11198

PIT BOSS®

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



CLASSIC

PB700NX **220-240V**

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

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

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

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!

VIKTIGT: LÄS NOGA, SPARA FÖR FRAMTIDA REFERENS. MANUALEN MÅSTE LÄSAS INNAN ANVÄNDNING!

MANUFACTURED BY / FABRIQUÉ PAR / HERGESTELLT VON / PRODOTTO DA / GEFABRICEERD DOOR / TILLVERKAD AV:
OUTDOOR BRANDS, LLC

DISTRIBUTED BY / DISTRIBUÉ PAR / VERTRIEBEN VON / DISTRIBUITO DA / GEDISTRIBUEERD DOOR / DISTRIBUERAS AV:
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

780251121UMV

©2025 OUTDOOR BRANDS, LLC

WWW.PITBOSS-GRILLS.COM

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

TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards 2
Package Contents 5
Specifications 5
Getting To Know Your Grill 6
Control Board 7
Operation 8
- Setting Up
- 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

EN

PACKAGE CONTENTS

1 x	GRILL & PARTS
1 x	HARDWARE BLISTER PACK
1 x	MEAT PROBE
1 x	ASSEMBLY GUIDE
1 x	OWNERS MANUAL

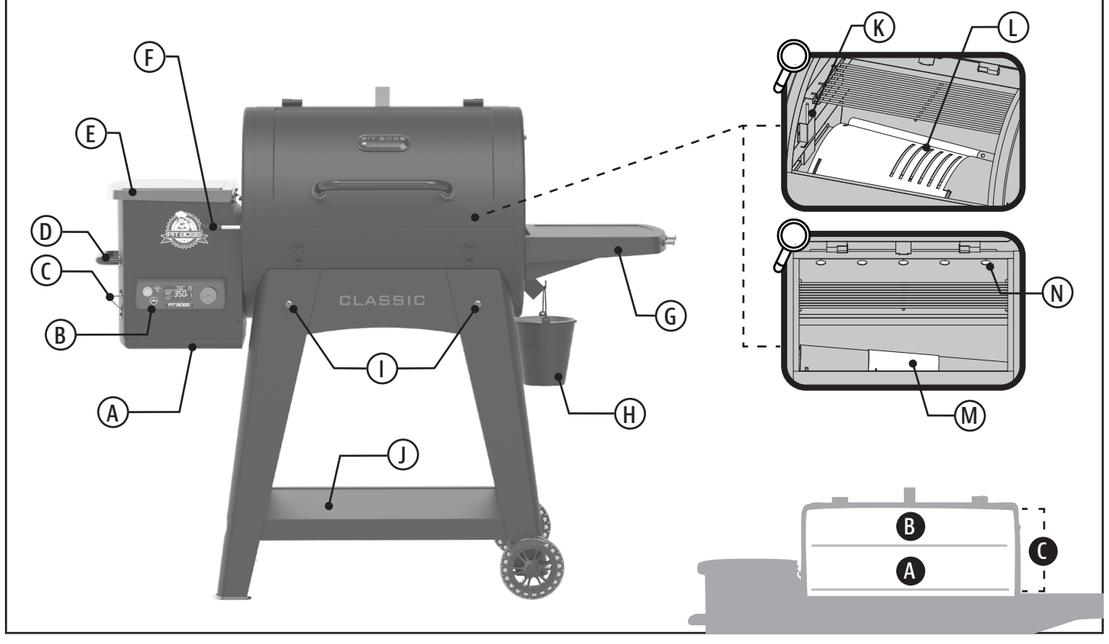
SPECIFICATIONS

MODEL	PB700NX
POWER SUPPLY	AC 220-240V, 50Hz
RATED POWER	250W
FUEL TYPE	HARDWOOD PELLETS
FUEL CAPACITY	8.5 KG / 18.7 LBS
TEMPERATURE RANGE	82-260°C / 180-500°F
DIMENSIONS	1,400 X 705 X 1,190 MM / 55.1 X 27.7 X 46.8 IN
WEIGHT	57.5 KG / 126.7 LB



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 fan, and environment settings.

C Bottle Opener
Hold the bottle, lift to remove the cap. Once you get the hang of it, it is very simple.

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

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

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

G Side Shelf
Convenient shelf adds ample space for food prep and provides hooks for grilling tools.

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

I Tool Hooks

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 of the unit and adjust to the desired 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 Exhaust Holes
These holes allow for airflow throughout the barrel. Placed along the back of the barrel for even heat distribution. Keep clean.

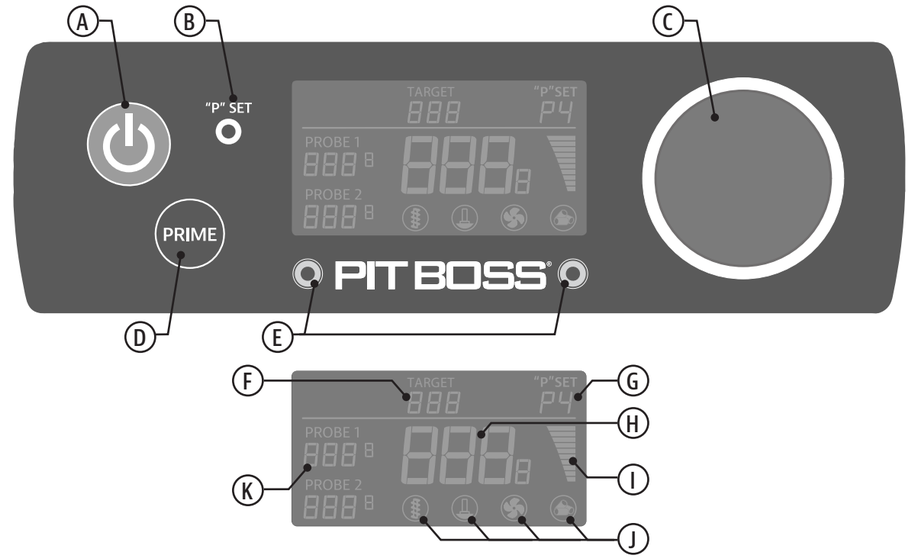
COOKING AREA

A 3,351.6 CM² / 519.5 IN²

B 1,467.1 CM² / 227.4 IN²

C 4,818.7 CM² / 746.9 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 Target temperature is adjusted.

J Operation Icons
A solid icon is visible when a part 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.

HAVE A QUESTION?

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

#12001

EN

OPERATION

SETTING UP

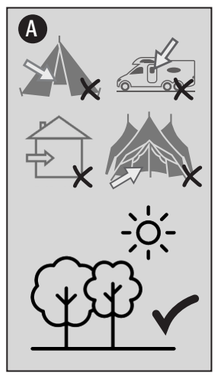
1. With all outdoor appliances, outside weather conditions play a big part in the performance of your grill and the cooking time needed to perfect your meals. This appliance must not be placed under an overhead combustible ceiling or overhang **(A)**. Keep your grill in an area clear from combustible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

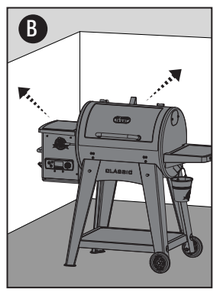
   All Pit Boss® units should keep a minimum clearance of 914mm (36 inches) from combustible constructions and this clearance must be maintained while the grill is operational. (B)

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.

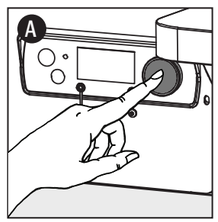


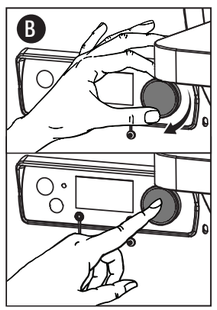


SETTING THE TEMPERATURE

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 A MEAT PROBE

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.

EN

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 thirty seconds, you should smell the igniter burning and begin to feel the air getting warmer above the burn pot. The igniter tip does glow red and 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.

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

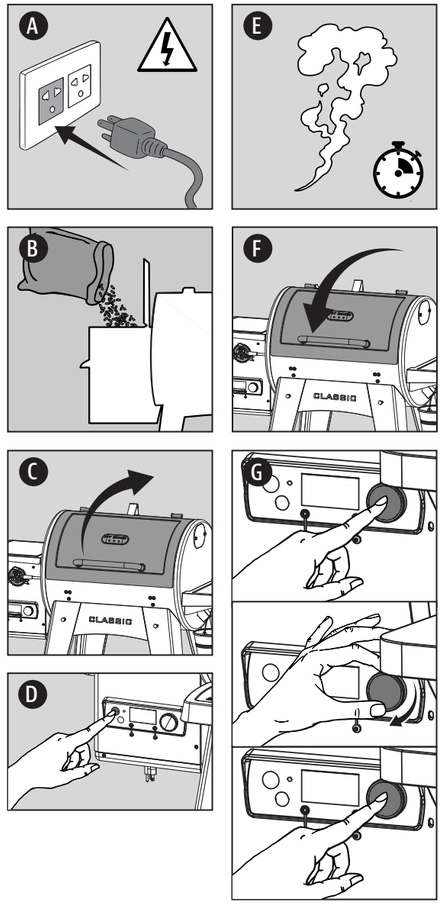
Smoking and grilling styles of cooking can give you different results based on time and temperature. For best results, keep a record of what you cooked, at what temperature, how long you cooked for, and the results. Adjust to your taste for the next time. As you become familiar with your grill, it is 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. Open the grill lid. **(C)**
5. Press the Power Button to turn the unit on **(D)**. 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 **(E)**. To confirm the start-up cycle has begun properly, listen for a torchy roar, and notice some heat being produced.
6. Once the heavy, white smoke has dissipated, the start-up cycle is complete. Close the grill lid. **(F)**
7. 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! **(G)**



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!

EN

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
P0	18	55
P1	18	70
P2	18	85
P3	18	100
P4	18	115
P5	18	130
P6	18	140
P7	18	150

OUTDOOR TEMPERATURE



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.

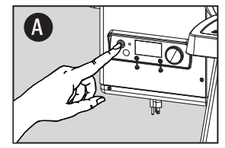
Lowering the P-setting to P-3, P-2, P-1, or P-0 will decrease the pause time between each feeding of pellets to the burn pot. A lower P-setting is used to compensate for cooler temperatures where the ambient outdoor temperature will reduce or weaken the intensity of heat produced inside the grill. Lowering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

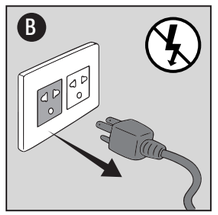
SHUT-DOWN

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 (°C) to Fahrenheit (°F).
2. Repeat to switch back to Celsius (°C).

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.

EN

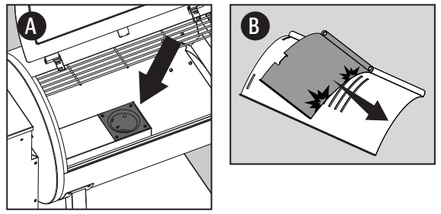
CARE & MAINTENANCE

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

Grill Interior

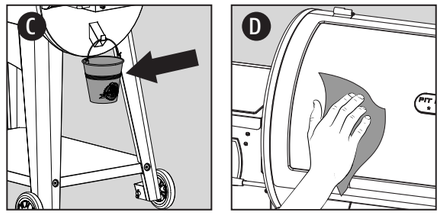
- Clean your burn pot out after every few uses. This will ensure proper ignition and avoid any hard build-up of debris or ash. **(A)**
- Use a grill cleaning brush to remove any food or build-up from the cooking grates. Best practice is to do this while they are still warm from a previous cook.
- Grease 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 vise-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.



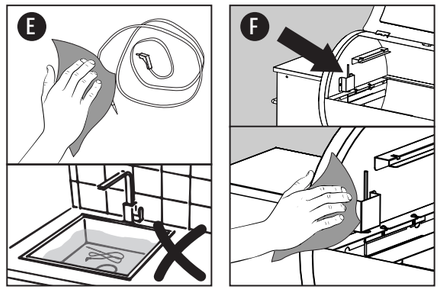
Grill Exterior

- 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, found inside the main grill body, on the left-side wall. If the control board readout is far different from the grill thermometer reading, a dirty grill probe is often the issue. **(F)**
- If a probe is damaged, it should be replaced.

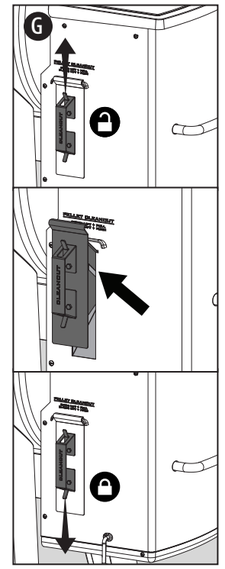


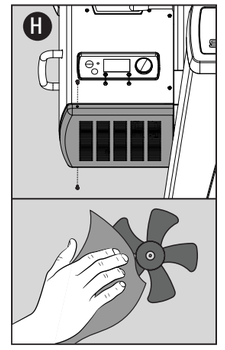
EN

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
Shelf	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.

EN

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.

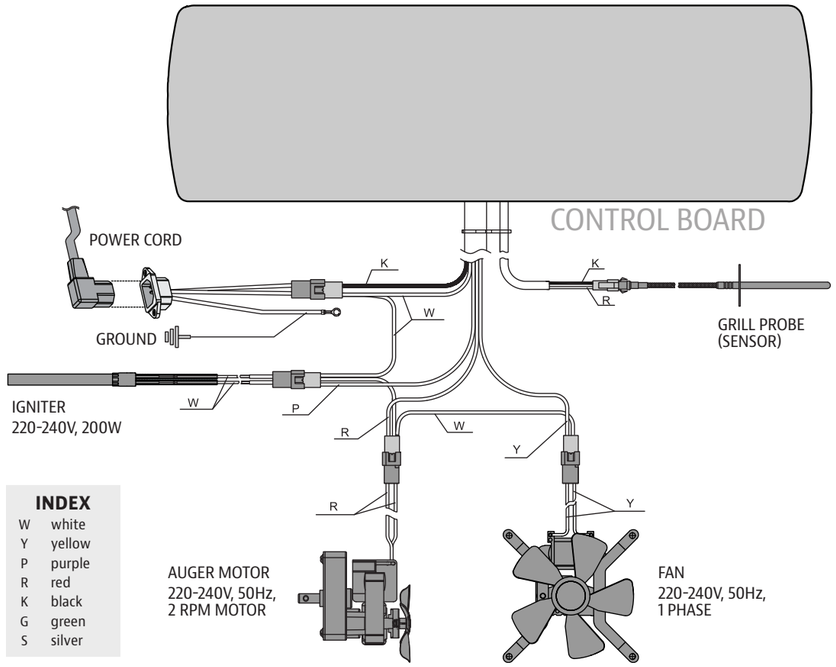
PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
No Power Lights On The Control Board	Not connected to power source	Ensure unit is plugged into a working power source. Ensure a minimum 10 amp service. Ensure all wire connections are firmly connected and dry.
	Fuse blown on the control board	Remove the access panel. Press in plastic 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.
	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.

EN

WARRANTY

TERMS & CONDITIONS

Pit Boss® Grills ("Pit Boss®"), manufactured by Outdoor Brands, LLC, carries a 5 year warranty against defects and workmanship on all parts and a 5 year warranty on electrical components of this product. Outdoor Brands, 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, Outdoor Brands, 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.

Outdoor Brands, 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	**PB700NX**
SERIAL NUMBER	
DATE OF PURCHASE	Y Y Y Y M M D D
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.





FR

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

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

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

AVERTISSEMENT : Veuillez lire 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

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.

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
- 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

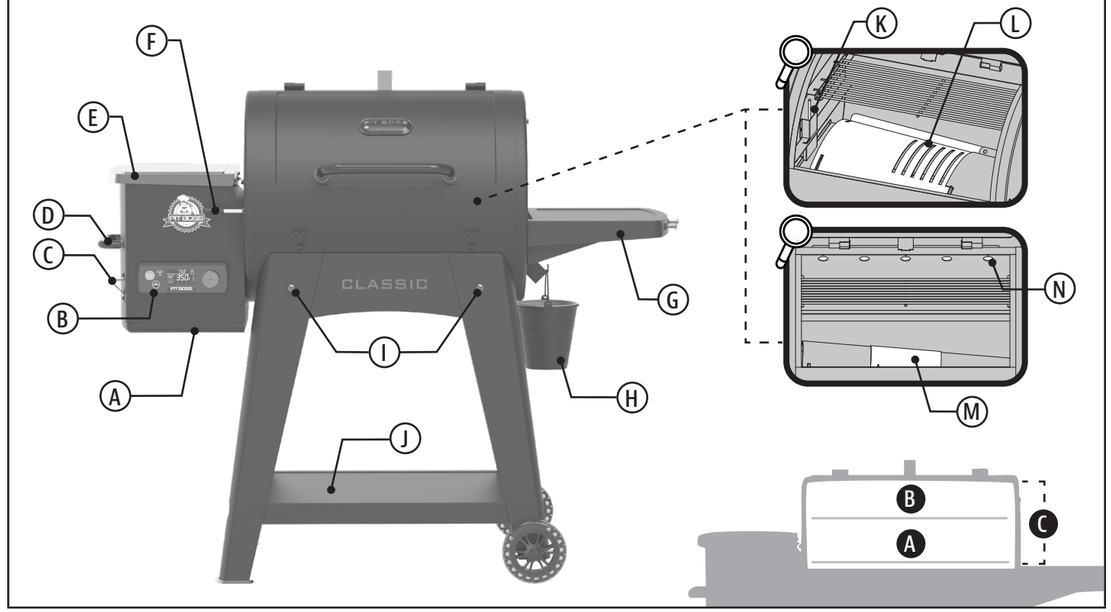
CONTENU DE L'EMBALLAGE		
1	x	GRIL ET PIÈCES
1	x	EMBALLAGE BLISTER POUR LES PIÈCES DE QUINCAILLERIE
1	x	SONDE À VIANDE
1	x	MANUEL D'ASSEMBLAGE
1	x	MANUEL DU PROPRIÉTAIRE

SPÉCIFICATIONS	
MODÈLE	PB700NX
SOURCE DE COURANT	CA 220-240V, 50Hz
PUISSANCE NOMINALE	250W
TYPE DE CARBURANT	GRANULES DE BOIS DUR
CAPACITÉ DE CARBURANT	8,5 KG / 18,7 LIVRES
ÉCART DE TEMPÉRATURE	82-260 °C / 180-500 °F
DIMENSIONS	1 400 X 705 X 1 190 MM / 55,1 X 27,7 X 46,8 PO
POIDS	57,5 KG / 126,7 LIVRES



FR

CONNAÎTRE VOTRE GRIL



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 et les paramètres d'environnement.

C Ouvre-bouteille
Tenir une bouteille, soulever pour retirer le bouchon. Une fois qu'on a compris, c'est très simple.

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

E 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.

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 Étagère latérale
L'étagère pratique ajoutent amplement d'espace pour la préparation des aliments et fournissent des crochets pour les outils de grillade.

H 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.

I Crochets pour les outils de grillade

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 Trous d'échappement
Ces trous permettent la circulation de l'air dans tout le canon. Placé à l'arrière du baril pour une répartition uniforme de la chaleur. Garder propre.

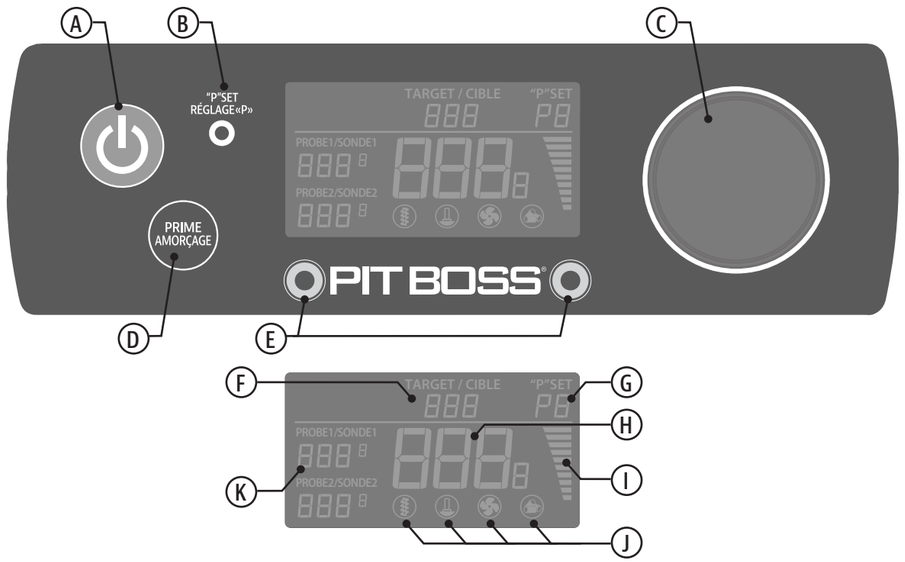
ZONE DE CUISSON

A 3 351,6 CM² / 519,5 PO²

B 1 467,1 CM² / 227,4PO²

C 4 818,7 cm² / 746,9 PO²

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.

AVEZ UNE QUESTION?

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

#12001

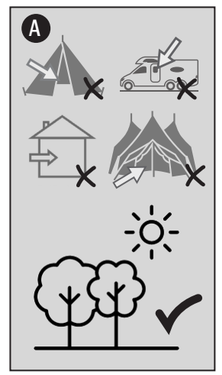
OPÉRATION

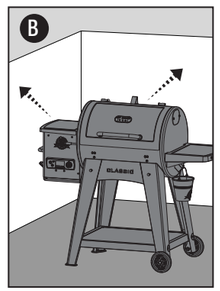
MISE EN PLACE

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.





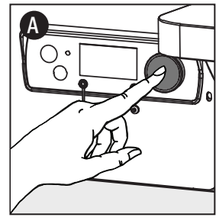
   Si une pièce est manquante ou endommagée, n'essayez pas de l'assembler. Contactez votre revendeur ou le service client Pit Boss® pour les pièces.

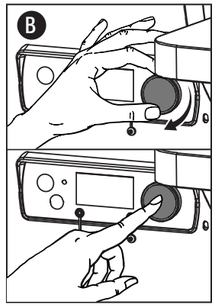
3. Assemblez l'unité conformément aux instructions du guide d'assemblage.

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.

FR

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 trente secondes, 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 brille en rouge, deviendra extrêmement chaude et brûlera. Ne touchez 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

FR

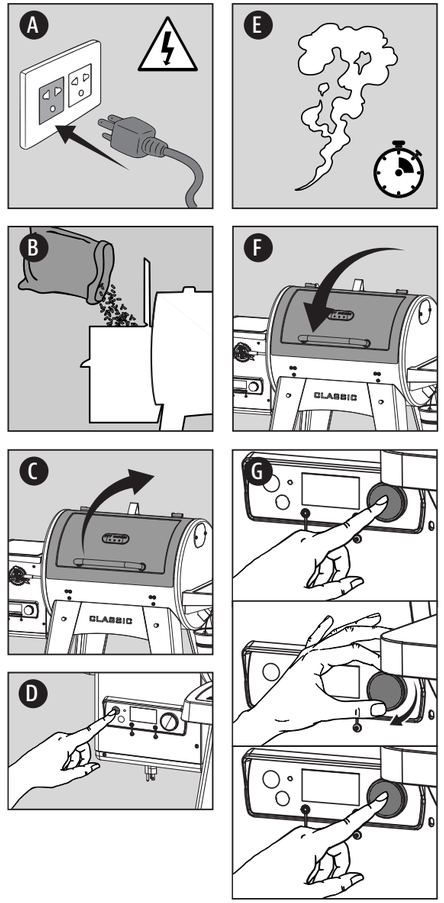
Les styles de cuisson fumés et grillés peuvent vous donner des résultats différents en fonction du temps et de la température. Pour de meilleurs résultats, notez ce que vous avez cuit, à quelle température, combien de temps vous avez cuit et les résultats. Ajustez à votre goût pour la prochaine fois. 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. Ouvrez le couvercle du gril. **(C)**
5. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil **(D)**. 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 **(E)**. Pour confirmer que le cycle de démarrage a commencé correctement, écoutez un rugissement de torche et remarquez qu'un peu de chaleur est produite.
6. Une fois que la fumée épaisse et blanche s'est dissipée, le cycle de démarrage est terminé. Fermez le couvercle du gril. **(F)**
7. 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! **(G)**



FR

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.

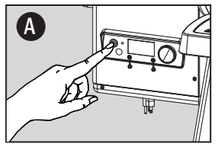
FR

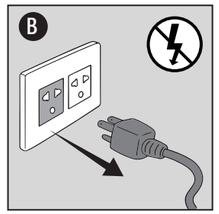
ARRÊT

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 (°F) à Celsius (°C).
2. Répétez l'opération pour revenir en Fahrenheit (°F).

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



ENTRETIEN ET MAINTENANCE

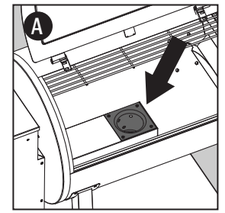
FR

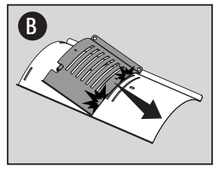
Avec un minimum d'entretien, chaque appareil de Pit Boss® vous conférera de nombreuses années de service riches en saveurs. Suivez ces conseils de nettoyage et entretien pour vous occuper de votre gril :

Intérieur du gril

- Il est recommandé de nettoyer votre pot de combustion régulièrement. Cela assurera l'allumage correct et évitera toute forte accumulation de débris ou de cendres. **(A)**
- Utilisez une brosse de nettoyage pour gril afin de retirer les dépôts de nourriture ou de cendre sur les grilles de cuisson. Il est conseillé de le faire alors qu'elles sont encore tièdes suite à une cuisson.
- Les feux de graisse sont causés par une accumulation de chutes de débris sur les composants de cuisson du gril. Utilisez la plaque coulissante du diffuseur de chaleur pour racler la plaque principale et vice versa **(B)**. Retirez les débris à l'intérieur du corps de l'appareil avec un aspirateur eau et poussière. Pour un nettoyage plus poussé, utilisez le Cleaner & Degreaser Pit Boss® utilisable à l'intérieur et à l'extérieur du gril.

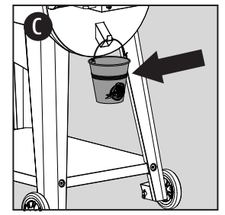
IMPORTANT : à cause de leur forte chaleur, ne recouvrez pas le diffuseur de chaleur ou les sondes avec du papier aluminium.

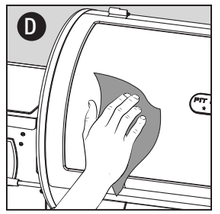




Extérieur du gril

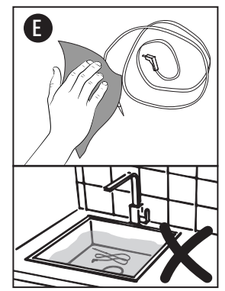
- Vérifiez régulièrement votre seau à graisse et nettoyez-le dès que nécessaire. N'oubliez pas le type de cuisson que vous effectuez. **(C)**
- Nettoyez votre gril après chaque utilisation **(D)**. Utilisez une eau savonneuse chaude pour retirer la graisse. N'utilisez pas de nettoyant pour four ni de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

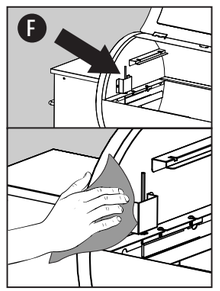




Sondes

- Nettoyez votre sonde de cuisson après chaque utilisation. Une sonde de cuisson non utilisée doit être enroulée, sans être serrée. Tous nœuds ou plis dans les câbles de la sonde peuvent provoquer des dégâts. Ne la passez pas au lave-vaisselle et ne l'immergez pas sous l'eau. Tout dommage des câbles internes dû à un contact prolongé avec de l'eau pourrait provoquer des courts-circuits de la sonde de cuisson, voire des relevés erronés. **(E)**
- Vérifiez et nettoyez tous les débris ou graisses sur la sonde du gril qui se trouve à l'intérieur du corps principal, sur la paroi de gauche. Si le relevé du panneau de contrôle est très éloigné de celui du thermomètre du gril, une sonde de gril sale est souvent en cause. **(F)**
- Si une sonde est endommagée, veuillez la remplacer.

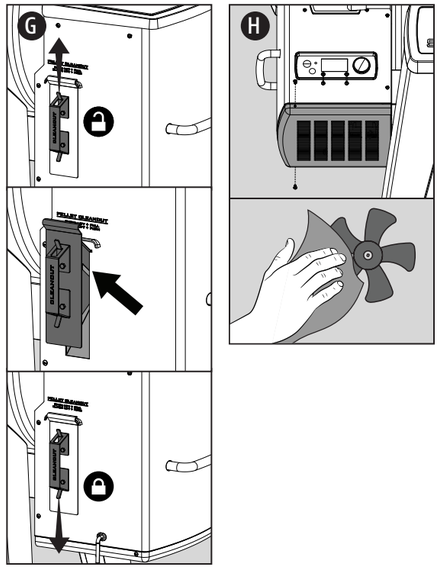




Assemblage de la trémie

- 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 tous les débris de l'évent d'admission d'air du ventilateur, situé au bas de la trémie. Une fois le panneau d'accès retiré, essuyez soigneusement toute accumulation de graisse directement sur les pales du ventilateur. Utilisez de l'eau chaude savonneuse pour couper la suie et la graisse. Cela garantit que le flux d'air est propre et 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
Tablette	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

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.

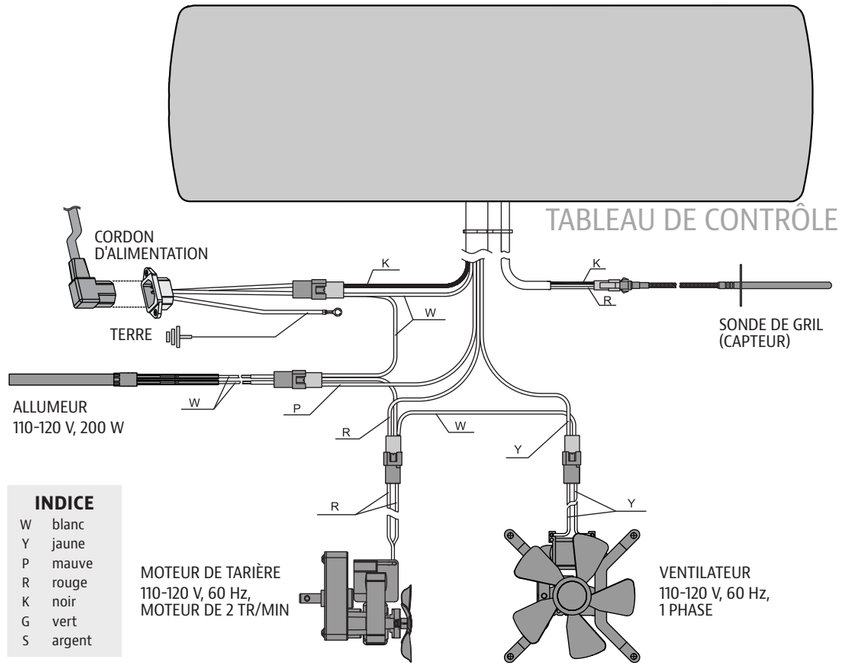
AVERTISSEMENT : Débranchez toujours le cordon électrique avant d'ouvrir le gril pour toute inspection, entretien, nettoyage ou travail d'entretien. Assurez-vous que le gril est complètement refroidi pour éviter les blessures.

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.
	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

PIÈCES DE RECHANGE

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

FR

GARANTIE

TERMES ET CONDITIONS

Les grils Pit Boss® Grills ("Pit Boss®"), fabriqués par Outdoor Brands, 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. Outdoor Brands, 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, Outdoor Brands, 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.

Outdoor Brands, 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	**PB700NX**
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.





DE

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

WICHTIG! BITTE SORGFÄLTIG LESEN UND ZUR SPÄTEREN REFERENZ AUFBEWAHREN. DIE BEDIENUNGSANLEITUNG MUSS VOR DER INBETRIEBNAHME GELESEN WERDEN!

DIE HAUPTURSACHE FÜR BRÄNDE IST MANGELHAFTE WARTUNG UND DIE NICHTEINHALTUNG DES ERFORDERLICHEN ABSTANDS ZU BRENNBAREN MATERIALIEN. ES IST VON GRÖSSTER BEDEUTUNG, DASS DIESES PRODUKT AUSSCHLIESSLICH GEMÄSS DEN FOLGENDEN ANWEISUNGEN VERWENDET WIRD.

WARNUNG: Bitte lesen Sie vor der Installation und Verwendung dieses elektrischen Pelletgrills die gesamte Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Sachschäden, Körperverletzungen oder sogar zum Tod führen. Informieren Sie sich bei den örtlichen Bau- oder Brandschutzbehörden über die in Ihrer Region geltenden Einschränkungen und Anforderungen für die Installation. Bewahren Sie diese Anleitung sicher auf.

SICHERHEITSLISTE

CE ENTSPRICHT 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

Bitte wenden Sie sich an Ihre örtliche Hausverwaltung, die Bau- oder Brandschutzbehörde oder die zuständige Behörde, um die erforderlichen Genehmigungen, Erlaubnisse oder Informationen zu Installationsbeschränkungen, wie z. B. die Installation eines Grills auf einer brennbaren Oberfläche, Inspektionsanforderungen oder die Nutzungsmöglichkeit in Ihrer Region, einzuholen.

1. Der Mindestabstand zwischen brennbaren Konstruktionen und den Seiten des Grills muss 914 mm (36 Zoll) betragen, der Mindestabstand zwischen der Rückseite des Grills und brennbaren Konstruktionen muss ebenfalls 914 mm (36 Zoll) betragen. **Bitte installieren Sie das Gerät nicht auf brennbaren Böden oder Böden, die mit brennbaren Oberflächen versehen sind, es sei denn, Sie haben die entsprechenden Genehmigungen und Zulassungen von den zuständigen Behörden erhalten.** Verwenden Sie dieses Gerät nicht in Innenräumen, in geschlossenen oder unbelüfteten Räumen, in Wohnungen, Fahrzeugen, Zelten oder Garagen. Dieser Pelletgrill darf nicht unter einer brennbaren Decke oder einem Dachvorsprung aufgestellt werden. Stellen Sie Ihren Grill in einem Bereich auf, der frei von brennbaren Materialien, Benzin und anderen brennbaren Dämpfen und Flüssigkeiten ist.

   WWARNUNG: Achten Sie auf brennbare Materialien im Gebäude und halten Sie das Feuer unter Kontrolle, um ein Überhitzen zu vermeiden. Bei einem Fettbrand schalten Sie den Grill aus und lassen Sie den Deckel geschlossen, bis das Feuer erloschen ist. Ziehen Sie den Netzstecker. Gießen Sie kein Wasser auf das Gerät. Versuchen Sie nicht, das Feuer zu ersticken. Es ist zu empfehlen, einen für alle Klassen (Klasse ABC) zugelassenen Feuerlöscher vor Ort bereitzuhalten. Wenn ein unkontrollierter Brand auftritt, rufen Sie die Feuerwehr.
2. Halten Sie Stromkabel und Brennstoff von erhitzten Oberflächen fern. Verwenden Sie Ihren Grill nicht bei Regen oder in der Nähe von Wasserquellen. Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
3. Überprüfen Sie nach einer längeren Lagerung oder Nichtbenutzung den Brennertopf auf Verunreinigungen, den Trichter auf Fremdkörper und die Umgebung des Lüftereinlasses oder Abzugs auf Luftblockaden. Reinigen Sie das Gerät vor dem Gebrauch. Regelmäßige Pflege und Wartung sind erforderlich, um die Lebensdauer Ihres Geräts zu verlängern. Wenn der Grill während der Regenzeit oder in Jahreszeiten mit hoher Luftfeuchtigkeit im Freien gelagert wird, sollte darauf geachtet werden, dass kein Wasser in den Trichter gelangt. Wenn sie nass werden oder hoher Luftfeuchtigkeit ausgesetzt sind, dehnen sich Hartholzpellets stark aus, zersetzen sich und können das Zuführsystem verstopfen. Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, bevor Sie Wartungs- oder Instandhaltungsarbeiten durchführen.

WICHTIG! Schalten Sie das Gerät immer aus und warten Sie, bis der Abschaltvorgang beendet ist. Ziehen Sie den Netzstecker erst, wenn der Abschaltvorgang abgeschlossen ist und/oder vor der Reinigung. Die Nichtbeachtung dieser Warnung kann zu Schäden, schweren Verletzungen, Bränden, Stromschlägen oder zum Tod führen.

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

4. Es wird empfohlen, bei der Bedienung des Grills hitzebeständige Grillhandschuhe zu verwenden. Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht für die Verwendung mit diesem Gerät vorgesehen ist. Legen Sie keine Grillabdeckung oder andere brennbare Gegenstände in den Stauraum unter dem Grill. Entfernen Sie Töpfe und Pfannen, wenn das Gerät unbeaufsichtigt ist, um die Brandgefahr zu verringern.
5. Um zu verhindern, dass Finger, Kleidungsstücke oder andere Gegenstände mit dem Förderungssystem in Berührung kommen, ist das Gerät mit einem Metallschutzgitter ausgestattet, das im Inneren des Trichters angebracht ist und nur auf Anweisung des Kundendienstes oder eines autorisierten Händlers entfernt werden darf.

   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 direkt von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder angeleitet.
6. Teile des Grills können sehr heiß werden und schwere Verletzungen verursachen. Halten Sie kleine Kinder und Haustiere während des Gebrauchs fern.
7. Vergrößern Sie weder die Zündlöcher noch verbrennen Sie den Grillkorb. Die Nichtbeachtung dieser Warnung kann zu Brandgefahr und Körperverletzungen führen und macht Ihre Garantie ungültig.
8. Das Produkt kann scharfe Kanten oder Spitzen aufweisen. Der Kontakt damit kann zu Verletzungen führen. Bitte handhaben Sie das Produkt mit Vorsicht.

ENTSORGUNG VON ASCHE

Die Asche sollte in einem Metallbehälter mit dicht abschließendem Deckel aufbewahrt werden. Der verschlossene Behälter mit der Asche sollte bis zur endgültigen Entsorgung auf einem nicht brennbaren Boden oder auf dem Erdboden, weit entfernt von allen brennbaren Materialien, aufgestellt werden. Wenn die Asche durch Vergraben im Boden oder auf andere Weise vor Ort verstreut entsorgt wird, sollte sie in einem verschlossenen Behälter aufbewahrt werden, bis alle Glut vollständig abgekühlt ist.

HARTHOLZPELLET-BRENNSTOFF

Dieser Pelletgrill ist ausschließlich für die Verwendung von pelletiertem, rein natürlichem Hartholz als Brennstoff konzipiert und zugelassen. Die Verwendung anderer Brennstoffe in diesem Gerät führt zum Erlöschen der Garantie und der Sicherheitszulassung. Verwenden Sie ausschließlich vom Hersteller angegebene Holzpellets. Verwenden Sie keine Pellets, die als mit Zusatzstoffen gekennzeichnet sind. Hartholzpellets sind sehr feuchtigkeitsempfindlich und sollten stets in einem luftdichten Behälter gelagert werden. Wenn Sie Ihren Grill für einen längeren Zeitraum nicht benutzen, empfehlen wir Ihnen, alle Pellets aus dem Vorratsbehälter und der Förderschnecke Ihres Grills zu entfernen, um Verstopfungen zu vermeiden. Der durchschnittliche Heizwert der Pellets beträgt 18.569–20.362 KJ/KG (8.000–8.770 BTU/LB), der Aschegehalt < 1 %...

WARNUNG: Verwenden Sie niemals Benzin, benzinähnlichen Laternenkraftstoff, Kerosin, Holzkohleanzünder oder ähnliche Flüssigkeiten, um ein Feuer in diesem Gerät zu entfachen oder anzufachen. Halten Sie alle derartigen Flüssigkeiten während des Gebrauchs vom Gerät fern.

Zum Zeitpunkt der Herausgabe gibt es keine Industriestandards für Barbecue-Hartholzpellets, obwohl die meisten Pelletmühlen die gleichen Standards für die Herstellung von Hartholzpellets für den Hausgebrauch verwenden. Weitere Informationen finden Sie unter www.pelletheat.org oder beim Pellet Fuel Institute.

Bitte wenden Sie sich an Ihren Händler vor Ort, um Informationen zur Qualität der Pellets in Ihrer Region und zur Markenqualität zu erhalten. Da wir keine Kontrolle über die Qualität der verwendeten Pellets haben, übernehmen wir keine Verantwortung für Schäden, die durch minderwertige Brennstoffe verursacht werden.

KREOSOT

Kreosot – Entstehung und Notwendigkeit der Entfernung. Bei der Verbrennung produziert es schwarzen Rauch mit ebenfalls schwarzen Rückständen. Wenn Holzpellets langsam verbrennen, produzieren sie Teer und andere organische Dämpfe, die sich mit der austretenden Feuchtigkeit zu Kreosot verbinden. Die Kreosotdämpfe kondensieren in einem relativ kühlen Ofenabzug und der Abzugshaube eines langsam brennenden Feuers. Infolgedessen sammeln sich Kreosotrückstände an der Auskleidung des Abzugs und der Abzugshaube an. Bei Entzündung verursacht dieses Kreosot ein extrem heißes Feuer.

Der Fettabzug sollte mindestens zweimal jährlich überprüft 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 Hinweise, um zu verhindern, dass dieses farb- und geruchlose Gas Sie, Ihre Familie oder andere Personen schädigt:

- Informieren Sie sich darüber, welche Symptome bei einer Kohlenmonoxidvergiftung auftreten: Kopfschmerzen, Schwindel, Schwäche, Übelkeit, Erbrechen, Schläfrigkeit und Verwirrtheit. Kohlenmonoxid verringert die Fähigkeit des Blutes, Sauerstoff zu transportieren. Ein niedriger Sauerstoffgehalt im Blut kann zu Bewusstlosigkeit und zum Tod führen.
- Suchen Sie einen Arzt auf, wenn Sie oder andere Personen beim Grillen oder in der Nähe des Geräts Erkältungs- oder grippeähnliche Symptome entwickeln. Eine Kohlenmonoxidvergiftung, die leicht mit einer Erkältung oder Grippe verwechselt werden kann, wird oft zu spät erkannt.
- Alkoholkonsum und Drogenkonsum verstärken die Auswirkungen von Kohlenmonoxidvergiftungen.

Kohlenmonoxid ist besonders giftig für Mütter und Kinder während der Schwangerschaft, Säuglinge, ältere Menschen, Raucher und Menschen mit Blut- oder Kreislaufproblemen, wie Anämie oder Herzerkrankungen.

ORDNUNGSGEMÄSSE ENTSORGUNG DIESES PRODUKTS



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

INHALTSVERZEICHNIS

Wichtig Sicherheitshinweise 40
Packungsinhalt 43
Spezifikationen 43
Informationen zum Grill 44
Bedienfeld 45
Bedienung 46
- Einrichtung
- Einstellung der Temperatur
- Verwendung der Fleischthermometer
- Vorbereitung der Förderschnecke
- Erste Verwendung (Einbrennen)
- Regelmäßige Verwendung
- Garen und Heißräuchern
- Räuchern bei niedrigen Temperaturen
- Ausschalten
- Weitere Funktionen

Pflege & Wartung 52
Fehlerbehebung 54
Garantie 57
- Allgemeine Geschäftsbedingungen
- Grill registrieren
- Kundendienst

DE

PACKUNGSINHALT

1	x	GRILL & ZUBEHÖR
1	x	HARDWARE-BLISTERVERPACKUNG
1	x	FLEISCHTHERMOMETER
1	x	MONTAGEANLEITUNG
1	x	BEDIENUNGSANLEITUNG

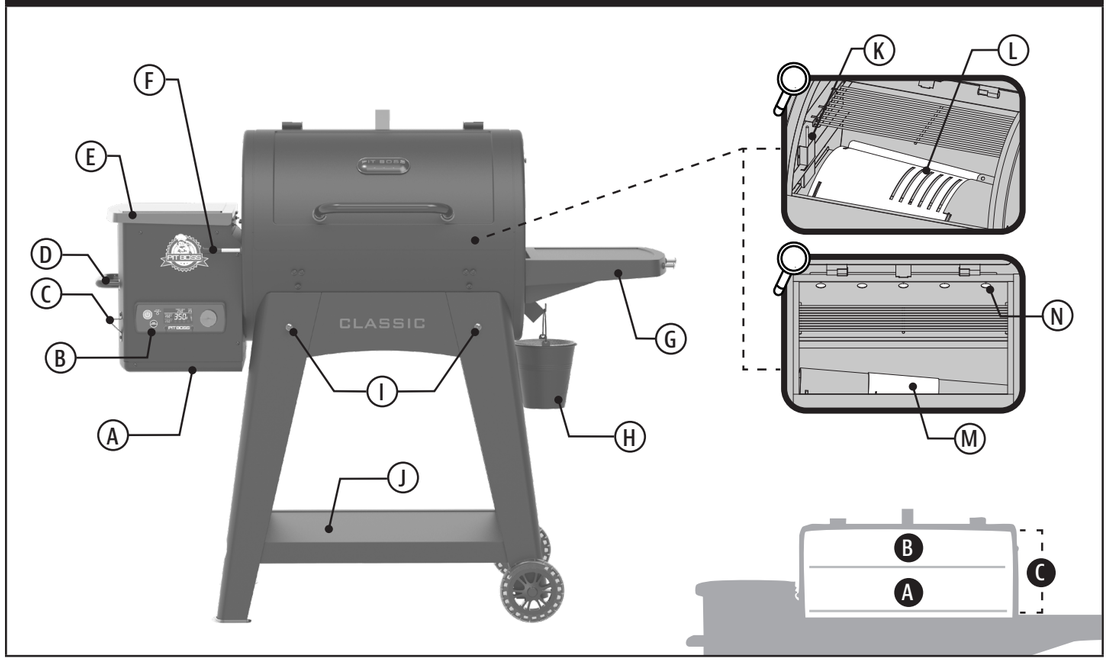
SPEZIFIKATIONEN

MODELL	PB700NX
STROMVERSORGUNG	AC 220-240 V, 50 HZ
NENNLEISTUNG	250 W
BRENNSTOFFART	HARTHOLZPELLETS
BRENNSTOFFKAPAZITÄT	8.5 KG / 18.7 LBS
TEMPERATURBEREICH	82-260 °C / 180-500 °F
ABMESSUNGEN	1.636 X 705 X 1.190 MM / 55,1 X 27,7 X 46,8 IN
GEWICHT	57,5 KG / 126,7 LB



DE

INFORMATIONEN ZUM GRILL



A Zugangsabdeckung
Zugangsabdeckung entfernen, um Zugang zu den elektrischen Komponenten für Reparatur und Wartung zu erhalten.

B Steuerplatine
Das Steuerungssystem, das die Zufuhrvon Pelletbrennstoff, das Gebläse und die Umgebungseinstellungen verwaltet.

C Flaschenöffner
Flasche festhalten und anheben, um den Verschluss zu entfernen. Sobald Sie einmal den Dreh raus haben, ist es ganz einfach.

D Griff am Trichter
Mit diesem Griff am Trichter können Sie den Grill kippen und von einem Ort zum anderen bewegen.

E Trichter
Ein größerer Trichter sorgt für eine gründliche Räucherung. Das Sicherheitsgitter des Trichters zerkleinert alle Brennstoffklumpen beim Einfüllen.

F Flame Broiler™-Einstellbügel
Sicheres und einfaches Einstellen der Flame Broiler-Schiebeplatte durch Bewegen der Leiste nach links oder rechts.

G Seitenablage
Das praktische Regal bietet Platz für die Zubereitung von Lebensmitteln und ist mit Haken für Grillzubehör ausgestattet.

H Leicht zugänglicher Fettauffangbehälter
Fängt das Fett vom Grill auf und sorgt so für eine saubere Grillfläche. Einfach vom Auslauf des Untergestells zu entfernen.

I Werkzeughaken

J Offener Unterwagen
Das robuste, offene Wagen-Design eignet sich ideal, um Grillwerkzeuge und Gewürze vom Boden fernzuhalten .

K Grillthermometer (Sensor)
Dieses vertikale Edelstahlteil misst die Innentemperatur des Geräts. Stellen Sie die Temperatur am Bedienfeld ein, dann misst der Grillthermometer die Innentemperatur des Geräts und passt sie an die gewünschte Temperatur an.

L Flame Broiler™-Hauptplatte
Mit direkter Flamme über dem Brennertopf kann das Fleisch nach Belieben angebraten und gegrillt werden. So entstehen dunkle Streifen auf dem Fleisch, wie in Ihrem Lieblingssteakhaus.

M Flame Broiler™-Schiebeplatte
Indirekte Hitze/Konvektionsgaren ist möglich, wenn die Schiebeplatte die Schlitze der Hauptplatte abdeckt. Durch indirekte Hitze erhalten große Fleischstücke oder empfindliche Lebensmittel mehr Geschmack.

N Auslassöffnungen
Die Löcher ermöglichen die Luftzirkulation im gesamten Fass. Platziert entlang der Rückseite des Fasses für eine gleichmäßige Wärmeverteilung. Bitte sauber halten.

GRILLBEREICH

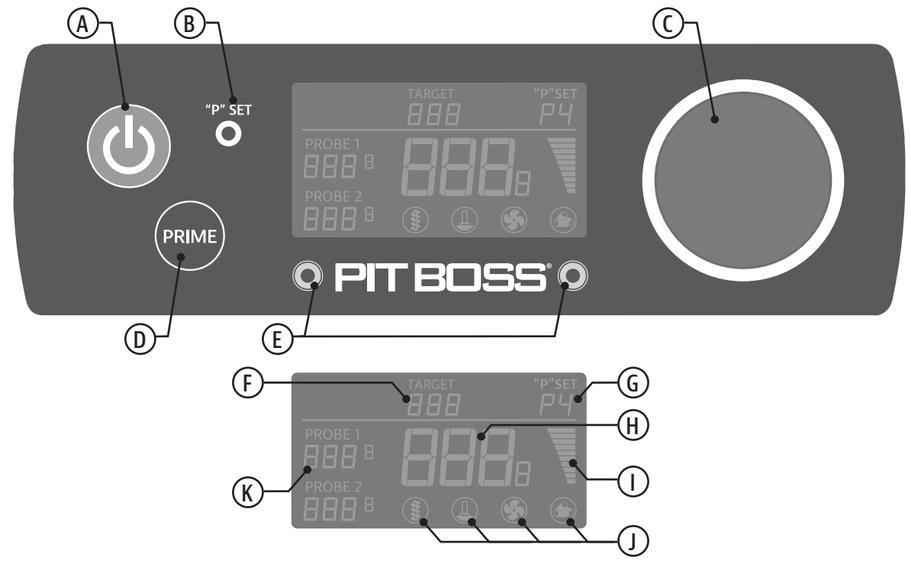
A 3,351.6 CM² / 519.5 IN²

B 1,467.1 cm² / 227.4 IN²

C 4,818.7 cm² / 746.9 IN²

DE

BEDIENFELD



A Ein-/Aus-Taste
Zum Einschalten einmal drücken. Zum Ausschalten drei Sekunden lang gedrückt halten. Die Taste leuchtet blau, wenn das Gerät an eine Stromquelle angeschlossen ist.

B „P"-Einstelltaste
Diese Taste wird verwendet, wenn der Regler auf die niedrigste Temperatureinstellung eingestellt ist. Die „P"-Einstellung steuert direkt die Zyklusrate der Förderschnecke, die Pellets in den Brennertopf befördert.

C Regler
Temperaturwert erhöhen oder verringern. Drücken, um eine Wertänderung zu aktivieren, drehen, um den Wert auszuwählen, und erneut drücken, um den neuen Wert auszuwählen/zu bestätigen.

D Prime-Taste
Drücken und gedrückt halten, um eine zusätzliche Zufuhr von Pellets im Brennertopf zu aktivieren.

E Anschlussbuchsen für Fleischthermometer
Adapterstecker eines Fleischthermometers an einen Anschluss anschließen. Die Anzeige erscheint auf dem Display für das entsprechend ausgewählte Fleischthermometer.

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

G „P" SET-Zyklus
Zeigt die gewählte „P" SET-Zyklusrate an. Die Zyklusrate wird durch leichtes Drücken der „P" SET-Taste ausgewählt, wobei zwischen P0 und P7 gewechselt wird.

H IST-Temperatur
Anzeige der Ist-Temperatur auf der Innenseite des Hauptfasses. Die Ablesung erfolgt über den Grillthermometer (Sensor).

I Feuerintensitätsmesser
Zeigt die aktuelle Temperaturintensität des Feuers im Brennertopf an, wobei die Farbe von blau zu rot wechselt, wenn die gewünschte Zieltemperatur eingestellt wird.

J Betriebssymbole
Ein durchgehendes Symbol wird angezeigt, wenn ein Element in Betrieb ist. Wenn ein Symbol blinkt, ist ein Fehler aufgetreten. Weitere Informationen finden Sie unter „Fehlerbehebung".

K Anzeigen der Fleischthermometer
Zeigt die Temperaturmesswerte der angeschlossenen Fleischthermometer an. Die Anzeige entspricht dem ausgewählten Anschlusssport.

GRILLBEREICH HABEN SIE FRAGEN?

Informieren Sie sich über häufig gestellte Fragen online oder nutzen Sie den Live-Chat mit unserem Kundendienst.

#12.001

BEDIENUNG

EINRICHTUNG

DE

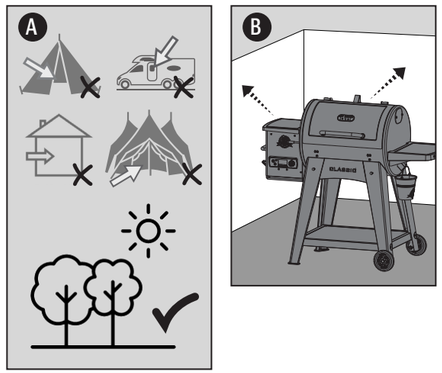
1. Bei allen Geräten für den Außenbereich spielen die Wetterbedingungen eine wesentliche Rolle für die Leistung Ihres Grills und die Garzeit, die für die Zubereitung Ihrer Speisen erforderlich ist. Dieses Gerät darf nicht unter einer brennbaren Decke oder einem Überstand aufgestellt werden **(A)**. Bewahren Sie Ihren Grill in einem Bereich auf, der frei von brennbaren Materialien, Benzin und anderen brennbaren Dämpfen und Flüssigkeiten ist.

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

2. Die Teile befinden sich im gesamten Versandkarton, auch unter dem Grill. Überprüfen Sie den Grill, die Teile und die Blisterverpackung mit den Befestigungsteilen, nachdem Sie sie aus dem Schutzkarton genommen haben. Entsorgen Sie vor dem Zusammenbau alle Verpackungsmaterialien aus dem Inneren und Äußeren des Grills und überprüfen Sie dann alle Teile anhand der Montageanleitung.

   Wenn Teile fehlen oder beschädigt sind, versuchen Sie nicht, den Grill zusammenzubauen. Wenden Sie sich an Ihren Händler oder den Pit Boss®-Kundendienst, um Ersatzteile zu erhalten.

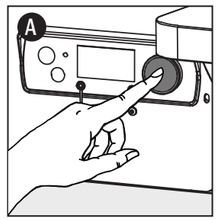
3. Bauen Sie das Gerät gemäß den Anweisungen in der Montageanleitung zusammen.

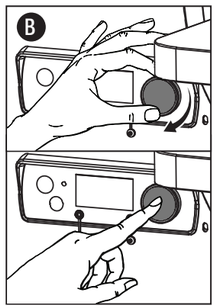


TEMPERATUR EINSTELLEN

Der Temperatursensor misst die Innentemperatur des Grills. Wenn die Zieltemperatur eingestellt wird, misst der Temperatursensor die tatsächliche Temperatur im Inneren des Grillgehäuses und passt sie an die gewünschte Zieltemperatur an. Um die gewünschte Zieltemperatur des Grills einzustellen, führen Sie bitte die folgenden Schritte aus:

1. Drücken Sie den Reglerknopf. Die Zieltemperatur blinkt, um anzuzeigen, dass sie aktiv ist. **(A)**
2. Drehen Sie den Reglerknopf, um den Sollwert auf die gewünschte Temperatur einzustellen. Sobald die gewünschte Solltemperatur erreicht ist, bestätigen Sie diese durch Drücken des Reglerknopfs. **(B)**





VERWENDUNG EINES FLEISCHTHERMOMETERS

Mit einem Fleischthermometer wird die Innentemperatur eines Fleischstücks gemessen. Stecken Sie den Fleischthermometer-Adapter in den Anschluss für das Fleischthermometer und stellen Sie sicher, dass er vollständig im Stecker sitzt. Sie werden spüren und hören, wie er einrastet. Stecken Sie das Edelstahl-Fleischthermometer in den dicksten Teil des Fleisches, und die Innentemperatur wird auf dem Display des Bedienfelds angezeigt.

HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass das Fleischthermometer und die Fleischthermometer-Kabel nicht in direkten Kontakt mit Flammen oder übermäßiger Hitze kommen. Dies kann zu Schäden an Ihrem Fleischthermometer führen. Wenn Sie das Fleischthermometer nicht verwenden, trennen Sie es und legen Sie es beiseite, um es geschützt und sauber zu halten.

VORBEREITUNG DER FÖRDERSCHNECKE

DE

Wenn Sie Ihren Grill zum ersten Mal verwenden oder wenn die Pellets im Trichter Ihres Grills aufgebraucht sind, müssen Sie die Förderschnecke vorbereiten. Wenn dies nicht erfolgt, läuft die Zeit des Grills ab, bevor die Pellets entzündet werden, und es brennt kein Feuer. Befolgen Sie diese Schritte, um die Förderschnecke vorzubereiten:

1. Öffnen Sie den Trichterdeckel. Stellen Sie sicher, dass sich keine Fremdkörper im Trichter befinden oder das Förderschnecken-Zuführsystem blockiere.
2. Entfernen Sie alle Grillkomponenten aus dem Inneren des Grills. Suchen Sie den Brennertopf am Boden des Pelletgrills.
3. Stecken Sie das Netzkabel in eine Steckdose.
4. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten. Dadurch wird der Startzyklus eingeleitet .
   - Vergewissern Sie sich, dass Sie die Schnecke hören. Halten Sie Ihre Hand über den Brennertopf und fühlen Sie, ob Luft strömt. Stecken Sie Ihre Hände oder Finger NICHT in den Brennertopf, da dies zu Verletzungen führen kann.
   - Nach etwa dreißig Sekunden sollten Sie den Zünder riechen und spüren, wie die Luft über dem Brennertopf wärmer wird. Die Zünderspitze glüht rot, wird extrem heiß und brennt. Berühren Sie den Zünder nicht.
5. Wenn Sie sich vergewissert haben, dass alle elektrischen Komponenten einwandfrei funktionieren, schalten Sie den Grill aus.
6. Befüllen Sie den Trichter mit natürlichen Hartholz-Grillpellets.
7. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten. Dadurch wird der Startzyklus eingeleitet.
8. Halten Sie die Prime-Taste gedrückt, bis Sie sehen, dass Pellets aus der Förderschnecke in den Brenntopf fallen. Nun können Sie die Prime-Taste loslassen.
9. Sie können Ihren Grill nun ausschalten. Bitte stellen Sie sicher, dass Ihr Grill angeschlossen bleibt, bis der Abkühlzyklus abgeschlossen ist. Sobald sich der Lüfter ausschaltet, hat der Grill den Abschaltzyklus abgeschlossen und Sie können ihn sicher vom Stromnetz trennen.
10. Setzen Sie die Grillkomponenten wieder in den Hauptbehälter ein.
11. Ihr Grill ist nun vorbereitet und einsatzbereit! Wenn Sie den Grill zum ersten Mal verwenden, führen Sie bitte eine Grillausbrennung durch.

ERSTE VERWENDUNG (EINBRENNEN)

Nachdem Sie Ihren Grill vorbereitet haben und bevor Sie ihn zum ersten Mal benutzen, ist es wichtig, den Grill einzubrennen, um ihn von Fremdkörpern zu befreien.

1. Befolgen Sie die Anweisungen für den regulären Gebrauch (siehe unten), um das Gerät einzuschalten.
2. Drehen Sie den Reglerknopf auf eine Temperatur über 176 °C / 350 °F (bei geschlossenem Deckel) und lassen Sie ihn 30 bis 40 Minuten lang laufen.
3. Befolgen Sie die Anweisungen zum Ausschalten, um das Gerät abzustellen, oder fahren Sie mit dem Grillen bei der gewünschten Temperatur fort.

DE

REGELMÄSSIGE VERWENDUNG

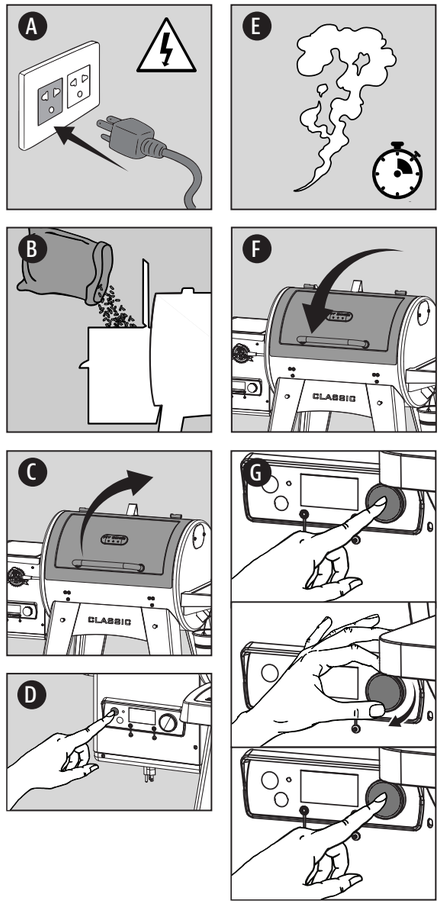
Die Zubereitungsarten „Räuchern" und „Grillen" können je nach Zeit und Temperatur zu unterschiedlichen Ergebnissen führen. Um optimale Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir, Aufzeichnungen darüber zu führen, was Sie zubereitet haben, bei welcher Temperatur, wie lange und mit welchem Ergebnis. Passen Sie die Einstellungen für das nächste Mal entsprechend Ihrem Geschmack an. Wenn Sie sich mit Ihrem Grill vertraut gemacht haben, ist es ratsam, ein Außenthermometer in der Nähe Ihres Grillbereichs anzubringen. Übung macht den Meister.

Die Temperaturanzeigen auf der Steuerplatine stimmen möglicherweise nicht genau mit dem Thermometer überein. Die Gartemperatur wird durch folgende Faktoren beeinflusst: Außentemperatur, Windstärke und -richtung, Qualität des verwendeten Pelletbrennstoffs, Öffnen des Deckels und Menge der zu garenden Lebensmittel.

Befolgen Sie diese Schritte für den regulären Gebrauch Ihres Grills:

1. Vergewissern Sie sich, dass die Förderschnecke vorbereitet ist. Falls nicht, bereiten Sie die Förderschnecke vor.
2. Schließen Sie das Netzkabel an eine geerdete Stromquelle an. **(A)**
3. Öffnen Sie den Trichterdeckel, um den Füllstand der Pellets zu überprüfen. Füllen Sie bei Bedarf alle natürlichen Hartholzpellets nach. **(B)**
4. Öffnen Sie den Grilldeckel. **(C)**
5. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten **(D)**. Dadurch wird der Startzyklus aktiviert:
   - Das Schneckenfördersystem beginnt sich zu drehen und das Gebläse versorgt den Brennertopf mit Luft.

     Der Deckel muss während des Startzyklus geöffnet bleiben.
   - Der Grill beginnt während des Startzyklus Rauch zu produzieren **(E)**. Um sicherzustellen, dass der Startzyklus ordnungsgemäß begonnen hat, achten Sie auf ein zischendes Geräusch und darauf, dass Wärme entsteht.
6. Sobald sich der dichte, weiße Rauch verzogen hat, ist der Startzyklus abgeschlossen. Schließen Sie den Grilldeckel. **(F)**
7. Drücken Sie den Reglerknopf. Drehen Sie den Reglerknopf, um den Sollwert auf die gewünschte Temperatur einzustellen. Sobald die gewünschte Solltemperatur erreicht ist, fixieren Sie diese durch erneutes Drücken des Reglerknopfs und beginnen Sie mit dem Grillen! **(G)**



GAREN UND HEISSRÄUCHERN

Räuchern und Grillen sind Kochmethoden, die je nach Zeit und Temperatur zu unterschiedlichen Ergebnissen führen können. Die Kunst des Heißräucherns erfordert längere Garzeiten, führt jedoch zu einem natürlicheren Hartholzgeschmack (und einem begehrten Rauchring) Ihres Fleisches. Höhere Gartemperaturen verkürzen die Garzeit, wodurch jedoch weniger Rauchgeschmack erhalten bleibt.

Für optimale Ergebnisse sollten Sie das Fleisch nach dem Garen ruhen lassen. Dadurch können die natürlichen Säfte wieder in die Fleischfasern zurückwandern, was zu einem saftigeren und aromatischeren Ergebnis führt. Die Ruhezeit kann je nach Größe des Fleisches zwischen 3 und 60 Minuten betragen.

FLEISCHTYP	GRILLTEMPERATUR	GESCHÄTZTE ZEIT	ZIELTEMPERATUR
GEFLÜGEL			
Pute (ganz)	110°C/225°F	30-35MIN/LB	74°C/ 165°F
Huhn (ganz)	190°C/375°F	3-4 STD.	74°C/ 165°F
Hähnchenschenkel, Hähnchenbrust	190°C/375°F	1-2 STD.	74°C/ 165°F
Kleinwildgeflügel	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/LB	71°C/160°F
Braten	190°C/375°F	3-4 STD.	74°C/ 165°F
Rippchen	120°C/250°F	4 STD.	88°C/190°F
Baby-Back-Rippchen	95°C/200°F	3-4 STD.	88°C/190°F
Filet	110°C/225°F	1,5 STD.	82°C/180°F
Vorderschinken (Schulter)	110°C/225°F	1,5 STD./LB	90-98°C/195-210°F
RINDFLEISCH			
Steak	120°C/250°F	8-10 MIN	60°C/140°F
Filet	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
Prime Rib	120°C/250°F	15-20 MIN/LB	57°C/ 135°F
Brisket	110°C/225°F	1 STD./LB	90-98°C/195-210°F
WILD			
Filet	110°C/225°F	1-2 STD./LB	74°C/ 165°F
Braten	120°C/250°F	1-2 STD./LB	74°C/ 165°F
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

Fotografieren Sie diese Tabelle zur Referenz. Danken Sie uns später!

DE

RÄUCHERN BEI NIEDRIGEN TEMPERATUREN

Durch Drehen des Reglers auf die niedrigste Temperatureinstellung (82 °C / 180 °F) und Verwendung des „P"-Einstellwerts kann der Benutzer die Zufuhrrate der Pellets, die in den Brennertopf gelangen, direkt steuern. Durch die Steuerung des „P"-Einstellwerts kann der Benutzer seinen Speisen bei niedriger Gartemperatur mehr Raucharoma verleihen. Dies ist auch nützlich, wenn bei niedrigen Temperaturen gegart wird und das Gerät stark von den Außenbedingungen beeinflusst wird. Da die Umgebungsbedingungen die interne Gartemperatur des Grills beeinflussen können, kann es zu höheren Spitzen und Tiefpunkten bei den Temperaturmessungen kommen. Es ist jedoch von großem Vorteil, den „P"-Einstellwert entsprechend Ihrem geografischen Standort zu verwenden.

WICHTIG: Drücken Sie die Taste „P" nicht zu fest, da dies zu Beschädigungen führen kann. Ein leichter Druck ist ausreichend.

Der Standardwert für die P-Einstellung ist P-4. Bei dieser Einstellung, z. B. im Startzyklus, führt der Grill 18 Sekunden lang Pellets zu und pausiert dann 115 Sekunden lang. In den meisten Fällen sollten Sie die P-Einstellung auf dem Standardwert belassen.

Befolgen Sie die unten stehende P-Einstellungstabelle:

BESTÜCKUNGSZYKLUS (SEKUNDEN)

„P" EINSTELLWERT	SPEISEN MIT	PAUSE
P0	18	55
P1	18	70
P2	18	85
P3	18	100
P4	18	115
P5	18	130
P6	18	140
P7	18	150

AUSSENTEMPERATUR



Anfang/Standard

Erhöht man die P-Einstellung auf P-5, P-6 oder P-7, erhöht sich die Pausenzeit zwischen jeder Zufuhr von Pellets in den Brennertopf. Eine höhere P-Einstellung wird in wärmeren oder heißen Umgebungen verwendet, in denen heißer Rauch erwünscht ist, aber die Außentemperatur die Grilltemperatur im Inneren des Grills verstärken würde.

Hinweis: Überwachen Sie Ihren Brennertopf genau, da eine zu hohe oder zu schnelle Einstellung des P-Wertes dazu führen kann, dass das Feuer vollständig ausgeht.

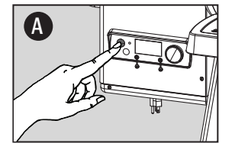
Durch Verringern der P-Einstellung auf P-3, P-2, P-1 oder P-0 wird die Pause zwischen den einzelnen Pelletzufuhren zum Brennertopf verkürzt. Eine niedrigere P-Einstellung wird verwendet, um kühlere Temperaturen auszugleichen, bei denen die Umgebungstemperatur die Intensität der im Grill erzeugten Hitze verringert oder abschwächt. Durch Verringern der P-Einstellung können auch Temperaturschwankungen bei unterschiedlichen Wetterbedingungen im Freien minimiert werden.

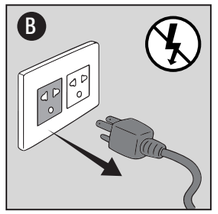
AUSSCHALTEN

Befolgen Sie diese Schritte, um Ihren Grill sicher auszuschalten :

1. Halten Sie die Ein-/Aus-Taste drei Sekunden lang gedrückt, um das Gerät auszuschalten. **(A)**
   - Der Grill beginnt seinen automatischen Abkühlzyklus. Das Förderschneckensystem stellt die Brennstoffzufuhr ein, die Flamme erlischt und das Gebläse läuft weiter, bis der Abkühlzyklus abgeschlossen ist.
2. Sobald der Abschaltzyklus abgeschlossen ist (das Gebläse schaltet sich aus), ziehen Sie das Netzkabel ab. **(B)**

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





DE

WEITERE FUNKTIONEN

Umschalten der Temperatureinheiten

1. Halten Sie die Einstelltaste „P" zwei Sekunden lang gedrückt, um die Temperatureinheit von Celsius (°C) auf Fahrenheit (°F) umzuschalten.
2. Wiederholen Sie den Vorgang, um wieder zu Celsius (°C) zurückzukehren.

Tipps zum Fleischthermometer

Das Fleischthermometer misst die Innentemperatur Ihres Fleisches auf dem Grill, ähnlich wie bei Ihrem Backofen. Mehr Fleischthermometer bedeuten mehr Anzeigen!

- Stecken Sie das Fleischthermometer in den dicksten Teil Ihres Fleisches.
- Bei Nichtverwendung trennen Sie das Gerät bitte vom Anschluss für das Fleischthermometer und bewahren Sie es geschützt und sauber auf..

Prime für schnelle Regeneration

Mit der Prime-Taste aktivieren Sie eine zusätzliche Zufuhr von Pellets zum Brennertopf.

- Dies kann verwendet werden, um mehr Brennstoff zum Feuer hinzuzufügen , bevor Sie den Fassdeckel öffnen, was zu einer schnellen Regenerationszeit führt.
- Verwenden Sie diese Funktion bei geringer Rauchentwicklung, um die Intensität des reinen Raucharomas zu erhöhen. Eine zusätzliche Zufuhr von Pellets sorgt für einen intensiven Rauchgeschmack!

HABEN SIE FRAGEN?

Informieren Sie sich über häufig gestellte Fragen online oder nutzen Sie den Live-Chat mit unserem Kundendienst.

#12001

GRILLZUBEHÖR

Entdecken Sie eine Vielzahl von Grillzubehörartikeln, die in unserem Online-Shop für alle Kochstufen erhältlich sind.

DE

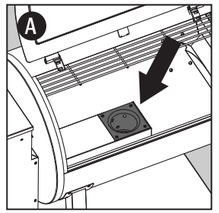
PFLEGE & WARTUNG

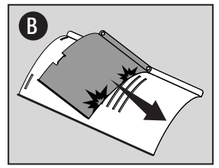
Jedes Pit Boss®-Gerät wird Ihnen viele Jahre lang bei minimalem Reinigungsaufwand einen geschmackvollen Dienst erweisen. Befolgen Sie diese Tipps zur Wartung Ihres Grills:

Innenreinigung des Grillsillinnenraum

- Reinigen Sie den Brennertopf nach einigen Benutzungen. Dies gewährleistet eine ordnungsgemäße Zündung und verhindert starke Ablagerungen von Rückständen oder Asche. **(A)**
- Verwenden Sie eine Grillreinigungsbürste, um Lebensmittelreste oder Ablagerungen von den Grillrosten zu entfernen. Am besten tun Sie dies, solange diese noch warm vom letzten Grillen sind.
- Fettbrände werden durch zu viele Ablagerungen auf den Grillkomponenten des Grills verursacht. Verwenden Sie die Flammgrill-Folie, um die Hauptplatte abzukratzen, und umgekehrt **(B)**. Entfernen Sie die Ablagerungen aus dem Inneren Ihres Fasses mit einem Nass-/Trockensauger. Für eine besonders gründliche Reinigung verwenden Sie Pit Boss® Reiniger & Entfetter für das Innere und Äußere des Grills.

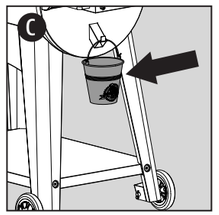
  WICHTIG: Decken Sie die Flammgrill-Komponenten aufgrund der hohen Hitze nicht mit Aluminiumfolie ab.

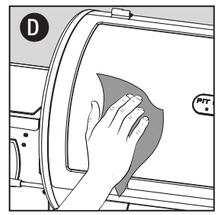




Außenreinigung des Grills

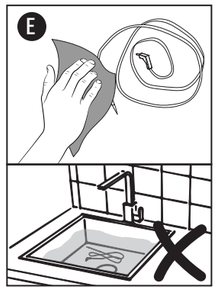
- Überprüfen Sie regelmäßig den Fettauffangbehälter und reinigen Sie ihn bei Bedarf. Berücksichtigen Sie dabei die Art der Zubereitung. **(C)**
- Wischen Sie den Grill nach jedem Gebrauch ab **(D)**. Verwenden Sie warmes Seifenwasser, um Fett zu entfernen. Verwenden Sie keine Ofenreiniger, Scheuermittel oder Scheuerschwämme für die Außenflächen des Grills. Alle lackierten Oberflächen fallen nicht unter die Garantie, sondern sind Teil der allgemeinen Wartung und Pflege. Bei Kratzern, Abnutzung oder Abblättern der Lackierung können alle lackierten Oberflächen mit einer hochtemperaturbeständigen Grillfarbe ausgebessert werden.
- Eine Grillabdeckung ist der beste Schutz vor Witterungseinflüssen und Umwelteinflüssen. Wenn Sie den Grill nicht benutzen oder langfristig lagern möchten, bewahren Sie ihn unter einer Abdeckung in einer Garage oder einem Schuppen auf.

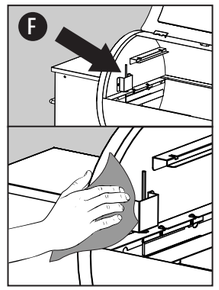




Thermometer

- Wischen Sie Ihr Fleischthermometer nach jedem Gebrauch ab. Ein nicht verwendetes Fleischthermometer sollte zu einer großen, lockeren Spule aufgerollt werden. Knicke oder Falten in den Thermometerkabeln können zu Schäden führen. Das Thermometer darf nicht in die Spülmaschine gegeben oder in Wasser getaucht werden. Wasserschäden an den internen Kabeln führen zu einem Kurzschluss des Fleischthermometers und damit zu falschen Messwerten. **(E)**
- Überprüfen Sie das Thermometer, das sich im Hauptteil des Grills an der linken Wand befindet, auf Fett oder Verschmutzungen und reinigen Sie es gegebenenfalls. Wenn die Anzeige auf der Steuerplatine stark von der Anzeige des Thermometers abweicht, ist häufig ein verschmutztes Thermometer die Ursache. **(F)**
- Wenn ein Thermometer beschädigt ist, sollte er ersetzt werden.

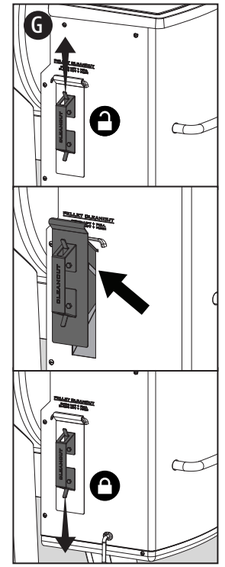


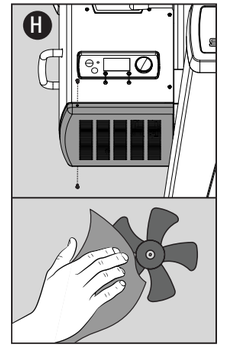


Trichterbaugruppe

- Der Trichter verfügt über eine Pellet-Reinigungsfunktion, die eine einfache Reinigung und den Austausch von Holzpellet-Brennstoffen ermöglicht. Um den Trichter zu entleeren, suchen Sie die Pellet-Reinigungsklappe und den Türgriff auf der Rückseite des Trichters. Heben Sie den Türgriff an, um die Tür zu entriegeln. Stellen Sie einen sauberen, leeren Eimer unter die Reinigungstür und ziehen Sie den Türgriff, um die Zugangsklappe zum Fallschacht zu öffnen, sodass die Pellets aus dem Trichter entleert werden können. Heben Sie nach dem Entleeren den Türgriff erneut an, um die Tür zu entriegeln. Schieben Sie die Zugangsklappe 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 Stiel oder einen Werkstattstaubsauger, um überschüssige Pellets, Sägemehl und Rückstände zu entfernen und den Trichter vollständig zu reinigen.
- Es wird empfohlen, alle Pellets aus Ihrem Förderschneckensystem zu entfernen, wenn Ihr Grill für längere Zeit nicht benutzt wird. Dazu lassen Sie Ihren Grill einfach mit leerem Trichter laufen, bis alle Pellets aus dem Förderschneckenrohr entleert sind.
- Überprüfen Sie die Lüftungsöffnung des Gebläses an der Unterseite des Trichters und entfernen Sie eventuelle Rückstände. Nachdem Sie die Abdeckung entfernt haben, wischen Sie Fettablagerungen direkt auf den Gebläseflügeln vorsichtig ab. Verwenden Sie warmes Seifenwasser, um Ruß und Fett zu entfernen. Dadurch wird sichergestellt, dass der Luftstrom sauber ist und ausreichend zum Zufuhrsystem gelangt. **(H)**





DE

GRILLPFLEGE – ÜBERSICHT

ELEMENT	REINIGUNGSHÄUFIGKEIT	REINIGUNGSMETHODE
Unterseite des Hauptgrills	Jedes 5-6 Mal Grillen	Überschüssige Rückstände herausschöpfen und mit einem Nass-/Trockensauger entfernen.
BrennenTopf	Jedes 2-3 Mal Grillen	Überschüssige Rückstände herausschöpfen und mit einem Nass-/Trockensauger entfernen.
Grillroste	Nach jedem Grillen	Überschüssiges Material entfernen, Messingdrahtbürste
Flame Broiler™	Jedes 5-6 Mal Grillen	Hauptplatte mit Schieber abkratzen, nicht mit Wasser reinigen
Ablage	Nach jedem Grillen	Tuch und Seifenwasser
Fettbehälter	Nach jedem Grillen	Tuch und Seifenwasser
Schneckenförmiges Zuführsystem	Wenn der Pelletsack leer ist	Förderschnecke zum Ausstoßen von Sägemehl aktivieren, damit der Trichter leer bleibt
Elektrokomponenten im Trichter	Einmal im Jahr	Innenraum entstauben, Gebläseflügel mit Seifenwasser abwischen
Lufteinlassöffnung	Jedes 5-6 Mal Grillen	Lappen, Tuch und Seifenwasser
Grillthermometer (Sensor) und Schutz	Jedes 2-3 Mal Grillen	Tuch und Seifenwasser

Fotografieren Sie diese Tabelle zur Referenz.

DE

FEHLERBEHEBUNG

Eine ordnungsgemäße Reinigung und Wartung sowie die Verwendung von sauberem, trockenem und qualitativ hochwertigem Brennstoff beugen häufigen Betriebsproblemen vor. Wenn Ihr Pit Boss®-Grill schlecht oder seltener funktioniert, können die folgenden Tipps zur Fehlersuche hilfreich sein.

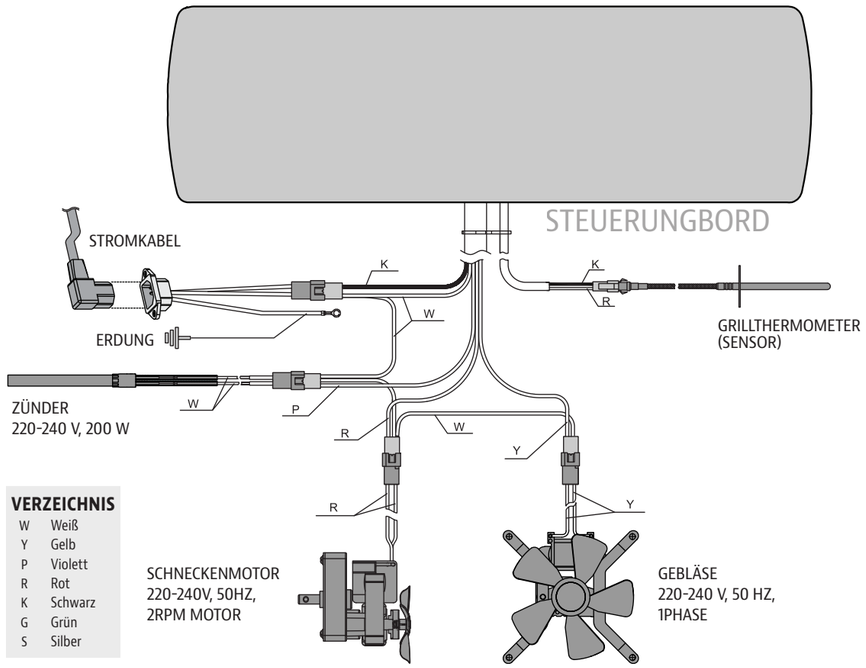
WARNUNG: Trennen Sie das Stromkabel immer, bevor Sie den Grill für Inspektions-, Wartungs-, Reinigungs- oder Servicearbeiten öffnen. Stellen Sie sicher, dass der Grill vollständig abgekühlt ist, um Verletzungen zu vermeiden.

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Keine Stromanzeige auf dem Bedienfeld	Nicht an die Stromquelle angeschlossen	Stellen Sie sicher, dass das Gerät an eine funktionierende Stromquelle angeschlossen ist. Stellen Sie sicher, dass mindestens 10 Ampere zur Verfügung stehen. Stellen Sie sicher, dass alle Kabelverbindungen fest sitzen und trocken sind.
	Sicherung auf dem Bedienfeld durchgebrannt	Entfernen Sie die Abdeckung. Drücken Sie die Kunststoff- Laschen, die das Bedienfeld an seinem Platz halten, und ziehen Sie das Bedienfeld vorsichtig aus dem Trichter heraus, um es zu lösen. Überprüfen Sie die Sicherung auf einen Drahtbruch oder eine Schwarzfärbung des Drahtes. Ist dies der Fall, muss die Sicherung manuell ausgetauscht werden.
	Defektes Bedienfeld	Das Bedienfeld muss ausgetauscht werden. Wenden Sie sich bitte an den Kundendienst, um ein Ersatzteil zu erhalten.
Das Feuer im Brennertopf entzündet sich nicht	Förderschnecke nicht vorbereitet	Bevor das Gerät zum ersten Mal verwendet wird oder wenn der Trichter vollständig geleert wurde, muss die Förderschnecke vorbereitet werden, damit sich Pellets im Förderschneckenrohr ansammeln können. Wenn dies nicht erfolgt, läuft die Zündvorrichtung ab, bevor die Pellets den Brennertopf erreichen. Bitte befolgen Sie die Vorgehensweise zur Vorbereitung der Förderschnecke.
Der Grill erreicht keine oder hält keine stabile Temperatur	Unzureichender Luftstrom durch den Brennertopf	Überprüfen Sie den Brennertopf auf Ascheablagerungen oder Verstopfungen. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen für Ascheablagerungen. Überprüfen Sie das Gebläse. Stellen Sie sicher, dass er ordnungsgemäß funktioniert und der Lufteinlass nicht blockiert ist. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen, wenn er verschmutzt ist. Überprüfen Sie den Schneckenmotor, um den Vorgang zu bestätigen, und stellen Sie sicher, dass das Schneckenrohr nicht verstopft ist. Nachdem Sie alle oben genannten Schritte durchgeführt haben, starten Sie den Grill und warten Sie 10 Minuten. Überprüfen Sie, ob die Flamme hell und kräftig ist.
	Mangel an Brennstoff, schlechte Brennstoffqualität, Verstopfung im Zufuhrsystem	Überprüfen Sie den Trichter, um sicherzustellen, dass der Brennstoffstand ausreichend ist, und füllen Sie bei Bedarf Brennstoff nach. Sollte die Qualität der Hartholzpellets schlecht oder die Länge der Pellets zu groß sein, kann dies zu einer Verstopfung im Zufuhrsystem führen. Entfernen Sie die Pellets und befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen.
	Grillthermometer (Sensor)	Überprüfen Sie den Status des Grillthermometers (Sensor). Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen, wenn dieser verschmutzt ist. Wenden Sie sich an den Kundendienst, um ein Ersatzteil zu erhalten, wenn dieser beschädigt ist.
Die Grilltemperatur bei niedriger Temperatur ist immer noch zu hoch	Einstellung „P" ist zu niedrig	Drücken Sie die Taste „P" SET und erhöhen Sie die Einstellung „P".
Ist-Temperatur wird nicht angepasst	Grillthermometer verschmutzt	Überprüfen Sie den Zustand des Grillthermometers. Befolgen Sie bei Verschmutzung die Pflege- und Wartungsanweisungen.
Der Grill erzeugt übermäßigen oder verfärbten Rauch, die Speisen verfärben sich durch den Rauch	Fettablagerungen	Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen.
	Qualität von Hartholzpellets	Entfernen Sie feuchte Hartholzpellets aus dem Trichter und befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen. Durch trockene Hartholzpellets ersetzen.
	Brennertopf ist verstopft	Reinigen Sie den Brennertopf für feuchte Hartholzpellets. Befolgen Sie das Verfahren zur Vorbereitung der Förderschnecke.
	Unzureichende Luftzufuhr für das Gebläse	Überprüfen Sie das Gebläse. Stellen Sie sicher, dass er sauber ist, ordnungsgemäß funktioniert und der Lufteinlass nicht blockiert ist. Befolgen Sie bei Verschmutzung die Pflege- und Wartungsanweisungen.
Häufiges Aufflackern	Gartemperatur	Versuchen Sie, bei einer niedrigeren Temperatur zu garen. Fett hat einen Flammpunkt. Halten Sie die Temperatur unter 176 °C / 350 °F, wenn Sie stark fettige Speisen zubereiten.
	Fettablagerungen auf Garkomponenten	Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen.
„ErH"-Fehlercode	Das Gerät ist überhitzt, möglicherweise aufgrund eines Fettbrands oder eines Brennstoffüberschusses.	Halten Sie den Ein-/Ausschalter 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 überprüfen Sie die Position aller Komponenten. Sobald das Gerät abgekühlt ist, drücken Sie den Ein-/Ausschalter, um es einzuschalten, und wählen Sie dann die gewünschte Temperatur. Sollte der Fehlercode weiterhin angezeigt werden, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
„ErP"-Fehlercode	Der Grillthermometerdraht stellt keine Verbindung her	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.
	Grillthermometer ist defekt	Entfernen Sie die Abdeckung und überprüfen Sie die Kabel des Grillthermometers auf Beschädigungen. Trennen Sie die Anschlüsse des Grillthermometers vom Bedienfeld und schließen Sie sie erneut an.
„ErL"-Fehlercode	Der Grill führt den Startzyklus nicht aus	Überprüfen Sie die korrekte Positionierung der Grillkomponenten. Überprüfen Sie, ob sich ausreichend Brennstoff im Trichter befindet und ob das Zufuhrsystem verstopft ist. Entfernen Sie die Pellets und befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen. Überprüfen Sie das Grillthermometer (Sensor), um sicherzustellen, dass die tatsächliche Temperatur korrekt und genau ist. Befolgen Sie bei Verschmutzung die Pflege- und Wartungsanweisungen. Überprüfen Sie die Position des Zünders und ob er ordnungsgemäß heizt. Bei extremer Kälte muss der Grill möglicherweise ein zweites Mal gestartet werden. Schalten Sie den Grill aus, warten Sie und schalten Sie ihn dann wieder ein. Überprüfen Sie das Gebläse. Stellen Sie sicher, dass er ordnungsgemäß funktioniert. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen, wenn er verschmutzt ist.
„NoP"-Fehlercode	Schlechte Verbindung am Anschluss	Trennen Sie das Fleischthermometer vom Anschluss auf dem Bedienfeld und schließen Sie es erneut an. Stellen Sie sicher, dass der Adapter des Fleischthermometers fest sitzt. Überprüfen Sie das Adapterende auf Anzeichen von Beschädigungen. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst, um ein Ersatzteil anzufordern.
	Das Fleischthermometer ist beschädigt	Überprüfen Sie die Kabel des Fleischthermometers auf Beschädigungen. Sollten Sie Beschädigungen feststellen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst, um ein Ersatzteil anzufordern.
	Defektes Bedienfeld	Das Bedienfeld muss ausgetauscht werden. Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst, um ein Ersatzteil zu erhalten.
„Err"-Fehlercode mit	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"-Fehlercode mit blinkendem Zündsymbol	Der Zünder funktioniert nicht ordnungsgemäß und stellt keine Verbindung her	Entfernen Sie die Garkomponenten aus dem Hauptbehälter. Schalten Sie das Gerät ein und überprüfen Sie den Zünder. Vergewissern Sie sich visuell, dass der Zünder funktioniert, indem Sie Ihre Hand über den Brennertopf halten und prüfen, ob Wärme zu spüren ist. Vergewissern Sie sich visuell, dass der Zünder mit der Öffnung im Brennertopf ausgerichtet ist und sich öffnet, um die Pellets zu entzünden. Trennen Sie den Zünderkontakt vom Bedienfeld und schließen Sie ihn erneut an. Sollte er nicht ordnungsgemäß funktionieren, wenden Sie sich bitte an den Kunden, um Unterstützung oder ein Ersatzteil zu erhalten.
	Zündungsfehler	Der Zünder muss ausgetauscht werden. Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst, um ein Ersatzteil zu erhalten.
„Err"-Fehlercode mit blinkendem Gebläsesymbol	Das Gebläse funktioniert nicht ordnungsgemäß und stellt keine Verbindung her	Überprüfen Sie das Gebläse. Stellen Sie sicher, dass es ordnungsgemäß funktioniert und der Lufteinlass nicht blockiert ist. Entfernen Sie die Abdeckung (siehe Schaltplan) und überprüfen Sie die Gebläsekabel auf Beschädigungen. Trennen Sie den Gebläseanschluss vom Bedienfeld und schließen Sie ihn wieder an. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen, wenn die Gebläseflügel verschmutzt sind.
„Err"-Fehlercode mit blinkendem Pelletsymbol	Brennstoffmangel, schlechte Brennstoffqualität, der Grill bleibt nicht angezündet	Bitte überprüfen Sie den Füllstand im Trichter, um sicherzustellen, dass ausreichend Brennstoff vorhanden ist, und füllen Sie bei Bedarf nach. Sollte die Qualität der Hartholzpellets unzureichend sein oder sollten die Pellets zu lang sein, kann dies zu einer Verstopfung im Zuführsystem führen. Entfernen Sie die Pellets und befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen.

DE

VERBINDUNGSSCHEMA	
STROMVERSORGUNG	AC 220-240V, 50Hz
NENNLEISTUNG	250W
NENNBRENNSTOFFVER-BRAUCH	1.12 KG/H / 2.48 LB/H

HINWEIS: Elektrische Komponenten, die von Prüf- und Zertifizierungsstellen für Produktsicherheit zugelassen wurden, entsprechen einer Prüftoleranz von ± 5–10 %.



VERZEICHNIS

W	Weiß
Y	Gelb
P	Violett
R	Rot
K	Schwarz
G	Grün
S	Silber

BENÖTIGEN SIE HILFE?

Live-Chat mit dem Kundendienst für technische und servicebezogene Anfragen.

#12001

ERSATZTEILE

Kontaktieren Sie Ihren Händler vor Ort oder besuchen Sie uns online, um einen vollständigen Teilekatalog zu erhalten.

GARANTIE

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

DE

Pit Boss® Grills („Pit Boss®"), hergestellt von Outdoor Brands, LLC, bieten eine 5-jährige Garantie auf alle Teile hinsichtlich Material- und Verarbeitungsfehlern sowie eine 5-jährige Garantie auf die elektrischen Komponenten dieses Produkts. Outdoor Brands, LLC, garantiert, dass alle Teile bei normaler Nutzung und unter normalen Bedingungen während der gesamten Nutzungsdauer und Eigentümerschaft des Erstkäufers frei von Material- und Verarbeitungsfehlern sind.

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

- wenn kein Kaufnachweis vorgelegt werden kann oder die Garantiezeit abgelaufen ist.
- für Schäden oder Mängel, die durch Abnutzung entstanden sind, wie Kratzer, Dellen, Beulen, Absplitterungen oder kleinere kosmetische Risse. Diese ästhetischen Veränderungen des Produkts haben keinen Einfluss auf seine Leistung.
- wenn Ihr Produkt nicht streng gemäß der beiliegenden Produktanleitung installiert, betrieben, gereinigt und gewartet wurde. Die Garantie deckt keine Schäden oder Brüche aufgrund von Missbrauch, unsachgemäßer Handhabung oder kundenspezifischen Modifikationen ab.
- bei Rost oder Oxidation, es sei denn, die strukturelle Integrität der Grillkomponente ist beeinträchtigt. Selbst bei Verwendung rostbeständiger Materialien können die Schutzbeschichtungen durch verschiedene Substanzen und Bedingungen, die außerhalb der Kontrolle des Herstellers liegen, beeinträchtigt werden. Hohe Temperaturen, übermäßige Feuchtigkeit, Chlor, Industrieabgase, Düngemittel, Rasenpestizide und Salz sind einige der Substanzen, die Metallbeschichtungen beeinträchtigen können.
- für Schäden oder Mängel, die während der gewerblichen Nutzung, der Vermietung oder einer anderen nicht bestimmungsgemäßen Verwendung des Produkts auftreten.
- für Schäden oder Mängel, die die Kosten des Produkts übersteigen.
- für Schäden oder Mängel, die durch die Wartung oder Reparatur des Produkts durch einen nicht autorisierten Pit Boss®-Händler verursacht wurden.

Während der Garantiezeit verpflichtet sich Outdoor Brands, LLC, einen Ersatz für defekte und/oder ausgefallene Komponenten zu liefern und wird keine Kosten für die Reparatur oder den Ersatz von Teilen berechnen, die frachtfrei zurückgeschickt werden, falls das/die Teil/e bei der Prüfung defekt sein sollten.

Outdoor Brands, LLC, übernimmt keine Verantwortung, weder rechtlich noch anderweitig, für zufällige Schäden oder Folgeschäden an Eigentum oder Personen, die aus der Verwendung dieses Produkts während oder nach der Garantiezeit entstehen. Alle Garantien des Herstellers sind hierin aufgeführt, und es können keine Ansprüche gegen den Hersteller aufgrund von Garantien oder Zusicherungen geltend gemacht werden. In einigen Staaten ist der Ausschluss oder die Beschränkung von Neben- oder Folgeschäden oder die Beschränkung stillschweigender Garantien nicht zulässig, sodass die in dieser beschränkten Garantie aufgeführten Beschränkungen oder Ausschlüsse möglicherweise nicht für Sie gelten. Diese beschränkte Garantie gewährt Ihnen bestimmte gesetzliche Rechte, und Sie haben möglicherweise weitere Rechte, die von Staat zu Staat variieren können.

DE

GRILL REGISTRIEREN

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

Mit Ihrer Registrierung (Kaufnachweis) stellen Sie sicher, dass Sie den besten Garantieservice für Ihr Produkt erhalten. Für den unwahrscheinlichen Fall, dass es Sicherheitsbedenken gibt, können wir Sie auf diese Weise schnell benachrichtigen.

MODEL	**PB700NX**
SERIENNUMMER	
KAUFDATUM	J J J J M M T T
GEKAUFT VON (AUTORISIERTER HÄNDLER)	



KUNDENDIENST

Sollten Sie Fragen oder Bedenken zu Ihrem Produkt haben, steht Ihnen unser hilfsbereites Kundendienstteam gerne zur Verfügung. Bitte halten Sie Ihre Registrierungsdaten bereit, bevor Sie sich an den Kundendienst wenden.





DA

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

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

HOVEDÅRSAGEN TIL BRANDE I APPARATER ER DÅRLIG VEDLIGEHOLDELSE OG MANGLENDE OVERHOLDELSE AF DEN NØDVENDIGE AFSTAND TIL BRÆNDBARE MATERIALER. DET ER YDERST VIGTIGT, AT DETTE PRODUKT KUN ANVENDES I OVERENSSTEMMELSE MED FØLGENDE INSTRUKTIONER.

ADVARSEL: Læs venligst hele manualen før installation og brug af dette elektriske pillefyr. Hvis du ikke følger disse instruktioner, kan det resultere i materielle skader, personskade eller endda død. Kontakt de lokale bygge- eller brandmyndigheder om restriktioner og krav til installationskontrol i dit område. Gem disse instruktioner.

SAFETY LISTING

CE ER I OVERENSSTEMMELSE 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.

DANGERS AND WARNINGS

Du skal kontakte din lokale boligforening, bygge- eller brandmyndigheder eller andre myndigheder for at få de nødvendige tilladelser eller oplysninger om eventuelle installationsbegrænsninger, f.eks. at grillen skal installeres på en brændbar overflade, inspektionskrav eller endda mulighed for at bruge den i dit område.

1. Der skal være en minimumsafstand på 914 mm (36 tommer) fra brændbare konstruktioner til grillens sider og 914 mm (36 tommer) fra grillens bagside til brændbare konstruktioner. **Installer ikke apparatet på brændbare gulve eller gulve, der er beskyttet med brændbare overflader, medmindre der er indhentet behørige tilladelser fra de kompetente myndigheder**. Brug ikke dette apparat indendørs, i et lukket eller uventileret område, i huse, køretøjer, telte eller garager. Dette træpilleapparat må ikke placeres under et brændbart loft eller udhæng. Hold grillen i et område, der er ryddet og fri for brændbare materialer, benzin og andre brændbare dampe og væsker.

   ADVARSEL: Vær opmærksom på at opbygge brændbart materiale, og hold ilden ved lige for at undgå overbrænding. Hvis der opstår en fedtbrand, skal du slukke for grillen og lade låget være lukket, indtil ilden er slukket. Tag netledningen ud af stikkontakten. Kast ikke vand på enheden. Forsøg ikke at kvæle ilden. Det er værdifuldt at have en godkendt brandslukker i alle klasser (klasse ABC) på stedet. Hvis der opstår en ukontrolleret brand, skal du ringe til brandvæsenet.
2. Hold elektriske ledninger og brændstof væk fra opvarmede overflader. Brug ikke grillen i regnvejr eller i nærheden af en vandkilde. Hvis forsyningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller lignende kvalificerede personer for at undgå fare.
3. Efter en periode med opbevaring eller manglende brug skal du kontrollere brændkammeret for tilstopninger, beholderen for fremmedlegemer og eventuelle luftblokeringer omkring ventilatorindtaget eller skorstenen. Rengør før brug. Regelmæssig pleje og vedligeholdelse er nødvendig for at forlænge din enheds levetid. **Hvis grillen opbevares udendørs i regntiden eller i perioder med høj luftfugtighed, skal man sørge for, at der ikke kommer vand ind i beholderen.** Når træpillerne bliver våde eller udsat for høj luftfugtighed, udvider de sig meget, nedbrydes og kan blokere fodersystemet. Afbryd altid strømmen, før du udfører service eller vedligeholdelse.

DA

VIGTIGT! 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 grillen, mens den er i brug, eller mens den er varm. Sørg for, at ilden er helt slukket, og at grillen er helt kold at røre ved, før du flytter den.

4. Det anbefales at bruge varmebestandige grillhandsker, når du bruger grillen. Brug ikke tilbehør, der ikke er specificeret til brug med dette apparat. Læg ikke et grillbetræk eller andet brændbart i opbevaringsområdet under grillen. Fjern gryder og pander, mens apparatet er uden opsyn, for at reducere risikoen for brand.
5. For at forhindre fingre, tøj eller andre genstande i at komme i kontakt med indføringssneglen er apparatet udstyret med en sikkerhedsskærm af metal, der er monteret på indersiden af beholderen. Denne skærm må ikke fjernes, medmindre det er anvist af Customer Care eller en autoriseret forhandler.

ADVARSEL: Dette apparat anbefales ikke til børn, personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende 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 skader. Hold små børn og kæledyr væk, mens den er i brug.
7. Forstør ikke tændingshullerne, og brænd ikke gryden. Hvis du ikke følger denne advarsel, kan det medføre brandfare og personskade, og din garanti bortfalder.
8. Produktet kan have skarpe kanter eller spidser. Kontakt kan resultere i skader. Håndteres med forsigtighed.

BORTSKAFFELSE AF ASKE

Asken skal lægges i en metalbeholder med 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 al aske er kølet grundigt af.

BRÆNDSEL AF LØVTRÆSPELLETS

Dette pillefyr er designet og godkendt til pelleteret, helt naturligt brændsel af løvtræ. Enhver anden type brændstof, der brændes af i dette apparat, vil gøre garantien og sikkerhedslisten ugyldig. Brug kun træpillebrændsel, der er specificeret af producenten. Brug ikke pillebrændsel, der er mærket med tilsætningsstoffer. Træpiller af hårdt træ er meget modtagelige for fugt og bør altid opbevares i en lufttæt beholder. Hvis du opbevarer din grill uden at bruge den i en længere periode, anbefaler vi, at du fjerner alle træpiller fra grillens beholder og snegl for at undgå, at den sætter sig fast. Pillebrændstoffets gennemsnitlige varmeværdi er 18.569-20.362 KJ/KG (8.000-8.770 BTU/LB), askeindhold < 1 %.

ADVARSEL: Brug aldrig benzin, lanternebrændstof af benzintypen, petroleum, tændvæske til trækul eller lignende væsker til at starte eller "opfriske" en brand i dette apparat. Hold alle sådanne væsker på god afstand af apparatet, når det er i brug.

I skrivende stund er der ingen industristandard for hårdttræspellets til grill, selvom de fleste pillefabrikker bruger de samme standarder til at fremstille hårdttræspellets til husholdningsbrug. Yderligere information kan findes på www.pelletheat.org eller på Pellet Fuel Institute.

Kontakt din lokale forhandler for at høre om kvaliteten af træpiller i dit område og for at få oplysninger om mærkevarekvalitet. Da der ikke er nogen kontrol over kvaliteten af de anvendte piller, fugtpåvirkede piller, påtager vi os intet ansvar for skader forårsaget af dårlig brændstofkvalitet.

CREOSOTE

Kreosot - dannelse og behov for fjernelse. Når det brænder, producerer det sort røg med en rest, der også er sort i farven. Når træpiller afbrændes langsomt, producerer de tjære og andre organiske dampe, som sammen med den udledte fugt danner kreosot. Kreosotdampene kondenserer i en relativt kølig ovnskorsten og udstødningshætte fra et langsomt brændende bål. Resultatet er, at der samler sig kreosotrester på røggasforingen og udstødningshætten. Når denne kreosot antændes, skaber den en ekstremt varm brand.

Fedtkanalen skal inspiceres mindst to gange om året for at afgøre, hvornår der er sket en ophobning af fedt og/eller kreosot. Når der er ophobet fedt eller kreosot, skal det fjernes for at mindske risikoen for brand.

KULILTEFORGIFTNING

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. Lave iltniveauer i blodet kan resultere i bevidstløshed og død.
- Søg læge, hvis du eller andre får forkølelses- eller influenzalignende symptomer under madlavning eller i nærheden af apparatet. Kulilteforgiftning, som let kan forveksles med forkølelse eller influenza, opdages ofte for sent.
- Alkoholforbrug og brug af stoffer øger virkningerne af kulilteforgiftning.

Kulilte er især giftig for mor og barn under graviditeten, spædbørn, ældre, rygere og mennesker med blod- eller kredsløbsproblemer, som f.eks. 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 genbruges det ansvarligt for at fremme bæredygtig genbrug af materielle ressourcer. For at returnere din brugte enhed skal du bruge retur- og indsamlingssystemerne eller kontakte den forhandler, hvor produktet blev købt. De kan tage dette produkt med til miljøsikker genanvendelse." Direktiv 2002/96/EF

DA

DA

INDHOLDSFORTEGNELSE

Vigtige sikkerhedsforanstaltninger 59

Pakkens indhold 62

Specifikationer 62

Lær din grill at kende 63

Kontrolpanel 64

Betjening 65

- Opsætning
- Indstilling af temperatur
- Brug af kødsonderne
- Priming af snegl
- Første brug (afbrænding)
- Regelmæssig brug
- Madlavning og varmrøgning
- Rygning ved lave temperaturer
- Lukker ned
- Flere funktioner

Pleje og vedligeholdelse 71

Fejlfinding 73

Garanti 76

- Vilkår og betingelser
- Registrer din grill
- Kundepleje

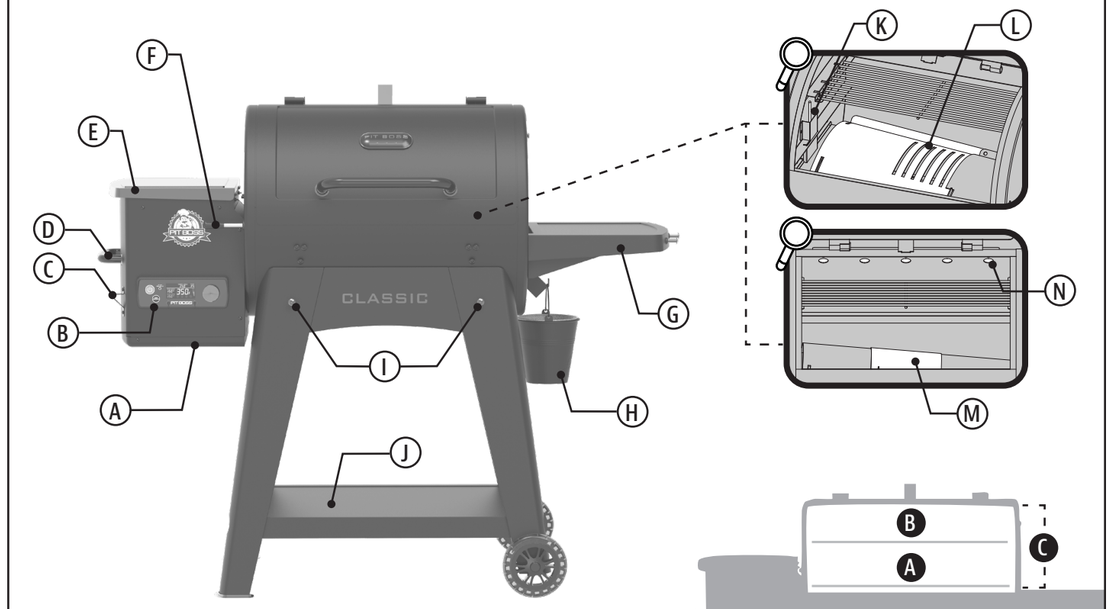
PAKKENS INDHOLD	
1 x	GRILL & DELE
1 x	HARDWARE-BLISTERPAKNING
1 x	KØDSONDE
1 x	SAMLINGSVEJLEDNING
1 x	EJERMANUAL

SPECIFIKATIONER	
MODEL	PB700NX
STRØMFORSYNING	AC 220-240V, 50HZ
NOMINEL EFFEKT	250W
BRÆNDSTOFTYPE	TRÆPILLER AF HÅRDT TRÆ
BRÆNDSTOFKAPACITET	8.5 KG / 18.7 LBS
TEMPERATUROMRÅDE	82-260°C / 180-500°F
DIMENSIONER	1.636 X 705 X 1.190 MM / 55,1 X 27,7 X 46,8 TOMMER
VÆGT	57,5 KG / 126,7 LB



DA

LÆR DIN GRILL AT KENDE



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

B Kontrolpanel
Kontrolsystemet, der styrer tilførslen af pillebrændsel, ventilatoren og miljøindstillingerne.

C Flaskeåbner
Hold flasken, og løft for at fjerne hætten. Når man først har fået styr på det, er det meget enkelt.

D Håndtag til tragt
Brug dette håndtag på tragten til at vippe og flytte grillen fra et område til et andet.

E Hopper
En større tragt, der holder til en hel rygesession. Beholderens sikkerhedsskærm bryder eventuelle klumper af brændstof fra hinanden, når det tilsættes.

F Flame Broiler™ justeringsstang
Justér nemt og sikkert flammebroilerens glideplade ved at flytte stangen til venstre eller højre.

G Hylde i siden
Praktisk hylde giver god plads til tilberedning af maden og kroge til grillredskaber.

H Let tilgængelig fedtspand
Opsamler madlavningsfedt fra grillen for at holde et rent madlavningsområde. Fjernes nemt fra undervognens tud.

I Værktøjskroge

J Vogn med åben bund
Det robuste, åbne vogndesign er perfekt til at holde grillredskaber og krydderier væk fra jorden.

J Grillprobe (sensor)
Dette lodrette stykke rustfrit stål måler enhedens indre temperatur. Indstil temperaturen på kontrolpanelet, så vil grillproben aflæse enhedens indre temperatur og justere til den ønskede temperatur.

K Flame Broiler™ Hovedplade
Steg og flammebrænd efter eget ønske med direkte flamme over brandgryden. Brænd mørke linjer ind i kødet som på dit yndlingssteakhouse.

M Flame Broiler™ glideplade
Indirekte varme eller konvektionstilberedning er mulig, når glidepladen dækker sprækkerne på hovedpladen. Tilfør mere smag til store stykker kød eller delikate fødevarer med indirekte varme.

N Udstødningshuller
Disse huller giver mulighed for luftgennemstrømning i hele løbet. Placeret langs bagsiden af tønden for jævn varmefordeling.Hold det rent.

KOGEOMRÅDE

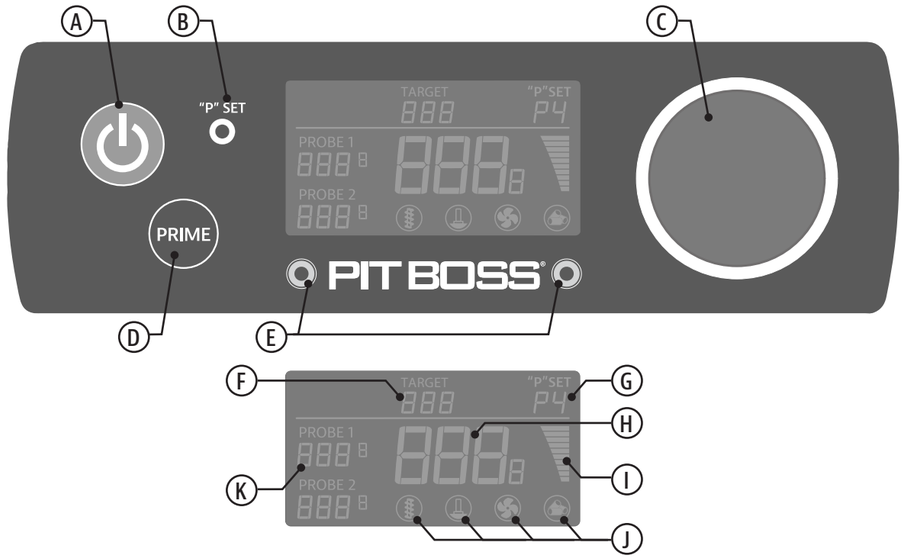
A 3,351.6 CM² / 519.5 IN²

B 1,467.1 cm² / 227.4 IN²

C 4,818.7 cm² / 746.9 IN²

DA

KONTROLPANEL



A Tænd/sluk-knap
Tryk én gang for at tænde. Tryk og hold i tre sekunder for at slukke. Knappen lyser blåt, hvis enheden er tilsluttet en strømkilde.

B "P"-indstillingsknap
Brug denne knap, når betjeningsknappen er indstillet til den laveste temperatur. "P"-indstillingen styrer direkte cyklushastigheden for sneglen, der fører træpiller til brændkammeret.

C Kontrolknap
Øg eller sænk temperaturværdien. Tryk for at aktivere en værdiændring, drej for at vælge værdi, og tryk så igen for at vælge/acceptere den nye værdi.

D Prime-knap
Tryk og hold for at aktivere en ekstra tilførsel af træpiller til brændkammeret.

E Tilslutningsporte til kødsonde
Sæt adapterenden af en kødsonde i en tilslutningsport. Aflæsningen vises på displayet for den tilsvarende valgte kødsonde.

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

G "P" SET-cyklus
Viser den valgte "P" Set-cyklusfrekvens. Cyklusfrekvensen vælges ved at trykke let på "P"-indstillingsknappen og gå fra P0 til P7.

H Aktuel temperatur
Viser den faktiske temperatur inde i hovedtønden. Aflæsningen foretages af grillproben (sensoren).

I Brandintensitetsmåler
Viser den faktiske temperaturintensitet for ilden i brændeskålen og skifter fra blå til rød. Farven skifter, når den ønskede måltemperatur justeres.

J Ikoner for betjening
Et fast ikon er synligt, når en del er i drift. Når et ikon blinker, er der opstået en fejl. Se Fejlfinding for at få hjælp.

K Aflæsning af kødsonde
Viser temperaturaflæsningen for den eller de kødsonder, der er tilsluttet. Udlæsningen svarer til den valgte plug-in-tilslutningsport.

HAR DU ET SPØRGSMÅL?

Tjek nogle almindelige spørgsmål og svar online eller live-chat med kundeservice.

#12001

DA

BETJENING

OPSÆTNING

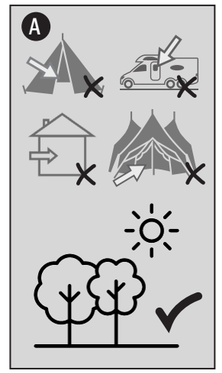
1. Med alle udendørs apparater spiller vejrforholdene udenfor en stor rolle en rolle i din grills ydeevne og den nødvendige tilberedningstid til at perfektionere dine måltider. Dette apparat må ikke placeres under et brændbart loft eller udhæng **(A)**. Opbevar grillen i et område, der er fri for brændbare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

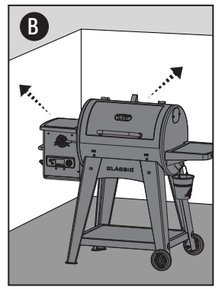
   Alle Pit Boss®-enheder skal holde en minimumsafstand på 914 mm (36 tommer) fra brændbare konstruktioner, og denne afstand skal opretholdes, mens grillen er i drift. (B)

2. Delene er placeret i hele forsendelseskartonen, også under grillen. Undersøg grillen, delene og hardware-blisterpakken, når du har taget den ud af den beskyttende forsendelseskarton. Kassér alle emballagematerialer indeni og udenpå grillen før montering, og gennemgå og inspicér derefter alle dele efter monteringsvejledningen.

   Hvis en del mangler eller er beskadiget, må du ikke forsøge at montere den. Kontakt din forhandler eller Pit Boss® Customer Care for at få reservedele.

3. Saml enheden i henhold til monteringsvejledningen.

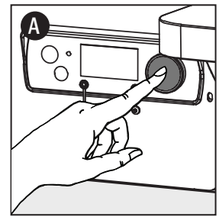


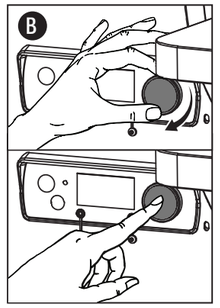


INDSTILLING AF TEMPERATUR

Grillproben måler den indvendige temperatur i grillen. Når når måltemperaturen er justeret, vil grillproben vise Den faktiske temperatur inde i grilltønden, og juster til den ønskede måltemperatur. Følg nedenstående trin for at justere den ønskede måltemperatur for grillen:

1. Tryk på kontrolknappen. Måltemperaturen blinker for at vise, at den er aktiv. **(A)**
2. Drej kontrolknappen for at ændre måltemperaturværdien til den ønskede temperatur. Når den ønskede måltemperatur er nået, fastlåses den ved at trykke på kontrolknappen. **(B)**





VED HJÆLP AF EN KØDSONDE

En kødsonde måler den indre temperatur i et stykke kød. Sæt kødsondeadapteren i kødsondeforbindelsesporten, og sørg for, at den er sat helt ind i stikket. Du vil mærke og høre, at den klikker på plads. Stik kødsonden i rustfrit stål ind i den tykkeste del af kødet, og den indvendige temperatur vises på kontrolpanelets skærm.

BEMÆRK: Sørg for, at kødsonden og kødsondetrådene ikke kommer i direkte kontakt med flammer eller overskydende varme. Det kan resultere i skader på din kødsonde. Når den ikke er i brug, skal den kobles fra og lægges til side for at holde kødsonden beskyttet og ren.

PRIMING AF SKRUER

Første gang du bruger din grill, eller når grillen løber tør for træpiller i beholderen, skal du sætte sneglen i gang. Hvis den ikke er primet, går grillen i stå, før træpillerne antændes, og der kommer ikke gang i ilden. Følg disse trin for at klargøre sneglen:

1. Åbn beholderens låg. Sørg for, at der ikke er fremmedlegemer i beholderen eller blokerer for sneglens indføringssystem.
2. Fjern alle tilberedningskomponenter fra grillens indre. Find brændeovnen i bunden af pillegrillen.
3. Sæt netledningen i en strømkilde.
4. Tryk på tænd/sluk-knappen for at tænde for enheden. Dette vil starte opstartscyklussen.
   - Kontrollér, at du kan høre sneglen dreje. Placer din hånd over brændeovnen, og mærk efter luftbevægelser. Placer IKKE dine hænder eller fingre inde i brændingsgryden, det kan forårsage skade.
   - Efter cirka tredive sekunder bør du kunne lugte, at tændingen brænder, og du bør kunne mærke, at luften bliver varmere over brændeskålen. Tændspidsen lyser rødt og bliver ekstremt varm og brænder. Rør ikke ved tændingen.
5. Når du har kontrolleret, at alle elektriske komponenter fungerer korrekt, skal du slukke for grillen.
6. Fyld beholderen med naturlige grillpiller af hårdt træ.
7. Tryk på tænd/sluk-knappen for at tænde for enheden. Dette vil starte opstartscyklussen.
8. Tryk på Prime-knappen, og hold den nede, indtil du ser træpillerne falde fra sneglen ned i brændkammeret. Nu kan du slippe Prime-knappen.
9. Nu kan du slukke for din grill. Sørg for at lade grillen være tilsluttet, indtil den er færdig med at køle ned. Når blæseren slukker, er grillen færdig med nedlukningen, og det er sikkert at tage stikket ud.
10. Sæt kogekomponenterne i hovedtønden igen.
11. Din grill er nu klar til brug! Hvis det er første gang, du bruger grillen, skal du brænde den af.

FØRSTE BRUG (AFBRÆNDING)

Når sneglen er klargjort, og før du laver mad på grillen for første gang, er det vigtigt at gennemføre en grillafbrænding for at brænde grillen af og fjerne eventuelle fremmedlegemer.

1. Følg instruktionerne for almindelig brug (nedenfor) for at tænde for enheden.
2. Drej kontrolknappen til en hvilken som helst temperatur over 176 °C / 350 °F (med låget nede) i 30 til 40 minutter.
3. Følg instruktionerne for at slukke for enheden, eller fortsæt med at grille ved den ønskede temperatur.

ALMINDELIG BRUG

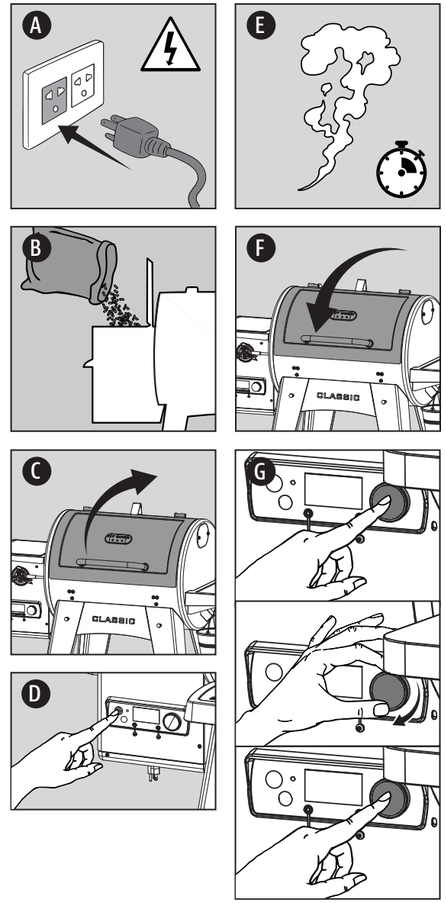
Rygning og grillning kan give forskellige resultater baseret på tid og temperatur. For at opnå de bedste resultater skal du notere, hvad du tilberedte, ved hvilken temperatur, hvor længe du tilberedte, og resultaterne. Juster efter din smag til næste gang. Efterhånden som du bliver fortrolig med din grill, er det klogt at placere et udendørs termometer tæt på dit kogeområde. Øvelse gør mester.

Temperaturaflæsningerne på Kontrolpanelet stemmer måske ikke helt overens med termometeret. Tilberedningstemperaturen påvirkes af følgende faktorer: omgivelsestemperaturen udenfor, mængden og vindretning, kvaliteten af det pillebrændsel, der anvendes, den låget åbnes, og mængden af mad, der tilberedes.

Følg disse trin for regelmæssig brug af din grill:

1. Bekræft, at sneglen er primet. Hvis ikke, skal sneglen grundes.
2. Sæt netledningen i en jordet strømkilde. **(A)**
3. Åbn låget til beholderen for at tjekke niveauet af piller. Fyld op med naturlige grillpiller af hårdt træ, hvis det er nødvendigt. **(B)**
4. Åbn låget til grillen. **(C)**
5. Tryk på tænd/sluk-knappen for at tænde for enheden **(D)**. Dette vil aktivere opstartscyklussen:
   - Indføringssneglen vil begynde at dreje, og ventilatoren vil tilføre luft til brændkammeret.

     Låget skal forblive åbent under opstartscyklussen.
   - Grillen vil begynde at producere røg, mens opstartscyklussen finder sted **(E)**. For at bekræfte, at opstartscyklussen er begyndt ordentligt, lyt efter et hidsigt brøl, og læg mærke til, at der kommer varme produceret.
6. Når den tunge, hvide røg er forsvundet, er opstartscyklussen afsluttet. Luk låget på grillen. **(F)**
7. Tryk på kontrolknappen. Drej kontrolknappen for at ændre måltemperaturværdien til den ønskede temperatur. Når den ønskede måltemperatur er nået, låses den ved at trykke på kontrolknappen igen, og du kan begynde at grille! **(G)**



MADLAVNING OG VARMRØGNING

Røgning og grillning kan give forskellige resultater afhængigt af tid og temperatur. Kunsten at varmrøge betyder længere tilberedningstid, men resulterer i en mere naturlig smag af hårdt træ (og en eftertragtet røgring) på dit kød. Højere tilberedningstemperaturer resulterer i en kortere tilberedningstid, der fastholder mindre røgsmag.

For at opnå det bedste resultat skal kødet have tid til at hvile efter tilberedningen. Det gør det muligt for de naturlige safter at vandre tilbage i kødfibrene, hvilket giver en meget saftigere og mere smagfuld udskæring. Hviletiden kan være helt ned til 3 minutter og op til 60 minutter, afhængigt af proteinets størrelse.

KØDTYPE	TILBEREDNINGSTEMPERATUR	ANSLÅET TID	TARGET TEMP
FJERKRÆ			
Kalkun (hel)	110°C / 225°F	30-35 MIN/LB	74°C / 165°F
Kylling (hel)	190°C / 375°F	3-4 HR	74°C / 165°F
Trommestikker, bryster	190°C / 375°F	1-2 HR	74°C / 165°F
Lille fuglevildt	190°C / 375°F	1-2 HR	74°C / 165°F
And	135°C / 275°F	2-3 HR	74°C / 165°F
SVIN			
Skinke (hel)	120°C / 250°F	15-20 MIN/LB	71°C / 160°F
Stegt	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
Mørbrad	110°C / 225°F	1.5 HR	82°C / 180°F
Bagdel (skulder)	110°C / 225°F	1.5 HR / LB	90-98°C / 195-210°F
KØD			
Bøf	120°C / 250°F	8-10 MIN	60°C / 140°F
Mørbrad	110°C / 225°F	2-3 HR	60°C / 140°F
Stegt	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
Spidsbryst	110°C / 225°F	1 HR / LB	90-98°C / 195-210°F
VILD SPIL			
Mørbrad	110°C / 225°F	1-2 HR / LB	74°C / 165°F
Stegt	120°C / 250°F	1-2 HR / LB	74°C / 165°F
SEAFOOD			
Fileter	110°C / 225°F	30-45 MIN	63°C / 145°F
Laks (hel)	95°C / 200°F	2-3 HR	63°C / 145°F
Hummer	95°C / 200°F	2-3 HR	63°C / 145°F

Tag et skærmbillede af dette skema til reference. Du kan takke os senere!

RYGNING VED LAVE TEMPERATURER

Ved at dreje kontrolknappen til den laveste temperaturindstilling (82 °C / 180 °F) og bruge den indstillede værdi "P" kan brugeren direkte styre cyklushastigheden for de træpiller, der tilføres brændkammeret. Ved at styre den indstillede "P"-værdi kan brugeren tilføre mere røgsmag til sine fødevarer ved en lav tilberedningstemperatur. Det er også nyttigt, når man laver mad ved lave temperaturer, hvor enheden er meget påvirket af det omgivende udendørs vejr. Da miljøforholdene kan påvirke grillens indre tilberedningstemperatur, kan der være højere toppe og dale i temperaturaflæsningerne, men det er en stor fordel at lære at bruge "P"-indstillingsværdien baseret på din geografiske placering.

VIGTIGT: Tryk ikke for hårdt på "P" SET-knappen, da det kan forårsage skade. Kun et let skub er nødvendigt.

Standardværdien for P-indstilling er P-4. Ved denne indstilling, som f.eks. opstartscyklussen, tilfører grillen træpiller i 18 sekunder og holder pause i 115 sekunder. I de fleste tilfælde vil du gerne beholde P-indstillingen som standard.

Følg diagrammet for P-indstilling nedenfor:

SNEGLENS CYKLUSHASTIGHED (SEKUNDER)

"P" SET VÆRDI	FODRING PÅ	PAUSETID
P0	18	55
P1	18	70
P2	18	85
P3	18	100
P4	18	115
P5	18	130
P6	18	140
P7	18	150

UDENDØRS TEMPERATUR



Ved at hæve P-indstillingen til P-5, P-6 eller P-7 øges pausetiden mellem hver tilførsel af træpiller til brændkammeret. En højere P-indstilling bruges i varmere eller varme miljøer, hvor man ønsker varmrøgning, men hvor den omgivende udendørstemperatur vil forstærke tilberedningstemperaturen inde i grillen.

Bemærk: Hold nøje øje med din brænder, for hvis du hæver P-indstillingen for højt eller for hurtigt, kan det få ilden til at dø helt ud.

Hvis du sænker P-indstillingen til P-3, P-2, P-1 eller P-0, reduceres pausetiden mellem hver tilførsel af træpiller til brændkammeret. En lavere P-indstilling bruges til at kompensere for køligere temperaturer, hvor den omgivende udendørstemperatur vil reducere eller svække intensiteten af den varme, der produceres inde i grillen. En lavere P-indstilling kan også minimere temperatursvingninger under varierende udendørs vejrforhold.

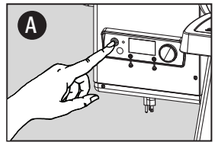
DA

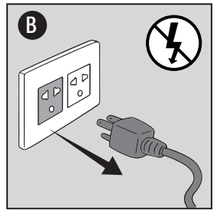
SLUK

Følg disse trin for at slukke din grill på en sikker måde:

1. Tryk og hold tænd/sluk-knappen nede i tre sekunder for at tænde enheden af. **(A)**
   - Grillen begynder sin automatiske nedkølingscyklus. Sneglesystemet holder op med at tilføre brændstof, flammen brænder ud, og blæseren fortsætter med at køre, indtil nedkølingscyklussen er afsluttet.
2. Når nedlukningscyklussen er afsluttet (blæseren slukker), skal du trække netledningen ud. **(B)**

   VIGTIGT! 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 på indstillingsknappen "P" og hold den nede i to sekunder, så skifter temperaturenheden fra Celsius (°C) til Fahrenheit (°F).
2. Gentag for at skifte tilbage til Celsius (°C).

Tips til kødprober

Kødproben måler kødets indre temperatur i grillen på samme måde som i en indendørs ovn. Flere kødsonder betyder flere udlæsninger!

- Sæt en kødsonde i den tykkeste del af kødet.
- Når den ikke er i brug, skal den kobles fra kødsondens tilslutningsport og lægges til side for at holde den beskyttet og ren.

Prime til hurtig genopretning

Brug Prime-knappen til at aktivere en ekstra tilførsel af træpiller til brændkammeret.

- Det kan bruges til at tilføre mere brændsel til bålet, før man åbner tøndelåget, hvilket resulterer i en hurtig genopretning af varmen.
- Brug den ved lav røgning for at øge intensiteten af den rene røgsmag. En ekstra fodring med pellets vil give et skud af røgfyldt godhed!

HAR DU ET SPØRGSMÅL?

Tjek nogle almindelige spørgsmål og svar on-line eller live-chat med kundeservice.

#12001

FÅ VÆRKTØJ TIL DIT ARBEJDE

Udforsk det store udvalg af grilltilbehør fra vores onlinebutik til alle madlavningsniveauer.

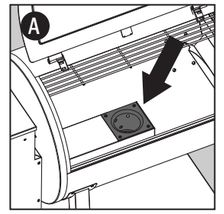
PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

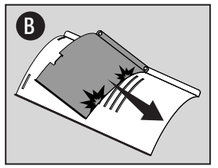
Enhver Pit Boss®-enhed vil give dig mange års smagfuld service med et minimum af rengøring. Følg disse tips til at servicere din grill:

Grillens indre

- Rengør din brænderpotte efter få ganges brug. Det vil sikre en god tænding og undgå en hård ophobning af snavs eller aske. **(A)**
- Brug en grillbørste til at fjerne madrester og ophobninger fra grillristene. Den bedste fremgangsmåde er at gøre det, mens de stadig er varme fra en tidligere tilberedning.
- Fedtbrande skyldes for meget nedfalden snavs på grillens tilberedningskomponenter. Brug flammebrænderens glideplade til at skrabe hovedpladen af og omvendt **(B)**. Fjern affaldet inde i tønden med en våd-/tørstøvsuger. Brug Pit Boss® Cleaner & Degreaser til en ekstra grundig rengøring af grillen både indvendigt og udvendigt.

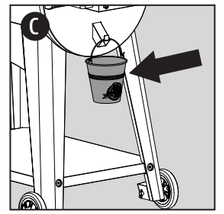
  VIGTIGT: På grund af den høje varme må du ikke dække flammebrænderens komponenter med aluminiumsfolie.

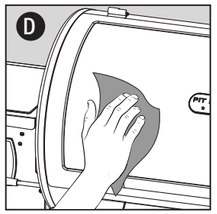




Grill udvendigt

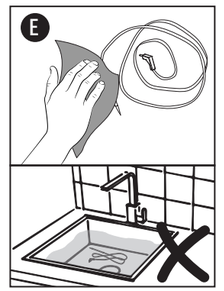
- Tjek din fedtspand ofte, og rens den efter behov. Husk på, hvilken type madlavning du laver. **(C)**
- Tør grillen af efter hver brug **(D)**. Brug varmt sæbevand til at fjerne fedtet. Brug ikke ovnrens, slibende rengøringsmidler eller slibende rengøringspuder på de udvendige grillflader. Alle malede overflader er ikke dækket af garantien, men er snarere en del af den almindelige vedligeholdelse. Ved ridser i malingen, slid eller afskalning af finishen kan alle malede overflader udbedres med en BBQ-maling med høj varme.
- Et grillovertræk er din bedste beskyttelse mod vejr og forurening udefra. Når den ikke er i brug, eller hvis den skal opbevares i længere tid, skal den opbevares under et dæksel i en garage eller et skur.

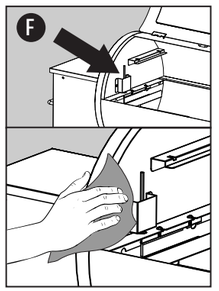




Sonde

- Tør din kødsonde af efter hver brug. En kødsonde, der ikke er i brug, skal rulles sammen i en stor, løs rulle. Knæk eller folder i probeledningerne kan forårsage skader. Må ikke sættes i opvaskemaskinen eller lægges i vand. Vandskader på de indvendige ledninger vil få en kødsonde til at kortslutte og forårsage falske målinger. **(E)**
- Kontrollér og fjern eventuelt fedt eller snavs fra grillproben, som findes inde i hovedgrillen på venstre side. Hvis kontrolpanelets udlæsning er meget forskellig fra grilltermometerets udlæsning, er det ofte en snavset grillprobe, der er problemet. **(F)**
- Hvis en probe er beskadiget, skal den udskiftes.



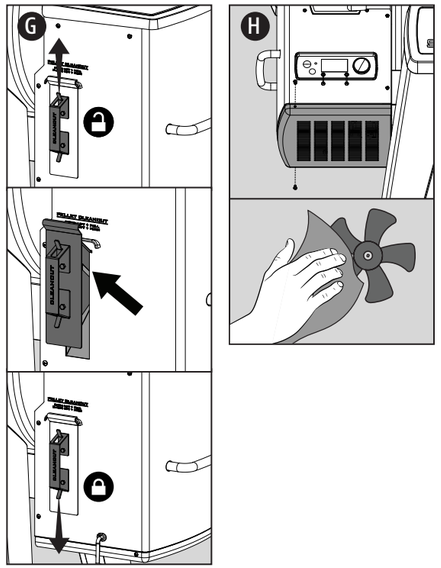


DA

Beholdermontering

- Beholderen har en pilleudskiller, der gør det nemt at rengøre og skifte smag på træpillebrændslet. For at tømme skal du finde pilleudrensningsdøren og dørhåndtaget på bagsiden af beholderen. Løft dørhåndtaget for at låse op. Placer en ren, tom spand under rensedøren, og træk i dørhåndtaget for at åbne adgangspladen til faldskakten, så træpillerne fra beholderen kan tømmes. Når den er tom, skal du løfte dørhåndtaget igen for at låse op. Skub adgangspladen til faldskakten tilbage på plads. Tryk dørhåndtaget ned for at låse det. **(G)**

  BEMÆRK: Brug en børste med langt skaft eller en støvsuger til at fjerne overskydende træpiller, savsmuld og snavs, så du får en komplet rensning gennem beholderens rist.
- Det anbefales at køre alle træpillerne ud af sneglesystemet, hvis grillen ikke skal bruges i længere tid. Det kan gøres ved at lade grillen køre med en tom beholder, indtil alle træpillerne er tømt ud af sneglen.
- Kontrollér og fjern eventuelt snavs fra ventilatorens luftindtag, som findes i bunden af beholderen. Når adgangspanelet er blevet flyttet igen, skal du forsigtigt tørre eventuelle fedtaflejringer af direkte på ventilatorbladene. Brug varmt sæbevand til at fjerne sod og fedt. Det sikrer, at luftstrømmen er ren og tilstrækkelig til fodersystemet. **(H)**



SNYDEARK TIL PLEJE AF GRILL

ITEM	RENGØRINGSFREKVENS	RENGØRINGSMETODE
Bunden af hovedgrillen	Hver 5-6 grill-sessioner	Skovl ud, våd-/tørstøvsug overskydende affald
Burn Pot	Hver 2-3 grill-sessioner	Skovl ud, våd-/tørstøvsug overskydende affald
Riste til madlavning	Efter hver grill-session	Brænd overskuddet af, stålbørste af messing
Flame Broiler™	Hver 5-6 grill-sessioner	Skrab hovedpladen med skyderen, må ikke vaskes ren
Hylde	Efter hver grill-session	Klud og sæbevand
Fedtspand	Efter hver grill-session	Klud og sæbevand
Fremføringssystem med snegl	Når pilleposen er tom	Lad sneglen skubbe savsmuld ud og lad beholderen være tom
Elektriske komponenter til tragt	En gang om året	Støv af indvendigt, tør ventilatorbladene af med sæbevand
Luftindtagsventil	Hver 5-6 grill-sessioner	Støv, klud og sæbevand
Grillprobe (sensor) og skærm	Hver 2-3 grill-sessioner	Klud og sæbevand

Tag et snapshot af dette diagram som reference.

FEJLFINDING

Korrekt rengøring og vedligeholdelse samt brug af rent, tørt kvalitetsbrændstof forebygger almindelige driftsproblemer. Når din Pit Boss®-grill fungerer dårligt eller mindre hyppigt, kan følgende tips til fejlfinding være nyttige.

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

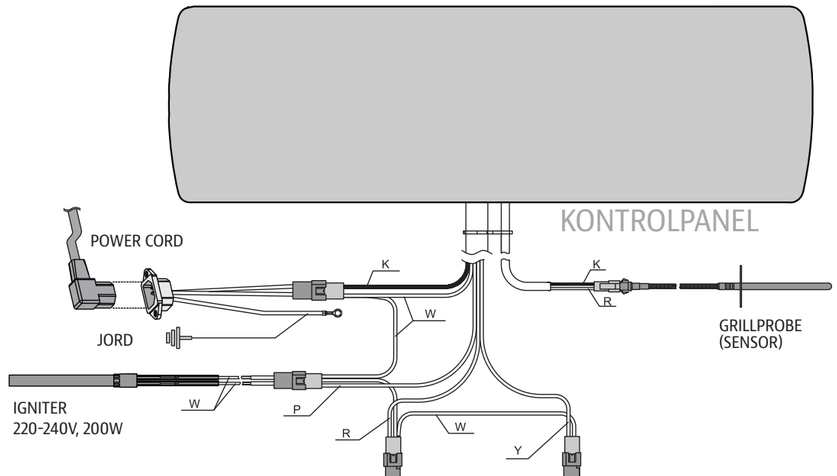
PROBLEM	ÅRSAG	LØSNING
Ingen strømlys på kontrolpanelet	Ikke tilsluttet strømkilde	Sørg for, at enheden er tilsluttet en fungerende strømkilde. Sørg for en forsyning på mindst 10 ampere. Sørg for, at alle ledningsforbindelser er fast forbundet og tørre.
	Sikring sprunget på Kontrolpanelet	Fjern adgangspanelet. Tryk på plastikfligene, der holder Kontrolpanelet på plads, og træk forsigtigt controlleren ind i beholderen for at frigøre Kontrolpanelet. Tjek sikringen for en knækket ledning, eller om ledningen er blevet sort. Hvis ja, skal sikringen udskiftes manuelt.
	Defekt kontrolpanel	Kontrolpanelet skal udskiftes. Kontakt kundeservice for at få en erstatningsdel.
Ild i brændeovn vil ikke tænde	Sneglen er ikke klargjort	Før enheden bruges første gang, eller hver gang beholderen er helt tømt, skal sneglen primes, så pillerne kan fylde sneglerøret. Hvis den ikke er primet, vil tændingen gå i stå, før træpillerne når brændkammeret. Følg proceduren for priming af sneglen.
Grillen vil ikke opnå eller opretholde en stabil temperatur	Utilstrækkelig luftstrøm gennem brændkammeret	Tjek brændkammeret for ophobning af aske eller forhindringer. Følg instruktionerne for pleje og vedligeholdelse af aske. Tjek ventilatoren. Sørg for, at den fungerer korrekt, og at luftindtaget ikke er blokeret. Følg instruktionerne for pleje og vedligeholdelse, hvis den er snavset. Tjek sneglemotoren for at bekræfte, at den fungerer, og sørg for, at der ikke er nogen blokering i sneglerøret. Når alle ovenstående trin er udført, skal du starte grillen og vente i 10 minutter. Kontrollér, at flammen er lys og levende.
	Mangel på brændstof, dårlig brændstofkvalitet, blokering i tilførselssystemet	Tjek beholderen for at se, om der er nok brændstof, og fyld op, hvis der er for lidt. Hvis kvaliteten af træpillerne er dårlig, eller længden af pillerne er for lang, kan det forårsage en blokering i indføringssystemet. Fjern træpillerne, og følg anvisningerne for pleje og vedligeholdelse.
	Grill-sonde (sensor)	Kontrollér status for grillsonden (sensoren). Følg instruktionerne for pleje og vedligeholdelse, hvis den er snavset. Kontakt kundeservice for at få en erstatningsdel, hvis den er beskadiget.
Grilltemperaturen ved lav temperatur er stadig for varm	"P"-indstillingen er for lav	Tryk på knappen "P" SET, og øg "P"-indstillingen.
Den faktiske temperatur justeres ikke	Grillprobe beskidt	Tjek status for grillproben. Følg instruktionerne for pleje og vedligeholdelse, hvis den er snavset.
Grillen producerer for meget eller misfarvet røg, maden er misfarvet af røg	Ophobning af fedt	Følg instruktionerne for pleje og vedligeholdelse.
	Kvalitet af løvtræspille	Fjern fugtige træpiller fra beholderen. Følg instruktionerne for pleje og vedligeholdelse for at rense den. Udskift med tørre træpiller af løvtræ.
	Brændeskålen er blokeret	Klar brændeskål til fugtige løvtræspiller. Følg proceduren for priming af sneglen.
	Utilstrækkeligt luftindtag til ventilator	Tjek ventilatoren. Sørg for, at den er ren, fungerer korrekt, og at luftindtaget ikke er blokeret. Følg instruktionerne for pleje og vedligeholdelse, hvis den er snavset.
Hyppige opblusninger	Tilberedningstemperatur	Prøv at tilberede ved en lavere temperatur. Fedt har et flammepunkt. Hold temperaturen under 176°C / 350°F, når du tilbereder meget fedtet mad.
	Ophobning af fedt på madlavningskomponenter	Følg instruktionerne for pleje og vedligeholdelse.

DA

"ErH"-fejlkode	Enheden er overophedet, muligvis på grund af fedtbrand eller overskydende brændstof.	Tryk på tænd/sluk-knappen og hold den nede i tre sekunder for at slukke enheden og lade den lave grill køle af. Følg instruktionerne for pleje og vedligeholdelse. Efter vedligeholdelse skal du fjerne pellets og bekræfte placeringen af alle komponentdele. Når den er afkølet, skal du trykke på tænd/sluk-knappen for at tænde for enheden og derefter vælge den ønskede temperatur. Hvis fejlkoden stadig vises, skal du kontakte kundeservice.
"ErP"-fejlkode	Ledningen til grillproben skaber ikke forbindelse.	Fjern adgangspanelet, og se efter, om der er skader på ledningerne til grillproben. Frakobl og tilslut grillprobe-stikkene til kontrolpanelet igen.
	Grillproben er gået i stykker	Grillproben skal udskiftes. Kontakt kundeservice for at få en ny.
"ErL"-fejlkode	Grillen udfører ikke opstartscyklus.	Kontrollér, at kogekomponenterne er placeret korrekt. Kontroller, om der er nok brændstof i beholderen, eller om der er en forhindring i tilførselssystemet. Fjern træpillerne, og følg anvisningerne for pleje og vedligeholdelse. Kontrollér grillproben (sensoren) for at bekræfte, at den faktiske temperatur er korrekt og nøjagtig. Følg pleje- og vedligeholdelsesinstruktionerne, hvis den er snavset. Kontrollér tændingens placering, og at den varmer ordentligt op. I ekstrem kulde kan det være nødvendigt at starte grillen en gang til. Sluk for grillen, vent, og tænd så igen. Tjek ventilatoren. Sørg for, at den fungerer korrekt. Følg instruktionerne for pleje og vedligeholdelse, hvis den er snavset.
"NoP"-fejlkode	Dårlig forbindelse ved tilslutningsporten	Frakobl kødsonden fra tilslutningsporten på kontrolpanelet, og tilslut den igen. Sørg for, at kødsondeadapteren sidder godt fast. Se efter tegn på skader på adapterenden. Hvis den stadig ikke virker, skal du ringe til kundeservice for at få en ny del.
	Kødsonden er beskadiget	Se efter tegn på skader på kødsondens ledninger. Hvis den er beskadiget, skal du ringe til kundeservice for at få en ny del.
	Defekt kontrolpanel	Kontrolpanelet skal udskiftes. Kontakt kundeservice for at få en erstatningsdel.
"Err"-fejlkode med blinkende snegleikon	Sneglemotoren sidder fast, laver ikke forbindelse	Fjern kogekomponenterne fra hovedtønden. Tænd for enheden, og inspicer sneglens indføringssystem. Bekræft visuelt, at sneglen taber pel- lets ned i brændkammeret. Frakobl og tilslut sneglemotorens stik til Kontrolpanelet igen. Hvis den ikke fungerer korrekt, skal du ringe til kundeservice for at få hjælp eller en reservedel.
"Err"-fejlkode med blinkende tændingsikon	Tænderen fungerer ikke ordentligt, laver ikke forbindelse	Fjern kogekomponenterne fra hovedtønden. Tænd for enheden, og inspicér tændingen. Bekræft visuelt, at tændingen fungerer, ved at placere hånden over brændeskålen og mærke efter, om der er varme. Kontroller visuelt, at tændingen er rettet ind efter hullet i brændkammeret, og åbn den for at tænde for træpillerne. Afbryd og gentilslut tændingsstikket til Kontrolpanelet. Hvis den ikke fungerer korrekt, skal du ringe til kundeservice for at få hjælp eller en reservedel.
	Fejl i tændingen	Tænderen skal udskiftes. Kontakt kundeservice for at få en erstatningsdel.
"Err"-fejlkode med blinkende blæserikon	Ventilatoren fungerer ikke ordentligt, laver ikke forbindelse	Tjek ventilatoren. Sørg for, at den fungerer korrekt, og at luftindtaget ikke er blokeret. Fjern adgangspanelet (se diagram over elektriske ledninger), og se efter, om ventilatorledningerne er beskadiget. Frakobl og gentilslut blæserstikket til Kontrolpanelet. Følg instruktionerne for pleje og vedligeholdelse, hvis ventilatorbladene er snavsede.
"Err"-fejlkode med blinkende pille-ikon	Mangel på brændstof, dårlig brændstofkvalitet, grillen bliver ikke tændt	Tjek beholderen for at se, om der er nok brændstof, og fyld op, hvis der er for lidt. Hvis kvaliteten af Hardwood-piller er dårlig, eller pillerne er for lange, kan det forårsage en blokering i indføringssystemet. Fjern træpillerne, og følg anvisningerne for pleje og vedligeholdelse.

LEDNINGSDIAGRAM	
STRØMFORSYNING	AC 220-240V, 50Hz
NOMINEL EFFEKT	250W
BRÆNDSTOFFORBRUG	1.12 KG/H / 2.48 LB/H

BEMÆRK: Elektriske komponenter, der er godkendt 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 for tekniske og servicerelaterede spørgsmål

#12001

RESERVEDELE

Kontakt din lokale forhandler, eller besøg os online for et komplet katalog over dele.

DA

GARANTI

VILKÅR OG BETINGELSER

Pit Boss® Grills ("Pit Boss®"), der fremstilles af Outdoor Brands, LLC, har 5 års garanti mod fejl og mangler på alle dele og 5 års garanti på elektriske komponenter i dette produkt. Outdoor Brands, LLC, garanterer, at alle dele er fri for materiale- og fabrikationsfejl ved normal brug og under normale forhold, så længe den oprindelige køber bruger og ejer dem.

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

- hvis du ikke kan fremvise bevis for købet, eller efter at garantien er udløbet.
- skader eller defekter som følge af slitage, f.eks. ridser, buler, skrammer 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 som følge af forkert brug, forkert håndtering eller brugerdefinerede ændringer.
- til rust eller oxidering, medmindre der er tab af strukturel integritet på grillkomponenten. Selv ved brug af materialer, der modstår rust, kan de beskyttende belægninger blive kompromitteret af forskellige stoffer og forhold, som producenten ikke har kontrol over. Høje temperaturer, høj luftfugtighed, klor, industrielle dampe, gødning, pesticider til græsplænen og salt er nogle af de stoffer, der kan påvirke metalbelægninger.
- til skader eller defekter, der opstår under kommerciel brug, udlejningsbrug eller enhver brug, som produktet ikke er beregnet til.
- til skader eller defekter, der overstiger produktets pris.
- til skader eller defekter forårsaget af service eller reparation af produktet af en uautoriseret forhandler af Pit Boss®.

I løbet af garantiperioden forpligter Outdoor Brands, LLC, sig til at levere en erstatning for defekte og/eller mislykkede komponenter og vil ikke opkræve betaling for reparation eller udskiftning af dele, der returneres, forudbetalt fragt, hvis delen (e) er defekt ved undersøgelse.

Outdoor Brands, LLC, påtager sig intet ansvar, hverken juridisk eller på anden måde, for hændelige skader eller følgeskader på ejendom eller personer som følge af brugen af dette produkt, hverken under eller efter garantiperioden. Alle producentens garantier er beskrevet heri, og der kan ikke rejses krav mod producenten på grundlag af nogen garanti eller erklæring. Nogle stater tillader ikke udelukkelse eller begrænsning af tilfældige skader eller følgeskader eller begrænsninger af underforståede garantier, så begrænsningerne eller udelukkelserne 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 viden om madlavning.

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

MODEL	**PB700NX**
SERIENUMMER	
KØBSDATO	Y Y Y Y M M D D
KØBT HOS (AUTORISERET FORHANDLER)	



KUNDESERVICE

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





IT

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

**IMPORTANTE, LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER FUTURE CONSULTAZIONI.
IL MANUALE DEVE ESSERE LETTO PRIMA DELL'USO!**

LE PRINCIPALI CAUSE DI INCENDI NEGLI APPARECCHI SONO DOVUTE A UNA SCARSA MANUTENZIONE E ALLA MANCANTA OSSERVANZA DELLA NECESSARIA DISTANZA DI SICUREZZA DAI MATERIALI COMBUSTIBILI. È DI FONDAMENTALE IMPORTANZA CHE QUESTO PRODOTTO VENGA UTILIZZATO ESCLUSIVAMENTE IN CONFORMITÀ CON LE SEGUENTI ISTRUZIONI.

AVVERTENZA: Leggere attentamente l'intero manuale prima dell'installazione e dell'uso di questo apparecchio elettrico a pellet. La mancata osservanza di queste istruzioni può causare danni alle cose, lesioni fisiche o addirittura la morte. Contattare gli enti locali competenti in materia di edilizia o antincendio per informazioni su eventuali restrizioni e sui requisiti di ispezione relativi all'installazione nella propria area. Conservare queste informazioni.

CERTIFICAZIONE DI SICUREZZA

CE CONFORME ALLA 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

Per ottenere i permessi necessari, le autorizzazioni o le informazioni su eventuali restrizioni all'installazione, come ad esempio l'installazione di un barbecue su una superficie infiammabile, i requisiti di ispezione o addirittura la possibilità di utilizzo, è necessario contattare l'amministratore di condominio, gli uffici competenti in materia di edilizia o antincendio o le autorità competenti.

1. È necessario mantenere una distanza minima di 914 mm (36 pollici) dalle strutture combustibili ai lati del barbecue e 914 mm (36 pollici) tra la parte posteriore del barbecue e le strutture combustibili. **Non installare l'apparecchio su pavimenti infiammabili o protetti da superfici infiammabili, a meno che non siano stati ottenuti i permessi e le autorizzazioni necessari dalle autorità competenti.** Non utilizzare questo apparecchio in ambienti chiusi o non ventilati, all'interno di abitazioni, veicoli, tende, garage. Questo apparecchio a pellet di legno duro non deve essere collocato sotto soffitti o sporgenze combustibili. Tenere il barbecue in un'area libera da materiali combustibili, benzina e altri vapori e liquidi infiammabili.

   AVVERTENZA: Prestare attenzione ai materiali da costruzione infiammabili e controllare il fuoco per evitare un surriscaldamento eccessivo. In caso di incendio da grasso, spegnere il barbecue e lasciare il coperchio chiuso fino a quando non si spegne il fuoco. Scollegare il cavo di alimentazione. Non gettare acqua sull'unità. Non cercare di spegnere il fuoco. È utile tenere a disposizione un estintore omologato per tutte le classi (classe ABC). Se si verifica un incendio incontrollato, chiamare i Vigili del Fuoco.

2. Tenere i cavi di alimentazione elettrica e il combustibile lontano dalle superfici riscaldate. Non utilizzare il barbecue sotto la pioggia o in prossimità di fonti d'acqua. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da chi si occupa della manutenzione, o da un tecnico qualificato, al fine di evitare eventuali rischi.

3. Dopo un periodo di inattività o di non utilizzo, controllare il braciere per eventuali ostruzioni, la tramoggia per corpi estranei ed eventuali blocchi d'aria intorno all'ingresso della ventola o al camino. Pulire prima dell'uso. Per prolungare la durata di vita dell'apparecchio, è necessaria una cura e una manutenzione regolari. **Se il barbecue viene conservato all'esterno durante i mesi piovosi o in periodi di elevata umidità, è necessario assicurarsi che l'acqua non penetri nella tramoggia.** Se i pellet di legno duro sono bagnati o esposti a un'elevata umidità, si espandono notevolmente, si decompongono e possono inceppare il sistema di alimentazione. Scollegare sempre l'alimentazione prima di eseguire qualsiasi intervento di assistenza o manutenzione.

IT

IMPORTANTE! Spegnere sempre l'apparecchio e permettere al ciclo di spegnimento di completarsi. 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.

AVVERTENZA: Non trasportare il barbecue mentre è in funzione o quando è caldo. Assicurarsi che il fuoco sia completamente spento e che il barbecue sia completamente freddo al tatto prima di spostarlo.

4. Si consiglia di utilizzare guanti o manopole da barbecue resistenti al calore quando si utilizza il barbecue. Non utilizzare accessori non indicati per l'uso con questo apparecchio. Non riporre coperture o oggetti infiammabili nel vano sottostante il barbecue. Rimuovere pentole e padelle quando l'apparecchio 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 una griglia di sicurezza in metallo, montata all'interno della tramoggia. Questa griglia non deve essere rimossa se non su indicazione del Servizio Clienti o di un rivenditore autorizzato.

   AVVERTENZA: Questo apparecchio non è indicato per essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con scarsa esperienza e conoscenza, a meno che non siano sorvegliate o istruite da una persona responsabile della loro sicurezza.

6. Le parti del barbecue potrebbero essere molto calde e potrebbero verificarsi gravi lesioni. Tenere lontani i bambini piccoli e gli animali domestici durante l'uso.

7. Non allargare i fori dell'accenditore o il braciere. La mancata osservanza di questa avvertenza può comportare il rischio di incendio e di lesioni fisiche e invalida la garanzia.

8. Il prodotto può presentare bordi o punte taglienti. Il contatto può provocare lesioni. Maneggiare con cura.

SMALTIMENTO DELLA CENERE

La cenere delle essere riposta in un contenitore metallico con un coperchio a tenuta stagna. Il contenitore chiuso della cenere deve essere collocato su un pavimento non combustibile o sul terreno, ben lontano da tutti i materiali combustibili, in attesa dello smaltimento finale. Quando la cenere viene smaltita mediante interramento nel terreno o dispersa localmente, deve essere conservata in un contenitore chiuso finché non si è completamente raffreddata.

COMBUSTIBILE IN PELLET DI LEGNO DURO

Questo apparecchio a pellet è stato progettato e approvato solo per un combustibile in pellet di legno duro, completamente naturale. Qualsiasi altro tipo di combustibile bruciato in questo apparecchio invalida la garanzia e la certificazione di sicurezza. Utilizzare solo il combustibile per pellet di legno specificato dal produttore. Non utilizzare combustibile in pellet che riporti l'indicazione di additivi aggiunti. I pellet di legno duro sono molto sensibili all'umidità e devono sempre essere conservati in un contenitore ermetico. Se si ripone il barbecue, senza utilizzarlo, per un periodo prolungato, si consiglia di rimuovere tutti i pellet dalla tramoggia e dalla coclea, per evitare inceppamenti. Il potere calorifico medio del pellet è di 18.569-20.362 KJ/KG (8.000-8.770 BTU/LB), con un contenuto di cenere < 1%.

AVVERTENZA: Non utilizzare mai benzina, combustibile per lanterne a benzina, cherosene, liquido per accendini a carbone o liquidi simili per accendere o ravvivare il fuoco in questo apparecchio. Tenere tutti questi liquidi lontano dall'apparecchio quando è in funzione.

Al momento della stampa di questo manuale, non esiste uno standard industriale per i pellet di legno duro per barbecue, anche se la maggior parte dei produttori di pellet utilizza gli stessi standard per produrre pellet di legno duro per uso domestico. Ulteriori informazioni sono disponibili all'indirizzo www.pelletheat.org o al Pellet Fuel Institute.

Contattare il rivenditore locale per conoscere la qualità del pellet nella propria zona e per informazioni sulla qualità del marchio. Poiché non c'è alcun controllo sulla qualità dei pellet utilizzati e sui pellet affetti da umidità, non ci assumiamo alcuna responsabilità per i danni causati dalla scarsa qualità del combustibile.

CREOSOTO

Creosoto - formazione e necessità di rimozione. Quando brucia, produce un fumo nero con un residuo anch'esso 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 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 del creosoto. In caso di accumulo di grasso o di creosoto, è necessario rimuoverlo per ridurre il rischio di incendio.

IT

MONOSSIDO DI CARBONIO

Seguire queste linee guida per evitare che questo gas incolore e inodore avveleni l'utente, la sua famiglia o altre persone:

- Ecco 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. Un basso livello di ossigeno nel sangue può causare la perdita di coscienza e la morte.
- Consultare un medico se l'utente o altre persone sviluppano sintomi simile al raffreddore o all'influenza mentre si cucina o si è vicini al barbecue. L'avvelenamento da monossido di carbonio, che può essere facilmente scambiato per un raffreddore o un'influenza, viene spesso riconosciuto troppo tardi.
- Il consumo di alcol e di 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, i neonati, gli anziani, i fumatori e le persone con patologie legate al sangue o al sistema circolatorio, come l'anemia o le malattie cardiache.

CORRETTO SMALTIMENTO DI QUESTO PRODOTTO



Questa marcatura indica che questo prodotto non deve essere smaltito insieme ad altri rifiuti domestici in tutta l'UE. Per evitare possibili danni all'ambiente o alla salute dovuti allo smaltimento incontrollato dei rifiuti, riciclare questo prodotto 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 prodotto può essere conferito per il riciclaggio in modo sicuro per l'ambiente. Direttiva 2002/96/CE

INDICE

Importanti misure di sicurezza 78
Contenuto della confezione 81
Specifiche 81
Descrizione 82
Scheda di controllo 83
Funzionamento 84
- Impostazione
- Impostazione della temperatura
- Utilizzo delle sonde per carne
- Riempimento della coclea
- Primo utilizzo (Pulizia a caldo)
- Uso regolare
- Cottura 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 il tuo barbecue
- Servizio Clienti

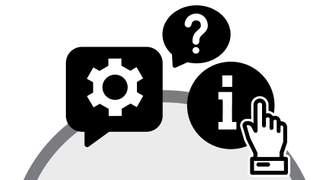
CONTENUTO DELLA CONFEZIONE

1 x	BARBECUE E COMPONENTI
1 x	CONFEZIONE CON COMPONENTI DI MONTAGGIO
1 x	SONDE PER CARNE
1 x	GUIDA AL MONTAGGIO
1 x	MANUALE D'USO

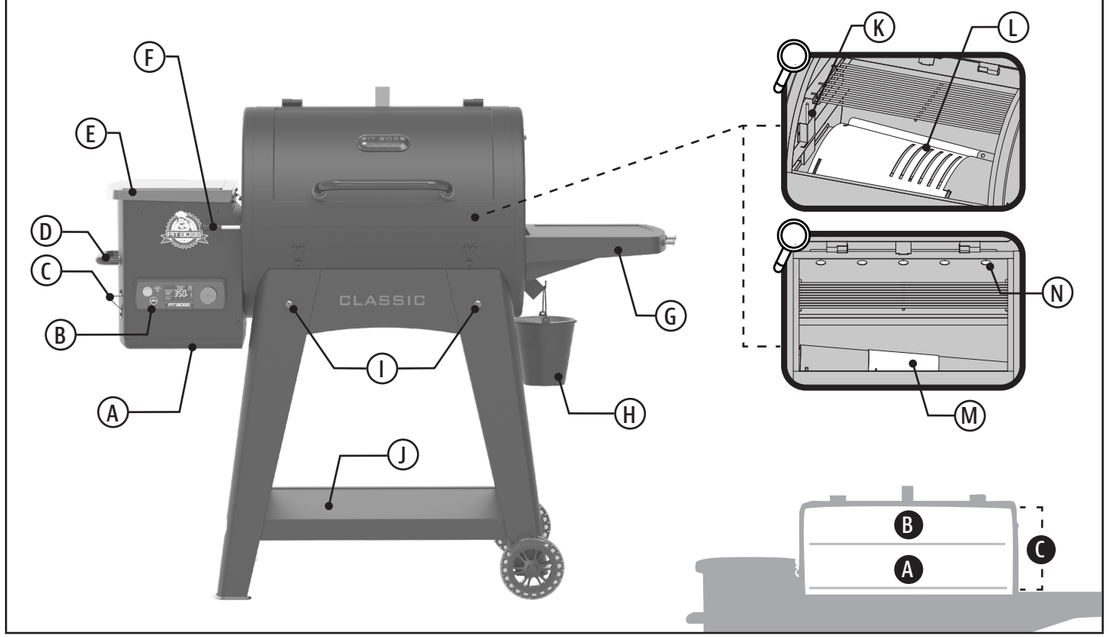
SPECIFICHE

MODELLO	PB700NX
ALIMENTAZIONE	AC 220-240V, 50HZ
POTENZA NOMINALE	250W
TIPO DI CARBURANTE	PELLET DI LEGNO DURO
CAPACITÀ DEL CARBURANTE	8,5 KG / 18,7 LIBBRE
INTERVALLO DI TEMPERATURA	82-260 °C / 180-500 °F
DIMENSIONI	1636 X 705 X 1190 MM / 55,1 X 27,7 X 46,8 POLLICI
PESO	57,5 KG / 126,7 LIBBRE

IT



DESCRIZIONE



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

B Scheda di controllo
Il sistema di controllo che gestisce il flusso di alimentazione dei pellet di combustibile, la ventola a velocità variabile e i parametri ambientali regolabili.

C Apribottiglie
Tenere la bottiglia quindi sollevare per rimuovere il tappo. Dopo qualche utilizzo, l'operazione risulterà molto semplice.

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

E Tramoggia
Una tramoggia più capiente, per un'intera sessione di affumicatura. La griglia di sicurezza della tramoggia sbriciola eventuali grumi di pellet al momento del riempimento.

F Leva di regolazione Flame Broiler™
Regolare facilmente la piastra scorrevole del diffusore di calore spostando la leva a sinistra o a destra.

G Ripiano laterale
Il comodo ripiano fornisce un ampio spazio per la preparazione dei cibi ed è dotato di ganci per gli attrezzi.

H Contenitore raccogli grasso facilmente accessibile
Raccoglie il grasso di cottura per mantenere pulita l'area di cottura. Si rimuove facilmente dal beccuccio inferiore.

I Ganci per utensili

J Carrello a fondo aperto
Il solido carrello aperto è perfetto per conservare utensili e condimenti senza appoggiarli a terra.

K Sonda del barbecue (sensore)
Questo pezzo verticale di acciaio inossidabile misura la temperatura interna dell'unità. Impostare la temperatura sulla scheda di controllo, quindi la sonda del barbecue leggerà la temperatura interna dell'unità e si regolerà sulla temperatura desiderata.

L Piastra principale Flame Broiler™
Rosolare e grigliare a fiamma diretta sopra il braciere, secondo il proprio gusto Creare linee scure sulla carne, come al ristorante

M Piastra scorrevole Flame Broiler™
Quando la piastra scorrevole copre le fessure della piastra principale, è possibile cuocere a calore indiretto o per convezione. Con il calore indiretto è possibile insaporire meglio grandi tagli di carne o cibi delicati.

N Fori di scarico
Questi fori permettono il passaggio dell'aria lungo tutta la camera di cottura. Sono posizionati lungo la parte posteriore della camera di cottura per una distribuzione uniforme del calore Mantenere pulito.

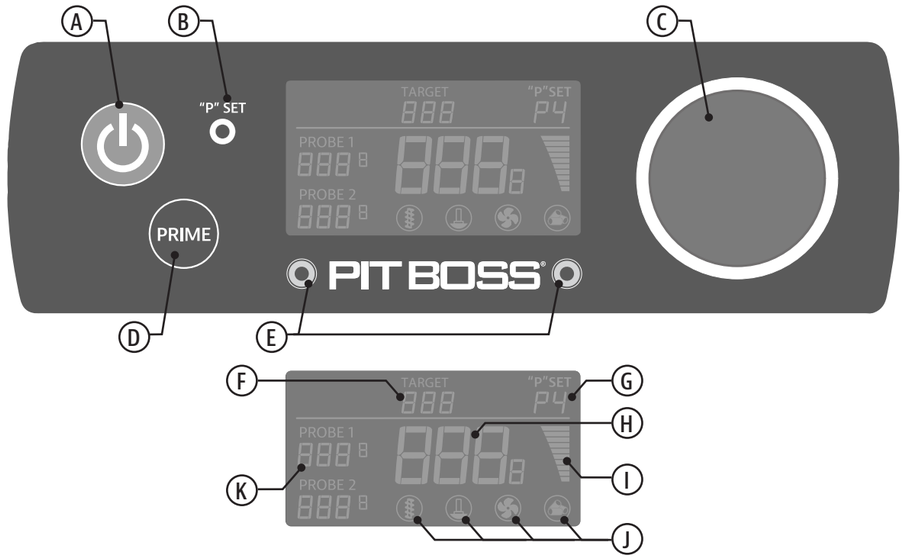
AREA DI COTTURA

A 3,351.6 CM² / 519.5 IN²

B 1,467.1 cm² / 227.4 IN²

C 4,818.7 cm² / 746.9 IN²

SCHEDA DI CONTROLLO



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

B Pulsante di impostazione "P"
Utilizzare questo pulsante quando la manopola regolatrice è impostata sulla temperatura più bassa. L'impostazione "P" controlla direttamente la frequenza di alimentazione dei pellet nel braciere tramite la coclea.

C Manopola regolatrice
Aumenta o diminuisce il valore della temperatura. Premere per modificare il valore, ruotare per selezionare il valore, quindi premere nuovamente per selezionare/accettare il nuovo valore.

D Pulsante di riempimento
Premere e mantenere premuto per aggiungere ulteriori pellet al braciere.

E Porte di connessione delle sonde per carne
Inserire l'adattatore della sonda per carne in una porta di connessione. Il display mostrerà la lettura della sonda selezionata.

F Temperatura TARGET
Visualizza la temperatura target desiderata. È la temperatura selezionata ruotando la manopola regolatrice.

G Ciclo di impostazione "P"
Mostra la velocità del ciclo di impostazione "P" scelta. Selezionare la velocità premendo brevemente il pulsante di impostazione 'P', da P0 a P7.

H Temperatura REALE
Visualizza la temperatura reale dell'interno della camera di cottura principale. La lettura viene effettuata dalla sonda del barbecue (sensore).

I Misuratore di intensità del fuoco
Visualizza l'intensità della temperatura effettiva del fuoco nel braciere, passando dal blu al rosso. Il colore cambia quando si regola la temperatura target impostata.

J Icone di funzionamento
Quando un componente è in funzione l'icona è fissa. Se l'icona lampeggia, si è verificato un errore. Per assistenza, vedere Risoluzione dei problemi.

K Lettura delle sonde per carne
Visualizza la lettura della temperatura della sonda o delle sonde per carne collegate. La lettura sul display corrisponde alla porta di connessione utilizzata.

HAI UNA DOMANDA?

Consulta le FAQ più comuni online o chatta in diretta con il Servizio Clienti.

#12001

FUNZIONAMENTO

PREPARAZIONE

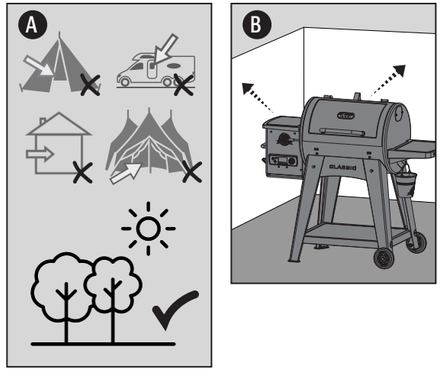
1. Con gli elettrodomestici per esterni, le condizioni atmosferiche esterne influenzano le prestazioni del barbecue e il tempo di cottura necessario per preparare ottimi pasti. Questo dispositivo non deve essere collocato sotto soffitti o sporgenze combustibili **(A)**. Tenere il barbecue in un'area lontana da materiali combustibili, gasolio e altri vapori e liquidi infiammabili.

   Le unità Pit Boss® devono mantenere una distanza minima di 914 mm (36 pollici) dalle costruzioni combustibili e tale distanza deve essere mantenuta durante il funzionamento del barbecue. (B)

2. I componenti si trovano all'interno del cartone di spedizione, anche sotto il barbecue. Dopo averli rimossi dal cartone protettivo, ispezionare il barbecue, i pezzi e la confezione blister con il materiale di montaggio. Eliminare tutti i materiali d'imballaggio all'interno e all'esterno del barbecue prima del montaggio, quindi controllare e verificare tutti i componenti utilizzando la guida di montaggio.

   Se un componente manca o è danneggiato, non tentare di montare il barbecue. Per i componenti, rivolgersi al proprio rivenditore o al Servizio Clienti Pit Boss®.

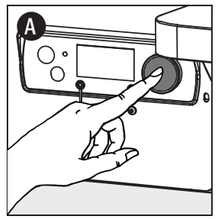
3. Montare l'unità seguendo le istruzioni della guida di montaggio.

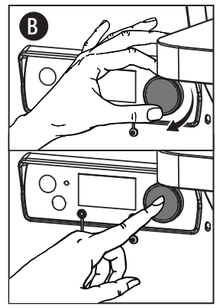


REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA

La sonda del barbecue misura la temperatura interna del barbecue. Quando la temperatura target viene regolata, la sonda del barbecue legge la temperatura effettiva all'interno della camera di cottura e la regola in base alla temperatura desiderata. Per regolare la temperatura desiderata del barbecue, seguire i passaggi indicati di seguito:

1. Premere la manopola di controllo. La temperatura target si illumina per indicare che è attiva. **(A)**
2. Ruotare la manopola di controllo per modificare il valore della temperatura target in base alla temperatura desiderata. Una volta raggiunta la temperatura desiderata, bloccarla premendo la manopola di controllo. **(B)**





UTILIZZO DELLE SONDE PER CARNE

La sonda per carne misura la temperatura interna di un taglio di carne. Inserire l'adattatore della sonda per carne nella porta di connessione della sonda e assicurarsi che sia inserito completamente nella presa. Si percepirà e si udirà lo scatto di inserimento. Inserire la sonda per carne in acciaio inox nella parte più spessa della carne: la temperatura interna verrà visualizzata sul display del pannello di controllo.

N.B.: assicurarsi che la sonda per carne e i suoi fili non vengano a contatto diretto con la fiamma o con un calore eccessivo. Ciò può danneggiare la sonda per carne. Quando non viene utilizzata, scollegarla e riporla in un luogo sicuro per mantenerla protetta e pulita.

RIEMPIMENTO DELLA COCLEA

La prima volta che si utilizza il barbecue o ogni volta che si esaurisce il pellet nella tramoggia, è necessario riempire la coclea. Se non viene riempita, il barbecue si spegnerà prima che i pellet si accendano e il fuoco non partirà. Per riempire la coclea, seguire questi passaggi:

1. Aprire il coperchio della tramoggia. Assicurarsi che non vi siano oggetti estranei nella tramoggia o che blocchino il sistema di alimentazione della coclea.
2. Rimuovere tutti i componenti di cottura dall'interno del barbecue. Individuare il braciere nella parte inferiore del barbecue 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 la coclea giri. Posizionare la mano sopra il braciere e percepire il movimento dell'aria. NON inserire le mani o le dita all'interno del braciere per evitare di ferirsi.
   - Dopo circa trenta secondi, si dovrebbe percepire l'accenditore bruciare e sentire l'aria riscaldarsi sopra il braciere La punta dell'accenditore si illumina di rosso, diventa estremamente calda e si brucia. Non toccare l'accenditore.
5. Una volta verificato che tutti i componenti elettrici funzionino correttamente, spegnere il barbecue.
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 si avvia il ciclo di avvio.
8. Tenere premuto il pulsante Prime finché non si vedono i pellet cadere dalla coclea nel braciere. A questo punto, è possibile rilasciare il pulsante Prime.
9. Spegnere il barbecue. Assicurarsi che il barbecue sia collegato alla presa di corrente fino al termine del ciclo di raffreddamento. Una volta che la ventola si spegne, il barbecue ha completato il ciclo di spegnimento ed è possibile staccare la spina.
10. Reinstallare i componenti di cottura nella camera di cottura principale.
11. Il barbecue è ora riempito e pronto per l'uso! Per il primo utilizzo del barbecue, eseguire il ciclo di prima accensione.

PRIMO UTILIZZO (PRIMA ACCENSIONE)

Una volta che la coclea è stata riempita e prima di cucinare sul barbecue per la prima volta, è importante completare una prima accensione del barbecue per rodarlo e liberarlo da eventuali corpi estranei.

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

USO REGOLARE

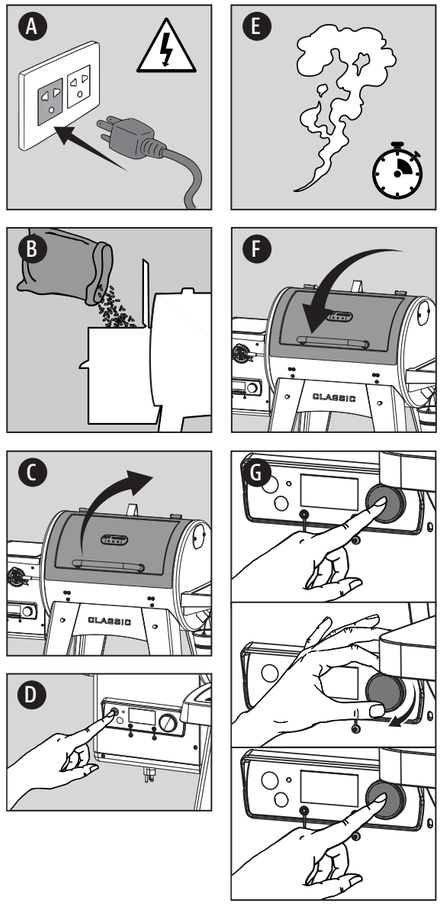
Gli stili di cottura, affumicati e grigliati, possono dare risultati diversi a seconda del tempo e della temperatura. Per ottenere i risultati migliori, annotare ciò che si ha cucinato, a che temperatura, per quanto tempo e i risultati ottenuti. Per le volte successive, regolare le impostazioni in base ai gusti personali. Man mano che si acquisisce dimestichezza con il barbecue, è consigliabile installare un termometro esterno vicino all'area di cottura. La pratica rende perfetti.

La lettura della temperatura sulla scheda di controllo potrebbe non corrispondere esattamente al termometro. La temperatura di cottura è influenzata dai seguenti fattori: la temperatura ambiente esterna, la quantità e la direzione del vento, la quantità di pellet utilizzato, il coperchio aperto e la quantità di cibo cucinata.

Seguire i seguenti passaggi per un uso regolare del barbecue:

1. Verificare che la coclea sia riempita. In caso contrario, riempire la coclea.
2. Collegare il cavo di alimentazione a una fonte di alimentazione collegata a terra. **(A)**
3. Aprire il coperchio della tramoggia per controllare il livello di pellet. Se necessario, riempire il barbecue con pellet di legno duro naturale. **(B)**
4. Aprire il coperchio del barbecue. **(C)**
5. Premere il pulsante di accensione per accendere l'unità **(D)**. In questo modo si attiva il ciclo di avviamento:
   - Il sistema di alimentazione della coclea inizia a girare e la ventola fornisce aria al braciere.

     Il coperchio deve rimanere aperto durante il ciclo di avviamento.
   - Il barbecue inizia a produrre fumo durante il ciclo di avviamento **(E)**. Il ciclo di avviamento è iniziato correttamente se si sente un ronzio proveniente dalla torcia e si nota che viene prodotto un po' di calore.
6. Una volta che il fumo bianco e pesante si è dissipato, il ciclo di avviamento è terminato. Chiudere il coperchio del barbecue. **(F)**
7. Premere la manopola di controllo. Ruotare la manopola di controllo per modificare il valore della temperatura target in base alla temperatura desiderata. Una volta raggiunta la temperatura desiderata, bloccarla premendo nuovamente la manopola di controllo. Ora si può iniziare a cucinare! **(G)**



COTTURA E AFFUMICATURA A CALDO

Gli stili di cottura dell'affumicatura e della cottura 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 risultati ottimali, lasciare riposare le carni dopo la cottura. In questo modo i succhi naturali migrano di nuovo nella fibra della carne, permettendo di ottenere un taglio molto più succoso e saporito. I tempi di riposo possono andare da 3 minuti a 60 minuti, a seconda delle dimensioni della proteina.

TIPO DI CARNE	TEMPERATURA DI COTTURA	TEMPO STIMATO	TEMPERATURA 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, petti	190°C / 375°F	1-2 ORE	74°C / 165°F
Uccelli di piccola taglia	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 ORE	88°C / 190°F
Costine corte (Baby Back)	95°C / 200°F	3-4 ORE	88°C / 190°F
Filetto	110°C / 225°F	1,5 ORE	82°C / 180°F
Spalla	110°C / 225°F	1,5 ORE/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
Costata	120°C / 250°F	15-20 MIN/LB	57°C / 135°F
Petto	110°C / 225°F	1 ORA/LB	90-98 °C / 195-210 °F
SELVAGGINA			
Filetto	110°C / 225°F	1-2 ORE/LB	74°C / 165°F
Arrosto	120°C / 250°F	1-2 ORE/LB	74°C / 165°F
PESCE			
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

Salva un'immagine di questa tabella come riferimento. Ti sarà molto utile!

AFFUMICARE A BASSE TEMPERATURE

Ruotando la manopola di controllo sull'impostazione della temperatura più bassa (82°C / 180°F) e utilizzando il valore di impostazione "P", l'utente può controllare direttamente la velocità del ciclo dei pellet che alimentano il braciere. Modificando il valore di impostazione P, è possibile aggiungere maggiore sapore affumicato agli alimenti durante la cottura a bassa temperatura. Utile anche quando il barbecue è influenzato dalle condizioni ambientali esterne. Poiché il clima esterno può influenzare la temperatura interna del barbecue, è possibile osservare picchi e cali maggiori nelle letture della temperatura. Tuttavia, imparare a utilizzare il valore di impostazione P in base alla propria zona geografica è molto vantaggioso.

IMPORTANTE: Non premere con troppa forza il pulsante di impostazione P per evitare di danneggiarlo. È sufficiente una leggera pressione.

Il valore di impostazione P predefinito è P-4. Con questa impostazione, come nel caso del ciclo di avviamento, il barbecue fornirà pellet per 18 secondi per poi fare una pausa di 115 secondi. Nella maggior parte dei casi, si consiglia di mantenere il valore P predefinito.

Seguire la tabella di impostazione P riportata di seguito:

VELOCITÀ DEL CICLO DELLA COCLEA (SECONDI)

VALORE IMPOSTAZIONE "P"	TEMPO DI ALIMENTAZIONE	TEMPO DI PAUSA
P0	18	55
P1	18	70
P2	18	85
P3	18	100
P4	18	115
P5	18	130
P6	18	140
P7	18	150



Aumentando l'impostazione P a P-5, P-6 o P-7, si allunga il tempo di pausa tra un'alimentazione di pellet e l'altra nel braciere. Un valore P più alto viene utilizzato in ambienti più caldi o quando si desidera ottenere fumo più caldo, ma la temperatura esterna può amplificare la temperatura di cottura all'interno del barbecue.

N.B: Monitorare attentamente il braciere, poiché un aumento eccessivo o troppo rapido dell'impostazione P può causare il completo spegnimento del fuoco.

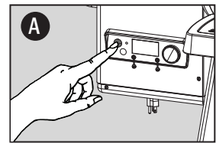
Abbassando l'impostazione P a P-3, P-3, P-2 o P-0, si diminuisce il tempo di pausa tra un'alimentazione di pellet e l'altra nel braciere. Un valore P più basso viene utilizzato per compensare le temperature più fredde, dove la temperatura esterna può ridurre o indebolire il calore prodotto all'interno del barbecue. Abbassare il valore P può inoltre ridurre le variazioni di temperatura in condizioni climatiche esterne variabili.

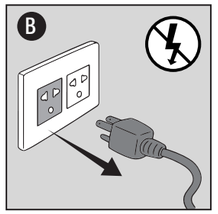
SPEGNIMENTO

Seguire questi passaggi per spegnere in sicurezza il barbecue:

1. Tenere premuto il pulsante di accensione per tre secondi per spegnere l'unità. **(A)**
   - Il barbecue inizia il ciclo di raffreddamento automatico. Il sistema della cloclea smette di alimentare il combustibile, la fiamma si spegne e la ventola continua a funzionare fino al completamento del ciclo di raffreddamento.
2. Una volta completato il ciclo di spegnimento (con la ventola spenta), staccare la spina di alimentazione. **(B)**

   IMPORTANTE! Spegnere sempre l'apparecchio e permettere al ciclo di spegnimento di completarsi. 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.





FUNZIONI AGGIUNTIVE

Modifica delle unità di temperatura

1. Tenere premuto il pulsante di impostazione "P" per due secondi e l'unità di misura della temperatura passerà da Celsius (°C) a Fahrenheit (°F).
2. Ripetere l'operazione per tornare ai gradi Celsius (°C).

Consigli per le sonde per carne

La sonda per carne misura la temperatura interna della carne nel barbecue, come nel forno interno. Più sonde per la carne significa più letture!

- Inserire una sonda nella parte più spessa della carne.
- Quando non viene utilizzata, scollegarla dalla porta di connessione della sonda e metterla da parte per tenerla protetta e pulita.

Riempimento per un rapido recupero di calore

Usare il pulsante di riempimento per fornire un'alimentazione extra di pellet al braciere.

- Questo può essere usato per aggiungere più combustibile al fuoco prima di aprire il coperchio della camera di cottura, permettendo un rapido recupero di calore
- Utile durante sessioni di fumo leggere, per aumentare l'intensità del sapore affumicato. Una dose supplementare di pellet aggiungerà un'esplosione di bontà affumicata!

HAI UNA DOMANDA?

Consulta le FAQ più comuni online o chatta in diretta con il Servizio Clienti.

#12001

SCOPRI GLI STRUMENTI

Visita il nostro negozio online e scegli tra i tanti accessori per barbecue, perfetti per ogni livello di cottura.

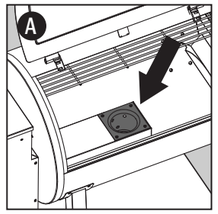
CURA E MANUTENZIONE

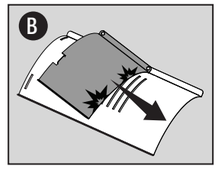
Qualsiasi unità Pit Boss® garantisce piatti gustosi per molti anni se trattata con cura. Segui questi consigli per la manutenzione del barbecue:

Interno del barbecue

- Pulire il braciere dopo ogni utilizzo. In questo modo si garantisce l'accensione corretta del propulsore e si evita l'accumulo di detriti o cenere. **(A)**
- Utilizzare una spazzola per pulire il barbecue così da rimuovere eventuali residui di cibo o accumuli dalle griglie di cottura. L'ideale è farlo quando sono ancora calde per una precedente cottura.
- Gli incendi da grasso sono causati da una quantità eccessiva di detriti caduti sui componenti di cottura del barbecue. Usare la piastra scorrevole del diffusore di calore per pulire la piastra principale e viceversa **(B)**. Rimuovere i detriti dall'interno della camera di cottura con un aspirapolvere per liquidi e polveri. Per una pulizia più profonda, utilizzare Pit Boss® Cleaner & Degreaser per l'interno e l'esterno del barbecue.

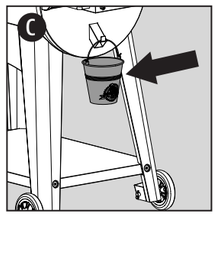
  IMPORTANTE: A causa del calore elevato, non coprire i componenti del diffusore di calore con un foglio di alluminio.

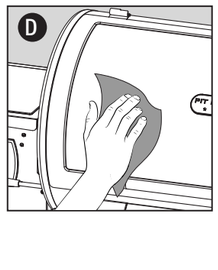




Esterno del barbecue

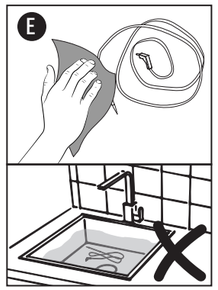
- Controllare spesso il secchio del grasso e pulirlo se necessario. Tenere presente il tipo di cucina che si fa. **(C)**
- Pulire il barbecue dopo ogni utilizzo **(D)**. Utilizzare acqua calda e sapone per eliminare il grasso. Non utilizzare detergenti per forni, detergenti abrasivi o spugnette abrasive sulle superfici esterne del barbecue. Le parti verniciate non sono incluse nella garanzia, ma rientrano nella manutenzione ordinaria. In caso di graffi, usura o sfogliatura della vernice, è possibile ritoccare le superfici con una vernice per barbecue resistente alle alte temperature.
- Una copertura per barbecue è la migliore protezione contro le intemperie e gli agenti inquinanti esterni. Quando il barbecue non è in uso o deve essere riposto per un periodo prolungato, coprirlo e conservarlo in garage o in un ripostiglio.

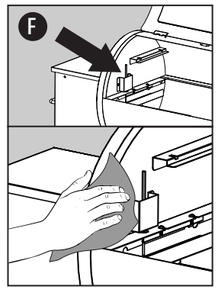




Sonde

- Pulire le sonde per carne dopo ogni utilizzo. Una sonda per carne non utilizzata deve essere arrotolata senza essere compressa. Eventuali nodi o pieghe nei fili della sonda possono causare danni. Non mettere in lavastoviglie o immergere in acqua. Se i fili interni sono danneggiati dall'acqua, la sonda per carne va in cortocircuito, causando false letture. **(E)**
- Verificare e pulire eventuali residui o grasso sulla sonda del barbecue, che si trova all'interno del corpo principale, sul lato sinistro. Se la temperatura sulla scheda di controllo è molto diversa da quella del termometro del barbecue, la causa è spesso una sonda sporca. **(F)**
- Se una sonda è danneggiata, deve essere sostituita.

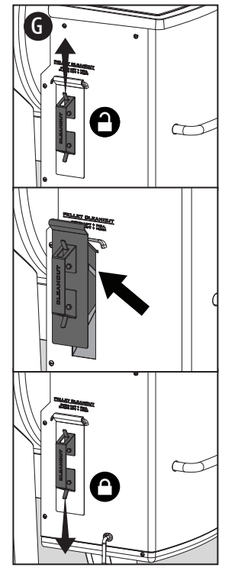


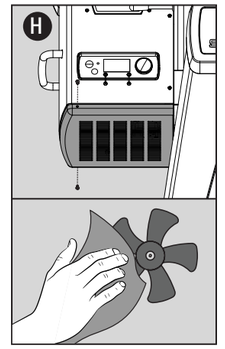


Assemblaggio della tramoggia

- La tramoggia è dotata di una funzione di svuotamento dei pellet, che consente una facile pulizia e la possibilità di cambiare l'aroma dei pellet di legno. Per svuotarla, individuare lo sportello di scarico dei pellet e la maniglia dello sportello sul retro della tramoggia. Sollevare la maniglia per sbloccare lo sportello. Posizionare un secchio pulito e vuoto sotto l'apertura di scarico e tirare la maniglia dello sportello per aprire la piastra di accesso alla canalina, in modo che i pellet possano defluire dalla tramoggia. Una volta svuotata, sollevare nuovamente la maniglia della porta per sbloccarla. Rimettere la piastra di accesso in sede. Abbassare la maniglia della porta per chiudere lo sportello. **(G)**

  ATTENZIONE: Utilizzare una spazzola a manico lungo o un aspirapolvere per liquidi e polveri per rimuovere eventuali residui di pellet, segatura e detriti, effettuando una pulizia accurata attraverso il setaccio della tramoggia.
- Si consiglia di far uscire tutti i pellet dal sistema della coclea se il barbecue rimane inutilizzato per un lungo periodo di tempo. Per farlo, è sufficiente far funzionare il barbecue, con la tramoggia vuota, fino a quando tutti i pellet non sono stati espulsi dal tubo della coclea.
- Controllare e pulire eventuali detriti presenti nella presa d'aria della ventola, situata sul fondo della tramoggia. Una volta rimosso il pannello d'accesso, pulire con cura eventuali accumuli di grasso presenti sulle pale della ventola. Utilizzare acqua calda e sapone per eliminare fuliggine e grasso. In questo modo si garantisce un flusso d'aria pulito e sufficiente per il corretto funzionamento del sistema di alimentazione. **(H)**





SCHEDA INFORMATIVA SULLA CURA DEL BARBECUE

ARTICOLO	FREQUENZA DI PULIZIA	METODO DI PULIZIA
Fondo della struttura principale del barbecue	Ogni 5-6 sessioni di cottura	Aspirare i detriti in eccesso con l'aspirapolvere
Braciere	Ogni 2-3 sessioni di cottura	Aspirare i detriti in eccesso con l'aspirapolvere
Griglie di cottura	Dopo ogni sessione di cottura	Bruciare gli eccessi, spazzola in ottone
Flame Broiler™	Ogni 5-6 sessioni di cottura	Raschiare la piastra principale con un raschietto, non lavarla.
Ripiano	Dopo ogni sessione di cottura	Panno e acqua saponata
Secchio del grasso	Dopo ogni sessione di cottura	Panno e acqua saponata
Sistema di alimentazione della coclea	Quando il sacco del pellet è vuoto	Consentire alla coclea di fare fuoriuscire la segatura, lasciando la tramoggia vuota
Componenti elettrici della tramoggia	Una volta all'anno	Spolverare l'interno, pulire le pale del ventilatore con sapone Acqua
Presa d'aria	Ogni 5-6 sessioni di cottura	Polvere, panno e acqua saponata
Sonda del barbecue (sensore) e schermo	Ogni 2-3 sessioni di cottura	Panno e acqua saponata

Salva un'immagine di questa tabella.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Una pulizia e una manutenzione adeguate e l'uso di carburante pulito, asciutto e di qualità prevengono i problemi operativi più comuni. Quando il barbecue Pit Boss® funziona male o con una scarsa frequenza, i seguenti suggerimenti per la risoluzione dei problemi possono essere utili.

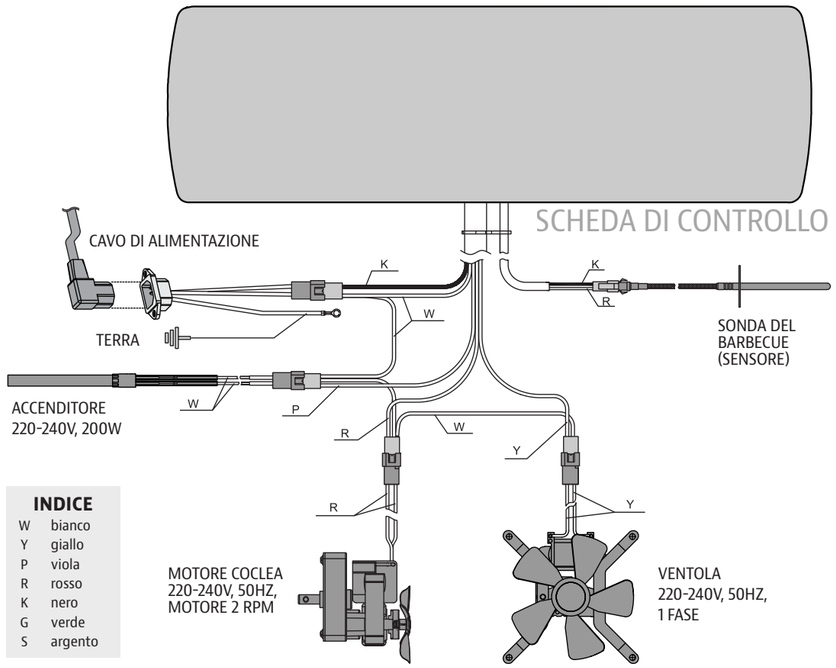
AVVERTENZA: Scollegare sempre il cavo elettrico prima di aprire il barbecue per qualsiasi ispezione, manutenzione, pulizia o intervento di assistenza. Assicurarsi che il barbecue sia completamente raffreddato per evitare lesioni.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
Nessuna spia di alimentazione sulla scheda di controllo	Non collegato alla fonte di alimentazione	Assicurarsi che l'unità sia collegata a una fonte di alimentazione funzionante. Assicurare che l'impianto fornisca almeno 10 ampere. Assicurarsi che tutti i collegamenti dei fili siano saldamente collegati e asciutti.
	Fusibile bruciato sulla scheda di controllo	Rimuovere il pannello d'accesso. Premere le linguette di plastica che tengono in posizione la scheda di controllo e tirare con cautela il controller all'interno della tramoggia per rilasciare la scheda di controllo. Controllare il fusibile per verificare se il filo è rotto o se è diventato nero. In tal caso, il fusibile deve essere sostituito manualmente.
	Scheda di controllo difettosa	La scheda di controllo deve essere sostituita. Contattare il Servizio Clienti per la sostituzione del pezzo.
Il fuoco nel braciere non si accende	Coclea non riempita	Prima di utilizzare l'unità per la prima volta o ogni volta che la tramoggia è svuotata completamente, la coclea deve essere riempita per consentire ai pellet di riempire il suo tubo. Se non viene riempita, l'accenditore si spegne prima che i pellet raggiungano il braciere. Seguire la procedura di riempimento della coclea.
Il barbecue non raggiunge o mantiene una temperatura stabile	Flusso d'aria insufficiente attraverso il braciere	Verificare che non vi siano accumuli di cenere o ostruzioni. Seguire le istruzioni per la cura e la manutenzione in caso di presenza di cenere. Controllare la ventola. Assicurarsi che funzioni correttamente e che la presa d'aria non sia bloccata. Seguire le istruzioni per la cura e la manutenzione in caso di sporco. Controllare il funzionamento del motore della coclea e verificare che non vi siano ostruzioni nel tubo della coclea. Una volta eseguiti tutti i passaggi sopra descritti, avviare il barbecue e attendere 10 minuti. Verificare che la fiamma prodotta sia brillante e vivace.
	Mancanza di carburante, scarsa qualità del carburante, ostruzione nel sistema di alimentazione	Controllare la tramoggia per verificare che il livello di carburante sia sufficiente e riempirla se è basso. La qualità scadente dei pellet di legno duro o l'eccessiva lunghezza dei pellet può causare un'ostruzione nel sistema di alimentazione. Rimuovere i pellet e seguire le istruzioni per la cura e la manutenzione.
	Sonda del barbecue (sensore)	Controllare lo stato della sonda del barbecue (sensore). Seguire le istruzioni per la cura e la manutenzione in caso di sporco. Contattare il Servizio Clienti per ottenere un pezzo di ricambio se è danneggiata.
La temperatura del barbecue a bassa temperatura è ancora troppo alta.	L'impostazione "P" è troppo bassa	Premere il pulsante di impostazione "P" e aumentare l'impostazione "P".
La temperatura effettiva non si adatta	Sonda del barbecue sporca	Controllare lo stato della sonda del barbecue. Seguire le istruzioni per la cura e la manutenzione in caso di sporco.
Il barbecue produce fumo in eccesso o di colore anomalo e il cibo risulta scolorito a causa del fumo	Accumulo di grasso	Seguire le istruzioni per la cura e la manutenzione.
	Qualità del pellet di legno duro	Rimuovere i pellet di legno duro umidi dalla tramoggia. Pulire seguendo le istruzioni per la cura e la manutenzione. Sostituire con pellet di legno duro secco.
	Il braciere risulta ostruito	Pulire il braciere se si utilizza pellet di legno duro umido. Seguire la procedura di riempimento della coclea.
	Presa d'aria insufficiente per la ventola	Controllare la ventola. Assicurarsi che sia pulita, che funzioni correttamente e che la presa d'aria non sia bloccata. Seguire le istruzioni per la cura e la manutenzione in caso di sporco.
Frequenti fiammate	Temperatura di cottura	Provare a cuocere a una temperatura inferiore. Il grasso ha un punto di infiammabilità. Mantenere la temperatura al di sotto dei 176°C / 350°F quando si cucinano cibi molto grassi.
	Accumulo di grasso sui componenti di cottura	Seguire le istruzioni per la cura e la manutenzione.
Codice di errore "ErH"	L'unità si è surriscaldata, forse a causa di un incendio causato da grasso o da un eccesso di carburante.	Tenere premuto il pulsante di accensione per tre secondi per spegnere l'unità e lasciare che il barbecue si raffreddi. Seguire le istruzioni per la cura e la manutenzione. Dopo la manutenzione, rimuovere i pellet e verificare il posizionamento di tutti i componenti. Una volta raffreddato, premere il pulsante di accensione per accendere l'unità, quindi selezionare la temperatura desiderata. Se il codice di errore è ancora visualizzato, contattare il Servizio Clienti.
Codice di errore "ErL"	Il filo della sonda del barbecue non fa collegamento.	Rimuovere il pannello d'accesso e verificare che i fili della sonda del barbecue non siano danneggiati. Scollegare e ricollegare i connettori della sonda del barbecue alla scheda di controllo.
	La sonda del barbecue è rotta	La sonda del barbecue deve essere sostituita. Contattare il Servizio Clienti per ottenere un pezzo di ricambio.
Codice di errore "Err" con icona accenditore lampeggiante	Il barbecue non riesce a eseguire il ciclo di avvio.	Verificare il corretto posizionamento dei componenti di cottura. Controllare che la tramoggia contenga carburante a sufficienza o se c'è un'ostruzione nel sistema di alimentazione. Rimuovere i pellet e seguire le istruzioni per la cura e la manutenzione. Controllare la sonda del barbecue (sensore) per verificare che la temperatura effettiva sia corretta. Seguire le istruzioni per la cura e la manutenzione in caso di sporco. Controllare il posizionamento dell'accenditore e che si riscaldi correttamente. In caso di freddo estremo, il barbecue potrebbe richiedere un secondo avvio. Spegnere il barbecue, attendere e riaccendere. Controllare la ventola. Assicurarsi che funzioni correttamente. Seguire le istruzioni per la cura e la manutenzione in caso di sporco.
Codice di errore "NoP"	Connessione errata alla porta di connessione	Scollegare la sonda della carne dalla porta di connessione sulla scheda di controllo e ricollegarla. Assicurarsi che l'adattatore della sonda sia saldamente collegato. Controllare che non vi siano segni di danni all'estremità dell'adattatore. Se il problema persiste, chiamare il Servizio Clienti per la sostituzione del pezzo.
	La sonda della carne è danneggiata	Verificare che i fili della sonda della carne non siano danneggiati. Se danneggiati, chiamare il Servizio Clienti per la sostituzione del pezzo.
	Scheda di controllo difettosa	La scheda di controllo deve essere sostituita. Contattare il Servizio Clienti per la sostituzione del pezzo.
Codice di errore "Err" con Icona della coclea lampeggiante	Il motore della coclea è inceppato, non riesce a collegarsi	Rimuovere i componenti di cottura nella camera di cottura principale. Accendere l'unità e ispezionare il sistema di alimentazione della coclea. Verificare visivamente che la coclea stia facendo cadere i pellet nel braciere. Scollegare e ricollegare il connettore del motore della coclea alla scheda di controllo. Se non funziona correttamente, chiamare il Servizio Clienti per ricevere assistenza o un pezzo di ricambio.
Codice di errore "Err" con Icona dell'accenditore lampeggiante	L'accenditore non funziona correttamente, non effettua il collegamento	Rimuovere i componenti di cottura nella camera di cottura principale. Accendere l'unità e ispezionare l'accenditore. Verificare che l'accenditore funzioni mettendo la mano sopra il braciere e sentendo se c'è calore. Verificare visivamente che l'accenditore sia allineato con il foro del braciere e che si apra per accendere i pellet. Scollegare e ricollegare il connettore dell'accenditore alla scheda di controllo. Se non funziona correttamente, chiamare il Servizio Clienti per ricevere assistenza o un pezzo di ricambio.
	Guasto all'accenditore	L'accenditore deve essere sostituito. Contattare il Servizio Clienti per la sostituzione del pezzo.
Codice di errore "Err" con icona della ventola lampeggiante	La ventola non funziona correttamente, non effettua il collegamento	Controllare la ventola. Assicurarsi che funzioni correttamente e che la presa d'aria non sia bloccata. Rimuovere il pannello d'accesso (per il diagramma dei fili elettrici, vedere lo schema) e verificare che i fili della ventola non siano danneggiati. Scollegare e ricollegare il connettore della ventola alla scheda di controllo. Seguire le istruzioni per la cura e la manutenzione in caso di ventola sporca.
Codice di errore "Err" con icona dei pellet lampeggiante	Mancanza di carburante, scarsa qualità del carburante, il barbecue non rimane acceso	Controllare la tramoggia per verificare che il livello di carburante sia sufficiente e riempirla se è basso. La scadente qualità dei pellet di legno duro o la lunghezza eccessiva dei pellet può causare un'ostruzione nel sistema di alimentazione. Rimuovere i pellet e seguire le istruzioni per la cura e la manutenzione.

SCHEMA ELETTRICO	
ALIMENTAZIONE	AC 220-240V, 50HZ
POTENZA NOMINALE	250W
POTENZA DI ALIMENTAZIONE DEL COMBUSTIBILE	1,12 KG/H / 2,48 LB/H

ATTENZIONE: I componenti elettrici, approvati dai servizi di test e certificazione della sicurezza dei prodotti, rispettano una tolleranza di test di ± 5-10 per cento.

IT



INDICE

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

HAI BISOGNO DI AIUTO?

Chatta in diretta con il Servizio Clienti per domande tecniche e relative all'assistenza.

#12001

PARTI DI RICAMBIO

Contatta il rivenditore locale o visita il nostro sito per un catalogo completo delle parti.

GARANZIA

TERMINI E CONDIZIONI

I barbecue Pit Boss Grills® ("Pit Boss®"), prodotti da Outdoor Brands, LLC, godono di una garanzia di 5 anni contro i difetti e la manodopera su tutte le parti e di 5 anni sui componenti elettrici. Outdoor Brands, LLC, garantisce che tutti i componenti sono privi di difetti di materiale e di fabbricazione, in condizioni d'uso normali, per tutta la durata dell'utilizzo e della proprietà da parte dell'acquirente originale.

Non esiste alcuna garanzia aggiuntiva o di altro tipo applicabile a questo prodotto.
Questa garanzia non è applicabile:

- se non si è in grado di fornire la prova d'acquisto o dopo la scadenza della garanzia.
- ai danni o ai difetti dovuti all'usura, come graffi, ammaccature, scheggiature o piccole crepe estetiche. Queste modifiche estetiche 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 non corretta o modifiche personalizzate.
- alla ruggine o all'ossidazione, salvo che non vi sia una compromissione dell'integrità strutturale del componente del barbecue. 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 il sale sono alcune delle sostanze che possono intaccare i rivestimenti metallici.
- ai danni o ai difetti che si verificano durante l'uso commerciale, il noleggio o qualsiasi uso per cui il prodotto non è previsto.
- a 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 garanzia, Outdoor Brands, LLC, si impegna a fornire una sostituzione per i componenti difettosi e/o guasti e non addebiterà le spese di riparazione o sostituzione per le parti restituite, con trasporto prepagato, qualora le parti risultino difettose all'esame.

Outdoor Brands, LLC, non si assume alcuna responsabilità, legale o di altro tipo, per i danni accidentali o conseguenti alla proprietà o alle persone derivanti dall'uso di questo prodotto, durante o dopo il periodo di garanzia. Tutte le garanzie del produttore sono indicate nel presente documento e non sarà possibile avanzare alcuna richiesta di risarcimento nei confronti del produttore per qualsiasi garanzia o dichiarazione. Alcuni Stati non consentono l'esclusione o la limitazione di danni incidentali o consequenziali, né la limitazione di garanzie implicite, pertanto le limitazioni o le esclusioni stabilite nella presente garanzia limitata potrebbero non essere applicabili. La presente garanzia limitata conferisce all'utente specifici diritti legali e l'utente può godere di altri diritti, che variano da Stato a Stato.

IT

IT

REGISTRA IL TUO BARBECUE

Registra il tuo prodotto in meno di un minuto e accedi in modo rapido e semplice a una fantastica raccolta di notizie culinarie.

La tua registrazione (prova d'acquisto) ti permetterà di ricevere il miglior servizio di garanzia per il tuo prodotto. Nell'improbabile caso in cui vi siano problemi di sicurezza, potremo informarti rapidamente.1

MODELLO	**PB700NX**
NUMERO DI SERIE	
DATA DI ACQUISTO	A A A A M M G G
ACQUISTATO DA (RIVENDITORE AUTORIZZATO)	



SERVIZIO CLIENTI

In caso di domande o dubbi sul prodotto, il nostro team di Servizio Clienti è pronto ad assisterti. Prima di contattare il Servizio Clienti, tieni a portata di mano i dati di registrazione.


TELEFONO


CHAT


APP



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

BELANGRIJK, LEES ZORGVULDIG, BEWAAR VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.
LEES DE HANDLEIDING VÓÓR GEBRUIK!

DE BELANGRIJKSTE OORZAKEN VAN BRAND DOOR APPARATEN ZIJN 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 elektrisch apparaat op pellets installeert en gebruikt. Het niet-opvolgen van deze instructies kan leiden tot zaakschade, letsel of zelfs de dood. Neem contact op met de lokale bouw- of brandweerfunctionarissen voor informatie over beperkingen en installatie-inspectievereisten in uw regio. Bewaar deze instructies.

VEILIGHEIDSLIJST

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

Neem contact op met uw lokale vereniging van huiseigenaren, bouw- of brandweerfunctionarissen of bevoegde instanties om de nodige vergunningen, toestemmingen of informatie te verkrijgen over eventuele installatiebeperkingen, zoals het installeren van een grill op een brandbaar oppervlak, inspectievereisten of zelfs de mogelijkheid om de grill in uw regio te gebruiken.

1. De minimale afstand tussen brandbare constructies en de zijkanten van de grill is 914 mm en 914 mm tussen de achterkant van de grill en brandbare constructies. **Installeer het apparaat niet op een brandbare vloer of een vloer beschermd met een brandbaar oppervlak, tenzij de juiste vergunningen en toestemmingen zijn verkregen van de bevoegde instanties.** Gebruik dit apparaat niet binnenshuis, in een afgesloten of niet-verluchte ruimte, in een woning, voertuig, tent of garage. Dit apparaat op hardhoutpellets mag niet onder een brandbaar plafond of brandbare overhang worden geplaatst. Houd de grill in een ruimte die vrij is van brandbare materialen, benzine en andere brandbare dampen en vloeistoffen.

   WAARSCHUWING: Let op brandbaar materiaal in het gebouw en houd het vuur onder controle om oververhitting te voorkomen. In het geval van vetbrand zet u de grill UIT en laat u het deksel gesloten, totdat het vuur gedoofd is. Haal de stekker uit het stopcontact. Gooi geen water op het apparaat. Probeer het vuur niet te smoren. Het is raadzaam om een brandblusser te gebruiken die geschikt is voor alle brandklassen (klasse ABC). Als er toch een ongecontroleerde brand ontstaat, bel dan de brandweer.

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

3. Controleer na een periode van opslag of niet-gebruik of de vuurpot niet verstopt is, er geen vreemde voorwerpen in de laadtrechter zitten en of de lucht rond de ventilatoringang of schoorsteen niet verstopt is. Reinig het apparaat vóór gebruik. Regelmatig onderhoud is nodig om de levensduur van uw apparaat te verlengen. **Als de grill tijdens het regenseizoen of in een seizoen met hoge luchtvochtigheid buiten wordt bewaard, mag er geen water in de laadtrechter komen.** Wanneer hardhoutpellets nat worden of worden blootgesteld aan hoge luchtvochtigheid, zullen ze sterk uitzetten, ontbinden en mogelijk het toevoersysteem blokkeren. Schakel altijd de stroom uit, voordat u onderhoud of reparaties uitvoert.

NL

IBELANGRIJK! Schakel het apparaat altijd uit en doorloop de hele uitschakelcyclus. Haal de stekker pas uit het stopcontact als de uitschakelcyclus is voltooid en/of voordat u het apparaat schoonmaakt. Het niet-opvolgen van deze waarschuwing kan leiden tot schade, ernstig letsel, brand, elektrische schokken of de dood

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

4. Het is aanbevolen om hittebestendige barbecuehandschoenen of -wanten te gebruiken bij het bedienen van de grill. Gebruik geen accessoires die niet zijn gespecificeerd voor gebruik met dit apparaat. Plaats geen barbecuehoes of andere brandbare voorwerpen in de opbergruimte onder de barbecue. Verwijder potten en pannen wanneer het apparaat onbeheerd is, om brandgevaar te verminderen.
5. Om te voorkomen dat vingers, kleding of andere voorwerpen in contact komen met de vijzelvoeding, is het apparaat uitgerust met een metalen veiligheidsscherm dat aan de binnenkant van de laadtrechter is bevestigd. Dit scherm mag niet worden verwijderd, tenzij aangegeven door de klantendienst of een erkende verkoper.

   WAARSCHUWING: Dit apparaat is niet aanbevolen voor kinderen, personen met een lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperking, of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij onder direct toezicht of met instructies van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
6. Delen van de barbecue kunnen zeer heet zijn, wat ernstig letsel kan veroorzaken. Houd jonge kinderen en huisdieren uit de buurt tijdens het gebruik.
7. Vergroot de ontstekingsgaten of de vuurpot niet. Het niet-opvolgen van deze waarschuwing kan leiden tot brandgevaar en letsel en maakt de garantie ongeldig.
8. Het product kan scherpe randen of punten hebben. Aanraking kan letsel veroorzaken. Wees voorzichtig.

AS WEGGOOIEN

As moet worden geplaatst in een metalen ton met een goed sluitend deksel. De gesloten ton met as moet op een niet-brandbare vloer of op de grond worden geplaatst, ver verwijderd van brandbare materialen, in afwachting van definitieve afvoering. Wanneer as in de grond wordt begraven of op een andere manier lokaal wordt verspreid, moet de as in een gesloten ton worden bewaard totdat alle sintels helemaal zijn afgekoeld.

HARDHOUTPELLETS

Dit kooktoestel op pellets is uitsluitend bedoeld en goedgekeurd voor gepelletiseerde, volledig natuurlijke hardhoutbrandstof. Elk ander type brandstof dat in dit apparaat wordt verbrand, maakt de garantie en veiligheidscertificering ongeldig. Gebruik alleen houtpellets die door de fabrikant zijn gespecificeerd. Gebruik geen pellets als brandstof die zijn gelabeld als pellets met additieven. Hardhoutpellets zijn zeer gevoelig voor vocht en moeten altijd in een luchtdichte ton worden bewaard. Als u de grill voor langere tijd niet gebruikt en opbergt, raden wij aan om alle pellets uit de laadtrechter en vijzel van de grill te verwijderen om verstopping te voorkomen. De gemiddelde verbrandingswaarde van pelletbrandstof is 18.569-20.362 kJ/kg (8.000-8.770 BTU/lb), met een asgehalte van < 1%.

WAARSCHUWING: Gebruik nooit benzine, benzineachtige lantaarnbrandstof, kerosine, aanmaakvloeistof voor houtskool of soortgelijke vloeistoffen om een vuur in dit apparaat aan te steken of 'op te frissen'. Houd al deze vloeistoffen uit de buurt van het apparaat wanneer het in gebruik is.

Op de afdrukdatum was er geen industrienorm voor barbecuepellets van hardhout, hoewel de meeste pelletfabrieken dezelfde normen hanteren voor de productie van pellets van hardhout voor huishoudelijk gebruik. Meer informatie vindt u op www.pelletheat.org of bij het Pellet Fuel Institute.

Neem contact op met uw lokale verkoper voor informatie over de kwaliteit van pellets in uw regio en over de kwaliteit van verschillende merken. Aangezien er geen controle is op de kwaliteit van de gebruikte pellets en pellets die door vocht zijn aangetast, aanvaarden wij geen aansprakelijkheid voor schade veroorzaakt door brandstof van slechte kwaliteit.

CREOSOOT

Creosoot - vorming en noodzaak van verwijdering. Bij verbranding wordt zwarte rook met een residu dat ook zwart van kleur is, geproduceerd. Wanneer houtpellets langzaam worden verbrand, produceren ze teer en andere organische dampen die zich vermengen met het vrijgekomen vocht en zo creosoot vormen. De creosootdampen condenseren in een relatief koele ovenafvoer en afzuigkap van een langzaam brandend vuur. Als gevolg hiervan hoopt creosootresidu zich op de bekleding van de afvoer en de afzuigkap op. Wanneer de creosoot wordt ontstoken, ontstaat er een extreem heet vuur.

De vetafvoer moet ten minste twee keer per jaar worden geïnspecteerd om te bepalen wanneer er vet en/of creosootophoping is ontstaan. Wanneer er vet of creosoot is opgehoopt, moet dit worden verwijderd om brandgevaar te beperken.

KOOLMONOXIDE

Volg deze richtlijnen om te voorkomen dat dit kleurloze, reukloze gas u, uw gezin of anderen vergiftigt:

- Weet wat de symptomen van koolmonoxidevergiftiging zijn: hoofdpijn, duizeligheid, zwakte, misselijkheid, braken, slaperigheid en verwardheid. Koolmonoxide vermindert het vermogen van het 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 wordt gemakkelijk gezien als een verkoudheid of de griep en wordt vaak te laat ontdekt.
- Alcohol- en drugsgebruik versterken de effecten van koolmonoxidevergiftiging.

Koolmonoxide is bijzonder giftig voor moeders en kinderen tijdens de zwangerschap, zuigelingen, ouderen, rokers en mensen met bloed- of bloedsomloopproblemen, zoals bloedarmoede of hartziekten.

CORRECTE VERWIJDERING VAN DIT PRODUCT



Deze markering geeft aan dat dit product niet samen met ander huishoudelijk afval in de EU mag worden weggegooid. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u op verantwoorde wijze recyclen om het duurzame hergebruik van materiële hulpbronnen te bevorderen. Om uw gebruikte apparaat in te leveren, kunt u gebruikmaken van de retour- en inzamelsystemen of contact opnemen met de winkel waar u het product hebt gekocht. Zij kunnen dit product inzamelen voor milieuvriendelijke recycling. Richtlijn 2002/96/EG

NL

INHOUDSOPGAVE

Belangrijke veiligheidsmaatregelen 97

Inhoud van de verpakking 100

Specificaties 100

Kennismaken met de grill 101

Bedieningspaneel 102

Bediening 103

- Instellen
- De temperatuur instellen
- De vleesthermometers gebruiken
- De schroef voorbereiden
- Eerste gebruik (afbranden)
- Regelmatig gebruik
- Koken en warm roken
- Roken bij lage temperatuur
- Uitschakelen
- Meer functies

Onderhoud 109

Problemen oplossen 111

Garantie 114

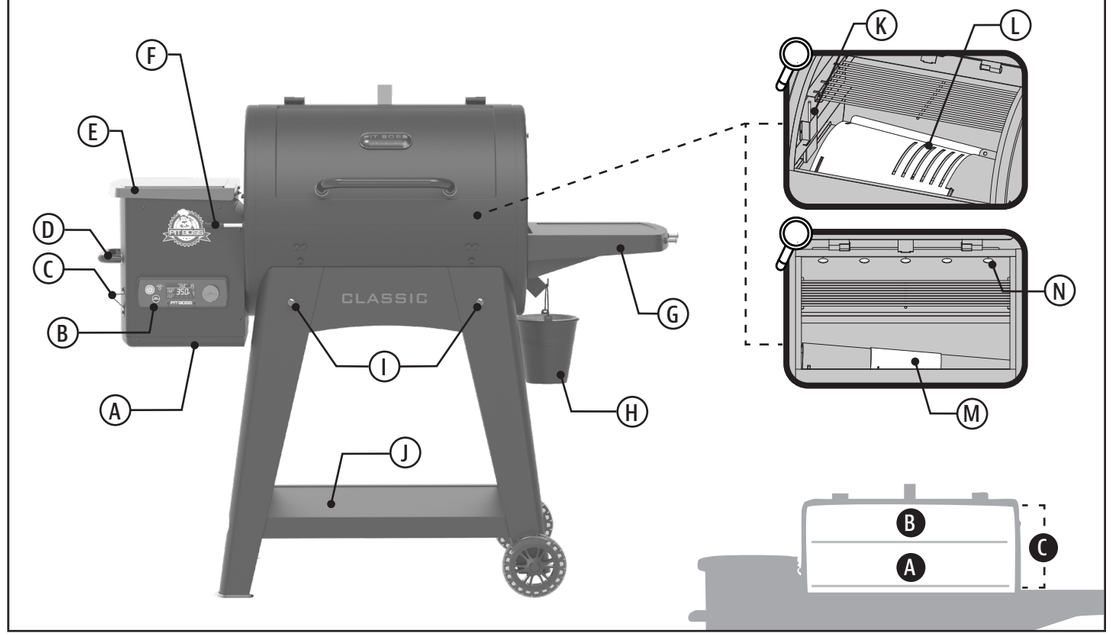
- Algemene voorwaarden
- Grill registreren
- Klantendienst

INHOUD VAN DE VERPAKKING	
1 x	GRILL EN ONDERDELEN
1 x	HARDWARE IN BLISTERVERPAKKING
1 x	VLEESTHERMOMETERS
1 x	MONTAGEHANDLEIDING
1 x	GEBRUIKERSHANDLEIDING

SPECIFICATIES	
MODEL	PB700NX
VOEDING	AC 220-240 V, 50 HZ
NOMINAAL VERMOGEN	250 W
BRANDSTOF	HARDHOUTPELLETS
BRANDSTOFCAPACITEIT	8,5 KG/18.7 LB
TEMPERATUURBEREIK	82-260 °C/180-500 °F
AFMETINGEN	1.636 X 705 X 1.190 MM/ 55,1 X 27,7 X 46,8 INCH
GEWICHT	57,5 KG/ 126,7 LB



KENNISMAKEN MET DE GRILL



A Toegangspaneel
Verwijder het toegangsluik om toegang te verkrijgen tot de elektrische onderdelen voor reparatie en onderhoud.

B Bedieningspaneel
Het besturingssysteem dat de toevoersnelheid van de pellets, de ventilator en de omgevingsinstellingen regelt.

C Flesopener
Houd de fles vast en til om de dop te verwijderen. Als u het eenmaal onder de knie hebt, is het heel eenvoudig.

D Handvat van de vultrechter
Gebruik dit handvat op de vultrechter om de grill te kantelen en van de ene naar de andere plek te verplaatsen.

E Laadtrechter
Een grotere laadtrechter voor een volledige rooksessie. Het veiligheidsscherm van de laadtrechter breekt brokken brandstof af wanneer ze worden toegevoegd.

F Flame Broiler™-afstelstang
Verstel de schuifplaat van de vlamgrill veilig en eenvoudig door de stang naar links of rechts te bewegen.

G Zijplank
Handige plank biedt voldoende ruimte voor het bereiden van voedsel en is voorzien van haken voor grillgereedschap.

H Gemakkelijk toegankelijke vetopvangbak
Vangt het kookvet van de grill op om de kookruimte schoon te houden. Gemakkelijk te verwijderen uit de tuit van het onderstel.

I Haken voor gereedschap

J Kar met open bodem
Het stevige, open ontwerp van de kar is perfect om barbecuegereedschap en kruiden van de grond te houden.

K Grillthermometer (sensor)
Dit verticale stuk roestvrij staal meet de interne temperatuur van het apparaat. Stel de temperatuur in op het bedieningspaneel en de grillthermometer meet de interne temperatuur van het apparaat en stelt bij tot de gewenste temperatuur.

L Flame Broiler™-hoofdplaat
Schroei en braad naar wens met directe vlam boven de vuurpot. Brand donkere strepen in het vlees, net als in uw favoriete steakhouse.

M Flame Broiler™-schuifplaat
Indirecte warmte, of convectiekoken, is mogelijk wanneer de schuifplaat de sleuven van de hoofdplaat bedekt. Geef grote stukken vlees of delicate gerechten meer smaak met indirecte warmte.

N Afzuigopeningen
Deze gaten zorgen voor luchtstroom door de ton. Ze bevinden zich aan de achterkant van de ton voor een gelijkmatige warmteverdeling. Schoon houden.

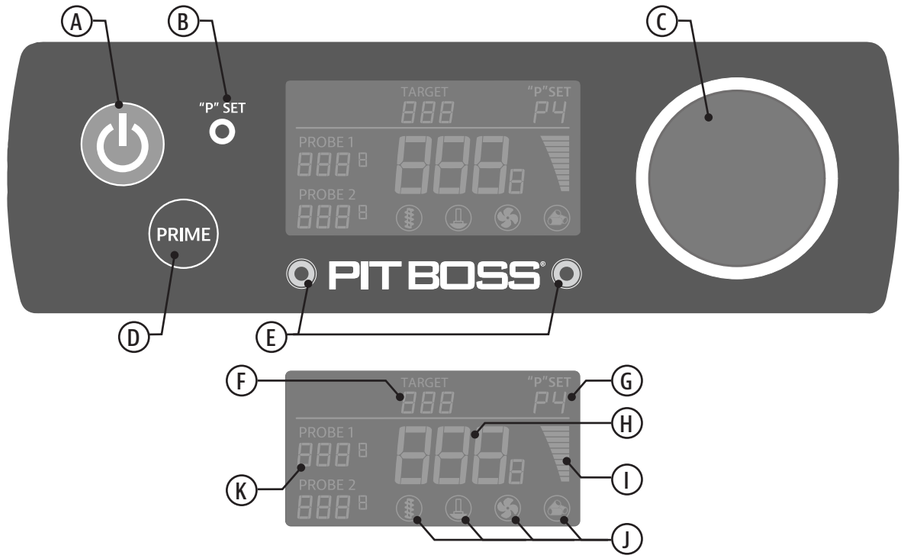
KOOKOPPERVLAK

A 3.351,6 CM² / 519,5 INCH²

B 1.467,1 CM² / 227,4 INCH²

C 4.818,7 CM² / 746,9 INCH²

BEDIENINGSPANEEL



A Aan-/uitknop
Druk één keer 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-instelknop
Gebruik deze knop wanneer de regelknop in de laagste temperatuurstand staat. De stand P regelt rechtstreeks de cyclussnelheid van de vijzel die pellets naar de vuurpot voert.

C Regelknop
Verhoog of verlaag de temperatuur. Druk op de knop om een wijziging te activeren, draai om een waarde te selecteren en druk vervolgens nogmaals op de knop om de nieuwe waarde te selecteren/accepteren.

D Prime-knop
Houd ingedrukt om een extra toevoer van pellets naar de vuurpot te activeren.

E Aansluitpoorten voor vleesthermometer
Sluit het adapteruiteinde van een vleesthermometer aan op een verbindingspoort. De uitlezing verschijnt op het scherm voor de geselecteerde vleesthermometer.

F DOEL-temperatuur
Geeft de gewenste doeltemperatuur weer. Dit is de temperatuur die wordt geselecteerd door aan de regelknop te draaien.

G P-INSTEL-cyclus
Geeft de gekozen P-instelcyclusfrequentie weer. De cyclusfrequentie wordt geselecteerd door licht op de P-instelknop te drukken, waarbij wordt geschakeld tussen P0 en P7.

H WERKELIJKE temperatuur
Geeft de werkelijke temperatuur in de hoofdton weer. De meting wordt uitgevoerd door de grillthermometer (sensor).

I Vuurintensiteitsmeter
Geeft de werkelijke temperatuurintensiteit van het vuur in de vuurpot weer en verandert van blauw naar rood. De kleur verandert wanneer de gewenste doeltemperatuur wordt aangepast.

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

K Uitlezingen van vleesthermometer
Geeft de afgelezen temperatuur weer van de aangesloten vleesthermometer(s). De aflezing komt overeen met de geselecteerde aansluitpoort.

VRAGEN?

Bekijk enkele veelgestelde vragen online of chat live met de klantendienst.

#12001

WERKING

OPSTELLEN

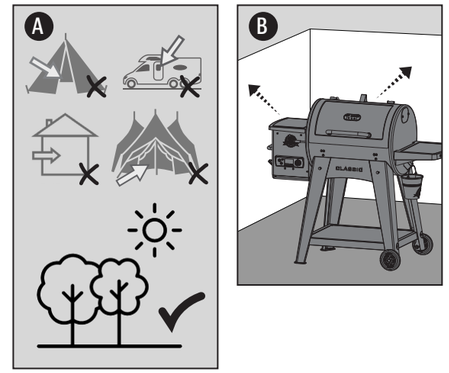
1. Bij alle apparaten voor buiten spelen de weersomstandigheden en grote rol bij de prestaties van de grill en de bereidingstijd voor een perfecte maaltijd. Dit apparaat mag niet onder een brandbaar plafond of overhang worden geplaatst **(A)**. Houd de grill uit de buurt van brandbare materialen, benzine en andere brandbare dampen en vloeistoffen.

   Alle Pit Boss®-apparaten moeten een minimale afstand van 914 mm (36 inch) tot brandbare constructies bewaren en deze afstand moet worden aangehouden terwijl de grill in gebruik is. (B)

2. Onderdelen zitten verspreid in de verpakking, ook onder de grill. Inspecteer de grill, onderdelen en de blisterverpakking met hardware nadat u ze uit de beschermende verpakking hebt gehaald. Gooi alle verpakkingsmaterialen van in en buiten de grill weg, voordat u met de montage begint. Controleer en inspecteer vervolgens alle onderdelen aan de hand van de montagehandleiding.

   Als er onderdelen ontbreken of beschadigd zijn, probeer dan niet te monteren. Neem contact op met uw verkoper of de Pit Boss®-klantendienst voor onderdelen.

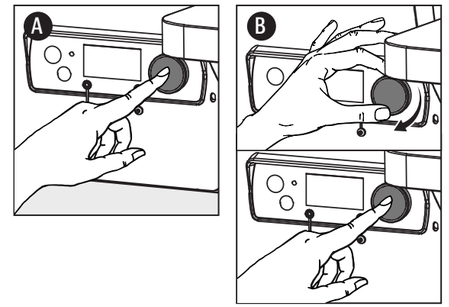
3. Monteer het apparaat volgens de instructies in de montagehandleiding.



TEMPERATUUR INSTELLEN

De grillthermometer meet de interne temperatuur van de grill. Wanneer de doeltemperatuur wordt aangepast, leest de grillthermometer de werkelijke temperatuur in de grillton en past die aan tot de gewenste doeltemperatuur. Volg de onderstaande stappen om de gewenste doeltemperatuur van de grill aan te passen:

1. Druk de regelknop in. De doeltemperatuur knippert om aan te geven dat die actief is. **(A)**
2. Draai aan de regelknop om de doeltemperatuur te wijzigen in de gewenste temperatuur. Zodra de gewenste doeltemperatuur is bereikt, bevestigt u door op de regelknop te drukken. **(B)**



VLEESTHERMOMETER GEBRUIKEN

Een vleesthermometer meet de interne temperatuur van een stuk vlees. Steek de vleesthermometeradapter helemaal in de aansluiting. U voelt en hoort dan de klik. Steek de roestvrijstalen vleesthermometer in het dikste deel van het vlees en de interne temperatuur wordt weergegeven op het scherm van het bedieningspaneel.

NB: Zorg ervoor dat de vleesthermometer en de draden ervan niet in direct contact komen met vuur of overmatige hitte. Dit kan schade aan de vleesthermometer veroorzaken. Wanneer niet in gebruik, koppelt u de vleesthermometer los en legt u hem opzij om te beschermen en schoon te houden.

PRIMING VAN VIJZEL

Wanneer u de grill voor het eerst gebruikt of wanneer de pellets in de laadtrechter op zijn, moet u de vijzel voorbereiden. Als u dit niet doet, zal de grill uitschakelen voordat de pellets worden ontstoken en zal er geen vuur ontstaan. Volg deze stappen voor priming van de vijzel:

1. Open het deksel van de laadtrechter. Zorg ervoor dat er geen vreemde voorwerpen in de laadtrechter zitten of de vijzelvoeding blokkeren.
2. Verwijder alle kookonderdelen uit de binnenkant van de grill. Zoek de vuurpot onder aan de pelletgrill.
3. Steek de stekker van het netsnoer in een stopcontact.
4. Druk op de aan-/uitknop om het apparaat in te schakelen. De opstartcyclus wordt gestart.
   - Controleer of u de vijzel hoort draaien. Plaats uw hand boven de vuurpot en voel of er luchtverplaatsing is. Plaats uw handen of vingers NIET in de vuurpot, dit kan letsel veroorzaken.
   - Na ongeveer dertig seconden zou u de ontsteking moeten ruiken en voelen dat de lucht boven de vuurpot warmer wordt. De punt van de ontsteking gloeit rood, wordt extreem heet en brandt. Raak de ontsteking niet aan.
5. Zodra u hebt gecontroleerd dat alle elektrische onderdelen correct werken, schakelt u de grill uit.
6. Vul de laadtrechter met volledig natuurlijke hardhoutbarbecuepellets.
7. Druk op de aan-/uitknop om het apparaat in te schakelen. Hierdoor wordt de opstartcyclus gestart.
8. Houd de primerknop ingedrukt totdat u pellets uit de vijzel in de vuurpot ziet vallen. Nu kunt u de primerknop loslaten.
9. U kunt nu uw grill uitschakelen. Zorg ervoor dat uw grill aangesloten blijft totdat de afkoelcyclus is voltooid. Zodra de ventilator uitgaat, heeft de grill de uitschakelcyclus voltooid en kunt u de stekker veilig uit het stopcontact halen.
10. Plaats de kookonderdelen terug in de hoofdton.
11. Uw grill is nu klaar voor gebruik! Als dit de eerste keer is dat u de grill gebruikt, moet u eerst uitbranden.

EERSTE GEBRUIK (UITBRANDEN)

Nadat de vijzel is voorbereid en voordat u voor het eerst op uw grill gaat koken, is het belangrijk om de grill uit te branden en alle vreemde stoffen te verwijderen.

1. Volg de instructies voor gewoon gebruik (hieronder) om het apparaat in te schakelen.
2. Draai de regelknop naar een temperatuur boven 176 °C/350 °F (met het deksel dicht) gedurende 30 tot 40 minuten.
3. Volg de instructies voor het uitschakelen om het apparaat uit te schakelen, of ga door met grillen op de gewenste temperatuur.

GEWOON GEBRUIK

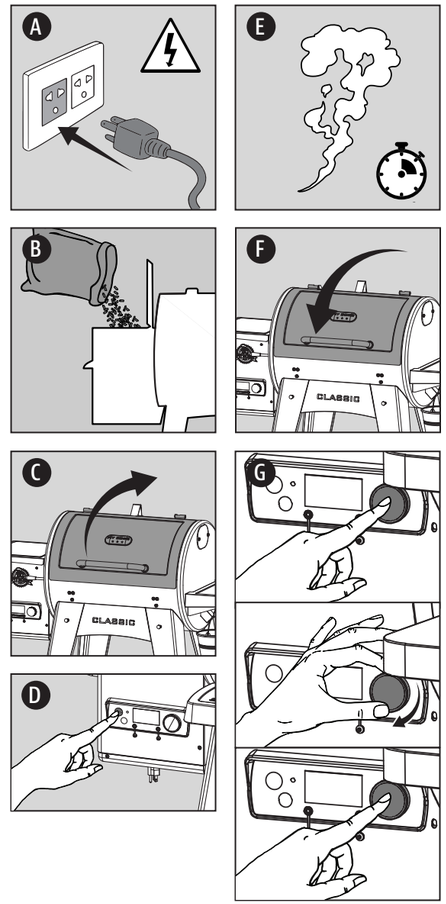
Roken en grillen zijn bereidingswijzen die verschillende resultaten kunnen opleveren afhankelijk van de tijd en temperatuur. Voor het beste resultaat houdt u bij wat u hebt gekookt, op welke temperatuur, hoelang u hebt gekookt en wat het resultaat was. Pas de volgende keer aan naar uw smaak. Naarmate u meer vertrouwd raakt met uw grill, is het verstandig om een buitenthermometer in de buurt van uw kookplaats te plaatsen. Oefening baart kunst.

De temperatuurweergave op het bedieningspaneel komt mogelijk niet exact overeen met de thermometer. De kooktemperatuur wordt beïnvloed door de volgende factoren: de omgevingstemperatuur buiten, de windkracht en -richting, de kwaliteit van de gebruikte brandstof, de opening van de deksel en de hoeveelheid voedsel die wordt gekookt.

Volg deze stappen voor gewoon gebruik van uw grill:

1. De vijzel moet voorbereid zijn. Zo niet, doe de priming.
2. Steek de stekker in een geaard stopcontact. **(A)**
3. Open de laadtrechterdeksel om de voorraad pellets te controleren. Vul indien nodig bij met natuurlijke hardhoutpellets voor een barbecue. **(B)**
4. Open de grilldeksel. **(C)**
5. Druk op de aan-/uitknop om het apparaat in te schakelen **(D)**. Hierdoor wordt de opstartcyclus geactiveerd:
   - De voedingsvijzel begint te draaien en de ventilator voert lucht naar de vuurpot.

     De deksel moet tijdens de opstartcyclus open blijven.
6. De grill begint rook te produceren tijdens de opstartcyclus **(E)**. Om te controleren of de opstartcyclus correct is begonnen, luistert u of u een vlamgeluid hoort en voelt u of er warmte wordt geproduceerd.
7. Zodra de zware, witte rook is verdwenen, is de opstartcyclus voltooid. Sluit de grilldeksel. **(F)**
8. Druk op de regelknop. Draai aan de regelknop om de doeltemperatuur in te stellen. Zodra de gewenste doeltemperatuur is bereikt, bevestigt u door nogmaals op de regelknop te drukken en kunt u beginnen met grillen! **(G)**



KOKEN EN WARM ROKEN

Roken en grillen zijn bereidingswijzen die verschillende resultaten opleveren, afhankelijk van de tijd en temperatuur. De kunst van het warm roken verwijst naar langere bereidingstijden, maar resulteert in een meer natuurlijke hardhoutsmaak (en een gewilde rookring) op uw vlees. Hogere bereidingstemperaturen resulteren in een kortere bereidingstijd, waardoor er minder rooksmaak wordt vastgehouden.

Voor het beste resultaat laat u het vlees na het bereiden even rusten. Hierdoor kunnen de natuurlijke sappen terugvloeien in de vezels, waardoor het vlees sappiger en smaakvoller wordt. De rusttijd kan variëren van 3 minuten tot 60 minuten, afhankelijk van de grootte van het stuk vlees.

SOORT VLEES	KOOKTEMPERATUUR	GESCHATTE TIJD	DOELTEMPERATUUR
GEVOGELTE			
Kalkoen (heel)	110 °C/225 °F	30-35 min/lb	74 °C/165 °F
Kip (heel)	190 °C/375 °F	3-4 uur	74 °C/165 °F
Bouten, borsten	190 °C/375 °F	1-2 uur	74 °C/165 °F
Kleine wildvogels	190 °C/375 °F	1-2 uur	74 °C/165 °F
Eend	135 °C 275 °F	2-3 uur	74 °C/165 °F
VARKENSVLEES			
Ham (heel)	120 °C/250 °F	15-20 min/lb	71 °C/160 °F
Gebraad	190 °C/375 °F	3-4 uur	74 °C/ 165 °F
Spareribs	120 °C/250 °F	4 uur	88 °C/190 °F
Vleesribbetjes	95 °C/200 °F	3-4 uur	88 °C/190 °F
Ossenhaas	110 °C/225 °F	1,5 uur	82 °C/180 °F
Schouder	110 °C/225 °F	1,5 uur/lb	90-98 °C/195-210 °F
RUNDVLEES			
Biefstuk	120 °C/250 °F	8-10 min	60 °C/140 °F
Ossenhaas	110 °C/ 225 °F	2-3 uur	60 °C/140 °F
Gebraad	110 °C/ 225 °F	3-4 uur	63 °C/145 °F
Spareribs	110 °C/ 225 °F	3-4 uur	79 °C/175 °F
Côte de boeuf	120 °C/250 °F	15-20 min/lb	57 °C/135 °F
Borststuk	110 °C/ 225 °F	1 uur/lb	90-98 °C/195-210 °F
WILD			
Ossenhaas	110 °C/ 225 °F	1-2 uur/lb	74 °C/165 °F
Gebraad	120 °C/250 °F	1-2 uur/lb	74 °C /165 °F
ZEEVRUCHTEN			
Filets	110 °C/ 225 °F	30-45 min	63 °C/145 °F
Zalm (heel)	95 °C/ 200 °F	2-3 uur	63 °C/145 °F
Kreeft	95 °C/200 °F	2-3 uur	63 °C/145 °F

Maak een schermafbeelding van deze tabel. U kunt ons later bedanken!

ROKEN BIJ LAGE TEMPERATUUR

Door de regelknop op de laagste temperatuurinstelling (82 °C/180 °F) te zetten en de P-instelwaarde te gebruiken, kan de gebruiker de cyclussnelheid van de pellets die de vuurpot voeden, rechtstreeks regelen. Door de P-instelwaarde te regelen, kan de gebruiker bij een lage kooktemperatuur meer rooksmaak aan de gerechten toevoegen. Dit is ook handig bij het koken op lage temperatuur, wanneer het apparaat sterk wordt beïnvloed door het weer buiten. Aangezien omgevingsfactoren de interne kooktemperatuur van de grill kunnen beïnvloeden, kunnen er grotere pieken en dalen in de temperatuurmetingen optreden. Daarom is het zeer goed om te leren hoe u de P-instelwaarde op basis van uw geografische locatie kunt gebruiken.

BELANGRIJK: Druk niet te hard op de P-instelknop, omdat dit schade kan veroorzaken. Een lichte druk is voldoende.

De standaard P-instelling is P-4. Bij deze instelling, bijvoorbeeld tijdens de opstartcyclus, voert de grill gedurende 18 seconden pellets toe en pauzeert vervolgens 115 seconden. In de meeste gevallen kunt u de P-instelling op de standaardinstelling laten staan.

Volg de onderstaande P-instellingstabel:

VIJZELCYCLUSFREQUENTIE (SECONDEN)

P-INSTELLINGSWAARDE	TOEVOER AAN	PAUZETIJD	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 vuurpot verlengd. Een hogere P-instelling wordt gebruikt in warmere of hete omgevingen waar men wil roken op hoge temperatuur, maar waar de buitentemperatuur de bereidingstemperatuur in de grill zou verhogen.

NB: Houd de vuurpot goed in de gaten, want als u de P-instelling te hoog of te snel verhoogt, kan het vuur helemaal doven.

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 vuurpot verkort. Een lagere P-instelling wordt gebruikt om te compenseren voor koelere temperaturen waarbij de buitentemperatuur de intensiteit van de warmte die in de grill wordt geproduceerd, vermindert of verzwakt. Door de P-instelling te verlagen, kunnen ook temperatuurschommelingen bij wisselende weersomstandigheden worden geminimaliseerd.

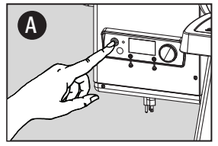
NL

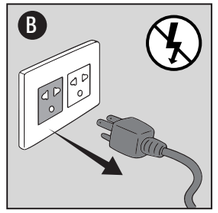
UITSCHAKELEN

Volg deze stappen om uw grill veilig uit te schakelen:

1. Houd de aan-/uitknop drie seconden ingedrukt om het apparaat uit te schakelen. **(A)**
   - De grill begint aan een automatische afkoelcyclus. Het vijzelsysteem stopt met het toevoeren van brandstof, de vlam dooft en de ventilator blijft draaien totdat de afkoelcyclus is voltooid.
2. Zodra de uitschakelcyclus is voltooid (de ventilator schakelt uit), trekt u de stekker uit het stopcontact. **(B)**

BELANGRIJK! Schakel het apparaat altijd uit en laat de uitschakelcyclus helemaal doorlopen. Haal de stekker van het apparaat pas uit het stopcontact als de uitschakelcyclus is voltooid en/of voordat u het apparaat schoonmaakt. Het niet-opvolgen van deze waarschuwing kan leiden tot schade, ernstig letsel, brand, elektrische schokken of de dood.





MEER FUNCTIES

Temperatuureenheden wijzigen

1. Houd de instelknop P twee seconden ingedrukt om de temperatuureenheid te wijzigen van Celsius (°C) naar Fahrenheit (°F).
2. Herhaal dit om terug te schakelen naar Celsius (°C).

Tips voor vleesthermometers

De vleesthermometer meet de interne temperatuur van uw vlees op de grill, net als bij uw oven in huis. Meer vleesthermometers betekenen meer meetresultaten!

- Steek een vleesthermometer in het dikste deel van uw vlees.
- Wanneer u het apparaat niet gebruikt, koppelt u de thermometer los van de aansluiting. Leg opzij om te beschermen en schoon te houden.

Voorbereiden voor snel herstel

Gebruik de primerknop om een extra toevoer van pellets naar de vuurpot te activeren.

- Dit kan worden gebruikt om meer brandstof aan het vuur toe te voegen voordat u de deksel van de ton opent, wat resulteert in een snelle warmteherstelltijd.
- Gebruik dit bij laag roken om de intensiteit van de zuivere rooksmaak te verhogen. Een extra portie pellets zorgt voor een explosie van rooksmaak!

VRAGEN?

Bekijk enkele veelgestelde vragen online of chat live met de klantendienst.

#12001

KOOP HET JUISTE GEREEDSCHAP

Ontdek een verscheidenheid aan barbecueaccessoires die verkrijgbaar zijn in onze onlinewinkel voor alle kookniveaus.

TN

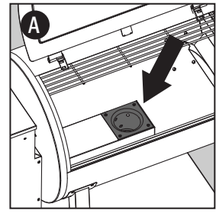
ONDERHOUD

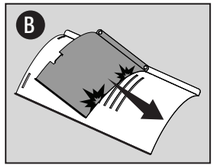
Elke Pit Boss®-grill biedt u jarenlang smaakvol kookplezier met een minimum aan schoonmaakwerk. Volg deze tips om uw grill te onderhouden:

Binnenkant van de grill

- Reinig uw vuurpot na enkele keren gebruik. Dit zorgt voor een goede ontsteking en voorkomt harde aanslag van vuil of as. **(A)**
- Gebruik een grillborstel om voedselresten of aanslag van de grillroosters te verwijderen. U kunt dit best doen terwijl ze nog warm zijn van het vorige gebruik.
- Vetbranden worden veroorzaakt door te veel vuil dat op de kookonderdelen van de grill is gevallen. Gebruik de schuifplaat van de Flame Broiler om de hoofdplaat af te schrapen en vice versa **(B)**. Verwijder het vuil uit de binnenkant van de ton met een nat-/droogzuiger. Voor een extra grondige reiniging gebruikt u Pit Boss® Cleaner & Degreaser voor de binnen- en buitenkant van de grill.

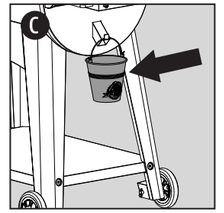
BELANGRIJK: Bedek de onderdelen van de vlamgrill wegens de hoge hitte niet met aluminiumfolie.

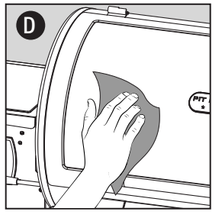




Buitenkant van de grill

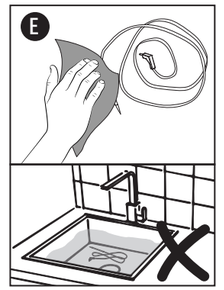
- Controleer regelmatig uw vetopvangbak en maak schoon indien nodig. Houd rekening met het type van bereiding. **(C)**
- Veeg uw grill na elk gebruik af **(D)**. Gebruik warm zeepwater om het vet te verwijderen. Gebruik geen ovenreiniger, schurende reinigingsmiddelen of schurende schoonmaaksponzen op de buitenkant van de grill. Alle geverfde oppervlakken vallen niet onder de garantie, maar maken deel uit van het algemene onderhoud. Bij krassen, slijtage of afbladderen van de verflaag kunnen alle geverfde oppervlakken worden bijgewerkt met een hittebestendige BBQ-verf.
- Een grillhoes is de beste bescherming tegen weersinvloeden en verontreinigende stoffen van buitenaf. Bewaar het apparaat bij niet-gebruik of langdurig opbergen onder een hoes in een garage of schuur.

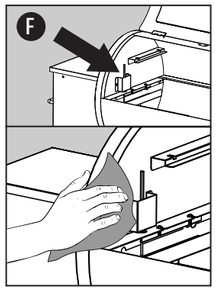




Thermometers

- Veeg de vleesthermometer na elk gebruik af. Een vleesthermometer die niet wordt gebruikt, moet in een grote, losse rol worden opgerold. Knikken of vouwen in de draden van de thermometer kunnen schade veroorzaken. Plaats de thermometer niet in de vaatwasser en dompel hem niet onder in water. Waterschade aan de interne draden kan kortsluiting in de vleesthermometer veroorzaken, wat leidt tot onjuiste meetresultaten. **(E)**
- Controleer en verwijder vet of vuil van de grillthermometer die zich in de hoofdbehuizing van de grill bevindt, aan de linkerkant. Als de uitlezing van het bedieningspaneel sterk afwijkt van de uitlezing van de grillthermometer, is een vuile grillthermometer vaak de oorzaak. **(F)**
- Een beschadigde thermometer moet worden vervangen.



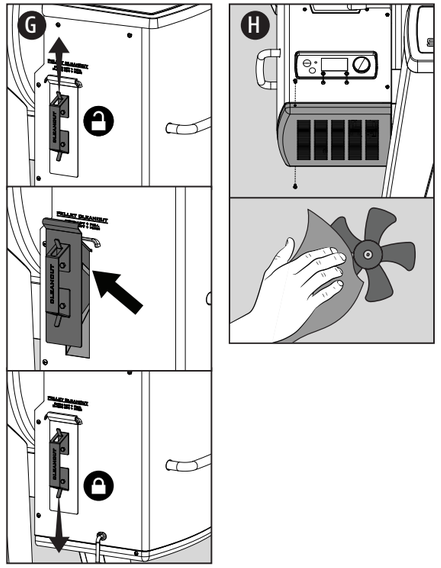


NL

Laadtrechterconstructie

- De laadtrechter is voorzien van een pelletreinigingsfunctie voor eenvoudige reiniging en de mogelijkheid om de smaak van de houtpellets te veranderen. Om de laadtrechter te legen, zoekt u het pelletreinigingsluik en de hendel aan de achterkant van de laadtrechter. Til de hendel op om te ontgrendelen. Plaats een schone, lege emmer onder het reinigingsluik en trek aan de hendel om de toegangsplaat van de stortkoker te openen, zodat de pellets uit de trechter kunnen worden geleegd. Zodra de laadtrechter leeg is, tilt u de hendel opnieuw op om te ontgrendelen. Duw de toegangsplaat van de stortkoker terug op zijn plaats. Duw de hendel naar beneden om te vergrendelen. **(G)**

  NB: Gebruik een borstel met lange steel of een stofzuiger om overtollige pellets, zaagsel en vuil te verwijderen voor een volledige reiniging door het trechterscherm.
- Het is aanbevolen om alle pellets uit de vijzel te verwijderen als de grill gedurende langere tijd niet wordt gebruikt. Dit kunt u doen door de grill met een lege laadtrechter te laten draaien totdat alle pellets uit de vijzelbuis zijn verwijderd.
- Controleer en verwijder eventueel vuil uit de luchtinlaatopening van de ventilator, aan de onderkant van de laadtrechter. Nadat het toegangsluik is verwijderd, veegt u voorzichtig alle vetophopingen direct op de ventilatorbladen weg. Gebruik warm zeepwater om roet en vet te verwijderen. Dit zorgt ervoor dat de luchtstroom naar het toevoersysteem schoon en voldoende is. **(H)**



HULPBLAD VOOR GRILLONDERHOUD

ITEM	REINIGINGSFREQUENTIE	REINIGINGSMETHODE
Onderkant van de hoofdgrill	Elke 5-6 grillbeurten	Schep uit, zuig overtollig vuil weg met een nat-/droogzuiger
Vuurpot	Elke 2-3 grillbeurten	Schep uit, zuig overtollig vuil weg met een nat-/droogzuiger
Grillroosters	Na elke grillbeurt	Verbrand overtollig materiaal, messingborstel
Flame Broiler™	Elke 5-6 keer grillen	Schraap de hoofdplaat met de schuifplaat, niet afwassen
Plank	Na elke grillbeurt	Doek en zeepsop
Vetopvangbak	Na elke grillbeurt	Doek en zeepsop
Vijzeltoevoersysteem	Wanneer de pelletzak leeg is	Laat de vijzel het zaagsel naar buiten duwen, zodat de laadtrechter leeg is.
Elektrische onderdelen van de trechter	Eenmaal per jaar	Stof de binnenkant af, veeg de ventilatorbladen af met zeepsop.
Luchtinlaatopening	Elke 5-6 grillbeurten	Stof, doek en zeepsop
Grillthermometer (sensor) en beschermkap	Elke 2-3 grillbeurten	Doek en zeepsop

Maak een schermafbeelding van deze tabel voor later gebruik.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Correcte reiniging, onderhoud en het gebruik van schone, droge brandstof van goede kwaliteit voorkomen veelvoorkomende problemen met de werking. Wanneer uw Pit Boss®-grill slecht werkt of minder vaak wordt gebruikt, kunnen de volgende tips voor het oplossen van problemen nuttig zijn.

WAARSCHUWING: Koppel altijd het netsnoer los voordat u de grill opent voor inspectie, onderhoud, reiniging of servicewerkzaamheden. Zorg ervoor dat de grill volledig is afgekoeld om letsel te voorkomen.

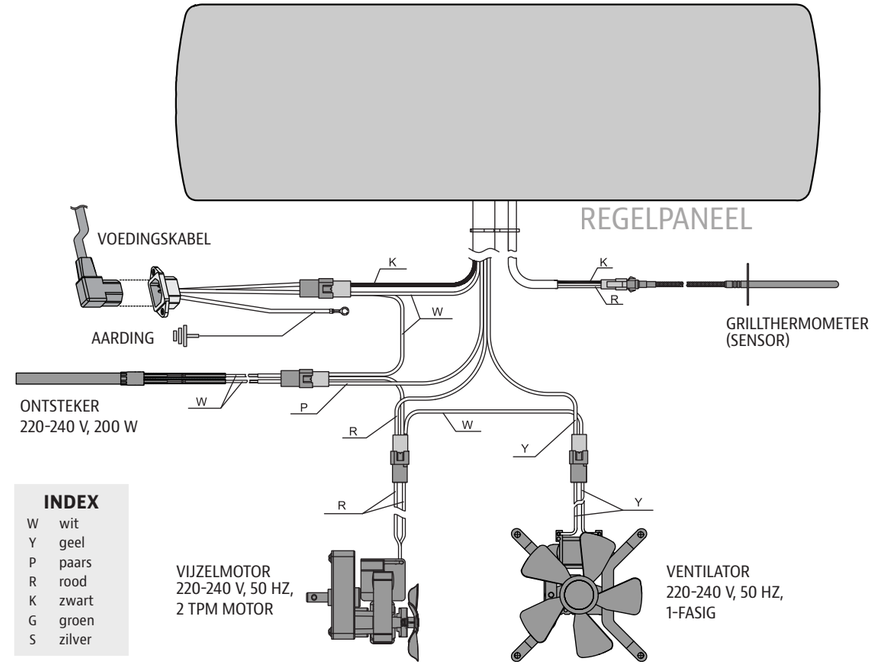
PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
Geen stroomlampjes op het bedieningspaneel.	Niet aangesloten op stroombron	Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op een werkende stroombron. Zorg voor een minimale stroomsterkte van 10 ampère. Zorg ervoor dat alle draadverbindingen goed zijn aangesloten en droog zijn.
	Zekering op het bedieningspaneel doorgebrand	Verwijder het toegangsluik. Druk de plasticlipjes in die het bedieningspaneel op zijn plaats houden en trek de regeling voorzichtig uit de trechter om het bedieningspaneel los te maken. Controleer of de zekering een kapotte draad heeft of de draad zwart is geworden. Zo ja, dan moet de zekering handmatig worden vervangen.
	Defect bedieningspaneel	Het bedieningspaneel moet worden vervangen. Neem contact op met de klantendienst voor een vervangend onderdeel.
Het vuur in de vuurpot wil niet ontbranden.	Geen priming van vijzel	Voordat het apparaat voor het eerst wordt gebruikt of wanneer de laadtrechter volledig leeg is, moet de vijzel worden voorbereid, zodat de pellets de vijzelbuis kunnen vullen. Zonder priming zal de ontsteking uitschakelen voordat de pellets de vuurpot bereiken. Volg de procedure voor het voorbereiden van de vijzel.
De grill bereikt of handhaaft geen stabiele temperatuur.	Onvoldoende luchtstroom door de vuurpot	Controleer de vuurpot op asophoping of obstructies. Volg de instructies voor onderhoud voor asophoping. Controleer de ventilator. Zorg ervoor dat die goed werkt en dat de luchtinlaat niet geblokkeerd is. Volg de instructies voor onderhoud als die vuil is. Controleer de vijzelmotor om de werking te bevestigen, en zorg ervoor dat er geen obstructie in de vijzelbuis zit. Nadat alle bovenstaande stappen zijn uitgevoerd, start u de grill en wacht u 10 minuten. Controleer of de vlam helder en levendig is.
	Gebrek aan brandstof, slechte brandstofkwaliteit, obstructie in het toevoersysteem	Controleer de laadtrechter om te zien of het brandstofniveau voldoende is en vul bij indien nodig. Als de kwaliteit van de hardhoutpellets slecht is of de pellets te lang zijn, kan dit een verstopping in het toevoersysteem veroorzaken. Verwijder de pellets en volg de instructies voor onderhoud.
	Grillthermometer (sensor)	Controleer de status van de grillthermometer (sensor). Volg de instructies voor onderhoud als die vuil is. Neem contact op met de klantendienst voor een vervangend onderdeel bij beschadiging.
De grilltemperatuur op lage temperatuur is nog steeds te hoog.	De P-instelling is te laag.	Druk op de P-instelknop en verhoog de P-instelling.
De werkelijke temperatuur kan niet worden aangepast.	Grillthermometer vuil	Controleer de status van de grillthermometer. Volg de onderhoudsinstructies als die vuil is.
De grill produceert te veel of verkleurde rook, het voedsel is verkleurd door de rook.	Vetophoping	Volg de instructies voor onderhoud.
	Kwaliteit van de hardhoutpellets	Verwijder vochtige hardhoutpellets uit de laadtrechter. Volg de onderhoudsinstructies om schoon te maken. Vervang door droge hardhoutpellets.
	De vuurpot is verstopt	Maak de vuurpot schoon voor vochtige hardhoutpellets. Volg de procedure voor het voorbereiden van de vijzel.
	Onvoldoende luchttoevoer voor ventilator	Controleer de ventilator. Zorg ervoor dat die schoon is, goed werkt en dat de luchttoevoer niet geblokkeerd is. Volg de onderhoudsinstructies als de ventilator vuil is.
Frequente opvlamming	Kooktemperatuur	Probeer op een lagere temperatuur te koken. Vet heeft een vlampunt. Houd de temperatuur onder 176 °C/350 °F bij het koken van zeer vette gerechten.
	Vetophoping op kookonderdelen	Volg de instructies voor onderhoud.

NL

Foutcode ErH	Het apparaat is oververhit geraakt, mogelijk door vetbrand of een teveel aan brandstof.	Houd de aan-/uitknop drie seconden ingedrukt om het apparaat uit te schakelen en laat de grill afkoelen. Volg de instructies voor onderhoud. Verwijder na het onderhoud de pellets en controleer of alle onderdelen goed zitten. Druk nadat het apparaat is afgekoeld op de aan-/uitknop om het apparaat in te schakelen en selecteer vervolgens de gewenste temperatuur. Neem contact op met de klantendienst als de foutcode nog steeds wordt weergegeven.
Foutcode ErP	De draad van de grillthermometer maakt geen verbinding.	Verwijder het toegangsluik en controleer of de draden van de grillthermometer beschadigd zijn. Koppel de connectoren van de grillthermometer los van het bedieningspaneel en sluit ze opnieuw aan.
	De grillthermometer is defect.	De grillthermometer moet worden vervangen. Neem contact op met de klantendienst voor een vervanging.
Foutcode ErL	De grill start niet op.	Controleer of de kookonderdelen correct zijn geplaatst. Controleer of er voldoende brandstof in de laadtrechter zit en of er geen obstructie in het toevoersysteem is. Verwijder de pellets en volg de instructies voor onderhoud. Controleer de grillthermometer (sensor) om te zien of de werkelijke temperatuur correct en nauwkeurig is. Volg de instructies voor onderhoud als de thermometer vuil is. Controleer de positie van de ontsteking en of die goed opwarmt. Bij extreme kou kan het zijn dat de grill een tweede keer moet worden gestart. Schakel de grill uit, wacht even en schakel hem vervolgens weer in. Controleer de ventilator. Zorg ervoor dat die goed werkt. Volg de instructies voor onderhoud als de ventilator vuil is.
Foutcode NoP	Slechte verbinding bij de aansluitpoort	Koppel de vleesthermometer los van de aansluitpoort op het bedieningspaneel en sluit opnieuw aan. Zorg ervoor dat de adapter van de vleesthermometer goed is aangesloten. Controleer of er tekenen van schade aan het uiteinde van de adapter zijn. Als het probleem zich blijft voordoen, neem dan contact op met de klantendienst voor een vervangend onderdeel.
	Vleesthermometer is beschadigd.	Controleer of de draden van de vleesthermometer beschadigd zijn. Als ze beschadigd zijn, neem dan contact op met de klantendienst voor een vervangend onderdeel.
	Defect bedieningspaneel	Het bedieningspaneel moet worden vervangen. Neem contact op met de klantendienst voor een vervangend onderdeel.
Foutcode Err met knipperend vijzelpictogram	De vijzelmotor is vastgelopen en maakt geen verbinding.	Verwijder de kookonderdelen uit de hoofdton. Schakel het apparaat in en inspecteer het vijzelsysteem. Controleer visueel of de vijzel pellets in de vuurpot laat vallen. Koppel de connector van de vijzelmotor los van het bedieningspaneel en sluit opnieuw aan. Als het apparaat niet goed werkt, neem dan contact op met de klantendienst voor hulp of een vervangend onderdeel.
Foutcode Err met knipperend ontstekingspictogram	De ontsteking werkt niet goed, er is geen verbinding.	Verwijder de kookonderdelen uit de hoofdton. Schakel het apparaat in en inspecteer de ontsteking. Controleer visueel of de ontsteking werkt door uw hand boven de vuurpot te houden en te voelen of die warm is. Controleer visueel of de ontsteking is uitgelijnd met het gat in de vuurpot en open is om de pellets aan te steken. Koppel de ontstekeraansluiting los van het bedieningspaneel en sluit opnieuw aan. Als die niet goed werkt, neem dan contact op met de klantendienst voor hulp of een vervangend onderdeel.
	De ontsteking is defect.	De ontsteking moet worden vervangen. Neem contact op met de klantendienst voor een vervangend onderdeel.
Foutcode Err met knipperend ventilatorpictogram	De ventilator werkt niet goed, maakt geen verbinding.	Controleer de ventilator. Zorg ervoor dat hij goed werkt en dat de luchtinlaat niet geblokkeerd is. Verwijder het toegangsluik (zie het elektrische bedradingsschema voor een diagram) en controleer of de draden van de ventilator beschadigd zijn. Koppel de ventilatorconnector los van het bedieningspaneel en sluit opnieuw aan. Volg de instructies voor onderhoud als de ventilatorbladen vuil zijn.
Foutcode Err met knipperend pelletpictogram	Gebrek aan brandstof, slechte brandstofkwaliteit, grill blijft niet branden	Controleer de laadtrechter om te zien of er voldoende brandstof is en vul bij indien nodig. Als de kwaliteit van de hardhoutpellets slecht is of de pellets te lang zijn, kan dit een verstopping in het toevoersysteem veroorzaken. Verwijder de pellets en volg de instructies voor onderhoud.

BEDRADINGSSCHEMA	
VOEDING	AC 220-240 V, 50 HZ
NOMINAAL VERMOGEN	250 W
VERBRUIK	1,12 KG/UUR/ 2,48 LB/UUR

NB: Elektrische componenten die zijn goedgekeurd door productveiligheidstests en certificeringsdiensten, voldoen aan een testtolerantie van ± 5-10 procent



INDEX

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

HULP NODIG?

Live chat met de klantendienst voor technische en onderhoudsgerelateerde vragen.

#12001

VERVANGINGS-ONDERDELEN

Neem contact op met uw plaatselijke verkoper of bezoek ons online voor een volledige catalogus met onderdelen.

GARANTIE

ALGEMENE VOORWAARDEN

Pit Boss®-grills (Pit Boss®), geproduceerd door Outdoor Brands, LLC, komen met 5 jaar garantie op defecten en vakmanschap op alle onderdelen en 5 jaar garantie op elektrische componenten van dit product. Outdoor Brands, LLC garandeert dat alle onderdelen vrij zijn van defecten in materiaal en vakmanschap bij gewoon gebruik en onder gewone omstandigheden gedurende de gebruiksduur en in eigendom door de oorspronkelijke koper.

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

- als u geen aankoopbewijs kunt overleggen of nadat de garantie is verlopen.
- op schade of defecten als gevolg van slijtage, zoals krassen, deuken, deukjes, afbladdering of kleine cosmetische barsten. Deze esthetische veranderingen van het product hebben geen invloed op de prestaties ervan.
- als uw product niet strikt volgens de bijgeleverde producthandleiding is geïnstalleerd, gebruikt, gereinigd en onderhouden. De garantie dekt geen schade of breuk als gevolg van verkeerd gebruik, onjuiste behandeling of aanpassingen.
- voor roest of oxidatie, tenzij er sprake is van verlies van structurele integriteit van het grillonderdeel. Zelfs bij gebruik van roestbestendige materialen kunnen de beschermende coatings worden aangetast door verschillende stoffen en omstandigheden waarover de fabrikant geen controle heeft. Hoge temperaturen, overmatige vochtigheid, chloor, industriële dampen, meststoffen, pesticiden voor gazons en zout zijn enkele van de stoffen die metaalcoatings kunnen aantasten.
- voor schade en defecten die optreden tijdens commercieel gebruik, verhuur of elk ander gebruik waarvoor het product niet bedoeld is.
- voor schade of defect hoger dan de kostprijs van het product.
- voor schade en defecten veroorzaakt door onderhoud of reparatie van het product door een niet-geautoriseerde verkoper van Pit Boss®.

Gedurende de garantieperiode verplicht Outdoor Brands, LLC zich tot het leveren van een vervangend onderdeel voor defecte en/of defect geraakte onderdelen en brengt geen kosten in rekening voor reparatie of vervanging van onderdelen die franco worden geretourneerd, indien het onderdeel of de onderdelen na onderzoek defect blijkt of blijken te zijn.

Outdoor Brands, LLC aanvaardt geen aansprakelijkheid, juridisch of anderszins, voor incidentele of gevolgschade aan eigendom of personen als gevolg van het gebruik van dit product, tijdens of na de garantieperiode. Alle garanties van de fabrikant zijn hierin uiteengezet en er kan geen aanspraak worden gemaakt op de fabrikant op grond van enige garantie of verklaring. Sommige staten staan de uitsluiting of beperking van incidentele of gevolgschade of beperkingen van stilzwijgende garanties niet toe, zodat de beperkingen of uitsluitingen die in deze beperkte garantie zijn uiteengezet, mogelijk niet op u van toepassing zijn. Deze beperkte garantie geeft u specifieke wettelijke rechten en u kunt andere rechten hebben, die van staat tot staat verschillen.

GRILL REGISTREREN

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 voor uw product krijgt. In het onwaarschijnlijke geval dat er veiligheidsproblemen zijn, is dit onze snelle manier om u hiervan op de hoogte te stellen.

MODEL	**PB700NX**
SERIENUMMER	
AANKOOPDATUM	Y Y Y Y M M D D
GEKOCHT BIJ (AANBEVOLEN DEALER)	



KLANTENDIENST

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 klantendienst.





SV

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

VIKTIGT, LÄS NOGA, SPARA FÖR FRAMTIDA REFERENS.
MANUALEN MÅSTE LÄSAS FÖRE ANVÄNDNING!

DE HUVUDSAKLIGA ORSAKERNA TILL BRÄNDER I APPARATER ÄR DÅLIGT UNDERHÅLL OCH BRISTANDE IAKTTAGANDE AV KRÄVDA AVSTÅND TILL BRANDFARLIGA MATERIAL. DET ÄR YTTERST VIKTIGT ATT DENNA PRODUKT ENDAST ANVÄNDS I ENLIGHET MED FÖLJANDE INSTRUKTIONER.

VARNING: Läs helabruksanvisningen före installation och användning av denna elektriska, pelletsbränsledrivna apparat. Underlåtenhet att följa instruktionerna kan leda till egendomsskada, kroppsskada eller dödsfall. Kontakta lokala byggnads- eller brandmyndigheten om restriktioner och krav på installationskontroll i ditt område. Spara instruktionerna.

SÄKERHETLISTA

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 din lokala bostadsrättsförening, byggnads- eller brandmyndighet eller annan behörig myndighet för att få nödvändiga tillstånd, behörigheter eller information om eventuella installationsbegränsningar, t.ex. att grillen ska installeras på en brännbar yta, inspektionskrav eller till och med möjlighet att använda grillen i ditt område.

1. Ett minsta avstånd på 1 m (36 tum) från brännbara konstruktioner till grillens sidor och 1 m (36 tum) från grillens baksida till brännbara konstruktioner måste upprätthållas. **Installera inte apparaten på brännbara golv eller golv som är skyddade med brännbara ytor om inte erforderliga tillstånd och godkännanden har erhållits från behöriga myndigheter.** Använd inte apparaten inomhus, i ett slutet eller oventilerat område, i bostäder, fordon, tält eller garage. Denna enhet för pellets av lövträ får inte placeras under ett brännbart tak eller överhäng. Förvara grillen i ett område som är fritt från brännbara material, bensin och andra brandfarliga ångor och vätskor.

   VARNING: Med tanke på att det finns brännbart material i byggnaden bör du ha koll på elden för att undvika överhettning. Om det ändå börjar brinna, stäng av grillen och låt locket vara på tills elden är släckt. Dra ur nätsladden ur vägguttaget. Kasta inte vatten på enheten. Använd en brandsläckare som är godkänd i alla klasser (klass ABC). Om en okontrollerad brand uppstår ska du ringa brandkå.

2. Håll elsladdar och bränsle borta från varma ytor. Använd inte grillen när det regnar eller i närheten av vatten. Om sladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess serviceverkstad eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.

3. Efter en tids förvaring eller utan användning, kontrollera bränngryta för hinder, matartråget för främmande föremål och eventuella luftblockeringar runt fläktintaget eller skorstenen. Rengör före användning. Regelbunden skötsel och underhåll krävs för att förlänga livslängden på din enhet. **Om grillen förvaras utomhus under vinterhalvåret under perioder med hög luftfuktighet, bör man se till att vatten inte kommer in i behållaren.** När pellets av lövträ utsätts för hög luftfuktighet kommer de att expandera kraftigt, sönderdelas och kan blockera matningssystemet. Koppla alltid bort strömmen innan service eller underhåll utförs.

VIKTIGT! Stäng alltid av apparaten och avsluta avstängningscykeln. Koppla ur apparaten endast när avstängningscykeln är klar och/ eller före rengöring. Underlåtenhet att följa denna varning kan orsaka skada, allvarlig personskada, brand, elektrisk stöt eller dödsfall.

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

4. När du använder grillen rekommenderas det att du använder värmetåliga grillvantar eller grillhandskar. Använd inte tillbehör som inte är specificerade för användning med denna apparat. Placera inte ett grillöverdrag eller något annat brännbart i förvaringsutrymmet under grillen. För att minska brandrisken, ta bort kärl och kastruller när apparaten används.

5. För att förhindra att fingrar, kläder eller andra föremål kommer i kontakt med skruvmatningssystemet i pelletsbehållaren är maskinen utrustad med en metallskyddsskärm som är monterad på insidan av pelletsbehållaren. Den skärmen får inte tas bort utan anvisningar från kundtjänst eller en auktoriserad återförsäljare.

   VARNING: Denna apparat rekommenderas inte för barn, personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller personer med bristande erfarenhet och kunskap, såvida de inte står under direkt uppsikt eller instruktion av en person som ansvarar för deras säkerhet.

6. Delar av grillen kan bli mycket heta, och allvarliga skador kan uppstå. Håll småbarn och husdjur borta under användningen.

7. Förstora inte tändhålen eller bränn bränngrytan. Underlåtenhet att följa denna varning kan leda till brandrisk och kroppsskada och kommer att upphäva din garanti.

8. Produkten kan ha vassa kanter eller spetsiga punkter. Kontakt kan leda till skada. Hantera försiktigt.

HANTERING AV ASKA

Aska ska placeras i en metallbehållare med ett tättslutande lock. Den slutna behållaren med aska ska placeras på ett brandmotståndigt golv eller på marken, avskilt från andra brännbara material, i väntan på slutlig destruktion. När aska har slängts genom begravning i jord, eller på annat sätt spridits lokalt, ska den förvaras i en sluten behållare tills all aska har svalnat ordentligt.

TRÄPELLETER SOM BRÄNSLE

Pelletsgrillen är utformad och godkänd för användning med pelleterat, en helt naturligt bränsle. Alla andra typer av bränsle som förbränns i denna apparat upphäver garantin och säkerhetslistan. Använd endast pelletsbränsle som specificeras av tillverkaren. Använd inte pelletsbränsle som innehåller tillsatser. Pellets av lövträ är mycket fuktkänsliga och bör alltid förvaras i en lufttät behållare. Om du förvarar din grill och inte använder den under en längre period, rekommenderas det att du rensar bort alla pellets från grillens pelletsbehållaren och skruvmataren för att förhindra att de fastnar. Pelletsbränslets medelvärmevärde är 18 569-20 362 KJ/KG (8 000-8 770 BTU/LB), askhalt < 1 %.

VARNING: Använd aldrig bensin, bensin-typ lyktbränsle, fotogen, koltändvätska eller liknande vätskor för att starta eller fräscha upp eld i denna apparat. Håll alla sådana vätskor på behörigt avstånd från apparaten när den används.

Vid tidpunkten för tryckningen finns det ingen industristandard för grillpellets av hårdträ, även om de flesta pelletsfabriker använder samma standard för att tillverka hårdträpellets för hushållsbruk. Mer information finns på www.pelletheat.orgorthePelletFuelInstitute.

Kontakta din lokala återförsäljare för information om kvaliteten på pellets i ditt område och för information om varumärkeskvalitet. Eftersom det inte finns någon kontroll över kvaliteten på pellets som används eller fuktpåverkade pellets, tar vi inget ansvar för skador som orsakas av dålig kvalitet på bränslet.

KREOSOT

Kreosot – bildning och behov av borttagning. Vid förbränning bildas svart rök med en restprodukt som också är svart till färgen. Vid långsam förbränning av träpellets bildas tjära och andra organiska ångor som tillsammans med fukt bildar kreosot. Kreosotångorna kondenseras i den relativt kalla rökgången och avgashuven från en lågförbränningsanläggning. Detta leder till att kreosotrester ansamlas i rökgången och avgashuven. När kreosoten tänds skapar den en mycket het eld.

Fettavskiljaren bör inspekteras minst två gånger per år för att fastställa om fett och/ eller kreosot har ansamlats. När fett eller kreosot har ansamlats, bör det avlägsnas för att minska brandrisken.

KOLMONOXID

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

- Känn till symtomen på kolmonoxidförgiftning: huvudvärk, yrsel, svaghet, illamående, kräkningar, sömnighet och förvirring. Kolmonoxid minskar blodets förmåga att transportera syre. Låg syrehalt i blodet kan leda till medvetslöshet och död.
- Kontakta en läkare om du eller andra får förkylnings- eller influensaliknande symtom vid matlagning eller i apparatens närhet. Kolmonoxidförgiftning, som lätt kan misstas för förkylning eller influensa, upptäcks ofta för sent.
- Alkoholkonsumtion och drogmissbruk ökar effekterna av kolmonoxidförgiftning.

Kolmonoxid är särskilt giftigt för mödrar och barn under graviditeten, spädbarn, äldre, rökare och personer med problem med blodcirkulationen, t.ex. anemi, eller hjärtsjukdomar. Kolmonoxid är särskilt giftigt för mödrar och barn under graviditeten, spädbarn, äldre, rökare och personer med problem med blodcirkulationen, t.ex. anemi, eller hjärtsjukdomar.

KORRekt AVFALLSHANTERING AV DENNA PRODUKT



Inom EU visar denna märkning att denna produkten inte får slängas tillsammans med annat hushållsavfall. För att förebygga eventuella skador på miljön eller människors hälsa från okontrollerad avfallshantering, återvinn den på ett ansvarsfullt sätt för att främja en hållbar användning av materialresurser. För att återlämna din använda enhet, använd återvinnings- och insamlingssystem eller kontakta återförsäljaren där produkten köptes. De kan ta hand om denna produkt för miljösäker återvinning. Direktiv 2002/96/EG

SV

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Viktiga säkerhetsåtgärder 116
Paketinnehåll 119
Specifikationer 119
Lär känna din grill 120
Kontrollpanel 121
Drift 122
- Installering
- Ställa intemperaturen
- Använda köttermometer
- Förbereda matningsskruven
- Första användningen (bränna bort)
- Regelbundet användning
- Matlagning och varmrökning
- Rökning vid låga temperaturer
- Avstängning
- Fler funktioner

Skötsel och underhåll 128
Felsökning 130
Garanti 133
- Villkor
- Registrera din grill
- Kundvtjänst

PAKET INNEHÅLL

1	x	GRILL OCH DELAR
1	x	HÅRDVARA BLISTERPACK
1	x	KÖTTERMOMETER
1	x	MONTERINGSGUIDE
1	x	INSTRUKTIONSBOK

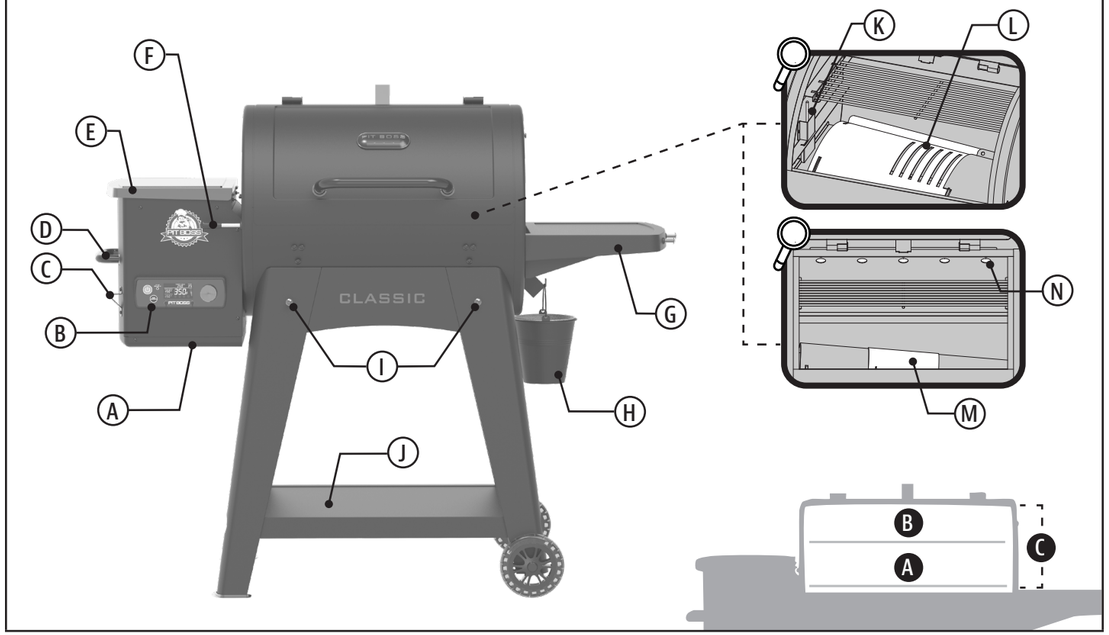
SPECIFIKATIONER

MODELL	PB700NX
STRÖMFÖRSÖRJNING	AC 220 – 240 V, 50 HZ
MÄRKEFFEKT	250 W
BRÄNSLETYP	HÅRDTRÄPELLETTER
BRÄNSLEKAPACITET	13,6KG / 18,7 PUND
TEMPERATURRANGE	82–260 °C/180–500 °F
DIMENSIONER	" 1,636 X 705 X 1,190 MM / 55,1 X 27.7 X46.8 IN"
VIKT	57.5 KG / 126.7 LB

SV



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 pelletsbränsle, fläkten och miljöinställningarna.

C Flasköppnare
Håll i flaskan, lyft och ta bort korken. När du väl har lärt dig det är det mycket enkelt.

D Rukoväť násypky
Túto rukoväť na násypke použite na nakláňanie a premiestňovanie grilu z jedného miesta na druhé.

E Bränslekärl
En större behållare ger en mer långsam rökningsstund. Behållarens säkerhetsgaller bryter sönder eventuella bränsleklumpar när de tillsätts.

F Flambroiler™ Justeringsreglage
Justera flambroilerns skjutplatta säkert och enkelt genom att flytta reglaget åt vänster eller höger.

G Sidhylla
Bekvämlighetshylla med utrymme för matlagning och krokar för grillverktyg.

H Lättåtkomlig fetthink
Fångar upp matlagningsfettet från grillen för att hålla en ren matlagningsplats. Lätt att ta bort från undervagnens pip.

I Verktygskrokar

J Öppen bottenvagn
Den robusta, öppna vagnsdesignen är perfekt för att hålla grillverktyg och kryddor borta från marken.

K Grilltermometer (sensor)
Den här vertikala delen av rostfritt stål mäter enhetens innertemperatur. Ställ in temperaturen på kontrollpanelen, så kommer grilltermometern att läsa av enhetens innertemperatur och justera till önskad temperatur.

L FlameBroiler™Huvudplatta
Bryn och grilla din favorit med direkt låga som ger grillränder på maten, precis som på din favoritrestaurang .

M FlameBroiler™ skjutplatta
Indirekt värme, eller konvektionsmatlagning, är möjlig när skjutplattan täcker över huvudplattan. Det tillför mer smak i stora bitar av mjuka, känsliga livsmedel med indirekt värme.

N Avgashål
Dessa hål möjliggör luftflöde genom hela pipan. Placerade längs baksidan för jämn värmefördelning. Håll rent.

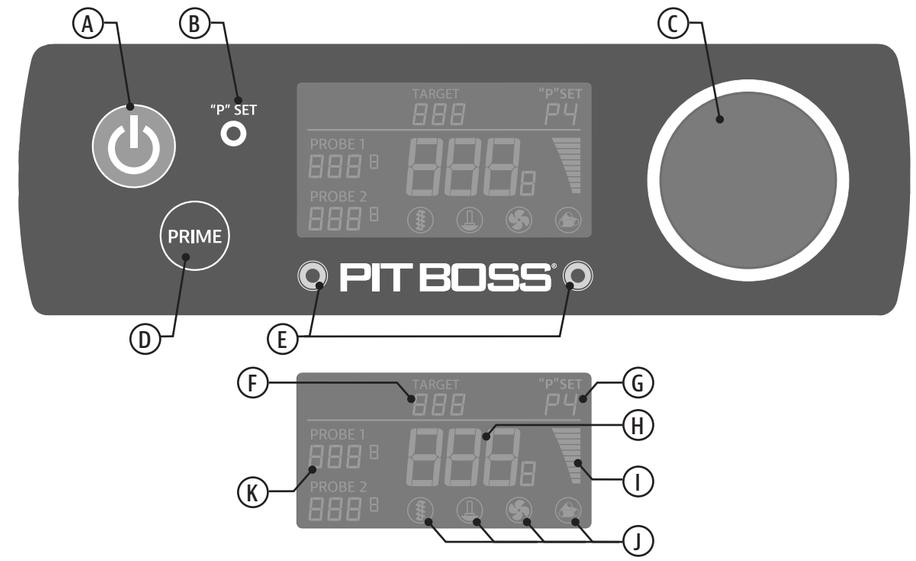
TILLAGNING AREA

A 3,351.6 CM² / 519.5 IN²

B 1,467.1 CM² / 227.4 IN²

C 4,818.7 CM² / 746.9 IN²

STYRKORT



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

B "P"-inställningsknapp
Använd den knappen när kontrollratten är inställd på den lägsta temperaturinställningen. "P"-inställningen styr direkt pumpens cykelhastighet som matar pelleterna till pelletsbehållaren.

C Kontrollknapp
Höj eller sänk temperaturvärdet. Tryck för att aktivera en värdeändring, rotera för att välja värde och tryck sedan igen för att välja/acceptera det nya värdet.

D Prime-knapp
Tryck och håll för att aktivera en extra pelletsmatning till pelletsbehållaren.

E Anslutningsportar för köttermometer
Koppla in adapteränden på en köttermometer till en anslutningsport. Avläsningen visas på skärmen för motsvarande valda köttermometer.

F Måltemperatur
Visar den önskade måltemperaturen, dvs. den temperatur som väljs genom att vrida på kontrollratten.

G "P" -inställningscykel
Visar det valda cykelvärdet för "P"-inställningen. Cykelvärdet väljs genom att trycka lätt på "P"-inställningsknappen och cykla från P0 till P7.

H Faktisk temperatur
Visar den faktiska temperaturen inuti huvudområdet. Avläsningen görs av köttermometern (sensor).

I Brandintensitetsmätarer
Visar den faktiska temperaturintensiteten för elden i pelletsbehållaren, som ändras från blått till rött. Färgen ändras när den önskade måltemperaturen justeras.

J Funktionsikoner
En solid ikon syns när en maskin är i drift. När en ikon blinkar har ett fel inträffat. Se Felsökning för hjälp.

K Avläsning av köttermometer
Visar temperaturavläsningen för den köttermometer (eller metrar) som är anslutna. Avläsningen motsvarar den valda anslutningsporten.

HAR DU EN FRÅGA?

Titta på några vanliga frågor online eller chatta med kundtjänst.

#12001

DRIFT

INSTÄLLNINGAR

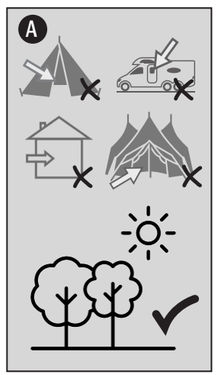
1. Som med alla alla utomhusapparater spelar väderförhållandena utomhus en stor roll för grillens prestanda och den tillagningstid som krävs för att få perfekta resultat. Apparaten får inte placeras under ett brännbart tak eller överhäng **(A)**. Förvara grillen på en plats där det inte finns brännbara material, bensin eller andra brandfarliga ångor och vätskor.

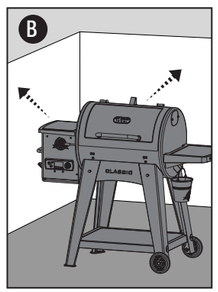
   Alla Pit Boss®-enheter ska ha ett minsta avstånd på 1 m (36 tum) från brännbara konstruktioner, och detta avstånd måste upprätthållas medan grillen är i drift. (B)

2. Alla delar fins i transportkartongen, även under-grillen. Kontrollera grillen, delarna och hårdvarublisterförpackningen efter att du har tagit ut dem ur den skyddande transportkartongen. Kasta allt förpackningsmaterial från insidan och utsidan av grillen före montering, och granska och kontrollera sedan alla delar enligt monteringsanvisningen.

   Om någon del saknas eller är skadad ska du inte försöka montera den. Kontakta din återförsäljare för delar.

3. Montera enheten enligt anvisningarna i monteringsguiden.

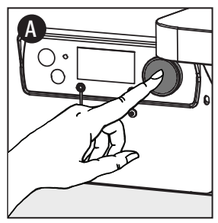


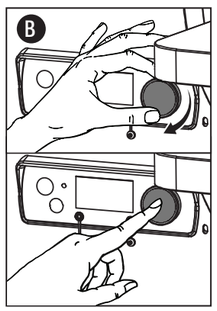


INSTÄLLNING AV TEMPERATUREN

Grilltermometer mäter grillens innertemperatur. När måltemperaturen justeras kommer grilltermometern att läsa av den faktiska temperaturen inuti grillen och justera till önskad måltemperatur. För att justera den önskade måltemperaturen för grillen, följ stegen nedan:

1. Tryck på kontrollratten. Måltemperaturen blinkar för att visa att den är aktiv. **(A)**
2. Vrid på kontrollratten för att ändra måltemperaturen till önskad temperatur. När den önskade måltemperaturen har uppnåtts, lås fast den genom att trycka på kontrollratten. **(B)**





ANVÄNDNING AV EN KÖTTERMOMETER

En termometer mäter innertemperaturen hos en köttbit. Sätt i ermometern i meternsanslutningsport och se till att den är införd hela vägen in. Du kommer att känna och höra att den snäpper i läge. För in köttpro i den tjockaste delen av köttet och den interna temperaturen visas på displayen på kontrollpanelen.

OBSERVERA Se till att termometern och kablarna inte kommer i direkt kontakt med lågor eller överhettning. Detta kan leda till skador på din termometer. När den inte används, koppla bort och ställ undan den så att den inte kommer i kontakt med något annat.

SV

PÅFYLLNING AV MATARSKRUVEN

Första gången du använder din grill eller när alla grillens pelleter i behållaren tar slut, måste behållaren fyllas på. Om inte, kommer grillen att stanna innan pelleterna tänds och ingen eld kommer att starta. Följ dessa steg för att fylla på laddaren:

1. Öppna behållarens lock och se till att det inte finns några främmande föremål i behållaren eller något som blockerar matarskruvens matningssystem.
2. Ta bort alla tillagningskomponenter från grillens insida. Placera pelletsbehållaren i botten av pelletsgrillen.
3. Koppla in nätsladden i en strömkälla.
4. Tryck på strömbrytaren för att starta enheten. Detta kommer att initiera den första uppstarten av cykeln.
   - Kontrollera att du hör att skruven roterar. Placera handen ovanför pelletsbehållaren och känn efter för luftrörelse. Placera INTE dina händer eller fingrar inuti pelletsbehållaren, deta kan orsaka skada.
   - Efter cirka trettio sekunder bör du känna lukten av att tändaren brinner och känna att luften blir varmare ovanför pelletsbehållaren. Tändarens spets lyser rött och blir extremt het och brinner. Rör inte vid tändaren.
5. När du har kontrollerat att alla elektriska komponenter fungerar korrekt, stäng av grillen.
6. Fyll behållaren med alla naturliga grillpellets av lövträd.
7. Tryck på strömbrytaren för att starta enheten. Detta kommer att initiera den första uppstarten av cykeln.
8. Tryck och håll in Prime-knappen tills du ser pellets falla från skruven ner i bränngrytan. Nu kan du släppa Prime-knappen.
9. Nu kan du stänga av grillen. Se till att grillen är ansluten till elnätet tills den har avslutat nedkylningscykeln. När fläkten stängs av har grillen avslutat nedkylningscykeln och det är säkert att dra ur kontakten.
10. Återinstallera tillagningskomponenterna i huvudområdet.
11. Grillen är nu tänd och klar att användas! Om detta är första gången grillen används, fortsätt med avbränning av grillen.

FÖRSTA ANVÄNDNING (GRILLAVBRÄNNING)

När matarskruven är påfylld och innan du lagar mat på din grill för första gången är det viktigt att du gör en grillavbränning för att bränna av grillen och få bort alla främmande föremål.

1. Följ instruktionerna för normal användning (nedan) för att sätta på enheten.
2. Vrid på kontrollknappen till en temperatur över 176 °C / 350 °F (med locket nedfällt) i 30-40 minuter.
3. Följ avstängningsinstruktionerna för att stänga av enheten eller fortsätt med grillning vid önskad temperatur.

SV

VANLIG ANVÄNDNING

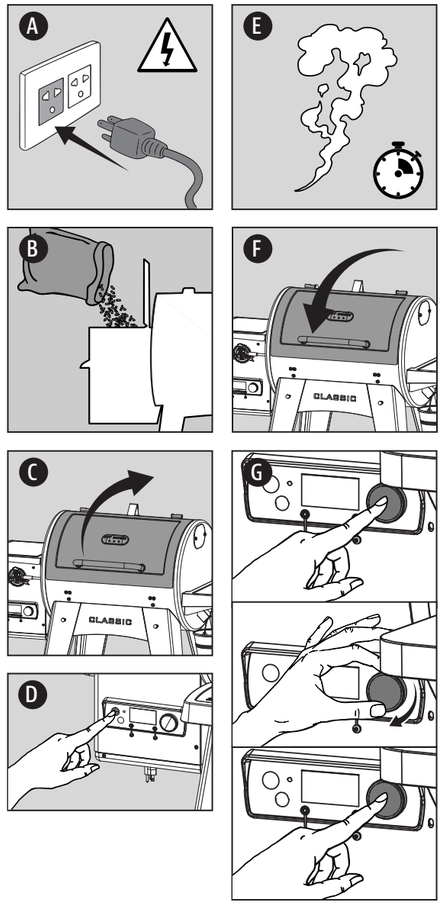
Rökning och grillning kan ge olika resultat beroende på tid och temperatur. För bästa resultat, bör du anteckna vad du tillagade, vid vilken temperatur, hur länge du tillagade och resultatet. Justera efter din smak till nästa gång. När du blir bekant med din grill är det bra att placera en utomhustermometer nära din matplats. Övning ger färdighet.

Temperaturavläsningarna på kontrollpanelen kanske inte exakt överensstämmer med termometern. Tillagningstemperaturen påverkas av de följande faktorerna utöver omgivningstemperaturen, vindmängd och vindriktningen, kvaliteten på pelletsbränslet som används, locket som öppnas och mängden mat som tillaga.

Följ dessa steg för användning av din grill:

1. Kontrollera att skruven är förberedd. Om inte, fyll på skruven.
2. Anslut nätsladden till en jordad strömkälla. **(A)**
3. Öppna locket till behållaren för att kontrollera pelletsnivån. Fyll på med helt naturliga grillpellets av lövträ vid behov. **(B)**
4. Öppna grilllocket. **(C)**
5. Tryck på strömknappen för att slå på enheten **(D)** Detta aktiverar uppstartscykeln:
   - Skruvmatningssystemet börjar snurra och fläkten tillför luft till pelletsbehållaren.

     Locket måste var öppet under startcykeln.
   - Grillen börjar producera rök medan startcykeln pågår **(E)**. För att bekräfta att startcykeln har startat korrekt, lyssna efter ett fackelljud och lägg märke till att det produceras lite värme.
6. När den tunga, vita röken har skingrats är uppstartscykeln klar. Stäng grilllocket. **(F)**
7. Tryck på kontrollratten och vrid på den för att ändra måltemperaturen till önskad temperatur. När den önskade måltemperaturen har uppnåtts, lås temperaturen genom att trycka på kontrollratten igen och börja grilla! **(G)**



MATLAGNING OCH VARM RÖKNING

Rökning och grillning kan ge dig olika resultat beroende på tid och temperatur. Konsten att varmröka innebär längre tillagningstider, men resulterar i en mer naturlig smak av lövträ (och en eftertraktad rökring) på köttet. Högre tillagningstemperaturer ger en kortare tillagningstid, vilket ger mindre röksmak.

För bästa resultat, låt köttet vila efter tillagning. Detta gör att den naturliga saften kan återgå till naturligt tillstånd, vilket ger en mycket saftigare och smakrikare bit. Vilotiden kan vara så lite som 3 minuter och upp till 60 minuter, beroende på proteinets storlek.

KÖTTTYPE	KOKNINGTEMP	Förväntad tid	MÅLTEMP
FÅGEL			
Kalkon (hel)	110 °C/225 °F	30-35 min/lb	74 °C/ 165 °F
Kyckling (hel)	190 °C/375 °F	3-4 HR	74 °C/ 165 °F
Lår,bröst	190 °C/375 °F	1-2HR	74 °C/ 165 °F
Viltfåglar	190 °C/375 °F	1-2HR	74 °C/ 165 °F
Anka	135 °C/275 °F	2-3HR	74 °C/ 165 °F
GRISKÖTT			
Skank (hel)	120 °C/250 °F	15-20 min/lb	71 °C/160 °F
Stek	190 °C/375 °F	3-4 tim	74 °C/ 165 °F
Revbensspjäll	120 °C/250 °F	4 tim	88 °C/190 °F
Lammkotletter	95 °C/200 °F	3-4 tim	88 °C/190 °F
Filé	110 °C/225 °F	1,5 tim	82 °C/180 °F
Rumpa (axel)	110 °C/225 °F	1,5 tim/lb	90-98 °C/195-210 °F
NÖTKOTT			
Stek	120 °C/250 °F	8-10 min	60 °C/140 °F
Fläskfilé	110 °C/225 °F.	2-3 tim	60 °C/140 °F
Stek	110 °C/225 °F	3-4 tim	63 °C/145 °F
Revbensspjäll	110 °C/225 °F.	3-4 tim	79 °C/175 °F
Revben	120 °C/250 °F	15-20 min/lb	57 °C/ 135 °F
Briskett	110 °C/225 °F	1 tim/lb	90-98 °C/195-210 °F
VILTFÅGEL			
filé	110 °C/225 °F.	1-2 tim/lb	74 °C/165 °F
Stek	120 °C/250 °F	1-2 tim/lb	74 °C/165 °F
FISK			
Filéer	110 °C/225 °F	30-45 min	63 °C/145 °F
Lax (hel),	95 °C/200 °F	2-3 tim	63 °C/145 °F
Hummer	95 °C/200 °F	2-3 tim	63 °C/145 °F

Snapshotthischartför referens. Du kan tacka osssenare!

SV

RÖKNING VID LÅGA TEMPERATURER

Genom att vrida på kontrollreglaget till den lägsta temperaturinställningen (82 °C/180 °F) och använda inställningsvärdet "P" kan användaren direkt styra cykelhastigheten för de pellets som matar pelletsbehållaren. Genom att styra inställningsvärdet "P" kan användaren tillföra mer röksmak till sin mat vid låg tillagningstemperatur. Det är också användbart vid tillagning vid låga temperaturer när enheten påverkas kraftigt av utomhusvädret. Eftersom miljöförhållandena kan påverka grillens interna tillagningstemperatur kan det finnas högre toppar och dalar i temperaturavläsningarna, men att lära sig "P"-inställningsvärdet baserat på din geografiska plats är mycket fördelaktigt.

VIKTIGT: Tryck inte för hårt på "P"-inställningsknappen, eftersom det kan orsaka skador. Endast en lätt tryckning behövs.

Standardvärdet för P-inställningen är P-4. Med denna inställning, t.ex. startcykeln, matar grillen pellets i 18 sekunder och pausar i 115 sekunder. I de flesta fall vill du behålla P-inställningen som standard.

Följ diagrammet för P-inställningar nedan:

SKRUVCYKELHASTIGHET (SEKUND)

"P"-inställningsvärde	Fyller på	PAUSTID	UTOMHUSTEMPERATUR
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	

Ökning av P-inställningen till P-5, P-6 eller P-7 ökar paustiden mellan varje pelletsmatning. En högre P-inställning används i varmare eller hetare miljöer där man vill varmröka men där den omgivande utomhustemperaturen skulle förstärka tillagningstemperaturen inuti grillen.

Anmärkning: Övervaka din brännkammare noga, eftersom en för hög och för snabb inställning av P kan leda till att elden slocknar helt.

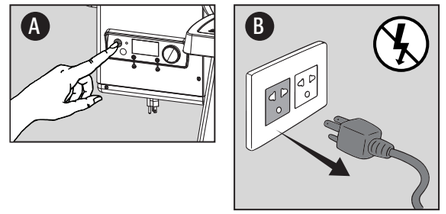
Sänker du P-inställningen till P-3, P-2, P-1 eller P-0 minskar paustiden mellan varje pelletsmatning till pelletsbehållaren. En lägre P-inställning används för att kompensera för svalare temperaturer där den omgivande utomhustemperaturen minskar eller försvagar intensiteten hos den värme som produceras inuti grillen. En lägre P-inställning kan också minimera temperatursvängningar vid varierande väderförhållanden utomhus.

AVSTÄNGNING

Följ de här för att säkert stänga av grillen:

1. Tryck och håll in strömbrytaren i tre sekunder för att stänga av enheten. **(A)**
   - Grillen påbörjar sin automatiska nedkylningscykel. Skruvsystemet kommer att sluta mata in bränsle, lågan kommer att slockna och fläkten kommer att fortsätta tills nedkylningscykeln är klar.
2. När avstängningscykeln är klar (fläkten stängs av), dra ur nätsladden. **(B)**

   VIKTIGT! Stäng alltid av apparaten och låt avstängningscykeln pågå. Koppla ur apparaten först när avstängningscykeln är klar och/eller före rengöring. Underlåtenhet att följa denna varning kan orsaka skador, allvarliga personskador, brand, elektriska stötar eller dödsfall.



SV

MORE FUNCTIONS

Byta temperatur enheter

1. Tryck och håll ned inställningsknappen "P" i två sekunder så ändras temperaturenheten från Celsius (°C) till Fahrenheit (°F).
2. Återgå till Celsius (°C).

Tips för köttermometer

Termometernmäter köttets innertemperatur i grillen, på samma sätt som i en inomhusugn. Fler mätningar innebär fler avläsningar!

- Placera termometern i den tjockaste delen av köttet.
- När den inte används, koppla bort den från anslutningsport och lägg den åt sidan för att hålla den skyddad och ren.

Påfyllnad för snabb återhämtning

Tryck på Påfyllnads-knappen för att aktivera en extra pelletsmatning till pelletsbehållaren.

- Detta kan användas för att tillföra mer bränsle till elden innan locket öppnas, vilket resulterar i en snabb värmeåtervinningstid.
- Används vid lågrökning för att öka intensiteten i smaken av ren rök. En extra mängd pellets ger en explosion av rökig godhet!

HAR DU EN FRÅGA?

Titta på några vanliga frågor och svar online eller chatta med kundtjänst.

#12001

SKAFFA DIG RANSCHVERKTYG

Utforska en mängd olika grilltillbehör som finns tillgängliga från vår onlinebutik för alla matlagningsnivåer.

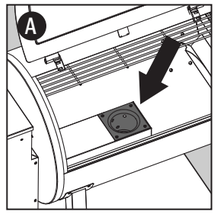
SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

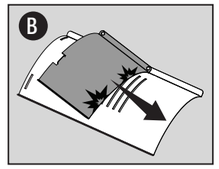
En Pit Boss®-enhet ger dig många års smakrik service med minimal rengöring. Följ dessa tips för att underhålla din grill:

Grillens insida

- Rengör regelbundet er, för att säkerställa korrekt tändning och undvika att skräp eller aska samlas. **(A)**
- Använd en grillrengöringsborste för att ta bort matrester eller ansamlingar från grillgallren. Bästa praxis är att göra detta medan de fortfarande är varma från en tidigare tillagning.
- Fettbränder orsakas av för mycket nedfallet skräp på grillens tillagningskomponenter. Använd flambrännarens skjutplatta för att skrapa huvudplattan och vice versa **(B)**. Avlägsna skräpet från insidan av grillen med en våt-/torrdammsugare. För en extra grundlig rengöring, använd PitBoss®Cleaner&Degreaser för grillens insida och utsida..

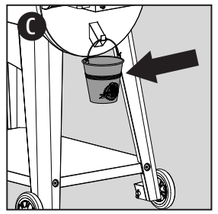
  VIKTIGT: På grund av den höga värmen ska du inte täcka grillens komponenter med aluminiumfolie.

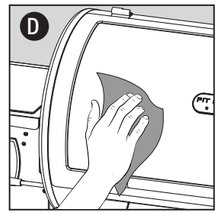




Grill utvändigt

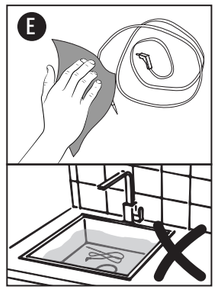
- Kontrollera fettbehållaren ofta och rengör den vid behov. Tänk på vilken typ av matlagning du gör. **(C)**
- Torka av grillen efter varje användning **(D)**. Använd varmt tvålvatten för att ta bort fett. Använd inte ugnsrengöringsmedel, slipande rengöringsmedel eller slipande rengöringsdynor på grillens utvändiga ytor. Alla målade ytor täcks inte av garantin, utan är snarare en del av det allmänna underhållet. För repor, slitage eller flagning av ytbehandlingen kan alla målade ytor bättras på med en BBQ-färg med hög värme.
- Ett grillöverdrag är det bästa skyddet mot väder och föroreningar utifrån. När grillen inte används eller vid långtidsförvaring ska den förvaras under ett överdrag i ett garage eller skjul.

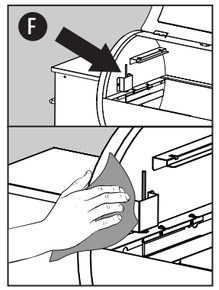




Köttermometer

- Torka av köttermometern efter varje användning. En termometer som inte används ska rullas upp till en stor, lös spole. Veck i sondtrådarna kan orsaka skador. Placera inte i diskmaskinen eller sänk ner i vatten. Vattenskador på de interna ledningarna skapar en kortslutning, vilket orsakar felaktiga avläsningar. **(E)**
- Kontrollera och rensa bort fett och skräp från grilltermometern, som sitter inuti huvudgrillen på vänster sidovägg. Om kontrollpanelens avläsning skiljer sig från grilltermometerns avläsning är det ofta en smutsig grillsond som är problemet. **(F)**
- Om en propp är skadad bör den bytas ut.

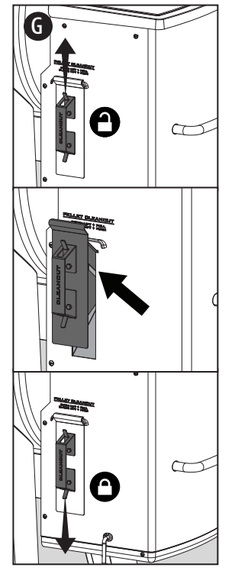


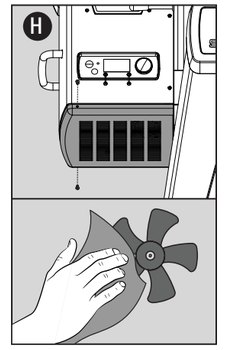


Brännkärlets sammansättning

- Behållaren har en pelletstömningsfunktion för enkel rengöring och möjlighet att byta smak på vedpelletsbränslet. Pelletsrengöringsdörren och dörrhandtaget är på baksidan av behållaren. Lyft dörrhandtaget för att lås upp. Placera en ren, tom hink under rensluckan och dra i handtaget för att öppna luckan, så att pelletsen från behållaren kan tömmas. När den är tömd, lyft dörrhandtaget igen för att låsa upp. Tryck tillbaka luckan för fallrännan på plats och tryck ner dörrhandtaget för att låsa den. **(G)**

  OBS: Använd en borste med långt skaft eller en dammsugare för att avlägsna överflödig pellets, sågspån och skräp för en fullständig rengöring genom trattgallret.
- Att köra ut all pellets ur ditt skruvmatningssystem rekommenderas om din grill inte kommer att användas under en längre tid. Detta kan göras genom att helt enkelt köra grillen med en tom behållare tills all pellets har tömts ur skruvröret.
- Kontrollera och rensa bort eventuellt skräp från fläktens luftintagsventil, som finns på botten av behållaren. När åtkomstpanelen har avlägsnats, torka försiktigt bort eventuella fettansamlingar direkt på fläktbladen. Använd varmt tvålvatten för att få bort sot och fett. Detta säkerställer att luftflödet är rent och tillräckligt till matningssystemet. **(H)**





FUSKLAPP FÖR GRILLEN

VAD	RENGÖRINGFREKVENS	RENGÖRINGSMETOD
Huvudgrillens undersida	Var 5:e-6:e användning	Sopa ut, våt-/torrdammsug bort överflödigt skräp
Brännkärlet	Varannan användning	Sopa ut, våt-/torrdammsug bort överflödigt skräp
Matlagningsgaller	Efter varje användning	Bränn bort lagrningar, använd metall borste
FlameBroiler™	Var 5:e-6:e användning	Skrapa huvudplattan, tvätta inte rent
Hylla	Efter varje användning	Trasa och tvålvatten
Fetthink	Efter varje användning	Trasa och tvålvatten
Skruvmatningssystemet	När pelletspåsen är tom	Tillåt skruven att pressa ut sågspån, lämna behållaren tom.
Brännkärlets elektriska komponenter	En gång per år	Dammsug invändigt, torka av fläktblad med såpvatten
Luftintagsventil	Var 5:e-6:e användning	Damm, trasa och tvålvatten
Grilltermometer (sensor) och skydd	Vid varje 2-3 anvädning	Damm, trasa och tvålvatten

Snapshot denna tabell för referens.

SV

FELSÖKNING

Korrekt rengöring, underhåll och användning av rent, torrt kvalitetsbränsle förebygger vanliga driftsproblem. När din Pit Boss®-grill fungerar dåligt eller mer sällan kan följande felsökningstips vara till hjälp.

VARNING: Koppla alltid ur elsladden innan du öppnar grillen för inspektion, underhåll, rengöring eller service. Se till att grillen är helt kall för att undvika skador.

PROBLEM	ORSAK	LÖSNING
Ljus utan ström på kontrollpanelen	Inte ansluten till elnätskälla	Se till att den är ansluten till en fungerande strömkälla och att den har en spänning på minst 10 ampere. Se till att alla kabelanslutningar är ordentligt anslutna och torra.
	Säkringen på styrkortet har gått	Ta bort åtkomstpanelen. Tryck in plastflikarna som håller styrkortet på plats och dra försiktigt in styrkortet i maskinen för att frigöra styrkortet. Kontrollera om säkringen har en trasig ledning eller om ledningen har blivit svart. Om så, måste säkringen bytas ut manuellt.
	Felaktig styrkort	Kontrollpanelen måste bytas ut. kontakta kundtjänst för byte av kontrollpaneldel.
Elden i pelletsbehållaren tänds inte	Matarskruven är tom	Innan enheten används för första gången eller när som helst när behållaren är helt tömd måste skruven fyllas på så att pellets kan fylla skruvröret. Om den inte fylls på kommer tändaren att stängas av innan pelletsen når brännkammaren. Följ proceduren för påfyllning systemet.
Grillen kan inte uppnå eller bibehålla en stabiltemperatur	Otillräckligt luftflöde genom pelletsbehållaren	Kontrollera pelletsbehållaren för askuppbyggnad eller andra hinder. Följ skötsel- och underhållsinstruktionerna för askuppbyggnad. Kontrollera fläkten. Se till att den fungerar som den ska och att luftintaget inte är blockerat. Följ skötsel- och underhållsinstruktionerna om den är smutsig. Kontrollera mätarmotorn för att bekräfta att den fungerar, och se till att det inte finns något stopp i mätarröret. När alla ovanstående steg har utförts startar du grillen och väntar i 10 minuter. Kontrollera att lågan är klar och livlig.
	Bränslebrist, dålig bränslekvalitet, blockering i matningssystem	Kontrollera att bränslenivån är tillräcklig och fyll på flödet. Om kvaliteten på lövträpellets är dålig eller pelletsens längd för lång kan det orsaka ett hinder i matningssystemet. Ta bort pelletsen och följ anvisningarna för skötsel och underhåll.
	Grilltermometer (sensor)	Kontrollera statusen på grilltermometern (sensorn). Följ skötsel- och underhållsinstruktionerna om den är smutsig. Kontakta kundtjänst för att få en reservdel om den är skadad.
Grilltemperaturen vid lågtemperatur är fortfarande för varm	"P"-inställning är låg	Peka på "P"-inställningsknappen och öka "P"inställningen.
Den faktiska temperaturen justeras inte	Grillmätare (sond) är smutsig	Kontrollera statusen på grillsonden. Följ skötsel- och underhållsinstruktionerna om den är smutsig.
Grillen producerar överflödig rök, maten blir missfärgad av röken	Fettuppbyggnad	Ta bort fuktiga träpellets från behållaren. Följ skötsel- och underhållsinstruktionerna.
	Kvaliteten på lövträpellets	Ta bort fuktiga lövträpellets från skopan. Följ anvisningarna för skötsel och underhåll för att rensa ut dem. Ersätt med torra lövträpellets.
	Pelletsbehållaren är blockerad	Rensa pelletsbehållaren för fuktig lövträpellets. Följ proceduren för skruvmatning.
	Otillräckligt luftintag för fläkt	Kontrollera fläkten. Se till att den är ren, fungerar som den ska och att luftintaget inte är blockerat. Följ skötsel- och underhållsinstruktionerna om den är smutsig.
Frekventa uppblossningar	Tillagningstemperatur	Försök att laga mat vid lägre temperatur. Fett har en flampunkt. Håll temperaturen under 176 °C/350 °F vid tillagning av mycket fet mat.
	Fettavlagringar på tillagningkomponenter	Följ skötsel- och underhållsinstruktionerna.

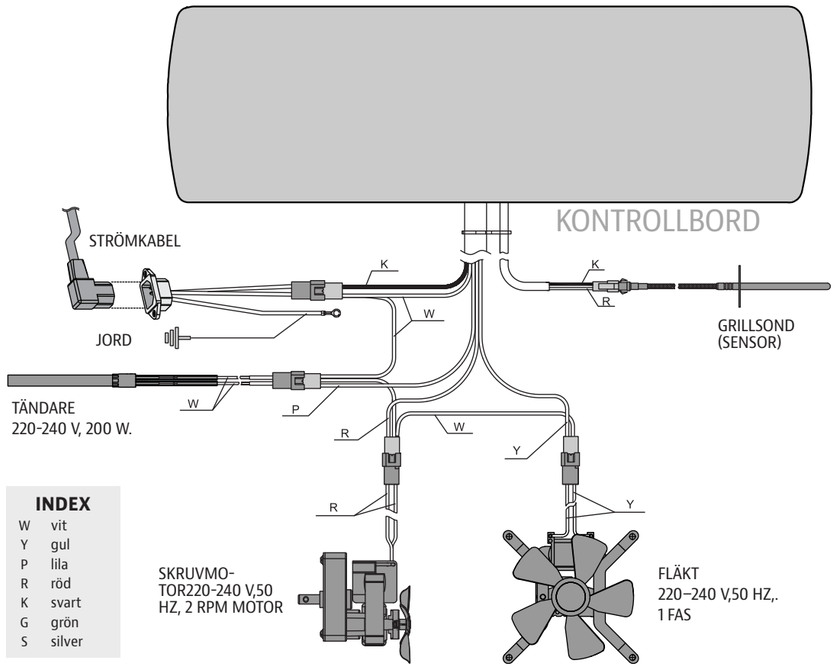
"ErH" -felkod	Enheten har överhettats, eventuellt på grund av en gaslåga eller överflödigt bränsle.	Håll strömknappen intryckt i tre sekunder för att stänga av enheten och låt grillen svalna. Följ anvisningarna för skötsel och underhåll. Efter underhållet ska du ta bort pellets och kontrollera att alla komponenter är rätt placerade. När grillen har svalnat trycker du på strömbrytaren för att sätta på den och välr sedan önskad temperatur. Om felkoden fortfarande visas, kontakta kundtjänst.
"ErP" -felkod	Ingen kontakt.	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.
	Grillsond är trasig	Grill Probe need to be replaced. Contact Customer Care for a replacement.
"ErL"*felkod	Grillen misslyckas med startcykel.	Kontrollera att kokkomponenterna är korrekt placerade. Kontrollera att det finns tillräckligt med bränsle i behållaren eller om det finns ett hinder i matningssystemet. Ta bort pellets och följ anvisningarna för skötsel och underhåll. Kontrollera grillens sond (Sensor) för att bekräfta att den faktiska temperaturen är korrekt och exakt. Följ skötsel- och underhållsinstruktionerna om den är smutsig. Kontrollera att tändaren är rätt placerad och att den värms upp ordentligt. Vid extrem kyla kan grillen behöva startas om. Stäng av grillen, vänta och slå sedan på den igen. Kontrollera fläkten. Se till att den fungerar som den ska. Följ anvisningarna för skötsel och underhåll om den är smutsig.
"NoP"-felkod	Dålig anslutning vid anslutningsporten	Koppla loss köttermometern från anslutningsporten på kontrollpanelen och anslut den igen. Se till att adaptern är ordentligt ansluten. Kontrollera om det finns tecken på skador på adapterns ände. Om felet kvarstår, kontakta kundtjänst för att få en ersättningsdel.
	Köttermometern är skadad	Kontrollera om det finns tecken på skador på köttsonderns trådar. Om de är skadade, ring kundtjänst för att få en reservdel.
	Fel på styrkortet	Kontrollpanelen måste bytas ut. kontakta kundtjänst för byte av kontrollpaneldel.
"Err"felkod med blinkande skruvikon	Matarskruvens motor har fastnat och kopplar inte in sig	Ta bort tillagningskomponenterna från huvudbehållaren. Slå på enheten och inspektera matarskruvens matningssystem. Kontrollera visuellt att matarskruven släpper ner pellets i pelletsbehållaren. Koppla ur och koppla in matarskruvens motoranslutning till styrkortet. Om den inte fungerar som den ska ska du ringa kundtjänst för hjälp eller en reservdel.
"Err" felkod med blinkande tändarikon	Tändaren fungerar inte korrekt, gör ingen anslutning	Ta bort matlagningskomponenterna från huvudbehållaren. Slå på enheten och inspektera tändaren. Bekräfta visuellt att tändaren fungerar genom att placera handen ovanför brännkannan och känn efter värme. Kontrollera visuellt att tändaren är i linje med hålet i brännkannan och att den är öppen för att tända pelletsen. Koppla ur och koppla in tändarens anslutning till kontrollpanelen. Om den inte fungerar som den ska, kontakta kundtjänst för hjälp eller en reservdel.
	Fel på tändaren	Kontakta kundtjänst för ersättning avdel.
"Err"Felkod med blinkande fläktikon	Fläkt fungerar inte som den ska, ingen kontakt upprättas	Kontrollera fläkten. Se till att den fungerar korrekt och att luftintaget inte är blockerat. Ta bort åtkomstpanelen (se Elektriskt kopplingsschema för diagram) och kontrollera om fläktkablarna är skadade. Koppla loss och återanslut fläktkontakten till kontrollpanelen. Följ skötsel- och underhållsinstruktionerna om fläkten inte fungerar som den ska.
"Err"felkod med blinkande pelletsikon	Brist på bränsle, dålig bränslekvalitet, grillen kommer inte att hålla sig tänd	Kontrollera bränsletanken för att kontrollera att bränslenivån är tillräcklig och fyll på om den är låg. Om kvaliteten på lövträpellets är dålig eller om pelletsens längd är för lång kan detta orsaka ett hinder i matningssystemet. Ta bort pelletsen och följ anvisningarna för skötsel och underhåll.

SV

SV

WIREDIAGRAM	
POWERSUPPLY	AC 220-240V, 50Hz
NOMINELL EFFEKT	250W
BRÄNSLETILLFÖRSEL	1.12 KG/H / 2.48 LB/H

Obs: Elektriska komponenter, som godkänts av produktsäkerhetstestning och certifieringstjänster, överensstämmer med en testtolerans på ± 5-10 procent



INDEX

W	vit
Y	gul
P	lila
R	röd
K	svart
G	grön
S	silver

BEHÖVS HJÄLP?

Chatta med kundtjänst för tekniska och servicerelaterade frågor.

#12001

ERSÄTTNINGS-DELAR

Kontakta din lokala återförsäljare eller besök oss online för komplett katalog över delar.

SV

GARANTI

VILLKOR OCH ANVISNINGAR

Pit Boss® Grills ("Pit Boss®"), som tillverkas av Outdoor Brands, LLC, har en 5 års garanti mot defekter och utförande på alla delar och en 5 års garanti på elektriska komponenter i denna produkt. Outdoor Brands, LLC, garanterar att alla delar är fria från defekter i material och utförande, under normal användning och normala förhållanden, under den tid som den ursprungliga köparen använder och äger produkten.

Det finns ingen annan eller ytterligare garanti som gäller för denna produkt.
Den här garantin gäller inte:

- om du inte kan uppvisa bevis på köpet eller efter att garantin har utgått.
- till skador eller defekter som beror på slitage, t.ex. repor, bucklor, märken, flisor eller mindre kosmetiska sprickor. Dessa estetiska förändringar av produkten påverkar inte dess prestanda.
- om vår produkt har installerats, använts, rengjorts och underhållits i enlighet med den medföljande produkthandboken. Garantin täcker inte skador eller brott på grund av felaktig användning, felaktig hantering eller anpassade modifieringar.
- mot rost eller oxidering, såvida inte grillkomponentens strukturella integritet har gått förlorad. Även om man använder material som är motståndskraftiga mot rost kan de skyddande ytbeläggningarna försämras av olika ämnen och förhållanden som tillverkaren inte har kontroll över. Höga temperaturer, hög luftfuktighet, klor, industriångor, gödningsmedel, bekämpningsmedel för gräsmattor och salt är några av de ämnen som kan påverka metallbeläggningar.
- skada eller fel som uppstår vid kommersiell användning, uthyrning eller annan användning för vilken produkten inte är avsedd.
- skada eller defekt som överstiger kostnaden förprodukten.
- för skador eller fel som orsakas av service eller återanvändning av produkten av en icke auktoriserad återförsäljare av PitBoss®.

Under garantitiden förbinder sig Outdoor Brands, LLC, att tillhandahålla en ersättare för defekta och/eller felaktiga komponenter och kommer inte att debitera för reparation eller utbyte av delar som returneras, förbetald frakt, om delen/delarna är defekta vid undersökning.

Outdoor Brands, LLC, tar inte ansvar, varken juridiskt eller på annat sätt, för tillfälliga skador eller följdskador på egendom eller personer till följd av användning av denna produkt, under eller efter garantiperioden. Alla garantier från tillverkaren anges här och inga anspråk ska göras mot tillverkaren på någon garanti eller representation. Vissa stater tillåter inte uteslutning eller begränsning av oförutsedda skador eller följdskador, eller begränsningar av underförstådda garantier, så de begränsningar eller uteslutningar som anges i denna begränsade garanti kanske inte gäller dig. Denna begränsade garanti ger dig specifika juridiska rättigheter och du kan ha andra rättigheter, som varierar från stat till stat.

REGISTRERA DIN GRILL

Registrera din produkt på mindre än en minut och få snabb och enkel tillgång till en imponerande samling matlagningskunskap.

Din registrering (inköpsbevis) kommer att säkerställa att du får bästa möjliga garantiservice för din produkt. I den osannolika händelsen att det finns säkerhetsproblem är det vårt snabba sätt att meddela dig.

MODELL	**PB700NX**
SERIENUMMER	
INKÖPSDATUM	Å Å Å Å M M D D
KÖPT FRÅN AUKTORISERAD ÅTERFÖRSÄLJARE	



SV

KUNDVÅRD

Om du har några frågor eller funderingar om din produkt är vår hjälpsamma kundtjänst redo att hjälpa dig. Ha din registreringsinformation redo innan du kontaktar kundtjänst.


TELEFON


CHATT


APP



TÄRKEÄT SUOJATOIMET

TÄRKEÄÄ! LUE HUOLELLISESTI, SÄILYTÄ MYÖHEMPÄÄ KÄYTTÖÄ VARTEN. KÄYTTÖOPAS ON LUETTAVA ENNEN KÄYTTÖÄ!

SUURIMMAT LAITEPALOJEN SYYT JOHTUVAT HUONOSTA HUOLLOSTA JA SIITÄ, ETTEI PALAVIIN MATERIAALEIHIN OLE PIDETTY VAADITTUA TURVAETÄISYYTTÄ. ON ERITTÄIN TÄRKEÄÄ, ETTÄ TÄTÄ TUOTETTA KÄYTETÄÄN VAIN SEURAAVIEN OHJEIDEN MUKAISESTI.

VAROITUS: Lue koko käyttöopas ennen tämän sähkökäyttöisen, pelleteillä toimivan laitteen asentamista. Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen voi johtaa omaisuusvahinkoihin, henkilövahinkoihin tai jopa kuolemaan. Ota yhteyttä paikallisiin rakennus- tai paloviranomaisiin selvittääksesi alueesi rajoitukset ja asennustarkastusvaatimukset. Säilytä nämä ohjeet.

TURVALLISUUSSTANDARDIT

CE NOUDATTAA SEURAAVIA: 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

Ota yhteyttä paikalliseen asukasyhdistykseen, rakennus- tai paloviranomaisiin tai toimivaltaiseen viranomaiseen saadaksesi tarvittavat luvat, suostumukset tai tiedot mahdollisista asennusrajoituksista, kuten grillin asentamisesta palavalle pinnalle, tarkastusvaatimuksista tai laitteen käytön luvallisuudesta alueellasi.

1. Minimietäisyys 914 mm (36 tuumaa) palavista rakenteista grillin sivuille ja 914 mm (36 tuumaa) grillin takaosasta palaviin rakenteisiin on säilytettävä. **Laitetta ei saa asentaa palaville lattioille tai palavilla pinnoilla suojatuille lattioille, ellei toimivaltaisilta viranomaisilta ole saatu asianmukaisia lupia ja suostumuksia.** Älä käytä tätä laitetta sisätiloissa, suljetussa tai tuulettamattomassa tilassa, sisällä kodeissa, ajoneuvoissa, teltoissa tai autotalleissa. Tätä lehtipuupelleteillä toimivaa laitetta ei saa sijoittaa palavan katon tai räystään alle. Pidä grilli puhtaalla alueella, jolla ei ole palavia materiaaleja, bensiiniä tai muita syttyviä höyryjä tai nesteitä.

   VAROITUS: Varo kasaamasta syttyvää materiaalia. Pidä tulta yllä, jotta vältetään ylikuumentuminen. Jos syttyy rasvapalo, kytke grilli pois päältä ja jätä kansi kiinni, kunnes tulipalo on sammunut. Irrota virtajohto. Älä heitä vettä laitteen päälle. Älä yritä tukahduttaa tulipaloa. Kaikkien luokkien paloihin sopivaa (luokan ABC) palosammutinta on hyvä säilyttää alueella. Hallitsemattoman tulipalon tapauksessa soita palokunnalle.

2. Säilytä sähköjohdot ja polttoaine kaukana lämmitetyistä pinnoista. Älä käytä grilliä sateessa tai vesilähteen läheisyydessä. Jos sähköjohto on vaurioitunut, valmistajan, huoltoliikkeen tai vastaavien pätevien henkilöiden on vaihdettava se vaaran välttämiseksi.

3. Tarkista varastoinnin jälkeen tai sen jälkeen, kun laite on ollut jonkin aikaa käyttämättömänä, onko polttoastiassa esteitä, pellettisäiliössä vierasesineitä tai puhaltimen ilmanottoaukon tai savupiipun ympärillä tukoksia. Puhdista ennen käyttöä. Säännöllinen hoito ja kunnossapito on tarpeen laitteen käyttöiän pidentämiseksi. **Jos grilliä säilytetään ulkona sateisena vuodenaikana tai korkean ilmankosteuden aikana, on huolehdittava siitä, ettei vettä pääse pellettisäiliöön.** Märkinä tai ilmankosteuden ollessa korkea lehtipuupelletit paisuvat voimakkaasti, hajoavat ja saattavat tukkia syöttöjärjestelmän. Kytke virta pois päältä aina ennen huolto- tai kunnossapitotoimia.

FI

TÄRKEÄÄ! Katkaise aina laitteen virta ja anna laitteen sammua. Irrota laite pistorasiasta vasta, kun sammutusjakso on päättynyt ja/tai ennen puhdistusta. Tämän varoituksen noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa vahingon, vakavia vammoja, tulipalon, sähköiskun tai kuoleman.

VAROITUS: Älä siirrä grilliä sen käytön aikana tai grillin ollessa kuuma. Varmista ennen siirtämistä, että tuli on kokonaan sammunut ja grilli tuntuu viileältä.

4. Grilliä käytettäessä on suositeltavaa käyttää kuumuutta kestäviä grillihansikkaita tai -käsineitä. Älä käytä lisävarusteita, joita ei ole mainittu tämän laitteen kanssa käytettävissä lisävarusteissa. Älä laita grillisuojusta tai mitään syttyvää grillin alla olevaan säilytystilaan. Poista padat ja kattilat siksi aikaa, kun käytössä oleva laite on ilman valvontaa, jotta voidaan vähentää tulipalon riskiä.
5. Jotta voidaan välttää sormien, vaatteiden tai muiden esineiden joutuminen kosketuksiin työntöruuvilla toimivan syöttöjärjestelmän kanssa, pellettisäiliön sisäpuolella on metallinen turvasermi. Tätä sermiä ei saa poistaa, ellei asiakaspalvelu tai valtuutettu jälleenmyyjä ole niin ohjeistanut.

   VAROITUS: lasten; sellaisten henkilöiden, joilla on alentunut fyysinen, aistillinen tai henkinen toimintakyky, tai henkilöiden, joilla ei ole riittävää kokemusta ja tietämystä, ei suositella käyttävän laitetta ilman, että he ovat turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa tai saavat opastusta tällaiselta henkilöltä.
6. Grillin osat voivat olla hyvin kuumia, ja vakavat vammat ovat mahdollisia. Pidä pienet lapset ja lemmikit poissa laitteen läheisyydestä käytön aikana.
7. Älä suurenna sytytysreikiä tai polttoastiaa. Tämän varoituksen noudattamatta jättäminen voi johtaa tulipalon vaaraan ja ruumiinvammoihin ja mitätöi takuun.
8. Tuotteessa voi olla teräviä reunoja tai kohtia. Niiden koskettaminen voi johtaa loukkaantumiseen. Käsittele laitetta varovasti.

TUHKIEN HÄVITTÄMINEN

Tuhkat on laitettava metalliastiaan, jossa on tiiviisti sulkeutuva kansi. Suljettu tuhka-astia on laitettava palamattomalle lattialle tai maahan, etäälle muista palavista materiaaleista, odottamaan tuhkien lopullista hävittämistä. Kun tuhkat hävitetään hautaamalla ne maahan tai muuten paikallisesti sirottelemalla, niitä on säilytettävä suljetussa astiassa, kunnes ne ovat jäähtyneet perusteellisesti.

LEHTIPUUPELLETIT

Tämä pelleteillä toimiva kypsennyslaite on suunniteltu ja hyväksytty käytettäväksi vain täysin luonnollisilla lehtipuupelleteillä. Kaikki muut tässä laitteessa poltetut polttoaineet mitätöivät takuun ja rikkovat turvallisuusstandardeja. Käytä vain valmistajan määrittelemiä pellettejä. Älä käytä pellettejä, jotka sisältävät lisäaineita. Lehtipuupelletit ovat erittäin herkkiä kosteudelle, ja niitä on säilytettävä ilmatiiviissä astiassa. Jos grilli varastoidaan eikä sitä aiota käyttää pitkään aikaan, on suositeltavaa poistaa kaikki pelletit grillin pellettisäiliöstä ja syöttöjärjestelmästä, jotta voidaan välttää tukosten syntyminen. Pellettien keskilämpöarvo on 18 569 – 20 362 KJ/KG (8 000 – 8 770 BTU/LB) ja tuhkapitoisuus < 1 %.

VAROITUS: Älä koskaan käytä bensiiniä, bensiinityyppistä lyhtypolttoainetta, kerosiinia, hiiltensytytysnestettä tai muuta vastaavaa nestettä tulen sytyttämiseen laitteeseen tai laitteessa palavan tulen "virkistämiseen". Pidä kaikki tällaiset nesteet kaukana laitteesta, kun se on käytössä.

Tämän asiakirjan painamishetkellä ei ole olemassa teollisuusstandardia grilleissä käytettäville lehtipuupelleteille, mutta useimmat pellettitehtaat käyttävät samaa standardia kotitalouskäyttöön tarkoitettujen puupellettien valmistukseen. Lisätietoja on saatavilla osoitteesta www.pelletheat.org tai Pellet Fuel Institute -järjestöltä.

Ota yhteyttä paikalliseen jälleenmyyjään saadaksesi tietoa pellettien laadusta omalla alueellasi tai tuotemerkin laadusta. Koska käytettävien tai kosteudelle altistuneiden pellettien laatua ei voida valvoa, emme ole vastuussa polttoaineen huonon laadun aiheuttamista vahingoista.

KREOSOOTTI

Kreosootti – muodostuminen ja poistamisen tarve. Poltettaessa se tuottaa mustaa savua, jonka jäämät ovat myös mustia. Kun puupellettejä poltetaan hitaasti, ne tuottavat tervaa ja muita orgaanisia höyryjä, jotka yhdistyvät poistuvan kosteuden kanssa kreosootiksi. Kreosoottihöyryt tiivistyvät suhteellisen viileään hormiin ja poistoilmakupuun tulen palaessa hitaasti. Tämän seurauksena kreosoottijäämät kertyvät hormiin ja poistoilmakupuun. Syttyessään kreosootti palaa erittäin kuumana.

Rasvakanava tulee tarkastaa vähintään kaksi kertaa vuodessa, jotta voidaan määrittää, onko rasvaa ja/tai kreosoottijäämiä kertynyt. Jos rasvaa tai kreosoottia on kertynyt, se tulee poistaa tulipalon riskin vähentämiseksi.

HÄKÄ

Noudata näitä ohjeita estääksesi tätä väritöntä, hajutonta kaasua myrkyttämästä sinua, perhettäsi tai muita:

- Tunne häkämyrkytyksen oireet: päänsärky, huimaus, heikkous, pahoinvointi, oksentelu, uneliaisuus ja sekavuus. Häkä heikentää veren kykyä kuljettaa happea. Veren alhainen happipitoisuus voi johtaa tajunnanmenetykseen ja kuolemaan.
- Hakeudu lääkärin hoitoon, jos sinulle tai muille kehittyy vilustumisen tai flunssan kaltaisia oireita kypsentämisen aikana tai laitteen läheisyydessä. Häkämyrkytys, joka voidaan helposti sekoittaa vilustumiseen tai flunssaan, havaitaan usein liian myöhään.
- Alkoholi ja huumeet lisäävät häkämyrkytyksen vaikutuksia.

Häkä on erityisen haitallista äidille ja lapselle raskauden aikana, imeväisille, vanhuksille, tupakoitsijoille ja henkilöille, joilla on vereen tai verenkiertoelimistöön liittyviä ongelmia, kuten anemiaa tai sydänsairauksia.

TUOTTEEN ASIANMUKAINEN HÄVITTÄMINEN



Tämä merkki kertoo, että tätä tuotetta ei saa hävittää muiden kotitalousjätteiden mukana EU:n alueella. Kierrätä tuote vastuullisesti välttääksesi epäasianmukaisesta hävittämisestä ympäristölle ja ihmisten terveydelle mahdollisesti aiheutuvan haitan ja edistääksesi materiaalien kestävää uudelleenkäyttöä. Jos haluat kierrättää käytetyn laitteen, käytä palautus- ja keräysjärjestelmiä tai ota yhteyttä jälleenmyyjään, jolta tuote on ostettu. He voivat huolehtia tuotteen ympäristöystävällisestä hävittämisestä. Direktiivi 2002/96/EY.

SISÄLLYSLUETTELO

Tärkeät turvatoimet 135
Pakkauksen sisältö 138
Tekniset tiedot 138
Grillin esittely 139
Ohjauspaneeli 140
Käyttö 141
- Asennus
- Lämpötilan asettaminen
- Lihalämpömittarien käyttö
- Työntöruuvin praimaus
- Ensimmäinen käyttökerta (poltto)
- Säännöllinen käyttö
- Kypsennys ja kuumasavustus
- Savustus alhaisessa lämpötilassa
- Sammutus
- Lisätoiminnot

Hoito ja kunnossapito 147
Vianmääritys 149
Takuu 152
- Takuuehdot
- Grillin rekisteröinti
- Asiakaspalvelu

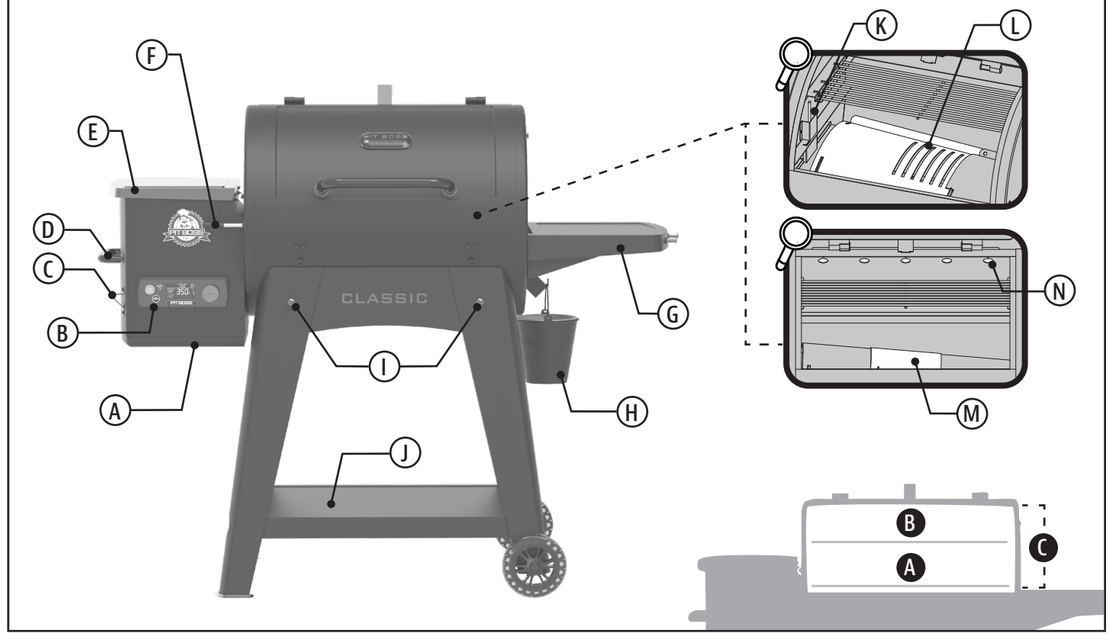
FI

PAKKAUKSEN SISÄLTÖ	
1 x	GRILLI JA OSAT
1 x	LAITTEISTON MUOVIKOTELO
1 x	LIHALÄMPÖMITTARIT
1 x	KOKOAMISOHJE
1 x	OMISTAJAN KÄYTTÖOPAS

TEKNISET TIEDOT	
MALLI	PB700NX
VIRTALÄHDE	AC 220–240 V, 50 HZ
NIMELLISTEHO	250 W
POLTTOAINETYYPPI	LEHTIPUUPELLETIT
POLTTOAINEKAPASITEETTI	8,5 KG / 18,7 LB
LÄMPÖTILA-ALUE	82–260 °C / 180–500 °F
MITAT	1 636 X 705 X 1 190 MM / 55,1 X 27,7 X 46,8 IN
PAINO	57,5 KG / 126,7 LB



GRILLIN ESITTELY



A Huoltopaneeli
Poista huoltopaneeli päästäksesi käsiksi sähkökomponentteihin korjaus- ja kunnossapitotöitä varten.

B Ohjauspaneeli
Säätöjärjestelmä, joka hallitsee pellettien syöttönopeutta, puhallinta ja ympäristöasetuksia.

C Pullonavaaja
Pitele pulloa ja nosta irrottaaksesi korkin. Pienen harjoittelun jälkeen käyttö on erittäin helppoa.

D Suppilon kahva
Käytä tätä suppilon kahvaa grillin kallistamiseen ja siirtämiseen alueelta toiselle.

E Pellettisäiliö
Suuremmassa säiliössä riittää pellettejä koko savustussession ajaksi. Pellettisäiliön turvasäleikkö hajottaa paakut, kun pellettejä lisätään.

F Flame Broiler™ -säätöpalkki
Säädä Flame Broiler -liukulevyä turvallisesti ja helposti siirtämällä palkkia vasemmalle tai oikealle.

G Sivuhylly
Hylly tarjoaa runsaasti tilaa valmisteluita varten ja koukut grillausvälineille.

H Helppokäyttöinen rasvaämpäri
Kerää grillistä tulevan rasvan ja pitää kypsennysalueen puhtaana. Helppo irrottaa grillin alla olevasta suuttimesta.

I Välinekoukut

J Avopohjainen vaunu
Vaunun jämäkkä, avoin muotoilu sopii täydellisesti grillausvälineiden ja mausteiden pitämiseen poissa maasta.

K Grillianturi (-sensori)
Tämä pystysuora ruostumattomasta teräksestä valmistettu kappale mittaa laitteen sisälämpötilan. Aseta lämpötila ohjauspaneelista, jolloin grillianturi lukee laitteen sisälämpötilan ja säätää sen haluttuun lämpötilaan.

L Flame Broiler™ -päälevy
Ruskista ja käristä mieltymystesi mukaisesti avotulella polttoastian yllä. Polta lihaan tummat viivat, aivan kuin pihviravintolassa.

M Flame Broiler™ -liukulevy
Epäsuoran lämmön käyttö, eli kypsentäminen konvektion avulla, on mahdollista, kun liukulevy peittää päälevyn. Epäsuoralla lämmöllä saadaan enemmän makua suuriin lihanpaloihin tai hienorakenteisiin ruokiin.

N ILMANPOISTOAUKOT
Nämä aukot mahdollistavat ilman virtaamisen tynnyrin läpi. Aukot sijaitsevat tynnyrin takaosassa jakaen lämmön tasaisesti. Pidä puhtaina

KYPSENNYS-ALUE

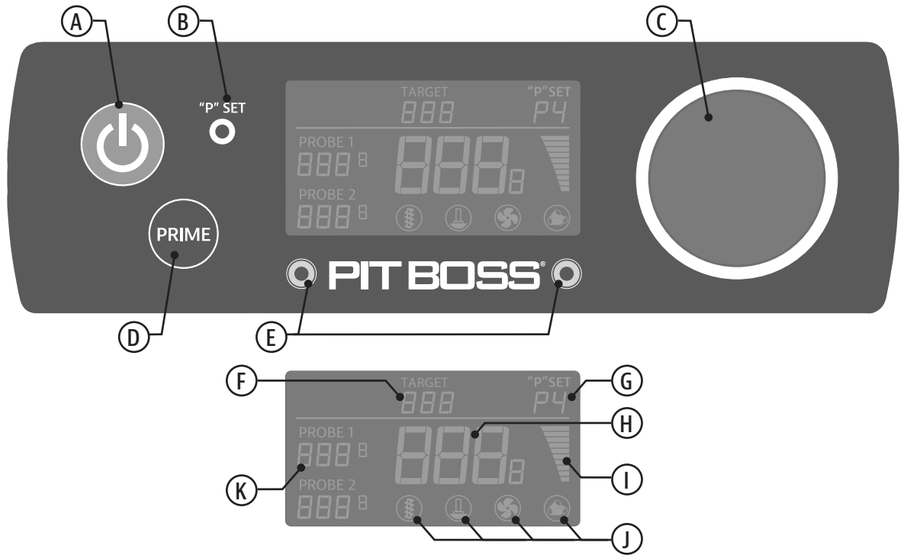
A 3,351.6 CM² / 519.5 IN²

B 1,467.1 CM² / 227.4 IN²

C 4,818.7 cm² / 746.9 IN²

FI

OHJAUSPANEELI



A Virtapainike
Kytke virta päälle painamalla kerran. Pidä painettuna kolmen sekunnin ajan sammuttaaksesi laitteen. Painike palaa sinisenä, jos laite on kytketty virtalähteeseen.

B "P"-asetuspainike
Käytä tätä painiketta, kun säätönuppi on asetettu alimpaan lämpötila-asetukseen. "P" -asetus ohjaa suoraan pellettejä polttoastiaan syöttävän työntöruuvin jaksonopeutta.

C Säätönuppi
Nosta tai laske lämpötila-arvoa. Paina aloittaaksesi arvon muuttamisen, kierrä valitaksesi arvon ja paina sitten uudelleen valitaksesi/hyväksyäksesi uuden arvon.

D Praimauspainike
Pidä painettuna syöttääksesi lisää pellettejä polttoastiaan.

E Lihalämpömittarien liitäntäportit
Kytke lihalämpömittarin sovitinpää liitäntään. Näytössä näkyy valitun lihalämpömittarin lukema.

F Tavoitelämpötila
Näyttää halutun tavoitelämpötilan. Tämä on se lämpötila, joka on valittu säätönuppia kääntämällä.

G "P"-asetusjakso
Näyttää valitun "P"-asetusjakson. Jakson nopeus valitaan väliltä P0–P07 painamalla "P"-asetuspainiketta kevyesti.

H Todellinen lämpötila
Näyttää todellisen lämpötilan päätynnyrin sisällä. Lukema otetaan grillianturilla (-sensorilla).

I Tulen intensiteettimittari
Näyttää polttoastiassa palavan tulen todellisen lämpötilaintensiteetin muuttuen sinisestä punaiseksi. Väri muuttuu, kun haluttua tavoitelämpötilaa säädetään.

J Toimintakuvakkeet
Kuvake näkyy jatkuvasti, kun jokin osa on toiminnassa. Kun kuvake vilkkuu, on tapahtunut virhe. Katso ohjeet kohdasta Vianmääritys.

K Lihalämpömittarin lukemat
Näyttää liitetyn lihalämpömittarin (tai -mittarien) lämpötilalukeman. Lukema vastaa valittua liitäntää.

KYSYTTÄVÄÄ?

Katso usein kysytyt kysymykset verkosta tai keskustele asiakaspalvelun kanssa live-chatissa.

#12001

KÄYTTÖ

ASENNUS

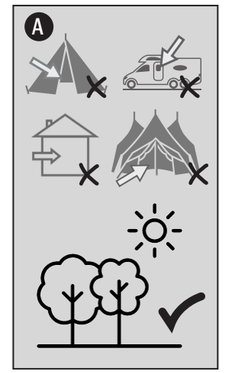
1. Kuten kaikkien ulkona käytettävien laitteiden kohdalla, sääolosuhteilla on merkittävä vaikutus grillin suorituskykyyn ja täydellisen aterian saavuttamiseen tarvittavaan kypsennysaikaan. Laitetta ei saa sijoittaa syttyvän katon tai räystään alle **(A)**. Pidä grilli alueella, jolla ei ole syttyviä materiaaleja, bensiiniä tai muita syttyviä höyryjä tai nesteitä.

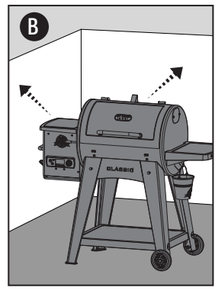
   Kaikki Pit Boss® -laitteet on pidettävä vähintään 914 mm:n (36 tuuman) päässä syttyvistä rakenteista, ja tämä turvaväli on säilytettävä, kun grilli on käytössä. (B)

2. Osat ovat toimituspakkauksessa ja voivat sijaita myös grillin alla. Tarkasta grilli, osat ja laitteiston muovikotelo sen jälkeen, kun ne on poistettu toimituspakkauksesta. Poista pakkausmateriaalit grillin sisä- ja ulkopuolelta ennen grillin kokoamista, ja tarkasta sitten kaikki osat kokoamisohjetta apuna käyttäen.

   Jos jokin osa puuttuu tai on vaurioitunut, älä yritä koota laitetta. Ota yhteyttä jälleenmyyjään tai Pit Boss® -asiakaspalveluun osien hankkimiseksi.

3. Kokoa laite kokoamisohjeiden mukaisesti.





LÄMPÖTILAN ASETTAMINEN

Grillianturi mittaa grillin sisälämpötilan. Kun tavoitelämpötilaa säädetään, grillianturi mittaa todellisen lämpötilan grillityynnyrin sisällä ja säätää sen haluttuun tavoitelämpötilaan. Säädä grillin haluttua tavoitelämpötilaa seuraavasti:

1. Paina säätönuppia. Tavoitelämpötila vilkkuu aktivoitumisen merkiksi. **(A)**
2. Käännä säätönuppia valitaksesi tavoitelämpötilaksi haluamasi lämpötilan. Kun haluttu tavoitelämpötila on saavutettu, lukitse se painamalla säätönuppia. **(B)**

LIHALÄMPÖMITTARIN KÄYTTÖ

Lihalämpömittari mittaa lihapalan sisälämpötilan. Liitä lihalämpömittarin sovitin lihalämpömittarin liitäntään ja varmista, että se on työnnetty liitäntään kokonaan. Tunnet ja kuulet sen napsahtavan paikalleen. Työnnä ruostumattomasta teräksestä valmistettu lihalämpömittari lihan paksuimpaan kohtaan, jolloin sisälämpötila näytetään ohjauspaneelin näytöss.

HUOMAUTUS: Varmista, että lihalämpömittari ja lihalämpömittarin johdot eivät joudu suoraan kontaktiin tulen tai kuumuuden kanssa. Tämä voi vaurioittaa lihalämpömittaria. Kun lihalämpömittaria ei käytetä, irrota ja aseta mittari syrjään sen suojaamiseksi ja pitämiseksi puhtaana.

TYÖNTÖRUUVIN PRAIMAUS

Kun grilliä käytetään ensimmäistä kertaa tai kun grillin pellettisäiliöstä loppuvat pelletit, työntöruuvi on praimattava. Jos sitä ei praimata, grilli sammuu ennen kuin pelletit syttyvät eikä grilliin syty tulta. Praimaa työntöruuvi seuraavasti:

1. Avaa pellettisäiliön kansi. Varmista, että pellettisäiliössä tai työntöruuvilla toimivan syöttöjärjestelmän tukkeena ei ole vierasesineitä.
2. Poista kaikki kypsennysvälineet grillin sisältä. Paikanna pellettigrillin alaosassa oleva polttoastia.
3. Kytke virtajohto virtalähteeseen.
4. Paina virtapainiketta, jotta laite käynnistyy. Tämä käynnistää käynnistysjakson.
   - Varmista, että kuulet työntöruuvin pyörivän. Aseta kätesi polttoastian yläpuolelle ja varmista, että tunnet ilman liikkuvan. ÄLÄ laita käsiäsi tai sormiasi polttoastian sisälle, sillä tämä voi aiheuttaa vammoja.
   - Noin kolmenkymmenen sekunnin kuluttua pitäisi olla mahdollista haistaa palava sytytin ja tuntea ilman lämpenevän polttoastian yläpuolella. Sytyttimen kärki hehkuu punaisena ja palaa erittäin kuumana. Älä koske sytyttimeen.
5. Kun olet varmistanut, että kaikki sähköiset komponentit toimivat oikein, sammuta grilli.
6. Täytä pellettisäiliö luonnollisilla, grillaukseen tarkoitetuilla lehtipuupelleteillä.
7. Käynnistä laite painamalla virtapainiketta. Tämä käynnistää käynnistysjakson.
8. Pidä praimauspainiketta painettuna, kunnes näet pellettien putoavan syöttöjärjestelmästä polttoastiaan. Nyt voit vapauttaa praimauspainikkeen.
9. Voit nyt sammuttaa grillin. Varmista, että grilli pysyy pistorasiaan kytkettynä siihen asti, että jäähtymisjakso on päättynyt. Kun tuuletin sammuu, grilli on suorittanut sammutusjakson loppuun ja on turvallista irrottaa grilli pistorasiasta.
10. Asenna kypsennyskomponentit uudelleen päätynnyriin.
11. Grillisi on nyt praimattu ja käyttövalmis! Jos tämä on grillin ensimmäinen käyttökerta, jatka grillin polttoon.

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA (POLTTO)

Kun työntöruuvi on praimattu ja ennen kuin grillissä kypsennetään ruokaa ensimmäistä kertaa, on tärkeää suorittaa grillin poltto, jotta siitä voidaan vapauttaa kaikki vieraat aineet.

1. Käynnistä laite noudattamalla säännöllisen käytön ohjeita (alla).
2. Käännä säätönuppi mihin tahansa yli 176 °C:n / 350 °F:n lämpötilaan (kannen ollessa alhaalla) 30–40 minuutin ajaksi.
3. Sammuta laite noudattamalla sammutusohjeita tai jatka grillausta haluamassasi lämpötilassa.

SÄÄNNÖLLINEN KÄYTTÖ

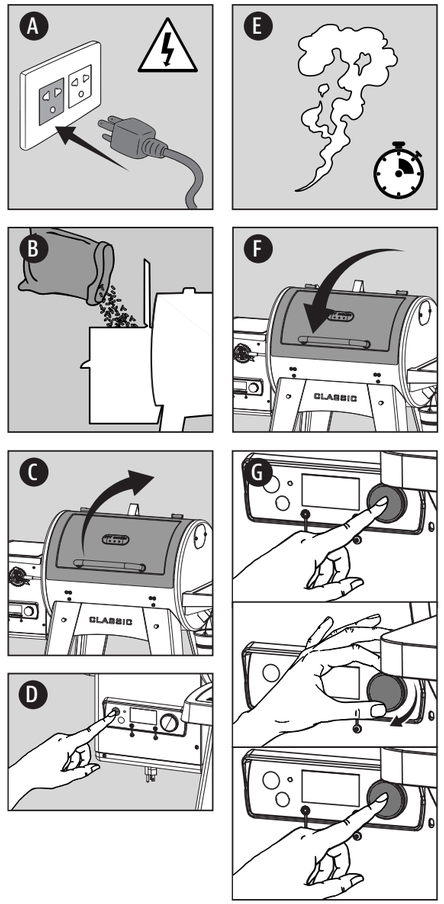
Savustus- ja grillaustyylit voivat tuottaa erilaisia tuloksia ajasta ja lämpötilasta riippuen. Parhaan lopputuloksen saamiseksi kirjaa muistiin mitä valmistit, missä lämpötilassa, miten kauan ja millaisia tuloksia sait. Muuta valintoja makusi mukaan seuraavalla kerralla. Kun olet tutustunut grilliisi, kypsennysalueelle kannattaa asentaa ulkolämpömittari. Harjoitus tekee mestarin.

Ohjauspaneelin lämpötilalukemat eivät välttämättä vastaa täysin lämpömittaria. Kypsennyslämpötilaan vaikuttavat seuraavat seikat: ulkolämpötila, tuulisuus ja tuulen suunta, käytettävien pellettien laatu, auki oleva kansi ja valmistettavan ruoan määrä.

Noudata grillin säännöllisessä käytössä seuraavia ohjeita:

1. Varmista, että työntöruuvi on praimattu. Jos ei, praimaa työntöruuvi.
2. Kytke virtajohto maadoitettuun virtalähteeseen. **(A)**
3. Avaa pellettisäiliön kansi tarkistaaksesi pellettien määrän. Lisää luonnollisia, grillaukseen tarkoitettuja lehtipuupellettejä, jos tarpeen. **(B)**
4. Avaa grillin kansi. **(C)**
5. Käynnistä laite painamalla virtapainiketta **(D)**. Tämä käynnistää käynnistysjakson:
   - Työntöruuvilla toimiva syöttöjärjestelmä alkaa pyöriä, ja tuuletin puhaltaa ilmaa polttoastiaan.

     Kansi on pidettävä auki käynnistysjakson aikana.
   - Grilli alkaa tuottaa savua käynnistysjakson aikana **(E)**. Varmista, että käynnistysjakso on alkanut asianmukaisesti, kuuntelemalla, kuuluuko soihtua muistuttavaa huminaa, ja tarkistamalla, havaitsetko lämpöä.
6. Kun sakea valkoinen savu on hälvennyt, käynnistysjakso on päättynyt. Sulje grillin kansi. **(F)**
7. Paina säätönuppia. Käännä säätönuppia valitaksesi tavoitelämpötilaksi haluamasi lämpötilan. Kun haluttu tavoitelämpötila on saavutettu, lukitse se painamalla säätönuppia uudelleen ja aloita grillaus! **(G)**



KYPSENNYS JA KUUMASAVUSTUS

Savustus- ja grillaustyylit voivat tuottaa erilaisia tuloksia ajasta ja lämpötilasta riippuen. Kuumasavustus vaatii pidemmän kypsennysajan, mutta sen tuloksena lihassa on enemmän luonnollista lehtipuun makua (ja haluttu savukehä). Korkeammat kypsennyslämpötilat johtavat lyhyempään kypsennysaikaan, jolloin savun makua jää vähemmän.

Parhaan tuloksen saavuttamiseksi anna lihan levätä kypsentämisen jälkeen. Näin luonnolliset nesteet palaavat lihakuituun, jolloin lihasta tulee mehukkaampi ja maukkaampi. Lepoaika voi olla niinkin lyhyt kuin 3 minuuttia ja jopa 60 minuuttia, riippuen lihan koosta.

LIHATYYPPI	KYPSENNYS-LÄMPÖTILA	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 H	74 °C / 165 °F
Koivet, rinnat	190 °C / 375 °F	1–2 H	74 °C / 165 °F
Pienet riistalinnut	190 °C / 375 °F	1–2 H	74 °C / 165 °F
Ankka	135 °C / 275 °F	2–3 H	74 °C / 165 °F
SIKA			
Kinkku (kokonainen)	120 °C / 250 °F	15–20 MIN/LB	71 °C / 160 °F
Paisti	190 °C / 375 °F	3–4 H	74 °C / 165 °F
Grillikylki (spare ribs)	120 °C / 250 °F	4 H	88 °C / 190 °F
Baby back ribs	95 °C / 200 °F	3–4 H	88 °C / 190 °F
Sisäfilee	110 °C / 225 °F	1,5 H	82 °C / 180 °F
Lapa	110 °C / 225 °F	1,5 H/LB	90–98 °C / 195–210 °F
NAUTA			
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
Grillikylki (spare ribs)	110 °C / 225 °F	3–4 H	79 °C / 175 °F
Prime rib	120 °C / 250 °F	15–20 MIN/LB	57 °C / 135 °F
Rinta (brisket)	110 °C / 225 °F	1 H/LB	90–98 °C / 195–210 °F
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
MERENELÄVÄT			
Fileet	110 °C / 225 °F	30–45 MIN	63 °C / 145 °F
Lohi (kokonainen)	95 °C / 200 °F	2–3 H	63 °C / 145 °F
Hummeri	95 °C / 200 °F	2–3 H	63 °C / 145 °F



SAVUSTUS ALHAISISSA LÄMPÖTILOISSA

Säätönupin kääntäminen alhaisimpaan lämpötila-asetukseen (82 °C / 180 °F) ja "P"-asetusarvon käyttäminen mahdollistavat polttoastiaan syötettävien pellettien jaksonopeuden hallitsemisen suoraan. Säätämällä "P"-asetusarvoa käyttäjä voi lisätä ruokaan enemmän savun makua alhaisessa kypsennyslämpötilassa. Siitä on myös hyötyä, kun ruokaa kypsennetään alhaisessa lämpötilassa sään vaikuttaessa merkittävästi laitteeseen. Koska ympäristöolosuhteet vaikuttavat grillin sisäiseen kypsennyslämpötilaan, lämpötilalukemissa voi olla suurta vaihtelua. On erittäin kannattavaa opetella säätämään "P"-asetusarvoa maantieteellisen sijainnin perusteella.

TÄRKEÄÄ: Älä paina"P"-asetuspainiketta liian kovaa, sillä seurauksena voi olla vahinko. Kevyt painallus riittää.

P-asetusarvo on oletuksena P-4. Tällä asetuksella, kuten käynnistysjakson aikana, grilli syöttää pellettejä 18 sekunnin ajan ja pitää taukoa 115 sekunnin ajan. Useimmissa tapauksissa P-asetus kannattaa pitää oletusarvossaan.

Noudata alla olevaa P-asetustaulukkoa:

TYÖNTÖRUUVIN JAKSONOPEUS (SEKUNTIA)

"P"-ASETUSARVO	SYÖTTÖ	TAUKO	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	

P-asetuksen nostaminen arvoon P-5, P-6 tai P-7 pidentää taukoa pellettien syöttökertojen välillä. Korkeampaa P-asetusta käytetään lämpimissä tai kuumissa ympäristöissä, kun halutaan kuumaa savua mutta ulkolämpötila kasvattaisi kypsennyslämpötilaa grillin sisällä.

Huomautus: tarkkaile polttoastiaa tarkasti, sillä P-asetuksen nostaminen liian korkeaksi tai liian nopeasti voi sammuttaa tulen kokonaan.

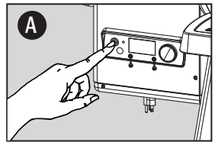
P-asetuksen laskeminen arvoon P-3, P-2, P-1 tai P-0 lyhentää taukoaikaa kunkin pellettien syöttökerran välillä. Alhaisempaa P-asetusta käytetään kompensoimaan viileämpää lämpötilaa, kun ulkolämpötila vähentää tai heikentää grillin sisällä tuotetun lämmön voimakkuutta. P-asetuksen alentaminen voi myös minimoida lämpötilanvaihtelut vaihtelevissa ulkoilmaolosuhteissa.

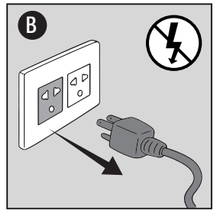
SAMMUTUS

Sammuta grilli turvallisesti noudattamalla seuraavia ohjeita:

1. Pidä virtapainiketta painettuna kolmen sekunnin ajan, jotta laite sammuu. **(A)**
   - Grilli aloittaa automaattisen jäähtymisjakson. Työntöruuvilla toimiva syöttöjärjestelmä lopettaa polttoaineen syötön, liekki sammuu ja tuuletin jatkaa toimintaansa, kunnes jäähtymisjakso on päättynyt.
2. Kun sammutusjakso on päättynyt (tuuletin sammuu), irrota virtajohto. **(B)**

   TÄRKEÄÄ! Katkaise aina laitteesta virta ja odota, että sammutusjakso päättyy. Irrota laite pistorasiasta vasta, kun sammutusjakso on päättynyt ja/tai ennen puhdistusta. Tämän varoituksen noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa vaurioita, vakavia vammoja, tulipalon, sähköiskun tai kuoleman.





MORE FUNCTIONS

FI

Lämpötilayksikön vaihtaminen

1. Pidä "P"-asetuspainiketta painettuna kahden sekunnin ajan, jolloin lämpötilayksikkö vaihtuu celsiuksesta (ºC) fahrenheitiin (ºF).
2. Toista vaihtaaksesi yksikön takaisin celsiukseen (ºC)

Vinkkejä lihalämpömittarin käyttöön

Lihalämpömittari mittaa grillissä olevan lihan sisälämpötilan, samalla tavalla kuin sisätiloissa käytettävässä uunissa. Mitä enemmän lihalämpömittareita, sitä enemmän lukemia!

- Aseta lihalämpömittari lihan paksuimpaan osaan.
- Kun lihalämpömittaria ei käytetä, irrota se liitännästään ja aseta syrjään pitääksesi sen suojattuna ja puhtaana.

Praimaus nopeaa palauttamista varten

Käytä praimauspainiketta lisätäksesi pellettejä polttoastiaan.

- Painiketta voidaan käyttää polttoaineen lisäämiseen tuleen ennen tynnyrin kannen avaamista, jolloin lämpö palautuu nopeasti.
- Käytä savustettaessa alhaisessa lämpötilassa puhtaan savuaromin voimakkuuden lisäämiseen. Lisäpellettien syöttäminen lisää savunmakua!

KYSYTTÄVÄÄ?

Katso usein kysytyt kysymykset verkosta tai keskustele asiakaspalvelun kanssa live-chatissa.

#12001

HANKI OIKEAT VÄLINEET

Tutustu kaikentasoisiin grillausvälineisiin verkkokaupassamme.

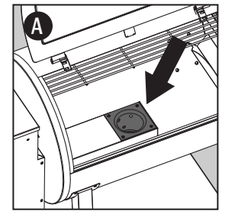
HOITO JA KUNNOSSAPITO

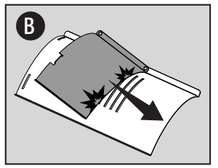
Kaikki Pit Boss® -laitteet tarjoavat makuelämyksiä monen vuoden ajan vähäisellä puhdistamisella. Noudata näitä vinkkejä grillisi huoltamiseksi:

Grillin sisäosat

- Puhdista polttoastia muutaman käyttökerran jälkeen. Tämä varmistaa asianmukaisen syttymisen ja ehkäisee roskien tai tuhkan kovettumisen. **(A)**
- Käytä grillinpuhdistusharjaa poistaaksesi ruoan tai kertymät paistoritilöistä. Näin kannattaa tehdä, kun ritilät ovat vielä lämpimiä edellisen kypsennyksen jäljiltä.
- Rasvapalot johtuvat siitä, että grillin paistokomponenttien päälle putoaa liikaa jäämiä. Käytä Flame Broiler -liukulevyä päälevyn raaputtamiseen ja päinvastoin **(B)**. Poista jäämät tynnyrin sisältä märkä-/kuivaimurilla. Käytä Pit Boss® Cleaner & Degreaser -tuotetta grillin sisä- ja ulkopintojen perusteelliseen puhdistamiseen.

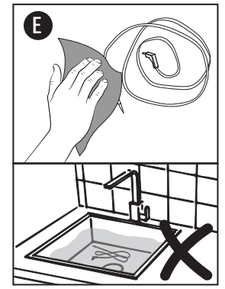
  TÄRKEÄÄ: korkean lämpötilan vuoksi Flame Broiler -komponentteja ei saa peittää alumiinifoliolla.

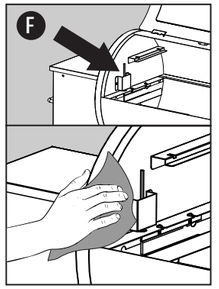




Grillin ulko-osat

- Tarkista rasvaämpäri usein ja puhdista se tarvittaessa. Pidä mielessä, millaista ruokaa valmistat. **(C)**
- Pyyhi grilli jokaisen käyttökerran jälkeen **(D).** Käytä lämmintä saippuavettä rasvan poistamiseen. Älä käytä uuninpuhdistusainetta, hankaavia puhdistusaineita tai hankaavia puhdistustyynyjä grillin ulkopintoihin. Kaikki maalatut pinnat eivät kuulu takuun piiriin, vaan ne voivat olla osa yleistä huoltoa ja kunnossapitoa. Kaikkien maalipintojen naarmut, kulumat tai hilseily voidaan korjata käyttämällä korkeisiin lämpötiloihin soveltuvaa grillimaalia.
- Grillisuojus antaa parhaan suojan säätä ja ulkoilman epäpuhtauksia vastaan. Kun laitetta ei käytetä tai se varastoidaan pitkäksi ajaksi, pidä sitä suojuksen alla autotallissa tai vajassa.





Lämpömittarit ja anturit

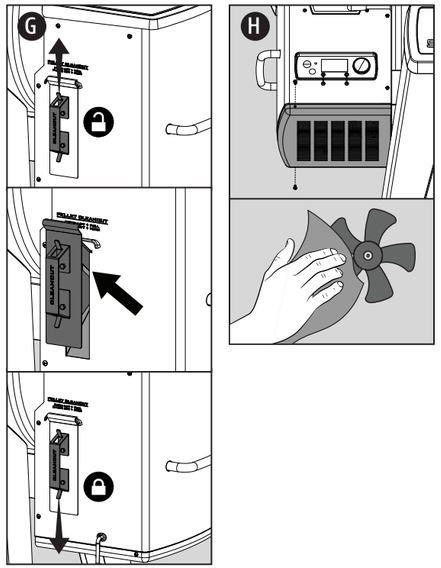
- Pyyhi lihalämpömittari jokaisen käyttökerran jälkeen. Lihalämpömittari, jota ei käytetä, tulee kääriä suurelle, löysälle kelalle. Kiertyneet tai taittuneet lämpömittarijohdot voivat aiheuttaa vaurioita. Älä laita astianpesukoneeseen tai upota veteen. Sisäisten johtojen vesivauriot aiheuttavat lihalämpömittarin oikosulun, mikä aiheuttaa virheellisiä lukemia. **(E)**
- Tarkista grillin päärungon sisällä, vasemmanpuoleisessa seinämässä oleva grillianturi ja puhdista siitä rasva ja jäämät. Jos ohjauspaneelin lukema poikkeaa grillilämpömittarin lukemasta, syy on usein likainen grillianturi. **(F)**
- Jos lämpömittari tai anturi on vaurioitunut, se on vaihdettava.

FI

Pellettisäiliön kokoonpano

- Säiliössä on pellettien puhdistusominaisuus, joka mahdollistaa helpon puhdistuksen ja puupellettien maun muuttamisen. Tyhjentämistä varten paikanna pellettien puhdistusluukku ja luukun kahva pellettisäiliön takaosasta. Nosta luukun kahvaa lukituksen avaamiseksi. Aseta puhdas, tyhjä vati puhdistusluukun alle ja avaa pudotuskourun luukku vetämällä puhdistusluukun kahvasta, jolloin pelletit tyhjenevät säiliöstä. Kun pellettisäiliö on tyhjä, nosta luukun kahva uudelleen lukituksen avaamiseksi. Työnnä pudotuskourun luukku takaisin paikalleen. Työnnä puhdistusluukun kahva alas lukitaksesi sen kiinni. **(G)**

  Huomautus: Käytä pitkävartista harjaa tai konepajaimuria pellettisäiliön sermin läpi ylimääräisten pellettien, sahanpurun ja jäämien poistamiseksi kokonaan.
- Kaikkien pellettien poistamista työntöruuvilla toimivasta syöttöjärjestelmästä suositellaan, jos grilli tulee olemaan käyttämättömänä pidemmän aikaa. Näin voidaan tehdä käyttämällä grilliä tyhjällä pellettisäiliöllä, kunnes kaikki pelletit ovat tyhjentyneet työntöruuvin putkesta.
- Tarkista ja puhdista mahdolliset roskat tuulettimen ilmanottoaukosta, joka sijaitsee pellettisäiliön pohjassa. Kun huoltopaneeli on poistettu, pyyhi varovasti pois mahdolliset rasvakertymät tuulettimen siipien päältä. Käytä lämmintä saippuavettä noen ja rasvan poistamiseen. Näin varmistetaan, että virtaava ilma on puhdasta ja riittää syöttöjärjestelmään. **(H)**



GRILLIN HOIDON PIKAOHJEET

OSA	PUHDISTUSVÄLI	PUHDISTUSMENETELMÄ
Päägrillin pohja	5–6 grillauskerran välein	Poista ylimääräiset jäämät kauhoen ja märkä-/kuivaimurilla
Polttoastia	2–3 grillauskerran välein	Poista ylimääräiset jäämät kauhoen ja märkä-/kuivaimurilla
Paistoritilät	Jokaisen grillauskerran jälkeen	Poista ylimääräiset jäämät polttamalla, harjaa messinkilankaharjalla
Flame Broiler™	5–6 grillauskerran välein	Raaputa päälevyä liukulevyllä, älä pese puhtaaksi
Hylly	Jokaisen grillauskerran jälkeen	Pyyhi liinalla ja saippuavedellä
Rasvaämpäri	Jokaisen grillauskerran jälkeen	Pyyhi liinalla ja saippuavedellä
Työntöruuvilla toimiva syöttöjärjestelmä	Kun pellettipussi on tyhjä	Anna työntöruuvin työntää pois sahanpurua, kunnes pellettisäiliö on tyhjä
Pellettisäiliön sähkökomponentit	Kerran vuodessa	Poista pölyt sisältä, pyyhi tuulettimen siivet saippuavedellä
Ilmanottoaukko	5–6 grillauskerran välein	Poista pölyt, pyyhi liinalla ja saippuavedellä
Grillianturi (-sensori) ja suoja	2–3 grillauskerran välein	Pyyhi liinalla ja saippuavedellä

Ota kuva tästä taulukosta myöhempää käyttöä varten.

VIANMÄÄRITYS

Asianmukainen puhdistus ja kunnossapito sekä puhtaan, kuivan ja laadukkaan polttoaineen käyttö ehkäisevät yleiset toimintaongelmat. Jos Pit Boss® -grilli toimii huonosti tai harvemmin, seuraavat vianmääritysvinkit voivat olla avuksi.

VAROITUS: Irrota aina sähköjohto ennen kuin avaat grillin tarkastusta, kunnossapitoa, puhdistusta tai huoltoa varten. Vammojen välttämiseksi varmista, että grilli on täysin jäähtynyt.

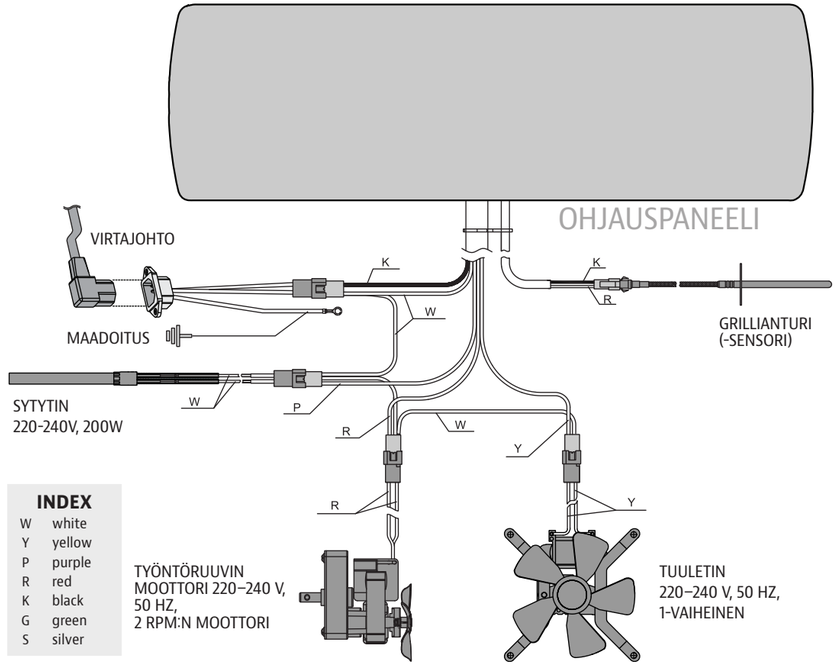
ONGELMA	SYY	RATKAISU
Virran merkkivalot eivät pala ohjauspaneelissa	Ei kytketty virtalähteeseen	Varmista, että laite on kytketty toimivaan virtalähteeseen. Varmista, että sähkövirta on vähintään 10 ampeeria. Varmista, että kaikki johtoliitännät ovat tukevasti kiinni ja kuivia.
	Ohjauspaneelin sulake palanut	Irrota huoltopaneeli. Paina sisään muovikielekkeitä, jotka pitävät ohjauspaneelin paikallaan, ja vedä varovasti pellettisäiliön sisällä olevaa ohjainta, jotta ohjauspaneeli irtoaa. Tarkista, onko sulakkeen johto katkennut tai muuttunut mustaksi. Jos näin on, sulake on vaihdettava käsin.
	Ohjauspaneelin vika	Ohjauspaneeli on vaihdettava. Ota yhteyttä asiakaspalveluun varaosan hankkimiseksi.
Polttoastiaan ei syty tulta	Työntöruuvia ei praimattu	Ennen kuin laitetta käytetään ensimmäistä kertaa tai aina, kun säiliö on tyhjentynyt kokonaan, työntöruuvi on praimattava, jotta työntöruuvin putki voi täyttyä pelleteillä. Jos sitä ei ole praimattu, sytyttimen virta aikakatkaistaan ennen kuin pellettejä pääsee polttoastiaan. Noudata työntöruuvin praimausmenettelyä.
Grilli ei saavuta tai ylläpidä vakaata lämpötilaa	Polttoastian läpi ei virtaa tarpeeksi ilmaa	Tarkista polttoastia kertyneen tuhkan ja tukosten varalta. Noudata tuhkakertymiä koskevia hoito- ja kunnossapito-ohjeita. Tarkista tuuletin. Varmista, että se toimii kunnolla ja että ilmanottoaukko ei ole tukossa. Noudata hoito- ja kunnossapito-ohjeita, jos se on likainen. Tarkista työntöruuvin moottorin toiminta ja ettei työntöruuvin putkessa ole tukosta. Kun kaikki edellä mainitut toimenpiteet on tehty, sytytä grilli ja odota 10 minuuttia. Tarkista, että liekki on kirkas ja eloisa.
	Ei polttoainetta, huonolaatuinen polttoaine, syöttöjärjestelmän tukos	Tarkista, että polttoaineen määrä pellettisäiliössä on riittävä, ja täydennä, jos polttoainetta on vähän. Jos lehtipuupellettien laatu on huono tai pelletit ovat liian pitkiä, seurauksena voi olla syöttöjärjestelmän tukos. Poista pelletit ja noudata hoito- ja kunnossapito-ohjeita.
	Grillianturi (-sensori)	Tarkista grillianturin (-sensorin) tila. Noudata hoito- ja kunnossapito-ohjeita, jos se on likainen. Ota yhteyttä asiakaspalveluun saadaksesi varaosan, jos anturi on vaurioitunut.
Grilli on alhaisessakin lämpötilassa liian kuuma	”P”-asetus on liian matala	Paina ”P”-asetuspainiketta ja suurenna ”P”-asetusta.
Todellinen lämpötila ei muutu	Likainen grillianturi	Tarkista grillianturin tila. Noudata hoito- ja kunnossapito-ohjeita, jos se on likainen.
Grill tuottaa liikaa tai värjäytynyttä savua. Ruoka värjäytyy savusta.	Rasvakertymät	Noudata hoito- ja kunnossapito-ohjeita.
	Lehtipuupellettien laatu	Poista kosteat lehtipuupelletit pellettisäiliöstä. Noudata hoito- ja kunnossapito-ohjeita puhdistaaksesi sen. Vaihda tilalle kuivia lehtipuupellettejä.
	Polttoastia tukossa	Puhdista polttoastia kosteista lehtipuupelleteistä. Noudata työntöruuvin praimausmenettelyä.
	Tuulettimen riittämätön ilmanotto	Tarkista tuuletin. Varmista, että se on puhdas ja toimii oikein ja ettei ilmanottoaukko ole tukossa. Noudata hoito- ja kunnossapito-ohjeita, jos se on likainen.

Säännölliset leimahdukset	Kypsennyslämpötila	Yritä valmistaa ruokaa matalassa lämpötilassa. Rasvalla on leimahduspiste. Pidä lämpötila alle 176 °C:ssa / 350 °F:ssa, kun valmistat erittäin rasvaista ruokaa.
	Rasvakertymät kypsennyskomponenteissa	Noudata hoito- ja kunnossapito-ohjeita.
Virhekoodi "ErH"	Laite on ylikuumentunut, mahdollisesti rasvapalon tai ylimääräisen polttoaineen vuoksi	Pidä virtapainiketta painettuna kolmen sekunnin ajan laitteen sammuttamiseksi ja anna grillin jäähtyä. Noudata hoito- ja kunnossapito-ohjeita. Kunnossapitotoimien jälkeen poista pelletit ja tarkista kaikkien osien sijainti. Kun grilli on jäähtynyt, paina virtapainiketta käynnistääksesi laitteen ja valitse sitten haluttu lämpötila. Jos virhekoodi näkyy edelleen, ota yhteyttä asiakaspalveluun.
Virhekoodi "ErP"	Grillianturin johto ei kytkeydy	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.
	Grillianturi on rikki	Irrota huoltopaneeli ja tarkista, ovatko grillianturin johdot vaurioituneet. Irrota grillianturin liittimet ohjauspaneelista ja liitä ne uudelleen.
Virhekoodi "ErL"	Grillin käynnistysjakson suorittaminen ei onnistu	Tarkista kypsennysosien asianmukainen sijainti. Tarkista, että pellettisäiliössä on riittävästi polttoainetta ja onko syöttöjärjestelmässä tukos. Poista pelletit ja noudata hoito- ja kunnossapito-ohjeita. Tarkista grillianturi (-sensori) varmistaaksesi, että todellinen lämpötila on oikea ja tarkka. Noudata hoito- ja kunnossapito-ohjeita, jos se on likainen. Tarkista sytyttimen asento ja että se lämpenee kunnolla. Äärimmäisen kylmissä olosuhteissa grilli voi olla tarpeen käynnistää uudelleen. Sammuta grilli, odota ja käynnistä se sitten uudelleen. Tarkista tuuletin. Varmista, että se toimii oikein. Noudata hoito- ja kunnossapito-ohjeita, jos se on likainen.
Virhekoodi "NoP"	Huono liitäntä liitäntäportissa	Irrota lihalämpömittari ohjauspaneelissa olevasta liitäntäportista ja liitä se uudelleen. Varmista, että lihalämpömittarin sovitin on tiukasti kiinni. Tarkista, onko sovittimen päässä merkkejä vaurioista. Jos ongelma jatkuu, soita asiakaspalveluun varaosan hankkimiseksi.
	Vaurioitunut lihalämpömittari	Tarkista, onko lihalämpömittarin johdoissa merkkejä vaurioista. Jos ne ovat vaurioituneet, soita asiakaspalveluun varaosan hankkimiseksi.
	Viallinen ohjauspaneeli	Ohjauspaneeli on vaihdettava. Ota yhteyttä asiakaspalveluun varaosan hankkimiseksi.
Virhekoodi "Err" ja vilkkuva työntöruuvikuvake	Työntöruuvin moottori on jumissa, ei kytkeydy	Poista kypsennyskomponentit päätynnyristä. Käynnistä laite ja tarkasta työntöruuvilla toimiva syöttöjärjestelmä. Varmista silmämääräisesti, että työntöruuvi pudottaa pellettejä polttoastiaan. Irrota työntöruuvin moottorin liitin ohjauspaneelista ja liitä se uudelleen. Jos ongelma jatkuu, soita asiakaspalveluun saadaksesi apua tai hankkiaksesi varaosan.
Virhekoodi "Err" ja vilkkuva sytytinkuvake	Sytytin ei toimi kunnolla, ei kytkeydy	Poista kypsennyskomponentit päätynnyristä. Käynnistä laite ja tarkasta sytytin. Varmista silmämääräisesti, että sytytin toimii, asettamalla kätesi polttoastian ylle ja tunnustelemalla lämpöä. Vahvista silmämääräisesti, että sytytin on kohdistettu polttoastiassa olevaan reikään, ja avaa pellettien sytyttämiseksi. Irrota sytyttimen liitin ohjauspaneelista ja liitä se uudelleen. Jos ongelma jatkuu, soita asiakaspalveluun saadaksesi apua tai hankkiaksesi varaosan.
	Sytyttimen vika	Sytytin on vaihdettava. Ota yhteyttä asiakaspalveluun varaosan hankkimiseksi.
Virhekoodi "Err" ja vilkkuva tuuletinkuvake	Tuuletin ei toimi oikein, ei kytkeydy	Tarkista tuuletin. Varmista, että se toimii kunnolla ja että ilmanottoaukko ei ole tukossa. Irrota huoltopaneeli (katso sähköjohtokaavio) ja tarkista, onko tuulettimen johdoissa vaurioita. Irrota tuulettimen liitin ohjauspaneelista ja liitä se uudelleen. Noudata hoito- ja kunnossapito-ohjeita, jos terät ovat likaantuneet.
Virhekoodi "Err" ja vilkkuva pellettikuvake	Ei polttoainetta, huonolaatuinen polttoaine, grilli ei pysy syttyneenä	Tarkista, että pellettisäiliössä on riittävästi polttoainetta, ja täydennä, jos polttoainetta on vähän. Jos lehtipuupellettien laatu on huono tai pelletit ovat liian pitkiä, seurauksena voi olla syöttöjärjestelmän tukos. Poista pelletit ja noudata hoito- ja kunnossapito-ohjeita.

FI

JOHTOKAAVIO	
VIRTALÄHDE	AC 220-240V, 50Hz
NIMELLISTEHO	250W
POLTTOAINEPANOS	1.12 KG/H / 2.48 LB/H

Huomautus: tuoteturvallisuustestauksen ja sertifioinnin läpäisseet sähkökomponentit noudattavat ±5–10 prosentin testitoleranssia.



INDEX

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

KYSYTTÄVÄÄ?

Katso usein kysytyt kysymykset verkosta tai keskustele asiakaspalvelun kanssa live-chatissa.

#12001

VARAOSAT

Ota yhteyttä paikalliseen jälleenmyyjään tai katso kattava osaluettelo verkkosivuiltamme.

FI

TAKUU

EHDOT

Pit Boss® -grilleillä ("Pit Boss®"), joiden valmistaja on Outdoor Brands, LLC, on 5 vuoden takuu kaikkien osien vikojen ja valmistusvirheiden osalta sekä 5 vuoden takuu tämän tuotteen sähkökomponenttien osalta. Outdoor Brands, LLC takaa, että kaikki osat ovat virheettömiä materiaalien ja valmistuksen osalta normaalissa käytössä ja olosuhteissa, niin kauan kuin alkuperäinen ostaja käyttää tuotetta ja omistaa sen.

Tähän tuotteeseen ei sovelleta mitään muuta tai ylimääräistä takuuta.
Tämä takuu ei koske seuraavia:

- Ostotositetta ei voida toimittaa tai takuuaika on päättynyt.
- Normaalista kulumisesta johtuvat vauriot tai viat, kuten naarmut, kolhut, lommot, lohkeamat tai pienet kosmeettiset halkeamat. Tällaiset tuotteen esteettiset muutokset eivät vaikuta sen suorituskykyyn.
- Tuotetta ei ole asennettu, käytetty, puhdistettu ja kunnossapidetty tuotteen mukana toimitettua käyttöopasta tarkasti noudattaen. Takuu ei kata vaurioita tai rikkoutumisia, jotka johtuvat väärinkäytöstä, epäasianmukaisesta käsittelystä tai tuotteen muuntelusta.
- Ruoste ja hapettuminen, ellei grillikomponentin rakenteellinen eheys ole heikentynyt. Vaikka käytettäisiin materiaaleja, jotka kestävät ruostumista, suojapinnoitteet voivat heikentyä sellaisten eri aineiden ja olosuhteiden vaikutuksesta, jotka eivät ole valmistajan hallittavissa. Muun muassa korkeat lämpötilat, liiallinen kosteus, kloori, teollisuuskaasut, lannoitteet, nurmikonhoitoon tarkoitetut tuholaismyrkyt ja suola voivat vaikuttaa metallipinnoitteisiin.
- Vauriot tai viat, jotka ilmenevät kaupallisessa käytössä, vuokrauskäytössä tai muussa sellaisessa käytössä, johon tuotetta ei ole tarkoitettu.
- Vauriot tai viat, jotka ylittävät tuotteen hinnan.
- Vauriot tai viat, jotka johtuvat tuotteen sellaisesta huollosta tai korjauksesta, jonka on suorittanut joku muu kuin Pit Boss® -yrityksen valtuuttama jälleenmyyjä.

Takuun voimassaoloaikana Outdoor Brands, LLC sitoutuu vaihtamaan vialliset ja/tai vikaantuneet osat, eikä se veloita sellaisten osien korjauksesta tai vaihdosta, jotka palautetaan rahti etukäteen maksettuna, jos osat osoittautuvat tarkastuksessa viallisiksi.

Outdoor Brands, LLC ei ota vastuuta, oikeudellista tai muuta, satunnaisista tai välillisistä omaisuus- tai henkilövahingoista, jotka johtuvat tämän tuotteen käytöstä takuuaikana tai sen jälkeen. Kaikki valmistajan myöntämät takuut on esitetty tässä, eikä valmistajalle voida esittää mitään takuuta tai väittämää koskevaa vaatimusta. Joissakin osavaltioissa ei sallita satunnaisten tai välillisten vahinkojen poissulkemista tai rajoittamista tai implisiittisten takuiden rajoittamista, joten tässä rajoitetussa takuussa esitetyt rajoitukset tai poissulkemiset eivät välttämättä koske sinua. Tämä rajoitettu takuu antaa sinulle erityisiä laillisia oikeuksia, ja sinulla voi olla muita oikeuksia, jotka vaihtelevat osavaltioittain.

GRILLIN REKISTERÖINTI

Rekisteröi tuotteesi alle minuutissa, niin laaja kokoelma ruoanlaittotietoutta on saatavillasi nopeasti ja helposti.

Rekisteröinti (ostotosite) varmistaa, että saat parasta mahdollista takuupalvelua tuotteellesi. Siinä epätodennäköisessä tapauksessa, että turvallisuusongelmia ilmenee, saamme sinuun nopeasti yhteyden.

MALLI	**PB700NX**
SARJANUMERO	
OSTOPÄIVÄ	Y Y Y Y M M D D
MYYJÄ (VALTUUTETTU JÄLLEENMYYJÄ)	



ASIAKASPALVELU

Jos sinulla on kysymyksiä tai huolenaiheita tuotteeseemme liittyen, avulias asiakaspalvelumme on valmiina auttamaa. Ole valmiina antamaan rekisteröintitietosi ottaessasi yhteyttä asiakaspalveluun.





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.

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

ES

TABLA DE CONTENIDO

Información de seguridad **154**
Contenidos del paquete **157**
Especificaciones **157**
Conociendo su parrilla **158**
Tabla de control **159**
Operación **160**
- Configuración
- 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 **166**
Solución de problemas **168**
Garantía **171**
- Términos y condiciones
- Registre su parrilla
- Atención al cliente

CONTENIDOS DEL PAQUETE

1	x	PARRILLA Y PARTES
1	x	PAQUETE DE AMPOLLA DEL HARDWARE
1	x	SONDAS PARA CARNE
1	x	GUÍA DE MONTAJE
1	x	EL MANUAL DEL PROPIETARIO

ESPECIFICACIONES

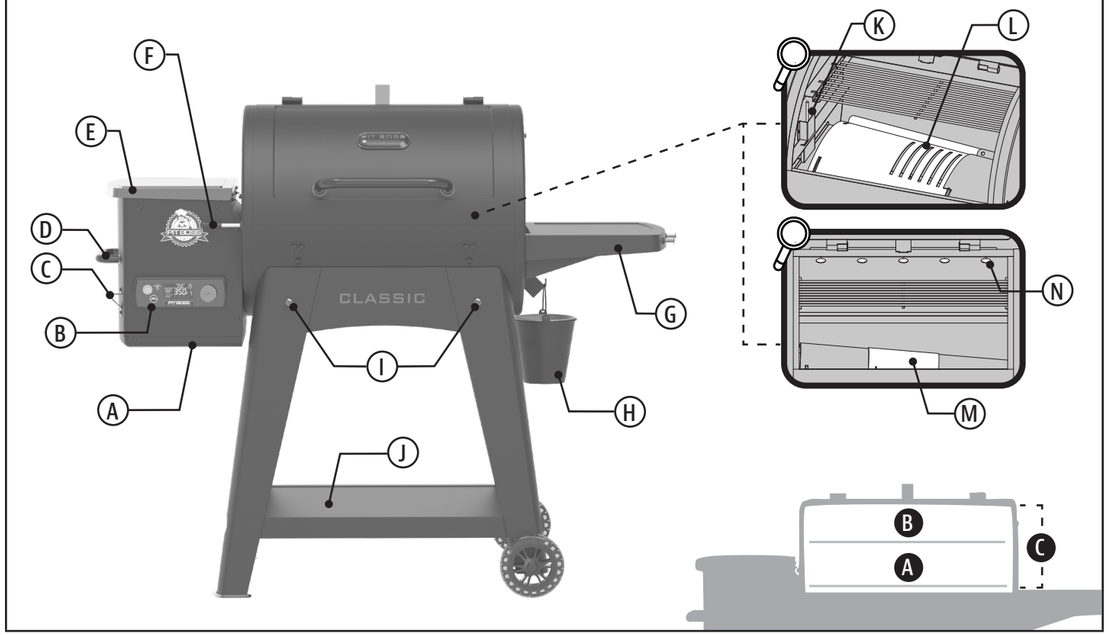
MODELO	PB700NX
FUENTE DE ALIMENTACIÓN	CA 220-240V, 50Hz
POTENCIA NOMINAL	250W
TIPO DE COMBUSTIBLE	PELLETS DE MADERA DURA
CAPACIDAD DE COMBUSTIBLE	8.5 KG / 18.7 LIBRAS
RANGO DE TEMPERATURA	82-260°C / 180-500°F
DIMENSIONES	1636 X 705 X 1190 MM / 55.1 X 27.7 X 46.8 PULGADAS
PESO	57.5 KG / 126.7 LIBRAS



ES

ES

CONOCIENDO SU PARRILLA



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 y la configuración ambiental.

C Abrebotellas
Sostenga la botella, levántela para quitar la tapa. Una vez que le coges el truco, es muy sencillo.

D Asa de la tolva
Use esta manija en la tolva para inclinar y mover la parrilla de un área a otra.

E 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.

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 Estante laterale
El estante conveniente agregan un amplio espacio para la preparación de alimentos y brindan ganchos para herramientas para asar.

H 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.

I Ganchos para herramientas

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 Orificios de escape
Estos orificios permiten el flujo de aire a través del cañón. Están ubicados en la parte posterior del cañón para una distribución uniforme del calor. Manténgalos limpios.

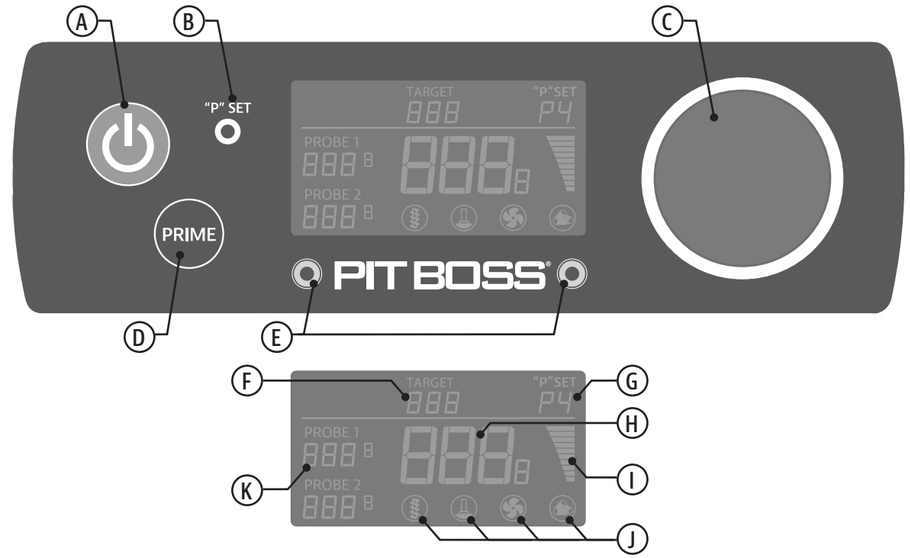
ZONA DE COCINA

A 3,351.6 CM² / 519.5 PU²

B 1,467.1 cm² / 227.4 PU²

C 4,818.7 cm² / 746.9 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.

¿TIENES ALGUNA PREGUNTA?

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

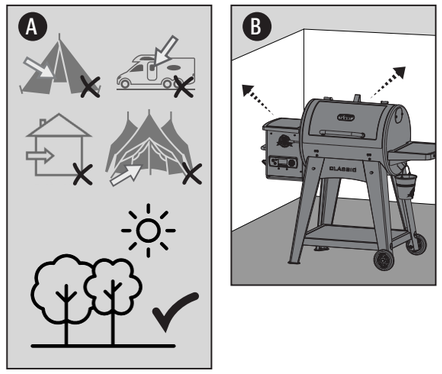
#12001

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.

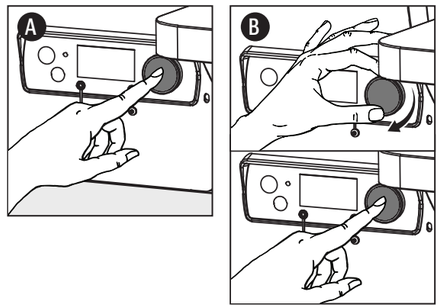
3. Ensamble la unidad de acuerdo con las instrucciones de la guía de ensamblaje.

ES

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 treinta segundos, debería oler el encendedor quemándose y comenzar a sentir que el aire se calienta sobre el brasero. La punta del encendedor brilla en rojo, se calentará mucho y arderá. 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.

ES

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

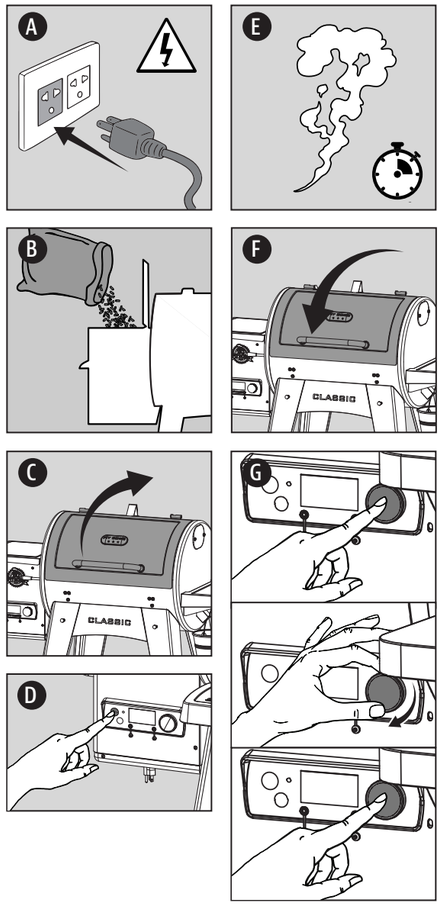
Los estilos de cocción ahumado y asado a la parrilla pueden brindarle diferentes resultados según el tiempo y la temperatura. Para obtener los mejores resultados, lleve un registro de lo que cocinó, a qué temperatura, cuánto tiempo cocinó y los resultados. Ajuste a su gusto para la próxima vez. A medida 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. Abra la tapa de la parrilla. **(C)**
5. Presione el botón de encendido para encender la unidad **(D)**. 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 **(E)**. Para confirmar que el ciclo de inicio ha comenzado correctamente, escuche un rugido de antorcha y observe que se produce algo de calor.
6. Una vez que el humo blanco y denso se ha disipado, el ciclo de arranque está completo. Cierre la tapa de la parrilla. **(F)**
7. 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! **(G)**



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:

FRECUENCIA DE CICLO DEL SINFÍN (SEGUNDOS)

VALOR DE CONFIGURACIÓN "P"	CICLO DE ALIMENTACIÓN ESTÁ ENCENDIDO	TIEMPO DE PAUSA
P0	18	55
P1	18	70
P2	18	85
P3	18	100
P4	18	115
P5	18	130
P6	18	140
P7	18	150

TEMPERATURA EXTERIOR

puesta en marcha / por defecto

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.

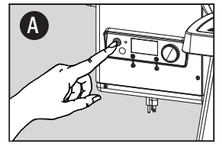
Bajar el ajuste P a P-3, P-2, P-1 o P-0 reducirá el tiempo de pausa entre cada alimentación de pellets al brasero. Se usa un ajuste P más bajo para compensar las temperaturas más frías donde la temperatura ambiente exterior reducirá o debilitará la intensidad del calor producido dentro de la parrilla. Bajar el ajuste P también puede minimizar los cambios de temperatura en condiciones climáticas exteriores variables.

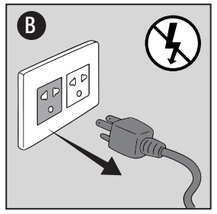
CERRAR

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

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

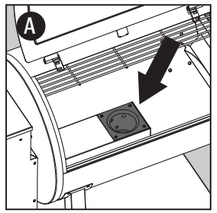
CONSULTA LA TIENDA

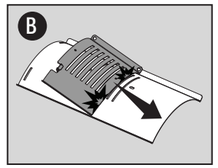
Explore una variedad de accesorios para asar disponibles en nuestra tienda en línea para todos los niveles de cocción.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Todas las unidades Pit Boss® le proporcionarán muchos años de uso y sabor con un mantenimiento mínimo. Siga estos consejos de limpieza y mantenimiento de la barbacoa:

Interior de la barbacoa

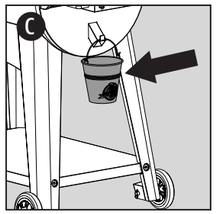


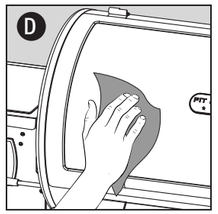


- Se recomienda limpiar la chimenea cada pocos usos. Así se asegurará de que el sistema de ignición funcione correctamente y evitará cualquier acumulación de residuos o cenizas. **(A)**
- Utilice un cepillo de limpieza de parrillas para eliminar los restos de comida o lo que se haya quedado acumulado en las rejillas de cocción. La práctica recomendada es hacerlo mientras están aún calientes por un uso anterior.
- Los fuegos por grasa se producen cuando caen demasiados residuos sobre los componentes de cocción de la barbacoa. Utilice la placa deslizante del asador para rascar la placa principal y viceversa **(B)**. Elimine los residuos del interior del barril con una aspiradora húmedo/seco. Para realizar una limpieza más profunda, utilice el limpiador y desengrasante Pit Boss® para interior y el exterior de la barbacoa.

  IMPORTANTE: dado el calor intenso, no cubra el asador de fuego ni las sondas con papel aluminio.

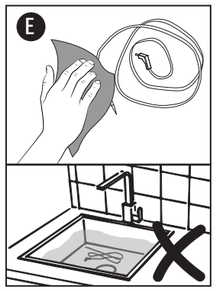
Exterior de la barbacoa

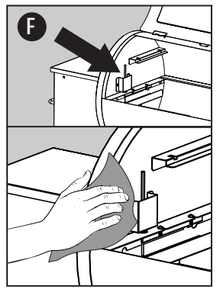




- Compruebe a menudo el recogegrasa y límpielo si es necesario. Tenga en cuenta el tipo de cocina que suele realizar. **(C)**
- Limpie la barbacoa después de cada uso **(D)**. Use agua tibia jabonosa para reducir la grasa. No use limpiadores de horno, limpiadores abrasivos ni estropajos abrasivos en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

Sondas

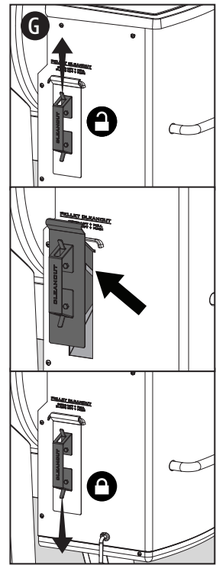


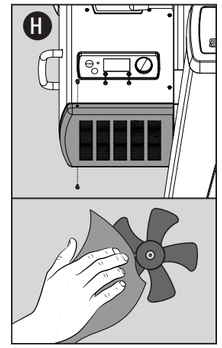


- Limpie la sonda de carne después de cada uso. Una sonda de carne que no se use debe enroscarse en un rollo grande y holgado. Las arrugas o los pliegues en los cables de la sonda pueden producir daños. No la introduzca en el lavavajillas ni la sumerja en agua. El daño que el agua puede producir en los cables internos dará lugar a un cortocircuito de la sonda de carne y lecturas erróneas. **(E)**
- Compruebe y limpie toda la grasa y los residuos de la sonda de la barbacoa, que se encuentra dentro del cuerpo principal de la barbacoa, en la pared lateral izquierda. Si la lectura del panel de control es muy distinta de la lectura del termómetro de la barbacoa, con frecuencia se debe a que la sonda de la barbacoa está sucia. **(F)**
- Si la sonda está averiada, hay que reemplazarla.

ES

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)**

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

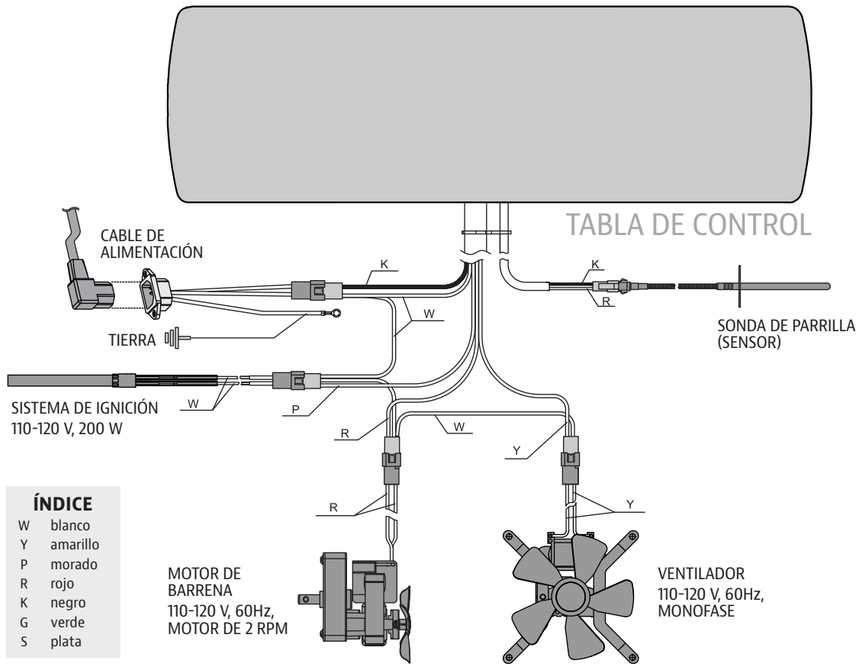
La limpieza y el mantenimiento adecuados y el uso de combustible limpio, seco y de calidad evitarán problemas operativos comunes. Cuando su parrilla Pit Boss® funciona mal o con menos frecuencia, los siguientes consejos para solucionar problemas pueden ser útiles.

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.
	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.
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.

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

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 Outdoor Brands, 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. Outdoor Brands, 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, Outdoor Brands, LLC, 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.

Outdoor Brands, 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	**PB700NX**
NÚMERO DE SERIE	
FECHA DE COMPRA	Y Y Y Y M M D D
COMPRADO A (DISTRIBUIDOR AUTORIZADO)	



ATENCIÓN AL CLIENTE

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


TELÉFONO


CHAT EN VIVO


APLICACIÓN



ES

MEDIDAS DE SEGURANÇA 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 MANUTENÇÃO INADEQUADA E FALHA EM MANTER A DISTÂNCIA NECESSÁRIA DE MATERIAIS COMBUSTÍVEIS. É DE EXTREMA IMPORTÂNCIA QUE ESTE PRODUTO SEJA UTILIZADO SOMENTE DE ACORDO COM AS INSTRUÇÕES A SEGUIR.

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 NORMAS 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.

PERIGOS E AVISOS

Deve contactar a sua associação 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 91 cm (36 polegadas) entre as construções combustíveis e os lados do grelhador, e de 91 cm (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 realizar cuidados e 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.

PT

IMPORTANTE! Desligue sempre o aparelho e deixe o ciclo de desligamento terminar. 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 operar a churrasqueira. Não use acessórios não especificados para uso 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 da tremonha. Esta tela não deve ser removida, a menos que seja indicado pelo Serviço de Apoio 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 estar muito quentes, podendo causar ferimentos graves. Mantenha as crianças pequenas e os animais de estimação afastados durante a utilização.
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.

ELIMINAÇÃO DAS CINZAS

As cinzas devem ser colocadas num recipiente metálico com tampa hermética. O recipiente fechado com cinzas deve ser colocado num piso não combustível ou no solo, bem longe de todos os materiais combustíveis, até à eliminação final. 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 cozinha a pellets foi concebido e aprovado apenas para combustível de madeira dura natural peletizada. 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 a churrasqueira sem utilização por um longo período, recomendamos remover todos os pellets do funil e do parafuso sem-fim da churrasqueira 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, muitas vezes é 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 recolher este produto para uma reciclagem segura do ponto de vista ambiental. Diretiva 2002/96/CE

ÍNDICE

Medidas de segurança importantes 173
Conteúdo da embalagem 176
Especificações 176
Conhecer o seu grelhador 177
Painel de controlo 178
Funcionamento 179
- Configuração
- Definir a 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 185
Resolução de problemas 187
Garantia 190
- Termos e condições
- Registar o seu grelhador
- Atendimento ao cliente

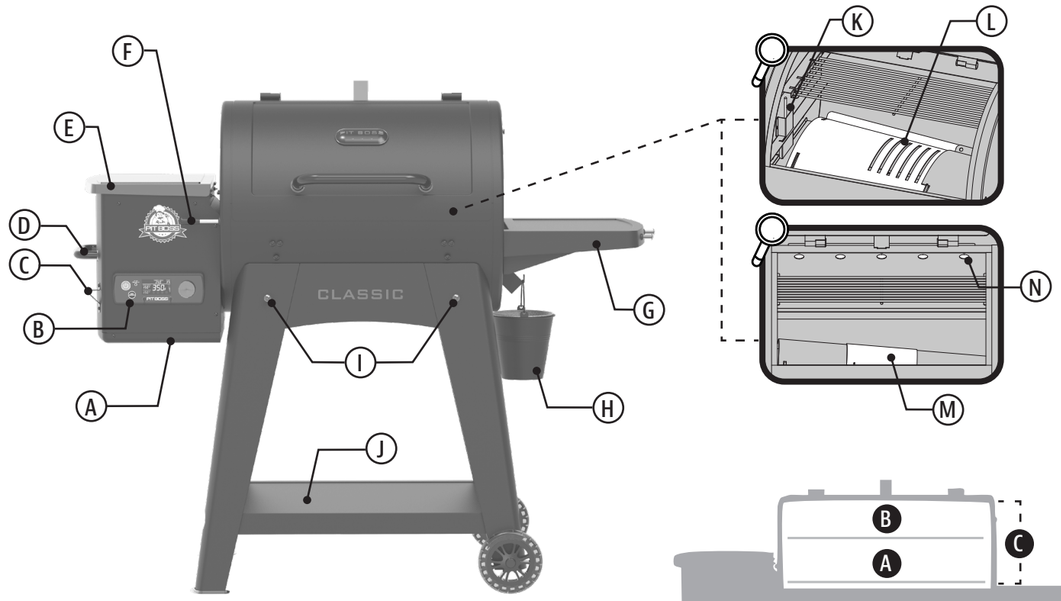
PT

CONTEÚDO DA EMBALAGEM		
1	x	GRELHADOR E PEÇAS
1	x	EMBALAGEM BLISTER DE FERRAMENTAS
1	x	SONDAS PARA CARNE
1	x	GUIA DE MONTAGEM
1	x	MANUAL DO PROPRIETÁRIO

ESPECIFICAÇÕES	
MODELO	PB700NX
ALIMENTAÇÃO	CA 220-240 V, 50 HZ
POTÊNCIA NOMINAL	250 W
TIPO DE COMBUSTÍVEL	PELLETS DE MADEIRA DURA
CAPACIDADE DE COMBUSTÍVEL	8,5 KG / 18,7 LBS
INTERVALO DE TEMPERATURA	82-260°C / 180-500°F
DIMENSÕES	1,636 X 705 X 1,190 MM / 55,1 X 27.7 X 46.8 POL
PESO	57,5 KG / 126.7 LB



CONHECER O SEU GRELHADOR



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 velocidade de alimentação do combustível em pellets, a ventoinha e as configurações ambientais.

C Abridor de garrafas
Segure a garrafa e levante para remover a tampa. Depois de se habituar, é muito simples.

D Alça do funil
Use esta alça no funil para inclinar e mover o grelhador de um local para outro.

E Funil
Um depósito maior para durar uma sessão completa de defumação. A tela de segurança do depósito quebra quaisquer aglomerados de combustível quando adicionados.

F Barra de ajuste do Flame Broiler™
Ajuste a placa deslizante do Flame Broiler com segurança e facilidade, movendo a barra para a esquerda ou para a direita.

G Prateleira lateral
A prateleira prática adiciona um amplo espaço para a preparação dos alimentos e possui ganchos para os utensílios de grelhar.

H Balde de gordura de fácil acesso
Recolhe a gordura da grelha para manter a área de cozinha limpa. Fácil de remover do bico inferior.

I Ganchos para utensílios

J Carrinho com fundo aberto
O design robusto do carrinho aberto é perfeito para manter os utensílios de churrasco e temperos longe do chão.

K Sonda da grelha (sensor)
Esta peça vertical de aço inoxidável mede a temperatura interna da unidade. Defina a temperatura no painel de controlo e a sonda da grelha irá ler a temperatura interna da unidade e ajustá-la à temperatura desejada.

L Placa principal Flame Broiler™
Grelhe e asse na brasa ao seu gosto com chama direta sobre o queimador. Faça marcas escuras na carne como na sua churrascaria favorita.

M Placa deslizante Flame Broiler™
O calor indireto, ou a 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 Orifícios de exaustão
Estes orifícios permitem a circulação de ar ao longo do tubo. Colocados ao longo da parte traseira do tubo para uma distribuição uniforme do calor. Mantenha limpo.

ÁREA DE COZEDURA

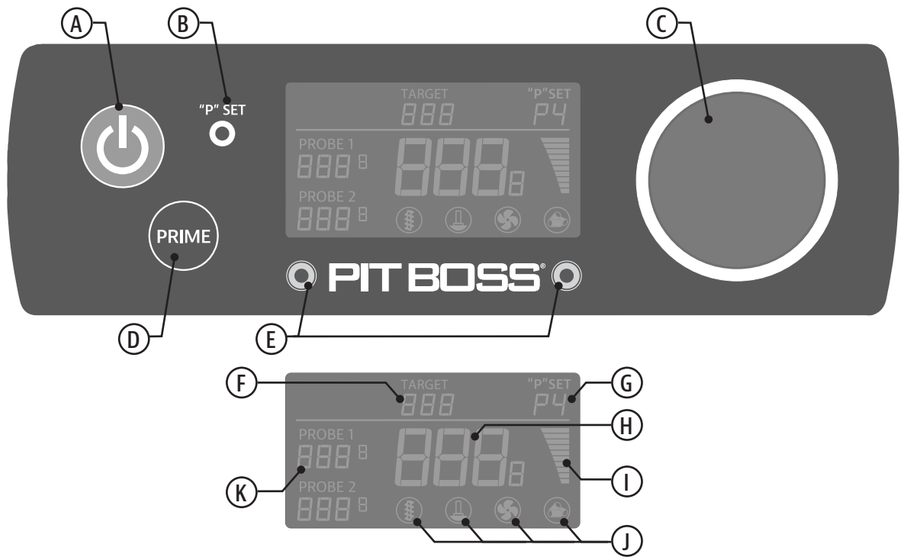
A 3,351.6 CM² / 519.5 POL²

B 1,467.1 CM² / 227.4 POL²

C 4,818.7 CM² / 746.9 POL²

PT

PLACA DE CONTROLO



A Botão de alimentação
Prima uma vez para ligar. Prima e mantenha premido por três segundos para desligar. O botão ficará azul se a unidade estiver ligada a uma fonte de alimentação.

B Botão de configuração "P"
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 para o pote de combustão.

C Botão do controlador
Aumente ou diminua o valor da temperatura. Prima para ativar uma alteração de valor, rode para selecionar o valor e prima novamente para selecionar/aceitar o novo valor.

D Botão Prime
Mantenha premido para ativar uma alimentação extra de pellets para o pote 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 para a sonda para carne correspondente selecionada.

F Temperatura ALVO
Exibe a temperatura desejada. Esta é a temperatura selecionada ao rodar o botão do controlador.

G Ciclo "P" SET
Exibe a taxa do ciclo de ajuste "P" escolhida. A taxa do ciclo é selecionada premindo levemente o botão "P" Set, alternando entre P0 e P7.

H Temperatura REAL
Exibe a temperatura real no interior do tubo principal. A leitura é feita pela sonda da grelha (sensor).

I Medidor de intensidade do fogo
Exibe a intensidade da temperatura real do fogo no pote de combustão, mudando de azul para vermelho. A cor muda quando a temperatura desejada é ajustada.

J Ícones de funcionamento
Um ícone sólido fica visível quando uma peça 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 conectada. A leitura corresponde à porta de conexão selecionada.

TEM ALGUMA PERGUNTA?

Consulte algumas perguntas frequentes online ou fale no Live Chat com o Atendimento ao Cliente.

#12001

FUNCIONAMENTO

CONFIGURAÇÃO

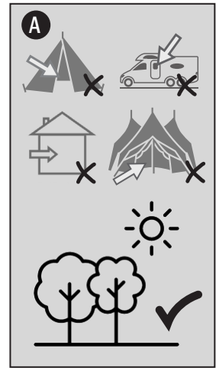
1. Com os aparelhos para exterior, as condições meteorológicas exteriores desempenham um papel importante no desempenho do seu grelhador e no tempo de cozedura necessário para aperfeiçoar a sua refeição. Este aparelho não deve ser colocado sob um teto ou saliência combustível **(A)**. Mantenha o seu grelhador numa área afastada de materiais combustíveis, gasolina e outros vapores e líquidos inflamáveis.

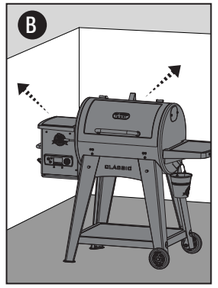
   As unidades Pit Boss® devem manter uma distância mínima de 914 mm (36 polegadas) de construções combustíveis e esta distância deve ser mantida enquanto o grelhador estiver em funcionamento. (B)

2. As peças estão localizadas na 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 do interior e do exterior do grelhador antes da montagem e, em seguida, verifique e inspecione todas as peças de acordo com o guia de montagem.

   Se faltar alguma peça ou estiver danificada, não tente montar. Entre em contacto com o seu revendedor ou com o Atendimento ao Cliente da Pit Boss® para obter peças.

3. Monte a unidade de acordo com as instruções do guia de montagem.





DEFINIR A TEMPERATURA

A sonda do grelhador mede a temperatura interna do grelhador. Quando a temperatura alvo é ajustada, a sonda do grelhador lê a temperatura real dentro do grelhador e ajusta-se à temperatura alvo desejada. Para ajustar a temperatura alvo desejada do grelhador, siga os passos abaixo:

1. Prima 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 alvo 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. Encaixe o adaptador da sonda para carne na porta de conexão da sonda para carne e certifique-se de que está totalmente inserido no encaixe. 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 do painel 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.

PREPARAÇÃO DO PARAFUSO SEM-FIM

Na primeira vez que utilizar o grelhador ou sempre que o depósito ficar sem pellets, será necessário preparar o parafuso sem-fim. Se não for preparado, o grelhador irá desligar-se antes que os pellets sejam acesos e o fogo não irá acender. Siga estes passos para preparar o parafuso sem-fim:

1. Abra a tampa do depósito. Certifique-se de que não há objetos estranhos no depósito ou a bloquear o sistema de alimentação do parafuso sem-fim.
2. Remova todos os componentes de cozedura do interior da grelha. 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 ligar/desligar para ligar a unidade. Isso iniciará o ciclo de arranque.
   - Verifique se ouve 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 trinta segundos, 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 fica vermelha e 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 depósito com pellets de madeira dura naturais para churrasco.
7. Prima o botão de alimentação para ligar a unidade. Isso 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 o grelhador permanece ligado até terminar 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 cilindro 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 inicial.

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 uso regular (abaixo) para ligar a unidade.
2. Rode o botão do controlador para qualquer temperatura acima de 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

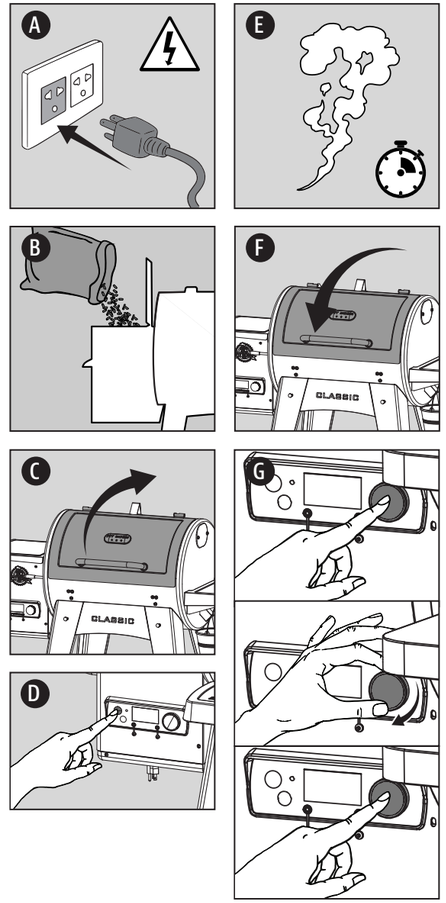
Os estilos de cozinhar com fumo e grelhar podem proporcionar resultados diferentes com base no tempo e na temperatura. Para obter melhores resultados, mantenha um registo do que cozinhou, a que temperatura, por quanto tempo e os resultados. Ajuste ao seu gosto para a próxima vez. À medida que se familiarizar 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 no painel de controlo podem não corresponder exatamente ao termómetro. A temperatura de cozedura é afetada pelos seguintes fatores: temperatura ambiente externa, quantidade e direção do vento, a qualidade do combustível utilizado, a tampa que está a ser aberta e a quantidade de alimentos que está a ser cozinhada.

Siga estes passos para a utilização regular do seu grelhador:

1. Confirme se o parafuso sem-fim está preparado. Se não estiver, prepare-o.
2. Ligue o cabo de alimentação a uma fonte de alimentação com ligação à terra. **(A)**
3. Abra a tampa da tremonha para verificar o seu nível de pellets. Volte a encher com pellets de madeira dura natural para churrasco, se necessário. **(B)**
4. Abra a tampa do grelhador. **(C)**
5. Prima o botão de alimentação para ligar a unidade **(D)**. Isso ativará 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 começa a produzir fumo enquanto o ciclo de arranque está a decorrer **(E)**. Para confirmar que o ciclo de arranque começou corretamente, ouça um rugido intenso e observe se há produção de calor.
6. Quando o fumo branco e denso se dissipar, o ciclo de arranque estará concluído. Feche a tampa do grelhador. **(F)**
7. Prima o botão de controlo. Rode o botão de controlo para alterar a temperatura alvo para a temperatura desejada. Quando a temperatura alvo desejada for atingida, confirme premindo o botão de controlo novamente e comece a grelhar! **(G)**



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 migrem de volta para as fibras da carne, tornando-a mais suculenta e saborosa. O tempo de descanso pode variar de 3 a 60 minutos, dependendo do tamanho da proteína.

TIPO DE CARNE	TEMPERATURA DE COZEDURA	TEMPO ESTIMADO	TEMPERATURA 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
Coxas, 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
Costelas	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
Pá (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
Assada	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

Tire uma foto deste gráfico para referência. Pode agradecer-nos mais tarde!

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 recipiente 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 a baixas temperaturas, quando a unidade é altamente afetada pelas condições meteorológicas exteriores. Uma vez que as condições ambientais podem afetar a temperatura interna de cozedura do grelhador, pode haver picos e vales mais elevados nas leituras de temperatura, mas aprender a utilizar o valor definido "P" com base na sua localização geográfica é extremamente vantajoso.

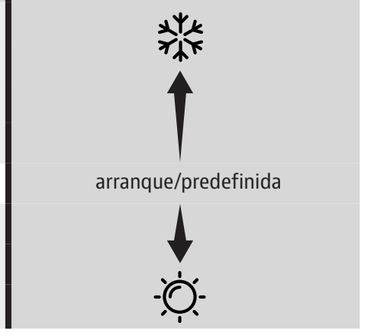
IMPORTANTE: Não prima o botão "P" SET com demasiada força, pois isso pode causar danos. Basta premir levemente.

O valor padrão 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 no padrão.

Siga a tabela de configuração P abaixo:

TAXA DO CICLO DO PARAFUSO SEM-FIM (SEGUNDOS)

VALOR DO "P" SET	ALIMENTAÇÃO LIGADA	TEMPO DE PAUSA
P0	18	55
P1	18	70
P2	18	85
P3	18	100
P4	18	115
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.

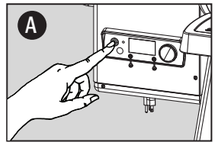
Reduzir a configuração P para P-3, P-2, P-1 ou P-0 diminuirá o tempo de pausa entre cada alimentação de pellets ao recipiente de combustão. Uma configuração P mais baixa é usada para compensar temperaturas mais frias, nas quais a temperatura ambiente externa reduz ou enfraquece a intensidade do calor produzido dentro do grelhador. Reduzir a configuração P também pode minimizar as oscilações de temperatura em condições climáticas externas variáveis.

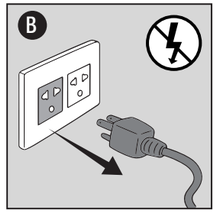
DESLIGAMENTO

Siga estes passos para desligar o seu grelhador com segurança:

1. Mantenha premido o botão de 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 desligar), desligue o cabo de alimentação. **(B)**

   IMPORTANTE! Desligue sempre o aparelho e deixe o ciclo de desligamento funcionar. Desligue o aparelho da tomada apenas após a conclusão do ciclo de desligamento e/ou antes da limpeza. O não cumprimento desta advertência pode causar danos, ferimentos graves, incêndio, choque elétrico ou morte.





MAIS FUNÇÕES

Alterar as unidades de temperatura

1. Mantenha premido o botão de configuração "P" durante dois segundos e a unidade de temperatura mudará de Celsius (ºC) para Fahrenheit (ºF).
2. Repita para voltar a Celsius (ºC).

Dicas para sondas de carne

A sonda para carne mede a temperatura interna da carne na grelha, semelhante ao seu 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 tempo de recuperação de calor rápido.
- Use quando estiver a defumar em baixa intensidade, para aumentar a intensidade do sabor limpo da defumação. Uma porção extra de pellets adicionará uma explosão de sabor defumado!

TEM ALGUMA PERGUNTA?

Consulte algumas perguntas frequentes online ou fale no Live Chat com o atendimento ao cliente.

#12001

OBTENHA AS FERRAMENTAS NECESSÁRIAS

Explore uma variedade de acessórios para grelhados disponíveis na nossa loja online para todos os níveis de cozinha.

PT

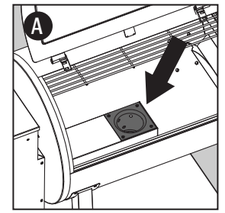
CUIDADOS E MANUTENÇÃO

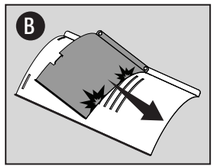
Qualquer unidade Pit Boss® proporcionará muitos anos de serviço saboroso com o mínimo de limpeza. Siga estas dicas para cuidar do seu grelhador:

Interior do grelhador

- Limpe o recipiente de combustão após algumas utilizações. Isso garantirá uma ignição adequada e evitará a acumulação de detritos ou cinzas. **(A)**
- Use uma escova de limpeza para grelhadores para remover quaisquer restos de comida ou acumulações 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 por um excesso de detritos acumulados nos componentes de cozedura do grelhador. Use a placa deslizante do grelhador para raspar a placa principal e vice-versa **(B)**. Remova os detritos do interior do barril com um aspirador de líquidos e sólidos. Para uma limpeza mais profunda, use o Pit Boss® Cleaner & Degreaser no interior e exterior do grelhador.

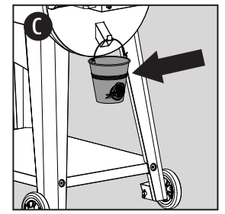
  IMPORTANTE: Devido ao calor elevado, não cubra os componentes do grelhador com folha de alumínio.

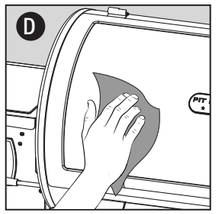




Exterior do grelhador

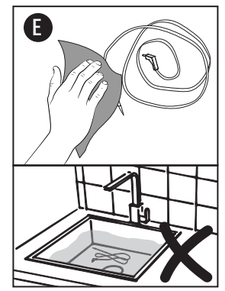
- Verifique frequentemente o recipiente de gordura e limpe-o conforme necessário. Tenha em mente o tipo de cozinhado que faz. **(C)**
- Limpe o grelhador após cada utilização **(D)**. Use água morna com sabão para remover a gordura. Não use produtos de limpeza para fornos, produtos abrasivos ou esfregões abrasivos nas superfícies externas do grelhador. Todas as superfícies pintadas não são cobertas pela garantia, mas fazem parte da manutenção e conservação geral. Para arranhões na pintura, desgaste ou descascamento do acabamento, todas as superfícies pintadas podem ser retocadas com tinta para churrasqueiras resistente ao calor.
- Uma capa para grelhadores é a melhor proteção contra intempéries e poluentes externos. Quando não estiver em utilização ou para armazenamento de longo prazo, mantenha a unidade coberta numa garagem ou num galpão.

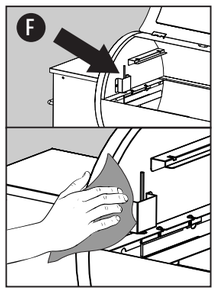




Sondas

- 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. Danos causados pela água nos fios internos farão com que a sonda para carne entre em curto-circuito, causando leituras falsas. **(E)**
- Verifique e limpe qualquer gordura ou detritos da sonda do grelhador, localizada dentro do corpo principal do grelhador, na parede do lado esquerdo. Se a leitura do painel de controlo for muito diferente da leitura do termómetro do grelhador, o problema geralmente é uma sonda do grelhador suja. **(F)**
- Se uma sonda estiver danificada, deve ser substituída.

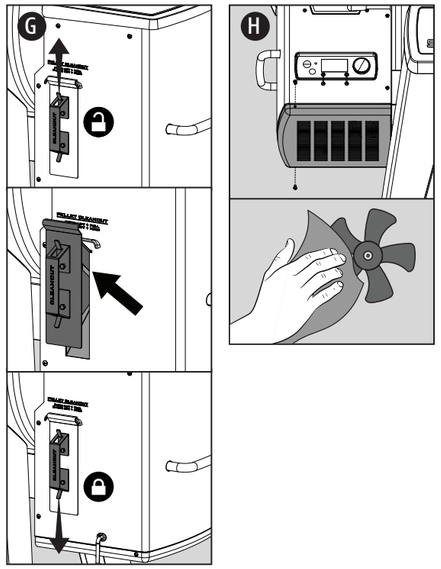




Conjunto do funil

- O depósito 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 na parte de trás do depósito. Levante a pega da porta para destrancar. Coloque um balde limpo e vazio sob a porta de limpeza e puxe a pega da porta para abrir a placa de acesso à calha de descarga, permitindo que os pellets da tremonha sejam esvaziados. Depois de esvaziada, levante a pega da porta novamente para destrancar. Empurre a placa de acesso à calha de descarga de volta ao lugar. Empurre a pega da porta para baixo para trancar. **(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. Isso garante que o fluxo de ar seja limpo e suficiente para o sistema de alimentação. **(H)**



FICHA DE CUIDADOS COM O GRELHADOR

ITEM	FREQUÊNCIA DE LIMPEZA	MÉTODO DE LIMPEZA
Parte inferior da grelha principal	A cada 5-6 sessões de churrasco	Retire com uma pá, aspire com aspirador de pó/água os detritos em excesso
Recipiente de combustão	A cada 2-3 sessões de churrasco	Retire com uma pá, aspire com aspirador de pó e água o excesso de detritos
Grelhas para cozinhar	Após cada sessão de churrasco	Queime o excesso com uma escova de arame de latão
Flame Broiler™	A cada 5-6 sessões de churrasco	Raspe a placa principal com o deslizador, não lave
Prateleira	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 (sensor) e proteção da grelha	A cada 2-3 sessões de churrasco	Pano e água com sabão

Tire uma foto deste gráfico 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.

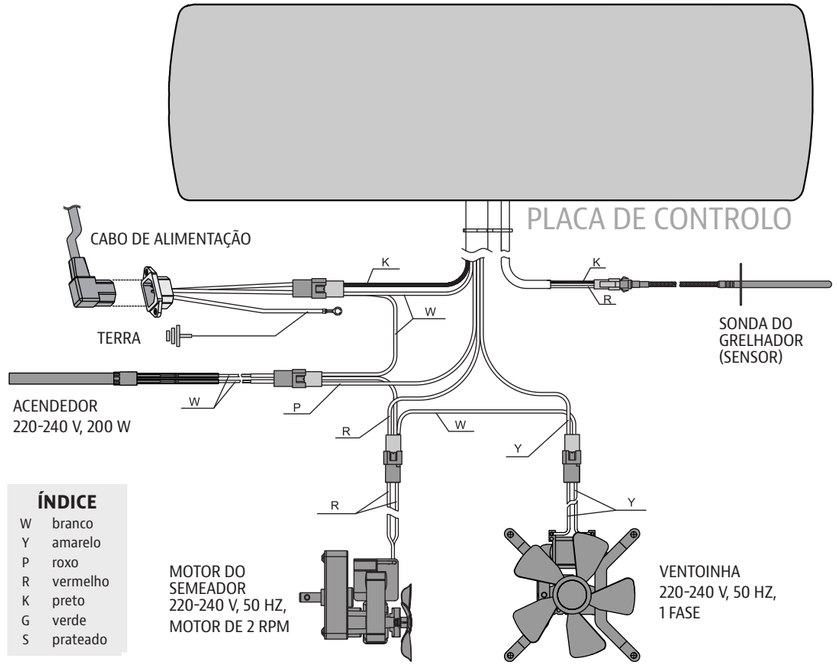
AVISO: Desligue sempre o cabo elétrico antes de abrir o grelhador para qualquer inspeção, manutenção, limpeza ou serviço. Certifique-se de que o grelhador está completamente frio para evitar ferimentos.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
Luzes de alimentação acesas no painel 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 dentro da tremonha 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 com defeito	A placa de controlo precisa de ser substituída. Contacte o Apoio 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.
	Falta de combustível, má qualidade do combustível, obstrução no sistema de alimentação	Verifique o funil para verificar 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.
	Sonda do grelhador (sensor)	Verifique o estado da sonda do grelhador (sensor). Siga as instruções de cuidados e manutenção se estiver suja. Contacte o Apoio 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	Sonda do grelhador suja	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 bloqueado	Limpe o recipiente de combustão para pellets de madeira dura húmida. 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.

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 Apoio 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. Contacte o Apoio ao Cliente para obter 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 depósito 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 ele 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"	Conexão defeituosa na porta de conexão	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, contacte o Apoio ao Cliente para obter uma peça de substituição.
	Sonda de carne danificada	Verifique se há sinais de danos nos fios da sonda para carne. Se estiver danificada, contacte o Apoio ao Cliente para obter uma peça de substituição.
	Placa de controlo com defeito	A placa de controlo precisa de ser substituída. Contacte o Apoio 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 estabelecendo ligação	Remova os componentes de cozedura do cilindro 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, contacte o Apoio 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 uma ligação	Remova os componentes de cozedura do cilindro principal. Ligue a unidade e inspecione o acendedor. Confirme visualmente que o acendedor está a funcionar, colocando a mão acima do recipiente de combustão e sentindo o calor. Confirme visualmente que 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, contacte o Apoio 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 uma peça de reposição.
Código de erro "Err" com ícone da ventoinha a piscar	A ventoinha não está a funcionar corretamente, não está a estabelecer uma 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 Elétrico 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 depósito para verificar 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.

DIAGRAMA DE FIAÇÃO	
FONTE DE ALIMENTAÇÃO	AC 220-240V, 50Hz
POTÊNCIA NOMINAL	250W
CAPACIDADE NOMINAL DE ENTRADA 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

PEÇAS DE SUBSTITUIÇÃO

Entre em contacto com 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 Outdoor Brands, LLC, têm uma garantia de 5 anos contra defeitos e fabrico em todas as peças e uma garantia de 5 anos para os componentes elétricos deste produto. A Outdoor Brands, LLC, garante que todas as peças estão isentas de defeitos de material e fabrico, sob condições e uso normais, durante o período de uso e propriedade do comprador origina.

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 um 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. Temperaturas elevadas, 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 Outdoor Brands, 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) seja(m) considerada(s) defeituosa(s) após inspeção.

A Outdoor Brands, LLC, não aceita responsabilidade, legal ou de outra natureza, 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 será feita contra o fabricante sobre 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 confere-lhe direitos legais específicos e poderá ter outros direitos, que variam de Estado para Estado.

REGISTAR O SEU 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) irá garantir que recebe o melhor serviço de garantia com o seu produto. Na eventualidade improvável de existirem questões de segurança, esta é a nossa forma rápida de o notificar.

MODELO	**PB700NX**
NÚMERO DE SÉRIE	
DATA DE COMPRA	Y Y Y Y M M D D
COMPRADO EM (REVENDEDOR AUTORIZADO)	



ATENDIMENTO AO CLIENTE

Se tiver alguma dúvida ou preocupação sobre o seu produto, a nossa prestável equipa de Apoio ao Cliente terá todo o prazer em ajudá-lo. Tenha as suas informações de registo em mãos antes de contactar o Apoio ao Cliente.





VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

**VIKTIG: LES NØYE OG OPPBEVAR FOR FREMTIDIG REFERANSE.
BRUKERVEILEDNINGEN MÅ LESES FØR BRUK!**

DE VIKTIGSTE ÅRSAKENE TIL BRANN I APPARATER ER DÅRLIG VEDLIKEHOLD OG MANGLENDE OVERHOLDELSE AV KRAVET OM AVSTAND TIL BRANNFARLIGE MATERIALER. DET ER AV STØRSTE VIKTIGHET AT DETTE PRODUKTET KUN BRUKES I SAMSVAR MED FØLGENDE INSTRUKSJONER.

ADVARSEL: Les hele håndboken før installasjon og bruk av dette elektriske apparatet som brenner pellets. Manglende overholdelse av disse instruksjonene kan føre til materielle skader, personskader eller død. Kontakt lokale bygnings- eller brannmyndigheter om restriksjoner og krav til installasjonsinspeksjon i ditt område. Oppbevar disse instruksjonene.

SAFETY LISTING

I SAMSVAR 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

Du må kontakte din lokale boligforening, bygnings- eller brannmyndighet eller annen kompetent myndighet for å innhente nødvendige tillatelser, godkjenninger eller informasjon om eventuelle installasjonsbegrensninger – for eksempel installasjon av grill på brennbar overflate, inspeksjonskrav eller brukbarhet i ditt område.

1. Det må være en minimumsavstand på 914 mm (36 tommer) fra brennbare konstruksjoner fra sidene av grillen, og 914 mm (36 tommer) fra baksiden av grillen til brennbare konstruksjoner. **Ikke installer apparatet på brennbare gulv eller gulv beskyttet med brennbare overflater, med mindre du har fått nødvendige tillatelser og godkjenninger fra myndighetene med jurisdiksjon.** Ikke bruk dette apparatet innendørs, i et lukket eller uventilert område, inne i hjem, kjøretøy, telt eller garasjer. Dette apparatet for hardvedpellets må ikke plasseres under brennbare tak eller overheng. Oppbevar grillen på et område som er ryddig og fritt for brennbare materialer, bensin og andre brennbare gasser og væsker.

   ADVARSEL: Vær oppmerksom på brennbart materiale i bygningen, hold kontroll på ilden for å unngå overoppheting. Hvis det oppstår fettbrann, må du slå av grillen og la lokket være lukket til brannen er slukket. Koble fra strømledningen. Ikke kast vann på enheten. Ikke prøv å slukke brannen. Det er viktig å ha en godkjent brannslukker for alle klasser (klasse ABC) på stedet. Hvis det oppstår en ukontrollert brann, ring brannvesenet.

2. Hold strømledninger og drivstoff unna varme overflater. Ikke bruk grillen i regnvær eller i nærheten av vannkilder. Hvis strømledningen er skadet, må den byttes ut av produsenten, serviceagenten eller lignende kvalifiserte personer for å unngå fare.

3. Etter en periode med oppbevaring eller uten bruk, må du kontrollere brennkammeret for hindringer, beholderen for fremmedlegemer og eventuelle luftblokkeringer rundt vifteinntaket eller skorsteinen. Rengjøres før bruk. Regelmessig pleie og vedlikehold er nødvendig for å forlenge levetiden til enheten. **Hvis grillen oppbevares utendørs i regn eller i perioder med høy luftfuktighet, må du passe på at det ikke kommer vann inn i beholderen.** Når de er våte eller utsatt for høy luftfuktighet, vil hardvedpellets utvide seg kraftig, brytes ned og kan tette til matesystemet. Koble alltid fra strømmen før du utfører service eller vedlikehold.

VIKTIG! Slå alltid av apparatet og la avslutningssyklusen løpe. Koble apparatet fra strømnettet først når avslutningssyklusen er fullført og/eller før rengjøring. Manglende overholdelse av denne advarselen kan føre til skader, alvorlige personskader, brann, elektrisk støt eller død.

ADVARSEL: Ikke transporter grillen mens den er i bruk eller mens den er varm. Forsikre deg om at ilden er helt slukket og at grillen er helt avkjølt før du flytter den.

4. Det anbefales å bruke varmebestandige grillhansker eller -votter når du bruker grillen. Ikke bruk tilbehør som ikke er spesifisert for bruk med dette apparatet. Ikke plasser et grilltrekk eller noe annet brennbart i oppbevaringsrommet under grillen. Fjern gryter og panner når apparatet er i bruk uten tilsyn, for å redusere risikoen for brann.

5. For å forhindre at fingre, klær eller andre gjenstander kommer i kontakt med mateskruen, er apparatet utstyrt med et sikkerhetsskjerm av metall, montert på innsiden av beholderen. Denne skjermen må ikke fjernes med mindre det er angitt av kundeservice eller en autorisert forhandler.

   ADVARSEL: Dette apparatet anbefales ikke for barn, personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental funksjonsevne, eller personer uten erfaring og kunnskap, med mindre de er under direkte tilsyn eller veiledning 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 tennhullene eller brennpotten. Manglende overholdelse av denne advarselen kan føre til brannfare og personskade, og vil ugyldiggjøre garantien.

8. Produktet kan ha skarpe kanter eller spisser. Kontakt kan føre til personskade. Håndteres med forsiktighet.

AVFALLSHÅNDTERING AV ASKE

Aske skal plasseres i en metallbeholder med tett lokk. Den lukkede beholderen med aske skal plasseres på et ikke-brennbart gulv eller på bakken, godt unna alle brennbare materialer, i påvente av endelig avfallshåndtering. Når aske kastes ved nedgraving i jord eller på annen måte spres lokalt, skal den oppbevares i en lukket beholder til all asken er helt avkjølt.

PELLETS AV HARDTRE

Denne pelletsbrenneren er laget og godkjent kun for bruk av pelletisert, helt naturlig hardved. Bruk av andre typer brensel i denne brenneren vil ugyldiggjøre garantien og sikkerhetsgodkjenningen. Bruk kun trepellets som er spesifisert av produsenten. Ikke bruk pellets som er merket med tilsetningsstoffer. Hardvedpellets er svært følsomme for fuktighet og bør alltid oppbevares i en lufttett beholder. Hvis du oppbevarer grillen uten å bruke den i en lengre periode, anbefaler vi at du fjerner alle pellets fra grillens beholder og mateskrue for å forhindre fastkjøring. Pellets har en gjennomsnittlig brennverdi på 18 569–20 362 KJ/KG (8000–8770 BTU/LB) og et askeinnhold på < 1 %.

ADVARSEL: Bruk aldri bensin, bensinlignende lanternedrivstoff, parafin, kulltenningsvæske eller lignende væsker til å tenne eller «friske opp» ilden i dette apparatet. Hold alle slike væsker godt unna apparatet når det er i bruk.

På tidspunktet for trykkingen finnes det ingen industristandard for grillpellets av hardved, selv om de fleste pelletfabrikker bruker de samme standardene for å produsere pellets av hardved til husholdningsbruk. Mer informasjon finner du på www.pelletheat.org eller hos Pellet Fuel Institute.

Kontakt din lokale forhandler for informasjon om kvaliteten på pellets i ditt område og om merkevarekvalitet. Siden det ikke er mulig å kontrollere kvaliteten på pellets som brukes eller pellets som er påvirket av fuktighet, påtar vi oss ikke ansvar for skader forårsaket av dårlig kvalitet på brensel.

KREOSOT

Kreosot – dannelse og behov for fjerning. Ved forbrenning produserer det svart røyk med et residu som også er svart i fargen. Når trepellets brennes sakte, produseres tjære og andre organiske damper som kombineres med utstøtt fuktighet og danner kreosot. Kreosotdampene kondenserer i en relativt kjølig ovnsrøyk og avtrekkshette ved langsom forbrenning. Som et resultat akkumuleres kreosotrester på røykrøret og avtrekkshetten. Når denne kreosoten antennes, danner den en ekstremt varm ild.

Fettkanalen bør inspiseres minst to ganger i året for å fastslå når det har oppstått opphopning av fett og/eller kreosot. Når fett eller kreosot har samlet seg, bør det fjernes for å redusere brannfaren.

KARBONMONOKSID

Følg disse retningslinjene for å forhindre at denne fargeløse, luktfrie gassen forgifter deg, din familie eller andre:

- Bli kjent med symptomene 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 bevissthetstap og død.
- Oppsøk lege hvis du eller andre utvikler forkjølelses- eller influensalignende symptomer mens dere lager mat eller oppholder dere i nærheten av apparatet. Karbonmonoksidforgiftning, som lett kan forveksles med forkjølelse eller influensa, oppdages ofte for sent.
- Alkoholforbruk og bruk av narkotika øker effekten av karbonmonoksidforgiftning.

Karbonmonoksid er spesielt giftig for mor og barn under graviditet, spedbarn, eldre, røykere og personer med problemer med blodet eller sirkulasjonssystemet, for eksempel anemi eller hjertesykdom.

KORRENT AVHENDING AV DETTE PRODUKTET



Denne merkingen indikerer at dette produktet ikke skal avhendes sammen med annet husholdningsavfall i EU. For å forhindre mulig skade på miljøet eller menneskers helse fra ukontrollert avfallshåndtering, må det resirkuleres på en ansvarlig måte for å fremme bærekraftig gjenbruk av materialressurser. For å returnere det brukte produktet, bruker du retur- og innsamlingssystemene eller kontakter forhandleren der produktet ble kjøpt. De kan ta imot dette produktet for miljøvennlig resirkulering. Direktiv 2002/96/EF

INNHOLDSFORTEGNELSE

Viktige sikkerhetstiltak 192
Innhold 195
Spesifikasjoner 195
Bli kjent med grillen din 196
Kontrollpanel 197
Betjening 198
- Oppsett
- Innstilling av temperatur
- Bruk av kjøttsonder
- Klargjøring av mateskruen
- Første gangs bruk (avbrenning)
- Vanlig bruk
- Matlaging og varmrøyking
- Røyking ved lave temperaturer
- Avstengning
- Flere funksjoner

Pleie og vedlikehold 204
Feilsøking 206
Garanti 209
- Vilkår og betingelser
- Registrer grillen din
- Kundeservice

PAKKENS INNHOLD

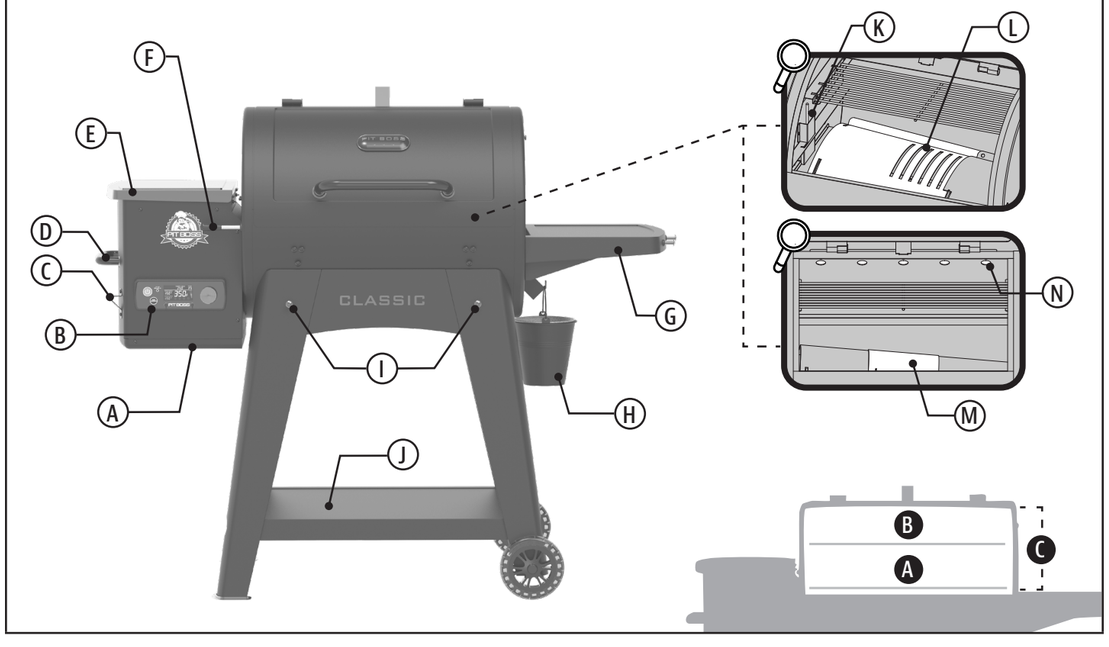
1 x	GRILL & DELER
1 x	BLISTERPAKKE MED BESLAG
1 x	KJØTTERMOMETER
1 x	MONTERINGSVEILEDNING
1 x	BRUKERVEILEDNING

SPESIFIKASJONER

MODELL	PB700NX
STRØMFORSYNING	AC 220–240 V, 50 HZ
NOMINELL EFFEKT	250 W
BRENSELSTYPE	HARDVEDPELLETS
BRENSELSKAPASITET	8,5 KG / 18,7 LBS
TEMPERATURROM	82–260 °C / 180–500 °F
DIMENSJONER	1636 X 705 X 1190 MM / 55,1 X 27,7 X 46,8 IN
VEKT	57,5 KG / 126,7 LB



BLI KJENT MED GRILLEN DIN



A Tilgangspanel
Fjern tilgangspanelet for å få tilgang til de elektriske komponentene for reparasjon og vedlikehold.

B Kontrollpanel
Kontrollsystemet som styrer tilførselshastigheten for pelletbrensel, viften og miljøinnstillingene.

C Flaskeåpner
Hold flasken, løft for å fjerne korken. Når du først har fått teken på det, er det veldig enkelt.

D Beholderhåndtak
Bruk dette håndtaket på beholderen til å vippe og flytte grillen fra ett sted til et annet.

E Beholder
En større beholder som varer gjennom en hel røykeøkt. Beholderens sikkerhetsskjerm bryter opp eventuelle klumper av brensel når det tilsettes.

F Flame Broiler™-justeringsstang
Juster flammebroilerens glideplate sikkert og enkelt ved å flytte stangen til venstre eller høyre.

G Sidehylle
Praktisk hylle gir god plass til matlaging og har kroker for grillredskaper.

H Lett tilgjengelig fettbeholder
Fanger opp matfettet fra grillen for å holde matlagingsområdet rent. Enkel å fjerne fra understellets tut.

I Verktøykroker

J Vogn med åpen bunn
Den solide, åpne vognkonstruksjonen er perfekt for å holde grillverktøy og krydder oppe fra bakken.

K Grillsonde (sensor)
Denne vertikale delen av rustfritt stål måler enhetens indre temperatur. Still inn temperaturen på kontrollpanelet, da vil grillsonden måle enhetens indre temperatur og justeres til ønsket temperatur.

L Flame Broiler™-hovedplate
Stek og grill etter eget ønske med direkte flamme over brennkammeret. Lag mørke streker i kjøttet som på ditt favorittsteakhouse.

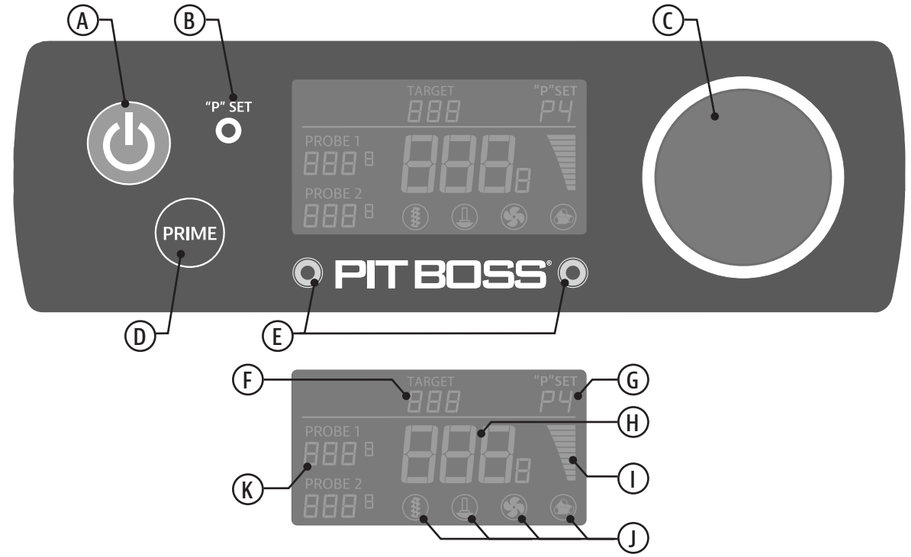
M Flame Broiler™-glideplate
Indirekte varme, eller konveksjonssteking, er mulig når glideplaten dekker sporene på hovedplaten. Gi store kjøttstykker eller delikate matvarer mer smak med indirekte varme.

N Utslippshull
Disse hullene sørger for luftstrøm gjennom hele fatet. De er plassert langs baksiden av tønnen for jevn varmefordeling. Hold rent.

STEKEOMRÅDE

- A 3,351.6 CM² / 519.5 IN²
- B 1,467.1 CM² / 227.4 IN²
- C 4,818.7 cm² / 746.9 IN²

KONTROLLBRIKKE



A Strømknapp
Trykk én gang for å slå på. Trykk og hold inne i tre sekunder for å slå av. Knappen lyser blått hvis enheten er koblet til en strømkilde.

B «P»-innstillingsknapp
Bruk denne knappen når kontrollknappen er satt til laveste temperaturinnstilling. «P»-innstillingen styrer direkte syklusfrekvensen til mateskruen som mater pellets til brennkammeret.

C Kontrollknapp
Øk eller reduser temperaturverdien. Trykk for å aktivere en verdiendring, vri for å velge verdi, og trykk deretter igjen for å velge/godta ny verdi.

D Prime-knapp
Trykk og hold inne for å aktivere en ekstra tilførsel av pellets til brennkammeret.

E Tilkoblingsporter for kjøttermometer
Koble adapterenden av kjøttsonden til en tilkoblingsport. Avlesningen vises på skjermen for den valgte kjøttsonden.

F MÅLTEMPERATUR
Viser ønsket måltemperatur. Dette er temperaturen som velges ved å vri på kontrollknappen.

G Angi «P»-syklus
Viser den valgte syklusfrekvensen «P». Syklusfrekvensen velges ved å trykke lett på «P»-knappen, som går fra P0 til P7.

H Faktisk temperatur
Viser den faktiske temperaturen inne i hovedbeholderen. Avlesningen tas av grillsonden (sensoren).

I Flammeintensitetsmåler
Viser den faktiske temperaturintensiteten til ilden i brennkammeret, og skifter fra blått til rødt. Fargen endres når ønsket måltemperatur justeres.

J Driftsikoner
Et fast ikon vises når en del er i drift. Når et ikon blinker, har det oppstått en feil. Se Feilsøking for hjelp.

K Avlesninger fra kjøttsonden
Viser temperaturmålingen fra kjøttføleren (eller følerne) som er tilkoblet. Avlesningen samsvarer med den valgte tilkoblingsporten.

HAR DU SPØRSMÅL?

Se vanlige spørsmål på nettet eller live chat med kundeservice.

#12001

DRIFT

OPPSETT

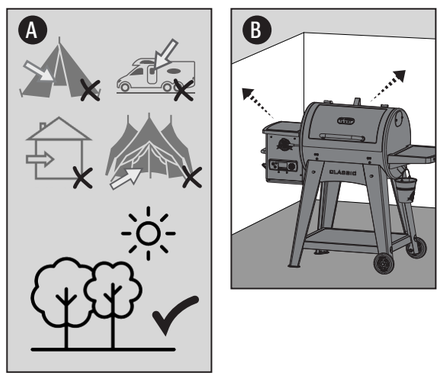
1. For alle utendørs apparater spiller værforholdene utenfor en stor rolle for grillens ytelse og tilberedningstiden som kreves for å tilberede måltidene dine perfekt. Dette apparatet må ikke plasseres under et brennbart tak eller overheng **(A)**. Oppbevar grillen på et sted uten brennbare materialer, bensin og andre brennbare gasser og væsker.

   Alle Pit Boss®-enheter skal ha en minimumsavstand på 914 mm (36 tommer) fra brennbare konstruksjoner, og denne avstanden må opprettholdes mens grillen er i bruk. (B)

2. Delene ligger spredt i transportkartongen samt under grillen. Kontroller grillen, delene og blisterpakningen med festemateriell etter at du har tatt dem ut av transportkartongen. Avhende alt emballasjemateriale fra innsiden og utsiden av grillen før montering, og kontroller og inspiser alle delene i henhold til monteringsveiledningen.

   Hvis noen deler mangler eller er skadet, må du ikke forsøke å montere grillen. Kontakt forhandleren eller Pit Boss®-kundeservice for å få tak i deler.

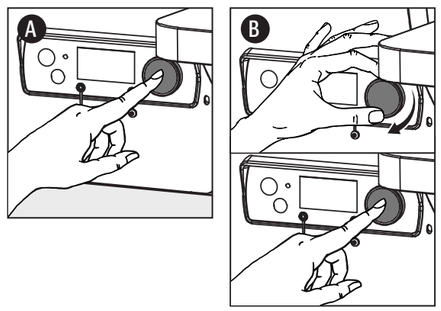
3. Sett sammen enheten i henhold til instruksjonene i monteringsveiledningen.



INNSTILLING AV TEMPERATUR

Grillsonden måler grillens indre temperatur. Når mål temperaturen justeres, vil grillsonden lese av faktiske temperaturen inne i grillbeholderen og justerer den til ønsket måltemperatur. Følg trinnene nedenfor for å justere ønsket måltemperatur for grillen:

1. Trykk på kontrollknappen. Måletemperaturen vil blinke for å vise at den er aktiv. (A)
2. Drei kontrollknappen for å endre målverdien til ønsket temperatur. Når ønsket måltemperatur er nådd, låser du den ved å trykke på kontrollknappen. **(B)**



BRUK AV KJØTTERMOMETER

En kjøttsonde måler den indre temperaturen i et stykke kjøtt. Koble kjøttsondeadapteren til kjøttsondeporten og sørg for at den er satt helt inn i kontakten. Du vil kjenne og høre at den klikker på plass. Sett kjøttsonden i rustfritt stål inn i den tykkeste delen av kjøttet, og den indre temperaturen vises på skjermen på kontrollpanelet.

MERK: Sørg for at kjøttsonden og kjøttsondens ledninger ikke kommer i direkte kontakt med flammer eller overdreven varme. Dette kan føre til skade på kjøttsonden. Når den ikke er i bruk, koble den fra og legg den til side for å holde kjøttsonden beskyttet og ren.

KLARGJØRING AV MATESKRUEN

Første gang du bruker grillen, eller når grillen går tom for pellets i beholderen, må du klargjøre mateskruen. Hvis den ikke klargjøres, får grillen tidsavbrudd før pelletsen antennes og det vil ikke starte noen ild. Følg disse trinnene for å klargjøre mateskruen:

1. Åpne beholderlokket. Forsikre deg om at det ikke er fremmedlegemer i beholderen eller som blokkerer mateskruens matesystem.
2. Fjern alle tilberedningskomponenter fra grillen. Finn brennkammeret i bunnen av pelletgrillen.
3. Koble strømledningen til en strømkilde.
4. Trykk på strømknappen for å slå på enheten. Dette vil starte oppstartsprosessen.
   - Kontroller at du hører at mateskruen roterer. Hold hånden over brennkammeret og kjenn etter luftbevegelse. IKKE legg hendene eller fingrene inne i brennkammeret, siden dette kan forårsake skader.
   - Etter omtrent tretti sekunder bør du kunne lukte at tenningen brenner og begynne å kjenne at luften blir varmere over brennkammeret. Tenningen gløder rødt og blir ekstremt varm og brennende. Ikke berør tenningen.
5. Når du har kontrollert at alle elektriske komponenter fungerer som de skal, slår du av grillen.
6. Fyll beholderen med naturlige grillpellets av hardved.
7. Trykk på strømknappen for å slå på enheten. Dette vil starte oppstartsprosessen.
8. Trykk og hold inne Prime-knappen til du ser pellets falle fra mateskruen og ned i brennkammeret. Nå kan du slippe Prime-knappen.
9. Nå kan du slå av grillen. Sørg for at grillen forblir koblet til strømnettet til den er ferdig med avkjølingssyklusen. Når viften slås av, har grillen fullført avslutningssyklusen, og det er trygt å koble den fra strømnettet.
10. Sett tilberedningskomponentene tilbake i hovedbeholderen.
11. Grillen er nå klar til bruk! Hvis dette er første gang du bruker grillen, må du først brenne den inn.

FØRSTE BRUK (AVBRENNING)

Når mateskruen er klargjort og før du bruker grillen for første gang, er det viktig å gjennomføre en innbrenning for å brenne av grillen og fjerne eventuelle fremmedlegemer.

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 til 40 minutter.
3. Følg instruksjonene for å slå av enheten, eller fortsett å grille ved ønsket temperatur.

REGELMESSIG BRUK

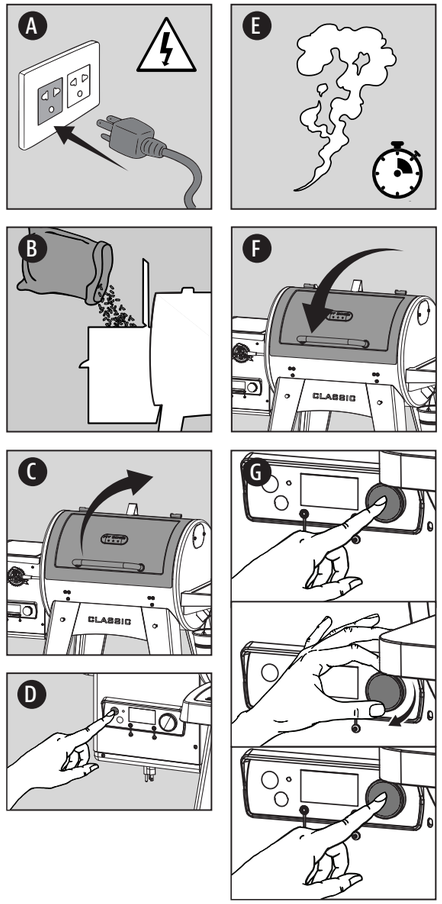
Røyking og grilling er to forskjellige tilberedningsmetoder som gir forskjellige resultater. avhengig av tid og temperatur. For best resultat bør du notere hva du har tilberedt, ved hvilken temperatur, hvor lenge du har tilberedt det og resultatet. Juster etter smak til neste gang. Når du blir kjent med grillen, er det lurt å plassere et utendørs termometer i nærheten av tilberedningsområdet. Øvelse gjør mester.

Temperaturvisningene på kontrollpanelet stemmer ikke nødvendigvis overens med termometeret. Steketemperaturen påvirkes av følgende faktorer: utetemperatur, mengden og retningen på vinden, kvaliteten på pelletbrenselet som brukes, lokket åpnes og mengden mat som tilberedes.

Følg disse trinnene for vanlig bruk av grillen:

1. Kontroller at mateskruen er klargjort. Hvis ikke, klargjør mateskruen.
2. Koble strømledningen til en jordet strømkilde. **(A)**
3. Åpne lokket på beholderen for å sjekke nivået på pellets. Fyll på med naturlige grillpellets av hardved om nødvendig. **(B)**
4. Åpne grillokket. **(C)**
5. Trykk på strømknappen for å slå på enheten **(D)**. Dette aktiverer oppstartssekvensen:
   - Skruesystemet begynner å rotere, og viften tilfører luft til brennkammeret.

     Lokket må forbli åpent under oppstartssekvensen.
   - Grillen vil begynne å produsere røyk mens oppstartssekvensen pågår **(E)**. For å bekrefte at oppstartssekvensen har startet, lytter du etter et fakkelaktig brøl og merk at det kommer litt varme D produseres.
6. Når den tunge, hvite røyken har forsvunnet, er oppstartsprosessen fullført. Lukk grillokket. **(F)**
7. Trykk på kontrollknappen. Drei kontrollknappen for å endre målverdien for temperaturen til ønsket temperatur. Når ønsket måltemperatur er nådd, låser du den ved å trykke på kontrollknappen igjen og begynne å grille! **(G)**



NO

MATLAGING OG VARMT RØYKING

Røyking og grilling er tilberedningsmetoder som kan gi forskjellige resultater avhengig av tid og temperatur. Kunsten å varmrøyke innebærer lengre tilberedningstid, men gir kjøttet en mer naturlig smak av hardved (og en ettertraktet røykring). Høyere tilberedningstemperaturer gir kortere tilberedningstid, men mindre røyksmak.

For best resultat lar du kjøttet hvile etter tilberedningen. Dette gjør at de naturlige saftene kan trekke tilbake inn i kjøttfibrene, noe som gir et mye saftigere og smakfullere stykke kjøtt. Hvileperioden kan være så kort som 3 minutter og opptil 60 minutter, avhengig av størrelsen på kjøttstykket.

KJØTTYPE	STEKETEMPERATUR	ANSLÅTT TID	MÅLTEMPERATUR
FJÆRKRE			
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
Lår, bryst	190 °C / 375 °F	1–2 timer	74 °C / 165 °F
Småfugler	190 °C / 375 °F	1–2 timer	74 °C / 165 °F
And	135 °C / 275 °F	2–3 timer	74 °C / 165 °F
SVIN			
Skinke (hel)	120 °C / 250 °F	15–20 min / lb	71 °C / 160 °F
Steik	190 °C / 375 °F	3–4 timer	74 °C / 165 °F
Spareribs	120 °C / 250 °F	4 timer	88 °C / 190 °F
Babyribbe	95 °C / 200 °F	3–4 timer	88 °C / 190 °F
Indrefilet	110 °C / 225 °F	1,5 timer	82 °C / 180 °F
Svinebog	110 °C / 225 °F	1,5 timer / 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
Steik	110 °C / 225 °F	3–4 timer	63 °C / 140 °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
Bryst	110 °C / 225 °F	1 time / lb	90–98 °C / 195–210 °F
VILT			
Indrefilet	110 °C / 225 °F	1–2 timer / lb	74 °C / 165 °F
Steik	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

STa et skjermbilde av dette diagrammet som referanse. Du kan takke oss senere!

NO

RØYKING VED LAVE TEMPERATURER

Ved å vri kontrollknappen til laveste temperaturinnstilling (82 °C / 180 °F) og bruke «P»-innstillingsverdien, kan brukeren direkte kontrollere syklusfrekvensen for pellets som mates inn i brennkammeret. Ved å kontrollere «P»-innstillingsverdien kan brukeren tilføre maten mer røyksmak ved lav steketemperatur. Dette er også nyttig ved steking ved lave temperaturer når enheten er sterkt påvirket av værforholdene utendørs. Siden miljøforholdene kan påvirke grillens interne steketemperatur, kan det være større variasjoner i temperaturmålingene, men det er svært fordelaktig å lære å bruke «P»-innstillingsverdien basert på din geografiske plassering.

VIKTIG: Ikke trykk for hardt på Angi «P»-knappen, siden dette kan forårsake skade. Det er bare nødvendig å trykke lett.

Standardverdien for P-innstillingen er P-4. Med denne innstillingen, for eksempel ved oppstartssyklusen, vil grillen mate pellets i 18 sekunder og pause i 115 sekunder. I de fleste tilfeller vil du ønske å beholde standardinnstillingen for P.

Følg P-innstillingstabellen nedenfor:

SKRUESYKLUSFREKVENS (SEKUNDER)

«P»-INNSTILLINGSVERDI	MATING PÅ	PAUSETID
P0	18	55
P1	18	70
P2	18	85
P3	18	100
P4	18	115
P5	18	130
P6	18	140
P7	18	150



Hvis du øker P-innstillingen til P-5, P-6 eller P-7, øker pausetiden mellom hver tilførsel av pellets til brennkammeret. En høyere P-innstilling brukes i varmere eller varme omgivelser der man ønsker å røyke ved høy temperatur, men hvor den omgivende utetemperaturen vil øke steketemperaturen inne i grillen.

Merk: Følg nøye med på brennkammeret, da en for høy eller for rask økning av P-innstillingen kan føre til at ilden slukker helt.

Hvis du senker P-innstillingen til P-3, P-2, P-1 eller P-0, reduseres pausetiden mellom hver tilførsel av pellets til brennkammeret. En lavere P-innstilling brukes for å kompensere for kjøligere temperaturer der omgivelsestemperaturen utendørs reduserer eller svekker intensiteten av varmen som produseres inne i grillen. Senking av P-innstillingen kan også minimere temperatursvingninger under varierende værforhold utendørs.

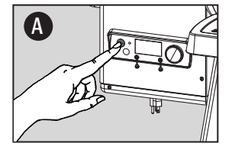
NO

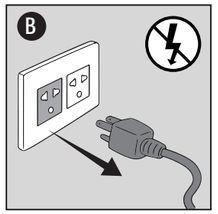
SLÅ AV

Følg disse trinnene for å slå av grillen på en sikker måte:

1. Trykk og hold inne strømknappen i tre sekunder for å slå av enheten **(A)**
   - Grillen starter sin automatiske avkjølingssyklus. Skruesystemet slutter å mate inn brensel, flammen slukker, og viften fortsetter å gå til avkjølingssyklusen er fullført.
2. Når avstengningssyklusen er fullført (viften slås av), kobler du fra strømledningen. **(B)**

   VIKTIG! Slå alltid av apparatet og la avstengningssyklusen kjøre. Trekk ut støpselet først når avstengningssyklusen er fullført og/eller før rengjøring. Manglende overholdelse av denne advarselen kan føre til skade, alvorlig personskade, brann, elektrisk støt eller død.





FLERE FUNKSJONER

Bytt temperaturenhet

1. Trykk og hold inne «P»-knappen i to sekunder, da endres temperaturenheten fra Celsius (°C) til Fahrenheit (°F).
2. Gjenta for å bytte tilbake til Celsius (°C).

Tips om kjøttermometer

Kjøttsonden måler den indre temperaturen på kjøttet i grillen, på samme måte som i en ovn. Flere kjøttsonder gir flere målinger!

- Plasser kjøttsonden i den tykkeste delen av kjøttet.
- Når den ikke er i bruk, kobler du fra kjøttsonden og legger den til side for å holde den beskyttet og ren.

Forberedelse for rask gjenoppretting

Bruk Prime-knappen for å aktivere en ekstra tilførsel av pellets til brennkammeret.

- Dette kan brukes til å legge mer brensel på bålet før du åpner fatlokket, noe som gir rask gjenoppretting av varmen.
- Brukes ved lav røyking for å øke intensiteten av ren røyksmak. En ekstra tilførsel av pellets vil gi en ekstra dose røyksmak!

HAR DU SPØRSMÅL?

Se vanlige spørsmål på nettet eller live chat med kundeservice.

#12001



NO

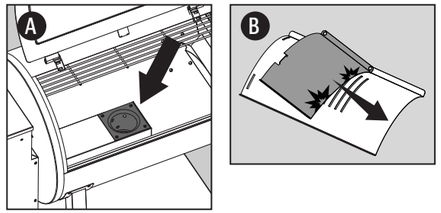
PLEIE OG VEDLIKEHOLD

Alle Pit Boss®-enheter vil gi deg mange år med smakfull service med minimalt rengjøringsbehov. Følg disse tipsene for å vedlikeholde grillen din:

Grillens innside

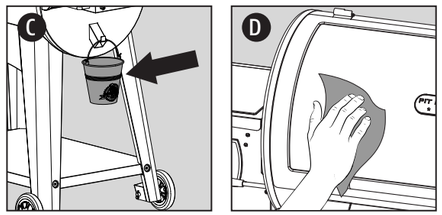
- Rengjør brennkammeret etter noen få ganger med bruk. Dette vil sikre riktig tenning og forhindre hard opphopning av smuss eller aske. **(A)**
- Bruk en grillrengjøringsbørste til å fjerne matrester og avleiringer fra grillristene. Det er best å gjøre dette mens de fortsatt er varme etter forrige bruk.
- Fettbranner oppstår når det samler seg for mye avfall på grillens tilberedningskomponenter. Bruk flammebroilerens skyveplate til å skrape av hovedplaten, og omvendt **(B)**. Fjern avfallet fra innsiden av fatet med en våt-/tørrstøvsuger. For ekstra grundig rengjøring, bruk Pit Boss® Cleaner & Degreaser til grillens innside og utside.

  VIKTIG: På grunn av høy varme må du ikke dekke flammebroilerkomponentene med aluminiumsfolie.



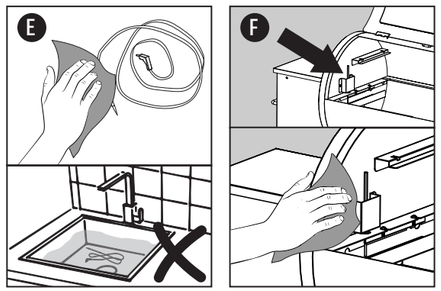
Grillens utside

- Sjekk fettbeholderen ofte, og rengjør den etter behov. Ta hensyn til hvilken type matlaging du driver med. **(C)**
- Tørk av grillen etter hver bruk **(D)**. Bruk varmt såpevann for å fjerne fett. Ikke bruk ovnsrens, slipende rengjøringsmidler eller slipende rengjøringssvamper på grillens utvendige overflater. Alle malte overflater dekkes ikke av garantien, men er snarere en del av generelt vedlikehold og renhold. Ved riper, slitasje eller avskalling av lakken kan alle malte overflater lakkeres med en høytemperatur-BBQ-lakk.
- Et grilltrekk er den beste beskyttelsen mot vær og forurensning fra omgivelsene. Når grillen ikke er i bruk eller skal oppbevares over lengre tid, bør den oppbevares under et trekk i en garasje eller et skur.



Sonder

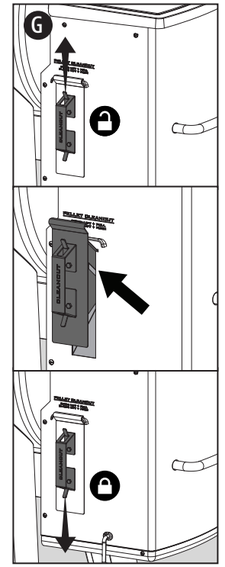
- Tørk av kjøttsonden etter hver bruk. En kjøttsonden som ikke er i bruk, bør rulles opp i en stor, løs spole. Knekk eller bretter i sondens ledninger kan forårsake skade. Ikke legg den i oppvaskmaskinen eller senk den ned i vann. Vannskader på de indre ledningene vil føre til kortslutning i kjøttsonden, noe som gir feilaktige målinger. **(E)**
- Kontroller og fjern fett eller smuss fra grillsonden, som du finner inne i grillens hoveddel, på venstre sidevegg. Hvis kontrollpanelets avlesning avviker mye fra grilltermometerets avlesning, er det ofte en skitten grillsonden som er årsaken. **(F)**
- Hvis en sonde er skadet bør den byttes ut.

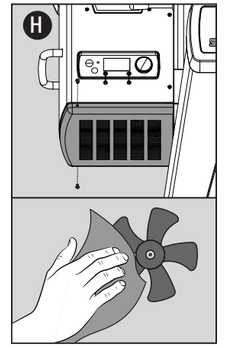


Beholderenhet

- Beholderen har en funksjon for rengjøring av pellets som gjør det enkelt å rengjøre og bytte ut pellets med forskjellige smaker. For å tømme beholderen, finner du døren for rengjøring av pellets og dørhåndtaket på baksiden av beholderen. Løft dørhåndtaket for å låse opp. Plasser en ren, tom bøtte under rengjøringsluken og trekk i dørhåndtaket for å åpne tilgangsplaten til fallrennen, slik at pelletsen fra beholderen kan tømmes. Når den er tom, løfter du dørhåndtaket igjen for å låse opp. Skyv tilgangsplaten til fallrennen tilbake på plass. Skyv dørhåndtaket ned for å låse den. **(G)**

  MERK: Bruk en langskaftet børste eller støvsuger for å fjerne overflødige pellets, sagflis og rusk for en fullstendig rengjøring gjennom beholderens sil.
- Det anbefales å tømme alle pellets ut av skruesystemet hvis grillen ikke skal brukes på en stund. Dette kan gjøres ved å bare kjøre grillen med tom beholder til alle pellets er tømt ut av skruerøret.
- Kontroller og fjern eventuelle rester fra viftens luftinntaksventil, som du finner på bunnen av beholderen. Når tilgangspanelet er fjernet, tørker du forsiktig av eventuelle fettansamlinger direkte på viftebladene. Bruk varmt såpevann for å fjerne sot og fett. Dette sikrer at luftstrømmen til fôringssystemet er ren og tilstrekkelig. **(H)**





GRILLVEDLIKEHOLD

ELEMENT	RENGJØRINGSFREKVENS	RENGJØRINGSMETODE
Bunnen av hovedgrillen	Hver 5.–6. grilløkt	Skrap ut, fuktig/tørr støvsug overflødig smuss
Brennkammer	Hver 2.–3. grilløkt	Skrap ut, støvsug opp overflødig avfall med våt-/tørrstøvsuger
Grillrist	Etter hver grilløkt	Brenn av overflødig materiale, messingbørste
Flame Broiler™	Hver 5.–6. gang du griller	Skrap hovedplaten med glidebryteren, ikke vask den ren
Hylle	Etter hver grilløkt	Klut og såpevann
Fettbeholder	Etter hver grilløkt	Klut og såpevann
Mateskruesystem	Når pelletposen er tom	La mateskruen skyve ut sagflis, slik at beholderen blir tom
Tretankens elektriske komponenter	En gang i året	Støv av interiøret, tørk av vifteblad med såpevann
Luftinntaksventil	Hver 5.–6. grilløkt	Støv, klut og såpevann
Grillsonde (sensor) og skjerm	Hver 2.–3. grilløkt	Klut og såpevann

Ta et skjermbilde av dette diagrammet som referanse.

FEILSØKING

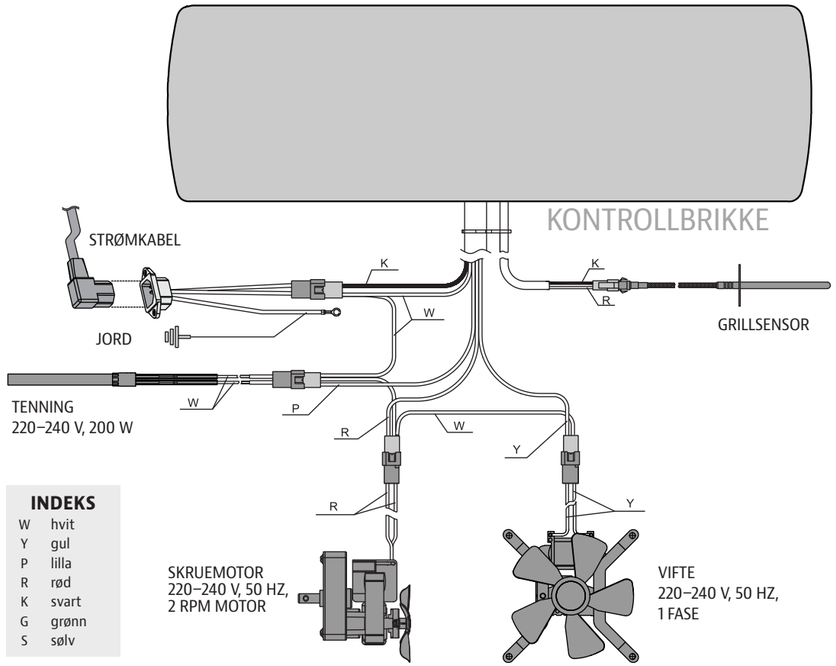
Riktig rengjøring, vedlikehold og bruk av rent, tørt drivstoff av god kvalitet vil forhindre vanlige driftsproblemer. Når Pit Boss®-grillen din ikke fungerer som den skal, eller ikke brukes så ofte, kan følgende tips for feilsøking være nyttige.

ADVARSEL: Koble alltid fra strømledningen før du åpner grillen for inspeksjon, vedlikehold, rengjøring eller service. Sørg for at grillen er helt avkjølt for å unngå personskader.

PROBLEM	ÅRSAK	LØSNING
Ingen strømlys på kontrollpanelet	Ikke koblet til strømkilde	Kontroller at enheten er koblet til en strømkilde som fungerer. Kontroller at strømstyrken er minst 10 ampere. Kontroller at alle ledningsforbindelser er godt festet og tørre.
	Sikringen på kontrollpanelet er gått	Fjern tilgangspanelet. Trykk inn plasttappene som holder kontrollkortet på plass, og trekk kontrolleren forsiktig inn i beholderen for å løsne kontrollkortet. Kontroller om sikringen har en ødelagt ledning eller om ledningen har blitt svart. Hvis ja, må sikringen skiftes ut manuelt.
	Defekt kontrollpanel	Kontrollkortet må skiftes ut. Kontakt kundeservice for å få en erstatningsdel.
Ilden i brennkammeret tennes ikke	Mateskruen er ikke klargjort	Før enheten brukes for første gang eller når beholderen er helt tom, må mateskruen primes slik at pellets kan fylle skruerøret. Hvis den ikke er primes, vil tenningen gå ut før pellets når brennkammeret. Følg prosedyren for priming av mateskruen.
Grillen oppnår eller opprettholder ikke stabil temperatur	Utilstrekkelig luftstrøm gjennom brennkammeret	Kontroller brennkammeret for askeoppbygging eller hindringer. Følg instruksjonene for pleie og vedlikehold for askeoppbygging. Kontroller viften. Forsikre deg om at den fungerer som den skal og at luftinntaket ikke er blokkert. Følg instruksjonene for pleie og vedlikehold hvis den er skitten. Kontroller skruemotoren for å bekrefte at den fungerer, og forsikre deg om at det ikke er noen blokkeringer i skruerøret. Når alle trinnene ovenfor er utført, start grillen og vent i 10 minutter. Kontroller at flammen er klar og levende.
	Mangel på brensel, dårlig brenselskvalitet, hindring i tilførselssystemet	Kontroller beholderen for å se at drivstoffnivået er tilstrekkelig, og fyll på hvis det er lavt. Hvis kvaliteten på hardvedpellets er dårlig, eller pelletene er for lange, kan dette føre til blokkering i tilførselssystemet. Fjern pelletene og følg instruksjonene for pleie og vedlikehold.
	Grillsonde (sensor)	Kontroller statusen til grillsonden (sensoren). Følg instruksjonene for pleie og vedlikehold hvis den er skitten. Kontakt kundeservice for å få en erstatningsdel hvis den er skadet.
Grilltemperaturen ved lav temperatur er fortsatt for høy	«P»-innstillingen er for lav	Trykk på Angi «P»--knappen og øk «P»-innstillingen.
Faktisk temperatur kan ikke justeres	Grillsonden er skitten	Kontroller statusen til grillsonden. Følg instruksjonene for pleie og vedlikehold hvis den er skitten.
Grillen produserer for mye røyk eller misfarget røyk, maten blir misfarget av røyken	Fettansamling	Følg instruksjonene for pleie og vedlikehold.
	Kvaliteten på hardvedpellets	Fjern fuktige hardvedpellets fra beholderen. Følg instruksjonene for pleie og vedlikehold for å rengjøre. Erstatt med tørre hardvedpellets.
	Brennkammeret er blokkert	Rengjør brennkammeret for fuktige hardvedpellets. Følg prosedyren for oppstart av mateskruen.
	Utilstrekkelig luftinntak til viften	Kontroller viften. Sørg for at den er ren, fungerer som den skal og at luftinntaket ikke er blokkert. Følg instruksjonene for pleie og vedlikehold hvis den er skitten.
Hyppige flammer	Tilberedningstemperatur	Prøv å steke ved lavere temperatur. Fett har et flammepunkt. Hold temperaturen under 176 °C / 350 °F når du steker mat med mye fett.
	Fettansamling på tilberedningskomponenter	Følg instruksjonene for pleie og vedlikehold.
Feilkode «ErH»	Enheten er overopphetet, muligens på grunn av fettbrann eller for mye drivstoff.	Trykk og hold inne strømknappen i tre sekunder for å slå av enheten, og la grillen avkjøles. Følg instruksjonene for pleie og vedlikehold. Etter vedlikehold fjerner du pellets og kontrollerer plasseringen av alle komponentene. Når enheten er avkjølt, trykker du på strømknappen for å slå den på, og velger deretter ønsket temperatur. Hvis feilkoden fortsatt vises, kontakter du kundeservice.
Feilkode «ErP»	Grillsonden har ikke kontakt.	Fjern tilgangspanelet og sjekk om grillsondens ledninger er skadet. Koble fra og koble til grillsondens kontakter til kontrollpanelet på nytt.
	Grillsonden er ødelagt	Grillsonden må byttes ut. Kontakt kundeservice for å få en erstatning.
Feilkode «ErL»	Grillen starter ikke opp.	Kontroller at tilberedningskomponentene er riktig plassert. Kontroller at det er nok brensel i beholderen, og at det ikke er noen hindringer i tilførselssystemet. Fjern pellets og følg instruksjonene for pleie og vedlikehold. Kontroller grillsonden (sensoren) for å bekrefte at den faktiske temperaturen er riktig og nøyaktig. Følg instruksjonene for pleie og vedlikehold hvis den er skitten. Kontroller tennerens plassering og at den varmes opp riktig. Ved ekstrem kulde kan grillen kreve en ny start. Slå av grillen, vent og slå den på igjen. Kontroller viften. Kontroller at den fungerer som den skal. Følg instruksjonene for pleie og vedlikehold hvis den er skitten.
Feilkode «NoP»	Dårlig tilkobling ved tilkoblingsporten	Koble kjøttsonden fra tilkoblingsporten på kontrollpanelet, og koble den til igjen. Sørg for at kjøttsondeadapteren er godt festet. Sjekk om det er tegn på skade på adapterenden. Hvis det fortsatt ikke fungerer, ringer du kundeservice for å få en erstatningsdel.
	Kjøttsonden er skadet	Kontroller om det er tegn på skade på ledningene til kjøttsonden. Hvis den er skadet, ringer du kundeservice for å få en erstatningsdel.
	Feil på kontrollkortet	Kontrollkortet må byttes ut. Kontakt kundeservice for å få en erstatningsdel.
Feilkode «Err» med blinkende skruikon	Skruemotoren er fastkjørt og får ikke kontakt	Fjern tilberedningskomponentene fra hovedbeholderen. Slå på enheten og inspiser mateskruesystemet. Kontroller visuelt at mateskruen slipper pellets ned i brennkammeret. Koble fra og koble til skruemotorens kontakt til kontrollkortet. Hvis den ikke fungerer som den skal, kan du kontakte kundeservice for å få hjelp eller en erstatningsdel.
Feilkode «Err» med blinkende tennikon	Tenningen fungerer ikke som den skal, oppretter ikke forbindelse	Fjern tilberedningskomponentene fra hovedbeholderen. Slå på enheten og inspiser tenningen. Kontroller visuelt at tenningen fungerer ved å holde hånden over brennkammeret og føle etter varme. Kontroller visuelt at tenningen er på linje med hullet i brennkammeret og åpen for å tenne pelletene. Koble fra og koble til tenningskontakten til kontrollpanelet på nytt. Hvis den ikke fungerer som den skal, kan du kontakte kundeservice for å få hjelp eller en erstatningsdel.
	Feil på tenningen	Tenningen må byttes ut. Kontakt kundeservice for å få en erstatningsdel.
Feilkode «Err» med blinkende vifteikon	Viften fungerer ikke som den skal, oppretter ikke forbindelse	Kontroller viften. Forsikre deg om at den fungerer som den skal og at luftinntaket ikke er blokkert. Fjern tilgangspanelet (se elektrisk ledningsdiagram for diagram) og kontroller om det er skader på vifteledningene. Koble fra og koble til viftekontakten til kontrollkortet på nytt. Følg instruksjonene for pleie og vedlikehold hvis vifteblad ene er skitne.
Feilkode «Err» med blinkende pelletikon	Mangel på brensel, dårlig brenselskvalitet, grillen holder seg ikke tent	Kontroller beholderen for å se om det er nok brensel, og fyll på hvis det er lite. Hvis kvaliteten på hardvedpellets er dårlig, eller pelletene er for lange, kan dette føre til blokkering i tilførselssystemet. Fjern pelletene og følg instruksjonene for pleie og vedlikehold.

KABELDIAGRAM	
STRØMFORSYNING	AC 220-240V, 50Hz
NOMINELL EFFEKT	250W
BRENSELSFØRING	1.12 KG/H / 2.48 LB/H

MERK: Elektriske komponenter som har bestått produktsikkerhetstesting og sertifiseringstjenester, 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

RESERVEDELER

Kontakt din lokale forhandler eller besøk oss på nettet for en komplett katalog over deler.

GARANTI

VILKÅR

Pit Boss® Grills («Pit Boss®»), produsert av Outdoor Brands, LLC, har 5 års garanti mot defekter og produksjonsfeil på alle deler og 5 års garanti på elektriske komponenter i dette produktet. Outdoor Brands, LLC, garanterer at alle deler er fri for material- og produksjonsfeil under normal bruk og normale forhold, så lenge produktet er i bruk og eies av den opprinnelige kjøperen.

Det finnes ingen andre eller tilleggsgarantier som gjelder for dette produktet.
Denne garantien gjelder ikke:

- Hvis det ikke er mulig å fremlegge kjøpsbevis eller etter at garantien har utløpt.
- Skader eller defekter som skyldes slitasje, for eksempel riper, bulker, hakk, fliser eller mindre kosmetiske sprekker. Disse estetiske endringene på produktet påvirker ikke ytelsen.
- Hvis produktet ikke er installert, brukt, rengjort og vedlikeholdt i strengt samsvar med den medfølgende produktmanualen. Garantien dekker ikke skader eller brudd som skyldes feil bruk, feil håndtering eller tilpassede modifikasjoner.
- Rust eller oksidasjon, med mindre det er tap av strukturell integritet på grillkomponenten. Selv ved bruk av rustbestandige materialer kan beskyttende belegg bli skadet av ulike stoffer og forhold utenfor produsentens kontroll. Høye temperaturer, høy luftfuktighet, klor, industriell røyk, gjødsel, plantevernmidler og salt er noen av stoffene som kan påvirke metallbelegg.
- Skader eller defekter som oppstår under kommersiell bruk, utleie eller annen bruk som produktet ikke er beregnet på.
- Skader eller defekter som overstiger produktets kostnad.
- Skader eller defekter forårsaket av service eller reparasjon av produktet av en uautorisert forhandler av Pit Boss®.

I garantiperioden forplikter Outdoor Brands, LLC seg til å levere erstatning for defekte og/eller ødelagte komponenter og vil ikke kreve betaling for reparasjon eller erstatning for deler som returneres, med frakt forhåndsbetalt, dersom delen(e) viser seg å være defekt(e) ved undersøkelse.

Outdoor Brands, LLC, påtar seg ikke ansvar, juridisk eller på annen måte, for tilfeldige eller følgeskader på eiendom eller personer som følge av bruk av dette produktet, under eller etter garantiperioden. Alle garantier fra produsenten er angitt her, og det kan ikke fremsettes krav mot produsenten på grunnlag av noen garanti eller erklæring. Noen stater tillater ikke utelukkelse eller begrensning av tilfeldige eller følgeskader, eller begrensninger av underforståtte garantier, så begrensningene eller utelukkelsene som er angitt 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 fra stat til stat.

REGISTRER GRILLEN DIN

Registrer produktet ditt på mindre enn ett minutt og få rask og enkel tilgang til en imponerende samling av kunnskap om matlaging.

Registreringen (kjøpsbeviset) sikrer at du får den beste garantiservicen for produktet ditt. I det usannsynlige tilfellet at det oppstår sikkerhetsproblemer, er dette vår raskeste måte å varsle deg på.

MODELL	**PB700NX**
SERIENUMMER	
KJØPSDATO	Y Y Y Y M M D D
KJØPT FRA (AUTORISERT FORHANDLER)	



KUNDESERVICE

Hvis du har spørsmål eller bekymringer angående produktet ditt, står vårt hjelpsomme kundeserviceteam klare til å hjelpe deg. Ha registreringsinformasjonen din klar før du kontakter kundeservice.


TELEFON


LIVE CHAT


APP

NO



DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

DÔLEŽITÉ, PREČÍTAJTE SI POZORNE, UCHOVÁVAJTE PRE BUDÚCE POUŽITIE.
PRED PREVÁDZKOU SI PREČÍTAJTE NÁVOD!

HLAVNÉ PRÍČINY POŽIAROV SPÔSOBENÝCH SPOTREBIČMI SÚ NEDOSTATOČNÁ ÚDRŽBA A NEDODRŽANIE POŽADOVANEJ VZDIALENOSTI OD HORĽAVÝCH MATERIÁLOV. JE MIMORIADNE DÔLEŽITÉ, ABY SA TENTO VÝROBOK POUŽÍVAL IBA V SÚLADE S NASLEDUJÚCIMI POKYNMI.

VAROVANIE: Pred inštaláciou a používaním tohto elektrického zariadenia na spaľovanie peliet si prečítajte celý návod. Nedodržanie týchto pokynov môže mať za následok poškodenie majetku, zranenie alebo dokonca smrť. Informujte sa u miestnych stavebných alebo požiarnych úradov o obmedzeniach a požiadavkách na kontrolu inštalácie vo vašej oblasti. Tieto pokyny si uchovajte.

BEZPEČNOSTNÝ ZOZNAM

CE V SÚLADE S NORMAMI 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 UPOZORNENIA

Musíte kontaktovať miestne združenie vlastníkov domov, stavebný úrad alebo hasičský zbor, prípadne príslušný orgán, aby ste získali potrebné povolenia, súhlasy alebo informácie o akýchkoľvek obmedzeniach inštalácie, napríklad o inštalácii grilu na horľavom povrchu, požiadavkách na kontrolu alebo dokonca o možnosti používania vo vašej oblasti.

1. Musí sa dodržať minimálna vzdialenosť 914 mm (36 palcov) od horľavých konštrukcií po bokoch grilu a 914 mm (36 palcov) od zadnej časti grilu k horľavým konštrukciám. **Nainštalujte spotrebič na horľavé podlahy alebo podlahy chránené horľavými povrchmi, pokiaľ nemáte riadne povolenia a oprávnenia od príslušných orgánov.** Nepoužívajte tento spotrebič v interiéri, v uzavretých alebo nevetraných priestoroch, v domácnostiach, vozidlách, stanoch, garážach. Tento spotrebič na pelety z tvrdého dreva nesmie byť umiestnený pod horľavým stropom alebo previsom. Grilujte v priestore, ktorý je čistý a bez horľavých materiálov, benzínu a iných horľavých výparov a kvapalín.

   VAROVANIE: Dávajte pozor na horľavé materiály v budove, udržiavajte oheň, aby nedošlo k prehriatiu. Ak dôjde k požiaru tukov, vypnite gril a nechajte veko zatvorené, kým oheň nezhasne. Odpojte napájací kábel. Nehádžte na zariadenie vodu. Nepokúšajte sa oheň udusiť. Je dôležité mať na mieste hasiaci prístroj schválený pre všetky triedy (trieda ABC). Ak dôjde k nekontrolovanému požiaru, zavolajte hasičov.

2. Elektrické napájacie káble a palivo držte ďalej od zdrojov tepla. Gril nepoužívajte v daždi ani v blízkosti vodných zdrojov. Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
3. Po období skladovania alebo nepoužívania skontrolujte, či v spaľovacej komore nie sú prekážky, v zásobníku cudzie predmety a či nie je vzduch blokovaný v okolí prívodu ventilátora alebo komína. Pred použitím vyčistite. Na predĺženie životnosti vášho zariadenia je potrebná pravidelná starostlivosť a údržba. Ak je gril skladovaný vonku počas daždivého obdobia alebo obdobia s vysokou vlhkosťou, je potrebné dbať na to, aby sa do zásobníka nedostala voda. Keď sú pelety z tvrdého dreva mokré alebo vystavené vysokej vlhkosti, výrazne sa rozťahujú, rozkladajú a môžu upchať systém podávania. Pred vykonaním akejkoľvek údržby alebo servisu vždy odpojte napájanie.

SK

DÔLEŽITÉ! Vždy vypnite spotrebič a počkajte, kým sa dokončí cyklus vypínania. Spotrebič odpojte od elektrickej siete až po dokončení cyklu vypínania a/alebo pred čistením. Nedodržanie tohto varovania môže spôsobiť poškodenie, vážne zranenie, požiar, úraz elektrickým prúdom alebo smrť.

VAROVANIE: Neprenášajte gril počas používania alebo keď je gril horúci. Pred presunom sa uistite, že oheň je úplne uhasený a gril je na dotyk úplne studený.

4. Pri obsluhe grilu sa odporúča používať tepelne odolné rukavice alebo chňapky na grilovanie. Nepoužívajte príslušenstvo, ktoré nie je určené na použitie s týmto spotrebičom. Do úložného priestoru pod grilom neukladajte kryt grilu ani žiadne horľavé predmety. Ak spotrebič nie je pod dohľadom, odstráňte z neho hrnce a panvice, aby ste znížili riziko vzniku požiaru.
5. Aby sa zabránilo kontaktu prstov, odevov alebo iných predmetov so systémom podávania špirály, je spotrebič vybavený kovovým bezpečnostným krytom, ktorý je namontovaný vo vnútri zásobníka. Tento kryt sa nesmie odstraňovať, pokiaľ to nenariadi zákaznícky servis alebo autorizovaný predajca.

   UPOZORNENIE: Tento spotrebič sa neodporúča používať deťom, osobám s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami, pokiaľ nie sú pod priamym dohľadom alebo pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť.
6. Časti grilu môžu byť veľmi horúce a môže dôjsť k vážnym zraneniam. Počas používania držte malé deti a domáce zvieratá v bezpečnej vzdialenosti.
7. Nezväčšujte otvory zapaľovača ani nespaľujte nádobu. Nedodržanie tohto varovania môže viesť k nebezpečenstvu požiaru a telesnému zraneniu a bude mať za následok zrušenie záruky.
8. Produkt môže mať ostré hrany alebo hroty. Kontakt s nimi môže spôsobiť zranenie. Zaobchádzajte s ním opatrne.

LIKVIDÁCIA POPOLA

Popol by mal byť umiestnený do kovovej nádoby s tesne priliehajúcim vekom. Uzavretá nádoba s popolom by mala byť umiestnená na nehorľavej podlahe alebo na zemi, v dostatočnej vzdialenosti od všetkých horľavých materiálov, až do konečnej likvidácie. Ak sa popol likviduje zakopaním v zemi alebo iným spôsobom rozptýlením v okolí, mal by byť uchovávaný v uzavretej nádobe, kým sa všetky uhlíky úplne nevychladia.

PALIVO Z TVRDÉHO DREVA

Tento peletový sporák je navrhnutý a schválený výhradne na pelety z prírodného tvrdého dreva. Akýkoľvek iný typ paliva spálený v tomto spotrebiči bude mať za následok zrušenie záruky a bezpečnostného certifikátu. Používajte výhradne drevené pelety špecifikované výrobcom. Nepoužívajte pelety označené ako obsahujúce prísady. Pelety z tvrdého dreva sú veľmi citlivé na vlhkosť a mali by byť vždy skladované v vzduchotesnej nádobe. Ak gril skladujete bez použitia po dlhšiu dobu, odporúčame vyprázdniť všetky pelety zo zásobníka a špirály grilu, aby sa zabránilo upchatiu. Pelety majú priemernú výhrevnosť 18 569 – 20 362 KJ/KG (8 000 – 8 770 BTU/LB) a obsah popola < 1 %.

UPOZORNENIE: Nikdy nepoužívajte benzín, palivo do petrolejových lámp, petrolej, tekutinu na zapálenie uhlia alebo podobné kvapaliny na rozloženie alebo „osvieženie" ohňa v tomto zariadení. Všetky takéto kvapaliny držte počas používania zariadenia v dostatočnej vzdialenosti od neho.

V čase tlače 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 stránke www.pelletheat.org alebo v Pellet Fuel Institute.

Informácie o kvalite peliet vo vašej oblasti a o kvalite značky získate u miestneho predajcu. Keďže nemáme žiadnu kontrolu nad kvalitou používaných peliet a peliet ovplyvnených vlhkosťou, nenesieme žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené nekvalitným palivom.

KREOZOT

Kreozot – vznik a potreba odstránenia. Pri spaľovaní vzniká čierny dym s čiernymi zvyškami. Pri pomalom spaľovaní drevených peliet vznikajú decht a iné organické výpary, ktoré sa spájajú s uvoľnenou vlhkosťou a vytvárajú kreozot. Kreozotové výpary kondenzujú v relatívne chladnom komíne pece a odsávači pár pri pomalom spaľovaní. V dôsledku toho sa kreozotové zvyšky hromadia na výstelke komína a odsávači pár. Pri zapálení tento kreozot vytvára extrémne horúci oheň.

Potrubie na tuk by sa malo kontrolovať najmenej dvakrát ročne, aby sa zistilo, kedy došlo k nahromadeniu tuku a/alebo kreozotu. Ak sa nahromadil tuk alebo kreozot, mal by sa odstrániť, aby sa znížilo riziko požiaru.

OXID UHELNATÝ

Dodržiavajte tieto pokyny, aby ste zabránili otravám týmto bezfarebným a bez zápachu plynom vás, vašu rodinu alebo iné osoby:

- Poznajte príznaky otravy oxidom uhoľnatým: 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 prechladnutia alebo chrípky, vyhľadajte lekára. Otrava oxidom uhoľnatým, ktorú možno ľahko zameniť za prechladnutie alebo chrípku, sa často zistí príliš neskoro.
- Konzumácia alkoholu a užívanie drog zvyšujú účinky otravy oxidom uhoľnatým..

Oxid uhoľnatý je obzvlášť toxický pre matku a dieťa počas tehotenstva, dojčatá, staršie osoby, fajčiarov a ľudí s problémami krvného alebo obehového systému, ako je anémia alebo srdcové ochorenia.

SPRÁVNE LIKVIDOVANIE TOHTO VÝROBKU



Toto označenie znamená, že tento výrobok sa nesmie likvidovať spolu s ostatným domovým odpadom v rámci EÚ. Aby sa predišlo možnému poškodeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia nekontrolovanou likvidáciou odpadu, recyklujte ho zodpovedne s cieľom podporiť udržateľné opätovné použitie materiálových zdrojov. Ak chcete vrátiť použité zariadenie, použite systémy vrátenia a zberu alebo kontaktujte predajcu, u ktorého ste výrobok zakúpili. Títo môžu tento výrobok prevziať na recykláciu bezpečnú pre životné prostredie. Smernica 2002/96/ES

OBSAH

Dôležité bezpečnostné opatrenia 211

Obsah balenia 214

Špecifikácie 214

Zoznámte sa so svojím grilom 215

Ovládací panel 216

Prevádzka 217

- Nastavenie
- Nastavenie teploty
- Používanie sond na mäso
- Pripravovanie špirály
- Prvé použitie (vypálenie)
- Pravidelné použitie
- Varenie a údenie za tepla
- Údenie pri nízkych teplotách
- Vypnutie
- Ďalšie funkcie

Starostlivosť a údržba 223

Odstraňovanie porúch 225

Záruka 228

- Obchodné podmienky
- Zaregistrujte svoj gril
- Zákaznícka podpora

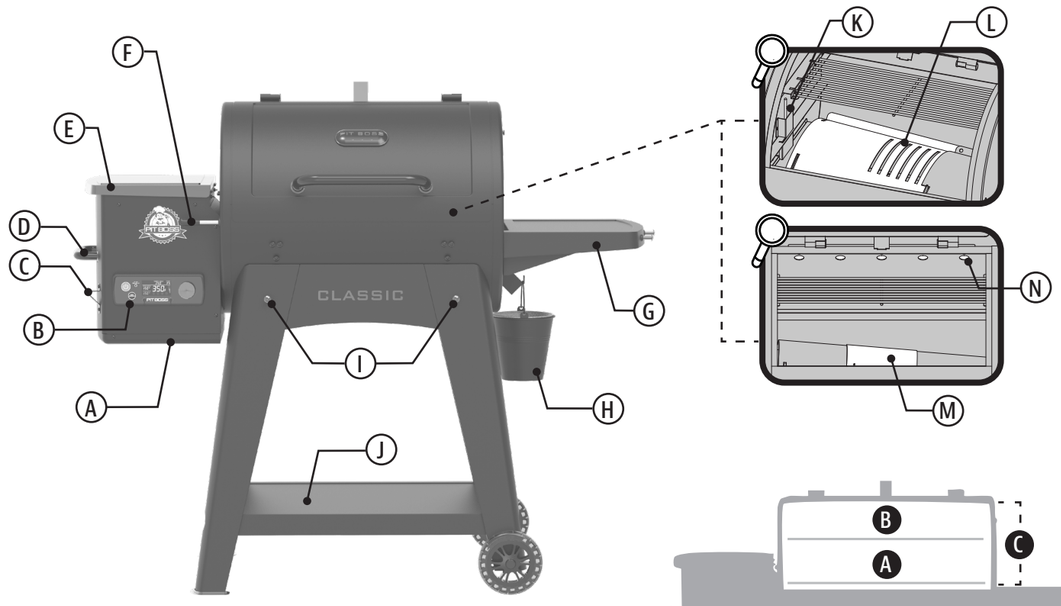
SK

OBSAH BALENIA	
1 x	GRIL A SÚČASTI
1 x	BLISTEROVÉ BALENIE S PRÍSLUŠENSTVOM
1 x	SONDY NA MÄSO
1 x	NÁVOD NA MONTÁŽ
1 x	NÁVOD NA POUŽITIE

ŠPECIFIKÁCIE	
MODEL	PB700NX
NAPÁJANIE	220–240 V STRIEDAVÝ PRÚD, 50 HZ
MENOVITÝ VÝKON	250 W
TYP PALIVA	PELETY Z TVRDÉHO DREVA
KAPACITA PALIVA	8,5 KG / 18,7 LBS
ROZSAH TEPLOT	82–260 °C / 180–500 °F
ROZMERY	1 636 X 705 X 1 190 MM / 55,1 X 27,7 X 46,8 IN
HMOTNOSŤ	57,5 KG / 126,7 LB



SPOZNAJTE SVOJ GRIL



A Prístupový panel
Odstráňte prístupový panel, aby ste získali prístup k elektrickým komponentom na účely opravy a údržby.

B Ovládací panel
Ovládací systém, ktorý riadi rýchlosť podávania peliet, ventilátor a nastavenia prostredia.

C Otvárač fliaš
Držte fľašu a zdvihnite, aby ste odstránili uzáver. Keď to raz pochopíte, je to veľmi jednoduché.

D Rukoväť zásobníka
Túto rukoväť na zásobníku použite na naklonenie a presun grilu z jedného miesta na druhé.

E Zásobník
Väčší zásobník, ktorý vydrží na celé údenie. Bezpečnostná mriežka zásobníka rozbije všetky hrudky paliva pri jeho pridávaní.

F Nastavovacia lišta Flame Broiler™
Posuvnú dosku grilu môžete bezpečne a ľahko nastaviť posunutím tyče doľava alebo doprava.

G Bočná polica
Praktická polica poskytuje dostatok priestoru na prípravu jedla a je vybavená háčikmi na grilovacie náradie.

H Ľahko prístupný zásobník na tuk
Zachytáva tuk z grilovania, aby bola pracovná plocha čistá. Jednoducho sa dá vybrať z výlevky podvozku.

I Háčiky na náradie

J Vozík s otvoreným dnom
Robustný dizajn otvoreného vozíka je ideálny na odkladanie grilovacích nástrojov a korenín, aby neboli na zemi.

K Sonda grilu (senzor)
Tento vertikálny diel z nehrdzavejúcej ocele meria vnútornú teplotu zariadenia. Nastavte teplotu na ovládacom paneli, potom sonda grilu zmeria vnútornú teplotu zariadenia a nastaví požadovanú teplotu.

L Hlavná doska Flame Broiler™
Opečte a grilujte podľa svojich predstáv priamym plameňom nad horákom. Vytvorte na mäse tmavé pruhy ako vo vašej obľúbenej reštaurácii.

M Posuvná doska grilu Flame Broiler™
Nepriame teplo alebo konvektorové varenie je možné, keď posuvná doska zakrýva otvory hlavnej dosky. Vďaka nepriamemu teplu dodáte väčšiu chuť veľkým kusom mäsa alebo jemným potravinám.

N Otvory na odvod vzduchu
Tieto otvory umožňujú prúdenie vzduchu v celom valci. Sú umiestnené pozdĺž zadnej časti sú umiestnené pozdĺž zadnej časti valca, aby zabezpečili rovnomerné rozlož Udržujte v čistote.

VARENIE

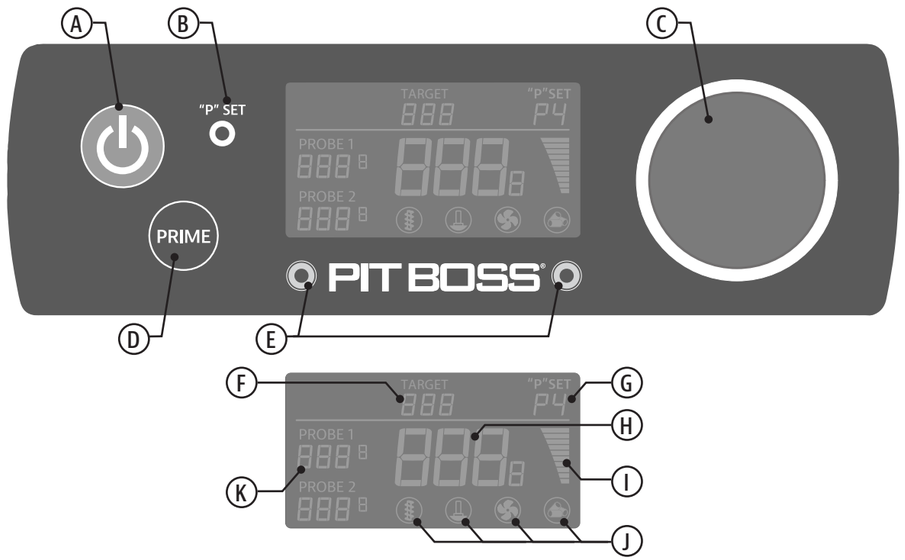
A 3,351.6 CM² / 519.5 IN²

B 1,467.1 cm² / 227.4 IN²

C 4,818.7 cm² / 746.9 IN²

SK

OVLÁDACIA DOSKA



A Tlačidlo napájania
Stlačte raz pre zapnutie. Stlačte a podržte tri sekundy pre vypnutie. Tlačidlo svieti modro, ak je zariadenie pripojené k zdroju napájania.

B Tlačidlo „P“
Toto tlačidlo použite, keď je ovládač nastavený na najnižšiu teplotu. Nastavenie „P“ priamo ovláda rýchlosť cyklu šneku, ktorý podáva pelety do spaľovacej komory.

C Ovládací gombík
Zvyšuje alebo znižuje hodnotu teploty. Stlačením aktivujete zmenu hodnoty, otočením vyberiete hodnotu a ďalším stlačením vyberiete/potvrdíte novú hodnotu.

D Tlačidlo primárneho zapálenia
Stlačte a podržte, aby ste aktivovali dodatočný prívod peliet do spaľovacej komory.

E Pripojovacie porty pre sondy na mäso
Zapojte adaptér sondy na mäso do pripojovacieho portu. Na displeji sa zobrazí hodnota zodpovedajúca zvolenej sonde na mäso.

F CIEĽOVÁ teplota
Zobrazuje požadovanú cieľovú teplotu. Ide o teplotu, ktorá sa volí otočením ovládača.

G Cyklus „P“ SET
Zobrazuje zvolenú rýchlosť cyklu „P“. Rýchlosť cyklu sa volí jemným stlačením tlačidla „P“, pričom sa cyklicky prechádza od P0 po P7.

H Skutočná teplota
Zobrazuje skutočnú teplotu vnútri hlavnej komory. Odčítanie sa vykonáva pomocou grilovacej sondy (senzora).

I Merač intenzity ohňa
Zobrazuje skutočnú intenzitu teploty ohňa v horáku, pričom sa mení z modrej na červenú. Farba sa mení pri nastavení požadovanej cieľovej teploty.

J Ikony prevádzky
Keď je časť v prevádzke, je viditeľná pevná ikona. Keď ikona bliká, došlo k chybe. Pomoc nájdete v časti Riešenie problémov.

K Odčítanie teploty sondy na mäso
Zobrazuje nameranú teplotu pripojenej sondy (alebo sond) na meranie teploty mäsa. Zobrazenie zodpovedá zvolenému pripojovaciemu portu.

MÁTE OTÁZKU?

Prečítajte si niektoré bežné otázky a odpovede online alebo využite živý chat so zákazníckou podporou.

#12001

SK

PREVÁDZKA

NASTAVENIE

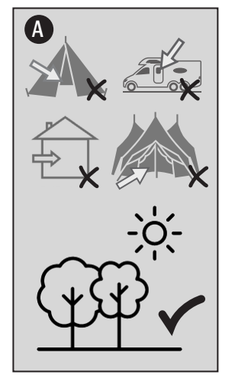
1. Pri všetkých vonkajších spotrebičoch zohrávajú veľkú úlohu na výkon vášho grilu a čas potrebný na prípravu jedál vonkajšie poveternostné podmienky. Tento spotrebičnesmie byť umiestnený pod horľavým stropom alebo previsom **(A)**. Gril umiestnite na miesto, kde nie sú horľavé materiály, benzín a iné horľavé výpary a kvapaliny.

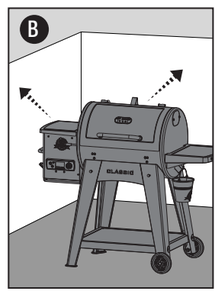
   Všetky zariadenia Pit Boss® musia byť umiestnené v minimálnej vzdialenosti 914 mm (36 palcov) od horľavých konštrukcií a táto vzdialenosť musí byť dodržaná počas prevádzky grilu. (B)

2. Diely sa nachádzajú v prepravnej krabici, vrátane priestoru pod grilom. Po vybalení z ochranného prepravného obalu skontrolujte gril, diely a blistrové balenie s príslušenstvom. Pred montážou odstráňte všetky obalové materiály z vnútornej a vonkajšej strany grilu, potom skontrolujte a preverte všetky diely podľa montážneho návodu.

   Ak niektorá časť chýba alebo je poškodená, nezačínajte s montážou. Obráťte sa na svojho predajcu alebo zákaznícku podporu Pit Boss®.

3. Zostavte jednotku podľa pokynov v montážnej príručke.

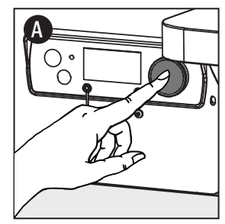


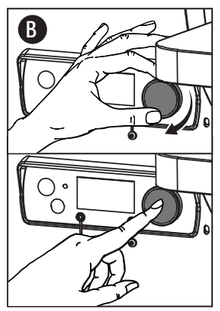


NASTAVENIE TEPLOTY

Sonda grilu meria vnútornú teplotu grilu. Keď sa nastaví cieľová teplota, grilová sonda odčíta skutočnú teplotu vo vnútri grilu a nastaví sa na požadovanú cieľovú teplotu. Ak chcete nastaviť požadovanú cieľovú teplotu grilu, postupujte podľa nasledujúcich krokov:

1. Stlačte ovládaciu gombíkovú hlavicu. Cieľová teplota bude blikať, čím signalizuje, že je aktívna. **(A)**
2. Otočením ovládača nastavte cieľovú teplotu na požadovanú hodnotu. Po dosiahnutí požadovanej cieľovej teploty ju uzamknite stlačením ovládača. **(B)**





POUŽÍVANIE SONDY NA MÄSO

Sonda na mäso meria vnútornú teplotu kusu mäsa. Zapojte adaptér sondy na mäso do pripojovacieho portu sondy na mäso a uistite sa, že je zasunutý až na doraz. Pocítite a počujete, ako zapadne na miesto. Vložte nerezovú sondu na mäso do najhrubšej časti mäsa a vnútorná teplota sa zobrazí na displeji ovládacej dosky.

POZNÁMKA: Uistite sa, že sonda na mäso a jej vodiče neprichádzajú do priameho kontaktu s plameňom alebo nadmerným teplom. Mohlo by to spôsobiť poškodenie sondy na mäso. Keď sondu nepoužívate, odpojte ju a odložte, aby bola chránená a čistá.

SK

PRÍPRAVA ŠPIRÁLY

Pri prvom použití grilu alebo vždy, keď sa v zásobníku grilu minú pelety, je potrebné naštartovať špirálu. Ak sa tak nestane, gril sa vypne skôr, ako sa pelety zapália, a oheň sa nerozhorí. Naštartovanie špirály vykonajte podľa nasledujúcich krokov:

1. Otvorte veko zásobníka. Uistite sa, že v zásobníku nie sú žiadne cudzie predmety ani že nie je blokovaný systém podávania špirály.
2. Odstráňte všetky komponenty na varenie z vnútornej časti grilu. Nájdite horák v spodnej časti grilu na pelety.
3. Zapojte napájací kábel do zdroja napájania.
4. Stlačte tlačidlo napájania, aby ste zariadenie zapli. Tým sa spustí cyklus štartovania.
   - Skontrolujte, či počujete otáčať sa špirálu. Položte ruku nad spaľovaciu komoru a skontrolujte, či cítite pohyb vzduchu. NEDÁVAJTE ruky ani prsty do spaľovacej komory, mohlo by to spôsobiť zranenie.
   - Po približne tridsiatich sekundách by ste mali zacítiť vôňu horiaceho zapaľovača a začať cítiť, ako sa vzduch nad horákom otepľuje. Špička zapaľovača svieti červeno, je extrémne horúca a horí. Nedotýkajte sa zapaľovača.
5. Po overení, že všetky elektrické komponenty fungujú správne, gril vypnite.
6. Naplňte zásobník prírodnými drevenými peletami na grilovanie.
7. Stlačte tlačidlo napájania, aby ste zariadenie zapli. Tým sa spustí cyklus štartovania.
8. Stlačte a podržte tlačidlo Prime, kým neuvidíte, že pelety padajú zo špirály do spaľovacej komory. Teraz môžete tlačidlo Prime uvoľniť.
9. Teraz môžete gril vypnúť. Nezabudnite nechať gril zapojený do elektrickej siete, kým nedokončí cyklus ochladzovania. Akonáhle sa ventilátor vypne, gril dokončil cyklus vypínania a je bezpečné ho odpojiť od elektrickej siete.
10. Znovu nainštalujte komponenty na varenie do hlavného valca.
11. Váš gril je teraz pripravený na použitie! Ak gril používate po prvýkrát, pokračujte s vypaľovaním grilu

PRVÉ POUŽITIE (VYPAĽOVANIE)

Po príprave špirály a pred prvým použitím grilu je dôležité vykonať vypaľovanie grilu, aby sa spálili všetky cudzie látky.

1. Postupujte podľa pokynov pre bežné používanie (nižšie) a zapnite zariadenie.
2. Otočte ovládačom na akúkoľvek teplotu nad 176 °C / 350 °F (so zatvoreným vekom) na 30 až 40 minút.
3. Postupujte podľa pokynov na vypnutie, aby ste zariadenie vypli, alebo pokračujte v grilovaní pri požadovanej teplote.

BEŽNÉ POUŽÍVANIE

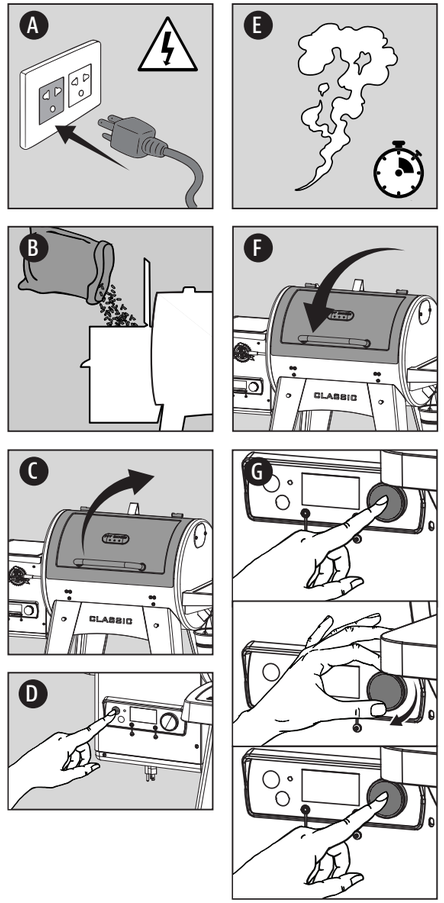
Údenie a grilovanie môžu priniesť rôzne výsledky v závislosti od času a teploty. Pre dosiahnutie najlepších výsledkov si zaznamenávajte, čo ste varili, pri akej teplote, ako dlho ste varili a aké boli výsledky. Prispôsobte to svojmu vkusu pre ďalšie použitie. Ako sa zoznámite so svojím grilom, je rozumné umiestniť vonkajší teplomer blízko miesta varenia. Praxou sa dosahuje dokonalosť.

Teplota zobrazená na ovládacom paneli sa nemusí presne zhodovať s teplotou na teplomere. Teplota varenia je ovplyvnená nasledujúcimi faktormi: vonkajšia teplota okolia, množstvo a smer vetra, kvalita použitého peletového paliva, otvorenie veka a množstvo pripravovaného jedla.

Pri bežnom používaní grilu postupujte podľa týchto krokov:

1. Skontrolujte, či je špirála pripravená. Ak nie je, pripravte ju.
2. Zapojte napájací kábel do uzemneného zdroja napájania. **(A)**
3. Otvorte veko zásobníka a skontrolujte hladinu peliet. V prípade potreby doplňte prírodné pelety z tvrdého dreva na grilovanie. **(B)**
4. Otvorte veko grilu. **(C)**
5. Stlačte tlačidlo napájania, aby ste zariadenie zapli **(D)**. Tým sa aktivuje štartovací cyklus:
   - Systém podávania špirály sa začne otáčať a ventilátor bude dodávať vzduch do spaľovacej komory.

     Počas spúšťacieho cyklu musí byť veko otvorené.
   - Počas spúšťacieho cyklu začne gril produkovať dym (E). Ak chcete overiť, či spúšťací cyklus začal, počúvajte, či počujete hukot horáka, a všimnite si, či sa uvoľňuje teplo.
6. Akonáhle sa hustý biely dym rozptýli, spúšťací cyklus je ukončený. Zatvorte veko grilu. **(G)**
7. Stlačte ovládač. Otočením ovládača nastavte cieľovú teplotu na požadovanú hodnotu. Akonáhle je dosiahnutá požadovaná cieľová teplota, uzamknite ju opätovným stlačením ovládača a začnite grilovať! **(G)**



VARENIE A ÚDENIE

Údenie a grilovanie sú spôsoby prípravy jedál, ktoré vám môžu priniesť rôzne výsledky v závislosti od času a teploty. Profesionálne horúce údenie si vyžaduje dlhší čas prípravy, ale výsledkom je prirodzenejšia chuť tvrdého dreva (a vyhľadávaný dymový prúžok) na vašom mäse. Vyššie teploty prípravy vedú k skráteniu času prípravy, čím sa zachová menej dymovej chuti.

Pre dosiahnutie najlepších výsledkov nechajte mäso po varení odpočívať. To umožní, aby sa prirodzené šťavy vrátili späť do vlákien mäsa, čím sa dosiahne oveľa šťavnatejší a chutnejší rez. Doba odpočinku môže trvať od 3 minút až do 60 minút, v závislosti od veľkosti bielkovín.

TYP MÄSA	TEPLOTA VARENIA	ODHADOVANÝ ČAS	CIEĽOVÁ TEPLOTA
HYDINA			
Morka (celá)	110 °C/225 °F	30 – 35 MIN/LB	74 °C/165 °F
Kuracie mäso (celé)	190 °C	3–4 hodiny	74 °C
Stehná, prsia	190 °C/375 °F	1 – 2 hodiny	74 °C
Malá poľovná zver	190 °C/375 °F	1 – 2 hodiny	74 °C
Kačica	135 °C/275 °F	2 – 3 hodiny	74 °C
BRAVČOVÉ			
Šunka (celá)	120 °C/250 °F	15-20 minút/libra	71 °C/160 °F
Pečené	190 °C/375 °F	3 – 4 hodiny	74 °C/165 °F
Rebrá	120 °C/250 °F	4 hodiny	88 °C
Bravčové rebierka z chrbta	95 °C/200 °F	3 – 4 hodiny	88 °C
Sviečková	110 °C/225 °F	1,5 hod	82 °C
Bravčová plec (rameno)	110 °C/225 °F	1,5 hodiny/libra	90–98 °C/195–210 °F
HOVÄDZIE			
Steak	120 °C/250 °F	8 – 10 min	60 °C
Sviečková	110 °C/225 °F	2 – 3 hodiny	60 °C
Pečené	110 °C/225 °F	3 – 4 hodiny	63 °C
Rebrá	110 °C/225 °F	3 – 4 hodiny	79 °C
Hovädzie rebrá	120 °C/250 °F	15 – 20 minút/libra	57 °C
Hrudník	110 °C/225 °F	1 HODINA/LIBRA	90–98 °C/195–210 °F
DIVINA			
Sviečková	110 °C/225 °F	1 – 2 hodiny/LB	74 °C/165 °F
Pečené	120 °C/250 °F	1 – 2 HR/LB	74 °C/165 °F
MORSKÉ PLODY			
Filé	110 °C/225 °F	30 – 45 MIN	63 °C
Losos (celý)	95 °C/200 °F	2 – 3 hod	63 °C
Homár	95 °C/200 °F	2 – 3 hodiny	63 °C

Uložte si túto tabuľku pre budúce použitie. Poďakovať nám môžete neskôr!

SK

ÚDENIE PRI NÍZKYCH TEPLOTÁCH

Otočením ovládača na najnižšiu nastavenú teplotu (82 °C / 180 °F) a použitím nastavenej hodnoty „P“ môže používateľ priamo ovládať rýchlosť cyklu peliet, ktoré sa dodávajú do spaľovacej komory. Ovládaním nastavenej hodnoty „P“ môže používateľ pri nízkej teplote varenia dodať svojim potravinám viac dymovej chuti. Je to užitočné aj pri varení pri nízkych teplotách, keď je zariadenie výrazne ovplyvnené vonkajšími poveternostnými podmienkami. Keďže podmienky prostredia môžu ovplyvňovať vnútornú teplotu grilu, môžu sa vyskytnúť vyššie a nižšie hodnoty teploty, ale naučiť sa používať nastavenú hodnotu „P“ na základe vašej geografickej polohy je veľmi výhodné.

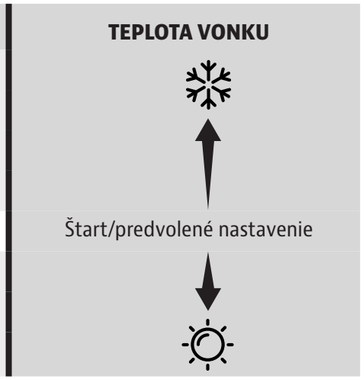
DÔLEŽITÉ: Neťahajte príliš silno za tlačidlo „P“ SET, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu. Stačí len jemne stlačiť.

Predvolená hodnota nastavenia P je P-4. Pri tomto nastavení, napríklad pri spúšťacom cykle, gril bude podávať pelety po dobu 18 sekúnd a potom bude 115 sekúnd pauzovať. Vo väčšine prípadov budete chcieť ponechať nastavenie P na predvolenej hodnote.

Postupujte podľa tabuľky nastavenia P nižšie:

FREKVENCIA CYKLU ŠPIRÁLY (SEKUNDY)

Hodnota nastavenia „P“	DÁVKOVANIE	ČAS PAUZY
P0	18	55
P1	18	70
P2	18	85
P3	18	100
P4	18	115
P5	18	130
P6	18	140
P7	18	150



Zvýšením nastavenia P na P-5, P-6 alebo P-7 sa predĺži pauza medzi jednotlivými dávkami peliet do spaľovacej komory. Vyššie nastavenie P sa používa v teplejších alebo horúcich prostrediach, kde sa vyžaduje horúce údenie, ale vonkajšia teplota by zvýšila teplotu varenia vnútri grilu.

Poznámka: Dôkladne sledujte spaľovaciu komoru, pretože príliš vysoké alebo príliš rýchle zvýšenie nastavenia P môže spôsobiť úplné zhasnutie ohňa.

Znížením nastavenia P na P-3, P-2, P-1 alebo P-0 sa skráti pauza medzi jednotlivými dávkami peliet do spaľovacej komory. Nižšie nastavenie P sa používa na kompenzáciu chladnejších teplôt, keď vonkajšia teplota okolia zníži alebo oslabí intenzitu tepla produkovaného vo vnútri grilu. Znížením nastavenia P môžete tiež minimalizovať teplotné výkyvy v rôznych vonkajších poveternostných podmienkach.

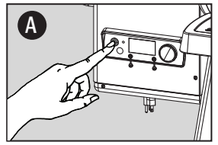
SK

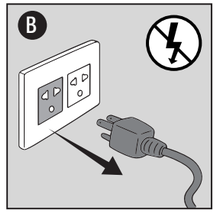
VYPNUTIE

Postupujte podľa týchto krokov, aby ste gril bezpečne vypli:

1. Stlačte a podržte tlačidlo napájania po dobu troch sekúnd, aby sa zariadenie. **(A)**
   - Gril začne automatický cyklus chladenia. Systém špirály prestane dodávať palivo, plameň zhasne a ventilátor bude pokračovať v chode, kým sa cyklus chladenia nedokončí.
2. Po dokončení cyklu vypínania (ventilátor sa vypne) odpojte napájací kábel. **(B)**

   DÔLEŽITÉ! Vždy vypnite spotrebič a nechajte prebehnúť cyklus vypínania. Odpojte spotrebič od napájania až po dokončení cyklu vypínania a/alebo pred čistením. Nedodržanie tohto varovania môže spôsobiť poškodenie, vážne zranenie, požiar, úraz elektrickým prúdom alebo smrť.





ĎALŠIE FUNKCIE

Prepínanie jednotiek teploty

1. Stlačte a podržte tlačidlo „P“ na dve sekundy a jednotka teploty sa zmení z Celzia (°C) na Fahrenheit (°F).
2. Opakujte tento postup, aby ste sa vrátili späť na stupňov Celzia (°C).

Tipy pre teplomer na mäso

Sonda na mäso meria vnútornú teplotu mäsa v grile, podobne ako v rúre. Viac sond na mäso znamená viac údajov!

- Sonda na mäso sa vkladá do najhrubšej časti mäsa.
- Keď sondu nepoužívate, odpojte ju od pripojovacieho portu a odložte ju na bezpečné a čisté miesto.

Príprava na rýchle zotavenie

Pomocou tlačidla Prime aktivujte dodatočné podávanie peliet do spaľovacej komory.

- Toto tlačidlo môžete použiť na pridanie väčšieho množstva paliva do ohňa pred otvorením veka valca, čím sa skráti čas potrebný na obnovenie tepla.
- Použite pri nízkom údení, aby ste zvýšili intenzitu čistej údenej chuti. Dodatočné pridanie peliet dodá údenej chuti ešte viac na intenzite!

MÁTE OTÁZKU?

Pozrite si niektoré bežné otázky a odpovede online alebo využite živý chat so zákazníckou podporou.

#12001

ZÍSKAJTE NÁRADIE

Objavte širokú ponuku príslušenstva na grilovanie z nášho internetového obchodu pre všetky úrovne varenia.

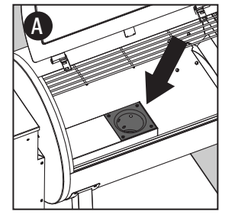
STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

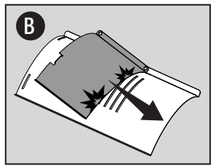
Každé zariadenie Pit Boss® vám poskytne mnoho rokov chutnej služby s minimálnym čistením. Pri údržbe grilu postupujte podľa týchto tipov:

Vnútro grilu

- Po niekoľkých použitiach vyčistite horák. Tým zabezpečíte správne zapálenie a zabránite usadzovaniu nečistôt alebo popola. **(A)**
- Na odstránenie zvyškov jedla alebo usadenín z roštov použite kefu na čistenie grilu. Najlepšie je to urobiť, kým sú ešte teplé z predchádzajúceho grilovania.
- Požiar spôsobený tukom vzniká v dôsledku nahromadenia nečistôt na varnej časti grilu. Použite posuvnú dosku grilu na škrabanie hlavnej dosky a naopak **(B)**. Nečistoty z vnútornej časti valca odstráňte pomocou vysávača na mokré/suché vysávanie. Pre dôkladné čistenie použite čistič a odmasťovač Pit Boss® na vnútornú a vonkajšiu časť grilu.

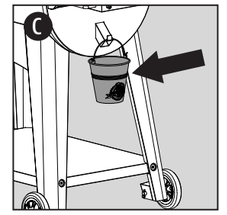
  DÔLEŽITÉ: Vzhľadom na vysokú teplotu nezakrývajte komponenty grilu hliníkovou fóliou.

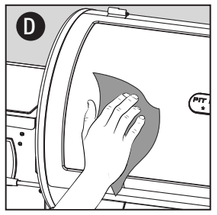




Vonkajšia časť grilu

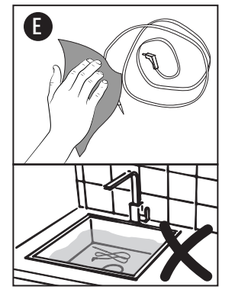
- Často kontrolujte nádobu na tuk a podľa potreby ju vyčistite. Majte na pamäti typ varenia, ktorý používate. **(C)**
- Po každom použití gril utrite **(D)**. Na odstránenie mastnoty použite teplú mydlovú vodu. Na vonkajších povrchoch grilu nepoužívajte čistiace prostriedky na rúry, abrazívne čistiace prostriedky ani abrazívne čistiace podložky. Na všetky lakované povrchy sa nevzťahuje záruka, ale sú súčasťou všeobecnej údržby a starostlivosti. V prípade poškriabania laku, opotrebenia alebo odlupovania povrchovej úpravy je možné všetky lakované povrchy opraviť pomocou vysokoteplotného laku na grily.
- Kryt grilu je najlepšou ochranou proti poveternostným vplyvom a vonkajším znečisťujúcim látkam. Keď gril nepoužívate alebo ho skladujete na dlhšiu dobu, uložte ho pod krytom v garáži alebo kôlni.

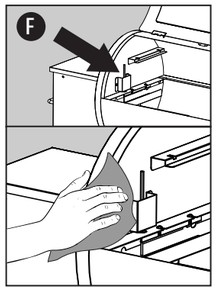




Sondy

- Sonda na mäso sa po každom použití utrie. Sonda na mäso, ktorá sa nepoužíva, by sa mala zrolovať do veľkej voľnej špirály. Zlomy alebo záhyby v drôtoch sondy môžu spôsobiť poškodenie. Neumiestňujte do umývačky riadu ani neponárajte do vody. Poškodenie vnútorných drôtov vodou spôsobí skrat sondy na mäso, čo povedie k nesprávnym hodnotám. **(E)**
- Skontrolujte a očistite všetky mastnoty alebo nečistoty z grilovacej sondy, ktorá sa nachádza vo vnútri hlavného tela grilu, na ľavej strane. Ak sa údaje na ovládacom paneli výrazne líšia od údajov na grilovacom teplomere, problémom je často znečistená grilovacia sonda. **(F)**
- Ak je sonda poškodená, je potrebné ju vymeniť.

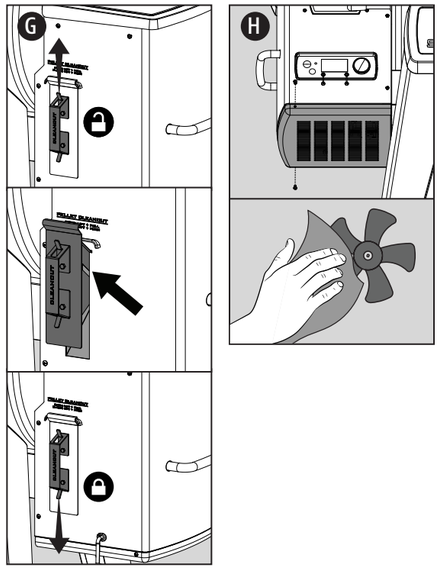




Súprava násypky

- Zásobník je vybavený funkciou čistenia peliet, ktorá umožňuje jednoduché čistenie a výmenu druhov drevených peliet. Na vyprázdnenie nájdite dvierka na čistenie peliet a kľučku dvierok na zadnej strane zásobníka. Zdvihnite rukoväť dvierok, aby sa odomkli. Pod dvierka na čistenie umiestnite čistý prázdny vedro a potiahnite rukoväť dvierok, aby sa otvorila prístupová doska výsypky, čím sa pelety zo zásobníka vyprázdnia. Po vyprázdnení znovu zdvihnite rukoväť dvierok, aby sa odomkli. Zatlačte prístupovú dosku výsypky späť na miesto. Zatlačte rukoväť dvierok nadol, aby sa zamkli. **(G)**

  POZNÁMKA: Na úplné vyčistenie zásobníka cez sito použite kefu s dlhou rukoväťou alebo vysávač.
- Ak gril nebudete dlhší čas používať, odporúčame vyprázdniť všetky pelety zo systému špirály. To môžete urobiť jednoducho tak, že necháte gril bežať s prázdnou násypkou, kým sa všetky pelety nevyprázdnia z rúrky špirály.
- Skontrolujte a odstráňte všetky nečistoty z prívodného otvoru ventilátora, ktorý sa nachádza na spodnej strane zásobníka. Po odstránení prístupového panela opatrne utrite všetky usadeniny mastnoty priamo z lopatiek ventilátora. Na odstránenie sadzí a mastnoty použite teplú mydlovú vodu. Týmto zabezpečíte čistý a dostatočný prívod vzduchu do systému podávania. **(H)**



POMÔCKA PRE ÚDRŽBU GRILU

POLOŽKA	ČASTOVOSŤ ČISTENIA	SPÔSOB ČISTENIA
Spodná časť hlavného grilu	Každých 5–6 grilovaní	Vyberte, vysajte mokrým/suchým vysávačom prebytočné nečistoty
Spaľovacia komora	Každé 2–3 grilovania	Vyberte, vysajte mokrým/suchým vysávačom prebytočné nečistoty
Grilovacie rošty	Po každom grilovaní	Spáľte prebytok, mosadzná drôtená kefa
Flame Broiler™	Každých 5–6 grilovaní	Oškrabte hlavnú dosku posúvačom, neumývajte ju
Polica	Po každom grilovaní	Handrička a mydlová voda
Miska na tuk	Po každom grilovaní	Handrička a mydlová voda
Systém podávania špirály	Keď je vrece s peletami prázdne	Nechajte špirálu vytlačiť piliny a vyprázdniť zásobník
Elektrické komponenty zásobníka	Raz ročne	Odstráňte prach z vnútorného priestoru, utrite lopatky ventilátora mydlovou vodou
Prívod vzduchu	Každých 5–6 grilovaní	Prach, handrička a mydlová voda
Sonda grilu (senzor) a kryt	Každé 2–3 grilovanie	Handrička a mydlová voda

Uložte si túto tabuľku pre neskoršie použitie

ODSTRÁNENIE PORÚCH

Správne čistenie, údržba a používanie čistého, suchého a kvalitného paliva zabráni bežným prevádzkovým problémom. Ak váš gril Pit Boss® nefunguje správne alebo menej často, môžu vám pomôcť nasledujúce tipy na riešenie problémov.

VAROVANIE: Pred otvorením grilu na účely kontroly, údržby, čistenia alebo servisných prác vždy odpojte napájací kábel. Aby ste sa vyhli zraneniu, uistite sa, že gril je úplne vychladnutý.

PROBLÉM	PRÍČINA	RIEŠENIE
Na ovládacom paneli nesvietia kontrolky napájania	Nie je pripojený k zdroju napájania	Uistite sa, že je zariadenie pripojené k fungujúcemu zdroju napájania. Uistite sa, že je k dispozícii minimálne 10 A. Uistite sa, že všetky káblové pripojenia sú pevne pripojené a suché.
	Pretiahnutá poistka na ovládacom paneli	Odstráňte prístupový panel. Stlačte plastové úchytky, ktoré držia ovládací panel na mieste, a opatrne vytiahnite ovládač vnútri zásobníka, aby sa uvoľnil ovládací panel. Skontrolujte, či nie je poistka poškodená alebo či vodič nezčernel. Ak áno, poistku je potrebné ručne vymeniť.
	Chybná ovládacie doska	Ovládací panel je potrebné vymeniť. Kontaktujte zákaznícku podporu, aby vám poskytla náhradný diel.
Oheň v spaľovacej komore sa nezapáli	Špirála nie je pripravená	Pred prvým použitím zariadenia alebo vždy, keď je zásobník úplne vyprázdnený, musí byť špirála naplnená, aby sa pelety mohli naplniť do rúrky špirály. Ak nie je naplnený, zapaľovač sa vypne skôr, ako pelety dosiahnu spaľovaciu komoru. Postupujte podľa postupu prípravy špirály.
Gril nedosahuje alebo neudržiava stabilnú teplotu	Nedostatočný prietok vzduchu cez spaľovaciu komoru	Skontrolujte, či sa v spaľovacej komore nenachádzajú usadeniny popola alebo prekážky. Pri usadeninách popola postupujte podľa pokynov v časti Starostlivosť a údržba. Skontrolujte ventilátor. Uistite sa, že funguje správne a že prívod vzduchu nie je blokovaný. Ak je ventilátor znečistený, postupujte podľa pokynov v časti Starostlivosť a údržba. Skontrolujte motor špirály, aby ste sa uistili, že funguje, a uistite sa, že v trubici špirály nie je žiadna prekážka. Po vykonaní všetkých vyššie uvedených krokov zapnite gril a počkajte 10 minút. Skontrolujte, či je plameň jasný a živý.
	Nedostatok paliva, zlá kvalita paliva, prekážka v systéme podávania	Skontrolujte zásobník, či je hladina paliva dostatočná, a v prípade potreby doplňte. Ak je kvalita peliet z tvrdého dreva zlá alebo sú pelety príliš dlhé, môže to spôsobiť upchanie v systéme podávania. Odstráňte pelety a postupujte podľa pokynov na údržbu a starostlivosť.
	Sonda grilu (senzor)	Skontrolujte stav grilovacej sondy (senzora). Ak je znečistená, postupujte podľa pokynov na údržbu a starostlivosť. Ak je poškodená, kontaktujte zákaznícku podporu a požiadajte o náhradný di
Teplota grilu pri nízkej teplote je stále príliš vysoká	Nastavenie „P" je príliš nízke	Stlačte tlačidlo „P" SET a zvýšte nastavenie „P".
Skutočná teplota sa nedá nastaviť	Sonda grilu je znečistená	Skontrolujte stav sondy grilu. Ak je znečistená, postupujte podľa pokynov na údržbu a starostlivosť.
Gril produkuje nadmerný alebo sfarbený dym, potraviny sú sfarbené od dymu	Nahromadenie mastnoty	Postupujte podľa pokynov na údržbu a starostlivosť.
	Kvalita peliet z tvrdého dreva	Odstráňte vlhké pelety z tvrdého dreva zo zásobníka. Pri čistení postupujte podľa pokynov na údržbu a starostlivosť. Nahraďte suchými peletami z tvrdého dreva.
	Spaľovacia komora je upchaná	Vyčistite spaľovaciu komoru pre vlhké pelety z tvrdého dreva. Postupujte podľa postupu na prípravu špirály.
	Nedostatočný prívod vzduchu do ventilátora	Skontrolujte ventilátor. Uistite sa, že je čistý, funguje správne a prívod vzduchu nie je blokovaný. Ak je znečistený, postupujte podľa pokynov na údržbu a starostlivosť.

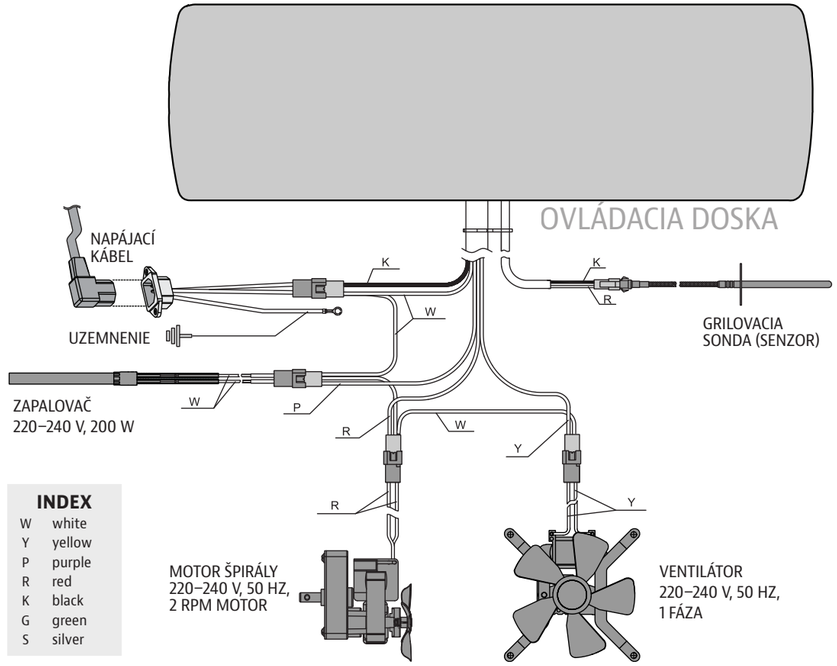
Časté vzplanutia	Teplota varenia	Skúste variť pri nižšej teplote. Tuk má bod vznietenia. Pri varení veľmi mastných potravín udržujte teplotu pod 176 °C / 350 °F.
	Usadzovanie tuku na komponentoch na varenie	Postupujte podľa pokynov na údržbu a starostlivosť.
Chybový kód „ErH"	Zariadenie sa prehrialo, pravdepodobne v dôsledku požiaru tuku alebo nadmerného množstva paliva.	Stlačte a podržte tlačidlo napájania po dobu troch sekúnd, aby sa zariadenie vyplo, a nechajte gril vychladnúť. Postupujte podľa pokynov na údržbu a starostlivosť. Po údržbe odstráňte pelety a skontrolujte umiestnenie všetkých súčastí. Po vychladnutí stlačte tlačidlo napájania, aby sa zariadenie zaplo, a potom vyberte požadovanú teplotu. Ak sa chybový kód stále zobrazuje, kontaktujte zákaznícku podporu.
Chybový kód „ErP"	Kábel sondy grilu nie je pripojený.	Odstráňte prístupový panel a skontrolujte, či nie sú poškodené vodiče sondy grilu. Odpojte a znovu pripojte konektory sondy grilu k ovládacej doske.
	Sonda grilu je poškodená	Sonda grilu musí byť vymenená. Kontaktujte zákaznícku podporu, aby vám poskytli náhradný diel.
Chybový kód „ErL"	Gril nespustí cyklus spustenia.	Skontrolujte správne umiestnenie komponentov na varenie. Skontrolujte, či je v zásobníku dostatok paliva alebo či nie je v systéme podávania paliva nejaká prekážka. Odstráňte pelety a postupujte podľa pokynov na údržbu a starostlivosť. Skontrolujte sondu grilu (senzor), aby ste sa uistili, že skutočná teplota je správna a presná. Ak je znečistená, postupujte podľa pokynov na údržbu a starostlivosť. Skontrolujte umiestnenie zapaľovača a či sa správne zahrieva. V extrémnej zime môže gril vyžadovať druhý štart. Vypnite gril, počkajte a potom ho znovu zapnite. Skontrolujte ventilátor. Uistite sa, že funguje správne. Ak je znečistený, postupujte podľa pokynov na údržbu a starostlivosť.
Chybový kód „NoP"	Zlé pripojenie v pripojovacom porte	Odpojte sondu na mäso z pripojovacieho portu na ovládacom paneli a znovu ju pripojte. Uistite sa, že adaptér sondy na mäso je pevne pripojený. Skontrolujte, či nie je poškodený koniec adaptéra. Ak problém pretrváva, zavolajte zákaznícku podporu a požiadajte o náhradný diel.
	Sonda na mäso je poškodená	Skontrolujte, či nie sú poškodené vodiče sondy na mäso. Ak sú poškodené, zavolajte zákaznícku podporu a požiadajte o náhradný diel.
	Chybná ovládacie doska	Ovládací panel je potrebné vymeniť. Kontaktujte zákaznícku podporu a požiadajte o náhradný diel.
Chybový kód „Err" s blikajúcou ikonou špirály	Motor špirály je zaseknutý, nevytvára spojenie	Vyberte komponenty na varenie z hlavnej nádoby. Zapnite zariadenie a skontrolujte systém podávania špirály. Vizuálne skontrolujte, či špirála vhadzuje pelety do spaľovacej komory. Odpojte a znovu pripojte konektor motora špirály k ovládacej doske. Ak zariadenie nefunguje správne, zavolajte zákaznícku podporu a požiadajte o pomoc alebo náhradný diel.
Chybový kód „Err" s blikajúcou ikonou zapaľovača	Zapaľovač nefunguje správne, nevytvára spojenie	Vyberte komponenty na varenie z hlavnej komory. Zapnite zariadenie a skontrolujte zapaľovač. Vizuálne skontrolujte, či zapaľovač funguje, tak, že položíte ruku nad spaľovaciu komoru a skontrolujete, či je teplá. Vizuálne skontrolujte, či je zapaľovač zarovnaný s otvorom v spaľovacej komore a otvorený, aby zapálil pelety. Odpojte a znovu pripojte konektor zapaľovača k ovládacej doske. Ak nefunguje správne, zavolajte zákaznícku podporu a požiadajte o pomoc alebo náhradný diel.
	Porucha zapaľovača	Zapaľovač je potrebné vymeniť. Kontaktujte zákaznícku podporu a požiadajte o náhradný diel.
Chybový kód „Err" s blikajúcou ikonou ventilátora	Ventilátor nefunguje správne, nevytvára spojenie	Skontrolujte ventilátor. Uistite sa, že funguje správne a že prívod vzduchu nie je blokovaný. Odstráňte prístupový panel (pozrite schému elektrického zapojenia) a skontrolujte, či nie sú poškodené vodiče ventilátora. Odpojte a znovu pripojte konektor ventilátora k ovládacej doske. Ak sú lopatky ventilátora znečistené, postupujte podľa pokynov na údržbu a starostlivosť.
Chybový kód „Err" s blikajúcou ikonou peliet	Nedostatok paliva, zlá kvalita paliva, gril nezostane zapálený	Skontrolujte zásobník, či je hladina paliva dostatočná, a v prípade potreby doplňte. Ak je kvalita peliet z tvrdého dreva zlá alebo sú pelety príliš dlhé, môže to spôsobiť upchanie v systéme podávania. Odstráňte pelety a postupujte podľa pokynov na údržbu a starostlivosť.

SK

SCHÉMA KÁBLOV

NAPÁJANIE	STRIEDAVÝ PRÚD 220–240 V, 50 HZ
MENOVITÝ VÝKON	250W
MENOVITÝ PRÍKON PALIVA	1.12 KG/H / 2.48 LB/H

POZNÁMKA: Elektrické komponenty, ktoré prešli testovaním bezpečnosti výrobkov a certifikačnými službami, spĺňajú testovaciu toleranciu ± 5-10 percent



INDEX

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

POTREBUJETE POMOC?

Live chat so zákaznickou podporou pre technické a servisné otázky

#12001

NÁHRADNÉ DIELY

Kontaktujte svojho miestneho predajcu alebo navštívte nás online, kde nájdete kompletný katalóg dielov.

SK

ZÁRUKA

PODMIENKY

Na grily Pit Boss® („Pit Boss®“) vyrábané spoločnosťou Outdoor Brands, LLC sa vzťahuje 5-ročná záruka na vady a spracovanie všetkých dielov a 5-ročná záruka na elektrické komponenty tohto produktu. Spoločnosť Outdoor Brands, LLC zaručuje, že všetky diely budú bez vád materiálu a spracovania pri bežnom používaní a za bežných podmienok počas celej doby používania a vlastníctva pôvodným kupujúcim.

Na tento produkt sa nevzťahuje žiadna iná ani dodatočná záruka.
Táto záruka sa nevzťahuje na:

- ak nie je možné predložiť doklad o kúpe alebo po uplynutí záručnej lehoty.
- na poškodenia alebo vady spôsobené opotrebením, ako sú škrabance, preliačiny, hrče, odlupovanie alebo drobné kozmetické praskliny. Tieto estetické zmeny výrobku nemajú vplyv na jeho výkon.
- ak váš produkt nebol inštalovaný, prevádzkovaný, čistený a udržiavaný v prísnom súlade s priloženým návodom na použitie. Záruka sa nevzťahuje na poškodenie alebo rozbitie spôsobené nesprávnym používaním, nesprávnou manipuláciou alebo vlastnými úpravami.
- na hrdzu alebo oxidáciu, pokiaľ nedošlo k strate konštrukčnej integrity komponentu grilu. Aj pri použití materiálov odolných voči hrdzi môžu byť ochranné povlaky poškodené 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.
- poškodenia alebo vady, ktoré vznikli pri komerčnom používaní, prenájme alebo akomkoľvek použití, na ktoré nie je produkt určený.
- poškodenia alebo vady presahujúce cenu produktu.
- poškodenia alebo poruchy spôsobené servisom alebo opravou produktu neautorizovaným predajcom Pit Boss®.

Počas trvania záruky sa spoločnosť Outdoor Brands, LLC zaväzuje poskytnúť náhradu za chybné a/alebo nefunkčné komponenty a nebude účtovať poplatky za opravu alebo výmenu vrátených dielov, ktoré boli zaslané s predplateným dopravným, ak sa pri kontrole zistí, že diely sú chybné.

Spoločnosť Outdoor Brands, LLC, nepreberá žiadnu zodpovednosť, právnu ani inú, za náhodné alebo následné škody na majetku alebo osobách vyplývajúce z používania tohto produktu počas alebo po uplynutí záručnej doby. Všetky záruky výrobcu sú uvedené v tomto dokumente a voči výrobcovi nemožno vzniesť žiadne nároky na základe akejkoľvek záruky alebo vyhlásenia. Niektoré štáty neumožňujú vylúčenie alebo obmedzenie náhodných alebo následných škôd alebo obmedzenia implikovaných 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 líšia v jednotlivých štátoch.

REGISTRUJTE SVOJ GRIL

Zaregistrujte svoj produkt za menej ako minútu a získajte rýchly a jednoduchý prístup k pôsobivej zbierke informácií o varení.

Vaša registrácia (doklad o kúpe) vám zaručí, že s vaším produktom získate najlepšie záručné služby. V nepravdepodobnom prípade, že by vznikli obavy o bezpečnosť, je to náš rýchly spôsob, ako vás informovať.

MODEL	**PB700NX**
SÉRIOVÉ ČÍSLO	
DÁTUM NÁKUPU	Y Y Y Y M M D D
KÚPENÉ OD (AUTORIZOVANÝ PREDAJCA)	



ZÁKAZNÍCKA PODPORA

Ak máte akékoľvek otázky alebo pripomienky týkajúce sa vášho produktu, náš ochotný tím zákazníckej podpory vám rád pomôže. Pred kontaktovaním zákazníckej podpory si pripravte svoje registračné údaje.





MIKILVÆGAR ÖRYGGISRÁÐSTAFANIR

MIKILVÆGT, LESIÐ VANDLEGA OG GEYMIÐ TIL TILVÍSUNAR.
HANDBÓK VERÐUR AÐ LESA ÁÐUR EN TÆKIÐ ER NOTAÐ!

HELSTU ORSAKIR BRUNA Í TÆKJUM ERU ÓFULLNÆGJANDI VIÐHALD OG SKORTUR Á NÆGILEGRI FJARLÆGÐ FRÁ ELDFIMUM EFNUM. MIKILVÆGT ER AÐ ÞESSI VARA SÉ AÐEINS NOTUÐ Í SAMRÆMI VIÐ EFTIRFARANDI LEIÐBEININGAR.

VIÐVÖRUN: Vinsamlegast lesið alla handbókina áður en þetta rafmagnstæki, sem brennir kögglaeldsneyti, er sett upp og notað. Ef þessum leiðbeiningum er ekki fylgt getur það leitt til eignatjóns, líkamstjóns eða jafnvel dauða. Hafið samband við byggingar- eða slökkviliðsyfirvöld á svæðinu ykkar varðandi takmarkanir og kröfur um uppsetningareftirlit. Geymið þessar leiðbeiningar.

ÖRYGGISVOTTUN

CE SAMRÆMIST EN 60335-2-102:2016, EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1: 2019 + A14: 2019 + A2: 2019 + A15:2020 + A36: EN62: EN62: EN62: 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 þitt, byggingar- , slökkviliðs- eða lögsöguyfirvöld til að fá nauðsynleg leyfi eða upplýsingar um uppsetningartakmarkanir, svo sem uppsetningu grills á eldfimum fleti, skoðunarkröfur eða takmarkanir á notkun á þínu svæði.

1. Lágmarksfjarlægð, 914 mm (36 tommur), skal vera frá eldfimum byggingum að hliðum grillsins og 914 mm (36 tommur) frá afturhlið þess gagnvart eldfimum mannvirkjum. **Ekki má setja tækið upp á eldfimu gólfi eða gólfi sem er varið með eldfimum fleti, nema viðeigandi leyfi hafi verið veitt frá yfirvöldum sem hafa lögsögu á svæðinu.** Ekki nota þetta tæki innandyra, í lokuðu eða illa loftræstu rými, né inni í íbúðarhúsum, ökutækjum, tjöldum eða bílskúrum. Grill sem brennir viðarköggla má ekki nota undir eldfimum loftum eða yfirbyggingu. Grillið skal vera staðsett á hreinu og opnu svæði, fjarri eldfimum efnum, bensíni og öðrum eldfimum gufum og vökvum.

   VIÐVÖRUN: Verið á varðbergi gagnvart eldfimum efnum í byggingum og gætið þess að eldurinn verði ekki of mikill til að forðast ofhitnun. Ef eldur kviknar skal SLÖKKVA á grillinu og halda lokinu lokuðu þar til eldurinn er slokknaður. Takið rafmagnssnúruna úr sambandi. Ekki hella vatni á tækið. Ekki reyna að kæfa eldinn. Mikilvægt er að hafa slökkvitæki á staðnum sem er samþykkt fyrir alla flokka (ABC). Ef óstjórnlegur eldur kemur upp skal hringja í slökkviliðið.

2. Haldið rafmagnssnúrunum og eldsneytinu fjarri heitum flötum. Ekki nota grillið í rigningu eða nálægt vatnsbólum. Ef rafmagnssnúran er skemmd verður framleiðandi, þjónustuaðili hans eða hæfur fagaðili að skipta um hana til að forðast hættu.

3. Eftir geymslutímabil eða notkunarleysi skal athuga brennslupottinn og ganga úr skugga um að hann sé hreinn. Skoðið hvort aðskotahlutir eða stíflur séu í fóðrunarhólfinu, við inntak viftunnar eða reykháfnum, og hreinsið eftir þörfum áður en tækið er notað aftur. Regluleg umhirða og viðhald er nauðsynlegt til að lengja líftíma tækisins. **Ef grillið er geymt utandyra á rigningartímabili eða þegar rakastig er hátt, skal gæta þess að vatn komist ekki ofan í fóðrunarhólfið (hopperinn).** Þegar harðviðarkögglar blotna eða verða fyrir miklum raka munu þeir þenjast út, rotna og geta stíflað fóðurkerfið. Aftengið alltaf rafmagn áður en nokkur þjónusta eða viðhald er framkvæmt.

MIKILVÆGT! Slökkvið alltaf á tækinu og bíðið þar til það hefur slökkt alveg á sér. Takið tækið aðeins úr sambandi þegar slökkt hefur verið á tækinu og/eða áður en þrif hefjast. Ef þessari viðvörun er ekki fylgt getur það leitt til skemmda, alvarlegra meiðsla, eldsvoða, rafstuðs eða dauða.

VIÐVÖRUN: Ekki flytja grillið á meðan það er í notkun eða logar í því. Verið viss um að eldurinn sé alveg slokknaður og að grillið sé alveg kalt viðkomu áður en það er fært.

4. Mælt er með að nota hitaþolna grillhanska þegar grillið er notað. Notið ekki fylgihluti sem ekki eru ætlaðir til notkunar með þessu tæki. Setjið hvorki grilllok eða neitt eldfimt í geymslurýmið undir grillinu. Fjarlægið potta og pönnur þegar tækið er í notkun og án eftirlits, til að draga úr eldhættu.

5. Til að koma í veg fyrir að fingur, föt eða aðrir hlutir komist í snertingu við fóðrunarkerfið er tækið búið öryggisskjá úr málmi sem er festur að innanverðu í fóðrunarhólfinu. Þennan skjá má ekki fjarlægja nema af þjónustuaðila eða viðurkenndum söluaðila.

   VIÐVÖRUN: Þetta tæki er ekki ætlað börnum, einstaklingum með skerta líkamlega, skynjunar- eða andlega getu, eða skort á reynslu og þekkingu, nema þeir séu undir beinu eftirliti eða leiðsögn einstaklings sem ber ábyrgð á öryggi þeirra.

6. Hlutar grillsins geta verið mjög heitir og alvarleg meiðsli geta átt sér stað. Haldið ungum börnum og gæludýrum í burtu 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 ábyrgð þína.

8. Varan getur haft hvassar brúnir eða odda. Snerting getur valdið meiðslum. Meðhöndlið með varúð.

FÖRGUN ÖSKU

Ösku skal setja í málmílát með þéttu loki. Lokaða ílátið skal geyma á óeldfimu yfirborði, á gólfi eða á jörðu, fjarri öllu eldfimu efni, þar til öskunni hefur verið fargað. Þegar ösku er fargað með því að grafa hana í jarðveg eða dreifa henni á staðnum, skal hún vera í lokuðu íláti þar til hún hefur kólnað alveg.

ELDSNEYTI ÚR HARÐVIÐARKÖGGLUM

Þetta eldunartæki er hannað og samþykkt eingöngu fyrir eldsneyti úr náttúrulegum harðviðarkögglum. Öll önnur tegund eldsneytis sem brennd er í þessu tæki ógildir ábyrgðina og öryggisvottun þess. Notið aðeins viðarköggla sem framleiðandi tilgreinir. Notið ekki köggla sem innihalda aukaefni. Harðviðarkögglar eru mjög viðkvæmir fyrir raka og skulu ávallt geymdir í loftþéttu íláti. Ef grillið er geymd án notkunar í lengri tíma er mælt með því að fjarlægja alla köggla úr geymslu og fóðrunarkerfi grillsins til að koma í veg fyrir stíflur. Meðalhitagildi kögglaeldsneytis er 18.569-20.362 kJ/kg (8.000-8.770 BTU/LB), öskuinnihald <1%.

VIÐVÖRUN: Notið aldrei bensín, eldsneyti fyrir ljósker, steinolíu, kol, kveikivökva eða aðra svipaða vökva til að kveikja eða endurvekja eld í tækinu. Haldið öllum slíkum vökvum fjarri tækinu þegar það er í notkun.

Þegar þetta er prentað er enginn staðlaður iðnaðarstaðall fyrir harðviðarköggla til grillnota, þó flestar kögglaverksmiðjur fylgi sömu stöðlum og við framleiðslu harðviðarköggla til heimilisnota. Frekari upplýsingar er að finna á www.pelletheat.org eða hjá PelletFuel Institute.

Hafið samband við næsta söluaðila til að fá upplýsingar um gæði köggla á ykkar svæði og um gæði vörumerkisins. Þar sem ekki er hægt að hafa stjórn á gæðum eða rakannihaldi þeirra köggla sem notaðir eru, ber framleiðandi ekki ábyrgð á skemmdum sem stafa af eldsneyti af lélegum gæðum.

KRESÓT

Við bruna myndast svartur reykur með svörtum leifum. Þegar viðarkögglar eru brenndir hægt myndast tjara og aðrar lífrænar gufur sem sameinast raka og mynda kreósót. Kreósótgufur þéttast í tiltölulega köldum reykháf og útblásturshettu þegar eldurinn er hægur, og þar af leiðandi safnast kreósótleifar upp í reykrörum og útblásturkerfi. Þegar kveikt er í þessum kreósótleifum getur myndast mjög heitur eldur.

Reykrör og útblásturskerfi skal skoða að minnsta kosti tvisvar á ári til að ákvarða hvort fita og/eða kreósót hafi safnast fyrir. Ef slíkar útfellingar finnast skal fjarlægja þær tafarlaust til að draga úr eldhættu.

KOLEINOXÍÐ

Fylgdu þessum leiðbeiningum til að koma í veg fyrir að þessi litlausa, lyktarlausa gastegund valdi eitrun hjá þér, fjölskyldu þinni eða öðrum:

- Kynnið ykkur einkenni kolmónoxeitrunar: höfuðverkur, svimi, slappleiki, ógleði, uppköst, syfja og rugl. Kolmónoxíðeitrun dregur úr getu blóðsins til að flytja súrefni. Lágt súrefnismagn í blóði getur valdið meðvitundarleysi og dauða.
- Leitið til læknis ef þú eða aðrir fá einkenni sem líkist kvefi eða flensu meðan eldað er eða í nágrenni við tækið. Kolmónoxíðeitrun, sem auðvelt er að rugla saman við kvef eða flensu, greinist oft of seint.
- Áfengisneysla og vímuefnanotkun auka áhrif kolmónoxíðseitrunar.

Kolmónoxíð er sérstaklega hættulegt fyrir móður og barn á meðgöngu, ungbörn, aldraða, reykingafólk og fólk sem þjáist af blóð- eða blóðrásarsjúkdómum, svo sem blóðleysi eða hjartasjúkdómum.

RÉTT FÖRGUN ÞESSARAR VÖRU



Þessi merking gefur til kynna að vörunni megi ekki farga með öðru heimilissorpi innan ESB. Til að koma í veg fyrir hugsanlegt tjón á umhverfinu eða heilsu manna vegna óviðeigandi förgunar skal endurvinna vöruna á ábyrgan hátt og stuðla þannig að sjálfbærri endurnýtingu efnisauðlinda. Til að skila notaða tækinu skaltu nýta móttöku-og söfnunarkerfi eða hafa samband við söluaðila þar sem varan var keypt. Þar er tekið við tækinu til umhverfisvænnar endurvinnslu. Tilskipun 2002/96/EB

EFNISYFIRLIT

Mikilvægar öryggisleiðbeiningar 230
Innihald pakkningar Tæknilýsing 233
Upplýsingar 233
Kynntu þér grillið þitt 234
Stjórnborð 235
Notkun 236
- Uppsetning
- Hitastilling
- Notkun kjötmæla
- Kögglafylling (Auger Priming)
- Fyrsta notkun (brennsluhreinsun)
- Regluleg notkun
- Matreiðsla og reyking við háan hita
- Reyking við lágan hita
- Slökkt á grilli
- Aðrar stillingar

Umhirða og viðhald 242
Bilanagreining 244
Ábyrgð 247
- Skilmálar og skilyrði
- Skráning grills
- Þjónusta við viðskiptavini

INNIHALD PAKKNINGAR

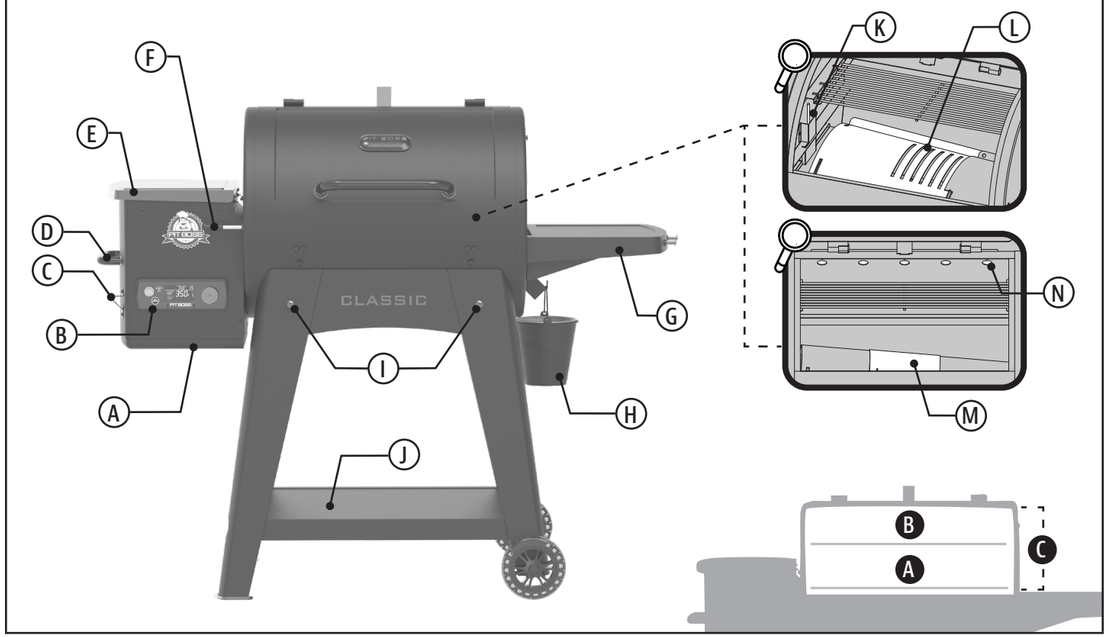
1	x	GRILL OG ÍHLUTIR
1	x	ÞYNNUPAKKNING MEÐ FESTINGUM
1	x	KJÖTHITAMÆLIR
1	x	LEIÐBEININGAR UM SAMSETNINGU
1	x	HANDBÓK EIGANDA

TÆKNILÝSING

TEGUND	PB700NX
RAFSTRAUMUR	AC220-240V, 50HZ
MÁLAAFL	250W
ELDSNEYTISTEGUND	HARÐVIÐARKÖGGLAR
ELDSNEYTISGETA	8,5 KG/18,7 LBS
HITASVIÐ	82-260°C/180- 500°F
STÆRÐIR	1.636X705 X1.190MM/ 55,1 X27,7X46,8 INN
ÞYNGD	57,5 KG/126,7 LB



KYNNTU ÞÉR GRILLIÐ ÞITT



A Lúga
Fjarlægðu lúguna til að komast að rafmagnsþáttum tækisins fyrir viðgerðir og viðhald.

B Stjórnborð
Stýrir fóðrunartíðni kögglaeldsneytis, viftu og umhverfisstillingum.

C Upptakari
Haltu utan um flöskuna, lyftu til að fjarlægja tapp-ann. Þegar þetta kemst í vana er þetta auðvelt.

D Handfang á trekt
Notaðu þetta handfang til að halla og færa grillið á milli svæða.

E Fóðrunarhólf
Stærra fóðrunarhólf sem dugar fyrir heila reykingarlotu. Öryggissía fóðrunarhólfsins brýtur upp köggla ef þeir hafa fests saman við áfyllingu.

F Flame Broiler ™
Stilltu renniplötu Flame Brroiler-plötunnar á öruggan og auðveldan hátt með því að færa stöngina til vinstri eða hægri.

G Hliðarborð
Þægilegt borð sem bætir við nægu vnnuplássi fyrir matreiðslu og er með króka fyrir grilláhöld.

H Fitusöfnunarílát með auðveldum aðgangi
Safnar fitu frá eldun til að halda grillsvæðinu hreinu. Auðvelt er að fjarlægja ílátið af stútnum undir grindinni.

I Krókar fyrir áhöld

J Opin bortngrind
Stöðug grind með opinni hönnun sem hentar vel til að halda grilláhöldum og kryddi frá jörðu.

K Hitaskynjari (grillnemi)
Þessi lóðrétti hluti úr ryðfríu stáli mælir innra hitastig tækisins. Stilltu hitastigið á stjórnborðinu og grillmælirinn les innra hitastigið og stillir það á æskilegt hitastig.

L FlameBroiler ™ Aðalplata
Grillið beint yfir loga í brennslupottinum. Myndið dökkar grillrendur a kjöti og á steikhúsi.

M FlameBroiler ™ Rennibraut
Þegar renniplatan hylur rifurnar á aðalplötunni verður eldun með óbeinum hita (lofthita) möguleg. Slík eldun eykur bragð og heldur safanum í kjötbitum eða viðkvæmum mat.

N Útblástursop
Þessi op tryggja loftflæði um alla tunnuna. Þau eru staðsett aftan á tunnunni til að dreifa hitanum jafnt. Haldið hreinu.

MATREIÐSLA SVÆÐI

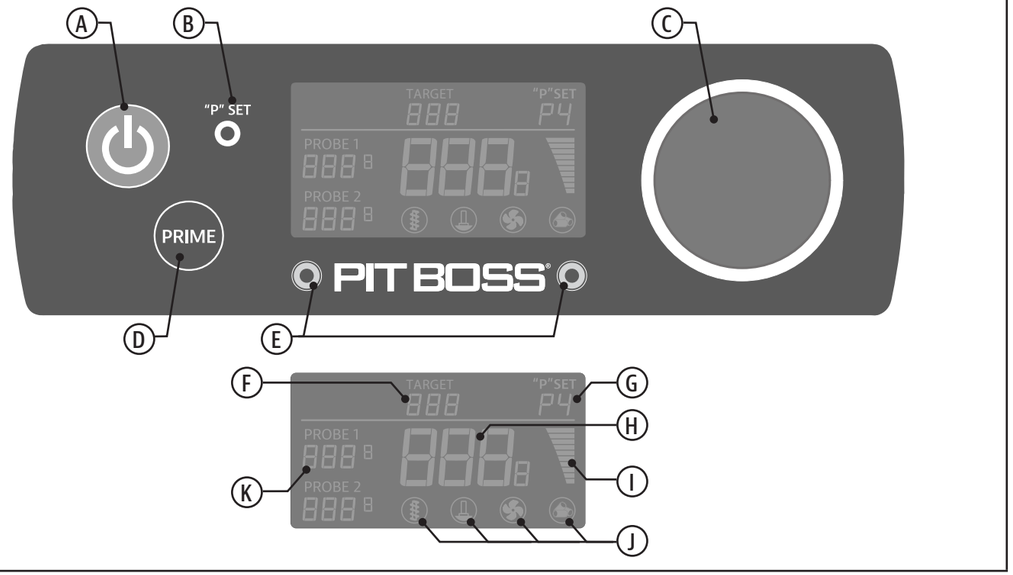
A 3,351.6 CM² / 519.5 IN²

B 1,467.1 cm² / 227.4 IN²

C 4,818.7 CM² / 746.9 IN²

IS

STJÓRNBORÐ



A Aflrofi
Ýttu einu sinni til að virkja tækið. Ýttu og haltu inni í 3 sekúndur til að slökkva. Rofinn verður blár þegar tækið er tengt við rafmagn

B „P"-stillingarhnappur
Þennan hnapp skal nota þegar stjórnrofi er stilltur á lægsta hitastig. „P"-stillingin stýrir hringrásatíðni fóðrunar sem flytur köggla í brennslupottinn.

C Stjórnrofi
Stilltu hitastigið með því að snúa rofanum. Ýttu til að virkja breytingu, snúðu til að velja gildi og ýttu aftur til að staðfesta.

D Kveikjuhnappur
Haltu inni til að virkja aukafóðrun á kögglum í brennslupottinn.

E Tengipunktar fyrir kjötmæla
Stingdu tengihluta kjötmælisins í tengipunkt. Mælingin birtist á skjánum fyrir þann kjöthitamæli sem var valinn.

F Markhitastig
Sýnir æskilegt markhitastig. Þetta er hitastigið sem er valið með því að snúa stjórnhnappnum.

G „P" hringrásarstilling
Sýnir valinn „P"stillingarhraða. Hringrásarhraðinn er valinn með því að ýta létt á „P"stillingarhnappinn, og skipta frá P0 til P7.

H RAUNVERULEGT hitastig
Sýnir raunverulegt hitastig inni í aðaltunnunni. Hitastigið er mælt með hitanema grillsins.

I Mæling á eldstyrk
Sýnir raunverulegt hitastigs eldsins í brennslupottinum, og liturinn breytist úr bláum í rauðan eftir því sem hitinn eykst. Liturinn breytist þegar æskilegt markhitastig er stillt.

J Aðgerðartákn
Tákn er sýnilegt þegar hlutur er í notkun. Ef tákn blikkar hefur komið upp villa. Sjá bilanagreiningu til að fá aðstoð.

K Hitamælingar kjötmæla
Sýnir hitastig sem mælst hefur með þeim kjöthitamælum sem tengdir eru. Lesturinn samsvarar hverjum tengdum mæli.

HAFA SPURNING?

Skoðaðu nokkrar algengar spurningar á netinu eða spjallaðu við þjónustuver í netspjalli.

#12001

IS

NOTKUN

UPPSETNING

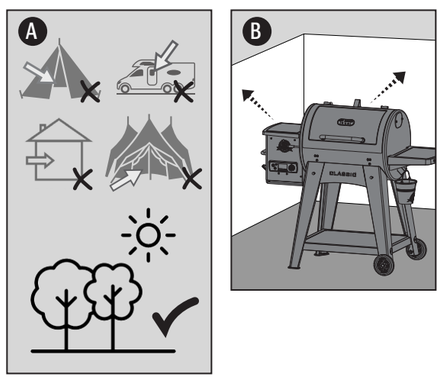
1. Með öll útitæki hafa veðurskilyrði mikil áhrif á afköst grillsins og eldunartímann sem þarf til að fullkomna máltíðirnar. Þetta tæki má ekki staðsetja undir eldfimu þaki eða yfirbyggingu **(A)**. Gættu þess að grillið sé á svæði þar sem það er fjarri eldfimum efnum, bensíni og öðrum eldfimum gufum og vökvum.

   Öll Pit Boss® tæki skulu hafa að lágmarki 914 mm (36 tommu) fjarlægð frá eldfimum mannvirkjum, og þessi fjarlægð verður að vera viðhaldið á meðan grillið er í notkun (B).

2. Hlutirnir eru staðsettir víðs vegar í flutningskassanum, þar á meðal undir grillinu. Skoðaðu grillið, hlutina og fylgihlutapakkninguna eftir að búið er að fjarlægja vöruna úr flutningsumbúðunum. Fjarlægðu allar umbúðir innan úr og utan af grillinu áður en samsetning hefst, og berðu síðan alla hluti saman við samsetningarleiðbeiningarnar.

   Ef einhverja hluti vantar eða þeir eru skemmdir skaltu ekki reyna að setja grillið saman. Hafðu samband við söluaðila þinn eða þjónustuver Pit Boss® til að fá varahluti.

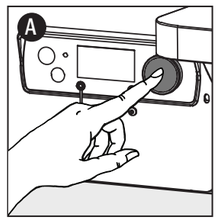
3. Settu síðan einingunga saman samkvæmt leiðbeiningum í samsetningarhandbókinni.

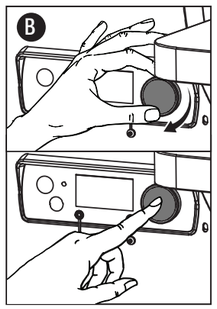


HITASTILLING

Hitamælir grillsins mælir innra hitastig grillsins. Þegar markhitastigið er stillt, les hitamælirinn raunverulegt hitastig inni í grilltunnunni og stillir það í samræmi við valið markhitastig. Til að stilla æskilegt markhitastig grillsins, fylgdu eftirfarandi skrefum:

1. Ýttu á stýrihnappinn. Markhitastigið fer að blikka til að sýna að það sé virkt. **(A)**
2. Snúðu stýrihnappinum til að breyta hitastiginu í það hitastig sem þú vilt. Þegar markhitastiginu er náð skaltu staðfesta stillinguna með því að ýta á stýrihnappinn. **(B)**





NOTKUN KJÖTMÆLA

Kjötmælir mælir innra hitstig kjötsins. Stingdu millistykki kjötmælisins í tengi fyrir kjötmæli og passaðu að hann sé settur alveg inn í tengið. Þú finnur og heyrir smell þegar hann er rétt tengdur. Stingdu ryðfría kjötmælinum í þykkasta hluta kjötsins og innra hitastigið birtist á skjá stjórnborðsins.

ATHUGIÐ: Gakktu úr skugga um að kjötmælirinn og snúrur hans komist ekki í beina snertingu við eld eða of mikinn hita. Þetta getur valdið skemmdum á kjötmælinum. Þegar hann er ekki í notkun skal aftengja hann og leggja hann til hliðar til að halda honum hreinum og í góðu ástandi.

KÖGGLAFYLLING

Við fyrstu notkun eða þegar kögglarnir klárast í ílátinu þarf að frumfóðra fóðrarann. Ef það er ekki gert mun grillið stöðvast áður en það kviknar í kögglunum og enginn eldur myndast.:

1. Opnaðu lok fóðrunarhólfsins. Gakktu úr skugga um að engir aðskotahlutir séu í hólfinu eða að hindrun sé í fóðrunarkerfinu.
2. Fjarlægðu alla eldunarfleti úr innra byrði grillsins. Finndu brennslupottinn í botni grillsins.
3. Stingdu rafmagnssnúrunni í rafmagnsinnstungu.
4. Ýttu á aflhnappinn til að kveikja á tækinu. Þetta mun hefja ræsingu.
   - Gakktu úr skugga um að þú heyrir fóðrarann snúast. Haltu hendinni yfir brennslupottinum og athugaðu hvort þú finnir fyrir loftstreymi. EKKI setja hendur eða fingur inn í brennslupottinn, það getur valdið meiðslum.
   - Eftir um það bil þrjátíu sekúndur ættirðu að finna lykt af kveikjunni og taka eftir að loftið hitnar fyrir ofan brennslupottinn. Endi kveikjunnar verður rauðglóandi og mjög heitur – ekki snerta hann.
5. Þegar staðfest hefur verið að allir rafmagnsíhlutir virki rétt skal kveikja á grillinu.
6. Fylltu fóðrunarhólfið með náttúrulegum harðviðarkögglum.
7. Ýttu á aflhnappinn til að kveikja á grillinu. Þetta mun ræsa grillið aftur.
8. Haltu inni áfyllingarhnappinum þar til þú sérð köggla detta úr fóðraranum ofan í brennslupottinn. Slepptu þá áfyllingarhnappinum.
9. Slökktu á grillinu. Gættu þess að láta grillið vera í sambandi þar til það lýkur kælingarferlinu. Þegar viftan stöðvast hefur grillið lokið kælingarferlinu og þá er óhætt að taka það úr sambandi.
10. Settu eldunarfletina aftur inn í aðaltunnuna.
11. Grillið þitt er nú tilbúið og undirbúið til notkunar! Ef þetta er fyrsta skipti sem grillið er notað, haltu áfram í næsta skref og framkvæmdu brennsluhreinsun.

FYRSTA NOTKUN (BRENNSLUHREINSUN)

Þegar fóðrarinn hefur verið undirbúinn og áður en þú notar grillið í fyrsta skipti, er mikilvægt að framkvæma brennsluhreinsun til að brenna grillið og fjarlægja allar leifar og óhreinindi.

1. Fylgdu leiðbeiningunum um reglulega notkun (hér fyrir neðan) til að kveikja á grillinu.
2. Stilltu stýrihnappinn á hitastig sem er yfir 176°C/350°F (með lokið niðri) og láttu grillið ganga í 30 - 40 mínútur.
3. Fylgdu leiðbeiningunum í kaflanum „Slökkt á grilli" til að slökkva á tækinu eða haltu áfram að elda við það hitastig sem þú kýst.

REGLULEG NOTKUN

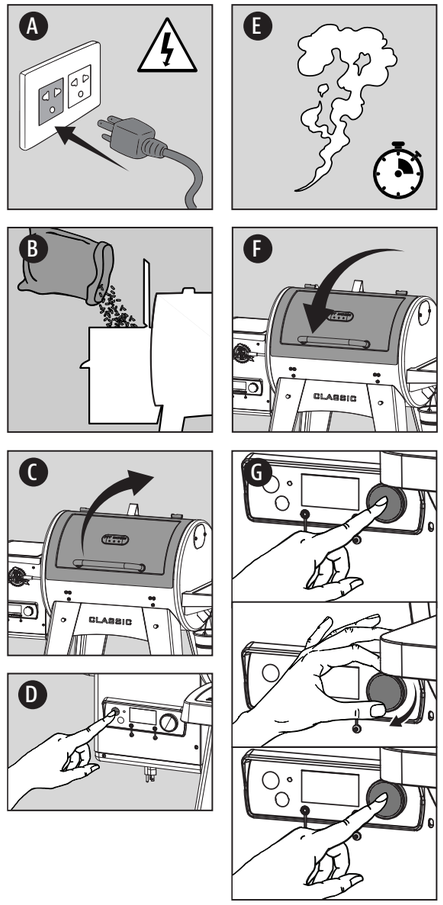
Reykingar og grillun geta gefið mismunandi niðurstöður eftir tíma og hitastigi til að ná sem bestum árangri er gott að skrá hjá sér hvað er eldað, við hvaða hitastig, hversu lengi og hvernig niðurstaðan var. Aðlagaðu svo eldunina að eigin smekk næst þegar þú grillar. Þegar þú hefur kynnst grillinu betur er skynsamlegt að hafa útihitamæli nálægt eldunarsvæðinu. Æfingin skapar meistarann.

Hitastigsmælingin á stjórnborðinu getur verið örlítið frábrugðin mælingu hitamælisins. Eldunartíminn getur breyst eftir eftirfarandi þáttum: hitastigi utandyra, vindstyrk og vindátt, gæðum kögglaeldsneytisins sem notað er, því hversu oft lokið er opnað og magni matar sem er eldað í einu.

Fylgdu þessum skrefum fyrir reglulega notkun grillsins:

1. Gakktu úr skugga um að fóðrarinn sé tilbúinn. Ef ekki, skaltu gera það.
2. Tengdu rafmagnssnúruna við jarðtengda rafmagnsinnstungu. **(A)**
3. Opnaðu lok fóðrunarhólfsins og athugaðu magn köggla. Fylltu á með náttúrulegum grillkögglum úr harðviði ef þörf er á. **(B)**
4. Opnaðu lok grillsins **(C)**
5. Ýttu á aflhnappinn til að kveikja á tækinu **(D)**
   - Fóðrunarkerfið byrjar að snúast og vifta blæs lofti í brennslupottinn.

     Lokið verður að vera opið á meðan ræsingarferlið fer fram
   - Grillið byrjar að mynda reyk á meðan ræsingarferlið stendur yfir **(E)**. Til að staðfesta að ræsing hafi tekist skaltu hlusta eftir suðandi hljóði og finndu fyrir hitanum sem fer að myndast.
6. Þegar hvítur reykurinn hefur minnkað verulega er ræsingarferlinu lokið. Lokaðu þá lokinu á grillinu. **(F)**
7. Ýttu á stýrihnappinn. Snúðu honum til að stilla markhitastigið á það hitastig sem þú óskar eftir. Þegar völdu hitastigi hefur verið náð skaltu staðfesta stillinguna með því að ýta aftur á hnappinn – og byrjaðu að grilla! **(G)**



SI

MATREIÐSLA OG REYKING VIÐ HÁAN HITA

Reykingar- og grillunaraðferðir geta gefið mismunandi niðurstöður eftir tíma og hitastigi. Listin að heitreykja felur í sér lengri eldunartíma en gefur kjötinu dýpra, náttúrulegra bragð af harðviði og eftirsótta reykjarlitun. Hærra eldunarhitastig styttir eldunartímann og minnkar reykbragð.

Til að ná sem bestum árangri er gott að leyfa kjötinu að hvíla eftir eldun. Þannig fær safinn tækifæri til að dreifast aftur um kjötið og niðurstaðan verður safaríkari og bragðmeiri. Hvíldartíminn getur verið frá 3 mínútum og upp í 60 mínútur, eftir stærð kjötstykkisins.

KJÖTTEGUND	ELDUNARHITI	ÁÆTLAÐUR TÍMI	MARKMIÐSHITASTIG
ALIFUGLAR			
Kalkúnn (heill)	110°C/225°F	30-35 MIN/LB	74°C/ 165°F
Kjúklingur (heill)	190°C/ 190°C	3-4 klst.	74°C/ 165°F
Kjúklingaleggir, bringur	190°C/ 190°C	1-2 klst.	74°C/ 165°F
Smærri fuglar	190°C/ 190°C	1-2 klst.	74°C/ 165°F
Önd	135°C/ 275°F	2-3 klst.	74°C/ 165°F
SVÍNAKJÖT			
Læri (heilt)	120°C/ 250°F	15-20 mín./lb.	71°C/ 160°F
Steik	190°C/ 190°C	3-4 klst.	74°C/ 165°F
Svínarif	120°C/ 250°F	4 klst.	88°C/ 190°F
BabyBack-rif	95°C/ 200°F	3-4 klst.	88°C/ 190°F
Lund	110°C/225°F	1,5 klst.	82°C/ 180°F
Kótilettur	110°C/225°F	1,5 klst./ LB	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
Nautasteik	110°C/225°F	3-4 klst.	63°C/ 145°F
Svínaskammrif	110°C/225°F	3-4 klst.	79°C/ 175°F
Rifsteik	120°C/ 250°F	15-20 mín./lb.	57°C/ 135°F
Bringa	110°C/225°F	1 klst./ LB	90-98°C/195- 210°F
VILLIDÝR			
Lund	110°C/225°F	1-2 klst./ LB	74°C/ 165°F
Steik	120°C/ 250°F	1-2 klst./ LB	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

Myndataka af þessu töflu til viðmiðunar. Þakka þér fyrir. seinna!

REYKING VIÐ LÁGAN HITA

Með því að snúa stýrihnappinum á lægstu hitastillingu (82°C/180°F) og nota „P"-stillinguna getur notandinn stjórnað hringrásartíðni kögglanna sem fóðra brennslupottinn. Með því að stilla „P"-gildið getur notandinn bætt meira reykbragði við matinn sinn við lágan eldunarhita. Þetta er einnig gagnlegt þegar eldað er við lágan hita og grillið verður fyrir áhrifum veðurskilyrða utandyra. Þar sem umhverfisaðstæður geta haft áhrif á innra hitastig grillsins geta hitamælingar sveiflast meira, en með því að læra að nota „P"-stillinguna miðað við staðsetningu er hægt að hámarka árangurinn

MIKILVÆGT: Ekki ýta of fast á „P"SET-hnappinn, því það getur valdið skemmdum. Létt snerting nægir.

Sjálfgefið gildi fyrir P-stillingu 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 mælt með því að halda P-stillingunni á sjálfgefnu gildi."

Fylgdu töflu yfir P-stillingar hér að neðan:

HRINGRÁSARTÍÐNI FÓÐRARA (SEKÚNDUR)

„P"-STILLING	FÓÐRUNARTÍMI	HLÉ Á FÓÐRUN	HITASTIG UTANDYRA
P0	18	55	
P1	18	70	
P2	18	85	
P3	18	100	
P4	18	115	gangsetning/ sjálfgefið
P5	18	130	
P6	18	140	
P7	18	150	

Að hækka „P"-stillinguna í P-5, P-6 eða P-7 lengist hlé á milli hverrar fóðrunar á kögglum í brennslupottinn. Hærri „P"-stilling hentar í hlýrra eða heitu loftslagi þegar ætlunin er að heitreykja, þar sem umhverfishitastigið utandyra myndi auka eldunarhitastigið inni í grillinu.

Athugið: Fylgstu vel með brennslupottinum, því ef „P"-stillingin er hækkuð of mikið eða of hratt getur eldurinn slokknað alveg.

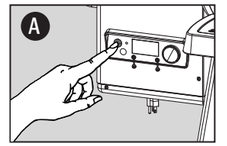
Með því að lækka „P"-stillinguna í P-3, P-2, P-1 eða P-0 styttist hléið á milli hverrar fóðrunar á kögglum í brennslupottinn. Lægri „P"-stilling er notuð til að bæta upp fyrir lægra hitastig þar sem umhverfishitastig utandyra dregur úr eða veikir hitastyrk sem myndast inni í grillinu. Að lækka „P"-stillinguna getur einnig lágmarkað hitasveiflur við mismunandi veðurskilyrði utandyra.

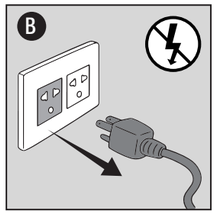
SLÖKKT Á GRILLI

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 fer þá sjálfkrafa í kælingarferli. Fóðrunarkerfið hættir að dæla eldsneyti, loginn brennur út og viftan heldur áfram að ganga þar til kælingarferlinu er lokið.
2. Þegar slökkvunarferlinu er lokið (viftan hættir að ganga) skaltu taka rafmagnssnúruna úr sambandi. **(B)**

   MIKILVÆGT! Slökktu alltaf á tækinu og leyfðu því að ljúka slökkvunarferlinu. Taktu 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.





AÐRAR STILLINGAR

Skipta um hitastigsmælieiningu

1. Ýttu á og haltu inni „P"stillingarhnappnum í tvær sekúndur og hitastigseiningin mun breytast úr Celsíus (°C) í Fahrenheit (°F).
2. Endurtaktu aðgerðina til að skipta aftur yfir í Celsíus (°C).

Leiðbeiningar fyrir kjöthitamæli

Kjöthitamælirinn mælir innra hitastig kjötsins í grillinu, á svipaðan hátt og í hefðbundnum ofni. Fleiri kjöthitamælar gera þér kleift að fylgjast með fleiri hitamælingum á sama tíma!

- Settu kjöthitamælirinn í þykkasta hluta kjötsins.
- Þegar hann er ekki í notkun skaltu aftengja hann frá tengingunni og leggja hann til hliðar til að vernda hann og halda honum hreinum.

Áfylling fyrir hraðari endurhitun

Notaðu Prime-hnappinn til að virkja viðbótarfóðrun á kögglum í brennslupottinn.

- Þetta má nota til að bæta eldsneyti á eldinn áður en lokið á tunnunni er opnað, svo hitinn náist hraðar aftur eftir opnun.
- Notaðu hnappinn við reykingu á lágum hita áður en lokið er opnað, svo hitinn náist hraðar aftur eftir opnun. Aukafóðrun með kögglum gefur kraftmeiri og bragðmeiri reyk!

SPURNINGAR?

Skoðaðu nokkrar algengar spurningar á netinu eða spjallaðu við þjónustuver í beinni.

#12001



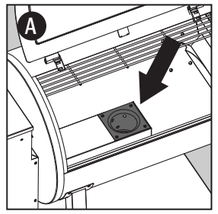
UMHIRÐA OG VIÐHALD

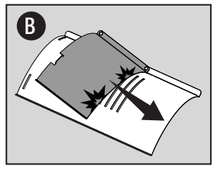
Öll Pit Boss® tæki geta veitt þér mörg ár af bragðgóðri notkun með lágmarksþrifum. Fylgdu þessum ráðleggingum til að viðhalda grillinu þínu:

Innra rými grillsins

- Hreinsaðu brennslupottinn eftir nokkur skipti. Þetta tryggir rétta kveikju og kemur í veg fyrir að aska og óhreinindi safnist upp og myndi harða skán. **(A)** Notaðu grillbursta til að fjarlægja matarleifar eða uppsöfnun af grillgrindunum. Best er að gera þetta á meðan þær eru enn volgar eftir fyrri eldun.
- Fitubruni getur átt sér stað ef of mikið af leifum safnast fyrir á grillfletinum eða á öðrum hlutum grillsins. Notaðu renniplötuna á grillinu til að skafa af aðalplötunni og öfugt. **(B)** Fjarlægðu ruslið úr tunnunni með blaut-/þurrsugu. Fyrir djúphreinsun skal nota PitBoss®Cleaner&Degreaser bæði að innan og utan á grillinu.

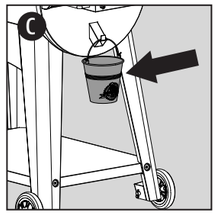
  MIKILVÆGT: Vegna mikils hita skal ekki hylja íhluti Flame Broiler-grillsins með álpappír.

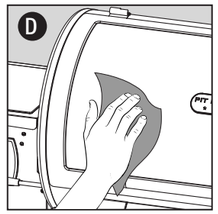




Ytra byrði grillsins

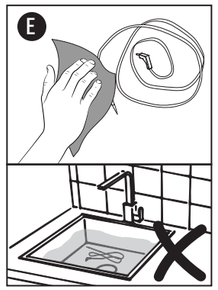
- Skoðaðu fituskálina reglulega og hreinsaðu hana eftir þörfum. Hafðu í huga hvers konar eldamennsku þú stundar. **(C)**
- Þurrkaðu grillið eftir hverja notkun. **(D)** Notaðu volgt sápuvatn til að fjarlægja fitu. Ekki nota ofnhreinsiefni, slípiefni eða áhald sem getur rispað yfirborðið. Öll máluð yfirborð eru ekki hluti af ábyrgð, heldur teljast til almenns viðhalds. Ef málningin er rispuð, slitin eða farin að flagna er hægt að laga það með hitaþolinni grillmálningu.
- Grillhlíf er besta vörnin gegn veðri og óhreinindum utan frá. Þegar grillið er ekki í notkun eða á að geyma það til lengri tíma skaltu geyma það undir hlíf í bílskúr eða geymslu.

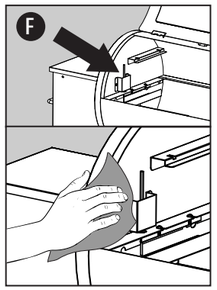




Hitamælar

- Þurrkaðu kjöthitamælinn eftir hverja notkun. Ef hann er ekki í notkun skal vefja snúrunni upp á stóra, lausa spólu. Beygjur eða brot í snúrunni geta valdið skemmdum. Ekki setja hitamælinn í uppþvottavél og ekki dýfa honum í vatn. Vatn sem kemst inn í vírana getur valdið skammhlaupi og röngum hitamælingum. **(E)**
- Athugaðu og hreinsaðu alla fitu eða óhreinindi af grillmælinum, sem er að finna inni í aðalhólfinu, á vinstri hliðinni. Ef hitastigið sem birtist á stjórnborðinu er mjög frábrugðið lestri á ytri hitamæli, er það oft vegna þess að hitamælirinn inni í grillinu er óhreinn. **(F)**
- Ef hitamælir er skemmdur skal skipta honum út.



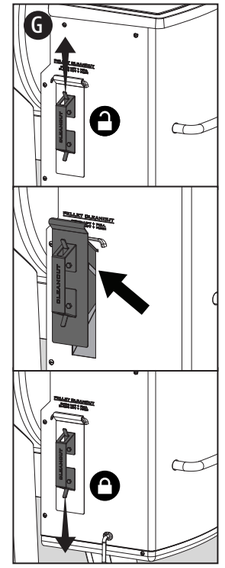


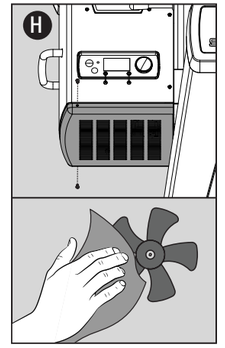
IS

Samsetning fóðrunarhólfs

- Fóðrunarhólfið er búið hreinsilúgu fyir köggla, sem auðveldar þrif og gerir þér kleift að skipta um tegund eða bragð viðarköggla. Til að tæma fóðrunarhólfið skaltu finna hreinsilúguna og handfang lúgunnar á bakhlið hólfsins. Lyftu handfanginu til að opna. Settu hreina, tóma fötu undir hreinsilúguna og togaðu í handfangið til að opna rennilúguna, þannig að kögglarnir renni út úr fóðrunarhólfinu. Þegar hún er tóm skaltu lyfta handfanginu aftur til að opna. Ýttu rennilúgunni aftur á sinn stað og þrýstu handfanginu niður til að læsa. **(G)**

  ATHUGIÐ: Notaðu bursta með löngu skafti eða iðnaðarryksugu til að fjarlægja umfram köggla, sag og rusl og þrífðu sigti fóðrunarhólfsins alveg.
- Ef grillið verður ekki notað í lengri tíma er mælt með því að tæma köggla úr fóðrunarkerfinu. Þetta má gera með því að keyra grillið með tómt fóðrunarhólf þar til allir kögglar hafa tæmst úr fóðraranum.
- Athugaðu og hreinsaðu inntaksop viftunnar, sem er að finna neðst á fóðrunarhólfinu. Þegar hólfið hefur verið fjarlægt skaltu þurrka varlega af alla fitu sem hefur safnast fyrir á á viftublöðunum. Notaðu volgt sápuvatn til að fjarlægja sót og fitu. Þetta tryggir að loftflæðið sé hreint og nægilegt til fóðrunarkerfisins. **(H)**





VIÐHALD OG UMHIRÐA GRILLS

HLUTUR	HVERSU OFT SKAL HREINSA	HREINSUNARAÐFERÐ
Neðsti hluti grillsins	Á 5.-6. grillun	Fjarlægðu óhreinindi með skóflu, ryksugaðu með blaut-/þurrsugu
Brennslupottur	Á 2.-3. grillun	Fjarlægðu óhreinindi með skóflu, ryksugaðu með blaut-/þurrsugu
Eldunargrindir	Eftir hverja grillun	Brenndu leifar af, burstaðu með vírbursta
Flame Broiler™	Á 5.-6. grillun	Skafðu aðalplötuna með sköfu, ekki þvo með vatni
Hillur	Eftir hverja grillun	Þurrkaðu með klút og volgu sápuvatni
Fitubakki	Eftir hverja grillun	Þurrkaðu með klút og volgu sápuvatni
Fóðrunarkerfi	Þegar kögglapoki er tómur	Leyfðu fóðrunarbúnaðinum að ýta sagi út og skilja lúgu eftir tóma
Rafmagnsíhlutir í lúgu	Einu sinni á ári	Rykhreinsaðu að innan, þurrkaðu viftublöð með sápuvatni
Loftinntak	Á 5.-6. grillun	Fjarlægðu ryk, þurrkaðu með klút og sápuvatni
Kjöthitamælir og hlíf	Á 5.-6. grillun	Þurrkaðu með klút og volgu sápuvatni

Myndataka af þessu töflu til viðmiðunar.

IS

BILANAGREINING

Rétt þrif, reglulegt viðhald og notkun á hreinu, þurru og gæðaeldsneyti mun koma í veg fyrir algeng vandamál í notkun. Þegar Pit Boss® grillið þitt virkar ekki sem skyldi, eða er minna notað, geta eftirfarandi ráðleggingar við bilanaleit komið að gagni.

VIÐVÖRUN: Aftengdu alltaf rafmagnssnúruna áður en grillið er opnað vegna skoðunar, viðhalds, þrifa eða þjónustu. Gakktu úr skugga um að grillið sé alveg kalt til að forðast meiðsli.

VANDAMÁL	ORSÖK	LAUSN
Engin ljós í stjórnborðinu	Ekki tengt við aflgjafa	Gakktu úr skugga um að tækið sé tengt við virkan aflgjafa. Tryggðu að þjónustan sé minnst 10 A. Athugaðu að allar rafmagnstengingar séu tryggar og þurrar.
	Öryggi sprungið í stjórnborðinu	Fjarlægðu fóðrunarhólfið. Ýttu á plastflipana sem halda stjórnborðinu á sínum stað og dragðu stjórntækið varlega inn í fóðrunarhólfið til að losa stjórnborðið. Athugaðu hvort öryggið sé slitið eða hvort vírinn sé orðið svartur, þá þarf að skipta um öryggi handvirkt.
	Gallað stjórnborð	Skipta þarf stjórnborðinu út. Hafðu samband við þjónustuver til að fá varahlut.
Eldur í brennslupotti kviknar ekki	Fóðrari ekki tilbúinn	Áður en grillið er notað í fyrsta skipti eða þegar fóðrunarhólfið er alveg tæmt þarf að frumstilla fóðrarann svo viðarkögglar fylli fóðrunarrörið. Ef það er ekki gert mun kveikjarinn slökkva á sér áður en viðarkögglarnir ná til brennslupottsins. Fylgdu verklagsreglum um undirbúning fóðrarans.
Grill nær ekki eða heldur ekki stöðugum hita.	Ónóg loftflæði í gegnum brennslupott	Athugaðu hvort öskusöfnun hafi myndast í brennslupottinum. Fylgdu leiðbeiningum um umhirðu og viðhald ef aska hefur safnast upp. Athugaðu viftuna. Gakktu úr skugga um að hún virki rétt og að loftinntakið sé ekki stíflað. Fylgdu leiðbeiningum um umhirðu og viðhald ef óhreinindi eru til staðar. Athugaðu fóðrunarmótorinn til að staðfesta virkni hans og að engin stífla sé í fóðrunarrörinu. Þegar allt ofangreint hefur verið athugað skaltu setja grillið í gang og bíða í 10 mínútur. Gakktu úr skugga um að loginn sem myndast sé bjartur og lifandi.
	Skortur á eldsneyti, léleg gæði eldsneytis eða stíflun í fóðrunarkerfi	Athugaðu fóðrunarhólfið til að ganga úr skugga um að eldsneytismagn sé nægilegt og fyllið á með harðviðarkögglum. Ef gæði harðviðarkögglana eru léleg eða þeir of langir getur það valdið stíflu í fóðrunarkerfinu. Fjarlægðu kögglana og fylgdu leiðbeiningum um umhirðu og viðhald.
	Grillmælir (skynjari)	Athugaðu stöðu grillmælisins (skynjarans). Fylgdu leiðbeiningum um umhirðu og viðhald ef hann er óhreinn. Hafðu samband við þjónustuver til að fá varahluti ef hann er skemmdur.
Grillið er of heitt þrátt fyrir lágt hitstig.	„P"-stillingin er of lág	Ýttu á „P"SET hnappinn og hækkaðu „P"-stillinguna.
Raunhitastig breytist ekki	Grillmælir óhreinn	Athugaðu stöðu grillmælisins. Fylgdu leiðbeiningum um umhirðu og viðhald ef hann er óhreinn.
Grillið gefur frá sér of mikinn eða litaðan reyk, maturinn litast af reyk	Fituuppsöfnun	Fylgdu leiðbeiningum um umhirðu og viðhald.
	Gæði harðviðarköggla	Fjarlægðu raka harðviðarköggla úr fóðurhólfinu. Fylgdu leiðbeiningum um umhirðu og viðhald við hreinsun. Skiptu út fyrir þurra harðviðarköggla.
	Brennslupotturinn er lokaður	Hreinsaðu brennslupottinn ef harðviðarkögglar eru rakir. Fylgdu verklýsingu um frumstillingu fóðrara.
	Ónægt loftinntak fyrir viftu	Athugaðu viftuna. Gakktu úr skugga um að hún sé hrein, virki rétt og að loftinntakið sé ekki stíflað. Fylgðu leiðbeiningum um umhirðu og viðhald ef hún er óhrein.
Eldur blossar oft upp	Eldun við of hátt hitastig	Reyndu að elda við lægra hitastig. Fita hefur kveikjumark. Haltu hitastiginu undir 176°C/ 350°F þegar mjög feitur matur er eldaður.
	Fitusöfnun á eldunarsvæðum	Fylgdu leiðbeiningum um umhirðu og viðhald.

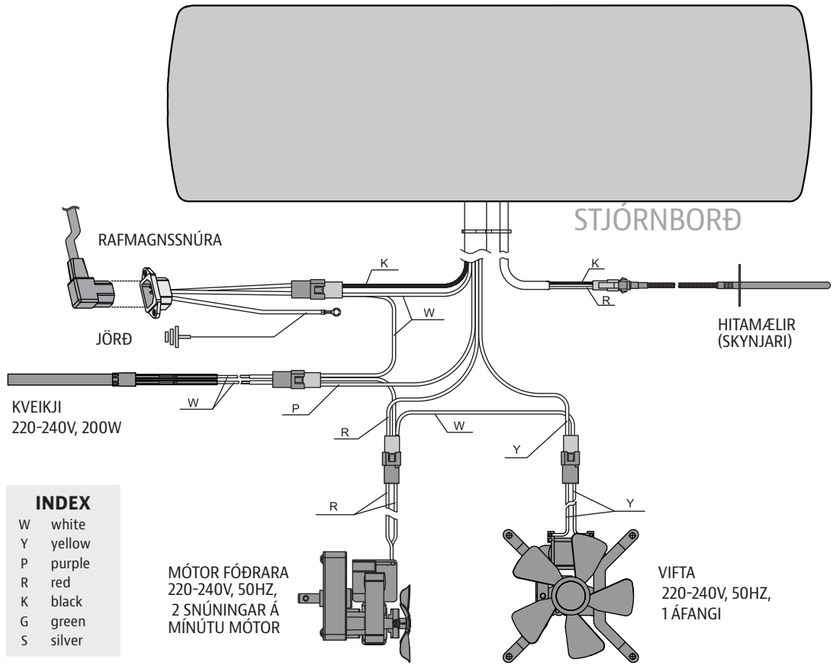
IS

Villukóði „ErH"	Tækið hefur ofhitnað, hugsanlega vegna fitubruna eða umfram eldsneytis.	Ýttu á rofann og haltu honum inni í þrjár sekúndur til að slökkva á tækinu og leyfa grillinu að kólna. Fylgdu leiðbeiningunum um umhirðu og viðhald. Eftir viðhald skal fjarlægja kögglana og staðfesta staðsetningu allra íhluta. Þegar grillið hefur kólnað skal ýta á rofann til að kveikja á tækinu og velja síðan æskilegt hitastig. Ef villukóði birtist enn skal hafa samband við þjónustuver.
Villukóði „ErP"	Snúra grillmælis er ekki rétt tengd	Fjarlægðu aðgangsplötuna og athugaðu hvort vírar grillmælisins séu skemmdir. Aftengdu og tengdu síðan aftur tengi grillmælisins við stjórnborðið.
	Grillmælirinn er bilaður	Skipta þarf um grillmælir. Hafðu samband við þjónustuver til að fá nýjan.
Villukóði „ErL"	Grillið klárar ekki ræsingu	Athugaðu rétta staðsetningu eldunaríhluta. Athugaðu hvort nægilegt eldsneyti sé í fóðrunarhólfinu eða hvort stífla sé í fóðrunarkerfinu. Fjarlægðu kögglana og fylgdu leiðbeiningum um umhirðu og viðhald. Athugaðu grillmælinn (skynjarann) til að staðfesta hvort raunverulegt hitastig sé rétt og nákvæmt. Fylgdu leiðbeiningum um umhirðu og viðhald ef óhreinindi eru til staðar. Athugaðu staðsetningu kveikjarans og hvort hann hitni rétt. Í miklum kulda gæti þurft að endurræsa grillið. Slökktu á grillinu, bíddu og kveiktu síðan á því aftur. Athugaðu viftuna og gakktu úr skugga um að hún virki rétt. Fylgdu leiðbeiningum um umhirðu og viðhald ef óhreinindi eru til staðar.
Villukóði „NoP"	Óstöðug tengigátt	Aftengdu kjötmælirinn frá tengipunktinum á stjórnborðinu og tengdu hann aftur. Gakktu úr skugga um að millistykkið fyrir kjötmælirinn sé vel tengt. Athugaðu hvort millistykkið sé skemmt. Ef vandamálið er viðvarandi skaltu hringja í þjónustuver til að fá varahlut.
	Kjötmælirinn er skemmdur Gallaður stjórnbúnaður	Athugaðu hvort vírar kjötmælisins séu skemmdir. Ef þeir eru skemmdir skaltu hringja í þjónustuverið til að fá varahluti.
	Faulty control board	Skipta þarf um stjórnborð. Hafðu samband við þjónustuver til að fá varahlut.
„Err"-villukóði birtist og tákn fóðrara blikkar	Mótor fóðrara er fastur og tengist ekki	Fjarlægðu eldunaríhlutina úr aðaltunnunni. Kveiktu á tækinu og skoðaðu fóðrunarhólfið. Staðfestu sjónrænt að fóðrarinn sé að sleppa kögglum ofan í brennslupottinn. Aftengdu og endurtengdu tengi fóðrunarmótorsins við stjórnborðið aftur. Ef tækið virkar ekki rétt skal hringja í þjónustuver til að fá aðstoð eða varahlut.
„Err"-villukóði birtist og tákn kveikjara blikkar	Kveikjarinn virkar ekki rétt og tengist ekki	Fjarlægðu eldunaríhlutina úr aðaltunnunni. Kveiktu á tækinu og skoðaðu fóðrunarkerfið. Staðfestu sjónrænt að fóðrarinn sé að losa viðarköggla í brennslupottinn. Aftengdu og endurtengdu tengi fóðrunarmótorsins við stjórnborðið. Ef kerfið virkar ekki rétt skaltu hafa samband við þjónustuver til að fá aðstoð eða varahlut.
	Kveikjarinn er bilaður	Skipta þarf um kveikjara. Hafðu samband við þjónustuver til að fá nýjan varahlut.
„Err"-villukóði birtist og tákn viftu blikkar	Viftan virkar ekki rétt, tengist ekki	Athugaðu viftuna. Gakktu úr skugga um að hún virki rétt og að loftinntakið sé ekki stíflað. Fjarlægðu aðgangsplötuna (sjá rafmagnsteikningu) og athugaðu hvort vírar viftunnar séu skemmdir. Aftengdu og endurtengdu tengi viftunnar við stjórnborðið. Fylgdu leiðbeiningum um umhirðu og viðhald ef viftublöðin eru óhrein.
„Err"-villukóði birtist og tákn viðarköggla blikkar	Skortur á eldsneyti, léleg eldsneytisgæði, grillið heldur ekki loga	Athugaðu fóðrunarhólfið og tryggðu að eldsneytismagnið sé nægjanlegt. Bættu við ef það er lítið. Ef gæði harðviðarköggla eru lélegt eða þeir of langir getur valdið stíflu í fóðrunarkerfinu. Fjarlægðu viðarkögglana og fylgdu leiðbeiningum um umhirðu og viðhald.

IS

RAFMAGNSTEIKNING	
RAFMAGNSTENGI	AC 220-240V, 50Hz
NAFNSPENNA	250W
INNTAKSGILDI ELDSNEYTIS	1.12 KG/H / 2.48 LB/H

ATHUGIÐ: Rafmagnsíhlutir, sem hafa staðist öryggisprófanir og vottunarþjónustur fyrir vörur, uppfylla prófunarvikmörk upp á ± 5-10 prósent.



INDEX

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

ÞARFTU HJÁLP?

Spjallaðu við þjónustuver í beinni fyrir tæknilegar og þjónustutengdar fyrirspurnir.

#12001

VARAHLUTIR

Hafðu samband við söluaðila á staðnum eða heimsæktu okkur á netinu til að fá... heill varahlutaskrá.

ÁBYRGÐ

SKILMÁLAR OG SKILYRÐI

Pit Boss® grillið („Pit Boss®“), framleitt af Outdoor Brands, LLC, er með 5 ára ábyrgð á göllum í efni og framleiðslu á öllum hlutum og 5 ára ábyrgð á rafmagnsíhlutum þessarar vöru. Outdoor Brands, LLC ábyrgist að allir hlutar séu lausir við galla í efni og framleiðslu, við eðlilega notkun og aðstæður, á meðan upprunalegur kaupandi notar og á vöruna.

Engin önnur eða viðbótarábyrgð á við um þessa vöru.
Þessi ábyrgð gildir ekki:

- ef ekki er hægt að leggja fram sönnun fyrir kaupunum eða ef ábyrgðin er útrunnin.
- vegna skemmda eða galla sem stafa af eðlilegu sliti, svo sem rispum, beyglum, hnjaski, flísum eða minniháttar sprungum. Þessar útlitsbreytingar 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 notendahandbók. Ábyrgðin nær ekki til skemmda eða bilana vegna misnotkunar, óviðeigandi meðhöndlunar eða breytingum á tækinu.
- vegna ryðmyndunar eða oxunar, nema slíkt leiði til þess að hluti grillsins missi burðarstyrk.
- jafnvel þegar notuð eru efni sem teljast áreiðanleg, geta hlífðarhúðanir skemmst vegna efna og aðstæðna sem framleiðandinn hefur ekki stjórn á. Hátt hitastig, mikill raki, klór, iðnaðargufur, áburður, skordýraeitur og salt eru meðal þeirra efna sem geta haft neikvæð áhrif á málmhúðanir.
- vegna skemmda eða bilana sem koma upp við atvinnunotkun, leigu eða aðra notkun sem varan er ekki ætluð til.
- ef kostnaður við viðgerð eða skipti fer yfir kaupverð vörunnar.
- vegna skemmda eða bilana sem orsakast af þjónustu eða viðgerð á vörunni af óviðurkenndum aðila, ekki viðurkenndum af Pit ®.

Á ábyrgðartímanum skuldbindur Outdoor Brands, LLC sig til að útvega varahluti í stað þeirra sem reynast gallaðir og mun ekki rukka fyrir viðgerð eða skipti á slíkum hlutum, að því gefnu að þeir séu sendir til baka með fyrirfram greiddum flutningskostnaði og reynist gallaðir við skoðun.

Outdoor Brands, 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, hvorki á ábyrgðartímabilinu né eftir það. Allar ábyrgðir framleiðanda eru tilgreindar hér og ekki skal gera kröfur á grundvelli annarra ábyrgða eða yfirlýsinga. Í sumum ríkjum Bandaríkjanna er ekki heimilt að undanskilja eða takmarka ábyrgð vegna óbeinna skemmda eða takmarka óbeinar ábyrgðir, þannig að þessar undantekningar kunna ekki að eiga við í öllum tilfellum. Þessi takmarkaða ábyrgð veitir þér ákveðin lagaleg réttindi og þú gætir einnig haft önnur réttindi sem eru mismunandi eftir því hvar þú býrð.

SKRÁÐU GRILLIÐ ÞITT

Skráðu vöruna þína á innan við mínútu og fáðu skjótan og auðveldan aðgang að glæsilegu safni af gagnlegum eldunarráðum.

Skráningin þín (sem staðfestir kaupin) tryggir að þú fáir bestu mögulegu þjónustu vegna ábyrgðar vörunnar. Ef upp kæmu öryggisvandamál er þetta fljótlegasta leiðin til að láta þig vita.

FYRIRMYND	**PB700NX**
RAÐNÚMERDAG	
SETNING KAUP	Y Y Y Y M M D D
KAUPTAÐ FRÁ (HEIMILT SÖLUAÐILI)	

SKRÁNING NÚNA

ÞJÓNUSTA VIÐ VIÐSKIPTAVINI

Ef þú hefur einhverjar spurningar eða áhyggjur varðandi vöruna þína er þjónustuver okkar tilbúið að aðstoða þig. Vinsamlegast hafðu skráningarupplýsingar þínar við höndina áður en þú hefur samband við þjónustuverið.

SÍMI NETSPJALL APP

SÝNDU OKKUR HVAÐ ÞÚ GETUR

Deildu girnilegum réttum og myndum með þínum og glæsimyndum með Pit Boss samfélaginu.

#PITBOSSNATION

IS

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

DŮLEŽITÉ, PEČLIVĚ SI PŘEČTĚTE, USCHOVEJTE PRO BUDOUCÍ POTŘEBU.
PŘED POUŽITÍM SI PŘEČTĚTE NÁVOD!

HLAVNÍMI PŘÍČINAMI POŽÁRŮ SPOTŘEBIČŮ JSOU NEDOSTATEČNÁ ÚDRŽBA A NEDODRŽENÍ POŽADOVANÉ BEZPEČNÉ VZDÁLENOSTI OD HOŘLAVÝCH MATERIÁLŮ. JE NESMÍRNĚ DŮLEŽITÉ, ABY BYL TENTO VÝROBEK POUŽÍVÁN POUZE V SOULADU S NÁSLEDUJÍCÍMI POKYNY.

VAROVÁNÍ: Před instalací a použitím tohoto elektrického zařízení na pelety si přečtěte celý návod. Nedodržení těchto pokynů může mít za následek poškození majetku, zranění nebo dokonce smrt. O omezujících opatřeních a požadavcích na kontrolu instalace ve vaší oblasti se informujte u místních stavebních nebo požárních úřadů. Tyto pokyny si uschovejte.

BEZPEČNOSTNÍ SEZNAM

CE V SOULADU S NORMOU 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

Musíte kontaktovat místní bytové družstvo, stavební nebo požární úřady nebo příslušný orgán, abyste získali potřebná povolení, oprávnění nebo informace o jakýchkoli omezeních instalace, jako je instalace grilu na hořlavém povrchu, požadavky na kontrolu nebo dokonce možnost použití ve vaší oblasti.

1. Musí být dodržena minimální vzdálenost 914 mm (36 palců) od hořlavých konstrukcí po stranách grilu a 914 mm (36 palců) od zadní strany grilu k hořlavým konstrukcím. **Neinstalujte zařízení na hořlavé podlahy nebo podlahy chráněné hořlavými povrchy, pokud jste nezískali příslušná povolení a oprávnění od příslušných orgánů.** Nepoužívejte toto zařízení v interiéru, v uzavřených nebo nevětraných prostorách, uvnitř domů, vozidel, stanů, garáží. Toto zařízení na pelety z tvrdého dřeva nesmí být umístěno pod hořlavým stropem nebo převisem. Grilujte v prostoru, který je čistý a bez hořlavých materiálů, benzínu a jiných hořlavých par a kapalin.

   UPOZORNĚNÍ: Dávejte pozor na hořlavé materiály v budově, udržujte oheň pod kontrolou, aby nedošlo k jeho rozšíření. V případě vznícení tuku vypněte gril a nechte víko zavřené, dokud oheň neuhasne. Odpojte napájecí kabel. Na zařízení nelijte vodu. Nepokoušejte se oheň uhasit. Je vhodné mít na místě hasicí přístroj schválený pro všechny třídy (třída ABC). Pokud dojde k nekontrolovanému požáru, volejte hasiče.

2. Elektrické napájecí kabely a palivo udržujte mimo dosah zahřátých povrchů. Gril nepoužívejte za deště ani v blízkosti vodních zdrojů. Pokud je napájecí kabel poškozený, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby nedošlo k ohrožení bezpečnosti.

3. Po delším skladování nebo nepoužívání zkontrolujte, zda v hořáku nejsou překážky, v zásobníku cizí předměty a zda není ucpaný přívod vzduchu k ventilátoru nebo komín. Před použitím vyčistěte. Pro prodloužení životnosti vašeho zařízení je nutná pravidelná péče a údržba. **Pokud je gril skladován venku během období dešťů nebo období s vysokou vlhkostí, je třeba dbát na to, aby se do zásobníku nedostala voda.** Pokud jsou pelety z tvrdého dřeva mokré nebo vystavené vysoké vlhkosti, výrazně se roztahují, rozkládají a mohou ucpat podávací systém. Před prováděním údržby nebo servisu vždy odpojte napájení.

CS

DŮLEŽITÉ! Vždy vypněte spotřebič a nechte proběhnout cyklus vypínání. Odpojte spotřebič od elektrické sítě až po dokončení cyklu vypínání a/nebo před čištěním. Nedodržení tohoto varování může způsobit poškození, vážné zranění, požár, úraz elektrickým proudem nebo smrt.

VAROVÁNÍ: Nepřepravujte gril během používání nebo když je gril horký. Před přemístěním se ujistěte, že oheň je zcela uhašen a že gril je na dotek zcela vychladlý.

4. Při obsluze grilu se doporučuje používat žáruvzdorné rukavice nebo chňapky. Nepoužívejte příslušenství, které není určeno pro použití s tímto spotřebičem. Do úložného prostoru pod grilem neukládejte kryt grilu ani žádné hořlavé předměty. Aby se snížilo riziko požáru, odstraňte hrnce a pánve, když je spotřebič v provozu a nikdo ho nehlídá.
5. Aby se zabránilo kontaktu prstů, oděvu nebo jiných předmětů se šnekovým podávacím systémem, je zařízení vybaveno kovovým bezpečnostním krytem, který je namontován na vnitřní straně násypky. Tento kryt nesmí být odstraněn, pokud to nedoporučí zákaznický servis nebo autorizovaný prodejce.

   UPOZORNĚNÍ: Tento spotřebič není doporučen pro děti, osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud nejsou pod přímým dohledem nebo vedením osoby odpovědné za jejich bezpečnost.
6. Části grilu mohou být velmi horké a může dojít k vážnému zranění. Během používání držte malé děti a domácí zvířata v bezpečné vzdálenosti.
7. Nezvětšujte otvory zapalovače ani nespalujte nádobu. Nedodržení tohoto varování může vést k nebezpečí požáru a zranění a bude mít za následek zrušení záruky.
8. Výrobek může mít ostré hrany nebo hroty. Kontakt s nimi může způsobit zranění. Zacházejte s ním opatrně.

LIKVIDACE POPELA

Popel by měl být uložen v kovové nádobě s těsně přiléhající pokličkou. 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 je popel likvidován zakopáním do země nebo jiným způsobem rozptýlením v okolí, měl by být uchováván v uzavřené nádobě, dokud úplně nevychladne.

PALIVO Z TVRDÉHO DŘEVA

Tento peletový gril je navržen a schválen pouze pro peletové palivo z přírodního tvrdého dřeva. Použití jiného typu paliva v tomto zařízení vede ke ztrátě záruky a bezpečnostního certifikátu. Používejte pouze peletové palivo specifikované výrobcem. Nepoužívejte peletové palivo označené jako obsahující přísady. Pelety z tvrdého dřeva jsou velmi náchylné na vlhkost a měly by být vždy skladovány ve vzduchotěsné nádobě. Pokud gril skladujete bez použití po delší dobu, doporučujeme vyprázdnit zásobník a šnek grilu od všech pelet, aby nedošlo k ucpání. Pelety mají průměrnou výhřevnost 18 569-20 362 KJ/KG (8 000-8 770 BTU/LB) a obsah popela < 1 %.

UPOZORNĚNÍ: Nikdy nepoužívejte benzín, benzínové palivo do luceren, petrolej, zapalovací kapalinu na dřevěné uhlí nebo podobné kapaliny k rozdělání nebo „oživení" ohně v tomto zařízení. Všechny tyto kapaliny udržujte v dostatečné vzdálenosti od zařízení, když je v provozu.

V době tisku neexistuje průmyslová norma pro pelety z tvrdého dřeva pro grilování, ačkoli většina výrobců pelet používá stejné normy pro výrobu pelet z tvrdého dřeva pro domácí použití. Další informace naleznete na www.pelletheat.org nebo na stránkách Pellet Fuel Institute.

Obraťte se na svého místního prodejce ohledně kvality pelet ve vaší oblasti a informací o kvalitě značky. Jelikož nemáme kontrolu nad kvalitou použitých pelet a peletami ovlivněnými vlhkostí, neneseme odpovědnost za škody způsobené špatnou kvalitou paliva.

KREOZOT

Kreozot – vznik a nutnost odstranění. Při spalování vzniká černý kouř s černými zbytky. Při pomalém spalování dřevěných pelet vzniká dehet a jiné organické výpary, které se spojují s uvolněnou vlhkostí a tvoří kreozot. Páry kreozotu kondenzují v relativně chladném kouřovodu pece a odsávací digestoři pomalu hořícího ohně. Výsledkem je, že se zbytky kreozotu hromadí na výstelce kouřovodu a odsávací digestoři. Při zapálení vytváří tento kreozot extrémně horký oheň.

Potrubí pro odvod mastnoty by mělo být kontrolováno nejméně dvakrát ročně, aby bylo možné zjistit, kdy došlo k nahromadění mastnoty a/nebo kreozotu. Pokud se nahromadila mastnota nebo kreozot, je třeba je odstranit, aby se snížilo riziko požáru.

CS

OXID UHLIČITÝ

Dodržujte tyto pokyny, abyste zabránili otravě tímto bezbarvým plynem bez zápachu vás, vaší rodiny nebo jiné osoby:

- Poznejte příznaky otravy oxidem uhelnatým: bolesti hlavy, závratě, slabost, nevolnost, zvracení, ospalost a zmatenost. Oxid uhelnatý snižuje schopnost krve přenášet kyslík. Nízká hladina kyslíku v krvi může vést ke ztrátě vědomí a smrti.
- Pokud se u vás nebo u jiných osob během vaření nebo v blízkosti spotřebiče objeví příznaky nachlazení nebo chřipky, vyhledejte lékaře. Otrava oxidem uhelnatým, kterou lze snadno zaměnit za nachlazení nebo chřipku, je často zjištěna příliš pozdě.
- Konzumace alkoholu a užívání drog zvyšují účinky otravy oxidem uhelnatým.

Oxid uhelnatý je obzvláště toxický pro matku a dítě během těhotenství, kojence, starší osoby, kuřáky a osoby s problémy s krví nebo oběhovým systémem, jako je anémie nebo srdeční onemocnění.

SPRÁVNÁ LIKVIDACE TOHOTO VÝROBKU



Toto označení znamená, že tento výrobek nesmí být likvidován spolu s ostatním domácím odpadem v celé EU. Aby se zabránilo možnému poškození životního prostředí nebo zdraví lidí v důsledku nekontrolované likvidace odpadu, recyklujte jej zodpovědně a podporujte tak udržitelné opětovné použití materiálových zdrojů. Chcete-li vrátit použité zařízení, využijte systémy pro vrácení a sběr nebo se obraťte na prodejce, u kterého jste výrobek zakoupili. Ten může tento výrobek převzít k recyklaci šetrné k životnímu prostředí. Směrnice 2002/96/ES

CS

OBSAH

Důležitá bezpečnostní opatření 249
Obsah balení 252
Technické údaje 252
Seznámení s grilem 253
Ovládací panel 254
Provoz 255
- Nastavení
- Nastavení teploty
- Použití masových sond
- Příprava šneku
- První použití (vypálení)
- Pravidelné používání
- Vaření a horké uzení
- Uzení při nízkých teplotách
- Vypnutí
- Další funkce

Péče a údržba 261
Řešení problémů 263
Záruka 266
- Podmínky
- Zaregistrujte svůj gril
- Zákaznická podpora

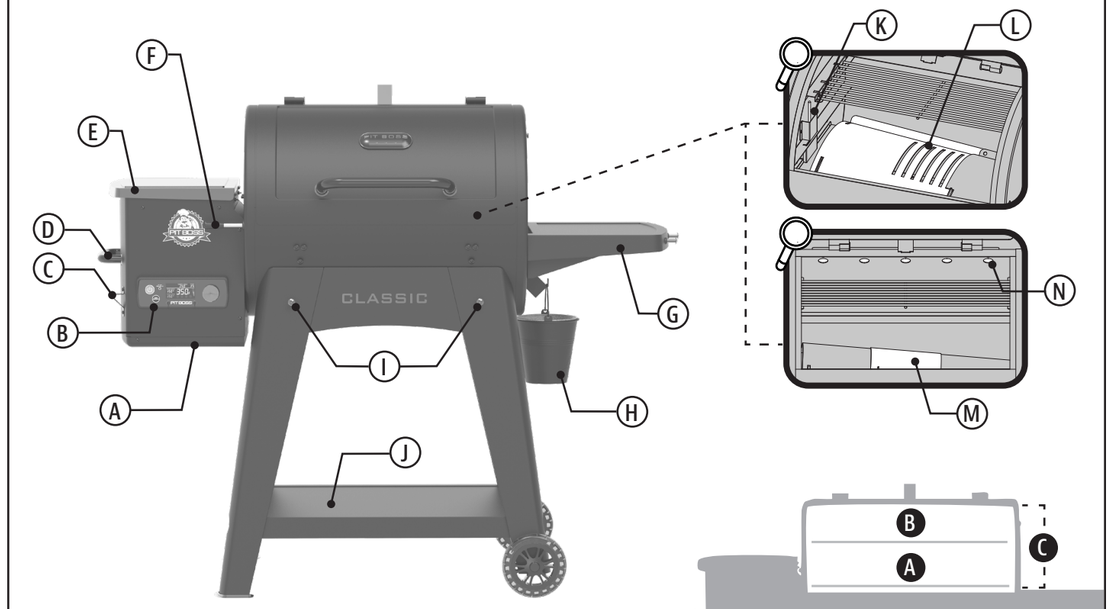
CS

OBSAH BALENÍ	
1 x	GRIL A DÍLY
1 x	BLISTR S HARDWAREM
1 x	MASOVÉ SONDY
1 x	MONTÁŽNÍ NÁVOD
1 x	NÁVOD K POUŽITÍ

SPECIFIKACE	
MODEL	PB700NX
NAPÁJENÍ	STŘÍDAVÝ PROUD 220-240 V, 50 HZ
JMENOVITÝ VÝKON	250 W
TYP PALIVA	PELETY Z TVRDÉHO DŘEVA
OBJEM NÁDRŽE	8,5 KG / 18,7 LBS
TEPLOTNÍ ROZSAH	82-260 °C / 180-500 °F
ROZMĚRY	1 636 X 705 X 1 190 MM / 55,1 X 27,7 X 46,8 PALCE
HMOTNOST	57,5 KG



SEZNÁMENÍ S GRILEM



A Přístupový panel
Odstraňte přístupový panel, abyste získali přístup k elektrickým součástkám pro opravu a údržbu.

B Ovládací panel
Ovládací systém, který řídí rychlost podávání peletového paliva, ventilátor a nastavení prostředí.

C Otevírač lahví
Držte láhev a pozvedněte ji, abyste odstranili víčko. Jakmile to jednou pochopíte, je to velmi jednoduché.

D Rukojeť zásobníku
Pomocí této rukojeti na zásobníku nakloňte a přesuňte gril z jednoho místa na druhé.

E Zásobník
Větší zásobník vydrží po celou dobu uzení. Bezpečnostní síto zásobníku rozbije všechny hrudky paliva při doplňování.

F Nastavovací lišta Flame Broiler™
Bezpečné a snadné nastavení posuvné desky grilu posunutím lišty doleva nebo doprava.

G Boční police
Praktická police poskytuje dostatek prostoru pro přípravu pokrmů a je vybavena háčky na grilovací nářadí.

H Snadno přístupný zásobník na tuk
Zachytává tuk z grilování a udržuje tak čistý prostor pro vaření. Snadné vyjmutí z výlevky podvozku.

I Háčky na nářadí

J Vozík s otevřeným dnem
Robustní design otevřeného vozíku je ideální pro uložení grilovacích nástrojů a koření mimo zem.

K Sonda grilu (senzor)
Tento vertikální kus nerezové oceli měří vnitřní teplotu zařízení. Nastavte teplotu na ovládacím panelu, poté sonda grilu změří vnitřní teplotu zařízení a nastaví požadovanou teplotu.

L Hlavní deska Flame Broiler™
Opečte a grilujte podle svých představ přímým plamenem nad hořákem. Vytvořte na mase tmavé pruhy jako ve vaší oblíbené steakhousové restauraci.

M Posuvná deska Flame Broiler™
Nepřímé teplo nebo konvekční vaření je možné, když posuvná deska zakrývá štěrbiny hlavní desky. Dodávejte větší chuť velkým kusům masa nebo jemným pokrmům pomocí nepřímého tepla.

N Odvzdušňovací otvory
Tyto otvory umožňují proudění vzduchu v celé hlavni. Jsou umístěny podél zadní části válce pro rovnoměrné rozložení tepla. Udržujte v čistotě.

VARNÁ PLOCHA

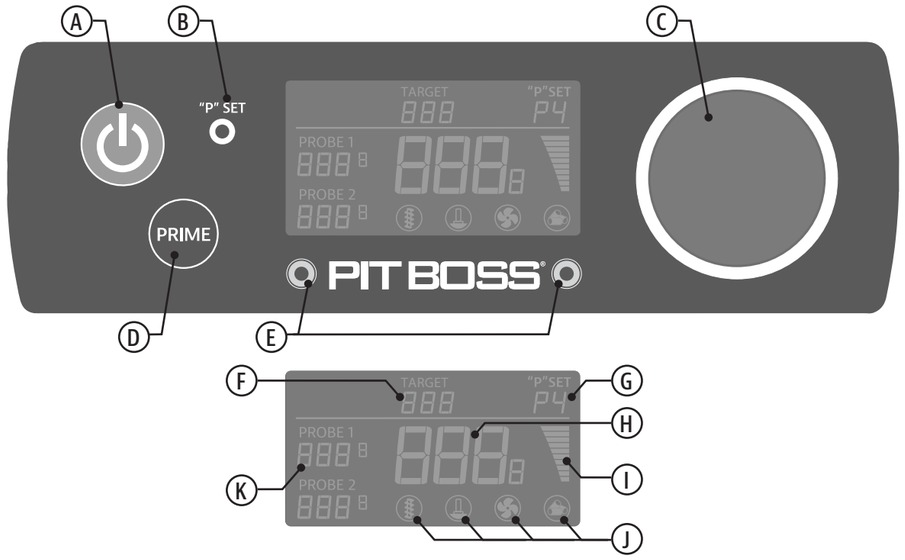
A 3,351.6 CM² / 519.5 IN²

B 1,467.1 cm² / 227.4 IN²

C 4,818.7 cm² / 746.9 IN²

CS

OVLÁDACÍ PANEL



A Tlačítko napájení
Jedním stisknutím zapnete. Podržením po tři sekundy vypnete. Tlačítko svítí modře, pokud je zařízení připojeno k napájecímu zdroji.

B Tlačítko nastavení „P"
Toto tlačítko použijte, když je ovládací knoflík nastaven na nejnižší teplotu. Nastavení „P" přímo ovládá rychlost cyklu šneku, který dopravuje pelety do spalovací komory.

C Knoflík ovládání
Zvyšte nebo snižte hodnotu teploty. Stisknutím aktivujte změnu hodnoty, otočením vyberte hodnotu a dalším stisknutím vyberte/potvrďte novou hodnotu.

D Tlačítko Prime
Stisknutím a podržením aktivujete dodatečné podávání pelet do spalovací komory.

E Porty pro připojení masové sondy
Zapojte adaptér masové sondy do připojovacího portu. Na displeji se zobrazí hodnota odpovídající vybrané masové sondy.

F CÍLOVÁ teplota
Zobrazuje požadovanou cílovou teplotu. Jedná se o teplotu, která se volí otočením knoflíku ovládání.

G Cyklus „P" SET
Zobrazuje zvolenou rychlost cyklu „P" Set. Rychlost cyklu se volí lehkým stisknutím tlačítka „P" Set, které přepíná mezi P0 a P7.

H SKUTEČNÁ teplota
Zobrazuje skutečnou teplotu uvnitř hlavní komory. Hodnota je měřena grilovací sondou (senzorem).

I Měřič intenzity ohně
Zobrazuje aktuální intenzitu teploty ohně v hořáku, měnící se z modré na červenou. Barva se mění při nastavení požadované cílové teploty.

J Ikony provozu
Při provozu součásti je zobrazena pevná ikona. Pokud ikona bliká, došlo k chybě. Pomoc najdete v části Řešení problémů.

K Hodnoty měřené masovou sondou
Zobrazuje naměřenou teplotu připojené sondy (nebo sond) pro měření teploty masa. Hodnota odpovídá vybranému připojovacímu portu.

CS

MÁTE DOTAZ?

Podívejte se na některé časté dotazy online nebo využijte živý chat se zákaznickou podporou.

#12001

PROVOZ

NASTAVENÍ

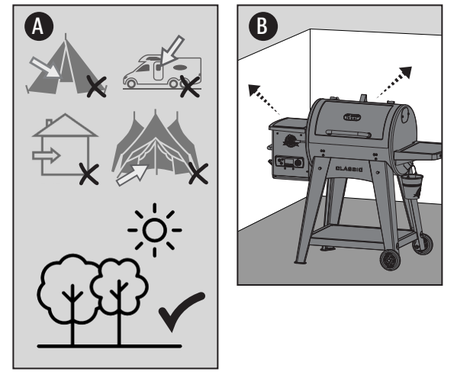
1. U všech venkovních spotřebičů mají venkovní povětrnostní podmínky velký vliv na výkon vašeho grilu a na dobu potřebnou k dokonalé přípravě pokrmu. Tento přístroj nesmí být umístěn pod hořlavým stropem nebo převisem (A). Grilujte v prostoru vzdáleném od hořlavých materiálů, benzínu a jiných hořlavých par a kapalin.

   Všechny jednotky Pit Boss® by měly být umístěny v minimální vzdálenosti 914 mm (36 palců) od hořlavých konstrukcí a tato vzdálenost musí být dodržena po celou dobu provozu grilu. (B)

2. Díly jsou umístěny v přepravním kartonu, včetně prostoru pod grilem. Po vyjmutí z ochranného přepravního kartonu zkontrolujte gril, díly a hardware. Před montáží zlikvidujte veškerý obalový materiál z vnitřku i vnějšku grilu a poté zkontrolujte a prohlédněte všechny díly podle montážního návodu.

   Pokud některá součást chybí nebo je poškozená, nepokoušejte se o montáž. Obraťte se na svého prodejce nebo zákaznický servis Pit Boss® a požádejte o náhradní součásti.

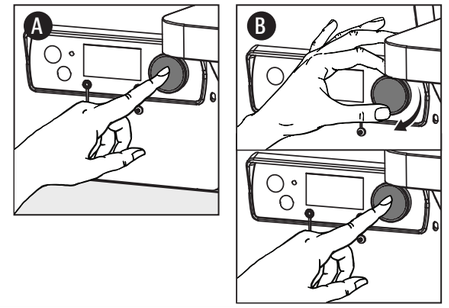
3. Sestavte jednotku podle pokynů v montážním návodu.



NASTAVENÍ TEPLOTY

Sonda grilu měří vnitřní teplotu grilu. Po nastavení cílové teploty sonda grilu odečte aktuální teplotu uvnitř grilu a nastaví požadovanou cílovou teplotu. Chcete-li nastavit požadovanou cílovou teplotu grilu, postupujte podle následujících kroků:

1. Stiskněte knoflík ovládání. Cílová teplota začne blikat, což znamená, že je aktivní. **(A)**
2. Otočením knoflíku ovládání změňte hodnotu cílové teploty na požadovanou teplotu. Jakmile je dosaženo požadované cílové teploty, potvrďte ji stisknutím knoflíku ovládání. **(B)**



POUŽÍVÁNÍ MASOVÉ SONDY

Masová sonda měří vnitřní teplotu kusu masa. Zapojte adaptér masové sondy do připojovacího portu masové sondy a ujistěte se, že je zasunutý až na doraz. Ucítíte a uslyšíte, jak zapadne na místo. Vložte nerezovou masovou sondu do nejtlustší části masa a vnitřní teplota se zobrazí na displeji ovládacího panelu.

POZNÁMKA Dbejte na to, aby se masová sonda a její vodiče nedostaly do přímého kontaktu s ohněm nebo nadměrným teplem. Mohlo by dojít k jejímu poškození. Pokud masovou sondu nepoužíváte, odpojte ji a odložte stranou, aby byla chráněna a zůstala čistá.

CS

PŘÍPRAVA ŠNEKU

Při prvním použití grilu nebo kdykoli dojdou pelety v zásobníku, je nutné naplnit šnekový dopravník. Pokud tak neučiníte, gril se vypne před zapálením pelet a oheň se nerozhoří. Postupujte podle těchto kroků, abyste šnekový dopravník naplnili:

1. Otevřete víko zásobníku. Ujistěte se, že v zásobníku nejsou žádné cizí předměty ani že nic neblokuje podávací systém šneku.
2. Odstraňte všechny součásti pro vaření z vnitřku grilu. Najděte spalovací komoru ve spodní části peletového grilu.
3. Zapojte napájecí kabel do zdroje napájení.
4. Stiskněte tlačítko napájení a zapněte zařízení. Tím se spustí startovací cyklus..
   - Zkontrolujte, zda slyšíte otáčení šneku. Položte ruku nad spalovací komoru a zkontrolujte, zda cítíte proudění vzduchu. NEVKLÁDEJTE ruce ani prsty do spalovací komory, mohlo by dojít k poranění.
   - Po přibližně třiceti sekundách byste měli ucítit zápach hořícího zapalovače a začít cítit, jak se vzduch nad spalovací komorou ohřívá. Špička zapalovače se rozžhaví do červena, bude extrémně horká a bude hořet. Zapalovače se nedotýkejte.
5. Jakmile ověříte, že všechny elektrické součásti fungují správně, gril vypněte.
6. Naplňte zásobník přírodními peletami z tvrdého dřeva.
7. Stiskněte tlačítko napájení, aby se zařízení zapnulo. Tím se spustí startovací cyklus.
8. Stiskněte a podržte tlačítko Prime, dokud neuvidíte, že pelety padají ze šneku do spalovací komory. Nyní můžete tlačítko Prime uvolnit.
9. Nyní můžete gril vypnout. Nechte gril zapojený do elektrické sítě, dokud nedokončí cyklus ochlazování. Jakmile se ventilátor vypne, gril dokončil cyklus vypínání a můžete jej bezpečně odpojit od elektrické sítě.
10. Znovu nainstalujte komponenty pro vaření do hlavního válce.
11. Váš gril je nyní připraven k použití! Pokud gril používáte poprvé, proveďte jeho vypálení.

PRVNÍ POUŽITÍ (VYPÁLENÍ)

Jakmile je šnek připraven a před prvním grilováním je důležité provést vypálení grilu, aby se spálily všechny cizí látky.

1. Postupujte podle pokynů pro běžné používání (níže) a zapněte zařízení.
2. Otočte ovládacím knoflíkem na jakoukoli teplotu nad 176 °C / 350 °F (se zavřeným víkem) na 30 až 40 minut.
3. Postupujte podle pokynů pro vypnutí a vypněte zařízení, nebo pokračujte v grilování při požadované teplotě.

CS

BĚŽNÉ POUŽÍVÁNÍ

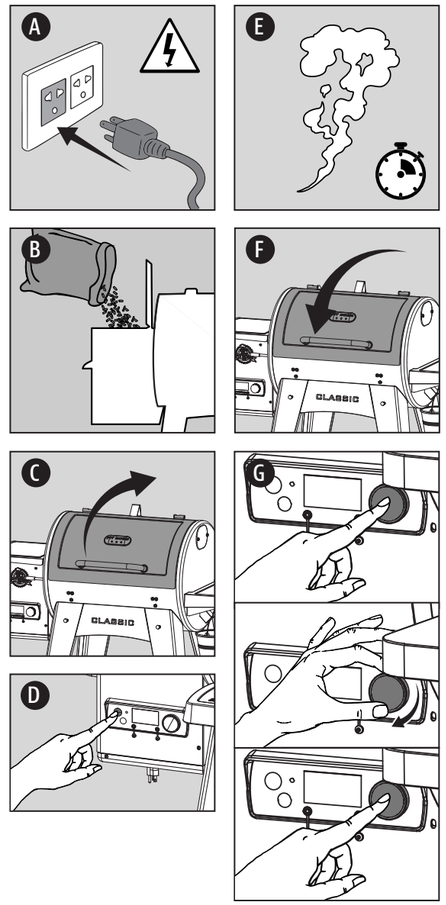
Uzení a grilování jsou způsoby přípravy pokrmů, které mohou přinést různé výsledky v závislosti na čase a teplotě. Pro dosažení nejlepších výsledků si pořizujte záznamy o tom, co co jste vařili, při jaké teplotě, jak dlouho jste vařili a jaké byly výsledky. Příště si recept upravte podle své chuti. Jakmile se seznámíte se svým grilem, je dobré umístit venkovní teploměr blízko místa vaření. Cvičení dělá mistra.

Teploty zobrazené na ovládacím panelu se nemusí přesně shodovat s teplotou na teploměru. Teplota vaření je ovlivněna následujícími faktory: venkovní teplota, síla a směr větru, kvalita použitého paliva, otevřený kryt a množství připravovaného jídla.

Pro pravidelné používání grilu postupujte podle těchto kroků:

1. Zkontrolujte, zda je šnek připraven. Pokud není, připravte šnek.
2. Zapojte napájecí kabel do uzemněného zdroje napájení. **(A)**
3. Otevřete zásobník a zkontrolujte množství pelet. V případě potřeby doplňte přírodní grilovací pelety z tvrdého dřeva. **(B)**
4. Otevřete víko grilu. **(C)**
5. Stisknutím tlačítka napájení zapněte zařízení **(D)**. Tím se aktivuje spouštěcí cyklus:
   - Systém podávání šneku se začne otáčet a ventilátor začne dodávat vzduch do spalovací komory.

     Během spouštěcího cyklu musí být víko otevřené.
   - Grill začne během spouštěcího cyklu **(E)** produkovat kouř. Chcete-li se ujistit, že spouštěcí cyklus začal, poslouchejte, zda je slyšet praskání, a všimněte si, zda se uvolňuje teplo.
6. Jakmile se těžký bílý kouř rozptýlí, je spouštěcí cyklus dokončen. Zavřete víko grilu. **(F)**
7. Stiskněte knoflík ovládání. Otočením knoflíku ovládání změňte cílovou teplotu na požadovanou hodnotu. Jakmile je dosaženo požadované cílové teploty, potvrďte ji opětovným stisknutím knoflíku ovládání a začněte grilovat! **(G)**



CS

VAŘENÍ A HORKÉ UZENÍ

Uzení a grilování jsou způsoby vaření, které mohou přinést různé výsledky v závislosti na čase a teplotě. Umění horkého uzení vyžaduje delší dobu vaření, ale výsledkem je přirozenější chuť po tvrdém dřevě (a vyhledávaný kouřový prstenec) na vašem mase. Vyšší teploty vaření vedou ke kratší době vaření, ale zachovávají méně kouřové chuti.

Pro dosažení nejlepších výsledků nechte maso po uvaření odpočinout. Tím se přirozené šťávy vrátí zpět do masových vláken, což zajistí mnohem šťavnatější a chutnější kus masa. Doba odpočinku může být pouhé 3 minuty až 60 minut, v závislosti na velikosti masa.

DRUH MASA	TEPLOTA VAŘENÍ	ODHADOVANÁ DOBA	CÍLOVÁ TEPLOTA
DRŮBEŽ			
Krocan (celý)	110 °C / 225 °F	30-35 minut/libra	74 °C / 165 °F
Kuře (celé)	190 °C / 375 °F	3-4 hodiny	74 °C
Stehna, prsa	190 °C / 375 °F	1-2 hodiny	74 °C / 165 °F
Drobní lovní ptáci	190 °C / 375 °F	1-2 hodiny	74 °C / 165 °F
Kachna	135 °C / 275 °F	2.3 hodiny	74 °C
VEPŘOVÉ			
Šunka (celá)	120 °C / 250 °F	15-20 minut/libra	71 °C / 160 °F
Pečeně	190 °C / 375 °F	3-4 hodiny	74 °C / 165 °F
Žebra	120 °C / 250 °F	4 hodiny	88 °C / 190 °F
Žebírka	95 °C / 200 °F	3-4 hodiny	88 °C
Svíčková	110 °C / 225 °F	1,5 hod	82 °C
Vepřová kýta (rameno)	110 °C / 225 °F	1,5 hodiny/libra	90-98 °C / 195-210 °F
HOVĚZÍ			
Steak	120 °C / 250 °F	8-10 minut	60 °C
Svíčková	110 °C	2-3 hodiny	60 °C
Pečeně	110 °C / 225 °F	3-4 hodiny	63 °C
Žebra	110 °C / 225 °F	3-4 hodiny	79 °C
Hovězí žebra	120 °C / 250 °F	15-20 minut/libra	57 °C
Hovězí hrudí	110 °C / 225 °F	1 hodina/libra	90-98 °C / 195-210 °F
DIVOKÁ ZVĚŘINA			
Svíčková	110 °C / 225 °F	1-2 hodiny/libra	74 °C / 165 °F
Pečeně	120 °C / 250 °F	1-2 hodiny/libra	74 °C / 165 °F
MOŘSKÉ PLODY			
Filety	110 °C / 225 °F	30-45 minut	63 °C
Losos (celý)	95 °C / 200 °F	2–3 hodiny	63 °C / 145 °F
Humr	95 °C / 200 °F	2–3 hodiny	63 °C

CS

Uložte si tento graf pro budoucí použití. Poděkujete nám později!

UZENÍ PŘI NÍZKÝCH TEPLOTÁCH

Otočením ovládacího knoflíku na nejnižší nastavení teploty (82 °C / 180 °F) a použitím nastavené hodnoty „P“ může uživatel přímo ovládat rychlost cyklu pelet, které se přivádějí do spalovací komory. Ovládáním nastavené hodnoty „P“ může uživatel dodat jídlu více kouřové chuti při nízké teplotě vaření. To je také užitečné při vaření při nízkých teplotách, kdy je zařízení silně ovlivněno venkovním počasím. Vzhledem k tomu, že podmínky prostředí mohou ovlivnit vnitřní teplotu grilu, mohou se vyskytnout vyšší špičky a propady v naměřených teplotách, ale naučit se používat nastavenou hodnotu „P“ na základě vaší geografické polohy je velmi výhodné.

DŮLEŽITÉ: Netiskněte tlačítko „P“ SET příliš silně, protože by mohlo dojít k poškození. Stačí jen lehký stisk.

Výchozí hodnota nastavení P je P-4. Při tomto nastavení, například při spouštěcím cyklu, bude gril podávat pelety po dobu 18 sekund a poté bude 115 sekund pauzovat. Ve většině případů budete chtít ponechat nastavení P na výchozí hodnotě.

Postupujte podle níže uvedené tabulky nastavení P:

RYCHLOST CYKLU ŠNEKU (SEKUNDY)

HODNOTA „P“	PODÁVÁNÍ	DOBA PAUZY	VENKOVNÍ TEPLOTA
P0	18	55	❄ ↑ spuštění / výchozí nastavení ↓ ☀
P1	18	70	
P2	18	85	
P3	18	100	
P4	18	115	
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 jednotlivými dávkami pelet do spalovací komory. Vyšší nastavení P se používá v teplejším nebo horkém prostředí, kdy chcete udit horkým kouřem, ale venkovní teplota by zvýšila teplotu vaření uvnitř grilu.

Poznámka: Pečlivě sledujte spalovací komoru, protože příliš vysoké nebo příliš rychlé zvýšení nastavení P může způsobit úplné uhasnutí ohně.

Snížení nastavení P na P-3, P-2, P-1 nebo P-0 zkrátí dobu pauzy mezi jednotlivými dávkami pelet do spalovací komory. Nižší nastavení P se používá k vyrovnání chladnějších teplot, kdy okolní venkovní teplota snižuje nebo oslabuje intenzitu tepla produkovaného uvnitř grilu. Snížení nastavení P může také minimalizovat teplotní výkyvy při měnících se venkovních povětrnostních podmínkách.

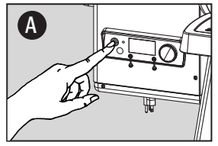
CS

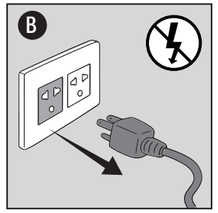
VYPNUTÍ

Pro bezpečné vypnutí grilu postupujte podle těchto kroků:

1. Stiskněte a podržte tlačítko napájení po dobu tří sekund, aby se zařízení vyplo. **(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 vypínání (vypnutí ventilátoru) odpojte napájecí kabel. **(B)**

   DŮLEŽITÉ! Vždy vypněte spotřebič a nechte proběhnout cyklus vypínání. Odpojte spotřebič od napájení až po dokončení cyklu vypínání a/nebo před čištěním. Nedodržení tohoto varování může způsobit poškození, vážné zranění, požár, úraz elektrickým proudem nebo smrt.





DALŠÍ FUNKCE

Přepínání teplotních jednotek

1. Stiskněte a podržte tlačítko „P" po dobu dvou sekund a jednotka teploty se změní ze stupňů Celsia (°C) na Fahrenheity (°F).
2. Opakujte tento postup pro přepnutí zpět na stupně Celsia (°C).

Tipy pro masovou sondu

Masová sonda měří vnitřní teplotu masa na grilu, podobně jako v troubě. Více masových sond.

- Umístěte teploměr do nejtlustší části masa.
- Když přístroj nepoužíváte, odpojte jej od připojovacího portu pro masovou sondu a odložte jej stranou, aby byl chráněn a zůstal čistý.

Tlačítko Prime pro rychlé obnovení

Pomocí tlačítka Prime aktivujte dodatečný přívod pelet do spalovací komory.

- Toto tlačítko lze použít k přidání dalšího paliva do ohně před otevřením víka komory, což vede k rychlému obnovení tepla.
- Použijte při uzení při nízkých teplotách, abyste zvýšili intenzitu čisté kouřové chuti. Dodatečné přidání pelet dodá kouřovou chuť!

MÁTE DOTAZ?

Podívejte se na nejčastější dotazy online nebo využijte živý chat se zákaznickou podporou.

#12001

POŘIĎTE SI PROFESIONÁLNÍ NÁSTROJE

Prozkoumejte širokou škálu grilovacích doplňků, které jsou k dispozici v našem internetovém obchodě pro všechny úrovně vaření.

CS

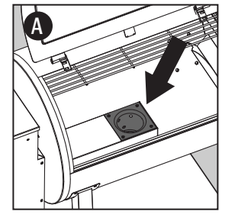
PÉČE A ÚDRŽBA

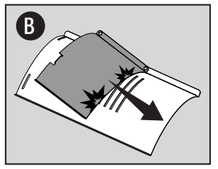
Každý gril Pit Boss® vám poskytne mnoho let chutných pokrmů s minimálními nároky na čištění. Při údržbě grilu se řiďte následujícími tipy:

Vnitřek grilu

- Po několika použitích spalovací komoru vyčistěte. Tím zajistíte správné zapalování a zabráníte hromadění nečistot nebo popela. **(A)**
- K odstranění zbytků jídla nebo usazenin z roštů použijte kartáč na čištění grilu. Nejlepší je to udělat, když jsou ještě teplé z předchozího grilování.
- Požáry způsobené tukem vznikají v důsledku nadměrného množství nečistot na grilovacích prvcích grilu. Pomocí posuvné desky grilu seškrábněte hlavní desku a naopak **(B)**. Nečistoty z vnitřku komory odstraňte pomocí vysavače na mokré/suché vysávání. Pro důkladnější čištění použijte čisticí a odmašťovací prostředek Pit Boss® Cleaner & Degreaser na vnitřní i vnější části grilu.

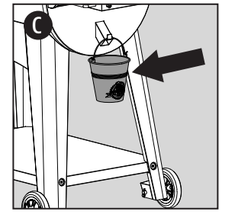
  DŮLEŽITÉ: Vzhledem k vysoké teplotě nezakrývejte komponenty grilu hliníkovou fólií.

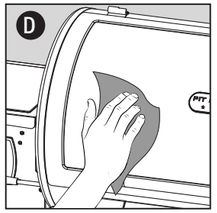




Vnější část grilu

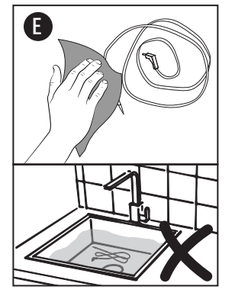
- Často kontrolujte nádobu na tuk a podle potřeby ji vyčistěte. Mějte na paměti, jaký typ vaření provádíte. **(C)**
- Po každém použití gril otřete **(D)**. K odstranění mastnoty použijte teplou mýdlovou vodu. Na vnější povrchy grilu nepoužívejte čisticí prostředky na trouby, abrazivní čisticí prostředky ani abrazivní čisticí houbičky. Na všechny lakované povrchy se nevztahuje záruka, ale spadají do rámce běžné údržby a péče. V případě poškrábání laku, opotřebení nebo odlupování povrchové úpravy lze všechny lakované povrchy opravit pomocí barvy na grily odolné vůči vysokým teplotám.
- Kryt grilu je nejlepší ochranou před povětrnostními vlivy a vnějšími znečišťujícími látkami. Pokud gril nepoužíváte nebo jej dlouhodobě skladujete, uložte jej pod krytem v garáži nebo kůlně.

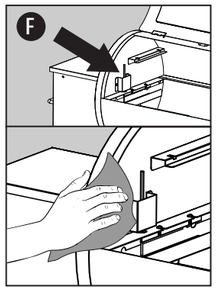




Sondy

- Po každém použití masovou sondu otřete. Masovou sondu na maso, která se nepoužívá, stočte do velkého volného svitku. Zlomy nebo přehyby v drátech sondy mohou způsobit poškození. Nevkládejte do myčky nádobí ani neponořujte do vody. Poškození vnitřních drátů vodou způsobí zkrat masové sondy, což povede k nesprávným měřením. **(E)**
- Zkontrolujte a očistěte grilovací sondu od mastnoty a nečistot. Sondu najdete uvnitř hlavní komory grilu, na levé stěně. Pokud se údaje na ovládacím panelu výrazně liší od údajů na teploměru grilu, často je příčinou znečištěná grilovací sonda. **(F)**
- Pokud je sonda poškozená, je třeba ji vyměnit.



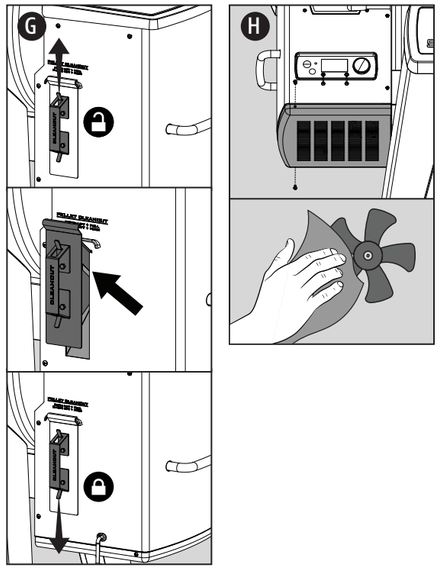


CS

Sestava zásobníku

- Zásobník je vybaven funkcí čištění pelet, která usnadňuje čištění a umožňuje výměnu druhů peletového paliva. Pro vyprázdnění najděte dvířka pro čištění pelet a kliku na zadní straně zásobníku. Zvedněte kliku dvířek, aby se odemkla. Umístěte čistý, prázdný kbelík pod dvířka pro čištění a zatáhněte za kliku dvířek, aby se otevřela přístupová deska skluzu, což umožní vyprázdnění pelet ze zásobníku. Po vyprázdnění znovu zvedněte kliku dvířek, aby se odemkla. Zatlačte přístupovou desku skluzu zpět na místo. Zatlačte kliku dvířek dolů, aby se zamkla. **(G)**

  POZNÁMKA: K úplnému vyčištění přes síto zásobníku použijte kartáč s dlouhou rukojetí nebo vysavač.
- Pokud gril nebudete delší dobu používat, doporučujeme vyprázdnit celý šnekový systém. To lze provést jednoduše tak, že gril necháte běžet s prázdným zásobníkem, dokud se všechny pelety nevyprázdní ze šnekové trubky.
- Zkontrolujte a očistěte všechny nečistoty z přívodu vzduchu ventilátoru, který se nachází ve spodní části zásobníku. Po sejmutí přístupového panelu opatrně otřete veškeré usazené mastnoty přímo na lopatkách ventilátoru. K odstranění sazí a mastnoty použijte teplou mýdlovou vodu. Tím zajistíte čistý a dostatečný přívod vzduchu do podávacího systému. **(H)**



PŘEHLED ÚDRŽBY GRILU

POLOŽKA	ČETNOST ČIŠTĚNÍ	METODA ČIŠTĚNÍ
Spodní část hlavního grilu	Každých 5-6 grilování	Vyberte, vysajte přebytečné nečistoty mokrým/suchým vysavačem
Hořák	Každé 2-3 grilování	Vyberte, vysajte přebytečné nečistoty mokrým/suchým vysavačem
Grilovací rošty	Po každém grilování	Spalte přebytek, mosazný drátěný kartáč
Flame Broiler™	Každých 5-6 grilování	Oškrábejte hlavní desku posuvníkem, nemyjte ji
Police	Po každém grilování	Hadřík a mýdlová voda
Kbelík na tuk	Po každém grilování	Hadr a mýdlová voda
Šnekový podávací systém	Když je pytel s peletami prázdný	Nechte šnekový dopravník vytlačit piliny a nechte násypku prázdnou
Elektrické součásti násypky	Jednou ročně	Vysajte prach z vnitřku, otřete lopatky ventilátoru mýdlovou vodou
Vstupní otvor pro přívod vzduchu	Každých 5-6 grilování	Prach, hadřík a mýdlová voda
Sonda grilu (senzor) a kryt	Každé 2-3 grilování	Hadřík a mýdlová voda

Pořiďte si snímek tohoto grafu

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Správné čištění, údržba a používání čistého, suchého a kvalitního paliva zabrání běžným provozním problémům. Pokud váš gril Pit Boss® nefunguje správně nebo méně často, mohou vám pomoci následující tipy pro řešení problémů.

VAROVÁNÍ: Před otevřením grilu za účelem kontroly, údržby, čištění nebo servisu vždy odpojte elektrický kabel. Aby nedošlo ke zranění, ujistěte se, že je gril zcela vychladlý.

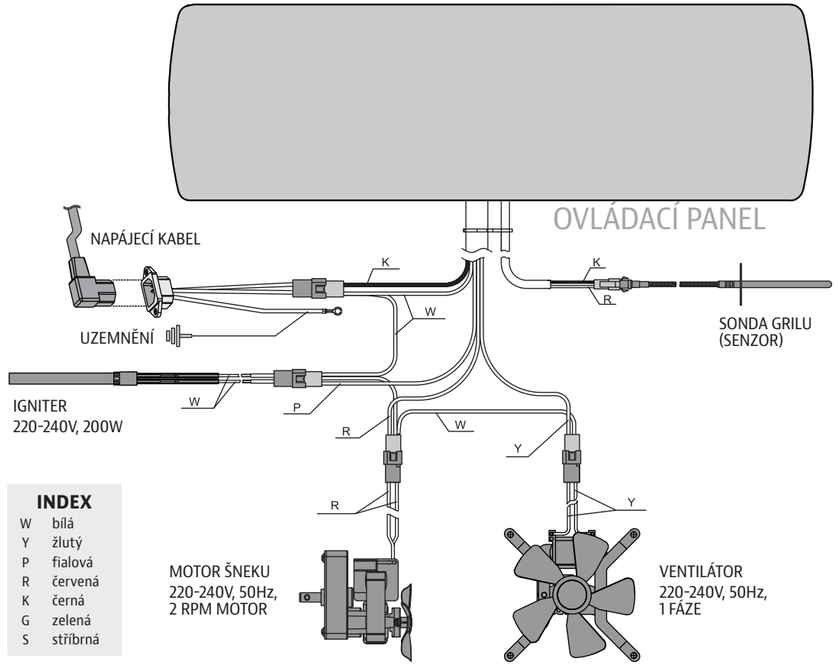
PROBLÉM	PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Na ovládacím panelu nesvítí kontrolky napájení	Není připojen k napájecímu zdroji	Zkontrolujte, zda je jednotka připojena k funkčnímu zdroji napájení. Zkontrolujte, zda je k dispozici minimálně proud 10 A. Zkontrolujte, zda jsou všechny kabelové spoje pevně připojeny a suché.
	Pojistka na ovládacím panelu je spálená	Sejměte přístupový panel. Stiskněte plastové úchytky, které drží ovládací panel na místě, a opatrně vytáhněte ovladač uvnitř násypky, aby se ovládací panel uvolnil. Zkontrolujte, zda pojistka není přerušená nebo zda se drát nezčernal. Pokud ano, pojistku je třeba ručně vyměnit.
	Vadný ovládací panel	Ovládací panel je třeba vyměnit. Obraťte se na zákaznický servis a požádejte o náhradní díl.
Oheň v hořáku se nezapálí	Šnek není připraven	Před prvním použitím zařízení nebo kdykoli je zásobník zcela vyprázdněn, musí být šnek naplněn, aby se pelety mohly naplnit do šnekové trubky. Pokud není naplněn, zapalovač se vypne dříve, než pelety dosáhnou spalovací komory. Postupujte podle pokynů pro naplnění šneku.
Gril nedosahuje nebo neudržuje stabilní teplotu	Nedostatečný průtok vzduchu spalovací komorou	Zkontrolujte, zda se v hořáku nehromadí popel nebo zda není ucpaný. Postupujte podle pokynů pro péči a údržbu v případě hromadění popela. Zkontrolujte ventilátor. Ujistěte se, že funguje správně a že není ucpaný přívod vzduchu. Pokud je znečištěný, postupujte podle pokynů pro péči a údržbu. Zkontrolujte motor šneku, zda funguje, a ujistěte se, že není ucpaná trubka šneku. Po provedení všech výše uvedených kroků zapněte gril a počkejte 10 minut. Zkontrolujte, zda je plamen jasný a živý.
	Nedostatek paliva, špatná kvalita paliva, ucpání v systému přívodu paliva	Zkontrolujte zásobník, zda je hladina paliva dostatečná, a v případě nedostatku doplňte. Pokud je kvalita pelet z tvrdého dřeva špatná nebo jsou pelety příliš dlouhé, může to způsobit ucpání v systému přívodu paliva. Odstraňte pelety a postupujte podle pokynů pro péči a údržbu.
	Sonda grilu (senzor)	Zkontrolujte stav grilovací sondy (senzoru). Pokud je znečištěná, postupujte podle pokynů pro péči a údržbu. Pokud je poškozená, kontaktujte zákaznický servis a požádejte o náhradní díl.
Teplota grilu při nízké teplotě je stále příliš vysoká	Nastavení „P“ je příliš nízké	Stiskněte tlačítko „P“ SET a zvyšte nastavení „P“.
Skutečná teplota se neupraví	Sonda grilu je znečištěná	Zkontrolujte stav grilovací sondy. Pokud je znečištěná, postupujte podle pokynů pro péči a údržbu.
Gril produkuje nadměrné množství kouře nebo kouř má změněnou barvu, jídlo je zbarvené kouřem	Nahromaděný tuk	Postupujte podle pokynů pro péči a údržbu.
	Kvalita pelet z tvrdého dřeva	Odstraňte vlhké pelety z tvrdého dřeva ze zásobníku. Při čištění postupujte podle pokynů pro péči a údržbu. Nahraďte suchými peletami z tvrdého dřeva.
	Hořák je ucpaný	Vyčistěte spalovací komoru pro vlhké pelety z tvrdého dřeva. Postupujte podle pokynů pro přípravu šneku.
	Nedostatečný přívod vzduchu pro ventilátor	Zkontrolujte ventilátor. Ujistěte se, že je čistý, správně funguje a že přívod vzduchu není ucpaný. Pokud je znečištěný, postupujte podle pokynů pro péči a údržbu.
Časté vzplanutí	Teplota vaření	Zkuste vařit při nižší teplotě. Tuk má bod vzplanutí. Při vaření velmi mastných pokrmů udržujte teplotu pod 176 °C / 350 °F.
	Usazování mastnoty na varných prvcích	Postupujte podle pokynů pro péči a údržbu.

Chybový kód „ErH“	Zařízení se přehřálo, pravděpodobně v důsledku vznícení tuku nebo nadměrného množství paliva.	Stiskněte a podržte tlačítko napájení po dobu tří sekund, aby se zařízení vyplo, a nechte gril vychladnout. Postupujte podle pokynů pro péči a údržbu. Po údržbě odstraňte pelety a zkontrolujte umístění všech součástí. Po vychladnutí stiskněte tlačítko napájení, aby se zařízení zapnulo, a poté vyberte požadovanou teplotu. Pokud se chybový kód stále zobrazuje, kontaktujte zákaznickou podporu.
Chybový kód „ErP“	Kabel sondy grilu není připojen.	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.
	Sonda grilu je poškozená	Sejměte přístupový panel a zkontrolujte, zda nejsou poškozeny vodiče sondy grilu. Odpojte a znovu připojte konektory sondy grilu k ovládacímu panelu.
Chybový kód „ErL“	Gril neprovede spouštěcí cyklus.	Zkontrolujte správné umístění varných komponentů. Zkontrolujte, zda je v zásobníku dostatek paliva a zda není v systému přívodu paliva nějaká překážka. Odstraňte pelety a postupujte podle pokynů pro péči a údržbu. Zkontrolujte sondu grilu (senzor), abyste se ujistili, že skutečná teplota je správná a přesná. Pokud je znečištěná, postupujte podle pokynů pro péči a údržbu. Zkontrolujte umístění zapalovače a zda se správně zahřívá. V extrémním chladu může být nutné gril restartovat. Vypněte gril, počkejte a znovu jej zapněte. Zkontrolujte ventilátor. Ujistěte se, že funguje správně. Pokud je znečištěný, postupujte podle pokynů pro péči a údržbu.
Chybový kód „NoP“	Špatné připojení v připojovacím portu	Odpojte masovou sondu od připojovacího portu na ovládacím panelu a znovu ji připojte. Ujistěte se, že je adaptér masové sondy pevně připojen. Zkontrolujte, zda není konec adaptéru poškozen. Pokud problém přetrvává, zavolejte zákaznickou podporu a požádejte o náhradní díl.
	Poškozená sonda na maso	Zkontrolujte, zda nejsou poškozeny vodiče masové sondy. Pokud jsou poškozené, zavolejte zákaznickou podporu a požádejte o náhradní díl.
	Vadný ovládací panel	Je třeba vyměnit ovládací panel. Obraťte se na zákaznický servis a požádejte o náhradní díl.
Chybový kód „Err“ s blikající ikonou šneku	Motor šneku je zaseknutý a nevytváří spojení	Vyjměte komponenty pro vaření z hlavní komory. Zapněte jednotku a zkontrolujte systém podávání šneku. Vizuálně se ujistěte, že šnek vkládá pelety do spalovací komory. Odpojte a znovu připojte konektor motoru šneku k ovládacímu panelu. 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 hlavní komory. Zapněte zařízení a zkontrolujte zapalovač. Vizuálně ověřte, zda zapalovač funguje, tak, že položíte ruku nad spalovací komoru a zkontrolujete, zda je horká. Vizuálně ověřte, zda je zapalovač vyrovnaný s otvorem ve spalovací komoře a otevřený, aby zapálil pelety. Odpojte a znovu připojte konektor zapalovače k ovládacímu panelu. Pokud nefunguje správně, zavolejte zákaznickou podporu a požádejte o pomoc nebo náhradní díl.
	Porucha zapalovače	Zapalovač je třeba vyměnit. Obraťte se na zákaznický servis a požádejte o náhradní díl.
Chybový kód „Err“ s blikající ikonou ventilátoru	Ventilátor nefunguje správně, není připojen	Zkontrolujte ventilátor. Ujistěte se, že funguje správně a že není ucpaný přívod vzduchu. Sejměte přístupový panel (viz schéma elektrického zapojení) a zkontrolujte, zda nejsou poškozeny vodiče ventilátoru. Odpojte a znovu připojte konektor ventilátoru k ovládacímu panelu. Pokud jsou lopatky ventilátoru znečištěné, postupujte podle pokynů pro péči a údržbu.
Chybový kód „Err“ s blikající ikonou pelet	Nedostatek paliva, špatná kvalita paliva, gril nezůstane zapálený	Zkontrolujte zásobník, zda je hladina paliva dostatečná, a v případě nedostatku doplňte. Pokud je kvalita pelet z tvrdého dřeva špatná nebo jsou pelety příliš dlouhé, může to způsobit ucpání podávacího systému. Odstraňte pelety a postupujte podle pokynů pro péči a údržbu.

CS

SCHÉMA ZAPOJENÍ	
NAPÁJENÍ	STŘÍDAVÝ PROUD 220-240 V, 50 HZ
JMENOVITÝ VÝKON	250W
JMENOVITÝ PŘÍKON PALIVA	1,12 KG/H / 2,48 LB/H

POZNÁMKA: Elektrické součásti, které prošly testováním bezpečnosti výrobků a certifikačními službami, splňují testovací toleranci ± 5–10 procent.



INDEX

W	bílá
Y	žlutý
P	fialová
R	červená
K	černá
G	zelená
S	stříbrná

POTŘEBUJETE POMOC?

Live chat se zákaznickou podporou pro technické a servisní dotazy.

#12001

NÁHRADNÍ DÍLY

Kontaktujte svého místního prodejce nebo navštivte naše webové stránky, kde najdete kompletní katalog náhradních dílů.

CS

ZÁRUKA

PODMÍNKY

Gril Pit Boss® („Pit Boss®“) vyráběný společností Outdoor Brands, LLC má 5letou záruku na vady a zpracování všech dílů a 5letou záruku na elektrické součásti tohoto produktu. Společnost Outdoor Brands, LLC zaručuje, že všechny díly budou bez vad materiálu a zpracování při běžném používání a za běžných podmínek po dobu používání a vlastnictví původním kupujícím.

Na tento výrobek se nevztahuje žádná jiná ani dodatečná záruka.
Tato záruka neplatí:

- pokud nelze předložit doklad o zakoupení nebo po uplynutí záruční doby.
- na poškození nebo vady způsobené opotřebením, jako jsou škrábance, promáčkliny, důlky, odštěpky nebo drobné kosmetické praskliny. Tyto estetické změny produktu nemají vliv na jeho výkon.
- pokud váš produkt nebyl nainstalován, provozován, čištěn a udržován v přísném souladu s přiloženým návodem k použití. Záruka se nevztahuje na poškození nebo rozbití způsobené nesprávným používáním, nesprávnou manipulací nebo vlastními úpravami.
- na korozi nebo oxidaci, pokud nedojde ke ztrátě strukturální integrity grilovacího komponentu. I při použití materiálů odolných proti korozi mohou být ochranné povlaky poškozeny různými látkami a podmínkami, které výrobce nemůže ovlivnit. Vysoké teploty, nadměrná vlhkost, chlor, průmyslové výpary, hnojiva, pesticidy na trávníky a sůl jsou některé z látek, které mohou ovlivnit kovové povlaky.
- na poškození nebo vady vzniklé při komerčním použití, pronájmu nebo jakémkoli použití, pro které není produkt určen.
- na poškození nebo vady přesahující cenu produktu.
- na škody nebo vady způsobené servisem nebo opravou produktu neautorizovaným prodejcem Pit Boss®.

Během záruční doby se společnost Outdoor Brands, LLC zavazuje poskytnout náhradní díly za vadné a/nebo nefunkční součásti a nebude účtovat žádné poplatky za opravu nebo výměnu vrácených dílů, pokud byly díly při kontrole shledány vadnými.

Společnost Outdoor Brands, LLC nenese odpovědnost, právní ani jinou, za náhodné nebo následné škody na majetku nebo osobách vyplývající z používání tohoto produktu během záruční doby nebo po jejím uplynutí. Veškeré záruky výrobce jsou uvedeny v tomto dokumentu a vůči výrobci nelze uplatňovat nároky z titulu záruky nebo prohlášení. Některé státy neumožňují vyloučení nebo omezení náhodných nebo následných škod nebo omezení předpokládaných záruk, takže omezení nebo vyloučení uvedená v této omezené záruce se na vás nemusí vztahovat. Tato omezená záruka vám dává konkrétní zákonná práva a můžete mít i další práva, která se liší stát od státu.

CS

REGISTRUJTE 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 nákupu) vám zajistí nejlepší záruční servis pro váš produkt. V nepravděpodobném případě, že by se vyskytly bezpečnostní problémy, je to náš rychlý způsob, jak vás informovat.

MODEL	**PB700NX**
SÉRIOVÉ ČÍSLO	
DATUM NÁKUPU	Y Y Y Y M M D D
ZAKOUPENO OD (AUTORIZOVANÝ PRODEJCE)	



ZÁKAZNICKÁ PODPORA

Pokud máte jakékoli dotazy nebo připomínky týkající se vašeho produktu, náš ochotný tým zákaznické péče vám rád pomůže. Než se obrátíte na zákaznickou péči, připravte si prosím své registrační údaje.





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 אלה.

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 המוצר. **אם הגריל מאוחסן בחוץ בעונת הגשמים או בעונות עם לחות גבוהה, יש להקפיד שלא יכנסו מים למכל.** 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, שרפה, 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, 20-569, 362 KJ/KG (8,000-8,770 BTU/LB), 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 זן, 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 גרגרים (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

תוכן העניינים

אמצעי הגנה חשובים	268
תכולת האריזה	271
מפרט	271
היכרות עם הגריל	272
לוח בקרה	273
הפעלה	274
• הגדרה	
• הגדרת הטמפרטורה	
• שימוש במדחום בשר	
• הכנת המקדח	
• שימוש ראשון (שרפה)	
• שימוש רגיל	
• בישול ועישון בחום גבוה	
• עישון בטמפרטורות נמוכות	
• כיבוי	
• פונקציות נוספות	
טיפול ותחזוקה	280
איתור וטיפול בבעיות	282
אחריות	285
• תנאים והגבלות	
• רשמו את הגריל שלכם	
• שירות לקוחות	

HE

תכולת החבילה	
1 x	גריל וחלקים
1 x	חומרה באריזת בועות
1 x	מדחום בשר
1 x	מדריך הרכבה
1 x	מדריך למשתמש

מפרט	
דגם	PB700NX
ספק כוח	AC 220-240V, 50Hz
הספק מדורג	250W
סוג דלק	כדורי עץ קשה
קיבולת דלק	8.5 KG / 18,7 LBS
טווח טמפרטורות	82-260°C / 180-500°F
מידות	1,636 X 705 X 1,190 MM / 55,1 X 27.7 X 46.8 IN
משקל	57.5 KG / 126.7 LB

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.

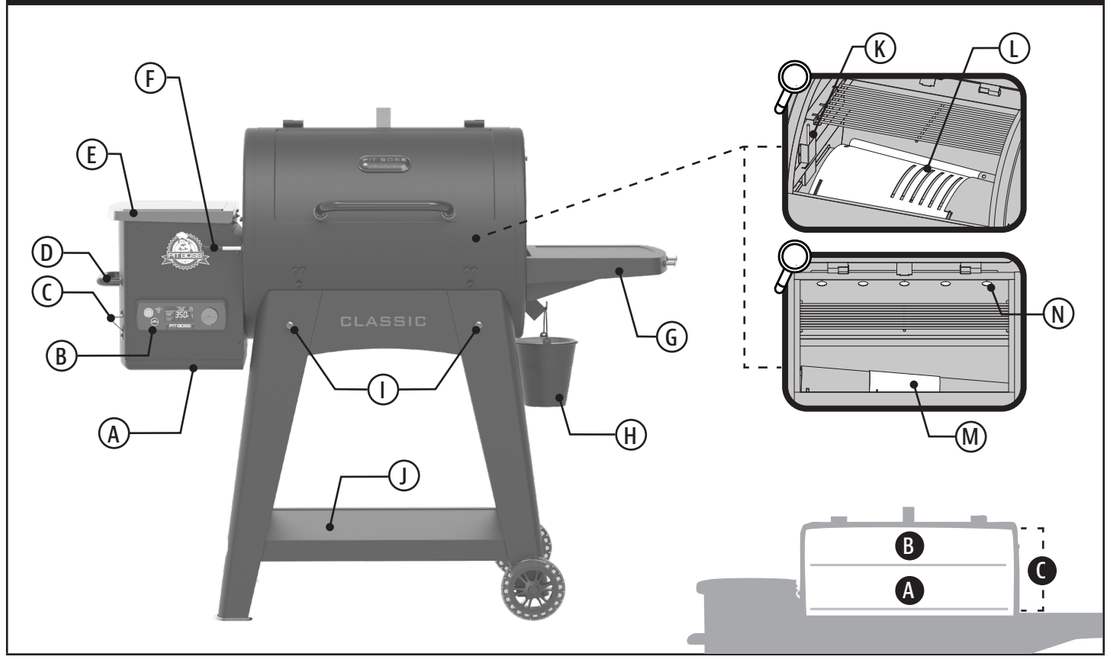
השלכה נכונה של מוצר זה



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 המוצה. הוא יכול לקחת מוצר זה למחזור בטוח לסביבה. הנחיה EC/2002/96



הכירו את הגריל שלכם



A **לוח גישה**

הסירו את לוח הגישה כדי לקבל גישה לרכיבים החשמליים לצורך תיקון ותחזוקה.

B **לוח בקרה**

מערכת הבקרה המנהלת את קצב הזנת דלק הגרגרים, המאוורר ואת הגדרות הסביבה.

C פותחן בקבוקים

החזיקו את הבקבוק, הרימו כדי לפתוח את הפקק. ברגע שתתרגלו, זה מאוד פשוט.

D **ידית הופר**

השתמשו בידית זו על הגריל כדי להטות ולהזיז את הגריל ממקום למקום.

E **מכל**

מכל גדול יותר שיספיק לכל תהליך העישון. מסך הבטיחות של המכל מפרק כל גושים של דלק בעת הוספתו.

F **מוט כוונון Flame Broiler™**

כוונו את לוחית ההחלקה של להבת הגריל בבטחה ובקלות על ידי הזזת המוט שמאלה או ימינה.

G **מדף צד**

מדף נוח מוסיף שטח נרחב להכנת מזון ומצויד בווים לתלייית כלי גריל.

H **דלי שומן נגיש**

אוסף את השומן מהגריל על מנת לשמור על אזור בישול נקי. ניתן להסיר אותו בקלות מהפתח התחתון.

I **ווים לכלים**

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 באשר לוחית ההחלקה מכסה את החריצים בלוחית הראשית. הוסיפו יותר טעם לנתחי בשר גדולים או למאכלים עדינים באמצעות חום עקיף.

N **חורי פליטה**

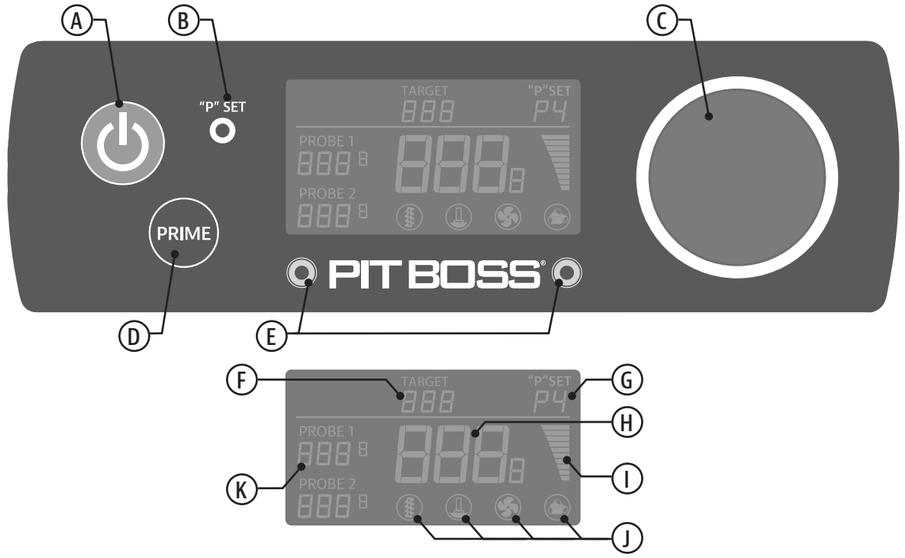
חורים אלו מאפשרים זרימת אוויר לאורך הקנה. הם ממוקמים לאורך החלק האחורי של הקנה, על מנת לאפשר פיזור חום אחיד. יש לשמור על ניקיון.

שטח בישול

A	3,51.6 סמ"ר / 519.5 אינץ'
B	1,46.7 סמ"ר / 227.4 אינץ' רבוע
C	4,818.7 סמ"ר / 746.9 אינץ'

HE

לוח בקרה



A **כפתור הפעלה**

לחצו פעם אחת כדי להפעיל. לחצו והחזיקו למשך שלוש שניות כדי לכבות. הכפתור יאיר בכחול אם היחידה מחוברת למקור מתח.

B **כפתור הגדרת "P"**

השתמשו בכפתור זה כאשר כפתור הבקר מוגדר לטמפרטורה הנמוכה ביותר. ההגדרה "P" שולטת ישירות על קצב המחזור של המקדח המזין את הגרגרים לתא הבעירה.

C **פתור 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 **יציאת חיבור למדחום בשר**

חברו את קצה המתאם של מדחום הבשר ליציאת החיבור. 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 Po 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 בשר**

הצגת קריאת הטמפרטורה של מדחום הבשר (או המדחומים) המחובר/ים. הקריאה תואמת את יציאת החיבור הנבחרת.

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 כדי להזמין חלקים.

3. הרכיבו את היחידה בהתאם להוראות מדריך ההרכבה.

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 הבקר כדי לשנות את ערך טמפרטורת היעד לטמפרטורה הרצויה. לאחר שהטמפרטורה הרצויה הושגה, קבעו אותה על ידי לחיצה על כפתור הבקר. **(B)**

שימוש במדחום בשר

מדחום הבשר מודד את הטמפרטורה הפנימית של נתח הבשה. חברו את מתאם מדחום הבשר ליציאת החיבור של מדחום הבשר וודאו שהוא מחובר כהלכה. תרגישו ותשמעו אותו ננעל 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 הבשר. כאשר הוא אינו בשימוש, נתקו אותו והניחו אותו בצד כדי לשמור על מדחום הבשר מוגן ונקי.

HE

הכנת המקדח

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 כשלושים שניות, אתם אמורים להריח את הצתת הבעירה ולהרגיש שהאוויר מתחמם מעל תא הבעירה. קצה הצתת הבעירה זוהר באדום, 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 החבית הראשית.
11. הגריל שלכם מוכן כעת לשימוש! אם זו הפעם הראשונה שאתם משתמשים בגריל, יש לבצע שרפה ראשונית.

שימוש ראשון (שריפה)

לאחר הכנת המקדח ולפני הבישול הראשון על הגריל, חשוב לבצע שרפת גריל כדי לשרוף את הגריל ולהסיר ממנו כל חומר זה.

1. פעלו לפי הוראות השימוש הרגיל (להלן) כדי להפעיל את המכשיה.
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.

HE

בישול ועישון בחום גבוה

סגנונות בישול של עישון או צלייה יכולים 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	3-4 שעות	74°C
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
ברווז	135°C	2-3 שעות	74°C
חזיר			
חזיר (שלם)	120°C	15-20 דקות/ליברה	71°C
צלי	190°C / 375°F	3-4 שעות	74°C
צלעות	120°C / 250°F	4 שעות	88°C
צלעות חזיר	95°C / 200°F	3-4 שעות	88°C
פילה	110°C	1.5 שעות	82°C
כתף	110°C	1.5 שעות / ק"ג	90-98°C / 195-210°F
בקר			
סטייק	120°C / 250°F	8-10 דקות	60°C
פילה	110°C	2-3 שעות	60°C
צלי	110°C / 225°F	3-4 שעות	63°C
צלעות	110°C	3-4 שעות	79°C
צלעות	120°C / 250°F	15-20 דקות/ליברה	57°C
חזה בקר	110°C / 225°F	1 שעה / ק"ג	90-98°C / 195-210°F
בשר ציד			
פילה	110°C / 225°F	1-2 שעות / ק"ג	74°C
צלי	120°C / 250°F	1-2 שעות / ק"ג	74°C / 165°F
מאכלי ים			
נתחי דגים	110°C / 225°F	30-45 דקות	63°C
סלמון (שלם)	95°C / 200°F	2-3 שעות	63°C / 145°F
לובסטר	95°C / 200°F	2-3 שעות	63°C

צלמו את הטבלה הזו לעיון עתידי. תוכלו להודות לנו אחר כך!

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. פתחו את מכסה המכל. **(C)**
5. לחצו על כפתור ההפעלה כדי להפעיל את היחידה **(D)**. פעולה זו תפעיל 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 שהמחזור מתחיל (E). כדי לוודא שהמחזור התחיל כראוי, הקשיבו לרעש הלהבה והבחינו בחום המופק.
6. לאחר שהעשן הלבן והכבד התפזר, מחזור ההפעלה הושלם. סגרו את מכסה הגריל **(F)**
7. לחצו על כפתור הבקרה. 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! **(G)**

כיבוי

בצעו את השלבים הבאים כדי לכבות את הגריל בבטחה:

1. לחצו על כפתור ההפעלה והחזיקו אותו לחוץ במשך שלוש שניות כדי לכבות 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 (°C) לפרנהייט (°F).
2. חזרו על הפעולה על מנת לחזור ליחידות צלזיוס (°C).

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 הבשר.
- 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

עישון בטמפרטורות נמוכות

סיבוב כפתור הבקר להגדרת הטמפרטורה הנמוכה ביותר (82°C / 180°F) 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 הגיאוגרפי.

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
P0	18	55
P1	18	70
P2	18	85
P3	18	100
P4	18	115
P5	18	130
P6	18	140
P7	18	150

טמפרטורה חיצונית

הפעלה / ברירת מחדל

העלאת הגדרת ה-P ל-P-5, P-6 או P-7 מגדילה את זמן ההפסקה בין כל הזנת גרגרים לסיר 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. הגדרת P 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.

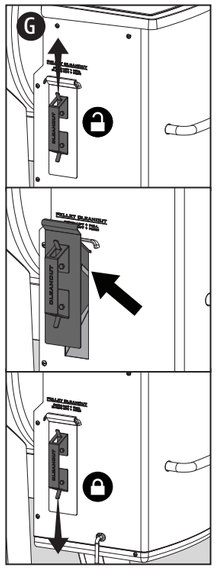
HE

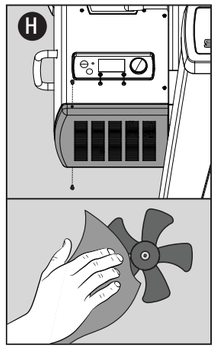
מכלול הגריל

- הגריל כולל תכונה לניקוי גרגירים המאפשרת ניקוי קל והחלפת טעמים של דלק גרגירים מעץ. 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 ומשכו 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.
- בדוק 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

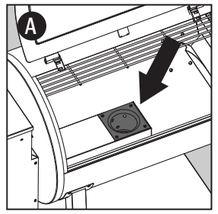
פריט	תדירות ניקוי	שיטת ניקוי
תחתית הגריל הראשי	כל 5-6 פעמים של שימוש בגריל	יש לרוקן, לשאוב את השאריות העודפות בשואב אבק רטוב/יבש
סיר צלייה	כל 2-3 פעמים של שימוש בגריל	יש לרוקן, לשאוב את השאריות העודפות בשואב אבק רטוב/יבש
רשתות צלייה	לאחר כל שימוש בגריל	יש לשרוף את העודפים, מברשת תיל פליז
Flame Broiler™	כל 5-6 פעמים של שימוש בגריל	יש לגרד את הלוח הראשי עם המגרד, אין לשטוף את הלוח
מדף	לאחר כל שימוש בגריל	מטלית ומים וסבון
דלי שומן	לאחר כל שימוש בגריל	מטלית ומים 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
חיישן גריל (חיישן) ומגן	כל 2-3 פעמים של שימוש בגריל	מטלית מים וסבון

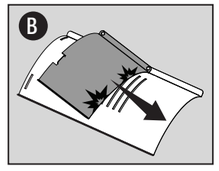
צלמו את הטבלה הזו לעיון עתידי.

HE

טיפול ותחזוקה

כל יחידת Pit Boss® תספק לכם שנים רבות של שירות טעים עם זמן מינימלי לניקיון. עקבו אחר הטיפים הבאים כדי לתחזק את הגריל שלכם:

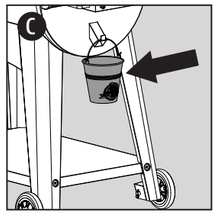


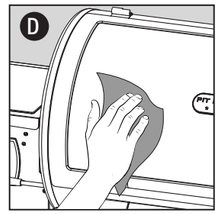


החלק הפנימי של הגריל

- נקו את תא הבעירה לאחר כל מספר שימושים. פעולה זו תבטיח הצתה נכונה ותמנע הצטברות קשה של פסולת או אפר. **(A)**
- השתמשו במברשת לניקוי גריל כדי להסיר שאריות מזון או הצטברות לכלוך מרשתות הבישול. מומלץ לעשות זאת כשהן עדיין חמות מהבישול הקודם.
- שריפות 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. לניקיון 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.

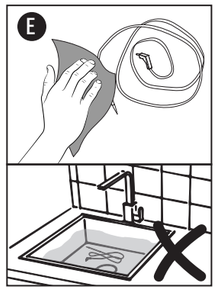


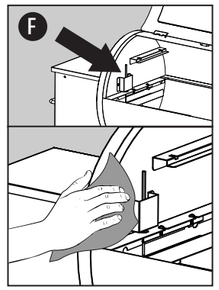


החלק החיצוני של הגריל

- בדקו את דלי השומן לעתים קרובות ונקו אותו לפי הצורך. קחו בחשבון את סוג הבישול שאתם מבצעים. **(C)**
- נגבו את הגריל 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 BBQ 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.

חיישנים





- 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 לטבול במים. נזק מים בחוטים הפנימיים יגרום לקצר במדחום הבשר, מה שיוביל לקריאות שגויות. **(E)**
- בדקו ונקו כל שומן או לכלוך מחיישן הגריל, הנמצא בתוך גוף הגריל הראשי, על הקיר השמאלי. אם הקריאה בלוח הבקרה שונה מאוד מהקריאה במדחום הגריל, לרוב הבעיה היא חיישן גריל מלוכלך. **(F)**
- אם המדחום ניזוק, יש להחליף אותו.

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.
	לוח בקרה פגום	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 אפה. בדקו את המאוורר. ודאו שהוא פועל כראוי וכי כניסת האוויר אינה חסומה. עקבו אחר 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.
	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 על פי 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 מוגזם או עשן בצבע שונה, המזון משנה את צבעו כתוצאה מהעשן	הצטברות שומן	פעלו לפי הוראות הטיפול והתחזוקה.
	איכות גרגרי 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 לבשל בטמפרטורה נמוכה יותר. לשומן יש נקודת התלקחות. שמרו על טמפרטורה נמוכה מ-176°C / 350°F בעת בישול מזון שומני מאוד.
	הצטברות שומן על רכיבי הבישול	פעלו לפי הוראות הטיפול והתחזוקה.

HE

קוד שגיאת "ErH"	המכשיר התחמם יתר על המידה, ככל הנראה עקב שריפת שומן או עודף דלק.	לחצו והחזיקו את כפתור ההפעלה למשך שלוש שניות כדי לכבות את המכשיר, והמתינו 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 המדחום 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 המכשיר 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 המצת ללוח הבקרה. אם הוא אינו פועל כראוי, פנו לשירות הלקוחות לקבלת סיוע או חלק חילוף.
	תקלה במצת	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

אחריות

תנאים והגבלות

מכשירי הגריל ("Pit Boss®") ®Pit Boss, המיוצרים על ידי חברת Outdoor Brands, LLC, ומגיעים עם אחריות ל-5 שנים על פגמים וייצור בכל החלקים ואחריות ל-5 שנים על הרכיבים החשמליים של מוצר זה. חברת Outdoor Brands, 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:

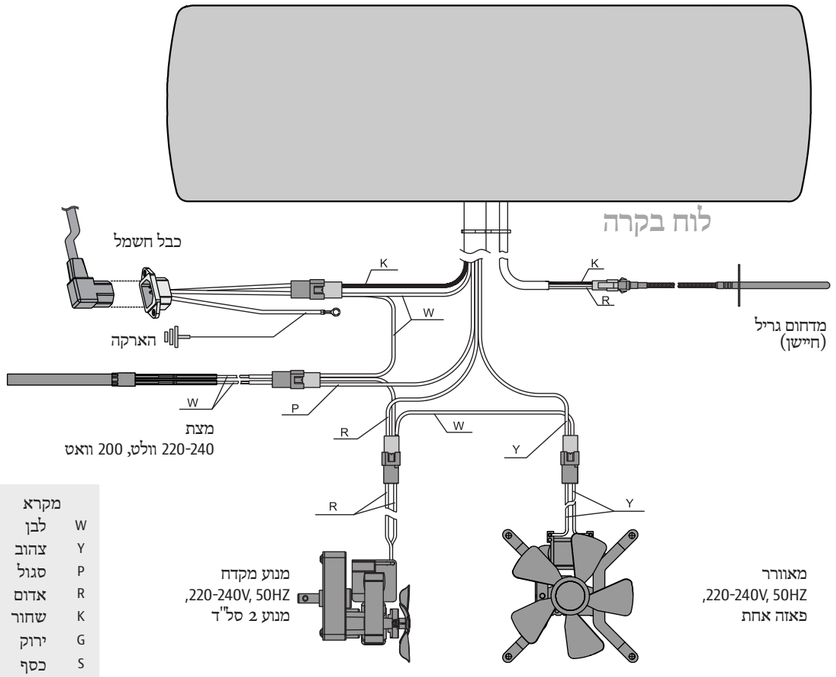
- אם לא ניתן להציג הוכחת רכישה או לאחר תום תקופת האחריות האמורה.
- עבור נזקים או פגמים הנובעים מבלאי, כגון שריטות, שקעים, סדקים, שבבים או חריצים קוסמטיים קלים. שינויים אסתטיים אלה במוצר אינם משפיעים על ביצועיו.
- אם המוצר לא הותקן, הופעל, נוקה ותוחזק בהתאם להוראות המדריך המצורף למוצה. האחריות אינה מכסה 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 עלולים 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 למוצה.
- עבור נזקים או פגמים העולים על עלות המוצה.
- עבור נזקים או פגמים שנגרמו כתוצאה משירות או תיקון של המוצר על ידי סוחר לא מורשה של Pit Boss®.

במהלך תקופת האחריות, חברת Outdoor Brands, 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 Outdoor Brands, 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.

תרשים חיווט	
אספקת חשמל	AC 220-240V, 50HZ
הספק נומינלי	250 וואט
דירוג צריכת דלק	1.12 ק"ג/שעה/ LB/H 2.48

הערה: רכיבים חשמליים, שעברו בדיקות בטיחות מוצרים ושירותי הסמכה, עומדים בסטיית בדיקה של ± 5-10 אחוזים.



מקרא	
W	לבן
Y	צהוב
P	סגול
R	אדום
K	שחור
G	ירוק
S	כסף

חלקי חילוף

פנו לספק המקומי שלכם
או בקר באתר האינטרנט
שלנו לקבלת קטלוג
מלא של חלפים.

זקוקים לעזרה?

צ'אט חי עם שירות
הלקוחות לשאלות
טכניות ושאלות הקשורות
לשירות.

#12001

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	**PB700NX**
מספר סידורי	
תאריך רכישה	ש ש ש ש ח ח י י
נרכש באמצעות (סוכן מורשה)	

שירות לקוחות

אם יש לכם שאלות או חששות לגבי המוצר שלכם, צוות שירות הלקוחות שלנו ישמח לעזור לכם. אנא הכן את פרטי הרישום שלכם לפני שתפנו לשירות הלקוחות.





HE

MĂSURI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE

IMPORTANT, CITIȚI CU ATENȚIE, PĂSTRAȚI DOCUMENTUL PENTRU CONSULTARE ULTERIOARĂ. MANUALUL TREBUIE CITIT ÎNAINTE DE UTILIZAREA APARATULUI!

CAUZELE MAJORE ALE INCENDIILOR APARATELOR REZULTĂ DIN ÎNTREȚINEREA DEFICITARĂ ȘI NERESPECTAREA SPAȚIULUI LIBER NECESAR PENTRU 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 cu ardere de combustibil pe bază de peleți. Nerespectarea acestor instrucțiuni poate duce la daune materiale, vătămări corporale sau chiar la deces. Contactați reprezentanții autorităților locale pentru construcții sau protecția la incendii cu privire la restricțiile și cerințele de inspecție impuse instalațiilor din zona dvs. Păstrați aceste instrucțiuni.

OMOLOGARE DE SIGURANȚĂ

CE RESPECTĂ 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

Trebuie să contactați asociația dvs. de proprietari, reprezentanții autorităților de construcții sau de pompieri sau autoritatea competentă pentru a obține autorizațiile, permisiunile sau informațiile necesare cu privire la orice restricții legate de instalare, cum ar fi orice grătar instalat pe o suprafață combustibilă, cerințele de inspecție sau chiar capacitatea de a utiliza un astfel de produs în zona dvs.

1. Pe părțile laterale ale grătarului trebuie menținut un spațiu minim de 914 mm (36 inch) față de construcțiile combustibile, precum și un spațiu de 914 mm (36 inch) în spatele grătarului față de construcțiile combustibile. **Nu instalați aparatul pe podele combustibile sau pardoseli protejate cu suprafețe combustibile, cu excepția cazului în care obțineți autorizări și permisiuni corespunzătoare de la autoritățile competente.** Nu utilizați acest aparat în interior, într-o zonă închisă sau neventilată, în interiorul caselor, vehiculelor, corturilor sau garajelor. Acest aparat pe peleți din lemn de esență tare nu trebuie amplasat sub un tavan sau o cornișă combustibilă. Păstrați grătarul într-o zonă liberă și fără materiale combustibile, benzină și alți vapori și alte lichide inflamabile.

   AVERTISMENT: Fiți atenți la materialele de construcție combustibile, controlați focul pentru a evita arderea excesivă. În cazul în care apare un incendiu provocat de grăsime, opriți grătarul și lăsați capacul închis până când se stinge focul. Deconectați cablul de alimentare. Nu aruncați apă pe unitate. Nu încercați să înăbușiți focul. Se recomandă să aveți la locație un stingător de incendiu aprobat pentru toate tipurile de incendii (clasa ABC). Dacă apare un incendiu necontrolat, sunați la Departamentul de pompieri.

2. Țineți cablurile electrice și combustibilul departe de suprafețele încălzite. Nu folosiți grătarul în ploaie sau în apropierea oricărei surse de apă. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de reprezentantul de service sau de o persoană cu calificări similare, pentru a evita un pericol.

3. După o perioadă în care aparatul a stat depozitat sau neutilizat, verificați camera de ardere pentru blocaje, rezervorul de peleți pentru obiecte străine și orice blocaje de aer în jurul orificiului de admisie a ventilatorului sau a hornului de evacuare a fumului. Curățați înainte de utilizare. Durata de viață a unității poate fi prelungită prin îngrijire și întreținere regulată. **Dacă grătarul este depozitat afară în timpul sezonului ploios sau al anotimpurilor cu umiditate ridicată, trebuie să vă asigurați că apa nu pătrunde în rezervorul de peleți.** Când se udă sau sunt expuși la umiditate ridicată, peleții din lemn de esență tare se vor expanda foarte mult, se vor descompune și pot bloca sistemul de alimentare. Întotdeauna scoateți aparatul din priză înainte de a efectua orice operațiune de service sau întreținere.

RO

IMPORTANT! Opriți întotdeauna aparatul și permiteți rularea ciclului de oprire. Deconectați aparatul din priză numai după încheierea ciclului de oprire și/sau înainte de curățare. Nerespectarea acestui avertisment poate provoca daune, vătămări grave, incendiu, electrocutare sau deces.

AVERTISMENT: Nu transportați grătarul în timpul utilizării sau în timp ce este fierbinte. Asigurați-vă că focul este complet stins și că grătarul este complet rece înainte de a-l muta.

4. Se recomandă purtarea mănușilor de grătar rezistente la căldură atunci când utilizați grătarul. Nu utilizați accesorii nespecificate pentru utilizarea cu acest aparat. Nu puneți un capac de grătar sau nimic inflamabil în zona spațiului de depozitare de sub grătar. Scoateți oalele și tigăile pe durata în care aparatul funcționează nesupravegheat, pentru a reduce riscul de incendiu.
5. Pentru a preveni contactul degetelor, îmbrăcămintei sau al altor obiecte cu sistemul de alimentare cu melc, aparatul este echipat cu un grilaj metalic de siguranță, montat în interiorul rezervorului de peleți. Acest grilaj nu trebuie îndepărtat, cu excepția cazului în care echipa de asistență pentru clienți sau un reprezentant autorizat vă instruiește astfel.

   AVERTISMENT: Acest aparat nu este recomandat copiilor, persoanelor cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau persoanelor fără experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care acestea sunt supravegheate direct sau instruite de o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
6. Anumite părți ale grătarului se pot înfierbânta foarte tare, ceea ce poate duce la vătămări grave. Țineți copiii mici și animalele de companie departe în timpul utilizării acestuia.
7. Nu lărgiți orificiile aprinzătorului sau camera de ardere. Nerespectarea acestui avertisment poate duce la un pericol de incendiu și vătămări corporale și vă va anula garanția.
8. Produsul poate avea margini sau puncte ascuțite. Contactul cu acestea poate cauza leziuni. Manevrați cu grijă.

ELIMINAREA CENUȘII

Cenușa trebuie colectată într-un recipient metalic cu capac etanș. Recipientul cu cenușă închis trebuie așezat pe o podea necombustibilă sau pe sol, departe de toate materialele combustibile, în așteptarea eliminării finale. Atunci când cenușa este eliminată prin îngropare în sol sau dispersare locală, aceasta ar trebui să rămână într-un recipient închis până când toți tăciunii s-au răcit complet.

COMBUSTIBIL PE BAZĂ DE PELEȚI DIN LEMN DE ESENȚĂ TARE

Acest aparat de gătit pe peleți este proiectat și aprobat numai pentru combustibil din lemn de esență tare peletizat, complet natural. Orice alt tip de combustibil ars în acest aparat va anula garanția și omologarea de siguranță. Utilizați numai peleții de combustibil specificați de producător. Nu utilizați peleți cu aditivi ca și combustibil. Peleții din lemn de esență tare sunt foarte susceptibili la umiditate și ar trebui să fie întotdeauna păstrați într-un recipient etanș. Dacă depozitați grătarul și nu va mai fi utilizat pentru o perioadă lungă, vă recomandăm să eliminați toți peleții din rezervor și din melcul de transfer, pentru a preveni blocajele. Combustibilul pe bază de peleți are o valoare medie de încălzire de 18.569-20.362 KJ/KG (8.000-8.770 BTU/LB), conținut de cenușă < 1%.

AVERTISMENT: Nu folosiți niciodată benzină, combustibil pentru lămpi de tip benzină, kerosen, lichid de aprindere pentru cărbuni sau lichide similare pentru a porni sau „împrospăta" un foc în acest aparat. Păstrați toate aceste lichide departe de aparat atunci când este utilizat.

La momentul imprimării acestui document nu există un standard industrial pentru peleții din lemn de esență tare pentru grătare, deși majoritatea fabricilor de peleți utilizează aceleași standarde pentru a produce peleți din lemn de esență tare pentru uz casnic. Puteți găsi informații suplimentare la www.pelletheat.org sau la Pellets Fuel Institute (Institutul producătorilor de peleți de combustibil).

Contactați reprezentantul local cu privire la calitatea peleților din zona dvs., precum și pentru informații despre calitatea mărcii. Deoarece nu se impune niciun control asupra calității peleților utilizați, a peleților afectați de umiditate, nu ne asumăm responsabilitatea pentru daunele cauzate de calitatea slabă a combustibilului.

CREOZOT

Creozot – formare și necesitatea de îndepărtare. În timpul arderii se produce un fum negru care lasă reziduuri de culoare neagră. Când peleții din lemn sunt arși încet, produc gudron și alți vapori organici care se combină cu umezeala expulzată, formând, astfel, creozot. Vaporii de creozot se condensează într-un horn de evacuare a fumului care este relativ rece, în cazul unui foc cu ardere lentă. Drept urmare, reziduurile de creozot se acumulează pe interiorul hornului de fum și în hota de evacuare. Când este aprins, acest creozot produce un foc extrem de fierbinte.

Conducta de grăsime trebuie inspectată cel puțin de două ori pe an pentru a stabili când a avut loc acumularea de grăsime și/sau de creozot. Dacă s-a acumulat grăsime sau creozot, se recomandă îndepărtarea acestora pentru a reduce riscul de incendiu.

MONOXID DE CARBON

Urmați aceste instrucțiuni pentru a preveni otrăvirea dvs., a familiei dvs. și a altor persoane cu acest gaz incolor și inodor:

- Informați-vă despre simptomele otrăvirii cu monoxid de carbon: durere de cap, amețeală, 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 la deces.
- Consultați un medic dacă dvs. sau alte persoane dezvoltați simptome asemănătoare gripei în timp ce gătiți în apropierea aparatului. Otrăvirea 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 toxic în special pentru femeile însărcinate și pentru feți, pentru sugari, vârstnici, fumători și persoanele cu probleme asociate sângelui sau sistemului circular, cum ar fi anemie sau boli de inimă.

ELIMINAREA CORECTĂ A ACESTUI PRODUS



Acest marcaj indică faptul că acest produs nu ar trebui eliminat 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-l în mod responsabil pentru a promova reutilizarea sustenabilă a resurselor materiale. Pentru a returna dispozitivul utilizat, vă rugăm să utilizați sistemele de retur și de colectare sau să contactați comerciantul cu amănuntul de unde a fost achiziționat produsul. Acesta poate prelua produsul pentru a-l recicla într-un mod sigur pentru mediu. Directiva 2002/96/CE

CUPRINS

Măsuri de siguranță importante 287
Conținutul pachetului 290
Specificații 290
Cunoașteți-vă grătarul 291
Panou de control 292
Operarea 293
- Pregătirea
- Setarea temperaturii
- Utilizarea sondelor de temperatură pentru carne
- Amorsarea melcului
- Prima utilizare (arderea impurităților)
- Utilizarea obișnuită
- Gătit și afumat la cald
- Afumatul la temperaturi scăzute
- Oprire
- Mai multe funcții

Îngrijire și întreținere 299
Depanare 301
Garanție 304
- Termeni și condiții
- Înregistrați-vă grătarul
- Asistență pentru clienți

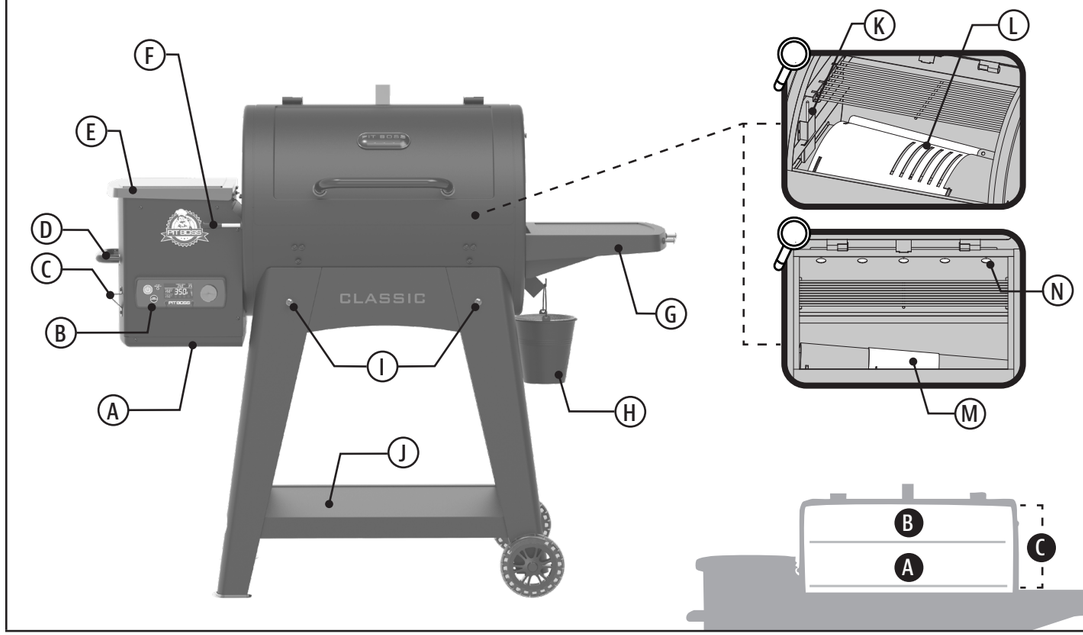
CONȚINUTUL PACHETULUI	
1 x	GRĂTAR ȘI PIESE
1 x	PACHET CU COMPONENTE DE MONTARE
1 x	SONDE DE TEMPERATURĂ PENTRU CARNE
1 x	GHID DE ASAMBLARE
1 x	MANUAL DE UTILIZARE

SPECIFICAȚII	
MODEL	PB700NX
SURSĂ DE ALIMENTARE	C.A. 220-240 V, 50 HZ
PUTERE NOMINALĂ	250 W
TIP COMBUSTIBIL	PELEȚI DIN LEMN DE ESENȚĂ TARE
CAPACITATE COMBUSTIBIL	8,5 KG/18,7 LB
INTERVAL DE TEMPERATURĂ	82-260 °C/180-500 °F
DIMENSIUNI	1,636 X 705 X 1,190 MM / 55,1 X 27,7 X 46,8 IN
GREUTATE	57,5 KG/126,7 LB



RO

CUNOAȘTEȚI-VĂ GRĂTARUL



A Panou de acces
Scoateți panoul de acces pentru a avea acces la componentele electrice pentru reparații și întreținere.

B Panou de control
Sistemul de control care gestionează viteza de alimentare a
peleților de combustibil, ventilatorul și setările de mediu.

C Deschizător de sticle
Țineți sticla și ridicați pentru a scoate capacul. Odată ce prindeți mișcarea, este foarte simplu.

D Mânerul rezervorului de peleți
Utilizați acest mâner de pe rezervorul de peleți pentru a înclina și a muta grătarul dintr-o zonă în alta.

E Rezervorul de peleți
Un rezervor de peleți mai mare, suficient pentru o sesiune de afumare completă. Grilajul de siguranță al rezervorului de peleți descompune orice bucăți mari de combustibil la adăugarea acestuia.

F Bara de reglare Flame Broiler™™
Reglați în siguranță și cu ușurință placa glisantă Flame Broiler, deplasând bara la stânga sau la dreapta.

G Raft lateral
Acest raft util adaugă mai mult spațiu pentru pregătirea mâncării și oferă cârlige pentru ustensilele de grătar.

H Găleată ușor accesibilă pentru colectarea grăsimii
Captează grăsimea de la gătit de pe grătar, menținând o zonă de gătit curată și liberă. Se scoate cu ușurință din jgheabul de sub grătar.

I Cârlige pentru ustensile

J Etajeră inferioară
Designul robust și deschis este perfect pentru a ține ustensilele de grătar și condimentele de pe sol.

K Sonda grătarului (Senzor)
Această piesă verticală din oțel inoxidabil măsoară temperatura internă a unității. Setați temperatura de la panoul de control, apoi sonda grătarului va citi temperatura internă a unității și o va regla la temperatura dorită.

L Placa principală Flame Broiler™
Frigeți și rumeniți la flacără după preferințe, cu flacără directă deasupra camerei de ardere. Obțineți dungi negre pe carne, ca la restaurantul dvs. preferat.

M Placa glisantă Flame Broiler™
Gătirea cu căldură indirectă sau gătirea prin convecție este posibilă atunci când placa glisantă acoperă fantele plăcii principale. Dați mai multă savoare bucăților mari de carne sau alimentelor delicate cu căldură indirectă.

N Găuri de evacuare
Aceste găuri permit circularea aerului în toată cuva. Amplasate de-a lungul părții din spate a cuvei, pentru o distribuire uniformă a căldurii. Mențineți-le curate.

ZONA DE GĂTIT

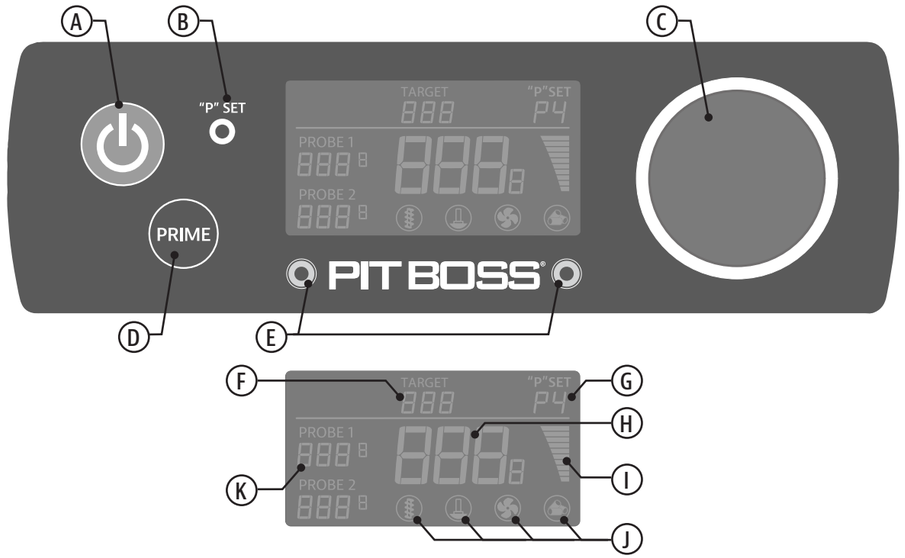
A 3.351,6 CM² / 519,5 IN²

B 1.467,1 cm² / 227,4 IN²

C 4.818,7 cm² / 746,9 IN²

RO

PANOU DE CONTROL



A Buton de pornire/oprire

Apăsați o dată pentru a porni aparatul. Apăsați și mențineți apăsat timp de trei secunde pentru a opri aparatul. Butonul va ilumina în albastru dacă unitatea este conectată la o sursă de alimentare.

B Butonul setării „P"

Utilizați acest buton când butonul de control este reglat la cea mai mică setare de temperatură. Setarea „P" controlează direct rata de funcționare pentru transferul peleților prin melc către camera de ardere.

C Buton de control

Creșteți sau reduceți valoarea temperaturii. Apăsați pentru a activa o schimbare a valorii, rotiți pentru a selecta valoarea, apoi apăsați din nou pentru a selecta/accepta noua valoare.

D Buton de amorsare

Apăsați și mențineți apăsat pentru a activa o alimentare suplimentară cu peleți în camera de ardere.

E Porturi de conectare pentru sondele de temperatură pentru carne

Cuplați capătul adaptorului unei sonde de temperatură pentru carne la un port de conectare. Citirea va apărea pe ecranul de afișare pentru sonda de temperatură pentru carne corespunzătoare selectată.

F Temperatura ȚINTĂ

Afișează temperatura țintă dorită. Aceasta este temperatura selectată prin rotirea butonului de control.

G Ciclul setării „P"

Afișează rata de funcționare selectată a setării „P". Rata de funcționare este selectată prin apăsarea ușoară a butonului setării „P", trecând de la P0 la P7.

H Temperatură REALĂ

Afișează temperatura reală din interiorul cuvei principale. Valoarea este măsurată cu sonda grătarului (senzor).

I Contorul de intensitate a focului

Afișează intensitatea reală a temperaturii focului din camera de ardere, schimbându-se din albastru în roșu. Culoarea se schimbă atunci când temperatura țintă dorită este reglată.

J Pictograme de operare

O pictogramă solidă e vizibilă atunci când o piesă este în funcțiune. Când o pictogramă se aprinde intermitent, înseamnă că a apărut o eroare. Consultați secțiunea Depanare pentru asistență.

K Valorile măsurate de sondele de temperatură pentru carne

Afișează citirea de temperatură măsurată de sonda (sau sondele) de temperatură pentru carne conectată. Citirea corespunde cu portul de conectare selectat.

AVEȚI ÎNTREBĂRI?

Consultați câteva întrebări frecvente onlin sau discutați live cu echipa de asistență pentru clienți.

#12001

RO

OPERAREA

PREGĂTIREA

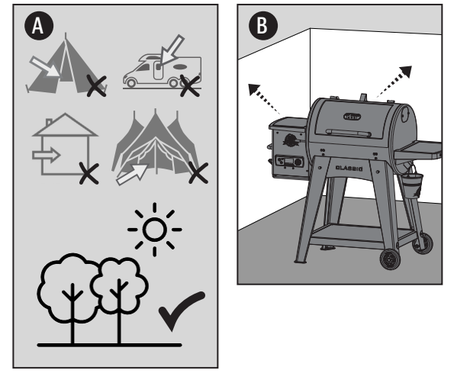
1. Ca în cazul tuturor aparatelor de exterior, condițiile meteorologice au un rol semnificativ în performanța grătarului dvs. și asupra timpului de gătire necesar pentru a obține alimente gătite perfect. Acest aparat nu trebuie amplasat sub un tavan sau sub o cornișă combustibilă **(A)**. Mențineți grătarul într-o zonă fără materiale combustibile, benzină și alți vapori și alte lichide inflamabile.

   Toate unitățile Pit Boss® trebuie menținute la o distanță minimă de 914 mm (36 inch) față de construcțiile combustibile, iar acest spațiu trebuie menținut pe toată durata funcționării grătarului. (B)

2. Piesele sunt incluse în ambalajul de livrare, inclusiv sub grătar. Inspectați grătarul, piesele și pachetul cu componente de montare după ce le scoateți din cartonul de protecție pentru livrare. Îndepărtați toate materialele de ambalare din interiorul și din exteriorul grătarului înainte de asamblare, apoi revizuiți și inspectați toate piesele conform ghidului de asamblare.

   Dacă vreo piesă lipsește sau este deteriorată, nu încercați să asamblați aparatul. Contactați-vă reprezentantul sau echipa de asistență pentru clienți Pit Boss® pentru piese.

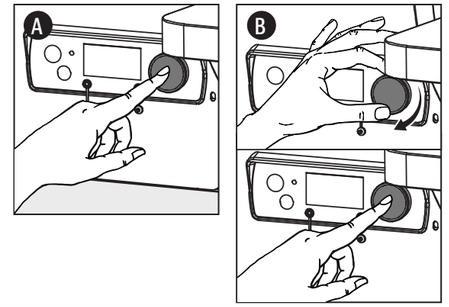
3. Asamblați unitatea conform instrucțiunilor din ghidul de asamblare.



SETAREA TEMPERATURII

Sonda grătarului măsoară temperatura internă a grătarului. La reglarea temperaturii țintă, sonda grătarului va citi temperatura reală din interiorul cuvei grătarului și o va ajusta la temperatura țintă dorită. Pentru a regla temperatura țintă a grătarului, urmați pașii de mai jos:

1. Apăsați butonul de control. Temperatura țintă se va aprinde intermitent, indicând faptul că este activă. **(A)**
2. Rotiți butonul de control pentru a schimba temperatura țintă la temperatura dorită. Odată ce se atinge temperatura țintă dorită, blocați-o apăsând butonul de control. **(B)**



UTILIZAREA UNEI SONDE DE TEMPERATURĂ PENTRU CARNE

O sondă de temperatură pentru carne măsoară temperatura internă a unei bucăți de carne. Introduceți adaptorul sondei de temperatură pentru carne în portul său de conectare și asigurați-vă că este introdus complet. Veți simți și veți auzi cum se fixează în poziție. Introduceți sonda de temperatură pentru carne din oțel inoxidabil în cea mai groasă porțiune a cărnii, iar temperatura internă va fi afișată pe ecranul panoului de control.

NOTĂ: Asigurați-vă că sonda de temperatură pentru carne și firele acesteia nu intră în contact direct cu flacăra sau cu o temperatură excesivă. Acest lucru poate duce la deteriorarea sondei de temperatură pentru carne. Când nu este utilizată, deconectați sonda de temperatură pentru carne și puneți-o la o parte, pentru a o menține protejată și curată.

RO

AMORSAREA MELCULUI

Melcul trebuie amorsat la prima utilizare a grătarului sau ori de câte ori grătarul rămâne fără peleți în rezervor. Dacă nu este amorsat, grătarul se va opri înainte ca peleții să se aprindă, și nici focul nu se va aprinde. Urmați acești pași pentru a amorsa melcul:

1. Deschideți capacul rezervorului de peleți. Asigurați-vă că nu există obiecte străine în rezervorul de peleți sau care blochează sistemul de alimentare cu melc.
2. Scoateți toate componentele de gătit din interiorul grătarului. Localizați camera de ardere în partea de jos a grătarului cu peleți.
3. Conectați cablul de alimentare la o sursă de alimentare.
4. Apăsați butonul de pornire/oprire pentru a porni unitatea. Acest lucru va iniția ciclul de pornire.
   - Asigurați-vă că auziți cum se rotește melcul. Țineți mâna deasupra camerei de ardere și simțiți dacă aerul circulă. NU puneți mâinile sau degetele în interiorul camerei de ardere, deoarece vă puteți răni.
   - După aproximativ treizeci de secunde, ar trebui să simțiți mirosul aprinzătorului și să începeți să simțiți aerul care se încălzește deasupra camerei de ardere. Vârful aprinzătorului se face roșu incandescent și va deveni extrem de fierbinte; poate provoca arsuri. Nu atingeți aprinzătorul.
5. După ce ați verificat că toate componente electrice funcționează corect, opriți grătarul.
6. Umpleți rezervorul cu peleți din lemn de esență tare, complet naturali, destinați grătarelor.
7. Apăsați butonul de pornire/oprire pentru a porni unitatea. Acest lucru va iniția ciclul de pornire.
8. Apăsați și mențineți apăsat butonul de amorsare până când vedeți cum cad peleții din melc în camera de ardere. Acum puteți elibera butonul de amorsare.
9. Acum puteți opri grătarul. Asigurați-vă că lăsați grătarul în priză până când termină ciclul de răcire. Când se oprește ventilatorul, înseamnă că grătarul a finalizat ciclul de oprire și că puteți deconecta grătarul în siguranță.
10. Montați la loc componentele de gătit în cuva principală.
11. Grătarul este acum amorsat și gata de utilizare! Dacă aceasta este prima utilizare a grătarului, continuați cu o ardere a impurităților din grătar.

PRIMA UTILIZARE (ARDEREA IMPURITĂȚILOR)

Odată ce melcul a fost amorsat și înainte de a găti pe grătar pentru prima dată, este important să efectuați o ardere a impurităților grătarului, pentru a arde grătarul și a-l curăța de orice materii străine.

1. Urmați instrucțiunile de utilizare obișnuită (de mai jos) pentru a porni unitatea.
2. Rotiți butonul de control la orice temperatură de peste 176 °C/350 °F (cu capacul închis) timp de 30 până la 40 de minute.
3. Urmați instrucțiunile de oprire pentru a opri unitatea sau continuați să folosiți grătarul la temperatura dorită.

RO

UTILIZAREA OBIȘNUITĂ

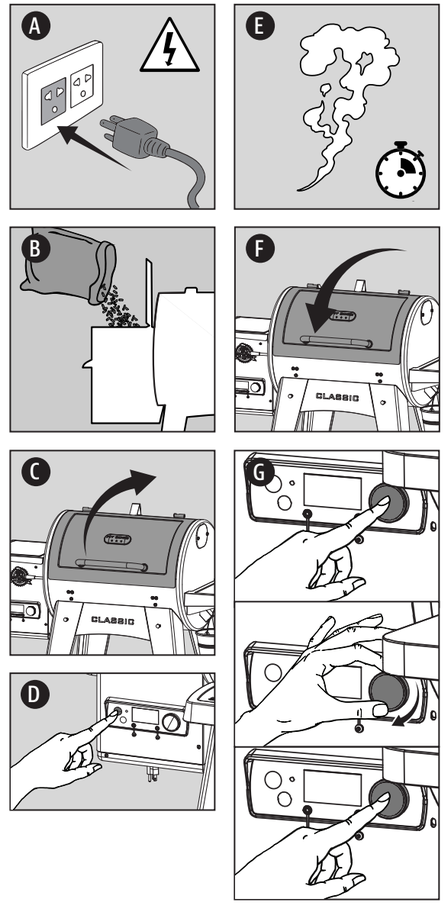
Afumatul și stilurile de gătire a cărnii pot oferi rezultate diferite în funcție de timp și de temperatură. Pentru cele mai bune rezultate, mențineți o evidență cu ce ați gătit, la ce temperatură și pentru cât timp, și notați rezultatele. Adaptați aceste informații data viitoare când gătiți, în funcție de gustul dvs. Pe măsură ce vă familiarizați cu grătarul, vă recomandăm să țineți un termometru de exterior aproape de zona de gătit. Repetiția e mama învățăturii.

Este posibil ca citirile de temperatură de pe panoul de control să nu fie exact aceleași de pe termometru. Temperatura de gătit este afectată de următorii factori: temperatura ambiantă exterioară, intensitatea și direcția vântului, calitatea peleților de combustibil utilizați, capacul închis sau deschis, precum și de cantitatea de mâncare gătită.

Urmați acești pași pentru utilizarea obișnuită a grătarului:

1. Confirmați că melcul este amorsat. Dacă nu este, amorsați melcul.
2. Conectați cablul de alimentare la o sursă de alimentare împământată. **(A)**
3. Deschideți capacul rezervorului de peleți și verificați cantitatea de peleți. Dacă e nevoie, completați cu peleți din lemn de esență tare, complet naturali, destinați grătarelor. **(B)**
4. Deschideți capacul grătarului. **(C)**
5. Apăsați butonul de pornire/oprire pentru a porni unitatea **(D)**. Acest lucru va activa ciclul de pornire:
   - Sistemul de alimentare cu melc va începe să funcționeze, iar ventilatorul va furniza aer în camera de ardere.

     Capacul trebuie să rămână deschis pe durata ciclului de pornire.
   - Grătarul va începe să producă fum în timpul ciclului de pornire **(E)**. Pentru a confirma că ciclul de pornire a început corect, ascultați dacă se aude un duduit și observați dacă se generează căldură.
6. Ciclul de pornire este finalizat după ce se disipează fumul înecăcios și alb. Închideți capacul grătarului. **(F)**
7. Apăsați butonul de control. Rotiți butonul de control pentru a schimba temperatura țintă la temperatura dorită. Odată ce se atinge temperatura țintă dorită, blocați-o apăsând din nou butonul de control și începeți să gătiți! **(G)**



RO

GĂTITUL ȘI AFUMATUL LA CALD

Afumatul și stilurile de gătire a cărnii pot oferi rezultate diferite în funcție de timp și de temperatură. Arta afumării la cald implică timpi de gătire mai lungi, dar produce o aromă mai naturală de lemn de esență tare (și un mult-râvnit semn circular de afumare) pe carne. Temperaturile mai ridicate de gătit implică un timp de gătire mai scurt, producând mai puțină aromă de fum.

Pentru cele mai bune rezultate, lăsați carnea să se odihnească după gătit. Astfel, sucurile naturale migrează înapoi în fibrele cărnii, rezultând într-o bucată de carne mai suculentă și mai aromată. Timpii de odihnă pot dura de la 3 minute și până la 60 de minute, în funcție de dimensiunea bucăților de carne.

TIPUL DE CARNE	TEMPERATURA DE GĂTIRE	TIMPUL ESTIMAT	TEMPERATURA ȚINTĂ
CARNE DE PASĂRE			
Curcan (întreg)	110 °C/225 °F	30-35 MIN/LB	74 °C/165 °F
Pui (întreg)	190 °C/375 °F	3-4 H	74 °C/165 °F
Copane, piept	190 °C/375 °F	1-2 H	74 °C/165 °F
Vânat mic	190 °C/375 °F	1-2 H	74 °C/165 °F
Rață	135 °C/275 °F	2-3 H	74 °C/165 °F
CARNE DE PORC			
Jambon (întreg)	120 °C/250 °F	15-20 MIN/LB	71 °C/160 °F
Friptură întreagă	190 °C/375 °F	3-4 H	74 °C/165 °F
Coaste	120 °C/250 °F	4 H	88 °C/190 °F
Costițe	95 °C/200 °F	3-4 H	88 °C/190 °F
File	110 °C/225 °F	1,5 H	82 °C/180 °F
Spată	110 °C/225 °F	1,5 H/LB	90-98 °C/195-210 °F
CARNE DE VITĂ			
Friptură	120 °C/250 °F	8-10 MIN	60 °C/140 °F
File	110 °C/225 °F	2-3 H	60 °C/140 °F
Friptură întreagă	110 °C/225 °F	3-4 H	63 °C/145 °F
Coaste	110 °C/225 °F	3-4 H	79 °C/175 °F
Antricot	120 °C/250 °F	15-20 MIN/LB	57 °C/135 °F
Fleică	110 °C/225 °F	1 H/LB	90-98 °C/195-210 °F
VÂNAT			
File	110 °C/225 °F	1-2 H/LB	74 °C/165 °F
Friptură întreagă	120 °C/250 °F	1-2 H/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 H	63 °C/145 °F
Homar	95 °C/200 °F	2-3 H	63 °C/145 °F

RO

Fotografiați acest grafic pentru consultare ulterioară. Ne puteți mulțumi mai târziu!

AFUMATUL LA TEMPERATURI SCĂZUTE

Rotirea butonului de control la cea mai mică setare de temperatură (82 °C/180 °F) și utilizarea valorii setării „P" permite utilizatorului să controleze direct rata de funcționare a peleților care alimentează camera de ardere. Prin controlul valorii setării „P", utilizatorul poate infuza mai multă aromă de fum în alimentele sale, la o temperatură de gătit scăzută. De asemenea, este util atunci când gătiți la temperaturi scăzute, când unitatea este puternic afectată de condițiile meteorologice. Deoarece condițiile de mediu pot afecta temperatura internă de gătire a grătarului, pot exista fluctuații mari ale temperaturilor citite, dar este foarte avantajos să învățați cum să folosiți valoarea setării „P" în funcție de locația geografică.

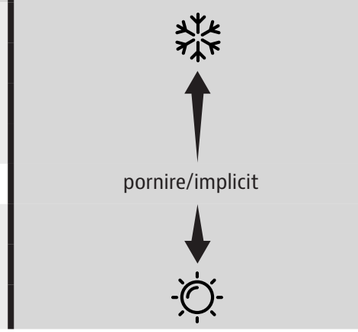
IMPORTANT: nu apăsați prea tare pe butonul setării „P", deoarece îl puteți deteriora. Este suficient să apăsați ușor.

Valoarea implicită a setării P este P-4. La această setare, precum în ciclul de pornire, grătarul va alimenta peleții timp de 18 secunde și va face o pauză de 115 secunde. În majoritatea cazurilor, se recomandă să păstrați setarea P implicită.

Urmați tabelul de mai jos pentru setarea P:

RATA DE FUNCȚIONARE A MELCULUI (SECUNDE)

VALOAREA SETATĂ „P"	ALIMENTARE ACTIVATĂ	DURATA PAUZEI
P0	18	55
P1	18	70
P2	18	85
P3	18	100
P4	18	115
P5	18	130
P6	18	140
P7	18	150



Creșterea setării P la P-5, P-6 sau P-7 crește timpul de pauză dintre fiecare alimentare cu peleți în camera de ardere. O setare P mai mare se folosește în mediile mai calde sau fierbinți când se dorește afumarea la temperaturi mari, dar temperatura ambientală exterioară ar amplifica temperatura de gătire din interiorul grătarului.

Notă: monitorizați îndeaproape camera de ardere, deoarece creșterea exagerată a setării P poate provoca stingerea completă a focului.

Scăderea setării P la P-3, P-2, P-1 sau P-0 va reduce timpul de pauză dintre fiecare alimentare cu peleți în camera de ardere. O setare P mai mică se folosește pentru a compensa temperaturile mai scăzute, în situațiile în care temperatura exterioară ambientală va reduce sau va slăbi intensitatea căldurii produse în interiorul grătarului. De asemenea, reducerea setării P poate minimiza fluctuațiile de temperatură în diferite condiții meteorologice.

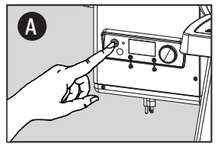
RO

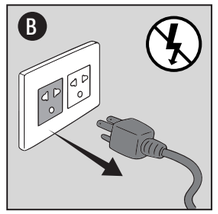
OPRIREA

Urmați acești pași pentru a opri grătarul în condiții de siguranță:

1. Apăsați și mențineți apăsat butonul de pornire/oprire timp de trei secunde pentru a opri unitatea. **(A)**
   - Grătarul va porni ciclul de răcire automat. Sistemul cu melc va întrerupe alimentarea cu combustibil, flacăra se va stinge, iar ventilatorul va continua să funcționeze până la finalizarea ciclului de răcire.
2. După finalizarea ciclului de oprire (când se oprește ventilatorul), deconectați cablul de alimentare. **(B)**

   IMPORTANT! Opriți întotdeauna aparatul și permiteți rularea ciclului de oprire. Deconectați aparatul din priză numai după încheierea 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 setării „P" timp de două secunde, iar unitatea de temperatură se va schimba de la Celsius (°C) la Fahrenheit (°F).
2. Repetați pentru a schimba înapoi la Celsius (°C).

Sfaturi pentru sondele de temperatură pentru carne

Sonda de temperatură pentru carne măsoară temperatura internă a cărnii din grătar, asemănător cuptoarelor de interior. Mai multe sonde de temperatură pentru carne înseamnă mai multe citiri!

- Introduceți o sondă de temperatură pentru carne în cea mai groasă parte a cărnii.
- Când nu o utilizați, decuplați-o de la portul de conectare al sondei și puneți-o deoparte pentru a o menține protejată și curată.

Amorsare pentru recuperare rapidă

Utilizați butonul de amorsare pentru a activa o alimentare suplimentară cu peleți în camera de ardere.

- Această opțiune poate fi folosită pentru a adăuga mai mult combustibil pe foc înainte de deschiderea capacului cuvei, rezultând un timp rapid de recuperare a căldurii.
- Utilizați-o când afumați la temperaturi scăzute, pentru a intensifica aroma de fum curat. O alimentare suplimentară cu peleți va intensifica aroma delicioasă de fum!

AVEȚI ÎNTREBĂRI?

Consultați câteva întrebări frecvente online sau discutați live cu echipa de asistență pentru clienți.

#12001

OBȚINEȚI UNELTELE MESERIEI

Explorați o varietate de accesorii pentru grătar disponibile în magazinul nostru online pentru toate nivelurile de experiență în gătit.

RO

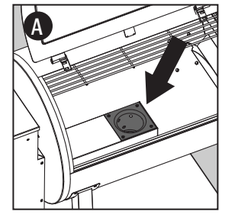
ÎNGRIJIRE ȘI ÎNTREȚINERE

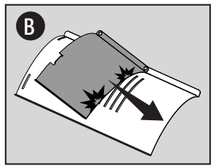
Orice unitate Pit Boss® vă va oferi mulți ani de funcționare aromată cu curățare minimă. Urmați aceste sfaturi pentru a vă întreține grătarul:

Interiorul grătarului

- Curățați camera de ardere după fiecare câteva utilizări. Astfel, asigurați aprinderea corectă și evitați orice acumulare dură de resturi sau cenușă. **(A)**
- Folosiți o perie de curățare a grătarului pentru a îndepărta orice alimente sau acumulare de pe grilajele de gătit. Cel mai bine este să faceți acest lucru cât încă sunt calde, după o sesiune gătit.
- Incendiile provocate de grăsime sunt cauzate de prea multe resturi căzute pe componentele de gătit ale grătarului. Utilizați placa glisantă Flame Broiler pentru a răzui placa principală și invers **(B)**. Îndepărtați resturile din interiorul cuvei cu un aspirator umed/uscat. Pentru curățare profundă suplimentară, utilizați produsul de curățare și degresare Pit Boss® pentru interiorul și exteriorul grătarului.

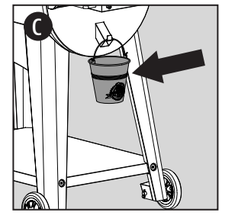
  IMPORTANT: deoarece temperatura este ridicată, nu acoperiți componentele Flame Broiler cu folie de aluminiu.

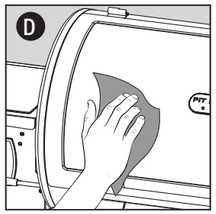




Exteriorul grătarului

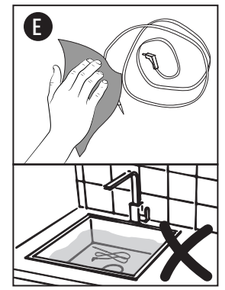
- Verificați frecvent găleata pentru colectarea grăsimii și curățați-o oricând este necesar. Luați în considerare modalitatea în care gătiți. **(C)**
- Ștergeți grătarul după fiecare utilizare **(D)**. Folosiți apă caldă cu săpun pentru a elimina grăsimea. Nu utilizați soluții de curățare pentru cuptoare, produse de curățare abrazive sau bureți de curățare abrazivi pe suprafețele exterioare ale grătarului. Niciuna dintre suprafețele vopsite nu este acoperită de garanție, ci mai degrabă este inclusă în întreținerea și îngrijirea generală. Pentru zgârieturile de vopsea, uzura sau exfolierea finisajului, toate suprafețele vopsite pot fi retușate folosind o vopsea pentru grătare, rezistentă la temperaturi ridicate.
- Capacul pentru grătar este cea mai bună protecție împotriva intemperiilor și a poluanților exteriori. Atunci când nu utilizați unitatea sau dacă o depozitați pe termen lung, țineți-o acoperită într-un garaj sau într-o magazie.

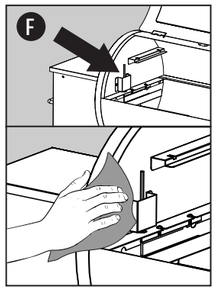




Sondele

- Ștergeți sonda de temperatură pentru carne după fiecare utilizare. O sondă de temperatură pentru carne care nu este utilizată ar trebui să fie rulată într-o bobină mare, lejeră. Dacă răsuciți sau îndoiți firele sondelor, acestea se pot deteriora. Nu le puneți în mașina de spălat vase și nu le scufundați în apă. Deteriorarea firelor interne cauzată de apă va provoca scurtcircuitarea sondelor de temperatură pentru carne, generând citiri false. **(E)**
- Verificați și curățați orice grăsime sau resturi de pe sonda grătarului, localizată în interiorul corpului grătarului principal, pe peretele lateral stâng. O citire a plăcii de control care este mult diferită de citirea termometrului pentru grătar este adesea cauzată de o sondă de grătar murdară. **(F)**
- Dacă o sondă este deteriorată, ar trebui înlocuită.



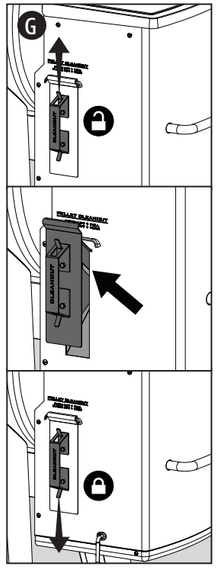


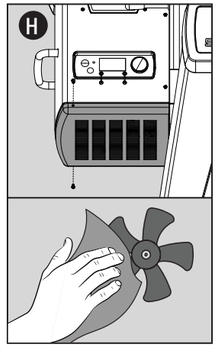
RO

Ansamblul rezervorului de peleți

- Rezervorul de peleți include o funcție de eliminare a peleților pentru a permite curățarea ușoară și schimbarea aromelor peleților de combustibil din lemn. Pentru eliminarea peleților, localizați ușa de eliminare a peleților și mânerul acesteia pe partea din spate a rezervorului. Ridicați mânerul ușii pentru deblocare. Așezați o găleată curată și goală sub ușa de eliminare și trageți de mânerul ușii pentru a deschide placa de acces la jgheab, permițând peleților să iasă din rezervor. După golire, ridicați din nou mânerul ușii pentru deblocare. Împingeți placa de acces la jgheab înapoi în poziție. Împingeți mânerul ușii în jos pentru închidere și blocare. **(G)**

  NOTĂ: folosiți o perie cu mâner lung sau un aspirator pentru a îndepărta excesul de peleți, rumeguș și resturi, pentru o curățare completă prin grilajul rezervorului de peleți.
- Este recomandat să scoateți toți peleții din sistemul cu melc dacă grătarul va fi neutilizat pentru o perioadă lungă. Acest lucru se poate face simplu, prin punerea în funcțiune a grătarului cu un rezervor de peleți gol, până când toți peleții au fost eliminați din tubul melcului.
- Verificați și îndepărtați orice resturi din orificiul de admisie a aerului pentru ventilator, care se găsește în partea inferioară a rezervorului de peleți. După îndepărtarea panoului de acces, ștergeți cu grijă orice acumulare de grăsime de pe paletele ventilatorului. Folosiți apă caldă cu săpun pentru a îndepărta funinginea și grăsimea. Astfel, vă asigurați că fluxul de aer este curat și suficient pentru sistemul de alimentare. **(H)**





FIȘĂ DE AJUTOR PENTRU ÎNGRIJIREA GRĂTARULUI

ARTICOL	FRECVENȚA DE CURĂȚARE	METODA DE CURĂȚARE
Partea inferioară a grătarului principal	La fiecare 5-6 sesiuni de utilizare a grătarului	Colectați, aspirați resturile în exces cu un aspirator umed/uscat
Camera de ardere	La fiecare 2-3 sesiuni de utilizare a grătarului	Colectați, aspirați resturile în exces cu un aspirator umed/uscat
Grilajele de gătit	După fiecare sesiune de utilizare a grătarului	Ardeți excesul, curățați cu o perie de alamă
Flame Broiler™	La fiecare 5-6 sesiuni de utilizare a grătarului	Răzuiți placa principală cu glisorul, nu spălați
Raft	După fiecare sesiune de utilizare a grătarului	Lavetă și apă cu săpun
Găleata de colectare a grăsimii	După fiecare sesiune de utilizare a grătarului	Lavetă și apă cu săpun
Sistemul de alimentare cu melc	Când sacul de peleți este gol	Permiteți melcului să împingă rumegușul în afară, lăsând rezervorul de peleți gol
Componentele electrice ale rezervorului de peleți	O dată pe an	Îndepărtați praful din interior, ștergeți lamele ventilatorului cu apă cu săpun
Gura de admisie a aerului	La fiecare 5-6 sesiuni de utilizare a grătarului	Îndepărtați praful, ștergeți cu o lavetă și apă cu săpun
Sonda grătarului (Senzorul) și protecția	La fiecare 2-3 sesiuni de utilizare a grătarului	Lavetă și apă cu săpun

Fotografiați acest grafic pentru consultare ulterioară.

RO

DEPANARE

Curățarea și întreținerea corecte, precum și utilizarea combustibilului curat, uscat și de calitate vor preveni problemele frecvente legate de funcționare. Sfaturile de depanare de mai jos pot fi utile când grătarul Pit Boss® funcționează prost sau dacă este utilizat mai rar.

AVERTISMENT: Deconectați întotdeauna cablul electric înainte de deschiderea grătarului pentru orice inspecție, întreținere, curățare sau lucrări de service. Asigurați-vă că grătarul este complet răcit pentru a evita rănirile.

PROBLEMĂ	CAUZĂ	SOLUȚIE
Nu se aprinde nicio lumină pe panoul de control	Nu este conectat la sursa de alimentare	Asigurați-vă că unitatea este conectată la o sursă de alimentare funcțională. Asigurați-vă că furnizează cel puțin 10 amperi. Asigurați-vă că toate conexiunile cablurilor sunt bine cuplate și uscate.
	Siguranță arsă pe panoul de control	Scoateți panoul de acces. Apăsați clapetele de plastic care țin panoul de control în poziție și trageți cu grijă controlerul din interiorul rezervorului de peleți pentru a elibera panoul de control. Verificați dacă siguranța are un fir rupt sau dacă firul s-a înnegrit. Dacă identificați aceste aspecte, siguranța trebuie înlocuită manual.
	Panou de control defect	Panoul de control trebuie înlocuit. Contactați echipa de asistență pentru clienți pentru piesa de schimb.
Nu se aprinde focul în camera de ardere	Melcul nu a fost amorsat	Înainte de prima utilizare a unității sau oricând rezervorul de peleți este golit complet, melcul trebuie amorsat pentru a permite peleților să umple tubul melcului. Dacă nu este amorsat, aprinzătorul se va dezactiva înainte ca peleții să ajungă în camera de ardere. Urmați procedura de amorsare a melcului.
Grătarul nu atinge sau nu menține o temperatură stabilă	Flux de aer insuficient prin camera de ardere	Verificați camera de ardere pentru a vedea dacă nu există acumulări de cenușă sau blocaje. 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 murdar. Verificați motorul melcului pentru a confirma funcționarea și asigurați-vă că nu există niciun blocaj în tubul melcului. După ce ați trecut prin toți pașii de mai sus, porniți grătarul și așteptați 10 minute. Verificați dacă flacăra produsă este luminoasă și intensă.
	Lipsa combustibilului, calitatea slabă a combustibilului, obstrucționarea sistemului de alimentare	Verificați rezervorul de peleți pentru a vedea dacă nivelul de combustibil este suficient și realimentați dacă acesta este scăzut. În cazul în care calitatea peleților din lemn de esență tare este slabă sau dacă peleții sunt prea lungi, sistemul de alimentare poate fi obstrucționat. Scoateți peleții și urmați instrucțiunile de îngrijire și întreținere.
	Sondă pentru grătar (senzor)	Verificați starea sondei grătarului (senzor). Urmați instrucțiunile de îngrijire și întreținere dacă este murdar. Contactați serviciul de asistență pentru clienți pentru o piesă de schimb, dacă aceasta este deteriorată.
Temperatura grătarului la valoare scăzută este prea fierbinte	Setarea „P" este prea scăzută	Apăsați butonul setării „P" și creșteți setarea „P".
Temperatura reală nu se reglează	Sondă pentru grătar murdară	Verificați starea sondei pentru grătar. Urmați instrucțiunile de îngrijire și întreținere dacă este murdar.
Grătarul produce fum în exces sau decolorat, mâncarea este decolorată de la fum	Acumulare de grăsime	Urmați instrucțiunile de îngrijire și întreținere.
	Calitatea peleților din lemn de esență tare	Îndepărtați din rezervor peleții din lemn de esență tare care sunt umezi. Urmați instrucțiunile de îngrijire și întreținere pentru curățare. Înlocuiți cu peleți din lemn de esență tare uscați.
	Camera de ardere este blocată	Îndepărtați din camera de ardere peleții din lemn de esență tare care sunt umezi. Urmați procedura de amorsare a melcului.
	Admisie de aer insuficientă pentru ventilator	Verificați ventilatorul. Asigurați-vă că este curat, că funcționează corect și că admisia de aer nu este blocată. Urmați instrucțiunile de îngrijire și întreținere dacă este murdar.
Intensificări frecvente ale flăcărilor	Temperatura de gătit	Încercați să gătiți la o temperatură mai scăzută. Grăsimea are un punct de aprindere. Mențineți temperatura sub 176 °C/350 °F atunci când gătiți alimente foarte grase.
	Acumulare de grăsime pe componentele de gătit	Urmați instrucțiunile de îngrijire și întreținere.

RO

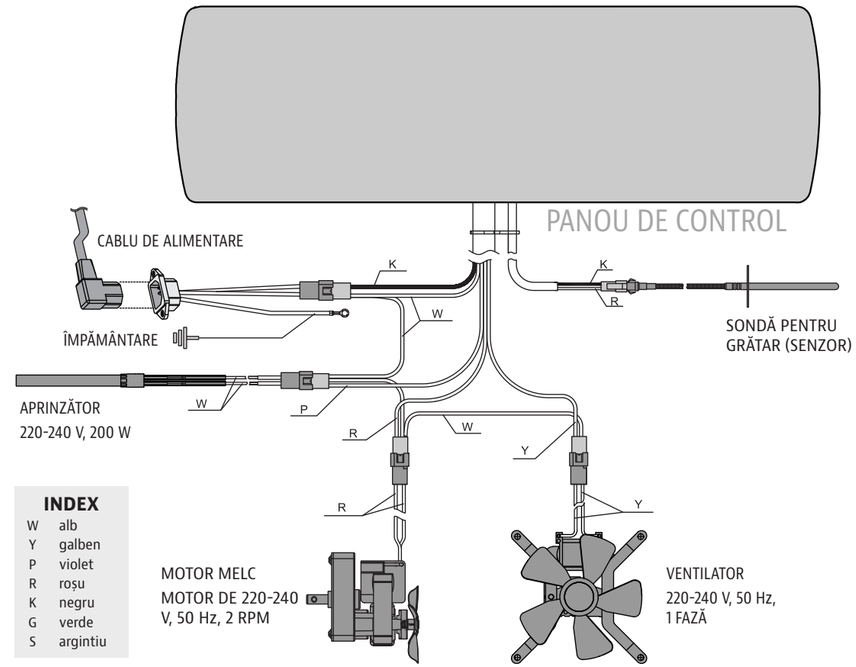
Cod de eroare „ErH"	Unitatea s-a supraîncălzit, posibil din cauza focului provocat de grăsime sau a excesului de combustibil.	Apăsați și mențineți apăsat butonul de pornire/oprire timp de trei secunde pentru a opri unitatea și lăsați grătarul să se răcească. Urmați instrucțiunile de îngrijire și întreținere. După întreținere, îndepărtați peleții și confirmați poziționarea tuturor pieselor componente. După ce s-a răcit, apăsați butonul de pornire/oprire pentru a porni unitatea, apoi selectați temperatura dorită. Dacă încă se afișează codul de eroare, contactați Serviciul de asistență pentru clienți.
Cod de eroare „ErP"	Firul sondei pentru grătar nu se conectează.	Scoateți panoul de acces și verificați dacă firele sondei pentru grătar sunt deteriorate. Decuplați și recuplați conectorii sondei grătarului la panoul de control.
	Sonda pentru grătar este ruptă	Sonda pentru grătar trebuie înlocuită. Contactați serviciul de asistență pentru clienți pentru o piesă de schimb.
Cod de eroare „ErL"	Grătarul nu reușește să efectueze ciclul de pornire.	Verificați poziționarea corectă a componentelor de gătit. Verificați dacă în rezervorul de peleți este suficient combustibil sau dacă există vreun blocaj în sistemul de alimentare. Scoateți peleții și urmați instrucțiunile de îngrijire și întreținere. Verificați sonda pentru grătar (senzor) pentru a confirma dacă temperatura reală este corectă și precisă. Urmați instrucțiunile de îngrijire și întreținere dacă este murdar. Verificați poziționarea aprinzătorului și dacă acesta se încălzește corect. În caz de 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 murdar.
Cod de eroare „NoP"	Conexiune deficitară la portul de conectare	Deconectați sonda de temperatură pentru carne de la portul de conexiune de pe panoul de control și reconectați-o. Asigurați-vă că adaptorul sondei de temperatură pentru carne este bine conectat. Verificați dacă există semne de deteriorare la capătul adaptorului. Dacă tot nu funcționează, sunați la serviciul de asistență pentru clienți pentru piesa de schimb.
	Sonda de temperatură pentru carne este deteriorată	Verificați dacă există semne de deteriorare la firele sondei de temperatură pentru carne. Dacă sunt deteriorate, sunați la serviciul de asistență pentru clienți pentru piesa de schimb.
	Panou de control defect	Panoul de control trebuie înlocuit. Contactați echipa de asistență pentru clienți pentru piesa de schimb.
Cod de eroare „Err" cu pictogramă melc care se aprinde intermitent	Motorul melcului este blocat, nu se conectează	Scoateți componentele de gătit din cuva principală. Porniți unitatea și inspectați sistemul de alimentare cu melc. Confirmați vizual că melcul transferă peleți în camera de ardere. Decuplați și recuplați conectorul motorului melcului la panoul de control. Dacă nu funcționează corect, sunați la serviciul de asistență pentru clienți pentru a solicita asistență sau o piesă de schimb.
Cod de eroare „Err" cu pictogramă aprinzător care se aprinde intermitent	Aprinzătorul nu funcționează corect, nu se conectează	Scoateți componentele de gătit din cuva principală. Porniți unitatea și inspectați aprinzătorul. Confirmați vizual că aprinzătorul funcționează, ținând mâna deasupra camerei de ardere și simțind căldura. Confirmați vizual că aprinzătorul este aliniat cu gaura din camera de ardere și deschideți-l pentru a aprinde peleții. Decuplați și recuplați conectorul aprinzătorului la panoul de control. Dacă nu funcționează corect, sunați la serviciul de asistență pentru clienți pentru a solicita asistență sau o piesă de schimb.
	Defecțiune aprinzător	Aprinzătorul trebuie înlocuit. Contactați echipa de asistență pentru clienți pentru piesa de schimb.
Cod de eroare „Err" cu pictogramă ventilator care se aprinde intermitent	Ventilatorul nu funcționează corect, nu se conectează	Verificați ventilatorul. Asigurați-vă că funcționează corect și că admisia de aer nu este blocată. Scoateți panoul de acces (consultați Schema electrică pentru diagramă) și verificați dacă firele ventilatorului sunt deteriorate. Decuplați și recuplați conectorul ventilatorului la panoul de control. Urmați instrucțiunile de îngrijire și întreținere dacă lamele ventilatorului sunt murdare.
Cod de eroare „Err" cu pictogramă peleți care se aprinde intermitent	Lipsa combustibilului, calitatea slabă a combustibilului, grătarul nu rămâne aprins	Verificați rezervorul de peleți pentru a vedea dacă nivelul de combustibil este suficient și realimentați dacă este scăzut. În cazul în care calitatea peleților din lemn de esență tare este slabă sau dacă peleții sunt prea lungi, sistemul de alimentare poate fi obstrucționat. Scoateți peleții și urmați instrucțiunile de îngrijire și întreținere.

RO

SCHEMA ELECTRICĂ

SURSĂ DE ALIMENTARE	C.A. 220-240 V, 50 Hz
PUTERE NOMINALĂ	250 W
VALOARE NOMINALĂ INTRARE COMBUSTIBIL	1,12 KG/H / 2,48 LB/H

NOTĂ: Componentele electrice, care au trecut testele de siguranță a produselor și de procesele de certificare, respectă o toleranță de testare de ± 5-10 procente.



INDEX

W	alb
Y	galben
P	violet
R	roșu
K	negru
G	verde
S	argintiu

AVEȚI NEVOIE DE AJUTOR?

Discutați live cu echipa de asistență pentru clienți dacă aveți întrebări legate de aspecte tehnice sau de asistență.

#12001

PIESE DE SCHIMB

Contactați-vă distribuitorul local sau vizitați-ne online pentru un catalog complet de piese.

RO

GARANȚIE

TERMENI ȘI CONDIȚII

Grătarele Pit Boss® („Pit Boss®"), fabricate de Outdoor Brands, LLC, au o garanție de 5 ani împotriva defectelor și manoperei pentru toate piesele, precum și o garanție de 5 ani pentru componentele electrice ale acestor produse. Outdoor Brands, LLC garantează că toate piesele sunt lipsite de defecte de material și manoperă, în condiții normale de utilizare, pe durata de utilizare și deținere de către cumpărătorul inițial.

Nu există nicio altă garanție suplimentară aplicabilă pentru acest produs.
Această garanție nu se aplică:

- dacă nu se poate furniza dovada achiziției sau după expirarea garanției.
- pentru daunele sau defectele cauzate de uzură, cum ar fi zgârieturi, îndoituri, lovituri, ciobituri sau fisuri cosmetice minore. Aceste modificări estetice ale produsului nu îi afectează performanța.
- dacă produsul dvs. nu a fost instalat, operat, curățat și întreținut în strictă conformitate cu manualul asociat al produsului. Garanția nu acoperă deteriorarea sau defectarea cauzată de utilizarea incorectă, manipularea necorespunzătoare sau de modificările personalizate.
- pentru semnele de rugină sau oxidare, cu excepția cazului în care integritatea structurală a componentei grătarului este afectată. Chiar și prin utilizarea materialelor care rezistă la rugină, acoperirea de protecție poate fi compromisă de diverse substanțe și condiții care se află în afara controlului producătorului. Temperaturile ridicate, umiditatea excesivă, clorul, vaporii industriali, îngrășămintele, pesticidele de gazon și sarea sunt câteva dintre substanțele care pot afecta straturile de protecție ale metalelor.
- pentru deteriorarea sau defectele apărute în timpul utilizării comerciale, închirierii sau oricărei utilizări neprevăzute a produsului.
- pentru deteriorarea sau defectele care depășesc costul produsului.
- pentru deteriorarea sau defectele cauzate de întreținerea sau repararea produsului de către un reprezentant neautorizat de Pit Boss®.

Pe durata garanției, Outdoor Brands, LLC se obligă să furnizeze piese de schimb pentru componentele defecte și/sau deteriorate și nu va percepe taxe pentru repararea sau înlocuirea pieselor returnate, cu transport plătit în avans, în cazul în care, la examinare, se constată că piesa sau piesele sunt defecte.

Outdoor Brands, LLC nu își asumă responsabilitatea, legală sau de altă natură, pentru daunele accidentale sau indirecte cauzate proprietăților sau persoanelor în urma utilizării acestui produs, în timpul sau după perioada de garanție. Toate garanțiile producătorului sunt cele prevăzute aici și nu se va face nicio reclamație împotriva producătorului cu privire la nicio garanție sau declarație. Unele state nu permit excluderea sau limitarea daunelor accidentale sau indirecte sau limitările garanțiilor implicite, astfel că limitările sau excluderile stabilite în această garanție limitată pot să nu se aplice în cazul dvs. Această garanție limitată vă oferă drepturi legale specifice și este posibil să aveți 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 informații pentru gătit.

Prin înregistrarea dvs. (dovada achiziției), vă asigurați că primiți cel mai bun service pentru produsul dvs., acoperit de garanție. În cazul puțin probabil în care apar probleme legate de siguranță, aceasta este modalitatea noastră prin care vă putem informa rapid.

MODEL	**PB700NX**
NUMĂRUL DE SERIE	
DATA ACHIZIȚIEI	A A A A L L Z Z
ACHIZIȚIONAT DE LA (REPREZENTANT AUTORIZAT)	



ASISTENȚĂ PENTRU CLIENȚI

Dacă aveți întrebări sau nelămuriri cu privire la produsul dvs., echipa noastră de asistență pentru clienți este dornică să vă ajute. Vă rugăm să aveți informațiile de înregistrare pregătite înainte de a contacta serviciul de asistență pentru clienți.


TELEFON


CHAT LIVE


APLICAȚIE



RO

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

ΕΙΝΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ ΝΑ ΤΙΣ ΔΙΑΒΑΣΕΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΝΑ ΤΙΣ ΦΥΛΑΞΕΤΕ, ΕΠΕΙΔΗ ΕΝΔΕΧΕΤΑΙ ΝΑ ΤΙΣ ΧΡΕΙΑΣΤΕΙΤΕ ΣΤΟ ΜΕΛΛΟΝ. ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΔΙΑΒΑΣΕΤΕ ΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΠΡΟΤΟΥ ΘΕΣΕΤΕ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ!

ΟΙ ΚΥΡΙΕΣ ΑΙΤΙΕΣ ΠΥΡΚΑΓΙΩΝ ΑΠΟ ΣΥΣΚΕΥΕΣ ΕΙΝΑΙ Η ΚΑΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥΣ ΚΑΙ Η ΜΗ ΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΗΣ ΑΠΟΣΤΑΣΗΣ ΤΟΥΣ ΑΠΟ ΕΥΦΛΕΚΤΑ ΥΛΙΚΑ. ΕΙΝΑΙ ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΑ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΟ ΣΥΓΚΕΚΡΙΜΕΝΟ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΜΟΝΟ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΙΣ ΠΑΡΑΚΑΤΩ ΟΔΗΓΙΕΣ.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Θα πρέπει να διαβάσετε όλο το εγχειρίδιο προτού προχωρήσετε στην εγκατάσταση και στη χρήση της συγκεκριμένης ηλεκτρικής συσκευής που λειτουργεί με πέλετ ως καύσιμο. Αν δεν τηρηθούν οι οδηγίες αυτές, υπάρχει κίνδυνος πρόκλησης υλικών ζημιών και σοβαρού ή θανάσιμου τραυματισμού. Επικοινωνήστε με την τοπική υπηρεσία πολεοδομίας ή την πυροσβεστική για να μάθετε τους περιορισμούς και τις απαιτήσεις επιθεώρησης της εγκατάστασης που ισχύουν στην περιοχή σας. Φυλάξτε τις οδηγίες.

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΠΡΟΤΥΠΩΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

CE ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΣΥΜΜΟΡΦΩΝΕΤΑΙ ΜΕ ΤΑ ΠΡΟΤΥΠΑ 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

Πρέπει να επικοινωνήσετε με την τοπική σας ένωση ιδιοκτητών κατοικιών, τους αρμόδιους για τα κτίρια ή την πυρασφάλεια ή τις αρμόδιες αρχές, προκειμένου να πάρετε τις απαραίτητες άδειες, εγκρίσεις ή πληροφορίες για περιορισμούς που ίσως ισχύουν στην περιοχή σας όσον αφορά την εγκατάσταση της ψησταριάς, π.χ. σε εύφλεκτη επιφάνεια, τις απαιτήσεις για ελέγχους ή ακόμη και τη δυνατότητα χρήσης της.

1. Πρέπει να διατηρείται ελάχιστη απόσταση 914 mm (36 ίντσες) στις πλαϊνές πλευρές της ψησταριάς και 914 mm (36 ίντσες) στην πίσω πλευρά της από εύφλεκτες κατασκευές. **Δεν πρέπει να εγκαταστήσετε τη συσκευή σε εύφλεκτα δάπεδα ή δάπεδα που προστατεύονται με εύφλεκτες επιφάνειες, εκτός αν έχετε λάβει τις κατάλληλες άδειες και εγκρίσεις από τις αρμόδιες αρχές.** Δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε τη συγκεκριμένη συσκευή σε εσωτερικούς, κλειστούς ή μη εξαεριζόμενους χώρους ούτε μέσα σε σπίτια, οχήματα, σκηνές και γκαράζ. Η συσκευή αυτή που λειτουργεί με πέλετ σκληρού ξύλο δεν πρέπει να τοποθετηθεί κάτω από αναφλέξιμη οροφή ή υπερκείμενη κατασκευή. Πρέπει να διατηρείτε καθαρό τον χώρο όπου βρίσκεται η ψησταριά σας και να απομακρύνετε κάθε καύσιμο υλικό, π.χ. βενζίνη , και άλλα εύφλεκτα αέρια και υγρά.

   ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Θα πρέπει να λάβετε υπόψη σας τα αναφλέξιμα υλικά του κτιρίου και να περιορίζετε τη φωτιά για να αποφευχθεί η εξάπλωσή της. Σε περίπτωση που τα λίπη πιάσουν φωτιά, ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΤΕ την ψησταριά και αφήστε το καπάκι κλειστό μέχρι να σβήσει η φωτιά. Αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας. Μη ρίξετε νερό στη συσκευή. Μην προσπαθήσετε να σβήσετε τη φωτιά. Είναι πολύ σημαντικό να έχετε πάντα διαθέσιμο στον χώρο έναν πυροσβεστήρα εγκεκριμένο για συσκευές όλων των κατηγοριών (κατηγορίας ABC). Αν προκληθεί ανεξέλεγκτη φωτιά, καλέστε την Πυροσβεστική Υπηρεσία.

2. Τα καλώδια παροχής ρεύματος και το καύσιμο πρέπει να βρίσκονται πάντα μακριά από τις θερμαινόμενες επιφάνειες. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε την ψησταριά σας στη βροχή ή κοντά σε οποιαδήποτε πηγή νερού. Αν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι φθαρμένο, απαιτείται η αντικατάστασή του από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του για εργασίες συντήρησης ή παρόμοια ειδικευμένα άτομα προκειμένου να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος.

3. Μετά από μια περίοδο αποθήκευσης ή μη χρήσης της συσκευής, πρέπει να ελέγχετε μήπως είναι φραγμένο το δοχείο καύσης, μήπως υπάρχουν ξένα αντικείμενα στη χοάνη και μήπως εμποδίζεται η κυκλοφορία του αέρα γύρω από το σημείο εισόδου του στον ανεμιστήρα ή στην καμινάδα. Πρέπει να καθαρίζετε τη συσκευή προτού τη χρησιμοποιήσετε. Για να παραταθεί η διάρκεια ζωής της συσκευής σας, απαιτούνται η τακτική φροντίδα και συντήρησή της. Αν αφήσετε την ψησταριά αποθηκευμένη σε εξωτερικό χώρο κατά την περίοδο των βροχών ή τις εποχές με υψηλή υγρασία, πρέπει να φροντίσετε να διασφαλίσετε ότι δεν θα εισχωρήσει νερό στη χοάνη. Όταν τα πέλετ σκληρού ξύλου βρέχονται ή εκτίθενται σε υψηλή υγρασία, θα διογκωθούν πολύ, θα αποσυντεθούν και ενδέχεται να φράξουν το σύστημα τροφοδότησης. Πάντα πρέπει να αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα προτού πραγματοποιήσετε οποιαδήποτε εργασία επισκευής ή συντήρησης.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ! Πάντα πρέπει να απενεργοποιείτε τη συσκευή και να αφήνετε να εκτελεστεί ο κύκλος του τερματισμού της λειτουργίας της. Πρέπει να αποσυνδέετε τη συσκευή μόνο αφού ολοκληρωθεί ο κύκλος του τερματισμού της λειτουργίας της και/ή προτού την καθαρίσετε. Αν δεν τηρηθεί η προειδοποίηση αυτή, υπάρχει κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς, σοβαρού τραυματισμού, πυρκαγιάς, ηλεκτροπληξίας ή θανάτου.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Δεν πρέπει να μεταφέρετε την ψησταριά σας την ώρα που λειτουργεί ή είναι ζεστή. Πρέπει να βεβαιώνεστε ότι η φωτιά έχει σβήσει τελείως και ότι η ψησταριά έχει κρυώσει εντελώς προτού τη μετακινήσετε.

4. Συνιστάται να χρησιμοποιείτε θερμομονωτικά γάντια ψησταριάς ή γάντια κουζίνας κατά τον χειρισμό της ψησταριάς. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε αξεσουάρ που δεν έχουν καθοριστεί για χρήση με τη συγκεκριμένη συσκευή. Δεν πρέπει να τοποθετείτε κάλυμμα ψησταριάς ή οτιδήποτε εύφλεκτο στον αποθηκευτικό χώρο κάτω την ψησταριά. Πρέπει να αφαιρείτε τα σκεύη μαγειρικής από τη συσκευή κατά τη λειτουργία της χωρίς επίβλεψη για να μειωθεί ο κίνδυνος πυρκαγιάς.
5. Για να αποφευχθεί η επαφή των δαχτύλων, των ρούχων ή άλλων αντικειμένων με το κοχλιωτό σύστημα τροφοδότησης, η συσκευή διαθέτει μια μεταλλική προστατευτική σήτα που είναι τοποθετημένη στο εσωτερικό της χοάνης. Δεν πρέπει να αφαιρέσετε τη σήτα αυτή, παρά μόνο αν σας το ζητήσει το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών ή κάποιος εξουσιοδοτημένος αντιπρόσωπος.

   ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Δεν συνιστάται η χρήση της συγκεκριμένης συσκευής από παιδιά, άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή άτομα χωρίς πείρα και γνώσεις, εκτός αν επιτηρούνται άμεσα ή τους δίνονται σχετικές οδηγίες από κάποιο άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
6. Τα εξαρτήματα της ψησταριάς ενδέχεται να θερμανθούν πολύ και να προκαλέσουν σοβαρό τραυματισμό. Κατά τη χρήση της συσκευής, δεν πρέπει να αφήνετε να την πλησιάζουν μικρά παιδιά και κατοικίδια.
7. Δεν πρέπει να μεγεθύνετε τις οπές του αναφλεκτήρα ή το δοχείο καύσης. Αν δεν τηρηθεί η προειδοποίηση αυτή, ενδέχεται να προκληθεί κίνδυνος πυρκαγιάς και σωματικής βλάβης και η εγγύησή σας θα καταστεί άκυρη.
8. Το προϊόν ενδέχεται να έχει αιχμηρά άκρα ή σημεία. Σε περίπτωση επαφής με τα σημεία αυτά, υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού. Απαιτείται προσοχή κατά τον χειρισμό της συσκευής.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΗΣ ΣΤΑΧΤΗΣ

Η στάχτη θα πρέπει να τοποθετείται σε μεταλλικό δοχείο με σφιχτά κλεισμένο καπάκι. Το κλειστό δοχείο με τη στάχτη πρέπει να τοποθετείται σε μη εύφλεκτο δάπεδο ή στο έδαφος, μακριά από όλα τα εύφλεκτα υλικά, εν αναμονή της οριστικής απόρριψης. Εφόσον η απόρριψη της στάχτης πρόκειται να γίνει με ταφή της στο έδαφος ή με τοπικό διασκορπισμό της με οποιονδήποτε άλλο τρόπο, πρέπει να διατηρείται σε κλειστό δοχείο ώσπου να κρυώσουν εντελώς όλα τα αποκαΐδια.

ΚΑΥΣΙΜΟ ΑΠΟ ΠΕΛΕΤ ΣΚΛΗΡΟΥ ΞΥΛΟΥ

Η συγκεκριμένη συσκευή μαγειρέματος με πέλετ έχει σχεδιαστεί και εγκριθεί για χρήση αποκλειστικά και μόνο με πέλετ φυσικού σκληρού ξύλου. Σε περίπτωση χρήσης οποιουδήποτε άλλου καυσίμου στη συσκευή, θα καταστούν άκυρη η εγγύηση και η πιστοποίηση ασφάλειας. Πρέπει να χρησιμοποιείτε μόνο καύσιμο πέλετ ξύλου που είναι καθορισμένο από τον κατασκευαστή. Δεν πρέπει να χρησιμοποιήσετε καύσιμο πέλετ που φέρει την ένδειξη ότι έχει πρόσθετα. Τα πέλετ σκληρού ξύλου είναι ιδιαίτερα ευαίσθητα στην υγρασία και πάντα πρέπει να αποθηκεύονται σε αεροστεγές δοχείο. Αν πρόκειται να αποθηκεύσετε την ψησταριά σας και να μην την χρησιμοποιήσετε για μεγάλο χρονικό διάστημα, συνιστούμε να αφαιρέσετε όλα τα πέλετ από τη χοάνη και τον κοχλία της ψησταριάς για να αποφύγετε πιθανά μπλοκαρίσματα. Η μέση θερμογόνος δύναμη των πέλετ είναι 18.569-20.362 KJ/KG (8.000-8.770 BTU/LB), με περιεκτικότητα σε τέφρα < 1%.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ποτέ μη χρησιμοποιήσετε βενζίνη, καύσιμο για το άναμμα λάμπας πετρελαίου, κηροζίνη, υγρό για το άναμμα των κάρβουνων ή παρόμοια υγρά για να ανάψετε ή να «φρεσκάρετε» τη φωτιά στη συγκεκριμένη συσκευή. Πρέπει να φυλάσσετε όλα αυτά τα υγρά μακριά από τη συσκευή κατά τη χρήση της.

Κατά τη στιγμή της εκτύπωσης, δεν υπάρχει κανένα πρότυπο του κλάδου όσον αφορά τα πέλετ σκληρού ξύλου για ψησταριές, παρόλο που οι περισσότεροι μύλοι πέλετ χρησιμοποιούν τα ίδια πρότυπα κατά την παραγωγή πέλετ σκληρού ξύλου για οικιακή χρήση. Περαιτέρω πληροφορίες μπορείτε να βρείτε στον ιστότοπο www.pelletheat.org ή στο Pellet Fuel Institute.

Επικοινωνήστε με τον τοπικό σας έμπορο για την ποιότητα των πέλετ στην περιοχή σας και πληροφορίες σχετικά με την ποιότητα κάθε μάρκας. Επειδή αδυνατούμε να ελέγξουμε την ποιότητα των χρησιμοποιούμενων πέλετ και των πέλετ που έχουν επηρεαστεί από την υγρασία, δεν αναλαμβάνουμε καμία ευθύνη για ζημιές που οφείλονται σε κακή ποιότητα καυσίμου.

ΠΙΣΣΕΛΑΙΟ

Πισσέλαιο – σχηματισμός και ανάγκη απομάκρυνσης. Κατά την καύση, παράγεται μαύρος καπνός με υπολείμματα επίσης μαύρου χρώματος. Όταν τα πέλετ ξύλου καίγονται αργά, παράγουν πίσσα και άλλους οργανικούς ατμούς που συνδυάζονται με την αποβαλλόμενη υγρασία για να σχηματίσουν πισσέλαιο. Οι ατμοί του πισσελαίου συμπυκνώνονται σε έναν σχετικά κρύο αεραγωγό φούρνου και έναν απορροφητήρα αν η φωτιά σιγοκαίει. Κατά συνέπεια, τα υπολείμματα πισσελαίου συσσωρεύονται στο υλικό της επένδυσης του αεραγωγού και στον απορροφητήρα. Το πισσέλαιο αυτό δημιουργεί κατά την ανάφλεξή του μια εξαιρετικά θερμή φωτιά.

Πρέπει να ελέγχετε τον αγωγό λίπους τουλάχιστον δύο φορές τον χρόνο για να εξακριβώνετε μήπως έχει συσσωρευτεί λίπος και/ή πισσέλαιο. Εφόσον έχει συσσωρευτεί λίπος ή πισσέλαιο, πρέπει να το απομακρύνετε για να μειωθεί ο κίνδυνος πυρκαγιάς.

ΜΟΝΟΞΕΙΔΙΟ ΤΟΥ ΑΝΘΡΑΚΑ

Ακολουθήστε τις συγκεκριμένες κατευθυντήριες οδηγίες προς αποφυγή του κινδύνου δηλητηρίασης από αυτό άχρωμο και άοσμο αέριο για εσάς, την οικογένειά σας ή άλλα άτομα:

- Μάθετε τα συμπτώματα της δηλητηρίασης από μονοξείδιο του άνθρακα, τα οποία είναι τα εξής: 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 υπάρχει κίνδυνος να επιφέρουν απώλεια συνείδησης και θάνατο.
- Επισκεφτείτε γιατρό αν εσείς ή άλλα άτομα εμφανίσετε συμπτώματα όπως του κρυολογήματος ή της γρίπης την ώρα που μαγειρεύετε ή είστε κοντά στη συσκευή. Η δηλητηρίαση από μονοξείδιο του άνθρακα, η οποία μπορεί εύκολα να εκληφθεί ως 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 τη μητέρα και το παιδί κατά τη διάρκεια της εγκυμοσύνης και για τα βρέφη, τους ηλικιωμένους, τους καπνιστές και τα άτομα που έχουν προβλήματα στο αίμα ή στο κυκλοφορικό σύστημα, όπως αναιμία ή καρδιακές παθήσεις.

ΟΡΘΗ ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΟΥ ΣΥΓΚΕΚΡΙΜΕΝΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



Η σήμανση αυτή υποδεικνύει ότι σε όλη την ΕΕ δεν επιτρέπεται η απόρριψη του συγκεκριμένου προϊόντος μαζί με άλλα οικιακά απορρίμματα. Προκειμένου να αποφευχθεί η πρόκληση πιθανών επιβλαβών συνεπειών στο περιβάλλον ή στην ανθρώπινη υγεία από την ανεξέλεγκτη απόρριψη αποβλήτων, πρέπει να το ανακυκλώσετε υπεύθυνα για να συμβάλετε στη βιώσιμη επαναχρησιμοποίηση των πόρων. Για να επιστρέψετε τη χρησιμοποιημένη συσκευή σας, θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε τα συστήματα επιστροφής και συλλογής ή να επικοινωνήσετε με το κατάστημα λιανικής πώλησης από το οποίο αγοράσατε το προϊόν. Θα μπορέσουν να παραλάβουν το προϊόν για ασφαλή και φιλική προς το περιβάλλον ανακύκλωση. Οδηγία 2002/96/ΕΚ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

Σημαντικές προφυλάξεις ασφάλειας 306

Περιεχόμενο συσκευασίας 309

Προδιαγραφές 309

Εξοικείωση με την ψησταριά σας 310

Πίνακας ελέγχου 311

Λειτουργία 312
- Ρύθμιση
- Ρύθμιση της θερμοκρασίας
- Χρήση των αισθητήρων κρέατος
- Προετοιμασία κοχλία
- Πρώτη χρήση (καύση καθαρισμού)
- Κανονική χρήση
- Μαγείρεμα και κάπνισμα σε υψηλή θερμοκρασία
- Κάπνισμα σε χαμηλές θερμοκρασίες
- Τερματισμός λειτουργίας
- Περισσότερες λειτουργίες

Φροντίδα και συντήρηση 318

Αντιμετώπιση προβλημάτων 320

Εγγύηση 323
- Όροι και προϋποθέσεις
- Καταχώρηση της ψησταριάς σας
- Εξυπηρέτηση πελατών

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

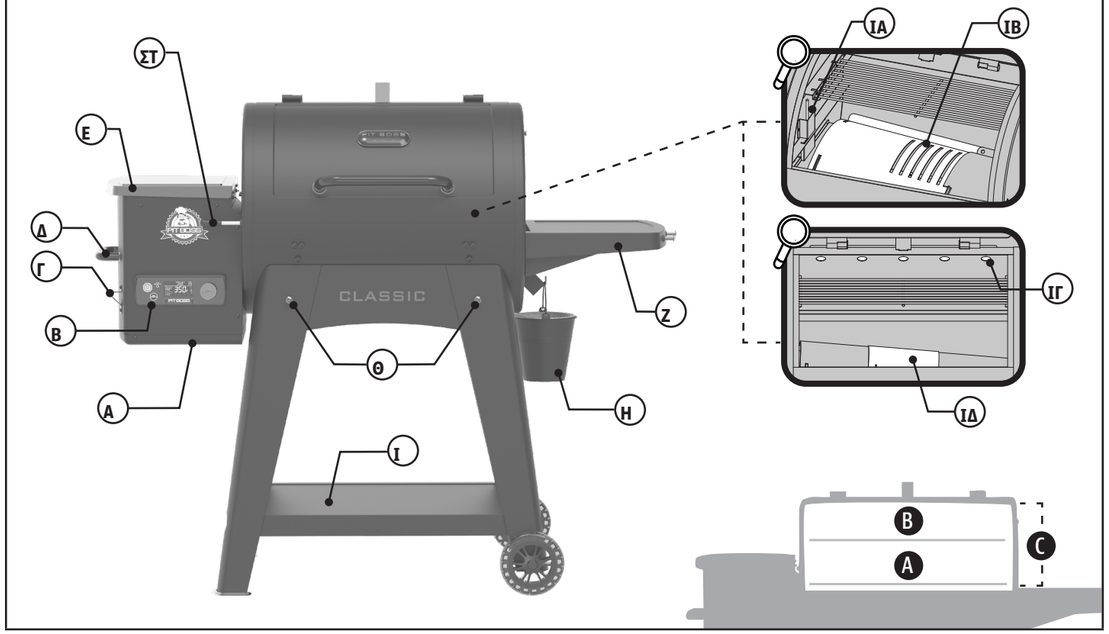
1 x	ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
1 x	ΥΛΙΚΟ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΜΕ ΚΥΨΕΛΙΔΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΤΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
1 x	ΑΙΣΘΗΤΗΡΕΣ ΚΡΕΑΤΟΣ
1 x	ΟΔΗΓΟΣ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗΣ
1 x	ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΚΑΤΟΧΟΥ

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

ΜΟΝΤΕΛΟ	PB700NX
ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ	AC 220-240 V, 50 HZ
ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΗ ΙΣΧΥΣ	250 W
ΤΥΠΟΣ ΚΑΥΣΙΜΟΥ	ΠΕΛΕΤ ΣΚΛΗΡΟΥ ΞΥΛΟΥ
ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ ΚΑΥΣΙΜΟΥ	8,5 KG/18,7 LB
ΕΥΡΟΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ	82-260°C/180-500°F
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ	1.636 X 705 X 1.190 MM/ 55,1 X 27,7 X 46,8 IN
ΒΑΡΟΣ	57,5 KG/126,7 LB



ΕΞΟΙΚΕΙΩΣΗ ΜΕ ΤΗΝ ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΣΑΣ



Α Πάνελ πρόσβασης
Αφαιρέστε το πάνελ πρόσβασης αν θέλετε να αποκτήσετε πρόσβαση στα ηλεκτρικά εξαρτήματα για επισκευή και συντήρηση.

Β Πίνακας ελέγχου
Το σύστημα ελέγχου που διαχειρίζεται τον ρυθμό τροφοδότησης του καυσίμου πέλετ, τον ανεμιστήρα και τις ρυθμίσεις για το περιβάλλον.

Γ Ανοιχτήρι μπουκαλιών
Κρατήστε το μπουκάλι και σηκώστε το για να αφαιρέσετε το καπάκι. Μόλις το συνηθίσετε, είναι πολύ απλό.

Δ Λαβή χοάνης
Χρησιμοποιήστε αυτή τη λαβή στη χοάνη για να γείρετε και να μετακινήσετε την ψησταριά από ένα σημείο σε κάποιο άλλο.

Ε Χοάνη
Μια μεγαλύτερη χοάνη που καλύπτει όλη τη διάρκεια μιας περιόδου καπνίσματος. Η προστατευτική σήτα της χοάνης διαλύει τους σβόλους καυσίμου κατά την προσθήκη του.

ΣΤ Ράβδος ρύθμισης Flame Broiler™
Ρυθμίστε τη συρόμενη πλάκα της ψησταριάς με ασφάλεια και ευκολία, μετακινώντας τη ράβδο προς τα αριστερά ή προς τα δεξιά.

Ζ Πλαϊνό ράφι
Το πρακτικό ράφι προσφέρει άφθονο χώρο για την προετοιμασία του φαγητού και διαθέτει άγκιστρα για τα εργαλεία ψησίματος.

Η Εύκολα προσβάσιμο δοχείο λίπους
Συλλέγει το λίπος από το μαγείρεμα στην ψησταριά για να διατηρείται καθαρός ο χώρος μαγειρέματος. Αφαιρείται εύκολα από το στόμιο στο πλαίσιο της συσκευής.

Θ Άγκιστρα εργαλείων

Ι Τροχήλατο με ανοιχτό κάτω μέρος
Η στιβαρή σχεδίαση του ανοιχτού τροχήλατου είναι ιδανική για να έχετε πάντα τα εργαλεία της ψησταριάς και τα καρυκεύματα πάνω από το έδαφος.

ΙΑ Ανιχνευτήρας (αισθητήρας) ψησταριάς
Αυτό το κατακόρυφο εξάρτημα από ανοξείδωτο ατσάλι μετρά την εσωτερική θερμοκρασία της μονάδας. Καθορίστε τη θερμοκρασία στον πίνακα ελέγχου και ο ανιχνευτήρας της ψησταριάς θα μετρήσει την εσωτερική θερμοκρασία της συσκευής και θα την ρυθμίσει με βάση την επιθυμητή θερμοκρασία.

ΙΒ Κύρια πλάκα Flame Broiler™
Θωρακίστε και φλογίστε το φαγητό όσο θέλετε με άμεση φλόγα πάνω από το δοχείο καύσης. Δημιουργήστε σκούρες γραμμές θωρακίσματος στο κρέας όπως στο αγαπημένο σας εστιατόριο.

ΙΓ Πλαϊνή πλάκα Flame Broiler™
Το μαγείρεμα με έμμεση θερμότητα ή θερμό αέρα μπορεί να γίνει όταν η συρόμενη πλάκα καλύπτει τις σχισμές της κύριας πλάκας. Προσθέστε περισσότερη γεύση σε μεγάλα κομμάτια κρέατος ή ευαίσθητα φαγητά με έμμεση θερμότητα.

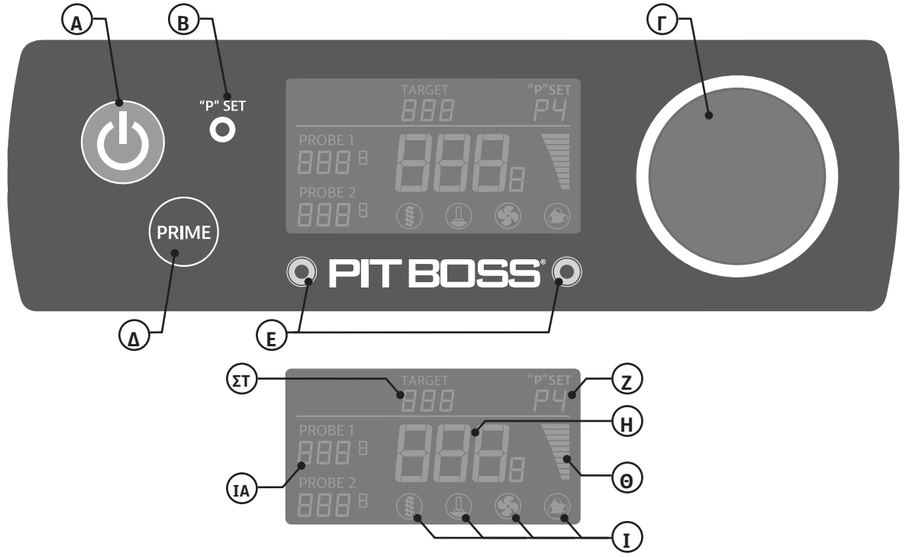
ΙΔ Οπές εξαγωγής αέρα
Οι οπές αυτές επιτρέπουν τη ροή του αέρα σε κάθε σημείο του κυλίνδρου. Βρίσκονται κατά μήκος της πίσω πλευρά του κυλίνδρου για ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας. Πρέπει να τις διατηρείτε καθαρές.

ΠΕΡΙΟΧΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

- **A** 3,351.6 CM² / 519.5 IN²
- **B** 1,467.1 cm² / 227.4 IN²
- **C** 4,818.7 cm² / 746.9 IN²

EL

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



Α Κουμπί τροφοδοσίας
Πιέστε το φορά για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή. Πιέστε το παρατεταμένα επί τρία δευτερόλεπτα για να την απενεργοποιήσετε. Η λυχνία του κουμπιού θα ανάψει σε μπλε χρώμα αν η συσκευή συνδεθεί σε πηγή παροχής ρεύματος.

Β Κουμπί "P" Set
Χρησιμοποιήστε το κουμπί αυτό όταν ο διακόπτης ελέγχου είναι ρυθμισμένος στη χαμηλότερη δυνατή θερμοκρασία. Η ρύθμιση «P» ελέγχει άμεσα τον ρυθμό του κύκλου του κοχλία που τροφοδοτεί τα πέλετ στο δοχείο καύσης.

Γ Διακόπτης ελέγχου
Αυξήστε ή μειώστε την τιμή της θερμοκρασίας. Πιέστε τον για να ενεργοποιήσετε μια αλλαγή τιμής, περιστρέψτε τον για να επιλέξετε τιμή και ύστερα πιέστε τον ξανά για να επιλέξετε/αποδεχτείτε τη νέα τιμή.

Δ Κουμπί Prime
Πιέστε το παρατεταμένα για να ενεργοποιήσετε μια πρόσθετη τροφοδότηση πέλετ στο δοχείο καύσης.

Ε Θύρες σύνδεσης αισθητήρων κρέατος
Συνδέστε το άκρο του προσαρμογέα ενός αισθητήρα κρέατος σε μια θύρα σύνδεσης. Στην οθόνη ενδείξεων θα εμφανιστεί η ένδειξη για τον αντίστοιχο αισθητήρα κρέατος που επιλέξατε.

ΣΤ ΕΠΙΘΥΜΗΤΗ θερμοκρασία
Εμφανίζει την επιθυμητή τελική θερμοκρασία. Πρόκειται για τη θερμοκρασία που επιλέγετε περιστρέφοντας τον διακόπτη ελέγχου.

Ζ Κύκλος ΡΥΘΜΙΣΗΣ «P»
Εμφανίζει τον επιλεγμένο ρυθμό κύκλου "P" Set. Μπορείτε να επιλέξετε τον ρυθμό κύκλου πιέζοντας το κουμπί "P" Set με τιμές που εναλλάσσονται στη σειρά από P0 έως P7.

Η ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΗ θερμοκρασία
Εμφανίζεται η πραγματική θερμοκρασία από το εσωτερικό του κύριου κυλίνδρου. Η ένδειξη λαμβάνεται από τον ανιχνευτήρα (αισθητήρα) της ψησταριάς.

Θ Μετρητής έντασης φωτιάς
Εμφανίζεται η ένταση της πραγματικής θερμοκρασίας της φωτιάς στο δοχείο καύσης με την ένδειξη να αλλάζει από μπλε σε κόκκινο. Το χρώμα αλλάζει κατά τη ρύθμιση της επιθυμητής τελικής θερμοκρασίας.

Ι Εικονίδια λειτουργίας
Ένα εικονίδιο που μένει συνεχώς φωτισμένο είναι ορατό κατά τη λειτουργία κάποιου εξαρτήματος. Όταν ένα εικονίδιο αναβοσβήνει, έχει παρουσιαστεί κάποιο σφάλμα. Για βοήθεια, ανατρέξτε στην ενότητα «Αντιμετώπιση προβλημάτων».

ΙΑ Ενδείξεις αισθητήρων κρέατος
Εμφανίζεται η ένδειξη θερμοκρασίας του αισθητήρα (ή των αισθητήρων) κρέατος που είναι συνδεδεμένοι. Η ένδειξη αντιστοιχεί στην επιλεγμένη θύρα σύνδεσης.

ΕΧΕΤΕ ΚΑΠΟΙΑ ΑΠΟΡΙΑ;

Ανατρέξτε σε ορισμένες συνηθισμένες συχνές ερωτήσεις στον ιστότοπο ή επιλέξτε τη δυνατότητα ζωντανής συνομιλίας με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών.

a12001

EL

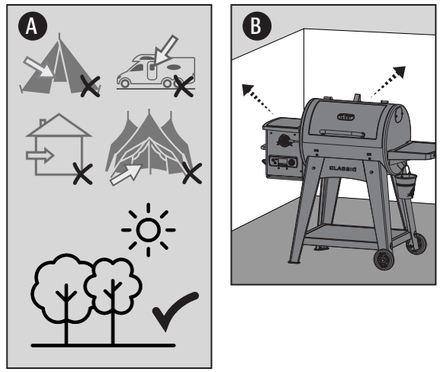
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

ΡΥΘΜΙΣΗ

1. Όπως ισχύει για όλες τις συσκευές εξωτερικού χώρου, οι καιρικές συνθήκες παίζουν σημαντικό ρόλο όσον αφορά τις επιδόσεις της ψησταριάς σας και τον χρόνο μαγειρέματος που απαιτείται για να είναι τέλεια τα γεύματά σας. Η συγκεκριμένη συσκευή δεν πρέπει να τοποθετηθεί κάτω από αναφλέξιμη οροφή ή υπερκείμενη κατασκευή (A). Πρέπει να διατηρείτε καθαρό τον χώρο όπου βρίσκεται η ψησταριά σας και να απομακρύνετε κάθε καύσιμο υλικό, π.χ. βενζίνη, και άλλα εύφλεκτα αέρια και υγρά.

   Όλες οι συσκευές Pit Boss® πρέπει να απέχουν τουλάχιστον 914 mm (36 ίντσες) από εύφλεκτες κατασκευές και η απόσταση αυτή πρέπει να διατηρείται κατά τη λειτουργία της ψησταριάς. (B)
2. Τα εξαρτήματα βρίσκονται σε κάθε σημείο του χαρτοκιβωτίου αποστολής, καθώς και στον χώρο κάτω από την ψησταριά. Ελέγξτε την ψησταριά, τα εξαρτήματα και το υλικό συσκευασίας με κυψελίδες για τη συσκευή και τα εξαρτήματα αφού τα αφαιρέσετε από το προστατευτικό χαρτοκιβώτιο αποστολής. Προτού συναρμολογήσετε την ψησταριά, πετάξτε όλα τα υλικά συσκευασίας από την εσωτερική και την εξωτερική πλευρά της και ύστερα ελέγξτε και επιθεωρήστε όλα τα εξαρτήματα με βάση τον οδηγό συναρμολόγησης.

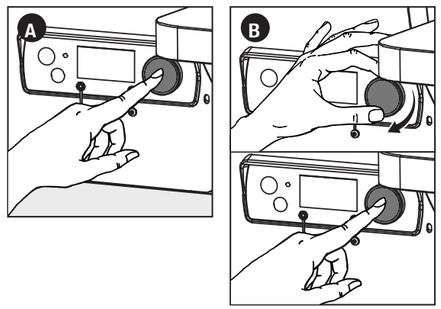
   Αν κάποιο εξάρτημα λείπει ή είναι κατεστραμμένο, μην επιχειρήσετε να συναρμολογήσετε τη συσκευή. Επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο στην περιοχή σας ή με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών της Pit Boss® για να ζητήσετε τα εξαρτήματα.
3. Συναρμολογήστε τη μονάδα ακολουθώντας τις οδηγίες που παρατίθενται στον οδηγό συναρμολόγησης.



ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

Ο ανιχνευτήρας της ψησταριάς μετρά την εσωτερική θερμοκρασία της. Κατά τη ρύθμιση της επιθυμητής τελικής θερμοκρασίας, στον ανιχνευτήρα της ψησταριάς θα εμφανίζεται η ένδειξη της πραγματικής θερμοκρασίας μέσα στον κύλινδρο της ψησταριάς και πρέπει να καθορίσετε τη ρύθμιση για την επιθυμητή τελική θερμοκρασία. Για να ρυθμίσετε την επιθυμητή τελική θερμοκρασία της ψησταριάς, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

1. Πιέστε τον διακόπτη ελέγχου. Η επιθυμητή τελική θερμοκρασία θα αρχίσει να αναβοσβήνει για να υποδειχθεί ότι είναι ενεργή. **(A)**
2. Γυρίστε τον διακόπτη ελέγχου για να αλλάξετε την τιμή της επιθυμητής τελικής θερμοκρασίας με βάση την τιμή που θέλετε. Μόλις φτάσετε στην επιθυμητή τελική θερμοκρασία, κλειδώστε την πιέζοντας τον διακόπτη ελέγχου. **(B)**



EL

ΧΡΗΣΗ ΕΝΟΣ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ ΚΡΕΑΤΟΣ

Ένας αισθητήρας κρέατος μετρά την εσωτερική θερμοκρασία ενός κομματιού κρέατος. Συνδέστε τον προσαρμογέα του αισθητήρα κρέατος στη θύρα σύνδεσης του αισθητήρα κρέατος και βεβαιωθείτε ότι έχει εισαχθεί πλήρως στην υποδοχή. Θα αισθανθείτε και θα ακούσετε ότι έχει ασφαλίσει στη θέση του. Περάστε τον αισθητήρα κρέατος από ανοξείδωτο ατσάλι μέσα στο παχύτερο τμήμα του κρέατος και η εσωτερική θερμοκρασία θα εμφανιστεί στην οθόνη ενδείξεων του πίνακα ελέγχου.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι ο αισθητήρας κρέατος και τα καλώδιά του δεν έρχονται σε άμεση επαφή με φλόγα ή υπερβολική θερμότητα. Αλλιώς, υπάρχει κίνδυνος να προκληθεί ζημιά στον αισθητήρα κρέατος. Όποτε δεν τον χρησιμοποιείτε, αποσυνδέστε τον και αφήστε τον στην άκρη για να τον διατηρήσετε προστατευμένο και καθαρό.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΚΟΧΛΙΑ

Την πρώτη φορά που θα χρησιμοποιήσετε την ψησταριά σας ή όποτε εξαντληθούν τα πέλετ στη χοάνη, θα χρειαστεί να προετοιμάσετε τον κοχλία. Αν δεν τον προετοιμάσετε, η λειτουργία της ψησταριάς θα τερματιστεί προτού αναφλεγούν τα πέλετ και η φωτιά δεν θα ανάψει. Για να προετοιμάσετε τον κοχλία, ακολουθήστε τα εξής βήματα:

1. Ανοίξτε το καπάκι της χοάνης. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν ξένα αντικείμενα στη χοάνη ή που να εμποδίζουν το κοχλιωτό σύστημα τροφοδότησης.
2. Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα μαγειρέματος από το εσωτερικό της ψησταριάς. Εντοπίστε το δοχείο καύσης στον πυθμένα της ψησταριάς πέλετ.
3. Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας σε μια πρίζα.
4. Πιέστε το κουμπί τροφοδοσίας για να ενεργοποιήσετε τη μονάδα. Έτσι, θα αρχίσει ο κύκλος εκκίνησης.
   - Ελέγξτε και βεβαιωθείτε ότι ακούτε τον κοχλία να γυρίζει. Φέρτε το χέρι σας πάνω από το δοχείο καύσης και ελέγξτε αν νιώθετε την κίνηση του αέρα. ΜΗΝ τοποθετήσετε τα χέρια ή τα δάχτυλά σας μέσα στο δοχείο καύσης, επειδή υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού.
   - Αφού περάσουν περίπου τριάντα δευτερόλεπτα, λογικά θα μυρίσετε τον αναφλεκτήρα που καίει και θα αρχίσετε να νιώθετε τον αέρα να θερμαίνεται πάνω από το δοχείο καύσης. Το άκρο του αναφλεκτήρα θα κοκκινίσει, θα θερμανθεί υπερβολικά και θα καίει. Μην αγγίξετε τον αναφλεκτήρα.
5. Αφού βεβαιωθείτε ότι όλα τα ηλεκτρικά εξαρτήματα λειτουργούν σωστά, απενεργοποιήστε τη ψησταριά.
6. Γεμίστε τη χοάνη με φυσικά πέλετ σκληρού ξύλου για μπάρμπεκιου.
7. Πιέστε το κουμπί τροφοδοσίας για να ενεργοποιήσετε τη μονάδα. Έτσι, θα αρχίσει ο κύκλος εκκίνησης.
8. Πιέστε παρατεταμένα το κουμπί Prime μέχρι να δείτε τα πέλετ να πέφτουν από τον κοχλία μέσα στο δοχείο καύσης. Μπορείτε πλέον να πάψετε να πιέζετε το κουμπί Prime.
9. Τώρα πια μπορείτε να απενεργοποιήσετε την ψησταριά σας. Φροντίστε να αφήσετε την ψησταριά σας συνδεδεμένη στην πρίζα μέχρι να ολοκληρωθεί ο κύκλος ψύξης. Μόλις απενεργοποιηθεί ο ανεμιστήρας, η ψησταριά θα έχει ολοκληρώσει τον κύκλο τερματισμού λειτουργίας και θα μπορείτε να την αποσυνδέσετε με ασφάλεια.
10. Επανατοποθετήστε τα εξαρτήματα μαγειρέματος μέσα στον κύριο κύλινδρο.
11. Η ψησταριά σας είναι πλέον έτοιμη για χρήση! Αν είναι η πρώτη φορά που χρησιμοποιείτε την ψησταριά, προχωρήστε στην καύση καθαρισμού της.

ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ (ΚΑΥΣΗ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ)

Μόλις ολοκληρωθεί η προετοιμασία του κοχλία και προτού μαγειρέψετε για πρώτη φορά στην ψησταριά, είναι σημαντικό να ολοκληρώσετε μια καύση καθαρισμού της για να καεί και να εξαφανιστεί κάθε ξένο υλικό.

1. Ακολουθήστε τις οδηγίες κανονικής χρήσης (παρακάτω) για να ενεργοποιήσετε τη μονάδα.
2. Γυρίστε το κουμπί ελέγχου σε οποιαδήποτε θερμοκρασία πάνω από του 176°C/350°F (με το καπάκι κλειστό) και αφήσει την ψησταριά να λειτουργήσει επί 30 έως 40 λεπτά.
3. Ακολουθήστε τις οδηγίες τερματισμού λειτουργίας για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή ή συνεχίστε το ψήσιμο στη θερμοκρασία που επιθυμείτε.

EL

ΚΑΝΟΝΙΚΗ ΧΡΗΣΗ

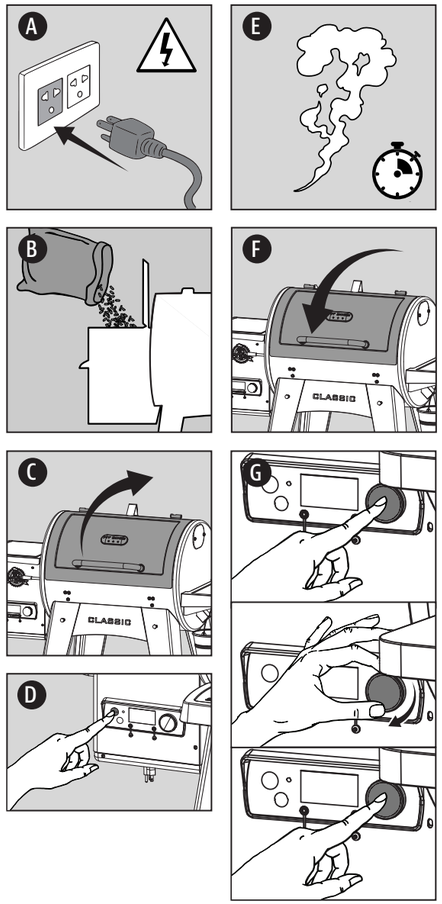
Στα στιλ μαγειρέματος με κάπνισμα και ψήσιμο μπορούν να σας δώσουν διαφορετικά αποτελέσματα ανάλογα με τη διάρκεια του μαγειρέματος και τη θερμοκρασία. Για να επιτύχετε τα καλύτερα δυνατά αποτελέσματα, κρατήστε αρχείο καταγράφοντας τι μαγειρέψατε, σε ποια θερμοκρασία, για πόση ώρα και τα αποτελέσματα. Προσαρμόστε τα στοιχεία αυτά με βάση τις προτιμήσεις σας για την επόμενη φορά. Κατά την περίοδο εξοικείωσης με την ψησταριά σας, καλό θα είναι να τοποθετήσετε ένα θερμόμετρο εξωτερικού χώρου κοντά στην περιοχή μαγειρέματος. Η τελειότητα έρχεται με την εξάσκηση.

Οι ενδείξεις θερμοκρασίας στον πίνακα ελέγχου ενδέχεται να μην είναι ακριβώς ίδιες με αυτές στο θερμόμετρο. Η θερμοκρασία μαγειρέματος επηρεάζεται από τους εξής παράγοντες: την εξωτερική θερμοκρασία του περιβάλλοντος, την ένταση και την κατεύθυνση του ανέμου, την ποιότητα του χρησιμοποιούμενου καυσίμου πέλετ, το Β ΣΤ άνοιγμα του καπακιού και την ποσότητα του φαγητού που μαγειρεύετε.

Για την κανονική χρήση της ψησταριάς σας, ακολουθήστε τα εξής βήματα:

1. Επιβεβαιώστε ότι έχει ολοκληρωθεί η προετοιμασία του κοχλία. Αν δεν έχει ολοκληρωθεί, προετοιμάστε τον.
2. Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας σε μια γειωμένη πρίζα. **(Α)**
3. Ανοίξτε το καπάκι της χοάνης για να ελέγξετε τη στάθμη των πέλετ. Αν είναι απαραίτητο, συμπληρώστε φυσικά πέλετ σκληρού ξύλου για μπάρμπεκιου. **(Β)**
4. Ανοίξτε το καπάκι της ψησταριάς. **(Γ)**
5. Πιέστε το κουμπί τροφοδοσίας για να ενεργοποιήσετε τη μονάδα **(Δ)**. Έτσι, θα ενεργοποιηθεί ο κύκλος εκκίνησης:
   - Το σύστημα τροφοδότησης του κοχλία θα αρχίσει να περιστρέφεται και ο ανεμιστήρας θα παρέχει αέρα στο δοχείο καύσης.

     Το καπάκι πρέπει να παραμείνει ανοιχτό κατά τη διάρκεια του κύκλου εκκίνησης.
   - Η ψησταριά θα αρχίσει να παράγει καπνό κατά τη διάρκεια του κύκλου εκκίνησης **(Ε)**. Για να επιβεβαιώσετε ότι ο κύκλος εκκίνησης έχει ξεκινήσει όπως πρέπει, εξακριβώστε αν ακούγεται ένας ήχος φλόγιστρου και παρατηρήστε αν έχει αρχίσει να παράγεται Δ θερμότητα.
6. Μόλις διαλυθεί ο πυκνός λευκός καπνός, ο κύκλος εκκίνησης έχει ολοκληρωθεί. Κλείστε το καπάκι της ψησταριάς. **(ΣΤ)**
7. Πιέστε τον διακόπτη ελέγχου. Γυρίστε τον διακόπτη ελέγχου για να αλλάξετε την τιμή της επιθυμητής τελικής θερμοκρασίας με βάση την τιμή που θέλετε. Μόλις φτάσετε στην επιθυμητή τελική θερμοκρασία, κλειδώστε την πιέζοντας ξανά τον διακόπτη ελέγχου και αρχίστε να ψήνετε! **(Ζ)**



EL

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΚΑΙ ΚΑΠΝΙΣΜΑ ΣΕ ΥΨΗΛΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ

ΣΤα στιλ μαγειρέματος με κάπνισμα και ψήσιμο μπορούν να σας δώσουν διαφορετικά αποτελέσματα ανάλογα με τη διάρκεια του μαγειρέματος και τη θερμοκρασία. Η τέχνη του καπνίσματος σε υψηλή θερμοκρασία απαιτεί μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος, αλλά δίνει στο κρέας σας πιο φυσική γεύση σκληρού ξύλου (και το περιζήτητο δαχτυλίδι καπνού). Οι υψηλότερες θερμοκρασίες μαγειρέματος έχουν ως αποτέλεσμα μικρότερη διάρκεια μαγειρέματος, αλλά λιγότερη γεύση καπνιστού φαγητού

Για να επιτύχετε τα καλύτερα δυνατά αποτελέσματα, αφήστε το κρέας να ξεκουραστεί μετά το μαγείρεμα. Αυτό επιτρέπει στους φυσικούς χυμούς να επιστρέψουν στις ίνες του κρέατος, προσφέροντας ένα πολύ πιο ζουμερό και γευστικό κομμάτι. Ο χρόνος ξεκούρασης μπορεί να είναι από 3 λεπτά έως και 60 λεπτά, ανάλογα με το μέγεθος της πρωτεΐνης

ΤΥΠΟΣ ΚΡΕΑΤΟΣ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	ΕΚΤΙΜΩΜΕΝΟΣ ΧΡΟΝΟΣ	ΕΠΙΘΥΜΗΤΗ ΤΕΛΙΚΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ
ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ			
Γαλοπούλα (ολόκληρη)	110°C/225°F	30-35 ΛΕΠΤΑ/ΛΙΒΡΑ	74°C/165°F
Κοτόπουλο (ολόκληρο)	190°C/375°F	3-4 ΩΡΕΣ	74°C/165°F
Μπούτια, στήθη	190°C/375°F	1-2 ΩΡΕΣ	74°C/165°F
Μικρά πουλιά-θηράματα	190°C/375°F	1-2 ΩΡΕΣ	74°C/165°F
Πάπια	135°C/275°F	2-3 ΩΡΕΣ	74°C/165°F
ΧΟΙΡΙΝΟ			
Χοιρομέρι (ολόκληρο)	120°C/250°F	15-20 ΛΕΠΤΑ/ΛΙΒΡΑ	71°C/160°F
Ψητό	190°C/375°F	3-4 ΩΡΕΣ	74°C/165°F
Χοιρινά παϊδάκια	120°C/250°F	4 ΩΡΕΣ	88°C/190°F
Χοιρινά παϊδάκια γάλακτος	95°C/200°F	3-4 ΩΡΕΣ	88°C/190°F
Φιλέτο	110°C/225°F	1,5 ΩΡΕΣ	82°C/180°F
Πίσω μέρος (ώμος)	110°C/225°F	1,5 ΩΡΕΣ/LB	90-98°C/195-210°F
ΜΟΣΧΑΡΙ			
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
Χοιρινά παϊδάκια	110°C/225°F	3-4 ΩΡΕΣ	79°C/175°F
Κόντρα φιλέτο	120°C/250°F	15-20 ΛΕΠΤΑ/ΛΙΒΡΑ	57°C/135°F
Μπρισκέτα	110°C/225°F	1 ΩΡΑ/ΛΙΒΡΑ	90-98°C/195-210°F
ΑΓΡΙΑ ΘΗΡΑΜΑΤΑ			
Φιλέτο	110°C/225°F	1-2 ΩΡΕΣ/ΛΙΒΡΑ	74°C/165°F
Ψητό	120°C/250°F	1-2 ΩΡΕΣ/ΛΙΒΡΑ	74°C/165°F
ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ			
Φιλέτα	110°C/225°F	30-45 ΛΕΠΤΑ	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

Κρατήστε ένα στιγμιότυπο οθόνης αυτού του διαγράμματος ως πηγή αναφοράς. Μπορείτε να μας ευχαριστήσετε αργότερα!

EL

ΚΑΠΝΙΣΜΑ ΣΕ ΧΑΜΗΛΕΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΕΣ

Γυρίζοντας τον διακόπτη ελέγχου στη χαμηλότερη ρύθμιση θερμοκρασίας (82°C/180°F) και χρησιμοποιώντας την τιμή της ρύθμισης «P», ο χρήστης μπορεί να ελέγχει άμεσα τον ρυθμό κύκλου των πέλετ που τροφοδοτούν το δοχείο καύσης. Ελέγχοντας την τιμή της ρύθμισης «P», ο χρήστης μπορεί να προσθέσει περισσότερη γεύση καπνίσματος στα φαγητά του σε χαμηλή θερμοκρασία μαγειρέματος. Επίσης, είναι χρήσιμο όποτε μαγειρεύετε σε χαμηλές θερμοκρασίες όταν η μονάδα επηρεάζεται σε μεγάλο βαθμό από τις καιρικές συνθήκες σε εξωτερικούς χώρους. Επειδή οι συνθήκες του περιβάλλοντος μπορούν να επηρεάσουν την εσωτερική θερμοκρασία μαγειρέματος της ψησταριάς, ενδέχεται να υπάρχουν υψηλότερες και χαμηλότερες τιμές στις μετρήσεις της θερμοκρασίας, αλλά είναι πολύ χρήσιμο να μάθετε να χρησιμοποιείτε την τιμή της ρύθμισης «P»" με βάση τη γεωγραφική σας θέση.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Δεν πρέπει να πιέζετε το κουμπί "P" SET με υπερβολική δύναμη, επειδή υπάρχει κίνδυνος να προκληθεί ζημιά. Ένα ελαφρύ πάτημα είναι αρκετό.

Η προεπιλεγμένη τιμή της ρύθμισης P είναι P-4. Στη ρύθμιση αυτή, όπως και στον κύκλο εκκίνησης, η ψησταριά θα τροφοδοτεί πέλετ επί 18 δευτερόλεπτα και θα ακολουθεί παύση επί 115 δευτερόλεπτα. Στις περισσότερες περιπτώσεις, θα θέλετε να διατηρήσετε την προεπιλεγμένη τιμή για τη ρύθμιση P.

Ακολουθήστε τις οδηγίες που παρατίθενται στον παρακάτω πίνακα για τη ρύθμιση P:

ΡΥΘΜΟΣ ΚΥΚΛΟΥ ΚΟΧΛΙΑ (ΔΕΥΤΕΡΟΛΕΠΤΑ)

ΤΙΜΗ ΡΥΘΜΙΣΗΣ «P»	ΤΡΟΦΟΔΟΤΗΣΗ	ΧΡΟΝΟΣ ΠΑΥΣΗΣ
P0	18	55
P1	18	70
P2	18	85
P3	18	100
P4	18	115
P5	18	130
P6	18	140
P7	18	150

ΕΞΩΤΕΡΙΚΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ



Όταν αυξάνεται η τιμή της ρύθμισης P σε P-5, P-6 ή P-7, αυξάνεται ο χρόνος παύσης μεταξύ κάθε τροφοδότησης πέλετ στο δοχείο καύσης. Μια υψηλότερη τιμή της ρύθμισης P είναι χρήσιμη σε θερμότερα ή ζεστά περιβάλλοντα όπου επιθυμείτε να πραγματοποιήσετε κάπνισμα σε υψηλή θερμοκρασία, αλλά η εξωτερική θερμοκρασία του περιβάλλοντος θα ενίσχυε τη θερμοκρασία του μαγειρέματος μέσα στην ψησταριά.

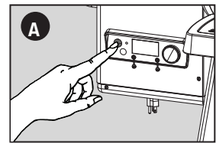
Όταν μειώνεται η τιμή της ρύθμισης P σε P-3, P-2, P-1 ή P-0, θα μειώνεται ο χρόνος παύσης μεταξύ κάθε τροφοδότησης πέλετ στο δοχείο καύσης. Μια χαμηλότερη τιμή της ρύθμισης P είναι χρήσιμη για να αντισταθμιστούν οι χαμηλότερες θερμοκρασίες, όπου η εξωτερική θερμοκρασία του περιβάλλοντος θα μειώσει ή θα εξασθενήσει την ένταση της θερμότητας που παράγεται μέσα στην ψησταριά. Επίσης, αν μειώσετε την τιμή της ρύθμισης P, μπορούν να ελαχιστοποιηθούν οι διακυμάνσεις της θερμοκρασίας σε μεταβαλλόμενες καιρικές συνθήκες σε εξωτερικούς χώρους.

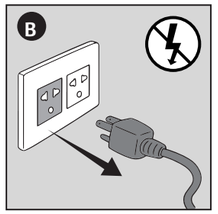
ΤΕΡΜΑΤΙΣΜΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Για να απενεργοποιήσετε με ασφάλεια την ψησταριά σας, ακολουθήστε τα εξής βήματα:

1. Πιέστε παρατεταμένα το κουμπί τροφοδοσίας επί τρία δευτερόλεπτα για να απενεργοποιήσετε τη μονάδα. **(A)**
   - Η ψησταριά θα ξεκινήσει τον αυτόματο κύκλο ψύξης της. Το σύστημα του κοχλία θα πάψει να τροφοδοτεί καύσιμο, η φλόγα θα σβήσει και ο ανεμιστήρας θα συνεχίσει να λειτουργεί μέχρι να ολοκληρωθεί ο κύκλος ψύξης.
2. Μόλις ολοκληρωθεί ο κύκλος του τερματισμού λειτουργίας (και σβήσει ο ανεμιστήρας), αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας. **(B)**

   ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ! Πάντα πρέπει να απενεργοποιείτε τη συσκευή και να αφήνετε να εκτελεστεί ο κύκλος του τερματισμού της λειτουργίας της. Πρέπει να αποσυνδέετε τη συσκευή μόνο αφού ολοκληρωθεί ο κύκλος του τερματισμού της λειτουργίας της και/ή προτού την καθαρίσετε. Αν δεν τηρηθεί η προειδοποίηση αυτή, υπάρχει κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς, σοβαρού τραυματισμού, πυρκαγιάς, ηλεκτροπληξίας ή θανάτου.





ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Αλλαγή μονάδων θερμοκρασίας

1. Πιέστε παρατεταμένα το κουμπί "P" SET επί δύο δευτερόλεπτα και η μονάδα θερμοκρασίας θα αλλάξει από βαθμούς Κελσίου (ºC) σε βαθμούς Φαρενάιτ (ºF).
2. Επαναλάβετε τη διαδικασία για επιστροφή σε βαθμούς Κελσίου (ºC).

Συμβουλές για τον αισθητήρα κρέατος

Ο αισθητήρας κρέατος μετρά την εσωτερική θερμοκρασία του κρέατος σας στην ψησταριά, με παρόμοιο τρόπο όπως στον φούρνο σας. Περισσότεροι αισθητήρες κρέατος σημαίνουν περισσότερες ενδείξεις!

- Τοποθετήστε έναν αισθητήρα κρέατος στο παχύτερο κομμάτι του κρέατος σας.
- Όποτε δεν τον χρησιμοποιείτε, αποσυνδέστε τον και αφήστε τον στην άκρη για να τον διατηρήσετε προστατευμένο και καθαρό.

Προετοιμασία για γρήγορη ανάκαμψη

Χρησιμοποιήστε το κουμπί Prime για να ενεργοποιήσετε μια πρόσθετη τροφοδότηση πέλετ στο δοχείο καύσης.

- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη διαδικασία αυτή για να προσθέσετε περισσότερο καύσιμο στη φωτιά προτού ανοίξετε το καπάκι του κυλίνδρου, με αποτέλεσμα ταχύτερη ανάκαμψη της θερμότητας.
- Χρησιμοποιήστε τη διαδικασία αυτή όποτε πραγματοποιείτε κάπνισμα σε χαμηλή θερμοκρασία, για να αυξήσετε την ένταση της καθαρής γεύσης καπνίσματος. Με μια πρόσθετη τροφοδότηση πέλετ, θα προστεθεί μια έκρηξη νοστιμιάς καπνιστού φαγητού!

ΕΧΕΤΕ ΚΑΠΟΙΑ ΑΠΟΡΙΑ;

Ανατρέξτε σε ορισμένες συνηθισμένες συχνές ερωτήσεις στον ιστότοπο ή επιλέξτε τη δυνατότητα ζωντανής συνομιλίας με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών.

a12001

ΑΠΟΚΤΗΣΤΕ ΤΑ ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΤΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ.

Εξερευνήστε διάφορα διαθέσιμα αξεσουάρ ψησίματος από το διαδικτυακό μας κατάστημα για όλα τα επίπεδα μαγειρικής.

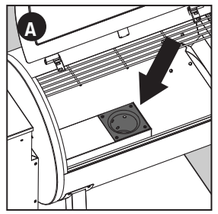
ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

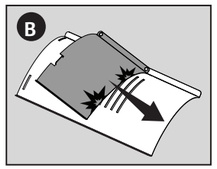
Κάθε μονάδα Pit Boss® θα σας προσφέρει πολλά χρόνια γευστικής εξυπηρέτησης με ελάχιστες εργασίες καθαρισμού. Για τη συντήρηση της ψησταριάς σας, ακολουθήστε τις εξής συμβουλές:

Εσωτερικό της ψησταριάς

- Πρέπει να καθαρίζετε το δοχείο καύσης μετά από μερικές χρήσεις. Έτσι, θα διασφαλίζεται η σωστή ανάφλεξη και θα αποτρέπεται η συσσώρευση υπολειμμάτων ή στάχτης. **(Α)**
- Πρέπει να χρησιμοποιείτε μια βούρτσα καθαρισμού ψησταριάς για να αφαιρείτε υπολείμματα φαγητών ή συσσωρευμένα κατάλοιπα από τις σχάρες μαγειρέματος. Η καλύτερη πρακτική είναι να τις καθαρίζετε όσο είναι ακόμη ζεστές από το προηγούμενο μαγείρεμα.
- Οι πυρκαγιές από λίπη προκαλούνται από υπερβολική συσσώρευση υπολειμμάτων στα εξαρτήματα μαγειρέματος της ψησταριάς. Χρησιμοποιήστε τη συρόμενη πλάκα της ψησταριάς για να ξύσετε και να καθαρίσετε την κύρια πλάκα και το αντίθετο **(Β)**. Πρέπει να αφαιρείτε τα υπολείμματα από το εσωτερικό του κυλίνδρου σας με μια ηλεκτρική σκούπα καθαρισμού υγρών/ξηρών καταλοίπων. Για πρόσθετο βαθύ καθαρισμό, χρησιμοποιήστε το Pit Boss® Cleaner & Degreaser για το εσωτερικό και την εξωτερική πλευρά της ψησταριάς.

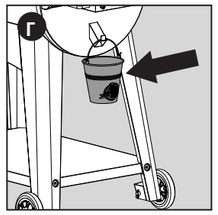
  ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Λόγω της υψηλής θερμότητας, δεν πρέπει να καλύπτετε τα εξαρτήματα της ψησταριάς με αλουμινόχαρτο.

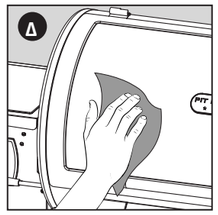




Εξωτερική πλευρά της ψησταριάς

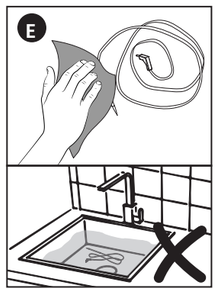
- Πρέπει να ελέγχετε συχνά το δοχείο λίπους και να το καθαρίζετε όποτε είναι απαραίτητο. Θα πρέπει να λαμβάνετε υπόψη σας τον τύπο του μαγειρέματος που κάνετε. **(Γ)**
- Πρέπει να σκουπίζετε την ψησταριά μας μετά από κάθε χρήση της **(Δ)**. Χρησιμοποιήστε ζεστό σαπουνόνερο για να αφαιρέσετε το λίπος. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε καθαριστικά φούρνου, λειαντικά καθαριστικά ή λειαντικά σφουγγάρια στις εξωτερικές επιφάνειες της ψησταριάς. Όλες οι βαμμένες επιφάνειες δεν καλύπτονται από την εγγύηση, αλλά ουσιαστικά αποτελούν μέρος των διαδικασιών γενικής συντήρησης και φροντίδας. Για γρατσουνιές στο χρώμα, φθορά ή ξεφλούδισμα του φινιρίσματος, μπορείτε να επιδιορθώσετε όλες τις βαμμένες επιφάνειες χρησιμοποιώντας βαφή για ψησταριές υψηλής θερμότητας.
- Ένα κάλυμμα ψησταριάς είναι η καλύτερη προστασία από τις καιρικές συνθήκες και τους εξωτερικούς ρύπους. Όποτε δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή ή θέλετε να την αποθηκεύσετε για μεγάλο χρονικό διάστημα, πρέπει να τη φυλάσσετε κάτω από ένα κάλυμμα σε γκαράζ ή υπόστεγο.

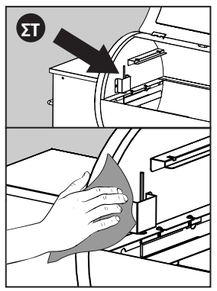




Αισθητήρες

- Πρέπει να σκουπίζετε τον αισθητήρα κρέατος μετά από κάθε χρήση του. Πρέπει να τυλίγετε σε ένα μεγάλο και χαλαρό ρολό κάθε αισθητήρα κρέατος που δεν χρησιμοποιείτε. Οι συστροφές ή οι πτυχώσεις στα καλώδια του αισθητήρα υπάρχει κίνδυνος να προκαλέσουν ζημιά. Δεν πρέπει να τον τοποθετείτε στο πλυντήριο πιάτων ούτε να τον βυθίζετε στο νερό. Η ζημιά από το νερό στα εσωτερικά καλώδια θα προκαλέσει βραχυκύκλωμα στον αισθητήρα κρέατος, με αποτέλεσμα να εμφανίζονται λανθασμένες ενδείξεις. **(Ε)**
- Ελέγξτε και καθαρίστε λίπη ή υπολείμματα από τον ανιχνευτήρα της ψησταριάς που βρίσκεται μέσα στο κυρίως σώμα της ψησταριάς, στο αριστερό τοίχωμα. Αν η ένδειξη στον πίνακα ελέγχου διαφέρει κατά πολύ από την ένδειξη του θερμομέτρου της ψησταριάς, το πρόβλημα συχνά οφείλεται στο γεγονός ότι είναι λερωμένος ο ανιχνευτήρας της. **(ΣΤ)**
- Αν ο ανιχνευτήρας είναι κατεστραμμένος, θα πρέπει να τον αντικαταστήσετε.



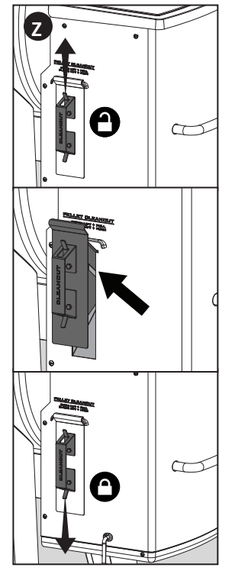


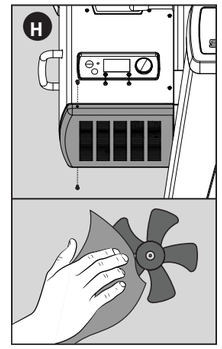
EL

Διάταξη χοάνης

- Η χοάνη περιλαμβάνει μια λειτουργία αδειάσματος των πέλετ για εύκολο καθαρισμό και τη δυνατότητα αλλαγής των γεύσεων από τα πέλετ ξύλου. Για να αδειάσετε τη χοάνη, εντοπίστε την πόρτα αδειάσματος των πέλετ και τη λαβή της πόρτας στην πίσω πλευρά της χοάνης. Σηκώστε τη λαβή της πόρτας για να την ξεκλειδώσετε. Τοποθετήστε έναν καθαρό άδειο κουβά κάτω από την πόρτα αδειάσματος και τραβήξτε τη λαβή της για να ανοίξετε την πλάκα πρόσβασης στον αγωγό πτώσης που θα σας επιτρέψει να αδειάσετε τη χοάνη από τα πέλετ. Μετά το άδειασμα, σηκώστε ξανά τη λαβή της πόρτας για να την ξεκλειδώσετε. Πιέστε την πλάκα πρόσβασης στον αγωγό πτώσης για να την επαναφέρετε στη θέση της. Πιέστε τη λαβή της πόρτας προς τα κάτω για να την κλειδώσετε. **(Ζ)**

  ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Χρησιμοποιήστε μια βούρτσα με μακριά λαβή ή ηλεκτρική σκούπα προκειμένου να απομακρύνετε τα περίσσια πέλετ, το πριονίδι και τα υπολείμματα για πλήρη καθαρισμό μέσω της σήτας της χοάνης.
- Συνιστάται να αδειάζετε όλα τα πέλετ από το κοχλιωτό σύστημα αν δεν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε την ψησταριά σας για μεγάλο χρονικό διάστημα. Για τη διαδικασία αυτή, απλώς θέστε σε λειτουργία την ψησταριά σας, με άδεια χοάνη, μέχρι να αδειάσουν όλα τα πέλετ από το σωλήνα του κοχλία.
- Ελέγξτε και καθαρίστε τα υπολείμματα από το στόμιο εισαγωγής αέρα στον ανεμιστήρα, το οποίο βρίσκεται στο κάτω μέρος της χοάνης. Αφού αφαιρέσετε το πάνελ πρόσβασης, σκουπίστε προσεκτικά το λίπος που ίσως έχει συσσωρευτεί απευθείας στα πτερύγια του ανεμιστήρα. Χρησιμοποιήστε ζεστό σαπουνόνερο για να αφαιρέσετε την κάπνα και το λίπος. Έτσι, διασφαλίζεται ότι η ροή αέρα θα είναι καθαρή και επαρκής για το σύστημα τροφοδότησης. **(Η)**





ΒΑΣΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ

ΣΗΜΕΙΟ	ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ	ΜΕΘΟΔΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ
Πυθμένας του κυρίως σώματος της ψησταριάς	Κάθε 5-6 περιόδους λειτουργίας της ψησταριάς	Άδειασμα υπολειμμάτων με σέσουλα, απομάκρυνση περίσσιων υπολειμμάτων με σκούπα καθαρισμού υγρών/ξηρών καταλοίπων
Δοχείο καύσης	Κάθε 2-3 περιόδους λειτουργίας της ψησταριάς	Άδειασμα υπολειμμάτων με σέσουλα, απομάκρυνση περίσσιων υπολειμμάτων με σκούπα καθαρισμού υγρών/ξηρών καταλοίπων
Σχάρες μαγειρέματος	Μετά από κάθε περίοδο λειτουργίας της ψησταριάς	Καύση για καθαρισμό περίσσιων υλικών, καθαρισμός με ορειχάλκινη συρματόβουρτσα
Flame Broiler™	Κάθε 5-6 περιόδους λειτουργίας της ψησταριάς	Απομάκρυνση υπολειμμάτων από την κύρια πλάκα με ξύστρα, καθαρισμός χωρίς πλύσιμο
Ράφι	Μετά από κάθε περίοδο λειτουργίας της ψησταριάς	Καθαρισμός με πανί και σαπουνόνερο
Δοχείο λίπους	Μετά από κάθε περίοδο λειτουργίας της ψησταριάς	Καθαρισμός με πανί και σαπουνόνερο
Σύστημα τροφοδότησης με ατέρμονα κοχλία	Όποτε αδειάζει σάκος με τα πέλετ	Εξώθηση του πριονιδιού από τον κοχλία, άδειασμα της χοάνης
Ηλεκτρικά εξαρτήματα χοάνης	Μία φορά τον χρόνο	Ξεσκόνισμα εξωτερικών επιφανειών, σκούπισμα των πτερυγίων του ανεμιστήρα με σαπουνόνερο
Στόμιο εισαγωγής αέρα	Κάθε 5-6 περιόδους λειτουργίας της ψησταριάς	Ξεσκόνισμα, καθαρισμός με πανί και σαπουνόνερο
Ανιχνευτήρας (αισθητήρας) ψησταριάς και προστατευτικό κάλυμμα	Κάθε 2-3 περιόδους λειτουργίας της ψησταριάς	Καθαρισμός με πανί και σαπουνόνερο

Κρατήστε ένα στιγμιότυπο οθόνης αυτού του διαγράμματος ως πηγή αναφοράς.

EL

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Με τις ενδεδειγμένες εργασίες καθαρισμού και συντήρησης και με τη χρήση καθαρού, στεγνού και ποιοτικού καυσίμου θα αποφευχθούν τα συνηθισμένα προβλήματα λειτουργίας. Σε περίπτωση που η ψησταριά σας Pit Boss® δεν λειτουργεί σωστά ή αν την χρησιμοποιείτε λιγότερο συχνά, ίσως σας φανούν χρήσιμες οι παρακάτω συμβουλές για την αντιμετώπιση προβλημάτων.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Πάντα πρέπει να αποσυνδέετε πάντα το ηλεκτρικό καλώδιο προτού ανοίξετε την ψησταριά για να πραγματοποιήσετε οποιαδήποτε εργασία ελέγχου, συντήρησης, καθαρισμού ή επισκευής. Προς αποφυγή τραυματισμού, πρέπει να βεβαιώνεστε ότι η ψησταριά έχει κρυώσει εντελώς.

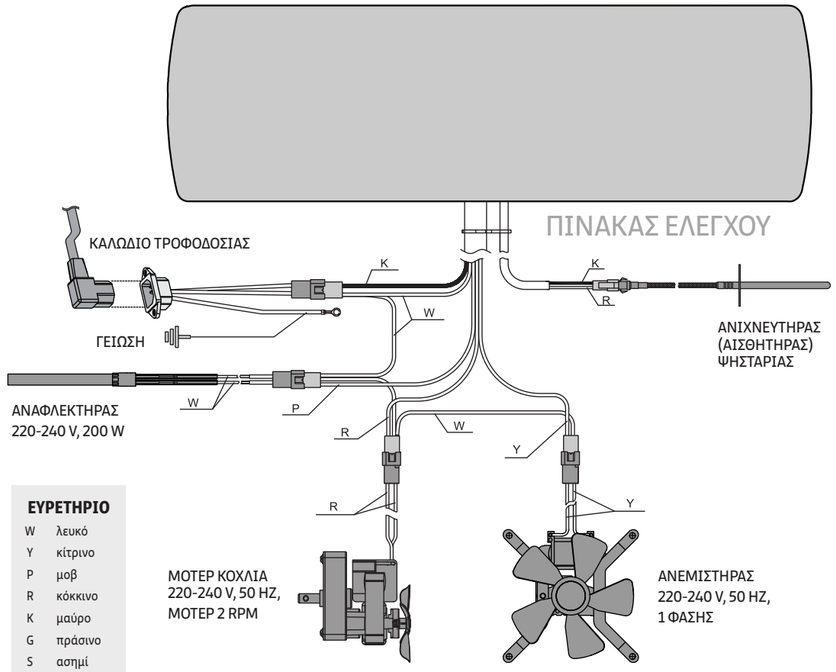
ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
Δεν ανάβουν λυχνίες τροφοδοσίας στον πίνακα ελέγχου.	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη σε ηλεκτρική πρίζα.	Βεβαιωθείτε ότι η μονάδα είναι συνδεδεμένη σε μια πρίζα που λειτουργεί σωστά. Βεβαιωθείτε ότι η παροχή ρεύματος είναι τουλάχιστον 10 Α. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα καλώδια είναι γερά συνδεδεμένα και ότι όλες οι συνδέσεις είναι στεγνές.
	Έχει καεί η ασφάλεια τήξης στον πίνακα ελέγχου.	Αφαιρέστε το πάνελ πρόσβασης. Πιέστε τις πλαστικές γλωττίδες που συγκρατούν τον πίνακα ελέγχου στη θέση του και τραβήξτε προσεκτικά τον ελεγκτή μέσα στη χοάνη για να αποδεσμευτεί ο πίνακας ελέγχου. Ελέγξτε μήπως το καλώδιο στην ασφάλεια τήξης είναι σπασμένο ή έχει μαυρίσει. Στην περίπτωση αυτή, πρέπει να αντικαταστήσετε εσείς μη αυτόματα την ασφάλεια τήξης.
	Βλάβη στον πίνακα ελέγχου	Χρειάζεται να αντικαταστήσετε τον πίνακα ελέγχου. Για να ζητήσετε ανταλλακτικό, επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών.
Δεν ανάβει φωτιά στο δοχείο καύσης.	Δεν έχει πραγματοποιηθεί προετοιμασία του κοχλία.	Προτού χρησιμοποιήσετε τη μονάδα για πρώτη φορά ή κάθε φορά που η χοάνη αδειάζει εντελώς, απαιτείται η προετοιμασία του κοχλία για να μπορέσουν τα πέλετ να γεμίσουν τον σωλήνα του κοχλία. Αν δεν τον προετοιμάσετε, η λειτουργία του αναφλεκτήρα θα τερματιστεί προτού φτάσουν τα πέλετ στο δοχείο καύσης. Ακολουθήστε τη διαδικασία προετοιμασίας του κοχλία.
Η ψησταριά δεν επιτυγχάνει ή δεν διατηρεί σταθερή θερμοκρασία.	Ανεπαρκής ροή αέρα μέσα στο δοχείο καύσης	Ελέγξτε μήπως στο δοχείο καύσης έχει συσσωρευτεί στάχτη ή υπάρχουν αντικείμενα που εμποδίζουν τη ροή του αέρα. Ακολουθήστε τις οδηγίες που παρατίθενται στην ενότητα «Φροντίδα και συντήρηση» όσον αφορά τη συσσώρευση στάχτης. Ελέγξτε τον ανεμιστήρα. Βεβαιωθείτε ότι λειτουργεί όπως πρέπει και ότι το στόμιο εισαγωγής αέρα δεν είναι φραγμένο. Αν είναι λερωμένος, ακολουθήστε τις οδηγίες που παρατίθενται στην ενότητα «Φροντίδα και συντήρηση». Ελέγξτε το μοτέρ του κοχλία για να επιβεβαιώσετε τη λειτουργία του και βεβαιωθείτε ότι δεν είναι φραγμένος ο σωλήνας του κοχλία. Αφού ολοκληρώσετε όλα τα προαναφερόμενα βήματα, θέστε σε λειτουργία την ψησταριά και περιμένετε 10 λεπτά. Ελέγξτε αν η παραγόμενη φλόγα είναι έντονη και ζωηρή.
	Έλλειψη καυσίμου, κακή ποιότητα καυσίμου, απόφραξη στο σύστημα τροφοδότησης	Ελέγξτε τη χοάνη για να βεβαιωθείτε ότι η στάθμη καυσίμου είναι επαρκής και, αν είναι χαμηλή, συμπληρώστε καύσιμο. Αν τα πέλετ σκληρού ξύλου δεν είναι καλής ποιότητας ή το μήκος τους είναι πολύ μεγάλο, υπάρχει κίνδυνος να προκληθεί απόφραξη στο σύστημα τροφοδότησης. Αφαιρέστε τα πέλετ και ακολουθήστε τις οδηγίες που παρατίθενται στην ενότητα «Φροντίδα και συντήρηση».
	Ανιχνευτήρας (αισθητήρας) ψησταριάς	Ελέγξτε την κατάσταση του ανιχνευτήρα (αισθητήρα) της ψησταριάς. Αν είναι λερωμένος, ακολουθήστε τις οδηγίες που παρατίθενται στην ενότητα «Φροντίδα και συντήρηση». Αν είναι φθαρμένος, επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών για να ζητήσετε ανταλλακτικό.
Η ψησταριά θερμαίνεται πολύ ακόμη και σε χαμηλή θερμοκρασία.	Η τιμή της ρύθμισης «P» είναι υπερβολικά χαμηλή.	Πιέστε το κουμπί "P" SET και αυξήστε την τιμή της ρύθμισης «P».
Δεν είναι δυνατή η ρύθμιση της πραγματικής θερμοκρασίας.	Ο ανιχνευτήρας της ψησταριάς είναι λερωμένος.	Ελέγξτε την κατάσταση του ανιχνευτήρα της ψησταριάς. Αν είναι λερωμένος, ακολουθήστε τις οδηγίες που παρατίθενται στην ενότητα «Φροντίδα και συντήρηση».
Η ψησταριά παράγει περίσσιο ή αποχρωματισμένο καπνό που αλλοιώνει το χρώμα των φαγητών.	Συσσώρευση λίπους	Ακολουθήστε τις οδηγίες που παρατίθενται στην ενότητα «Φροντίδα και συντήρηση».
	Ποιότητα των πέλετ σκληρού ξύλου	Αφαιρέστε τα υγρά πέλετ σκληρού ξύλου από τη χοάνη. Ακολουθήστε τις οδηγίες που παρατίθενται στην ενότητα «Φροντίδα και συντήρηση» για τον καθαρισμό. Αντικαταστήστε τα με στεγνά πέλετ σκληρού ξύλου.
	Το δοχείο καύσης είναι φραγμένο.	Καθαρίστε το δοχείο καύσης απομακρύνοντας τα υγρά πέλετ σκληρού ξύλου. Ακολουθήστε τη διαδικασία προετοιμασίας του κοχλία.
	Ανεπαρκής εισαγωγή αέρα για τον ανεμιστήρα	Ελέγξτε τον ανεμιστήρα. Βεβαιωθείτε ότι είναι καθαρός και λειτουργεί όπως πρέπει και ότι το στόμιο εισαγωγής αέρα δεν είναι φραγμένο. Αν είναι λερωμένος, ακολουθήστε τις οδηγίες που παρατίθενται στην ενότητα «Φροντίδα και συντήρηση».
Συχνές αναζωπυρώσεις της φωτιάς	Θερμοκρασία μαγειρέματος	Δοκιμάστε να μαγειρέψετε σε χαμηλότερη θερμοκρασία. Το λίπος έχει σημείο ανάφλεξης. Πρέπει να διατηρείτε τη θερμοκρασία κάτω από τους 176°C/350°F όποτε μαγειρεύετε πολύ λιπαρά φαγητά.
	Συσσώρευση λίπους στα εξαρτήματα μαγειρέματος	Ακολουθήστε τις οδηγίες που παρατίθενται στην ενότητα «Φροντίδα και συντήρηση».
Κωδικός σφάλματος «ErH»	Η μονάδα έχει υπερθερμανθεί, πιθανώς λόγω λίπους που πήρε φωτιά ή υπερβολικής ποσότητας καυσίμου.	Πιέστε παρατεταμένα το κουμπί τροφοδοσίας επί τρία δευτερόλεπτα για να απενεργοποιήσετε τη μονάδα και αφήστε την ψησταριά να κρυώσει. Ακολουθήστε τις οδηγίες που παρατίθενται στην ενότητα «Φροντίδα και συντήρηση». Μετά τις εργασίες συντήρησης, αφαιρέστε τα πέλετ και επιβεβαιώστε ότι όλα τα εξαρτήματα βρίσκονται στη σωστή θέση. Μόλις κρυώσει η μονάδα, πιέστε το κουμπί τροφοδοσίας για να την ενεργοποιήσετε και ύστερα επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία. Αν ο κωδικός σφάλματος εξακολουθεί να εμφανίζεται, επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών.
Κωδικός σφάλματος «ErP»	Το καλώδιο του ανιχνευτήρα της ψησταριάς δεν κάνει καλή επαφή.	Αφαιρέστε το πάνελ πρόσβασης και ελέγξτε μήπως υπάρχουν σημάδια φθοράς στα καλώδια του ανιχνευτήρα της ψησταριάς. Αποσυνδέστε και επανασυνδέστε τους συνδέσμους του ανιχνευτήρα της ψησταριάς στον πίνακα ελέγχου.
	Ο ανιχνευτήρας της ψησταριάς είναι σπασμένος.	Χρειάζεται να αντικαταστήσετε τον ανιχνευτήρα της ψησταριάς. Για να ζητήσετε την αντικατάστασή του, επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών.
Κωδικός σφάλματος «ErL»	Η ψησταριά δεν εκτελεί τον κύκλο εκκίνησης.	Ελέγξτε αν τα εξαρτήματα μαγειρέματος είναι τοποθετημένα στην ενδεδειγμένη θέση. Ελέγξτε αν υπάρχει επαρκής ποσότητα καυσίμου τη χοάνη ή μήπως υπάρχει απόφραξη στο σύστημα τροφοδότησης. Αφαιρέστε τα πέλετ και ακολουθήστε τις οδηγίες που παρατίθενται στην ενότητα «Φροντίδα και συντήρηση». Ελέγξτε τον ανιχνευτήρα (αισθητήρα) της ψησταριάς για να επιβεβαιώσετε αν η πραγματική θερμοκρασία είναι σωστή και ακριβής. Αν είναι λερωμένος, ακολουθήστε τις οδηγίες που παρατίθενται στην ενότητα «Φροντίδα και συντήρηση». Ελέγξτε τη θέση του αναφλεκτήρα και εξακριβώστε αν θερμαίνεται όπως πρέπει. Σε συνθήκες ακραίου κρύου, ενδέχεται να απαιτείται μια δεύτερη διαδικασία έναρξης λειτουργίας της ψησταριάς. Απενεργοποιήστε την ψησταριά, περιμένετε και ενεργοποιήστε την ξανά. Ελέγξτε τον ανεμιστήρα. Βεβαιωθείτε ότι λειτουργεί όπως πρέπει. Αν είναι λερωμένος, ακολουθήστε τις οδηγίες που παρατίθενται 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 συνδέστε τον ξανά. Βεβαιωθείτε ότι ο προσαρμογέας του αισθητήρα κρέατος είναι γερά συνδεδεμένος. Ελέγξτε μήπως υπάρχουν σημάδια φθοράς στο άκρο του προσαρμογέα. Αν δεν λυθεί το πρόβλημα, επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών για να ζητήσετε ανταλλακτικό.
	Ο αισθητήρας κρέατος είναι κατεστραμμένος.	Ελέγξτε μήπως υπάρχουν σημάδια φθοράς στα καλώδια του αισθητήρα κρέατος. Αν είναι φθαρμένα, επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών για να ζητήσετε ανταλλακτικό.
	Βλάβη στον πίνακα ελέγχου	Χρειάζεται να αντικαταστήσετε τον πίνακα ελέγχου. Για να ζητήσετε ανταλλακτικό, επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών.
Κωδικός σφάλματος «Err» με το εικονίδιο του κοχλία να αναβοσβήνει	Εμπλοκή στο μοτέρ του κοχλία, προβληματική σύνδεση	Αφαιρέστε τα εξαρτήματα μαγειρέματος από τον κύριο κύλινδρο. Ενεργοποιήστε τη μονάδα και ελέγξτε το κοχλιωτό σύστημα τροφοδότησης. Επιβεβαιώστε οπτικά ότι ο κοχλίας διοχετεύει τα πέλετ στο δοχείο καύσης. Αποσυνδέστε και επανασυνδέστε τον σύνδεσμο του μοτέρ του κοχλία στον πίνακα ελέγχου. Αν δεν λειτουργεί όπως πρέπει, επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών για να ζητήσετε βοήθεια ή ανταλλακτικό.
Κωδικός σφάλματος «Err» με το εικονίδιο του αναφλεκτήρα να αναβοσβήνει	Μη ενδεδειγμένη λειτουργία του αναφλεκτήρα, προβληματική σύνδεση	Αφαιρέστε τα εξαρτήματα μαγειρέματος από τον κύριο κύλινδρο. Ενεργοποιήστε τη μονάδα και ελέγξτε τον αναφλεκτήρα. Επιβεβαιώστε οπτικά ότι ο αναφλεκτήρας λειτουργεί φέρνοντας το χέρι σας πάνω από το δοχείο καύσης και νιώθοντας τη θερμότητα. Επιβεβαιώστε οπτικά ότι ο αναφλεκτήρας είναι ευθυγραμμισμένος με την οπή στο δοχείο καύσης και ανοίξτε για να ανάψουν τα πέλετ. Αποσυνδέστε και επανασυνδέστε τον σύνδεσμο του αναφλεκτήρα στον πίνακα ελέγχου. Αν δεν λειτουργεί όπως πρέπει, επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών για να ζητήσετε βοήθεια ή ανταλλακτικό.
	Βλάβη στον αναφλεκτήρα	Χρειάζεται να αντικαταστήσετε τον αναφλεκτήρα. Για να ζητήσετε ανταλλακτικό, επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών.
Κωδικός σφάλματος «Err» με το εικονίδιο του ανεμιστήρα να αναβοσβήνει	Μη ενδεδειγμένη λειτουργία του ανεμιστήρα, προβληματική σύνδεση	Ελέγξτε τον ανεμιστήρα. Βεβαιωθείτε ότι λειτουργεί όπως πρέπει και ότι το στόμιο εισαγωγής αέρα δεν είναι φραγμένο. Αφαιρέστε το πάνελ πρόσβασης (ανατρέχοντας στο Διάγραμμα ηλεκτρικών καλωδίων) και ελέγξτε μήπως υπάρχουν σημάδια φθοράς στα καλώδια του ανεμιστήρα. Αποσυνδέστε και επανασυνδέστε τον σύνδεσμο του ανεμιστήρα στον πίνακα ελέγχου. Αν τα πτερύγια του ανεμιστήρα είναι λερωμένα, ακολουθήστε τις οδηγίες που παρατίθενται στην ενότητα «Φροντίδα και συντήρηση».
Κωδικός σφάλματος «Err» με το εικονίδιο των πέλετ να αναβοσβήνει	Έλλειψη καυσίμου, κακή ποιότητα καυσίμου, η ψησταριά δεν παραμένει μένει αναμμένη	Ελέγξτε τη χοάνη για να βεβαιωθείτε ότι η στάθμη καυσίμου είναι επαρκής και, αν είναι χαμηλή, συμπληρώστε καύσιμο. Αν τα πέλετ σκληρού ξύλου δεν είναι καλής ποιότητας ή το μήκος τους είναι πολύ μεγάλο, υπάρχει κίνδυνος να προκληθεί απόφραξη στο σύστημα τροφοδότησης. Αφαιρέστε τα πέλετ και ακολουθήστε τις οδηγίες που παρατίθενται στην ενότητα «Φροντίδα και συντήρηση».

EL

ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΚΑΛΩΔΙΩΝ

ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ	AC 220-240V, 50Hz
ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΗ ΙΣΧΥΣ	250W
ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΗ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΚΑΥΣΙΜΟΥ	1,12 KG/ΩΡΑ / 2,48 LB/ΩΡΑ

ΕΣΗΜΕΙΩΣΗ: Τα ηλεκτρικά εξαρτήματα, τα οποία έχουν περάσει επιτυχώς από δοκιμές ασφάλειας προϊόντων και υπηρεσίες πιστοποίησης, συμμορφώνονται με δοκιμασία ανοχής της τάξης του ± 5-10%.



ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ

W	λευκό
Y	κίτρινο
P	μοβ
R	κόκκινο
K	μαύρο
G	πράσινο
S	ασημί

ΧΡΕΙΑΖΕΣΤΕ ΒΟΗΘΕΙΑ;

Χρησιμοποιήστε τη δυνατότητα ζωντανής συνομιλίας με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών για ερωτήσεις που αφορούν τεχνικά ζητήματα και υπηρεσίες.

a12001

ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ

Για να βρείτε ένα πλήρη κατάλογο των εξαρτημάτων, επικοινωνήστε με τον τοπικό σας κατάστημα λιανικής πώλησης ή επισκεφτείτε τον ιστότοπό μας.

ΕΓΓΥΗΣΗ

ΟΡΟΙ ΚΑΙ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ

Οι ψησταριές Pit Boss® (στο εξής «Pit Boss®»), οι οποίες κατασκευάζονται από την εταιρεία Outdoor Brands, LLC, καλύπτονται από εγγύηση διάρκειας 5 ετών για ελαττώματα και κακοτεχνίες όσον αφορά όλα τα εξαρτήματα και τα ηλεκτρικά εξαρτήματα του συγκεκριμένου προϊόντος καλύπτονται από εγγύηση διάρκειας 5 ετών. Η Outdoor Brands, LLC εγγυάται ότι όλα τα εξαρτήματα δεν θα παρουσιάσουν προβλήματα λόγω ελαττωμάτων και κακοτεχνίας, υπό κανονικές συνθήκες χρήσης, καθ' τη διάρκεια χρήσης και κυριότητάς τους από τον αρχικό αγοραστή.

Για το συγκεκριμένο προϊόν δεν ισχύει καμία άλλη ή πρόσθετη εγγύηση. Η παρούσα εγγύηση δεν ισχύει:

- αν δεν είναι δυνατή η προσκόμιση αποδεικτικού αγοράς ή μετά τη λήξη της περιόδου ισχύος της εγγύησης.
- για ζημιές ή ελαττώματα λόγω φυσιολογικής φθοράς, π.χ. γρατσουνιές, βαθουλώματα, χτυπήματα, σπασίματα ή μικρές επιφανειακές ρωγμές. Αυτές οι αλλαγές στην εξωτερική εμφάνιση του προϊόντος δεν επηρεάζουν τις επιδόσεις του.
- αν οι εργασίες εγκατάστασης, λειτουργίας, καθαρισμού και συντήρησης του προϊόντος σας δεν έχουν πραγματοποιηθεί αυστηρά σύμφωνα με τις οδηγίες του εγχειριδίου που συνοδεύει το προϊόν. Η εγγύηση δεν καλύπτει ζημιές ή σπασίματα που οφείλονται σε κακή χρήση, μη ενδεδειγμένο χειρισμό ή εξατομικευμένες τροποποιήσεις.
- για σκουριά ή οξείδωση, εκτός αν χαθεί η δομική ακεραιότητα του εξαρτήματος της ψησταριάς. Ακόμη και με χρήση αντισκωριακών υλικών, υπάρχει κίνδυνος να προκληθεί ζημιά στα προστατευτικά επιχρίσματα λόγω διαφόρων ουσιών και συνθηκών που αδυνατεί να ελέγξει ο κατασκευαστής. Οι υψηλές θερμοκρασίες, η υπερβολική υγρασία, το χλώριο, οι βιομηχανικές αναθυμιάσεις, τα λιπάσματα, τα φυτοφάρμακα για το γκαζόν και το αλάτι είναι μερικές από τις ουσίες που μπορούν να επηρεάσουν τα μεταλλικά επιχρίσματα.
- για ζημιές ή ελαττώματα που παρατηρούνται κατά τη διάρκεια εμπορικής χρήσης, ενοικιαστικής χρήσης ή οποιασδήποτε χρήσης για την οποία δεν προορίζεται το προϊόν.
- για ζημιές ή ελαττώματα που υπερβαίνουν το κόστος του προϊόντος.
- για ζημιές ή ελαττώματα που οφείλονται σε επισκευή ή συντήρηση του προϊόντος από μη εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο της Pit Boss®.

Κατά τη διάρκεια της εγγύησης, η Outdoor Brands, LLC, υποχρεούται να παρέχει αντικατάσταση για ελαττωματικά και/ή χαλασμένα εξαρτήματα και δεν θα χρεώσει για την επισκευή ή αντικατάσταση των εξαρτημάτων που επιστράφηκαν, με προπληρωμένα μεταφορικά έξοδα, σε περίπτωση που τα εξαρτήματα είναι ελαττωματικά μετά από έλεγχο.

Η Outdoor Brands, LLC, δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη, νομική ή άλλου είδους, για θετικές ή αποθετικές ζημιές, είτε υλικές είτε βλάβη σε άτομα, που οφείλονται στη χρήση του συγκεκριμένου προϊόντος κατά τη διάρκεια ή μετά τη λήξη της περιόδου ισχύος της εγγύησης. Όλες οι εγγυήσεις του κατασκευαστή καθορίζονται στο παρόν έγγραφο και δεν θα γίνει δεκτή καμία αξίωση σε βάρος του κατασκευαστή για οποιαδήποτε εγγύηση ή δήλωση. Ορισμένες πολιτείες δεν επιτρέπουν την εξαίρεση ή τον περιορισμό θετικών ή αποθετικών ζημιών ή περιορισμούς σιωπηρών εγγυήσεων και, συνεπώς, οι περιορισμοί ή οι εξαιρέσεις που καθορίζονται στην παρούσα περιορισμένη εγγύηση ενδέχεται να μην ισχύουν για εσάς. Η παρούσα περιορισμένη εγγύηση σας παρέχει συγκεκριμένα νομικά δικαιώματα και ενδέχεται να έχετε άλλα δικαιώματα, τα οποία ποικίλλουν κατά πολιτεία.

ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ ΣΑΣ

Καταχωρήστε το προϊόν σας μέσα σε λιγότερο από ένα λεπτό και αποκτήστε γρήγορη και εύκολη πρόσβαση σε μια εντυπωσιακή συλλογή γνώσεων μαγειρικής.

Με την καταχώρησή σας (απόδειξη αγοράς) θα εξασφαλίσετε την καλύτερη δυνατή εγγύηση για το προϊόν σας. Έτσι, θα μπορέσουμε να σας ειδοποιήσουμε πολύ γρήγορα αν παρ' ελπίδα παρουσιαστούν προβλήματα ασφάλειας.

ΜΟΝΤΕ	**PB700NX**
ΣΕΙΡΙΑΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ	
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΑΓΟΡΑΣ	Y Y Y Y M M D D
ΑΓΟΡΑ ΑΠΟ (ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΜΕΝΟ ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟ)	

ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ ΤΩΡΑ

ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ

Αν έχετε οποιαδήποτε απορία ή ανησυχία για το προϊόν σας, τα μέλη του Τμήματος Εξυπηρέτησης Πελατών της εταιρείας μας είναι πάντα στη διάθεσή σας και πρόθυμα να σας βοηθήσουν. Θα πρέπει να έχετε τα στοιχεία καταχώρησης του προϊόντος σας προτού επικοινωνήσετε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών.

ΤΗΛΕΦΩΝΟ | ΖΩΝΤΑΝΗ ΣΥΝΟΜΙΛΙΑ | ΕΦΑΡΜΟΓΗ

ΔΕΙΞΤΕ ΑΣ ΤΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΣΑΣ

Μοιραστείτε τις δημιουργίες και τις εντυπωσιακές φωτογραφίες σας με την κοινότητα της Pit Boss.
#PITBOSSNATION

EL

FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

FONTOS – OLVASSA EL FIGYELMESEN, ÉS ŐRIZZE MEG A KÉSŐBBIEKRE. A KÉZIKÖNYVET EL KELL OLVASNI A HASZNÁLAT ELŐTT!

A HÁZTARTÁSI TÜZEK FŐBB OKAI A NEM MEGFELELŐ KARBANTARTÁS ÉS A GYULLADÁSRA HAJLAMOS ANYAGOKTÓL VALÓ KÖTELEZŐ TÁVOLSÁG BE NEM TARTÁSA. KIEMELTEN FONTOS, HOGY EZT A TERMÉKET KIZÁRÓLAG AZ ALÁBBI UTASÍTÁSOKNAK MEGFELELŐEN HASZNÁLJÁK.

FIGYELEM! Kérjük, olvassa el a teljes kézikönyvet az elektromos, pellet-tüzelésű berendezés telepítése és használata előtt. Az utasítások figyelmen kívül hagyása anyagi károkhoz, személyi sérüléshez, vagy akár halálhoz vezethet. Vegye fel a kapcsolatot a helyi építési vagy tűzvédelmi hatóságokkal a korlátozásokkal és a telepítési ellenőrzési követelményekkel kapcsolatban. Őrizze meg ezeket az utasításokat.

BIZTONSÁGI TANÚSÍTVÁNYOK

CE MEGFELEL A KÖVETKEZŐKNEK: 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.

VESZÉLYEK ÉS FIGYELMEZTETÉSEK

A használat megkezdése előtt kapcsolatba kell lépnie a helyi lakóközösséggel, építési vagy tűzvédelmi hatósággal, illetve az illetékes hatósággal, hogy megszerezze a szükséges engedélyeket, tájékoztatást a korlátozásokról – például ha a grill éghető felületre kerülne –, az ellenőrzési követelményekről, vagy arról, hogy az adott területen engedélyezett-e a használat.

1. A grill oldalainál és hátuljánál legalább 914 mm (36 hüvelyk) távolságot kell tartani minden éghető anyagtól és építménytől. **Ne telepítse a készüléket éghető padlóra, vagy éghető burkolattal védett padlóra, kivéve, ha az illetékes hatóság engedélyezte.** Ne használja beltéren, zárt vagy nem szellőző helyen, lakásban, járműben, sátorban, garázsban. A keményfa-pellet tüzelésű berendezést nem szabad éghető mennyezet vagy tető alá helyezni. Tartsa a grillt olyan területen, amely mentes az éghető anyagoktól, benzintől és más gyúlékony gőzöktől, folyadékoktól.

   FIGYELEM! Ügyeljen az épület gyúlékony anyagaira, kerülje a túlfűtést. Zsírtűz esetén kapcsolja ki a grillt, hagyja zárva a fedelet, amíg a tűz el nem alszik. Húzza ki a tápkábelt. Ne locsoljon vizet a készülékre, és ne próbálja meg elfojtani a tüzet ronggyal. Tartson a közelben ABC-típusú tűzoltó készüléket. Ha a tűz kontrollálhatatlan, hívja a tűzoltóságot.

2. Tartsa az elektromos tápkábeleket és a tüzelőanyagot távol a forró felületektől. Ne használja a grillt esőben vagy víz közelében. Ha a tápkábel megsérül, azt csak a gyártó, a szerviz, vagy megfelelően képzett szakember cserélheti ki.
3. Hosszabb tárolás vagy használaton kívüli időszak után ellenőrizze az égőtégely eltömődéseit, a garatot idegen tárgyakra, és a ventilátor beszívónyílását vagy a kémény környékét. Tisztítsa meg használat előtt. A rendszeres karbantartás meghosszabbítja a készülék élettartamát. **Ha a grillt esős vagy párás időben kültéren tárolja, gondoskodjon arról, hogy víz ne jusson a pelletgaratba.** A nedvesség hatására a keményfa-pellet megduzzad, lebomlik, és elakadhat az adagolórendszerben. Bármilyen karbantartás vagy tisztítás előtt mindig húzza ki a készüléket a hálózatból.

HU

FONTOS! A készüléket mindig kapcsolja ki, és hagyja kifutni a leállítási ciklust. Csak a leállítási ciklus befejezése után, illetve a tisztítás megkezdése előtt húzza ki a készüléket. Ennek elmulasztása anyagi kárt, súlyos sérülést, tüzet, áramütést vagy halált okozhat.

FIGYELEM! Ne mozgassa a grillt működés közben vagy amíg forró. Csak akkor mozdítsa el, ha a tűz teljesen kialudt és a grill kihűlt.

4. Használjon hőálló grillezőkesztyűt a grill működtetésekor. Ne használjon olyan kiegészítőket a készülékhez, amelyeket a gyártó nem engedélyezett. Ne helyezzen éghető tárgyat vagy takarót a grill alatti tárolóhelyre. A tűz kockázatának elkerülése érdekében, ne hagyjon felügyelet nélkül edényeket, serpenyőket a működő grillen.
5. Annak érdekében, hogy az ujjak, a ruházat vagy más tárgyak ne érintkezhessenek a csigás adagolórendszerrel, a garat belső részében fém biztonsági rács található. Ezt tilos eltávolítani, kivéve, ha a vevőszolgálat vagy hivatalos szerviz erre utasítja.

   FIGYELEM! Ez a készülék nem ajánlott gyermekeknek, csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű személyeknek, illetve olyanoknak, akik nem rendelkeznek megfelelő tapasztalattal vagy ismerettel – kivéve, ha biztonságukért felelős személy közvetlen felügyelete mellett használják.
6. A grill egyes részei nagyon forrók lehetnek; súlyos égési sérülést okozhatnak. Tartsa távol a kisgyermekeket és háziállatokat a működés ideje alatt.
7. Ne növelje tovább az izzítónyílásokat vagy az égőtégely furatait. Ennek figyelmen kívül hagyása tűzveszélyhez és sérüléshez vezethet, valamint érvényteleníti a garanciát.
8. A termék egyes részei élesek lehetnek. A megfogásuk sérülést okozhat. Óvatosan kezelendő.

A HAMU ELTÁVOLÍTÁSA

A hamut fém légmentesen zárható tartályban kell elhelyezni. A lezárt tartályt nem éghető felületen vagy talajon, minden gyúlékony anyagtól távol kell tárolni a végleges ártalmatlanításig. Ha a hamut elássa vagy szétszórja, várja meg, amíg az összes parázs teljesen kihűl egy zárt edényben.

KEMÉNYFA-PELLET TÜZELŐANYAG

Ez a pellet-tüzelésű készülék kizárólag természetes keményfa-pellethez készült. Más típusú tüzelőanyag használata érvényteleníti a garanciát és a biztonsági tanúsítványt. Csak a gyártó által előírt fapelletet használja. Ne használjon olyan pellet tüzelőanyagot, amely adalékanyagokat tartalmaz. A pelleteket légmentesen zárható tárolóban kell tartani, mivel rendkívül érzékenyek a nedvességre. Ha a grillt hosszabb ideig nem használja, ürítse ki a garatot és az adagolót, hogy elkerülje a későbbi eltömődéseket. A pellet fűtőértéke: 18 569–20 362 kJ/kg (8 000–8 770 BTU/lb), hamutartalom: < 1 %.

FIGYELEM! Soha ne használjon benzint, lámpaolajat, petróleumot, faszén-gyújtófolyadékot vagy hasonlót a tűz begyújtásához vagy „táplálásához". Tartsa ezeket az anyagokat távol a készüléktől.

Jelenleg nincs iparági szabvány a grill keményfa-pelletekre, bár a legtöbb pelletgyártó hasonló eljárást alkalmaz háztartási felhasználásra. További információ: www.pelletheat.org vagy Pellet Fuel Institute.

Érdeklődjön helyi forgalmazójánál a pellet minőségéről és a márkaválasztékokról. Mivel a pellet minőségét nem áll módunkban ellenőrizni, a rossz minőségű vagy nedves pellet okozta károkért nem vállalunk felelősséget.

KREOZOT

Kreozot – kialakulása és eltávolításának szükségessége. Égéskor fekete füstöt termel, amelynek maradványa szintén fekete színű. A lassú égés során a fa-pellet kátrányt és egyéb szerves gőzöket bocsát ki, amelyek a nedvességgel kombinálódva kreozottá alakulnak. A hűvösebb kéményben és kidobócsöveken ezek a kreozitgőzök lecsapódnak, fekete, ragacsos réteget képezve a kémény falán és a kidobócsöveken. Ha ez meggyullad, rendkívül forró tűz keletkezik.

A zsírelvezető csatornát évente legalább kétszer ellenőrizni kell, hogy megállapítsa, történt-e zsír- vagy kreozot-lerakódás. Ha igen, el kell távolítani a tűzveszély csökkentése érdekében.

HU

SZÉN-MONOXID

A színtelen, szagtalan gáz általi mérgezés elkerülése érdekében tartsa be az alábbiakat:

- Ismerje fel a szénmonoxid-mérgezés tüneteit: fejfájás, szédülés, gyengeség, hasmenés, hányás, álmosság és zavartság. A szénmonoxid csökkenti a vér oxigénszállítási képességét. Alacsony véroxigénszint esetén eszméletvesztés és halál is bekövetkezhet.
- Forduljon orvoshoz, ha Ön vagy más a grill közelében sütés közben influenzaszerű tüneteket tapasztal. A szénmonoxid-mérgezést gyakran későn ismerik fel, mert hasonló a megfázáshoz.
- Az alkoholfogyasztás és drogok fokozzák a szénmonoxid-mérgezés hatását.

A szén-monoxid különösen veszélyes terhes nőkre és a magzatra, csecsemőkre, idősekre, dohányosokra, illetve vér- vagy keringési betegségben (pl. vérszegénység, szívbetegség) szenvedőkre.

A TERMÉK MEGFELELŐ ÁRTALMATLANÍTÁSA



Ez a jelölés azt jelenti, hogy a terméket nem szabad a háztartási hulladékkal együtt kidobni az EU területén. A környezet és az emberi egészség védelme érdekében vigye a terméket szelektív gyűjtőhelyre vagy a forgalmazóhoz, ahol környezetbarát módon újrahasznosítják. Használt készülékének visszaküldéséhez kérjük, használja a visszaküldési és visszavételi rendszert, vagy vegye fel a kapcsolatot azzal a kiskereskedővel, ahol a terméket vásárolta. Ezt a terméket átveszik környezetvédelmi szempontból biztonságos újrahasznosításra." 2002/96/EK irányelv

HU

TARTALOMJEGYZÉK

Fontos óvintézkedések 325
A csomag tartalma 328
Műszaki adatok 328
Tudnivalók a grillről 329
Vezérlőpanel 340
Üzemeltetés 341
- Beállítás
- A hőmérséklet beállítása
- A hússzondák használata
- A csiga feltöltése
- Első használat (kiégetés)
- Rendszeres használat
- Sütés és forró füstölés
- Füstölés alacsony hőmérsékleten
- Leállítás
- További funkciók

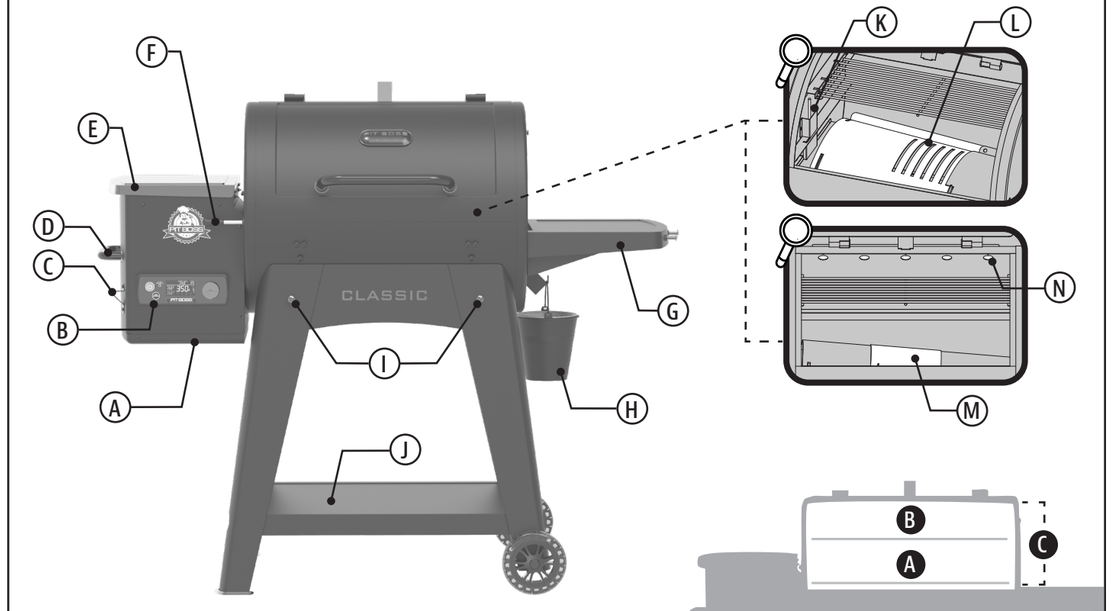
Gondozás és karbantartás 348
Hibaelhárítás 350
Garancia 355
- Szerződési feltételek
- Regisztráció
- Ügyfélszolgálat

A CSOMAG TARTALMA	
1 x	GRILL ÉS ALKATRÉSZEI
1 x	HARDVER BUBORÉKCSOMAGOLÁSBAN
1 x	HÚSSZONDÁK
1 x	SZERELÉSI ÚTMUTATÓ
1 x	KEZELÉSI ÚTMUTATÓ

MŰSZAKI ADATOK	
MODELL	PB700NX
TÁPELLÁTÁS	AC 220-240 V, 50 Hz
NÉVLEGES TELJESÍTMÉNY	250 W
TÜZELŐANYAG TÍPUSA	KEMÉNYFA-PELLET
TÜZELŐANYAG-MENNYISÉG	8,5 KG / 18,7 FONT
HŐMÉRSÉKLETTARTOMÁNY	82-260 °C / 180-500 °F
MÉRETEK	1636 X 705 X 1190 MM / 55,1 X 27,7 X 46,8 HÜVELYK
TÖMEG	57,5 KG / 126,7 FONT



ISMERKEDÉS A GRILLSÜTŐVEL



A Szervizpanel
Távolítsa el a szervizpanelt, hogy javítás és karbantartás céljából hozzáférjen az elektromos alkatrészekhez.

B Vezérlőpanel
A vezérlőrendszer, amely a pellet tüzelőanyag adagolási sebességét, a ventilátort és a környezeti beállításokat kezeli.

C Sörnyitó
Tartsa a palackot, majd emelje fel a kupak eltávolításához. Ha egyszer belejön, nagyon egyszerűvé válik.

D Garatfogó
Használja ezt a fogantyút a garathoz, hogy megdöntse és áthelyezze a grillsütőt egyik helyről a másikra.

E Garat
Egy nagyobb garat, amely egész füstölési ciklusra elegendő. A garat biztonsági rácsa szétdarabolja a tüzelőanyag-csomókat, amikor azokat beleönti a tartályba.

F Flame Broiler™ állítókar
A flame broiler csúszólemezét biztonságosan és egyszerűen beállíthatja, ha a kart balra vagy jobbra mozgatja.

G O-ldalsó polc
A kényelmes polc bőséges helyet biztosít az ételek előkészítéséhez, és akasztókat biztosít a grillezőeszközök számára.

H Könnyen hozzáférhető zsírvödör
Felfogja a sütőzsírt a grillről, hogy a sütőfelület tiszta maradjon. Könnyen leereszthető az alváz alatti kifolyócsőből.

I Eszközakasztók

J Nyitott aljú kocsi
A masszív, nyitott kialakítású kocsi tökéletes arra, hogy a grillező eszközöket és a fűszereket tárolja.

K Grillszonda (érzékelő)
Ez a függőleges rozsdamentes acél elem méri a készülék belső hőmérsékletét. Állítsa be a hőmérsékletet a vezérlőpanelen, ezután a grill szonda leolvassa a készülék belső hőmérsékletét, és automatikusan beállítja a kívánt hőfokra.

L Flame Broiler™ főlemez
Süsse és pirítsa ételeit ízlése szerint az égőtégely fölött közvetlen lánggal. Süssön sötét, jellegzetes rácsnyomokat a húsra, ahogyan azt a kedvenc steakéttermében is teszik.

M Flame Broiler™ csúszólemez
Közvetett hővel, vagyis konvekciós sütéssel főzhet, amikor a csúszólemez lefedi a főlemez nyílásait. Közvetett hővel adjon intenzívebb ízt a nagyobb húsdaraboknak vagy az érzékenyebb ételeknek.

N Elszívó furatok
Lehetővé teszik a levegőáramlást a sütőhenger teljes területén. A sütőhenger hátulján helyezkednek el, hogy egyenletes hőeloszlást biztosítsanak. Tartsa tisztán.

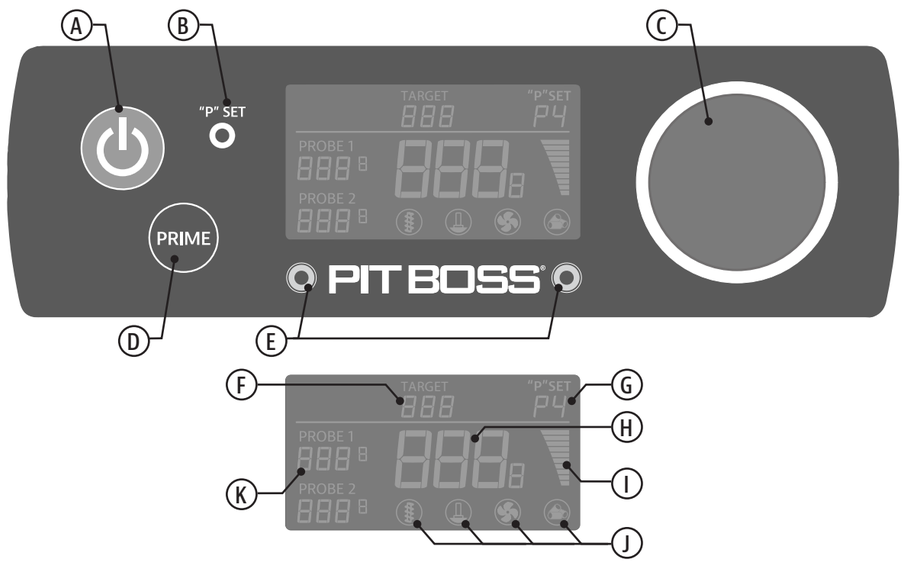
SÜTŐ-FELÜLET

A 3 351,6 CM² / 519,5 IN²

B 1 467,1 cm² / 227,4 IN²

C 4 818,7 cm² / 746,9 IN²

VEZÉRLŐPANEL



A Bekapcsoló gomb:
Nyomja meg egyszer a bekapcsoláshoz. Tartsa lenyomva három másodpercig a kikapcsoláshoz. A gomb kék fénnyel világít, ha a készülék a hálózathoz van csatlakoztatva.

B „P" Set gomb
Ezt a gombot akkor használja, amikor a vezérlőgomb a legalacsonyabb hőmérsékletre van beállítva. A „P" beállítás közvetlenül szabályozza az adagolócsiga működési ciklusát, amely a pelletet az égőtégelybe juttatja.

C Szabályozó gomb
Növelje vagy csökkentse a hőmérséklet értékét. Nyomja meg az értékváltoztatás aktiválásához, forgassa el a kívánt érték kiválasztásához, majd ismét nyomja meg az új érték megerősítéséhez.

D Betöltő gomb
Tartsa lenyomva, hogy extra mennyiségű pelletet adagoljon az égőtégelybe.

E Hússzonda csatlakozóportjai
Csatlakoztassa a hússzonda adapteres végét a megfelelő csatlakozóportba. A kijelzőn megjelenik a kiválasztott hússzondához tartozó hőmérséklet-érték.

F CÉLhőmérséklet
Megjeleníti a kívánt célhőmérsékletet. Ez az a hőmérséklet, amelyet a szabályozó gomb elforgatásával választ ki.

G „P" SET ciklus
Megjeleníti a kiválasztott „P" ciklusidő-beállítást. A ciklusidő a „P" Set gomb enyhe megnyomásával választható ki P0 és P7 között.

H PILLANATNYI hőmérséklet
Megjeleníti a sütőhenger belsejében mért aktuális hőmérsékletet. A kijelzett értéket a grillszonda (érzékelő) méri.

I Lángintenzitás-mérő
Megjeleníti az égőtégelyben lévő tűz aktuális hőintenzitását, amely kékből pirosra változik. A szín akkor változik meg, amikor a kívánt célhőmérsékletet módosítjuk.

J Működtető ikonok
A folyamatosan világító ikon azt jelzi, hogy az adott egység épp működik. Ha egy ikon villog, az hibát jelez. Segítségért lásd a hibaelhárítási útmutatót.

K Hússzonda leolvasott értékei
Megjeleníti a csatlakoztatott hússzondák által mért hőmérsékletet. A kijelzett érték a kiválasztott csatlakozóporthoz tartozó hússzonda mérésének felel meg.

EGYÉB KÉRDÉS?

Tekintse át a gyakori kérdéseket online, vagy lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálattal élő chaten keresztül.

#12001

HU

MŰKÖDÉS

BEÁLLÍTÁS

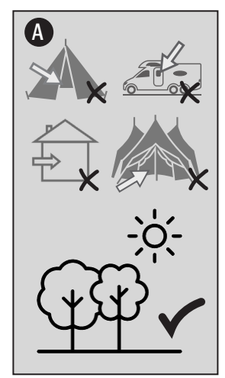
1. Mint minden szabadtéri készülék esetében, az időjárási körülmények jelentős hatással vannak a grill teljesítményére, valamint az ételek elkészítéséhez szükséges sütési időre. Ezt a készüléket nem szabad éghető mennyezet vagy túlnyúló tetőszerkezet **(A)** alá helyezni. Tartsa a grillsütőt olyan területen, amely mentes az éghető anyagoktól, benzintől, valamint más gyúlékony gőzöktől és folyadékoktól.

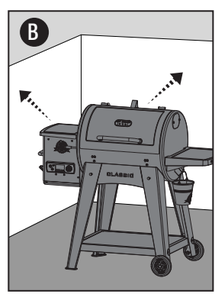
   Legalább 91 cm (36 inch) távolságot kell tartani minden éghető szerkezettől, és ezt a távolságot a grill működése közben is meg kell őrizni. (B)

2. Az alkatrészek a szállítódoboz több pontján találhatók, beleértve a grill alatti részt is. Ellenőrizze a grillsütőt, az alkatrészeket és a buborékfóliában található tartozékokat, miután eltávolította a védő szállítódobozt. Távolítson el minden csomagolóanyagot a grill belsejéből és külsejéről az összeszerelés előtt, majd az összeszerelési útmutató alapján ellenőrizze és vizsgálja át az összes alkatrészt.

   Ha bármely alkatrész hiányzik vagy megsérült, ne próbálja meg összeszerelni. Lépjen kapcsolatba a kereskedőjével vagy a Pit Boss® ügyfélszolgálatával az alkatrészek beszerzése érdekében.

3. Szerelje össze a készüléket az összeszerelési útmutató utasításai szerint.

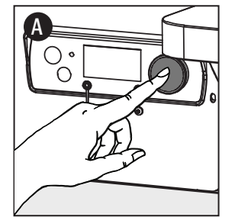


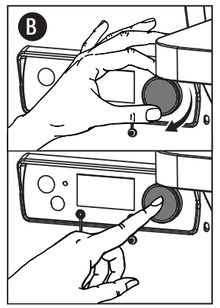


A HŐMÉRSÉKLET BEÁLLÍTÁSA

A grillszonda méri a grill belső hőmérsékletét. Amikor a célhőmérsékletet módosítjuk, a grillszonda leolvassa a grillhenger belsejében mért aktuális hőmérsékletet, és automatikusan beállítja a kívánt célhőmérsékletet. A grill kívánt célhőmérsékletének beállításához kövesse az alábbi lépéseket:

1. Nyomja meg a szabályozó gombot. A célhőmérséklet villogni kezd, jelezve, hogy aktív állapotban van. **(A)**
2. Forgassa el a szabályozó gombot, hogy a célhőmérséklet értékét a kívánt hőfokra állítsa. Amikor elérte a kívánt célhőmérsékletet, nyomja meg a szabályozó gombot a beállítás rögzítéséhez. **(B)**





A HÚSSZONDA HASZNÁLATA

A hússzonda méri a hús belső hőmérsékletét. Csatlakoztassa a hússzonda adapterét a hússzonda csatlakozóportjába, és győződjön meg róla, hogy teljesen be van-e dugva a csatlakozóba. Érezni és hallani fogja, amikor a helyére pattan. Helyezze a rozsdamentes acél hússzondát a hús legvastagabb részébe, és a belső hőmérséklet megjelenik a vezérlőpanel kijelzőjén.

MEGJEGYZÉS: Ügyeljen arra, hogy a hússzonda és annak vezetékei ne érintkezzenek közvetlenül lánggal vagy túlzott hővel. Ez károsíthatja a hússzondát. Használaton kívül húzza ki a hússzondát, és tegye félre, hogy megóvja és tisztán tartsa.

HU

A CSIGA FELTÖLTÉSE

Amikor először használja a grillsütőt, vagy ha kifogy a pellet a garatból, fel kell töltenie az adagolócsigát. Ha nem töltik fel, a grill idő előtt leáll, mielőtt a pelletek meggyulladnának, és nem képződik tűz. Kövesse az alábbi lépéseket az adagolócsiga feltöltéséhez:

1. Nyissa fel a garat fedelét. Győződjön meg arról, hogy nincs idegen tárgy a garatban, és semmi nem akadályozza az adagolócsiga rendszerét.
2. Távolítson el minden sütőeszközt a grill belsejéből. Keresse meg az égőtégelyt a pelletgrill alján.
3. Csatlakoztassa a tápkábelt egy hálózathoz.
4. Nyomja meg a bekapcsológombot a készülék elindításához. Ezzel elindul az indítási ciklus.
   - Ellenőrizze, hogy hallja-e az adagolócsiga működését. Tartsa a kezét az égőtégely fölé, és ellenőrizze, érez-e légmozgást. NE helyezze a kezét vagy ujjait az égőtégelybe, mert ez sérülést okozhat.
   - Körülbelül harminc másodperc elteltével éreznie kell a gyújtó izzásának a szagát, és a levegőnek melegebbé kell válnia az égőtégely fölött. A gyújtó vége vörösen izzik, rendkívül forróvá válik, és égni kezd. Ne érintse meg a gyújtót.
5. Miután meggyőződött arról, hogy minden elektromos alkatrész megfelelően működik, kapcsolja ki a grillsütőt.
6. Töltse fel a garatot 100%-ban természetes keményfa grillpelletekkel.
7. Nyomja meg a bekapcsológombot a készülék elindításához. Ezzel elindul az indítási ciklus.
8. Tartsa lenyomva a betöltőgombot, amíg pelletet nem lát hullani az adagolócsigából az égőtégelybe. Most már felengedheti a feltöltőgombot.
9. Most már kikapcsolhatja a grillsütőt. Kérjük, hagyja a grillsütőt csatlakoztatva, amíg az be nem fejezi a hűtési ciklust. Amikor a ventilátor leáll, a grillsütő befejezte a leállítási ciklust, és biztonságosan kihúzható a hálózatból.
10. Szerelje vissza a sütőelemeket a fő sütőhengerbe.
11. A grillsütő fel van töltve, és készen áll a használatra! Ha ez a grillsütő első használata, folytassa a kiégetési folyamattal.

ELSŐ HASZNÁLAT (KIÉGETÉS)

Miután az adagoló csiga be lett indítva, és mielőtt először sütnénk a grillsütőn, fontos elvégezni a grill kiégetését, hogy megtisztítsuk a sütőt és eltávolítsunk róla minden idegen anyagot.

1. Kövesse a „Rendszeres használat” (alább) utasításait az egység bekapcsolásához.
2. Fordítsa a szabályozógombot bármely 176 °C / 350 °F feletti hőmérsékletre (lehajtott fedél mellett), és hagyja a készüléket működni 30–40 percig.
3. Kövesse a leállítási utasításokat a készülék kikapcsolásához, vagy folytassa a grillezést a kívánt hőmérsékleten.

HU

RENDSZERES HASZNÁLAT

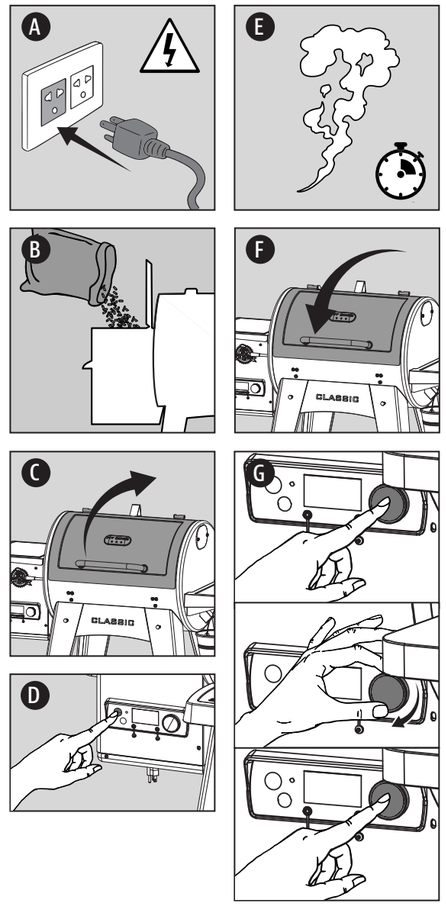
A füstölés és a grillezés eltérő eredményt adhat az idő és a hőmérséklet függvényében. A legjobb eredmény érdekében vezessen nyilvántartást arról, hogy mit sütött, milyen hőmérsékleten, mennyi ideig, és milyen eredményt ért el. A következő alkalommal igazítsa az ízléséhez. Ahogy mind jobban megismeri a grillsütőjét, úgy lesz egyre bölcsebb dolog egy kültéri hőmérőt elhelyezni a sütőtér közelében. Gyakorlat teszi a mestert.

Előfordulhat, hogy a vezérlőpanelen leolvasott hőmérséklet nem egyezik pontosan a hőmérőjével. A főzési hőmérsékletet a következő tényezők befolyásolják: a külső környezeti hőmérséklet, a szél erőssége és iránya, a használt pellet tüzelőanyag minősége, a nyitott fedél és a sütendő étel mennyisége.

Kövesse az alábbi lépéseket a grill rendszeres használatakor:

1. Ellenőrizze, hogy az adagolócsiga fel van-e töltve. Ha nincs, töltse fel.
2. Csatlakoztassa a tápkábelt egy földelt hálózathoz. **(A)**
3. Nyissa ki a tartály fedelét, hogy ellenőrizze a pellet szintjét. Szükség esetén töltse fel teljesen természetes keményfa grillező pellettel. **(B)**
4. Nyissa fel a grill fedelét. **(C)**
5. Nyomja meg a bekapcsológombot **(D)** a készülék elindításához. Ezzel elindul az indítási ciklus.
   - A csigás adagolórendszer elkezd forogni, és a ventilátor levegővel látja el az égőtégelyt.

     A fedélnek nyitva kell maradnia az indítási ciklus alatt.
   - **A grill füstölni kezd az indítási ciklus alatt (E)**. Az indítási ciklus megkezdődéséről úgy győződhet meg, ha hallja az égés morajlását, és észleli némi hő keletkezését.
6. Amint a sűrű, fehér füst eloszlik, az indítási ciklus befejeződött. Csukja le a grill fedelét. **(F)**
7. Nyomja meg a szabályozó gombot. Forgassa el a szabályozó gombot, hogy a célhőmérséklet értékét a kívánt hőfokra állítsa. Amikor elérte a kívánt célhőmérsékletet, nyomja meg újra a szabályozó gombot a beállítás rögzítéséhez, majd lásson neki a sütésnek. **(G)**



HU

SÜTÉS ÉS FORRÓ FÜSTÖLÉS

A füstölés és a grillezés eltérő eredményt adhat az idő és a hőmérséklet függvényében. A forró füstölés hosszabb sütési időt jelent, de természetesebb keményfa ízt (és a keresett füstgyűrűket) eredményezi a húsokon. A magasabb sütési hőmérséklet rövidebb sütési időt eredményez, ami kevesebb füstízzel jár.

A legjobb eredmény elérése érdekében a sütés után hagyjon időt a húsoknak pihenni. Ez lehetővé teszi, hogy a természetes szaftok visszaszívódjanak a hús rostjaiba, így sokkal szaftosabb, ízletesebb darabot kapunk. A nyugalmi idő a fehérje méretétől függően mindössze 3 perc, de akár 60 perc is lehet.

HÚSFAJTA	SÜTÉSI HŐM.	BECSÜLT IDŐ	CÉLHŐM.
BAROMFI			
Pulyka (egész)	110 °C (225 °F)	30-35 perc/font	74 °C (165 °F)
Csirke (egész)	190 °C (375 °F)	3-4 óra	74 °C (165 °F)
Csirkecomb, mell	190 °C (375 °F)	1-2 óra	74 °C (165 °F)
Kisebb vadmadarak	190 °C (375 °F)	1-2 óra	74 °C (165 °F)
Kacsa	135 °C (275 °F)	2-3 óra	74 °C (165 °F)
SERTÉSHÚS			
Sonka (egész)	120 °C (250 °F)	15-20 perc/font	71 °C (160 °F)
Sült	190 °C (375 °F)	3-4 óra	74 °C (165 °F)
Oldalas	120 °C (250 °F)	4 óra	88 °C (190 °F)
Malac hátoldalas	95 °C (200 °F)	3-4 óra	88 °C (190 °F)
Szűzérme	110 °C (225 °F)	1,5 óra	82 °C (180 °F)
Lapocka (vállrész)	110 °C (225 °F)	1,5 óra/font	90-98 °C / 195-210 °F
MARHA			
Bistecca	120 °C (250 °F)	8-10 MIN	60 °C (140 °F)
Szűzérme	110 °C (225 °F)	2-3 óra	60 °C (140 °F)
Sült	110 °C (225 °F)	3-4 óra	63 °C (145 °F)
Oldalas	110 °C (225 °F)	3-4 óra	79 °C (175 °F)
Sült marhaborda	120 °C (250 °F)	15-20 perc/font	57 °C (135 °F)
Marhaszegy	110 °C (225 °F)	1 óra/font	90-98 °C / 195-210 °F
VADHÚS			
Szűzérme	110 °C (225 °F)	1-2 óra/font	74 °C (165 °F)
Sült	120 °C (250 °F)	1-2 óra/font	74 °C (165 °F)
TENGERGYÜMÖLCSE			
Filék	110 °C (225 °F)	30-45 MIN	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)

A táblázat pillanatfelvétele tájékoztató jellegű. Később megköszönheti nekünk!

FÜSTÖLÉS ALACSONY HŐMÉRSÉKLETEN

A szabályozó gombot a legalacsonyabb hőmérsékletre (82 °C / 180 °F) álltva és a „P" beállított értéket használva a felhasználó közvetlenül szabályozhatja az égőtégelyt tápláló pelletek ciklussebességét. A „P" beállított érték szabályozásával a felhasználó alacsony sütési hőmérsékleten több füstaromát juttathat az ételekbe. Ez akkor is hasznos, ha alacsony hőmérsékleten olyankor süt, amikor a készüléket nagymértékben befolyásolja a kültéri időjárás. Mivel a környezeti feltételek befolyásolhatják a grill belső sütési hőmérsékletét, a hőmérséklet-mérésekben lehetnek nagyobb ingadozások, de a földrajzi elhelyezkedésen alapuló „P" beállított érték használatának megtanulása rendkívül előnyös.

FONTOS! Ne nyomja meg túl erősen a „P" SET gombot, mert ez kárt okozhat. Csak enyhe 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 a P-t az alapértelmezett értéken lehet tartani.

Kövesse az alábbi P-beállítási táblázatot:

A CSIGA CIKLUSSEBESSÉGE(MÁSODPERC)

„P" SET ÉRTÉK	ADAGOLÁS	SZÜNETELTETÉSI IDŐ	KÜLSŐ 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-érték P-5, P-6 vagy P-7 értékre történő emelése növeli a szüneteltetési időt az egyes pelletadagolások között. A magasabb P-érték olyan melegebb vagy forró környezetben használatos, ahol forró füstöt szeretnének, de a külső hőmérséklet megnövelné a grillben lévő sütési hőmérsékletet.

Megjegyzés: Figyelje folyamatosan az égőtégelyt, mivel a P-érték túl magasra vagy túl gyorsan történő emelése a tűz teljes kialvását okozhatja.

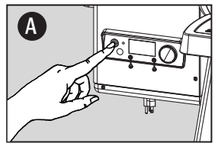
A P-érték P-3, P-2, P-1 vagy P-0 értékre történő csökkentése lerövidíti a szüneteltetési időt az egyes pelletadagolások között. Az alacsonyabb P-érték a hűvösebb hőmérsékletek kompenzálására szolgál, amikor a külső környezeti hőmérséklet csökkenti vagy gyengíti a grillben termelt hő intenzitását. A P-érték csökkentésével a hőmérséklet-ingadozás is minimalizálható a változó külső időjárási körülmények között.

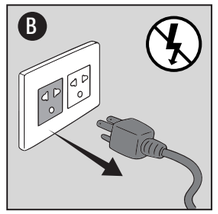
LEÁLLÍTÁS

Kövesse az alábbi lépéseket a grill biztonságos kikapcsolásához:

1. A készülék kikapcsolásához tartsa lenyomva a bekapcsológombot három másodpercig. **(A)**
   - A grill elindítja az automatikus lehűtési ciklusát. A csigarendszer leállítja a tüzelőanyag adagolását, a láng elalszik, és a ventilátor a lehűtési ciklus befejezéséig tovább működik.
2. Miután a kikapcsolási ciklus befejeződött (a ventilátor leállt), húzza ki a tápkábelt. **(B)**

   FONTOS! A készüléket mindig kapcsolja ki, és hagyja kifutni a leállítási ciklust. Csak a leállítási ciklus befejezése után, illetve a tisztítás megkezdése előtt húzza ki a készüléket. Ennek elmulasztása anyagi kárt, súlyos sérülést, tüzet, áramütést vagy halált okozhat.





TOVÁBBI FUNKCIÓK

Hőmérséklet-mértékegységek átkapcsolása

1. Nyomja meg és tartsa lenyomva a „P" Set gombot két másodpercig, és a hőmérséklet mértékegysége Celsiusról (°C) Fahrenheitre (°F) változik.
2. Ismételje meg a műveletet a Celsius-fok (°C) visszaállításához.

Hússzondák

A hússzonda a grillben lévő hús belső hőmérsékletét méri, hasonlóan a beltéri sütőhöz. Több hússzonda több beolvasott értéket jelent!

- Helyezzen egy hússzondát a hús legvastagabb részébe.
- Ha nem használja, válassza le a hússzonda csatlakozónyílásáról, és tegye félre, hogy védve és tisztán tartsa.

Adagolás a gyors helyreálltáshoz

Használja a Prime gombot, hogy extra mennyiségű pelletet adagoljon az égőtégelybe.

- Ez arra használható, hogy a hengerfedél kinyitása előtt még több tüzelőanyagot juttasson a tűzbe, ami gyors hővisszanyerési időt eredményez.
- Használja alacsony hőmérsékletű füstölésnél, hogy növelje a tiszta füstíz intenzitását. Egy extra adag pellet egy kis füstös ízt adhat!

EGYÉB KÉRDÉS?

Tekintse át a gyakori kérdéseket online, vagy lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálattal élő chaten keresztül.

#12001

KERESKEDELEMBEN KAPHATÓ ESZKÖZÖK BESZERZÉSE

Fedezze fel az online áruházunkban elérhető grillező tartozékok széles választékát minden sütési szinthez.

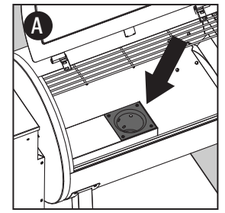
GONDOZÁS ÉS KARBANTARTÁS

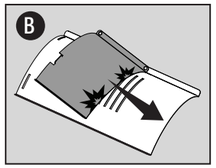
Minden Pit Boss® készülék hosszú éveken át kiváló szolgálatot tud nyújtani minimális tisztítással. Kövesse az alábbi tippeket a grill szervizeléséhez:

Grillbelső

- Néhány használat után tisztítsa ki az égőtégelyt. Ez biztosítja a megfelelő égést, és megakadályozza a szennyeződések vagy hamu lerakódását. **(A)**
- Használjon grilltisztító kefét, hogy eltávolítsa a sütőrácsokról az ételt és a lerakódásokat. A legjobb, ha ezt még melegen, az előző sütés után tesszük.
- A zsírtüzeket az okozza, hogy túl sok leeső zsíros darab kerül a grill sütőelemeire. Használja a Flame Broiler csúszólemezét a fólemez lekaparásához, és fordítva **(B)**. Nedves/száraz porszívóval távolítsa el a szennyeződéseket a henger belsejéből. Az extra mélytisztításhoz használja a Pit Boss®tisztító és zsírtalanító eszközt a grill külső és belső részeihez.

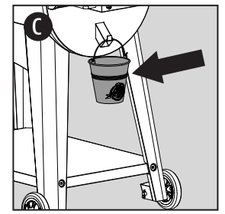
  FONTOS! A magas hő miatt ne fedje le a Flame Broiler alkatrészeit alumíniumfóliával.

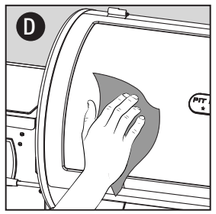




Grillkülső

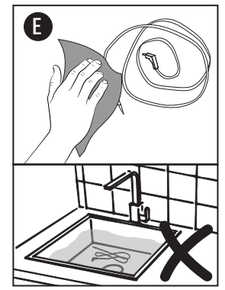
- Gyakran ellenőrizze a zsírvödröt, és szükség esetén tisztítsa ki. Tartsa szem előtt a sütés típusát. **(C)**
- Minden használat után törölje le a grillt **(D)**. Meleg szappanos vízzel törölje le a zsírt. Ne használjon sütőtisztítót, súrolószereket vagy súrolószivacsot a külső grillfelületeken. A festett felületek nem tartoznak a garancia hatálya alá, hanem az általános karbantartás részét képezik. A festékkarcolódásokat, kopást vagy lepattogzásokat minden festett felületet ki lehet javítani hőálló grillfestékkel.
- Egy grilltakaró a legjobb védelem az időjárás és a külső szennyeződések ellen. Használaton kívül vagy hosszú távú tárolás esetén tartsa a készüléket fedett helyen, garázsban vagy fészerben.

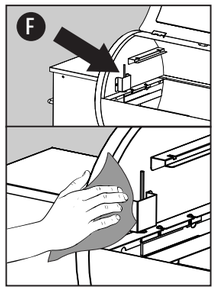




Szondák

- Minden használat után törölje le a hússzondát. A használaton kívüli hússzondát tekerje össze egy nagy, laza tekercsbe. A szondavezetékek elgörbülése vagy meghajlása sérülést okozhat. Ne tegye mosogatógépbe, és ne merítse vízbe. Ha a belső vezetékeket víz éri, az zárlatossá teheti a hússzondát, ami hamis mérési eredményeket okozhat. **(E)**
- Ellenőrizze és tisztítsa meg a zsírtól és a szennyeződésektől a grillszondát, amely a fő grilltest belsejében, a bal oldali falon található. Ha a vezérlőpanelen megjelenő érték jelentősen eltér a grillhőmérő értékétől, gyakran a grillszonda szennyeződése a probléma oka. **(F)**
- Ha egy szonda megsérült, ki kell cserélni.

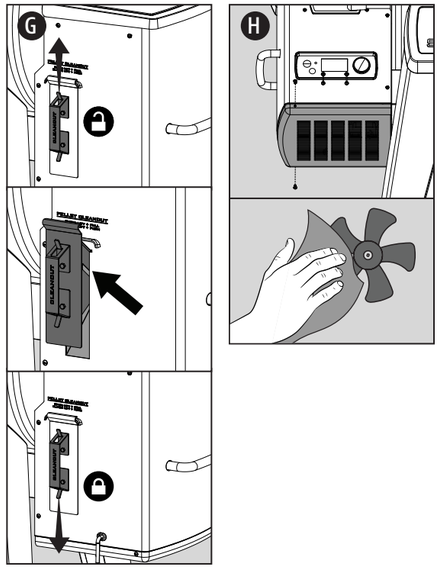




Garategység

- A garat pellettisztító funkcióval rendelkezik, amely lehetővé teszi a könnyű tisztítást és a fapellet tüzelőanyag-aromák cseréjét. Az ürítéshez keresse meg a pellettisztító ajtót és az ajtó fogantyúját a garat hátsó oldalán. Emelje fel az ajtókilincset a zár kioldásához. Helyezzen egy tiszta, üres vödröt a tisztítóajtó alá, majd húzza meg az ajtó fogantyúját az ejtőcsatorna-szervizfedél kinyitásához, így lehetővé téve a pellettartály kiürítését. Ha kiürült, az ajtó kilincsét ismét emelje fel a zár kioldásához. Nyomja vissza az ejtőcsatorna szervizlemezét a helyére. Nyomja le az ajtó kilincsét a záráshoz. **(G)**

  MEGJEGYZÉS: Hosszú nyelű kefével vagy porszívóval távolítsa el a felesleges pelletet, fűrészport és törmeléket, hogy az a tartály szűrőjén keresztül teljesen kiürüljön.
- Javasolt minden pelletet kiüríteni a csigarendszerből, ha sokáig nem kívánja használni a grillt. Ezt úgy lehet másképp megtenni, hogy a grillt üres tartállyal egyszerűen addig működtetjük, amíg az összes pellet ki nem ürül a csigacsőből.
- Ellenőrizze és távolítsa el az esetleges szennyeződéseket a ventilátor légbeszívó nyílásából, amely a garat alján található. A szervizpanel eltávolítása után óvatosan törölje le a közvetlenül a ventilátorlapátokra felgyülemlett zsiradékot. Meleg szappanos vízzel törölje le a kormot és a zsírt. Ez biztosítja, hogy az adagolórendszer levegőáramlása tiszta és elegendő legyen. **(H)**



GRILLAPOLÁSI PUSKA

TÉTEL	TAKARÍTÁS GYAKORISÁGA	TAKARÍTÁSI MÓDSZER
A főgrill alja	Minden 5-6 grillezés után	Merje ki, nedves/száraz porszívózza ki a felesleges hulladékot
Égőtégely	Minden 2-3 grillezés után	Merje ki, nedves/száraz porszívózza ki a felesleges hulladékot
Sütőrácsok	Minden grillezés után	Égesse le, drótkefélje le a felesleget
Flame Broiler™	Minden 5-6 grillezés után	A csúszkával kaparja le a főlemezt, ne mossa tisztára
Polc	Minden grillezés után	Rongy és szappanos víz
Zsírvödör	Minden grillezés után	Rongy és szappanos víz
Csigás adagolórendszer	Ha a pelletzsák üres	Hagyja, hogy a csiga kitolja a fűrészport, kiürítve a garatot
Garat elektromos részegységei	Évente	Porolja ki a belső részt, törölje le melegvizes ronggyal a ventilátorlapátokat
Légbemeneti nyílás	Minden 5-6 grillezés után	Porrongy és szappanos víz
Grillszonda (érzékelő) és pajzs	Minden 2-3 grillezés után	Rongy és szappanos víz

A táblázat pillanatfelvétele tájékoztató jellegű.

HU

HIBAELHÁRÍTÁS

A megfelelő tisztítás, karbantartás és a tiszta, száraz, minőségi tüzelőanyag használata megelőzi a gyakori működési problémákat. Ha a Pit Boss® grillje rosszul működik vagy ritkábban van használva, az alábbi hibaelhárítási tippek hasznosak lehetnek.

FIGYELEM! Mindig húzza ki az elektromos kábelt, mielőtt a grillt bármilyen ellenőrzés, karbantartás, tisztítás vagy szervizelés céljából kinyitná. A sérülések elkerülése érdekében győződjön meg arról, hogy a grill teljesen kihűlt-e.

PROBLÉMA	OK	MEGOLDÁS
Nem világítanak a tápellátást jelző lámpák a vezérlőpanelen	Nincs bedugva a konnektorba	Győződjön meg róla, hogy a készülék működő konnektorhoz van-e csatlakoztatva. Biztosítson legalább 10 amperes fázist. Győződjön meg róla, hogy minden vezeték szilárdan csatlakozik-e és száraz.
	A biztosíték kiégett a vezérlőpanelen	Távolítsa el a szervizpanelt. Nyomja be a vezérlőpanelt a helyén tartó műanyag füleket, és óvatosan húzza be a vezérlőt a garat belsejébe a vezérlőpanel kiszabadításához. Ellenőrizze a biztosítékot, hogy nincs-e elszakadva a vezeték, vagy a vezeték nem feketedett-e el. Ha igen, a biztosítékot ki kell kicserélni.
	Hibás vezérlőpanel	A vezérlőpanelt ki kell cserélni. Vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal a cserealkatrészért.
Az égőtégely nem kap lángra	A csiga nem adagol	A készülék első használata előtt vagy bármikor, amikor a garat teljesen kiürül, a csigát fel kell tölteni, hogy a pellet megtöltse a csigacsövet. Ha nem tölti fel, a gyújtó elalszik, mielőtt a pellet elérné az égőtégelyt. Kövesse a csigás adagolási eljárást.
A grill nem éri el vagy tartja stabilan a hőmérsékletet	Elégtelen légáramlás az égőtégelyen keresztül	Ellenőrizze az égőtégelyt a hamulerakódásra, eldugulásra. Kövesse a hamu felhalmozódására vonatkozó ápolási és karbantartási utasításokat. Ellenőrizze a ventilátort. Győződjön meg róla, hogy megfelelően működik, és a levegőbeömlő nyílás nincs-e elzáródva. Kövesse az ápolási és karbantartási utasításokat, ha piszkos. Ellenőrizze a csigamotor működését, és győződjön meg arról, hogy nincs-e dugulás a csigacsőben. Miután a fenti lépéseket elvégezte, indítsa be a grillt, és várjon 10 percet. Ellenőrizze, hogy a keletkező láng fényes és élénk-e.
	Tüzelőanyaghiány, rossz minőségű tüzelőanyag, elzáródás az adagolórendszerben	Ellenőrizze a garatban, hogy elegendő-e a tüzelőanyagszint, és töltse fel, ha alacsony. Ha a keményfa pellet minősége rossz, vagy a pellet hossza túl hosszú, az elzáródást okozhat az adagolórendszerben. Távolítsa el a pelletet, és kövesse az ápolási és karbantartási utasításokat.
	Grillszonda (érzékelő)	Ellenőrizze a grillszonda (érzékelő) állapotát. Kövesse az ápolási és karbantartási utasításokat, ha piszkos. Vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal a cserealkatrészért, ha sérült.
A grill hőmérséklete alacsony hőmérsékleten is még túl magas	„P" érték túl alacsony	Nyomja meg a „P" SET gombot, és növeje a „P" értéket.
A pillanatnyi hőmérésklet nem állítható	A grillszonda szennyezett	Ellenőrizze a grillszonda állapotát. Kövesse az ápolási és karbantartási utasításokat, ha piszkos.
A grill túl sok vagy elszíneződött füstöt képez, az étel is elszíneződik a füsttől	Zsírlerakódás	Kövesse az ápolási és karbantartási utasításokat.
	Keményfa-pellet tüzelőanyag	Távolítsa el a nedves keményfa-pelletet a garatból. A tisztításhoz kövesse az ápolási és karbantartási utasításokat. Cserélje ki száraz keményfa pelletre.
	Az égőtégely eldugult	Ürítse ki az égőtégelyből a nedves keményfa pelletet. Kövesse a csigás adagolási eljárást.
	Elégtelen bemeneti levegő a ventilátornál	Ellenőrizze a ventilátort. Győződjön meg róla, hogy tiszta, megfelelően működik, és a levegőbeömlő nyílás nincs-e elzáródva. Kövesse az ápolási és karbantartási utasításokat, ha piszkos.

HU

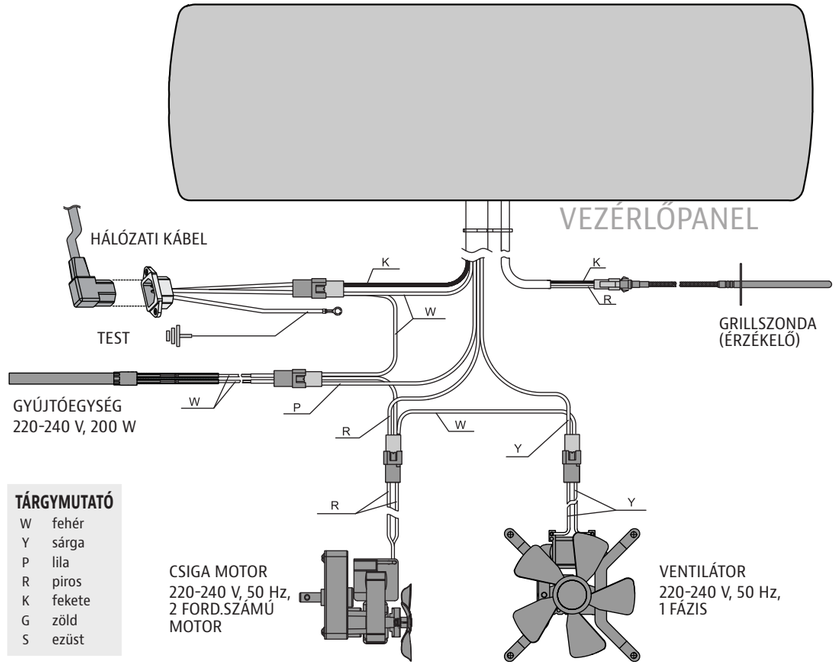
Gyakori lángfelcsapódás	Sütési hőmérséklet	Süssön alacsonyabb hőmérsékleten. A zsírnak van lobbanáspontja. Tartsa a hőmérsékletet 176 °C / 350 °F alatt, ha erősen zsíros ételeket készít.
	Zsírlerakódás a sütőalkatrészeken	Kövesse az ápolási és karbantartási utasításokat.
„ErH" hibakód	A készülék túlmelegedett a zsírtűz vagy a túl sok tüzelőanyag miatt.	A készülék kikapcsolásához tartsa lenyomva a bekapcsológombot három másodpercig, és hagyja lehűlni a grillt. Kövesse az ápolási és karbantartási utasításokat. Karbantartás után távolítsa el a pelletet, és ellenőrizze az összes alkatrész elhelyezkedését. Lehűlés után, nyomja meg a bekapcsológombot a készülék bekapcsolásához, majd válassza ki a kívánt hőmérsékletet. Ha a hibakód továbbra is megjelenik, lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálattal.
„ErP" hibakód	A grillszonda vezetéke nem érintkezik.	Távolítsa el a szervizpanelt, és ellenőrizze a grillszonda vezetékeit. Húzza ki és csatlakoztassa újra a grillszonda csatlakozóit a vezérlőpanelhez.
	A grillszonda sérült	A grillszondát kell lecserélni. Vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal a csereszondáért.
„ErL" hibakód	A grill nem hajtja végre az indítási ciklust.	Ellenőrizze a sütőalkatrészek megfelelő elhelyezkedését. Ellenőrizze a garat tüzelőanyag-mennyiségét, vagy azt, hogy van-e az adagolórendszerben dugulás. Távolítsa el a pelletet, és kövesse az ápolási és karbantartási utasításokat. Ellenőrizze a grillszondát (érzékelő), hogy megerősítse, hogy az aktuális hőmérséklet helyes és pontos-e. Kövesse az ápolási és karbantartási utasításokat, ha piszkos. Ellenőrizze a gyújtó helyzetét és azt, hogy megfelelően melegszik-e. Szélsőséges hidegben előfordulhat, hogy a grillt másodszor is el kell indítani. Kapcsolja ki a grillt, várjon, majd kapcsolja be újra. Ellenőrizze a ventilátort. Győződjön meg arról, hogy megfelelően működik-e. Kövesse az ápolási és karbantartási utasításokat, ha piszkos.
„NoP" hibakód	Csatlakozási probléma a csatlakozóportnál	Válassza le a hússzonda csatlakozóját a vezérlőpaneli csatlakozóportnál, majd csatlakoztassa újra. Győződjön meg róla, hogy a hússzonda adaptere szilárdan csatlakozik-e. Ellenőrizze, hogy nincsenek-e az adapter végén sérülésére utaló nyomok. Ha még mindig nem működik, hívja az ügyfélszolgálatot a cserealkatrészért.
	A hússzonda megsérült	Ellenőrizze, hogy a hússzonda vezetékei nem sérültek-e meg. Ha sérült, hívja az ügyfélszolgálatot a cserealkatrészért.
	Hibás vezérlőpanel	A vezérlőpanelt ki kell cserélni. Vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal a cserealkatrészért.
„Err" hibakód villogó csigaikonnal	A csigamotor megszorult, nincs kapcsolat	Távolítsa el a sütőrészegységeket a főhengerről. Fordítsa el a készüléket, és ellenőrizze a csigás adagolórendszert. Szemrevételezéssel ellenőrizze, hogy a csiga beleejti-e pelletet az égőtégelybe. Húzza ki és csatlakoztassa újra a csigamotor csatlakozóit a vezérlőpanelhez. Ha nem működik megfelelően, hívja az ügyfélszolgálatot segítségért vagy cserealkatrészért.
„Err" hibakód villogó gyújtóikonnal	A gyújtó hibásan működik, nincs kapcsolat	Távolítsa el a sütőrészegységeket a főhengerről. Fordítsa el a készüléket, és ellenőrizze a gyújtót. Szemrevételezéssel ellenőrizze, hogy a gyújtó működik-e, a kezét az égőtégely fölé helyezve érzékelve a hőt. Ellenőrizze szemrevételezéssel, hogy a gyújtó egyvonalban van-e az égőtégelyben lévő furattal, és nyissa ki a pellet meggyújtásához. Húzza ki és csatlakoztassa újra a gyújtó csatlakozóját a vezérlőpanelhez. Ha nem működik megfelelően, hívja az ügyfélszolgálatot segítségért vagy cserealkatrészért.
	Gyújtóhiba	A gyújtót ki kell cserélni. Vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal a cserealkatrészért.
„Err" hibakód villogó ventilátorikonnal	A ventilátor hibásan működik, nincs kapcsolat	Ellenőrizze a ventilátort. Győződjön meg róla, hogy megfelelően működik, és a levegőbeömlő nyílás nincs-e elzáródva. Távolítsa el a szervizpanelt (lásd kapcsolási rajz), és ellenőrizze a ventilátorvezetékeket sérülésekre. Húzza ki és csatlakoztassa újra a ventilátor csatlakozóját a vezérlőpanelhez. Kövesse az ápolási és karbantartási utasításokat, ha a ventilátorlapátok piszkosak.
„Err" hibakód villogó pelletikonnal	Tüzelőanyaghiány, gyenge minőségű tüzelőanyag, a grill nem marad égve	Ellenőrizze a garatban, hogy elegendő-e a tüzelőanyagszint, és töltse fel, ha alacsony. Ha a keményfa pellet minősége rossz, vagy a pellet hossza túl hosszú, dugulást okozhat az adagolórendszerben. Távolítsa el a pelletet, és kövesse az ápolási és karbantartási utasításokat.

HU

KAPCSOLÁSI RAJZ

TÁPELLÁTÁS	AC 220-240 V, 50 Hz
NÉVLEGES TELJESÍTMÉNY	250 W
A TÜZELŐANYAG BEMENETI SEBESSÉGE	1,12 KG/ÓRA / 2,48 FONT/ÓRA

MEGJEGYZÉS: A termékbiztonsági tesztelési és tanúsítási szolgálatok által elfogadott elektromos alkatrészek megfelelnek a ± 5-10 százalékos vizsgálati tűréshatárnak.



TÁRGYMUTATÓ

W	fehér
Y	sárga
P	lila
R	piros
K	fekete
G	zöld
S	ezüst

SEGÍTSÉGRE VAN SZÜKSÉGE?

Élő chat az ügyfélszolgálattal műszaki és szervizkérdésekről.

#12001

CSERE-ALKATRÉSZEK

Vegye fel a kpacsolatot a kereskedővel vagy a teljes pótalkatrész-katalógust lekérheti online.

HU

GARANCIA

SZERZŐDÉSI FELTÉTELEK

A Pit Boss® grillekre („Pit Boss®"), amelyet az Outdoor Brands, LLC gyárt, a cég öt év garanciát vállal minden alkatrész anyag- és gyártási hibáira, valamint az elektromos alkatrészekre ennél a terméknél. Az Outdoor Brands, 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 semmilyen más vagy kiegészítő garancia nem vonatkozik.
Ez a garancia nem érvényes:

- ha a vásárlás számlával nem igazolható, vagy a jótállási idő már lejárt.
- az elhasználódásból eredő sérülésekre vagy hibákra, például karcolásokra, horpadásokra, benyomódásokra, lepattogzásokra vagy kisebb esztétikai repedésekre. A termék ezen esztétikai változásai nem befolyásolják a teljesítményét.
- ha a terméket nem a mellékelt használati útmutatóban foglalt előírásoknak megfelelően telepítették, üzemeltették, tisztították és tartották karban. A garancia nem terjed ki a nem rendeltetésszerű használatból, helytelen kezelésből vagy egyedi módosításokból eredő károkra vagy törésekre.
- rozsda vagy oxidáció esetén, kivéve ha az érintett grillalkatrész szerkezeti épsége károsodik. Még a rozsdásodásnak ellenálló anyagok használata esetén is előfordul, hogy 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 pázsit növényvédő szerek és a só csak néhány olyan anyag, amely hatással lehet a fém bevonatokra.
- azokra a sérülésekre vagy hibákra, amelyek kereskedelmi célú használat, bérbeadás, vagy a termék rendeltetésével ellentétes használat során keletkeztek.
- azokra a sérülésekre vagy hibákra, amelyek értéke meghaladja a termék árát.
- azokra a sérülésekre vagy hibákra, amelyeket a Pit Boss® által nem engedélyezett szerviz vagy kereskedő által végzett javítás vagy szervizelés okozott.

A jótállási időszak alatt az Outdoor Brands, LLC vállalja, hogy kicseréli a hibás és/vagy meghibásodott alkatrészeket, és nem számít fel díjat a javításért vagy a cseréként visszaküldött alkatrészek pótlásáért (előre kifizetett szállítás mellett), amennyiben az(oka)t a vizsgálat során hibásnak találják.

Az Outdoor Brands, LLC nem vállal jogi vagy egyéb felelősséget a termék használatából eredő, a jótállási időszak alatt vagy után keletkező vagyoni vagy személyi károkért. A gyártó minden garanciális kötelezettségét a jelen dokumentum tartalmazza, és a gyártóval szemben semmilyen szavatossági vagy képviseleti igény nem érvényesíthető. Egyes államok nem engedélyezik a véletlen vagy következményes károk kizárását vagy korlátozását, illetve a hallgatólagos garanciák korlátozását, így előfordulhat, hogy a jelen korlátozott garanciában meghatározott korlátozások vagy kizárások nem vonatkoznak Önre. Ez a korlátozott jótállás meghatározott törvényes jogokat biztosít Önnek, és egyéb jogai is lehetnek, amelyek államonként eltérőek.

HU

REGISZTRÁCIÓ

Regisztrálja termékét kevesebb mint egy perc alatt, és szerezzen gyors és egyszerű hozzáférést a sütési ismeretek lenyűgöző gyűjteményéhez.

Az Ön regisztrációja (a vásárlás igazolása) biztosítja, hogy a legjobb garanciális szolgáltatást kapja a termékéhez. Abban a valószínűtlen esetben, ha biztonsági aggályok merülnek fel, ez a gyorsított módszerünk arra, hogy értesítsük Önt.

MODELL	**PB700NX**
SOROZATSZÁM MEGJELÖLÉSÉVEL,	
A VÁSÁRLÁS DÁTUMA	É É É É H H N N
BESZEREZVE (HIVATALOS KERESKEDŐ)	



ÜGYFÉLSZOLGÁLAT

Ha bármilyen kérdése vagy aggálya van a termékkel kapcsolatban, ügyfélszolgálati csapatunk szívesen segít Önnek. Kérjük, készítse elő regisztrációs adatait, mielőtt felveszi a kapcsolatot az ügyfélszolgálattal.





HU

ВАЖНИ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

ВАЖНО, ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО, ЗАПАЗЕТЕ ЗА БЪДЕЩА РЕФЕРЕНЦИЯ.
ТРЯБВА ДА ПРОЧЕТЕТЕ РЪКОВОДСТВОТО ПРЕДИ УПОТРЕБА!

ОСНОВНИТЕ ПРИЧИНИ ЗА ВЪЗНИКВАНЕ НА ПОЖАРИ В УРЕДИТЕ СА РЕЗУЛТАТ ОТ ЛОША ПОДДРЪЖКА И НЕСПАЗВАНЕ НА ИЗИСКВАНОТО РАЗСТОЯНИЕ ДО ЗАПАЛИМИ МАТЕРИАЛИ. ИЗКЛЮЧИТЕЛНО ВАЖНО Е ТОЗИ ПРОДУКТ ДА СЕ ИЗПОЛЗВА САМО В СЪОТВЕТСТВИЕ СЪС СЛЕДНИТЕ ИНСТРУКЦИИ.

ВНИМАНИЕ: Моля, прочетете цялото ръководство преди да инсталирате и използвате този електрически уред за изгаряне на пелети. Неспазването на тези инструкции може да доведе до имуществени вреди, телесни наранявания или смърт. Свържете се с местните строителни или противопожарни власти относно ограниченията и изискванията за проверка на инсталацията 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

Задължително трябва да се свържете с местната асоциация на собствениците на жилища, строителните или пожарните власти или компетентните органи, за да получите необходимите разрешителни, одобрения или информация за всякакви ограничения при инсталирането, като например инсталиране на скара върху горима повърхност, изисквания за проверка или дори възможност за използване във Вашия район.

1. Трябва да се спазва минимално разстояние от 914 mm (36 инча) от горими конструкции до страните на грила и 914 mm (36 инча) от задната част на грила до горими конструкции. Не **инсталирайте уреда върху горими подове или подове, защитени с горими повърхности, освен ако не са получени съответните разрешения и разрешителни от компетентните органи.** Не използвайте този уред на закрито, в затворени или непроветриви помещения, в жилища, превозни средства, палатки, гаражи. Този уред за пелети от твърда дървесина не трябва да се поставя под горим таван или навес. Съхранявайте грила си на място, което е чисто и свободно от запалими материали, бензин и други запалими изпарения и течности.

   ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Бъдете внимателни с горимите материали, поддържайте огъня, за да избегнете прегаряне. В случай на пожар, изключете грила и оставете капака затворен, докато огънят не угасне. Изключете захранващия кабел от електрическата мрежа. Не хвърляйте вода върху уреда. Не се опитвайте да гасите пожара. Използвайте одобрен пожарогасител за всички класове (клас ABC). Ако настъпи неконтролируем пожар, обадете се на противопожарната служба.

2. Дръжте кабелите за електрическо захранване и горивото далеч от нагряти повърхности. Не използвайте грила си под дъжд или в близост до източници на вода. Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, неговия сервизен представител или подобни квалифицирани лица, за да се избегне опасност.

3. След период на съхранение или след употреба, проверете горивната камера за препятствия, бункера за чужди предмети и за въздушни блокажи около входа на вентилатора или комина. Почистете преди употреба. Необходими са редовни грижи и поддръжка, за да удължите живота на уреда си. **Ако грилът се съхранява по време на дъждовния сезон или сезони с висока влажност , трябва да се внимава да не попада вода в резервоара.** Когато са мокри или изложени на висока влажност, пелетите от твърда дървесина се разширяват значително, разлагат се и могат да запушат системата за хранене. Винаги изключвайте захранването, преди да извършите каквато и да е сервизна или поддържаща дейност.

BG

ВАЖНО! Винаги изключвайте уреда и изчакайте да приключи цикълът на изключване. Изключвайте уреда от електрическата мрежа само след като цикълът на изключване приключи и/или преди почистване. Неспазването на това предупреждение може да доведе до повреда, сериозни наранявания, пожар, токов удар или смърт.

ВНИМАНИЕ: Не пренасяйте грила по време на употреба или докато е горещ. Уверете се, че огънят е напълно угаснал и че грилът е напълно изстинал, преди да го преместите.

4. Препоръчва се при работа с грила да се използват устойчиви на топлина ръкавици. Не използвайте аксесоари, които не са предназначени за използване с този уред. Не поставяйте капак за барбекю или други запалими предмети в зоната за съхранение под барбекюто. Отстранете тенджерите и тиганите, докато уредът работи без надзор, за да намалите риска от пожар.

5. За да се предотврати допирането на пръсти, дрехи или други предмети със системата за подаване на шнека, уредът е оборудван с предпазен метален екран, монтиран във вътрешността на бункера. Този екран не трябва да се отстранява, освен ако не е указано от Отдела за обслужване на клиенти или оторизиран дистрибутор.

   ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Този уред не се препоръчва за деца, лица с намалени физически, сетивни и умствени способности, или липса на опит и познания, освен ако не са под прякото наблюдение или ръководство от лице, отговорно за тяхната безопасност.

6. Части от барбекюто могат да бъдат силно нагорещени и да се получат сериозни наранявания. Дръжте малките деца и домашните любимци на разстояние, докато ги използвате.

7. Не разширявайте отворите на запалката или горивната камера. Неспазването на това предупреждение може да доведе до опасност от пожар и телесни повреди и ще доведе до анулиране на Вашата гаранция.

8. Продуктът може да има остри ръбове или върхове. Допирът с тях може да доведе до наранявания. Боравете с него внимателно.

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ПЕПЕЛ

Пепелта трябва да се постави в метален контейнер с плътно затварящ се капак. Затвореният контейнер с пепел трябва да бъде поставен на незапалим под или на земята, далеч от други запалими материали, до окончателното й изхвърляне. Когато пепелта се изхвърля чрез заравяне в почвата или по друг начин се разхвърля на място, тя трябва да се съхранява в затворен контейнер, докато всички въглени изстинат напълно.

ПЕЛЕТНО ГОРИВО ОТ ТВЪРДА ДЪРВЕСИНА

Този уред за готвене на пелети е проектиран и одобрен само за за използване на пелети от естествена твърда дървесина. Всеки друг вид гориво, изгаряно в този уред, ще наруши гаранцията и списъка за безопасност. Използвайте само дървени пелети, посочени от производителя. Не използвайте пелети, на които е посочено, че съдържат добавки. Пелетите от твърда дървесина са силно чувствителни на влага и винаги трябва да се съхраняват в херметически затворен контейнер. Ако съхранявате грила си, без да го използвате за продължителен период от време, препоръчваме да изчистите всички пелети от бункера и шнека на грила. Средната топлина на изгаряне на пелетите е 18,569 - 20,362 KJ/KG (8,000 - 8,770 BTU/LB), съдържание на пепел<1%.

ВНИМАНИЕ: Никога не използвайте бензин, гориво за фенери на бензинова основа, керосин, течност за запалване на въглища или подобни течности за да запалите или подхраните огъня в този уред. Дръжте всички такива течности далеч от уреда, когато го използвате.

Към момента на отпечатване няма индустриален стандарт за пелети от твърда дървесина за барбекю, въпреки че повечето фабрики за пелети използват същия стандарт за производство на пелети от твърда дървесина за домашна употреба. Повече информация можете да намерите на адрес www.pelletheat.org or the Pellet Fuel Institute.

Свържете се с местния дистрибутор за информация относно качеството на пелетите във Вашия район и за информация относно качеството на марката. Тъй като няма контрол върху качеството на използваните пелети, засегнати от влагата, ние не носим отговорност за щетите, причинени от лошото качество на горивото.

CREOSOTE

Креозот - образуване и необходимост от отстраняване. При изгаряне той отделя черен дим с остатъци, които също са черни на цвят. Когато дървесните пелети се изгарят бавно, те отделят катран и други органични пари, които се комбинират с изхвърлената влага и образуват креозот. Креозотните пари се кондензират в относително хладния димоотвод и аспираторната качулка на бавно горящ огън. В резултат на това креозотните остатъци се натрупват по облицовката на димоотвода и аспираторната качулка. Когато се възпламени, този креозот създава изключително горещ огън.

Каналът за мазнини трябва да се проверява поне два пъти годишно, за да се установи кога е настъпило натрупване на мазнини и/или креозот. Когато се натрупат мазнини или креозот, те трябва да се отстранят, за да се намали рискът от пожар.

BG

ВЪГЛЕРОДЕН ОКСИД

Следвайте тези указания, за да предотвратите отравянето с този безцветен и без мирис газ на Вас, Вашето семейство или други хора:

- Запознайте се със 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.
- Посетете лекар, ако Вие или други хора развиете симптоми, подобни на тези на настинка или грип, по време на готвене или в близост до уреда. Отравянето с въглероден оксид, което лесно може да бъде объркано с настинка или грип, често се открива твърде късно.
- Консумацията на алкохол и употребата на наркотици увеличават ефектите от отравянето с въглероден оксид.

Въглеродният оксид е особено токсичен за майката и детето по време на бременност, за кърмачетата, за възрастните хора, за пушачите и за хората с проблеми на кръвоносната и отделителната система, като анемия или сърдечни заболявания.

ПРАВИЛНО ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ТОЗИ ПРОДУКТ



Тази маркировка показва, че продуктът не трябва да се изхвърля заедно с други битови отпадъци в целия ЕС. За да предотвратите възможни вреди за околната среда и човешкото здраве от неконтролирано изхвърляне на отпадъци, рециклирайте го отговорно, за да насърчите устойчивото повторно използване на материалните ресурси. За да върнете използваното от Вас барбекю, моля, използвайте системите за връщане и събиране или се свържете с търговците на дребно, от които е закупен продуктът. Те могат да приемат този продукт за екологично безопасно рециклиране. Директива2002/96/ЕО

BG

СЪДЪРЖАНИЕ

Важни Предпазни мерки **344**

Съдържание на опаковката **347**

Технически характеристики **347**

Запознаване с грила **348**

Контролен панел **349**

Работа **350**

- Настройка
- Настройка на температурата
- Използване на сондите за месо
- Зареждане на шнека
- Първа употреба (Обгаряне)
- Редовна употреба
- Готвене и горещо опушване
- Опушване при ниски температури
- Изключване
- Допълнителни функции

Грижи и поддръжка **356**

Отстраняване на неизправности **358**

Гаранция **361**

- Условия и положения
- Регистрирайте Вашето барбекю
- Обслужване на клиенти

СЪДЪРЖАНИЕ НА ОПАКОВКАТА

1 x	БАРБЕКЮ &ЧАСТИ
1 x	БЛИСТЪРНА ОПАКОВКА С МЕТАЛНИ ЧАСТИ
1 x	СОНДИ ЗА МЕСО
1 x	РЪКОВОДСТВО ЗА СГЛОБЯВАНЕ
1 x	РЪКОВОДСТВО ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

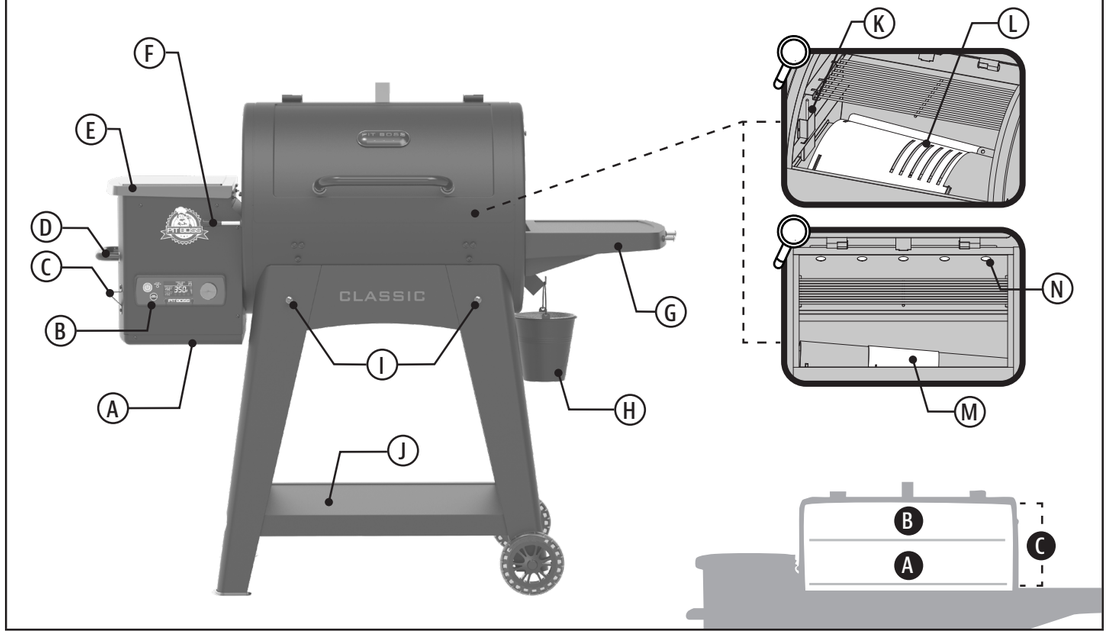
СПЕЦИФИКАЦИИ

МОДЕЛ	PB700NX
ЗАХРАНВАНЕ	AC 220 – 240 V, 50 HZ
НОМИНАЛНА МОЩНОСТ	250 W
ТИП ГОРИВО	ПЕЛЕТИ ОТ ТВЪРДА ДЪРВЕСИНА
КАПАЦИТЕТ НА ГОРИВОТО	8.5 KG/ 18,7 LBS
ТЕМПЕРАТУРЕН ДИАПАЗОН	82 - 260° C/ 180 - 500° F
РАЗМЕРИ	1,636 X 705 X 1,190 MM / 55,1 X 27.7 X 46.8 ИНЧА
ТЕГЛО	57.5 KG/ 126.7 LB



BG

ЗАПОЗНАВАНЕ С ВАШЕТО БАРБЕКЮ



A Панел за достъп

Премахнете панела за достъп, за да получите достъп до електрическите компоненти за ремонт и поддръжка.

B Контролна платка

Контролната система, която управлява скоростта на подаване на пелетно гориво, вентилатора и настройките на околната среда.

C Отварачка за бутилки

Дръжте бутилката и я повдигнете, за да махнете капачката. Щом свикнете, операцията е много лесна.

D Дръжка на бункера

Използвайте тази дръжка на бункера, за да наклоните и преместите барбекюто от едно място на друго

E Бункер

По-голям бункер, който издържа цяла сесия на горене. Предпазният екран на бункера разбива всички бучки гориво при добавянето им.

F Регулираща лента Flame Broiler™

Регулирайте плъзгащата се пластина на Flame Broiler безопасно и лесно, като движите лентата наляво или надясно.

G Страничен рафт

Удобният рафт добавя достатъчно място за подготовка на храната и разполага с куки за инструменти за печене.

H Леснодостъпен съд за мазнина

Улавя мазнината от печенето от грила, за да поддържа чиста зоната за готвене. Лесно се изважда от излива на шасито.

I Куки за инструменти

J Отворена количка

Здравата, отворена конструкция на количката е идеална за съхранение на инструменти за барбекю и подправки, така че да не стоят на земята.

K Сонда за грил (сензор)

Тази вертикална част от неръждаема стомана измерва вътрешната температура на уреда. Настройте температурата на контролния панел, след което сондата за грил ще отчете вътрешната температура на барбекюто и ще се настрои на желаната температура.

L Основна плоча Flame Broiler™

Запечете и изпечете на барбекюто по Ваш вкус с директен пламък над горелката. Направете тъмни линии върху месото като в любимия си стекхаус.

M Плъзгаща се плоча Flame Broiler™

Непрякото нагряване или готвенето с конвекция е възможно, когато плъзгащата се плоча покрива прорезите на основната плоча. Придайте повече аромат на големи парчета месо или деликатесни храни с непряко нагряване.

N Отвори за изпускане на въздух

Тези отвори позволяват на въздушния поток да преминава през цевта. Поставени са по гърба на разпределение на топлината в барела. Поддържайте ги чисти.

ЗОНА ЗА ГОТВЕНЕ

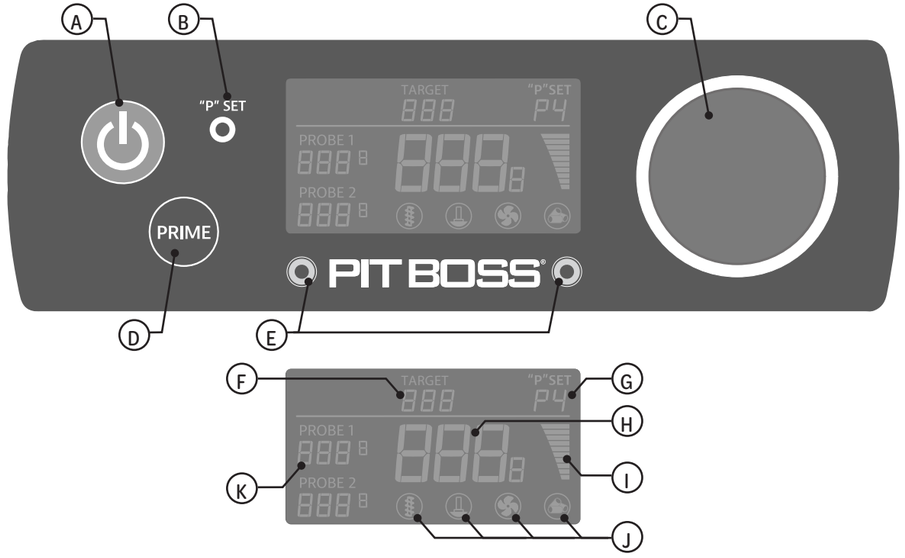
A 3,351.6 CM² / 519.5 IN²

B 1,467.1 cm² / 227.4 IN²

C 4,818.7 cm² / 746.9 IN²

BG

КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



A Бутон за включване/изключване

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.

B Бутон за настройка „P“.

Използвайте този бутон, когато копчето на контролера е настроено на най-ниската температура. Настройката "P" контролира директно скоростта на цикъла на шнека, който подава пелети към горивната камера .

C Копче за регулиране.

Увеличава или намалява стойността на температурата. Натиснете,за да активирате промяна на стойността, завъртете, за да изберете стойност, след което натиснете отново, за да изберете/приемете новата стойност.

D Бутон „Prime“.

Натиснете и задръжте, за да активирате допълнително подаване на пелети към горивната камера

E Портове за свързване на сонда за месо

Свържете адаптера на сондата за месо към порта за свързване. Показанията ще се появят на дисплея на съответната избрана сонда за месо.

F Целева температура

Показва желаната целева температура. Това е температурата, която е избрана чрез завъртане на копчето за управление на Controller Knob.

G Цикъл „P“ SET

Показва избраната честота на цикъла „P“ Set. Честотата на цикъла се избира чрез леко натискане на бутона „P“ Set, като се преминава от P0 до P7.

H АКТУАЛНА температура

Показва актуалната температура от вътрешността на главния барел. Измерването се извършва от сондата на грила(сензор).

I Измервател на интензивността на огъня

Показва действителната температурна интензивност на огъня в горивната камера, която се променя от синьо на червено. Цветът се променя когато се настройва желаната целева температура.

J Икони за работа

Когато дадена част е в действие, се показва постоянна икона. Когато иконата мига, е възникнала грешка. Вижте раздела „Отстраняване на неизправности“ за помощ.

K Показания на сондата за месо

Показва показанията на температурата на сондата (или сондите) за месо, които са свързани. Показанията съответстват на избрания порт за свързване на приставката.

ИМАТЕ ЛИ ВЪПРОС?

Проверете някои често задавани въпроси онлайн, чат на живо с Отдела за обслужване на клиенти

#12001

BG

ДЕЙСТВИЕ

НАСТРОЙВАНЕ

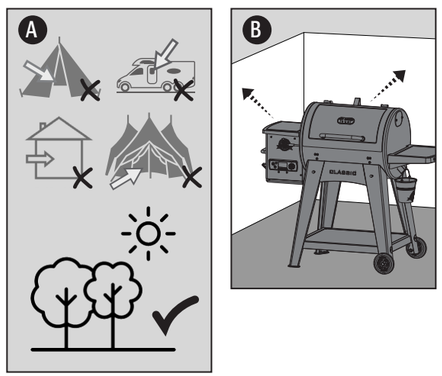
1. При всички уреди за работа на открито външните метеорологични условия играят важна роля за работата на барбекюто и времето за приготвяне на ястията. Този уред не трябва да се поставя под горен запалим таван или навес **(A)**. Съхранявайте барбекюто си на място, което е свободно от запалими материали, бензин и други запалими пари и течности.

   Всички устройства Pit Boss® трябва да поддържат минимално разстояние от 914 мм (36 инча) от горими конструкции и това разстояние трябва да се поддържа, докато уредът работи. (B)

2. Частите са разположени в цялата транспортна кутия, включително под решетката. След изваждане от защитната транспортна опаковка проверете барбекюто, частите и хардуерния блистер. Преди сглобяването изхвърлете всички опаковъчни материали от вътрешната и външната страна на барбекюто, след което прегледайте и инспектирайте всички части по ръководството за сглобяване.

   Ако някоя част липсва или е повредена, не се опитвайте да я сглобявате. Свържете се с Вашата компания PitBoss ® CustomerCare за части..

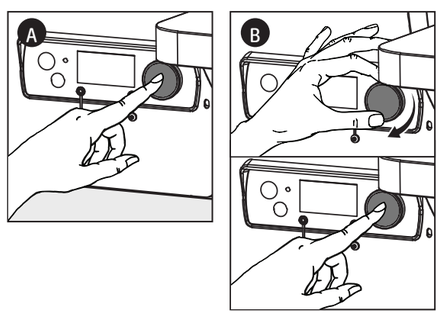
3. Сглобете уреда в съответствие с инструкциите в ръководството за сглобяване.



НАСТРОЙКА НА ТЕМПЕРАТУРАТА

Сондата за грил измерва вътрешната температура на барбекюто. Когато се регулира целевата температура, сондата за грил ще отчете действителната температура в корпуса на уреда и ще се регулира до желаната целева температура. За да настроите желаната Целева температура на барбекюто, следвайте стъпките по-долу:

1. Натиснете копчето на контролера. Целевата температура ще започне да мига, за да покаже, че е активна. **(A)**
2. Завъртете копчето на контролера, за да промените стойността на Target temperature (Целева температура) до желаната от Вас температура. След като желаната целева температура бъде достигната, я фиксирайте, като натиснете копчето на контролера. **(B)**



ИЗПОЛЗВАНЕ НА СОНДА ЗА МЕСО

Сондата за месо измерва вътрешната температура на парче месо. Включете адаптера на сондата за месо към порта за свързване на сондата за месо и се уверете, че е вкаран докрай в щепсела. Ще почувствате и чуете, че той щраква на мястото си. Поставете сондата за месо от неръждаема стомана в най-дебелата част на месото и вътрешната температура ще се покаже на екрана на контролното табло.

ЗАБЕЛЕЖКА: Уверете се, че проводниците на сондата за месо нямат пряк контакт с пламък или излишна топлина. Това може да доведе до повреда на сондата за месо. Когато не се използва, изключете и оставете настрана, за да запазите сондата за месо защитена и чиста.

BG

ШНЕКОВО ЗАРЕЖДАНЕ

Първият път, когато използвате барбекюто за печене или когато пелетите му в бункера свършат, ще трябва да заредите шнека. Ако не го направите, барбекюто ще се изключи, преди пелетите да се запалят и огънят няма да се запали. Следвайте тези стъпки, за да заредите шнека:

1. Отворете капака на бункера. Уверете се, че в бункера няма чужди предмети или че не блокират системата за подаване на шнека.
2. Отстранете всички компоненти за готвене от вътрешността на барбекюто. Разположете горивния съд в долната част на пелетния грил.
3. Включете захранващия кабел в източник на захранване.
4. Натиснете бутона Power Button, за да включите устройството. Така ще започне цикълът на стартиране.
   - Проверете дали чувате въртенето на шнека. Поставете ръката си над горивния съд и се уверете, че въздухът се движи. НЕ поставяйте ръцете или пръстите си в горивния съд, това може да доведе до нараняване.
   - След около тридесет секунди трябва да усетите миризмата на запалването и да почувствате, че въздухът над горивния съд се затопля. Върхът на запалващото устройство наистина свети в червено и ще стане изключително горещ и ще изгори. Не докосвайте запалката.
5. След като се уверите, че всички електрически компоненти работят правилно, изключете барбекюто.
6. Напълнете бункера с изцяло естествени пелети за барбекю от твърда дървесина.
7. Натиснете бутона PowerButt, за да включите устройството. Така ще започне цикълът за стартиране.
8. Натиснете и задръжте бутона Prime, докато видите, че пелетите падат от шнека в горивния съд. Сега можете да отпуснете бутона Prime.
9. Моля, уверете се, че позволявате на скарата да остане включена към електрическата мрежа, докато завърши цикълът на охлаждане. След като вентилаторът се изключи, скарата е завършила цикъла на изключване и е безопасно да изключите барбекюто от електрическата мрежа.
10. Поставете отново компонентите за готвене в основния резервоар.
11. Вашето барбекю вече е заредено и готово за употреба! Ако това е първото използване на уреда, продължете с приготвянето на барбекюто - обгаряне.

ПЪРВА УПОТРЕБА (BURNOFF)

След като шнекът Ви е зареден и преди да готвите за първи път на барбекюто си, е важно да извършите обгаряне на уреда, за да обгорите повърхността му и да го освободите от всякакви чужди тела.

1. Следете инструкциите за редовна употреба (по-долу), за да включите барбекюто.
2. Завъртете копчето на контролера до температура над 176°C/ 350°F (с долната част на капака) в продължение на 30 до 40 минути.
3. Следете инструкциите за изключване, за да изключите барбекюто, или продължете с гриловането при желаната температура.

BG

РЕДОВНА УПОТРЕБА

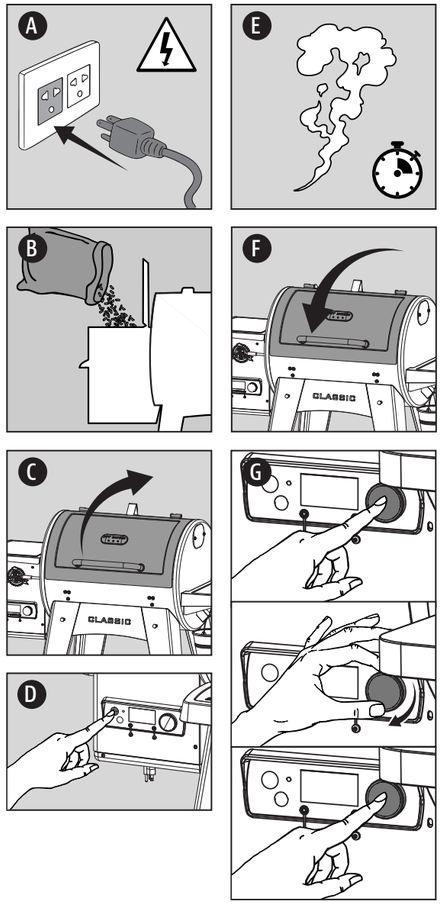
Готвенето с опушване и печене на барбекю може да ви даде различни резултати в зависимост от времето и температурата. За най-добри резултати, водете си записки за това какво сте готвили, на каква температура, колко време сте готвили и какви са резултатите. Приспособете се към Вашия вкус за следващия път. Когато се запознаете с Вашето барбекю, е разумно да поставите външен термометър близо до Вашата зона за готвене. Практиката прави майсторството.

Показанията на температурата на контролното табло може да не съвпадат точно с термометъра. Температурата на готвене се влияе от следните фактори: външна температура, количество и посока на вятъра, качество на използваното пелетно гориво, отваряне на капака и количеството храна, която се готви.

Следвайте тези стъпки за редовна употреба на Вашето барбекю:

1. Уверете се, че шнекът е зареден. Ако не е, заредете го.
2. Включете захранващия кабел в заземен източник на захранване. **(A)**
3. Отворете капака на бункера, за да проверите нивото на пелетите. Допълнете с изцяло естествени пелети от твърда дървесина за барбекю, ако е необходимо. **(B)**
4. Отворете капака на барбекюто. **(C)**
5. Натиснете бутона за захранване, за да включите уреда **(D)**. Това ще активира цикъла на стартиране:
    - Шнековата система за подаване ще започне да се върти и вентилаторът ще подава въздух към горивния съд.

      Капакът трябва да остане отворен по време на цикъла на стартиране.
    - Барбекюто ще започне да произвежда дим, докато цикълът на стартиране се извършва **(E)**. За да потвърдите, че цикълът на стартиране е започнал правилно, ще чуете факелен рев и ще забележите, че се произвежда топлина.
6. След като гъстият, бял дим се разсее, цикълът на стартиране е завършен. Затворете капака на барбекюто. **(F)**
7. Натиснете копчето на контролера. Завъртете копчето на контролера, за да промените целевата стойност на температурата на желаната от Вас температура. След като желаната целева температура бъде достигната, заключете я, като натиснете копчето на контролера отново и започнете да печете на барбекюто! **(G)**



ГОТВЕНЕ И ГОРЕЩО ОПУШВАНЕ

Готвенето с опушване и печене на скара може да даде различни резултати в зависимост от времето и температурата. Изкуството на горещото опушване се отнася до по-дълго време за готвене, но води до по-естествен вкус на твърда дървесина (и желан димен пръстен) върху месото. По-високите температури на готвене водят до по-кратко време за готвене, като се запазва по-малко опушен вкус .

За най-добри резултати, оставете месото да почине след готвене. Това позволява на естествените сокове да се върнат обратно във влакната на месото, придавайки му много по-сочен и ароматен вид. Времето за почивка може да бъде от 3 минути до 60 минути, в зависимост от размера на протеина.

ВИД МЕСО	ТЕМП.НА ГОТВЕНЕ	ОЧАКВАНО ВРЕМЕ	ЦЕЛЕВА ТЕМП.
ПТИЦИ			
Пуйка (цяла)	110°C/225°F	30-35MIN/LB	74°C/ 165°F
Пиле (цяло)	190°C/375°F	3-4 HR	74°C/ 165°F
Бутчета, Гърди	190°C/375°F	1-2HR	74°C/ 165°F
Дребни дивечови птици	190°C/375°F	1-2HR	74°C/ 165°F
Патица	135°C/275°F	2-3HR	74°C/ 165°F
СВИНСКО			
Шунка (цяла)	120°C / 250°F	15 - 20 MIN/LB	71°C / 160°F
Печено	190°C / 375°F	3 - 4 HR	74°C/ 165°F
Свински ребра	120°C / 250°F	4 HR	88°C/190°F
Бейби бек ребра	95°C / 200°F	3 - 4 HR	88°C/190°F
Филе	110°C / 225°F	1.5 HR	82°C/180°F
Плешка	110°C / 225°F	1.5 HR /LB	90-98°C/195-210°F
ТЕЛЕШКО			
Стек	120°C / 250°F	8-10 MIN	60°C / 140°F
Филе	110°C / 225°F	2-3 HR	60°C / 140°F
Печено	110°C / 225°F	3-4 HR	63°C / 145°F
Телешки ребра	110°C / 225°F	3-4 HR	79°C / 175°F
Пържола	120°C / 250°F	15-20 MIN /LB	57°C / 135°F
Гърди	110°C / 225°F	1 HR / LB	90 - 98°C / 195 - 210°F
ДИВЕЧ			
Филе	110°C/225°F	1-2 HR/LB	74°C / 165°F
Печено	120°C/250°F	1-2 HR/LB	74°C / 165°F
СЕДМИЦА			
Филета	110°C/225°F	30-45MIN	63°C/145°F
Сьомга (цяла)	95°C/200°F	2-3HR	63°C/145°F
Омар	95°C/200°F	2-3HR	63°C/145°F

Снимка на графиката за справка. Можете ни благодарите по-късно!

ОПУШВАНЕ НА НИСКИ ТЕМПЕРАТУРИ

Завъртането на копчето на контролера на най-ниската температурна настройка (82°C / 180°F) и използването на зададената стойност "P" позволява на потребителя директно да контролира честотата на цикъла на пелетите, които захранват горивния съд. Чрез контролиране на зададената стойност "P", потребителят може да внесе повече опушен вкус в храната си при ниска температура на готвене. Това е полезно и при готвене на ниски температури, когато уредът е силно повлиян от външните метеорологични условия. Тъй като условията на околната среда могат да повлияят на вътрешната температура на готвене на барбекюто, може да има по-високи пикове и спадове в температурните показания, но е много полезно да се научите да използвате зададената стойност "P" въз основа на Вашето географско местоположение.

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, барбекюто ще подава пелети за 18 секунди и ще прави пауза за 115 секунди. В повечето случаи е добре да запазите P-настройката на стойността по подразбиране.

Следвайте таблицата за P-настройки по-долу:

ЧЕСТОТА НА ЦИКЪЛА НА ШНЕКА (СЕКУНДИ)

"P "ЗАДАДЕНА СТ-СТ	ЗАХР.ВКЛ.	ВРЕМЕ ПАУЗА
P0	18	55
P1	18	70
P2	18	85
P3	18	100
P4	18	115
P5	18	130
P6	18	140
P7	18	150



Повишаването на P-настройката до P-5, P-6 или P-7 увеличава времето за пауза между всяко подаване на пелети към горивния съд. По-висока P-настройка се използва в по-топли или горещи среди, където е необходимо горещо опушване, но външната температура би увеличила температурата на готвене вътре в барбекюто.

Забележка: Наблюдавайте внимателно Вашия горивен съд, тъй като твърде бързото повишаване на настройката на P може да доведе до пълно угасване на огъня.

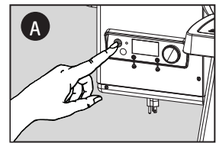
Намаляването на P-настройката до P-3, P-2, P-1 или P-0 ще намали времето на пауза между всяко подаване на пелети към горивния съд. По-ниската P-настройка се използва за компенсиране на по-ниски температури, при които околната външна температура ще намали или отслаби интензивността на топлината, произведена вътре в скарата. Намаляването на P-настройката може също да минимизира температурните колебания при различни външни метеорологични условия.

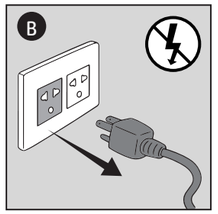
ИЗКЛЮЧВАНЕ

Следвайте тези стъпки, за да изключите безопасно барбекюто си:

1. Натиснете и задръжте бутона за захранване за три секунди, за да изключите уреда. **(A)**
   - Барбекюто ще започне автоматичния си цикъл на охлаждане. Системата на шнека ще спре подаването на гориво, пламъкът ще изгори, а вентилаторът ще продължи да работи или ще продължи да работи до завършване на цикъла на охлаждане.
2. След като цикълът на изключване завърши (вентилаторът се изключи), изключете захранващия кабел от контакта. **(B)**

   ВАЖНО! Винаги изключвайте уреда и оставяйте цикълът на изключване да работи. Изключете барбекюто от електрическата мрежа едва след като цикълът на изключване приключи и/или преди почистване. Неспазването на това предупреждение може да доведе до повреда, сериозно нараняване, пожар, токов удар или смърт.





ПОВЕЧЕ ФУНКЦИИ

Превключване на температурни единици

1. Натиснете и задръжте бутона за настройка "P" за две секунди и единицата за температура ще се промени от Celsius (°C) на Fahrenheit (°F).
2. Повторете, за да превключите отново към Целзий (°C).

Съвети за сонда за месо

Сондата за месо измерва вътрешната температура на месото в барбекюто, подобно на фурната в помещението Ви. Повече сонди за месо означават повече показатели!

- Поставете сондата в най-дебелата част на месото.
- Когато не се използва, изключете от порта за свързване на сондата за месо и поставете настрана, за да се запази защитена и чиста.

Prime за бързо възстановяване

Настройте бутона Prime, за да активирате допълнително подаване на пелети към горивния съд.

- Това може да се използва за добавяне на повече гориво в огъня преди отваряне на капака на варела, което води до бързо възстановяване на топлината.
- Използвайте при ниско димене, за да увеличите интензивността на чистия аромат на дима. Допълнителното подаване на пелети ще добави прилив на опушен вкус!



ИМАТЕ ЛИ ВЪПРОС?

Потърсете някои общи онлайн въпроси или чат на живо с Отдела за обслужване на клиенти..

#12001



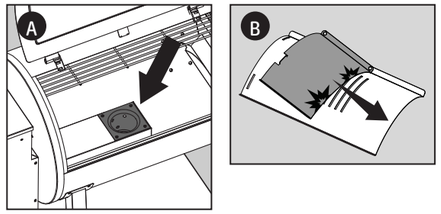
ГРИЖИ & ПОДДРЪЖКА

Всеки уред Pit Boss® ще Ви осигури дълги години ароматна работа с минимално почистване. Следвайте тези съвети за обслужване на Вашето барбекю:

Вътрешност на барбекюто

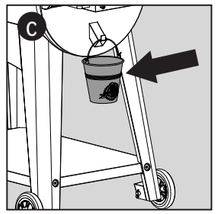
- Почиствайте горивния съд след всеки няколко употреби. Това ще осигури правилно запалване и ще избегне натрупване на твърди отпадъци или пепел. **(A)** Използвайте четка за почистване на грила, за да отстраните всички остатъци от храна или натрупвания от решетките за готвене. Най-добрата практика е това да се прави, докато те са още топли от предишното готвене.
- Пожарите от мазнина се причиняват от твърде много паднали отломки върху компонентите за готвене на барбекюто. Използвайте плъзгащата се плоча на пламъчния грил, за да изстържете основната плоча и обратно **(B)**. Отстранете отломките от вътрешността на барбекюто с помощта на мокра/суха прахосмукачка. За допълнително основно почистване използвайте PitBoss®Cleaner&Degreaser за вътрешната и външната част на барбекюто.

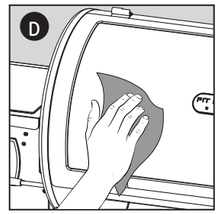
  ВАЖНО: Поради високата температура не покривайте компонентите на барбекюто с алуминиево фолио.



Външна част на барбекюто

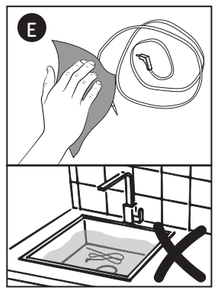
- Проверявайте често кофата за мазнини и я почиствайте при необходимост. Имайте предвид вида на готвенето, което извършвате. **(C)**
- Избърсвайте барбекюто си след всяка употреба **(D)**. Използвайте топла сапунена вода, за да премахнете мазнината. Не използвайте препарат за почистване на фурни, абразивни почистващи препарати или абразивни почистващи гъби върху външните повърхности на барбекюто. Всички боядисани повърхности не се покриват от гаранцията, а са по-скоро част от общата поддръжка и поддържане. Без надраскване, износване или отлюспване на покритието, всички боядисани повърхности могат да бъдат ретуширани с помощта на високотемпературна боя за барбекю.
- Калъфът на барбекюто е най-добрата защита срещу атмосферни влияния и външни замърсители. Когато не се използва или се съхранява продължително време, дръжте уреда под покрив в гараж или навес.

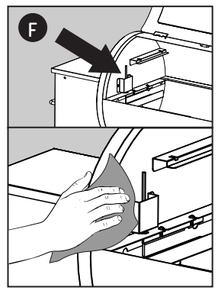




Сонди

- Избърсвайте сондата за месо след всяка употреба. Неизползваната сонда за месо трябва да се навие на голяма, хлабава спирала. Прегъването и огъването на проводниците на сондата може да доведе до повреда. Не поставяйте в съдомиялна машина и не потапяйте във вода. Повреждането на вътрешните проводници от вода ще доведе до късо съединение на сондата за месо, което ще доведе до неверни показания. **(E)**
- Проверете и почистете всички остатъци от мазнини или отломки от сондата на барбекюто, която се намира във вътрешността на главния корпус на уреда, на лявата странична стена. Ако показанията на контролното табло се различават от показанията на термометъра на барбекюто, проблемът често е в замърсената сонда на уреда. **(F)**
- Ако сондата е повредена, тя трябва да се смени.



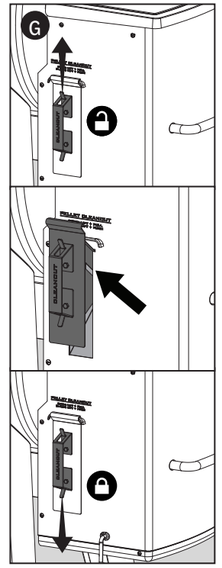


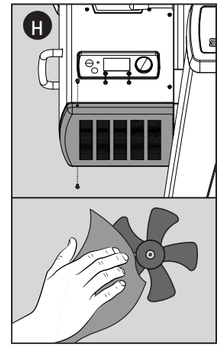
BG

Сглобяване на бункера

- Бункерът включва функция за почистване на пелетите, която позволява лесно почистване и възможност за смяна на ароматите на дървесните пелети. За да изпразните бункера, намерете вратичката за почистване на пелетите и дръжката от задната страна на бункера. Повдигнете дръжката на вратата, за да я отключите. Поставете чиста, празна кофа под вратичката за почистване и издърпайте дръжката на вратичката, за да отворите плочата за достъп до улея, което ще позволи на пелетите от бункера да се изпразнят. След като се изпразни, повдигнете отново дръжката на вратата, за да я отключите. Натиснете плочата за достъп до улея обратно на място. Натиснете дръжката на вратата надолу, за да я заключите. **(G)**

  ЗАБЕЛЕЖКА: Използвайте четка с дълга дръжка или прахосмукачка, за да отстраните излишните пелети, дървени стърготини и отломки и да почистите напълно през решетката на бункера.





- Препоръчително е да изхвърлите всички пелети от шнековата система, ако барбекюто Ви няма да се използва за продължителен период от време. Това може да стане, като просто пуснете барбекюто си с празен бункер, докато всички пелети се изпразнят от шнековата тръба.
- Проверете и почистете от замърсявания всмукателния отвор на вентилатора, който се намира в долната част на бункера. След като отстраните панела за достъп, внимателно избършете всички натрупани мазнини директно върху лопатките на вентилатора. Използвайте топла сапунена вода, за да отстраните саждите и мазнините. Това гарантира, че въздушният поток е чист и достатъчен за захранващата система. **(H)**

ШПАРГАЛКА ЗА ГРИЖА ЗА ГРИЛ

АРТИКУЛ	Честота на почистване	Метод на почистване
Долен край на барбекюто	На всеки 5-6 ползвания на барбекюто	Изгребете, почистете отпадъците със суха/ мокра прахосмукачка,
Горивен съд	На всеки 2-3 ползвания на барбекюто	Изгребете, почистете отпадъците със суха/ мокра прахосмукачка
Решетки за готвене	След всяко ползване на уреда	Изгорете излишното, месингова телена четка
Flame Broiler™	На всеки 5-6 ползвания на барбекюто	Остържете основната плоча с плъзгача, не я мийте
Рафт	След всяко ползване на уреда	Кърпа и сапунена вода
Кофа за мазнина	След всяко ползване на уреда	Кърпа и сапунена вода
Шнек система за подаване на пелети	Когато торбата с пелети е празна	Оставете шнека да избута дървените стърготини, оставяйки бункера празен
Електрически компоненти на бункера	Веднъж годишно	Почистване на вътрешността от прах, избърсване на перките на вентилатора със сапунена вода
Отвор за всмукване на въздух	На всеки 5-6 ползвания на барбекюто	Прах, кърпа и сапунена вода
Сонда за барбекю (сензор) и предпазител	На всеки 2-3 ползвания на барбекюто/ грила	Кърпа и сапунена вода

Направете снимка на тази диаграма за справка.

BG

ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ

Правилното почистване, поддръжка и използването на чисто, сухо и качествено гориво ще предотвратят често срещани проблеми при работа. Когато Вашето барбекю Pit Boss® работи лошо или по-рядко, следните съвети за отстраняване на неизправности могат да бъдат полезни.

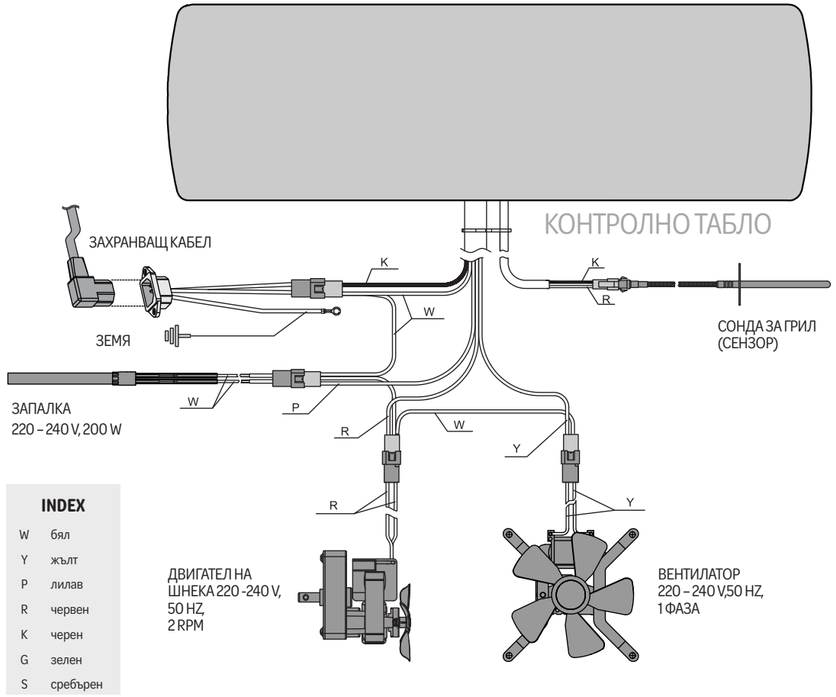
ВНИМАНИЕ: Винаги изключвайте електрическия кабел преди отваряне на барбекюто за всякаква проверка, поддръжка, почистване или сервизни дейности. Уверете се, че уредът е напълно охладен, за да избегнете нараняване

ПРОБЛЕМ	ПРИЧИНА	Решение
Няма индикатори за захранване на контролното табло	Не е свързан с източник на електрозахранване	Уверете се, че барбекюто е включено в работещ източник на захранване. Осигурете минимален ток от 10 ампера. Уверете се, че всички кабелни връзки са здраво свързани и сухи.
	Изгорял предпазител на контролното табло	Демонтирайте панела за достъп. Натиснете пластмасовите щифтове, които държат контролната платка на място, и внимателно издърпайте контролера навътре в бункера, за да освободите контролната платка. Проверете предпазителя за прекъснат проводник или дали проводникът е почернял. Ако е така, предпазителят трябва да се смени ръчно.
	Дефектно контролно табло	Контролната платка трябва да бъде заменена. Свържете се с Отдела за обслужване на клиентите за резервна част.
Горивният съд не свети	Шнекът не е зареден	Преди да използвате уреда за първи път или когато бункерът е напълно изпразнен, шнекът трябва да бъде зареден, за да може пелетите да запълнят тръбата на шнека. Ако не е зареден, запалването ще спре преди пелетите да достигнат горивния съд. Следвайте процедурата за зареждане на шнека.
Барбекюто не достига или не поддържа стабилна температура	Недостатъчен въздушен поток през горивния съд	Проверете горивния съд за натрупване на пепел или нарушения. Следвайте инструкциите за грижа и поддръжка за натрупване на пепел. Проверете вентилатора. Уверете се, че работи правилно и че всмукването на въздух не е блокирано. Следвайте инструкциите за грижи и поддръжка, ако е замърсен. Проверете двигателя на шнека, за да потвърдите работата му, и се уверете, че няма запушване на тръбата на шнека. След като всички горепосочени стъпки са изпълнени, стартирайте барбекюто и изчакайте 10 минути. Проверете дали пламъкът е ярък и жив.
	Недостиг на гориво, лошо качество на горивото, запушване на захранващата система	Проверете, дали нивото на горивото е достатъчно, и допълнете потока. Ако качеството на пелетите от твърда дървесина е лошо или дължината на пелетите е твърде голяма, това може да доведе до запушване на системата за подаване. Отстранете пелетите и следвайте инструкциите за грижа и поддръжка.
	Сонда за барбекю (сензор)	Проверете състоянието на сондата за барбекю (сензор). Ако е замърсена, следвайте инструкциите за грижа и поддръжка. Свържете се с Отдела за обслужване на клиенти за резервна част, ако е повредена.
Температурата на барбекюто при ниска температура е все още твърде висока	Настройката "P" е твърде ниска	Натиснете бутона "P "SET и увеличете настройката на бутона "P".
Действителната температура не се регулира	Замърсена сонда на барбекюто	Проверете състоянието на сондата на барбекюто. Следвайте инструкциите за грижа и поддръжка, ако е замърсена.
Барбекюто произвежда прекомерно количество или обезцветен дим, храната е обезцветена от дим	Натрупване на мазнини	Следете инструкциите за грижа и поддръжка.
	Качество на пелетите от твърда дървесина	Извадете гранулите от твърда дървесина от бункера. Следвайте инструкциите за грижа и поддръжка, за да ги почистите. Заменете със сухи пелети от твърда дървесина.
	Горивният съд е запушен	Почистете горивния съд за влажни пелети от твърда дървесина. Следвайте процедурата за зареждане на шнека.
	Недостатъчен приток 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 замърсен.
Чести възпламенявания	Температура на готвене	Опитвайте се да готвите при ниска температура. Мазнината има точка на възпламеняване. Поддържайте температурата под 176°C / 350°F, когато готвите силно мазни храни.
	Натрупване на мазнини върху компонентите за готвене	Следете инструкциите за грижа и поддръжка.
Код за грешка „ErH"	Барбекюто е прегряло, вероятно поради запалване на мазнина или излишно гориво.	Натиснете и задръжте бутона за захранване за три секунди, за да изключите уреда и да охладите барбекюто. Следвайте инструкциите за грижа и поддръжка. След поддръжка извадете 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 все още се показва код за грешка, свържете се с Отдела за обслужване на клиенти.
Код за грешка "ErP"	Кабелът на сондата за барбекю не се свързва.	Демонтирайте разпръсквача за достъп и проверете за евентуални повреди на проводниците на сондата за грил. Изключете и свържете отново съединителите на сондата за грил към контролното табло.
	Сондата за барбекю е счупена	Сондата за барбекю трябва да се смени. Свържете се с Отдела за обслужване на клиенти за замяна.
Код за грешка "ErL"	Барбекюто не успява да изпълни цикъл на стартиране.	Проверете правилното позициониране на компонентите за готвене. Проверете дали бункерът е достатъчен за гориво или дали има препятствие в системата за подаване. Извадете пелетите и следвайте инструкциите за грижа и поддръжка. Проверете сондата (сензора) на барбекюто, за да потвърдите дали действителната температура е правилна и точна. Ако е замърсена, следвайте инструкциите за грижа и поддръжка. Проверете позиционирането на запалителя и дали се нагрява правилно. При екстремни студове може да се наложи повторно стартиране на уреда. Изключете барбекюто, изчакайте и го включете отново. Проверете вентилатора. Уверете се, че той работи правилно. Следвайте инструкциите за грижа и поддръжка, ако е замърсен.
Код за грешка "NoP"	Лоша връзка на свързващия порт	Изключете сондата за месо от свързващия порт на контролната платка и я свържете отново. Уверете се, че адаптерът на сондата за месо е здраво свързан. Проверете за признаци на повреда в края на адаптера. Ако все още е възможно, обадете се на отдел "Обслужване на клиенти" за замяна на частта.
	Сондата за месо е повредена	Проверете за следи от повреди по проводниците на сондата за месо. Ако са повредени, обадете се на Отдела за обслужване на клиенти за резервна част.
	Неизправна контролна платка	Контролната платка трябва да бъде заменена. Свържете се с Отдела за обслужване на клиентите за резервна част
Код за грешка "Err" с мигаща икона на шнека	Моторът на шнека е заседнал и не осъществява връзка	Изтеглете компонентите за готвене от главния резервоар. Включете уреда и проверете системата за подаване на шнека. Визуално потвърдете, че шнекът пуска пелети в горивния съд. Изключете и отново свържете двигателя на шнека с таблото 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 запалката	Запалката не работи правилно, не осъществява връзка	Изтеглете компонентите за готвене от главния резервоар. Включете барбекюто и проверете запалката. Визуално потвърдете, че запалката работи, като поставите ръката си над горивния съд и усетите топлина. Визуално потвърдете, че запалката е подравнена с отвора в горивния съд и е отворен, за да запали пелетите. Изключете и отново свържете връзката на запалката с таблото за управление. Ако не работи правилно, обадете се на Отдела за обслужване на клиенти за помощ или резервна част.
	Повреда на запалката	Трябва да се замени запалката. Свържете се с Отдела за грижа за клиентите за резервна част.
Код за грешка "Err" с мигаща икона на вентилатора	Вентилаторът не работи правилно, не осъществява връзка	Проверете вентилатора. Уверете се, че работи правилно и че всмукването на въздух не е блокирано. Свалете панела за достъп (за схема вижте Схема на електрическите проводници) и проверете за повреди по проводниците на вентилатора. Изключете и свържете отново конектора на вентилатора към таблото за управление. Следвайте инструкциите за грижа и поддръжка, ако перките на вентилатора са замърсени..
Код за грешка "Err" с мигаща икона за пелети	Недостиг на гориво, лошо качество на горивото, решетката не свети постоянно	Проверете бункера, за да проверите 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 голяма, това може да доведе до запушване на захранващата система. Извадете пелетите и следвайте инструкциите за грижа и поддръжка.

BG

СХЕМА НА СВЪРЗВАНЕТО	
ЗАХРАНВАНЕ	AC 220 – 240 V, 50 HZ
НОМИНАЛНА МОЩНОСТ	250 W
НОМИНАЛЕН ВХОД НА ГОРИВО	1.12 KG / H / 2.48 LB / H

Забележка: Електрическите компоненти, преминали през тестове за безопасност на продуктите и сертифициране, отговарят на тестовия толеранс от ± 5-10 процента



INDEX

W	бял
Y	жълт
P	лилав
R	червен
K	черен
G	зелен
S	сребърен

НУЖДАЕТЕ СЕ ОТ ПОМОЩ?

Чат на живо с Отдела за обслужване на клиенти за запитвания, свързани с техническите услуги.

#120101

ЧАСТИ ЗА ЗАМЯНА

Свържете се с Вашия местен търговец на дребно или ни посетете онлайн за акумулативен каталог на частите.

ГАРАНЦИЯ

ОБЩИ УСЛОВИЯ

Барбекютата Pit Boss® ("Pit Boss®"), произведени от Outdoor Brands, LLC, имат 5-годишна гаранция срещу дефекти и изработка на всички части и 5-годишна гаранция за електрическите компоненти на този продукт. Outdoor Brands, LLC, гарантира че всички части са без дефекти в материала и изработката, при нормална употреба и условия, за срока на употреба и собственост от първоначалния купувач.

Няма друга или допълнителна гаранция, приложима за този продукт.
Тази гаранция не се прилага:

- ако не можете да предоставите доказателство за покупката или след изтичане на гаранцията.
- за повреди или дефекти, причинени от износване, като драскотини, вдлъбнатини, начупвания или малки козметични пукнатини. Тези естетически промени на продукта не влияят на неговата ефективност.
- ако Вашият продукт не е бил инсталиран, експлоатиран, почистван и поддържан в строго съответствие с приложеното ръководство за употреба на продукта. Гаранцията не покрива повреди или счупвания, дължащи се на неправилна употреба, неправилно боравене или потребителски модификации.
- на ръжда или окисляване, освен ако не е налице загуба на структурна цялост на компонента на барбекюто. Дори и при използването на материали, които са устойчиви на корозия, защитните покрития могат да бъдат нарушени 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.
- повреда или дефект, възникнали по време на търговска употреба, употреба под наем или всяка употреба, за която продуктът не е предназначен.
- повреда или дефект, надвишаващ цената на продукта.
- повреди или дефекти, причинени от сервиз или ремонт на продукта от неоторизиран дилър на PitBoss®.

По време на срока на гаранцията, Outdoor Brands, LLC, се задължава да осигури замяна на дефектни и/или повредени компоненти и няма да начислява такси за ремонт или замяна на части, върнати, с предварително платен транспорт, ако частта (ите) се окажат дефектна (и) при проверка.

Outdoor Brands, LLC не поема отговорност, юридическа или друга, за случайни или последващи щети на имущество или лица, произтичащи от използването на този продукт, по време на или след гаранционния период. Всички гаранции на производителя са изложени тук и не могат да бъдат предявявани претенции към производителя по отношение на каквито и да било гаранции или изявления. Някои държави не разрешават изключването или ограничаването на случайни или последващи щети, или ограничаването на подразбиращи се гаранции, поради което ограниченията и изключенията, посочени в тази ограничена гаранция, може да не се прилагат за Вас. Тази ограничена гаранция Ви дава конкретни законови права и може да имате други права, които варират в различните държави.

РЕГИСТРИРАЙТЕ ВАШЕТО БАРБЕКЮ

Регистрирайте продукта си за по-малко от минута и получете бърз и лесен достъп до впечатляваща колекция от кулинарни знания.

Регистрацията Ви (доказателство за покупка) ще Ви гарантира най-доброто гаранционно обслужване на Вашия продукт. В малко вероятния случай, че има проблеми с безопасността, това е нашият бърз начин да Ви уведомим.

МОДЕЛ	**PB700NX**
СЕРИЕН НОМЕР	
ДАТА НА ПОКУПКАТА	у у у у м м г г
ЗАКУПЕНО ОТ (ОТОРИЗИРАН ДИЛЪР)	



ГРИЖА ЗА КЛИЕНТИТЕ

Ако имате някакви въпроси или съмнения относно Вашия продукт, нашият услужлив Отдел за обслужване на клиенти се стреми да 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.

SI

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.

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

VSEBINA

Pomembna varnostna navodila 363

Vsebina paketa 366

Tehnični podatki 366

Spoznajte svoj žar 367

Nadzorna plošča 368

Delovanje 369

- Nastavitev
- 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 375

Odpravljanje težav 377

Garancija 380

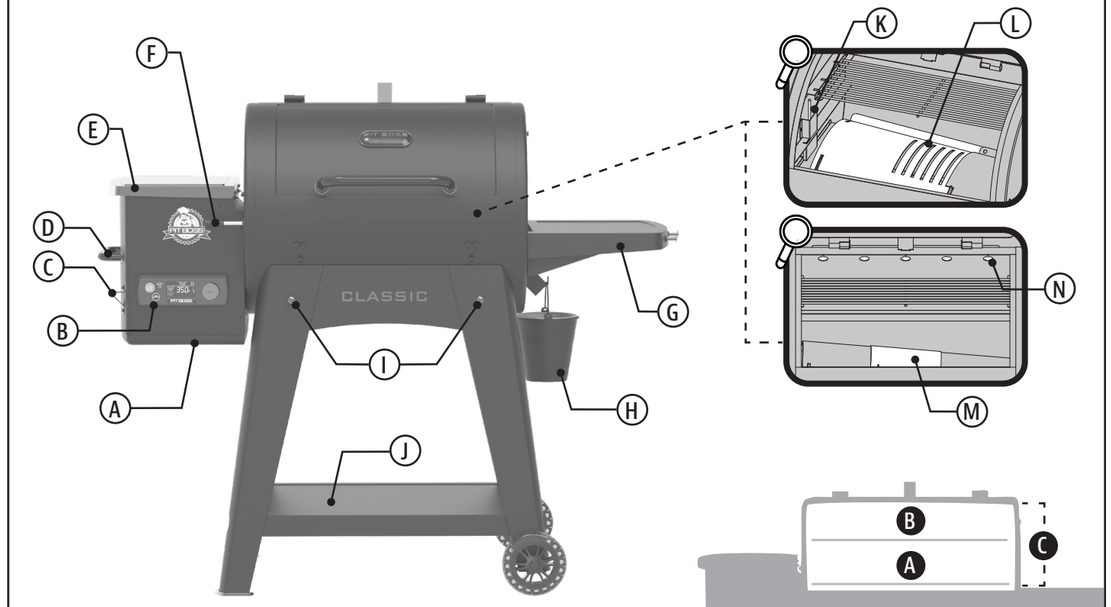
- Določila in pogoji
- Registrirajte svoj žar
- Podpora uporabnikom

VSEBINA PAKETA	
1 x	ŽAR IN SESTAVNI DELI
1 x	VREČKA S PRITRDILNIMI ELEMENTI
1 x	TIPALA ZA MESO
1 x	NAVODILA ZA SESTAVLJANJE
1 x	UPORABNIŠKI PRIROČNIK

TEHNIČNI PODATKI	
MODEL	PB700NX
NAPAJANJE	AC 220-240 V, 50 HZ
NAZIVNA MOČ	250 W
VRSTA KURIVA	LESNI PELETI IZ TRDEGA LESA
PROSTORNINA ZALOGOVNIKA	8,5 KG / 18,7 LBS
TEMPERATURNO OBMOČJE	82-260 °C / 180-500 °F
MERE	1,636 X 705 X 1,190 MM / 55,1 X 27.7 X 46.8 IN
TEŽA	57.5 KG / 126.7 LB



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, ventilator in nastavitve delovnega okolja.

C Odpirač za steklenice
Primite steklenico in jo dvignite, da odstranite pokrovček. Ko se navadite postopka, je to zelo preprosto.

D Ročaj zalogovnika za pelete
Uporabite ta ročaj na zalogovniku za pelete, da lahko žar nagnete in premaknete z enega mesta na drugo.

E Zalogovnik
Večji zalogovnik, ki zadostuje za celoten cikel dimljenja. Varnostna mreža zalogovnika razbije morebitne sprijete kose goriva ob dodajanju.

F Flame Broiler™ nastavitvena ročica
Nastavite drsno ploščo žarilnika plamena varno in enostavno s premikanjem ročice levo ali desno.

G Stranska polica
Priročna polica zagotavlja dovolj prostora za pripravo hrane in je opremljena s kavlji za orodje za pečenje na žaru.

H 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.

I Kavlji za orodje

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 temperaturo.

L Flame Broiler™ glavna plošča
Pecite in popekajte po svojem okusu z neposrednim plamenom nad kurliščem. Zapečite meso z značilnimi temnimi črtami, kot v vaši najljubši restavraciji za steake.

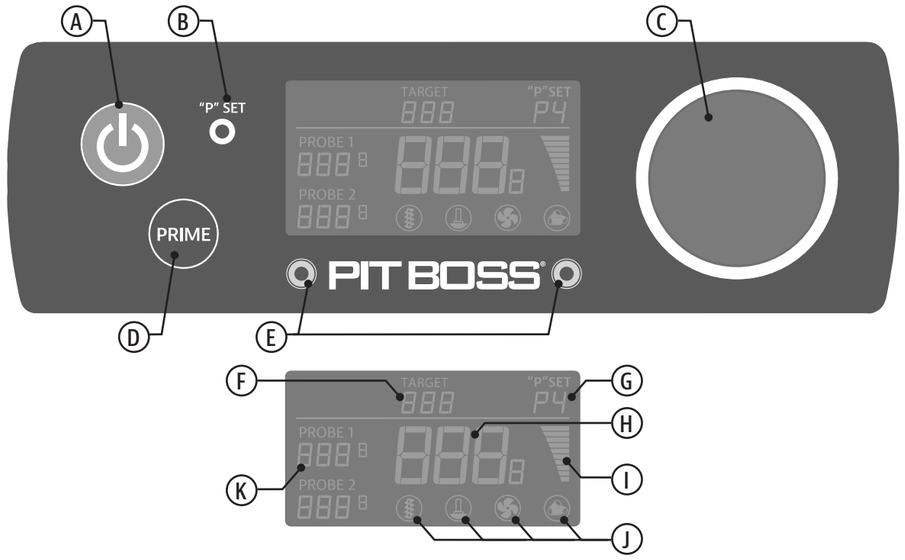
M Flame Broiler™ drsna plošča
Posredno segrevanje oziroma konvekcijska peka je mogoče, ko drsna plošča prekrije reže glavne plošče. Z uporabo posredne toplote lahko večje kose mesa ali občutljive jedi obogatite z intenzivnejšim okusom.

N Pretočne odprtine
Te odprtine omogočajo pretok vročega zraka skozi celoten sod žara. Nameščene so vzdolž zadnjega dela kurišča za enakomerno porazdelitev toplote. Ohranjajte jih čiste.

POVRŠINA ZA PEČENJE

- A 3,351.6 CM² / 519.5 IN²
- B 1,467.1 cm² / 227.4 IN²
- C 4,818.7 cm² / 746.9 IN²

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 ciljno temperaturo.

J Ikone delovanja
Ikona je prikazana neprekinjeno, ko je posamezen del v delovanju. 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.

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

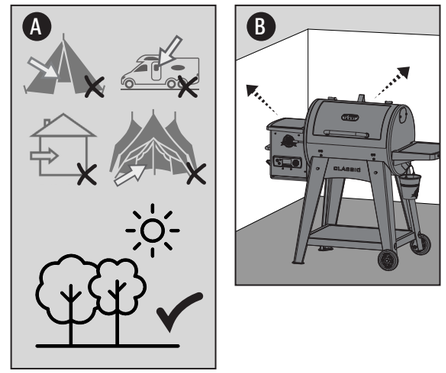
1. Kot pri vseh zunanjih napravah imajo tudi zunanje vremenske razmere velik Kot pri vseh zunanjih napravah imajo tudi zunanje vremenske razmere velik vpliv na delovanje vašega žara in čas priprave hrane, potreben za popolne rezultate. Ta naprava ne sme biti nameščena pod gorljivim stropom ali napuščem **(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®.

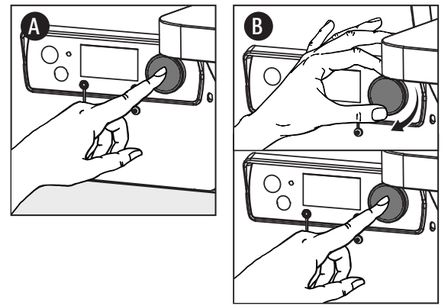
3. Napravo sestavite v skladu z navodili v priročniku za sestavljanje.



NASTAVITEV TEMPERATURE

Sonda žara meri notranjo temperaturo žara. Ko prilagodite ciljno temperaturo, sonda žara odčita dejansko temperaturo znotraj žara in samodejno prilagodi delovanje 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)**



UPORABA SONDE ZA MESO

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.

SL

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 tridesetih sekundah bi morali zaznati vonj vžigalnika in občutiti, da se zrak nad kuriščem segreva. Konica vžigalnika zažari rdeče in 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.

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

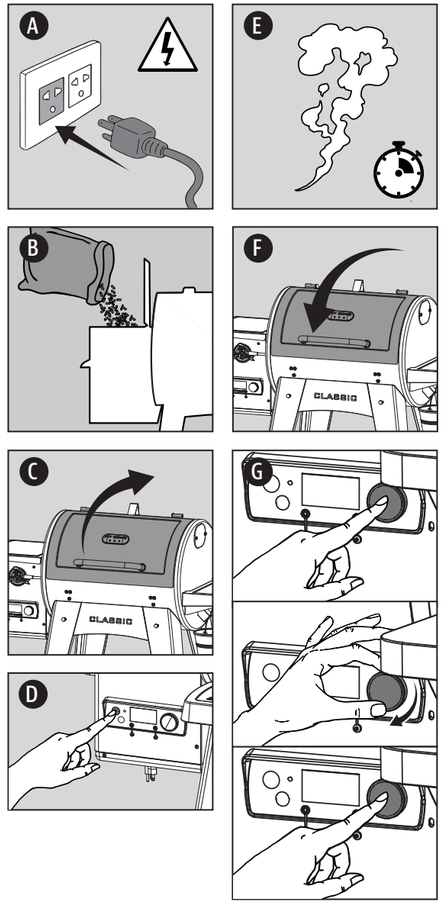
Načini kuhanja s prekajevanjem in pečenjem na žaru lahko dajejo različne rezultate, odvisno od časa in temperature. Za najboljše rezultate si zabeležite, kaj ste pekli, pri kateri temperaturi in koliko časa, ter opombe o rezultatu. Nastavitve nato prilagodite po lastnem okusu za naslednjo uporabo. Ko 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. Odprite pokrov žara. **(C)**
5. Pritisnite gumb za vklop, da vklopite napravo. **(D)**. 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. **(E)**. Da potrdite pravilen začetek zagonskega cikla, prisluhnite zvoku podobnemu gorilnemu plamenu in opazite nastajanje toplote.
6. Ko se gost bel dim razprši, je zagonski cikel zaključen. Zaprite pokrov žara. **(F)**
7. Pritisnite gumb regulatorja. Zavrtite gumb regulatorja, da spremenite vrednost ciljne temperature na želeno temperaturo. Ko dosežete želeno ciljno temperaturo, jo zaklenite s ponovnim pritiskom na krmilni gumb in začnite peči! **(G)**



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
Svinjska 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
Goveja 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			
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!

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.

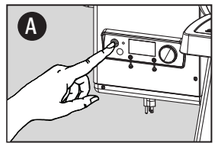
Znižanje nastavitve P na P-3, P-2, P-1 ali P-0 skrajša čas premora med posameznimi dovajanji peletov v kurišče. Nižja nastavitev P se uporablja za kompenzacijo nižjih zunanjih temperatur, pri katerih okolje zmanjšuje ali oslabi toploto, ki jo proizvaja žar. Znižanje nastavitve P lahko prav tako zmanjša temperaturna nihanja pri spremenljivih zunanjih vremenskih pogojih.

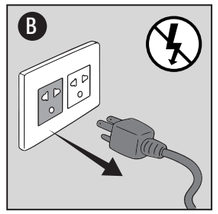
IZKLOP

Za varen izklop žara sledite tem korakom:

1. Pritisnite in držite gumb za vklop tri sekunde, da izklopite napravo. **(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.





VEČ FUNKCIJ

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

OPREMA ZA MOJSTRE ŽARA

Raziščite široko ponudbo dodatne opreme za pečenje, ki je na voljo v naši spletni trgovini – za vse ravni kuharskih spretnosti.

SL

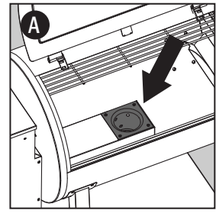
NEGA IN VZDRŽEVANJE

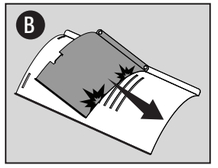
Vsak žar Pit Boss® vam bo ob minimalnem čiščenju zagotavljal mnogo let okusne uporabe. Za pravilno vzdrževanje žara sledite spodnjim priporočilom:

Notranjost žara

- Očistite kurišče po vsakih nekaj uporabah. To zagotavlja pravilno vžiganje in preprečuje nabiranje trdih ostankov ali pepela. **(A)**
- 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.

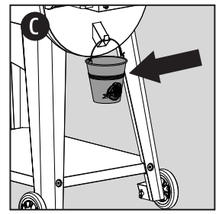
  POMEMBNO: Zaradi visoke temperature ne prekrivajte delov plamenskega zapirala z aluminijasto folijo.

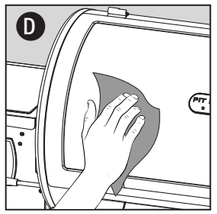




Zunanjost žara

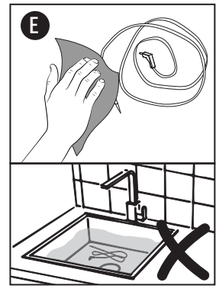
- Redno preverjajte posodo za zbiranje maščobe in jo po potrebi očistite. Upoštevajte vrsto hrane, ki jo pripravljate. **(C)**
- Po vsaki uporabi obrišite žar. **(D)**. Uporabite toplo milnico, da odstranite maščobo. Ne uporabljajte čistil za pečice, abrazivnih čistil ali grobe gobice, saj lahko poškodujejo 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.

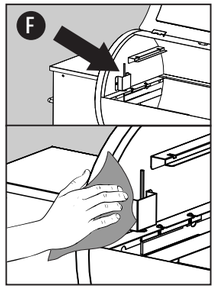




Sonde

- 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 žara, ki se nahaja v notranjosti glavnega ohišja žara na levi steni. Če je odčitek na nadzorni plošči bistveno drugačen od meritve na termometru žara, je pogost vzrok težave umazana sonda žara. **(F)**
- Če je sonda poškodovana, jo je treba zamenjati.





TS

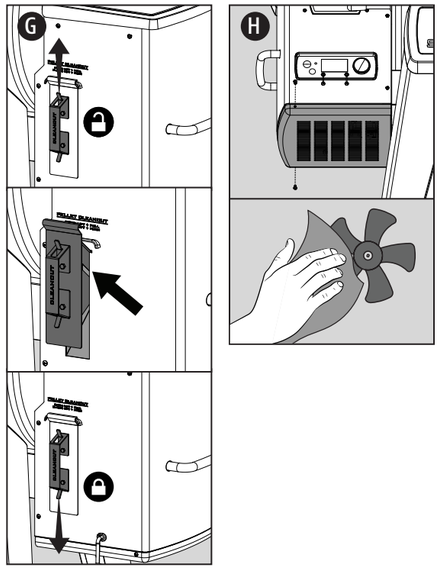
Sklop zalogovnika

- 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
Polica	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.

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.

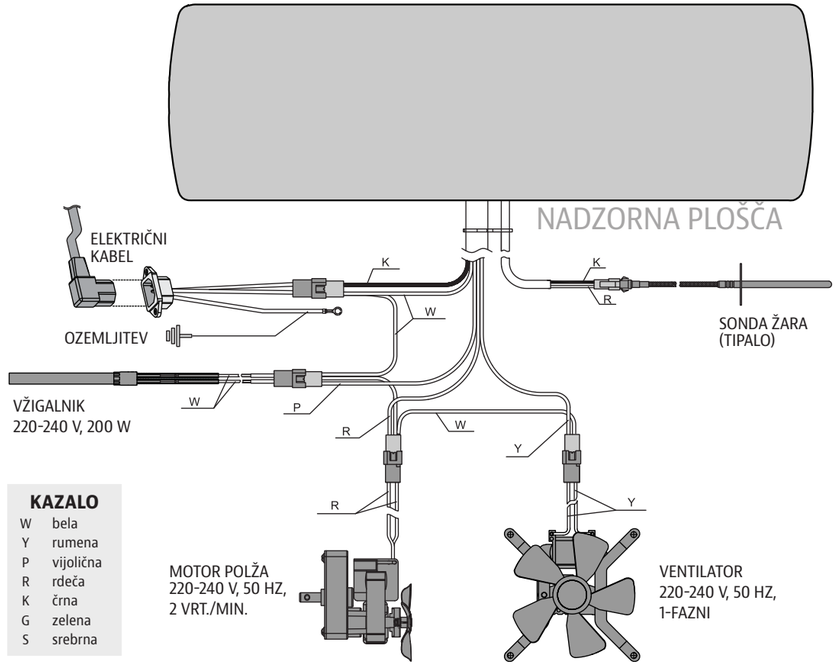
TEŽAVA	VZROK	REŠITEV
Na nadzorni plošči ni signalnih lučk	Naprava ni priključena na vir napajanja	Preverite, ali je naprava priključena v delujočo električno vtičnico. Prepričajte se, da je zagotovljen vsaj 10-amperski električni tok. Preverite, ali so vsi električni priključki trdno povezani in suhi.
	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.
	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 umazana, jo 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 umazana, jo 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.
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 motor 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 220-240V, 50Hz
NAZIVNA MOČ	250W
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 %.



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

#12001

NADOMESTNI DELI

Za celoten katalog delov se obrnite na svojega lokalnega prodajalca ali obiščite našo spletno stran.

GARANCIJA

DOLOČILA IN POGOJI

Žari Pit Boss® („Pit Boss®"), ki jih proizvaja podjetje Outdoor Brands, LLC, imajo 5-letno garancijo za napake v materialu in izdelavi za vse dele ter 5-letno garancijo za električne komponente tega izdelka. Podjetje Outdoor Brands, 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 kupca.

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 Outdoor Brands, 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 pošiljanja, po pregledu ugotovljeni kot okvarjeni.

Podjetje podjetje Outdoor Brands, 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	**PB700NX**
SERIJSKA ŠTEVILKA	
DATUM NAKUPA	Y Y Y Y M M D D
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.



