

©2025 DANSONS US, LLC.

11099

PIT BOSS®

COMPETITION SERIES

CE

EN 2 SV 122 NO 242 RO 362
FR 26 FI 146 SK 266 EL 386
DE 50 ES 170 IS 290 HU 410
IT 74 PT 194 CS 314 BG 434
NL 98 DA 218 HE 338 SL 458



TITAN

PB1600CST

220-240V | WI-FI

WWW.PITBOSS-GRILLS.COM

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

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

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

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

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

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

EN

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

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

SAFETY LISTING

CE

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

DANGERS AND WARNINGS

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

1. A minimum clearance of 914mm (36 inches) from combustible constructions to the sides of the grill, and 914mm (36 inches) from the back of the grill to combustible constructions must be maintained. **Do not install appliance on combustible floors, or floors protected with combustible surfaces unless proper permits and permissions are obtained by authorities having jurisdiction.** Do not use this appliance indoors, in an enclosed or unventilated area, inside homes, vehicles, tents, garages. This hardwood pellet appliance must not be placed under overhead combustible ceiling or overhang. Keep your grill in an area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.

   WARNING: Be aware of building combustible material, maintain the fire to avoid over-firing. Should a grease fire occur, turn the grill OFF and leave the lid closed until the fire is out. Unplug the power cord. Do not throw water on the unit. Do not try to smother the fire. Use of an all-class (class ABC) approved fire extinguisher is valuable to keep on site. If an uncontrolled fire does occur, call the Fire Department.

2. Keep electrical supply cords and the fuel away from heated surfaces. Do not use your grill in the rain or around any water source. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or similar qualified persons in order to avoid a hazard.

3. After a period of storage, or non-use, check the burn pot for obstructions, the hopper for foreign objects, and any air blockage around the fan intake or chimney. Clean before use. Regular care and maintenance is required to prolong the lifespan of your unit. **If the grill is stored outside during the rainy season or seasons of high humidity, care should be taken to ensure that water does not get into the hopper.** When wet or exposed to high humidity, hardwood pellets will expand greatly, decompose, and may jam the feed system. Always disconnect the power, before performing any service or maintenance.

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

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

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

   This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
6. Parts of the barbecue may be very hot, and serious injury may occur. Keep young children and pets away while in use.
7. Do not enlarge igniter holes or burn 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 carbon monoxide poisoning: headache, dizziness, weakness, nausea, vomiting, sleepiness, and confusion. Carbon monoxide reduces the blood's ability to carry oxygen. Low blood oxygen levels can result in loss of consciousness and death.
- See a doctor if you or others develop cold or flu-like symptoms while cooking or in the vicinity of the appliance. Carbon monoxide poisoning, which can easily be mistaken for a cold or flu, is often detected too late.
- Alcohol consumption and drug use increase the effects of carbon monoxide poisoning.

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

CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT



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

EN

TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards 2
Package Contents 5
Specifications 5
Getting To Know Your Grill 6
Control Board 7
Operation 10
- Setting Up
- Connecting To The App
- Setting The Temperature
- Using The Meat Probes
- Auger Priming
- First Use (Burn-off)
- PID Mode (Regular Use)
- Smoke Mode
- Manual Ignition Mode
- Cooking & Hot Smoking
- Fan Mode
- Flexible Grid System
- Blending Hardwoods
- Shut-down

Care & Maintenance 19
Troubleshooting 21
Warranty 24
- Terms & Conditions
- Register Your Grill
- Customer Care

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

SPECIFICATIONS	
MODEL	PB1600CST
POWER SUPPLY	AC 220-240V, 50Hz
RATED POWER	260W
FUEL TYPE	HARDWOOD PELLETS
FUEL CAPACITY	18.1 KG / 40 LBS
TEMPERATURE RANGE	65-260°C / 150-500°F
DIMENSIONS	1,642 X 830 X 1,270 MM / 64.6 X 32.6 X 50.0 IN
WEIGHT	120.0 KG / 264.5 LB



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

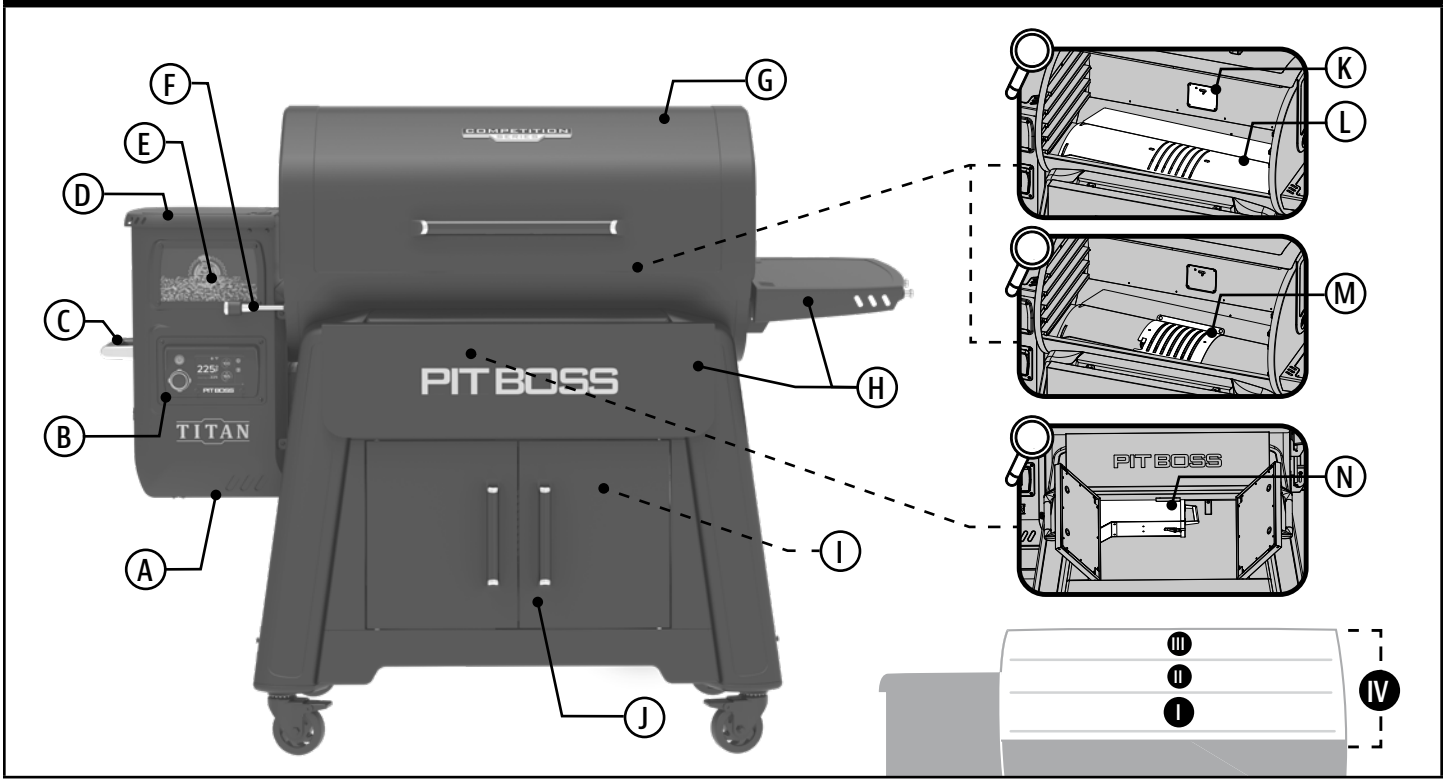
USA
8877 N Gainey Center Dr
Scottsdale, AZ 85258
480-923-9630

DANSONS

©2025 DANSONS US, LLC

EN

GETTING TO KNOW YOUR GRILL



A Hopper Clean-out
Place a large, clean, empty pail underneath the hopper. Pull the clean-out handle outwards to unlock the drop-chute plate, allowing the hopper to empty of pellets. Switch between pellet blends to change your flavor profiles while cooking.

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

C Hopper Handle
Use this inset handle on the hopper to tilt and move the grill from one area to another. Remove the hopper access panel to gain access to the electrical components for repair and maintenance.

D Hopper
A bigger hopper to last a full smoking session. The hopper safety screen breaks apart any clumps of fuel when added. Use the Hopper Divider to mix hardwood pellets, dialing in new flavor profiles. See **Blending Hardwoods** for more information.

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

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

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

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

I Grease Bucket
Open the cart cabinet to gain access to the grease bucket. It captures the cooking grease from the grill to keep a clean, cooking area. Easily remove from the undercarriage spout to empty.

J Cart Cabinet
The sturdy, two-door cabinet design is perfect for keeping barbecue tools and seasonings nearby.

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

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

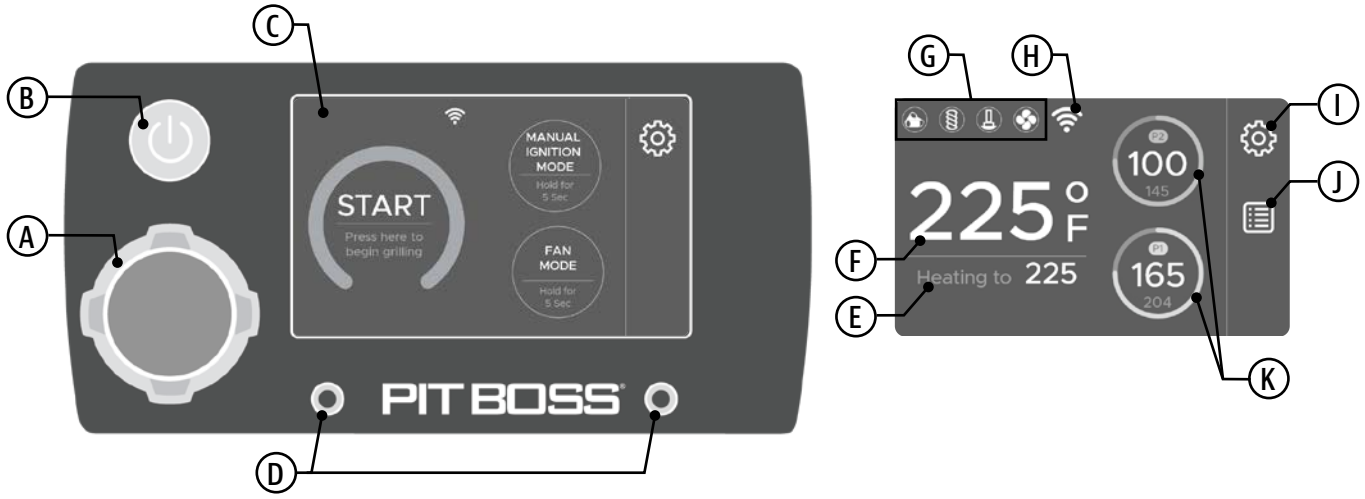
M Flame Broiler™ Slide Plate
Indirect heat, or convection cooking, is possible when the slide plate covers the slits of the main plate. Infuse more flavor into large cuts of meat or delicate foods with indirect heat.

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

COOKING AREA

I	3,795 CM² / 588.3 IN²
II	3,795 CM² / 588.3 IN²
III	2,884 CM² / 447.1 IN²
IV	10,474 CM² / 1,623.7 IN²

CONTROL BOARD



A Controller Knob
Navigate, increase or decrease, make selections, and set values. Rotate the wheel to scroll through sub-screen options. Push the Controller Knob to activate a change to the Target grill tempereature. A selection will blink blue when selected for adjustment. Push the Controller Knob to confirm/accept the chosen value or selection, turning it white.

B Power Button
Press and hold for three seconds to turn on, activating the Start Screen for selection of cooking mode. Press and hold for three seconds to turn off, activating the cool-down cycle. The button will glow blue if unit is connected to a power source.

C Display Screen
The touch screen is both the information center and a menu to choose your selections. The screen is very sensitive and requires only a light touch to activate and control. During use, the display screen will show menus and the appropriate selections for the options being chosen. This Start Screen will show by default once the power to the unit is turned on. The display screen will go into screen saver mode if inactive for 5 minutes.

D Meat Probe Connection Ports
Plug-in the adapter end of a meat probe to either of the connection ports. The readout will appear on the display screen for the corresponding meat probe selected. The left probe port is P1 and the right probe port is P2.

E Target Temperature
Displays the desired target temperature. This is the temperature that is selected by using the Controller Knob.

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

G Operation Icons
An icon is visible when a component is in operation. Should a malfunction occur with a component, an error screen will be displayed. See **Troubleshooting** for assistance. Run a diagnostics test upon restarting the unit.

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

I Settings
This menu allows access to customizing functions and data for your grill. These settings allow you access Smoke Mode and set the P Setting, adjust the display screen brightness, switch the temperature scale, set the screen saver, adjust the start-up temperature, change the language, and more.

J Menu
This menu gives access to the Prime function. Selecting this menu will give users the option to dispense a continuous feed of pellets into your grill, or feed pellets for a preset length of time.

K Meat Probe Readouts
These two readouts will display the temperature readings of the programmable meat probe(s) connected: the large value is the Actual temperature, small value is the Target temperature. 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

START SCREEN



FIGURE 1: START SCREEN

Start Screen

When starting your grill, the Start Screen will show after the Power Button is pressed. The Start Screen will display the cooking mode selections: PID mode (includes Smoke Mode), Manual Ignition Mode, and Fan Mode. Once the cooking mode is selected, the display will appropriately change to the Home Screen of the chosen cooking mode.

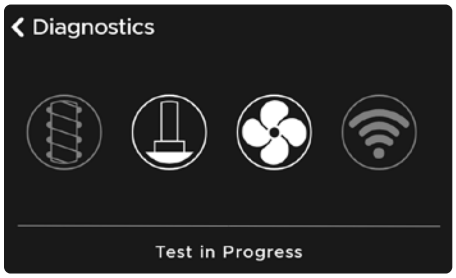


FIGURE 2: DIAGNOSTICS RUN SCREEN

Run Diagnostics

It is useful to perform a quick diagnostics test to help users determine any alerts or malfunctions prior to operation of the unit. The diagnostics test can only be run from the Start Screen.

To run a diagnostics test:

1. Touch the Settings menu icon on the Start Screen.
2. Select Diagnostics Test to begin the test. The test may take a few moments.

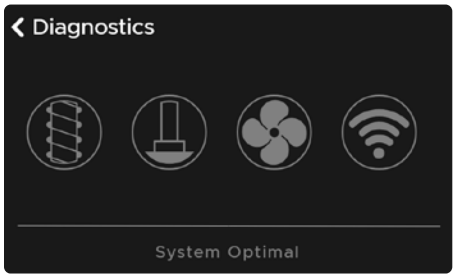


FIGURE 3: DIAGNOSTICS DONE SCREEN

3. When the test is done, note the results. If an igniter malfunction has been detected, choose the Manual Ignition Mode to continue.

For other issues, consult **Troubleshooting** for further diagnostics and corrective actions.

COOKING MODES



FIGURE 4: HOME SCREEN - PID MODE

PID Mode

This is the default and regular mode of operation. This allows the Grill Probe (temperature sensor) to control how much fuel is required to attain and maintain the desired Target temperature.

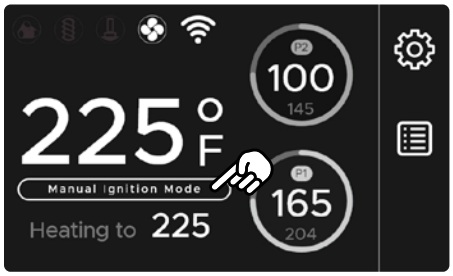


FIGURE 5: HOME SCREEN - MANUAL MODE

Manual Ignition Mode

If an igniter malfunction or failure has been detected, choose the Manual Ignition Mode to continue the use of your grill. See **Manual Lighting Procedure**.

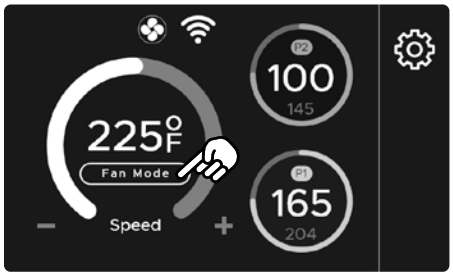


FIGURE 6: HOME SCREEN - FAN MODE

Fan Mode

Use the Fan Mode and a smoke tube (sold separately) to add deep smoke flavors without the use of heat (cold smoke). Light a smoke tube on the grates and let the fan circulate the air inside the grill barrel.

In fan mode, the programmable meat probe(s) can still be used; however, it is important to note that some meat probe Target temperatures may not be attained at lower smoking temperatures.

SETTINGS

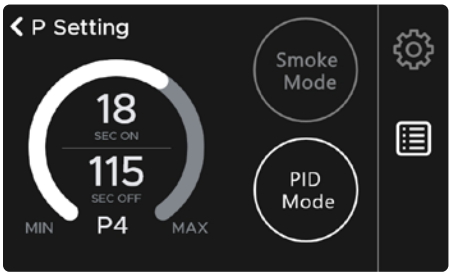


FIGURE 7: P SETTING EDIT SCREEN

P Setting

PID Mode is the default and regular mode of operation, but users can also activate Smoke Mode from this menu. Selecting Smoke Mode allows the user to directly control the cycle rate of pellets that feed the burn pot. See **Smoking at Low Temperatures**.



FIGURE 8: DISPLAY EDIT SCREEN

Display

Set the display screen brightness to your preference, and select the temperature scale. Default is set to Celsius (°C).

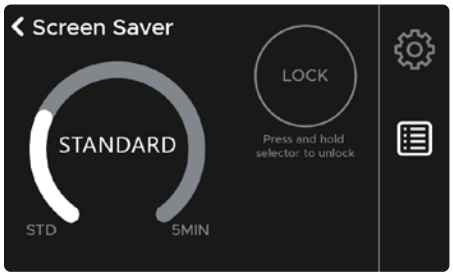


FIGURE 9: SCREEN SAVER EDIT SCREEN

Screen Saver

Select a time to put the display brightness to sleep, then press lock to activate. The display screen will go into screensaver mode and the display screen will lock; however, the Actual and Probe temperatures will remain visible. When the screen or controller knob is touched, slide to unlock the display.

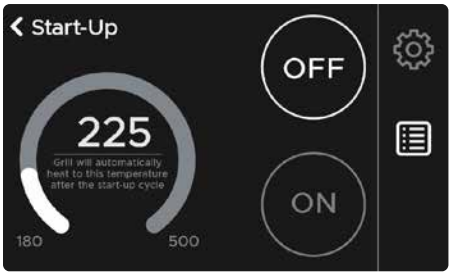


FIGURE 10: START-UP EDIT SCREEN

Start-Up

This option allows the user to change the default start-up temperature. The factory setting is 225°F (107°C). Use the Control Knob to modify and select a new start-up temperature, then select ON to activate the new value as your default start-up temperature.



FIGURE 11: LANGUAGE EDIT SCREEN

Language

Set your regional preference. Default is English. French and Spanish are also available.

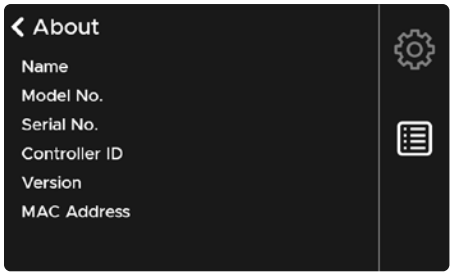


FIGURE 12: ABOUT SCREEN

About

Access service and support information about your unit to relay to Customer Care. Displays model number, program start-up code, and unique hardware criteria.

MENU



FIGURE 13: MENU SCREEN

Prime Menu

Selecting the Hold option will begin a continuous feed of pellets, to a 30 second maximum. Press it again to stop the auger feed. The timed selections will prime for that period length.

MEAT PROBES

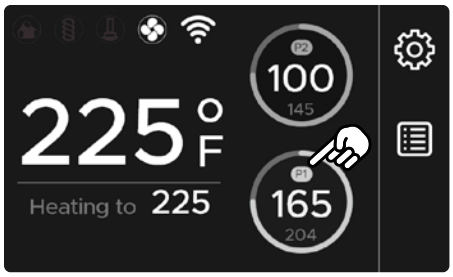


FIGURE 14: HOME SCREEN - PID MODE

Probes

Displays the temperature reading of the programmable meat probe(s) connected: large value is the Actual temperature, small value is the Target temperature. The readout corresponds with the plug-in connection port selected. In the Probes sub-screen, choose a protein preset (animal icons) or use the Controller Knob to set the desired Target temperature of your choice.

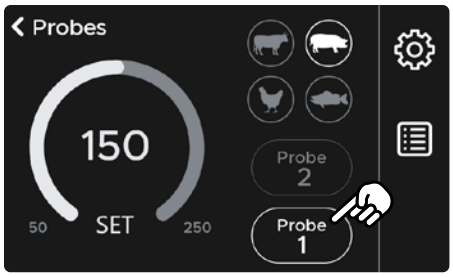


FIGURE 15: PROBES EDIT SCREEN

The preset temperature of each protein is the safe minimum internal cooking temperature to ensure doneness.

The outer ring indicates the progress of completion from the actual temperature to the desired target temperature, 0-100%. See **Using The Meat Probes** for more detail.

EN

OPERATION

SETTING UP

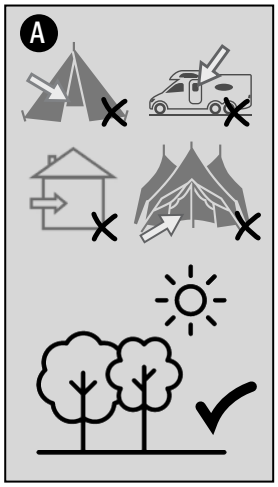
1. With all outdoor appliances, outside weather conditions play a big part in the performance of your grill and the cooking time needed to perfect your meals. This appliance must not be placed under an overhead combustible ceiling or overhang **(A)**. Keep your grill in an area clear from combustible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

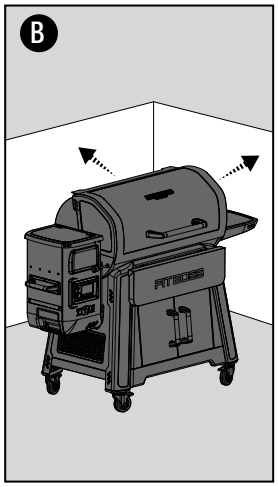
   All Pit Boss® units should keep a minimum clearance of 914mm (36 inches) from combustible constructions and this clearance must be maintained while the grill is operational. (B)

2. Parts are located throughout the shipping carton, including underneath the grill. Inspect the grill, parts, and hardware blister pack after removing from the protective shipping carton. Discard all packaging materials from inside and outside of the grill before assembly, then review and inspect all parts by assembly guide.

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

3. Assemble the unit according to assembly guide instructions.





CONNECTING TO THE APP

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

1. Download the Pit Boss® app. Open the app. Follow the instructions and prompts for a smooth setup. New users will be directed to create an account and login. Choose to "Always allow" location and Bluetooth services for a better experience with mobile connectivity.
2. Select your grill model. If you are within Bluetooth® or Wi-Fi range (9 m / 30 ft), the Pit Boss® app will detect your unit automatically. Select "Yes" when asked to "Add Grill?". Connect your unit to a power source and power on. Select the correct grill from the list once it pairs. Give your grill a name (ie. My Smoker) and select "Continue".
3. Select and connect to your Wi-Fi network. The Pit Boss® app needs a 2.4 GHz signal to connect. This will add your grill model to the list of paired units.

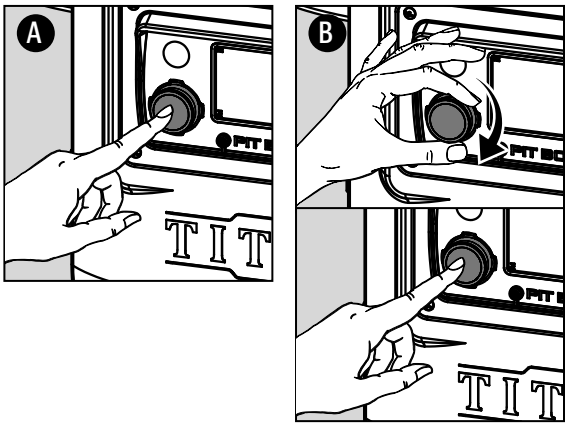
   IMPORTANT: Any issues with Wi-Fi connection should be done with your internet service provider. At Pit Boss®, our support team cannot offer Wi-Fi troubleshooting or assistance.

4. After the mobile connection is confirmed, the app may prompt you to do a firmware update. Select “OK.” Firmware updates allow the programming to continue efficient operation, fix any bugs, and upgrade security features.
5. Once the firmware update is complete, you can begin to control your grill directly through the Pit Boss® app.

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 or touch the Actual Temperature on the screen. 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 or touching the Actual Temperature. **(B)**



USING THE MEAT PROBES

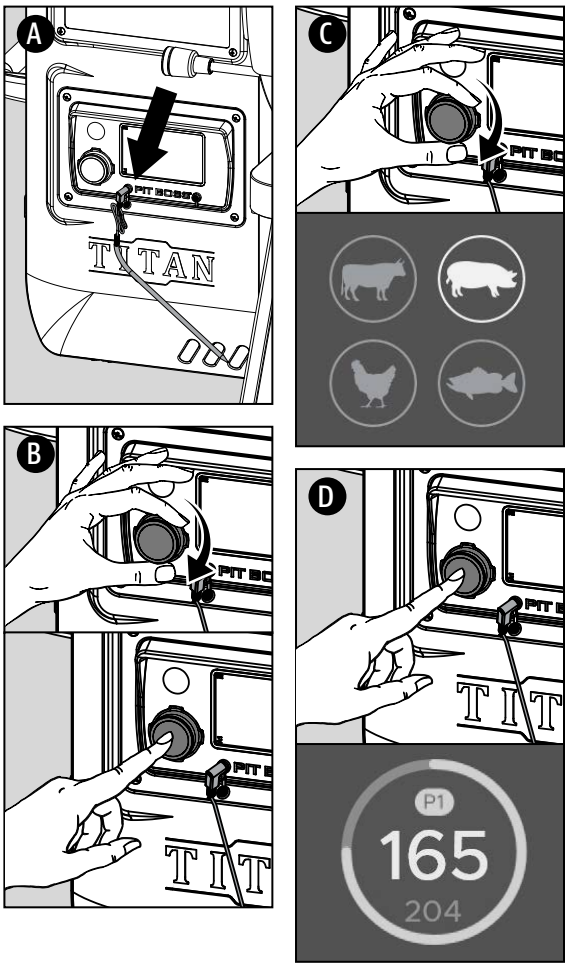
A meat probe measures the internal temperature of a cut of meat. Plug-in the meat probe adapter to the meat probe connection port and ensure it is inserted all the way into the plug. You will feel and hear it snap in place. Insert the stainless-steel meat probe into the thickest portion of the meat,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

NOTE: Ensure the meat probe and meat probe wires avoid direct contact with flame or excess heat. This can result in damage to your meat probe. When not in use, disconnect and set aside to keep a meat probe protected and clean.

Follow these steps to set your meat probe target temperature:

1. Plug-in the adapter end of a meat probe into a connection port on the Controller. **(A)**
2. Touch the display screen or rotate the Controller Knob to select the desired meat probe (P1 or P2) on the display screen. Push the Controller Knob to make the selection. **(B)**
3. Use the Controller Knob or choose a protein preset (animal icons) to set the desired target temperature **(C)**. The selected meat probe temperature readout will blink blue while being modified.
4. Once the desired Target temperature of the meat probe is reached/chosen, lock it in by pressing the Controller Knob. The display screen will return to the main screen to show the readings of the programmable meat probe(s) connected: large value is the Actual temperature, small value is the Target temperature. **(D)**

NOTE: The protein preset temperatures are set according to USDA cooking standards. To ensure proper cooking of your food, check food at the end of cook time. If food needs more cooking, or needed less, adjust your cooking time accordingly.



P1 and P2 are programmable meat probes. Set the desired Target temperature of a meat probe, and once the meat probe reaches the Target temperature, a beep will sound and a bell icon will appear. Unplug/re-plug to clear the bell icon.

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. Locate the burn pot in the bottom of the pellet grill. Check the buckle latch on the removable burn pot to ensure it is fastened (locked) for a good seal.
3. Plug the power cord into a power source.
4. Press and hold the Power Button for three seconds to turn the unit on. Touch the Settings menu icon on the Start Screen. Select Diagnostic Test to begin the test.
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 and hold the Power Button for three seconds to turn on the unit. Select PID Mode (regular use) from the Start Screen. Touch the Settings menu icon on the Start Screen. Select Prime. Select the five second option and repeat until you hear pellets drop from the auger into the burn pot.
8. You now can turn your grill off. Please make sure you allow your grill to stay plugged in until it finishes the shut-down cycle. Once the fan turns off, the grill has completed the shut-down cycle and it is safe to unplug your grill.
9. 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 PID Mode (Regular Use) instructions 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.



HAVE A QUESTION?

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



#12001

PID MODE (REGULAR USE)

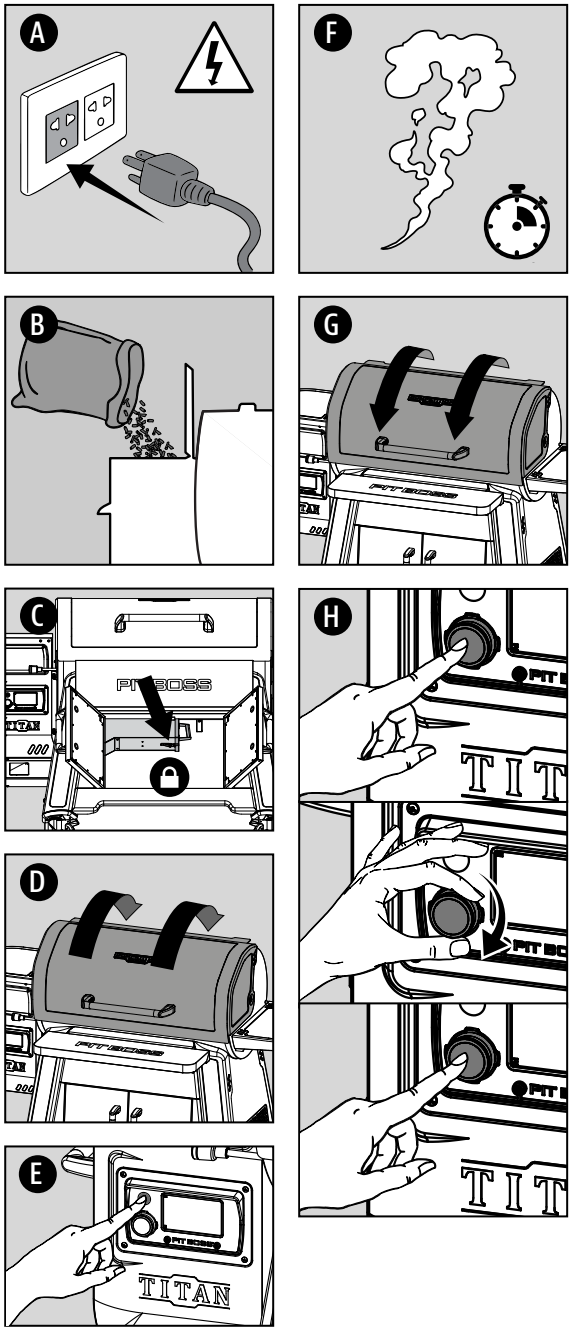
Smoking and grilling styles of cooking can give you different results based on time and temperature. For best results, keep a record of what you cooked, at what temperature, how long you cooked for, and the results. Adjust to your taste for the next time. As you become familiar with your grill, it is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

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

Follow these steps for regular use of your grill:

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

TIP: Use the Prime function 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 quicker heat recovery time.



EN

SMOKE MODE

When the grill is in PID Mode, the feed rate of pellets is carefully adjusted by the control board, minimizing temperature fluctuations. Switching the grill into Smoke Mode allows the user to infuse more smoke flavor into their food; however, there would be some temperature fluctuation as more smoke is on demand. Users can choose Smoke Mode at the start of a cook or during a cook.

Starting a cook in Smoke Mode:

1. Follow PID Mode (regular use) instructions to turn on the unit. Let the grill do the start-up cycle. The default start-up temperature is 107°C / 225°F, and this temperature will establish a strong fire in the burn pot. Once the heavy, white smoke has dissipated, the start-up cycle is finished.
2. Next, select **Settings > P Setting > Smoke Mode** . This will activate a timer mode to create more smoke (with less/ minimal heat).
   - If you would like to influse smoke at a lower temperature, drop down the Target temperature to 65°C / 150°F, activating the P-Setting values. P-Setting values are only adjustable when the Target temperature is set to 65°C / 150°F.
3. Continue cooking in Smoke Mode, if preferred. If you are satisfied with your extra infusion of smoke or would like to switch back, select **Settings > P Setting > PID Mode** .

Since environmental conditions can affect the internal cooking temperature of the grill, there can be higher peaks and valleys in temperature readings, but learning to use the P-Setting value based on your geographical location is highly advantageous. Adjust the P-setting value based on your ambient (outdoor) temperature. Default value is P4.

- If your ambient climate is warmer, raise the P-setting to increase the pause time between each feeding of pellets to the burn pot. A higher 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.
- If your ambient climate is cooler, lower the P-setting to increase the frequency of pellets feeding to the burn pot. A lower 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.

  TIP: Lowering the P-setting can also minimize temperature swings in varying outdoor weather conditions.

AUGER CYCLE RATE (IN SECONDS)

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

Switching to Smoke Mode during a cook:

1. Select **Settings > P Setting > Smoke Mode** . This will activate a timer mode to create more smoke.
   - Even though you changed to Smoke Mode, your grill Target temperature remains the same.
2. Continue cooking in Smoke Mode, if preferred. If you are satisfied with your extra infusion of smoke or would like to switch back, select **Settings > P Setting > PID Mode** .

MANUAL IGNITION MODE

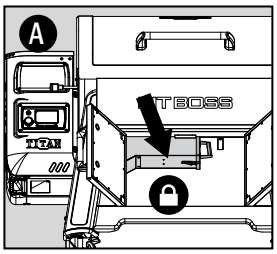
If for any reason your electric igniter fails, start your grill using the manual ignition method.

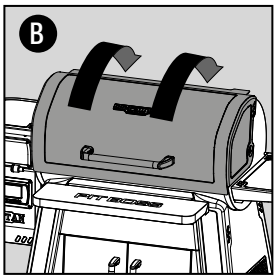
Follow these steps to safely use your grill without a working igniter:

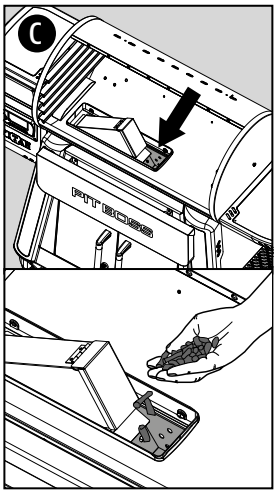
1. Confirm the auger is primed. If not, prime the auger.
2. Open the hopper lid. Fill the hopper with dry, all natural barbecue hardwood pellets.
3. Check the buckle latch on the removable burn pot. Ensure it is fastened (locked) for a good seal. **(A)**
4. Open the grill lid **(B)**. Remove the cooking components to expose the burn pot. Check the burn pot to ensure there is no obstruction. Place a generous handful of pellets into the burn pot **(C)**. Squirt a gelled fire starter, or other appropriate pellet starter, over the top of the pellets. A small amount of solid fuel fire starter, such as one composed of sawdust and wax, or wood shavings, is also appropriate. Add another small amount of pellets in the burn pot.

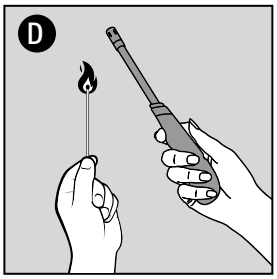
   WARNING: Do not use spirit, petrol, gasoline, lighter-fluid, or kerosene for lighting or refreshing a fire in your grill.
5. Light the contents of the burn pot using a long match or long-nosed lighter **(D)**. Allow the starter to burn for 3 to 5 minutes.

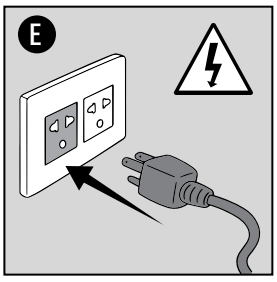
   WARNING: Do not attempt to add more fire starter into the burn pot. This can cause injury.
6. Quickly and carefully replace the cooking components to the inside of the grill body.
7. Plug the power cord into a grounded power source **(E)**.
8. Press and hold the power button for three seconds to turn the unit on. Select Manual Ignition Mode from the Start Screen **(F)**. This will activate the start-up cycle:
   - The Control Board will manage the auger feed system, 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 **(G)**. To confirm the start-up cycle has begun properly, listen for a torchy roar, and notice some heat being produced.
9. Once the heavy, white smoke has dissipated, the start-up cycle is complete. Close the grill lid. **(H)**
10. 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! **(I)**

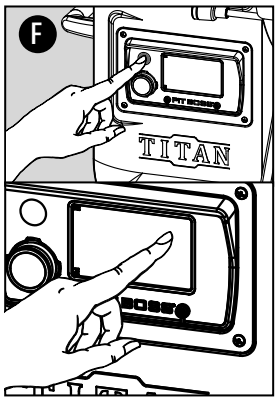


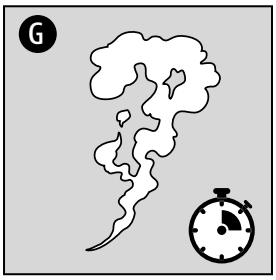


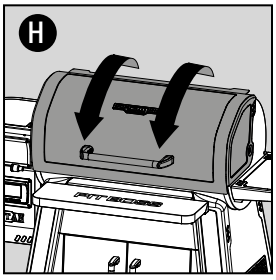


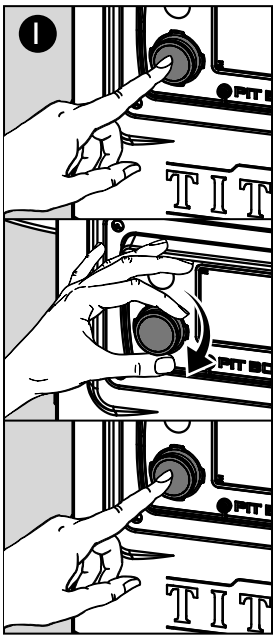












EN

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!

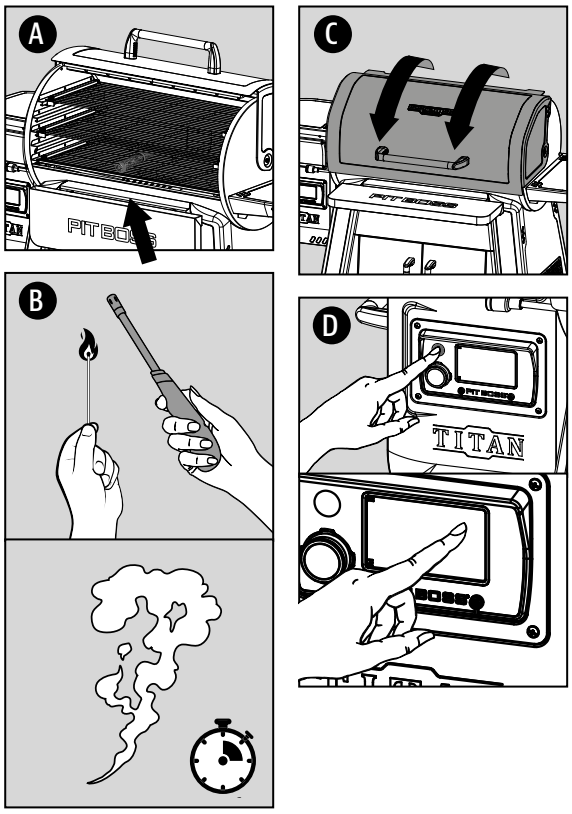
FAN MODE

Enhance the savory taste of wood smoke flavor into any vegetable, meat, or cheese by cold smoking. Use a Pit Boss® Smoke Tube, or an A-Maze-N Smoker Maze, to smoke without the exposure to heat in your grill. Typical cold smoke times range from 2 to 12 hours; however, some cold smoke times may be longer. Foods such as cheese, spices and vegetables typically require less smoke time. Meats, such as bacon and ham, will be smoked for a longer period of time.

Follow these steps to use the Fan Mode for cold smoking:

1. Fill a Pit Boss® Smoke Tube with hardwood pellets according to product instructions.
2. Open the grill lid. Set the Pit Boss® Smoke Tube directly on the cooking grates **(A)**. Ensure it is level so it burns consistently.
3. Light the pellets through the open end **(B)**. Once a small flame has appeared, allow the flame to burn for 10 minutes. Softly blow on the embers to make sure the pellets are burning well.
4. After 10 minutes and once the pellets are burning well, blow the flame out and add your foods to the grill. Close the grill lid **(C)**.
5. Press the Power Button to turn the unit on. Select Fan Mode from the Start Screen **(D)**. This will turn on the fan for continuous airflow.

IMPORTANT: A Pit Boss® Smoke Tube, or an A-Maze-N Smoker Maze, is a smoke generator, and designed to produce smoke only. They do not produce enough heat to cook foods. Most foods will still need a heat source for cooking.

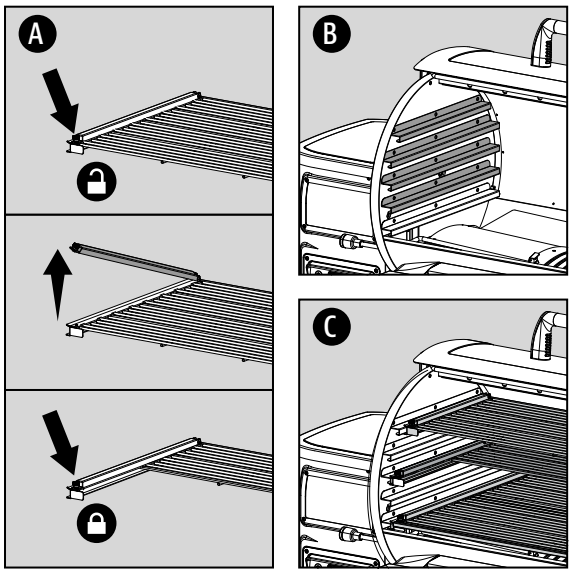


FLEXIBLE GRID SYSTEM

From adjustable shelves to removable sections, the flexible grid system can be customized to your every need. With independent and removable grid frames on each level, switch the layout of your grill, get some more cooking space, and do it all in minutes. Easily convert your grill to suit different food types, giving you cooking flexibility for everyday needs as well as special occasions.

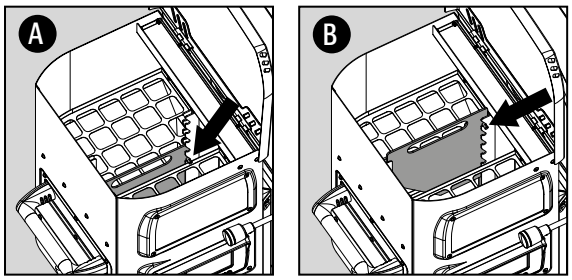
- The two large grids include four independent grid frames, while the top grid includes three independent grid frames, offering ample flexibility on the horizontal plane. The thoughtfully designed grid bars can be lifted by loosening the grid bar locking screw. Remove one or more grid frames, lower the grid bar and secure the screw back into the locked position **(A)**. Each level can also be pulled out half-way should items become out of reach.
- On the vertical plane, choose from the any of the grid brackets for optimal height flexibility **(B)**. The height between bracket levels is perfect for fitting sheet pans or shorter food items.

TIP: If you are cooking tall food items, like a turkey or a beer-can chicken, remove two grid frames from your center cooking grid to free up some vertical space, and it will still leave space on that level for other items. **(C)**



EN

BLENDING HARDWOODS



Whether you prefer strong or subtle smoke, or sweet or savory flavoring, mixing hardwood pellets will dial in new flavor profiles to your food. Blending different ratios of pellets can introduce different smoke flavors, elevating your barbecue game to the next level.

To start experimenting with blending hardwoods, follow these steps:

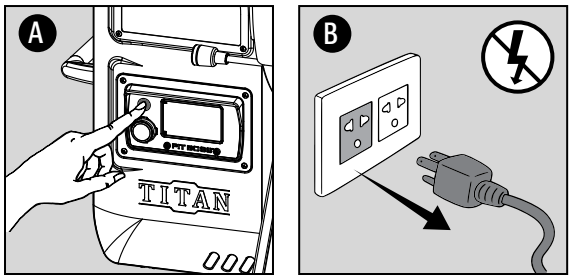
1. Begin with an empty hopper. Insert the Hopper Divider into the lowest notch setting. **(A)**

   NOTE: The lowest notch will have the most even distribution of pellets from each compartment. The higher notches will add a blend of pellets less balanced in ratio (B).

2. Add the dominant flavor of pellets to the rear compartment of the hopper. Add a secondary flavor of pellets to the front (sight glass window) compartment of the hopper.
3. Proceed to prime your hopper and begin regular use of your grill.

NOTE: For best results, keep a record of what you cooked, what type of pellets were used, the notch height of the Hopper Divider, and the results. Adjust to your taste for the next time and continue to experiment with different blends of hardwoods.

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 shut-down cycle. The auger system will stop feeding fuel, the flame will burn out, and the fan will continue to run until the shut-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.

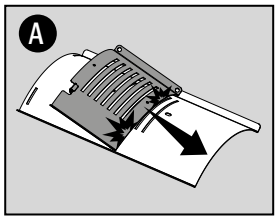
CARE & MAINTENANCE

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

Grill Interior

- Use a grill cleaning brush to remove any food or build-up from the cooking grates. Best practice is to do this while they are still warm from a previous cook.
- Grease fires are caused by too much fallen debris on the cooking components of the grill. Use the flame broiler slide plate to scrape off the main plate, and vice-versa **(A)**. 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.

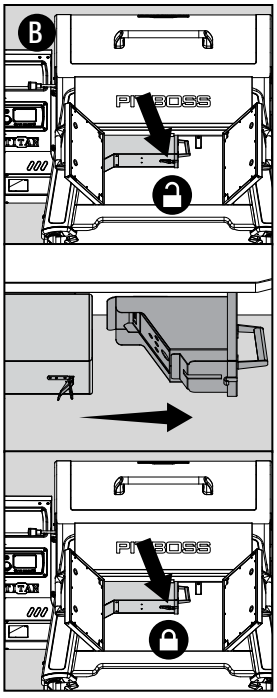
  IMPORTANT: Due to high heat, do not cover the flame broiler components with aluminum foil.

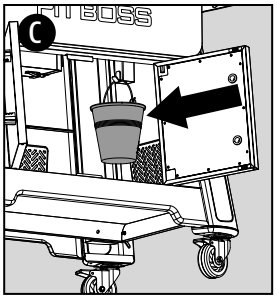


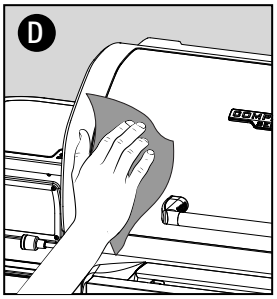
Grill Exterior

- Underneath the grill barrel is a removable burn pot feature, giving you easy access to remove your burn pot and easily clean it out. To remove, release the buckle latch from the hook. While holding the handle, slide the removable burn pot away from the buckle, then pull down to remove. Once emptied, replace the burn pot into position by lifting it back into the channel under the grill barrel, then sliding the burn pot towards the buckle. Fasten the hook with the buckle latch to ensure a proper seal. **(B)**

  WARNING: This feature can only be used when the grill is cooled down.
- 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.

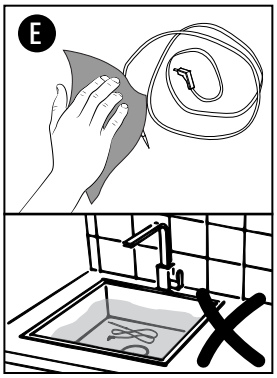


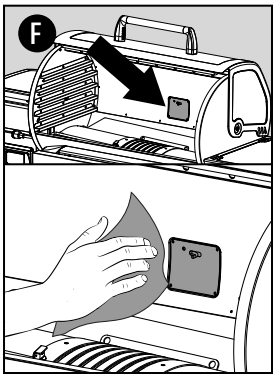




Probes

- 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)**
- Remove the cooking grates. Check and clean off any grease or debris from the grill probe (sensor), found inside the main grill body, on the center of the backside wall. **(F)**
- If a probe is damaged, it should be replaced.

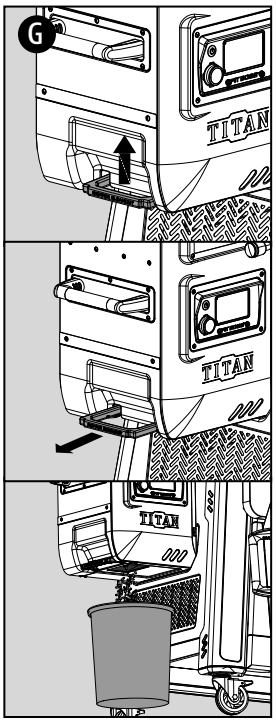


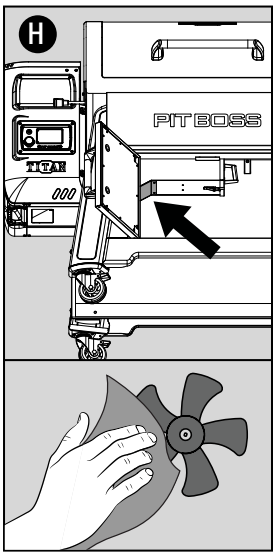


EN

Hopper Assembly

- The hopper includes a hopper clean-out feature to allow for easy cleaning and the ability to change out wood pellet fuel flavors. To empty, locate the hopper clean-out handle on the side of the hopper. Place a clean, empty pail underneath the hopper, as the pellets will exit from the bottom. Pull the hopper clean-out handle to unlock the access plate, allowing the pellets to empty from below. Once empty, lift up the hopper clean-out handle and push inward to lock the access plate into its closed position. **(G)**
- Removing all pellets from the hopper and out of your auger system is recommended if your grill will be unused for an extended period of time. This can be done by emptying out your hopper and 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 ash clean-out feature, within the grill cart enclosure. Once the fan 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 burn system. **(H)**





GRILL CARE CHEAT SHEET

ITEM	CLEANING FREQUENCY	CLEANING METHOD
Air Intake Vent	Every Few Months	Dust, Cloth & Soapy Water
Auger Feed System	When Pellet Bag is Empty	Allow Auger to Push Out Sawdust, Leaving Hopper Empty
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
Grease Bucket	After Each Grill Session	Cloth & Soapy Water
Grill Probe (Sensor)	Every 2-3 Grill Sessions	Cloth & Soapy Water
Hopper Electric Components	Once A Year	Dust Out Interior, Wipe Fan Blades with Soapy Water
Shelves	After Each Grill Session	Cloth & Soapy Water

Snapshot this chart for reference.

TROUBLESHOOTING

EN

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.

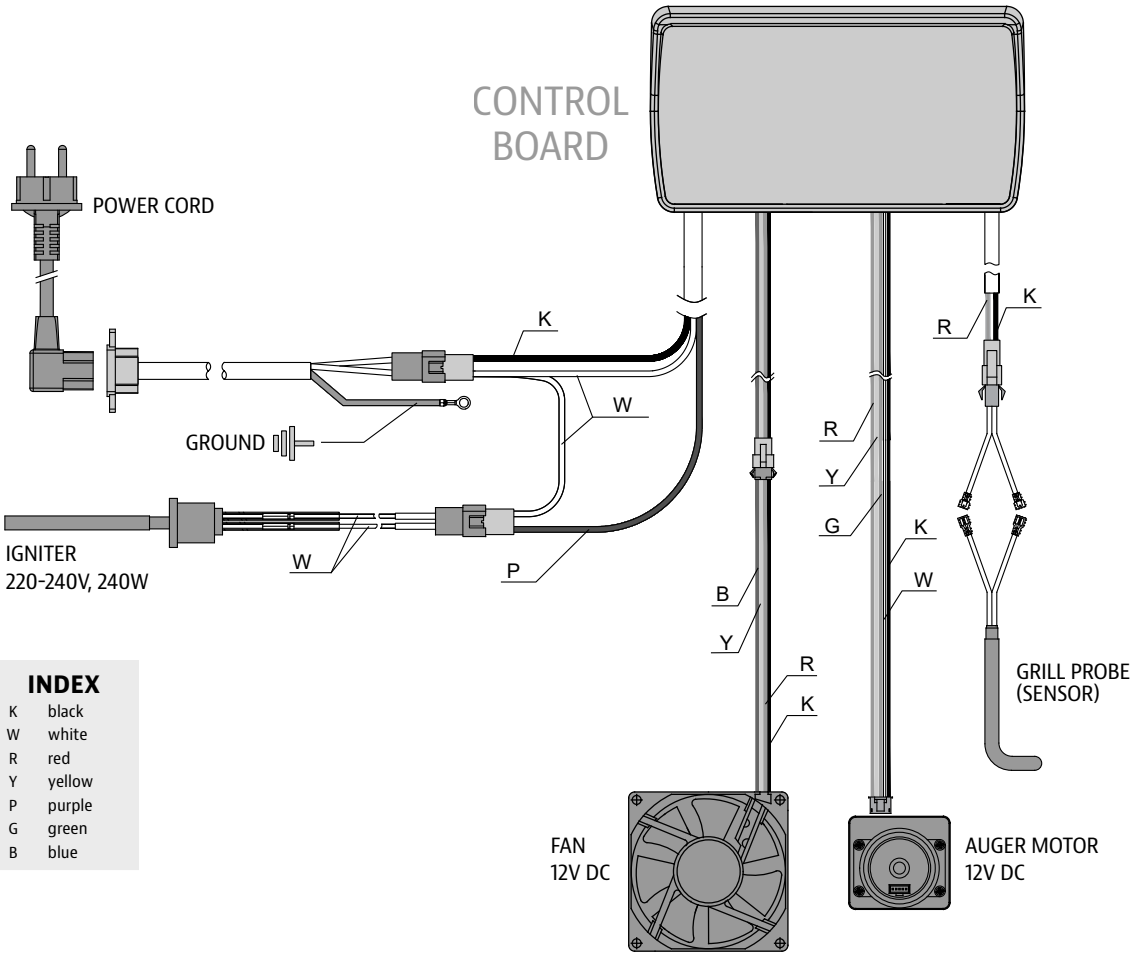
PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
No power lights on the control board	Not connected to power source	Ensure unit is plugged into a working power source. Ensure a minimum 10 amp service. Ensure all wire connections are firmly connected and dry.
	Fuse blown on the control board	Remove the four screws holding the control board in place. Carefully pull the control board forward to inspect the backside. 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	Start-up temperature is set too low	Check your start-up temperature. If set too low, the igniter will have difficulty lighting the pellets. We recommend setting no lower than 225°F (107°C), as the auger will feed enough pellets to ignite a fire in the burn pot.
	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.
	Igniter not installed correctly	Remove cooking components from the main barrel. Visually confirm that the igniter is flush with the igniter tube. If not operating properly, call Customer Care for assistance or a replacement part.
Grill will not achieve or maintain stable temperature	Insufficient air flow through burn pot	Check burn pot for ash build-up or obstructions. Follow Care and Maintenance instructions for ash build-up. Check fan. Ensure it is working properly and air intake is not blocked. Follow Care and Maintenance instructions if dirty. Check auger motor to confirm operation, and ensure there is no blockage in the auger tube. Once all the above steps have been done, start the grill and wait for 10 minutes. Check that the flame produced is bright and vibrant.
	Removable burn pot not installed properly	Check underneath the grill barrel to verify placement of the removable burn pot from under the grill barrel has a good seal. Follow Care and Maintenance instructions for ash build-up, proper fastening of the buckle latch, and correct installation. Contact Customer Care for a replacement part if damaged.
	Lack of fuel, poor fuel quality, obstruction in feed system	Check hopper to check that fuel level is sufficient, and replenish if low. Should the quality of hardwood pellets be poor, or the length of the pellets too long, this may cause an obstruction in the feed system. Remove pellets and follow Care and Maintenance instructions.
	Grill probe (sensor)	Check status of Grill Probe (Sensor). Follow Care and Maintenance instructions if dirty. Contact Customer Care for a replacement part if damaged.
The grill temperature at low temp is still too hot	P Setting is too low	Adjust the P Setting from within the Settings. Increase the P Setting to increase the pause time between each feeding of pellets to the burn pot. This is often the case in warmer or hot environments that want to hot smoke but the ambient outdoor temperature would amplify the cooking temperature inside the grill. Be sure to only increase the P Setting slowly, as raising it too high or too quickly may cause the fire to die out completely.
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.

EN

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
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 Malfunction	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 Malfunction	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 Malfunction	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.
Auger Malfunction	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.
Igniter Malfunction	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.
Fan Malfunction	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.
Pellet Malfunction	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.

WIRE DIAGRAM	
POWER SUPPLY	AC 220-240V, 50Hz
RATED POWER	260W
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

K	black
W	white
R	red
Y	yellow
P	purple
G	green
B	blue

NEED HELP?

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

#12001

GET TOOLS OF THE TRADE

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

REPLACEMENT PARTS

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

WARRANTY

TERMS & CONDITIONS

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

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

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

During the term of the warranty, Dansons 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) find to be defective upon examination.

Dansons 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	**PB1600CST**
SERIAL NUMBER	
DATE OF PURCHASE	
PURCHASED FROM (AUTHORIZED DEALER)	



CUSTOMER CARE

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



PHONE LIVE CHAT APP



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

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

DANGERS ET AVERTISSEMENTS

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

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

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

2. Gardez les cordons d'alimentation électrique et le carburant loin des surfaces chauffées. Ne pas utiliser votre gril sous la pluie ou autour d'une source d'eau. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes qualifiées similaires afin d'éviter tout danger.

3. Après une période de stockage ou de non utilisation, vérifiez qu'il n'y a pas d'obstruction au niveau de la grille de combustion et ps de blocage de l'air au niveau de la trémie. Nettoyer avant utilisation. **Si le gril est entreposé dehors pendant la saison des pluies ou les saisons de forte humidité, toutes les précautions devraient être prises pour veiller à ce que l'eau n'entre pas dans la trémie.** Lorsqu'ils sont mouillés ou exposés à une forte humidité, les granulés de bois dur se dilatent considérablement, se décomposent et peuvent bloquer le système d'alimentation. 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.

FR

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

TABLE DES MATIÈRES

Informations de sécurité **26**

Contenu de l'emballage **29**

Spécifications **29**

Connaître votre gril **30**

Tableau de contrôle **31**

Opération **34**

- Mise en place
- Connexion à l'application
- Réglage de la température
- Utilisation des sondes à viande
- Amorçage de la tarière
- Première utilisation (combustion initiale)
- Mode PID (utilisation régulière)
- Mode Fumage
- Mode d'allumage manuel
- Cuisson et fumage à chaud
- Mode Ventilateur
- Système de grille flexible
- Mélange de bois durs
- Arrêt

Entretien et maintenance **43**

Dépannage **45**

Garantie **48**

- Termes et conditions
- Enregistrez votre gril
- Service client

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

SPÉCIFICATIONS	
MODÈLE	PB1600CST
SOURCE DE COURANT	CA 220-240V, 50Hz
PUISSANCE NOMINALE	260W
TYPE DE CARBURANT	GRANULES DE BOIS DUR
CAPACITÉ DE CARBURANT	18,1 KG / 40 LIVRES
ÉCART DE TEMPÉRATURE	65-260°C / 150-500°F
DIMENSIONS	1 642 X 830 X 1 270 MM / 64,6 X 32,6 X 50,0 POUCES
POIDS	120,0 KG / 264,5 LIVRES



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

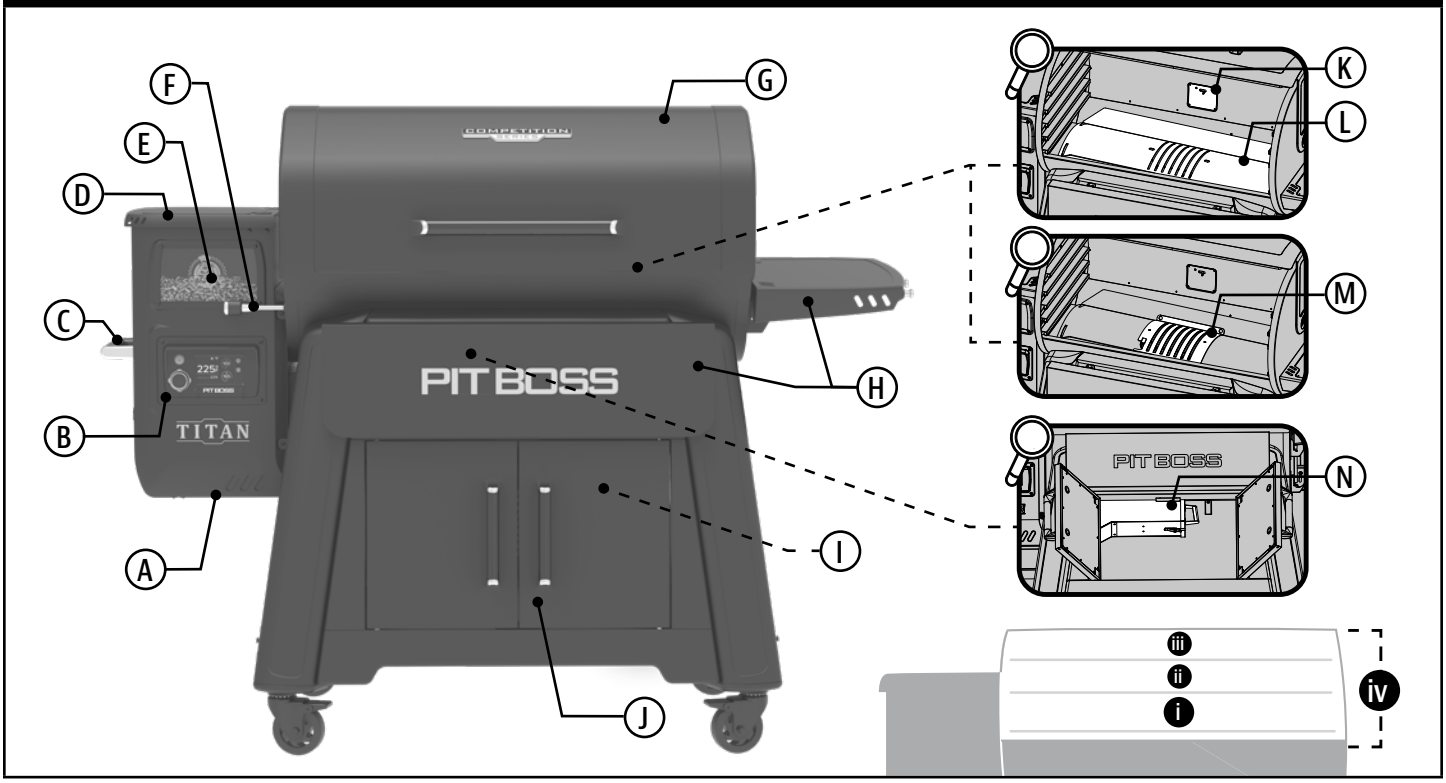
USA
8877 N Gainey Center Dr
Scottsdale, AZ 85258
480-923-9630

DANSONS

©2025 DANSONS US, LLC

FR

CONNAÎTRE VOTRE GRIL



A Nettoyage de la trémie
Placez un grand seau propre et vide sous la trémie. Tirez la poignée de nettoyage vers l'extérieur pour déverrouiller la plaque de chute, permettant ainsi à la trémie de se vider des granulés. Basculez entre les mélanges de granulés pour modifier vos profils de saveur pendant la cuisson.

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 réglables.

C Poignée de trémie
Utilisez cette poignée encastrée sur la trémie pour incliner et déplacer le gril d'une zone à une autre. Retirez le panneau d'accès à la trémie pour accéder aux composants électriques en cas de réparation et d'entretien.

D Trémie
Une trémie plus grande pour durer une séance de fumage complète. L'écran de sécurité de la trémie brise tous les amas de carburant lorsqu'ils sont ajoutés. Utilisez le séparateur de trémie pour mélanger les granulés de bois dur et créer de nouveaux profils de saveur. Pour de plus amples renseignements, voir **Mélange de bois durs**.

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

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

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

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

I Seau à graisse
Ouvrez l'armoire du chariot pour accéder au seau à graisse. Il retient la graisse de cuisson du gril pour garder une zone de cuisson propre. Se retire facilement du bec du train d'atterrissage.

J Armoire à chariot
La conception robuste de l'armoire à deux portes est parfaite pour garder les outils de barbecue et les assaisonnements à proximité.

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

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

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

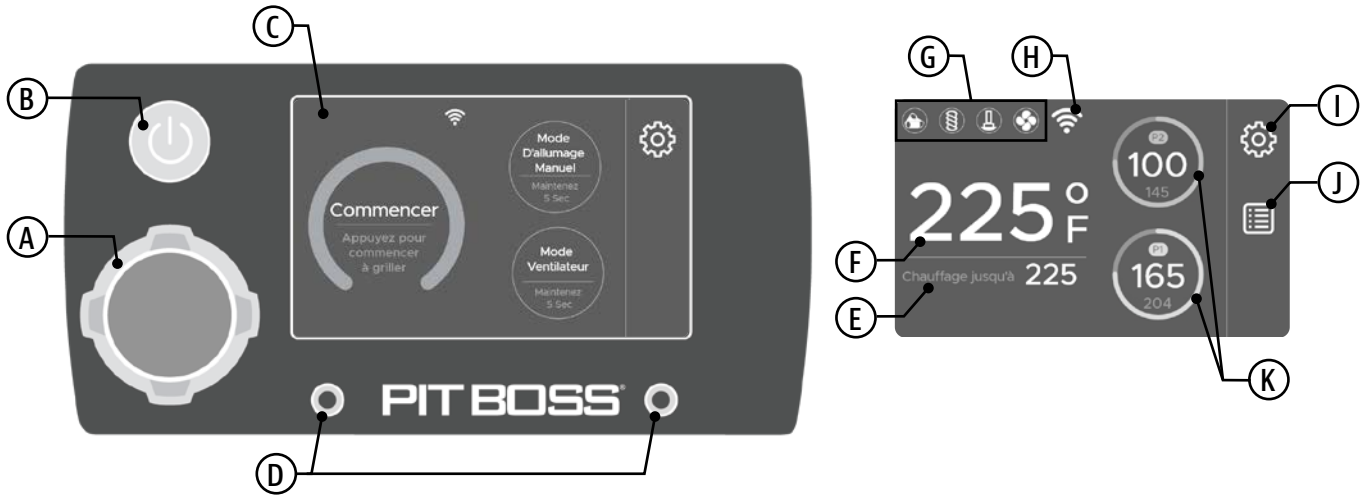
N Pot de combustion amovible
Ouvrez l'armoire du chariot pour y accéder. Relâchez facilement le loquet de la boucle pour retirer le pot de combustion, vider les cendres et le remettre en place. Gardez le loquet de la boucle en place pour éviter la perte de chaleur pendant l'utilisation.



ZONE DE CUISSON

- i 3 795 CM² / 588,3 PO²
- ii 3 795 CM² / 588,3 PO²
- iii 2 884 CM² / 447,1 PO²
- iv 10 474 CM² / 1 623,7 PO²

TABLEAU DE CONTRÔLE



FR

A Bouton du contrôleur
Naviguez, augmentez ou diminuez, effectuez des sélections et définissez des valeurs. Faites tourner la molette pour faire défiler les options du sous-écran. Appuyez sur le bouton du contrôleur pour activer une modification de la température cible du gril. Une sélection clignotera en bleu lorsqu'elle sera sélectionnée pour le réglage. Appuyez sur le bouton du contrôleur pour confirmer/accepter la valeur ou la sélection choisie, en le rendant blanc.

B Bouton d'alimentation
Appuyez et maintenez enfoncé pendant trois secondes pour allumer, activant l'écran de démarrage pour la sélection du mode de cuisson. Appuyez et maintenez enfoncé pendant trois secondes pour éteindre, activant ainsi le cycle de refroidissement. Le bouton brillera en bleu si l'appareil est connecté à une source d'alimentation.

C Écran d'affichage
L'écran tactile fait office à la fois de centre de renseignements et de menu pour choisir vos sélections. L'écran est très sensible et ne nécessite qu'une légère pression pour l'activer et le contrôler. Pendant l'utilisation, l'écran d'affichage affichera les menus et les sélections appropriées pour les options choisies. Cet écran de démarrage s'affichera par défaut une fois l'appareil mis sous tension. L'écran d'affichage passera en mode économiseur d'écran s'il est inactif pendant 5 minutes.

D Ports de connexion de la sonde à viande
Branchez l'extrémité de l'adaptateur d'une sonde thermique sur l'un des ports de connexion. L'affichage apparaîtra sur l'écran d'affichage de la sonde thermique correspondante sélectionnée. Le port de sonde gauche est P1 et le port de sonde droit est P2.

E Température cible
Affiche la température cible souhaitée. Il s'agit de la température sélectionnée à l'aide du bouton du contrôleur.

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

G Icônes d'opération
Une icône est visible lorsqu'un composant est en fonctionnement. En cas de dysfonctionnement d'un composant, un écran d'erreur s'affichera. Voir **Dépannage** pour obtenir de l'aide. Exécutez un test de diagnostic au redémarrage de l'unité.

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

I Paramètres
Ce menu permet d'accéder aux fonctions et données de personnalisation de votre gril. Ces paramètres vous permettent d'accéder au mode fumage et de définir le paramètre P, de régler la luminosité de l'écran d'affichage, de changer l'échelle de température, de définir l'économiseur d'écran, de régler la température de démarrage, de changer la langue, etc.

J Menu
Ce menu donne accès à la fonction Prime. La sélection de ce menu donnera aux utilisateurs la possibilité de distribuer une alimentation continue de granulés dans votre gril, ou d'alimenter des granulés pendant une durée prédéfinie.

K Lectures de la sonde à viande
Ces deux affichages afficheront les relevés de température des sondes thermiques programmables connectées : la grande valeur est la température réelle, la petite valeur est la température cible. La lecture 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

FR

ÉCRAN DE DÉMARRAGE



FIGURE 1 : ÉCRAN DE DÉMARRAGE

Écran de démarrage

Lors du démarrage de votre gril, l'écran de démarrage s'affichera après avoir appuyé sur le bouton d'alimentation. L'écran de démarrage affichera les sélections du mode de cuisson : mode PID (inclut le mode fumage), mode d'allumage manuel et mode ventilateur. Une fois le mode de cuisson sélectionné, l'affichage passera de manière appropriée à l'écran d'accueil du mode de cuisson choisi.



FIGURE 2: ÉCRAN D'EXÉCUTION DES DIAGNOSTICS

Exécuter des diagnostics

Il est utile d'effectuer un test de diagnostic rapide pour aider les utilisateurs à déterminer toute alerte ou dysfonctionnement avant le fonctionnement de l'unité. Le test de diagnostic ne peut être exécuté qu'à partir de l'écran de démarrage.

Pour exécuter un test de diagnostic :

1. Appuyez sur l'icône du menu Paramètres sur l'écran de démarrage.
2. Sélectionnez Test de diagnostic pour commencer le test. Le test peut prendre quelques instants.



FIGURE 3: ÉCRAN D'EXÉCUTION DES DIAGNOSTICS ACHEVÉS

3. Une fois le test terminé, notez les résultats. Si un dysfonctionnement de l'allumeur a été détecté, choisissez le mode d'allumage manuel pour continuer.

Pour d'autres problèmes, consultez **Dépannage** pour un diagnostic plus approfondi et des actions correctives.

MODE DE CUISSON



FIGURE 4: ÉCRAN D'ACCUEIL – MODE PID

Mode PID

Il s'agit du mode de fonctionnement par défaut et normal. Cela permet à la sonde du gril (capteur de température) de contrôler la quantité de carburant nécessaire pour atteindre et maintenir la température cible souhaitée.

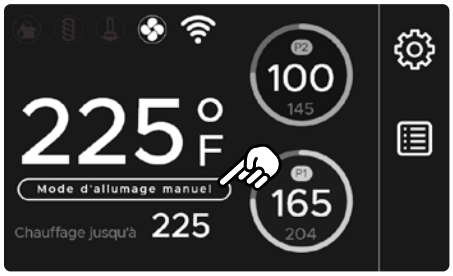


FIGURE 5: ÉCRAN D'ACCUEIL – MODE MANUEL

Mode d'allumage manuel

Si un dysfonctionnement ou une panne de l'allumeur a été détecté, choisissez le mode d'allumage manuel pour continuer à utiliser votre gril. Voir la **procédure d'éclairage manuel**.



FIGURE 6: ÉCRAN D'ACCUEIL – MODE VENTILATEUR

Mode ventilateur

Utilisez le mode ventilateur et un tube de fumée (vendu séparément) pour ajouter des saveurs de fumée profondes sans utiliser de chaleur (fumée froide). Allumez un tube de fumée sur les grilles et laissez le ventilateur faire circuler l'air à l'intérieur du corps du gril.

En mode ventilateur, les sondes thermiques programmables peuvent toujours être utilisées; cependant, il est important de noter que certaines températures cibles de sonde thermique peuvent ne pas être atteintes à des températures de fumage plus basses.

PARAMÈTRES

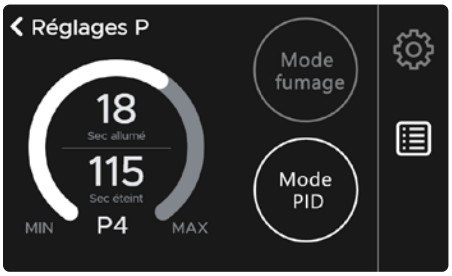


FIGURE 7: ÉCRAN DE MODIFICATION DU RÉGLAGE P

Réglage P

Le mode PID est le mode de fonctionnement par défaut et normal, mais les utilisateurs peuvent également activer le mode fumage à partir de ce menu. La sélection du mode fumage permet à l'utilisateur de contrôler directement le taux de cycle des granulés qui alimentent le pot de combustion. Voir **Mode Fumage**.

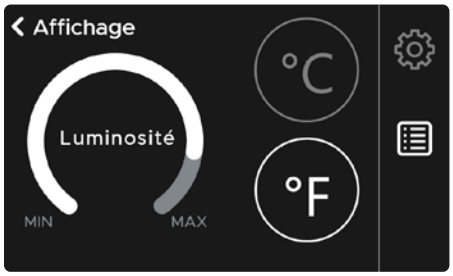


FIGURE 8: AFFICHER L'ÉCRAN D'ÉDITION

Afficher

Réglez la luminosité de l'écran d'affichage selon vos préférences et sélectionnez l'échelle de température. La valeur par défaut est Fahrenheit (°F).



FIGURE 9: ÉCRAN DE MODIFICATION DE L'ÉCONOMISEUR D'ÉCRAN

Économiseur d'écran

Sélectionnez une heure pour mettre la luminosité de l'écran en veille, puis appuyez sur le verrou pour l'activer. L'écran d'affichage passera en mode économiseur d'écran et l'écran d'affichage se verrouillera; cependant, les températures réelles et de la sonde resteront visibles. Lorsque l'écran ou le bouton du contrôleur est touché, faites glisser pour déverrouiller l'écran.

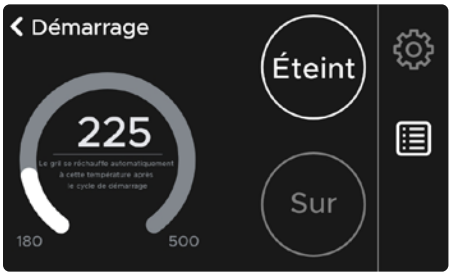


FIGURE 10: ÉCRAN D'ÉDITION DE DÉMARRAGE

Démarrer

Cette option permet à l'utilisateur de modifier la température de démarrage par défaut. Le réglage d'usine est de 225 °F (107 °C). Utilisez le bouton de commande pour modifier et sélectionner une nouvelle température de démarrage, puis sélectionnez SUR pour activer la nouvelle valeur comme température de démarrage par défaut.



FIGURE 11: ÉCRAN DE MODIFICATION DE LA LANGUE

Langue

Définissez vos préférences régionales. La valeur par défaut est l'anglais. Le français et l'espagnol sont également disponibles.



FIGURE 12: ÉCRAN D'À PROPOS

À propos

Accédez aux informations de service et d'assistance concernant votre appareil à transmettre au service client. Affiche le numéro de modèle, version du micrologiciel et les critères matériels uniques.

MENU

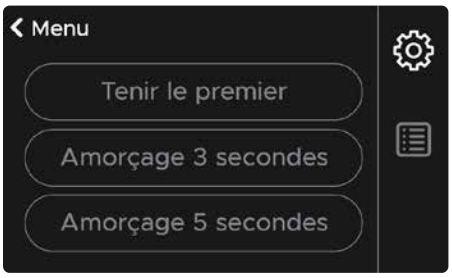


FIGURE 13: ÉCRAN DE MENU

Menu d'amorçage

La sélection de l'option de maintien commencera une alimentation continue en pellets, jusqu'à un maximum de 30 secondes. Appuyez à nouveau dessus pour arrêter l'alimentation par vis sans fin. Les sélections chronométrées s'amorceront pour cette durée de période.

SONDES THERMIQUES



FIGURE 14: ÉCRAN D'ACCUEIL – MODE PID



FIGURE 15: ÉCRAN D'ÉDITION DES SONDES

Sondes

Affiche les relevés de température des sondes thermiques programmables connectées : la grande valeur est la température réelle, la petite valeur est la température cible. La lecture correspond au port de connexion enfichable sélectionné. Dans le sous-écran Sondes, choisissez un préréglage de protéines (icônes d'animaux) ou utilisez le bouton du contrôleur pour régler la température cible souhaitée de votre choix.

La température prédéfinie de chaque protéine est la température de cuisson interne minimale sûre pour garantir la cuisson.

L'anneau extérieur indique la progression de l'achèvement de la température réelle à la température cible souhaitée, 0 à 100 %. Voir **utilisation des sondes à viande** pour plus de détails.

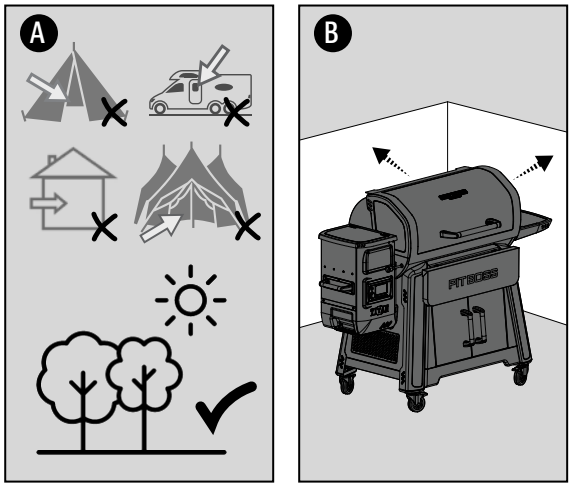
FR

OPÉRATION

MISE EN PLACE

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

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



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

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

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

CONNEXION À L'APPLICATION

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

1. Téléchargez l'application Pit Boss®. Ouvrez l'application. Suivez les instructions et les invites pour une configuration fluide. Les nouveaux utilisateurs seront invités à créer un compte et à se connecter. Choisissez « Toujours autoriser » les services de localisation et Bluetooth pour une meilleure expérience avec la connectivité mobile.
2. Sélectionnez votre modèle de gril. Si vous êtes à portée Bluetooth® ou Wi-Fi (9 m / 30 pieds), l'application Pit Boss® détectera automatiquement votre appareil. Sélectionnez « Oui » lorsqu'on vous demande « Ajouter un gril? ». Connectez votre appareil à une source d'alimentation et allumez-le. Sélectionnez le bon gril dans la liste une fois qu'il s'apparie. Donnez un nom à votre gril (par ex. Mon Fumeur) et sélectionnez « Continuer ».
3. Sélectionnez et connectez-vous à votre réseau Wi-Fi. L'application Pit Boss® a besoin d'un signal de 2,4 GHz pour se connecter. Cela ajoutera votre modèle de gril à la liste des unités appariées.

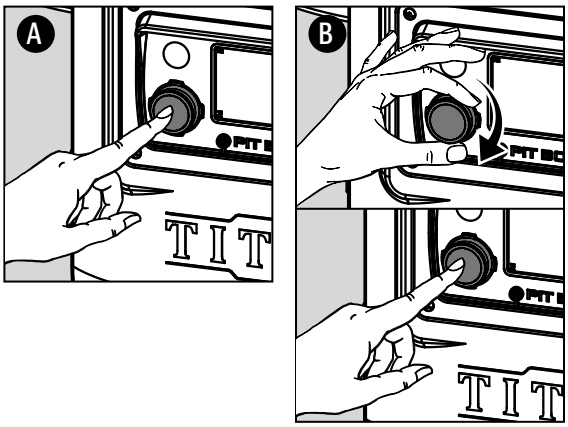
   IMPORTANT : Tout problème de connexion Wi-Fi doit être résolu auprès de votre fournisseur de services Internet. Chez Pit Boss®, notre équipe d'assistance ne peut pas proposer de dépannage ou d'assistance Wi-Fi.

4. Une fois la connexion mobile confirmée, l'application peut vous inviter à effectuer une mise à jour du micrologiciel. Sélectionnez « OK ». Les mises à jour du micrologiciel permettent à la programmation de continuer à fonctionner efficacement, de corriger les bogues et de mettre à niveau les fonctionnalités de sécurité.
5. Une fois la mise à jour du micrologiciel terminée, vous pouvez commencer à contrôler votre gril directement via l'application Pit Boss®.

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 ou touchez la température réelle sur l'écran. 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 ou en touchant la température réelle. **(B)**



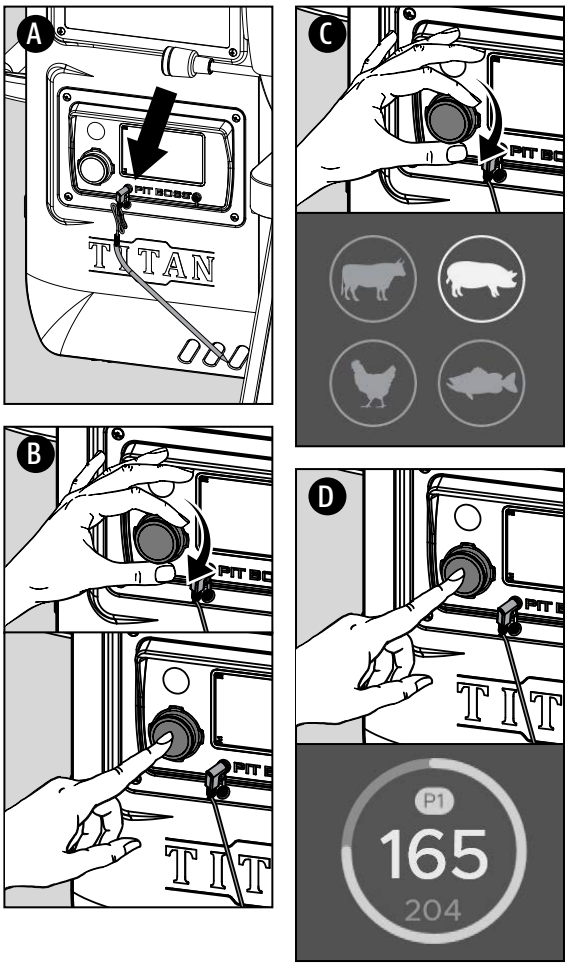
UTILISATION DES SONDES À VIANDE

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 thermique et les fils de la sonde thermique évitent tout contact direct avec la flamme ou une chaleur excessive. Cela pourrait endommager votre sonde thermique. Lorsqu'elle n'est pas utilisée, débranchez-la et mettez-la de côté pour garder une sonde thermique protégée et propre.

Suivez ces étapes pour régler la température cible de votre sonde thermique :

1. Branchez l'extrémité de l'adaptateur d'une sonde thermique à l'un des ports de connexion du contrôleur. **(A)**
2. Touchez l'écran d'affichage ou tournez le bouton du contrôleur pour sélectionner la sonde thermique souhaitée (P1 ou P2) sur l'écran d'affichage. Appuyez sur le bouton du contrôleur pour effectuer la sélection. **(B)**
3. Utilisez le bouton du contrôleur ou choisissez un préréglage de protéines (icônes d'animaux) pour régler la température cible souhaitée **(C)**. L'affichage de la température de la sonde thermique sélectionnée clignotera en bleu pendant sa modification.
4. Une fois la température cible de la sonde thermique souhaitée atteinte ou sélectionnée, verrouillez-la en appuyant sur le bouton du contrôleur ou en touchant la température réelle. L'écran principal s'affichera à nouveau pour indiquer les relevés de température des sondes thermiques programmables connectées : la grande valeur est la température réelle, la petite valeur est la température cible. **(D)**



REMARQUE : Les températures prédéfinies pour les protéines sont définies conformément aux normes de cuisson de l'USDA. Pour garantir une bonne cuisson de vos aliments, vérifiez les aliments à la fin du temps de cuisson. Si les aliments nécessitent plus ou moins de cuisson, ajustez votre temps de cuisson en conséquence.

P1 et P2 sont des sondes thermiques programmables. Réglez la température cible souhaitée d'une sonde thermique, et une fois que la sonde thermique atteint la température cible, un bip retentira et une icône en forme de cloche apparaîtra. Débranchez/rebranchez pour effacer l'icône en forme de cloche.

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. Localisez le pot de combustion en bas du gril à granulés. Vérifiez le loquet de la boucle sur le pot de combustion amovible pour vous assurer qu'il est fixé (verrouillé) pour une bonne étanchéité.
3. Branchez le cordon d'alimentation sur une source d'alimentation.
4. Appuyez et maintenez le bouton d'alimentation pendant trois secondes pour allumer l'appareil. Appuyez sur l'icône du menu Paramètres sur l'écran de démarrage. Sélectionnez Test de diagnostic pour commencer le test.
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 et maintenez le bouton d'alimentation pendant trois secondes pour allumer l'appareil. Sélectionnez le mode PID (utilisation régulière) depuis l'écran de démarrage. Appuyez sur l'icône du menu Paramètres sur l'écran de démarrage. Sélectionnez Prime. Sélectionnez l'option de cinq secondes et répétez jusqu'à ce que vous entendiez les granulés tomber de la vis sans fin dans le pot de combustion.
8. Vous pouvez maintenant éteindre votre gril. Veuillez veiller à laissez votre gril branché jusqu'à la fin de son cycle d'arrêt. Lorsque le ventilateur s'éteint, le gril a terminé son cycle d'arrêt et vous pouvez le débrancher en toute sécurité.
9. 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.

AVEZ UNE QUESTION?

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

#12001

MODE PID (UTILISATION RÉGULIÈRE)

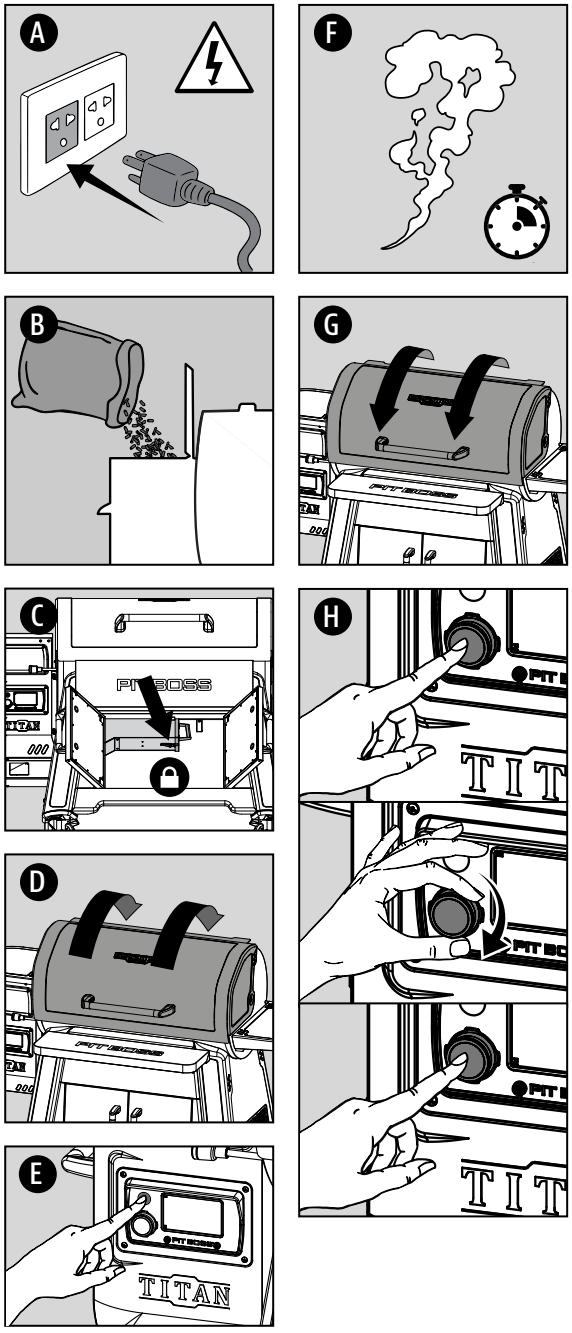
Les styles de cuisson fumés et grillés peuvent vous donner des résultats différents en fonction du temps et de la température. Pour de meilleurs résultats, notez ce que vous avez cuit, à quelle température, combien de temps vous avez cuit et les résultats. Ajustez à votre goût pour la prochaine fois.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

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

Suivez ces étapes pour une utilisation régulière de votre gril :

1. Vérifiez que la trémie est amorcée. Sinon, amorcez la trémie.
2. Branchez le cordon d'alimentation sur une source d'alimentation mise à la terre. **(A)**
3. Ouvrez le couvercle de la trémie. Remplissez la trémie avec des granulés de bois secs et naturels pour barbecue. **(B)**
4. Vérifiez le loquet de la boucle sur le pot de combustion amovible. Assurez-vous qu'il est fixé (verrouillé) pour une bonne étanchéité. **(C)**
5. Ouvrez le couvercle du gril. **(D)**
6. Appuyez et maintenez le bouton d'alimentation pendant trois secondes pour allumer l'appareil **(E)**. Sélectionnez le mode PID (utilisation régulière) depuis l'écran de démarrage. Cela activera le cycle de démarrage :
   - Le tableau de commande gérera la vis d'alimentation par vis sans fin et le ventilateur fournira de l'air au pot de combustion.

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



CONSEIL : Utilisez la fonction Prime pour activer une alimentation supplémentaire en granulés vers le pot de combustion. Cela peut être utilisé pour ajouter plus de carburant au feu avant d'ouvrir le couvercle du corps, ce qui accélère le temps de récupération de chaleur.

MODE FUMAGE

FR

Lorsque le gril est en mode PID, le débit d'alimentation en granulés est soigneusement ajusté par le panneau de commande, minimisant ainsi les fluctuations de température. Passer le gril en mode fumage permet à l'utilisateur d'infuser plus de saveur de fumée dans ses aliments; cependant, il y aurait une certaine fluctuation de température à mesure que la demande de fumée augmenterait. Les utilisateurs peuvent choisir le mode fumage au début ou pendant une cuisson.

Démarrer une cuisine en mode fumage :

1. Suivez les instructions du mode PID (utilisation régulière) pour allumer l'appareil. Laissez le gril effectuer le cycle de démarrage. La température de démarrage par défaut est de 107 °C / 225 °F, et cette température établira un feu puissant dans le pot de combustion. Le cycle de démarrage est terminé lorsque l'épaisse fumée blanche s'est dissipée.
2. Ensuite, sélectionnez **Paramètres > Réglage P > Mode fumage** . Cela activera un mode minuterie pour créer plus de fumée (avec moins/minimale de chaleur).
   - Si vous souhaitez infuser de la fumée à une température plus basse, baissez la température cible à 65 °C / 150 °F, en activant les valeurs de réglage P. Les valeurs de réglage P ne sont réglables que lorsque la température cible est réglée sur 65 °C / 150 °F.
3. Poursuivez la cuisson en mode fumage, si vous préférez. Si vous êtes satisfait de votre infusion supplémentaire de fumée ou si vous souhaitez revenir en arrière, sélectionnez **Paramètres > Réglage P > Mode PID** .

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 relevés de température, mais apprendre à utiliser la valeur de réglage P en fonction de votre emplacement géographique est très avantageux. Ajustez la valeur de réglage P en fonction de votre température ambiante (extérieure). La valeur par défaut est P4.

- Si votre climat ambiant est plus chaud, augmentez le réglage P pour augmenter le temps de pause entre chaque alimentation de granulés dans le pot de combustion. Un réglage plus élevé est utilisé dans des environnements plus chauds ou chauds qui souhaitent fumer à chaud, mais la température ambiante extérieure amplifierait la température de cuisson à l'intérieur du gril.

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

- Si votre climat ambiant est plus froid, baissez le réglage P pour augmenter la fréquence entre chaque alimentation de granulés dans le pot de combustion. Un réglage plus bas est utilisé pour compenser les températures plus froides où la température ambiante extérieure réduira ou affaiblira l'intensité de la chaleur produite à l'intérieur du gril.

  CONSEIL : Réduire le réglage P peut également minimiser les variations de température en fonction des différentes conditions météorologiques extérieures.

TAUX DE CYCLE DE LA VIS (EN SECONDES)

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

Passer en mode fumage pendant une cuisson :

1. Sélectionnez **Settings > Réglage P > Mode fumage** . Cela activera un mode minuterie pour créer plus de fumée.
   - Même si vous êtes passé en mode fumage, la température cible de votre gril reste la même.
2. Poursuivez la cuisson en mode fumage, si vous préférez. Si vous êtes satisfait de votre infusion supplémentaire de fumée ou si vous souhaitez revenir en arrière, sélectionnez **Paramètres > Réglage P > Mode PID** .

MODE D'ALLUMAGE MANUEL

FR

Si, pour une raison quelconque, votre allumeur électrique tombe en panne, démarrez votre gril en utilisant la méthode d'allumage manuel.

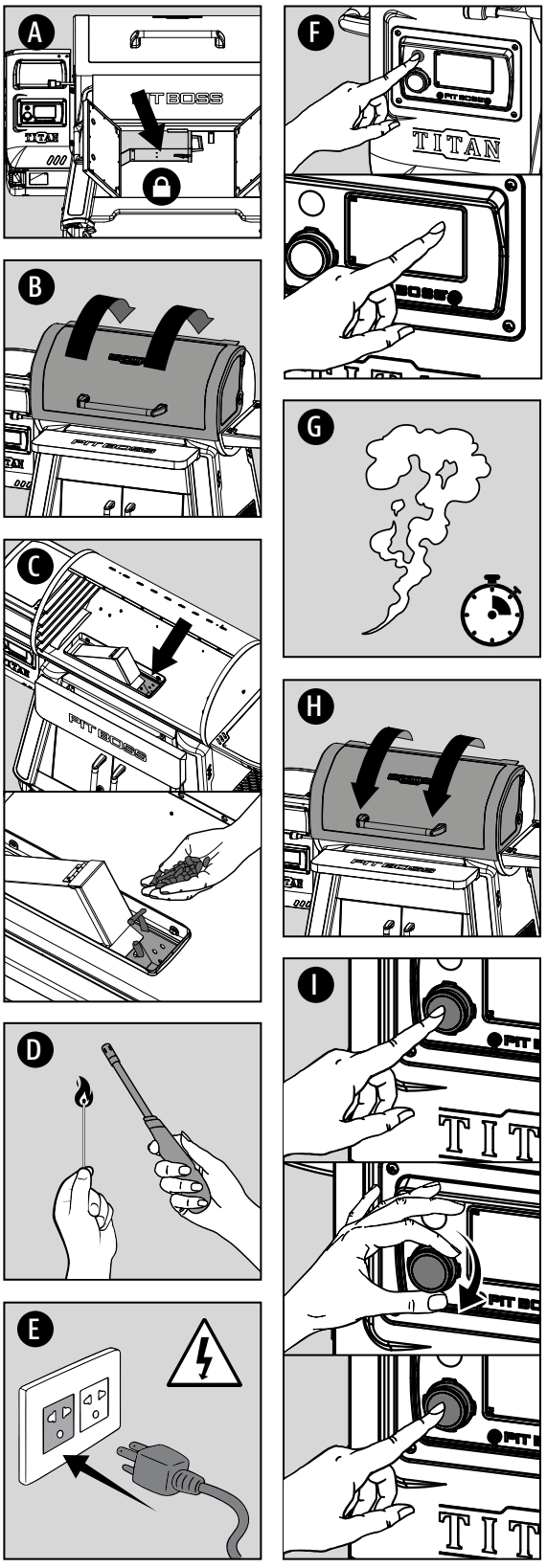
Suivez ces étapes pour utiliser votre gril en toute sécurité sans allumeur fonctionnel :

1. Vérifiez que la trémie est amorcée. Sinon, amorcez la trémie.
2. Ouvrez le couvercle de la trémie. Remplissez la trémie avec des granulés de bois secs et naturels pour barbecue.
3. Vérifiez le loquet de la boucle sur le pot de combustion amovible. Assurez-vous qu'il est fixé (verrouillé) pour une bonne étanchéité. **(A)**
4. Ouvrez le couvercle du gril **(B)**. Retirez les composants de cuisson pour exposer le pot de combustion. Vérifiez le pot de combustion pour vous assurer qu'il n'y a aucune obstruction. Placez une généreuse poignée de granulés dans le pot de combustion **(C)**. Jetez un allume-feu gélifié ou un autre allume-feu approprié sur le dessus des granulés. Une petite quantité d'allume-feu à combustible solide, comme un allume-feu composé de sciure et de cire, ou de copeaux de bois, est également appropriée. Ajoutez une autre petite quantité de granulés dans le pot de combustion.

   REMARQUE : Ne pas utiliser de pétrole, d'essence, d'essence à briquet ou de kérosène pour allumer ou raviver un feu de votre gril.
5. Allumez le contenu du pot de combustion à l'aide d'une longue allumette ou d'un briquet à long bec **(D)**. Laissez le démarreur brûler pendant 3 à 5 minutes.

   AVERTISSEMENT : N'essayez pas d'ajouter davantage d'allume-feu dans le pot de combustion. Cela peut causer des blessures.
6. Remplacez rapidement et soigneusement les composants de cuisson à l'intérieur du corps du gril.
7. Branchez le cordon d'alimentation sur une source d'alimentation mise à la terre.
8. Appuyez et maintenez le bouton d'alimentation pendant trois secondes pour allumer l'appareil. Sélectionnez le mode d'allumage manuel à partir de l'écran de démarrage **(F)**. Cela lancera le cycle de démarrage :
   - Le tableau de commande gérera la vis d'alimentation par vis sans fin 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 **(G)**. Pour confirmer que le cycle de démarrage a commencé correctement, écoutez un rugissement de torche et remarquez qu'un peu de chaleur est produite.
9. Une fois que la fumée épaisse et blanche s'est dissipée, le cycle de démarrage est terminé. Fermez le couvercle du gril. **(H)**
10. 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! **(I)**



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.

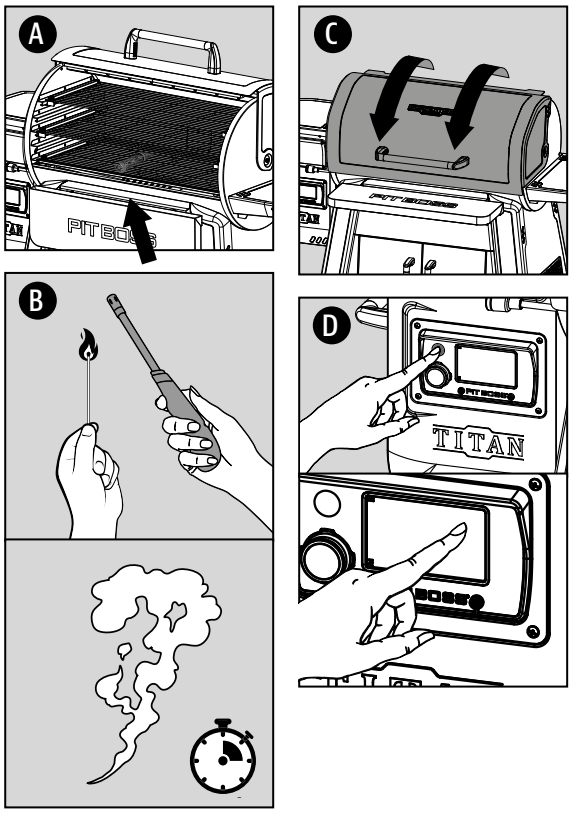
TYPE DE VIANDE	TEMPS DE CUISSON	TEMPS ESTIMÉ	TEMPS CIBLE
VOLAILLE			
Dinde (entière)	110 °C / 225 °F	30-35 MIN/LVR	74 °C / 165 °F
Poulet (entier)	190 °C / 375 °F	3-4 H	74 °C / 165 °F
Pilons, Poitrines	190 °C / 375 °F	1-2 H	74 °C / 165 °F
Petit gibier à plumes	190 °C / 375 °F	1-2 H	74 °C / 165 °F
Canard	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 !

MODE VENTILATEUR

Améliorez le goût savoureux de la fumée de bois dans n'importe quel légume, viande ou fromage en fumant à froid. Utilisez un tube à fumée Pit Boss® ou un labyrinthe de fumoir A-Maze-N pour fumer sans être exposé à la chaleur de votre gril. Les durées typiques de fumée à froid varient de 2 à 12 heures; cependant, certains temps de fumée froide peuvent être plus longs. Les aliments tels que le fromage, les épices et les légumes nécessitent généralement moins de temps de fumée. Les viandes, telles que le bacon et le jambon, seront fumées pendant une durée plus longue.



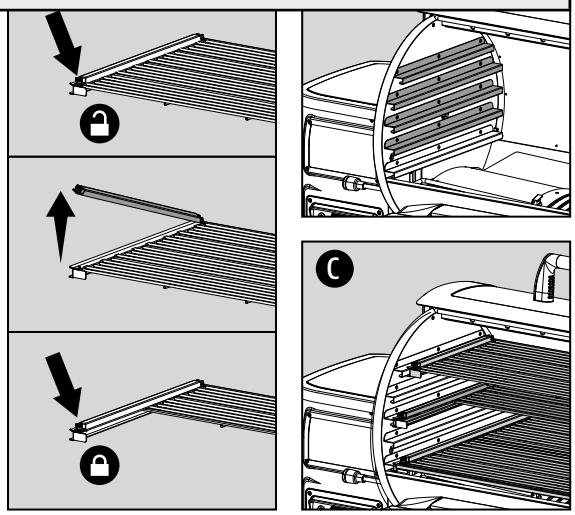
Suivez ces étapes pour utiliser le mode ventilateur pour fumer à froid :

1. Remplissez un tube de fumée Pit Boss® avec des granulés de bois dur conformément aux instructions du produit.
2. Ouvrez le couvercle du gril. Placez le tube de fumée Pit Boss® directement sur les grilles de cuisson **(A)**. Assurez-vous qu'il est de niveau pour qu'il brûle de manière constante.
3. Allumez les granulés par l'extrémité ouverte **(B)**. Dès qu'une petite flamme apparaît, laissez-la brûler pendant 10 minutes. Soufflez doucement sur les braises pour vous assurer que les granulés brûlent bien.
4. Au bout de 10 minutes et une fois que les granulés brûlent bien, éteignez la flamme et ajoutez vos aliments sur le gril. Fermez le couvercle du gril **(C)**.
5. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil. Sélectionnez le mode ventilateur à partir de l'écran de démarrage **(D)**. Cela allumera le ventilateur pour un flux d'air continu.

IMPORTANT : Un tube de fumée Pit Boss®, ou un labyrinthe de fumage A-Maze-N, est un générateur de fumée conçu pour produire de la fumée uniquement. Ils ne produisent pas assez de chaleur pour cuire vos aliments. La plupart des aliments auront encore besoin d'une source de chaleur pour la cuisson.

SYSTÈME DE GRILLE FLEXIBLE

Des étagères réglables aux sections amovibles, le système de grille flexible peut être personnalisé selon tous vos besoins. Avec des cadres de grille indépendants et amovibles à chaque niveau, changez la disposition de votre gril, obtenez plus d'espace de cuisson et faites tout cela en quelques minutes. Convertissez facilement votre gril pour l'adapter à différents types d'aliments, vous offrant ainsi une flexibilité de cuisson pour les besoins quotidiens ainsi que pour les occasions spéciales.



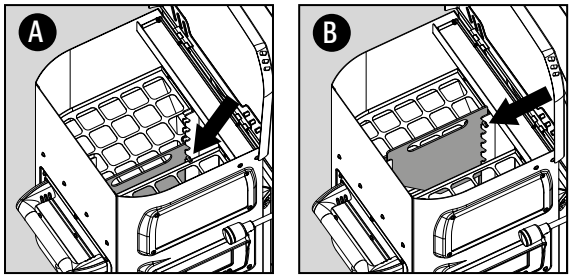
- Les deux grandes grilles comprennent quatre cadres de grille indépendants, tandis que la grille supérieure comprend trois cadres de grille indépendants, offrant une grande flexibilité sur le plan horizontal. Les barres de grille judicieusement conçues peuvent être soulevées en desserrant la vis de verrouillage de la barre de grille. Retirez un ou plusieurs cadres de grille, abaissez la barre de grille et fixez la vis en position verrouillée **(A)**. Chaque niveau peut également être retiré à mi-chemin si les objets deviennent hors de portée.
- Sur le plan vertical, choisissez parmi l'un des supports de grille pour une flexibilité optimale en hauteur. **(B)**. La hauteur entre les

niveaux des supports est parfaite pour installer des plaques de cuisson ou des aliments plus courts.

FR

CONSEIL : Si vous cuisinez des aliments de grande taille, comme une dinde ou un poulet en canette de bière, retirez deux cadres de grille de votre grille de cuisson centrale pour libérer de l'espace vertical, et cela laissera toujours de l'espace à ce niveau pour d'autres articles. **(C)**

MÉLANGE DE BOIS DURS



Que vous préfériez une fumée forte ou subtile, ou un arôme sucré ou salé, le mélange de granulés de bois dur donnera de nouveaux profils de saveur à vos aliments. Le mélange de différents ratios de granulés peut introduire différentes saveurs de fumée, élevant ainsi votre jeu de barbecue au niveau supérieur.

Pour commencer à expérimenter le mélange de bois durs, suivez ces étapes :

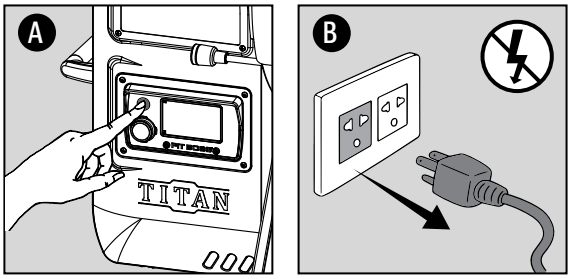
1. Commencez avec une trémie vide. Insérez le séparateur de trémie dans l'encoche la plus basse. **(A)**

   REMARQUE : L'encoche la plus basse aura la répartition la plus uniforme des granulés de chaque compartiment. Les encoches plus élevées ajouteront un mélange de granulés moins équilibré en termes de rapport (B).

2. Ajoutez la saveur dominante des granulés dans le compartiment arrière de la trémie. Ajoutez une saveur secondaire de granulés au compartiment avant (regard en verre) de la trémie.
3. Commencez à amorcer votre trémie et commencez à utiliser régulièrement votre gril.

REMARQUE : Pour de meilleurs résultats, conservez une trace de ce que vous avez cuisiné, du type de granulés utilisé, de la hauteur de l'encoche du séparateur de trémie et des résultats. Adaptez-vous à vos goûts la prochaine fois et continuez à expérimenter différents mélanges de bois durs.

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 lancera son cycle d'arrêt automatique. La vis d'alimentation cessera d'alimenter l'appareil en combustible, la flamme s'éteindra et le ventilateur continuera de fonctionner jusqu'à ce que le cycle d'arrêt soit terminé.
2. Une fois le cycle d'arrêt terminé (le ventilateur s'éteint), débranchez le cordon d'alimentation. **(B)**

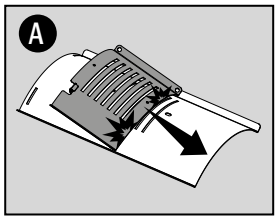
   IMPORTANT! Éteignez toujours l'appareil et laissez le cycle d'arrêt se dérouler. Débranchez l'appareil uniquement une fois le cycle d'arrêt terminé et/ou avant le nettoyage. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des dommages, des blessures graves, un incendie, un choc électrique ou la mort.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

FR

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

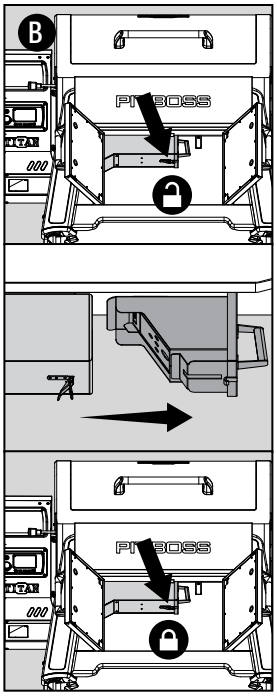
Intérieur du gril

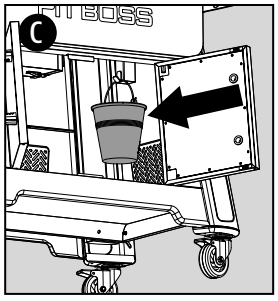


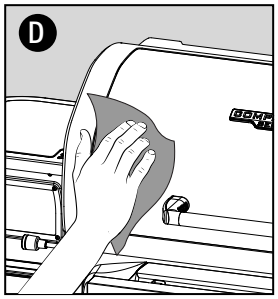
- Utilisez une brosse de nettoyage de gril pour enlever tout aliment ou accumulation des grilles de cuisson. La meilleure pratique consiste à le faire pendant qu'ils sont encore chauds d'un précédent cuisinier.
- Les feux de graisse sont causés par trop de débris tombés sur les composants de cuisson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

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

Extérieur du gril



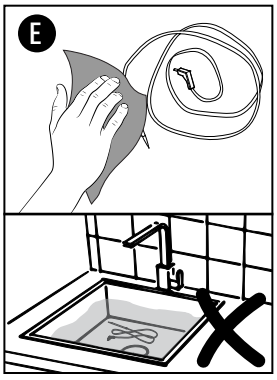


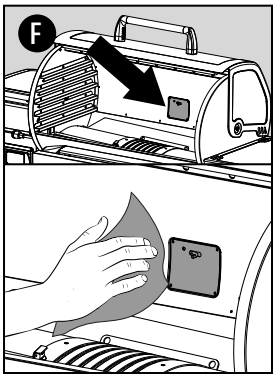


- Sous le corps du gril se trouve une fonction de pot de combustion amovible, vous permettant d'accéder facilement au retrait de votre pot de combustion et de le nettoyer facilement. Pour le retirer, relâchez le loquet de la boucle du crochet. Tout en tenant la poignée, faites glisser le pot de combustion amovible loin de la boucle, puis tirez vers le bas pour le retirer. Une fois vidé, remettez le pot de combustion en position en le soulevant dans le canal sous le corps du gril, puis en faisant glisser le pot de combustion vers la boucle. Fixez le crochet avec le loquet à boucle pour assurer une bonne étanchéité. **(B)**

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

Sondes



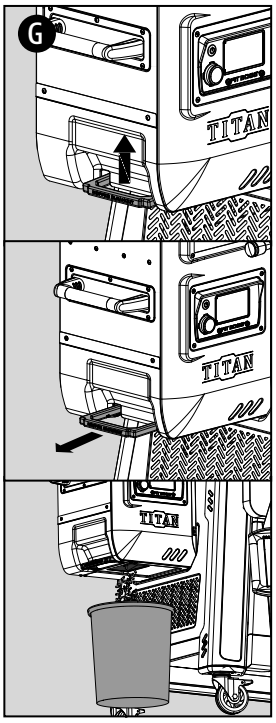


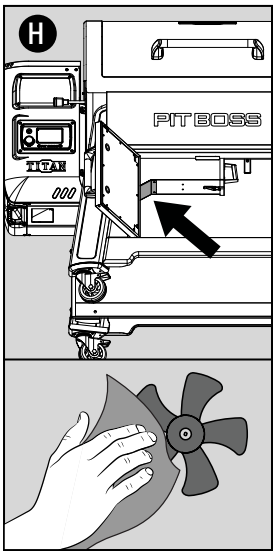
- Essuyez votre sonde thermique après chaque utilisation. Une sonde à viande non utilisée doit être enroulée dans une grande bobine lâche. Des nœuds ou des plis dans les fils de la sonde peuvent causer des dommages. Ne pas mettre au lave-vaisselle ni plonger dans l'eau. Les dommages causés par l'eau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

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

Assemblage de la trémie

- La trémie comprend une fonction de nettoyage de la trémie pour permettre un nettoyage facile et la possibilité de changer les saveurs transmises par des granulés de combustible. Pour vider, localisez la poignée de nettoyage de la trémie sur le côté de la trémie. Placez un seau propre et vide sous la trémie, car les granulés sortiront par le bas. Tirez la poignée de nettoyage de la trémie vers l'extérieur pour déverrouiller la plaque d'accès, permettant ainsi aux granulés de se vider par en-dessous. Une fois vide, soulevez la poignée de nettoyage de la trémie et poussez-la vers l'intérieur pour verrouiller la plaque d'accès dans sa position fermée. **(G)**
- Il est recommandé de retirer tous les granulés de la trémie et de votre système de vis si vous ne prévoyez pas d'utiliser votre gril pendant une période prolongée. Cela peut être fait en vidant votre trémie et en faisant 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 fonction de nettoyage des cendres, à l'intérieur de l'enceinte du chariot du gril. Une fois le panneau d'accès retiré, essuyez soigneusement toute accumulation de graisse directement sur l'ouverture des pales de ventilateur. Utilisez de l'eau chaude savonneuse pour couper la graisse et la suie. Cela garantit que le flux d'air est propre et suffisant pour le système de combustion. **(H)**





AIDE-MÉMOIRE POUR L'ENTRETIEN DU GRIL

ARTICLE	FRÉQUENCE DE NETTOYAGE	MÉTHODE DE NETTOYAGE
Arrivée d'air	Tous les quelques mois	Poussière, 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
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
Seau de graisse	Après chaque session de cuisson	Éponge à gratter et eau savonneuse
Sonde de gril (capteur)	Toutes les 2-3 sessions de cuisson	Éponge à gratter & eau savonneuse
Composants électriques de la trémie	Une fois par an	Dépoussiérez l'intérieur, essuyez les lames de ventilateur avec de l'eau savonneuse
Tablettes	Après chaque session de cuisson	Éponge à gratter et 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.

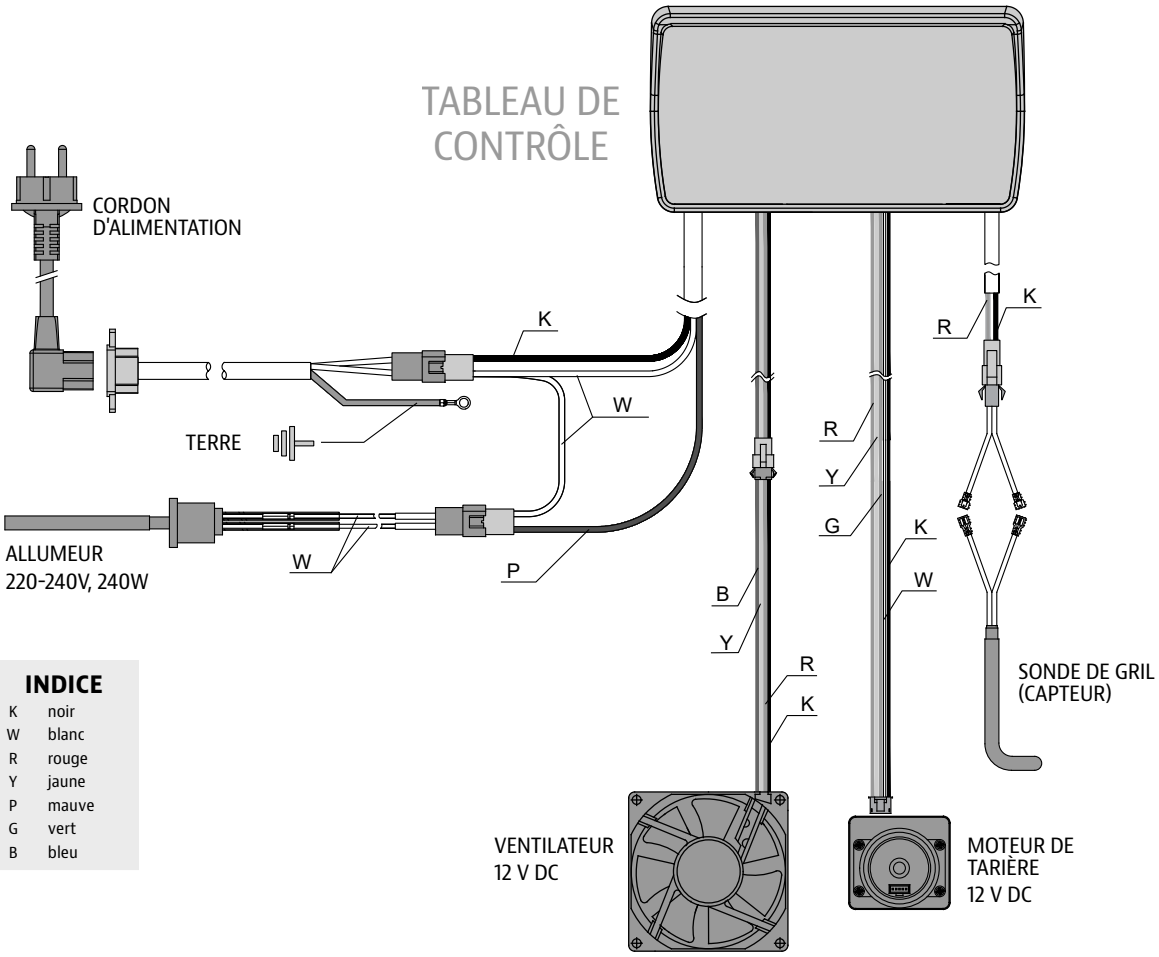
AVERTISSEMENT : Débranchez toujours le cordon électrique avant d'ouvrir le gril pour toute inspection, entretien, nettoyage ou travail d'entretien. Assurez-vous que le gril est complètement refroidi pour éviter les blessures.

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 les quatre vis qui maintiennent le tableau de commande en place. Tirez délicatement le tableau de commande vers l'avant pour inspecter l'arrière. 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	La température de démarrage est réglée trop basse	Vérifiez votre température de démarrage. S'il est réglé trop bas, l'allumeur aura du mal à allumer les granulés. Nous recommandons un réglage au moins à 225 °F (107 °C), car la vis sans fin fournira suffisamment de granulés pour allumer un feu dans le pot de combustion.
	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.
	L'allumeur n'est pas installé correctement	Retirez les composants de cuisson du corps principal de l'appareil. Confirmez visuellement que l'allumeur affleure le tube de l'allumeur. S'il ne fonctionne pas correctement, appelez le service client pour obtenir de l'aide ou une pièce de rechange.
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.
	Pot de combustion amovible mal installé	Vérifiez sous le corps du gril pour vérifier que l'emplacement du pot de combustion amovible sous le corps du gril est bien scellé. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance pour l'accumulation de cendres, la fixation correcte du loquet de boucle et l'installation correcte. Contactez le service client pour une pièce de rechange si elle est endommagée.
	Manque de carburant, mauvaise qualité du carburant, obstruction dans le système d'alimentation	Vérifiez la trémie pour vérifier que le niveau de carburant est suffisant et faites le plein s'il est bas. Si la qualité des granulés de bois dur est mauvaise ou si la longueur des granulés est trop longue, cela peut provoquer une obstruction dans le système d'alimentation. Retirez les granulés et suivez les instructions d'entretien et de maintenance.
	Sonde gril (capteur)	Vérifiez l'état de la sonde du gril (capteur). Suivez les instructions d'entretien et de maintenance si elles sont sales. Contactez le service client pour une pièce de rechange si elle est endommagée.
La température du gril à basse température est encore trop élevée	Le réglage P est trop bas	Ajustez le réglage P à partir des paramètres. Augmentez le réglage P pour augmenter le temps de pause entre chaque alimentation de granulés dans le pot de combustion. Cette situation se présente souvent dans des environnements plus chauds ou chauds qui souhaitent fumer à chaud, mais la température ambiante extérieure amplifierait la température de cuisson à l'intérieur du gril. Assurez-vous de n'augmenter le réglage P que lentement, car une augmentation trop élevée ou trop rapide pourrait entraîner l'extinction complète du feu.
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.

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
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.
Mauvais fonctionnement 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.
Mauvais fonctionnement 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.
Mauvais fonctionnement 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.
Mauvais fonctionnement de moteur de la vis sans fin	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.
Mauvais fonctionnement de l'allumeur	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.
Mauvais fonctionnement de le ventilateur	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.
Mauvais fonctionnement de carburant	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	260W
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

K	noir
W	blanc
R	rouge
Y	jaune
P	mauve
G	vert
B	bleu

BESOIN D'AIDE?

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

#12001

FR



OBTENEZ DES OUTILS

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

PIÈCES DE RECHANGE

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

GARANTIE

TERMES ET CONDITIONS

FR

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

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

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

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

Dansons 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.

FR

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	**PB1600CST**
NUMÉRO DE SÉRIE	
DATE D'ACHAT	Y Y Y Y M M D D
ACHETÉ AUPRÈS DE (REVENDEUR AGRÉÉ)	



SERVICE CLIENT

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


TÉLÉPHONE


CHAT EN DIRECT


L'APPLI



DE

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

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

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

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

SICHERHEITSKENNZEICHNUNG

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

GEFAHREN UND WARNHINWEISE

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

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

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

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

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

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

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

4. Es empfiehlt sich, bei der Bedienung des Grills hitzebeständige Grillhandschuhe zu tragen. Verwenden Sie keine Zubehörteile, die nicht ausdrücklich für die Verwendung mit diesem Gerät vorgesehen sind. Legen Sie weder die Grillabdeckung noch andere brennbare Gegenstände in den Stauraum unter dem Grill. Entfernen Sie Töpfe und Pfannen, wenn das Gerät unbeaufsichtigt in Betrieb ist, um die Brandgefahr zu verringern.
5. Damit keine Finger, Kleidung oder andere Objekte vom Zuführsystem der Förderschnecke erfasst werden, ist das Gerät mit einer Sicherheitsblende aus Metall versehen, die im Inneren der Pelletkammer angebracht ist. Diese Blende darf nur auf Anweisung des Kundendienstes oder eines autorisierten Händlers entfernt werden.

   Dieses Gerät kann durch Kinder ab einem Alter von 8 Jahren, Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Personen, denen es an Erfahrung und Wissen mangelt, benutzt werden, wenn diese Aufsicht oder Einweisung in die sichere Benutzung des Geräts erhalten und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung darf von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.
6. Teile des Grills können sehr heiß sein, was zu schweren Verletzungen führen kann. Halten Sie kleine Kinder und Haustiere auf Abstand, wenn das Gerät in Gebrauch ist.
7. Vergrößern Sie nicht die Zündlöcher oder den Brenntopf. Die Nichtbeachtung dieser Warnung kann Brandgefahr und Verletzungen verursachen und führt zum Erlöschen der Garantie.
8. Das Produkt kann scharfe Kanten oder Spitzen aufweisen. Eine Berührung kann zu Verletzungen führen. Vorsichtig handhaben.

ENTSORGUNG DER ASCHE

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

HARTHOLZPELLETBRENNSTOFF

Dieses Pellet-Kochgerät ist nur für pelletierten, natürlichen Hartholzbrennstoff ausgelegt und zugelassen. Werden andere Brennstoffe mit diesem Gerät verwendet, erlöschen Garantie und Sicherheitszulassung. Verwenden Sie nur vom Hersteller angegebene Holzpelletbrennstoffe. Verwenden Sie keine Pelletbrennstoffe, die Zusatzstoffe (Additive) enthalten. Hartholzpellets sind äußerst empfindlich gegenüber Feuchtigkeit und sollten immer in einem luftdichten Behälter aufbewahrt werden. Wenn Sie Ihren Grill für einen längeren Zeitraum nicht nutzen und lagern, empfehlen wir, alle Pellets aus der Pelletkammer und der Förderschnecke zu entfernen, um ein Verstopfen zu vermeiden. Der mittlere Heizwert des Pelletbrennstoffs liegt bei 18.569–20.362 kJ/kg (8.000–8.770 BTU/LB), Aschegehalt < 1 %.

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

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

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

KREOSOT

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

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

DE

KOHLENMONOXID

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

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

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

KORREKTE ENTSORGUNG DIESES PRODUKTS



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

INHALTSVERZEICHNIS

Wichtige Sicherheitsvorkehrungen 74

Inhalt der Verpackung 77

Spezifikationen 77

Informationen zu Ihrem Grill 78

Steuertafel 79

Betrieb 82

- Einrichtung
- Verbinden mit der App
- Einstellen der Temperatur
- Verwendung der Fleischsonden
- Betriebsbereitmachung der Förderschnecke
- Erster Gebrauch (Ausbrennen)
- PID-Modus (normale Verwendung)
- Räuchermodus
- Manuelle Zündung
- Kochen & Heißräuchern
- Lüfter-Modus
- Flexibles Gittersystem
- Mischen von Harthölzern
- Ausschalten

Pflege und Wartung 91

Fehlerbehebung 93

Garantie 96

- Nutzungsbedingungen
- Registrieren Sie Ihren Grill
- Kundendienst

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

DE

SPEZIFIKATIONEN	
MODELL	PB1600CST
STROMZUFUHR	WECHSELSTROM 220–240 V, 50 Hz
NENNSTROM	260W
BRENNSTOFFTYP	HARTHOLZPELLETS
BRENNSTOFFKAPAZITÄT	18,1 KG / 40 LBS
TEMPERATURBEREICH	65-260°C / 150-500°F
ABMESSUNGEN	1.642 X 830 X 1.270 MM / 64,6 X 32,6 X 50,0 IN
GEWICHT	120,0 KG / 264,5 LB



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

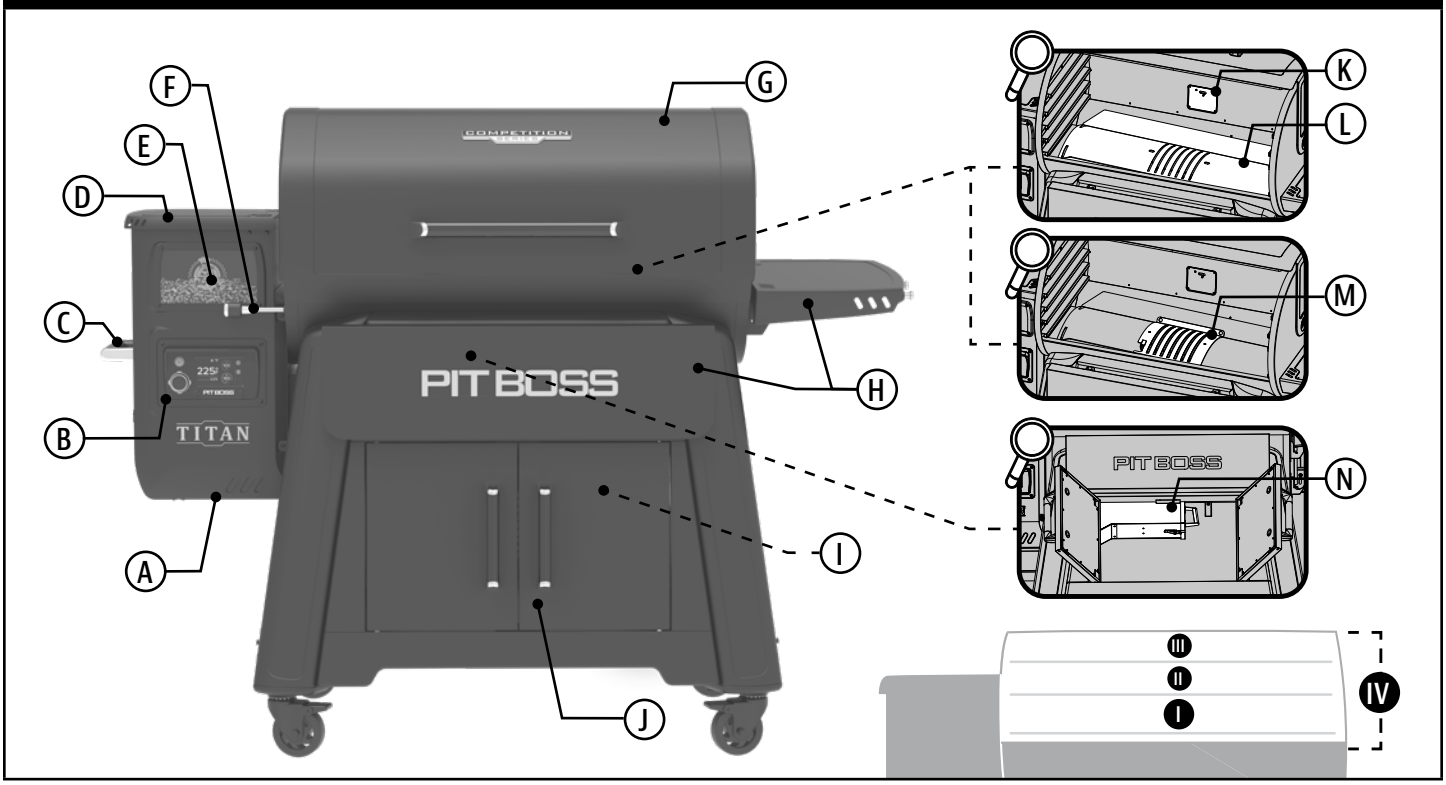
USA
8877 N Gainey Center Dr
Scottsdale, AZ 85258
480-923-9630

DANSONS

©2025 DANSONS US, LLC

DE

IHREN GRILL KENNENLERNEN



A Trichter reinigen
Stellen Sie einen großen, sauberen, leeren Eimer unter den Trichter. Ziehen Sie den Entleerungsgriff nach außen, um das Füllrohrblech zu entriegeln, so dass die Pelletkammer entleert werden kann. Wechseln Sie zwischen verschiedenen Pelletmischungen, um Ihr Geschmacksprofil während des Kochens zu ändern.

B Steuertafel
Das Steuersystem, das die Zufuhrrate des Pelletbrennstoffs, die Gebläsedrehzahl und die Umgebungseinstellungen steuert.

C Pelletkammergriff
Verwenden Sie diesen Griff am Trichter, um den Grill zu kippen und von einem Bereich zum anderen zu bewegen. Entfernen Sie die Zugangsabdeckung, um zu Reparatur- und Wartungszwecken auf die elektrischen Komponenten zugreifen zu können.

D Pelletkammer
Eine größere Pelletkammer für eine ganze Räuchersitzung. Das Sicherheitsgitter der Pelletkammer zerbricht im Gebrauch alle Brennstoffklumpen. Verwenden Sie den Pelletkammerteiler, um Hartholzpellets zu mischen und neue Geschmacksprofile einzustellen. Weitere Informationen finden Sie unter **Laubholzmischung** .

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

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

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

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

I Fetteimer
Öffnen Sie den Karrenschrank, um Zugang zum Fetteimer zu erhalten. Fängt das Garfett vom Grill auf und hält so den Garbereich sauber. Zum Entleeren einfach aus dem Auslauf der Unterkarre herausnehmen.

J Karrenschrank
Der robuste zweitürige Schrank eignet sich perfekt zur Aufbewahrung von Grillwerkzeug und Gewürzen.

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

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

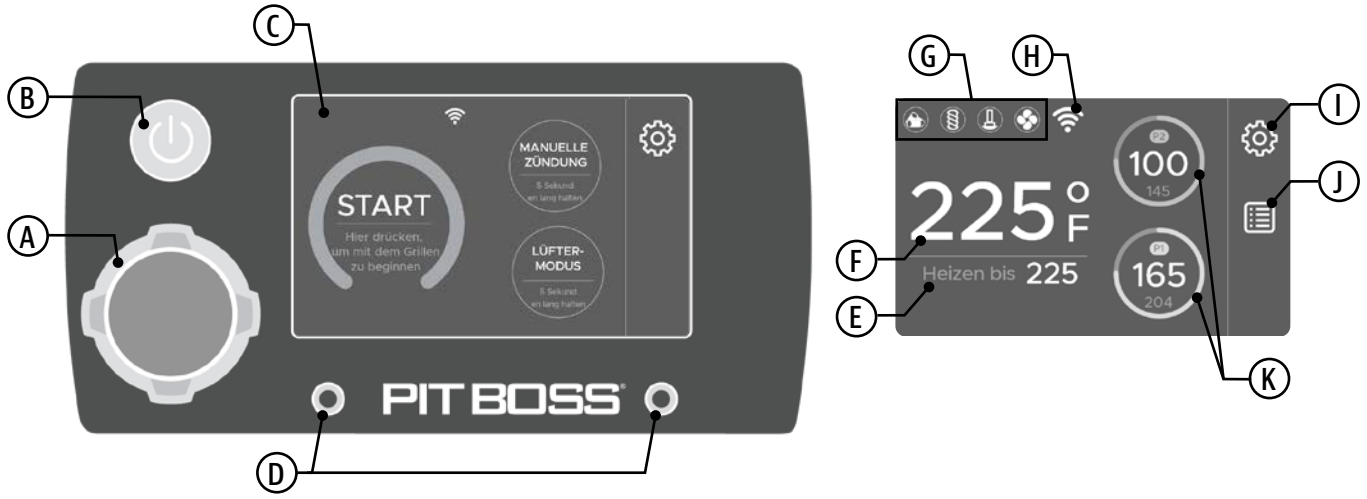
M Feuerpfannen™ gleitblech
Indirekte Hitze oder Konvektionsgaren ist möglich, wenn das Gleitblech die Schlitze der Hauptplatte abdeckt. Verleihen Sie großen Fleischstücken oder empfindlichen Lebensmitteln mit indirekter Hitze mehr Geschmack.

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

GARBEREICH

I	3.795 CM² / 588,3 IN²
II	3.795 CM² / 588,3 IN²
III	2.884 CM² / 447,1 IN²
IV	10.474 CM² / 1.623,7 IN²

STEUERTAFEL



DE

A Steuerungsknopf
Navigieren Sie, erhöhen oder verringern Sie die Werte, treffen Sie eine Auswahl und stellen Sie Werte ein. Drehen Sie das Rad, um durch die Optionen des Unterbildschirms zu blättern. Drücken Sie den Steuerungsknopf, um eine Änderung der Zielgrilltemperatur zu aktivieren. Eine Auswahl blinkt blau, wenn sie zur Anpassung ausgewählt wurde. Drücken Sie den Steuerungsknopf, um den gewählten Wert oder die Auswahl zu bestätigen/akzeptieren, wodurch er weiß wird.

B Ein-/Ausschalttaste
Halten Sie die Taste eine Sekunde lang gedrückt, um das Gerät einzuschalten und den Startbildschirm zur Auswahl des Kochmodus zu aktivieren. Halten Sie die Taste drei Sekunden lang gedrückt, um das Gerät auszuschalten und den Abkühlungszyklus zu aktivieren. Der Knopf leuchtet blau, wenn das Gerät an eine Stromquelle angeschlossen ist.

C Anzeigebildschirm
Der Touchscreen dient sowohl als Informationszentrum als auch als Menü zur Auswahl der gewünschten Optionen. Der Bildschirm ist sehr empfindlich und erfordert nur eine leichte Berührung zur Aktivierung und Steuerung. Während der Benutzung werden auf dem Display Menüs und die entsprechenden Auswahlmöglichkeiten angezeigt. Dieser Startbildschirm wird standardmäßig angezeigt, sobald das Gerät eingeschaltet wird. Der Bildschirm wechselt in den Bildschirmschonermodus, wenn er 5 Minuten lang nicht benutzt wird.

D Anschlüsse für den Fleischtemperaturfühler
Stecken Sie das Adapterende eines Fleischtemperaturfühlers in eine der beiden Anschlussbuchsen. Der Messwert wird auf dem Bildschirm des entsprechenden ausgewählten Fleischtemperaturfühlers angezeigt. Der linke Sondenanschluss ist P1 und der rechte Sondenanschluss ist P2.

E Zieltemperatur
Zeigt die gewünschte Zieltemperatur an. Dies ist die Temperatur, die mit dem Drehregler ausgewählt wird.

F Tatsächliche Temperatur
Zeigt die tatsächliche Temperatur im Inneren des Hauptfasses an. Die Ablesung erfolgt über die Grillsonde (Sensor).

G Betriebssymbole
Ein Symbol ist sichtbar, wenn eine Komponente in Betrieb ist. Sollte bei einer Komponente eine Störung auftreten, wird ein Fehlerbildschirm angezeigt. Siehe **Fehlerbehebung** für Hilfe. Führen Sie nach dem Neustart des Geräts einen Diagnosetest durch.

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

I Einstellungen
Dieses Menü ermöglicht den Zugriff auf Funktionen und Daten zur Anpassung Ihres Grills. Mit diesen Einstellungen können Sie auf den Rauchmodus zugreifen und die P-Einstellung festlegen, die Helligkeit des Bildschirms einstellen, die Temperaturskala wechseln, den Bildschirmschoner einstellen, die Einschalttemperatur anpassen, die Sprache ändern und vieles mehr.

J Menü
Dieses Menü ermöglicht den Zugriff auf die Prime-Funktion. Wenn Sie dieses Menü auswählen, haben Sie die Möglichkeit, Ihren Grill kontinuierlich mit Pellets zu versorgen oder die Pellets für eine bestimmte Zeitspanne zuzuführen.

K Fleischtemperaturfühler-Messwerte
Diese beiden Anzeigen zeigen die Temperaturwerte der angeschlossenen programmierbaren Fleischsonden an: der große Wert ist die Ist-Temperatur, der kleine Wert ist die Soll-Temperatur. Der Messwert entspricht dem gewählten Anschluss für die Steckverbindung.

HABEN SIE FRAGEN?

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

#12001

DE

STARTBILDSCHIRM



ABBILDUNG 1: STARTBILDSCHIRM

Startbildschirm

Wenn Sie Ihren Grill starten, erscheint der Startbildschirm, nachdem Sie die Einschalttaste gedrückt haben. Auf dem Startbildschirm wird die Auswahl der Kochmodi angezeigt: PID-Modus (einschließlich Rauchmodus), manueller Zündmodus und Ventilatormodus. Sobald der Kochmodus ausgewählt ist, wechselt die Anzeige entsprechend zum Startbildschirm des gewählten Kochmodus.

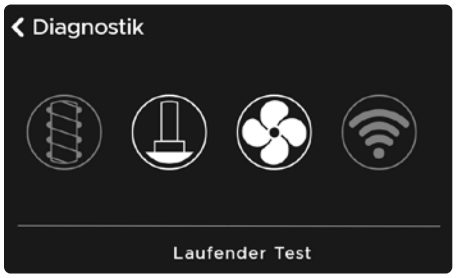


ABBILDUNG 2: BILDSCHIRM FÜR DEN DIAGNOSELAUF

Diagnostik durchführen

Es ist sinnvoll, einen schnellen Diagnosetest durchzuführen, damit der Benutzer vor der Inbetriebnahme des Geräts eventuelle Warnmeldungen oder Fehlfunktionen feststellen kann. Der Diagnosetest kann nur über den Startbildschirm ausgeführt werden.

So führen Sie einen Diagnosetest durch:

1. Tippen Sie auf dem Startbildschirm auf das Menüsymbol Einstellungen.
2. Wählen Sie Diagnosetest, um den Test zu starten. Der Test kann einige Augenblicke dauern.

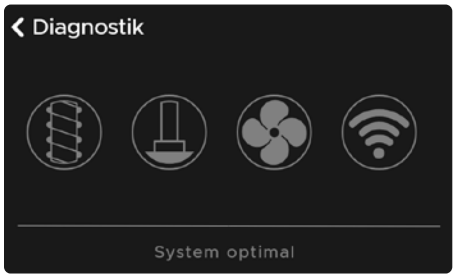


ABBILDUNG 3: BILDSCHIRM „DIAGNOSTIK ABGESCHLOSSEN"

3. Wenn der Test abgeschlossen ist, notieren Sie die Ergebnisse. Wenn eine Fehlfunktion des Anzünders festgestellt wurde, wählen Sie den Modus „Manuelle Zündung", um fortzufahren.

Bei anderen Problemen finden Sie **unter Fehlerbehebung** weitere Informationen zur Diagnose und zu Abhilfemaßnahmen.

KOCHMODI



ABBILDUNG 4: STARTBILDSCHIRM - PID-MODUS

PID-Modus

Dies ist die standardmäßige und reguläre Betriebsart. Dadurch kann der Grillfühler (Temperatursensor) steuern, wie viel Brennstoff benötigt wird, um die gewünschte Zieltemperatur zu erreichen und zu halten.



ABBILDUNG 5: STARTBILDSCHIRM - MANUELLER MODUS

Manuelle Zündung

Wenn eine Fehlfunktion oder ein Ausfall des Zünders festgestellt wurde, wählen Sie den Modus „Manuelle Zündung", um Ihren Grill weiter zu verwenden. See Manueller Zündvorgang.

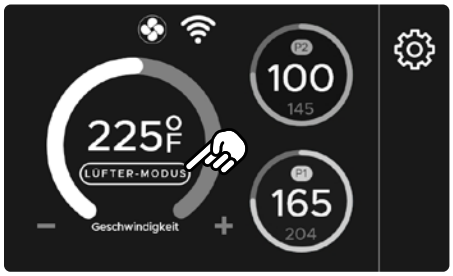


ABBILDUNG 6: STARTBILDSCHIRM - LÜFTERMODUS

Lüftermodus

Verwenden Sie den Gebläsemodus und ein Rauchrohr (separat erhältlich), um tiefe Raucharomen ohne Hitzeeinwirkung (kalter Rauch) zu erzeugen. Zünden Sie ein Rauchrohr auf dem Rost an und lassen Sie das Gebläse die Luft im Inneren des Grillfasses zirkulieren.

Im Gebläsemodus können der/die programmierbare(n) Fleischtemperaturfühler weiterhin verwendet werden; es ist jedoch wichtig zu beachten, dass einige Zieltemperaturen der Fleischtemperaturfühler bei niedrigeren Räuchertemperaturen möglicherweise nicht erreicht werden.

EINSTELLUNGEN

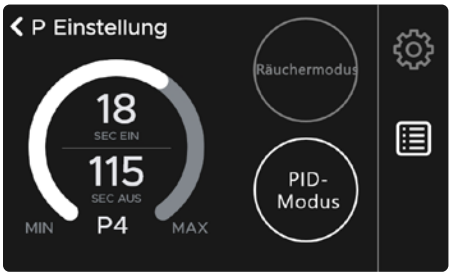


ABBILDUNG 7: BEARBEITUNGSBILDSCHIRM FÜR P-EINSTELLUNGEN

P-Einstellung

Der PID-Modus ist der Standard- und Standardbetriebsmodus, aber der Nutzer kann in diesem Menü auch den Räuchermodus aktivieren. Mit diesem Räuchermodus können Sie die Zyklusrate der Pelletzufuhr in den Brenntopf direkt steuern. Siehe **Rauchen bei niedrigen Temperaturen**.

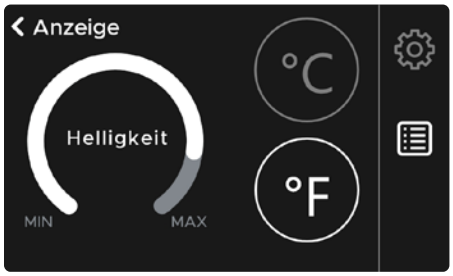


ABBILDUNG 8: BEARBEITUNGSBILDSCHIRM FÜR DIE ANZEIGE

Anzeige

Stellen Sie die Helligkeit des Bildschirms nach Ihren Wünschen ein und wählen Sie die Temperaturskala. Standardmäßig ist Celsius (°C) eingestellt.



ABBILDUNG 9: BILDSCHIRMSCHONER-BEARBEITUNGSBILDSCHIRM

Bildschirmschoner

Wählen Sie eine Zeitdauer, um die Helligkeit der Anzeige in den Ruhezustand zu versetzen, und drücken Sie zum Aktivieren die Sperrtaste. Die Anzeige wechselt in den Bildschirmschoner-Modus und der Bildschirm wird gesperrt; die Ist- und Fühlertemperaturen bleiben jedoch sichtbar. Wenn der Bildschirm oder der Steuerungsknopf berührt wird, schieben Sie, um die Anzeige zu entsperren.



ABBILDUNG 10: BEARBEITUNGSBILDSCHIRM FÜR DIE INBETRIEBNAHME

Start

Mit dieser Option kann der Nutzer die Standard-Einschalttemperatur ändern. Die Werkseinstellung ist 107 °C (225 °F). Verwenden Sie den Steuerungsknopf, um eine neue Einschalttemperatur zu ändern und auszuwählen, und wählen Sie dann ON, um den neuen Wert als Standard-Einschalttemperatur zu aktivieren.



ABBILDUNG 11: BILDSCHIRM ZUR SPRACHBEARBEITUNG

Sprache

Legen Sie Ihre regionale Präferenz fest. Die Standardeinstellung ist Englisch. Französisch und Spanisch sind ebenfalls verfügbar.

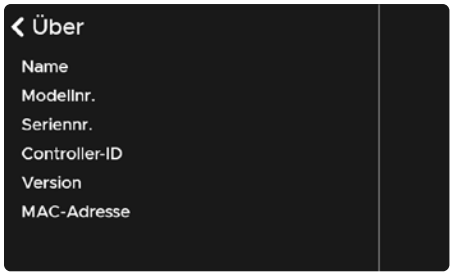


ABBILDUNG 12: INFO-BILDSCHIRM

Info

Rufen Sie Service- und Supportinformationen zu Ihrem Gerät auf, die Sie an den Kundendienst weiterleiten können. Zeigt die Modellnummer, den Programmstartcode und eindeutige Hardwarekriterien an.

MENÜ



ABBILDUNG 13: MENÜBILDSCHIRM

Hauptmenü

Wenn Sie die Option „Halten" wählen, beginnt eine kontinuierliche Zufuhr von Pellets bis zu einer Höchstdauer von 30 Sekunden. Drücken Sie die Option erneut, um den Förderschneckenvorschub zu stoppen. Die zeitgesteuerte Auswahl wird für diese Zeitspanne aktiviert.

FLEISCHSONDEN

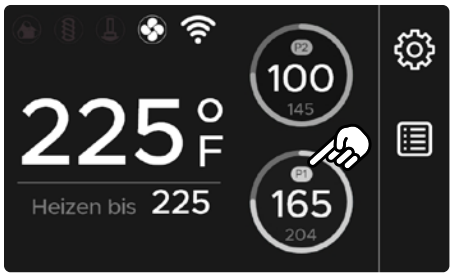


ABBILDUNG 14: STARTBILDSCHIRM - PID-MODUS

Messfühler

Zeigt den Temperaturwert der angeschlossenen programmierbaren Fleischsonden an: der große Wert ist die Ist-Temperatur, der kleine Wert ist die Soll-Temperatur. Der Messwert entspricht dem ausgewählten Steckanschluss. Wählen Sie im Unterbildschirm Sonden eine Proteinvoreinstellung (Tiersymbole) oder stellen Sie mit dem Drehregler die gewünschte Zieltemperatur Ihrer Wahl ein.



ABBILDUNG 15: BILDSCHIRM „FÜHLER BEARBEITEN"

Die voreingestellte Temperatur jedes Proteins ist die sichere Mindesttemperatur für das Garen im Inneren, um den Gargrad zu gewährleisten.

Der äußere Ring zeigt den Fortschritt der Fertigstellung von der Ist-Temperatur bis zur gewünschten Zieltemperatur an (0-100 %). See **Verwendung der Fleischtemperaturfühler** für weitere Einzelheiten.

DE

DE

BETRIEB

AUFSTELLEN

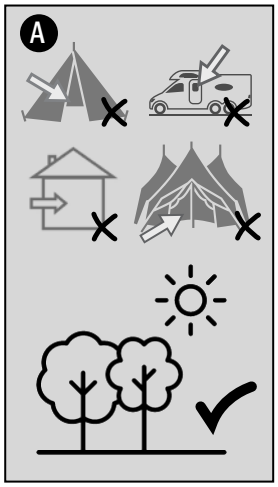
1. Bei allen Geräten für den Außenbereich spielen die Witterungsbedingungen eine große Rolle für die Leistung Ihres Grills und die für die Perfektionierung Ihrer Mahlzeiten erforderliche Garzeit. Dieses Gerät darf nicht unter einer brennbaren Decke oder einem Überhang aufgestellt werden **(A)**. Stellen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

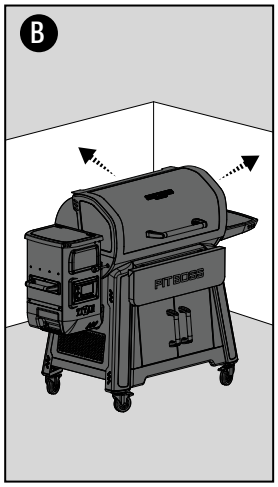
   Alle Pit Boss®-Geräte sollten einen Mindestabstand von 914 mm (36 Zoll) zu brennbaren Konstruktionen einhalten, und dieser Abstand muss auch während des Betriebs des Grills eingehalten werden. (B)

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

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

3. Montieren Sie das Gerät gemäß der Montageanleitung.





VERBINDEN MIT DER APP

Mithilfe der App können Sie von Ihrem Mobilgerät aus die Grilleinstellungen und die Temperatur des Fleischtemperaturfühlers steuern und überwachen. Genießen Sie die Vorteile, die Ihnen die mobile Konnektivität von Pit Boss® bietet! Befolgen Sie diese Anweisungen, um Ihren Grill über Ihr Android™- oder iOS®-Gerät mit der Pit Boss®-App zu verbinden:

1. Laden Sie die Pit Boss®-App herunter. Öffnen Sie die App. Befolgen Sie die Anweisungen und Aufforderungen für eine reibungslose Einrichtung. Neue Benutzer werden aufgefordert, ein Konto zu erstellen und sich anzumelden. Wählen Sie die Option „Immer zulassen" („Always allow") bezüglich Standort- und Bluetooth-Dienste, um eine bessere Erfahrung mit mobilen Verbindungen zu machen.
2. Wählen Sie Ihr Grillmodell. Wenn Sie sich innerhalb der Bluetooth®- oder Wi-Fi-Reichweite (9 m / 30 ft) befinden, erkennt die Pit Boss®-App Ihr Gerät automatisch. Wählen Sie „Ja", wenn Sie gefragt werden, „Grillmodell hinzufügen?" Schließen Sie Ihr Gerät an eine Stromquelle an und schalten Sie es ein. Wählen Sie den richtigen Grill aus der Liste aus, sobald er gepaart ist. Geben Sie Ihrem Grillmodell einen Namen (z. B. Mein Smoker) und wählen Sie „Weiter".
3. Wählen Sie Ihr Wi-Fi-Netzwerk aus und stellen Sie eine Verbindung her. Die Pit Boss®-App benötigt ein 2,4-GHz-Signal für die Verbindung. Dadurch wird Ihr Grillmodell in die Liste der gekoppelten Geräte aufgenommen.

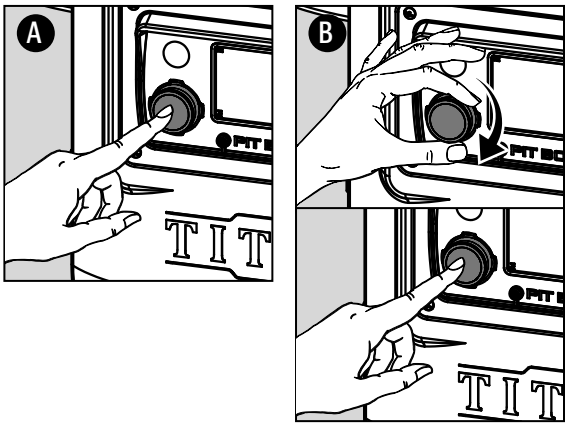
   WICHTIG: Bei Problemen mit der Wi-Fi-Verbindung wenden Sie sich bitte an Ihren Internetanbieter. Unser Support-Team bei Pit Boss® kann keine Wi-Fi-Fehlerbehebung oder Hilfe anbieten.

4. Nachdem die mobile Verbindung bestätigt wurde, fordert die App Sie möglicherweise auf, ein Firmware-Update durchzuführen. Wählen Sie „OK". Firmware-Updates ermöglichen der Programmierung weiterhin einen effizienten Betrieb, beheben Fehler und verbessern die Sicherheitsfunktionen.
5. Sobald das Firmware-Update abgeschlossen ist, können Sie Ihren Grill direkt über die Pit Boss®-App steuern.

EINSTELLUNG DER TEMPERATUR

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

1. Drücken Sie den Steuerungsknopf oder berühren Sie die Ist-Temperatur auf dem Bildschirm. Die Zieltemperatur blinkt, um anzuzeigen, dass sie aktiv ist. **(A)**
2. Drehen Sie den Steuerungsknopf, um den Wert der Zieltemperatur auf die gewünschte Temperatur einzustellen. Sobald die gewünschte Zieltemperatur erreicht ist, fixieren Sie sie, indem Sie den Steuerungsknopf drücken oder die aktuelle Temperatur berühren. **(B)**



DE

NUTZUNG DER FLEISCHTEMPERATURFÜHLER

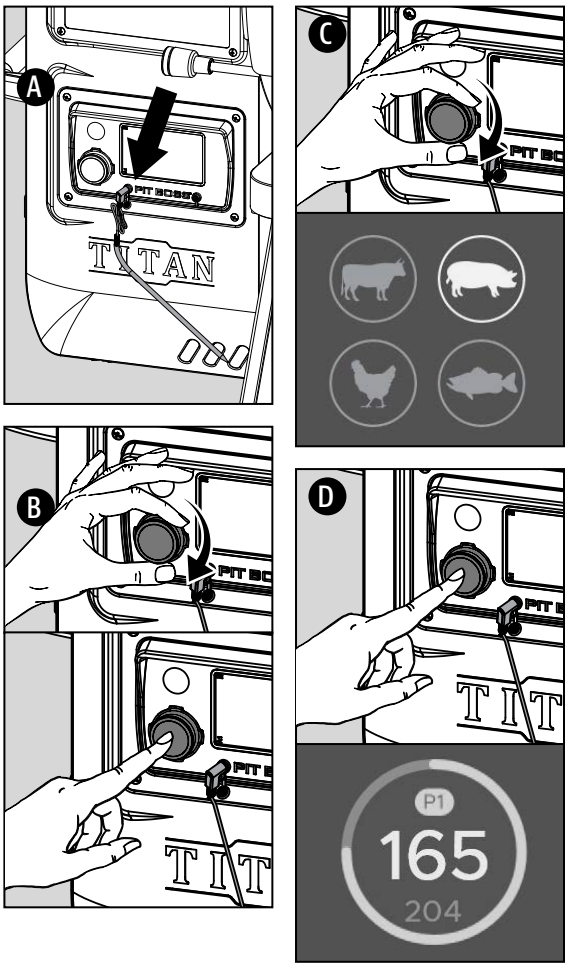
Eine Fleischsonde misst die Innentemperatur eines Fleischstücks. Stecken Sie den Fleischtemperaturfühleradapter in den Anschluss für den Fleischtemperaturfühler und stellen Sie sicher, dass er ganz in den Stecker eingesteckt ist. Sie hören und fühlen, wie er einrastet. Stecken Sie den Edelstahl-Fleischtemperaturfühler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

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

Gehen Sie folgendermaßen vor, um die Zieltemperatur Ihres Fleischtemperaturfühlers einzustellen:

1. Stecken Sie das Adapterende einer Fleischtemperaturfühlers in einen Anschluss am Steuergerät. **(A)**
2. Berühren Sie den Bildschirm oder drehen Sie den Steuerungsknopf, um den gewünschten Fleischtemperaturfühler (P1 oder P2) auf dem Bildschirm auszuwählen. Drücken Sie den Steuerungsknopf, um die Auswahl zu treffen. **(B)**
3. Verwenden Sie den Steuerungsknopf oder wählen Sie eine Proteinvoreinstellung (Tiersymbole), um die gewünschte Zieltemperatur einzustellen **(C)**. Die gewählte Temperaturanzeige des Fleischtemperaturfühlers blinkt blau, während sie geändert wird.
4. Sobald die gewünschte Zieltemperatur des Fleischtemperaturfühlers erreicht/ausgewählt ist, fixieren Sie sie durch Drücken des Steuerungsknopfes. Der Bildschirm kehrt zum Hauptbildschirm zurück und zeigt die Messwerte des/der angeschlossenen programmierbaren Fleischtemperaturfühler(s) an: der große Wert ist die Ist-Temperatur, der kleine Wert ist die Soll-Temperatur. **(D)**

HINWEIS: Die voreingestellten Temperaturen für Protein werden gemäß den USDA-Kochstandards eingestellt. Überprüfen Sie die Speisen am Ende der Garzeit, um sicherzustellen, dass sie richtig gar sind. Wenn die Lebensmittel mehr oder weniger Zeit zum Garen benötigen, passen Sie die Garzeit entsprechend an.



P1 und P2 sind programmierbare Fleischtemperaturfühler. Stellen Sie die gewünschte Zieltemperatur eines Fleischtemperaturfühlers ein. Sobald der Fleischtemperaturfühler die Zieltemperatur erreicht, ertönt ein Piepton und ein Glockensymbol erscheint. Ziehen Sie den Stecker ab und stecken Sie ihn wieder ein, um das Glockensymbol zu löschen.

BETRIEBSBEREITMACHUNG DER FÖRDERSCHNECKE

DE

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

1. Öffnen Sie den Trichterdeckel. Vergewissern Sie sich, dass sich keine Fremdkörper im Trichter befinden oder das Schneckenförderungssystem blockieren.
2. Der Brenntopf befindet sich im Boden des Pelletgrills. Überprüfen Sie den Schnallenverschluss des abnehmbaren Brenntopfs, um sicherzustellen, dass er gut verschlossen ist.
3. Schließen Sie das Netzkabel an eine Stromquelle an.
4. Halten Sie die Einschalttaste eine Sekunde lang gedrückt, um das Gerät einzuschalten. Tippen Sie auf dem Startbildschirm auf das Menüsymbol Einstellungen. Wählen Sie Diagnosetest, um den Test zu starten.
5. Wenn Sie sich vergewissert haben, dass alle elektrischen Komponenten korrekt funktionieren, schalten Sie den Grill aus.
6. Füllen Sie die Pelletkammer mit natürlichen Hartholzpellets zum Grillen.
7. Halten Sie die Einschalttaste eine Sekunde lang gedrückt, um das Gerät einzuschalten. Wählen Sie auf dem Startbildschirm den PID-Modus (normale Verwendung). Tippen Sie auf dem Startbildschirm auf das Menüsymbol Einstellungen. Wählen Sie Prime. Wählen Sie die Fünf-Sekunden-Option und wiederholen Sie den Vorgang, bis Sie hören, dass Pellets aus der Schnecke in den Brennertopf fallen.
8. Sie können Ihren Grill jetzt ausschalten. Achten Sie bitte darauf, dass Ihr Grill bis zum Ende des Abschaltvorgangs eingesteckt bleibt. Sobald sich das Gebläse ausschaltet, hat der Grill den Abschaltvorgang abgeschlossen und Sie können den Netzstecker ziehen.
9. Ihr Grill ist nun vorbereitet und einsatzbereit! Wenn Sie den Grill zum ersten Mal verwenden, fahren Sie mit dem Ausbrennen fort.

ERSTER GEBRAUCH (AUSBRENNEN)

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

1. Befolgen Sie die Anweisungen für den PID-Modus (Normalbetrieb), um das Gerät einzuschalten.
2. Drehen Sie den Regler auf eine beliebige Temperatur über 176°C / 350°F (bei geschlossenem Deckel) für 30 bis 40 Minuten.
3. Befolgen Sie die Abschaltanweisungen, um das Gerät auszuschalten, oder fahren Sie mit dem Grillen bei der von Ihnen gewünschten Temperatur fort.



HABEN SIE FRAGEN?

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



#12001

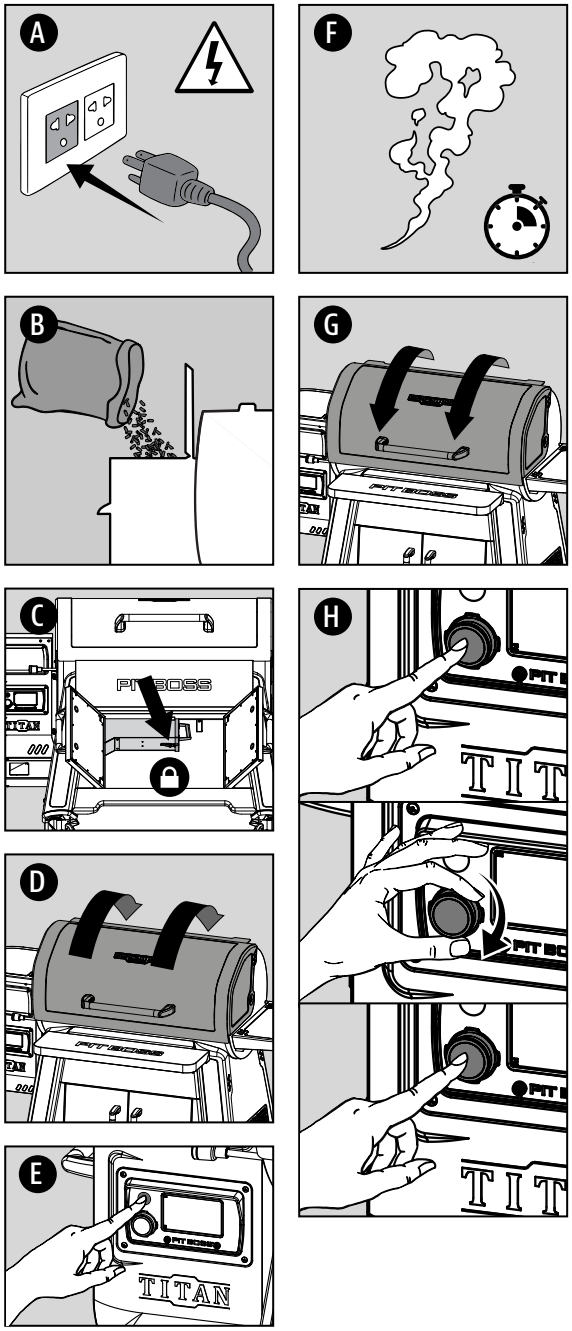
PID-MODUS (NORMALE VERWENDUNG)

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

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

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

1. Vergewissern Sie sich, dass die Förderschnecke betriebsbereit ist. Wenn nicht, führen Sie die Förderschneckenbereitmachung durch.
2. Schließen Sie das Netzkabel an eine geerdete Stromquelle an. **(A)**
3. Öffnen Sie den Deckel des Behälters, um den Füllstand der Pellets zu überprüfen. Bei Bedarf mit natürlichen Hartholzpellets nachfüllen. **(B)**
4. Überprüfen Sie den Verschluss des abnehmbaren Brenntopfes. Vergewissern Sie sich, dass sie fest verschlossen ist, um eine gute Abdichtung zu gewährleisten. **(C)**
5. Öffnen Sie den Grilldeckel. **(D)**
6. Halten Sie die Netztaste eine Sekunde lang gedrückt, um das Gerät einzuschalten **(E)**. Wählen Sie auf dem Startbildschirm den PID-Modus (normale Verwendung). Dadurch wird der Einschaltzyklus aktiviert:
   - Die Steuertafel steuert das Förderschneckenzufuhrsystem, und das Gebläse versorgt den Brenntopf mit Luft.
   - **Der Deckel muss während des Einschaltvorgangs geöffnet bleiben.**
   - Während des Einschaltvorgangs beginnt der Grill Rauch zu erzeugen **(F)**. Um zu bestätigen, dass der Startzyklus ordnungsgemäß begonnen hat, hören Sie auf ein Feuerbullern und bemerken eine gewisse Wärmeentwicklung.
7. Sobald sich der schwere, weiße Rauch verzogen hat, ist der Startvorgang abgeschlossen. Schließen Sie den Grilldeckel. **(G)**
8. Drücken Sie den Steuerungsknopf. Drehen Sie den Regler, um den Wert der Zieltemperatur auf die gewünschte Temperatur einzustellen. Sobald die gewünschte Zieltemperatur erreicht ist, fixieren Sie sie durch erneutes Drücken des Reglers und beginnen Sie mit dem Grillen! **(H)**



TIPP: Verwenden Sie die Bereitmachungsfunktion, um eine zusätzliche Zufuhr von Pellets in den Brenntopf zu aktivieren. Verwenden Sie diese Funktion, um dem Feuer mehr Brennstoff zuzuführen, bevor der Fassdeckel geöffnet wird; dadurch erreichen Sie eine kürzere Wiederaufheizzeit.

RAUCHMODUS

DE

Wenn sich der Grill im PID-Modus befindet, wird die Zufuhrrate der Pellets von der Steuerplatine sorgfältig eingestellt, wodurch Temperaturschwankungen minimiert werden. Wenn der Grill in den Rauchmodus geschaltet wird, kann der Benutzer seinen Speisen mehr Raucharoma verleihen; allerdings kommt es zu gewissen Temperaturschwankungen, da mehr Rauch benötigt wird. Der Benutzer kann den Rauchmodus zu Beginn oder während des Garvorgangs wählen.

Starten eines Kochvorgangs im Smoke-Modus:

1. Befolgen Sie zum Einschalten des Geräts die Anweisungen für den PID-Modus (normaler Betrieb). Lassen Sie den Grill den Startzyklus durchführen. Die Standard-Einschalttemperatur beträgt 107 °C / 225 °F, und diese Temperatur sorgt für ein starkes Feuer im Brenntopf. Sobald sich der starke, weiße Rauch verzogen hat, ist der Startvorgang abgeschlossen.
2. Wählen Sie anschließend **Einstellungen > P Einstellung > Rauchmodus** . Dadurch wird ein Timer-Modus aktiviert, um mehr Rauch zu erzeugen (mit weniger/minimaler Hitze).
   - Wenn Sie den Rauch bei einer niedrigeren Temperatur entzünden möchten, senken Sie die Zieltemperatur auf 65 °C / 150 °F und aktivieren Sie die P-Einstellungswerte. P-Einstellwerte sind nur einstellbar, wenn die Zieltemperatur auf 65°C / 150°F eingestellt ist.
3. Garen Sie weiter im Rauchmodus, falls gewünscht. Wenn Sie mit der zusätzlichen Rauchzufuhr zufrieden sind oder zurückschalten möchten, wählen Sie **Einstellungen > P-Einstellung > PID-Modus** .

Da sich die Umgebungsbedingungen auf die Innentemperatur des Grills auswirken können, kann es zu höheren Spitzen und Tiefen bei den Temperaturmessungen kommen. Es ist jedoch von großem Vorteil, wenn Sie lernen, den P-Einstellwert auf der Grundlage Ihres geografischen Standorts zu verwenden. Stellen Sie den P-Einstellwert auf der Grundlage Ihrer Umgebungstemperatur (Außentemperatur) ein. Der Standardwert ist P4.

- Wenn Ihr Umgebungsklima wärmer ist, erhöhen Sie die P-Einstellung, um die Pausenzeit zwischen jeder Zuführung von Pellets in den Brenntopf zu verlängern. Eine höhere Einstellung wird in wärmeren oder heißen Umgebungen verwendet, in denen heiß geräuchert werden soll, aber die Außentemperatur die Gartemperatur im Inneren des Grills erhöhen würde.

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

- Wenn Ihr Umgebungsklima kühler ist, senken Sie die P-Einstellung, um die Häufigkeit der Pelletzufuhr in den Brenntopf zu erhöhen. Eine niedrigere Einstellung wird verwendet, um kühlere Temperaturen auszugleichen, wenn die Außentemperatur die Intensität der im Inneren des Grills erzeugten Hitze verringert oder abschwächt.

  TIPP: Eine niedrigere P-Einstellung kann auch die Temperaturschwankungen bei wechselnden Witterungsbedingungen im Freien minimieren.

FÖRDERSCHNECKENZYKLUSRATE (IN SEKUNDEN)

		EIN (ON)	AUS (OFF)
P7	☼-☼-☼	18	150
P6	☼-☼	18	140
P5	☼	18	130
P4		18	115
P3	❄	18	100
P2	❄❄	18	85
P1	❄❄❄	18	70
P0	❄❄❄❄	18	55

Umschalten in den Räuchermodus während eines Garvorgangs:

1. Wählen Sie **Einstellungen > P-Einstellung > Räuchermodus** . Dadurch wird ein Timer-Modus aktiviert, um mehr Rauch zu erzeugen.
   - Auch wenn Sie in den Räuchermodus gewechselt haben, bleibt die Zieltemperatur Ihres Grills gleich.
2. Garen Sie weiter im Rauchmodus, falls gewünscht. Wenn Sie mit der zusätzlichen Rauchzufuhr zufrieden sind oder zurückschalten möchten, wählen Sie **Einstellungen > P-Einstellung > PID-Modus** .

MANUELLE ZÜNDUNG

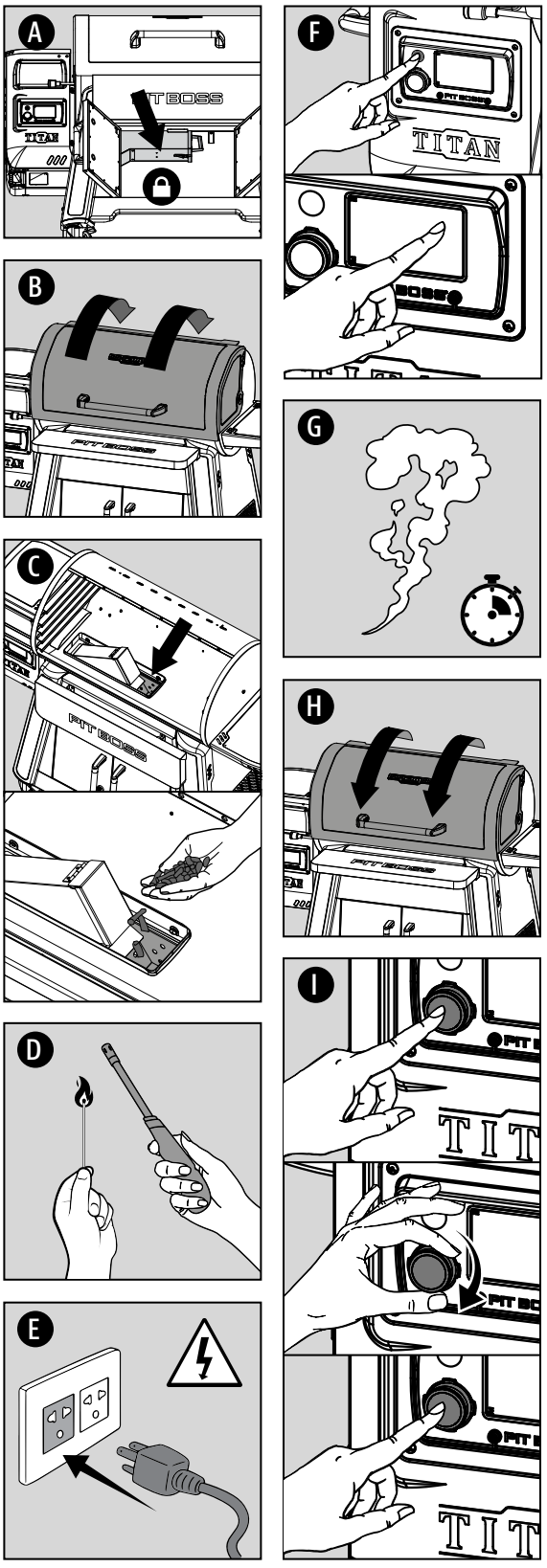
Wenn Ihr elektrischer Zünder aus irgendeinem Grund ausfällt, starten Sie Ihren Grill mit der manuellen Zündmethode.

Befolgen Sie diese Schritte, um Ihren Grill ohne funktionierenden Zünder sicher zu benutzen:

1. Vergewissern Sie sich, dass die Förderschnecke betriebsbereit ist.. Wenn nicht, führen Sie die Förderschneckenbereitmachung durch.
2. Öffnen Sie den Trichterdeckel. Füllen Sie die Pelletkammer mit trockenen, naturbelassenen Grill-Hartholzpellets.
3. Überprüfen Sie den Verschluss des abnehmbaren Brenntopfes. Vergewissern Sie sich, dass es befestigt (verriegelt) ist, um eine gute Abdichtung zu gewährleisten. **(A)**
4. Öffnen Sie den Grilldeckel **(B)**. Entfernen Sie die Garkomponenten, um an den Brenntopf zu kommen. Prüfen Sie den Brenntopf und stellen Sie sicher, dass keine Fremdkörper darin sind. Geben Sie eine gute Handvoll Pellets in den Brenntopf **(C)**. Spritzen Sie gelförmigen Feueranzünder oder einen anderen geeigneten Pelletanzünder über die Pellets. Eine geringe Menge eines festen Feueranzünders (wie beispielsweise aus Sägemehl und Wachs oder Sagespänen) ist ebenfalls geeignet. Geben Sie eine weitere kleine Menge Pellets in den Brenntopf.

   WARNUNG: Verwenden Sie keinen Spiritus, kein Benzin, kein Feuerzeugbenzin und kein Kerosin zum Anzünden oder Auffrischen eines Feuers in Ihrem Grill.
5. Zünden Sie den Inhalt des Brenntopfs mit einem langen Streichholz oder einem Stabfeuerzeug an **(D)**. Lassen Sie den Anzünder 3 bis 5 Minuten lang brennen.

   WARNUNG: Versuchen Sie nicht, noch mehr Feueranmacher in den Brenntopf zu geben. Dies kann zu Verletzungen führen.
6. Setzen Sie die Garkomponenten schnell und vorsichtig wieder in den Grill ein.
7. Schließen Sie das Netzkabel an eine geerdete Stromquelle an **(E)**.
8. Halten Sie die Einschalttaste eine Sekunde lang gedrückt, um das Gerät einzuschalten. Wählen Sie auf dem Startbildschirm den Modus „Manuelle Zündung“ **(F)**. Dadurch wird der Einschaltzyklus aktiviert:
   - Die Steuertafel steuert das Förderschneckenzufuhrsystem, und das Gebläse versorgt den Brenntopf mit Luft.
   - **Der Deckel muss während des Einschaltvorgangs geöffnet bleiben.**
   - Während des Einschaltvorgangs beginnt der Grill Rauch zu erzeugen **(G)**. Um zu bestätigen, dass der Startzyklus ordnungsgemäß begonnen hat, hören Sie auf ein Feuerbullern und bemerken eine gewisse Wärmeentwicklung.
9. Sobald sich der schwere, weiße Rauch verzogen hat, ist der Startvorgang abgeschlossen. Schließen Sie den Grilldeckel. **(H)**
10. Drücken Sie den Steuerungsknopf. Drehen Sie den Steuerungsknopf, um den Wert der Zieltemperatur auf die gewünschte Temperatur zu ändern. Sobald die gewünschte Zieltemperatur erreicht ist, fixieren Sie sie durch erneutes Drücken des Reglers und beginnen Sie mit dem Grillen! **(I)**



DE

KOCHEN & HEISSRÄUCHERN

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

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

FLEISCHART	GARTEMPERATUR	GESCHÄTZTE GARZEIT	ZIELTEMPERATUR
GEFLÜGEL			
Truthahn (ganz)	110°C / 225°F	30–35 Min./454 g	74 °C / 165 °F
Huhn (ganz)	190°C / 375°F	3–4 Std.	74 °C / 165 °F
Hühnerschenkel, Hühnerbrust	190°C / 375°F	1–2 Std.	74 °C / 165 °F
Kleines Wildgeflügel	190°C / 375°F	1–2 Std.	74 °C / 165 °F
Ente	135°C / 275°F	2–3 Std.	74 °C / 165 °F
SCHWEIN			
Schinken (ganz)	120°C / 250°F	15–20 Min./454 g	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
Rippchen (Baby Back Ribs)	95°C / 200°F	3–4 Std.	88 °C / 190 °F
Lendenstück	110°C / 225°F	1,5 Std.	82 °C / 180 °F
Hinterstück (Schulter)	110°C / 225°F	1,5 Std. / 454 g	90-98 °C / 195-210 °F
RIND			
Steak	120°C / 250°F	8–10 Min.	60 °C / 140 °F
Lendenstück	110°C / 225°F	2–3 Std.	60 °C / 140 °F
Braten	110°C / 225°F	3–4 Std.	63 °C / 145 °F
Rippchen	110°C / 225°F	3-4 HR	79 °C / 175 °F
Hochrippe	120°C / 250°F	15–20 Min./454 g	57 °C / 135 °F
Brust	110°C / 225°F	1,5 Std. / 454 g	90-98 °C / 195-210 °F
WILD			
Lendenstück	110 °C / 225 °F	1–2 Std. / 454 g	74 °C / 165 °F
Braten	120 °C / 250 °F	1–2 Std. / 454 g	74 °C / 165 °F
FISCH, MEERESFRÜCHTE			
Filets	110 °C / 225 °F	30-45 MIN	63 °C / 145 °F
Lachs (ganz)	95°C / 200°F	2–3 Std.	63 °C / 145 °F
Hummer	95°C / 200°F	2–3 Std.	63 °C / 145 °F



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

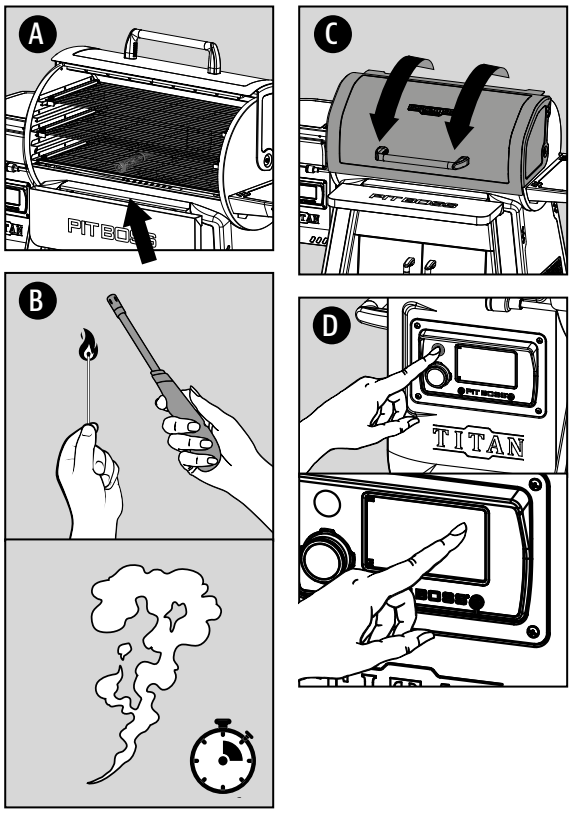
LÜFTERMODUS

Verleihen Sie jedem Gemüse, Fleisch oder Käse durch Kalträuchern einen würzigen Geschmack mit Holzraucharoma. Verwenden Sie ein Pit Boss® Smoke Tube oder ein A-Maze-N Smoker Maze, um zu räuchern, ohne der Hitze in Ihrem Grill ausgesetzt zu sein. Typische Kalträucherzeiten liegen zwischen 2 und 12 Stunden; manche Kalträucherzeiten können jedoch auch länger sein. Produkte wie Käse, Gewürze und Gemüse benötigen in der Regel eine geringere Räucherzeit. Fleisch wie Speck und Schinken wird über einen längeren Zeitraum geräuchert.

Gehen Sie wie folgt vor, um den Lüftermodus zum Kalträuchern zu verwenden:

1. Füllen Sie ein Pit Boss® Smoke Tube (Rauchrohr) mit Hartholzpellets gemäß der Produktanleitung.
2. Öffnen Sie den Grilldeckel. Setzen Sie das Pit Boss® Smoke Tube direkt auf den Grillrost **(A)**. Vergewissern Sie sich, dass es eben ist, damit es gleichmäßig brennt.
3. Zünden Sie die Pellets am offenen Ende an **(B)**. Sobald eine kleine Flamme entstanden ist, lassen Sie die Flamme 10 Minuten lang brennen. Pusten Sie sanft in die Glut, um sicherzustellen, dass die Pellets gut brennen.
4. Nach 10 Minuten und wenn die Pellets gut brennen, blasen Sie die Flamme aus und legen Sie Ihre Lebensmittel auf den Grill. Schließen Sie den Grilldeckel **(C)**.
5. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten. Wählen Sie auf dem Startbildschirm **(D) die Option Lüftermodus**. Dies schaltet das Gebläse für einen kontinuierlichen Luftstrom ein

WICHTIG: Ein Pit Boss® Smoke Tube oder ein A-Maze-N Smoker Maze ist ein Raucherzeuger, der ausschließlich zur Erzeugung von Rauch konzipiert ist. Sie erzeugen nicht genug Wärme, um Lebensmittel zu kochen. Die meisten Lebensmittel benötigen nach wie vor eine Wärmequelle zum Kochen.

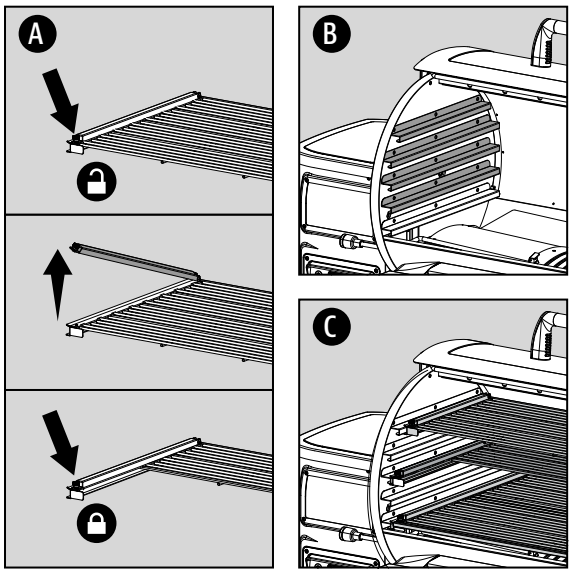


FLEXIBLES GITTERROSTSYSTEM

Von verstellbaren Einlegeböden bis hin zu herausnehmbaren Teilen kann das flexible Rastersystem an Ihre Bedürfnisse angepasst werden. Mit den unabhängigen und herausnehmbaren Gitterrostrahmen auf jeder Ebene können Sie die Anordnung Ihres Grills ändern und mehr Platz zum Grillen schaffen, und das alles in wenigen Minuten. Sie können Ihren Grill ganz einfach auf verschiedene Arten von Lebensmitteln umstellen und haben so die Flexibilität, sowohl im Alltag als auch bei besonderen Anlässen zu garen.

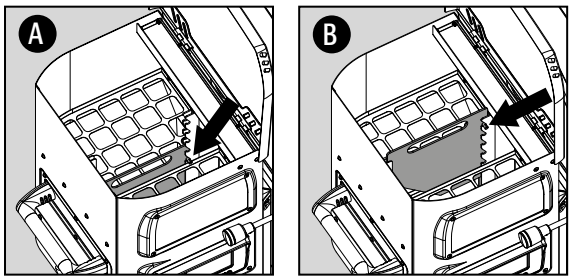
- Die beiden großen Gitter bestehen aus vier unabhängigen Gitterrahmen, während das obere Gitter aus drei unabhängigen Gitterrahmen besteht und somit eine große Flexibilität in der horizontalen Ebene bietet. Die durchdacht gestaltetenGitterstäbe können durch Lösen der Gitterstab-Feststellschraube angehoben werden. Entfernen Sie einen oder mehrere Grillroste, senken Sie den Grillrost ab und schrauben Sie ihn wieder in die verriegelte Position **(A)**. Jede Ebene kann auch auf halber Strecke herausgezogen werden, wenn Gegenstände unerreichbar werden.
- Auf der vertikalen Ebene können Sie für eine optimale Höhenflexibilität zwischen den verschiedenen Rasterhalterungen wählen **(B)**. Die Höhe zwischen den Halterungsebenen ist perfekt für die Aufnahme von Blechen oder kürzeren Lebensmitteln.

TIPP: Wenn Sie größere Grillobjekte zubereiten, z. B. einen Truthahn oder ein Bierdosenhähnchen, entfernen Sie zwei Gitterrostrahmen von Ihrem mittleren Grillrost, um etwas vertikalen Platz zu gewinnen, und es bleibt auf dieser Ebene immer noch Platz für andere Speisen. **(C)**



DE

MISCHEN VON HARTHÖLZERN



Ganz gleich, ob Sie starken oder subtilen Rauch, süße oder herzhafte Aromen bevorzugen, das Mischen von Hartholzpellets verleiht Ihren Speisen neue Geschmacksprofile. Durch das Mischen verschiedener Pelletanteile können unterschiedliche Raucharomen erzeugt werden, die Ihr Grillspiel auf die nächste Stufe heben.

Um mit dem Mischen von Harthölzern zu experimentieren, gehen Sie folgendermaßen vor:

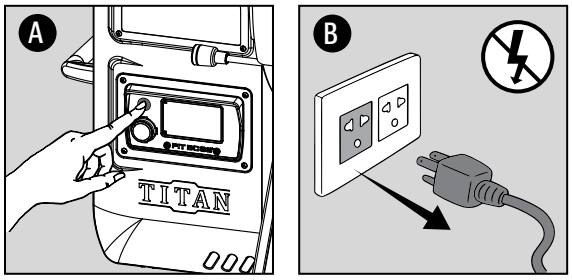
1. Beginnen Sie mit einer leeren Pelletkammer. Schieben Sie den Pelletkammerteiler in die unterste Rasterstellung. **(A)**

   HINWEIS: Die unterste Kerbe sorgt für die gleichmäßigste Verteilung der Pellets aus jedem Fach. Die höheren Rasten sorgen für eine Mischung von Pellets mit einem weniger ausgewogenen Verhältnis (B).

2. Füllen Sie die dominierende Geschmacksrichtung der Pellets in das hintere Fach des Trichters. Füllen Sie eine zweite Geschmacksrichtung von Pellets in das vordere Fach (Schauglas) des Trichters.
3. Befüllen Sie Ihre Pelletkammer und nehmen Sie Ihren Grill ordnungsgemäß in Betrieb.

HINWEIS: Um die besten Ergebnisse zu erzielen, sollten Sie aufzeichnen, was Sie gegart haben, welche Art von Pellets verwendet wurde, die Höhe der Raste des Pelletkammerteilers und die Ergebnisse. Passen Sie die Einstellungen für das nächste Mal an Ihren Geschmack an und experimentieren Sie weiter mit verschiedenen Mischungen von Harthölzern.

ABSCHALTUNG



Gehen Sie zum sicheren Ausschalten des Grills wie folgt vor:

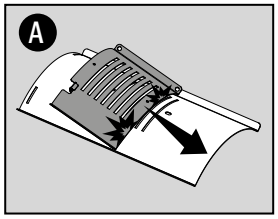
1. Halten Sie die Einschalttaste drei Sekunden lang gedrückt, um das Gerät auszuschalten. **(A)**
   - Der Grill beginnt mit dem automatischen Abschaltvorgang. Das Förderschneckensystem stellt die Brennstoffzufuhr ein, die Flamme erlischt, und das Gebläse läuft weiter, bis der Abschaltzyklus abgeschlossen ist.
2. Sobald der Abschaltvorgang abgeschlossen ist (der Lüfter schaltet sich aus), ziehen Sie den Netzstecker. **(B)**

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

PFLEGE UND WARTUNG

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

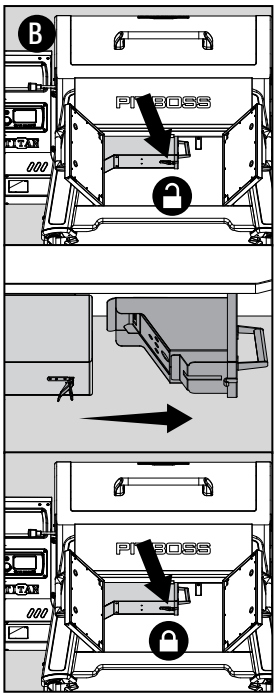
Innenbereich des Grills

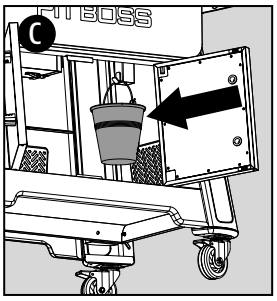


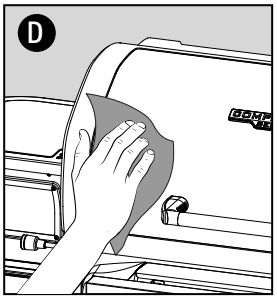
- Verwenden Sie eine Grillreinigungsbürste, um Lebensmittel oder Ablagerungen von den Grillrosten zu entfernen. Am besten erledigen Sie dies, solange die Rückstände noch warm vom vorherigen Garen sind.
- Fettbrände werden durch zu viel Schmutz verursacht, der auf die Garkomponenten des Grills gefallen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

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

Außenbereich des Grills



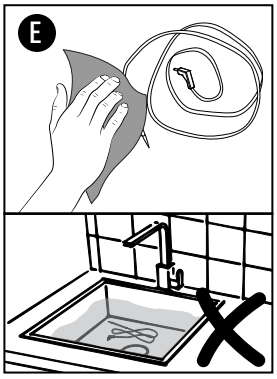


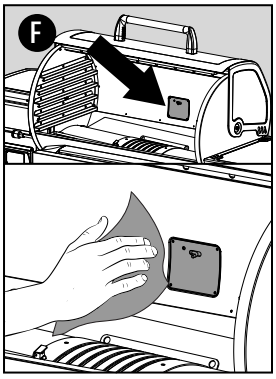


- Unter dem Grillfass befindet sich ein abnehmbarer Brenntopf, so dass Sie Ihren Brenntopf leicht herausnehmen und reinigen können. Zum Abnehmen lösen Sie die Schnallenverriegelung vom Haken. Halten Sie den Griff fest und schieben Sie den abnehmbaren Brenntopf von der Schnalle weg, dann ziehen Sie ihn nach unten heraus. Nach dem Entleeren setzen Sie den Brenntopf wieder ein, indem Sie ihn in die Rinne unter des Grillfass zurückschieben und dann in Richtung der Schnalle schieben. Befestigen Sie den Haken mit dem Schnallenverschluss, um eine gute Abdichtung zu gewährleisten. **(B)**

  WARNUNG: Diese Funktion kann nur verwendet werden, wenn der Grill abgekühlt ist.
- Überprüfen Sie Ihren Fetteimer häufig und reinigen Sie ihn bei Bedarf. Denken Sie daran, auf welche Art Sie garen. **(C)**
- Wischen Sie Ihren Grill nach jedem Gebrauch ab **(D)**. Verwenden Sie warmes Seifenwasser, um das Fett zu entfernen. Verwenden Sie keine Ofenreiniger, Scheuermittel oder Scheuerschwämme für die Außenflächen des Grills. Alle lackierten Oberflächen fallen nicht unter die Garantie, sondern sind vielmehr Teil der allgemeinen Wartung und Instandhaltung. Bei Lackkratzern, Abnutzung oder Abblättern des Lacks können alle lackierten Oberflächen mit einem Hochtemperatur-Grilllack ausgebessert werden.
- Eine Grillabdeckung ist der beste Schutz vor Witterungseinflüssen und Verunreinigungen von außen. Wenn Sie den Grill nicht in Gebrauch haben oder er längere Zeit gelagert werden soll, stellen Sie ihn abgedeckt in einer Garage oder einem Schuppen unter.

Messfühler



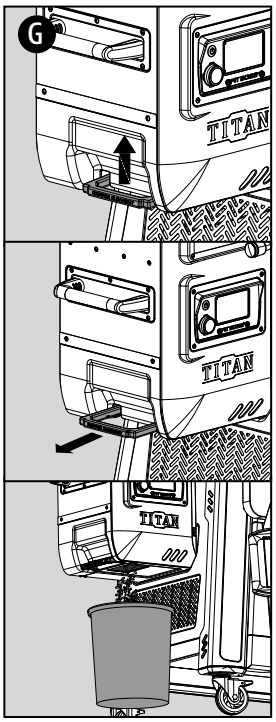


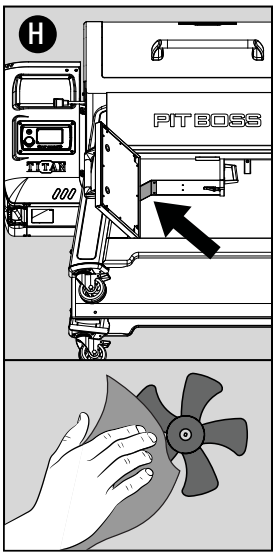
- Wischen Sie den Fleischtemperaturfühler nach jeder Verwendung ab. Ein Fleischtemperaturfühler, der nicht verwendet wird, sollte in großen lockeren Windungen aufgewickelt werden. Knicke oder Falten im Fühlerkabel können Schäden verursachen. Reinigen Sie dieses Teil nicht in der Geschirrspülmaschine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

DE

Pelletkammer-Einheit

- Die Pelletkammer verfügt über eine Entleerungsvorrichtung, die eine einfache Reinigung und einen Wechsel der Holzpellet-Brennstoffsorten ermöglicht. Zum Entleeren der Pelletkammer befindet sich der Entleerungsgriff an der Seite der Kammer. Stellen Sie einen sauberen, leeren Eimer unter den Trichter, da die Pellets am Boden austreten werden. Ziehen Sie den Griff zum Entleeren der Pelletkammer, um die Zugangsplatte zu entriegeln, so dass die Pellets von unten entleert werden können. Wenn die Pelletkammer leer ist, heben Sie den Griff zum Reinigen der Kammer an und drücken Sie ihn nach innen, um die Zugangsplatte in ihrer geschlossenen Position zu verriegeln. **(G)**
- Es wird empfohlen, alle Pellets aus dem Trichter und aus dem Schneckensystem zu entfernen, wenn Ihr Grill längere Zeit nicht benutzt wird. Leeren Sie dazu die Pelletkammer und lassen Sie den Grill mit leerer Kammer laufen, bis alle Pellets aus dem Förderschneckenrohr ausgetreten sind.
- Überprüfen Sie den Lufteinlass des Gebläses, der sich am Boden des Ascheauswurfs im Gehäuse des Grillwagens befindet, und reinigen Sie ihn von Verschmutzungen. Nachdem die Lüfterabdeckung entfernt wurde, wischen Sie sorgfältig alle Fettablagerungen direkt an den Lüfterflügeln ab. Verwenden Sie warmes Seifenwasser, um Ruß und Fett zu entfernen. Dadurch wird ein sauberer und ausreichender Luftstrom zum Verbrennungssystem gewährleistet. **(H)**





MERKBLATT FÜR DIE GRILLPFLEGE

ELEMENT	REINIGUNGSHÄUFIGKEIT	REINIGUNGSMETHODE
Lüfterzuluftöffnung	Alle paar Monate	Staub, Lappen und Seifenlauge
Förderschneckenzufuhrsystem	Wenn die Pelletkammer leer ist	Lassen Sie die Förderschnecke das Sägemehl heraus-transportieren, sodass die Pelletkammer leer ist
Unterseite des Hauptgrills	Alle 5-6 Grillsitzungen	Überschüssige Ablagerungen ausleeren, nass/trocken absaugen
Brenntopf	Alle 2-3 Grillsitzungen	Überschüssige Ablagerungen ausleeren, nass/trocken absaugen
Grillroste	Nach jeder Grillsitzung	Rückstände abbrennen, mit Messingdrahtbürste abbürsten
Feuerpfanne™	Alle 5-6 Grillsitzungen	Hauptplatte mit Schieber abkratzen, nicht abwaschen
Fetteimer	Nach jeder Grillsitzung	Lappen und Seifenlauge
Grillfühler (Sensor)	Alle 2-3 Grillsitzungen	Lappen und Seifenlauge
Elektrische Komponenten der Pelletkammer	Einmal im Jahr	Innen auswischen, Lüfterflügel mit Seifenwasser abwischen
Ablagen	Nach jeder Grillsitzung	Lappen und Seifenlauge

Bewahren Sie dieses Diagramm für Referenzz-wecke auf.

FEHLERBEHEBUNG

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

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

DE

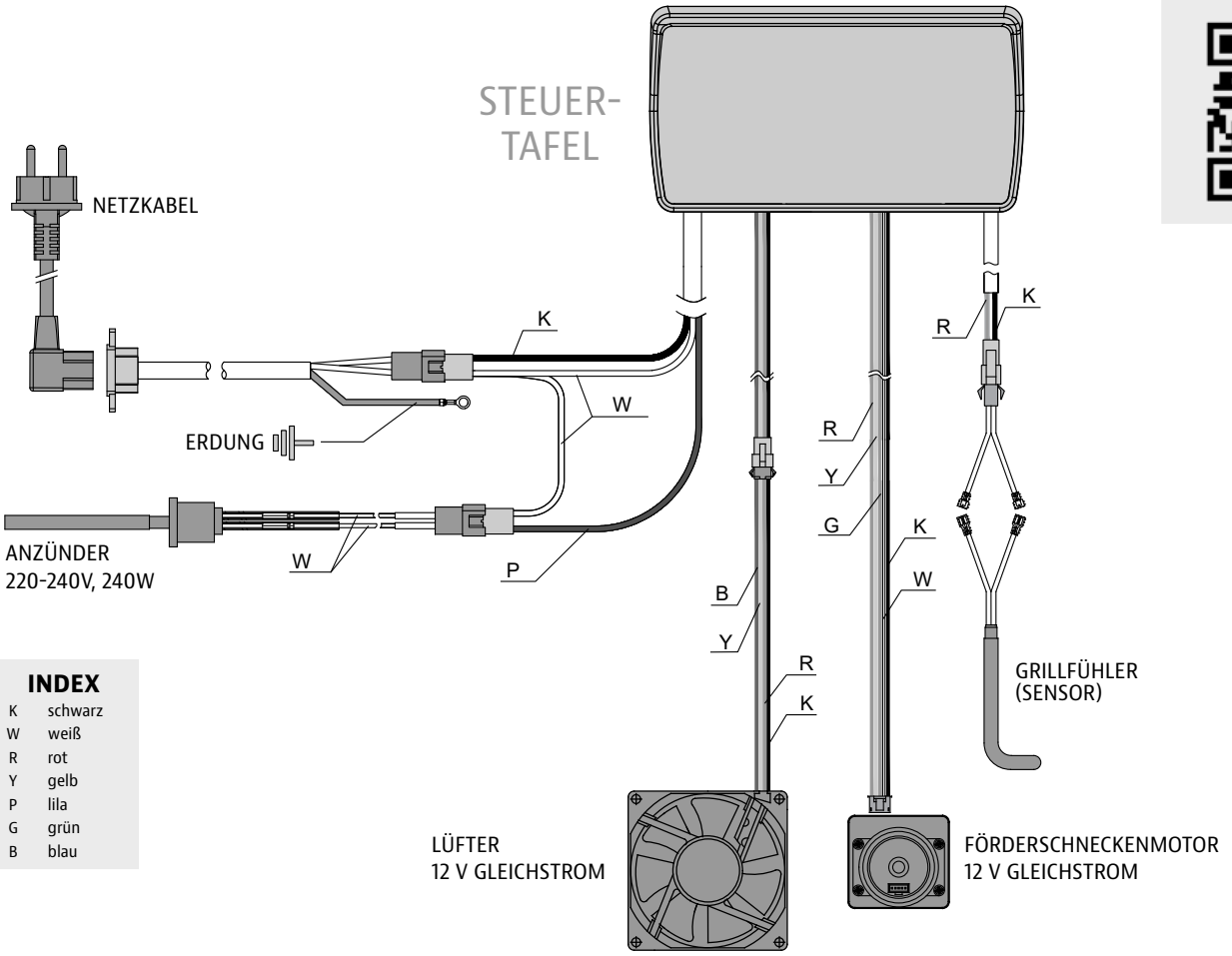
PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Keine Betriebsanzeige auf der Steuertafel	Keine Verbindung mit der Stromquelle	Stellen Sie sicher, dass das Gerät an eine funktionierende Stromquelle angeschlossen ist. Stellen Sie sicher, dass mindestens 10 Ampere anliegen. Stellen Sie sicher, dass alle Kabelverbindungen fest angeschlossen und trocken sind.
	Sicherung auf der Steuerplatine durchgebrannt	Entfernen Sie die vier Schrauben, mit denen die Steuerplatine befestigt ist. Ziehen Sie die Steuerplatine vorsichtig nach vorne, um die Rückseite zu untersuchen. Überprüfen Sie, ob in der Sicherung Drahtbruch vorliegt oder ob der Draht schwarz geworden ist. Wenn ja, muss die Sicherung manuell ausgetauscht werden.
	Fehlerhafte Steuertafel	Die Steuerplatine muss ersetzt werden. Wenden Sie sich an den Kundendienst, um ein Ersatzteil zu erhalten.
Das Feuer im Brenntopf brennt nicht	Die Starttemperatur ist zu niedrig eingestellt	Überprüfen Sie Ihre Starttemperatur. Wenn die Einstellung zu niedrig ist, hat der Zünder Schwierigkeiten, die Pellets anzuzünden. Wir empfehlen eine Einstellung von nicht weniger als 107 °C (225 °F), da die Förderschnecke genügend Pellets zuführt, um ein Feuer im Brenntopf zu entfachen.
	Förderschnecke nicht betriebsbereit gemacht	Bevor das Gerät zum ersten Mal genutzt wird beziehungsweise jedes Mal, wenn die Pelletkammer komplett geleert wurde, muss die Förderschnecke betriebsbereit gemacht werden, damit Pellets das Schneckenrohr füllen. Wenn keine Bereitmachung erfolgt, schaltet der Anzünder ab, bevor die Pellets den Brenntopf erreichen. Befolgen Sie das Verfahren zur Bereitmachung der Förderschnecke.
	Anzünder nicht richtig installiert	Entfernen Sie die Garkomponenten aus dem Hauptfass. Stellen Sie visuell sicher, dass der Anzünder bündig mit dem Anzündrohr ist. Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, wenden Sie sich an den Kundendienst, um Hilfe oder ein Ersatzteil zu erlangen.
Der Grill erreicht die Temperatur nicht oder hält sie nicht konstant	Unzureichende Luftströmung durch den Brenntopf	Überprüfen Sie den Brenntopf auf Ascheansammlungen oder Verstopfungen. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen bei Ascheablagerungen. Prüfen Sie den Lüfter. Stellen Sie sicher, dass er korrekt funktioniert und die Luftzufuhr nicht blockiert ist. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen, wenn Schmutz vorhanden ist. Überprüfen Sie, ob der Motor der Förderschnecke läuft, und stellen Sie sicher, dass das Förderschneckenrohr innen nicht blockiert ist. Wenn Sie alle oben genannten Schritte durchgeführt haben, starten Sie den Grill und warten Sie 10 Minuten lang. Kontrollieren Sie, ob die Flamme hell ist und flackert.
	Abnehmbarer Brenntopf nicht richtig installiert	Prüfen Sie, ob der abnehmbare Brenntopf unter dem Grillfass gut abgedichtet ist. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen für die Aschebildung, die richtige Befestigung des Schnallenverschlusses und die korrekte Installation. Wenden Sie sich im Falle einer Beschädigung an den Kundendienst, um ein Ersatzteil zu erhalten.
	Brennstoffmangel, schlechte Brennstoffqualität, Verstopfung im Zufuhrsystem	Prüfen Sie, dass in der Pelletkammer genug Brennstoff vorhanden ist, und füllen Sie gegebenenfalls Brennstoff nach. Sollte die Qualität der Hartholzpellets schlecht oder die Länge der Pellets zu lang sein, kann dies zu einer Verstopfung des Fütterungssystems führen. Entfernen Sie die Pellets und befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen.
	Grillfühler (Sensor)	Status der Grillsonde (Sensor) prüfen. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen, wenn Schmutz vorhanden ist. Wenden Sie sich im Falle einer Beschädigung an den Kundendienst, um ein Ersatzteil zu erhalten.
Die Grilltemperatur bei niedriger Temperatur ist immer noch zu heiß.	P-Einstellung ist zu niedrig	Passen Sie die P-Einstellung in den Einstellungen an. Erhöhen Sie die P-Einstellung, um die Pausenzeit zwischen jeder Zuführung von Pellets in den Brennertopf zu verlängern. Dies ist häufig in wärmeren oder heißen Umgebungen der Fall, in denen heiß geräuchert werden soll, aber die Außentemperatur die Gartemperatur im Inneren des Grills verstärken würde. Achten Sie darauf, die P-Einstellung nur langsam zu erhöhen, da eine zu hohe oder zu schnelle Erhöhung dazu führen kann, dass das Feuer vollständig erlischt.
Die tatsächliche Temperatur wird nicht angepasst.	Grillfühler verschmutzt	Status der Grillsonde prüfen. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen, wenn Schmutz vorhanden ist.
Der Grill gibt übermäßig viel oder verfärbten Rauch ab, wodurch die Speisen durch den Rauch verfärbt werden	Fettablagerungen	Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen.
	Qualität von Hartholzpellets	Nehmen Sie feuchte Hartholzpellets aus dem Trichter. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen zur Reinigung. Ersetzen Sie sie durch trockene Hartholzpellets.
	Brenntopf ist blockiert	Entfernen Sie feuchte Hartholzpellets aus dem Brenntopf. Befolgen Sie das Verfahren zur Bereitmachung der Förderschnecke.
	Unzureichende Luftzufuhr für den Ventilator	Ventilator prüfen. Stellen Sie sicher, dass er sauber ist, ordnungsgemäß funktioniert und der Lufteinlass nicht blockiert ist. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen, wenn Schmutz vorhanden ist.

DE

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Häufiges Aufflackern	Gartemperatur	Versuchen Sie, mit niedrigerer Temperatur zu grillen. Fett hat einen Flammpunkt. Halten Sie die Temperatur unter 176°C / 350°F, wenn Sie stark fetthaltige Speisen zubereiten.
	Fettablagerungen auf Garkomponenten	Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen.
ERH Fehlfunktion	Das Gerät hat sich überhitzt, möglicherweise aufgrund eines Fettbrandes oder überschüssigen Kraftstoffs.	Halten Sie die Einschalttaste drei Sekunden lang gedrückt, um das Gerät auszuschalten, und lassen Sie den Grill abkühlen. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen. Entfernen Sie nach der Wartung die Pellets und prüfen Sie die Position aller Komponententeile. Sobald das Gerät abgekühlt ist, schalten Sie es mit der Ein-/Aus-Taste ein. Wählen Sie danach die gewünschte Temperatur aus. Wenn der Fehlercode weiterhin angezeigt wird, wenden Sie sich an den Kundendienst.
ERP Fehlfunktion	Das Kabel des Grillfühlers stellt keine Verbindung her.	Entfernen Sie die Zugangsabdeckung und überprüfen Sie die Grillfühlerkabel auf Beschädigungen. Trennen Sie die Verbindungen des Grillfühlers zur Steuertafel, und schließen Sie ihn wieder an.
	Grillfühler ist defekt	Die Grillsonde muss ersetzt werden. Wenden Sie sich an den Kundendienst, um Ersatz zu erhalten.
ERL-Fehlfunktion	Grill führt keinen Einschaltzyklus durch.	Überprüfen Sie die korrekte Positionierung der Kochkomponenten. Sehen Sie nach, ob sich genügend Brennstoff in der Pelletkammer befindet oder ob das Zuführsystem blockiert ist. Entfernen Sie die Pellets und befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen. Überprüfen Sie den Grillfühler (Sensor), um sicherzustellen, dass die tatsächliche Temperatur korrekt ist. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen, wenn Schmutz vorhanden ist. Überprüfen Sie die Position des Anzünders und ob dieser korrekt aufgeheizt wird. Bei extremer Kälte muss der Grill möglicherweise ein zweites Mal gestartet werden. Schalten Sie den Grill aus, warten Sie etwas und schalten Sie ihn wieder ein. Prüfen Sie den Lüfter. Stellen Sie sicher, dass er richtig funktioniert. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungshinweise, wenn Schmutz vorhanden ist.
Fehlfunktion der Förderschnecke	Der Förderschneckenmotor ist blockiert und stellt keine Verbindung her	Entfernen Sie die Garkomponenten aus dem Hauptfass. Schalten Sie das Gerät ein und überprüfen Sie das Förderschneckenzufuhrsystem. Überzeugen Sie sich visuell, dass Pellets über die Förderschnecke in den Brenntopf fallen. Trennen Sie den Stecker des Schneckenmotors von der Steuerplatine und schließen Sie ihn wieder an. Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, wenden Sie sich an den Kundendienst, um Hilfe oder ein Ersatzteil zu erlangen.
Fehlfunktion des Anzünders	Der Anzünder funktioniert nicht richtig, stellt keine Verbindung her	Entfernen Sie die Garkomponenten aus dem Hauptfass. Schalten Sie das Gerät ein und überprüfen Sie den Zünder. Stellen Sie sicher, dass der Anzünder funktioniert, indem Sie Ihre Hand über den Brenntopf halten und die Hitze fühlen. Vergewissern Sie sich, dass der Anzünder auf die Öffnung im Brenntopf ausgerichtet ist und sich öffnet, um die Pellets anzuzünden. Trennen Sie den Stecker des Anzünders von der Steuertafel und schließen Sie ihn wieder an. Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, wenden Sie sich an den Kundendienst, um Hilfe oder ein Ersatzteil zu erlangen.
	Ausfall des Anzünders	Der Anzünder muss ausgetauscht werden. Wenden Sie sich an den Kundendienst, um ein Ersatzteil zu erhalten.
Fehlfunktion des Lüfters	Der Lüfter arbeitet nicht korrekt und stellt keine Verbindung her	Ventilator prüfen. Stellen Sie sicher, dass er korrekt funktioniert und die Luftzufuhr nicht blockiert ist. Entfernen Sie die Zugangsklappe (siehe Schaltplan für elektrische Leitungen) und überprüfen Sie die Lüfterkabel auf Schäden. Trennen Sie den Stecker des Lüfters von der Steuerplatine und schließen Sie ihn wieder an. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen, wenn die Lüfterblätter verschmutzt sind.
Pellet-Fehlfunktion	Kraftstoffmangel, schlechte Kraftstoffqualität, Grill bleibt nicht eingeschaltet	Prüfen Sie, dass in der Pelletkammer genug Brennstoff vorhanden ist und füllen Sie gegebenenfalls Brennstoff nach. Sollte die Qualität der Hartholzpellets schlecht oder die Länge der Pellets zu lang sein, kann dies zu einer Verstopfung des Zufuhrsystems führen. Entfernen Sie die Pellets und befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen.

VERKABELUNGSDIAGRAMM	
STROMZUFUHR	WECHSELSTROM 220–240 V, 50 Hz
NENNSTROM	260W
BRENNSTOFFAUFNAHME-KAPAZITÄT	1,12 KG/H / 2,48 LB/H

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



INDEX

K	schwarz
W	weiß
R	rot
Y	gelb
P	lila
G	grün
B	blau

SIE BRAUCHEN HILFE?

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

#12001

DE

BESORGEN SIE SICH HANDWERKZEUG

In unserem Online-Laden finden Sie verschiedenes Grillzubehör zum Garen auf jedem Niveau.

ERSATZTEILE

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

GARANTIE

NUTZUNGSBEDINGUNGEN

DE

Pit Boss® Grills („Pit Boss®"), hergestellt von Dansons, haben eine 5-Jahres-Garantie gegen Defekte und Verarbeitungsfehler auf alle Teile und eine 5-Jahres-Garantie auf elektrische Komponenten dieses Produkts. Dansons garantiert, dass alle Teile bei normalem Gebrauch und unter normalen Bedingungen für die Dauer der Nutzung und des Besitzes durch den Erstkäufer frei von Material- und Verarbeitungsfehlern sind.

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

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

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

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

REGISTRIEREN SIE IHREN GRILL

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

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

MODELL	**PB1600CST**
SERIENNUMMER	
KAUFDATUM	
GEKAUFT BEI (AUTORISIERTER HÄNDLER)	



DE

KUNDENDIENST

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


TELEFON


LIVE-CHAT


APP



PRECAUZIONI IMPORTANTI

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

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

AVVERTENZA: leggere l'intero manuale prima dell'installazione e dell'uso di questo apparecchio elettrico per la combustione di pellet. La mancata osservanza di queste istruzioni potrebbe causare danni alla proprietà, lesioni personali o addirittura la morte. Contattare le autorità locali competenti per l'edilizia o i vigili del fuoco per informazioni sulle restrizioni e sui requisiti di ispezione degli impianti nella propria zona. Conservare queste istruzioni.

INFORMATIVA SULLA SICUREZZA

CE

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

PERICOLI E AVVERTENZE

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

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

   AVVERTENZA: prestare attenzione a eventuali materiali edili infiammabili, regolare la fiamma per evitare un'eccessiva combustione. In caso di incendio di grasso, spegnere la griglia e lasciare il coperchio chiuso fino a quando il fuoco non si spegne. Scollegare il cavo di alimentazione. Non gettare acqua sull'apparecchio. Non cercare di soffocare l'incendio. È utile tenere in loco un estintore approvato di qualsiasi classe (A, B o C). Se si verifica un incendio incontrollato, contattare il corpo dei vigili del fuoco.

2. Tenere i cavi di alimentazione elettrica e il combustibile lontano da superfici riscaldate. Non utilizzare la griglia sotto la pioggia o vicino a fonti d'acqua. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal relativo servizio di assistenza o da altro personale qualificato per evitare rischi.

3. Dopo un periodo di conservazione o inutilizzo, controllare che il recipiente di combustione non presenti ostruzioni, che nella tramoggia non vi siano corpi estranei e che non vi siano ostruzioni intorno alla presa di aspirazione o al camino. Pulire prima dell'uso. Per prolungare la durata dell'unità, è necessaria una manutenzione regolare. **Se la griglia viene conservata all'esterno durante la stagione delle piogge o le stagioni di elevata umidità, è necessario prestare attenzione per garantire che l'acqua non penetri nella tramoggia.** Quando sono bagnati o esposti a forte umidità, i pellet di legno duro si espandono notevolmente, si decompongono e possono intasare il sistema di alimentazione. Scollegare sempre l'alimentazione, prima di eseguire qualsiasi intervento di assistenza o manutenzione.

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

ATTENZIONE: Non trasportare la griglia durante l'uso o mentre la griglia è calda. Assicurarsi che il fuoco sia completamente spento e che la griglia sia completamente fredda al tatto prima di spostarla.

4. Si consiglia di utilizzare guanti per barbecue o altri guanti resistenti al calore quando si utilizza la griglia. Non utilizzare accessori non specificati per l'uso con questo apparecchio. Non collocare coperture per barbecue o altro materiale infiammabile nel ripiano sotto il barbecue. Rimuovere le pentole e le padelle mentre l'apparecchio in funzione è incustodito, per ridurre il rischio di incendio.
5. Per evitare che dita, indumenti o altri oggetti entrino in contatto con il sistema di alimentazione della coclea, l'apparecchio è dotato di uno schermo di sicurezza in metallo, montato all'interno della tramoggia. Lo schermo non va rimosso se non dietro indicazione dell'Assistenza clienti o di un rivenditore autorizzato.

   Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza se sono state supervisionate o istruite sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se ne comprendono i rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
6. Alcune parti del barbecue possono essere molto calde e possono verificarsi gravi lesioni. Tenere lontani i bambini e gli animali domestici durante l'uso.
7. Non allargare i fori del dispositivo di accensione o il recipiente di combustione. La mancata osservanza di questa avvertenza può causare un rischio di incendio e danni fisici e invalidare la garanzia.
8. Il prodotto può presentare spigoli o punte taglienti. Il contatto può causare lesioni. Maneggiare con cura.

SMALTIMENTO DELLE CENERI

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

PELLET DI LEGNO DURO

Questo apparecchio per la cottura a pellet è progettato e approvato solo per il legno duro pellettizzato completamente naturale. La combustione di qualsiasi altro tipo di combustibile in questo apparecchio invaliderà la garanzia e l'informativa sulla sicurezza. Utilizzare esclusivamente il pellet di legno specificato dal produttore. Non utilizzare pellet che, secondo quanto riportato sull'etichetta, contiene additivi. I pellet di legno duro sono altamente sensibili all'umidità e dovrebbero essere conservati sempre in un contenitore ermetico. Quando si ripone la griglia inutilizzata per un periodo prolungato, consigliamo di eliminare tutti i pellet dalla tramoggia e dalla coclea per evitarne l'intasamento. Il pellet potere calorifico medio in 18,569-20,362 KJ/KG (8,000-8,770 BTU/LB), il contenuto di ceneri < dell'1%.

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

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

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

CREOSOTO

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

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

MONOSSIDO DI CARBONIO

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

- Conosci i sintomi dell'avvelenamento da monossido di carbonio: mal di testa, vertigini, debolezza, nausea, vomito, sonnolenza e confusione. Il monossido di carbonio riduce la capacità del sangue di trasportare ossigeno. Bassi livelli di ossigeno nel sangue possono provocare perdita di coscienza e morte.
- Consultare un medico se durante la cottura o in prossimità dell'apparecchio si avvertono sintomi simili a quelli del raffreddore o dell'influenza. L'avvelenamento da monossido di carbonio, che può essere facilmente scambiato per un raffreddore o un'influenza, viene spesso scoperto troppo tardi.
- Il consumo di alcol e droghe aumenta gli effetti dell'avvelenamento da monossido di carbonio.

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

IT

CORRETTO SMALTIMENTO DI QUESTO PRODOTTO



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

SOMMARIO

Precauzioni importanti **98**

Contenuto della confezione **101**

Specifiche **101**

Informazioni sulla griglia **102**

Scheda di controllo **103**

Funzionamento **106**

- Configurazione
- Connessione all'app
- Impostazione della temperatura
- Utilizzo delle sonde per carne
- Adescamento della coclea
- Primo utilizzo (sterilizzazione)
- Modalità PID (uso regolare)
- Modalità di affumicatura
- Modalità di accensione manuale
- Cucina e affumicatura a caldo
- Modalità ventola
- Sistema a griglia flessibile
- Miscelazione di legni duri
- Spegnimento

Cura e manutenzione **115**

Risoluzione dei problemi **117**

Garanzia **120**

- Termini e condizioni
- Registrazione della griglia
- Assistenza clienti

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

SPECIFICHE	
MODELLO	PB1600CST
FONTE DI ALIMENTAZIONE	AC 220-240V, 50Hz
POTENZA NOMINALE	260W
TIPO DI COMBUSTIBILE	PELLET DI LEGNO DURO
CAPACITÀ COMBUSTIBILE	18,1 KG / 40 LIBBRE
INTERVALLO DI TEMPERATURE	65-260 °C/150-500 °F
DIMENSIONI	1.642 X 830 X 1.270 MM/ 64,6 X 32,6 X 50,0 POLLICI
PESO	120,0 KG / 264,5 LIBBRE

IT



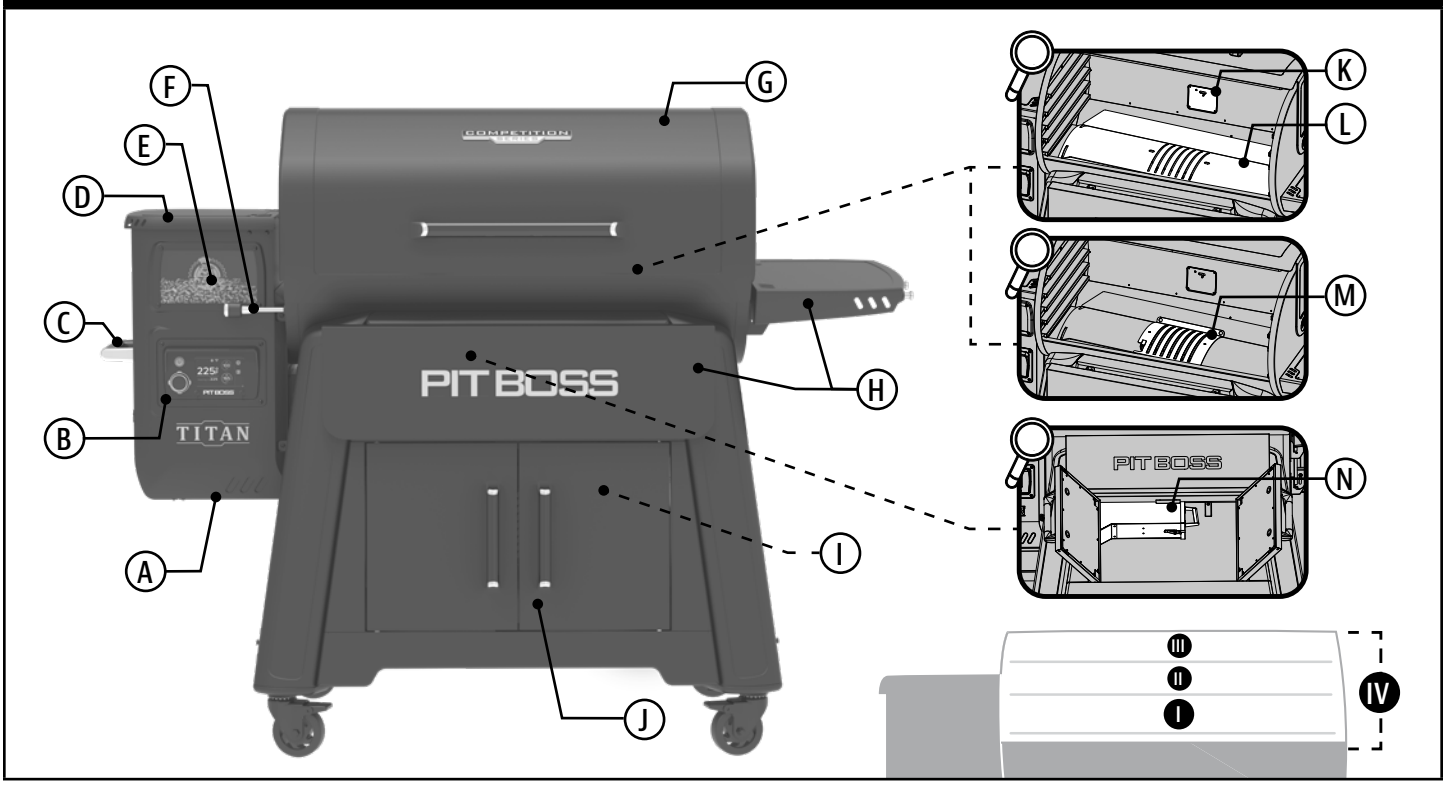
PAESI BASSI
Unit 8, De Hootkamp 8,
Hedel, NL 5321 JT
service-eu@dansons.com

STATI UNITI
8877 N Gainey Center Dr
Scottsdale, AZ 85258
480-923-9630

DANSONS

©2025 DANSONS US, LLC

CONOSCERE LA TUA GRIGLIA



A Pulizia della tramoggia
Metti un secchio grande, pulito e vuoto sotto la tramoggia. Tirare la maniglia di pulizia verso l'esterno per sbloccare la piastra scivolo di caduta per consentire lo svuotamento dei pellet dalla tramoggia. Passa da una miscela di pellet all'altra per modificare i tuoi profili di sapore durante la cottura.

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

C Maniglia tramoggia
Utilizzare questa maniglia incassata sulla tramoggia per inclinare e spostare la griglia da un'area all'altra. Rimuovere il pannello di accesso alla tramoggia per accedere ai componenti elettrici per la riparazione e la manutenzione.

D Tramoggia
Una tramoggia più grande per un'intera sessione di affumicatura. Lo schermo di protezione della tramoggia rompe eventuali grumi di carburante quando viene aggiunto. Usa il divisore della tramoggia per mescolare pellet di legno duro, componendo nuovi profili aromatici. Per ulteriori informazioni, vedere **Miscelazione di legni duri**.

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

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

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

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

I Secchiello di raccolta grasso
Aprire l'armadio del carrello per accedere al secchiello di raccolta grasso. Cattura il grasso di cottura dalla griglia per mantenere pulita l'area di cottura. Si rimuove facilmente dal beccuccio del carrello per svuotarlo.

J Armadio del carrello
Il robusto design dell'armadio a due ante è perfetto per tenere a portata di mano strumenti per barbecue e condimenti.

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

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

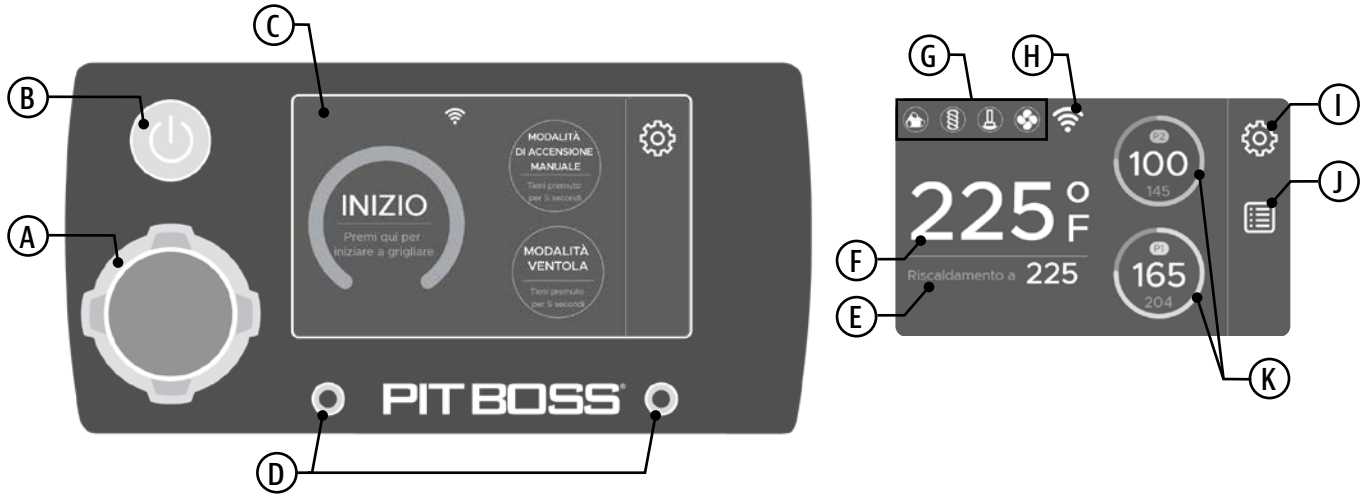
M Piastra di scorrimento Flame Broiler™
Il calore indiretto, o cottura a convezione, è possibile quando la piastra scorrevole copre le fessure della piastra principale. Infondi più sapore in grandi tagli di carne o cibi delicati con calore indiretto.

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

ZONA COTTURA

I	3.795 cm²/ 588,3 pollici²
II	3.795 cm² / 588,3 pollici²
III	2.884 cm²/ 447,1 pollici²
IV	10.474 cm²/ 1.623,7 pollici²

SCHEDA DI CONTROLLO



IT

A Manopola del controller
Navigare, aumentare o diminuire, effettuare selezioni e impostare valori. Ruotare la rotellina per scorrere le opzioni della schermata secondaria. Premere la manopola del controller per attivare una modifica della temperatura target della griglia. Una selezione lampeggerà in blu quando viene selezionata per la regolazione. Premere la manopola del controller per confermare/accettare il valore o la selezione scelta, facendola diventare bianca.

B Pulsante di accensione
Tenere premuto per un secondo per accendere, attivando la schermata iniziale per la selezione della modalità di cottura. Tenere premuto per tre secondi per spegnere, attivando il ciclo di raffreddamento. Il pulsante si illuminerà di blu se l'unità è collegata a una fonte di alimentazione.

C Display
Il touchscreen funge sia da centro informazioni che da menu per la scelta delle selezioni. Lo schermo è molto sensibile e richiede solo un tocco leggero per attivarlo e controllarlo. Durante l'uso, lo schermo mostrerà i menu e le selezioni appropriate per le opzioni scelte. Questa schermata iniziale verrà visualizzata per impostazione predefinita una volta accesa l'unità. Lo schermo del display entrerà in modalità salvaschermo se inattivo per 5 minuti.

D Porte di connessione della sonda carni
Inserire l'estremità dell'adattatore di una sonda carni in una delle porte di connessione. Sul display verrà visualizzata la lettura della sonda carni selezionata. La porta della sonda sinistra è P1 e la porta della sonda destra è P2.

E Temperatura target
Visualizza la temperatura target desiderata. Questa è la temperatura che viene selezionata utilizzando la manopola del controller.

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

G Icone di funzionamento
Un'icona è visibile quando un componente è in funzione. In caso di malfunzionamento di un componente, viene visualizzata una schermata di errore. Per assistenza, vedere **Risoluzione dei problemi** . Eseguire un test diagnostico al riavvio dell'unità.

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

I Impostazioni
Questo menu consente di accedere alle funzioni e ai dati di personalizzazione per la griglia. Queste impostazioni consentono di accedere alla modalità fumo e impostare l'impostazione P, regolare la luminosità dello schermo del display, cambiare la scala della temperatura, impostare lo screen saver, regolare la temperatura di avvio, cambiare la lingua e altro ancora.

J Menu
Questo menu dà accesso alla funzione Prime. Selezionando questo menu gli utenti avranno la possibilità di erogare un'alimentazione continua di pellet nella griglia o di alimentare i pellet per un periodo di tempo preimpostato.

K Letture della sonda carni
Queste due letture visualizzeranno le letture della temperatura delle sonde per carne programmabili collegate: il valore grande è la temperatura effettiva, il valore piccolo è la temperatura target. La lettura della sonda carni corrisponde alla porta di connessione selezionata.

CI SONO DOMANDE?

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

#12001

SCHERMATA INIZIALE



FIGURA 1: SCHERMATA INIZIALE

Schermata iniziale

Quando si avvia la griglia, la schermata iniziale verrà visualizzata dopo aver premuto il pulsante di accensione. La schermata iniziale visualizzerà le selezioni della modalità di cottura: modalità PID (include la modalità fumo), modalità di accensione manuale e modalità ventola. Una volta selezionata la modalità di cottura, il display passerà opportunamente alla schermata iniziale della modalità di cottura scelta.

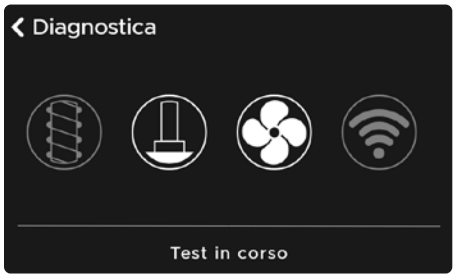


FIGURA 2: SCHERMATA DI ESECUZIONE DELLA DIAGNOSTICA

Esecuzione della diagnostica

È utile eseguire un rapido test diagnostico per aiutare gli utenti a determinare eventuali avvisi o malfunzionamenti prima del funzionamento dell'unità. Il test diagnostico può essere eseguito solo dalla schermata iniziale.

Per eseguire un test diagnostico:

1. Toccare l'icona del menu delle impostazioni nella schermata iniziale.
2. Selezionare Test diagnostico per iniziare il test. Il test potrebbe richiedere alcuni istanti.



FIGURA 3: SCHERMATA DIAGNOSTICA COMPLETATA

3. Al termine del test, annotare i risultati. Se è stato rilevato un malfunzionamento del dispositivo di accensione, scegliere la modalità di accensione manuale per continuare.

Per altri problemi, consultare **Risoluzione dei problemi** per ulteriori diagnosi e azioni correttive.

MODALITÀ DI COTTURA



FIGURA 4: SCHERMATA INIZIALE - MODALITÀ PID

Modalità PID

Questa è la modalità di funzionamento predefinita e regolare. Ciò consente alla sonda grill (sensore di temperatura) di controllare la quantità di carburante necessaria per raggiungere e mantenere la temperatura target desiderata.



FIGURA 5: SCHERMATA INIZIALE - MODALITÀ MANUALE

Modalità di accensione manuale

Se è stato rilevato un malfunzionamento o un guasto del dispositivo di accensione, scegliere la modalità di accensione manuale per continuare a utilizzare la griglia. Vedere **Procedura di accensione manuale**.



FIGURA 6: SCHERMATA INIZIALE - MODALITÀ VENTOLA

Modalità ventola

Usa la modalità ventola e un tubo di fumo (venduto separatamente) per aggiungere aromi di fumo profondi senza l'uso di calore (fumo freddo). Accendere un tubo affumicatore sulle griglie e lasciare che la ventola faccia circolare l'aria all'interno del cilindro della griglia.

In modalità ventilatore, le sonde per carne programmabili possono ancora essere utilizzate; tuttavia, è importante notare che alcune temperature target della sonda carni potrebbero non essere raggiunte a temperature di affumicatura più basse.

IMPOSTAZIONI



FIGURA 7: SCHERMATA DI MODIFICA DELL'IMPOSTAZIONE P

Impostazione P

La modalità PID è la modalità di funzionamento predefinita e regolare, ma gli utenti possono anche attivare la modalità fumo da questo menu. La selezione della modalità Smoke consente all'utente di controllare direttamente la velocità di ciclo dei pellet che alimentano il recipiente di combustione. Vedere **Affumicatura a basse temperature**.



FIGURA 8: SCHERMATA DI MODIFICA DEL DISPLAY

Display

Impostare la luminosità dello schermo in base alle proprie preferenze e selezionare la scala di temperatura. L'impostazione predefinita è Celsius (°C).



FIGURA 9: SCHERMATA DI MODIFICA DELLO SCREEN SAVER

Salvaschermo

Selezionare un intervallo di tempo dopo il quale ridurre la luminosità del display, quindi premere il pulsante di blocco per attivarlo. Lo schermo del display entrerà in modalità salvaschermo e lo schermo del display si bloccherà; tuttavia, le temperature effettive e della sonda rimarranno visibili. Quando si tocca lo schermo o la manopola del controller, scorrere per sbloccare il display.



FIGURA 10: SCHERMATA DI MODIFICA INIZIALE

Avvio

Questa opzione consente all'utente di modificare la temperatura di avvio predefinita. L'impostazione di fabbrica è 225°F (107°C). Utilizzare la manopola di controllo per modificare e selezionare una nuova temperatura di avvio, quindi selezionare ON per attivare il nuovo valore come temperatura di avvio predefinita.



FIGURA 11: SCHERMATA DI MODIFICA DELLA LINGUA

Lingua

Imposta le tue preferenze regionali. L'impostazione predefinita è l'inglese. Sono disponibili anche il francese e lo spagnolo.



FIGURA 12: SCHERMATA INFORMAZIONI

Informazioni

Accedi alle informazioni di assistenza e supporto sulla tua unità da inoltrare all'Assistenza clienti. Visualizza il numero di modello, il codice di avvio del programma e i criteri hardware univoci.

MENÙ

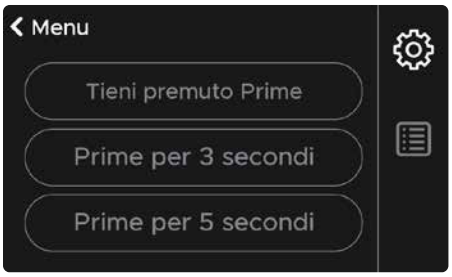


FIGURA 13: SCHERMATA DEL MENU

Menu Prime

Selezionando l'opzione Hold si avvia un'alimentazione continua di pellet, fino a un massimo di 30 secondi. Premerlo nuovamente per interrompere l'avanzamento della coclea. Le selezioni temporizzate vengono attivate per la durata indicata.

SONDE PER CARNE

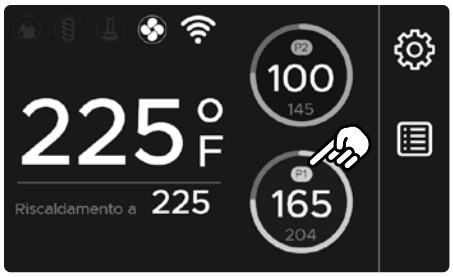


FIGURA 14: SCHERMATA INIZIALE - MODALITÀ PID

Sonde

Visualizza la lettura della temperatura delle sonde per carne programmabili collegate: il valore grande è la temperatura effettiva, il valore piccolo è la temperatura target. La lettura della sonda carni corrisponde alla porta di connessione selezionata. Nella schermata secondaria delle sonde, scegliere una preimpostazione (icone di animali) o utilizzare la manopola del controller per impostare la temperatura target desiderata.



FIGURA 15: SCHERMATA DI MODIFICA DELLE SONDE

La temperatura preimpostata di ciascuna proteina è la temperatura minima di cottura interna sicura per garantire la cottura.

L'anello esterno indica l'avanzamento del completamento dalla temperatura effettiva alla temperatura target desiderata, 0-100%. Per ulteriori informazioni, vedere **Uso della sonda carni**.

IT

OPERAZIONE

CONFIGURAZIONE

IT

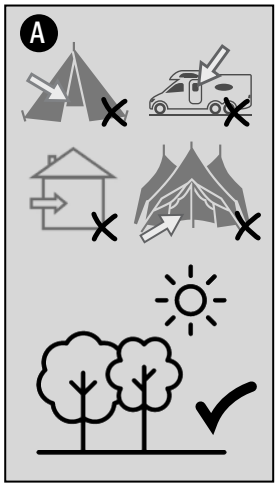
1. Con tutti gli elettrodomestici da esterno, le condizioni atmosferiche esterne giocano un ruolo importante nelle prestazioni della griglia e nel tempo di cottura necessario per perfezionare i pasti. Questo apparecchio a pellet di legno non deve essere posizionato sotto un soffitto o oggetti infiammabili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

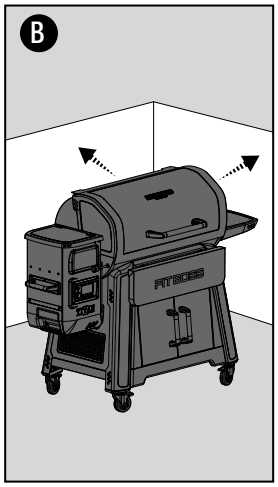
   Tutte le unità Pit Boss® devono mantenere una distanza minima di 914 mm (36 pollici) dalle costruzioni combustibili e questa distanza deve essere mantenuta mentre la griglia è operativa. (B)

2. Le parti si trovano in tutto il cartone di spedizione, anche sotto la griglia. Ispezionare la griglia, le parti e la confezione blister della viteria dopo la rimozione dal cartone di protezione per la spedizione. Eliminare tutti i materiali di imballaggio all'interno e all'esterno della griglia prima del montaggio, quindi esaminare e ispezionare tutte le parti facendo riferimento alla guida di montaggio.

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

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





CONNESSIONE ALL'APP

L'app consente di controllare e monitorare le temperature della griglia e della sonda carni con il dispositivo mobile. Goditi i vantaggi che la connettività mobile Pit Boss® ha da offrire! Segui queste istruzioni su come collegare la tua griglia all'app Pit Boss® con il tuo dispositivo Android™ o iOS®:

1. Scarica l'app Pit Boss®. Apri l'app. Seguire le istruzioni e i suggerimenti per una corretta configurazione. I nuovi utenti verranno indirizzati a creare un account e ad effettuare l'accesso. Scegli "Consenti sempre" la posizione e i servizi Bluetooth per una migliore esperienza con la connettività mobile.
2. Seleziona il tuo modello di grill. Entro la portata del Bluetooth® o del Wi-Fi (9 m/30 piedi), l'app Pit Boss® rileva automaticamente l'unità. Seleziona "Sì" quando ti viene chiesto di "Aggiungi griglia?". Collegare l'unità a una fonte di alimentazione e accenderla. Seleziona la griglia corretta dall'elenco una volta accoppiata. Dai un nome alla tua griglia (es. Il mio affumicatore) e selezionare "Continue" (Continua).
3. Seleziona e connettiti alla tua rete Wi-Fi. L'app Pit Boss® necessita di un segnale a 2,4 GHz per connettersi. Questo aggiungerà il tuo modello di grill all'elenco delle unità accoppiate.

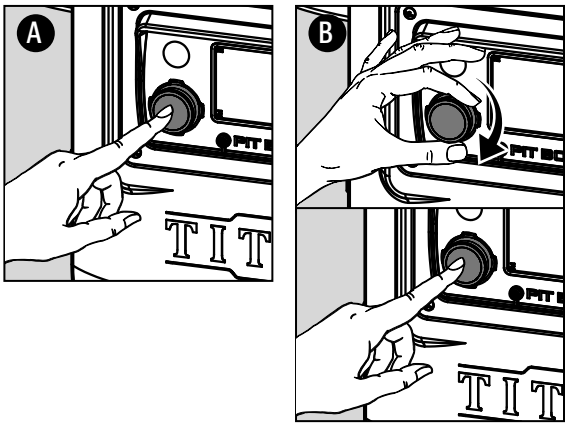
   IMPORTANTE: eventuali problemi con la connessione Wi-Fi devono essere risolti con il tuo provider di servizi Internet. Pit Boss® non fornisce assistenza o risoluzione dei problemi relativi al Wi-Fi.

4. Dopo la conferma della connessione mobile , l'app potrebbe richiedere di eseguire un aggiornamento del firmware. Selezionare "OK". Gli aggiornamenti del firmware consentono il funzionamento efficiente della programmazione, la correzione di eventuali bug e l'aggiornamento delle funzioni di sicurezza.
5. Una volta completato l'aggiornamento del firmware, puoi iniziare a controllare la tua griglia direttamente tramite l'app Pit Boss®.

IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA

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

1. Premere la manopola del controller o toccare la temperatura effettiva sullo schermo. La temperatura target lampeggia per indicare che è attiva. **(A)**
2. Ruotare la manopola del controller per impostare il valore della temperatura target sulla temperatura desiderata. Una volta raggiunta la temperatura target desiderata, premere nuovamente la manopola del controller o toccare la temperatura effettiva per confermare. **(B)**



IT

UTILIZZANDO LE SONDE PER CARNE

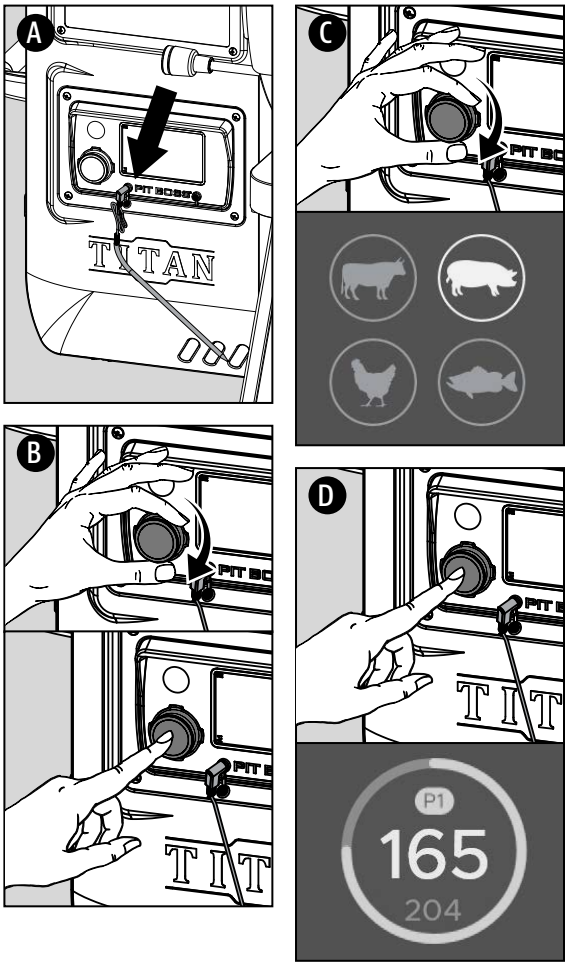
Una sonda carni misura la temperatura interna di un taglio di carne. Collegare l'adattatore della sonda carni alla porta di connessione della sonda carni e assicurarsi che sia inserito completamente nella spina. facendolo scattare in posizione. Inserire la sonda carni in acciaio inossidabile nella parte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

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

Segui questi passaggi per impostare la temperatura target della sonda carni:

1. Inserire l'estremità dell'adattatore di una sonda carni in una porta di connessione sul controller. **(A)**
2. Toccare lo schermo del display o ruotare la manopola del controller per selezionare la sonda carni desiderata (P1 o P2) sullo schermo del display. Premere la manopola del controller per effettuare la selezione. **(B)**
3. Utilizzare la manopola del controller per scegliere una preimpostazione (icone di animali) e impostare la temperatura target desiderata.**(C)** La lettura della temperatura della sonda carni selezionata lampeggerà in blu durante la modifica.
4. Una volta raggiunta/scelta la temperatura target desiderata della sonda carni, bloccarla premendo la manopola del controller. Il display torna alla schermata principale e mostra le letture delle sonde carni programmabili collegate: il valore grande è la temperatura effettiva, quello piccolo è la temperatura target. **(D)**

NOTA: Le temperature preimpostate per le proteine sono impostate in base agli standard di cottura USDA. Per garantire una cottura ottimale degli alimenti, controllarli al termine del tempo di cottura. Se il cibo ha bisogno di più cottura, o ne ha bisogno di meno, regola il tempo di cottura di conseguenza.



P1 e P2 sono sonde carni programmabili. Impostare la temperatura target desiderata per la sonda carni. Quando questa raggiunge la temperatura target, viene emesso un segnale acustico e viene visualizzata l'icona di una campanella. Scollegare e ricollegare la spina per azzerare l'icona della campanella.

ADESCAMENTO DELLA COCLEA

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

1. Aprire il coperchio della tramoggia. Assicurarsi che non vi siano corpi estranei nella tramoggia o che ostruiscano il sistema di alimentazione della coclea.
2. Individua il recipiente di combustione nella parte inferiore della griglia a pellet. Controllare il fermo della fibbia sul recipiente di combustione rimovibile per accertarsi che abbia una buona tenuta.
3. Collegare il cavo di alimentazione a una fonte di alimentazione.
4. Tenere premuto il pulsante di accensione per un secondo per accendere l'unità. Toccare l'icona del menu Impostazioni nella schermata Start. Selezionare Test diagnostico per iniziare il test.
5. Una volta verificato il corretto funzionamento di tutti i componenti elettrici, spegnere la griglia.
6. Riempire la tramoggia con pellet per barbecue di legno duro naturale.
7. Tenere premuto il pulsante di accensione per un secondo per accendere l'unità. Selezionare Modalità PID (uso regolare) dalla schermata iniziale. Toccare l'icona del menu delle impostazioni nella schermata iniziale. Seleziona Prime. Seleziona l'opzione di cinque secondi e ripeti finché non senti i pellet cadere dalla coclea nel recipiente di combustione.
8. Ora puoi spegnere la griglia. Assicurati di lasciare che la griglia rimanga collegata fino al termine del ciclo di spegnimento. Una volta che la ventola si spegne, la griglia ha completato il ciclo di spegnimento ed è sicuro scollegare la griglia.
9. La tua griglia è ora preparata e pronta per l'uso! Se si tratta del primo utilizzo della griglia, procedere con la sterilizzazione della griglia.

PRIMO UTILIZZO (STERILIZZAZIONE)

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

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



CI SONO DOMANDE?

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



#12001

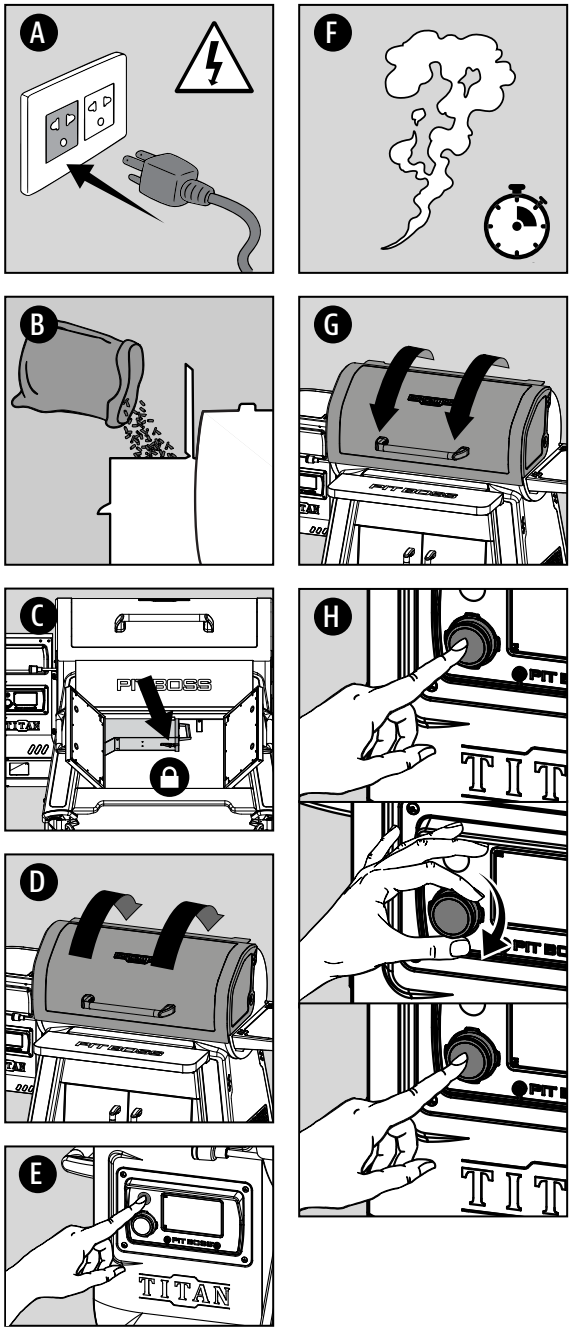
MODALITÀ PID (USO REGOLARE)

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

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

Seguire questi passaggi per un uso regolare della griglia:

1. Verificare che la coclea sia innescata. In caso contrario, adescare la coclea.
2. Collegare il cavo di alimentazione a una fonte di alimentazione con messa a terra. **(A)**
3. Apri il coperchio del serbatoio per controllare il livello di pellet. Se necessario, riempire con pellet di legno duro naturale per barbecue. **(B)**
4. Controllare il fermo della fibbia sul recipiente di combustione rimovibile. Assicurarsi che sia fissato (bloccato) per una buona tenuta. **(C)**
5. Aprire il coperchio della griglia. **(D)**
6. Tenere premuto il pulsante di accensione per un secondo per accendere l'unità. **(E)** Selezionare Modalità PID (uso regolare) dalla schermata iniziale. In questo modo si attiverà il ciclo di avvio:
    - La scheda di controllo gestirà il sistema di alimentazione della coclea e la ventola fornirà aria al recipiente di combustione.
    - **Il coperchio deve rimanere aperto durante il ciclo di avviamento.**
    - La griglia inizia a produrre fumo durante il ciclo di avvio. **(F)** Per essere certi che il ciclo di avvio sia iniziato correttamente, controllare se si avverte un fruscio simile a quello di una torcia e notare se viene prodotto un po' di calore.
7. Una volta che il fumo bianco e denso si è dissipato, il ciclo di avviamento è completo. Chiudere il coperchio della griglia. **(G)**
8. Premere la manopola del controller. Ruotare la manopola del controller per modificare il valore della temperatura target alla temperatura desiderata. Una volta raggiunta la temperatura target desiderata, bloccarla premendo nuovamente la manopola del controller e iniziare a grigliare! **(H)**



SUGGERIMENTO: Utilizzare la funzione Prime per attivare un'alimentazione extra di pellet al recipiente di combustione. Si può ricorrere a questa operazione per introdurre più combustibile prima di aprire il coperchio del cilindro per un più rapido recupero del calore.

IT

MODALITÀ FUMO

Quando la griglia è in modalità PID, la velocità di alimentazione del pellet viene regolata attentamente dalla scheda di controllo, riducendo al minimo le fluttuazioni di temperatura. Il passaggio alla modalità di affumicatura della griglia permette all'utente di accentuare il sapore affumicato degli alimenti. Tuttavia, la temperatura subirà alcune fluttuazioni a causa della maggiore quantità di fumo richiesta. Gli utenti possono scegliere la modalità Smoke all'inizio di una cottura o durante una cottura.

Avvio di una cottura in modalità fumo:

1. Seguire le istruzioni della modalità PID (uso regolare) per accendere l'unità. Lasciare che la griglia esegua il ciclo di avvio. La temperatura di avvio predefinita è di 107 °C/225 °F. Questa temperatura permette di ottenere un fuoco intenso nel recipiente di combustione. Una volta che il fumo bianco e denso si è dissipato, il ciclo di avviamento è terminato.
2. Successivamente, selezionare **Impostazioni > Impostazione P > Modalità di affumicatura**. Questo attiverà una modalità timer per creare più fumo (con meno/minimo calore).
   - Per diffondere il fumo a una temperatura più bassa, abbassare la temperatura target a 65 °C/150 °F attivando i valori dell'impostazione P. I valori di impostazione P sono regolabili solo quando la temperatura target è impostata su 65°C / 150°F.
3. Continuare la cottura in modalità Fumo, se si preferisce. Una volta terminata l'aggiunta di fumo o se si desidera tornare indietro, selezionare **Impostazioni > Impostazione P > Modalità PID**.

Poiché le condizioni ambientali possono influenzare la temperatura interna di cottura del grill, possono esserci picchi e valli più elevati nelle letture della temperatura, ma imparare a utilizzare il valore P-Setting in base alla propria posizione geografica è molto vantaggioso. Regolare il valore dell'impostazione P in base alla temperatura ambiente (esterna). Il valore predefinito è P4.

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

  NOTA: Monitorare attentamente il recipiente di combustione, poiché aumentare troppo o troppo rapidamente l'impostazione P può causare lo spegnimento completo del fuoco.
- Se il clima ambientale è più fresco, abbassare l'impostazione P per aumentare la frequenza di alimentazione dei pellet al recipiente di combustione. Un'impostazione più bassa viene utilizzata per compensare le temperature più fresche in cui la temperatura ambiente esterna ridurrà o indebolirà l'intensità del calore prodotto all'interno della griglia.

  SUGGERIMENTO: L'abbassamento dell'impostazione P può anche ridurre al minimo le oscillazioni di temperatura in condizioni meteorologiche esterne variabili.

VELOCITÀ DI CICLO DELLA COCLEA (SECONDI)

		ACCESO	SPENTO
P7	☼-☼-☼	18	150
P6	☼-☼	18	140
P5	☼	18	130
P4		18	115
P3	❄	18	100
P2	❄❄	18	85
P1	❄❄❄	18	70
P0	❄❄❄❄	18	55

Passaggio alla modalità fumo durante una cottura:

1. Selezionare **Impostazioni > Impostazione P > Modalità di affumicatura**. Verrà attivata una modalità temporizzata per creare più fumo.
   - Anche se sei passato alla modalità Fumo, la temperatura target della griglia rimane la stessa.
2. Continuare la cottura in modalità Fumo, se si preferisce. Se sei soddisfatto della tua infusione extra di fumo o desideri tornare indietro, seleziona **Impostazioni > P Impostazioni > Modalità PID** .

MODALITÀ DI ACCENSIONE MANUALE

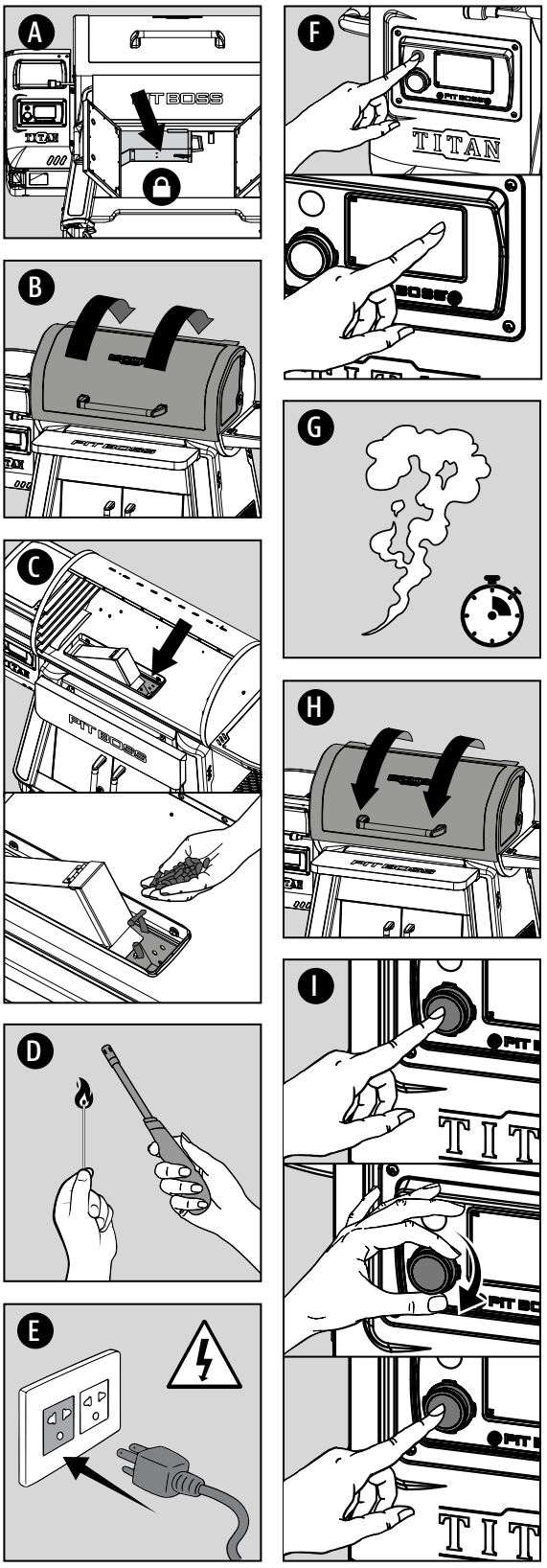
Se per qualsiasi motivo il dispositivo di accensione elettrico si guasta, avviare la griglia utilizzando il metodo di accensione manuale.

Seguire questi passaggi per utilizzare in sicurezza la griglia senza un dispositivo di accensione funzionante:

1. Verificare che la coclea sia innescata. In caso contrario, adescare la coclea.
2. Aprire il coperchio della tramoggia. Riempire la tramoggia con pellet secco per barbecue, al 100% di legno naturale.
3. Controllare il fermo della fibbia sul recipiente di combustione rimovibile. Assicurarsi che sia fissato (bloccato) per una buona tenuta. **(A)**
4. Aprire il coperchio della griglia. **(B)** Rimuovere i componenti di cottura per esporre il recipiente di combustione. Controllare il recipiente di combustione per accertarsi che non vi siano ostruzioni. Mettere una generosa manciata di pellet nel recipiente di combustione **(C)**. Cospargere il pellet con una sostanza di innesco in gel o un'altra sostanza di innesco del pellet appropriata. Sono idonee anche piccole quantità di sostanze di innesco solide, ad esempio un composto di segatura e cera o trucioli di legno. Aggiungere un'altra piccola quantità di pellet nel recipiente di combustione.

   AVVERTENZA: non usare alcol, benzina di nessun genere, combustibile liquido per accendini o cherosene per accendere o ravvivare il fuoco nella griglia.
5. Per accendere il contenuto del recipiente di combustione usare un fiammifero lungo o un accendino dal manico lungo. **(D)** Lasciar bruciare la sostanza di innesco per 3-5 minuti.

   ATTENZIONE: Non tentare di aggiungere altro accendifuoco nel recipiente di combustione. per evitare incidenti.
6. Riposizionare rapidamente e con attenzione i componenti di cottura all'interno del corpo della griglia.
7. Collegare il cavo di alimentazione a una fonte di alimentazione dotata di messa a terra. **(E)**
8. Tenere premuto il pulsante di accensione per un secondo per accendere l'unità. Selezionare la modalità di accensione manuale nella schermata iniziale. **(F)** In questo modo si attiverà il ciclo di avvio:
   - La scheda di controllo gestirà il sistema di alimentazione della coclea e la ventola fornirà aria al recipiente di combustione.
   - **Il coperchio deve rimanere aperto durante il ciclo di avviamento.**
   - La griglia inizia a produrre fumo durante il ciclo di avvio. **(G)** Per essere certi che il ciclo di avvio sia iniziato correttamente, controllare se si avverte un fruscio simile a quello di una torcia e notare se viene prodotto un po' di calore.
9. Una volta che il fumo bianco e denso si è dissipato, il ciclo di avviamento è completo. Chiudere il coperchio della griglia. **(H)**
10. Premere la manopola del controller. Ruotare la manopola del controller per impostare il valore della temperatura target sulla temperatura desiderata. Una volta raggiunta la temperatura target desiderata, premere nuovamente la manopola del controller per confermare e iniziare a grigliare. **(I)**



IT

COTTURA E AFFUMICATURA A CALDO

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

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

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



Fotografare questo grafico come riferimento. Puoi ringraziarci più tardi!

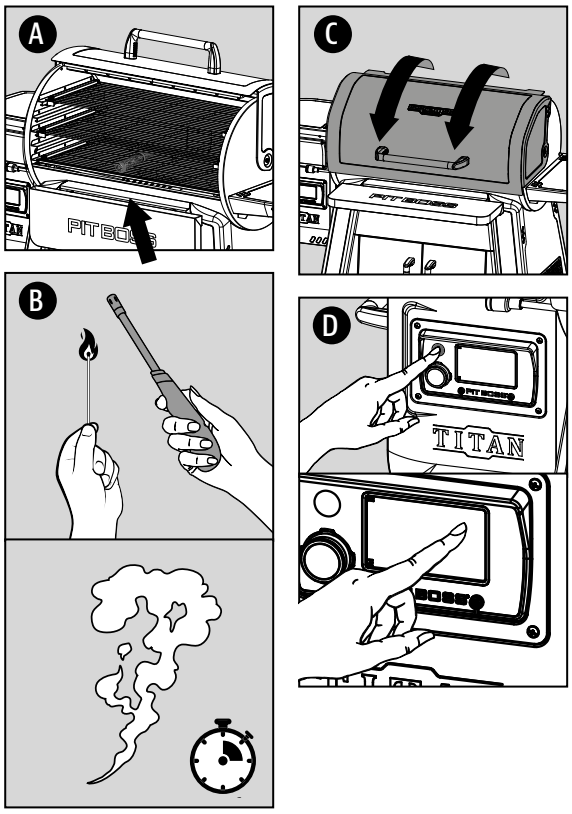
MODALITÀ VENTOLA

L'affumicatura a freddo permette di esaltare l'aroma di affumicatura a legno in qualsiasi verdura, carne o formaggio. Usa un tubo fumogeno Pit Boss® o un labirinto per fumatori A-Maze-N per fumare senza l'esposizione al calore nella griglia. I tempi di affumicatura a freddo vanno tipicamente da 2 a 12 ore. Tuttavia, a volte possono essere più lunghi. Alimenti come formaggi, spezie e verdure in genere richiedono meno tempo. Le carni, come pancetta e prosciutto, verranno affumicate per un periodo di tempo più lungo.

Seguire questi passaggi per utilizzare la modalità ventola per l'affumicatura a freddo:

1. Riempire un tubo affumicatore Pit Boss® con pellet di legno duro seguendo le istruzioni del prodotto.
2. Aprire il coperchio della griglia. Posizionare il tubo fumi Pit Boss® direttamente sulle griglie di cottura **(A)**. Assicurati che sia in piano in modo che bruci costantemente.
3. Accendere i pellet attraverso l'estremità aperta. **(B)** Una volta che è apparsa una piccola fiamma, lasciare che la fiamma bruci per 10 minuti. Soffia delicatamente sulla brace per assicurarti che i pellet brucino bene.
4. Dopo 10 minuti e quando i pellet stanno bruciando bene, soffiare sulla fiamma fino a spegnerla e aggiungere i cibi alla griglia. Chiudere il coperchio della griglia **(C)**.
5. Premere il pulsante di accensione per accendere l'unità. Selezionare Modalità ventola dalla schermata iniziale **(D)**. Questo accenderà la ventola per un flusso d'aria continuo.

IMPORTANTE: il tubo affumicatore Pit Boss® e l'affumicatore A-Maze-N sono generatori di fumo pensati esclusivamente per produrre fumo. Non producono abbastanza calore per cuocere i cibi. La maggior parte degli alimenti avrà comunque bisogno di una fonte di calore per la cottura.

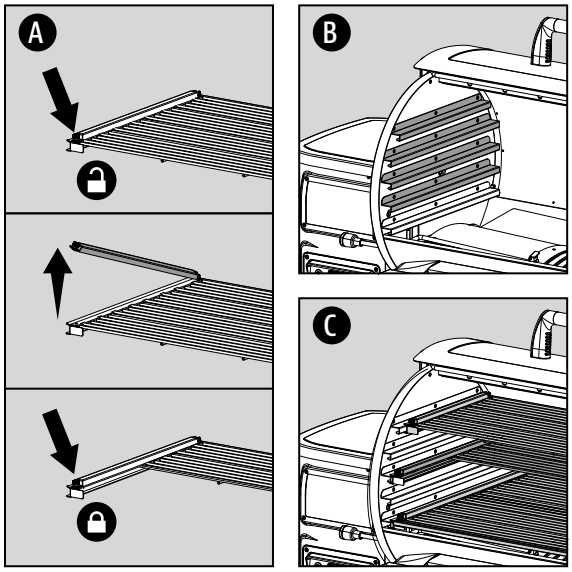


SISTEMA DI RETE FLESSIBILE

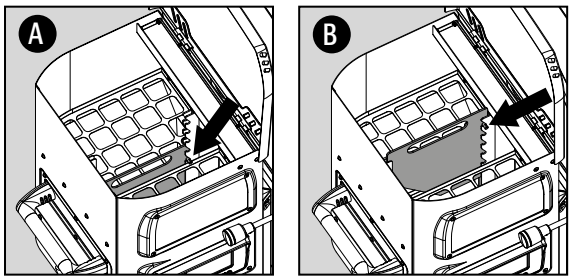
Dai ripiani regolabili alle sezioni rimovibili, il sistema di griglie flessibile può essere personalizzato per ogni esigenza. Grazie ai telati indipendenti e rimovibili su ogni livello, è possibile cambiare la disposizione della griglia e ottenere più spazio di cottura, il tutto in pochi minuti. Converti facilmente la tua griglia per adattarla a diversi tipi di cibo, offrendoti flessibilità di cottura per le esigenze quotidiane e le occasioni speciali.

- Le due griglie grandi comprendono quattro telai indipendenti, mentre la griglia superiore comprende tre telai indipendenti, offrendo un'ampia flessibilità sul piano orizzontale. Le barre della griglia, progettate con cura, possono essere sollevate allentando la relativa vite di blocco. Rimuovere uno o più telai della griglia, abbassare la barra della griglia e fissare nuovamente la vite nella posizione di blocco. **(A)** Ogni livello può anche essere estratto a metà, se i cibi non sono più raggiungibili.
- Sul piano verticale, è possibile scegliere una delle staffe della griglia per una flessibilità ottimale in altezza. **(B)** L'altezza tra i livelli delle staffe permette di inserire teglie basse o cibi più bassi.

SUGGERIMENTO: se si cucinano cibi alti, ad esempio un tacchino o un pollo alla birra, rimuovere due telai dalla griglia di cottura centrale per liberare spazio in altezza, lasciando comunque spazio su quel livello per altri cibi. **(C)**



MISCELAZIONE DI LEGNI DURI



Che tu preferisca un fumo forte o sottile, o un aroma dolce o salato, mescolare i pellet di legno duro darà nuovi profili aromatici al tuo cibo. La miscelazione di più tipi di pellet può apportare diversi aromi di affumicatura, migliorando notevolmente il sapore dei cibi cotti al barbecue.

Per provare a mescolare i legni duri, seguire questi passaggi:

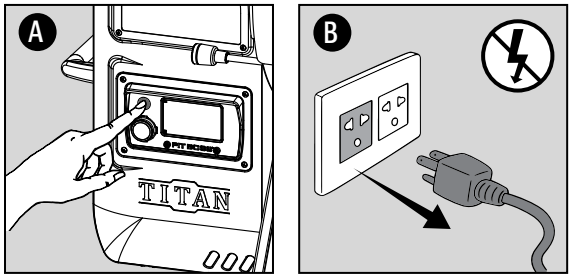
1. Inizia con una tramoggia vuota. Inserire il divisore a tramoggia nel livello più basso. **(A)**

   NOTA: La tacca più bassa avrà la distribuzione più uniforme dei pellet da ogni scomparto. I livelli più alti aggiungono una miscela di pellet meno equilibrata. (B)

2. Aggiungere il sapore dominante del pellet allo scomparto posteriore del serbatoio. Aggiungere un sapore secondario di pellet allo scomparto anteriore (finestra del vetro spia) del serbatoio.
3. Procedere con l'adescamento della tramoggia e iniziare a utilizzare regolarmente la griglia.

NOTA: per risultati ottimali, annotare ciò che è stato cucinato, il tipo di pellet utilizzati, l'altezza del livello del divisore a tramoggia e con quali risultati. Regolarsi in base al gusto per le volte successive e continuare a sperimentare con diverse miscele di legni duri.

ARRESTO



Seguire questi passaggi per spegnere in sicurezza la griglia:

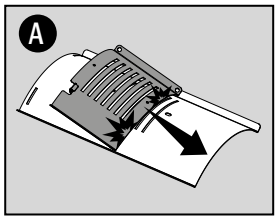
1. Tenere premuto il pulsante di accensione per tre secondi per spegnere l'unità. **(A)**
   - Il grill inizierà il suo ciclo di spegnimento automatico. Il sistema a coclea smetterà di alimentare il carburante, la fiamma si spegnerà e la ventola continuerà a funzionare fino al completamento del ciclo di spegnimento.
2. Una volta completato il ciclo di spegnimento (la ventola si spegne), scollegare il cavo di alimentazione. **(B)**

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

CURA E MANUTENZIONE

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

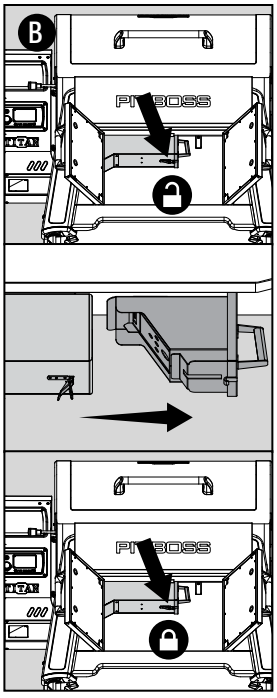
Interno della griglia

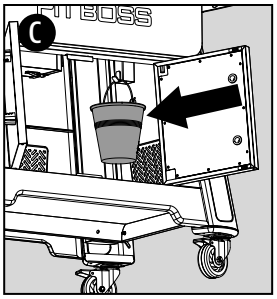


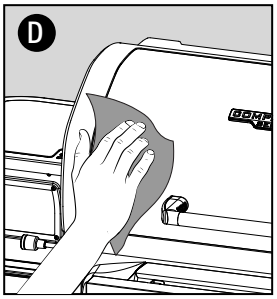
- Utilizzare una spazzola per la pulizia della griglia per rimuovere il cibo o gli accumuli dalle griglie di cottura. È preferibile eseguire questa operazione quando le parti sono ancora calde dopo la cottura.
- Gli incendi di grasso sono causati da troppi detriti caduti sui componenti di cottura della griglia. Utilizzare la piastra di scorrimento del parafiamma per raschiare la piastra principale e viceversa **(A)**. Rimuovere i detriti dall'interno del cilindro con un aspirapolvere a umido/asciutto. Per una pulizia più profonda, utilizzare Pit Boss® Cleaner & Degreaser per l'interno e l'esterno della griglia.

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

Griglia esterna



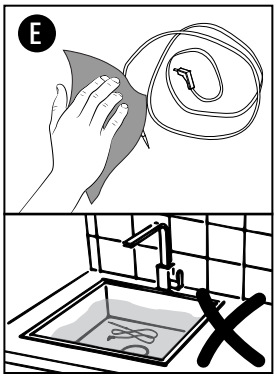


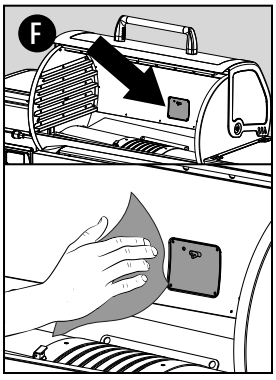


- Sotto il cilindro della griglia è presente un recipiente di combustione rimovibile, che consente di accedere e facilmente pulire il recipiente di combustione. Per rimuoverlo, rilasciare il fermo della fibbia dal gancio. Tenendo la maniglia, far scorrere il recipiente di combustione rimovibile lontano dalla fibbia, quindi tirare verso il basso per rimuoverlo. Una volta svuotato, sollevare il recipiente di combustione in posizione e inserirlo di nuovo sotto il cilindro della griglia, quindi far scorrere il recipiente di combustione verso la fibbia. Fissare il gancio con il fermo della fibbia per garantire una tenuta adeguata. **(B)**

  ATTENZIONE: Questa funzione può essere utilizzata solo quando il grill si è raffreddato.
- Controlla spesso il secchiello di raccolta grasso e puliscilo se necessario. Tenere conto del tipo di cottura. **(C)**
- Pulisci la griglia dopo ogni utilizzo **(D)**. Utilizzare acqua calda e sapone per rimuovere il grasso. Non utilizzare detergenti per forno, detergenti abrasivi o spugne abrasive per la pulizia sulle superfici esterne della griglia. Tutte le superfici verniciate non sono coperte da garanzia, ma rientrano piuttosto nelle operazioni di manutenzione generale. In caso di graffi sulla vernice, usura o sfaldamento della finitura, tutte le superfici verniciate possono essere ritoccate utilizzando una vernice per barbecue ad alta temperatura.
- Una copertura per griglia è la migliore protezione contro le intemperie e gli inquinanti esterni. Quando l'unità non è in uso o viene riposta per un lungo periodo di tempo, conservare l'unità coperta in un garage o in un capanno.

Sonde

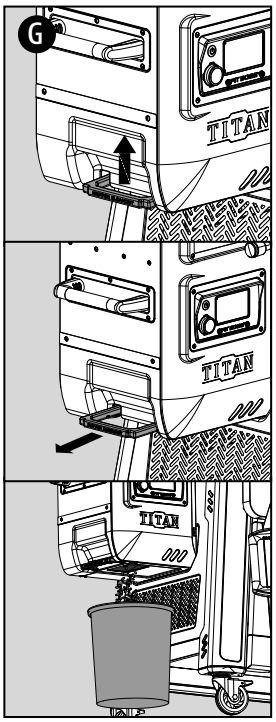


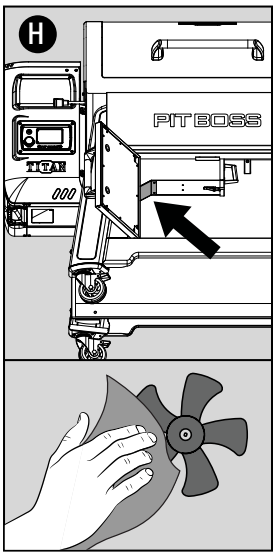


- Pulisci la sonda carni dopo ogni utilizzo. I fili della sonda carni non in uso devono essere arrotolati in modo da formare rotoli larghi e allentati. Se attorcigliati o piegati, i fili della sonda possono danneggiarsi. Non introdurre la sonda in lavastoviglie e non immergerla in acqua. I fili interni danneggiati dall'acqua causano il corto circuito della sonda carni e false letture. **(E)**
- Rimuovere le griglie di cottura. Controllare la sonda della griglia (sensore) all'interno del corpo della griglia principale, al centro della parete posteriore, e pulire il grasso o i residui eventualmente presenti. **(F)**
- Se una sonda è danneggiata, sostituirla.

Gruppo tramoggia

- La tramoggia è dotata di una funzione di pulizia per facilitare la pulizia e consentire di passare facilmente a pellet con aromi diversi. Per svuotare, individuare la maniglia di pulizia sul lato posteriore della tramoggia. Posizionare un secchio pulito e vuoto sotto la tramoggia, perché i pellet usciranno dal fondo. Tirare la maniglia di pulizia della tramoggia per sbloccare la piastra di accesso e consentire lo svuotamento dei pellet da sotto. Dopo lo svuotamento, sollevare la maniglia di pulizia della tramoggia e spingere verso l'interno per bloccare la piastra di accesso in posizione chiusa. **(G)**
- Si consiglia di rimuovere tutto il pellet dal serbatoio e dal sistema a coclea se la griglia non verrà utilizzata per un lungo periodo di tempo. Questo può essere fatto svuotando la tramoggia e facendo funzionare la griglia su una tramoggia vuota, fino a quando tutto il pellet non si è svuotato dal tubo della coclea.
- Controllare e pulire eventuali detriti dalla presa d'aria della ventola, che si trova nella parte inferiore della funzione di pulizia della cenere, all'interno dell'involucro del carrello della griglia. Una volta rimosso il pannello di accesso alla ventola, rimuovere accuratamente eventuali accumuli di grasso direttamente sulle pale della ventola. Usare acqua tiepida e sapone per tagliare la fuliggine e il grasso. Ciò garantisce che il flusso d'aria sia pulito e sufficiente per il sistema di combustione. **(H)**





SCHEDA INFORMATIVA SULLA MANUTENZIONE DELLA GRIGLIA

ELEMENTO	FREQUENZA DELLA PULIZIA	METODO DI PULIZIA
Ventola di aspirazione dell'aria	Ogni pochi mesi	Polvere, panno e acqua saponata
Sistema di alimentazione coclea	Quando il sacchetto del pellet è vuoto	Attendere che la coclea espella la segatura, lasciando la tramoggia vuota
Fondo della griglia principale	Ogni 5-6 grigliate	Rimuovere i residui in eccesso con una paletta o con un aspirapolvere a umido/secco
Recipiente di combustione	Ogni 2-3 grigliate	Rimuovere i residui in eccesso con una paletta o con un aspirapolvere a umido/secco
Griglie di cottura	Dopo ogni grigliata	Bruciare i residui in eccesso, utilizzare uno scovolo di metallo
Flame Broiler™	Ogni 5-6 grigliate	Raschiare la piastra principale con l'elemento scorrevole, non lavare
Secchiello di raccolta grasso	Dopo ogni grigliata	Panno e acqua saponata
Sonda della griglia (sensore)	Ogni 2-3 grigliate	Panno e acqua saponata
Componenti elettrici tramoggia	Una volta all'anno	Spolverare l'interno, detergere le lame della ventola con acqua e sapone
Ripiani	Dopo ogni grigliata	Panno e acqua saponata

Fotografare questo grafico come riferimento.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Una corretta pulizia, manutenzione e l'uso di carburante pulito, asciutto e di qualità eviteranno problemi operativi comuni. Quando la griglia Pit Boss® viene utilizzata in modo non corretto o raramente, possono risultare utili i seguenti suggerimenti per la risoluzione dei problemi.

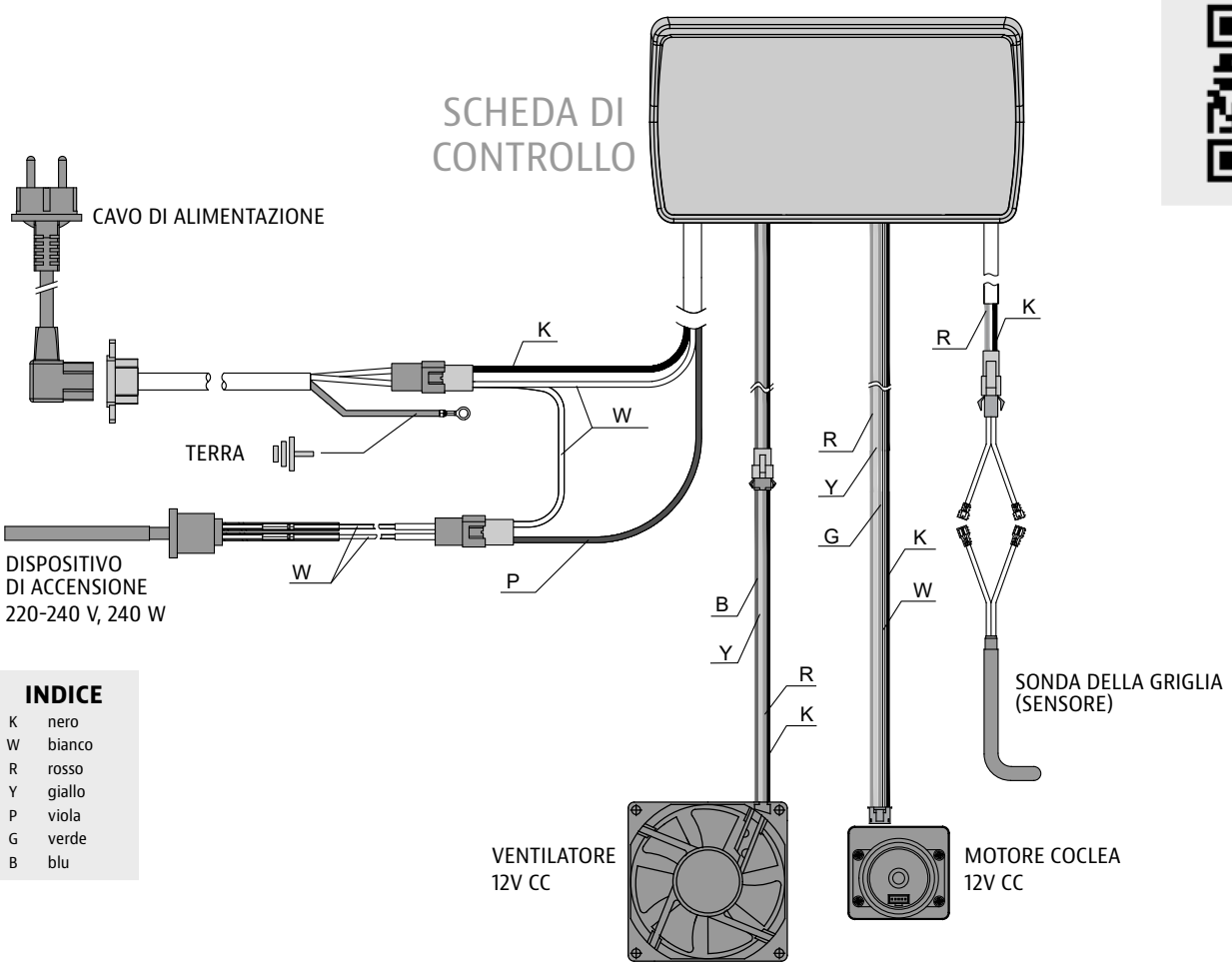
ATTENZIONE: scollegare sempre il cavo elettrico prima di aprire la griglia per qualsiasi lavoro di ispezione, manutenzione, pulizia o assistenza. Assicurarsi che la griglia si sia raffreddata completamente per evitare incidenti.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
Nessuna spia di alimentazione sulla scheda di controllo	Unità non collegata a una fonte di alimentazione	Assicurarsi che l'unità sia collegata a una fonte di alimentazione funzionante. Garantire un servizio di almeno 10 amp. Assicurarsi che tutti i collegamenti dei cavi siano saldamente collegati e asciutti.
	Fusibile bruciato sulla scheda di controllo	Rimuovere le quattro viti che tengono in posizione la scheda di controllo. Tirare con cautela la scheda di controllo in avanti per ispezionare la parte posteriore. Controllare se il fusibile è rotto o se il filo è nero. In caso affermativo, il fusibile deve essere sostituito manualmente.
	Scheda di controllo difettosa	La scheda di controllo deve essere sostituita. Contatta l'Assistenza clienti per una parte di ricambio.
Il fuoco non si accende nel recipiente di combustione	La temperatura di avviamento è impostata su un valore troppo basso	Controllare la temperatura di avviamento. Se l'impostazione è troppo bassa, sarà difficile che il dispositivo di accensione riesca ad accendere i pellet. Si consiglia di impostare non meno di 225°F (107°C), poiché la coclea alimenterà abbastanza pellet per accendere un fuoco nel recipiente di combustione.
	La coclea non è adescata	Prima di utilizzare l'unità per la prima volta o ogni volta che il serbatoio è completamente svuotato, la coclea deve essere adescata per consentire ai pellet di riempire il tubo della coclea. Se la coclea non è adescata, il dispositivo di accensione si disattiva prima che i pellet raggiungano il recipiente di combustione. Seguire la procedura di adescamento della coclea.
	Dispositivo di accensione non installato correttamente	Rimuovere i componenti di cottura dal cilindro principale. Verificare visivamente che il dispositivo di accensione sia a filo con il relativo tubo. Se il funzionamento non è corretto, contattare il Servizio clienti per ricevere assistenza o una parte sostitutiva.
La griglia non raggiungerà o manterrà unatemperatura stabile	Flusso d'aria insufficiente nel recipiente di combustione	Controllare che il recipiente di combustione non presenti accumuli di cenere o ostruzioni. Seguire le istruzioni di cura e manutenzione per l'accumulo di ceneri. Controllare la ventola. Assicurarsi che funzioni correttamente e che la presa d'aria non sia ostruita. Seguire le istruzioni di cura e manutenzione se è sporca. Controllare il motorino della coclea per verificare che funzioni e controllare che il tubo della coclea non sia ostruito. Una volta eseguiti tutti i passaggi precedenti, avviare la griglia e attendere 10 minuti. Controllare che la fiamma prodotta sia vivida e scoppiettante.
	Recipiente di combustione rimovibile non installato correttamente	Controllare sotto il cilindro della griglia per verificare che il recipiente di combustione rimovibile sottostante sia posizionato correttamente e abbia una buona tenuta. Seguire le istruzioni per la cura e la manutenzione per l'accumulo di cenere, il corretto fissaggio del fermo della fibbia e la corretta installazione. Contattare l'Assistenza clienti per un pezzo di ricambio se danneggiato.
	Mancanza di carburante, scarsa qualità del carburante, ostruzione nel sistema di alimentazione	Controllare la tramoggia per verificare che il livello del carburante sia sufficiente e rabboccare se basso. Se la qualità dei pellet di legno duro è scarsa o la lunghezza dei pellet è troppo lunga, ciò può causare un'ostruzione nel sistema di alimentazione. Rimuovere i pellet e seguire le istruzioni per la cura e la manutenzione.
	Sonda della griglia (sensore)	Controllare lo stato della sonda della griglia (sensore). Seguire le istruzioni di cura e manutenzione se è sporca. Contattare l'Assistenza clienti per un pezzo di ricambio se danneggiato.
La bassa temperatura della griglia è ancora troppo elevata.	L'impostazione P è troppo bassa	Regolare l'impostazione P dall'interno delle impostazioni. Aumentare l'impostazione P per aumentare il tempo di pausa tra ogni alimentazione di pellet al recipiente di combustione. Questo è consigliabile soprattutto negli ambienti più caldi quando si desidera affumicare a caldo, ma la temperatura ambientale esterna può amplificare la temperatura di cottura all'interno della griglia. Assicurarsi di aumentare l'impostazione P solo lentamente, poiché alzandola troppo o troppo velocemente potrebbe far spegnere completamente il fuoco.
La temperatura effettiva non si regola	Sonda grill sporca	Controllare lo stato della sonda grill. Seguire le istruzioni di cura e manutenzione se è sporca.
La griglia produce fumo in eccesso o sbiadito, gli alimenti sono scoloriti dal fumo	Accumulo di grasso	Seguire le istruzioni di cura e manutenzione.
	Qualità del pellet di legno duro	Rimuovere i pellet di legno duro umidi dalla tramoggia. Per la pulizia, seguire le istruzioni di cura e manutenzione. Sostituire con pellet di legno duro secco.
	Il recipiente di combustione è bloccato	Eliminare i pellet di legno duro umidi dal recipiente di combustione. Seguire la procedura di adescamento della coclea.
	Presa d'aria insufficiente per la ventola	Controllare la ventola. Assicurarsi che sia pulito, che funzioni correttamente e che la presa d'aria non sia ostruita. Seguire le istruzioni di cura e manutenzione se è sporca.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
Riacutizzazioni frequenti	Temperatura di cottura	Provare a cucinare a una temperatura inferiore. Il grasso ha un punto di infiammabilità. Mantenere la temperatura al di sotto di 176°C / 350°F quando si cucinano cibi molto grassi.
	Accumulo di grasso sui componenti di cottura	Seguire le istruzioni di cura e manutenzione.
MALFUNZIONAMENTO ERH	L'unità si è surriscaldata, probabilmente a causa di un incendio di grasso o di un eccesso di combustibile	Tenere premuto il pulsante di accensione per tre secondi per spegnere l'unità e lasciare raffreddare il grill. Seguire le istruzioni di cura e manutenzione. Dopo la manutenzione, rimuovere i pellet e verificare la posizione di tutti i componenti. Una volta che l'unità si è raffreddata, premere il pulsante di accensione per accendere l'unità, quindi selezionare la temperatura desiderata. Se il codice di errore continua a essere visualizzato, contatta l'Assistenza clienti.
MALFUNZIONAMENTO ERP	Il cavo della sonda grill non effettua il collegamento.	Rimuovere il pannello di accesso e verificare la presenza di eventuali danni ai cavi della sonda grill. Scollegare e ricollegare i connettori della sonda della griglia alla scheda di controllo.
	La sonda grill è rotta	La sonda della griglia deve essere sostituita. Contatta l'Assistenza clienti per una sostituzione.
MALFUNZIONAMENTO ERL	Il grill non esegue il ciclodi avviamento.	Verificare il corretto posizionamento dei componenti di cottura. Controlla che nella tramoggia vi sia combustibile sufficiente e che il sistema di alimentazione non sia ostruito. Rimuovere i pellet e seguire le istruzioni di cura e manutenzione. Controllare la sonda della griglia (sensore) e verificare se la temperatura effettiva è corretta e precisa. Seguire le istruzioni di cura e manutenzione se è sporca. Controllare il posizionamento del dispositivo di accensione e verificare che il dispositivo si stia riscaldando correttamente. In caso di freddo estremo, la griglia può richiedere un secondo avvio. Spegnere la griglia, attendere e riaccenderla. Controllare la ventola. Assicurarsi che funzioni correttamente. Seguire le istruzioni di cura e manutenzione se è sporca.
Malfunzionamento della coclea	Il motore della coclea è inceppato e non fa contatto	Rimuovere i componenti di cottura dal Cilindro principale. Accendere l'unità e ispezionare il sistema di alimentazione della coclea. Verificare visivamente che la coclea faccia cadere i pellet nel recipiente di combustione. Scollegare e ricollegare il connettore del motore della coclea alla scheda di controllo. Se il funzionamento non è corretto, contattare il Servizio clienti per ricevere assistenza o una parte sostitutiva.
Dispositivo di accensione malfunzionante	Il dispositivo di accensione non funziona correttamente, non effettua una connessione	Rimuovere i componenti di cottura dal cilindro principale. Accendere l'unità e ispezionare il Dispositivo di accensione. Verificare visivamente che il dispositivo di accensione funzioni posizionando la mano al di sopra del recipiente di combustione e cercando di percepirne il calore. Verificare visivamente che il dispositivo di accensione sia allineato con il foro del recipiente di combustione e aprirlo per accendere i pellet. Scollegare e ricollegare il connettore del Dispositivo di accensione alla scheda di controllo. Se il funzionamento non è corretto, contattare il Servizio clienti per ricevere assistenza o una parte sostitutiva.
	Guasto del dispositivo di accensione	Il dispositivo di accensione deve essere sostituito. Contattare l'Assistenza clienti per la parte di ricambio.
Malfunzionamento della ventola	La ventola non funziona correttamente e non fa contatto	Controllare la ventola. Assicurarsi che funzioni correttamente e che la presa d'aria non sia ostruita. Rimuovere il pannello di accesso (vedere lo Schema elettrico dei fili per lo schema) e verificare la presenza di eventuali danni ai cavi della ventola. Scollegare e ricollegare il connettore della ventola alla scheda di controllo. Seguire le istruzioni di Cura e manutenzione se le pale della ventola sono sporche.
Malfunzionamento del pellet	Mancanza di carburante, scarsa qualità del carburante, la griglia non rimane accesa	Controllare la tramoggia per verificare che il livello del carburante sia sufficiente e rabboccare se basso. Se la qualità dei pellet di legno duro è scarsa o la lunghezza dei pellet è troppo lunga, ciò può causare un'ostruzione nel sistema di alimentazione. Rimuovere i pellet e seguire le istruzioni per la cura e la manutenzione.

SCHEMA DEI FILI	
FONTE DI ALIMENTAZIONE	CA 220-240 V, 50 Hz
POTENZA NOMINALE	260W
VALORE NOMINALE INGRESSO COMBUSTIBILE	1,12 KG/H / 2,48 LB/H

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



INDICE

K	nero
W	bianco
R	rosso
Y	giallo
P	viola
G	verde
B	blu

SERVE AIUTO?

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

#12001

IT

OTTIENI GLI STRUMENTI DEL MESTIERE

Si consiglia di esplorare la varietà di accessori per grigliate disponibili nel nostro negozio online per tutti i livelli di cottura.

PARTI DI RICAMBIO

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

GARANZIA

TERMINI E CONDIZIONI

IT

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

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

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

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

Dansons non si assume alcuna responsabilità, legale o di altro tipo, per danni accidentali o consequenziali alla proprietà o alle persone derivanti dall'uso di questo prodotto, durante o dopo il periodo di garanzia. Tutte le garanzie fornite dal produttore sono stabilite nel presente documento e non verrà presentata alcuna richiesta di rimborso nei confronti del produttore sulla base di altra garanzia o dichiarazione. Alcuni stati non consentono l'esclusione o la limitazione di danni incidentali o consequenziali o le limitazioni di garanzie implicite, pertanto le limitazioni o esclusioni indicate nella presente garanzia limitata potrebbero non essere applicabili all'utente. Questa garanzia limitata conferisce all'acquirente diritti legali specifici. L'acquirente può inoltre essere titolare di altri diritti, che variano da stato a stato.

REGISTRAZIONE DELLA GRIGLIA

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

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

MODELLO	**PB1600CST**
NUMERO DI SERIE	
DATA DI ACQUISTO	
ACQUISTATO DA (RIVENDITORE AUTORIZZATO)	



IT

ASSISTENZA CLIENTI

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



TELEFONO CHAT DAL VIVO APP



NL

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMAATREGELEN

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

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

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

VEILIGHEIDSNORMEN

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

GEVAREN EN WAARSCHUWINGEN

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

1. Er moet een minimale afstand van 914 mm (36 inch) worden aangehouden van brandbare constructies tot de zijkanten van de grill en 914 mm (36 inch) van de achterkant van de grill tot brandbare constructies. **Installeer het apparaat niet op brandbare vloeren of vloeren die zijn beschermd met brandbare oppervlakken, tenzij de juiste vergunningen en toestemmingen zijn verkregen door bevoegde autoriteiten.** Gebruik dit apparaat niet binnenshuis, in een afgesloten of ongeventileerde ruimte, in huizen, voertuigen, tenten, garages. Dit apparaat voor hardhoutpellets mag niet onder een brandbaar plafond of afdak worden geplaatst. Bewaar uw grill in een ruimte zonder en uit de buurt van brandbare materialen, benzine en andere ontvlambare dampen en vloeistoffen.

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

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

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

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

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

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

   Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.
6. Delen van de barbecue kunnen erg heet zijn en er kan ernstig letsel optreden. Houd jonge kinderen en huisdieren uit de buurt tijdens gebruik.
7. Maak ontstekergaten en verbrandingspot niet groter. Het niet opvolgen van deze waarschuwing kan leiden tot brandgevaar en lichamelijk letsel en maakt uw garantie ongeldig.
8. Het product kan scherpe randen of punten hebben. Contact kan letsel veroorzaken. Voorzichtig hanteren.

AS VERWIJDEREN

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

HARDHOUTPELLETBRANDSTOF

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

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

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

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

CREOSOOT

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

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

KOOLSTOFMONOXIDE

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

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

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

NL

CORRECTE VERWIJDERING VAN DIT PRODUCT



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

INHOUDSOPGAVE

Belangrijke veiligheids-maatregelen 122

Inhoud van de verpakking 125

Specificaties 125

Maak kennis met uw grill 126

Bedieningspaneel 127

Bediening 130

- Instellen
- Verbinding maken met de app
- De temperatuur instellen
- De vleessondes gebruiken
- De schroef vullen
- Eerste gebruik (schoonbranden)
- PID-modus (regelmatig gebruik)
- Rookstand
- Stand voor handmatige ontsteking
- Koken en warm roken
- Ventilatorstand
- Flexibel rastersysteem
- Hardhout mengen
- Uitschakelen

Verzorging en onderhoud 139

Problemen oplossen 141

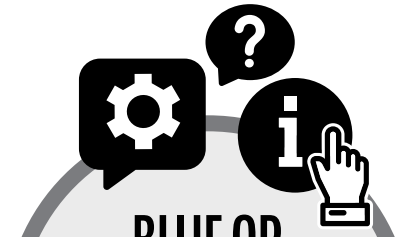
Garantie 144

- Algemene voorwaarden
- Registreer uw grill
- Klantenservice

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

SPECIFICATIES	
MODEL	PB1600CST
VOEDING	220 – 240 V-AC, 50 Hz
NOMINAAL VERMOGEN	260W
SOORT BRANDSTOF	HARDHOUTPELLETS
BRANDSTOFCAPACITEIT	18,1 KG / 40 LBS
TEMPERATUURBEREIK	65-260°C
AFMETINGEN	1,642 X 830 X 1,270 MM
GEWICHT	120,0 KG / 264,5 LB

NL



BLIJF OP DE HOOGTE!

Bezoek ons online voor montagevideo's, gratis recepten, grilltips, bijgewerkte handleidingen en meer.

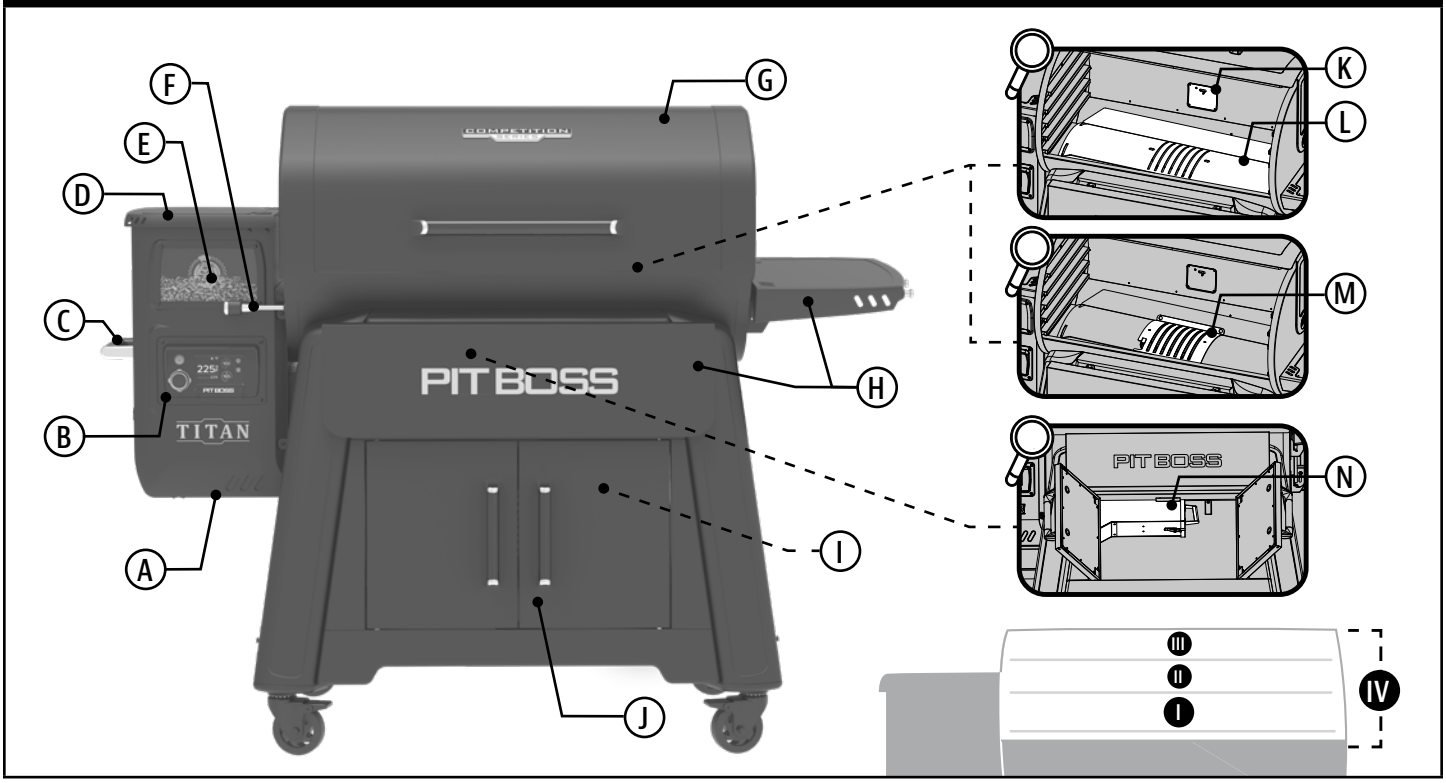
NEDERLAND
Unit 8, De Hootkamp 8,
Hedel, NL 5321 JT
service-eu@dansons.com

VERENIGDE STATEN
8877 N Gainey Center Dr
Scottsdale, AZ 85258
480-923-9630

DANSONS

©2025 DANSONS US, LLC

UW GRILL LEREN KENNEN



A Reiniging van de trechter
Plaats een grote, schone, lege emmer onder de trechter. Trek de hendel voor reiniging naar buiten om de vultrechterplaat te ontgrendelen zodat de pellets uit de trechter verwijderd kunnen worden. Schakel tussen pelletmengsels om uw smaakprofielen tijdens de bereiding te veranderen.

B Bedieningspaneel
Het regelsysteem dat de toevoersnelheid van pelletbrandstof, de ventilatorsnelheid en omgevingsinstellingen beheert.

C Trechterhandgreep
Gebruik deze geïntegreerde handgreep op de trechter om de grill te kantelen of van de ene naar de andere plek te verplaatsen. Verwijder voor reparatie en onderhoud het toegangspaneel van de trechter voor toegang tot de elektrische onderdelen.

D Trechter
Een grotere hopper voor een volledige rooksessie. Het veiligheidsscherm van de trechter breekt eventuele brandstofklonten als deze worden toegevoegd. Gebruik de reservoirverdeler van de trechter om harhoudpellets te mengen en nieuwe smaakprofielen in te stellen. Zie **Hardhout mengen** voor meer informatie.

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

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

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

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

I Vetopvangemmer
Open de wagenkast voor toegang tot de vetopvangemmer. Het vangt het kookvet van de grill op om een schoon kookgebied te behouden. Eenvoudig te verwijderen van de uitloop van het onderstel om te legen.

J Wagenkast
Het stevige ontwerp van de tweedeurs kast is perfect om barbecuegereedschap en smaakmakers in de buurt te houden.

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

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

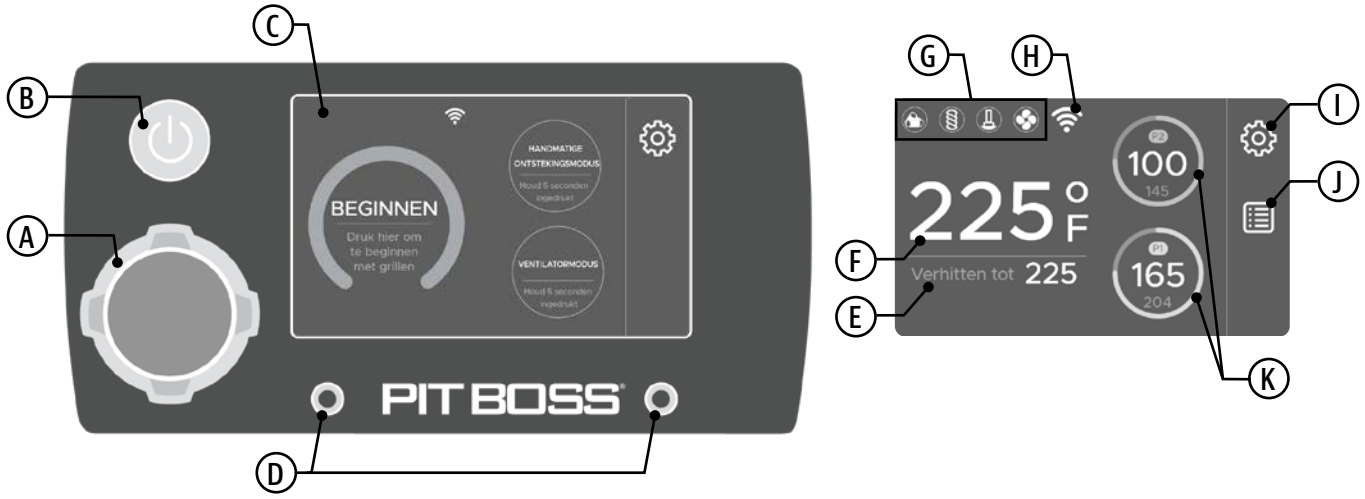
M Brandplaat™ schuifplaat
Indirecte warmte, of convectiekoken, is mogelijk wanneer de schuifplaat de spleten van de hoofdplaat bedekt. Voeg meer smaak toe aan grote stukken vlees of delicaat voedsel met indirecte warmte.

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

KOOKRUIMTE

I	3,795 CM²
II	3,795 CM²
III	2,884 CM²
IV	10,474 CM²

BEDIENINGSPANEEL



NL

A Bedieningsknop
Navigeer, verhoog of verlaag, maak selecties en stel waarden in. Draai aan het wiel om door de opties op het subscherm te bladeren. Druk op de bedieningsknop om de gewenste grilltemperatuur in te stellen. Een selectie knippert blauw wanneer deze is geselecteerd voor aanpassing. Druk op de bedieningsknop om de gekozen waarde te bevestigen/accepteren door deze naar wit te draaien.

B Aan-uitknop
Houd een seconde ingedrukt om in te schakelen en activeer het startscherm om de kookstand te selecteren. Houd voor uitschakelen drie seconden ingedrukt, waarbij de afkoelcyclus wordt gestart. De knop licht blauw op als het apparaat is aangesloten op een stroombron.

C Scherm
Het touchscreen is zowel het informatiecentrum als een menu om uw selecties te kiezen. Het scherm is erg gevoelig en vereist slechts een lichte aanraking om te activeren en te bedienen. Tijdens het gebruik toont het scherm menu's en de juiste selecties voor de opties die worden gekozen. Dit startscherm wordt standaard weergegeven zodra de stroom naar het apparaat is ingeschakeld. Het scherm gaat in de schermbeveiligingsmodus als het 5 minuten inactief is.

D Aansluitingen voor de vleesthermometerpen
Sluit het adapteruiteinde van een vleesthermometerpen aan op een van de aansluitpoorten. Op het scherm wordt de meting van de vleesthermometerpen weergegeven. De linker sondepoort is P1 en de rechter sondepoort is P2.

E Doeltemperatuur
Geeft de gewenste doeltemperatuur weer. Dit is de temperatuur die door gebruik van de bedieningsknop wordt geselecteerd.

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

G Bedieningspictogrammen
Er is een pictogram zichtbaar wanneer een onderdeel in werking is. Mocht er een storing optreden met een component, dan wordt er een foutscherm weergegeven. Zie **Problemen oplossen** voor hulp. Voer een diagnostische test uit bij het opnieuw opstarten van het apparaat.

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

I Instellingen
Dit menu geeft toegang tot het aanpassen van functies en gegevens voor uw grill. Met deze instellingen hebt u toegang tot de rookmodus en kunt u de P-instelling instellen, de helderheid van het scherm aanpassen, de temperatuurschaal wijzigen, de schermbeveiliging instellen, de opstarttemperatuur aanpassen, de taal wijzigen en meer.

J Menu
Dit menu geeft toegang tot de Prime-functie. Als u dit menu selecteert, krijgen gebruikers de mogelijkheid om een continue toevoer van pellets in uw grill te doseren, of pellets gedurende een vooraf ingestelde tijd te voeren.

K Metingen vleesthermometerpennen
Deze twee uitlezingen geven de temperatuurmetingen weer van de aangesloten programmeerbare vleessondes: de grote waarde is de werkelijke temperatuur, de kleine waarde is de doeltemperatuur. De weergave komt overeen met de aansluiting waarmee de pen is verbonden.

HEB JE EEN VRAAG?

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

#12001

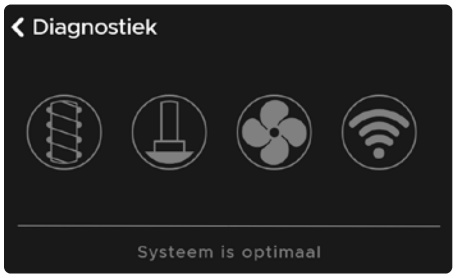
STARTSCHERM



FIGUUR 1: STARTSCHERM



AFBEELDING 2: SCHERM VOOR UITVOEREN DIAGNOSTIEK



AFBEELDING 3: SCHERM VOOR UITGEVOERDE DIAGNOSTIEK

NL

Startscherm

Als u uw grill start, wordt het startscherm weergegeven nadat u op de aan/uit-knop hebt gedrukt. Het startscherm geeft de selecties van de kookmodus weer: PID-modus (inclusief rookmodus), handmatige ontstekingsmodus en ventilatormodus. Zodra de kookmodus is geselecteerd, verandert het display op de juiste manier naar het startscherm van de gekozen kookmodus.

Diagnostiek uitvoeren

Het is handig om een snelle diagnostische test uit te voeren om gebruikers te helpen bij het vaststellen van eventuele waarschuwingen of storingen voordat het apparaat in gebruik is. De diagnostische test kan alleen worden uitgevoerd vanaf het startscherm.

Een diagnostische test uitvoeren:

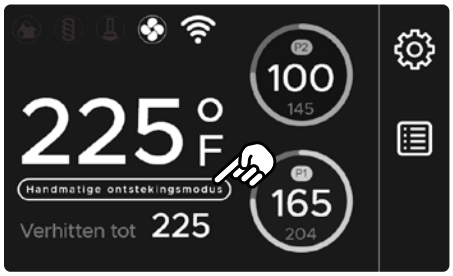
1. Tik op het menupictogram Instellingen op het startscherm.
2. Selecteer Diagnostische test om de test te starten. De test kan enkele ogenblikken duren.
3. Wanneer de test is voltooid, noteer dan de resultaten. Als er een storing in de ontsteker is gevonden, kies dan de handmatige ontstekingsmodus om verder te gaan.

Raadpleeg voor andere issues **Probleemoplossing** voor nadere diagnose en corrigerende maatregelen.

BEREIDINGSMANIEREN



FIGUUR 4: STARTSCHERM - PID-MODUS



FIGUUR 5: STARTSCHERM - HANDMATIGE MODUS



FIGUUR 6: STARTSCHERM - VENTILATORMODUS

PID-stand

Dit is de standaard en normale werkingsmodus. Hierdoor kan de Grill Probe (temperatuursensor) bepalen hoeveel brandstof er nodig is om de gewenste doeltemperatuur te bereiken en te behouden.

Stand voor handmatige ontsteking

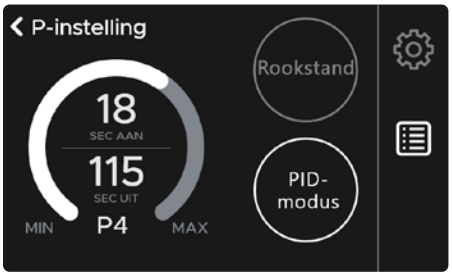
Als er een storing of defect in de ontsteker is gevonden, kies dan de handmatige ontstekingsmodus om verder te gaan. Raadpleeg de **Handmatige aansteekprocedure**.

Ventilatorstand

Gebruik de ventilatormodus en een rookbuis (apart verkrijgbaar) om diepe rooksmaken toe te voegen zonder het gebruik van warmte (koude rook). Steek een rookbuis aan op de roosters en laat de ventilator de lucht in de grillton circuleren.

In de ventilatorstand kan (kunnen) de programmeerbare vleesthermometerpen(nen) nog steeds gebruikt worden, maar het is belangrijk om aan te geven dat sommige gewenste temperaturen van de vleesthermometerpen mogelijk niet bereikt worden bij lagere rooktemperaturen.

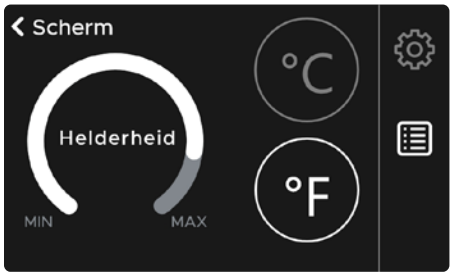
INSTELLINGEN



AFBEELDING 7: P SCHERM OM INSTELLINGEN TE BEWERKEN

P-instelling

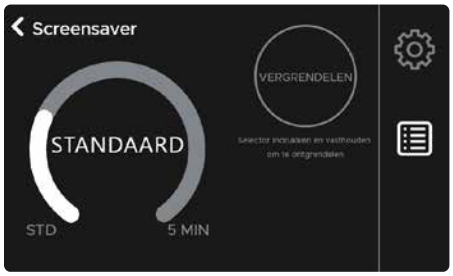
De PID-modus is de standaard en normale werkingsmodus, maar gebruikers kunnen de rookmodus ook vanuit dit menu activeren. Met de rookstand kan de gebruiker rechtstreeks instellen op welk tempo pellets naar de verbrandingspot worden aangevoerd. Raadpleeg **Roken bij lage temperaturen**.



AFBEELDING 8: BEWERKINGSSCHERM WEERGEVEN

Scherm

Stel de helderheid van het beeldscherm in op uw voorkeur en selecteer de temperatuurschaal. De standaardinstelling is Celsius (ºC).



AFBEELDING 9: P SCHERMBEVEILIGING BEWERKEN

Schermbeveiliger

Selecteer een tijd om de schermhelderheid in slaapstand te zetten en druk vervolgens op vergrendelen om te activeren. Het scherm gaat in de screensaver-modus en het scherm wordt vergrendeld; de werkelijke en sondetemperaturen blijven echter zichtbaar. Wanneer het scherm of de bedieningsknop wordt aangeraakt, schuift u om het scherm te ontgrendelen.



AFBEELDING 10: BEWERKINGSSCHERM OPSTARTEN

Opstarten

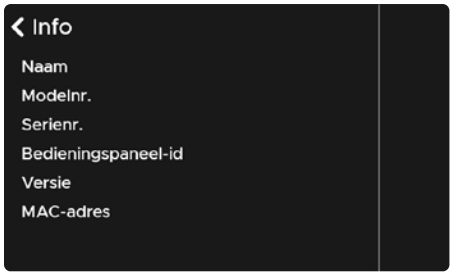
Met deze optie kan de gebruiker de standaard opstarttemperatuur wijzigen. De fabrieksinstelling is 107°C. Gebruik de bedieningsknop om een nieuwe opstarttemperatuur te wijzigen en te selecteren, en selecteer vervolgens AAN om de nieuwe waarde te activeren als uw standaard opstarttemperatuur.



AFBEELDING 11: TAAL VOOR BEWERKINGSSCHERM

Taal

Stel uw regionale voorkeur in. De standaardinstelling is Engels. Frans en Spaans zijn ook beschikbaar.



AFBEELDING 12: SCHERMINFO

Info

Krijg toegang tot service- en ondersteuningsinformatie over uw apparaat om door te geven aan de klantenservice. Geeft het modelnummer, de opstartcode van het programma en unieke hardwarecriteria weer.

MENU

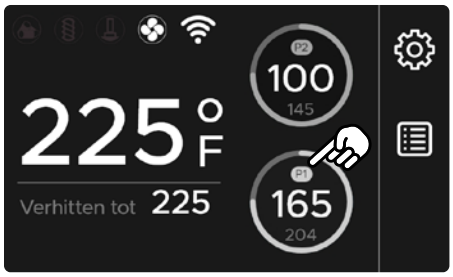


FIGUUR 13: MENUSCHERM

Prime menu

Als u de optie Hold selecteert, begint een continue toevoer van pellets, tot een maximum van 30 seconden. Druk nogmaals zodat de schroef stop met vullen. De ingestelde selecties vullen gedurende die periode.

VLEESTHERMOMETERPENNEN



AFBEELDING 14: STARTSCHERM - PID-MODUS

Pennen

Geeft de temperatuurmeting weer van de aangesloten programmeerbare vleessondes: grote waarde is de werkelijke temperatuur, kleine waarde is de doeltemperatuur. De weergave komt overeen met de aansluiting waarmee de pen is verbonden. Kies in het subscherm Vleesthermometerpennen een vooraf ingestelde proteïne (pictogram van een dier) of gebruik de bedieningsknop om de gewenste temperatuur in te stellen.



AFBEELDING 15: BEWERKINGSSCHERM VLEESTHERMOMETERPENNEN

De vooraf ingestelde temperatuur van elk eiwit is de veilige minimale interne kooktemperatuur om gaarheid te garanderen.

De buitenring geeft de voortgang van de voltooiing aan van de werkelijke temperatuur naar de gewenste doeltemperatuur, 0-100%. Raadpleeg **Gebruik de Vleesthermometerpennen** voor meer informatie.

BEDIENING

INSTELLEN

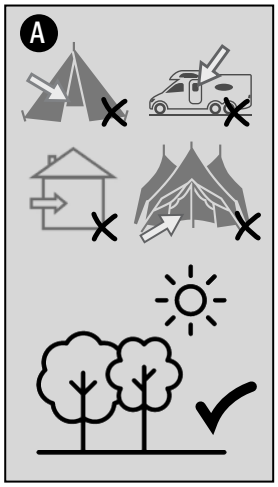
1. Zoals bij alle buitenapparatuur spelen de weersomstandigheden een grote rol bij de prestaties van uw grill en hoe lang het koken van uw perfecte maaltijd duurt. Dit apparaat mag niet onder een brandbaar plafond of overstek **(A)** worden geplaatst. Bewaar uw grill in een ruimte zonder brandbare materialen,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

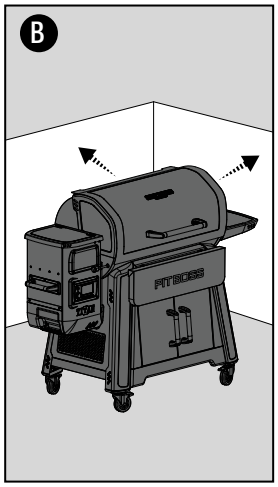
   Alle Pit Boss®-units moeten een minimale afstand van 914 mm (36 inch) tot brandbare constructies aanhouden, en deze afstand moet worden gehandhaafd terwijl de grill in werking is. (B)

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

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

3. Monteer de eenheid volgens de montagehandleiding.





VERBINDING MAKEN MET DE APP

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

1. Download de Pit Boss®-app. Open de app. Volg de instructies en aanwijzingen voor een vlotte installatie. Nieuwe gebruikers worden gevraagd een account aan te maken en in te loggen. Kies ervoor om locatie- en Bluetooth-services altijd toe te staan voor een betere ervaring met mobiele connectiviteit.
2. Selecteer uw grillmodel. Als u zich binnen Bluetooth®- of Wi-Fi-bereik (9 m) bevindt, detecteert de Pit Boss-app® uw apparaat automatisch. Selecteer "Ja" wanneer u wordt gevraagd om "Grill toevoegen?". Sluit uw apparaat aan op een stroombron en schakel het in. Selecteer de juiste grill uit de lijst zodra deze is gekoppeld. Geef je grill een naam (bijv. Mijn rookoven en selecteer ´Doorgaan´.
3. Selecteer en maak verbinding met uw Wi-Fi-netwerk. De Pit Boss®-app heeft een 2.4 GHz-signaal nodig voor een verbinding. Hiermee wordt uw grillmodel toegevoegd aan de lijst met gekoppelde eenheden.

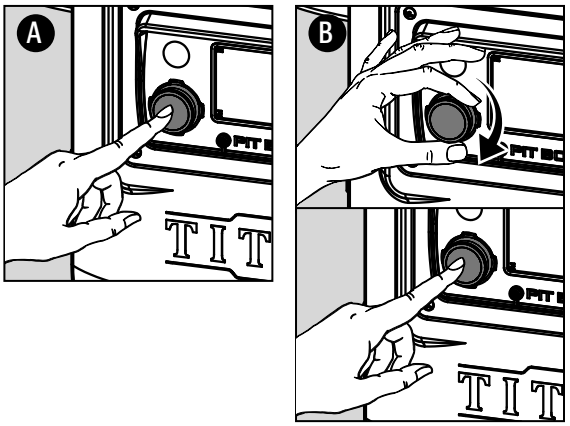
   BELANGRIJK: Als er problemen zijn met de wifi-verbinding, moet je contact opnemen met je internetprovider. Bij Pit Boss® kan ons ondersteuningsteam geen wifi-problemen oplossen of hulp bieden.

4. Nadat de mobiele verbinding is bevestigd, kan de app u vragen een firmware-update uit te voeren. Selecteer ´OK. Met firmware-updates kan de programmering efficiënt blijven werken, worden eventuele bugs verholpen en beveiligingsfuncties geüpgraded.
5. Zodra de firmware-update voltooid is, kunt u uw grill rechtstreeks bedienen via de Pit Boss®-app.

INSTELLEN VAN DE TEMPERATUUR

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

1. Druk op de bedieningsknop om de werkelijke temperatuur weer te geven op het scherm. De doeltemperatuur knippert om aan te geven dat deze actief is. **(A)**
2. Draai aan de controllerknop om de doeltemperatuurwaarde te wijzigen in de door u gewenste temperatuur. Als de gewenste temperatuur waarde is bereikt, vergrendelt u deze door de bedieningsknop in te drukken of de werkelijke temperatuur aan te raken. **(B)**



NL

GEBRUIK VAN DE VLEESTHERMOMETERPENNEN

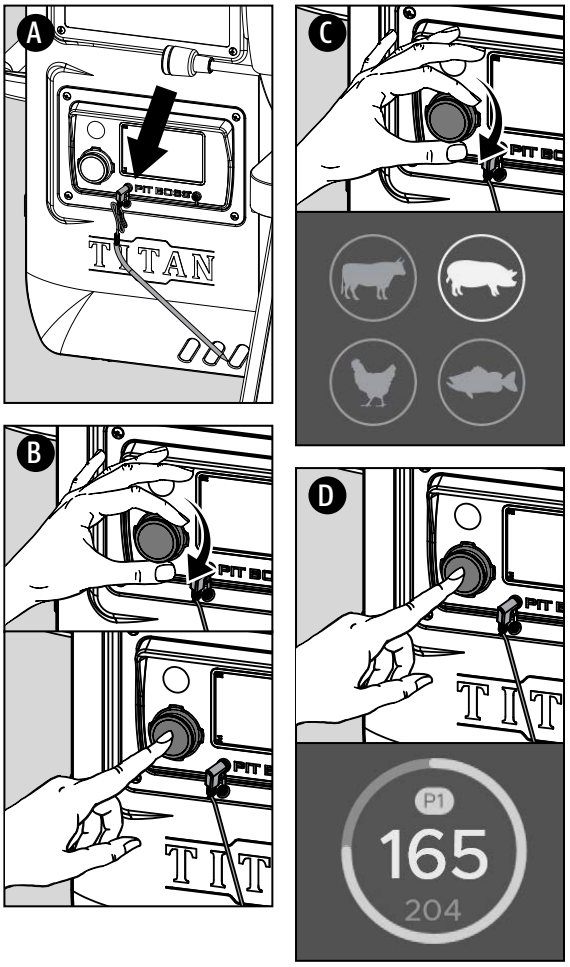
Een vleesthermometerpen meet de interne temperatuur van een stuk vlees. Sluit de vleesthermometerpen-adapter aan op de vleesthermometer-aansluitpoort en zorg ervoor dat deze helemaal in de stekker is gestoken. U voelt en hoort deze op zijn plaats klikken. Steek de roestvrijstalen vleesthermometerpen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

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

Volg deze stappen om de doeltemperatuur van uw vleesthermometerpen in te stellen:

1. Sluit het adapteruiteinde van een vleesthermometerpen aan op een aansluitpoort op het bedieningspaneel. **(A)**
2. Raak het scherm aan of draai aan de bedieningsknop om de gewenste vleesthermometerpen (P1 of P2) op het scherm te selecteren. Druk op de controllerknop om de selectie te maken. **(B)**
3. Gebruik de bedieningsknop of selecteer een vooraf ingestelde proteïne (pictogram van een dier) om de gewenste temperatuur in te stellen **(C)**. De temperatuuruitlezing van de geselecteerde vleesthermometerpen zal tijdens de wijziging blauw knipperen.
4. Zodra de gewenste doeltemperatuur van de vleesthermometerpen is bereikt/gekozen, vergrendelt u deze door op de controllerknop te drukken. Het scherm keert terug naar het hoofdscherm en toont de waarden van de aangesloten programmeerbare vleesthermometerpen(nen): de grote waarde is de werkelijke temperatuur, de kleine waarde is de gewenste temperatuur. **(D)**

LET OP: De vooraf ingestelde temperaturen voor proteïnes zijn ingesteld volgens de USDA-bereidingsnormen. Controleer het voedsel aan het einde van de bereidingstijd om er zeker van te zijn dat het goed gaar is. Als voedsel meer of minder gekookt moet worden, pas dan uw kooktijd dienovereenkomstig aan.



P1 en P2 zijn programmeerbare vleesthermometerpennen. Stel de gewenste temperatuur van een vleesthermometerpen in en, zodra de vleesthermometerpen deze temperatuur bereikt, klinkt er een pieptoon en verschijnt er een bel-icoon. Koppel de stekker uit het stopcontact/steek de stekker weer in het stopcontact om het belpictogram te wissen.

DE SCHROEF VULLEN

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

1. Open het deksel van de trechter. Zorg ervoor dat er geen vreemde voorwerpen in de trechter zitten of het schroef-toevoersysteem blokkeren.
2. Zoek de verbrandingspot op de bodem van de pellet-grill. Controleer de gespvergrendeling op de verwijderbare verbrandingspot om er zeker van te zijn dat deze is vastgemaakt (vergrendeld) voor een goede afdichting.
3. Steek de stekker in een stopcontact.
4. Houd de aan/uit-knop één seconde ingedrukt om het apparaat in te schakelen. Tik op het menupictogram Instellingen op het startscherm. Selecteer Diagnostische test om de test te starten.
5. Als u zeker weet dat alle elektrische onderdelen juist functioneren, zet u de grill uit.
6. Vul de trechter met volledig natuurlijke hardhouten barbecuepellets.
7. Houd de aan/uit-knop één seconde ingedrukt om het apparaat in te schakelen. Selecteer PID-modus (normaal gebruik) in het startscherm. Tik op het menupictogram Instellingen op het startscherm. Selecteer Prime. Selecteer de optie voor vijf seconden en herhaal dit totdat je pellets uit de schroef in de verbrandingspot hoort vallen.
8. U kunt nu uw grill uitschakelen. Zorg ervoor dat u uw grill aangesloten laat totdat de uitschakelcyclus is voltooid. Zodra de ventilator is uitgeschakeld, heeft de grill de uitschakelcyclus voltooid en is het veilig om de stekker uit het stopcontact te halen.
9. Uw grill is nu gevuld en klaar voor gebruik! Als u de grill voor het eerst gebruikt, gaat u verder met schoonbranden.

EERSTE GEBRUIK (SCHOONBRANDEN)

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

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



HEB JE EEN VRAAG?

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



#12001

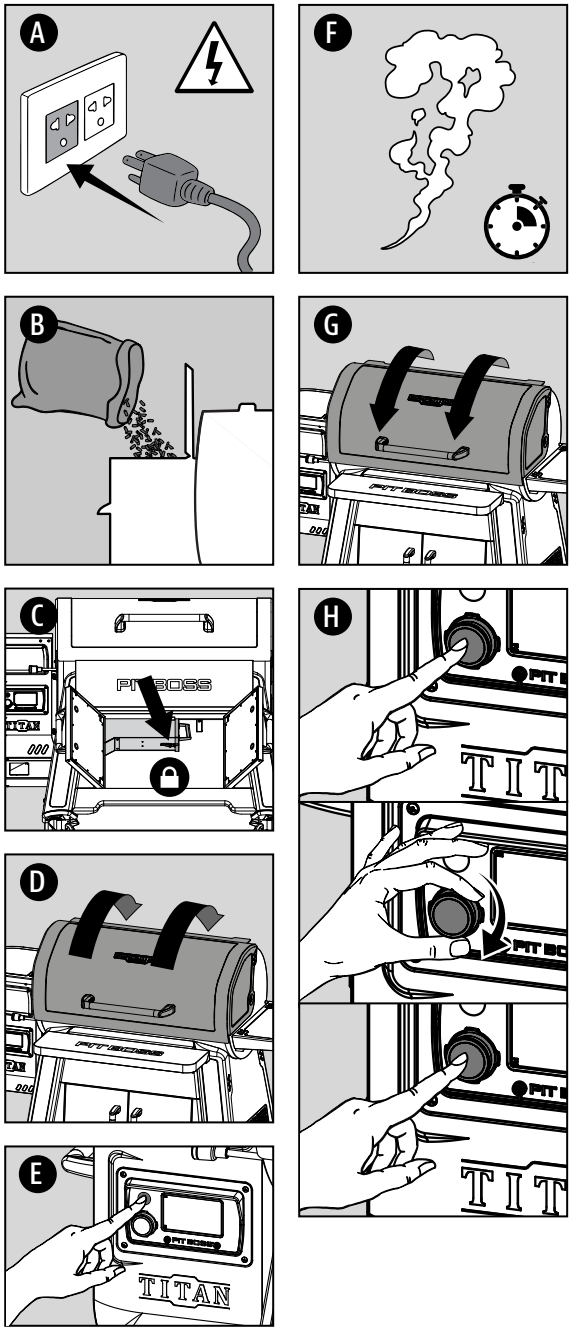
PID-MODUS (NORMAAL GEBRUIK)

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

De temperatuuruitlezingen op de besturingskaart komen mogelijk niet precies overeen met de thermometer. De kooktemperatuur wordt beïnvloed door de volgende factoren: de buitentemperatuur, de hoeveelheid en richting van de wind, de kwaliteit van de pelletbrandstof die wordt gebruikt, het deksel dat wordt geopend en de hoeveelheid voedsel die wordt gekookt.

Volg deze stappen om uw grill normaal te gebruiken:

1. Controleer of de schroef is gevuld. Zo niet, vul dan de schroef
2. Sluit het netsnoer aan op een geaarde stroombron. **(A)**
3. Open het deksel van de trechter om het pelletgehalte te controleren. Vul indien nodig opnieuw met volledig natuurlijke hardhouten barbecuepellets. **(B)**
4. Controleer de gespvergrendeling op de verwijderbare verbrandingspot. Zorg ervoor dat het is vastgemaakt (vergrendeld) voor een goede afdichting. **(C)**
5. Open het deksel van de grill. **(D)**
6. Houd de aan/uit-knop een seconde ingedrukt om het apparaat aan te doen **(E)**. Selecteer PID-modus (normaal gebruik) in het startscherm. Dit activeert de opstartcyclus:
   - Het bedieningspaneel beheert het schroef-toevoersysteem en de ventilator voert lucht naar de verbrandingspot.
   - **Het deksel moet tijdens de opstartcyclus open blijven.**
   - De grill begint rook te produceren terwijl de opstartcyclus plaatsvindt **(F)**. Luister of u het geruis van een vlam hoort en voel of er warmte wordt geproduceerd om te controleren of de opstartcyclus goed is begonnen.
7. Zodra de zware, witte rook is verdwenen, is de opstartcyclus voltooid. Sluit het deksel van de grill. **(G)**
8. Druk op de controllerknop. Draai aan de bedieningsknop om de gewenste temperatuurwaarde in te stellen. Zodra de gewenste doeltemperatuur is bereikt, vergrendelt u deze door nogmaals op de controllerknop te drukken en begint u met grillen! **(H)**



TIP: Gebruik de Prime-functie om een extra toevoer van pellets naar de verbrandingspot te activeren. Dit kan worden gebruikt om meer brandstof aan het vuur toe te voegen voordat u het deksel van de ton opent, waardoor de warmte sneller wordt teruggewonnen.

ROOK-MODUS

Wanneer de grill in de PID-modus staat, wordt de voedingssnelheid van pellets zorgvuldig aangepast door de besturingskaart, waardoor temperatuurschommelingen tot een minimum worden beperkt. Door de grill in de rookstand te zetten, kan de gebruiker meer rooksmaak aan het eten toevoegen; er zullen echter wat temperatuurschommelingen zijn omdat er meer rook nodig is. Gebruikers kunnen de rookmodus kiezen aan het begin van een kookbeurt of tijdens een kookbeurt.

Een kooksessie starten in de rookmodus:

1. Volg de instructies in de PID-modus (normaal gebruik) om het apparaat in te schakelen. Laat de grill de opstartcyclus uitvoeren. De standaard opstarttemperatuur is 107 °C / 225 °F, en deze temperatuur zorgt voor een sterk vuur in de verbrandingspot. Zodra de zware, witte rook is verdwenen, is de opstartcyclus voltooid.
2. Selecteer vervolgens **Instellingen > P instelling > Rookstand**. Dit activeert een timermodus om meer rook te creëren (met minder/minimale warmte).
   - Als u rook wilt verspreiden bij een lagere temperatuur, verlaagt u de gewenste temperatuur naar 65°C en activeert u de P-instelwaarden. P-instellingswaarden zijn alleen instelbaar als de doeltemperatuur is ingesteld op 65 °C / 150 °F.
3. Ga door met koken in de rookmodus, indien gewenst. Als u tevreden bent met uw extra rookinjectie of terug wilt schakelen, selecteert u **Instellingen > P instelling > stand PID** .

Aangezien omgevingsomstandigheden van invloed kunnen zijn op de interne kooktemperatuur van de grill, kunnen er hogere pieken en dalen zijn in de temperatuurmetingen, maar het is zeer voordelig om de P-instellingswaarde te leren gebruiken op basis van uw geografische locatie. Pas de P-instelwaarde aan op basis van uw omgevingstemperatuur (buitentemperatuur). De standaardwaarde is P4.

- Als uw omgevingsklimaat warmer is, verhoog dan de P-instelling om de pauzetijd tussen elke toevoer van pellets naar de verbrandingspot te verlengen. Een hogere instelling wordt gebruikt in warmere en hete omgevingen waarbij u hete rook wilt, maar de hoge omgevingstemperatuur zou de kooktemperatuur in de grill opdrijven.

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

- Als uw omgevingsklimaat koeler is, verlaag dan de P-instelling om de frequentie van de pellettoevoer naar de verbrandingspot te verhogen. Een lagere instelling wordt gebruikt om te compenseren voor koelere temperaturen, waarbij de omgevingstemperatuur buiten de intensiteit van de warmte die in de grill wordt geproduceerd, vermindert of verzwakt.

  TIP: Door de P-instelling te verlagen, kunnen temperatuurschommelingen bij wisselende weersomstandigheden buiten ook worden geminimaliseerd.

SCHROEFCYCLUS (IN SECONDEN)

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

Overschakelen naar de rookmodus tijdens het koken:

1. Selecteer **Instellingen > P-instelling > rookmodus** . Hierdoor wordt een timermodus geactiveerd om meer rook te creëren.
   - Ook al ben je overgeschakeld naar de rookmodus, de doeltemperatuur van je grill blijft hetzelfde.
2. Ga door met koken in de rookmodus, indien gewenst. Als u tevreden bent met uw extra rookinjectie of terug wilt schakelen, selecteert u **Instellingen > P instelling > stand PID** .

HANDMATIGE ONTSTEKINGSMODUS

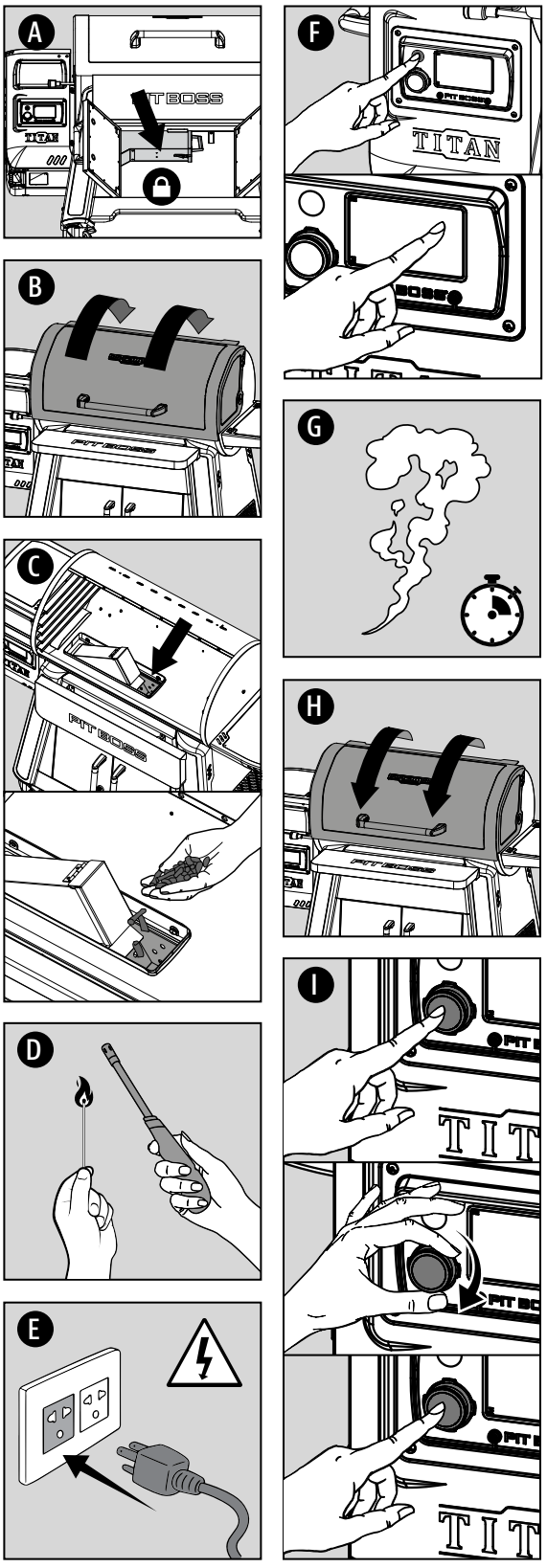
Als de elektrische ontsteker om een of andere reden uitvalt, start u de grill via de handmatige ontstekingsmethode.

Volg de volgende stappen om uw grill veilig zonder werkende ontsteker te gebruiken:

1. Controleer of de schroef is gevuld. Zo niet, vul dan de schroef
2. Open het deksel van de trechter. Vul de trechter met droge, volledig natuurlijke barbecue hardhoutpellets.
3. Controleer de gespvergrendeling op de verwijderbare verbrandingspot. Zorg ervoor dat het is vastgemaakt (vergrendeld) voor een goede afdichting. **(A)**
4. Open het grilldeksel **(B).** Verwijder de kookonderdelen zodat u bij de verbrandingspot kunt. Controleer of er geen obstakel in de verbrandingspot is. Doe een flinke handvol pellets in de verbrandingspot **(C)**. Spuit aanmaakgel of een ander geschikt ontbrandmiddel voor pellets over de pellets heen. U kunt ook een kleine hoeveelheid vast aanmaakmateriaal gebruiken, zoals geperst van zaagsel en was of houtkrullen. Voeg nog een kleine hoeveelheid pellets toe aan de verbrandingspot.

   WAARSCHUWING: gebruik geen spiritus, benzine, gasolie, aanstekervloeistof of kerosine om uw grill aan te steken of het vuur weer op gang te brengen.
5. Steek de inhoud van de verbrandingspot aan met een lange lucifer of een aansteker met lange neus **(D)**. Laat de starter drie tot vijf minuten branden.

   WAARSCHUWING: Probeer niet nog meer vuurstarter aan de verbrandingspot toe te voegen. Dit kan letsel veroorzaken.
6. Plaats de kookonderdelen snel en voorzichtig terug in de grill.
7. Sluit het netsnoer aan op een geaarde stroombron **(E)**.
8. Houd de aan/uit-knop één seconde ingedrukt om het apparaat in te schakelen. Selecteer Handmatige ontstekingsmodus in het startscherm **(F)**. Dit activeert de opstartcyclus:
   - Het bedieningspaneel beheert het schroef-toevoersysteem en de ventilator voert lucht naar de verbrandingspot.
   - **Het deksel moet tijdens de opstartcyclus open blijven.**
   - De grill begint rook te produceren terwijl de opstartcyclus plaatsvindt **(G)**. Luister of u het geruis van een vlam hoort en voel of er warmte wordt geproduceerd om te controleren of de opstartcyclus goed is begonnen.
9. Zodra de zware, witte rook is verdwenen, is de opstartcyclus voltooid. Sluit het deksel van de grill. **(H)**
10. Druk op de bedieningsknop. Draai aan de bedieningsknop om de gewenste temperatuurwaarde in te stellen. Als de gewenste temperatuur waarde is bereikt, vergrendelt u deze door de bedieningsknop nogmaals in te drukken en met grillen te beginnen. **(I)**



NL

KOKEN & WARM ROKEN

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

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

NL

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



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

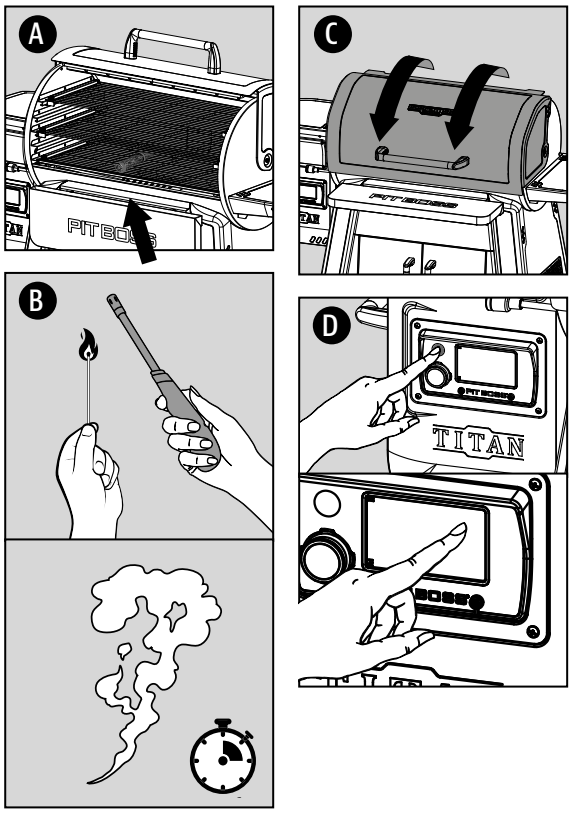
VENTILATORSTAND

Verbeter de hartige smaak van houtrooksmaak in elke groente, vlees of kaas door koud te roken. Gebruik een Pit Boss® rookbuis of een A-Maze-N Smoker Maze om te roken zonder dat uw grill aan hitte wordt blootgesteld. Gangbare koude rooktijden variëren van 2 tot 12 uur, maar sommige koude rooktijden kunnen langer zijn. Voedsel zoals kaas, kruiden en groenten hebben doorgaans minder rooktijd nodig. Vlees, zoals spek en ham, wordt voor een langere periode gerookt.

Volg deze stappen om de ventilatormodus te gebruiken voor koud roken:

1. Vul een Pit Boss® Smoke Tube met hardhoutpellets volgens de productinstructies.
2. Open het deksel van de grill. Plaats de Pit Boss® Smoke Tube direct op de kookroosters **(A)**. Zorg ervoor dat het waterpas staat zodat het gelijkmatig brandt.
3. Steek de pellets aan door het open uiteinde **(B)**. Zodra er een kleine vlam is ontstaan, laat je de vlam 10 minuten branden. Blaas zachtjes op de sintels om ervoor te zorgen dat de pellets goed branden.
4. Blaas na 10 minuten en zodra de pellets goed branden de vlam zachtjes uit en leg uw voedsel op de grill. Sluit het grilldeksel **(C)**.
5. Druk op de aan/uit-knop om het apparaat in te schakelen. Selecteer Ventilatormodus in het startscherm **(D)**. Hierdoor wordt de ventilator ingeschakeld voor een continue luchtstroom.

BELANGRIJK: Een Pit Boss® rookbuis, of een A-Maze-N Smoker Maze is een rookgenerator die uitsluitend is ontworpen om rook te produceren. Ze produceren niet genoeg warmte om voedsel te koken. De meeste voedingsmiddelen hebben nog steeds een warmtebron nodig om te koken.



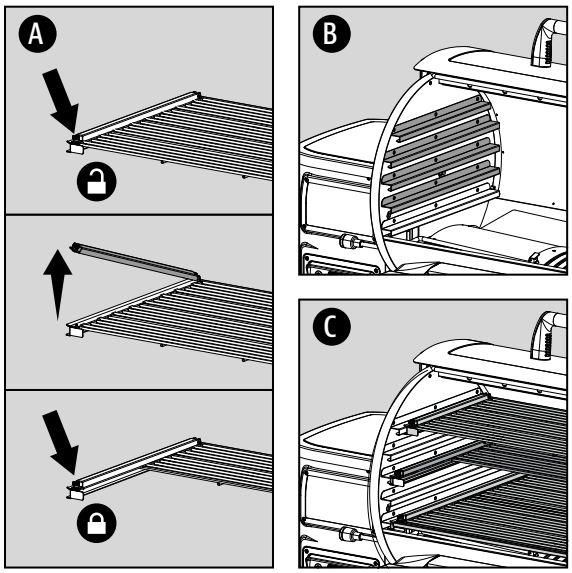
NL

FLEXIBEL ROOSTERSYSTEEM

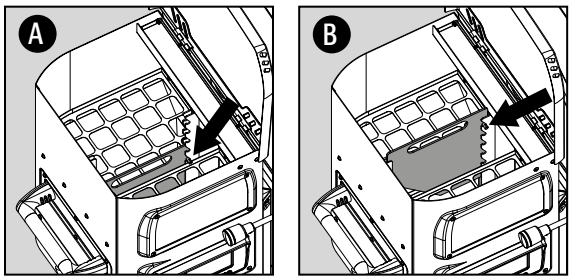
Van verstelbare planken tot verwijderbare secties, het flexibele rastersysteem kan worden aangepast aan al uw behoeften. Met onafhankelijke en verwijderbare rasterframes op elk niveau, verander je de lay-out van je grill, krijg je wat meer kookruimte en doe je het allemaal in enkele minuten. Bouw uw grill eenvoudig om voor verschillende soorten voedsel, zodat u flexibel kunt koken voor zowel alledaagse wensen als speciale gelegenheden.

- De twee grote rasters bevatten vier onafhankelijke rasterframes, terwijl het bovenste raster drie onafhankelijke rasterframes bevat, die voldoende flexibiliteit bieden op het horizontale vlak. De doordachte roostersteunen kunnen worden opgetild door de borgschroef van de roostersteun los te draaien. Verwijder een of meer roosterframes, laat de roosterbalk zakken en draai de schroef weer vast in de vergrendelde positie **(A)**. Elk niveau kan ook halverwege worden uitgetrokken als voorwerpen buiten bereik raken.
- Kies op het verticale vlak uit een van de roostersteunen voor optimale hoogteflexibiliteit **(B)**. De hoogte tussen de beugelniveaus is perfect voor het plaatsen van plaatpannen of kortere etenswaren.

TIP: Als u hoge items bereidt, zoals een kalkoen of kip in een bierblikje, verwijder dan twee roosters van uw middelste grillrooster om wat verticale ruimte vrij te maken en er blijft op dat niveau nog steeds ruimte over voor andere items. **(C)**



HARDHOUT MENGEN



Of u nu de voorkeur geeft aan sterke of subtiele rook, zoete of hartige smaken, het mengen van hardhoutpellets zorgt voor nieuwe smaakprofielen in uw gerechten. Het mengen van verschillende verhoudingen pellets kan verschillende rooksmaken introduceren, waardoor je barbecuespel naar een hoger niveau wordt getild.

Volg deze stappen om te experimenteren met het mengen van hardhout:

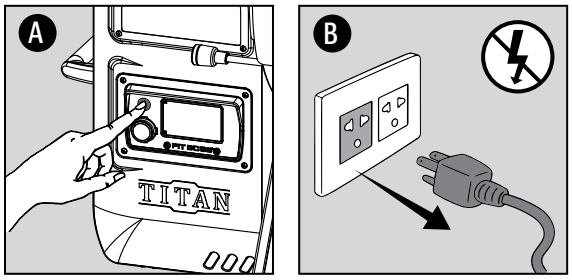
1. Begin met een lege trechter. Zet de trechterverdeler in de laagste stand. **(A)**

   OPMERKING: De laagste inkeping heeft de meest gelijkmatige verdeling van pellets uit elk compartiment. De hogere standen zullen een mengsel van pellets toevoegen dat minder evenwichtig is in verhouding (B).

2. Voeg de dominante smaak van pellets toe aan het achterste compartiment van de trechter. Voeg een secundaire smaak van pellets toe aan het voorste (kijkglas) compartiment van de trechter.
3. Ga verder met vullen van uw trechter en start met het regelmatig gebruik van uw grill.

OPMERKING: Voor de beste resultaten moet u bijhouden wat u hebt bereid, welk type pellets u hebt gebruikt, de standhoogte van de trechterverdeler en de resultaten. Pas aan naar je smaak voor de volgende keer en blijf experimenteren met verschillende melanges van hardhout.

UITSCHAKELEN



Volg deze stappen om uw grill veilig uit te schakelen:

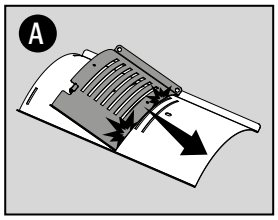
1. Houd de aan/uit-knop drie seconden ingedrukt om het apparaat uit te schakelen. **(A)**
   - De grill start met de automatische uitschakelcyclus. Het schroefsysteem stopt met het toevoeren van brandstof, de vlam dooft en de ventilator blijft draaien tot de uitschakelcyclus is afgerond.
2. Zodra de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

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

VERZORGING EN ONDERHOUD

Elk Pit Boss® apparaat bewijst u jarenlang smaakvolle service met een minimum aan reiniging. Volg deze tips om uw grill te reinigen:

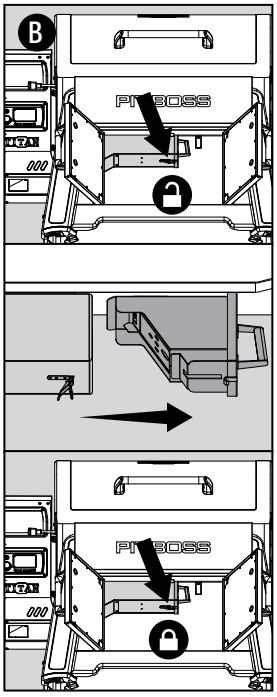
Grillbinnenkant

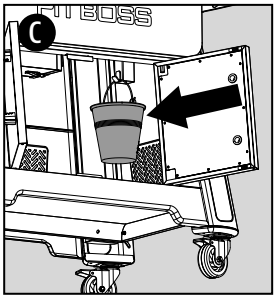


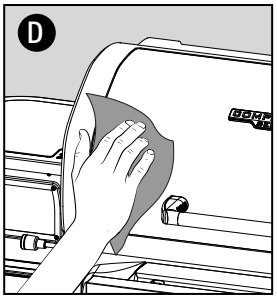
- Gebruik een grillborstel om voedsel of aanslag van de grillroosters te verwijderen. Het beste is om dit te doen terwijl ze nog warm zijn van een vorige bereiding.
- Vetbranden worden veroorzaakt door te veel gevallen afval op de kookonderdelen van de grill. Gebruik de brandplaatschuif om de hoofdplaat af te schrapen en omgekeerd **(A)**. Verwijder vuil met een (water)stofzuiger uit de binnenkant van de ton. Voor een extra grondige reiniging gebruik je Pit Boss® Cleaner & Degreaser voor de binnen- en buitenkant van de grill.

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

De buitenkant



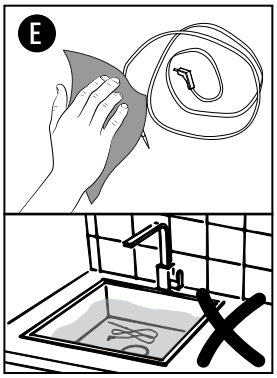


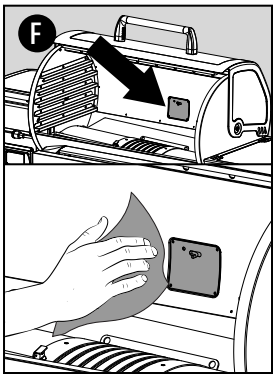


- Onder de grillton bevindt zich een verwijderbare verbrandingspot zodat u gemakkelijk toegang hebt om deze te verwijderen en te reinigen. Maak de gespsluiting los van de haak los om de verbrandingspot te verwijderen. Houd het handvat vast, schuif de verwijderbare verbrandingspot weg van de gesp en trek deze voor verwijdering naar beneden. Plaats de verbrandingspot na het legen terug op zijn plaats door deze in de sleuf onder de grillton terug te tillen en de verbrandingspot dan naar de gesp te schuiven. Maak de haak vast met de gespvergrendeling om een goede afdichting te garanderen. **(B)**

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

Vleesthermometerpennen



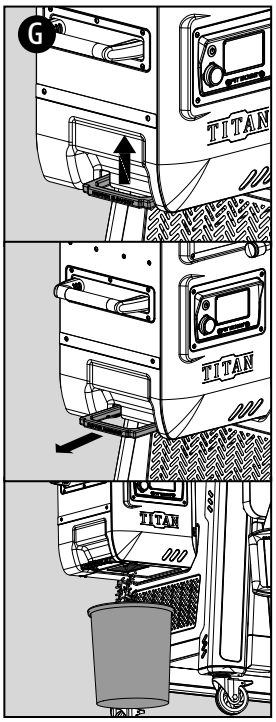


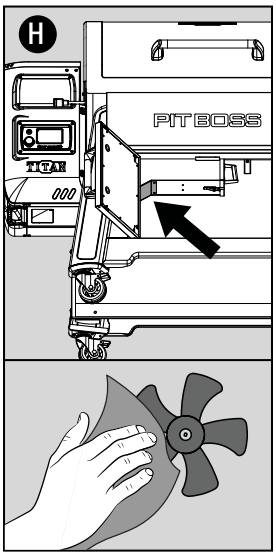
- Veeg de vleesthermometerpen na elk gebruik schoon. Een niet-gebruikte vleesthermometerpen moet losjes worden opgerold. Knikken en vouwen in de draden kunnen schade veroorzaken. Doe ze niet in een vaatwasser en dompel ze niet onder. Waterschade aan de interne draden kan zorgen voor kortsluiting van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

NL

Trechterunit

- De trechter bevat een trechterschoonmaakfunctie om de reiniging te vereenvoudigen en de smaak van houtpelletbrandstof te verwijderen. Zoek de reinigingshendel van de trechter aan de binnenkant van de trechter om deze te legen. Plaats een schone, lege emmer onder de trechter, want de pellets komen uit de bodem. Trek aan de reinigingshendel van de trechter om de toegangsplaat te ontgrendelen zodat de pellets van onderaf geleegd kunnen worden. Zodra de trechter leeg is, tilt u de reinigingshendel van de trechter omhoog en duwt u deze naar binnen om de toegangsplaat in de gesloten stand te vergrendelen. **(G)**
- Het wordt aanbevolen om alle pellets uit de trechter en uit het schroefsysteem te verwijderen als uw grill langere tijd niet gebruikt wordt. Dit kunt u doen door de trechter te legen en de grill aan te zetten met een lege trechter, tot alle pellets uit de schroefbuis zijn verwijderd.
- Controleer en verwijder al het vuil van de luchtinlaatopening van de ventilator, te vinden aan de onderkant van de asreinigingsfunctie, in de behuizing van de grillwagen. Nadat het toegangspaneel voor de ventilator is verwijderd, veegt u voorzichtig eventuele vetophoping rechtstreeks op de ventilatorbladen weg. Verwijder vet en roet met warm sop. Dit zorgt ervoor dat de luchtstroom schoon en voldoende is naar het brandsysteem. **(H)**





SPIEKBRIEFJE VOOR GRILLVERZORGING

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

Maak een momentopname van deze grafiek ter referentie.

PROBLEMEN OPLOSSEN

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

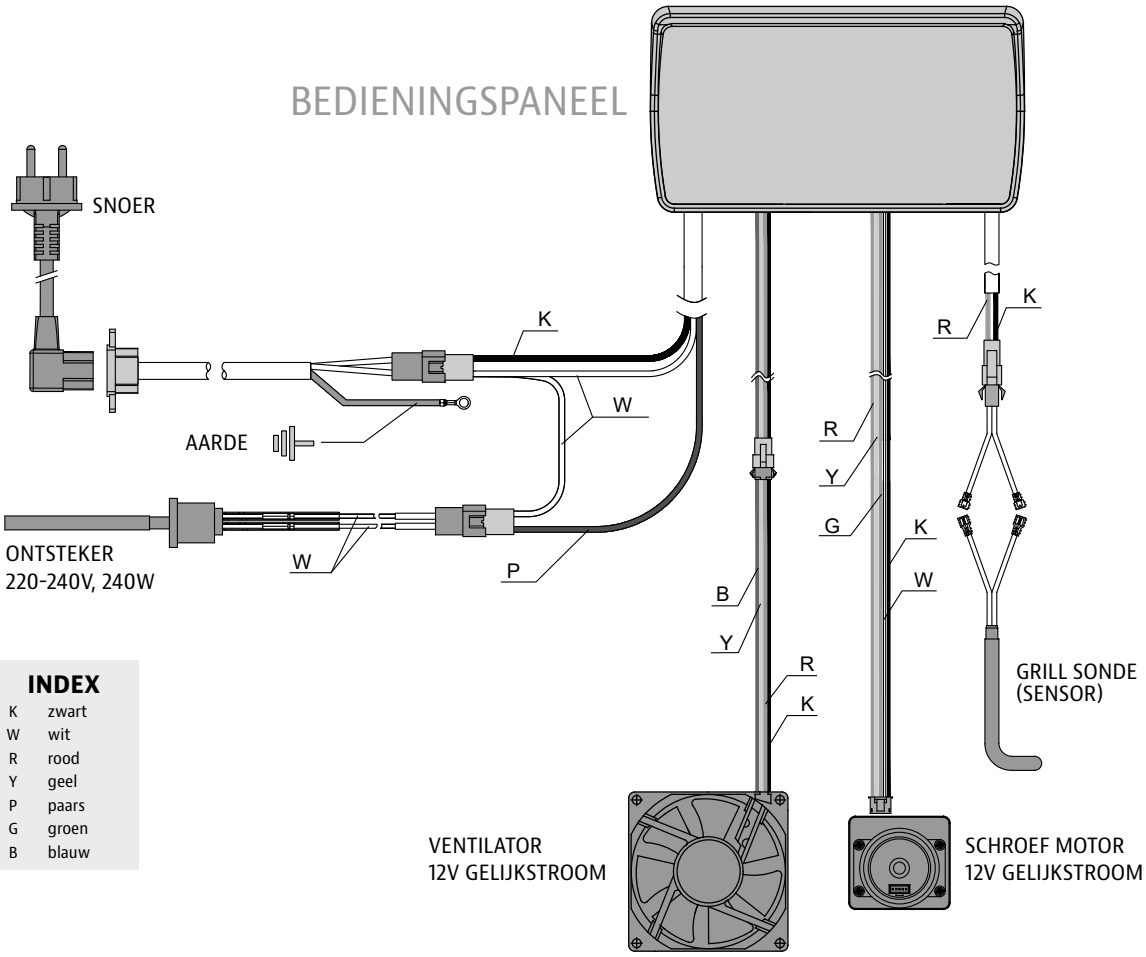
WAARSCHUWING: Koppel altijd het elektrische snoer los voordat u de grill opent voor inspectie-, onderhouds-, reinigings- of servicewerkzaamheden. Zorg ervoor dat de grill volledig is afgekoeld om letsel te voorkomen.

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
Er brandt geen lampje op het bedieningspaneel	Niet verbonden met een voedingsbron	Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op een werkende stroombron. Zorg voor een stroomonderbreker van minimaal 10 ampère. Zorg ervoor dat alle draadverbindingen stevig zijn aangesloten en droog zijn.
	Zekering in het bedieningspaneel doorgebrand	Verwijder de vier schroeven die het bedieningspaneel op zijn plaats houden. Trek het bedieningspaneel voorzichtig naar voren om de achterkant te inspecteren. Controleer of de draad in de zekering is gebroken of zwart is geworden. Zo ja, dan moet de zekering handmatig worden vervangen.
	Bedieningspaneel defect	Bedieningspaneel moet worden vervangen. Neem contact op met de klantenservice voor een vervangend onderdeel.
Het vuur in de verbrandingspot wil niet branden	De opstarttemperatuur is te laag ingesteld	Controleer de opstarttemperatuur. Als deze te laag is ingesteld, zal de ontsteker moeite hebben om de pellets aan te steken. We raden aan niet lager in te stellen dan 170°C, omdat de schroef dan genoeg pellets aanvoert om een vuur in de verbrandingspot te ontsteken.
	De schroef is niet gevuld	Voordat de eenheid voor het eerst wordt gebruikt en elke keer als de trechter volledig is geleegd, moet de schroef worden gevuld, zodat de pellets in de schroefbuis komen. Als de schroef niet is gevuld, gaat de ontsteker uit voordat de pellets de verbrandingspot bereiken. Volg de schroef priming-procedure.
	Ontsteker is niet correct geïnstalleerd	Verwijder de kookonderdelen uit de hoofdton. Controleer visueel of de ontsteker gelijk ligt met de ontstekingsbuis. Bel de klantenservice voor hulp of een reserveonderdeel als de motor niet goed functioneert.
De grill zal geen stabiele temperatuur bereiken of behouden	Onvoldoende luchtstroom door de verbrandingspot	Controleer de verbrandingspot op asophoping of verstoppingen. Volg de instructies voor Verzorging en onderhoud voor asophoping. Controleer de ventilator. Zorg ervoor dat het goed werkt en dat de luchtinlaat niet geblokkeerd is. Volg de instructies voor Verzorging en onderhoud als deze vuil is. Controleer de werking van de schroefmotor en zorg dat er geen obstakel in de schroefbuis zit. Zodra alle bovenstaande stappen zijn uitgevoerd, start u de grill en wacht u 10 minuten. Controleer of de geproduceerde vlam helder en levendig is.
	Verwijderbare verbrandingspot niet goed geïnstalleerd	Controleer onder de grillton of de verwijderbare verbrandingspot onder de grillton goed afdicht. Volg de instructies voor verzorging en onderhoud voor asophoping, juiste bevestiging van de gespvergrendeling en correcte installatie. Neem contact op met de klantenservice voor een vervangend onderdeel als het beschadigd is.
	Te weinig brandstof, slechte kwaliteit brandstof, obstructie in het aanvoersysteem	Controleer de trechter of het brandstofniveau voldoende is en vul bij als deze laag is. Als de kwaliteit van de hardhoutpellets laag is of de pellets te lang zijn, kan het aanvoersysteem geblokkeerd raken. Verwijder de pellets en volg de instructies voor verzorging en onderhoud.
	Grillsensor	Controleer de status van de grillsonde (sensor). Volg de instructies voor Verzorging en onderhoud als deze vuil is. Neem contact op met de klantenservice voor een vervangend onderdeel als het beschadigd is.
De grilltemperatuur op lage temperatuur is nog steeds te hoog	De P-instelling is te laag	Pas de P-instelling aan vanuit de Instellingen. Verhoog de P-instelling om de pauzetijd tussen elke toevoer van pellets naar de verbrandingspot te verlengen. Dit gebeurt vaak in warmere en hete omgevingen waarbij u hete rook wilt, maar de hoge omgevingstemperatuur zou de kooktemperatuur in de grill opdrijven. Zorg ervoor dat u de P-instelling slechts langzaam verhoogt, omdat als u deze te hoog of te snel opvoert, het vuur volledig kan uitdoven.
De werkelijke temperatuur wordt niet aangepast	Grillsonde vuil	Controleer de status van de grillsonde. Volg de instructies voor Verzorging en onderhoud als deze vuil is.
De grill produceert te veel of verkleurde rook, het voedsel is verkleurd door de rook	Opeenhoping van vet	Volg de instructies voor Verzorging en onderhoud.
	Kwaliteit hardhoutpellets	Verwijder vochtige hardhoutpellets uit de trechter. Volg de instructies voor Verzorging en onderhoud om het schoon te maken. Vervang door droge hardhoutpellets.
	Verbrandingspot geblokkeerd	Verwijder vochtige hardhoutpellets uit de verbrandingspot. Volg de procedure om de schroef te vullen.
	Te weinig luchtaanvoer voor de ventilator	Controleer de ventilator. Zorg dat hij schoon is, goed functioneert en dat de luchtinlaat niet is geblokkeerd. Volg de instructies voor Verzorging en onderhoud als deze vuil is.

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

AANSLUITSCHEMA	
VOEDING	220 – 240 V-AC, 50 Hz
NOMINAAL VERMOGEN	260W
BRANDSTOFTOEVOER	1,12 KG/U / 2,48 LB/U

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



INDEX

K	zwart
W	wit
R	rood
Y	geel
P	paars
G	groen
B	blauw

HULP NODIG?

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

#12001

NL



VIND PROFESSIONEEL GEREEDSCHAP

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

VERVANGING-SONDERDELEN

Neem contact op met uw plaatselijke winkelier of bezoek ons onlinevoor een volledige catalogus van onderdelen.

GARANTIE

ALGEMENE VOORWAARDEN

Pit Boss®-grills ("Pit Boss®"), gefabriceerd door Dansons, hebben 5 jaar garantie tegen materiaal- en constructiefouten op alle onderdelen en een garantie van 5 jaar op elektrische onderdelen van dit product. Dansons garandeert dat alle onderdelen vrij zijn van defecten in materiaal en vakmanschap, bij normaal gebruik en onder normale omstandigheden, gedurende de gebruiksduur en eigendom van de oorspronkelijke koper.

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

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

Tijdens de garantieperiode is Dansons verplicht zich om een vervanging voor defecte en/of kapotte onderdelen te leveren en zal geen kosten in rekening brengen voor reparatie of vervanging van onderdelen die franco worden geretourneerd indien het onderdeel of de onderdelen bij onderzoek defect blijkt te zijn.

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

REGISTREER UW GRILL

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

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

MODEL	**PB1600CST**
SERIENUMMER	
AANKOOPDATUM	
GEKOCHT BIJ (GEAUTORISEERDE DEALER)	



NL

KLANTENSERVICE

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



TELEFOON | LIVE CHAT | APP



VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

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

DE VANLIGASTE ORSAKERNA TILL BRAND I APPARATER ÄR BRISTANDE UNDERHÅLL OCH ATT BRÄNNBARA MATERIAL FÖRVARAS FÖR NÄRA APPARATEN. DET ÄR VÄLDIGT VIKTIGT ATT PRODUKTEN ENDAST ANVÄNDS I ENLIGHET MED FÖLJANDE INSTRUKTIONER.

SV

VARNING! Läs igenom hela bruksanvisningen innan du installerar och använder den elektriska pelletsbrännaren. Om du inte följer instruktionerna kan det leda till skador på egendom, kroppsskador eller till och med dödsfall. Kontakta den lokala byggnads- eller brandinspektören för information om begränsningar och krav på installationsinspektion där du bor. Spara dessa instruktioner.

SÄKERHETSGODKÄNNANDEN

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.

RISKER OCH VARNINGAR

Kontakta ditt lokala bostadsbolag, byggnads- eller brandskyddsmyndigheten eller annan relevant myndighet för att få nödvändiga tillstånd och information om installationsbegränsningar, till exempel avseende placering av grillen på ett brännbart underlag, inspektionskrav eller till och med rätt att använda produkten i ditt område.

1. Se till att det alltid är minst 914 mm från brännbara konstruktioner till grillens sidor och 914 mm från baksidan av grillen till brännbara konstruktioner. **Placera inte grillen på ett brandfarligt golv eller ett golv som är behandlat med brandfarliga material utan tillstånd från behörig myndighet.** Använd inte apparaten inomhus, i slutna eller oventilerade utrymmen, hem, fordon, tält eller garage. Placera inte träpelletsapparaten under ett brännbart tak, en markis eller paviljong. Ställ grillen på en yta som är fri från brandfarliga material, bensin och andra brandfarliga ångor eller vätskor.

   VARNING: Var försiktig så att inte beläggningar av antändligt material bildas och underhåll elden för att undvika övertändning. Om en fettbrand skulle uppstå, stäng av grillen och behåll locket på tills elden är släckt. Dra ur elkontakten. Häll inte vatten över enheten. Försök inte kväva elden. Ha alltid en brandsläckare av klass ABC nära till hands. Om en okontrollerad brand uppstår, ring brandkåren.

2. Se till att elkablar och bränsle inte kommer i kontakt med uppvärmda ytor. Använd inte grillen när det regnar eller nära vatten. Om elkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.

3. Om du inte har använt apparaten på en tid, kontrollera att förbränningskammaren inte är igensatt, att det inte finns främmande föremål i behållaren och att vare sig fläktintaget eller skorstenen är blockerade. Rengör före användning. Regelbundet underhåll och skötsel krävs för att förlänga enhetens livslängd. **Om grillen förvaras utomhus under längre perioder med regn eller hög luftfuktighet, se till att vatten inte kan komma in i behållaren.** Om träpellets utsätts för hög luftfuktighet sväller de och löses upp, vilket kan orsaka skapa stopp i matningssystemet. Koppla alltid från strömmen innan du utför service eller underhåll.

VIKTIGT! Stäng alltid av apparaten och vänta medan avstängningscykeln körs klart. Koppla från strömmen till apparaten när avstängningscykeln är slutförd och/eller före rengöring. Om du inte följer den här uppmaningen kan det leda till dödsfall, allvarliga personskador eller andra skador, brand samt elstötar.

VARNING: Flytta inte grillen medan den används eller fortfarande är varm. Se till att elden är helt släckt och att grillen är helt sval vid beröring innan du flyttar den.

4. Vi rekommenderar att du använder värmetåliga grillvantar eller handskar när du hanterar grillen. Använd inte tillbehör som inte är avsedda att användas med en grill. Lägg inte grillöverdraget eller andra brandfarliga material i förvaringsutrymmet under grillen. För att minska brandrisken, ta bort kastruller och stekpannor när grillen används men inte är under uppsikt.
5. För att undvika att fingrar, klädesplagg eller andra föremål kommer i kontakt med inmatningssystemet är apparaten utrustad med en metallskärm, som monteras på insidan av pelletstanken. Metallskärmen får inte tas bort om inte kundtjänst eller en auktoriserad återförsäljare uppmanar dig att göra det.

   Grillen kan användas av barn från åtta år och uppåt, personer med fysisk eller psykisk funktionsnedsättning och personer med liten erfarenhet och kunskap om produkten, förutsatt att det sker under övervakning eller de har fått instruktioner om hur grillen används på ett säkert sätt och förstår riskerna. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan uppsikt.
6. Vissa delar av grillen kan vara väldigt varma och allvarliga skador kan uppstå. Håll barn och husdjur på behörigt avstånd under användning.
7. Förstora inte tändarens hål eller förbränningskammaren. Om du inte följer den här uppmaningen kan det leda till brandrisk och roppsskada och garantin upphör att gälla.
8. Produkten kan ha vassa kanter eller spetsar. Beröring kan resultera i kroppsskada. Hantera produkten försiktigt.

HANTERING AV ASKA

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

BRÄNSLEPELLETS AV TRÄ

Pelletsbrännaren är endast designad och godkänd för pelleterat, helt naturligt, lövträbränsle. Om andra bränsletyper används i apparaten upphävs garantin och säkerhetsgarantierna. Använd bara bränslepellets av trä som rekommenderas av tillverkaren. Använd inte bränslepellets som innehåller tillsatser. Träpellets är väldigt känsliga för fukt och ska alltid förvaras i en lufttät behållare. Om du ställer undan grillen under en längre period, rekommenderar vi att du tömmer och rengör pelletstanken och inmatningskolven för att förebygga stopp. Bränslepellets ger ett genomsnittligt värmevärde på 18 569–20 362 kJ/kg och ett askinnehåll på mindre än 1 procent.

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

När detta material trycks finns det ingen branschstandard för träpellets, men de flesta pelletsverk använder samma standarder vid tillverkning av träpellets för hushållsbruk som för industrin. Mer information finns på www.pelletheat.org eller på Pellet Fuel Institute.

Kontakta din lokala återförsäljare för mer information om kvaliteten på pellets i ditt område och hos olika varumärken. Eftersom kvalitetskontroll saknas och fukt påverkar pellets tar vi inget ansvar för skador som orsakas av dålig bränslekvalitet.

KREOSOT

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

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

KOLMONOXID

Följ dessa riktlinjer för att förhindra att den här färg- och luktfria gasen förgiftar dig eller omgivningen:

- Lär dig att känna igen symtomen på kolmonoxidförgiftning: huvudvärk, yrsel, svaghet, illamående, kräkningar, trötthet och förvirring. Kolmonoxid begränsar blodets förmåga att ta upp syre. Låga syrenivåer i blodet kan leda till medvetslöshet och död.
- Uppsök läkare om du eller någon annan får förkylnings- eller influensaliknande symtom när ni grillar eller vistas nära grillen. Kolmonoxidförgiftning kan enkelt misstas för förkylning eller influensa och upptäcks ofta för sent.
- Alkoholkonsumtion och droganvändning förvärrar effekterna av kolmonoxidförgiftning.

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

KORREKT AVFALLSHANTERING AV PRODUKTEN

SV



Märkningen visar att produkten inte får slängas med restavfallet inom EU. För att undvika eventuella negativa effekter på miljön eller människors hälsa till följd av felaktig avfallshantering, lämna in produkten på din lokala återvinningsstation för att främja hållbar återanvändning av material och resurser. Lägg din begagnade apparat i avsedd behållare på kommunens återvinningscentral eller kontakta återförsäljaren där produkten köptes. De kan ta emot produkten för miljösäker återvinning enligt EU-direktivet 2002/96/EG

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Viktiga säkerhetsföreskrifter 194

Förpackningens innehåll 197

Specifikationer 197

Lära känna grillen 198

Kontrollpanel 199

Användning 202

- Ställa i ordning grillen
- Ansluta till appen
- Ställa in temperaturen
- Använda köttermometrarna
- Mata in pellets till inmatningskolv
- Första användning (avbränning)
- PID-läge (regelbunden användning)
- Rökläge
- Manuellt tändningsläge
- Matlagning och varmrökning
- Fläktläge
- Flexibelt gallersystem
- Blanda träpellets
- Avstängning

Skötsel och underhåll 211

Felsökning 213

Garanti 216

- Allmänna villkor
- Registrera din grill
- Kundtjänst

FÖRPACKNINGENS INNEHÅLL		
1	x	GRILL MED DELAR
1	x	BLISTERFÖRPACKNING MED HÅRDVARUTILLBEHÖR
2	x	KÖTTERMOMETRAR
1	x	MONTERINGSANVISNINGAR
1	x	BRUKSANVISNING

SPECIFIKATIONER	
MODELL	PB1600CST
STRÖMKÄLLA	220–240 VAC, 50 Hz
NOMINELL EFFEKT	260W
BRÄNSLETYP	PELLETS AV LÖVTRÄ
BRÄNSLEKAPACITET	18,1 KG
TEMPERATURområde	65–260 °C
MÅTT	1,642 X 830 X 1,270 MM
VIKT	120,0 KG

SV



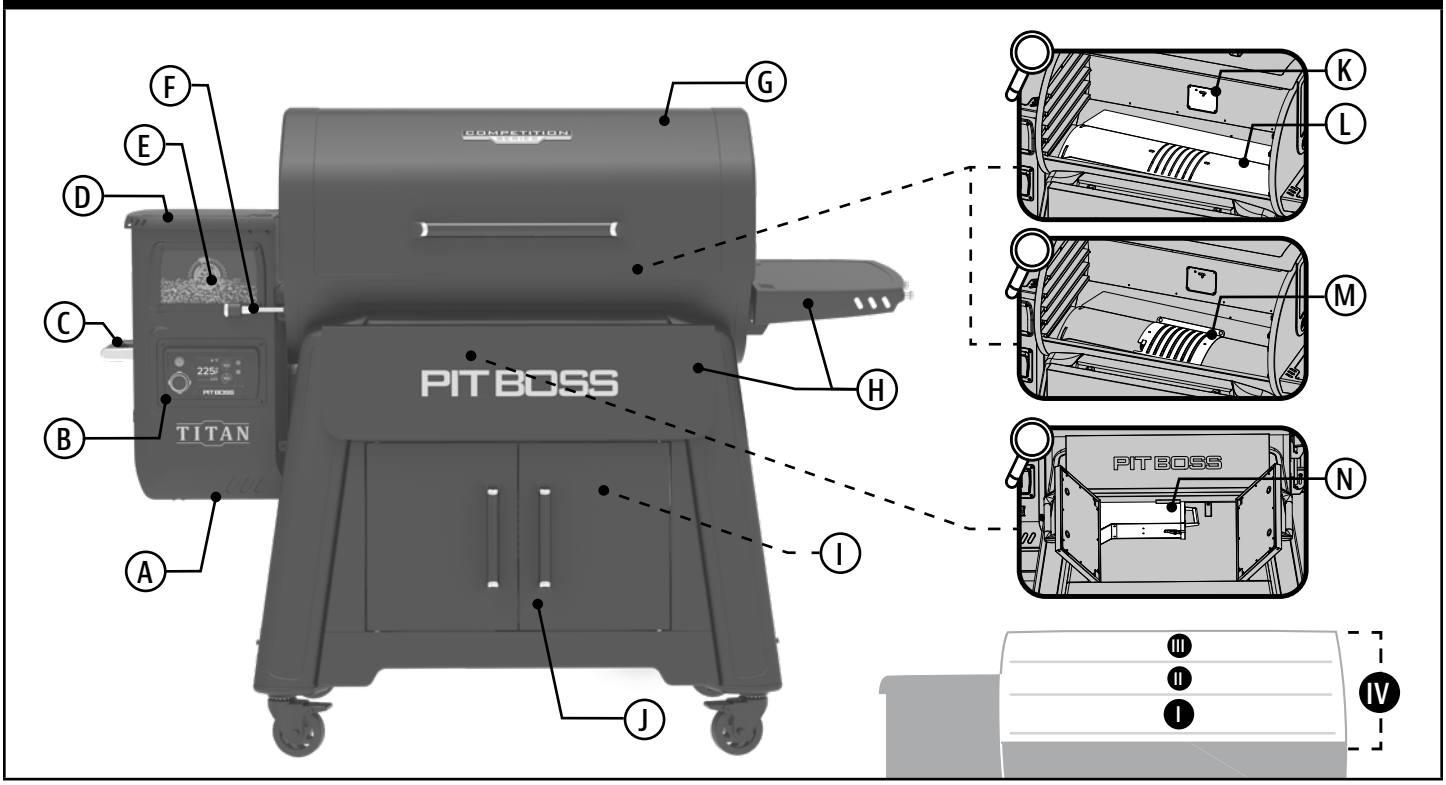
NEDERLÄNDERNA
Unit 8, De Hootkamp 8,
Hedel, NL 5321 JT
service-eu@dansons.com

VERENIGDE STATEN
8877 N Gainey Center Dr
Scottsdale, AZ 85258
480-923-9630

DANSONS

©2025 DANSONS US, LLC

LÄR KÄNNA DIN GRILL



A Rengöring av pelletstanken
Ställ en stor, ren och tom hink under pelletstanken. Dra rengöringshandtaget utåt för att lossa plåten till droppränna, så att pellets i tanken kan tömmas ut. Prova dig fram med olika pelletsblandningar för att upptäcka olika smaker när du grillar.

B Kontrollpanel
Kontrollsystemet som används för att hantera inmatningstakten för bränslepellets, fläktens hastighet och miljöinställningarna.

C Handtag på pelletstanken
Använd tankens infällda handtag för att luta eller flytta grillen. Ta bort luckan på pelletstanken för att komma åt de elektriska komponenterna för reparation och underhåll.

D Pelletstank
En större pelletstank som räcker till en hel rökomgång. Pelletsbehållaren är försedd med en säkerhetsskärm som bryter itu eventuella bränsleklumpar under påfyllning. Använd mellanväggen för att blanda olika typer av träpellets och utforska nya smaker. Läs mer i avsnittet **Blanda olika träpellets**.

E Nivåmätare på pelletstank
Du kan enkelt se pelletsnivån i tanken utan att behöva öppna locket.

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

G Jalusilock till grill
Jalusilocket sparar plats och är lätt att lyfta upp och dra tillbaka för att komma åt maten i grillen. Öppna locket halvvägs för en snabb insats och minska värmeförlusten.

H Hyllor på grillens framsida och sidor
Praktiska hyllor med plats för matlagning och krokar för grillverktyg.

I Dropphink
Öppna skåpet under grillen för att ta fram dropphinken. Den fångar upp matfettet från grillen så att det blir rent i matlagningsområdet. Ta enkelt bort den från underredets pip för att tömma den.

J Skåp i grillvagnen
Den robusta designen med två dörrar är ett smidigt sätt att förvara grillredskap och kryddor nära till hands.

K Grilltermometer (sensor)
En lodrät nål i rostfritt stål som mäter temperaturen i grillen. Ställ in önskad måltemperatur på kontrollpanelen, så läser grilltermometern av temperaturen i grillen och anpassar den till önskad måltemperatur.

L Huvudplatta för flamgrill
Grilla eller flamstek efter egen smak med en direkt låga över förbränningskammaren. Gör proffsiga grillränder i köttet eller fisken, precis som på restaurangen.

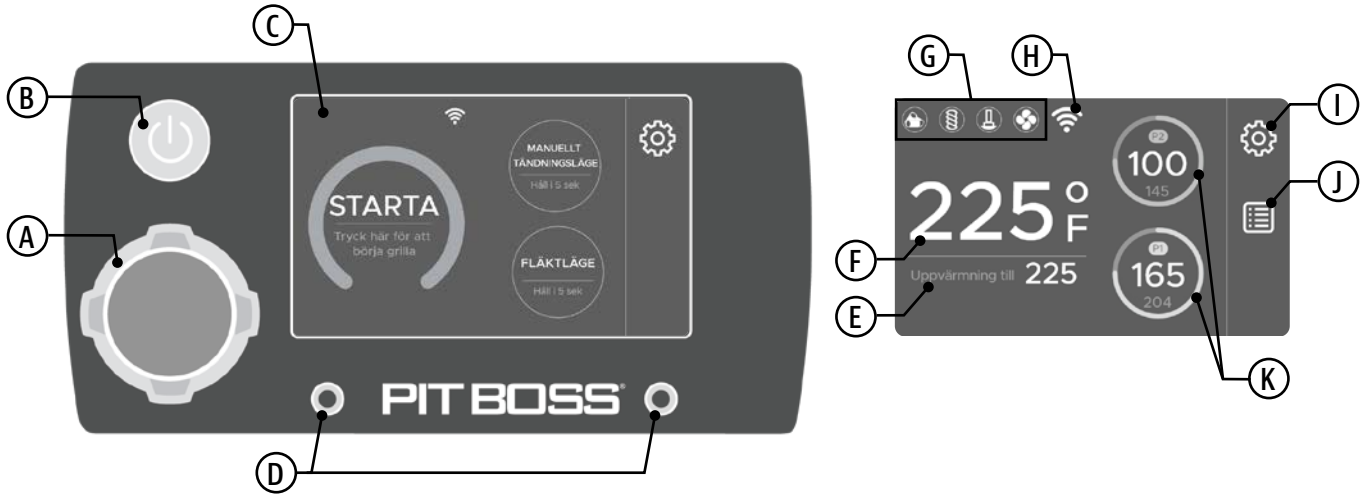
M Skjutplatta för flamgrill
Tillagning med indirekt värme eller varmluft kan också användas genom att täcka över öppningarna i huvudplattan med skjutplattan. Tillför mer smak i stora köttstycken eller känsliga livsmedel med indirekt värme.

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

MATLAGNINGSYTA

- I 3 795 CM²
- II 3 795 CM²
- III 2 884 CM²
- IV 10 474 CM²

KONTROLLPANEL



SV

A Kontrollreglage
Navigera, höj eller sänk temperaturen, gör val och ställ in värden. Vrid på reglaget för att bläddra genom alternativen på skärmen. Tryck på kontrollreglaget för att ändra grillens måltemperatur. När du markerar ett alternativ som ska ändras blinkar det i blått. Tryck på kontrollreglaget för att bekräfta/godkänna det valda värdet eller alternativet. Det lyser då i vitt.

B Strömknapp
Tryck och håll inne strömknappen i en sekund för att starta och aktivera startskärmen för val av tillagningsläge. Tryck på och håll inne strömknappen i tre sekunder för att stänga av apparaten och aktivera nedkylningscykeln. Knappen lyser i blått om apparaten är ansluten till en strömkälla.

C Pekskärmen
Pekskärmen är både ett informationscenter och en meny där du gör olika val. Skärmen är väldigt känslig och aktiveras och styrs med lätta tryck. När du använder skärmen visas flera menyer och lämpliga val för olika alternativ. Startskärmen visas som standard när apparaten sätts på. Skärmen övergår i viloläge om den inte används på 5 minuter.

D Anslutningsportar för köttermometer
Anslut adapteränden på en köttermometer till någon av anslutningsportarna. Avläsningen av den köttermometer som har valts visas på skärmen. Den vänstra termometerporten är P1 och den högra är P2.

E Måltemperatur
Visar önskad måltemperatur. Detta är den temperatur som väljs genom att vrida på kontrollreglaget.

F Faktisk temperatur
Visar den faktiska temperaturen från insidan av huvudbehållaren. Avläsningen görs av grilltermometern (sensorn).

G Driftikoner
En ikon visas när en komponent är i drift. Om ett fel skulle uppstå i en komponent visas en felskärm. Se avsnittet **Felsökning** för mer hjälp. Kör ett diagnostiskt test när du startar om apparaten.

H Anslutningsikon
Visar att apparaten är ansluten till wi-fi. När du söker efter en anslutning blinkar ikonen. När anslutningen har upprättats lyser ikonen med ett fast sken.

I Inställningar
Menyn används för att anpassa funktioner och inställningar för grillen. I inställningarna kan du öppna rökläget och P-inställningen, anpassa skärmens ljusstyrka, byta temperaturskala, ställa in skärmsläckaren, anpassa uppstartstemperaturen, ändra språk och mycket mer.

J Meny
På den här menyn öppnar du Prime-funktionen för att fylla på pellets i inmatningskolven. På menyn kan du välja att kontinuerligt mata in pellets i grillen eller att mata in pellets under en förinställd tidsperiod.

K Avläsning av köttermometer
Här visas de två temperaturavläsningarna från de programmerbara köttermometrar som är anslutna (en eller två): Den stora siffran är den faktiska temperaturen och den lilla siffran är måltemperaturen. Värdet hämtas från en köttermometer som är ansluten till den valda porten.

HAR DU FRÅGOR?

Läs våra vanliga frågor på webbplatsen eller chatta med vår kundtjänst.

#12001

STARTSKÄRMEN



BILD 1: STARTSKÄRMEN



BILD 2: SKÄRMBILD AV DIAGNOSTIK

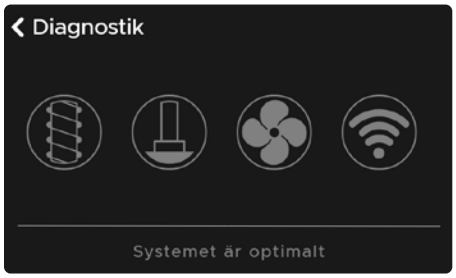


BILD 3: SKÄRMBILD AV SLUTFÖRD DIAGNOSTIK

Startskärmen

När du startar grillen genom att trycka på strömknappen visas startskärmen. På startskärmen visas alternativen för tillagningsläge: PID-läge (inklusive rökläge), manuellt tändningsläge och fläktläge. När du har valt tillagningsläge ändras startskärmen och anpassas till det valda läget.

Kör ett diagnostiktest

Det kan vara bra att köra ett kort diagnostiktest för att upptäcka eventuella varningar eller fel innan apparaten används. Diagnostiktestet kan bara köras från startskärmen.

Så här kör du ett diagnostiktest:

1. Tryck på menyikonen Inställningar på startskärmen.
2. Välj Diagnostiktest för att köra testet. Testet kan ta en stund.
3. När testet är klart, läs igenom resultaten. Om ett fel i tändarfunktionen har upptäckts, välj manuellt tändningsläge för att fortsätta.

Om andra problem har upptäckts, se avsnittet **Felsökning** för att ställa diagnos och vidta åtgärder.

TILLAGNINGSLÄGEN



BILD 4: STARTSKÄRM – PID-LÄGE



BILD 5: STARTSKÄRM – MANUELLT LÄGE

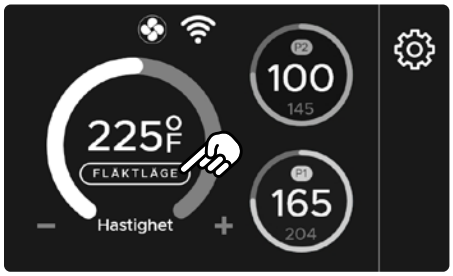


BILD 6: STARTSKÄRM – FLÄKTLÄGE

PID-läge

Det här är standardinställningen och det vanliga driftläget. I det här läget kan grilltermometern (temperatursensorn) styra hur mycket pellets som behövs för att uppnå och bibehålla den önskade måltemperaturen.

Manuellt tändningsläge

Om ett fel i tändarfunktionen har upptäckts, välj manuellt tändningsläge för att fortsätta använda grillen. Se **Manuell tändning**.

Fläktläge

Använd fläktläget och ett rökrör (säljs separat) för att ge maten fyllig röksmak utan att tillföra värme (kallrökning). Tänd ett rökrör på gallret och låt fläkten cirkulera luften inuti grillbehållaren.

I fläktläget kan du även använda en eller två programmerbara köttermometrar. Tänk dock på att det inte går att uppnå vissa måltemperaturer på köttermometern vid lägre röktemperaturer.

INSTÄLLNINGAR

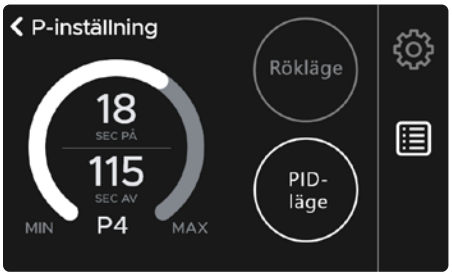


BILD 7: FÖNSTER FÖR P-INSTÄLLNINGAR

P-inställning

PID-läget är standardinställning för vanligt driftläge, men du kan även aktivera rökläget på den här menyn. Om du väljer rökläget kan du direkt styra inmatningstakten för pellets till förbränningskammaren. Se **Rökning i låg temperatur**.

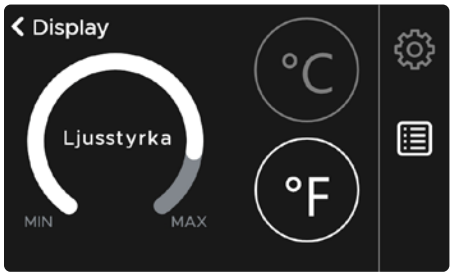


BILD 8: FÖNSTER FÖR SKÄRMINSTÄLLNINGAR

Skärm

Ställ in skärmens ljusstyrka som du vill ha den och välj temperaturskala. Standardinställningen är Celsius (°C).



BILD 9: FÖNSTER FÖR INSTÄLLNING AV SKÄRMSLÄCKARE

Skärmsläckare

Ställ in en tid när skärmens ljusstyrka ska minska (viloläge) och tryck sedan på låset för att aktivera. Skärmen övergår i viloläge med skärmsläckare och låses, men faktisk temperatur och köttermometrarnas temperatur visas fortfarande. Om du rör vid skärmen kan du dra i kontrollreglaget för att låsa upp den.

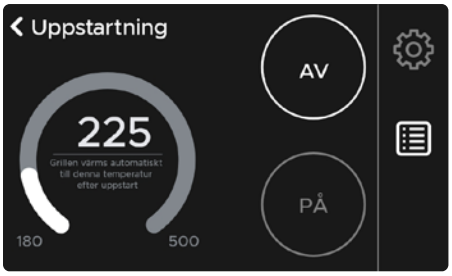


BILD 10: REDIGERINGSFÖNSTER FÖR STARTSKÄRMEN

Uppstart

Använd alternativet för att ändra standardinställningen för starttemperatur. Fabriksinställningen är 225°F (107°C). Använd kontrollreglaget för att ändra och välja en ny starttemperatur. Tryck sedan på ON för att bekräfta den nya standardinställningen.



FIGUR 11: SKÄRM FÖR SPRÅKREDIGERING

Språk

Gör inställningar för din region. Standard-inställningen är engelska, men du kan även välja franska och spanska.

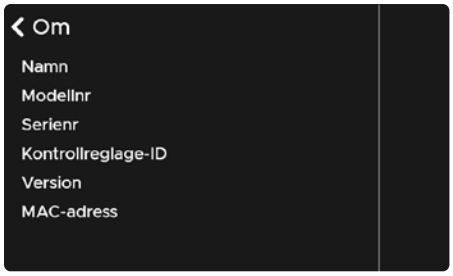


BILD 12: OM-SKÄRMEN

Om

Få tillgång till service- och supportinformation om din apparat, som du kan uppge till vår kundtjänst. Här hittar du modellnummer, programmets startkod och unika krav på apparatens olika komponenter.

MENY

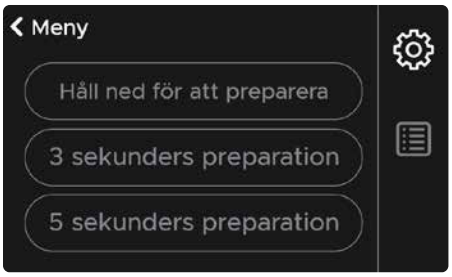


BILD 13: MENYSKÄRM

Prime-menyn

Om du väljer alternativet Hold påbörjas kontinuerlig matning av pellets i högst 30 sekunder. Tryck på knappen igen för att stoppa inmatningen till inmatningskolven. Pellets matas in i kolven under den valda tidsperioden.

KÖTTERMOMETRAR

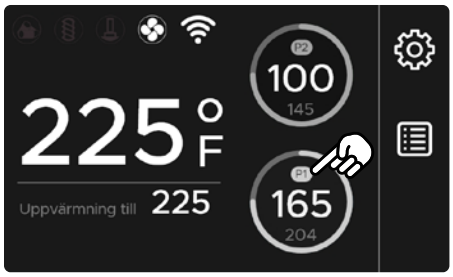


BILD 14: STARTSKÄRM – PID-LÄGE

Köttermometrar

Här visas temperaturavläsningen från de programmerbara köttermometrar som är anslutna (en eller två): Den stora siffran är den faktiska temperaturen och den lilla siffran är måltemperaturen. Värdet hämtas från en köttermometer som är ansluten till den valda porten. På underskärmen Probes kan du välja en förinställning för protein (djurikoner) eller använda kontrollreglaget för att ställa in önskad måltemperatur.

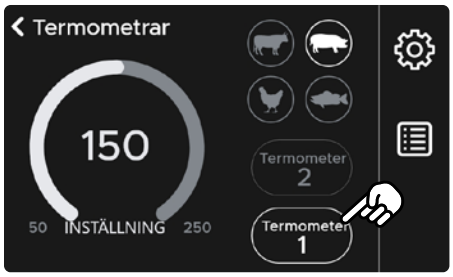


BILD 15: REDIGERINGSFÖNSTER FÖR TERMOMETRAR

Den förinställda temperaturen för varje protein är den lägsta innertemperatur i livsmedlet då maten är tillagad.

Den yttre ringen visar förloppet från faktisk temperatur till önskad måltemperatur på en skala från 0 till 100 %. Se avsnittet **Använda köttermometrar** för mer information.

SV

DRIFT

STÄLLA I ORDNING GRILLEN

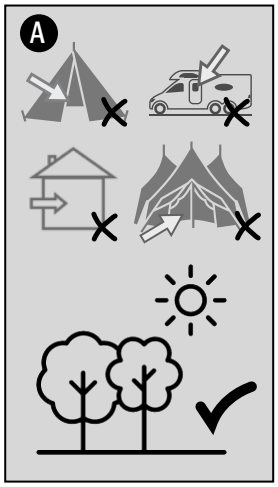
1. Eftersom grillen används utomhus spelar väderförhållandena stor roll för hur den fungerar och hur lång tid tillagningen tar. Grillen får inte placeras under ett brännbart tak eller en markis/paviljong **(A)**. Ställ grillen i ett område som är fritt från brännbara material, bensin och andra brandfarliga ångor och vätskor.

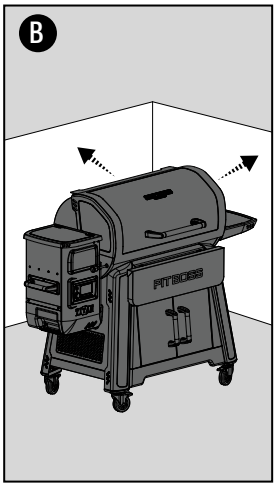
   Alla Pit Boss®-apparater ska placeras på minst 914 mm avstånd från brännbara konstruktioner, framför allt under användning. (B)

2. Det ligger delar i hela leveransförpackningen, även under grillen. Kontrollera grillen, delarna och paketet med hårdvarutillbehör efter att det har tagits ut ur förpackningen. Avlägsna allt förpackningsmaterial inuti och utanpå grillen innan du påbörjar monteringen och kontrollera sedan alla delar mot monteringsanvisningarna.

   Om någon del saknas eller är skadad, försök inte montera grillen. Kontakta din återförsäljare eller Pit Boss® kundtjänst för reservdelar.

3. Montera grillen enligt monteringsanvisningarna.





ANSLUTA TILL APPEN

Använd appen för att styra och övervaka grillen och temperaturen från köttermometrarna på din mobila enhet. Ta del av fördelarna med Pit Boss® mobila anslutning! Nedan hittar du instruktioner för att ansluta grillen till Pit Boss®-appen på din Android™- eller iOS®-enhet:

1. Hämta Pit Boss®-appen. Öppna appen. Följ instruktionerna och anvisningarna för en smidig installation. Nya användare blir ombedda att skapa ett konto och logga in. Välj att alltid tillåta platstjänster (Always allow) och Bluetooth-tjänster för att få en bättre upplevelse med mobil anslutning.
2. Välj grillmodell. Om du befinner dig inom räckvidden för en Bluetooth®- eller Wi-Fi-anslutning (9 m) upptäcker Pit Boss®-appen automatiskt din apparat. Välj ja (Yes) när du blir ombedd att lägga till din grill (Add grill?). Anslut apparaten till en strömkälla och slå på den. När grillen har anslutits till appen, välj rätt grill i listan. Ge grillen ett namn (t.ex. Min rök) och välj att fortsätta (Continue).
3. Välj och anslut till ditt wi-fi-nätverk. Pit Boss®-appen behöver en 2,4 GHz-signal för att ansluta. Grillen läggs till i istan med sammanparade enheter.

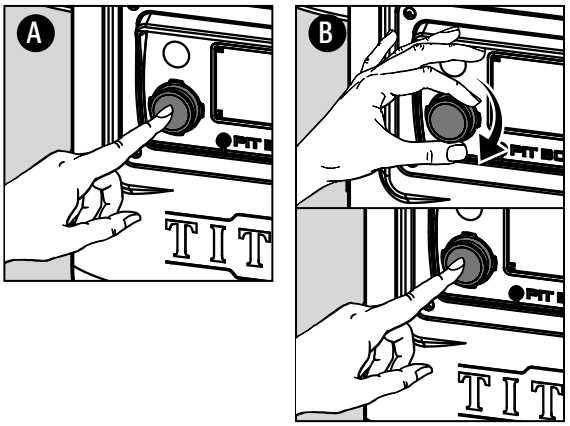
   VIKTIGT!: Om du har problem med att upprätta en wi-fi-anslutning, kontakta din internetleverantör. Pit Boss® kundtjänst kan tyvärr inte hjälpa dig att felsöka wi-fi-anslutningar.

4. När wi-fi-anslutningen har bekräftats kan det hända att du blir uppmanad i appen att uppdatera apparatens fasta programvara (firmware). Välj OK. Den fasta programvaran uppdateras då och då för att säkerställa effektiv drift, åtgärda eventuella fel och uppgradera säkerhetsfunktioner.
5. När den fasta programvaran har uppdaterats kan du börja styra grillen direkt via Pit Boss®-appen.

STÄLLA IN TEMPERATUREN

Grilltermometern mäter innertemperaturen i grillen. När måltemperaturen ändras läser grilltermometern av den faktiska temperaturen inuti grillbehållaren och ändrar till önskad måltemperatur. För att ändra måltemperaturen, följ stegen nedan:

1. Tryck på kontrollreglaget eller den faktiska temperaturen på skärmen. Måltemperaturen blinkar för att visa att inställningen är aktiv. **(A)**
2. Vrid på kontrollreglaget för att ändra måltemperaturen till önskad temperatur. När önskad måltemperatur har uppnåtts låser du fast inställningen genom att trycka på kontrollreglaget eller röra vid Faktisk temperatur på skärmen. **(B)**



SV

ANVÄNDA KÖTTERMOMETRARNA

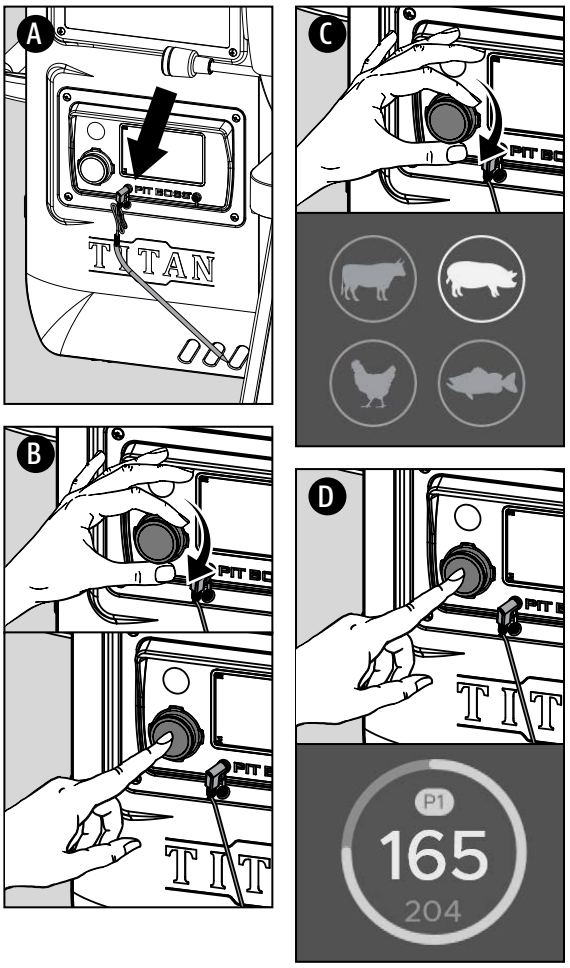
Köttermometrarna mäter innertemperaturen i livsmedlet. Anslut köttermometerns kontakt till porten för köttermometer och se till att den är helt intryckt i porten. Du hör och känner när den klickar på plats. Stick in köttermometern i köttets tjockaste del för att visa köttets innertemperatur på kontrollpanelens display.

Obs! Se till att köttermometern och köttermometerns kablar inte kommer i direkt kontakt med lågor eller överskottsvärme. Det kan skada köttermometern. När köttermometern inte används, koppla ur och lägg den åt sidan för att förvara den rent och skyddat.

Följ stegen nedan för att ställa in köttermometerns måltemperatur:

1. Anslut adapteränden på en köttermometer till en port på kontrollpanelen. **(A)**
2. Tryck på skärmen eller vrid på kontrollreglaget för att välja önskad köttermometer (P1 eller P2) på skärmen. Tryck på kontrollreglaget för att bekräfta valet. **(B)**
3. Använd kontrollreglaget eller välj en proteinförinställning (djurikoner) för att ställa in önskad måltemperatur **(C)**. Den valda köttemperaturen blinkar i blått under ändringen.
4. När den önskade måltemperaturen har uppnåtts/valts, lås den genom att trycka på kontrollreglaget. Skärmen återgår till huvudskärmen för att visa avläsningarna från de programmerbara köttermometrar som är anslutna (en eller två): Den stora siffran är den faktiska temperaturen och den lilla siffran är måltemperaturen. **(D)**

Obs! De förinställda proteintemperaturerna utgår från amerikanska USDA:s matlagningsstandarder. För att maten ska bli ordentligt tillagad bör du dock även kontrollera den i slutet av tillagningstiden. Om maten behöver tillagas lite längre eller kortare tid, anpassa tillagningstiden.



P1 och P2 är programmerbara köttermometrar. Ställ in önskad måltemperatur för en köttermometer. När köttermometern når måltemperaturen hörs ett pip och en klockikon visas. När du drar ur kontakten och sätter i den igen försvinner klockikonen.

PÅFYLLNINGSPROCEDUR (PRIMING)

Första gången du använder grillen eller när pelletstanken får slut på pellets, behöver du fylla på inmatningskolven. Om den inte fylls på hinner grillen slockna innan pelletsen har antänts. Följ stegen nedan för att fylla på inmatningskolven:

1. Öppna locket till pelletstanken. Se till att det inte finns några främmande föremål i pelletstanken eller något som blockerar inmatningskolven.
2. Lokalisera förbränningskammaren i botten av grillen. Kontrollera att spännlåset på den löstagbara förbränningskammaren är låst, så att kammaren håller tätt.
3. Anslut nätkabelns kontakt till ett eluttag.
4. Tryck på och håll inne strömknappen i en sekund för att starta apparaten. Tryck på menyikonen Inställningar på startskärmen. Välj Diagnostiktest för att starta testet.
5. När du har kontrollerat att alla elektriska komponenter fungerar korrekt, stäng av grillen.
6. Fyll pelletstanken med grillpellets av naturligt lövträ.
7. Tryck på och håll inne strömknappen i en sekund för att starta apparaten. Välj PID-läge (regelbunden användning) på startskärmen. Tryck på menyikonen Inställningar på startskärmen. Välj Prime. Välj alternativet 5 sekunder och upprepa tills du hör pellets falla från inmatningskolven ner i förbränningskammaren.
8. Nu kan du stänga av grillen. Stäng inte av grillen förrän avstängningscykeln är slutförd. När fläkten stängs av har grillen slutfört avstängningscykeln och du kan säkert stänga av grillen.
9. Grillens inmatningskolv har nu fyllts på med pellets (Priming) och är klar att användas! Om det är första gången du använder grillen, gå vidare till avbränningssteget.

SV

FÖRSTA ANVÄNDNINGEN (AVBRÄNNING)

När inmatningskolven har fyllts på och du ska grilla för första gången är det viktigt att först bränna av grillen för att få bort eventuella beläggningar.

1. Följ instruktionerna för PID-läge (regelbunden användning) för att slå på enheten.
2. Vrid kontrollvredet till valfri temperatur över 176 °C (med locket nere) och kör grillen i 30 till 40 minuter.
3. Följ avstängningsinstruktionerna för att stänga av apparaten eller sätt igång att grilla med önskad temperatur.



HAR DU FRÅGOR?

Läs våra vanliga frågor på webbplatsen eller chatta med vår kundtjänst.



#12001

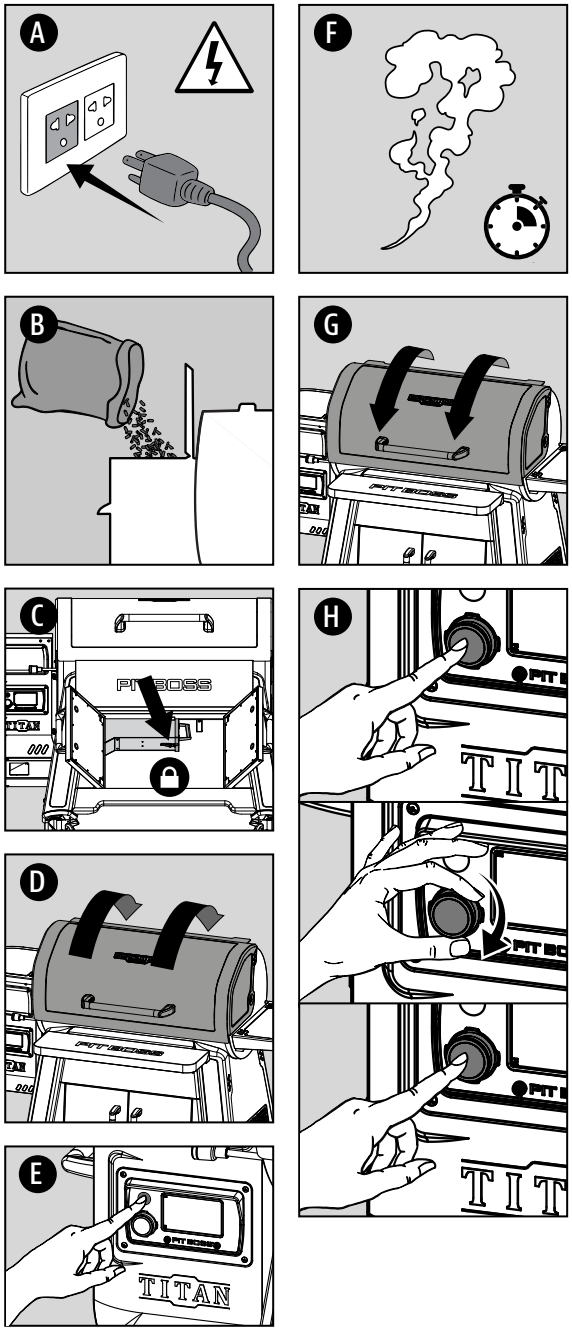
PID-LÄGE (REGELBUNDEN ANVÄNDNING)

När du röker och grillar kan du uppnå olika resultat baserat på tid och temperatur. För bästa resultat bör du anteckna vad du lagade, vid vilken temperatur, hur länge tillagningen tog samt resultaten. Anpassa efter egen smak till nästa gång. När du ska bekanta dig med grillen kan det vara praktiskt att ha en utomhustermometer i närheten. Övning ger färdighet.

Temperaturavläsningarna på kontrollpanelen kanske inte exakt stämmer överens med termometern. Tillagningstemperaturen påverkas av följande faktorer: omgivande utomhustemperatur, vindstyrka och vindriktning, mängden bränslepellets som används, om grillocket öppnas och mängden mat som tillagas på grillen.

Följ dessa steg för regelbunden användning av grillen:

1. Kontrollera att inmatningskolven har fyllts på. Tryck annars på Prime-knappen.
2. Anslut nätsladden till en jordad strömkälla. **(A)**
3. Öppna locket till pelletsbehållaren för att kontrollera pelletsnivån. Fyll på pelletstanken med naturliga träpellets för grillning om så behövs. **(B)**
4. Kontrollera spännlåset på den löstagbara förbränningskammaren. Se till att det är låst, så att kammaren håller tätt. **(C)**
5. Öppna locket till grillen. **(D)**
6. Tryck på och håll inne strömknappen i en sekund för att starta apparaten **(E)**. Välj PID-läge (regelbunden användning) på startskärmen. Då aktiveras uppstartscykeln:
   - Inmatningssystemet styrs från kontrollpanelen och fläkten tillför luft till förbränningskammaren.
   - **Locket måste vara öppet under uppstartscykeln.**
   - Under uppstartscykeln börjar grillen producera rök **(F).** Se till att startcykeln har kommit igång genom att lyssna efter ljudet av en brinnande låga och se att det bildas värme.
7. När den tjocka vita röken har skingrats är uppstartscykeln klar. Stäng locket till grillen. **(G)**
8. Tryck på kontrollreglaget. Vrid på kontrollreglaget för att ändra måltemperaturen till önskad temperatur. När önskad måltemperatur har uppnåtts, lås den genom att trycka igen på kontrollreglaget och börja grilla! **(H)**



Tips! Använd Prime-funktionen för att mata in mer pellets i förbränningskammaren. Funktionen kan användas för att tillsätta mer pellets till elden innan du öppnar locket till pelletsbehållaren. Det ger en kortare värmeåtervinningstid.

SV

RÖKLÄGE

När grillen är i PID-läge regleras pelletsmatningen noga av kontrollpanelen för att minimera temperatursvängningar. Om du växlar till rökläget kan du ge maten mer röksmak. Det kan dock hända att temperaturen växlar, eftersom tillagningen kräver mer rök. Du kan välja rökläget i början av tillagningen eller längre fram i processen.

Starta tillagning i rökläget:

1. Följ instruktionerna för PID-läge (regelbunden användning) för att starta apparaten. Vänta medan grillen kör uppstartscykeln. Standardtemperaturen för uppstart är 107 °C, vilket ger en kraftfull eld i förbränningskammaren. När den tunga, vita röken har skingrats är uppstartscykeln klar.
2. Välj sedan **Inställningar > P-läge > Rökläge**. Då aktiveras ett timerläge för att skapa mer rök (med mindre/minimal värme).
   - Om du vill tillsätta rök vid en lägre temperatur, sänk måltemperaturen till 65 °C och aktivera P-inställningsvärdena. P-inställningsvärdena kan bara ändras när måltemperaturen är inställd på 65 °C.
3. Fortsätt tillagningen i rökläget om du vill. Om du är nöjd med den extra dosen rök eller vill växla tillbaka väljer du **Inställningar > P-inställning > PID-läge**.

SV

De omgivande miljöförhållandena kan påverka grillens inre tillagningstemperatur. Det innebär att temperaturvärdena kan ha toppar och dalar. Då är det väldigt användbart att lära sig använda P-inställningsvärdet på rätt sätt utifrån den aktuella geografiska platsen. Ändra P-inställningsvärdet utifrån utomhustemperaturen. Standardvärdet är P4.

- Om utomhustemperaturen är högre, höj P-inställningen för att öka paustiden mellan varje inmatning av pellets till förbränningskammaren. Använd en högre inställning i varmare miljöer om du vill varmröka maten men utomhustemperaturen höjer tillagningstemperaturen inuti grillen.

  Obs! Övervaka förbränningskammaren noga. Om du höjer P-inställningen för mycket eller för snabbt kan elden slockna helt.
- I svalare miljö kan du sänka P-inställningen för att öka inmatningstakten av pellets till förbränningskammaren. En lägre inställning används för att kompensera för svalare temperaturer där utomhustemperaturen riskerar att sänka värmen som produceras inuti grillen.

  Tips! Genom att sänka P-inställningen kan du också minimera temperatursvängningar vid växlande väderförhållanden.

INMATNINGSKOLV CYKELHASTIGHET (I SEKUNDER)

		PÅ	AV
P7	☼-☼-☼	18	150
P6	☼-☼	18	140
P5	☼	18	130
P4		18	115
P3	❄	18	100
P2	❄❄	18	85
P1	❄❄❄	18	70
P0	❄❄❄❄	18	55

Växla till rökläget under tillagning:

1. Välj **Inställningar > P-inställning > Rökläge**. Då aktiveras ett timerläge för att bilda mer rök.
   - Trots att du har växlat till rökläget förblir måltemperaturen i grillen densamma.
2. Fortsätt tillagningen i rökläget om du vill. Om du är nöjd med den extra dosen rök eller vill växla tillbaka väljer du **Inställningar > P-inställning > PID-läge**.

MANUELLT TÄNDNINGSLÄGE

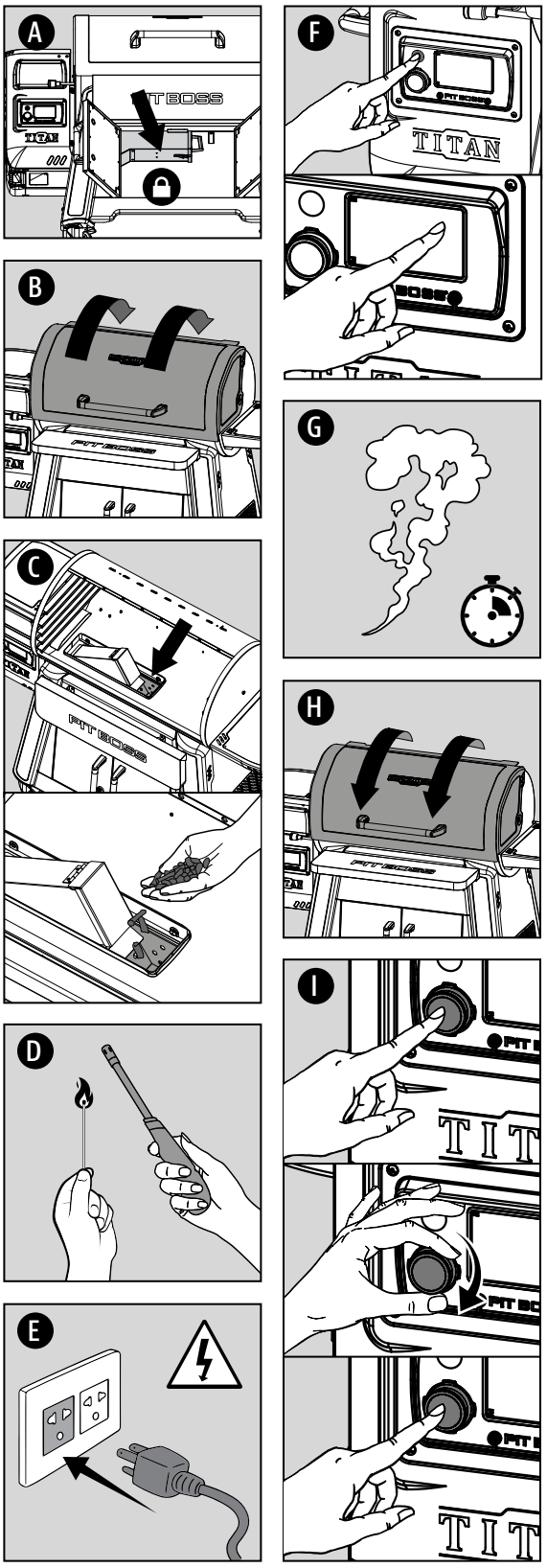
Om den elektriska tändaren av någon anledning inte fungerar kan du tända grillen manuellt.

Följ stegen nedan för att säkert använda grillen utan fungerande tändare:

1. Kontrollera att inmatningskolven har fyllts på. Tryck annars på Prime-knappen.
2. Öppna locket till pelletstanken. Fyll pelletstanken med torra, naturliga träpellets för grillning.
3. Kontrollera spännlåset på den löstagbara förbränningskammaren. Se till att den är låst, så att kammaren håller tätt. **(A)**
4. Öppna locket till grillen **(B)**. Ta ut alla lösa delar som används för tillagningen för att kunna se förbränningskammaren. Kontrollera förbränningskammaren för att säkerställa att det inte finns några hinder. Lägg en rejäl näve pellets i förbränningskammaren **(C)**. Spruta lite tändmedel i geléform eller ett annat lämpligt tändmedel över pelletsen. Du kan även att använda en liten mängd tändmedel av fast bränsle, till exempel en blandning av sågspån och vax eller träflis. Tillsätt ytterligare en liten mängd pellets i förbränningskammaren.

   VARNING! Använd inte alkohol, bensin, tändvätska eller fotogen för att tända eller sätta fart på elden i grillen.
5. Tänd innehållet i förbränningskammaren med en lång tändsticka eller tändare **(D)**. Låt tändmedlet brinna i 3–5 minuter.

   VARNING! Försök inte tillsätta mer tändmedel i förbränningskammaren. Det kan orsaka personskada.
6. Sätt snabbt och försiktigt tillbaka alla lösa delar som används för tillagningen i grillen.
7. Anslut nätsladden till en jordad strömkälla **(E)**.
8. Tryck på och håll inne strömknappen i en sekund för att starta apparaten. Välj Manuellt tändningsläge på startskärmen **(F)**. Nu aktiveras uppstartscykeln:
   - Inmatningssystemet styrs från kontrollpanelen och fläkten tillför luft till förbränningskammaren.
   - **Locket måste vara öppet under uppstartscykeln.**
   - Under uppstartscykeln börjar grillen producera rök **(G)**. Se till att startcykeln har kommit igång genom att lyssna efter ljudet av en brinnande låga och att det skapas värme.
9. När den tunga, vita röken har skingrats är uppstartscykeln klar. Stäng locket till grillen. **(H)**
10. Tryck på kontrollreglaget. Vrid på kontrollreglaget för att ändra måltemperaturen till önskad temperatur. När den önskade måltemperaturen har uppnåtts, lås den genom att trycka på kontrollreglaget igen och börja grilla! **(I)**



SV

MATLAGNING OCH VARMRÖKNING

När du röker och grillar kan du uppnå olika resultat baserat på tid och temperatur. Det tar längre tid att varmröka maten, men det ger den en mer naturlig träsmak (och den önskade röksmaken) på köttet. Högre tillagningstemperaturer ger kortare tillagningstid, men smaken blir inte lika rökig.

För bästa resultat, låt köttet vila efter tillagning. Det gör att den naturliga saften rinner tillbaka in i köttfibern, vilket ger en mycket saftigare och mer smakrik styckdetalj. Vilotiderna kan vara så lite som 3 minuter och upp till 60 minuter, beroende på proteinets storlek.

SV

KÖTTYP	TEMPERATUR VID MATLAGNING	BERÄKNAD TID	MÅLTEMP.
FÅGEL			
Kalkon (hel)	110°C / 225°F	30–35 MIN/450 G	74 °C
Kyckling (hel)	190°C / 375°F	3-4 TIMMAR	74 °C
Kycklingklubba, -bröst	190°C / 375°F	1-2 TIMMAR	74 °C
Små viltfåglar	190°C / 375°F	1-2 TIMMAR	74 °C
Anka	135°C / 275°F	2-3 TIMMAR	74 °C
FLÄSK			
Skinka (hel)	120 °C / 250 °F	15–20 MIN/450 G	71 °C
Bog/stek	190°C / 375°F	3–4 TIMMAR	74 °C
Revbensspjäll	120 °C / 250 °F	4 TIMMAR	88 °C
Baby Back Ribs (kamben/tjocka revben)	95°C / 200°F	3-4 TIMMAR	88 °C
Fläskfilé	110°C / 225°F	1,5 TIMME	82 °C
Fläskkarré	110°C / 225°F	1,5 TIMME/450 G	90–98 °C
NÖTKÖTT			
Biff	120 °C / 250 °F	8–10 MIN.	60 °C
Oxfilé	110°C / 225°F	2–3 TIMMAR	60 °C
Bog/stek	110°C / 225°F	3–4 TIMMAR	63 °C
Revbensspjäll	110°C / 225°F	3-4 TIMMAR	79 °C
Prime Rib (marmorerad entrecôte)	120 °C / 250 °F	15–20 MIN/450 G	57 °C
Bringa	110 °C	1 TIMME/450 G	90–98 °C
VILT			
Viltfilé	110°C / 225°F	1–2 TIMMAR/450 G	74 °C
Bog/stek	120 °C / 250 °F	1–2 TIMMAR/450 G	74 °C
FISK OCH SKALDJUR			
Filéer	110°C / 225°F	30-45 MINUTER	63 °C
Lax (hel)	95°C / 200°F	2-3 TIMMAR	63 °C
Hummer	95°C / 200°F	2-3 TIMMAR	63 °C



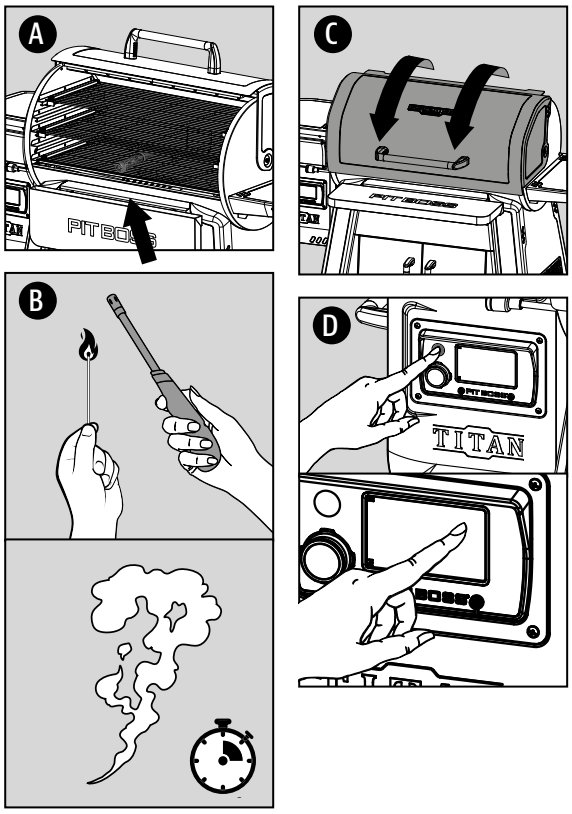
Ta en ögonblicksbild av det här diagrammet som referens. Du kommer skicka oss en tacksamhetens tanke!

FLÄKTLÄGE

Förstärk den goda röksmaken hos all mat med kallrökning, till exempel grönsaker, kött, fisk och ost. Använd ett Pit Boss® rökrör eller en A-Maze-N Smoker Maze för att röka utan värme i grillen. Kallrökning tar vanligtvis 2–12 timmar, men det kan ibland ta ännu längre tid. Livsmedel som ost, kryddor och grönsaker kräver vanligtvis kortare röktid. Kött, som bacon och skinka behöver rökas en längre tid.

Följ stegen nedan för att använda fläktläget till kallrökning:

1. Fyll ett Pit Boss® rökrör med träpellets genom att följa anvisningarna på produkten.
2. Öppna locket till grillen. Ställ Pit Boss® rökrör direkt på gallret **(A)**. Se till att rökröret står rakt och brinner jämnt.
3. Tänd på pelletsen i den öppna änden **(B)**. När en liten låga har bildats, låt den brinna i 10 minuter. Blås lätt på glöden för att se till att pelletsen brinner ordentligt.
4. Efter 10 minuter och när pelletsen brinner ordentligt, blås ut lågan och lägg maten på grillen. Stäng locket till grillen **(C)**.
5. Tryck på strömknappen för att slå på apparaten. Välj fläktläget på startskärmen **(D)**. Då startas fläkten och ger ett kontinuerligt luftflöde.



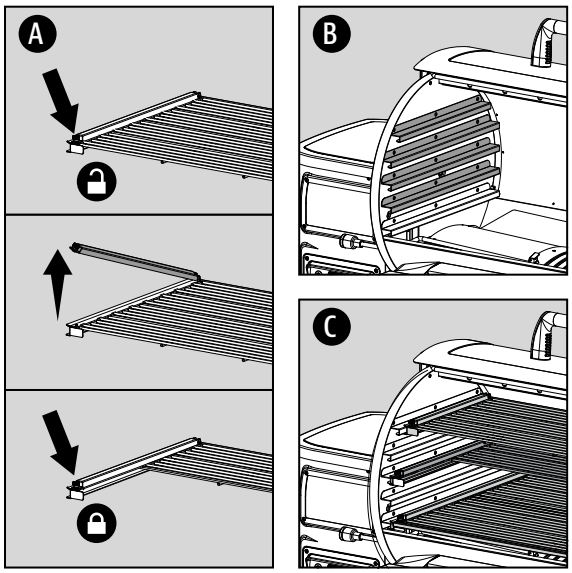
VIKTIGT! Pit Boss® rökrör och A-Maze-N Smoker Maze är konstruerade för att bilda rök och inget annat. De producerar inte tillräckligt med värme för att laga mat. De flesta livsmedel behöver en värmekälla för att tillagas.

SV

FLEXIBELT GALLERSYSTEM

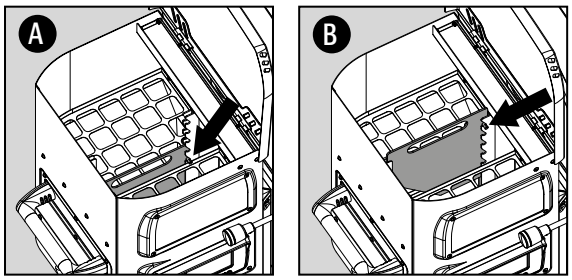
Det flexibla gallersystemet kan anpassas efter alla dina behov. Det rymmer justerbara hyllor och löstagbara sektioner. Gallerramarna på alla nivåer är fristående och avtagbara, så att du kan förändra grillens design och skapa mer tillagningsyta på bara några minuter. Anpassa enkelt grillen efter olika typer av livsmedel, så att du kan arbeta flexibelt med matlagning för vardagliga behov och särskilda tillfällen.

- De två stora gallren har fyra fristående gallerramar och det övre gallret har tre fristående gallerramar, så att du erbjuds enorm flexibilitet på det horisontella planet. Gallren har en genomtänkt design och kan lyftas upp genom att lossa låsskruven. Ta bort en eller flera gallerramar, sänk gallret och dra åt skruven igen så att den låser sig **(A)**. Du kan även dra ut varje nivå halvvägs om något hamnar utom räckhåll.
- På det vertikala planet kan du välja mellan flera gallerfästen för optimal flexibilitet vid höjdjustering **(B)**. Höjden mellan fästena är perfekt anpassad för att få plats med plåtar eller kortare livsmedel.



Tips! Om du tillagar höga livsmedel som en kalkon eller kyckling fylld med en ölburk, ta bort två gallerramar på det mittersta grillgallret för att frigöra utrymme på höjden. Det finns ändå plats för annan mat på samma nivå. **(C)**

BLANDA TRÄPELLETS



Oavsett om du föredrar kraftig eller diskret röksmak, söta eller sura smaker kan du tillföra spännande smakprofiler i dina rätter. Genom att blanda pellets med olika röksmak kan du lyfta grillningen och smakupplevelsen till en ny nivå.

Följ stegen nedan för att experimentera med olika träpellets-blandningar:

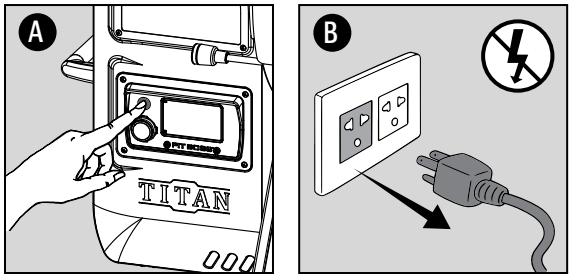
1. Börja med en tom pelletstank. Sätt i mellanväggen i det nedersta hacket. **(A)**

   Obs! När du väljer det nedersta hacket tillsätts pelletsen så jämnt som möjligt från varje fack. Om du väljer ett högre hack blir pelletsblandningen mindre balanserad (B).

2. Häll den dominanta pelletssmaken i tankens bakre fack. Häll den andra pelletssmaken i tankens främre fack (vid fönstret till nivåmätaren).
3. Fyll på inmatningskolven till pelletstanken och börja använda grillen som vanligt.

Obs! För bästa resultat, skriv upp vad du har tillagat, vilket typ av pellets du använde , i vilket hack du satte mellanväggen och resultatet. Anpassa efter egen smak nästa gång och fortsätt experimentera med olika pelletsblandningar.

AVSTÄNGNING



Följ stegen nedan för att stänga av grillen på ett säkert sätt:

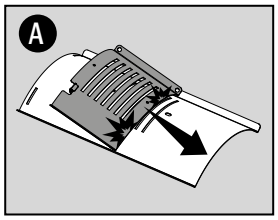
1. Tryck på och håll inne strömknappen i tre sekunder för att stänga av apparaten. **(A)**
   - Grillen påbörjar sin automatiska avstängningscykel. Inmatningskolven slutar mata fram bränsle, lågan slocknar och fläkten förblir i gång till dess att avstängningscykeln har avslutats.
2. När avstängningscykeln är slutförd (fläkten stängs av), dra ur nätsladden. **(B)**

   VIKTIGT! När du stänger av apparaten ska du alltid vänta under hela avstängningscykeln. Koppla ur apparaten först när avstängningscykeln är klar och/eller före rengöring. Om du inte följer den här uppmaningen kan det orsaka allvarlig personskada eller dödsfall, skador på egendom, brand eller elstötar.

SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

Alla Pit Boss®-enheter erbjuder många års smakrika upplevelser och minimala rengöringsbehov. Följ tipsen nedan för att underhålla din grill:

Grillens insida

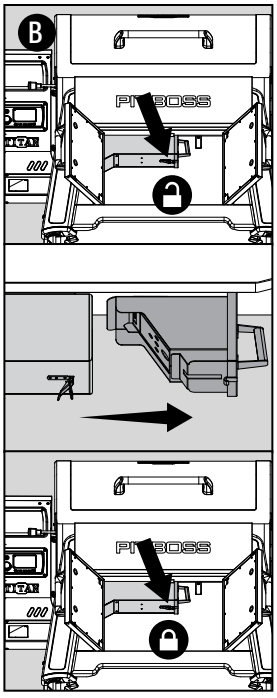


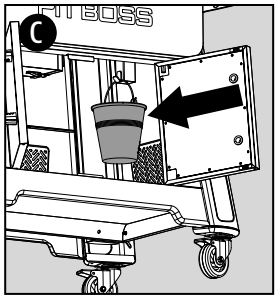
- Använd en grillrengöringsborste för att ta bort mat eller beläggningar på grillgallren. Det enklare är att rengöra gallren medan de fortfarande är varma från tillagningen.
- Fettbrand orsakas av att för mycket fett rinner ner på grillkomponenterna i grillen. Använd skjutplattan för flamgrillen för att skrapa av huvudplattan – och tvärtom **(A)**. Dammsug ur behållaren med en våt-/torrdammsugare. För extra grundlig rengöring, använd Pit Boss® Cleaner & Degreaser på grillens in- och utsida.

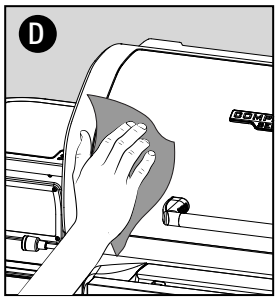
  VIKTIGT! På grund av hög temperatur ska flamgrillens delar aldrig täckas med aluminiumfolie.

SV

Grillens utsida



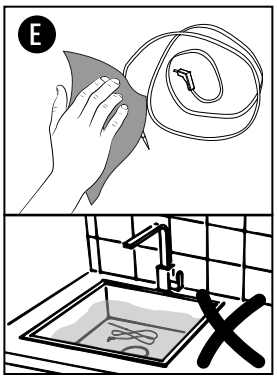


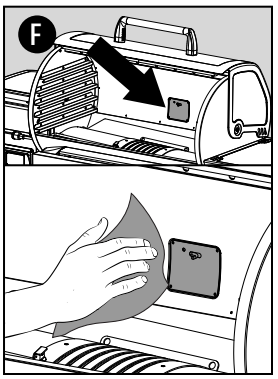


- Längst ner på grillen finns en funktion för att lossa förbränningskammaren, så att du enkelt kan rengöra den. Lossa spännlåset från kroken. Håll i handtaget och dra den avtagbara förbränningskammaren bort från spännet och sedan nedåt för att ta bort den. När du har tömt förbränningskammaren, sätt tillbaka den i spåren under grillens behållare och skjut den sedan mot spännlåset. Fäst kroken med spännlåset för att säkerställa korrekt tätning. **(B)**

  VARNING! Funktionen får bara användas när grillen har svalnat.
- Kontrollera dropphinken ofta och töm den om så behövs. Tänk på vilket slags matlagning du utför. **(C)**
- Torka av grillen efter varje användning **(D)**. Använd varm tvållösning för att få bort fettet. Använd inte ugnsrengöringsmedel, slipande rengöringsmedel eller slipande rengöringssvampar på de utvändiga grillytorna. Lackerade ytor täcks inte av garantin, utan ska underhållas och skötas av ägaren själv. Sprickor, slitage, flagor och lackerade ytor kan bättras på med värmebeständig färg avsedd för grillar.
- Ett grillskydd är ditt bästa skydd mot väder och föroreningar. När grillen inte används under en längre tid bör den förvaras i ett garage eller förråd och skyddas av ett överdrag.

Köttermometrar

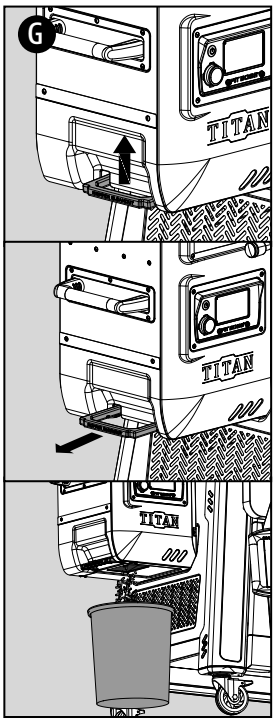


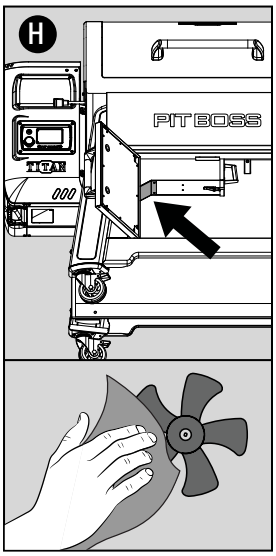


- Torka av köttermometern efter varje användning. Rulla ihop köttermometern och kabeln löst när den inte används. Trassel och veck på termometerkablar kan orsaka skada. Diska inte termometrarna i maskin eller lägg dem i blöt. Vattenskador på köttermometerns ledningar kan leda till att den kortsluts, vilket orsakar felaktiga avläsningar. **(E)**
- Ta bort grillgallren. Torka bort eventuellt fett eller smuts på grilltermometern (sensorn) som sitter inuti grillen på vänster sidovägg. **(F)**
- Om en köttermometer är skadad ska den bytas ut.

Pelletstanken

- Pelletstanken har en funktion som gör det enkelt att rengöra tanken och byta smak på träpellets. För att tömma tanken, lokalisera handtaget på baksidan av behållaren. Ställ en ren och tom hink under behållaren, eftersom pelletsen trillar ut från botten. Dra i handtaget för att lossa plåten, så att pellets i tanken kan tömmas ut nedtill. När du har tömt behållaren, lyft upp handtaget och tryck det inåt för att låsa fast plåten igen. **(G)**
- Vi rekommenderar att du matar ut alla pellets ur inmatningssystemet och tömmer behållaren om grillen ska ställas undan under en längre tid. Du gör detta genom att först tömma behållaren och sedan köra grillen tills alla pellets har matats ut ur inmatningskolven.
- Torka bort eventuellt smuts på fläktens luftintagsventil, som sitter i botten av askrensningsfunktionen, i grillvagnens hölje. När fläktens lucka har tagits bort, torka försiktigt bort eventuellt fett som samlats direkt på fläktbladen. Använd varmt såpvatten för att få bort sot och fett. På så sätt ser du till att luftflödet är rent och tillräckligt för brännsystemet. **(H)**





SV

KORTFATTADE SKÖTSELRÅD

ARTIKEL	RENGÖRINGSINTERVALL	RENGÖRINGSMETOD
Luftintagsventil	Några månaders mellanrum	Torka av med såpvatten
Inmatningssystem	När pelletssäcken är tom	Låt inmatningskolven mata ut sågspån och tömma pelletstanken
Botten på huvudgrill	Efter 5–6 grilltillfällen	Skyffla ut och dammsug upp skräp med våt-/torrdammsugare
Förbränningskammare	Efter 2–3 grilltillfällen	Skyffla ut och dammsug upp skräp med våt-/torrdammsugare
Grillgaller	Efter varje grilltillfälle	Avbränning, borsta med mässingsborste
Flamgrill	Efter 5–6 grilltillfällen	Skrapa av huvudplattan med skjutplattan, diska inte
Dropphink	Efter varje grilltillfälle	Torka av med såpvatten
Grilltermometer (sensor)	Efter 2–3 grilltillfällen	Torka av med såpvatten
Elektriska komponenter på pelletstanken	En gång om året	Torka av insidan och fläktbladen med såplösning
Hyllor	Efter varje grilltillfälle	Torka av med såpvatten

Ta en ögonblicksbild av det här diagrammet som referens.

FELSÖKNING

Korrekt rengöring, underhåll och användning av rent, torrt bränsle av hög kvalitet kommer att förhindra vanliga driftsproblem. Om Pit Boss®-grillen fungerar dåligt kan följande felsökning vara till hjälp.

VARNING! Dra alltid ur nätkabeln innan du öppnar grillen för inspektion, underhåll, rengöring eller service. Se till att grillen har svalnat helt, så att du inte bränner dig.

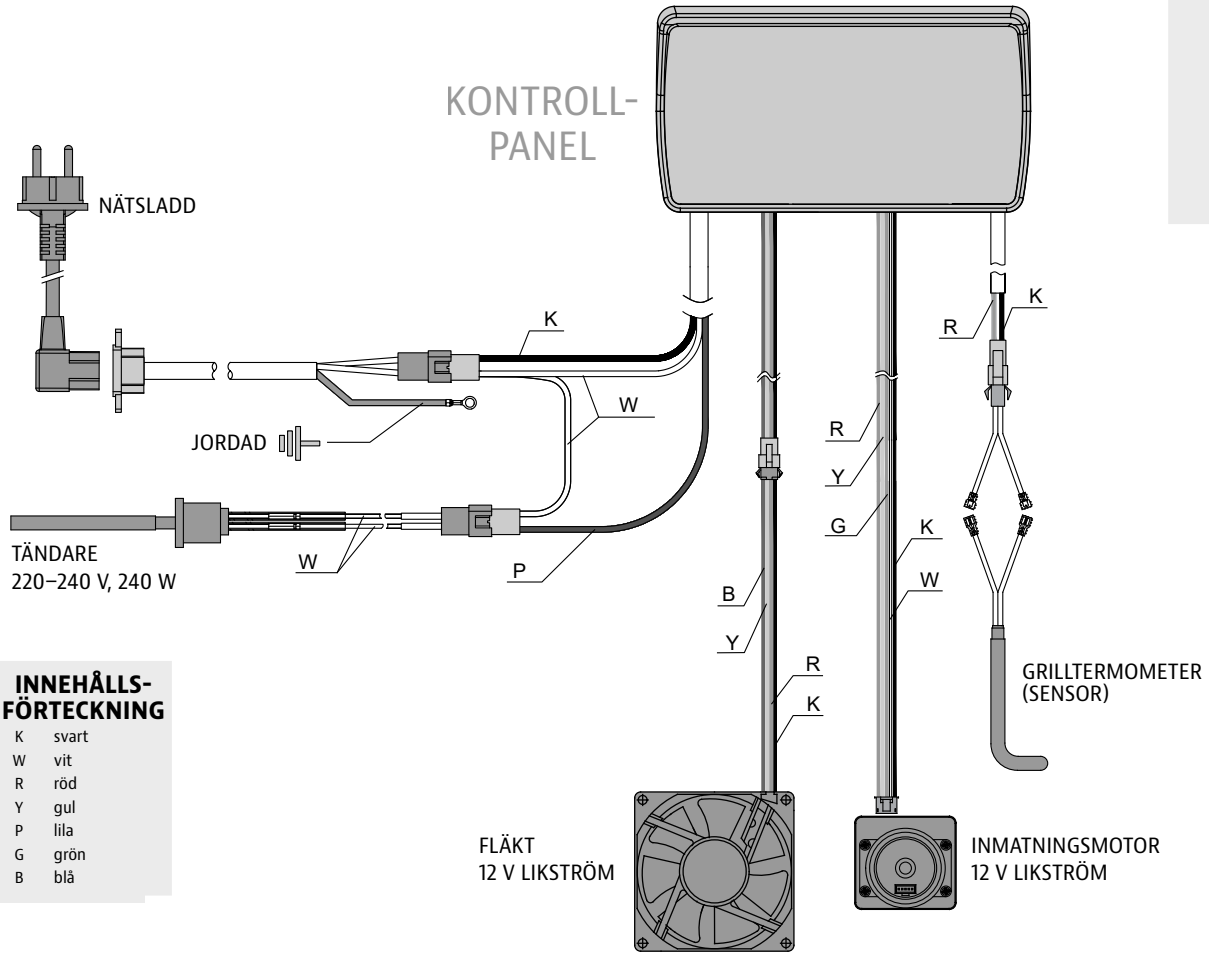
PROBLEM	ORSAK	LÖSNING
Inga strömlampor lyser på kontrollpanelen	Ej ansluten till strömkälla	Se till att apparaten är ansluten till en fungerande strömkälla. Se till att jordfelsbrytaren är på minst 10 ampere. Se till att alla ledningsanslutningar är ordentligt anslutna och torra.
	En säkring har gått på kontrollpanelen	Ta bort de fyra skruvarna som håller kontrollpanelen på plats. Dra försiktigt kontrollpanelen framåt för att inspektera baksidan. Kontrollera om säkringen har en trasig tråd eller om tråden är trasig eller svart. Om svaret är ja behöver säkringen bytas manuellt.
	Felaktig kontrollpanel	Kontrollpanelen behöver bytas ut. Kontakta kundtjänst för att beställa en ny.
Lågan i förbränningskammaren tänds inte	Starttemperaturen är för lågt inställd	Kontrollera starttemperaturen. Om temperaturen är för lågt inställd får tändaren svårt att tända pelletsen. Vi rekommenderar att du inte ställer in temperaturen på under 107 °C, eftersom inmatningskolven kommer att mata tillräckligt med pellets för att tända en eld i förbränningskammaren.
	Inmatningskolven är inte påfylld	Innan enheten används första gången eller om pelletstanken är helt tömd, måste inmatningsenheten fyllas på för att pellets ska matas fram i inmatningsröret. Om den inte fylls kommer tändaren att ta timeout innan pelletsen når förbränningskammaren. Följ påfyllningsproceduren för pelletstanken.
	Tändaren är inte korrekt installerad	Ta bort matlagningskomponenterna från huvudbehållaren. Kontrollera att tändaren sitter i linje med tändarröret. Om den inte fungerar som den ska, ring kundtjänst för att be om hjälp eller en reservdel.
Grillen når inte eller bibehåller inte en stabil temperatur	Otillräckligt luftflöde genom förbränningskammare	Kontrollera om det finns några ansamlingar av aska eller blockeringar i förbränningskammaren. Följ instruktionerna för skötsel och underhåll vid ansamling av aska. Kontrollera fläkten. Kontrollera att den fungerar korrekt och att luftintaget inte är blockerat. Följ instruktionerna för skötsel och underhåll om den är smutsig. Kontrollera inmatningsmotorn för att bekräfta att den fungerar och se till att det inte finns någon blockering i inmatningskolven. När alla ovanstående steg har gjorts, starta grillen och vänta i 10 minuter. Kontrollera att lågan är klar och stabil.
	Förbränningskammaren är inte korrekt installerad	Titta under grillen om den löstagbara förbränningskammaren är rätt placerad under behållaren med korrekt tillpassning. Följ skötsel- och underhållsinstruktionerna för ansamling av aska, korrekt fastsättning av låsspännet och korrekt installation. Kontakta kundtjänst om du behöver beställa reservdelar.
	Brist på bränsle, dålig bränslekvalitet, hinder i matningssystemet	Kontrollera att nivån i pelletstanken är tillräcklig och fyll på pellets om nivån är för låg. Matningssystemet kan blockeras om kvaliteten på träpelletsen är låg eller pelletsen är för långa. Ta bort pelletsen och följ instruktionerna för skötsel och underhåll.
	Grilltermometer (sensor)	Kontrollera grilltermometerns (sensorns) status. Följ instruktionerna för skötsel och underhåll om den är smutsig. Kontakta kundtjänst för att beställa en reservdel om den är skadad.
Grilltemperaturen är för hög trots låg inställning	P-inställningen är för låg	Ändra P-inställningen i Inställningar. Höj P-inställningen för att utöka paustiden mellan varje matning av pellets till förbränningskammaren. En högre P-inställning används i varmare eller heta miljöer där du vill varmröka maten, men den omgivande utomhustemperaturen skulle höja temperaturen i grillen. Höj P-inställningen långsamt – om du höjer den för mycket eller för snabbt kan elden slockna helt.
Den faktiska temperaturen ändras inte	Grilltermometern är smutsig	Kontrollera status för grilltermometern. Följ instruktionerna för skötsel och underhåll om den är smutsig.

SV

PROBLEM	ORSAK	LÖSNING
Grillen producerar för mycket eller missfärgad rök, maten missfärgas av röken	Ansamling av fett	Följ instruktionerna för skötsel och underhåll.
	Kvalitet på träpellets	Ta bort fuktiga träpellets från behållaren. Följ skötsel- och underhållsinstruktionerna för att rengöra behållaren. Byt till torra träpellets.
	Förbränningskammaren är blockerad	Rensa förbränningskammaren från fuktiga träpellets. Följ påfyllningsproceduren för pelletstanken.
	Otillräckligt luftintag för fläkten	Kontrollera fläkten. Se till att den är ren, fungerar som den ska och att luftintaget inte är blockerat. Följ instruktionerna för skötsel och underhåll om den är smutsig.
Återkommande uppflamning	Tillagningstemperatur	Försök laga mat vid en lägre temperatur. Fett har en flampunkt. Håll temperaturen under 176 °C när du lagar väldigt fet mat.
	Fettansamling på grillkomponenter	Följ instruktionerna för skötsel och underhåll.
ERH-felmeddelande	Enheten har överhettats, möjligen på grund av fettbrand eller överskott av bränsle.	Tryck på och håll inne strömknappen i tre sekunder för att stänga av apparaten och låta grillen svalna. Följ instruktionerna för skötsel och underhåll. Efter underhållet tömmer du behållaren på pellets och kontrollerar att alla komponenter sitter på plats. När grillen har svalnat trycker du på strömknappen för att starta den igen och väljer en önskad temperatur. Om felkoden fortfarande visas, kontakta kundtjänst.
ERP-felmeddelande	Grilltermometern ansluter inte.	Ta bort luckan och kontrollera om grilltermometerns ledningar är skadade. Koppla från och anslut grilltermometern till kontrollpanelen igen.
	Grilltermometern är trasig	Grilltermometern behöver bytas ut. Kontakta kundtjänst för att beställa en ny.
ERL-felmeddelande	Grillen kör inte uppstartscykeln.	Kontrollera att matlagningskomponenterna är rätt placerade. Kontrollera att pelletstanken innehåller tillräckligt med bränsle och att matningssystemet inte är blockerat. Ta bort pelletsen och följ instruktionerna för skötsel och underhåll. Kontrollera grilltermometern (sensorn) för att bekräfta att den faktiska temperaturen är korrekt och exakt. Följ instruktionerna för skötsel och underhåll om den är smutsig. Kolla tändarens position och att den värms upp ordentligt. I extrem kyla kan grillen kräva en andra start. Stäng av grillen, vänta en stund och starta den sedan igen. Kontrollera fläkten. Se till att den fungerar korrekt. Följ instruktionerna för skötsel och underhåll om den är smutsig.
Fel på inmatningskolv	Inmatningskolvmotorn har fastnat, ansluter inte	Ta bort matlagningskomponenterna från huvudbehållaren. Starta apparaten och kontrollera inmatningssystemet. Kontrollera att inmatningskolven matar in pellets i förbränningskammaren. Koppla bort inmatningskolvmotorn från kontrollpanelen och anslut den sedan igen. Om den inte fungerar som den ska, ring kundtjänst för att be om hjälp eller en reservdel.
Fel på tändare	Tändaren fungerar inte ordentligt och får inte kontakt med bränslet	Ta bort matlagningskomponenterna från huvudbehållaren. Slå på apparaten och inspektera tändaren. Bekräfta att tändaren fungerar genom att hålla handen ovanför förbränningskammaren och känna värmen. Kontrollera att tändaren är i linje med hålet i förbränningskammaren och öppen för att tända pelletsen. Koppla bort tändaren från kontrollpanelen och anslut den sedan igen. Om den inte fungerar som den ska, ring kundtjänst för att be om hjälp eller en reservdel.
	Tändarfel	Tändaren behöver bytas ut. Kontakta kundtjänst för att beställa en ny.
Fel på fläkten	Fläkten fungerar inte ordentligt och verkar inte vara ansluten	Kontrollera fläkten. Kontrollera att den fungerar korrekt och att luftintaget inte är blockerat. Ta bort luckan (se Elkabeldiagram) och kontrollera om det finns några skador på fläktkablarna. Koppla bort och anslut fläktkontakten till kontrollpanelen igen. Följ instruktionerna för skötsel och underhåll om fläktbladen är smutsiga.
Fel på pellets	Brist på bränsle, dålig bränslekvalitet, grillen slocknar	Kontrollera att pelletstanken innehåller tillräckligt med bränsle och fyll på om nivån är för låg. Matningssystemet kan blockeras om kvaliteten på träpelletsen är låg eller pelletsen är för långa. Ta bort pelletsen och följ instruktionerna för skötsel och underhåll.

ELKABELDIAGRAM	
STRÖMKÄLLA	220–240 VAC, 50 Hz
NOMINELL EFFEKT	260 W
INMATNINGSTAKT	1,12 KG/H

OBS! Elektriska komponenter, godkända av produktsäkerhetstest- och certifieringstjänster, uppfyller en testtolerans på ± 5–10 procent.



INNEHÅLLS-FÖRTECKNING

K	svart
W	vit
R	röd
Y	gul
P	lila
G	grön
B	blå

BEHÖVER DU HJÄLP?

Chatta med vår kundtjänst om du har frågor som rör service eller teknik.

#12001

SV

SKAFFA EXPERTREDSKAP

I vår onlinebutik hittar du en mängd olika grilltillbehör för alla matlagningsnivåer.

RESERVDELAR

Kontakta din lokala återförsäljare eller besök oss onlineför en komplett katalog med delar.

GARANTI

ALLMÄNNA VILLKOR

Grillar av märket Pit Boss® ("Pit Boss®"), tillverkade av Dansons, har 5 års garanti som täcker defekter och utförande på alla keramiska delar samt 5 års garanti på elektriska komponenter. Dansons garanterar att alla delar är fria från defekter i material och utförande, vid normal användning och under normala förhållanden, under hela användningsperioden och den ursprungliga köparens ägandeperiod.

Det finns ingen annan eller ytterligare garanti som gäller för denna produkt.
Denna garanti gäller inte

- om du inte kan visa upp ett inköpsbevis eller om garantin har upphört att gälla
- skador till följd av slitage, till exempel repor, bucklor, flisor eller mindre kosmetiska sprickor. Dessa estetiska förändringar av produkten påverkar inte dess prestanda
- om din produkt inte har installerats, använts, rengjorts och underhållits i strikt överensstämmelse med den medföljande produktmanualen. Garantin täcker inte delar som har skadats eller gått sönder till följd av felaktig användning, felaktig hantering eller specialanpassningar
- rost eller oxidering, såvida inte själva grillkomponenten inte längre håller ihop. Även om man använder material som är motståndskraftiga mot rost kan skyddsbeläggningarna påverkas av olika ämnen och förhållanden utanför tillverkarens kontroll. Höga temperaturer, hög luftfuktighet, klor, industriångor, gödningsmedel, gräsbekämpningsmedel och salt är några av de ämnen som kan påverka metallbeläggningar
- skador eller defekter som uppstår under kommersiell användning, uthyrning eller annan användning som produkten inte är avsedd för
- skador eller defekter som överstiger kostnaden för produkten
- skador eller defekter orsakade av service eller reparation av produkten av en obehörig återförsäljare av Pit Boss®.

Under garantitiden har Dansons en skyldighet att tillhandahålla ersättning för defekta och/eller felande komponenter och debiterar inte för reparation eller byte av återlämnade delar, med förbetald frakt, om delarna efter undersökning har visat sig vara felaktiga.

Dansons tar inget ansvar, juridiskt eller på annat sätt, för oförutsedda skador eller följdskador på egendom eller personer till följd av användningen av denna produkt, under eller efter garantiperioden. Alla garantier från tillverkaren anges häri och inga anspråk kan riktas mot tillverkaren avseende någon garanti eller utfästelse. Vissa länder tillåter inte uteslutning eller begränsning av indirekta skador eller följdskador eller begränsningar av underförstådda garantier, så de begränsningar eller undantag som anges i denna begränsade garanti gäller eventuellt inte dig. Denna begränsade garanti ger dig specifika lagliga rättigheter och du kan ha andra rättigheter som varierar mellan olika länder.

REGISTRERA GRILLEN

Registrera din produkt på mindre än en minut och få snabbt och enkelt tillgång till en imponerande samling matlagningsexpertis.

Genom att registrera din produkt (med köpbevis) säkerställer att du får bästa möjliga garantiservice för din produkt. Om det mot förmodan skulle uppstå problem med produktens säkerhet kan vi snabbt meddela dig.

MODELL	**PB1600CST**
SERIENUMMER	
INKÖPSDATUM	
KÖPT FRÅN (AUKTORISERAD ÅTERFÖRSÄLJARE)	



SV

KUNDTJÄNST

Om du har frågor eller funderingar om din produkt finns vårt kundtjänstteam här för att hjälpa dig. Ha din registrerings-information nära till hands när du kontaktar kundtjänst.



TELEFON LIVECHATT APP



TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

**TÄRKEÄÄ, LUE HUOLELLISESTI, SÄILYTÄ MYÖHEMPÄÄ TARVETTA VARTEN.
KÄYTTÖOHJE ON LUETTAVA ENNEN KÄYTTÖÄ!**

LAITEPALOT JOHTUVAT YLEENSÄ HEIKOSTA KUNNOSSAPIDOSTA SEKÄ SIITÄ, ETTÄ GRILLIÄ EI OLE SÄILYTETTY RIITTÄVÄN ETÄÄLLÄ PALAVISTA MATERIAALEISTA. ON ERITTÄIN TÄRKEÄÄ, ETTÄ TÄTÄ TUOTETTA KÄYTETÄÄN VAIN SEURAAVIEN OHJEIDEN MUKAISESTI.

FI

VAROITUS: Lue koko ohjekirja ennen tämän sähkötoimisen, pellettejä polttoaineena käyttävän laitteen asennusta ja käyttöä. Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen voi johtaa omaisuusvahinkoihin, ruumiinvammoihin tai jopa kuolemaan. Selvitä paikallisilta rakennus- tai paloviranomaisilta alueellasi voimassa olevat rajoitukset ja asennusten tarkastusta koskevat vaatimukset. Säilytä nämä ohjeet myöhempää käyttöä varten.

TURVALLISUUSSELOSTE

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

VAARAT JA VAROITUKSET

Sinun on otettava yhteyttä omaan asunto-osakeyhtiöösi sekä rakennus- tai paloviranomaisiin tai muuhun soveltuvaan viranomaiseen tarpeellisten lupien hankkimista varten sekä saadaksesi tietoa mahdollisista asennusrajoituksista, kuten siitä, voiko grillin asentaa palavalle alustalle, täytyykö asennus tarkastaa ja saako tuotetta ylipäänsä käyttää alueellasi.

1. Grillin ja palavien rakenteiden välissä on aina oltava vähintään 914 mm:n etäisyys joka suuntaan. **Älä asenna laitetta lattialle, joka on palavaa materiaalia tai jossa on palava pinnoite, ellet ole saanut asianmukaista lupaa toimivaltaisilta viranomaisilta.** Älä käytä laitetta sisätiloissa, suljetussa tai ilmastoimattomassa tilassa tai kodin sisällä, ajoneuvossa, teltassa tai autotallissa. Tätä kovapuupellettilaitetta ei saa asettaa palavasta materiaalista valmistetun katoksen tai ulokkeen alle. Säilytä grilliä alueella, jolla ei ole palavia materiaaleja, bensiiniä tai muita syttyviä höyryjä tai nesteitä.

   VAROITUS: Huomioi rakennuksen palavat materiaalit ja pidä tulta silmällä, jotta vältät ylikuumenemisen. Rasvapalon syttyessä SAMMUTA grilli ja pidä sen kansi kiinni, kunnes tuli on sammunut. Irrota virtajohto. Älä heitä vettä laitteen päälle. Älä yritä tukahduttaa tulta. Tuotteen lähellä on hyvä säilyttää kaikkiin luokkiin (luokat ABC) hyväksyttyä palosammutinta. Jos syttyy hallitsematon tulipalo, soita palokunta paikalle.

2. Älä päästä virtajohtoja tai polttoainetta kosketuksiin lämpimien pintojen kanssa. Älä käytä grilliä sateessa tai vesilähteen lähellä. Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, sen huoltoedustajan tai vastaavan pätevän henkilön on vaihdettava se vaaran välttämiseksi.

3. Kun laite on ollut pitkään varastoituna tai käyttämättömänä, tarkista, ettei paloastiassa ole tukkeumia eikä pellettisäiliössä vierasesineitä ja ettei ilman kulku puhaltimeen tai savupiippuun ole estynyt. Puhdista ennen käyttöä. Säännölliset huolto- ja kunnossapitotoimet auttavat pidentämään tuotteen käyttöikää. **Jos grilliä säilytetään ulkona sateisella tai kostealla säällä, on huolehdittava siitä, että pellettisäiliöön ei pääse vettä.** Märkänä tai alttiina korkealle kosteudelle lehtipuupelletit laajenevat suuresti, hajoavat ja voivat tukkia syöttöjärjestelmän. Irrota laite aina virtalähteestä ennen huolto- tai kunnossapitotoimien aloittamista.

TÄRKEÄÄ! Katkaise aina ensin laitteesta virta ja odota, kunnes laite on tehnyt sammutustoimet. Irrota laite pistorasiasta vasta, kun sammutustoimet ovat valmiit, tai ennen puhdistusta. Tämän varoituksen noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa laitevaurioita, vakavia vammoja, tulipalon, sähköiskun tai jopa kuoleman.

VAROITUS: Älä kuljeta grilliä käytön aikana tai grillin ollessa kuuma. Ennen kuin siirrät grilliä, varmista, että tuli on kokonaan sammunut ja grilli tuntuu kosketettaessa viileältä.

4. Grilliä käytettäessä on suositeltavaa käyttää lämmönkestäviä grillikintaita tai käsineitä. Älä käytä lisävarusteita, joita ei ole hyväksytty käytettäviksi tuotteen kanssa. Älä säilytä grillisuojusta tai mitään palavaa materiaali grillin alla. Jos jätät käytössä olevan grillin ilman valvontaa, nosta kattilat ja paistinpannut pois grillitasolta, jotta tulipalon riski pienenee.
5. Jotta sormet, vaatteet tai muut kohteet eivät pääse kosketuksiin pellettien kairasyöttöjärjestelmän kanssa, pellettisäiliön sisäpuolella on metallinen suojaverkko. Tätä suojusta ei saa poistaa, ellei asiakaspalvelu tai valtuutettu jälleenmyyjä niin määrää.

   Yli 8-vuotiaat lapset sekä henkilöt, joiden aistit tai fyysinen tai henkinen toimintakyky ovat heikentyneet tai joilla ei ole laitteen käyttöön tarvittavaa kokemusta ja osaamista, saavat käyttää laitetta, jos heidän toimiaan valvotaan tai heitä on opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja he ymmärtävät laitteeseen liittyvät vaarat. Älä anna lasten leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.
6. Grillin osat voivat olla hyvin kuumia ja aiheuttaa vakavia vammoja. Pidä pienet lapset ja lemmikit loitolla grillin käytön aikana.
7. Älä suurenna sytyttimen reikiä tai paloastiaa. Tämän varoituksen noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa tulipalon vaaran ja henkilövahinkoja ja johtaa takuun mitätöimiseen.
8. Tuotteessa voi olla teräviä reunoja tai pisteitä. Niiden koskettaminen voi aiheuttaa vammoja. Käsittele varoen.

FI

TUHKAN HÄVITTÄMINEN

Tuhka tulee sijoittaa metallisäiliöön, jossa on tiivis kansi. Suljettu tuhkasäiliö tulee asettaa palamattomalle lattialle tai maahan turvallisen etäisyyden päähän palavista materiaaleista odottamaan lopullista hävittämistä. Jos tuhkat hävitetään hautaamalla ne maahan tai jos ne sirotellaan paikallisesti, niitä tulee säilyttää suljetussa astiassa, kunnes kaikki kekäleet ovat täysin jäähtyneet.

KOVAPUUPELLETIT

Tämä pelleteillä toimiva ruoanvalmistuslaite on suunniteltu ja hyväksytty käytettäväksi vain luonnollisella kovapuusta valmistetulla pellettipolttoaineella. Minkä tahansa muuntyyppisen polttoaineen käyttö laitteessa mitätöi takuun ja turvallisuusselosteen. Käytä vain valmistajan määrityksen mukaista puupellettipolttoainetta. Älä käytä pellettipolttoainetta, johon on lisätty lisäaineita. Lehtipuupelletit ovat erittäin herkkiä kosteudelle, ja ne tulee aina säilyttää ilmatiiviissä astiassa. Jos varastoit grilliä käyttämättömänä pitkiä aikoja, suosittelemme, että poistat kaikki pelletit grillin pellettisäiliöstä ja kairasta tukkeutumisen estämiseksi. Pellettipolttoaine keskimääräinen lämpöarvo 18,569-20,362 KJ/KG (8,000-8,770 BTU/LB), tuhkapitoisuus < 1%.

VAROITUS: Älä koskaan käytä bensiiniä, bensiinityyppistä polttoainetta, petrolia, sytytysnestettä tai vastaavia nesteitä tulen sytyttämiseen tai kohentamiseen. Pidä kaikki tällaiset nesteet turvallisen välimatkan päässä laitteesta sen ollessa käytössä.

Tämän ohjekirjan painoajankohtana grilleissä käytettäville kovapuupelleteille ei ole alan standardia, mutta useimmat pellettivalmistajat noudattavat samoja standardeja valmistaessaan kovapuupellettejä kotitalouskäyttöön. Lisätietoja saa osoitteesta www.pelletheat.org tai pellettipolttoaine-instituutista.

Ota yhteyttä paikalliseen jälleenmyyjään alueesi pellettien laadusta ja saadaksesi tietoa tuotemerkin laadusta. Koska käytettyjen pellettien laatua koskevaa valvontaa ei ole ja kosteus heikentää pellettien laatua, emme ole vastuussa heikkolaatuisen polttoaineen mahdollisesti aiheuttamista vaurioista.

KREOSOOTTI

Kreosootin muodostuminen ja tarve sen poistamiselle. Poltettaessa se tuottaa mustaa savua, jonka jäännös on myös musta. Kun puupellettejä poltetaan hitaasti, ne tuottavat tervaa ja muita orgaanisia höyryjä, jotka yhdistyvät poistuneeseen kosteuteen muodostaen kreosoottia. Kreosoottihöyryt tiivistyvät verrattain viileässä savuhormissa ja hitaasti palavan liekin yllä olevassa huuvassa. Tämän seurauksena kreosoottia kertyy savuhormin ja huuvan sisäpinnoille. Syttyessään tämä kreosootti tekee erittäin kuuman tulen.

Rasvakanava on tarkastettava rasva- ja kreosoottikertymien varalta vähintään kaksi kertaa vuodessa. Kun rasvaa tai kreosootti on kertynyt, se on poistettava tulipalon vaaran vähentämiseksi.

HÄKÄ (HIILIMONOKSIDI)

Näitä ohjeita noudattamalla voit estää tätä väritöntä ja hajutonta kaasua myrkyttämästä sinua, perhettäsi ja muita:

- Tunne hiilimonoksidimyrkytyksen oireet: päänsärky, huimaus, heikkous, pahoinvointi, oksentelu, uneliaisuus ja sekavuus. Hiilimonoksidi heikentää veren hapenkuljetuskykyä. Matala veren happipitoisuus voi johtaa tajunnan menetykseen ja kuolemaan.
- Ota yhteys lääkäriin, jos sinulle tai muille kehittyy vilustumisen tai flunssan kaltaisia oireita ruoanlaiton aikana tai laitteen läheisyydessä. Häkämyrkytys, joka helposti sekoitetaan nuhaan tai flunssaan, havaitaan usein liian myöhään.
- Alkoholin ja huumeiden käyttö voimistaa häkämyrkytyksen vaikutuksia.

Häkä on erityisen myrkyllistä äidille ja lapselle raskauden aikana, pienille lapsille, vanhuksille, tupakoitsijoille sekä niille, joilla on vereen tai verenkiertojärjestelmään liittyviä ongelmia, kuten anemiaa tai sydänsairauksia.

TÄMÄN TUOTTEEN OIKEA HÄVITTÄMINEN



Tämä merkintä osoittaa, että tätä tuotetta ei saa hävittää muiden kotitalousjätteiden mukana kaikkialla EU:ssa. Hallitsemattomasta jätteiden hävittämisestä ympäristölle tai ihmisten terveydelle aiheutuvien mahdollisten haittojen estämiseksi kierrätä se vastuullisesti materiaaliresurssien kestävän uudelleenkäytön edistämiseksi. Jos haluat palauttaa käytetyn laitteen, käytä palautus- ja keräysjärjestelmiä tai ota yhteyttä jälleenmyyjään, jolta tuote ostettiin. He voivat viedä tämän tuotteen ympäristön kannalta turvalliseen kierrätykseen." Direktiivi 2002/96/EY

FI

SISÄLLYSLUETTELO

Tärkeitä varotoimia **218**

Pakkauksen sisältö **221**

Tekniset tiedot **221**

Grillin osat **222**

Ohjauskortti **223**

Käyttö **226**

- Valmistelu
- Yhteyden muodostaminen sovellukseen
- Lämpötilan asettaminen
- Lihalämpömittarien käyttö
- Kairan valmistelu
- Ensimmäinen käyttökerta (alkupoltto)
- PID-tila (säännöllinen käyttö)
- Savustustila
- Manuaalinen sytytystila
- Ruoanvalmistus ja kuumasavustus
- Puhallintila
- Joustava ritiläjärjestelmä
- Kovapuulajien sekoittaminen
- Sammutus

Huolto ja kunnossapito **235**

Vianetsintä **237**

Takuu **240**

- Käyttöehdot
- Rekisteröi grillisi
- Asiakaspalvelu

PAKKAUKSEN SISÄLTÖ	
1 x	GRILLI JA SEN OSAT
1 x	LAITTEISTON LÄPIPAINOPAKKAUS
2 x	LIHAN KOETTIMET
1 x	KOKOAMISOPAS
1 x	OMISTAJAN KÄSIKIRJA

TEKNISET TIEDOT	
MALLI	PB1600CST
VIRTALÄHDE	220–240 V AC, 50 Hz
NIMELLISTEHO	260 W
POLTTOAINETYYPPI	LEHTIPUUPELLETIT
POLTTOAINEKAPASITEETTI	18,1 KG
LÄMPÖTILA-ALUE	65-260 °C / 150-500 °F
MITAT	1 642 X 830 X 1 270 MM / 64.6 X 32.6 X 50.0 IN
PAINO	120,0 KG

FI



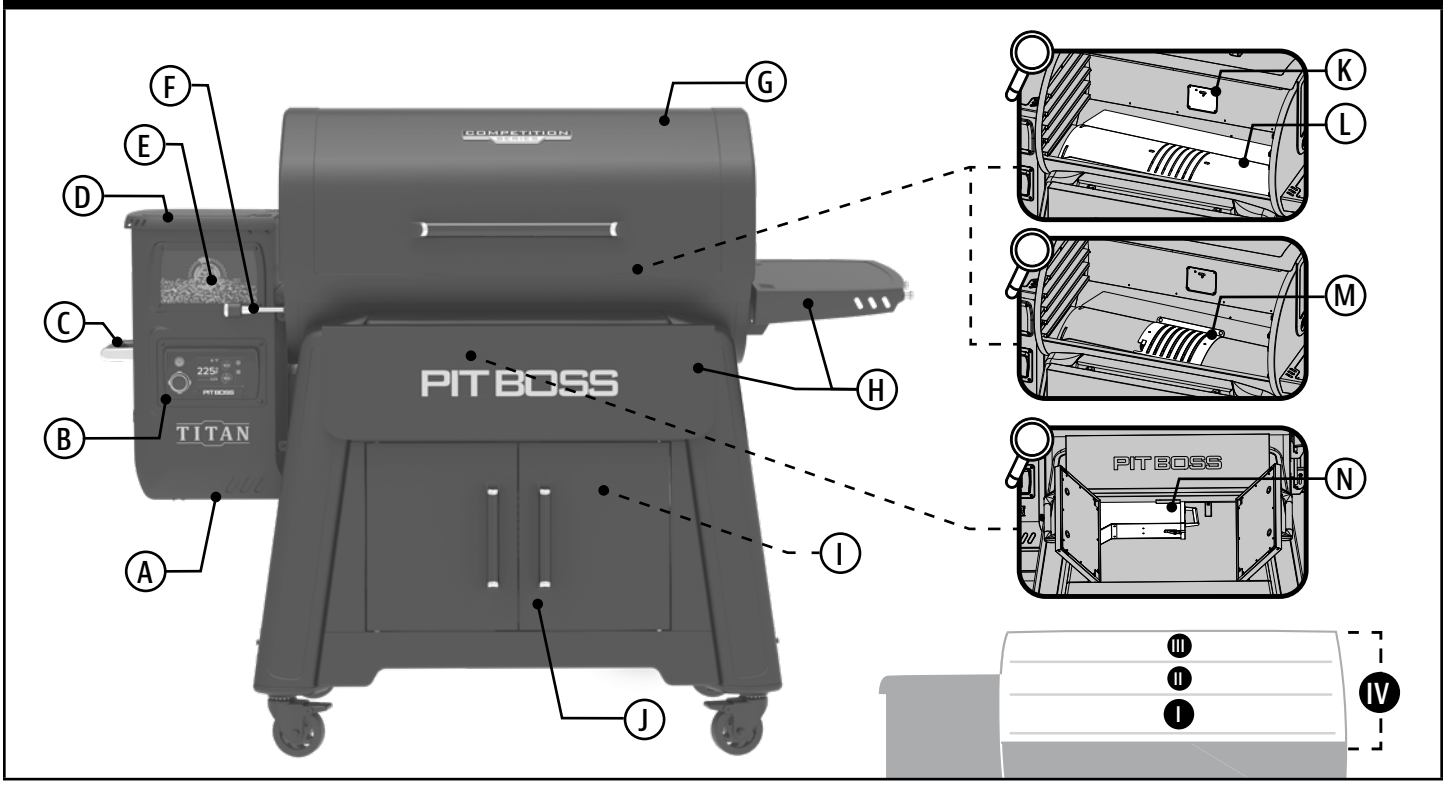
ALANKOMAAT
Unit 8, De Hootkamp 8,
Hedel, NL 5321 JT
service-eu@dansons.com

YHDYSVALLAT
8877 N Gainey Center Dr
Scottsdale, AZ 85258
480-923-9630

DANSONS

©2025 DANSONS US, LLC

GRILLIN OSAT



FI

A Pellettisäiliön puhdistus
Aseta pellettisäiliön alle iso, puhdas ja tyhjä astia. Avaa pudotuskourun levy vetämällä tyhjennyskahvaa ulospäin, jolloin pellettisäiliö tyhjenee. Vaihda pelletti sekoitusten välillä muuttaaksesi makuprofiilejasi ruoanlaiton aikana.

B Ohjauskortti
Pellettipolttoaineen syöttönopeutta, puhaltimen nopeutta ja ympäristöasetuksia säätelevä ohjausjärjestelmä.

C Pellettisäiliön kahva
Tällä pellettisäiliön kahvalla voit kallistaa ja siirtää grilliä. Poista pellettisäiliön käyttöpaneeli, jotta pääset käsiksi sähkökomponentteihin korjausta ja huoltoa varten.

D Pellettisäiliö
Suuri pellettisäiliö, joka riittää koko savustuskertaan. Pellettisäiliön suojaverkko irrottaa kiinni takertuneet pelletit toisistaan lisäyksen aikana. Pellettisäiliön jakajan avulla voit sekoittaa kovapuupellettejä ja luoda uusia makuprofiileja. Lisätietoja on osassa **Kovapuulajien sekoittaminen**.

E Pellettisäiliön tarkastuslasi
Tarkkaile helposti pellettien määrää säiliössä avaamatta jatkuvasti säiliön kantta.

F Flame Broiler™ -säätötanko
Säädä liekkiparila liukulevyä turvallisesti ja helposti siirtämällä tankoa vasemmalle tai oikealle.

G Rolltop-kansi
Tilaa säästävä ja helppo nostaa, rullakansi vetäytyy taaksepäin päästäkseen käsiksi grillin ruokasisältöön. Avaa puoliväliin, jotta voit tarttua nopeasti, mikä minimoi lämpöhäviöt.

H Etu- ja sivuhyllyt
Kätevät hyllyt lisäävät runsaasti tilaa ruoanvalmistukseen ja tarjoavat koukut grillaustyökaluille.

I Rasva-astia
Pääset käsiksi rasva-astiaan avaamalla kärrykaapin. Se kerää grillistä paistorasvan pitääkseen keittoalueen puhtaana. Tyhjennät sen helposti irrottamalla sen kärryn alla olevasta tyhjennysputkesta.

J Kärrykaappi
Tukeva, kaksiovinen kaappirakenne sopii täydellisesti grillityökalujen ja mausteiden pitämiseen lähellä.

K Grillianturi
Tämä pystysuora ruostumattomasta teräksestä valmistettu kappale mittaa laitteen sisäistä lämpötilaa. Kun asetat lämpötilan ohjauskortista, grillianturi lukee laitteen sisälämpötilan ja säätää sen haluttuun tavoitelämpötilaan.

L Flame Broiler™ -päälevy
Pariloi ja liekitä ruokaa mielesi mukaan suoralla liekillä paloastian päällä. Voit paistaa pihviin kauniit tummat raidat helposti.

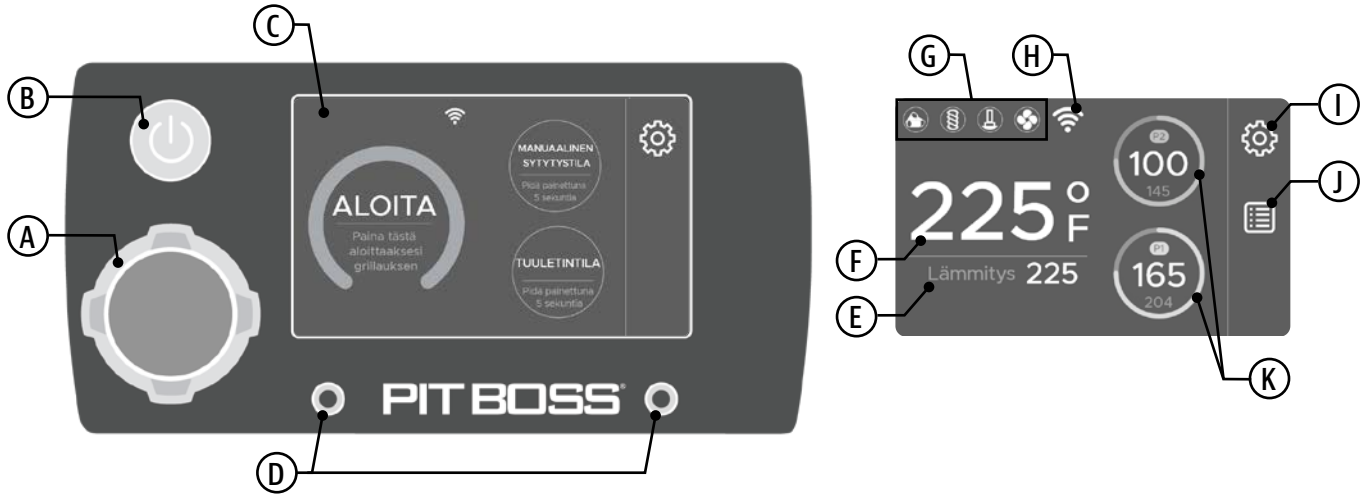
M Flame Broiler™ -säädin
Epäsuora lämpö tai konvektiokypsennys on mahdollista, kun liukulevy peittää päälevyn raot. Lisää enemmän makua suuriin lihapaloihin tai herkkiin ruokiin epäsuoralla lämmöllä.

N Irrotettava paloastia
Pääset käsiksi paloastiaan avaamalla kärrykaapin. Irrota paloastia helposti avaamalla salpa, tyhjennä tuhkat ja palauta astia paikalleen. Pidä soljen salpa kunnolla paikallaan, jotta vältät lämpöhäviöt käytön aikana.

RUOANVALMISTUS-ALUE

I	3,795 CM² / 588.3 IN²
II	3 795 CM² 588.3 IN²
III	2 884 CM² 447.1 IN²
IV	10 474 CM² 1,623.7 IN²

OHJAUSKORTTI



FI

A Säätönuppi
Siirry, suurenna tai pienennä, tee valintoja ja aseta arvoja. Kierrä pyörää selataksesi alinäytön vaihtoehtoja. Ota grillin tavoitelämpötilan arvon muutos käyttöön painamalla säätönuppia. Valinta vilkkuu sinisenä, kun se valitaan säädettäväksi. Vahvista arvo tai valinta painamalla säätönuppia, jolloin arvo muuttuu valkoiseksi.

B Virtapainike
Kytke virta painamalla sekunnin ajan, kunnes ruoanlaittotilan valintanäyttö tulee näkyviin. Sammuta virta pitämällä virtapainiketta painettuna kolmen sekunnin ajan, jolloin grilli aloittaa jäähdytysprosessin. Painike palaa sinisenä, jos laite on kytketty virtalähteeseen.

C Näyttö
Kosketusnäyttö on sekä tietokeskus että valikko, josta voit valita valintasi. Näyttö on erittäin herkkä ja vaatii vain kevyen kosketuksen aktivointiin ja hallintaan. Käytön aikana näyttöruudulla näkyvät valikot ja valituille vaihtoehdoille sopivat valinnat. Tämä aloitusnäyttö näkyy oletusarvoisesti, kun laitteeseen kytketään virta. Näyttö siirtyy näytönsäästäjätilaan, jos se ei ole aktiivinen 5 minuuttiin.

D Lihalämpömittarin liitännät
Liitä lihalämpömittari sovittimen pää jompaankumpaan liitäntäporttiin. Valitun lihalämpömittarin lukema näkyy näytössä. Vasen anturiportti on P1 ja oikea anturiportti on P2.

E Tavoitelämpötila
Näyttää halutun tavoitelämpötilan. Tämä on lämpötila, joka valitaan säätönupilla.

F Todellinen lämpötila
Näyttää päärummun sisällä vallitsevan lämpötilan. Lukema saadaan grillianturista.

G Toimintojen kuvakkeet
Kuvake on näkyvissä, kun komponentti on toiminnassa. Jos komponentissa ilmenee toimintahäiriö, näyttöön tulee virhenäyttö. Katso osan **Vianetsintä** ohjeet. Suorita diagnostiikkatesti, kun laite käynnistetään uudelleen.

H Yhteyskuvake
Ilmaisee Wi-Fi-yhteyden tilan. Kun etsit yhteyttä, kuvake vilkkuu. Kun yhteys on muodostettu, kuvake pysyy kiinteänä.

I Asetukset
Tämä valikko mahdollistaa pääsyn grillisi mukautustoimintoihin ja tietoihin. Näiden asetusten avulla voit käyttää savustustilaa ja asettaa P-asetuksen, säätää näytön kirkkautta, vaihtaa lämpötila-asteikkoa, asettaa näytönsäästäjän, säätää käynnistyslämpötilaa, vaihtaa kieltä ja paljon muuta.

J Valikko
Tämä valikko antaa pääsyn Prime-toimintoon. Tässä valikossa voit valita pellettien jatkuvan syötön grilliin tai pellettien syötön tietyn ajanjakson ajan.

K Lihalämpömittarin lukemat
Nämä kaksi lukemaa näyttävät liitettyjen ohjelmoitavien lihalämpömittarien mittaamat arvot: suurempi arvo on tämänhetkinen lämpötila, pienempi on tavoitelämpötila. Lukema vastaa valittua plug-in-liitäntäporttia.

KYSYTTÄVÄÄ?

Lue usein kysytyt kysymykset verkosta tai aloita live-chat asiakastuen kanssa.

#12001

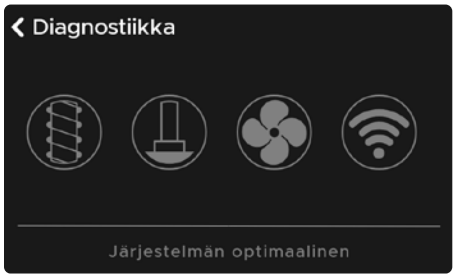
ALOITUSNÄYTTÖ



KUVA 1: ALOITUSNÄYTTÖ



KUVA 2: DIAGNOSTIIKAN SUORITUSNÄYTTÖ



KUVA 3: VIANMÄÄRITYS VALMIS -NÄYTTÖ

Aloitusnäyttö

Kun käynnistät grillin painamalla virtapainiketta, näkyviin tulee aloitusnäyttö. Aloitusnäytössä näkyvät kypsennystilan valinnat: PID-tila (sisältää savustustilan), Manuaalinen sytytystila ja Puhallintila. Kun kypsennystila on valittu, näyttö muuttuu asianmukaisesti valitun kypsennystilan aloitusnäyttöön.

Suorita diagnostiikka

On hyödyllistä suorittaa nopea diagnostiikkatesti, jotta käyttäjät voivat määrittää hälytykset tai toimintahäiriöt ennen laitteen käyttöä. Diagnostiikkatesti voidaan suorittaa vain aloitusnäytöstä.

Diagnostisen testin suorittaminen:

1. Kosketa aloitusnäytön Asetukset-valikkokuvaketta.
2. Aloita testi valitsemalla Diagnostic Test -vaihtoehto. Testi voi kestää hetken.
3. Kun testi on valmis, tarkista sen tulokset. Jos testi on havainnut sytyttimen toimintahäiriön, jatka valitsemalla manuaalinen sytytystila (Manual Ignition Mode).

Katso muiden ongelmien tapauksessa osan **Vianetsintä** vianmääritys- ja korjausohjeet.

FI

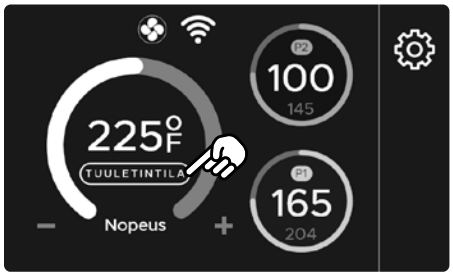
KYPSENNYSTILAT



KUVA 4: ALOITUSNÄYTTÖ - PID-TILA



KUVA 5: ALOITUSNÄYTTÖ - MANUAALINEN TILA



KUVA 6: ALOITUSNÄYTTÖ – PUHALLINTILA

PID-tila

Tämä on oletusarvoinen ja säännöllinen toimintatapa. Tämän avulla grillianturi (lämpötila-anturi) voi hallita, kuinka paljon polttoainetta tarvitaan halutun tavoitelämpötilan saavuttamiseen ja ylläpitämiseen.

Manuaalinen sytytystila

Jos testi on havainnut sytyttimen toimintahäiriön tai vian, voit jatkaa grillin käyttöä valitsemalla manuaalisen sytytystilan (Manual Ignition Mode). Katso osa **Manuaalinen sytytys**.

Puhallintila

Käytä puhallintilaa ja savuputkea (myydään erikseen) lisätäksesi syviä savumakuja ilman lämpöä (kylmäsavua). Sytytä savuputki ritilän päällä ja anna puhaltimen kierrättää ilmaa grillirummun sisällä.

Ohjelmoitavia lihalämpömittareita voidaan käyttää myös puhallintilassa. Huomaa kuitenkin, että joitakin lihalämpömittarin tavoitelämpötiloja ei ehkä saavuteta käytettäessä matalaa savustuslämpötilaa.

ASETUKSET



KUVA 7: P-ASETUKSEN MUOKKAUSNÄYTTÖ

P-asetus

PID-tila on oletusarvoinen ja säännöllinen toimintatapa, mutta käyttäjät voivat aktivoida savustustilan myös tästä valikosta. Savustustilassa käyttäjä voi säätää suoraan nopeutta, jolla pellettejä syötetään paloastiaan. Katso **savustus matalassa lämpötilassa**.



KUVA 8: NÄYTÖN ASETUKSET

Näyttö

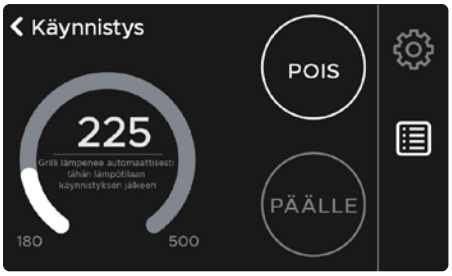
Aseta näytön kirkkaus haluamallasi tavalla ja valitse lämpötila-asteikko. Oletusasetuksena on Celsius (ºC).



KUVA 9: NÄYTÖNSÄÄSTÄJÄN MUOKKAUSNÄYTTÖ

Näytönsäästäjä

Valitse aika, jonka jälkeen näyttö sammuu, ja ota sitten asetus käyttöön painamalla Lock-painiketta. Näyttö siirtyy näytönsäästäjätilaan ja lukittuu. Tämänhetkinen lämpötila ja mittapään lämpötila jäävät kuitenkin näkyviin. Kun näyttöä tai ohjaimen nuppia kosketetaan, avaa näytön lukitus liu'uttamalla.



KUVA 10: KÄYNNISTYKSEN MUOKKAUSNÄYTTÖ

Käynnistys

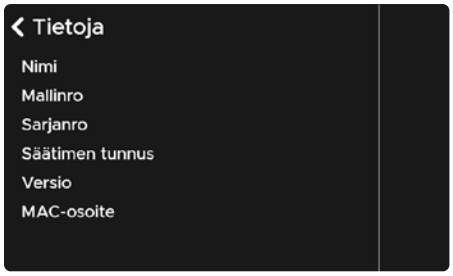
Tämän asetuksen avulla käyttäjä voi muuttaa oletuskäynnistyslämpötilaa. Tehdasasetus on 107 °C. Voit muuttaa käynnistyslämpötilaa säätönupilla ja aktivoida sitten uuden arvon oletuskäynnistyslämpötilaksi valitsemalla ON.



KUVA 11: KIELEN MUOKKAUSNÄYTTÖ

Kieli

Määritä alueasetuksesi. Oletus on englanti. Saatavilla ovat myös ranska ja espanja.

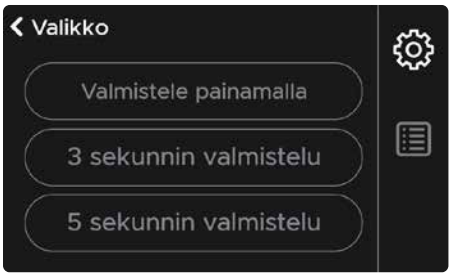


KUVA 12: TIETONÄYTTÖ

Tietoja

Käytä yksikkösi palvelu- ja tukitietoja välittääksesi ne asiakaspalveluun. Näyttää mallinumeron, ohjelman käynnistyskoodin ja yksilölliset laitteistokriteerit.

VALIKKO

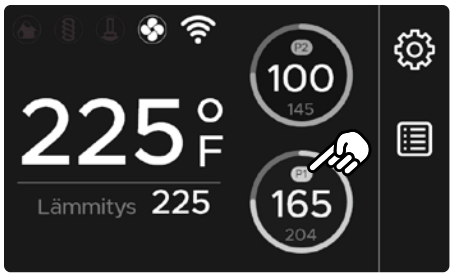


KUVA 13: VALIKKONÄYTTÖ

Valmisteluvalikko

Hold-vaihtoehdon valitseminen aloittaa pellettien jatkuvan syötön enintään 30 sekunnin ajan. Sen painaminen uudelleen pysäyttää kairan syötön. Ajastetut valinnat valmistelevat laitteen tälle ajanjaksolle.

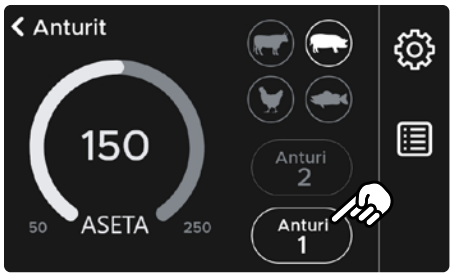
LIHALÄMPÖMITTARIT



KUVA 14: ALOITUSNÄYTTÖ - PID-TILA

Anturit

Näyttää näyttävät liitettyjen ohjelmoitavien lihalämpömittarien mittaamat arvot: suurempi arvo on tämänhetkinen lämpötila, pienempi on tavoitelämpötila. Lukema vastaa valittua plug-in-liitäntäporttia. Valitse Probes-alivalikossa proteiinin esiasetus (eläinkuvake) tai aseta haluamasi tavoitelämpötila säätönupilla.



KUVA 15: MITTAPÄIDEN MUOKKAUSNÄYTTÖ

Kunkin proteiinin esiasetettu lämpötila on turvallinen vähimmäiskypsennyslämpötila kypsyyden varmistamiseksi.

Ulkorengas osoittaa valmistumisen etenemisen todellisesta lämpötilasta haluttuun tavoitelämpötilaan, 0-100%. Lisätietoja on osassa **Lihalämpömittarien käyttö**.

FI

KÄYTTÖ

VALMISTELU

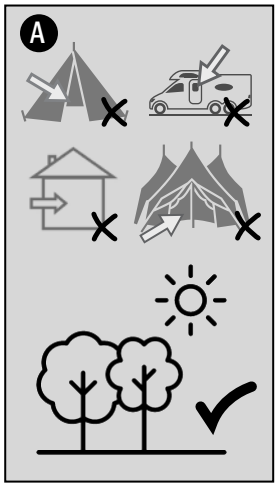
1. Sääolosuhteilla on huomattava vaikutus grillin toimintaan ja täydellisten aterioiden valmistusaikaan. Laitetta ei saa asettaa palavasta materiaalista valmistetun katoksen tai ulokkeen alle **(A)**. Säilytä grilli alueella, jolla ei ole palavia materiaaleja, bensiiniä tai muita syttyviä höyryjä tai nesteitä.

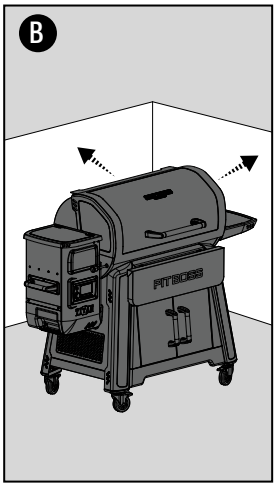
   Kaikki Pit Boss® -laitteet tulee sijoittaa vähintään 914 mm:n etäisyydelle palavista rakenteista. Tämä turvaetäisyys on huomioitava aina grillin ollessa käytössä. (B)

2. Osia on kaikkialla kuljetuslaatikossa, myös grillin alla. Tarkasta grilli, osat ja laitteen kuplapakkaus, kun olet nostanut ne ulos kuljetuslaatikosta. Poista kaikki pakkausmateriaalit grillin sisä- ja ulkopuolelta ennen kokoamista. Tarkasta sitten kaikki osat vertaamalla niitä kokoamisoppaaseen.

   Jos jokin osa puuttuu tai on vaurioitunut, älä yritä koota grilliä. Pyydä puuttuvat osat jälleenmyyjältäsi tai Pit Boss® -asiakaspalvelusta.

3. Kokoa laite kokoamisohjeiden mukaisesti.





FI

YHTEYDEN MUODOSTAMINEN SOVELLUKSEEN

Sovelluksen avulla voit säätää ja seurata grilliä ja lihalämpömittarin lukemia mobiililaitteella. Nauti Pit Boss® -mobiiliyhteyden tarjoamista eduista! Voit yhdistää grillin Android™- tai iOS®-laitteen Pit Boss®-sovellukseen seuraavasti:

1. Lataa Pit Boss® -sovellus. Avaa sovellus. Noudata ohjeita ja kehotteita sujuvan asennuksen varmistamiseksi. Uudet käyttäjät ohjataan luomaan tili ja kirjautumaan sisään. Valitsemalla sijainti- ja Bluetooth-palveluiden Salli aina -asetuksen saat paremman mobiiliyhteyskokemuksen.
2. Valitse grillimallisi. Jos olet Bluetooth®- tai Wi-Fi-kantaman (9 m) sisällä, Pit Boss® -sovellus havaitsee laitteen automaattisesti. Valitse "Kyllä", kun sinua pyydetään "Lisää grilli?". Liitä laite virtalähteeseen ja kytke virta. Valitse oikea grilli luettelosta, kun se on pariliitetty. Anna grillillesi nimi (esimerkiksi My Smoker) ja valitse "Jatka".
3. Valitse Wi-Fi-verkko ja muodosta yhteys siihen. Pit Boss® -sovellus tarvitsee 2,4 GHz:n signaalin yhteyden muodostamiseen. Tämä lisää grillimallisi pariksi liitettyjen yksiköiden luetteloon.

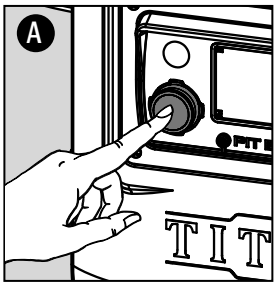
   TÄRKEÄÄ: Jos sinulla on ongelmia Wi-Fi-yhteyden kanssa, ota yhteys Internet-palvelujen tarjoajaasi. Pit Bossin® tukitiimi ei voi tarjota Wi-Fi-vianmääritystä tai apua.

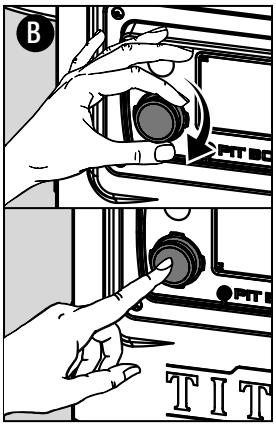
4. Kun mobiiliyhteys on vahvistettu, sovellus saattaa pyytää sinua suorittamaan laiteohjelmistopäivityksen. Valitse "OK". Laiteohjelmistopäivitysten avulla ohjelmointi voi jatkaa tehokasta toimintaa, korjata mahdolliset virheet ja päivittää suojausominaisuudet.
5. Kun laiteohjelmistopäivitys on valmis, voit alkaa hallita grilliäsi suoraan Pit Boss® -sovelluksen kautta.

LÄMPÖTILAN ASETTAMINEN

Grillianturi mittaa grillin sisälämpötilaa. Kun tavoitelämpötilaa säädetään, grillianturi mittaa grillin rummun sisäisen lämpötilan ja nostaa tai laskee sitä halutun tavoitelämpötilan mukaisesti. Voit säätää grillin haluttua tavoitelämpötilaa seuraavasti:

1. Paina ohjaimen nuppia tai kosketa näytön todellista lämpötilaa. Tavoitelämpötilan lukema alkaa vilkkua osoituksena siitä, että se on aktiivinen. **(A)**
2. Käännä säätimen nuppia muuttaaksesi tavoitelämpötila-arvon haluamaasi lämpötilaan. Kun haluttu tavoitelämpötila on saavutettu, lukitse se painamalla säätönuppia uudelleen tai koskettamalla Actual Temperature -kohtaa. **(B)**





LIHALÄMPÖMITTARIEN KÄYTTÖ

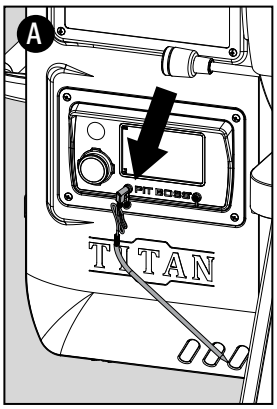
lihalämpömittari mittaa lihapalan sisäisen lämpötilan. Liitä lihalämpömittarin sovitin lihalämpömittarin liitäntään ja varmista, että se on työnnetty pistokkeeseen loppuun asti. Tunnet ja kuulet sen napsahtavan paikalleen. Aseta ruostumattomasta teräksestä valmistettu lihalämpömittari lihan paksuimpaan kohtaan, ja sisäinen lämpötila näkyy ohjauskortin näytössä.

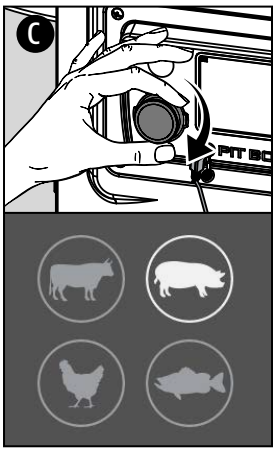
HUOMAUTUS: Varmista, että lihalämpömittari tai sen johdot eivät ole suorassa kosketuksessa liekkiin tai altistu kuumuudelle. Tämä voi vahingoittaa lihalämpömittaria. Irrota lihalämpömittari käytön jälkeen ja siirrä se syrjään, jotta se pysyy suojassa ja puhtaana.

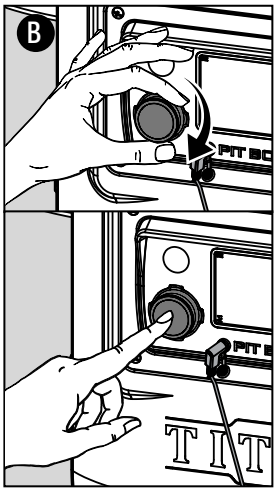
Voit asettaa lihalämpömittarin tavoitelämpötilan seuraavasti:

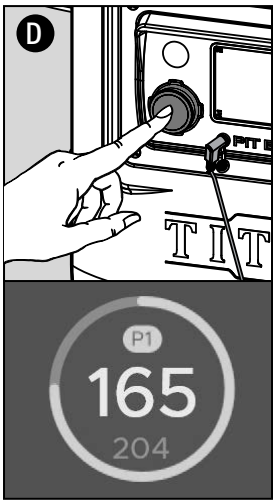
1. Liitä lihalämpömittarin sovitinpää ohjaimen liitäntään. **(A)**
2. Kosketa näyttöä tai kierrä ohjaimen nuppia valitaksesi haluamasi lihalämpömittari (P1 tai P2) näytöltä. Tee valinta painamalla ohjaimen nuppia. **(B)**
3. Valitse proteiinin esiasetus (eläinkuvake) tai aseta haluamasi tavoitelämpötila säätönupilla **(C)**. Valittu lihalämpömittarin lämpötilalukema vilkkuu säätämisen aikana sinisenä.
4. Kun haluttu lihalämpömittarin tavoitelämpötila on valittu, lukitse se painamalla säätönuppia. Näkyviin tulee päänäyttö, joka näyttää liitettyjen ohjelmoitavien lihalämpömittarien mittaamat arvot: suurempi arvo on tämänhetkinen lämpötila, pienempi on tavoitelämpötila. **(D)**

HUOMAUTUS: Proteiinien esiasetetut lämpötilat on asetettu Yhdysvaltain maatalousviranomaisen USDA:n kypsennysstandardien mukaisesti. Varmista ruoan asianmukainen kypsennys tarkistamalla ruoka kypsennysajan lopussa. Jos ruoka tarvitsee enemmän kypsennystä tai vähemmän, säädä kypsennysaikaa vastaavasti.









P1 ja P2 ovat ohjelmoitavia lihalämpömittareita. Kun lihalämpömittari saavuttaa asetetun tavoitelämpötilan, laite antaa äänimerkin ja näyttöön tulee soittokellokuvake. Voit poistaa kuvakkeen näytöstä irrottamalla lämpömittarin ja liittämällä sen uudelleen.

KAIRAN VALMISTELU

Kaira täytyy valmistella ensimmäisellä käyttökerralla ja aina, kun pellettisäiliön pelletit pääsevät loppumaan. Jos valmistelua ei tehdä, grilli sammuu aikakatkaisun vuoksi ennen pellettien syttymistä. Valmistel kaira seuraavasti:

1. Avaa pellettisäiliön kansi. Varmista, ettei pellettisäiliössä tai kairasyöttöjärjestelmässä ole sinne kuulumattomia esineitä tai tukoksia.
2. Paikanna paloastia, joka sijaitsee pellettigrillin pohjalla. Tarkista, että irrotettavan paloastian salpa on kiinnitetty tiukasti.
3. Liitä virtajohto virtalähteeseen.
4. Käynnistä laite painamalla virtapainiketta sekunnin ajan. Kosketa aloitusnäytön Asetukset-valikkokuvaketta. Aloita testi valitsemalla Diagnostic Test -vaihtoehto.
5. Kun olet varmistanut, että kaikki sähkökomponentit toimivat oikein, sammuta grilli.
6. Täytä pellettisäiliö grillaukseen tarkoitetuilla lisäaineettomilla kovapuupelleteillä.
7. Käynnistä laite pitämällä virtapainiketta painettuna sekunnin ajan. Valitse aloitusnäytöstä PID-tila (säännöllinen käyttö). Kosketa aloitusnäytön Asetukset-valikkokuvaketta. Valitse Prime. Valitse viiden sekunnin vaihtoehto ja toista, kunnes kuulet pellettien putoavan kairasta paloastiaan.
8. Voit nyt sammuttaa grillin. Varmista, että annat grillin pysyä kytkettynä, kunnes sammutusjakso päättyy. Kun puhallin sammuu, grilli on suorittanut sammutusjakson ja grillin irrottaminen pistorasiasta on turvallista.
9. Grillisi on nyt valmisteltu ja käyttövalmis! Jos tämä on grillin ensimmäinen käyttökerta, jatka tekemällä alkupoltto.

FI

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA (ALKUPOLTTO)

Kun kaira on valmisteltu, on tärkeää suorittaa alkupoltto grillin sisäosien puhdistamiseksi vierasaineista ennen ensimmäistä grillauskertaa.

1. Käynnistä laite noudattamalla PID-tilan (säännöllinen käyttö) ohjeita.
2. Käännä säätimen nuppi mihin tahansa lämpötilaan, joka on yli 176 °C / 350 °F (kansi alhaalla) 30–40 minuutiksi.
3. Sammuta laite noudattamalla sammutusohjeita tai jatka grillaamista haluamassasi lämpötilassa.



KYSYTTÄVÄÄ?

Lue usein kysytyt kysymykset verkosta tai aloita live-chat asiakastuen kanssa.



#12001

PID-TILA (SÄÄNNÖLLINEN KÄYTTÖ)

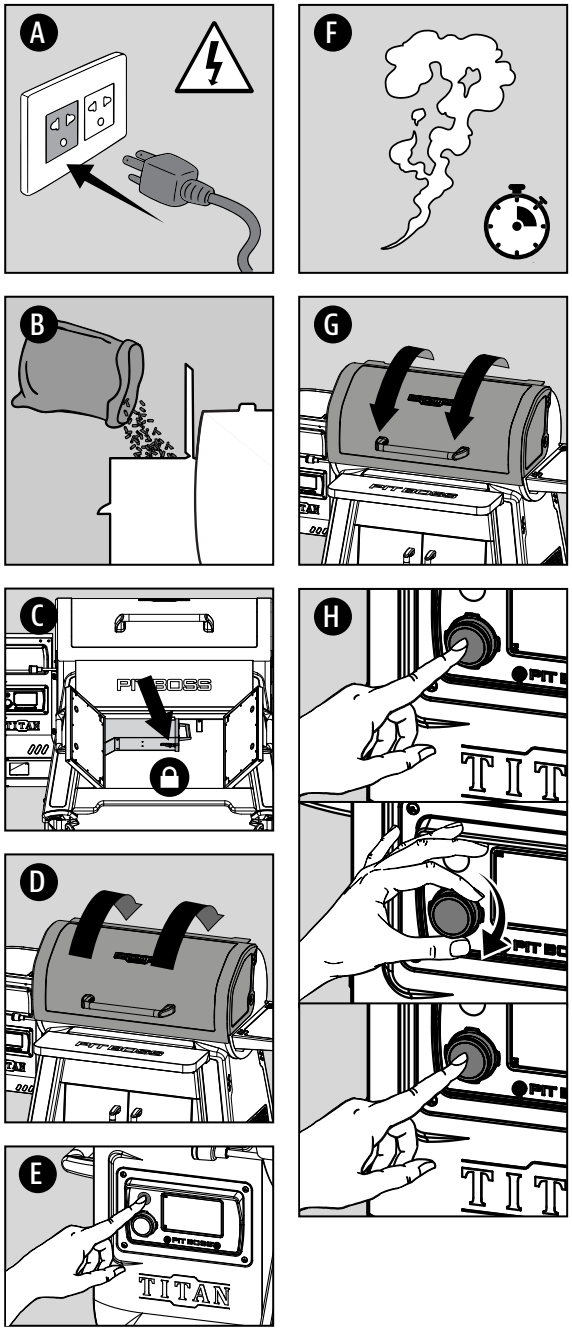
Savustus- ja grillaustyylit voivat antaa sinulle erilaisia tuloksia ajan ja lämpötilan mukaan. Saat parhaat tulokset merkitsemällä muistiin kypsennetyt tuotteet, kypsennyslämpötilan ja -ajan sekä tuloksen. Säädä makusi mukaan seuraavaa kertaa varten. Kun tulet tutuksi grillisi kanssa, on hyvä idea asettaa ulkolämpömittari lähelle ruoanvalmistuspaikkaa. Harjoitus tekee mestarin.

Ohjauskortin lämpötilalukemat eivät välttämättä vastaa tarkasti lämpömittaria. Ruoanvalmistuslämpötiloihin vaikuttavat seuraavat tekijät: ympäristön lämpötila, tuulen voimakkuus ja suunta, pellettipolttoaineen laatu, se, onko grillin kansi auki, sekä grillissä valmistettavan ruoan määrä.

Noudata näitä ohjeita grillin säännöllisessä käytössä:

1. Varmista, että kaira on valmisteltu. Jos näin ei ole, valmistele se.
2. Kytke virtajohto maadoitettuun virtalähteeseen. **(A)**
3. Avaa pellettisäiliön kansi ja tarkista pellettien määrä. Lisää tarvittaessa grillaukseen tarkoitettuja kovapuupellettejä. **(B)**
4. Tarkista irrotettavan paloastian salpa. Varmista, että se on kiinnitetty (lukittu) hyvän tiiviyden varmistamiseksi. **(C)**
5. Avaa grillin kansi. **(D)**
6. Kytke laite päälle painamalla virtapainiketta sekunnin ajan **(E)**. Valitse aloitusnäytöstä PID-tila (säännöllinen käyttö). Tämä aktivoi käynnistysjakson:
   - Ohjauspiiri hallinnoi kairasyöttöjärjestelmää, ja puhallin syöttää ilmaa paloastiaan.
   - **Kannen on pysyttävä auki käynnistysjakson aikana.**
   - Grilli alkaa tuottaa savua käynnistysprosessin aikana **(F)**. Käynnistys on alkanut oikein, kun kuulet tulen syttyvän ja huomaat, että laite alkaa tuottaa lämpöä.
7. Kun raskas, valkoinen savu on haihtunut, käynnistyssykli on valmis. Sulje grillin kansi. **(G)**
8. Paina säätönuppia. Aseta tavoitelämpötila haluamallesi tasolle kääntämällä säätönuppia. Kun haluttu tavoitelämpötila on saavutettu, lukitse se painamalla säätönuppia uudelleen ja aloita grillaus! **(H)**

VINKKI: Voit syöttää lisää pellettejä paloastiaan Prime-toiminnolla. Tämän toiminnon avulla tuleen voidaan lisätä polttoainetta ennen rummun kannen avaamista, jolloin lämpö palautuu nopeasti.



FI

SAVU-TILA

Kun grilli on PID-tilassa, ohjauskortti säätää pellettien syöttönopeutta huolellisesti minimoiden lämpötilan vaihtelut. Kun grilli on savustustilassa, käyttäjä saa ruokaansa enemmän savun makua. Koska savua tarvitaan paljon, lämpötila voi kuitenkin vaihdella. Käyttäjät voivat valita savustustilan kypsennyksen alussa tai kypsennyksen aikana.

Kypsennyksen aloittaminen savustustilassa:

1. Käynnistä laite noudattamalla PID-tilan (säännöllinen käyttö) ohjeita. Anna grillin tehdä käynnistysjakso. Oletuskäynnistyslämpötila on 107 °C, mikä saa aikaan voimakkaan tulen paloastiaan. Kun raskas, valkoinen savu on haihtunut, käynnistyssykli on valmis.
2. Valitse sitten **Asetukset > P-asetus > Savu-tila**. Tämä aktivoi ajastintilan luodakseen enemmän savua (vähemmällä/minimaalisella lämmöllä).
   - Jos haluat käyttää savua matalammassa lämpötilassa, laske tavoitelämpötila 65 °C:seen, mikä aktivoi P-asetuksen arvot. P-asetusarvot ovat säädettävissä vain, kun tavoitelämpötilaksi on asetettu 65 °C / 150 °F.
3. Jatka halutessasi kypsennystä savustustilassa. Jos olet tyytyväinen savun määrään tai haluat palata takaisin aiempaan tilaan, valitse **Asetukset > P-asetus > PID-tila**.

FI

Koska ympäristöolosuhteet voivat vaikuttaa grillin sisälämpötilaan, lämpötilan lukemissa voi esiintyä vaihtelua. On kuitenkin erittäin hyödyllistä opetella käyttämään P-asetuksen arvoa grillin vakituisessa käyttöpaikassa. Säädä P-asetusarvoa ympäristön (ulkona) lämpötilan mukaan. Oletusarvo on P4.

- Kasvata lämpimässä ympäristössä P-asetusta, jotta pellettien syöttöväli pitenee. Korkeampaa P-asetusta käytetään lämpimissä tai kuumissa ympäristöissä, kun halutaan kuumaa savua. Muuten ympäristön lämpötila saattaa nostaa kypsennyslämpötilaa grillin sisällä.

  HUOMAUTUS: Tarkkaile paloastiaa, sillä P-asetuksen nostaminen liian korkeaksi tai liian nopeasti voi sammuttaa liekin kokonaan.

- Pienennä viileässä ympäristössä P-asetusta, jotta pellettien syöttötiheys kasvaa. Matalampaa asetusta käytetään kompensoimaan viileämpiä lämpötiloja, joissa ympäristön ulkolämpötila vähentää tai heikentää grillin sisällä tuotetun lämmön voimakkuutta.

  VINKKI: P-asetuksen alentaminen voi myös minimoida lämpötilan vaihtelut vaihtelevissa sääolosuhteissa.

KAIRAVAIHE (SEKUNTEINA)			
		PÄÄLLÄ	POIS
P7	☼-☼-☼	18	150
P6	☼-☼	18	140
P5	☼	18	130
P4		18	115
P3	❄	18	100
P2	❄❄	18	85
P1	❄❄❄	18	70
P0	❄❄❄❄	18	55

Siirtyminen savustustilaan kypsennyksen aikana:

1. Valitse **Asetukset > P-asetus > Savu-tila**. Tämä aktivoi ajastintilan luodakseen lisää savua.
   - Vaikka siirryit savustustilaan, grillin tavoitelämpötila pysyy samana.
2. Jatka halutessasi kypsennystä savustustilassa. Jos olet tyytyväinen savun määrään tai haluat palata takaisin aiempaan tilaan, valitse **Asetukset > P-asetus > PID-tila**.

MANUAALINEN SYTYTYSTILA

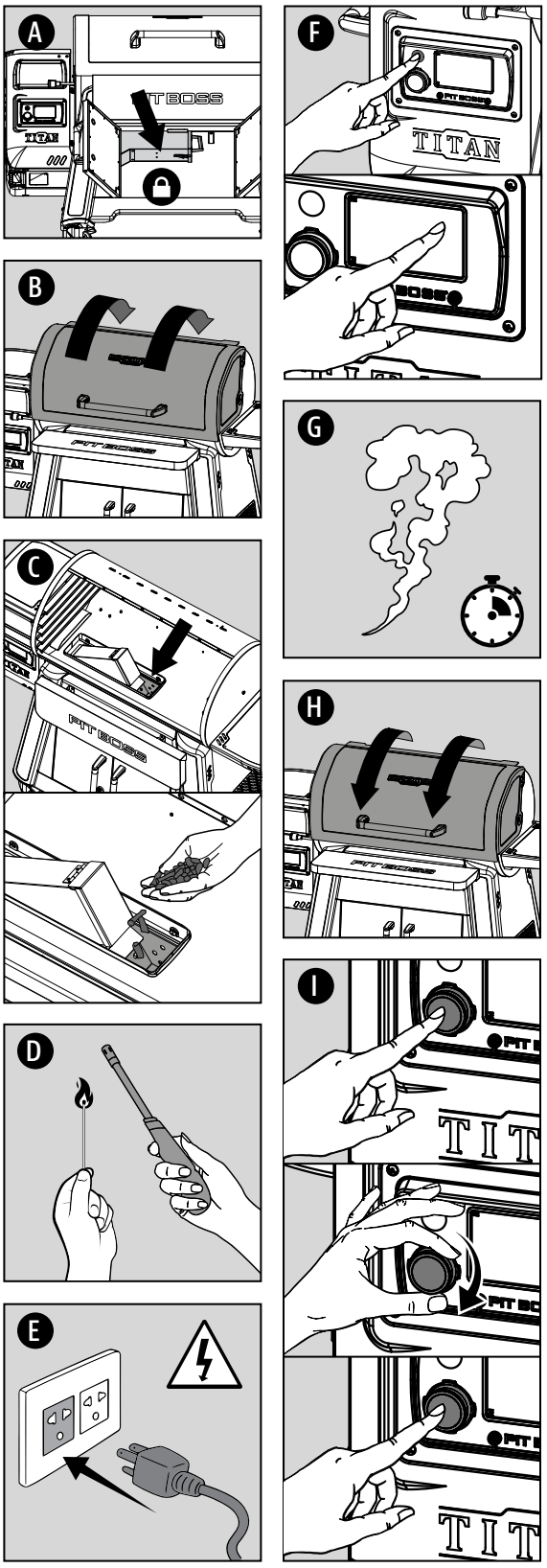
Jos sähkötoiminen sytytin ei jostain syystä toimi, käynnistä grilli manuaalisesti.

Näin voit käyttää grilliä turvallisesti ilman toimivaa sytytintä:

1. Varmista, että kaira on valmisteltu. Jos näin ei ole, valmistele se.
2. Avaa pellettisäiliön kansi. Täytä pellettisäiliö kuivilla ja lisäaineettomilla grillaukseen tarkoitetuilla lehtipuupelleteillä.
3. Tarkista irrotettavan paloastian salpa. Varmista, että se on kiinnitetty (lukittu) hyvän tiiviyden varmistamiseksi. **(A)**
4. Avaa grillin kansi **(B)**. Poista ruoanvalmistusosat niin, että paloastia tulee näkyviin. Tarkista, ettei paloastiassa ole tukoksia. Aseta reilu kourallinen pellettejä paloastiaan **(C)**. Ruiskauta geelimäistä sytytysainetta tai muuta sopivaa sytytysainetta pellettien päälle. Myös pieni määrä kiinteää, esimerkiksi sahanpurusta, vahasta tai puulastuista valmistettua sytytysainetta sopii tähän tarkoitukseen. Lisää vielä pieni määrä pellettejä paloastiaan.

   VAROITUS: Älä käytä spriitä, bensiiniä, sytytysnestettä tai petrolia grillin tulen sytyttämiseen tai kohentamiseen.
5. Sytytä paloastian sisältö pitkällä tulitikulla tai pitkäkärkisellä sytyttimellä **(D)**. Anna pellettien palaa 3–5 minuutin ajan.

   VAROITUS: Älä yritä lisätä paloastiaan enempää sytytysainetta. Tämä voi aiheuttaa vammoja.
6. Vaihda kypsennyskomponentit nopeasti ja varovasti grillin rungon sisäpuolelle.
7. Kytke virtajohto maadoitettuun virtalähteeseen **(E)**.
8. Kytke laite päälle painamalla virtapainiketta sekunnin ajan. Valitse aloitusnäytöstä Manual Ignition Mode **(F)**. Tämä aktivoi käynnistysjakson:
   - Ohjauspiiri hallinnoi kairasyöttöjärjestelmää, ja puhallin syöttää ilmaa paloastiaan.
   - **Kannen on pysyttävä auki käynnistysjakson aikana.**
   - Grilli alkaa tuottaa savua käynnistysprosessin aikana **(G)**. Käynnistys on alkanut oikein, kun kuulet tulen syttyvän ja huomaat, että laite alkaa tuottaa lämpöä.
9. Kun paksu valkoinen savu on haihtunut, käynnistysprosessi on valmis. Sulje grillin kansi. **(H)**
10. Paina säätönuppia. Aseta tavoitelämpötila haluamallesi tasolle kääntämällä säätönuppia. Kun haluttu tavoitelämpötila on saavutettu, lukitse se painamalla säätönuppia uudelleen ja aloita grillaus! **(I)**



FI

RUOANVALMISTUS JA KUUMASAVUSTUS

Savustus- ja grillaustyylit voivat antaa sinulle erilaisia tuloksia ajan ja lämpötilan mukaan. Kuumasavustus vaatii enemmän aikaa, mutta sen ansiosta lihaan tulee enemmän luonnollista puun makua (ja kaunis savurengas). Korkeat kypsennyslämpötilat lyhentävät kypsennysaikaa, joten ruokaan tulee vähemmän savun makua.

Parhaan tuloksen saavuttamiseksi anna lihan levätä kypsennyksen jälkeen. Näin mehut pääsevät imeytymään takaisin lihan syihin, ja lihasta tulee mehukasta ja maukasta. Liha saa levätä 3–60 minuuttia sen mukaan, minkä kokoisina paloina se on kypsennetty.

LIHAN TYYPPI	KYPSENNYSLÄMPÖTILA	ARVIOITU AIKA	TAVOITELÄMPÖTILA
SIIPIKARJA			
Kalkkuna (kokonainen)	110 °C / 225 °F	60–75 minuuttia/kg	74 °C
Kana (kokonainen)	190 °C / 375 °F	3–4 tuntia	74 °C
Kanankoivet, rintaleikkeet	190 °C / 375 °F	1–2 tuntia	74 °C
Pienet riistalinnut	190 °C / 375 °F	1–2 tuntia	74 °C
Ankka	135 °C / 275 °F	2–3 tuntia	74 °C
PORSAANLIHA			
Kinkku (kokonainen)	120 °C / 250 °F	30–40 minuuttia/kg	71 °C
Paisti	190 °C / 375 °F	3–4 tuntia	74 °C
Spare ribsit	120 °C / 250 °F	4 tuntia	88 °C
Baby back ribsit	95 °C / 200 °F	3–4 tuntia	88 °C
Sisäfilee	110 °C / 225 °F	1,5 tuntia	82 °C
Lapa	110 °C / 225 °F	3 tuntia/kg	90–98 °C
NAUDANLIHA			
Pihvi	120 °C / 250 °F	8–10 minuuttia	60 °C
Sisäfilee	110 °C / 225 °F	2–3 tuntia	60 °C
Paisti	110 °C / 225 °F	3–4 tuntia	63 °C
Spare ribsit	110 °C / 225 °F	3–4 tuntia	79 °C
Entrecote	120 °C / 250 °F	30–40 minuuttia/kg	57 °C
Rinta	110 °C / 225 °F	2 tuntia/kg	90–98 °C
RIISTA			
Sisäfilee	110 °C / 225 °F	2–4 tuntia/kg	74 °C
Paisti	120 °C / 250 °F	2–4 tuntia/kg	74 °C
KALA JA ÄYRIÄISET			
Filee	110 °C / 225 °F	30-45 min	63 °C
Lohi (kokonainen)	95 °C / 200 °F	2–3 tuntia	63 °C
Hummeri	95 °C / 200 °F	2–3 tuntia	63 °C



Ota tästä kaaviosta kuva myöhempää käyttöä varten. Voit sitten kiittää meitä myöhemmin!

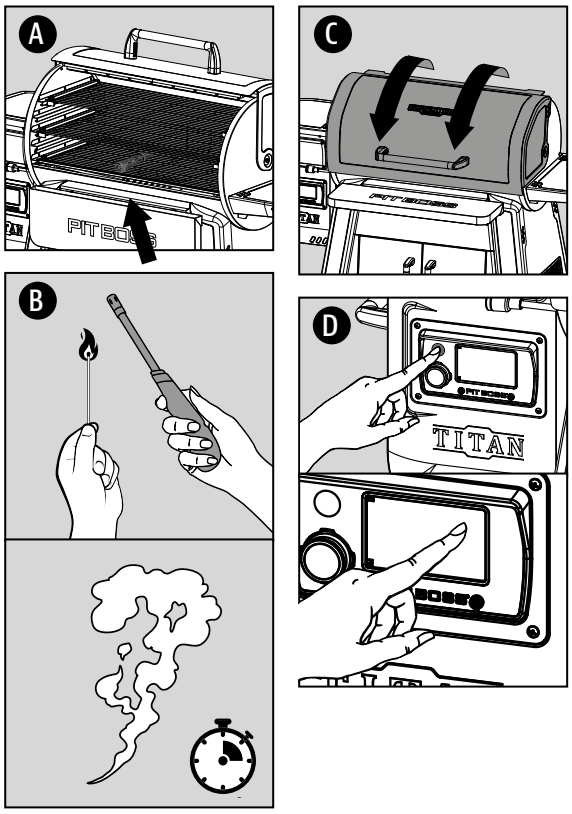
PUHALLINTILA

Lisää kasviksiin, lihaan tai juustoon savuaromia kylmäsavustuksella. Voit savustaa ilman kuumaa liekkiä käyttämällä Pit Boss® -savuputkea tai A-Maze-N-savugeneraattoria. Tyypilliset kylmäsavuajat vaihtelevat 2-12 tuntia; Jotkut kylmäsavuajat voivat kuitenkin olla pidempiä. Juustot, mausteet ja kasvikset savustuvat yleensä nopeammin. Lihaa, kuten pekonia ja kinkkua, savustetaan pidempään.

Käytä puhallintilaa kylmäsavustukseen seuraavasti:

1. Täytä Pit Boss® savuputki lehtipuupelleteillä tuotteen ohjeiden mukaisesti.
2. Avaa grillin kansi. Aseta Pit Boss® -savuputki suoraan paistoritilöille **(A)**. Varmista, että se on vaakasuorassa, jotta se palaa tasaisesti.
3. Sytytä pelletit avoimen pään kautta **(B)**. Kun pieni liekki on ilmestynyt, anna liekin palaa 10 minuuttia. Puhalla hiillos pehmeästi varmistaaksesi, että pelletit palavat hyvin.
4. Noin 10 minuutin kuluttua, kun pelletit palavat hyvin, puhalla liekki sammuksiin ja pane ruoka grilliin. Sulje grillin kansi **(C)**.
5. Käynnistä laite painamalla virtapainiketta. Valitse aloitusnäytöstä Fan Mode **(D)**. Tämä käynnistää puhaltimen jatkuvaa ilmavirtaa varten.

TÄRKEÄÄ: Pit Boss® -savuputki ja A-Maze-N-savugeneraattori ovat kumpikin savugeneraattoreita, jotka on suunniteltu tuottamaan pelkkää savua. Ne eivät tuota tarpeeksi lämpöä elintarvikkeiden kypsentämiseen. Useimmat elintarvikkeet tarvitsevat edelleen lämmönlähteen ruoanlaittoon.



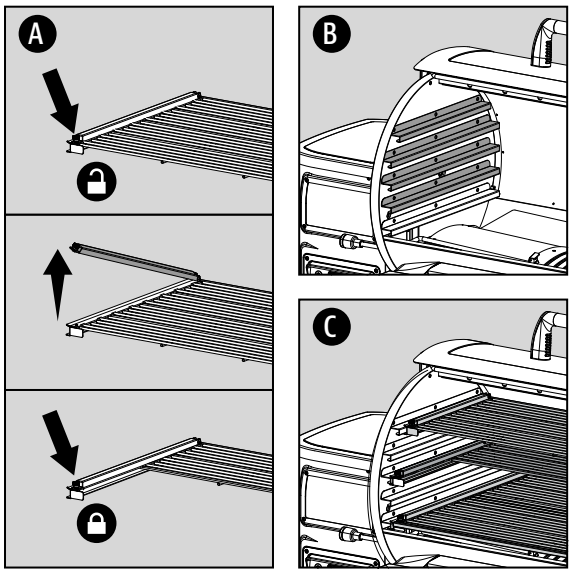
FI

JOUSTAVA RITILÄJÄRJESTELMÄ

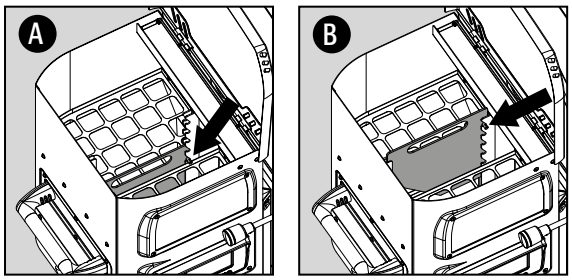
Ritiläjärjestelmän voi joustavasti mukauttaa tarpeisiisi säätämällä hyllytasojen korkeutta tai irrottamalla osia. Jokaisella tasolla on erilliset, irrotettavat ritiläkehykset, joten voit helposti ja nopeasti muuttaa grillin asettelua tai lisätä kypsennystilaa. Muunna grillisi helposti eri ruokatyypeille sopivaksi, mikä antaa sinulle joustavuutta ruoanlaittoon sekä jokapäiväisiin tarpeisiin että erityistilaisuuksiin.

- Kahdessa suuressa ritilässä on neljä ja ylimmässä ritilässä kolme erillistä ritiläkehystä, mikä antaa paljon säätömahdollisuuksia vaakatasossa. Käytännölliset ritilätangot voidaan nostaa irrottamalla lukitusruuvi. Poista yksi tai usea ritiläkehys, laske ritilätankoa ja kiinnitä ruuvi takaisin **(A)**. Jokainen taso voidaan myös vetää puoliväliin, jos esineet eivät ole ulottuvilla.
- Pystysuunnassa voit säätää korkeutta valitsemalla haluamasi ritiläkiinnikkeen **(B)**. Kiinniketasojen välinen korkeus on sopiva paistopelleille ja lyhyille elintarvikkeille.

VINKKI: Jos kypsennät korkeita elintarvikkeita (esimerkiksi grillaat kokonaista kalkkunaa tai valmistat oluttölkkikanaa), poista keskimmäisestä ruoanvalmistusritilästä kaksi ritiläkehystä. Näin saat tilaa pystysuunnassa, ja sivuille jää tilaa muille ruoille. **(C)**



LEHTIPUIDEN SEKOITTAMINEN



Halusitpa sitten voimakasta tai hienovaraista savua tai makeaa tai suolaista aromia, lehtipuupellettien sekoittaminen tuo ruokaasi uusia makuprofiileja. Eri pellettisuhteiden sekoittaminen voi tuoda erilaisia savun makuja, mikä nostaa grillipelisi seuraavalle tasolle.

Aloita lehtipuiden sekoittamisen kokeilu seuraavasti:

1. Aloita tyhjällä pellettisäiliöllä. Aseta pellettisäiliön jakaja alimman pykälän kohdalle. **(A)**

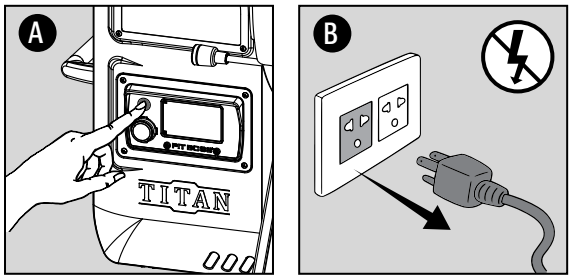
   HUOMAUTUS: Alimmassa lovessa pelletit jakautuvat tasaisimmin kustakin osastosta. Ylempien pykälien kohdalla pellettisekoituksen suhde ei ole yhtä tasapainoinen (B).

2. Lisää pellettisäiliön takalokeroon niitä pellettejä, joiden maun haluat vallitsevan. Lisää pellettisäiliön etummaiseen (tarkastuslasilliseen) lokeroon pellettejä, joiden haluat tuovan makuun lisävivahteita.
3. Valmistele pellettisäiliö ja aloita grillin käyttö tavalliseen tapaan.

HUOMAUTUS: Saat parhaat tulokset pitämällä kirjaa siitä, mitä kypsensit, minkätyyppisiä pellettejä käytit, millä korkeudella pellettisäiliön jakaja oli ja millaisia tuloksia sait. Säädä näitä muuttujia tarvittaessa seuraavalla kerralla ja jatka kokeiluja erilaisilla lehtipuupellettien sekoituksilla.

FI

SAMMUTUS



Voit sammuttaa grillin turvallisesti näin:

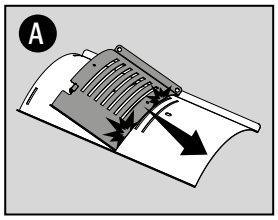
1. Sammuta laite pitämällä virtapainiketta painettuna kolmen sekunnin ajan. **(A)**
   - Grilli aloittaa automaattisen sammutusjaksonsa. Kairajärjestelmä lopettaa polttoaineen syöttämisen ja liekki palaa loppuun. Puhallin jatkaa toimintaansa sammutusprosessin loppuun asti.
2. Kun sammutusjakso on valmis (puhallin sammuu), irrota virtajohto. **(B)**

   TÄRKEÄÄ! Katkaise aina ensin laitteesta virta ja odota, kunnes laite on tehnyt sammutustoimet. Irrota laite pistorasiasta vasta, kun sammutusjakso on päättynyt, ja/tai ennen puhdistamista. Tämän varoituksen noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa vahinkoa, vakavia vammoja, tulipalon, sähköiskun tai kuoleman.

HUOLTO JA KUNNOSSAPITO

Kaikki Pit Boss® -laitteet kestävät käytössä useita vuosia ja vaativat vain vähän puhdistusta. Pidä grillisi hyvässä käyttökunnossa näiden vinkkien avulla:

Grillin sisäpuoli

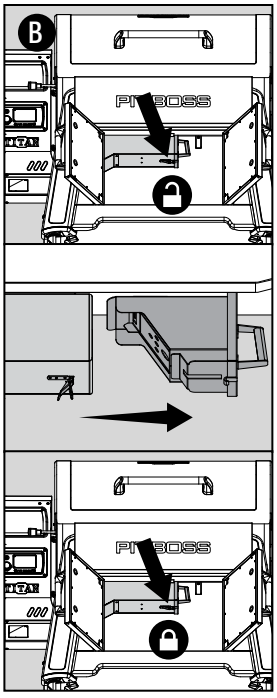


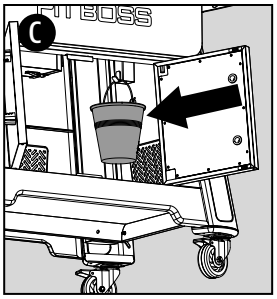
- Poista kiinnipalanut ruoka ja muut jäämät ruoanvalmistusritilöiltä grilliharjalla. Tämä on helpointa tehdä silloin, kun ritilät ovat vielä lämpimiä.
- Liiallisten tähteiden putoaminen grillin ruoanvalmistusosien päälle voi aiheuttaa rasvapaloja. Raaputa päälevy puhtaaksi liekkiparilan liukulevyllä ja päinvastoin **(A)**. Poista roskat rummun sisältä märkä-kuivaimurilla. Jos haluat erityisen syväpuhdistuksen, käytä Pit Boss® Cleaner & Degreaser -puhdistusainetta grillin sisä- ja ulkotiloihin.

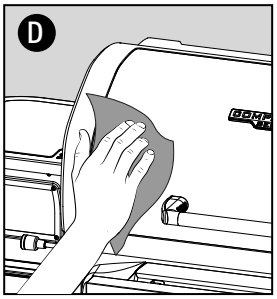
  TÄRKEÄÄ: Liekkiparilan osat ovat hyvin kuumia, joten älä peitä niitä alumiinifoliolla.

FI

Grillin ulkopuoli



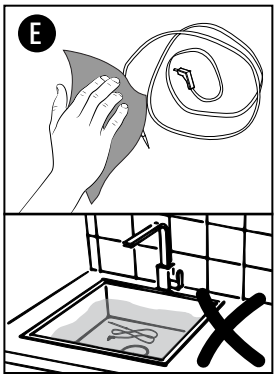


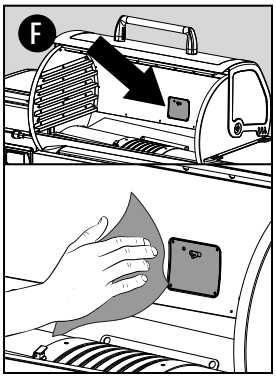


- Grillin rummun alla on paloastia, joka on helppo irrottaa ja puhdistaa. Irrota se vapauttamalla salpa koukusta. Pidä kahvasta kiinni ja liu'uta irrotettava paloastia pois soljesta ja irrota se vetämällä sitten alas. Kun paloastia on tyhjennetty, aseta se paikalleen nostamalla se takaisin grillin rummun alla olevaan kanavaan ja työntämällä sitä sitten salvan solkea kohti. Kiinnitä koukku soljen salvalla varmistaaksesi kunnollisen tiiviyden. **(B)**

  VAROITUS: Tätä ominaisuutta voidaan käyttää vain, kun grilli on jäähtynyt.
- Tarkista rasva-astia usein ja siivoa tarvittaessa. Muista, että puhdistustarve vaihtelee kypsennettävän ruoan mukaan. **(C)**
- Pyyhi grilli puhtaaksi jokaisen käyttökerran jälkeen **(D)**. Käytä lämmintä saippuavettä, joka irrottaa rasvan. Älä käytä uuninpuhdistusaineita, hankaavia puhdistusaineita tai hankaussieniä grillin ulkopinnoilla. Takuu ei kata maalattuja pintoja, vaan ne kuuluvat yleisen huollon ja kunnossapidon piiriin. Voit korjata maalipinnan naarmut, kulumat ja lohkeamat kuumuutta kestävällä grillimaalilla.
- Grillikansi on paras suoja säätä ja likaa vastaan. Kun grilli ei ole käytössä tai kun sitä varastoidaan pitkiä aikoja, säilytä sitä peitettynä autotallissa tai vajassa.

Anturit

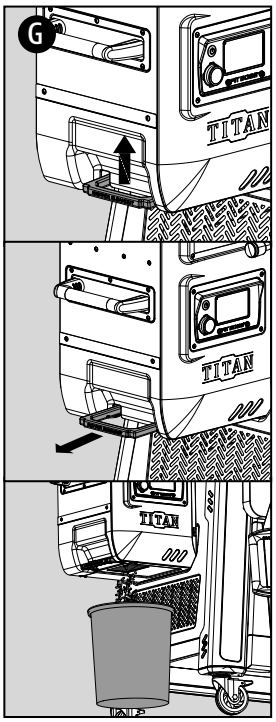


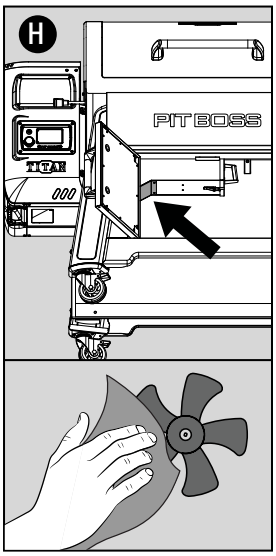


- Pyyhi lihalämpömittari jokaisen käytön jälkeen. Kun lihalämpömittaria ei käytetä, kierrä se isoksi, väljäksi lenkiksi. Mittarien johdoissa olevat mutkat tai taitokset voivat vaurioittaa mittaria. Älä laita astianpesukoneeseen tai upota veteen. Sisäisten johtojen kastuminen voi aiheuttaa oikosulun lihalämpömittarissa ja johtaa virheellisiin lukemiin. **(E)**
- Poista keittoritilät. Tarkasta grillianturi, joka sijaitsee grillin rungossa takaseinän keskellä, ja puhdista se rasvasta ja roskista. **(F)**
- Jos anturi on vahingoittunut, se täytyy vaihtaa uuteen.

Pellettisäiliökokoonpano

- Pellettisäiliössä on puhdistustoiminto, joka mahdollistaa helpon puhdistuksen ja puupellettipolttoaineen vaihtamisen toisenlaiseen. Kun haluat tyhjentää pellettisäiliön, paikanna sen sivulla oleva puhdistuskahva. Aseta puhdas, tyhjä astia pellettisäiliön alle, koska pelletit poistuvat pohjasta. Avaa pudotuskourun levy vetämällä tyhjennyskahvaa ulospäin, jolloin pelletit putoavat ulos. Kun säiliö on tyhjä, lukitse levy takaisin paikalleen nostamalla tyhjennyskahvaa ja työntämällä sitä sisäänpäin. **(G)**
- Kaikkien pellettien poistaminen pellettisäiliöstä ja kairajärjestelmästä on suositeltavaa, jos grilli on käyttämättömänä pitkiä aikoja. Voit tehdä tämän tyhjentämällä pellettisäiliön ja käyttämällä grilliä tyhjällä säiliöllä, kunnes kaikki pelletit ovat tyhjentyneet kairaputkesta.
- Tarkista ja puhdista kaikki roskat puhaltimen ilmanottoaukosta, joka löytyy tuhkanpuhdistustoiminnon pohjasta, grillikärrykotelon sisällä. Kun puhaltimen käyttöpaneeli on irrotettu, pyyhi rasvakertymät varovasti suoraan puhaltimen siipiin. Irrota noki ja rasva lämpimällä saippuavedellä. Tämä varmistaa, että ilmavirta on puhdas ja riittävä palojärjestelmälle. **(H)**





FI

GRILLIN HUOLTOAIKATAULU

OSA	PUHDISTUSVÄLI	PUHDISTUSTAPA
Ilmantuloventtiili	Muutaman kuukauden välein	Pöly, kangas ja saippuavesi
Kairasyöttöjärjestelmä	Kun pellettipussi on tyhjä	Anna kairan työntää sahanpurut ulos niin, että pellettisäiliö tyhjenee
Päägrillin pohja	5–6 grillauskerran välein	Kaavi ja imuroi lika pois märkä-kuivaimurilla
Paloastia	2–3 grillauskerran välein	Kaavi ja imuroi lika pois märkä-kuivaimurilla
Ruoanvalmistusritilät	Jokaisen grillauskerran jälkeen	Polta liikajäämät, puhdista messinkiharjaa
Flame Broiler™	5–6 grillauskerran välein	Raaputa päälevy liukulevyllä, älä pese puhtaaksi
Rasva-astia	Jokaisen grillauskerran jälkeen	Kangas ja saippuavesi
Grillianturi	2–3 grillauskerran välein	Kangas ja saippuavesi
Pellettisäiliön sähköosat	Kerran vuodessa	Pyyhi pölyt sisäosista, pyyhi puhaltimen lavat saippuavedellä
Hyllyt	Jokaisen grillauskerran jälkeen	Kangas ja saippuavesi

Ota tästä kaaviosta kuva myöhempää käyttöä varten.

VIANETSINTÄ

Asianmukainen puhdistus, huolto ja puhtaan, kuivan ja laadukkaan polttoaineen käyttö estävät yleiset käyttöongelmat. Jos Pit Boss® -grillisi ei toimi kunnolla, seuraavat vianetsintävihjeet voivat olla hyödyksi.

VAROITUS: Irrota sähköjohto aina ennen kuin avaat grillin tarkastusta, puhdistusta, huoltoa tai kunnossapitoa varten. Varmista, että grilli on täysin jäähtynyt, jotta vältät ruumiinvammat.

ONGELMA	SYY	RATKAISU
Ohjauskortissa ei ole virtavaloja	Ei kytketty virtalähteeseen	Varmista, että laite on kytketty toimivaan virtalähteeseen. Varmista, että käytössä on vähintään 10 ampeerin virta. Varmista, että kaikki johdot on liitetty tiukasti ja että ne ovat kuivia.
	Sulake palanut ohjauskortissa	Irrota neljä ruuvia, jotka pitävät ohjauskorttia paikallaan. Vedä ohjauskorttia varovasti eteenpäin, jotta voit tarkastaa sen takapuolen. Tarkista, onko sulakkeen johto rikkoutunut tai mustunut. Jos on, sulake täytyy vaihtaa manuaalisesti.
	Viallinen ohjauskortti	Ohjauskortti on vaihdettava. Ota yhteyttä asiakaspalveluun saadaksesi varaosan.
Tuli ei syty paloastiassa	Käynnistyslämpötila on asetettu liian alhaiseksi	Tarkista käynnistyslämpötila. Jos se on liian matala, sytyttimen on vaikea sytyttää pellettejä. Suosittelemme, että asetat lämpötilaksi vähintään 225 °C, jotta kaira syöttää riittävästi pellettejä syttymistä varten.
	Kairaa ei ole valmisteltu	Ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa ja aina, kun pellettisäiliö on tyhjentynyt täysin, kaira on valmisteltava, jotta pelletit pääsevät täyttämään kairaputken. Jos valmistelua ei tehdä, sytyttimen toiminta päättyy aikakatkaisuun ennen kuin pelletit saavuttavat paloastian. Noudata kaira valmistelumenettelyä.
	sytytin ei ole asennettu oikein	Poista ruuanvalmistusosat päärummusta. Tarkasta silmämääräisesti, että sytytin on samalla tasolla sytytinputken kanssa. Jos se ei toimi kunnolla, pyydä neuvoja tai vaihto-osa asiakaspalvelustamme.
Grilli ei saavuta tai ylläpitäävakaata lämpötilaa	Riittämätön ilmavirtaus paloastian läpi	Tarkista paloastia tuhkan kertymisen tai esteiden varalta. Tyhjennä laitteeseen kerääntynyt tuhka huolto- ja kunnossapito-ohjeiden mukaisesti. Tarkista puhallin. Varmista, että se toimii oikein eikä ilmavirran tiellä ole esteitä. Jos se on likainen, puhdista se huolto- ja kunnossapito-ohjeiden mukaisesti. Tarkista, että kairamoottori toimii eikä kairaputkessa ole tukosta. Kun kaikki yllä olevat vaiheet on tehty, käynnistä grilli ja odota 10 minuuttia. Tarkista, että liekki on kirkas.
	Irrotettavaa paloastiaa ei ole asennettu oikein	Tarkista grillin rummun alapuoli ja varmista, että paloastia on tukevasti kiinni. Noudata hoito- ja huolto-ohjeita tuhkan kertymisen, soljen salvan oikean kiinnityksen ja oikean asennuksen varalta. Jos se on vaurioitunut, tilaa vaihto-osa asiakaspalvelustamme.
	Polttoaineen puute, huono polttoaineen laatu, syöttöjärjestelmän tukkeutuminen	Tarkista, onko pellettisäiliössä riittävästi polttoainetta, ja lisää tarvittaessa pellettejä. Jos lehtipuupellettien laatu on huono tai pellettien pituus liian pitkä, tämä voi aiheuttaa tukoksen syöttöjärjestelmässä. Poista pelletit ja noudata hoito- ja huolto-ohjeita.
	Grillianturi	Tarkista grillianturin tila. Jos se on likainen, puhdista se huolto- ja kunnossapito-ohjeiden mukaisesti. Jos se on vaurioitunut, tilaa vaihto-osa asiakaspalvelustamme.
Asetettu lämpötila on matala, mutta grilli on silti liian kuuma	P-asetus on liian alhainen	Säädä P-asetusta asetuksista. Pidennä pellettien syöttöväliä kasvattamalla P-asetusta. Näin voi käydä lämpimissä tai kuumissa ympäristöissä, kun halutaan kuumaa savua mutta ympäristön lämpötila nostaa samalla kypsennyslämpötilaa grillin sisällä. Muista lisätä P-asetusta vain hitaasti, koska sen nostaminen liian korkealle tai liian nopeasti voi aiheuttaa palon sammumisen kokonaan.
Todellinen lämpötila ei sääty	Grillianturi on likainen	Tarkista grillianturin tila. Jos se on likainen, puhdista se huolto- ja kunnossapito-ohjeiden mukaisesti.
Grilli tuottaa ylimääräistä tai värjäytynyttä savua, ruoka värjäytyy savusta	Rasvan kertyminen	Noudata huolto- ja kunnossapito-ohjeita.
	Kovapuupellettien laatu	Poista kosteat lehtipuupelletit pellettisäiliöstä. Puhdista huolto- ja kunnossapito-ohjeiden mukaisesti. Korvaa kuivilla lehtipuupelleteillä.
	Paloastiassa on tukos	Poista kosteat puupelletit paloastiasta. Valmistele kaira uudelleen.
	Riittämätön ilmanottoaukko puhaltimelle	Tarkista puhallin. Varmista, että se on puhdas, toimii kunnolla ja että ilmanottoaukko ei ole tukossa. Jos se on likainen, puhdista se huolto- ja kunnossapito-ohjeiden mukaisesti.

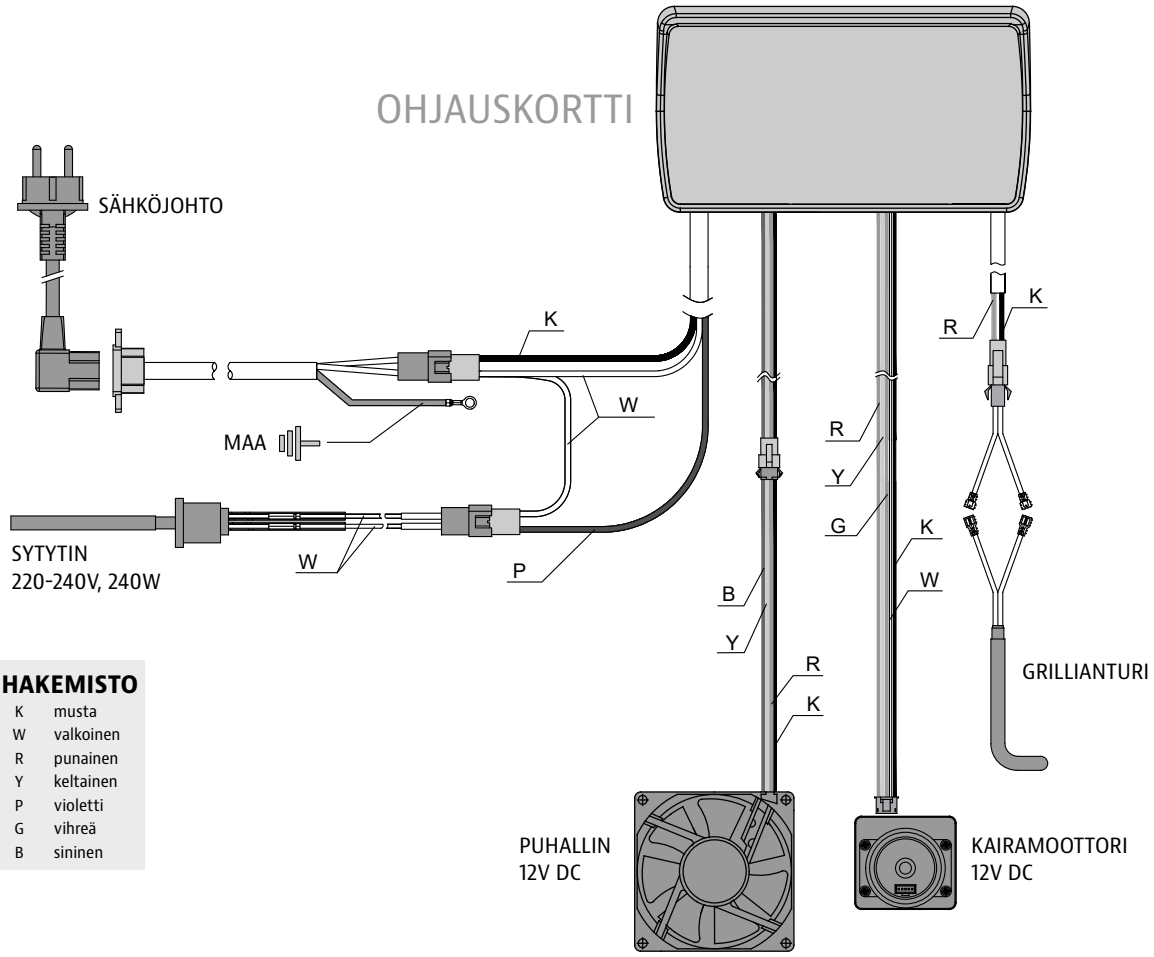
FI

ONGELMA	SYY	RATKAISU
Usein tapahtuvia leimahduksia	Ruoanvalmistuslämpötila	Yritä kypsentää alhaisemmassa lämpötilassa. Rasvalla on leimahtamispiste. Pidä lämpötila alle 176 °C / 350 °F, kun valmistat erittäin rasvaista ruokaa.
	Rasvan kertyminen ruoanlaittokomponentteihin	Noudata huolto- ja kunnossapito-ohjeita.
ERH-toimintahäiriö	Laite on ylikuumentunut, mahdollisesti rasvapalon tai liiallisen polttoaineen vuoksi.	Sammuta laite painamalla virtapainiketta kolmen sekunnin ajan ja anna grillin jäähtyä. Noudata huolto- ja kunnossapito-ohjeita. Poista kunnossapidon jälkeen pelletit ja varmista, että kaikki osat ovat oikeilla paikoillaan. Kun laite on jäähtynyt, käynnistä se painamalla virtapainiketta ja valitse haluttu lämpötila. Jos virhekoodi näkyy edelleen, ota yhteyttä asiakaspalveluun.
ERP-toimintahäiriö	Grillianturin johto ei muodosta yhteyttä.	Irrota käyttöpaneeli ja tarkista, onko grillianturin johdoissa vaurioita. Irrota ja kytke grillianturin liittimet uudelleen ohjauskorttiin.
	Grillianturi on rikki	Grillianturi on vaihdettava. Ota yhteyttä asiakaspalveluun korvaavan tuotteen saamiseksi.
ERL-toimintahäiriö	Grilli ei suorita käynnistysprosessia.	Tarkista keittokomponenttien oikea sijainti. Tarkista, että pellettisäiliössä on riittävästi polttoainetta eikä syöttöjärjestelmässä ole tukoksia. Poista pelletit ja noudata huolto- ja kunnossapito-ohjeita. Tarkista grillianturi varmistaaksesi, onko todellinen lämpötila oikea ja tarkka. Jos se on likainen, puhdista se huolto- ja kunnossapito-ohjeiden mukaisesti. Tarkista sytyttimen asento ja varmista, että se kuumenee kunnolla. Hyvin kylmällä säällä grilli täytyy ehkä käynnistää kaksi kertaa. Sammuta grilli ja käynnistä se uudelleen. Tarkista puhallin. Varmista, että se toimii kunnolla. Jos se on likainen, puhdista se huolto- ja kunnossapito-ohjeiden mukaisesti.
Kairan toimintahäiriö	Kairan moottori on jumissa, eikä se saa muodostettua yhteyttä	Poista ruuanvalmistusosat päärummusta. Käynnistä laite ja tarkasta kairasyöttöjärjestelmä. Tarkasta silmämääräisesti, että kaira pudottaa pellettejä paloastiaan. Irrota kairamoottorin liitin ohjauskortista ja liitä se uudelleen. Jos se ei toimi kunnolla, pyydä neuvoja tai vaihto-osa asiakaspalvelustamme.
Sytytin toimintahäiriö	Sytytin ei toimi kunnolla, ei muodosta yhteyttä	Poista ruuanvalmistusosat päärummusta. Käynnistä laite ja tarkista sytytin. Tarkasta, että sytytin toimii, viemällä kätesi paloastian yläpuolelle ja kokeilemalla, tuleeko sieltä lämpöä. Tarkasta silmämääräisesti, että sytytin on linjassa paloastian reiän kanssa ja että se on avoin pellettien sytyttämiseksi. Irrota sytyttimen liitin ohjauskortista ja liitä se uudelleen. Jos se ei toimi kunnolla, pyydä neuvoja tai vaihto-osa asiakaspalvelustamme.
	Sytyttimen häiriö	sytytin on vaihdettava. Tilaa vaihto-osa asiakaspalvelusta.
Puhaltimen toimintahäiriö	Puhallin ei toimi kunnolla, ei muodosta yhteyttä	Tarkista puhallin. Varmista, että se toimii oikein eikä ilmavirran tiellä ole esteitä. Poista käyttöpaneeli (katso kytkentäkaavio) ja tarkista, ovatko puhaltimen johdot vahingoittuneet. Irrota puheltimen liitin ohjauskortista ja liitä se uudelleen. Jos puhaltimen lavat ovet likaiset, puhdista ne huolto- ja kunnossapito-ohjeiden mukaisesti.
Pelletteihin liittyvä häiriö	Polttoaineen puute, heikkolaatuinen polttoaine, grillin liekki sammuu	Tarkista säiliö tarkistaaksesi, että polttoainetaso on riittävä, ja täydennä, jos se on alhainen. Jos lehtipuupellettien laatu on huono tai pellettien pituus liian pitkä, tämä voi aiheuttaa tukoksen syöttöjärjestelmässä. Poista pelletit ja noudata hoito- ja huolto-ohjeita.

FI

KYTKENTÄKAAVIO	
VIRTALÄHDE	220–240 V AC, 50 Hz
NIMELLISTEHO	260 W
POLTTOAINEEN SYÖTTÖLUOKITUS	1,12 KG/H

HUOMAUTUS: Sähköosat ovat läpäisseet tuoteturvallisuustestit ja sertifiointiprosessin, ja ne ovat ±5–10 prosentin testaustoleranssin rajoissa.



HAKEMISTO

K	musta
W	valkoinen
R	punainen
Y	keltainen
P	violetti
G	vihreä
B	sininen

TARVITSETKO APUA?

Jos sinulla on teknisiä tai huoltoon liittyviä kysymyksiä, aloita live-chat asiakaspalvelun kanssa.

#12001

FI

HANKI LISÄVARUSTEITA

Tutustu erilaisiin grillaustarvikkeisiin, joita on saatavana verkkokaupastamme kaikkeen ruoanlaittoon.

VAIHTO-OSAT

Saat täydellisen osaluettelon jälleenmyyjältä tai verkkosivustostamme.

TAKUU

KÄYTTÖEHDOT

Dansonsin valmistamilla Pit Boss® -grilleillä ("Pit Boss®") on 5 vuoden takuu vikojen ja valmistuksen varalta kaikissa osissa ja 5 vuoden takuu tämän tuotteen sähkökomponenteille. Dansons takaa, että kaikissa osissa ei ole materiaali- ja valmistusvirheitä normaalissa käytössä ja olosuhteissa alkuperäisen ostajan käytön ja omistuksen ajan.

Tälle tuotteelle ei myönnetä mitään muuta takuuta tai lisätakuuta.
Tämä takuu ei ole voimassa seuraavissa tilanteissa:

- Asiakas ei pysty toimittamaan todistetta ostosta tai takuu on umpeutunut.
- Vaurio tai vika johtuu kulumisesta, mukaan lukien naarmut, kolhut, lommot, lohkeamat tai vähäiset kosmeettiset säröt. Nämä tuotteen esteettiset muutokset eivät vaikuta sen suorituskykyyn.
- Tuotetta ei ole asennettu, käytetty, puhdistettu ja huollettu mukana toimitetun käyttöoppaan mukaisesti. Takuu ei kata vaurioita tai rikkoutumisia, jotka johtuvat väärinkäytöstä, virheellisestä käsittelystä tai itse tehdyistä muutoksista.
- Tuote on ruostunut tai hapettunut, mutta grillikomponentin rakenteellinen eheys ei ole heikentynyt. Jopa ruostetta kestäviä materiaaleja käytettäessä suojapinnoitteet voivat vioittua sellaisten aineiden ja olosuhteiden vuoksi, joihin valmistaja ei voi vaikuttaa. Muun muassa korkeat lämpötilat, liiallinen kosteus, kloori, teollisuushöyryt, lannoitteet, nurmikon torjunta-aineet ja suola voivat vaikuttaa metallipinnoitteisiin.
- Vahinko tai vika on ilmennyt kaupallisen käytön, vuokrakäytön tai minkä tahansa sellaisen käytön aikana, johon tuotetta ei ole tarkoitettu.
- Vaurio tai puute ylittää tuotteen hinnan.
- Vaurio tai vika on aiheutunut muun kuin Pit Bossin® valtuuttaman jälleenmyyjän tekemistä huolto- tai korjaustoimista.

Dansons sitoutuu takuuaikana toimittamaan korvaavat osat viallisten tai rikkoutuneiden osien tilalle eikä veloita (kuljetus maksettuna) palautettujen osien korjaamisesta tai vaihdosta, jos ne todetaan tarkastuksessa viallisiksi.

Dansons ei ota oikeudellista tai muuta vastuuta tämän tuotteen käytöstä aiheutuvista satunnaisista tai välillisistä vahingoista omaisuudelle tai ihmisille takuuaikana tai sen jälkeen. Kaikki valmistajan takuut on ilmaistu tässä asiakirjassa, eikä valmistajaa tule vaatia vastuuseen mistään takuusta tai vakuutuksesta. Jotkin valtiot eivät salli satunnaisten tai välillisten vahinkojen poissulkemista tai rajoittamista tai epäsuorien takuiden rajoittamista. Tällaisessa tapauksessa tässä rajoitetussa takuussa esitetyt rajoitukset tai poissulkemiset eivät koske asiakasta. Tämä rajoitettu takuu antaa sinulle tiettyjä oikeuksia. Sinulla saattaa olla lisäksi muita, maasi tai alueesi lainsäädännön myöntämiä oikeuksia.

REKISTERÖI GRILLISI

Rekisteröi tuotteesi alle minuutissa, niin saat nopeasti ja helposti käyttöösi vaikuttavan kokoelman reseptejä ja kokkausvinkkejä.

Rekisteröinti (ostotosite) varmistaa, että saat tuotteellesi parhaan takuupalvelun. Siinä epätodennäköisessä tilanteessa, että tuotteessa ilmenee turvallisuuteen vaikuttavia seikkoja, pystymme myös ilmoittamaan niistä sinulle mahdollisimman nopeasti.

MALLI	**PB1600CST**
SARJANUMERO	
OSTOPÄIVÄ	
OSTETTU (VALTUUTETULTA JÄLLEENMYYJÄLTÄ)	



FI

ASIAKASPALVELU

Jos sinulla on tuotteeseen liittyviä kysymyksiä tai huolenaiheita, asiakaspalvelutiimimme auttaa sinua mielellään. Ota rekisteröintitietosi esiin, ennen kuin otat yhteyttä asiakaspalveluun.



PUHELIN LIVE-CHAT SOVELLUS



INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

IMPORTANTE, LEA DETENIDAMENTE, CONSERVE PARA REFERENCIA FUTURA.
¡DEBE LEER EL MANUAL ANTES DE LA OPERACIÓN!

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

ADVERTENCIA: Lea todo el manual antes de instalar y usar este aparato eléctrico que quema combustible de pellets. El incumplimiento de estas instrucciones podría provocar daños a la propiedad, lesiones corporales o incluso la muerte. Comuníquese con los funcionarios locales de construcción o bomberos acerca de las restricciones y los requisitos de inspección de instalación en su área. Guarde estas instrucciones.

ES

ANUNCIOS DE SEGURIDAD

CE

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

PELIGROS Y ADVERTENCIAS

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

1. Debe mantenerse una distancia mínima de 914 mm (36 pu.) entre los recipientes de combustible y los lados de la barbacoa, y de 914 mm (36 pu.) entre la parte posterior de la barbacoa y los recipientes de combustible. **No instale el aparato en suelos combustibles o en suelos protegidos con superficies combustibles a menos que se obtengan los permisos y autorizaciones correspondientes de las autoridades competentes.** No use este aparato en el interior, en áreas cerradas o no ventiladas, dentro de los hogares, vehículos, tiendas de campaña, garajes. Este aparato de gránulos de madera no debe colocarse debajo de techos o voladizos combustibles. Mantenga la barbacoa en un área libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.

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

2. Mantenga los cables de alimentación eléctrica y el combustible lejos de las superficies calientes. No use la barbacoa en condiciones de lluvia ni cerca de fuentes de agua. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas similares para evitar un peligro.

3. Tras un período de almacenamiento, o de no uso, compruebe si hay alguna obstrucción en la rejilla del quemador, objetos extraños en la tolva y cualquier bloqueo de aire alrededor de la entrada del ventilador o chimenea. Limpie antes de usar. Se requiere un cuidado y mantenimiento periódico para prolongar la vida útil de la unidad. **Si la barbacoa se guarda en el exterior durante la temporada de lluvias o de gran humedad, debe tomar precauciones para asegurarse de que no entre agua en la tolva.** Si se mojan o exponen a una gran humedad, los gránulos de madera se hincharán y descompondrán, pudiendo llegar a atascar el sistema de alimentación. Desconecte siempre la fuente de alimentación antes de realizar cualquier servicio o mantenimiento.

   ¡IMPORTANTE! Apague siempre el aparato y permita que se ejecute el ciclo de apagado. Desenchufe el aparato solo una vez que se complete el ciclo de apagado y/o antes de limpiarlo. El incumplimiento de esta advertencia puede causar daños, lesiones graves, incendios, descargas eléctricas o la muerte.

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

4. Se recomienda usar guantes para barbacoa resistentes al calor cuando manipule la barbacoa. No use accesorios que no estén indicados de manera específica para este aparato. No coloque una tapa de barbacoa ni nada que sea inflamable en el espacio de almacenamiento debajo de la barbacoa. Retire las ollas y sartenes mientras el aparato en funcionamiento esté desatendido, para reducir el riesgo de incendio.

5. Para evitar que los dedos, la ropa u otros objetos entren en contacto con el alimentador de espiral, el aparato está equipado con una pantalla metálica de seguridad, montada en el interior de la tolva. Esta pantalla no debe retirarse a menos que así lo indique el departamento de Atención al cliente o un distribuidor autorizado.

   ADVERTENCIA: Este aparato no está recomendado para menores, personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o que carezcan de experiencia o conocimientos, a menos que estén bajo la supervisión o instrucción directa de una persona responsable de su seguridad.

6. Algunas partes de la barbacoa pueden estar muy calientes y pueden producirse lesiones graves. Mantenga alejados a los niños pequeños y las mascotas mientras está en uso.

7. Algunos elementos de la barbacoa pueden estar muy calientes y producir lesiones graves. Mantenga alejados a los niños pequeños y a las mascotas mientras se usa.

8. No agrande los orificios del sistema de ignición ni los fosos del quemador. El incumplimiento de esta advertencia puede dar lugar a peligro de incendio y lesiones corporales, y anulará la garantía.

ELIMINACIÓN DE LAS CENIZAS

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

COMBUSTIBLE DE GRÁNULOS DE MADERA

Este aparato de cocina de pélets está diseñado y aprobado solo para combustibles de pélets de madera completamente naturales. Cualquier otro tipo de combustible que se use en este aparato anulará la garantía y los anuncios de seguridad. Debe usar únicamente pélets de madera completamente naturales, diseñados para parrillas de barbacoas con pélets. No use combustible con aditivos. Los pélets de madera son muy susceptibles a la humedad y deben guardarse siempre en un contenedor hermético. Si guarda la barbacoa y no la usa durante un período prolongado, le recomendamos retirar todos los pélets de la tolva y del alimentador de espiral de la barbacoa para prevenir bloqueos. El valor calorífico medio del combustible de pélets es de 18,569-20,362 KJ/KG (8,000-8,770 BTU/LB), cenizas de <1%.

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

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

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

CREOSOTA

Creosota: formación y necesidad de eliminación. Al arder produce humo negro con un residuo también de color negro. Cuando los pellets de madera se queman lentamente, producen alquitrán y otros vapores orgánicos que se combinan con la humedad expulsada para formar creosota. Los vapores de creosota se condensan en un horno relativamente frío y en una campana extractora de un fuego de combustión lenta. Como resultado, los residuos de creosota se acumulan en el revestimiento del conducto de humos y en la campana extractora. Cuando se enciende, esta creosota hace un fuego extremadamente caliente.

El conducto de grasa debe inspeccionarse al menos dos veces al año para determinar cuándo se ha producido la acumulación de grasa y/o creosota. Cuando se haya acumulado grasa o creosota, se debe eliminar para reducir el riesgo de incendio.

MONÓXIDO DE CARBONO

Siga estas pautas para evitar que este gas incoloro e inodoro lo envenene a usted, a su familia o a otras personas:

- Conozca los síntomas del envenenamiento por monóxido de cartón: dolor de cabeza, mareos, debilidad, náuseas, vómitos, somnolencia y confusión. El monóxido de carbono reduce la capacidad de la sangre para transportar oxígeno. Los niveles bajos de oxígeno en la sangre pueden provocar la pérdida del conocimiento y la muerte.
- Consulte a un médico si usted u otras personas desarrollan síntomas de resfriado o gripe mientras cocinan o se encuentran cerca del electrodoméstico. La intoxicación por monóxido de carbono, que puede confundirse fácilmente con un resfriado o una gripe, a menudo se detecta demasiado tarde.
- El consumo de alcohol y el uso de drogas aumentan los efectos del envenenamiento por monóxido de carbono.

El monóxido de carbono es especialmente tóxico para la madre y el niño durante el embarazo, los bebés, los ancianos, los fumadores y las personas con problemas sanguíneos o del sistema circulatorio, como anemia o enfermedades del corazón.

ES

ELIMINACIÓN CORRECTA DE ESTE PRODUCTO



Esta marca indica que este producto no debe desecharse junto con otros residuos domésticos en toda la UE. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana debido a la eliminación incontrolada de residuos, recíclelo de forma responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o póngase en contacto con el minorista donde adquirió el producto. Ellos pueden recoger este producto para su reciclaje respetuoso con el medio ambiente. Directiva 2002/96/CE

TABLA DE CONTENIDO

Información de seguridad **50**

Contenidos del paquete **53**

Especificaciones **53**

Conociendo su parrilla **54**

Tabla de control **55**

Operación **58**

- Configuración
- Conectarse a la aplicación
- Ajuste de la temperatura
- Uso de las sondas para carne
- Cebado de barrena
- Primer uso (quemado)
- Modo PID (uso habitual)
- Mode Ahumar
- Modo de encendido manual
- Cocinar y ahumar en caliente
- Modo Ventilador
- Sistema de rejilla flexible
- Mezcla de maderas duras
- Cerrar

Cuidado y mantenimiento **67**

Solución de problemas **69**

Garantía **72**

- Términos y condiciones
- Registre su parrilla
- Atención al cliente

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

ESPECIFICACIONES	
MODELO	PB1600CST
FUENTE DE ALIMENTACIÓN	CA 220-240V, 50Hz
POTENCIA NOMINAL	260W
TIPO DE COMBUSTIBLE	PELLETS DE MADERA DURA
CAPACIDAD DE COMBUSTIBLE	18.1 KG / 40 LIBRAS
RANGO DE TEMPERATURA	65-260°C / 150-500°F
DIMENSIONES	1,642 X 830 X 1,270 MM / 64.6 X 32.6 X 50.0 PULGADAS
PESO	120.0 KG / 264.5 LIBRAS

ES



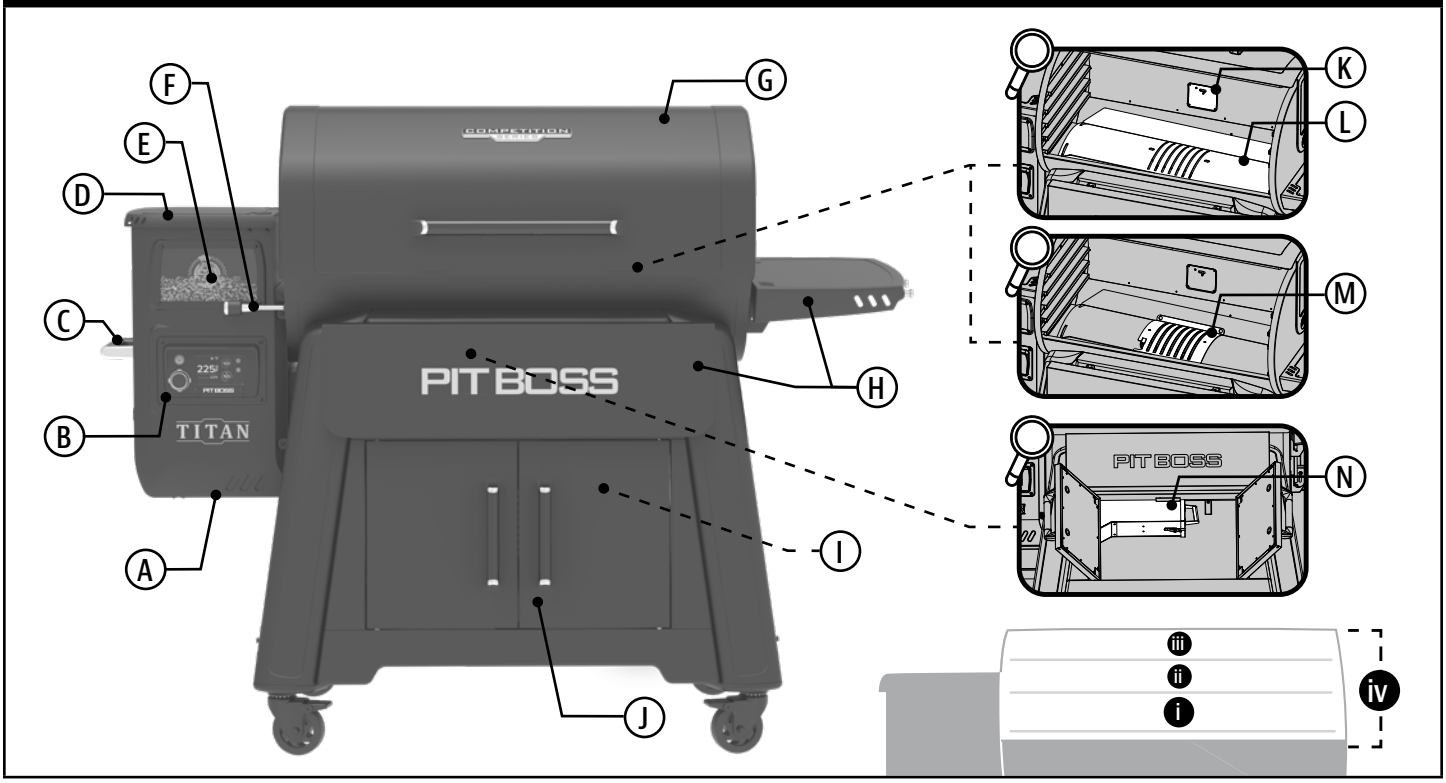
NETHERLANDS
Unit 8, De Hootkamp 8,
Hedel, NL 5321 JT
service-eu@dansons.com

USA
8877 N Gainey Center Dr
Scottsdale, AZ 85258
480-923-9630

DANSONS

©2025 DANSONS US, LLC

CONOCIENDO SU PARRILLA



ES

A Limpieza de gránulos
Coloque un cubo grande, limpio y vacío debajo de la tolva. Tire de la manija de limpieza hacia afuera para desbloquear la placa del conducto de caída para permitir que la tolva se vacíe de los pellets. Alterne entre mezclas de pellets para cambiar sus perfiles de sabor mientras cocina.

B Tabla de control
El sistema de control que gestiona la tasa de alimentación de pellets de combustible, el ventilador y la configuración ambiental ajustable.

C Asa de la tolva
Use esta manija en la tolva para inclinar y mover la parrilla de un área a otra. Retire el panel de acceso a la tolva para acceder a los componentes eléctricos para reparación y mantenimiento.

D Tolva
Una tolva más grande para durar una sesión completa de fumar. La pantalla de seguridad de la tolva rompe cualquier grumo de combustible cuando se agrega. Utilice el divisor de tolva para mezclar pellets de madera dura y obtener nuevos perfiles de sabor. Consulte **Mezcla de maderas duras** para obtener más información.

E Mirilla de la tolva
Observe fácilmente el nivel de pellets en su tolva sin abrir constantemente la tapa de la tolva.

F Barra de ajuste Flame Broiler™
Ajuste la placa deslizante del asador de llama de forma segura y sencilla moviendo la barra hacia la izquierda o hacia la derecha.

G Tapa de parrilla enrollable
Ahorro de espacio y fácil de levantar, la tapa enrollable se retrae para acceder a los alimentos en la parrilla. Abierto hasta la mitad para un agarre rápido, minimizando la pérdida de calor.

H Estantes frontales y laterales
Los estantes convenientes agregan un amplio espacio para la preparación de alimentos y brindan ganchos para herramientas para asar.

I Cubo de grasa
Abra el gabinete del carro para tener acceso al cubo de grasa. Este capta la grasa de cocción de la parrilla para mantener un área de cocción limpia. Retírelo fácilmente del surtidor del tren de rodaje.

J Gabinete del carro
El diseño robusto del gabinete de dos puertas es perfecto para mantener las herramientas y los condimentos para barbacoa siempre a mano.

K Sonda de parrilla (sensor)
Esta pieza vertical de acero inoxidable mide la temperatura interna de la unidad. Configure la temperatura en el tablero de control, luego la sonda de la parrilla leerá la temperatura interna de la unidad y se ajustará a la temperatura deseada.

L Plato principal Flame Broiler™
Dore y cocine a la parrilla a su gusto con llama directa sobre el brasero. Marca líneas oscuras en la carne como tu asador favorito.

M Placa deslizante Flame Broiler™
El calor indirecto o la cocción por convección es posible cuando la placa deslizante cubre las ranuras de la placa principal. Infundir más sabor en grandes cortes de carne o alimentos delicados con calor indirecto.

N Olla de combustión extraíble
Abra el gabinete del carro para tener acceso. Suelte fácilmente el pestillo de la hebilla para quitar el brasero, vaciar las cenizas y volver a su posición. Mantenga el pestillo de la hebilla seguro para evitar la pérdida de calor mientras está en uso.

ZONA DE COCINA

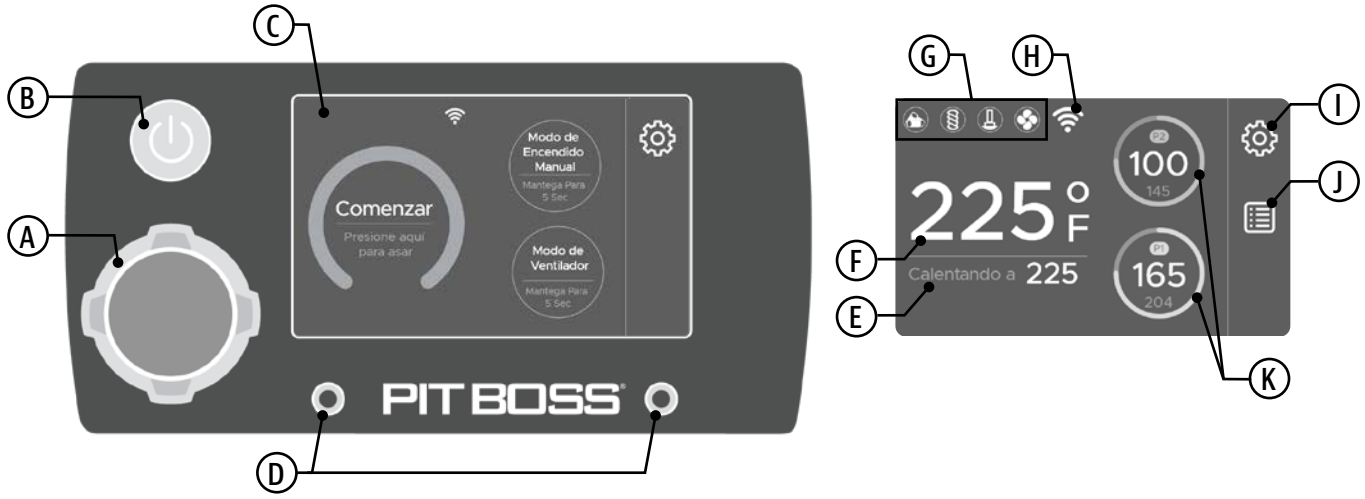
i 3,795 CM² / 588.3 PU²

ii 3,795 CM² / 588.3 PU²

iii 2,884 CM² / 447.1 PU²

iv 10,474 CM² / 1,623.7 PU²

TABLA DE CONTROL



A Perilla del controlador
Navegue, aumente o disminuya, haga selecciones y establezca valores. Gire la rueda para desplazarse por las opciones de la pantalla secundaria. Presione la perilla del controlador para activar un cambio en la temperatura objetivo de la parrilla. Una selección parpadeará en azul cuando se la seleccione para ajuste. Presione la perilla del controlador para confirmar/aceptar el valor o selección que se ha elegido, esto hará que adquiera el color blanco.

B Botón de encendido
Mantenga presionado durante tres segundos para encender, lo cual activará la pantalla de inicio para seleccionar el modo de cocción. Mantenga presionado durante tres segundos para apagar y así activar el ciclo de enfriamiento. El botón se iluminará en azul si la unidad está conectada a una fuente de alimentación.

C Pantalla de visualización
La pantalla táctil es a la vez el centro de información y un menú para elegir sus selecciones. La pantalla es muy sensible y sólo requiere un ligero toque para activarla y controlarla. Mientras esté en uso, la pantalla mostrará los menús y las selecciones adecuadas para las opciones que se eligen. Esta pantalla de inicio se mostrará de forma predeterminada una vez que se encienda la unidad. La pantalla entrará en modo protector de pantalla si está inactiva durante 5 minutos.

D Puertos de conexión de la sonda para carne
Conecte el extremo del adaptador de una sonda para carne a cualquiera de los puertos de conexión. La lectura aparecerá en la pantalla para la sonda para carne correspondiente seleccionada. El puerto de sonda izquierdo es P1 y el puerto de sonda derecho es P2.

E Temperatura objetivo
Muestra la temperatura objetivo deseada. Esta es la temperatura que se selecciona usando la perilla del controlador.

F Temperatura real
Muestra la temperatura real desde el interior del barril principal. La lectura es tomada por la sonda de la parrilla (sensor).

G Iconos de operación
Un ícono es visible cuando un componente está en funcionamiento. En caso de mal funcionamiento con un componente, se mostrará una pantalla de error. Consulte Solución de problemas para obtener ayuda. Ejecute una prueba de diagnóstico al reiniciar la unidad.

H Icono de conectividad
Indica una conectividad con Wi-Fi. Al buscar una conexión, el icono parpadeará. Una vez realizada la conexión, el icono permanecerá fijo.

I Configuración
Este menú permite acceder a la personalización de funciones y datos de su parrilla. Estas configuraciones le permiten acceder al Modo Ahumar y configurar la Configuración P, ajustar el brillo de la pantalla, cambiar la escala de temperatura, configurar el protector de pantalla, ajustar la temperatura de inicio, cambiar el idioma y más.

J Menú
Este menú da acceso a la función Cebar. Al seleccionar este menú, los usuarios tendrán la opción de dispensar una alimentación continua de pellets en la parrilla o alimentarlos durante un período de tiempo preestablecido.

K Lecturas de sonda de carne
Estas dos lecturas mostrarán las lecturas de temperatura de las sondas programables para carne que estén conectadas: el valor grande es la temperatura real, el valor pequeño es la temperatura objetivo. La lectura corresponde al puerto de conexión enchufable seleccionado.

ES

¿TIENES ALGUNA PREGUNTA?

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

#12001

PANTALLA DE INICIO



FIGURA 1: PANTALLA DE INICIO

Pantalla de inicio

Al encender su parrilla, la pantalla de inicio se mostrará después de presionar el botón de encendido. La pantalla de inicio mostrará las selecciones del modo de cocción: Modo PID (incluye el Modo Ahumar), Modo de Encendido Manual y Modo Ventilador. Una vez seleccionado el modo de cocción, la pantalla cambiará a la pantalla de inicio del modo de cocción elegido.



FIGURA 2: PANTALLA DE EJECUCIÓN DE DIAGNÓSTICO

Ejecutar diagnóstico

Es útil realizar una prueba de diagnóstico rápida para ayudar a los usuarios a determinar cualquier alerta o mal funcionamiento antes de operar la unidad. La prueba de diagnóstico se puede ejecutar únicamente desde la pantalla de inicio.

Para ejecutar una prueba de diagnóstico:

1. Toque el ícono del menú Configuración en la pantalla de inicio.
2. Seleccione Prueba de diagnóstico para comenzar la prueba. La prueba puede tardar unos momentos.



FIGURA 3: PANTALLA DE DIAGNÓSTICO REALIZADO

3. Cuando termine la prueba, anote los resultados. Si se ha detectado un mal funcionamiento del encendedor, elija el Modo de Encendido Manual para continuar.

De presentarse otros problemas, consulte Solución de problemas para obtener más diagnósticos y acciones correctivas.

ES

MODO DE COCCIÓN



FIGURA 4: PANTALLA DE INICIO - MODO PID

Modo PID

Este es el modo de operación predeterminado y habitual. Esto permite que la sonda de la parrilla (sensor de temperatura) controle la cantidad de combustible necesaria para alcanzar y mantener la temperatura objetivo deseada.



FIGURA 5: PANTALLA DE INICIO - MODO MANUAL

Modo de Encendido Manual

Si se detecta un mal funcionamiento o falla del encendedor, elija el Modo de Encendido Manual para continuar usando su parrilla. Consulte **Procedimiento de iluminación manual**.



FIGURA 6: PANTALLA DE INICIO - MODO VENTILADOR

Modo Ventilador

Utilice el Modo Ventilador y un tubo de humo (se vende por separado) para agregar sabores de humo profundos sin el uso de calor (humo frío). Encienda un tubo de humo en las parrillas y deje que el ventilador haga circular el aire dentro del barril de la parrilla.

En Modo Ventilador, se pueden seguir utilizando las sondas para carne programables; sin embargo, es importante tener en cuenta que es posible que algunas temperaturas objetivo de la sonda para carne no se alcancen a temperaturas de ahumado más bajas.

CONFIGURACIÓNS



FIGURA 7: PANTALLA DE EDICIÓN DE CONFIGURACIÓN P

Configuración P

El Modo PID es el modo de funcionamiento predeterminado y habitual, pero los usuarios también pueden activar el Modo Ahumar desde este menú. Seleccionar el Modo Ahumar permite al usuario controlar directamente la velocidad del ciclo de los pellets que alimentan el brasero. Consulte **Modo Ahumar**.

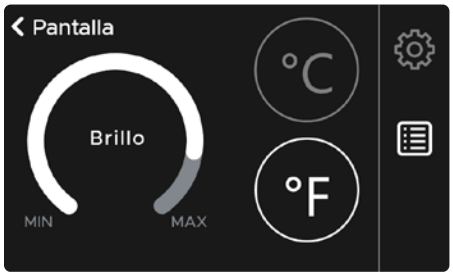


FIGURA 8: PANTALLA DE EDICIÓN DE VISUALIZACIÓN

Pantalla

Configure el brillo de la pantalla según sus preferencias y seleccione la escala de temperatura. El valor predeterminado está configurado en Fahrenheit (°F).



FIGURA 9: PANTALLA DE EDICIÓN DEL PROTECTOR DE PANTALLA

Protector de pantalla

Seleccione una hora para poner el brillo de la pantalla en suspensión y luego presione bloquear para activarlo. La pantalla de visualización entrará en modo de salvapantallas y se bloqueará; sin embargo, las temperaturas reales y las de la sonda seguirán siendo visibles. Cuando toque la pantalla o la perilla del controlador, deslícela para desbloquear la pantalla.



FIGURA 10: PANTALLA DE EDICIÓN DE INICIO

Inicio

Esta opción permite al usuario cambiar la temperatura de inicio predeterminada. La configuración de fábrica es 225 °F (107 °C). Utilice la perilla de control para modificar y seleccionar una nueva temperatura de inicio, luego seleccione Encender para activar el nuevo valor como temperatura de inicio predeterminada.



FIGURA 11: PANTALLA DE EDICIÓN DE IDIOMA

Idioma

Establezca su preferencia regional. El idioma predeterminado es el inglés. También están disponibles el francés y el español.

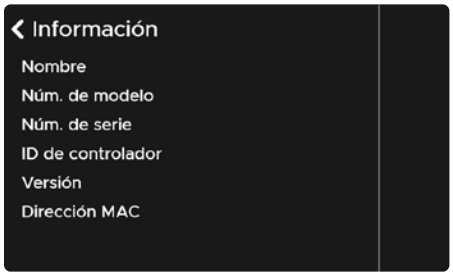


FIGURA 12: PANTALLA D'ACERCA

Acerca

Acceda a información de servicio y soporte sobre su unidad para transmitirla a Atención al Cliente. Muestra el número de modelo, el código de inicio del programa y criterios de hardware únicos.

ES

MENÚ

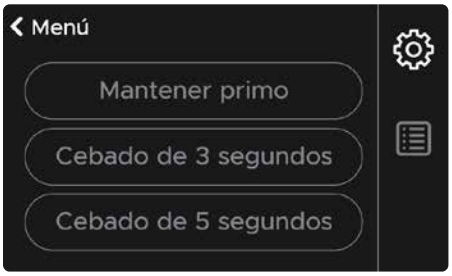


FIGURA 13: PANTALLA DE MENÚ

Menú Cebar

Al seleccionar la opción Mantener se iniciará una alimentación continua de pellets, hasta un máximo de 30 segundos. Presiónelo nuevamente para detener la carga del alimentador de espiral. Las selecciones cronometradas se cebarán durante ese período.

SONDAS PARA CARNE



FIGURA 14: PANTALLA DE INICIO - MODO PID

Sondas

Muestra la lectura de temperatura de las sondas para carne programables conectadas: el valor grande es la temperatura real, el valor pequeño es la temperatura objetivo. La lectura corresponde al puerto de conexión enchufable seleccionado. En la subpantalla Sondas, elija un valor predeterminado de proteína (íconos de animales) o use la perilla del controlador para establecer la temperatura objetivo deseada de su elección.



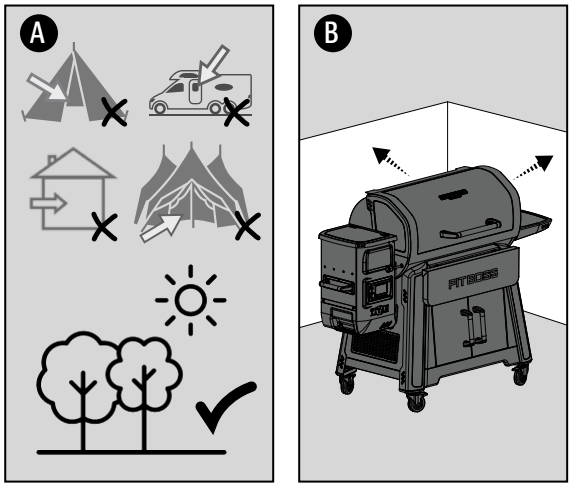
FIGURA 15: PANTALLA DE EDICIÓN DE SONDAS

La temperatura preestablecida de cada proteína es la temperatura de cocción interna mínima segura para garantizar que esté cocida.

El anillo exterior indica el progreso de finalización desde la temperatura real hasta la temperatura objetivo deseada, 0-100 %. Consulte **Uso de las sondas para carne** para obtener más detalles.

OPERACIÓN

CONFIGURACIÓN



1. Con todos los electrodomésticos para exteriores, las condiciones climáticas exteriores juegan un papel importante en el rendimiento de su parrilla y el tiempo de cocción necesario para perfeccionar sus comidas. Este electrodoméstico no debe colocarse debajo de un cielorraso o voladizo combustible elevado **(A)**. Mantenga su parrilla en un área libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.

   Todas las unidades Pit Boss® deben mantener un espacio libre mínimo de 914 mm (36 pulgadas) de las construcciones combustibles y este espacio libre debe mantenerse mientras la parrilla esté en funcionamiento. (B)

2. Las piezas se encuentran en toda la caja de envío, incluso debajo de la parrilla. Inspeccione el blíster de la parrilla, las piezas y los accesorios después de sacarlos de la caja protectora de envío. Deseche todos los materiales de embalaje del interior y exterior de la parrilla antes del montaje, luego revise e inspeccione todas las piezas según la guía de montaje.

   Si falta alguna pieza o está dañada, no intente ensamblarla. Comuníquese con su distribuidor o con Atención al cliente de Pit Boss® para obtener piezas.

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

ES

CONECTARSE A LA APLICACIÓN

La aplicación le permitirá controlar y monitorear las temperaturas de su ahumador y sonda de carne desde su dispositivo móvil. ¡Disfrute de los beneficios que ofrece la conectividad móvil de Pit Boss®! Siga estas instrucciones sobre cómo conectar su ahumador a la aplicación Pit Boss® con su dispositivo Android™ o iOS®:

1. Descargue la aplicación Pit Boss®. Abra la aplicación. Siga las instrucciones e indicaciones para una configuración sin problemas. A los nuevos usuarios se les indicará que creen una cuenta e inicien sesión. Elija "Permitir siempre" servicios de ubicación y Bluetooth para una mejor experiencia con la conectividad móvil.
2. Seleccione su modelo de parrilla. Si se encuentra dentro del alcance de Bluetooth® o Wi-Fi (9 m/30 pies), la aplicación Pit Boss® detectará su unidad de manera automática. Seleccione "Sí" cuando se le solicite "¿Agregar parrilla?". Conecte la unidad a una fuente de alimentación y enciéndala. Una vez que se empareje, seleccione la parrilla correcta de la lista. Dele un nombre a su parrilla (es decir, My Smoker) y seleccione "Continuar".
3. Seleccione y conéctese a su red Wi-Fi. La aplicación Pit Boss® necesita una señal de 2,4 GHz para conectarse. Esto agregará su modelo de parrilla a la lista de unidades emparejadas.

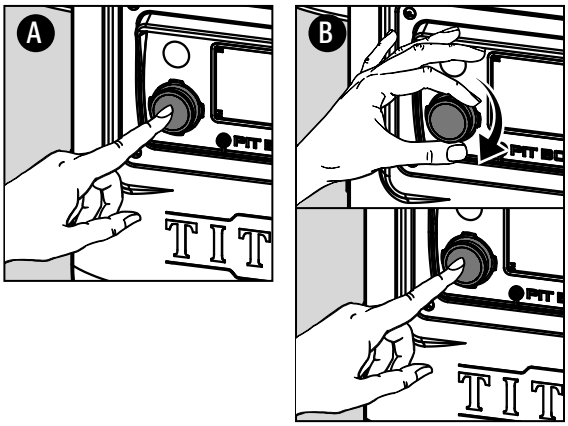
   IMPORTANTE: Cualquier problema con la conexión Wi-Fi debe solucionarlo con su proveedor de servicios de Internet. En Pit Boss®, nuestro equipo de soporte no puede ofrecer asistencia ni solución de problemas de Wi-Fi.

4. Una vez confirmada la conexión móvil, es posible que la aplicación le solicite que realice una actualización del firmware. Seleccione "Aceptar". Las actualizaciones de firmware permiten que la programación continúe funcionando eficientemente, corrija errores y actualice las funciones de seguridad.
5. Una vez que se complete la actualización del firmware, podrá comenzar a controlar su parrilla directamente a través de la aplicación Pit Boss®.

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 o toque la temperatura real en la pantalla. La temperatura objetivo parpadeará para mostrar que está activa. **(A)**
2. Gire la perilla del controlador para cambiar el valor de temperatura objetivo a la temperatura deseada. Una vez que se alcanza la temperatura objetivo deseada, fíjela presionando la perilla del controlador o tocando la temperatura real. **(B)**



USO DE LAS SONDAS PARA CARNE

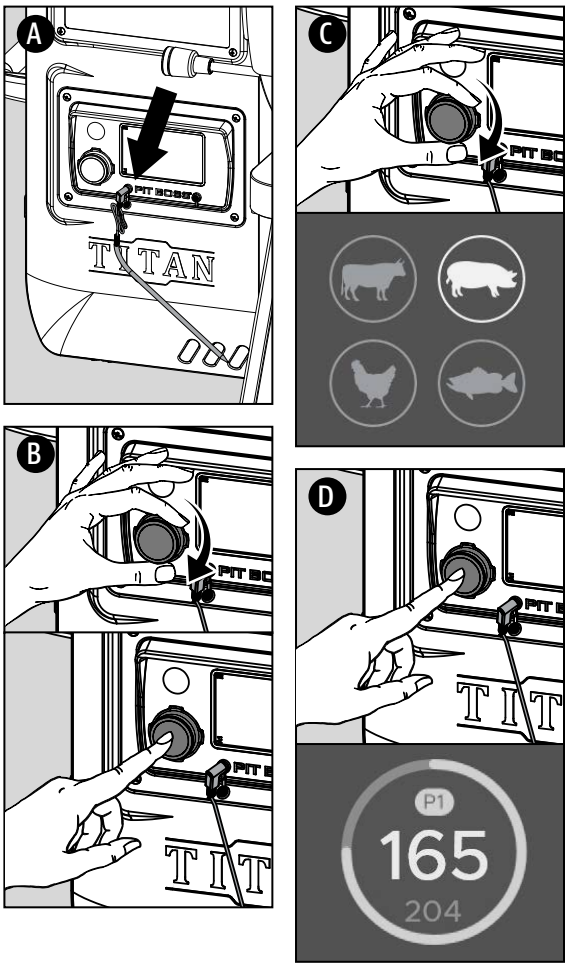
Una sonda para carne mide la temperatura interna de un corte de carne. Enchufe el adaptador de la sonda para carne en el puerto de conexión de la sonda para carne y asegúrese de que esté completamente insertado en el enchufe. Lo sentirá y lo escuchará encajar en su lugar. Inserte la sonda para carne 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 dañar la sonda para carne. Cuando no esté en uso, desconéctelo y déjelo a un lado para mantener la sonda para carne protegida y limpia.

Siga estos pasos para configurar la temperatura objetivo de su sonda para carne:

1. Conecte el extremo del adaptador de una sonda para carne a un puerto de conexión del controlador. **(A)**
2. Toque la pantalla o gire la perilla del controlador para seleccionar la sonda para carne deseada (P1 o P2) en la pantalla. Presione la perilla del controlador para realizar la selección. **(B)**
3. Utilice la perilla del controlador o elija un valor predeterminado de proteína (íconos de animales) para establecer la temperatura objetivo deseada **(C)**. La lectura de temperatura de la sonda para carne seleccionada parpadeará en azul mientras se modifica.
4. Una vez que se alcanza/selecciona la temperatura objetivo deseada de la sonda para carne, fíjela presionando la perilla del controlador. La pantalla volverá a la pantalla principal para mostrar las lecturas de las sondas programables para carne conectadas: el valor grande es la temperatura real, el valor pequeño es la temperatura objetivo. **(D)**

NOTA: Las temperaturas preestablecidas de proteínas se establecen de acuerdo con los estándares de cocción del USDA. Para garantizar una cocción adecuada de sus alimentos, revise los alimentos al final del tiempo de cocción. Si los alimentos necesitan más cocción o menos, ajuste el tiempo de cocción según corresponda.



ES

P1 y P2 son sondas para carne programables. Configure la temperatura objetivo deseada de una sonda para carne y, una vez que la sonda para carne alcance la temperatura objetivo, sonará un pitido y aparecerá un icono de campana. Desenchufe/vuelva a enchufar para borrar el ícono de campana.

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. Ubique el brasero en el fondo de la parrilla de pellets. Verifique el pestillo del pasador en el brasero extraíble para asegurarse de que esté ajustado (bloqueado) para un buen sellado.
3. Enchufe el cable de alimentación a una fuente de alimentación.
4. Mantenga presionado el botón de encendido durante tres segundos para encender la unidad. Toque el ícono del menú Configuración en la pantalla de inicio. Seleccione Prueba de diagnóstico para comenzar la prueba.
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. Mantenga presionado el botón de encendido durante tres segundos para encender la unidad. Seleccione el Modo PID (uso habitual) en la pantalla de inicio. Toque el ícono del menú Configuración en la pantalla de inicio. Seleccione Cebar. Seleccione la opción de cinco segundos y repita hasta que escuche que los pellets caen desde la barrena al brasero.
8. Ahora puede apagar tu parrilla. Asegúrese de permitir que la parrilla permanezca enchufada hasta que finalice el ciclo de apagado. Una vez que el ventilador se apaga, la parrilla ha completado el ciclo de apagado y es seguro desconectarla.
9. ¡Su parrilla ya está preparada y lista para usar! Si este es el primer uso de la parrilla, proceda a quemar la parrilla.

PRIMER USO (QUEMADO)

Una vez que se haya cebado la tolva y antes de cocinar en la parrilla por primera vez, es importante completar un quemado de la parrilla para quemarla y eliminar cualquier materia extraña.

1. Siga las instrucciones de uso regular (a continuación) para encender la unidad.
2. Gire el dial de control de temperatura a cualquier temperatura superior a 176 °C/350 °F (con la tapa hacia abajo) durante 30 a 40 minutos.
3. Siga las instrucciones de apagado para apagar la unidad o proceda a asar a la temperatura deseada.

¿TIENES ALGUNA PREGUNTA?

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

#12001

MODO PID (USO HABITUAL)

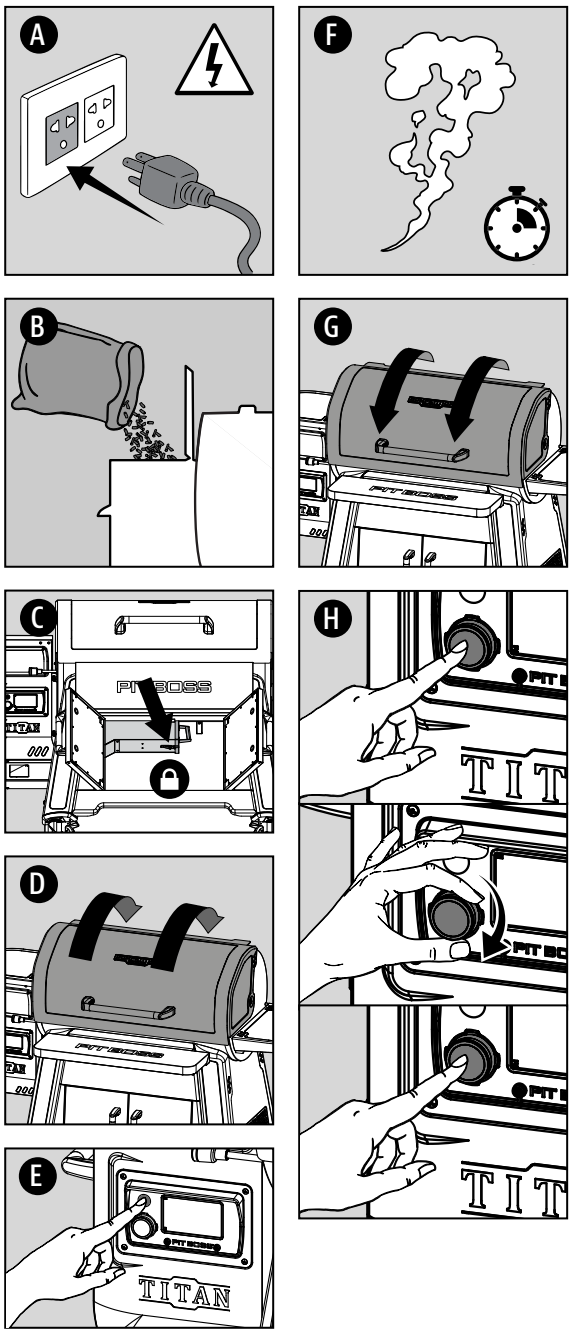
Los estilos de cocción ahumado y asado a la parrilla pueden brindarle diferentes resultados según el tiempo y la temperatura. Para obtener los mejores resultados, lleve un registro de lo que cocinó, a qué temperatura, cuánto tiempo cocinó y los resultados. Ajuste a su gusto para la próxima vez. A medida 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. Compruebe el pestillo del pasador del brasero extraíble. Asegúrese de que esté sujeto (bloqueado) para lograr un buen sellado. **(C)**
5. Abra la tapa de la parrilla. **(D)**
6. Mantenga presionado el botón de encendido durante tres segundos para encender la unidad **(E)**. Seleccione el Modo PID (uso habitual) en la pantalla de inicio. Esto activará el ciclo de puesta en marcha:
   - El cuadro de control gestionará el sistema de carga del alimentador de espiral y el ventilador suministrará aire al brasero.

     La tapa debe permanecer abierta durante el ciclo de puesta en marcha.
   - La parrilla comenzará a producir humo mientras se lleva a cabo el ciclo de encendido **(F)**. Para confirmar que el ciclo de inicio ha comenzado correctamente, escuche un rugido de antorcha y observe que se produce algo de calor.
7. Una vez que el humo blanco y denso se ha disipado, el ciclo de arranque está completo. Cierre la tapa de la parrilla. **(G)**
8. Presione la perilla del controlador. La temperatura objetivo parpadeará para mostrar que está activa. Gire la perilla del controlador para cambiar el valor de la temperatura objetivo a la temperatura deseada. ¡Una vez que se alcance la temperatura objetivo deseada, asegúrela presionando la perilla del controlador nuevamente y comience a asar! **(H)**



CONSEJO: Utilice la función Cebar para activar una carga adicional de pellets al brasero. Esto se puede usar para agregar más combustible al fuego antes de abrir la tapa del barril, lo que da como resultado un tiempo de recuperación de calor más rápido.

ES

MODO AHUMAR

Cuando la parrilla está en Modo PID, el panel de control ajusta cuidadosamente la velocidad de alimentación de los pellets y minimiza las fluctuaciones de temperatura. Cambiar la parrilla al Modo Ahumar permite al usuario infundir más sabor ahumado a los alimentos; sin embargo, habrá algunas fluctuaciones de temperatura a medida que se requiera más humo. Los usuarios pueden elegir el Modo Ahumar al comienzo de la cocción o durante la cocción.

Iniciar la cocción en Modo Ahumar:

1. Siga las instrucciones del Modo PID (uso regular) para encender la unidad. Deje que la parrilla haga el ciclo de inicio. La temperatura de inicio predeterminada es 107 °C / 225 °F y esta temperatura generará un fuerte fuego en el brasero. Una vez que el denso humo blanco se ha disipado, el ciclo de inicio finaliza.
2. A continuación, seleccione **Configuración > Configuración P > Modo Ahumar** . Esto activará un modo de temporizador para crear más humo (con menos calor o un calor mínimo).
    - Si desea infundir humo a una temperatura más baja, baje la temperatura objetivo a 65 °C/150 °F, lo cual activa los valores de Configuración P. Los valores de Configuración P solo se pueden ajustar cuando la temperatura objetivo está configurada en 65 °C/150 °F.
3. Continúe cocinando en Modo Ahumar, si lo prefiere. Si está conforme con la infusión adicional de humo o desea volver a cambiar, seleccione **Configuración > Configuración P > Modo PID**.

ES

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 según su ubicación geográfica es muy ventajoso. Ajuste el valor de Configuración P según la temperatura ambiente (exterior). El valor predeterminado es P4.

- Si su clima ambiente es más cálido, suba la Configuración P para aumentar el tiempo de pausa entre cada carga de pellets al brasero. Se utiliza una configuración más alta en ambientes más cálidos o calurosos que desean ahumar en caliente, pero la temperatura ambiente exterior amplificaría la temperatura de cocción dentro de la parrilla.

  NOTA: Vigile de cerca su brasero, ya que aumentar la Configuración P a un nivel demasiado alto o demasiado rápido puede hacer que el fuego se apague por completo.
- Si su clima ambiente es más frío, baje la Configuración P para aumentar la frecuencia de carga de los pellets al brasero. Se utiliza una configuración más baja para compensar temperaturas más frías donde la temperatura ambiente exterior reducirá o debilitará la intensidad del calor producido dentro de la parrilla.

  CONSEJO: Reducir la configuración P también puede minimizar los cambios de temperatura en diferentes condiciones climáticas exteriores.

TASA DEL CICLO DEL ALIMENTADOR DE ESPIRAL (EN SEGUNDOS)

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

Cambiar al Modo Ahumar durante la cocción:

1. Seleccione **Configuración > Configuración P > Modo Ahumar** . Esto activará un modo de temporizador para crear más humo.
    - Aunque haya cambiado al Modo Ahumar, la temperatura objetivo de su parrilla sigue siendo la misma.
2. Continúe cocinando en Modo Ahumar, si lo prefiere. Si está conforme con la infusión adicional de humo o desea volver a cambiar, seleccione **Configuración > Configuración P > Modo PID**.

MODO DE ENCENDIDO MANUAL

Si por alguna razón el encendedor eléctrico falla, encienda la parrilla mediante el método de encendido manual.

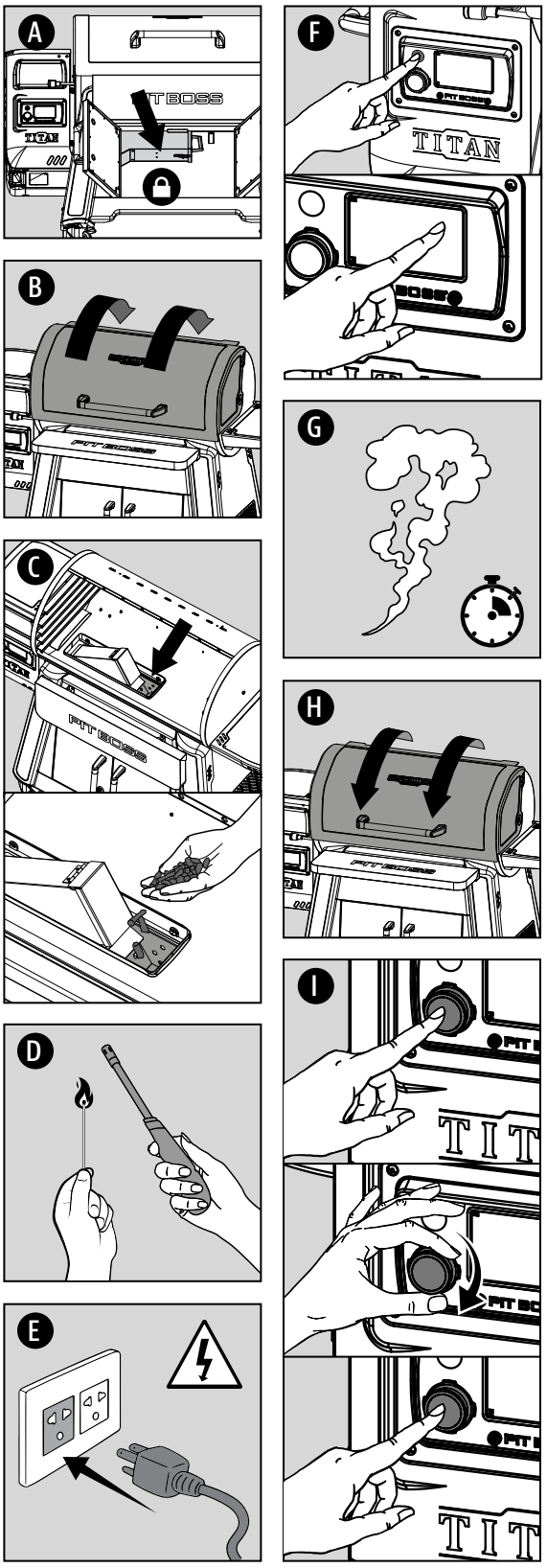
Siga estos pasos para utilizar la parrilla de forma segura sin un encendedor que funcione:

1. Confirme que la tolva esté cebada. Si no, cebe la tolva.
2. Abra la tapa de la tolva. Llene la tolva con gránulos de madera dura para barbacoa totalmente secos y naturales.
3. Compruebe el pestillo del pasador del brasero extraíble. Asegúrese de que esté sujeto (bloqueado) para lograr un buen sellado. **(A)**
4. Abra la tapa de la parrilla **(B)**. Retire los componentes de cocción para exponer el brasero. Revise el brasero para asegurarse de que no haya obstrucciones. Coloque un puñado generoso de pellets en el brasero **(C)**. Rocíe un iniciador de fuego gelificado u otro iniciador de pellets adecuado sobre la parte superior de los pellets. También es adecuada una pequeña cantidad de iniciador de fuego de combustible sólido, como uno compuesto de aserrín y cera o virutas de madera. Agregue otra pequeña cantidad de pellets en el brasero.

   ADVERTENCIA: No utilice alcohol, gasolina, líquido inflamable o kerosene para encender o reavivar el fuego del asador.
5. Encienda el contenido del brasero con una cerilla larga o un encendedor de punta larga **(D)**. Deje que el iniciador se queme durante 3 a 5 minutos.

   ADVERTENCIA: No intente agregar más iniciador de fuego al brasero. Esto puede provocarle lesiones.
6. Vuelva a colocar rápida y cuidadosamente los componentes de cocción en el interior de la parrilla.
7. Enchufe el cable de alimentación en una fuente de alimentación con conexión a tierra **(E)**.
8. Mantenga presionado el botón de encendido durante tres segundos para encender la unidad. Seleccione el Modo de Encendido Manual en la pantalla de inicio **(F)**. Esto activará el ciclo de arranque:
   - El cuadro de control gestionará el sistema de carga del alimentador de espiral 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 **(G)**. Para confirmar que el ciclo de inicio ha comenzado correctamente, escuche un rugido de antorcha y observe que se produce algo de calor.
9. Una vez que el humo blanco y denso se ha disipado, el ciclo de arranque está completo. Cierre la tapa de la parrilla. **(H)**
10. 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! **(I)**



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.

ES

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



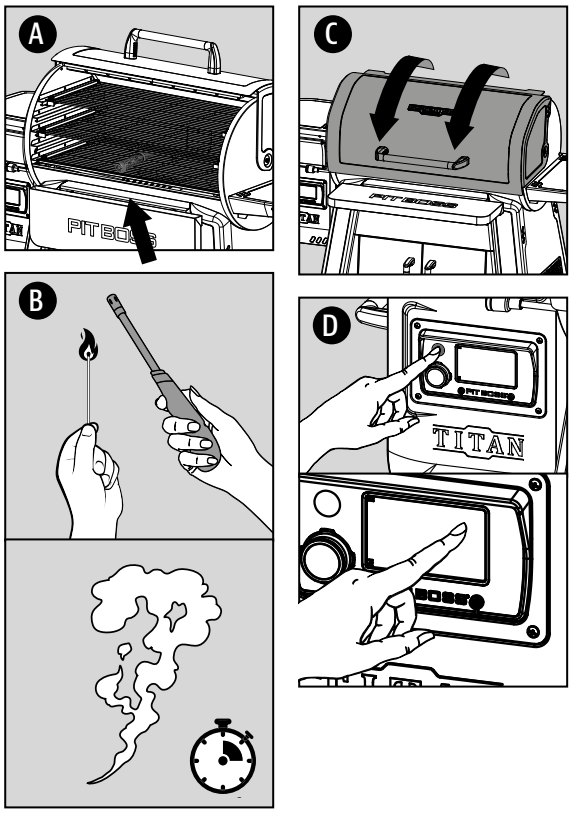
Tome una instantánea de este gráfico como referencia. ¡Puedes agradecernos después!

MODO VENTILADOR

Mejore el sabroso sabor del humo de leña en cualquier verdura, carne o queso ahumándolo en frío. Utilice un tubo de humo Pit Boss® o una bandeja de ahumado A-Maze-N para ahumar sin exponerse al calor de la parrilla. Los tiempos típicos de ahumado en frío oscilan entre 2 y 12 horas; sin embargo, algunos tiempos de ahumado en frío pueden ser más prolongados. Los alimentos como el queso, las especias y las verduras suelen requerir menos tiempo de ahumado. Las carnes, como el tocino y el jamón, se ahumarán durante más tiempo.

Siga estos pasos para utilizar el Modo Ventilador para ahumar en frío:

1. Llene un tubo de humo Pit Boss® con pellets de madera según las instrucciones del producto.
2. Abra la tapa de la parrilla. Coloque el tubo de humo Pit Boss® directamente sobre las rejillas para cocinar **(A)**. Asegúrese de que esté nivelado para que se queme de manera uniforme.
3. Encienda los pellets por el extremo abierto **(B)**. Una vez que haya aparecido una pequeña llama, déjela arder durante 10 minutos. Sople las brasas con suavidad para asegurarse de que los pellets ardan bien.
4. Después de 10 minutos y una vez que los pellets se estén quemando bien, apague la llama y agregue los alimentos a la parrilla. Cierre la tapa de la parrilla **(C)**.
5. Presione el botón de encendido para encender la unidad. Seleccione Modo Ventilador en la pantalla de inicio **(D)**. Esto encenderá el ventilador para un flujo de aire continuo.

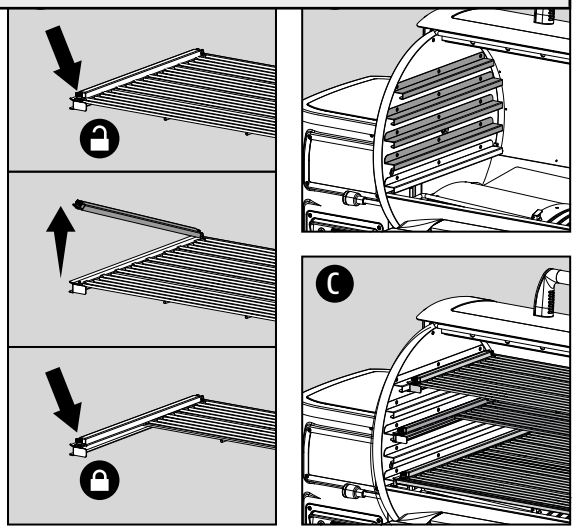


IMPORTANTE: Un tubo de humo Pit Boss®, o una bandeja de ahumado A-Maze-N, es un generador de humo y está diseñado para producir humo únicamente. No producen suficiente calor para cocinar los alimentos. La mayoría de los alimentos seguirán necesitando una fuente de calor para cocinar.

SISTEMA DE REJILLA FLEXIBLE

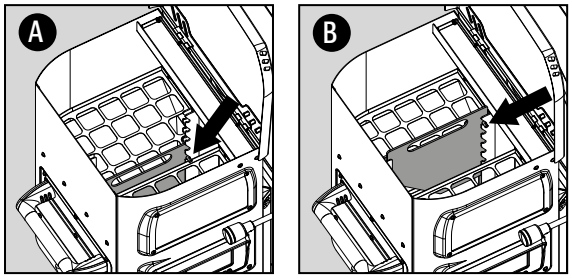
Desde estantes ajustables hasta secciones extraíbles, el sistema de rejilla flexible se puede personalizar según cada necesidad. Con marcos de rejilla independientes y extraíbles en cada nivel, cambie el diseño de su parrilla, obtenga más espacio para cocinar y hágalo todo en minutos. Convierta fácilmente su parrilla para adaptarla a diferentes tipos de alimentos, brindándole flexibilidad de cocción para las necesidades diarias y para ocasiones especiales.

- Las dos rejillas grandes incluyen cuatro marcos de rejilla independientes, mientras que la rejilla superior incluye tres marcos de rejilla independientes, lo que ofrece una amplia flexibilidad en el plano horizontal. Las barras de rejilla cuidadosamente diseñadas se pueden levantar aflojando el tornillo de bloqueo de la barra de rejilla. Retire uno o más marcos de rejilla, baje la barra de rejilla y asegure el tornillo nuevamente en la posición bloqueada. **(A)**. Cada nivel también se puede sacar hasta la mitad si los elementos quedan fuera de su alcance.
- En el plano vertical, elija cualquiera de los soportes de rejilla para obtener una flexibilidad de altura óptima **(B)**. La altura entre los niveles de soporte es perfecta para colocar bandejas para hornear o alimentos más cortos.



CONSEJO: Si está cocinando alimentos altos, como un pavo o un pollo en lata de cerveza, retire dos marcos de rejilla de la parrilla de cocción central para liberar algo de espacio vertical, y aún dejará espacio en ese nivel para otros artículos. **(C)**

MEZCLA DE MADERAS DURAS



Ya sea que prefiera un humo fuerte o sutil, o un sabor dulce o salado, mezclar pellets de madera le dará nuevos perfiles de sabor a su comida. Mezclar diferentes proporciones de pellets puede introducir diferentes sabores de ahumado, con lo cual su destreza en materia de barbacoa se elevará al siguiente nivel.

Para comenzar a experimentar con la mezcla de maderas duras, siga estos pasos:

1. Comience con una tolva vacía. Inserte el divisor de la tolva en la muesca más baja. **(A)**

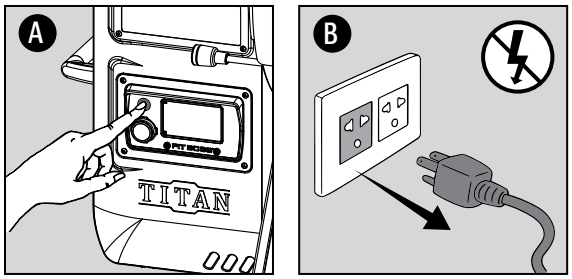
   NOTA: La muesca más baja tendrá la distribución más uniforme de los pellets de cada compartimento. Las muescas más altas agregarán una mezcla de gránulos en una proporción menos equilibrada (B).

2. Agregue el sabor dominante de los pellets al compartimento trasero de la tolva. Agregue un sabor secundario de gránulos al compartimiento frontal (mirilla) de la tolva.
3. Proceda a cebar su tolva y comience a usar la parrilla como de costumbre.

ES

NOTA: Para obtener mejores resultados, mantenga un registro de lo que cocinó, qué tipo de pellets utilizó, la altura de la muesca del divisor de la tolva y los resultados. Ajústelo a su gusto para la próxima vez y continúe experimentando con diferentes mezclas de maderas duras.

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 el ciclo de apagado automático. El sistema del alimentador de espiral dejará de suministrar combustible, la llama se apagará y el ventilador seguirá funcionando hasta que se complete el ciclo de apagado.
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.

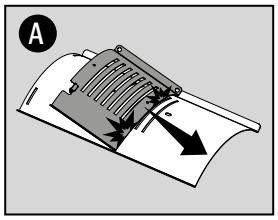
CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Cualquier unidad Pit Boss® le brindará muchos años de sabroso servicio con una limpieza mínima. Siga estos consejos para dar servicio a su parrilla:

Superficies internas

- Use un cepillo de limpieza de parrillas para eliminar cualquier alimento o acumulación de las rejillas de cocción. La mejor práctica es hacer esto mientras aún están calientes de una cocción anterior.
- Los incendios de grasa son causados por demasiados desechos que caen sobre los componentes de cocción de la parrilla. Utilice la placa deslizante del asador de llama para raspar la placa principal y viceversa **(A)**. Retire los desechos del interior de su barril con una aspiradora para húmedo/seco. Para una limpieza más profunda, use el limpiador y desengrasante Pit Boss® para el interior y el exterior de la parrilla.

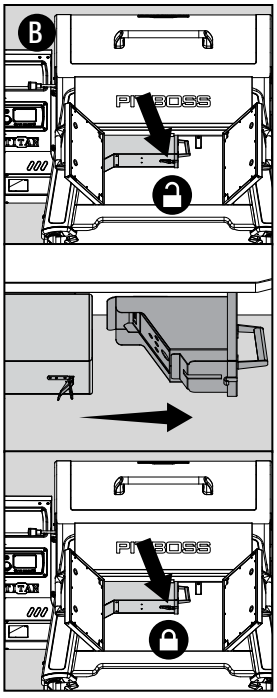
  IMPORTANTE: Debido al alto calor, no cubra los componentes del asador a la llama con papel de aluminio.

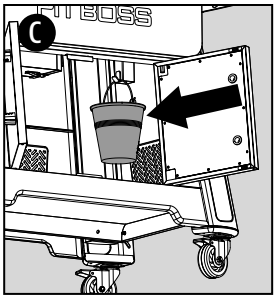


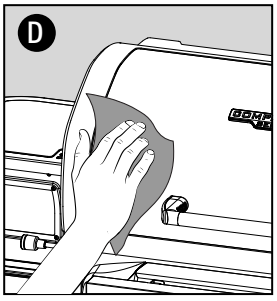
Superficies externas

- Debajo del cilindro de la parrilla hay una función de brasero extraíble, que le brinda fácil acceso para retirar el brasero y limpiarlo fácilmente. Para retirarlo, suelte el pestillo del pasador del gancho. Mientras sostiene el asa, deslice el brasero extraíble lejos del pasador y luego tire hacia abajo para retirarlo. Una vez vaciado, vuelva a colocar el brasero en su posición levantándolo nuevamente hacia el canal debajo del cilindro de la parrilla y luego deslizando el brasero hacia el pasador. Sujete el gancho con el pestillo del pasador para asegurar un sellado adecuado. **(B)**

  ADVERTENCIA: Esta función solo se puede utilizar cuando la parrilla se ha enfriado.
- Revise su cubeta de grasa con frecuencia y límpiela según sea necesario. Ten en cuenta el tipo de cocina que haces. **(C)**
- Limpie su parrilla después de cada uso **(D)**. Use agua jabonosa tibia para cortar la grasa. No use limpiadores para hornos, limpiadores abrasivos o almohadillas de limpieza abrasivas en las superficies exteriores de la parrilla. Todas las superficies pintadas no están cubiertas por la garantía, sino que son parte del mantenimiento y conservación general. Para rasguños de pintura, desgaste o descamación del acabado, todas las superficies pintadas se pueden retocar con una pintura para barbacoa a alta temperatura.
- Una cubierta de parrilla es su mejor protección contra el clima y los contaminantes del exterior. Cuando no esté en uso o para almacenamiento a largo plazo, mantenga la unidad cubierta en un garaje o cobertizo.

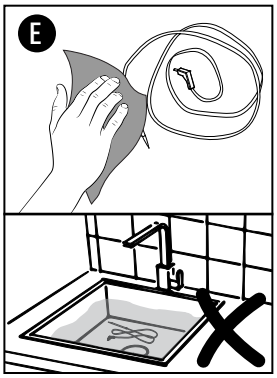


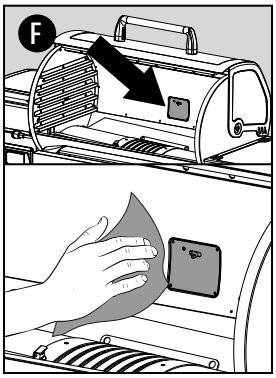




Sondas

- Limpie la sonda para carne después de cada uso. Una sonda para carne que no esté en uso debe enrollarse en un rollo grande y suelto. Las torceduras o pliegues en los cables de la sonda pueden causar daños. No lo coloque en el lavavajillas ni lo sumerja en agua. Los daños por agua en los cables internos provocarán un cortocircuito en la sonda para carne, lo que generará lecturas falsas. **(E)**



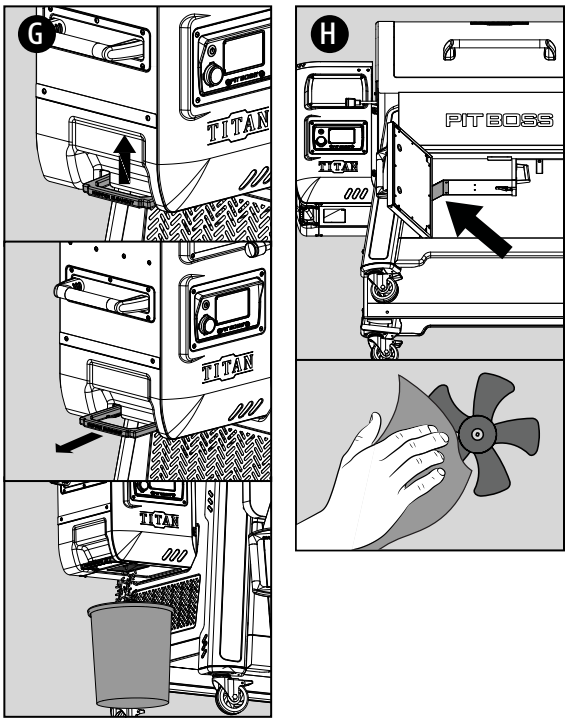


ES

- Retire las rejillas de cocción. Verifique y limpie cualquier grasa o residuo de la sonda de la parrilla (sensor), que se encuentra dentro del cuerpo principal de la parrilla, en el centro de la pared trasera. **(F)**
- Si una sonda está dañada, debe ser reemplazada.

Conjunto de tolva

- La tolva incluye una función de limpieza de la tolva para permitir una fácil limpieza y la capacidad de cambiar los sabores del combustible de pellets de madera. Para vaciar, ubique la manija de limpieza de la tolva en el costado de la tolva. Coloque un balde limpio y vacío debajo de la tolva, ya que los gránulos saldrán por el fondo. Tire de la manija de limpieza de la tolva para desbloquear la placa de acceso y permitir que los pellets se vacíen desde abajo. Una vez logrado el vaciado, levante la manija de limpieza de la tolva y empújela hacia adentro para bloquear la placa de acceso en su posición cerrada. **(G)**
- Se recomienda retirar todos los pellets de la tolva y del sistema del alimentador de espiral si la parrilla no se utilizará durante un período prolongado. Esto se puede hacer vaciando la tolva y haciendo funcionar la parrilla en una tolva vacía, hasta que todos los pellets se hayan vaciado del tubo de la barrena.
- Revise y limpie cualquier residuo de la ventilación de entrada de aire del ventilador, que se encuentra en la parte inferior de la función de limpieza de cenizas, dentro del recinto del carro de la parrilla. Una vez que haya retirado el panel de acceso al ventilador, limpie con cuidado cualquier acumulación de grasa directamente en las aspas del ventilador. Utilice agua tibia y jabón para cortar el hollín y la grasa. Esto garantiza que el flujo de aire sea limpio y suficiente para el sistema de combustión. **(H)**



ES

HOJA DE REFERENCIA PARA EL CUIDADO DE LA PARRILLA

COMPONENTE	FRECUENCIA DE LIMPIEZA	MÉTODO DE LIMPIEZA
Ventilación de entrada de aire	Cada 5-6 usos de la barbacoa	Limpiar, 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
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
Cubo de grasa	Después de cada uso de la barbacoa	Estropajo y agua jabonosa
Sonda de parrilla (sensor)	Cada 2-3 usos de la barbacoa	Estropajo y agua jabonosa
Componentes eléctricos de la tolva	Una vez por año	Limpiar el interior, limpiar las aspas del ventilador con agua jabonosa
Estantería	Después de cada uso 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	Retire los cuatro tornillos que sujetan el tablero de control en su lugar. Tire con cuidado del tablero de control hacia adelante para inspeccionar la parte trasera. 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	La temperatura de inicio está configurada demasiado baja	Verifique la temperatura de inicio. Si se ajusta demasiado bajo, el encendedor tendrá dificultades para encender los pellets. Recomendamos configurar una temperatura no inferior a 225 °F (107 °C), ya que el alimentador de espiral alimentará suficientes pellets para encender el fuego en el brasero.
	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.
	El encendedor no se instaló correctamente	Retire los componentes de cocción del barril principal. Confirme visualmente que el encendedor esté al ras con el tubo del encendedor. Si no funciona correctamente, llame a Atención al cliente para obtener ayuda o una pieza de repuesto.
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.
	El brasero extraíble no está instalado correctamente	Revise debajo del cilindro de la parrilla para verificar que la ubicación del brasero extraíble debajo del cilindro de la parrilla tenga un buen sello. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento para la acumulación de cenizas, la fijación adecuada del pestillo de la hebilla y la instalación correcta. Comuníquese con Atención al cliente para obtener una pieza de repuesto si está dañada.
	Falta de combustible, mala calidad del combustible, obstrucción en el sistema de alimentación	Revise la tolva para verificar que el nivel de combustible sea suficiente y rellénelo si es bajo. Si la calidad de los gránulos de madera dura es mala o la longitud de los gránulos es demasiado larga, esto puede causar una obstrucción en el sistema de alimentación. Retire los gránulos y siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento.
	Sonda grill (sensor)	Compruebe el estado de la sonda de parrilla (sensor). Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento si está sucio. Comuníquese con Atención al cliente para obtener una pieza de repuesto si está dañada.
La temperatura de la parrilla a baja temperatura todavía es demasiado alta	La Configuración P es demasiado baja	Ajuste la Configuración P desde Configuración. Suba la Configuración P para aumentar el tiempo de pausa entre cada carga de pellets al brasero. Esto suele darse en ambientes más cálidos o calurosos que desean ahumar en caliente, pero la temperatura ambiente exterior amplificaría la temperatura de cocción dentro de la parrilla. Asegúrese de subir la Configuración P lentamente, ya que aumentarla demasiado o demasiado rápido puede hacer que el fuego se apague por completo.
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.

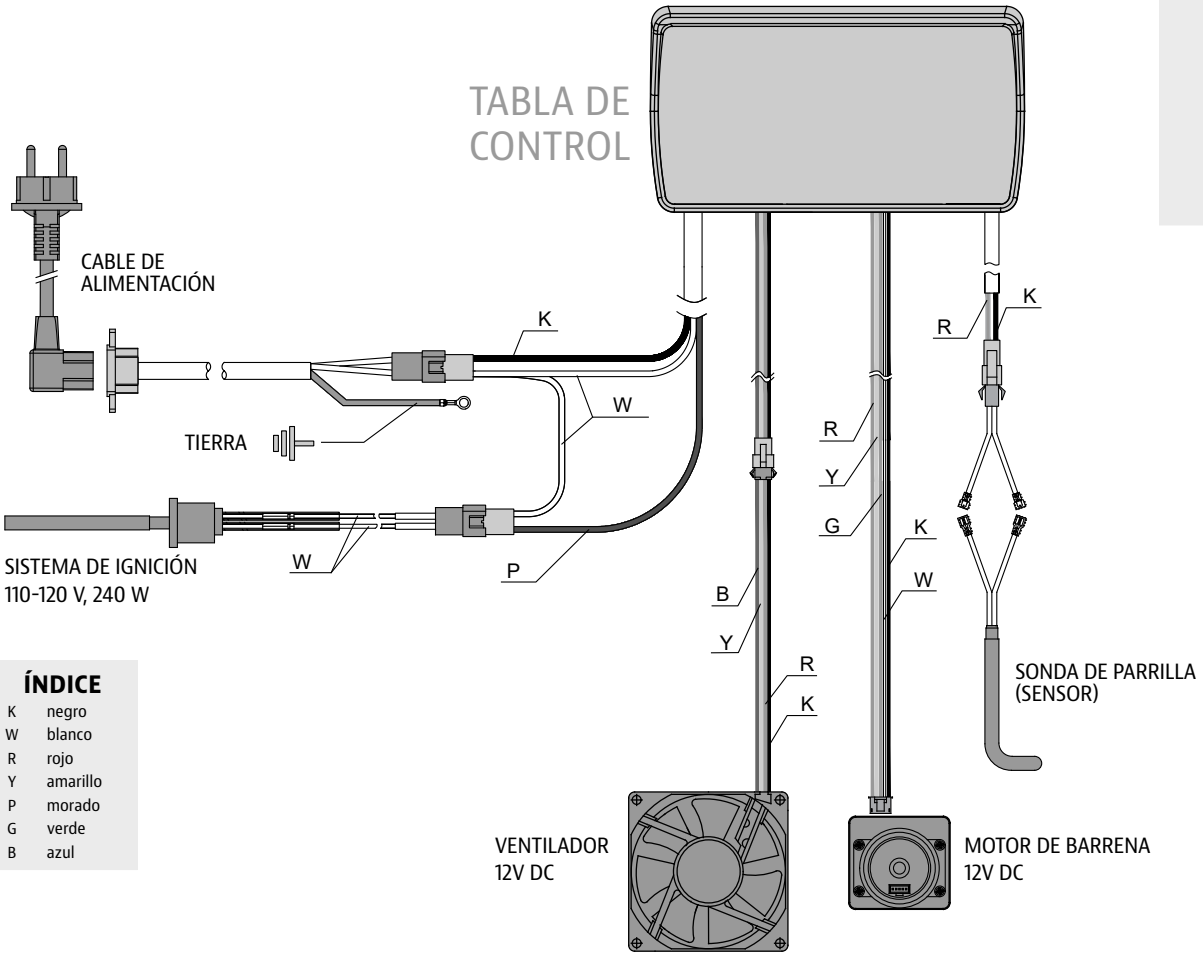
ES

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
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.
Funcionamiento defectuoso 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.
Funcionamiento defectuoso 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.
Funcionamiento defectuoso 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 tres segundos 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.
Funcionamiento defectuoso del motor de la barrena	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.
Funcionamiento defectuoso del encendedor	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.
Funcionamiento defectuoso del ventilador	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.
Funcionamiento defectuoso del combustible	Falta de combustible, mala calidad del combustible, la parrilla no permanece encendida	Revise la tolva para verificar que el nivel de combustible sea suficiente y rellénelo si es bajo. Si la calidad de los gránulos de madera dura es mala o la longitud de los gránulos es demasiado larga, esto puede causar una obstrucción en el sistema de alimentación. Retire los gránulos y siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento.

ES

DIAGRAMA DE CABLEADO	
FUENTE DE ALIMENTACIÓN	CA 220-240V, 50Hz
POTENCIA NOMINAL	260W
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

K	negro
W	blanco
R	rojo
Y	amarillo
P	morado
G	verde
B	azul

¿TIENES ALGUNA PREGUNTA?

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

#12001

ES

CONSULTA LA TIENDA

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

PIEZAS DE REPUESTO

Póngase en contacto con su distribuidor local o visítenos en línea para obtener un catálogo completo de piezas.

GARANTÍA

TÉRMINOS Y CONDICIONES

Las parrillas Pit Boss® Grills ("Pit Boss®"), fabricadas por Dansons, cuentan con una garantía de 5 años contra defectos y mano de obra en todas las piezas y una garantía de 5 años para los componentes eléctricos de este producto. Dansons 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, Dansons se obligan a proporcionar un reemplazo para los componentes defectuosos y/o defectuosos y no cobrarán por la reparación o el reemplazo de las piezas devueltas, con flete prepago, si se determina que las piezas están defectuosas al examinarlas.

Dansons 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	**PB1600CST**
NÚMERO DE SERIE	
FECHA DE COMPRA	Y Y Y Y M M D D
COMPRADO A (DISTRIBUIDOR AUTORIZADO)	



ATENCIÓN AL CLIENTE

ES

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


TELÉFONO


CHAT EN VIVO


APLICACIÓN



PRECAUÇÕES IMPORTANTES

IMPORTANTE, LEIA ATENTAMENTE. GUARDE PARA REFERÊNCIA FUTURA.
O MANUAL DEVE SER LIDO ANTES DA UTILIZAÇÃO!

AS PRINCIPAIS CAUSAS DE INCÊNDIOS EM ELETRODOMÉSTICOS SÃO RESULTADO DE MÁ MANUTENÇÃO E FALHA EM MANTER A DISTÂNCIA NECESSÁRIA EM RELAÇÃO A MATERIAIS COMBUSTÍVEIS. É DE EXTREMA IMPORTÂNCIA QUE ESTE PRODUTO SEJA UTILIZADO APENAS DE ACORDO COM AS INSTRUÇÕES SEGUINTES.

AVISO: Leia todo o manual antes de instalar e utilizar este aparelho elétrico a pellets. O não cumprimento destas instruções pode resultar em danos materiais, ferimentos corporais ou mesmo morte. Contacte as autoridades locais responsáveis pela construção ou os bombeiros para obter informações sobre as restrições e os requisitos de inspeção da instalação na sua área. Guarde estas instruções.

LISTA DE SEGURANÇA

PT

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

PERIGOS E AVISOS

Deve contactar a sua associação de moradores local, os responsáveis pelo edifício, os bombeiros, ou a autoridade competente, para obter as licenças, autorizações ou informações necessárias sobre quaisquer restrições de instalação, tais como a instalação de grelhadores em superfícies combustíveis, requisitos de inspeção ou mesmo a possibilidade de utilização na sua área.

1. Deve ser mantida uma distância mínima de 914 mm (36 polegadas) entre as construções combustíveis e os lados da churrasqueira, e de 914 mm (36 polegadas) entre a parte traseira do grelhador e as construções combustíveis. **Não instale o aparelho em pisos combustíveis ou pisos protegidos com superfícies combustíveis, a menos que as autorizações e permissões adequadas sejam obtidas pelas autoridades competentes.** Não utilize este aparelho em ambientes fechados, em áreas fechadas ou sem ventilação, dentro de casas, veículos, tendas ou garagens. Este aparelho a pellets de madeira dura não deve ser colocado sob tetos ou saliências combustíveis. Mantenha o seu grelhador numa área limpa e livre de materiais combustíveis, gasolina e outros vapores e líquidos inflamáveis.

   AVISO: Tenha cuidado com materiais combustíveis e mantenha o fogo controlado para evitar que se alastre. Se ocorrer um incêndio causado por gordura, desligue o grelhador e mantenha a tampa fechada até que o fogo se apague. Desligue o cabo de alimentação. Não deite água sobre o aparelho. Não tente abafar o fogo. É importante ter um extintor de incêndio aprovado para todas as classes (classe ABC) no local. Se ocorrer um incêndio descontrolado, ligue para os bombeiros.

2. Mantenha os cabos de alimentação elétrica e o combustível longe de superfícies aquecidas. Não utilize o grelhador à chuva ou perto de qualquer fonte de água. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência ou por pessoas igualmente qualificadas, a fim de evitar riscos.

3. Após um período de armazenamento ou não utilização, verifique se há obstruções no recipiente de combustão, objetos estranhos no funil e qualquer bloqueio de ar ao redor da entrada da ventoinha ou da chaminé. Limpe antes de usar. É necessário um cuidado e uma manutenção regulares para prolongar a vida útil da sua unidade. **Se o grelhador for armazenado no exterior durante a estação chuvosa ou estações de alta humidade, deve-se ter cuidado para garantir que a água não entre no funil.** Quando molhados ou expostos a humidade elevada, os pellets de madeira dura expandem-se bastante, decompõem-se e podem obstruir o sistema de alimentação. Desligue sempre a energia antes de realizar qualquer serviço ou manutenção.

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

AVISO: Não transporte o grelhador enquanto estiver a ser utilizado ou quente. Certifique-se de que o fogo está completamente apagado e que o grelhador está completamente frio ao toque antes de movê-lo.

4. Recomenda-se o uso de luvas resistentes ao calor ao utilizar o grelhador. Não use acessórios não especificados para utilizar com este aparelho. Não coloque uma capa para churrasqueira ou qualquer coisa inflamável no espaço de armazenamento sob a churrasqueira. Remova panelas e frigideiras enquanto o aparelho estiver em funcionamento sem supervisão, para reduzir o risco de incêndio.
5. Para evitar que os dedos, roupas ou outros objetos entrem em contacto com o sistema de alimentação do parafuso sem-fim, o aparelho está equipado com uma tela de segurança metálica, montada no interior do funil. Esta tela não deve ser removida, a menos que seja solicitado pelo Atendimento ao Cliente ou por um revendedor autorizado.

   Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que tenham recebido supervisão ou instruções relativas à utilização segura do aparelho e compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
6. Algumas partes da churrasqueira podem ficar muito quentes, podendo causar ferimentos graves. Mantenha as crianças pequenas e os animais de estimação afastados enquanto estiver a usar o aparelho.
7. Não alargue os orifícios do acendedor nem queime o recipiente. O não cumprimento deste aviso pode causar risco de incêndio e lesões corporais, além de invalidar a garantia.
8. O produto pode ter arestas ou pontas afiadas. O contacto pode causar ferimentos. Manuseie com cuidado.

PT

ELIMINAÇÃO DAS CINZAS

As cinzas devem ser colocadas num recipiente metálico com tampa hermética. O recipiente fechado com as cinzas deve ser colocado num piso não combustível ou no chão, bem longe de todos os materiais combustíveis, até à sua eliminação definitiva. Quando as cinzas são eliminadas por enterramento no solo ou dispersas localmente, devem ser mantidas num recipiente fechado até que todas as cinzas tenham arrefecido completamente.

COMBUSTÍVEL DE PELLETS DE MADEIRA DURA

Este aparelho de cozinhar a pellets foi concebido e aprovado apenas para combustível peletizado, totalmente natural, proveniente de madeira dura. Qualquer outro tipo de combustível queimado neste aparelho invalidará a garantia e a certificação de segurança. Utilize apenas combustível de pellets de madeira especificado pelo fabricante. Não utilize combustível de pellets rotulado como tendo aditivos. Os pellets de madeira dura são altamente suscetíveis à humidade e devem ser sempre armazenados num recipiente hermético. Se armazenar o grelhador sem utilização por um longo período, recomendamos remover todos os pellets do funil e do parafuso sem-fim do grelhador para evitar congestionamentos. O valor médio de aquecimento do combustível em pellets é de 18.569-20.362 KJ/KG (8.000-8.770 BTU/LB), com teor de cinzas <1%.

AVISO: Nunca utilize gasolina, combustível para lanternas a gasolina, querosene, líquido para acender carvão ou líquidos semelhantes para acender ou "reavivar" o fogo neste aparelho. Mantenha todos esses líquidos bem afastados do aparelho quando estiver em utilização.

No momento da impressão, não existe uma norma industrial para pellets de madeira dura para churrasqueiras, embora a maioria das fábricas de pellets utilize as mesmas normas para fabricar pellets de madeira dura para uso doméstico. Mais informações podem ser encontradas em www.pelletheat.org ou no Pellet Fuel Institute.

Entre em contacto com o seu revendedor local para obter informações sobre a qualidade dos pellets na sua região e sobre a qualidade das marcas. Como não há controlo sobre a qualidade dos pellets utilizados, pellets afetados pela humidade, não assumimos qualquer responsabilidade por danos causados pela má qualidade do combustível.

CREOSOTO

Creosoto - formação e necessidade de remoção. Ao queimar, produz fumo preto com um resíduo que também é preto. Quando os pellets de madeira são queimados lentamente, produzem alcatrão e outros vapores orgânicos que se combinam com a humidade expelida para formar creosoto. Os vapores de creosoto condensam-se numa conduta de forno relativamente fria e no exaustor de um fogo de combustão lenta. Como resultado, os resíduos de creosoto acumulam-se no revestimento da conduta e no exaustor. Quando inflamado, este creosoto produz um fogo extremamente quente.

O duto de gordura deve ser inspecionado pelo menos duas vezes por ano para determinar quando ocorreu a acumulação de gordura e/ou creosoto. Quando houver acumulação de gordura ou creosoto, ela deve ser removida para reduzir o risco de incêndio.

MONÓXIDO DE CARBONO

Siga estas orientações para evitar que este gás incolor e inodoro o envenene a si, à sua família ou outras pessoas:

- Conheça os sintomas do envenenamento por monóxido de carbono: dor de cabeça, tonturas, fraqueza, náuseas, vómitos, sonolência e confusão. O monóxido de carbono reduz a capacidade do sangue de transportar oxigénio. Níveis baixos de oxigénio no sangue podem resultar em perda de consciência e morte.
- Consulte um médico se você ou outras pessoas apresentarem sintomas de constipação ou gripe enquanto cozinham ou estão perto do aparelho. O envenenamento por monóxido de carbono, que pode ser facilmente confundido com uma constipação ou gripe, é muitas vezes detetado tarde demais.
- O consumo de álcool e o uso de drogas aumentam os efeitos do envenenamento por monóxido de carbono.

O monóxido de carbono é especialmente tóxico para a mãe e o feto durante a gravidez, bebés, idosos, fumadores e pessoas com problemas sanguíneos ou circulatórios, tais como anemia ou doenças cardíacas.

ELIMINAÇÃO CORRETA DESTE PRODUTO



Esta marcação indica que este produto não deve ser eliminado juntamente com outros resíduos domésticos em toda a UE. Para evitar possíveis danos ao ambiente ou à saúde humana decorrentes da eliminação descontrolada de resíduos, recicle-o de forma responsável para promover a reutilização sustentável dos recursos materiais. Para devolver o seu dispositivo usado, utilize os sistemas de devolução e recolha ou contacte o revendedor onde o produto foi adquirido. Eles podem levar este produto para reciclagem ambientalmente segura. Diretiva 2002/96/CE

PT

ÍNDICE

Precauções importantes 2

Conteúdo da embalagem 5

Especificações 5

Conhecer o seu grelhador 6

Placa de controlo 7

Funcionamento 10

- Configuração
- Ligação à aplicação
- Definição da temperatura
- Utilização das sondas para carne
- Preparação do parafuso sem-fim
- Primeira utilização (queima)
- Modo PID (utilização regular)
- Modo de defumação
- Modo de ignição manual
- Cozinhar e defumar a quente
- Modo da ventoinha
- Sistema de grelha flexível
- Mistura de madeiras duras
- Desligamento

Cuidados e manutenção 19

Resolução de problemas 21

Garantia 24

- Termos e condições
- Registar o grelhador
- Atendimento ao cliente

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

ESPECIFICAÇÕES	
MODELO	PB1600CST
ALIMENTAÇÃO	AC 220-240V, 50Hz
POTÊNCIA NOMINAL	260W
TIPO DE COMBUSTÍVEL	PELLETS DE MADEIRA DURA
CAPACIDADE DO DEPÓSITO DE COMBUSTÍVEL	18,1 KG / 40 LBS
INTERVALO DE TEMPERATURA	65-260°C / 150-500°F
DIMENSÕES	1,642 X 830 X 1,270 MM / 64.6 X 32.6 X 50.0 POL
PESO	120,0 KG / 264.5 LB

PT



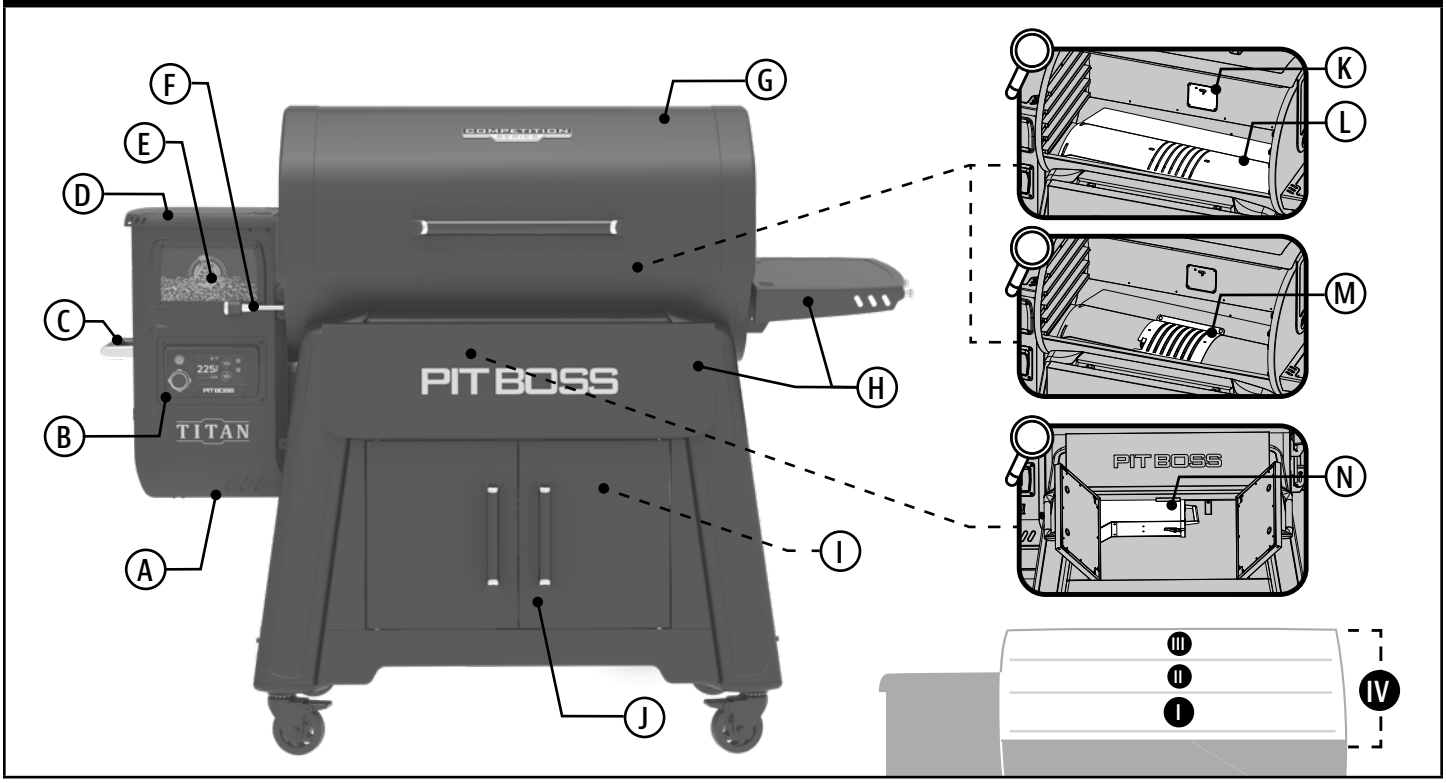
PAÍSES BAIXOS
Unit 8, De Hootkamp 8,
Hedel, NL 5321 JT
service-eu@dansons.com

EUA
8877 N Gainey Center Dr
Scottsdale, AZ 85258
480-923-9630

DANSONS

©2025 DANSONS US, LLC

CONHECER O SEU GRELHADOR



PT

A Limpeza do funil

Coloque um balde grande, limpo e vazio debaixo do funil. Puxe a alavanca de limpeza para fora para desbloquear a placa da calha de descida, permitindo que o funil esvazie os pellets. Alterne entre misturas de pellets para alterar os perfis de sabor enquanto cozinha.

B Painel de controlo

O sistema de controlo que gere a taxa de alimentação do combustível em pellets, a velocidade da ventoinha e as definições ambientais.

C Pega do funil

Use esta pega embutida no funil para inclinar e mover o grelhador de um local para outro. Remova o painel de acesso ao funil para aceder aos componentes elétricos para reparação e manutenção.

D Funil

Um funil maior para durar uma sessão completa de defumação. A tela de segurança do funil quebra quaisquer grumos de combustível quando adicionados. Use o separador do funil para misturar pellets de madeira dura, criando novos perfis de sabor. Consulte **Mistura de madeiras duras** para obter mais informações.

E Visor do funil

Observe facilmente o nível de pellets no seu funil sem ter de abrir constantemente a tampa do funil.

F Barra de ajuste do Flame Broiler™

Ajuste a placa deslizante do grelhador de chama de forma segura e fácil, movendo a barra para a esquerda ou para a direita.

G Tampa rolante para grelhador

Economizando espaço e fácil de levantar, a tampa rolante retrai-se para permitir o acesso aos alimentos no interior do grelhador. Abra parcialmente para uma retirada rápida, minimizando a perda de calor.

H Prateleiras frontais e laterais

As prateleiras práticas adicionam um amplo espaço para a preparação dos alimentos e possui ganchos para utensílios de grelhar.

I Balde de gordura

Abra o armário do carrinho para ter acesso ao balde de gordura. Ele recolhe a gordura do grelhador para manter a área de cozinhar limpa. Remova facilmente do bico inferior para esvaziar.

J Armário do carrinho

O design robusto do armário de duas portas é perfeito para manter os utensílios para churrasco e temperos à mão.

K Sonda do grelhador (sensor)

Esta peça vertical de aço inoxidável mede a temperatura interna da unidade. Defina a temperatura na placa de controlo, depois a sonda da grelha irá ler a temperatura interna da unidade e ajustar-se à temperatura desejada.

I Placa principal do Flame Broiler ™

Grelhe e asse ao seu gosto com chama direta sobre o queimador. Faça marcas escuras na carne, como na sua churrascaria favorita.

M Placa deslizante do Flame Broiler ™

O calor indireto, ou cozedura por convecção, é possível quando a placa deslizante cobre as fendas da placa principal. Dê mais sabor a cortes grandes de carne ou alimentos delicados com calor indireto.

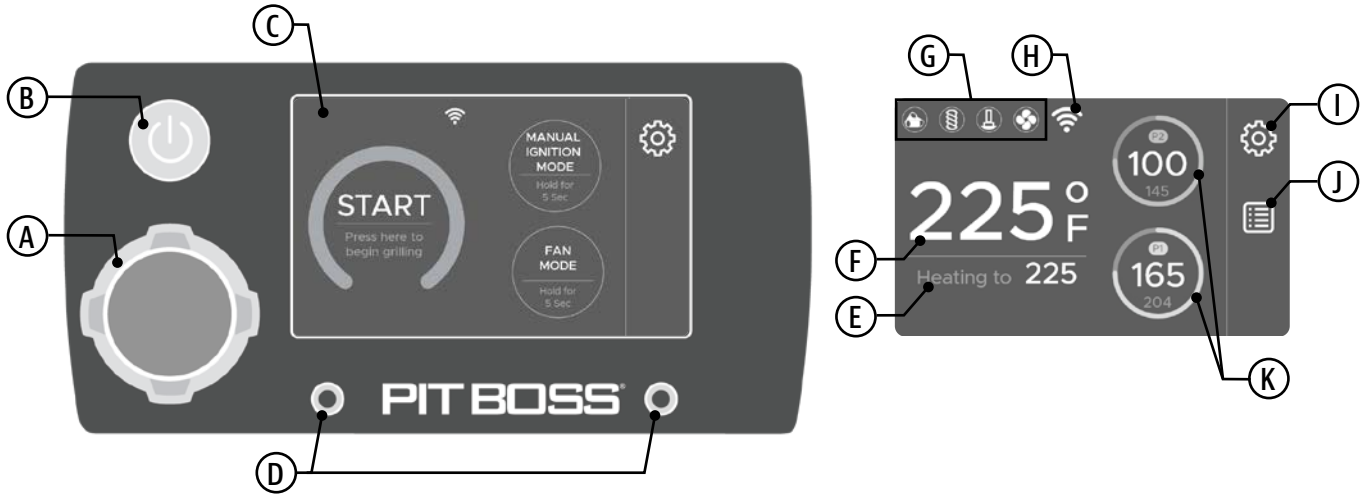
N Recipiente de combustão amovível

Abra o armário do carrinho para ter acesso. Solte facilmente a trava da fivela para remover o recipiente de combustão, esvaziar as cinzas e voltar a colocá-lo na posição. Mantenha a fivela bem presa para evitar perda de calor durante a utilização.

ÁREA DE COZEDURA

- I 3,795 CM² / 588.3 POL²
- II 3,795 CM² / 588.3 POL²
- III 2,884 CM² / 447.1 POL²
- IV 10,474 CM² / 1.623.7 POL²

PLACA DE CONTROLO



A Botão do controlador
Navegue, aumente ou diminua, faça seleções e defina valores. Rode a roda para percorrer as opções do sub-ecrã. Pressione o botão do controlador para ativar uma alteração na temperatura pretendida do grelhador. Uma seleção piscará em azul quando selecionada para ajuste. Pressione o botão do controlador para confirmar/aceitar o valor ou a seleção escolhida, tornando-o branco.

B Botão de alimentação
Mantenha premido durante três segundos para ligar, ativando o ecrã inicial para selecionar o modo de cozedura. Mantenha premido por três segundos para desligar, ativando o ciclo de arrefecimento. O botão ficará azul se a unidade estiver ligada a uma fonte de alimentação.

C Ecrã de visualização
O ecrã tátil é tanto o centro de informações como um menu para escolher as suas seleções. O ecrã é muito sensível e requer apenas um toque leve para ativar e controlar. Durante a utilização, o ecrã exibirá menus e as seleções apropriadas para as opções escolhidas. Este ecrã inicial será apresentado por predefinição assim que a unidade for ligada. O ecrã de visualização entrará no modo de proteção de ecrã se ficar inativo por 5 minutos.

D Portas de ligação da sonda para carne
Ligue a extremidade adaptadora de uma sonda para carne a uma das portas de ligação. A leitura aparecerá no ecrã de visualização para a sonda de carne correspondente selecionada. A porta esquerda da sonda é P1 e a porta direita da sonda é P2.

E Temperatura alvo
Exibe a temperatura alvo pretendida. Esta é a temperatura selecionada usando o botão do controlador.

F Temperatura real
Exibe a temperatura real no interior do barril principal. A leitura é feita pela sonda do grelhador (sensor).

G Ícones de funcionamento
Um ícone fica visível quando um componente está em funcionamento. Caso ocorra uma avaria num componente, será apresentado um ecrã de erro. Consulte a secção **Resolução de problemas** para obter assistência. Realize um teste de diagnóstico ao reiniciar a unidade.

H Ícone de conectividade
Indica uma ligação Wi-Fi. Ao procurar uma ligação, o ícone piscará. Assim que a ligação for estabelecida, o ícone permanecerá sólido.

I Definições
Este menu permite aceder às funções e dados personalizados do seu grelhador. Estas definições permitem que aceda ao Modo de defumação e defina a configuração P, ajuste o brilho do ecrã, alterne a escala de temperatura, defina o protetor de ecrã, ajuste a temperatura de inicialização, altere o idioma e muito mais.

J Menu
Este menu dá acesso à função Prime. Ao selecionar este menu, os utilizadores terão a opção de dispensar uma alimentação contínua de pellets no seu grelhador ou alimentar pellets por um período de tempo predefinido.

K Leituras da sonda para carne
Estas duas leituras exibirão as leituras de temperatura da(s) sonda(s) de carne programável(is) conectada(s): o valor maior é a temperatura real, o valor menor é a temperatura alvo. A leitura corresponde à porta de ligação do plug-in selecionada.

PT

TEM ALGUMA PERGUNTA?

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

#12001

ECRÃ INICIAL



FIGURA 1: ECRÃ INICIAL

Ecrã inicial

Ao ligar o grelhador, o ecrã inicial será exibido após pressionar o botão ligar/desligar. O ecrã inicial exibirá as opções do modo de cozedura: Modo PID (inclui Modo de defumação), Modo de ignição manual e Modo da ventoinha. Depois de selecionar o modo de cozedura, o visor mudará para o ecrã inicial do modo de cozedura escolhido.

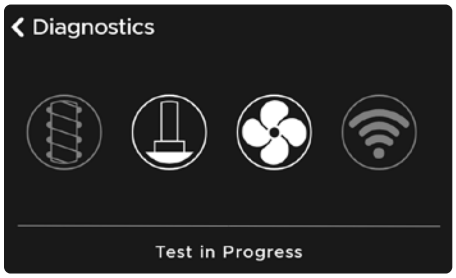


FIGURA 2: ECRÃ DE EXECUÇÃO DO DIAGNÓSTICO

Executar diagnóstico

É útil realizar um teste de diagnóstico rápido para ajudar os utilizadores a determinar quaisquer alertas ou avarias antes do funcionamento da unidade. O teste de diagnóstico só pode ser executado a partir do ecrã inicial.

Para executar um teste de diagnóstico:

1. Toque no ícone do menu Definições no ecrã Inicial.
2. Selecione Teste de diagnóstico para iniciar o teste. O teste pode demorar alguns minutos.

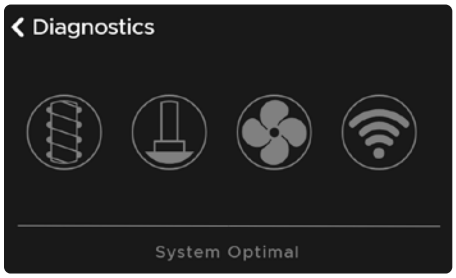


FIGURA 3: ECRÃ DE DIAGNÓSTICO REALIZADO

3. Quando o teste estiver concluído, anote os resultados. Se for detetada uma avaria no dispositivo de ignição, selecione o Modo de ignição manual para continuar.

Para outras questões, consulte **Resolução de problemas** para obter mais diagnósticos e ações corretivas.

PT

MODOS DE COZEDURA



FIGURA 4: ECRÃ INICIAL - MODO PID

Modo PID

Este é o modo de funcionamento predefinido e normal. Permite que a sonda do grelhador (sensor de temperatura) controle a quantidade de combustível necessária para atingir e manter a temperatura alvo desejada.

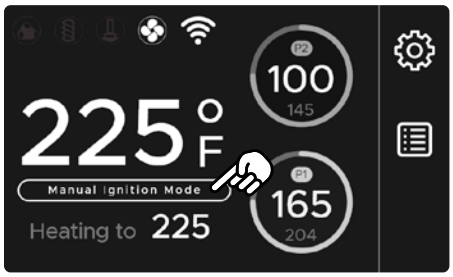


FIGURA 5: ECRÃ INICIAL - MODO MANUAL

Modo de ignição manual

Se for detetada uma avaria no dispositivo de ignição, selecione o Modo de ignição manual para continuar a utilizar o grelhador. Consulte **Procedimento de acendimento manual**.

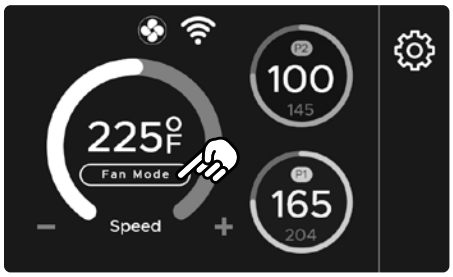


FIGURA 6: ECRÃ INICIAL - MODO DA VENTOINHA

Modo da ventoinha

Use o Modo da ventoinha e um tubo de fumo (vendido separadamente) para adicionar sabores intensos de fumo sem usar calor (fumo frio). Acenda um tubo de fumo nas grelhas e deixe a ventoinha circular o ar dentro do barril do grelhador.

No modo de ventoinha, as sondas programáveis para carne ainda podem ser utilizadas; no entanto, é importante notar que algumas temperaturas-alvo das sondas para carne podem não ser atingidas em temperaturas de defumação mais baixas.

DEFINIÇÕES

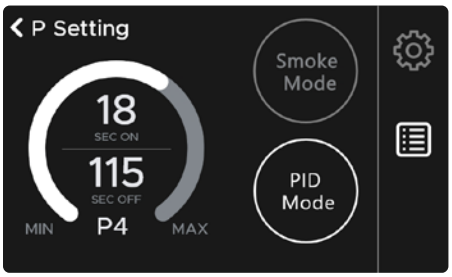


FIGURA 7: ECRÃ DE EDIÇÃO DA CONFIGURAÇÃO P

Configuração P

O Modo PID é o modo predefinido e normal de funcionamento, mas os utilizadores também podem ativar o Modo de defumação a partir deste menu. Selecionar o Modo de defumação permite ao utilizador controlar diretamente a taxa de ciclo dos pellets que alimentam o recipiente de combustão. Consulte **Defumação a baixas temperaturas**.



FIGURA 8: ECRÃ DE EDIÇÃO DA VISUALIZAÇÃO

Visualização

Defina a luminosidade do ecrã de acordo com a sua preferência e selecione a escala da temperatura. A predefinição é Celsius (ºC).

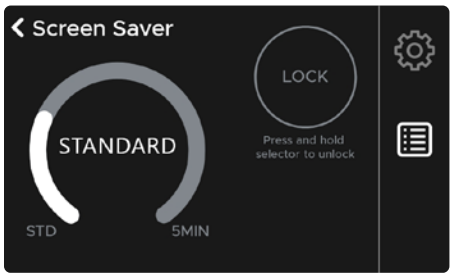


FIGURA 9: ECRÃ DE EDIÇÃO DO PROTETOR DE ECRÃ

Protetor de ecrã

Selecione um tempo para colocar a luminosidade do ecrã em modo de suspensão e, em seguida, pressione o botão de bloqueio para ativar. O ecrã de visualização entrará no modo de proteção de ecrã e ficará bloqueado; no entanto, as temperaturas real e da sonda permanecerão visíveis. Quando tocar no ecrã ou no botão do controlador, deslize para desbloquear o visor.

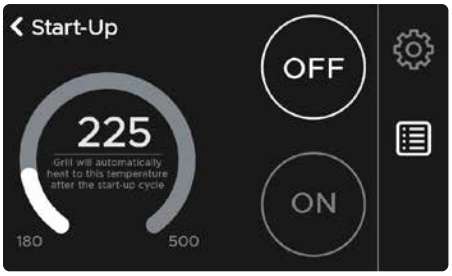


FIGURA 10: ECRÃ DE EDIÇÃO DE ARRANQUE

Arranque

Esta opção permite ao utilizador alterar a temperatura inicial predefinida. A configuração de fábrica é de 225°F (107°C). Use o botão de controlo para modificar e selecionar uma nova temperatura de arranque e, em seguida, selecione ON (ligar) para ativar o novo valor como sua temperatura de arranque predefinida.



FIGURA 11: ECRÃ DE EDIÇÃO DO IDIOMA

Idioma

Defina a sua preferência regional. O idioma predefinido é o inglês. O francês e o espanhol também estão disponíveis.

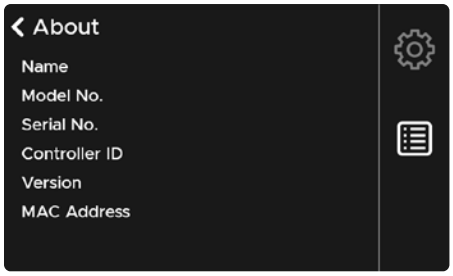


FIGURA 12: SOBRE O ECRÃ

Sobre

Aceda às informações de assistência e suporte sobre a sua unidade para transmitir ao Atendimento ao Cliente. Exibe o número do modelo, o código de inicialização do programa e os critérios exclusivos do hardware.

PT

MENU



FIGURA 13: ECRÃ DO MENU

Menu Prime

Selecionar a opção Hold (Manter) iniciará uma alimentação contínua de pellets, por um período máximo de 30 segundos. Pressione novamente para parar a alimentação do parafuso sem-fim. As seleções temporizadas serão preparadas para esse período de tempo.

MENU DAS SONDAS

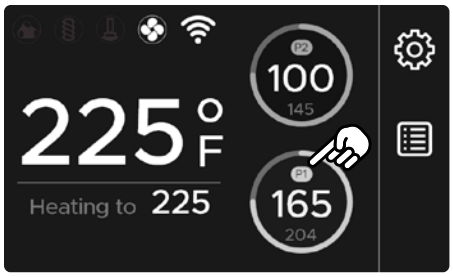


FIGURA 14: ECRÃ INICIAL - MODO PID

Sondas

Exibe a leitura da temperatura da(s) sonda(s) de carne programável(is) conectada(s): o valor maior é a temperatura real, o valor menor é a temperatura alvo. A leitura corresponde à porta de ligação do plug-in selecionada. No subecrã Sondas, escolha uma predefinição de proteína (ícones de animais) ou utilize o botão controlador para definir a temperatura alvo desejada à sua escolha.

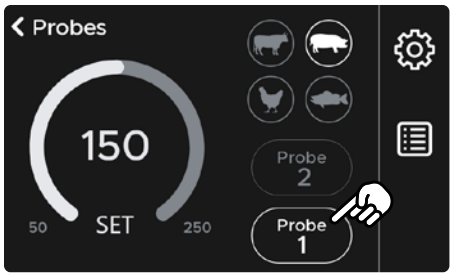


FIGURA 15: ECRÃ DE EDIÇÃO DAS SONDAS

A temperatura predefinida de cada proteína é a temperatura interna mínima segura para garantir a cozedura adequada.

O anel externo indica o progresso da conclusão, desde a temperatura real até à temperatura desejada, de 0 a 100%. Consulte **Utilização das sondas para carne** para obter mais detalhes.

FUNCIONAMENTO

CONFIGURAÇÃO

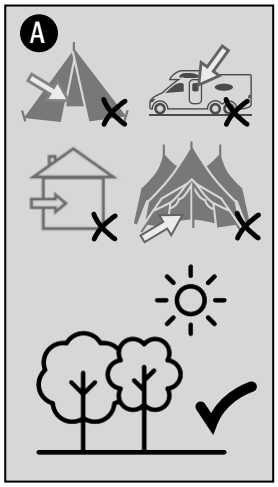
1. Em todos os aparelhos para uso externo, as condições climáticas desempenham um papel importante no desempenho do grelhador e no tempo de cozedura necessário para preparar refeições perfeitas. Este aparelho não deve ser colocado sob um teto ou saliência combustível **(A)**. Mantenha o seu grelhador numa área limpa e livre de materiais combustíveis, gasolina e outros vapores e líquidos inflamáveis.

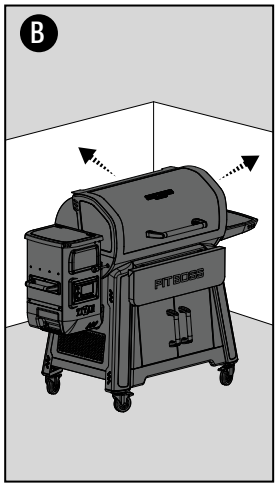
   As unidades Pit Boss® devem manter uma distância mínima de 914 mm (36 polegadas) de construções combustíveis e esta distância deve ser mantida enquanto o grelhador estiver em funcionamento. (B)

2. As peças estão localizadas em toda a caixa de transporte, incluindo debaixo do grelhador. Inspecione o grelhador, as peças e o hardware após removê-los da caixa de transporte protetora. Descarte todos os materiais de embalagem de dentro e de fora do grelhador antes da montagem e, em seguida, verifique e inspecione todas as peças pelo guia de montagem.

   Se alguma peça estiver em falta ou danificada, não tente montar. Contacte o seu revendedor ou o Serviço de Atendimento ao Cliente da Pit Boss® para obter peças.

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





PT

LIGAÇÃO À APLICAÇÃO

A aplicação permite-lhe controlar e monitorizar as temperaturas do grelhador e da sonda para carne a partir do seu dispositivo móvel. Aproveite os benefícios que a conectividade móvel Pit Boss® tem para oferecer! Siga estas instruções sobre como conectar a sua churrasqueira à aplicação Pit Boss® com o seu dispositivo Android™ ou iOS®:

1. Descarregue a aplicação Pit Boss®. Abra a aplicação. Siga as instruções e as indicações para uma configuração tranquila. Os novos utilizadores serão direcionados para criar uma conta e iniciar sessão. Escolha "Permitir sempre" os serviços de localização e Bluetooth para uma melhor experiência com conectividade móvel.
2. Selecione o modelo do seu grelhador. Se estiver dentro do alcance do Bluetooth® ou Wi-Fi (9 m / 30 pés), a aplicação Pit Boss® irá detetar automaticamente a sua unidade. Selecione "Sim" quando lhe for perguntado "Adicionar grelhador?". Ligue a sua unidade a uma fonte de alimentação e ligue-a. Selecione o grelhador correto da lista assim que for emparelhado. Atribua um nome ao grelhador (por exemplo, O meu defumador) e selecione "Continuar".
3. Selecione e ligue-se à sua rede Wi-Fi. A aplicação Pit Boss® necessita de um sinal de 2.4 GHz para fazer a ligação. Isto adicionará o modelo do seu grelhador à lista de unidades emparelhadas.

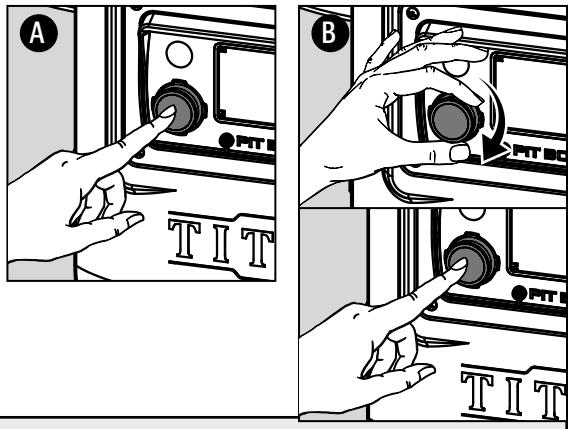
   IMPORTANTE: Quaisquer problemas com a ligação Wi-Fi devem ser resolvidos com o seu fornecedor de serviços de Internet. Na Pit Boss®, a nossa equipa de suporte não pode oferecer assistência ou resolução de problemas relacionados com Wi-Fi.

4. Após a confirmação da ligação móvel, a aplicação poderá solicitar que faça uma atualização do firmware. Selecione "OK". As atualizações de firmware permitem que a programação continue a funcionar de forma eficiente, corrigindo quaisquer erros e atualizando os recursos de segurança.
5. Assim que a atualização do firmware estiver concluída, poderá começar a controlar o seu grelhador diretamente através da aplicação Pit Boss®.

DEFINIÇÃO DA TEMPERATURA

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

1. Pressione o botão do controlador ou toque na temperatura real no ecrã. A temperatura alvo piscará para indicar que está ativa. **(A)**
2. Rode o botão do controlador para alterar o valor da temperatura desejada para a temperatura desejada. Quando a temperatura desejada for atingida, bloqueie-a pressionando o botão do controlador ou tocando na temperatura real. **(B)**



UTILIZAÇÃO DAS SONDAS PARA CARNE

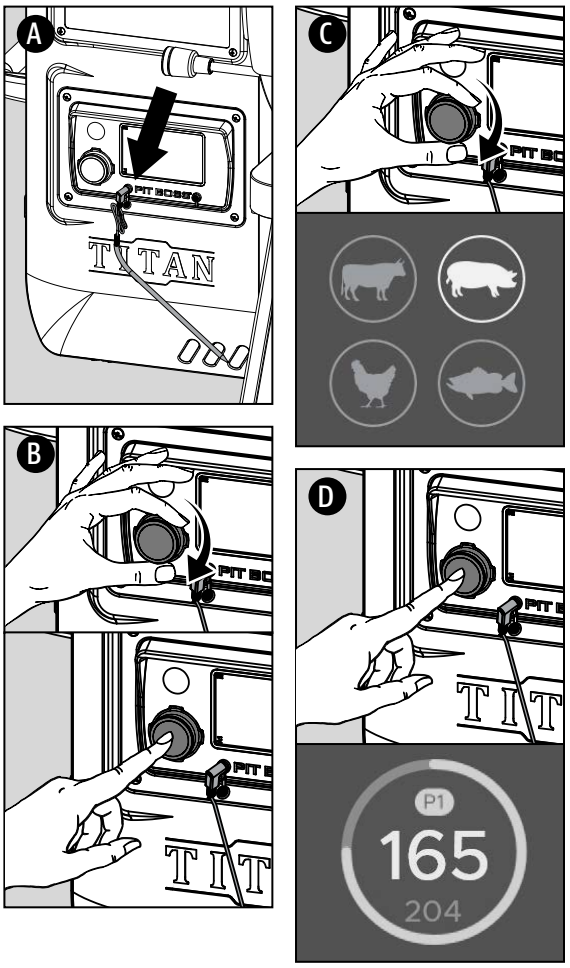
Uma sonda para carne mede a temperatura interna de um corte de carne. Ligue o adaptador da sonda para carne à porta de ligação da sonda para carne e certifique-se de que está totalmente inserido na ficha. Sentirá e ouvirá um clique quando estiver encaixado. Insira a sonda para carne em aço inoxidável na parte mais espessa da carne e a temperatura interna será exibida no ecrã da placa de controlo.

NOTA: Certifique-se de que a sonda para carne e os fios da sonda para carne evitam o contacto direto com fogo ou calor excessivo. Isso pode danificar a sua sonda para carne. Quando não estiver em utilização, desligue e ponha de lado para manter a sonda para carne protegida e limpa.

Siga estes passos para definir a temperatura alvo da sonda para carne:

1. Ligue a extremidade do adaptador de uma sonda para carne a uma porta de ligação no controlador. **(A)**
2. Toque no ecrã ou rode o botão do controlador para selecionar a sonda de carne desejada (P1 ou P2) no ecrã de visualização. Pressione o botão do controlador para fazer a seleção. **(B)**
3. Use o botão controlador ou escolha uma predefinição de proteína (ícones de animais) para definir a temperatura desejada **(C)**. A leitura da temperatura da sonda para carne selecionada piscará em azul enquanto estiver a ser modificada.
4. Quando a temperatura alvo desejada da sonda para carne for atingida/selecionada, bloqueie-a pressionando o botão do controlador. O ecrã de visualização voltará ao ecrã principal para mostrar as leituras da(s) sonda(s) de carne programável(is) ligada(s): o valor maior é a temperatura real, o valor menor é a temperatura alvo. **(D)**

NOTA: As temperaturas predefinidas para as proteínas são definidas de acordo com as normas de cozedura do USDA. Para garantir a cozedura adequada dos alimentos, verifique-os no final do tempo de cozedura. Se os alimentos precisarem de mais tempo para cozinhar, ou precisarem de menos, ajuste o tempo de cozedura de acordo com a necessidade.



P1 e P2 são sondas programáveis para carne. Defina a temperatura alvo desejada da sonda para carne e, assim que a sonda atingir a temperatura alvo, um sinal sonoro será emitido e um ícone de sino aparecerá. Desligue/volte a ligar para limpar o ícone do sino.

PT

PREPARAÇÃO DO PARAFUSO SEM-FIM

Na primeira vez que utilizar o grelhador ou sempre que o funil ficar sem pellets, será necessário preparar o parafuso sem-fim. Se não estiver preparado, o grelhador entrará em tempo limite antes que os pellets sejam acesos e o fogo não será iniciado. Siga estes passos para preparar o parafuso sem-fim:

1. Abra a tampa do funil. Certifique-se de que não há objetos estranhos no funil ou a bloquear o sistema de alimentação do parafuso sem-fim.
2. Localize o recipiente de combustão na parte inferior do grelhador a pellets. Verifique a trava da fivela no recipiente amovível para garantir que esteja bem presa (travada) para uma boa vedação.
3. Ligue o cabo de alimentação a uma fonte de energia.
4. Mantenha pressionado o botão da alimentação durante três segundos para ligar a unidade. Toque no ícone do menu Definições no ecrã Inicial. Selecione Teste de diagnóstico para iniciar o teste.
5. Depois de verificar se todos os componentes elétricos estão a funcionar corretamente, desligue o grelhador.
6. Encha o funil com pellets de madeira dura naturais para churrasco.
7. Mantenha pressionado o botão da alimentação durante três segundos para ligar a unidade. Selecione o modo PID (utilização regular) no ecrã inicial. Toque no ícone do menu Definições no ecrã Inicial. Selecione Prime. Selecione a opção de cinco segundos e repita até ouvir os pellets a cair do parafuso sem-fim para o recipiente de combustão.
8. Agora pode desligar o grelhador. Certifique-se de que o grelhador permanece ligado até que o ciclo de desligamento seja concluído. Quando a ventoinha desligar, o grelhador terá concluído o ciclo de desligamento e será seguro desligá-lo da tomada.
9. O seu grelhador está agora preparado e pronto a usar! Se esta for a primeira vez que utiliza o grelhador, proceda à queima do grelhador.

PT

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 do Modo PID (utilização regular para ligar a unidade.
2. Rode o botão do controlador para qualquer temperatura superior a 176°C / 350°F (com a tampa fechada) por 30 a 40 minutos.
3. Siga as instruções de desligamento para desligar a unidade ou continue a grelhar na temperatura desejada.



TEM ALGUMA PERGUNTA?

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



#12001

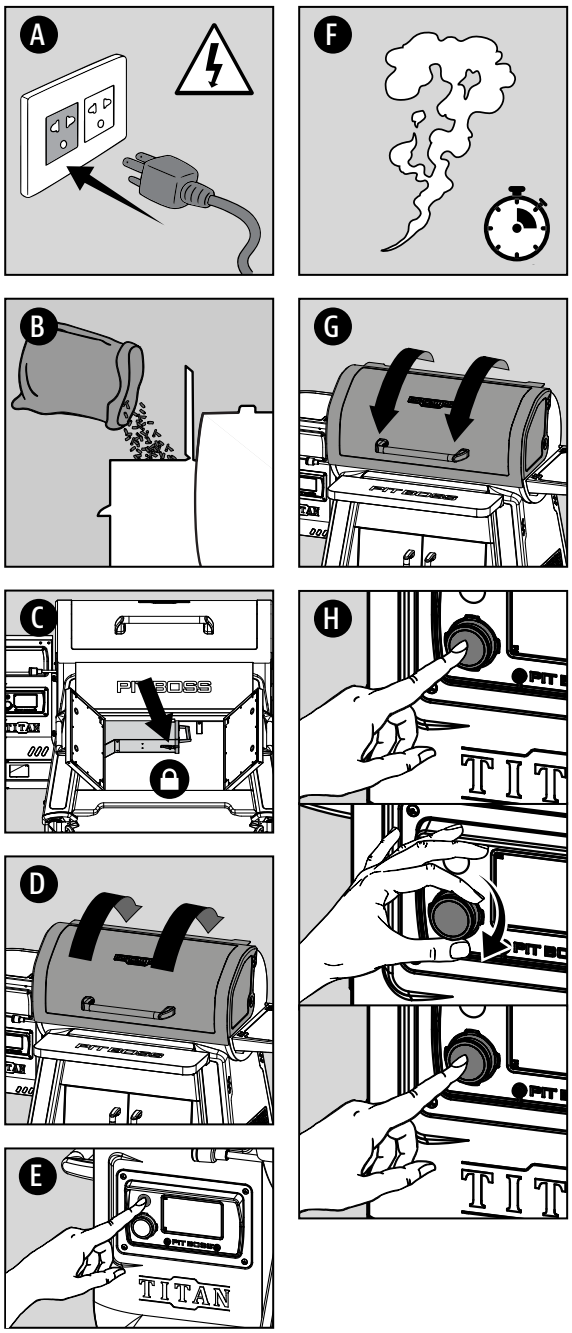
MODO PID (UTILIZAÇÃO REGULAR)

Os estilos de cozinhar com fumo e grelhar podem proporcionar resultados diferentes com base no tempo e na temperatura. Para obter melhores resultados, mantenha um registo do que cozinhou, a que temperatura, por quanto tempo cozinhou e os resultados. Ajuste ao seu gosto para a próxima vez. À medida que se familiarizar com o seu grelhador, é aconselhável colocar um termómetro externo perto da sua área de cozinha. A prática leva à perfeição.

As leituras de temperatura na placa de controlo podem não corresponder exatamente ao termómetro. A temperatura de cozedura é afetada pelos seguintes fatores: temperatura ambiente exterior, intensidade e direção do vento, qualidade do combustível em pellets utilizado, abertura da tampa e quantidade de alimentos a cozinhar.

Siga estes passos para a utilização regular do seu grelhador:

1. Confirme se o parafuso sem-fim está preparado. Se não, prepare o parafuso sem-fim.
2. Ligue o cabo de alimentação a uma fonte de alimentação com ligação à terra. **(A)**
3. Abra a tampa do funil para verificar o nível de pellets. Volte a encher com pellets de madeira dura natural para churrasco, se necessário. **(B)**
4. Verifique o fecho da fivela no recipiente de combustão amovível. Certifique-se de que está bem preso (travado) para garantir uma boa vedação. **(C)**
5. Abra a tampa do grelhador. **(D)**
6. Mantenha pressionado o botão de alimentação durante três segundos para ligar a unidade **(E)**. Selecione o modo PID (utilização regular) no ecrã inicial. Isso iniciará o ciclo de arranque:
   - A placa de controlo irá gerir o sistema de alimentação do parafuso sem-fim e a ventoinha irá fornecer ar ao recipiente de combustão.
   - **A tampa deve permanecer aberta durante o ciclo de arranque.**
   - O grelhador começará a produzir fumo enquanto o ciclo de arranque estiver a decorrer. **(F)**. Para confirmar que o ciclo de arranque começou corretamente, ouça um rugido forte e observe se há produção de calor.
7. Quando o fumo branco e denso se dissipar, o ciclo de arranque estará concluído. Feche a tampa do grelhador. **(G)**
8. Pressione o botão do controlador. Rode o botão do controlador para alterar o valor da temperatura alvo para a temperatura desejada. Quando a temperatura alvo desejada for atingida, bloqueie-a pressionando novamente o botão do controlador e comece a grelhar! **(H)**



DICA: Use a função 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 mais rápido.

PT

MODO DE DEFUMAÇÃO

Quando o grelhador está no modo PID, a taxa de alimentação dos pellets é cuidadosamente ajustada pela placa de controlo, minimizando as flutuações de temperatura. Ao colocar o grelhador no Modo de defumação, o utilizador pode conferir mais sabor a fumo aos alimentos; no entanto, haverá alguma flutuação de temperatura, uma vez que é necessária mais fumo. Os utilizadores podem selecionar o Modo de defumação no início ou durante a cozedura.

Começar a cozinhar no Modo de defumação:

1. Siga as instruções do Modo PID (utilização regular) para ligar a unidade. Deixe o grelhador fazer o ciclo de arranque. A temperatura inicial predefinida é de 107°C / 225°F, e essa temperatura irá estabelecer um fogo forte no recipiente de combustão. Quando o fumo branco e denso se dissipar, o ciclo de arranque estará concluído.
2. Em seguida, selecione **Definições > Configuração P > Modo de defumação** . Isso ativará um modo temporizador para criar mais fumo (com menos/mínimo calor).
    - Se desejar infundir fumo a uma temperatura mais baixa, reduza a temperatura alvo para 65°C / 150°F, ativando os valores da configuração P. Os valores da configuração P só são ajustáveis quando a temperatura alvo é definida para 65°C / 150°F.
3. Continue a cozinhar no Modo de defumação, se preferir. Se estiver satisfeito com a infusão extra de fumo ou quiser voltar ao modo anterior, selecione **Definições > Configuração P > Modo PID** .

PT

Uma vez que as condições ambientais podem afetar a temperatura interna do grelhador, pode haver picos e quedas mais acentuados nas leituras de temperatura, mas aprender a usar o valor da Configuração P com base na sua localização geográfica é extremamente vantajoso. Ajuste o valor da Configuração P com base na temperatura ambiente (externa). O valor predefinido é P4.

- Se o clima ambiente for mais quente, aumente a configuração P para aumentar o tempo de pausa entre cada alimentação de pellets ao recipiente de combustão. Uma configuração mais alta é usada em ambientes mais quentes ou quentes que desejam 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.
- Se o clima ambiente for mais frio, diminua a configuração P para aumentar a frequência de alimentação de pellets para o recipiente de combustão. Uma configuração mais baixa é usada para compensar temperaturas mais frias, nas quais a temperatura ambiente externa reduz ou enfraquece a intensidade do calor produzido dentro da churrasqueira.

  DICA: Reduzir a configuração P também pode minimizar as oscilações de temperatura em condições climáticas externas variáveis.

TAXA DE CICLO DO PARAFUSO SEM-FIM (EM SEGUNDOS)

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

Mudar para o Modo de defumação durante a cozedura:

1. Selecione **Definições > Configuração P > Modo de defumação** . Isto ativará um modo temporizador para criar mais fumo.
    - Mesmo que tenha mudado para o Modo de defumação, a temperatura alvo do seu grelhador permanece a mesma.
2. Continue a cozinhar no Modo de defumação, se preferir. Se estiver satisfeito com a infusão extra de fumo ou quiser voltar ao modo anterior, selecione **Definições > Configuração P > Modo PID** .

MODO DE IGNIÇÃO MANUAL

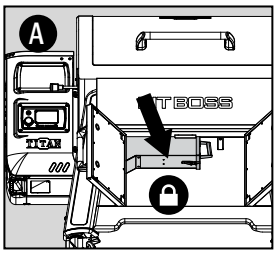
Se, por qualquer motivo, o seu acendedor elétrico falhar, ligue o grelhador usando o método de ignição manual.

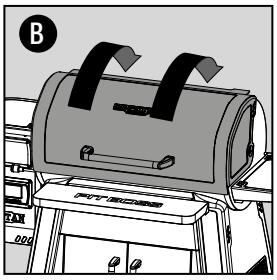
Siga estes passos para usar o grelhador com segurança sem um acendedor funcional:

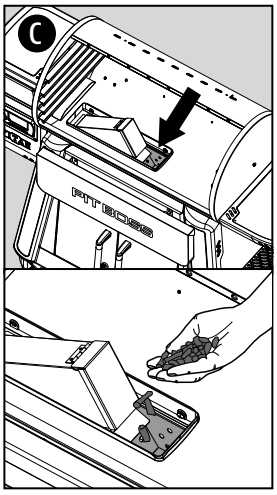
1. Confirme se o parafuso sem-fim está preparado. Se não, prepare o parafuso sem-fim.
2. Abra a tampa do funil. Encha o funil com pellets de madeira dura para churrasco, secos e totalmente naturais.
3. Verifique o fecho da fivela no recipiente de combustão amovível. Certifique-se de que está bem preso (travado) para garantir uma boa vedação. **(A)**
4. Abra a tampa do grelhador **(B)**. Remova os componentes de cozedura para expor o recipiente de combustão. Verifique o recipiente de combustão para garantir que não há obstruções. Coloque uma mão cheia generosa de pellets no recipiente de combustão. **(C)**. Espalhe um acendedor de fogo em gel ou outro acendedor adequado para pellets sobre os pellets. Uma pequena quantidade de combustível sólido para acender o fogo, como serradura e cera ou aparas de madeira, também é adequada. Adicione outra pequena quantidade de pellets no recipiente de combustão.

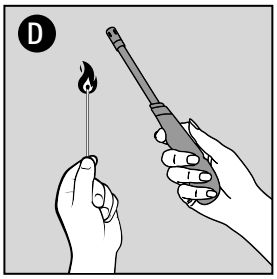
   AVISO: Não utilize álcool, gasolina, fluido para isqueiros ou querosene para acender ou reavivar o fogo no seu grelhador.
5. Acenda o conteúdo do recipiente de combustão usando um fósforo longo ou um isqueiro de bico longo **(D)**. Deixe a ignição funcionar por 3 a 5 minutos.

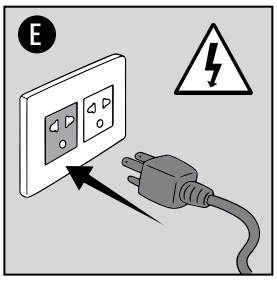
   AVISO: Não tente adicionar mais acendedor de fogo ao recipiente de combustão. Isso pode causar ferimentos.
6. Volte a colocar rápida e cuidadosamente os componentes de cozedura no interior da estrutura do grelhador.
7. Ligue o cabo de alimentação a uma fonte de alimentação com ligação à terra **(E)**.
8. Mantenha pressionado o botão da alimentação durante três segundos para ligar a unidade. Selecione o modo de ignição manual no ecrã inicial. **(F)**. Isso iniciará o ciclo de arranque:
   - O painel de controlo irá gerir o sistema de alimentação do parafuso sem-fim e a ventoinha irá fornecer ar ao recipiente de combustão.
   - **A tampa deve permanecer aberta durante o ciclo de arranque.**
   - O grelhador começará a produzir fumo enquanto o ciclo de arranque estiver a decorrer. **(G)**. Para confirmar que o ciclo de arranque começou corretamente, ouça um rugido forte e observe se há produção de calor.
9. Quando o fumo branco e denso se dissipar, o ciclo de arranque estará concluído. Feche a tampa do grelhador. **(H)**
10. Pressione o botão do controlador. Rode o botão do controlador para alterar o valor da temperatura alvo para a temperatura desejada. Quando a temperatura alvo desejada for atingida, bloqueie-a pressionando novamente o botão do controlador e comece a grelhar! **(I)**

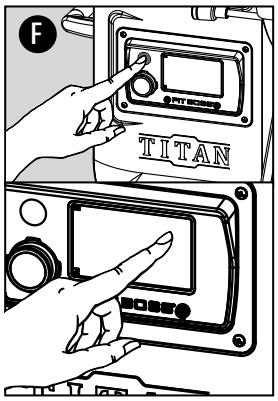


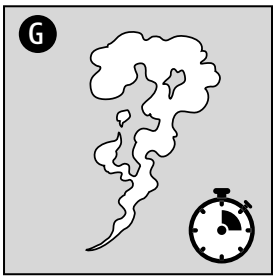


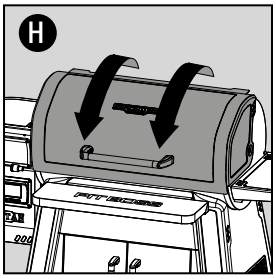


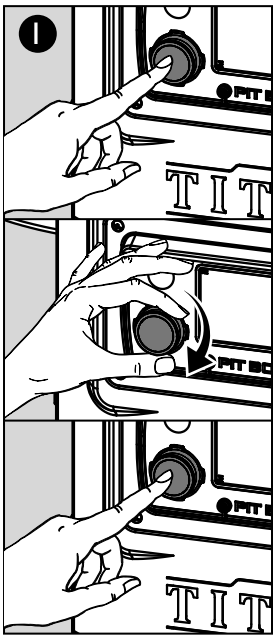












PT

COZINHAR E DEFUMAR A QUENTE

Os estilos de cozinhar com fumo e grelhar podem proporcionar resultados diferentes com base no tempo e na temperatura. A arte da defumação a quente refere-se a tempos de cozedura mais longos, mas resulta num sabor mais natural a madeira dura (e num anel de fumo cobiçado) nas suas carnes. Temperaturas de cozedura mais elevadas resultam num tempo de cozedura mais curto, retendo menos sabor a fumo.

Para obter melhores resultados, deixe a carne descansar após a cozedura. Isso permite que os sucos naturais voltem para a fibra da carne, tornando o corte muito mais suculento e saboroso. Os tempos de repouso podem variar entre 3 e 60 minutos, dependendo do tamanho da proteína.

TIPO DE CARNE	TEMP. DE COZEDURA	TEMPO ESTIMADO	TEMP. ALVO
AVES			
Peru (inteiro)	110°C / 225°F	30-35 MIN/LB	74°C / 165°F
Frango (inteiro)	190°C / 375°F	3-4 H	74°C / 165°F
Coxinhas, peitos	190°C / 375°F	1-2 H	74°C / 165°F
Aves de caça pequenas	190°C / 375°F	1-2 H	74°C / 165°F
Pato	135°C / 275°F	2-3 H	74°C / 165°F
CARNE DE PORCO			
Presunto (inteiro)	120°C / 250°F	15-20 MIN/LB	71°C / 160°F
Assado	190°C / 375°F	3-4 H	74°C / 165°F
Costelinhas	120°C / 250°F	4 H	88°C / 190°F
Costelas de porco	95°C / 200°F	3-4 H	88°C / 190°F
Lombo	110°C / 225°F	1,5 H	82°C / 180°F
Perna (ombro)	110°C / 225°F	1,5 H / LB	90-98°C / 195-210°F
CARNE DE BOVINO			
Bife	120°C / 250°F	8-10 MIN	60°C / 140°F
Lombo	110°C / 225°F	2-3 H	60°C / 140°F
Assado	110°C / 225°F	3-4 H	63°C / 145°F
Costelinhas	110°C / 225°F	3-4 H	79°C / 175°F
Costela	120°C / 250°F	15-20 MIN/LB	57°C / 135°F
Peito	110°C / 225°F	1 H / LB	90-98°C / 195-210°F
CAÇA			
Lombo	110°C / 225°F	1-2 H / LB	74°C / 165°F
Assado	120°C / 250°F	1-2 H / LB	74°C / 165°F
FRUTOS DO MAR			
Filetes	110°C / 225°F	30-45 MIN	63°C / 145°F
Salmão (inteiro)	95°C / 200°F	2-3 H	63°C / 145°F
Lagosta	95°C / 200°F	2-3 H	63°C / 145°F



Capture esta tabela para referência. Pode agradecer-nos mais tarde!

PT

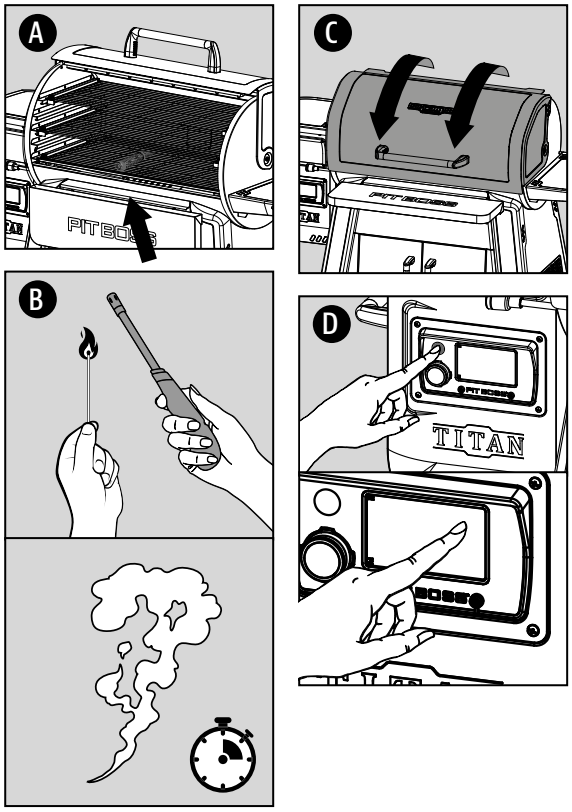
MODO DA VENTOINHA

Realce o sabor apetitoso do fumo da madeira em qualquer vegetal, carne ou queijo através da defumação a frio. Use um tubo defumador Pit Boss® ou um gerador de fumo A-Maze-N para defumar sem expor os alimentos ao calor do grelhador. Os tempos típicos de defumação a frio variam entre 2 e 12 horas; no entanto, alguns tempos de defumação a frio podem ser mais longos. Alimentos como queijo, especiarias e vegetais normalmente requerem menos tempo de defumação. Carnes, como bacon e presunto, serão defumadas por um período mais longo.

Siga estes passos para usar o Modo da ventoinha para defumar a frio:

1. Encha um tubo defumador Pit Boss® com pellets de madeira dura, de acordo com as instruções do produto.
2. Abra a tampa do grelhador. Coloque o tubo defumador Pit Boss® diretamente sobre as grelhas de cozedura. **(A)**. Certifique-se de que está nivelado para que queime de forma consistente.
3. Acenda os pellets pela extremidade aberta **(B)**. Assim que uma pequena chama aparecer, deixe-a queimar por 10 minutos. Sopre suavemente sobre as brasas para garantir que os pellets estão a queimar bem.
4. Após 10 minutos e quando os pellets estiverem a arder bem, apague a chama e coloque os alimentos o grelhador. Feche a tampa do grelhador **(C)**.
5. Prima o botão de alimentação para ligar a unidade. Selecione o Modo da ventoinha no ecrã inicial. **(D)**. Isto ligará a ventoinha para um fluxo de ar contínuo.

IMPORTANTE: Um tubo defumador Pit Boss® ou um labirinto de defumação A-Maze-N, é um gerador de fumo, concebido para produzir apenas fumo. Não produzem calor suficiente para cozinhar alimentos. A maioria dos alimentos ainda precisará de uma fonte de calor para serem cozinhados.



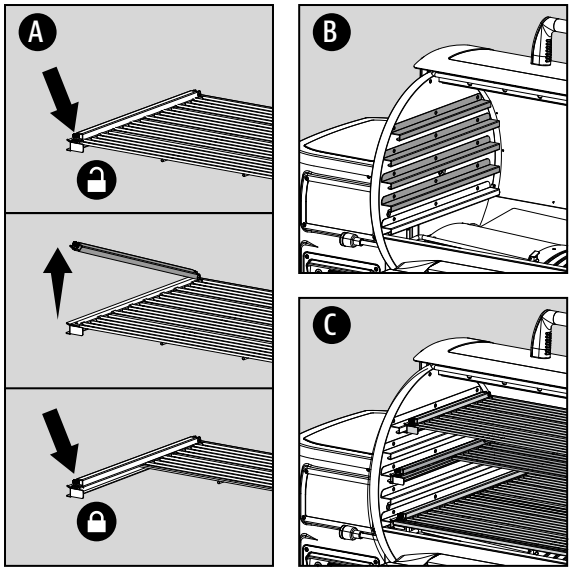
PT

SISTEMA DE GRELHA FLEXÍVEL

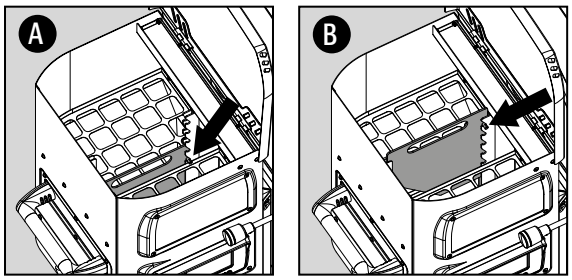
Desde prateleiras ajustáveis a secções amovíveis, o sistema de grelha flexível pode ser personalizado de acordo com todas as suas necessidades. Com grelhas independentes e amovíveis em cada nível, altere a disposição do seu grelhador, ganhe mais espaço para cozinhar e faça tudo isso em poucos minutos. Converta facilmente o seu grelhador para se adequar a diferentes tipos de alimentos, proporcionando-lhe flexibilidade na cozinha para as necessidades do dia-a-dia, bem como para ocasiões especiais.

- As duas grelhas grandes incluem quatro estruturas independentes, enquanto a grelha superior inclui três estruturas independentes, oferecendo ampla flexibilidade no plano horizontal. As barras da grelha cuidadosamente concebidas podem ser levantadas, soltando o parafuso de fixação da barra da grelha. Remova uma ou mais armações da grelha, abaixe a barra da grelha e aperte o parafuso novamente na posição travada. **(A)**. Cada nível também pode ser puxado até a metade, caso os itens fiquem fora do alcance.
- No plano vertical, escolha qualquer um dos suportes da grelha para obter a flexibilidade ideal em termos de altura. **(B)**. A altura entre os níveis dos suportes é perfeita para acomodar tabuleiros ou alimentos mais baixos.

DICA: Se estiver a cozinhar alimentos altos, como um peru ou um frango assado com lata de cerveja, remova duas armações da grelha central para liberar algum espaço vertical, e ainda sobrará espaço nesse nível para outros alimentos. **(C)**



MISTURA DE MADEIRAS DURAS



Quer prefira uma defumação forte ou subtil, ou um sabor doce ou salgado, misturar pellets de madeira dura irá conferir novos perfis de sabor aos seus alimentos. Misturar diferentes proporções de pellets pode introduzir diferentes sabores de defumação, elevando o seu churrasco a um novo patamar.

Para começar a experimentar a mistura de madeiras duras, siga estes passos:

1. Comece com um funil vazio. Insira o separador do funil na configuração mais baixa do entalhe. **(A)**

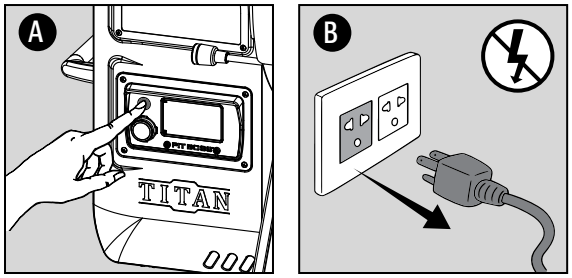
   NOTA: O entalhe mais baixo terá a distribuição mais uniforme de pellets de cada compartimento. Os entalhes mais altos adicionarão uma mistura de pellets menos equilibrada na proporção (B).

2. Adicione o sabor dominante dos pellets ao compartimento traseiro do funil. Adicione um sabor secundário de pellets ao compartimento frontal (janela de visualização) do funil.
3. Continue a preparar o seu funil e comece a usar regularmente o seu grelhador.

NOTA: Para obter melhores resultados, mantenha um registo do que cozinhou, do tipo de pellets utilizados, da altura do entalhe do separador do funil e dos resultados. Ajuste ao seu gosto para a próxima vez e continue a experimentar diferentes misturas de madeiras duras.

PT

DESLIGAMENTO



Siga estes passos para desligar o seu grelhador com segurança:

1. Mantenha pressionado o botão da alimentação durante três segundos para desligar a unidade. **(A)**
   - O grelhador iniciará o seu ciclo de desligamento 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 desligamento esteja concluído.
2. Quando o ciclo de desligamento estiver concluído (a ventoinha desliga), desligue o cabo de alimentação. **(B)**

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

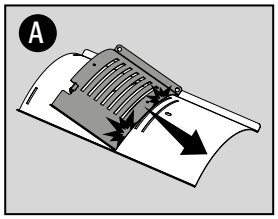
CUIDADOS E MANUTENÇÃO

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

Interior do grelhador

- Use uma escova de limpeza para grelhadores para remover quaisquer restos de comida ou acumulação das grelhas de cozedura. A melhor prática é fazer isso enquanto elas ainda estiverem quentes do cozinhado anterior.
- Os incêndios causados por gordura são provocados pelo excesso de detritos acumulados nos componentes de cozedura do grelhador. Use a placa deslizante do Flame Broiler para raspar a placa principal e vice-versa. **(A)**. Remova os detritos do interior do barril com um aspirador de líquidos e sólidos. Para uma limpeza extra profunda, use o Pit Boss® Cleaner & Degreaser para o interior e o exterior do grelhador.

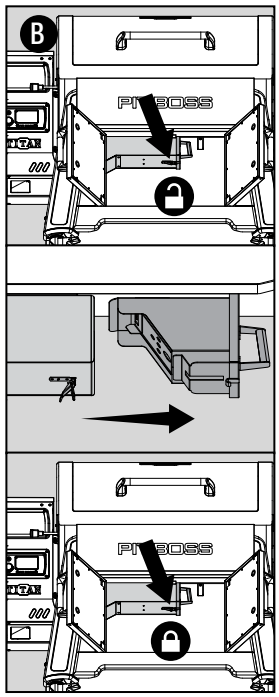
  IMPORTANTE: Devido ao calor elevado, não cubra os componentes do grelhador com folha de alumínio.

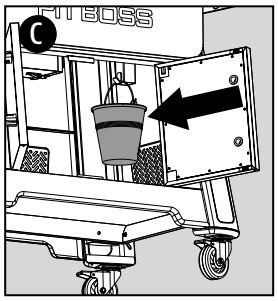


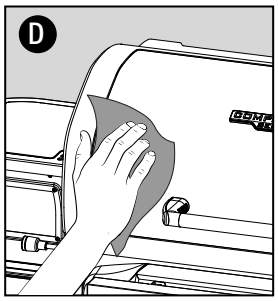
Exterior do grelhador

- Por baixo do grelhador encontra-se um recipiente de combustão amovível para as cinzas, que permite removê-lo facilmente para limpeza. Para remover, solte a trava da fivela do gancho. Segurando a pega, deslize o recipiente de combustão amovível para longe da fivela e, em seguida, puxe para baixo para removê-lo. Depois de esvaziado, volte a colocar o recipiente de combustão na sua posição, levantando-o de volta para o canal sob o barril do grelhador e, em seguida, deslizando-o em direção à fivela. Prenda o gancho com a fivela para garantir uma vedação adequada. **(B)**

  AVISO: Esta funcionalidade só pode ser utilizada quando o grelhador estiver frio.
- Verifique frequentemente o balde de gordura e limpe-o conforme necessário. Tenha em mente o tipo de cozinhados que faz. **(C)**
- Limpe o grelhador após cada utilização. **(D)**. Use água morna com sabão para remover a gordura. Não utilize produtos de limpeza para fornos, produtos de limpeza abrasivos ou esfregões abrasivos nas superfícies exteriores do grelhador. Todas as superfícies pintadas não estão cobertas pela garantia, mas fazem parte da manutenção e conservação geral. Para riscos na pintura, desgaste ou descamação do acabamento, todas as superfícies pintadas podem ser retocadas com tinta para churrasqueiras resistente a altas temperaturas.
- Uma capa para grelhador é a melhor proteção contra intempéries e poluentes externos. Quando não estiver a ser utilizada ou para armazenamento a longo prazo, mantenha a unidade coberta numa garagem ou num barracão.

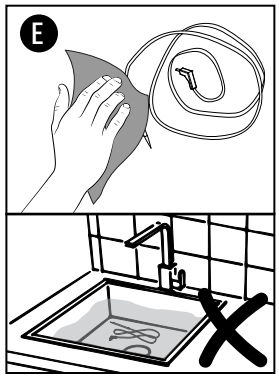


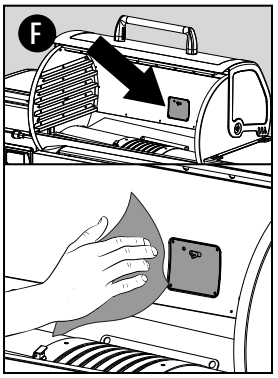




Sondas

- Limpe a sonda para carne após cada utilização. Uma sonda para carne que não esteja a ser utilizada deve ser enrolada numa bobina grande e solta. Dobras ou torções nos fios da sonda podem causar danos. Não coloque na máquina de lavar louça nem mergulhe em água. Os danos causados pela água nos fios internos podem provocar um curto-circuito na sonda para carne, causando leituras falsas. **(E)**
- Remova as grelhas de cozedura. Verifique e limpe qualquer gordura ou detritos da sonda do grelhador (sensor), localizada dentro da estrutura principal do grelhador, no centro da parede traseira. **(F)**
- Se uma sonda estiver danificada, deve ser substituída.

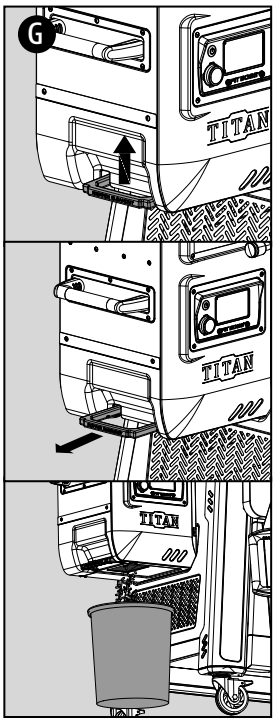


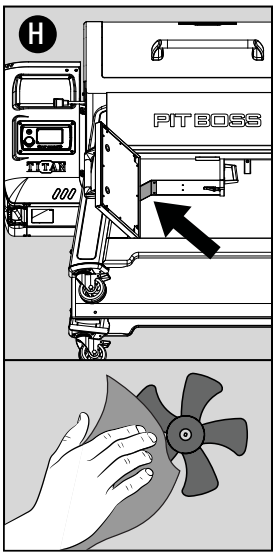


PT

Conjunto do funil

- O funil inclui uma função de limpeza para facilitar a limpeza e a possibilidade de trocar os sabores do combustível de pellets de madeira. Para esvaziar, localize a alavanca de limpeza do funil na lateral do funil. Coloque um balde limpo e vazio por baixo do funil, pois os pellets sairão pela parte inferior. Puxe a alavanca de limpeza do funil para desbloquear a placa de acesso, permitindo que os pellets sejam esvaziados pela parte inferior. Depois de esvaziá-lo, levante a alavanca de limpeza do funil e empurre para dentro para travar a placa de acesso na posição fechada. **(G)**
- Recomenda-se remover todos os pellets do funil e do sistema do parafuso sem-fim se o grelhador não for utilizado por um longo período de tempo. Isto pode ser feito esvaziando o funil e 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 compartimento de limpeza de cinzas, dentro do compartimento do carrinho do grelhador. Depois de remover o painel de acesso à ventoinha, limpe cuidadosamente qualquer acumulação de gordura diretamente nas pás da ventoinha. Use água morna com sabão para remover a fuligem e a gordura. Isto garante que o fluxo de ar seja limpo e suficiente para o sistema de combustão. **(H)**





PT

FICHA DE CUIDADOS COM O GRELHADOR

ITEM	FREQUÊNCIA DE LIMPEZA	MÉTODO DE LIMPEZA
Entrada de ar	Todos os meses	Pó, 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
Parte inferior do grelhador principal	A cada 5-6 sessões de churrasco	Retire com uma pá, aspire o excesso de detritos com um aspirador de líquidos e sólidos
Recipiente de combustão	A cada 2-3 sessões de churrasco	Retire com uma pá, aspire o excesso de detritos com um aspirador de líquidos e sólidos
Grelhas de cozedura	Após cada sessão de churrasco	Queime o excesso, escova de arame de latão
Flame Broiler™	A cada 5-6 sessões de churrasco	Raspe a placa principal com o deslizador, não lave
Balde de gordura	Após cada sessão de churrasco	Pano e água com sabão
Sonda do grelhador (sensor)	A cada 2-3 sessões de churrasco	Pano e água com sabão
Componentes elétricos do funil	Uma vez por ano	Limpe o interior, limpe as pás da ventoinha com água e sabão
Prateleiras	Após cada sessão de churrasco	Pano e água com sabão

Capture esta tabela para referência.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

A limpeza e manutenção adequadas, bem como a utilização de combustível limpo, seco e de qualidade, irão prevenir problemas operacionais comuns. Quando o seu grelhador Pit Boss® estiver a funcionar mal ou com menos frequência, as seguintes dicas de resolução de problemas podem ser úteis.

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

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
Nenhuma luz de energia acesa na placa de controlo	Não está ligado à fonte de alimentação	Certifique-se de que a unidade está ligada a uma fonte de alimentação que funcione. Certifique-se de que a corrente mínima é de 10 amperes. Certifique-se de que todas as ligações dos fios estão bem fixas e secas.
	Fusível queimado na placa de controlo	Remova os quatro parafusos que fixam a placa de controlo no lugar. Puxe cuidadosamente a placa de controlo para a frente para inspecionar a parte de trás. Verifique se o fusível tem um fio partido ou se o fio ficou preto. Em caso afirmativo, o fusível precisa de ser substituído manualmente.
	Placa de controlo avariada	A placa de controlo precisa de ser substituída. Entre em contacto com o Atendimento ao Cliente para obter uma peça de substituição.
O fogo no recipiente de combustão não acende	A temperatura de arranque está definida demasiado baixa	Verifique a temperatura de arranque. Se estiver muito baixa, o acendedor terá dificuldade em acender os pellets. Recomendamos definir uma temperatura não inferior a 225°F (107°C), pois o parafuso sem-fim alimentará pellets suficientes para acender o fogo no recipiente de combustão.
	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.
	Acendedor não instalado corretamente	Remova os componentes de cozedura do barril principal. Confirme visualmente se o acendedor está nivelado com o respetivo tubo de ignição. Se não estiver a funcionar corretamente, ligue para o Atendimento ao Cliente para obter assistência ou uma peça de substituição.
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.
	Recipiente de combustão removível não instalado corretamente	Verifique por baixo do barril do grelhador para confirmar se o recipiente de combustão amovível está bem vedado. Siga as instruções de cuidados e manutenção para evitar a acumulação de cinzas, fixar corretamente a fivela e instalar corretamente. Contacte o Atendimento ao Cliente para obter uma peça de substituição se estiver danificada.
	Falta de combustível, má qualidade do combustível, obstrução no sistema de alimentação	Verifique o funil para confirmar se o nível de combustível é suficiente e reabasteça se estiver baixo. Se a qualidade dos pellets de madeira dura for má ou se o comprimento dos pellets for demasiado grande, isso pode causar uma obstrução no sistema de alimentação. Remova os pellets e siga as instruções de cuidados e manutenção.
	Sonda do grelhador (sensor)	Verifique o estado da sonda do grelhador (sensor). Siga as instruções de cuidados e manutenção se estiver suja. Contacte o Atendimento ao Cliente para obter uma peça de substituição se estiver danificada.
A temperatura do grelhador em temperatura baixa ainda está muito alta	A configuração P está demasiado baixa	Ajuste a configuração P a partir das Definições. Aumente a configuração P para aumentar o tempo de pausa entre cada alimentação de pellets ao recipiente de combustão. Isto acontece frequentemente em ambientes mais quentes ou quentes, onde se deseja defumar a quente, mas a temperatura ambiente externa amplificaria a temperatura de cozedura no interior do grelhador. Certifique-se de que aumenta a configuração P lentamente, pois aumentá-la demais ou muito rapidamente pode fazer com que o fogo se apague completamente.
A temperatura real não se ajusta	Sujidade na sonda do grelhador	Verifique o estado da sonda do grelhador. Siga as instruções de Cuidados e manutenção se estiver suja.

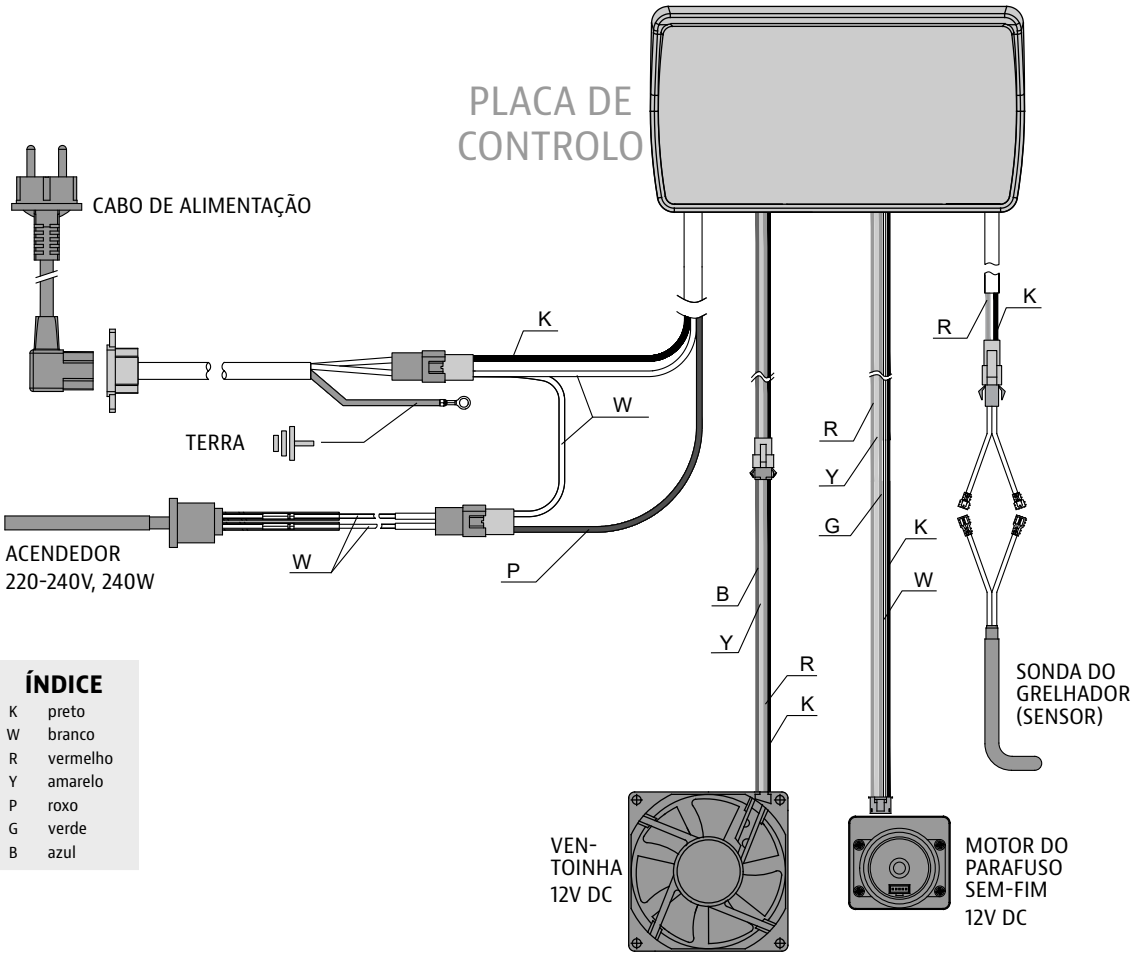
PT

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
O grelhador produz fumo em excesso ou descolorido, os alimentos ficam descoloridos devido ao fumo	Acumulação de gordura	Siga as instruções de Cuidados e manutenção.
	Qualidade dos pellets de madeira dura	Remova os pellets de madeira dura húmidos do funil. Siga as instruções de Cuidados e manutenção para limpar. Substitua por pellets de madeira dura secos.
	O recipiente de combustão está obstruído	Desobstrua o recipiente de combustão para pellets de madeira dura. Siga o procedimento de preparação do parafuso sem-fim.
	Entrada de ar insuficiente para a ventoinha	Verifique a ventoinha. Certifique-se de que está limpa, a funcionar corretamente e que a entrada de ar não está bloqueada. Siga as instruções de Cuidados e manutenção se estiver suja.
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.
AVARIA ErH	A unidade sobreaqueceu, possivelmente devido a um incêndio causado por gordura ou excesso de combustível.	Mantenha premido o botão de alimentação durante três segundos para desligar a unidade e deixe o grelhador arrefecer. Siga as instruções de Cuidados e manutenção. Após a manutenção, remova os pellets e confirme o posicionamento de todas as peças componentes. Depois de arrefecer, prima o botão de alimentação para ligar a unidade e selecione a temperatura desejada. Se o código de erro continuar a ser apresentado, contacte o Atendimento ao Cliente.
AVARIA ErP	O fio da sonda do grelhador não está a fazer a ligação.	Remova o painel de acesso e verifique se há algum dano nos fios da sonda do grelhador. Desligue e volte a ligar os conectores da sonda do grelhador à placa de controlo.
	A sonda do grelhador está avariada	A sonda do grelhador precisa de ser substituída. Entre em contacto com o Atendimento ao Cliente para solicitar uma substituição.
AVARIA ErL	O grelhador não consegue iniciar o ciclo de arranque.	Verifique o posicionamento correto dos componentes de cozedura. Verifique se há combustível suficiente no funil ou se há alguma obstrução no sistema de alimentação. Remova os pellets e siga as instruções de Cuidados e manutenção. Verifique a sonda do grelhador (sensor) para confirmar se a temperatura real está correta e precisa. Siga as instruções de Cuidados e manutenção se estiver suja. Verifique o posicionamento do acendedor e se está a aquecer corretamente. Em condições de frio extremo, o grelhador pode precisar de uma segunda inicialização. Desligue o grelhador, aguarde e ligue-o novamente. Verifique a ventoinha. Certifique-se de que está a funcionar corretamente. Siga as instruções de Cuidados e manutenção se estiver suja.
Avaria do parafuso sem-fim	O motor do parafuso sem-fim está encravado, não está a estabelecer ligação	Remova os componentes de cozedura do barril principal. Ligue a unidade e inspecione o sistema de alimentação do parafuso sem-fim. Confirme visualmente se o parafuso sem-fim está a deixar cair pellets no recipiente de combustão. Desligue e volte a ligar o conector do motor do parafuso sem-fim à placa de controlo. Se não estiver a funcionar corretamente, ligue para o Atendimento ao Cliente para obter assistência ou uma peça de substituição.
Avaria do acendedor	O acendedor não está a funcionar corretamente, não está a estabelecer ligação	Remova os componentes de cozedura do barril principal. Ligue a unidade e inspecione o acendedor. Confirme visualmente se o acendedor está a funcionar, colocando a mão acima do recipiente de combustão e sentindo o calor. Confirme visualmente se o acendedor está alinhado com o orifício no recipiente de combustão e aberto para acender os pellets. Desligue e volte a ligar o conector do acendedor à placa de controlo. Se não estiver a funcionar corretamente, ligue para o Atendimento ao Cliente para obter assistência ou uma peça de substituição.
	Falha do acendedor	O acendedor precisa de ser substituído. Entre em contacto com o Atendimento ao Cliente para obter peças de substituição.
Falha da ventoinha	A ventoinha não está a funcionar corretamente, não está a estabelecer ligação	Verifique a ventoinha. Certifique-se de que está a funcionar corretamente e que a entrada de ar não está bloqueada. Remova o painel de acesso (consulte o Diagrama de fiação elétrica para ver o esquema) e verifique se há algum dano nos fios da ventoinha. Desligue e volte a ligar o conector da ventoinha à placa de controlo. Siga as instruções de Cuidados e manutenção se as pás da ventoinha estiverem sujas.
Avaria dos pellets	Falta de combustível, má qualidade do combustível, o grelhador não permanece aceso	Verifique o funil para confirmar se o nível de combustível é suficiente e reabasteça se estiver baixo. Se a qualidade dos pellets de madeira dura for má ou o comprimento dos pellets for demasiado longo, isso pode causar uma obstrução no sistema de alimentação. Remova os pellets e siga as instruções de Cuidados e manutenção.

PT

DIAGRAMA DE FIAÇÃO	
ALIMENTAÇÃO	AC 220-240V, 50Hz
POTÊNCIA NOMINAL	260W
CLASSIFICAÇÃO DO CONSUMO DE COMBUSTÍVEL	1,12 KG/H / 2.48 LB/H

NOTA: Os componentes elétricos, aprovados pelos serviços de certificação e testes de segurança do produto, cumprem uma tolerância de teste de ± 5-10 %.



ÍNDICE

K	preto
W	branco
R	vermelho
Y	amarelo
P	roxo
G	verde
B	azul

PRECISA DE AJUDA?

Fale no Live Chat com o Atendimento ao Cliente para questões técnicas e relacionadas com serviços.

#12001

PT

OBTER AS FERRAMENTAS DO OFÍCIO

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

PEÇAS DE SUBSTITUIÇÃO

Contacte o seu revendedor local ou visite-nos online para obter um catálogo completo de peças.

GARANTIA

TERMOS E CONDIÇÕES

Os Grelhadores Pit Boss® ("Pit Boss®"), fabricados pela Outdoor Brands, LLC., têm garantia de 5 anos contra defeitos e fabrico em todas as peças e garantia de 5 anos para os componentes elétricos deste produto. A Outdoor Brands, LLC. garante que todas as peças estão isentas de defeitos de material e de fabrico, sob condições normais de utilização, durante o período de utilização e propriedade pelo comprador original.

Não há nenhuma outra garantia adicional aplicável a este produto.
Esta garantia não se aplica:

- se não for possível fornecer o comprovativo de compra ou após o prazo de validade da garantia.
- a danos ou defeitos decorrentes do desgaste normal, tais como riscos, amolgadelas, mossas, lascas ou pequenas fissuras estéticas. Estas alterações estéticas do produto não afetam o seu desempenho.
- se o seu produto não tiver sido instalado, operado, limpo e mantido em estrita conformidade com o manual do produto que o acompanha. A garantia não cobre danos ou quebras devido a uso indevido, manuseamento inadequado ou modificações personalizadas.
- à ferrugem ou oxidação, a menos que haja perda da integridade estrutural do componente do grelhador. Mesmo utilizando materiais resistentes à ferrugem, os revestimentos protetores podem ser comprometidos por várias substâncias e condições fora do controlo do fabricante. Altas temperaturas, humidade excessiva, cloro, fumos industriais, fertilizantes, pesticidas para relvados e sal são algumas das substâncias que podem afetar os revestimentos metálicos.
- danos ou defeitos que ocorram durante o uso comercial, aluguer ou qualquer uso para o qual o produto não se destine.
- a danos ou defeitos que excedam o custo do produto.
- a danos ou defeitos causados pela assistência ou reparação do produto por um revendedor não autorizado da Pit Boss®.

Durante o período de garantia, a 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 se responsabiliza, legalmente ou de outra forma, por danos incidentais ou consequentes à propriedade ou a pessoas resultantes da utilização deste produto, durante ou após o período de garantia. Todas as garantias do fabricante estão aqui estabelecidas e nenhuma reclamação poderá ser feita contra o fabricante em relação a qualquer garantia ou representação. Alguns Estados não permitem a exclusão ou limitação de danos incidentais ou consequentes, ou limitações de garantias implícitas, pelo que as limitações ou exclusões estabelecidas nesta garantia limitada podem não se aplicar ao seu caso. Esta garantia limitada concede-lhe direitos legais específicos e poderá ter outros direitos, que variam de Estado para Estado.

REGISTAR O GRELHADOR

Registe o seu produto em menos de um minuto e obtenha acesso rápido e fácil a uma impressionante coleção de conhecimentos culinários.

O seu registo (comprovativo de compra) garantirá que receberá o melhor serviço de garantia para o seu produto. Na improvável eventualidade de haver preocupações com a segurança, esta é a nossa forma rápida de o notificar.

MODELO	**PB1600CST**
NÚMERO DE SÉRIE	
DATA DE COMPRA	
ADQUIRIDO EM (REVENDEDOR AUTORIZADO)	



ATENDIMENTO AO CLIENTE

Se tiver alguma dúvida ou preocupação sobre o seu produto, a nossa prestável equipa de Atendimento ao Cliente terá todo o prazer em ajudá-lo. Tenha as suas informações de registo em mãos antes de entrar em contacto com o Atendimento ao Cliente.


TELEFONE


LIVE CHAT


APLICAÇÃO

PT



VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

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

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

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

SIKKERHEDSLISTE

DA

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

FARER OG ADVARSLER

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

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

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

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

3. Når enheden har været opbevaret eller inaktiv i en periode, skal du kontrollere brændkarret for forhindringer, magasinet for fremmedgenstande og enhver blokering af luftgennemstrømningen i blæserens indtag eller skorstenen. Rengør før brug. Regelmæssig pleje og vedligeholdelse er forudsætningen for at optimere enhedens holdbarhed. **Hvis grillen opbevares udenfor i regntiden eller sæsoner med høj luftfugtighed, skal man sørge for, at der ikke kommer vand ind i tragten.** Når hårde træpiller bliver våde eller udsættes for høj luftfugtighed, udvider de sig markant, går i opløsning og kan tilstoppe fødersystemet. Afbryd altid strømmen, før du udfører service eller vedligeholdelse.

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

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

4. Det anbefales at bruge varmebestandige grillhandsker eller handsker, når du betjener grillen. Undgå at bruge tilbehør, der ikke er angivet til brug sammen med denne enhed. Undgå at placere et grillovertræk eller andet brændbart materiale på opbevaringspladsen under grillen. Fjern gryder og pander, mens apparatet er uden opsyn, for at mindske risikoen for brand.
5. For at forhindre, at fingre, tøj eller andre genstande kan komme i kontakt med indføringssneglens fremføringssystem, er apparatet udstyret med en metalsikkerhedsskærm, monteret på indersiden af tragten. Denne skærm må ikke fjernes, medmindre kundeservice eller en autoriseret forhandler siger, at dette skal gøres.

   Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de har fået opsyn eller instruktion i brugen af apparatet på en sikker måde og forstår de involverede farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
6. Dele af grillen kan være meget varme, og der kan opstå alvorlige kvæstelser. Hold børn og kæledyr på afstand, når enheden er i brug.
7. Undgå at forstørre tændhullerne eller brændkarret. Hvis denne advarsel ikke overholdes, kan det medføre brandfare og personskade og vil ophæve garantidækningen.
8. Produktet kan have skarpe kanter eller spidser. Berøring kan medføre personskade. Skal håndteres forsigtigt.

BORTSKAFFELSE AF ASKE

Aske skal placeres i en metalbeholder med et tætsluttende låg. Den lukkede beholder med aske skal placeres på et ikke-brændbart gulv eller på jorden, langt væk fra alle brændbare materialer, indtil den endelige bortskaffelse. Når aske bortskaffes ved nedgravning i jord eller på anden måde spredes lokalt, skal den opbevares i en lukket beholder, indtil alle aske er grundigt afkølet.

DA

BRÆNDSEL MED HÅRDE TRÆPILLER

Dette træpille-kogeapparat er kun designet og godkendt til pelleteret, helt naturligt hårdttræsbrændstof. Anvendes nogen anden form for brændsel, ophæves garantiens dækning og den angivne sikkerhedsklassifikation. Brug kun træpillebrændsel, som er specificeret af fabrikanten. Brug ikke træpillebrændsel, der er mærket med tilsætningsstoffer. Træpiller med hårdt træ er meget modtagelige for fugt og skal altid opbevares i en lufttæt beholder. Hvis grillen opbevares og er inaktiv gennem en længere periode, anbefaler vi at fjerne træpillerne fra grillens magasin og indføringssnegl, for at forhindre tilstopning. Træpillebrændslets gennemsnitlige opvarmningsværdi i 18.569-20.362 KJ/KG (8.000-8.770 BTU/LB), askeindhold < 1 %.

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

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

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

KREOSOT

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

Fedtkanalen bør inspiceres mindst to gange om året for at afgøre, hvornår fedt- og/eller kreosot-ophobningen er opstået. Når fedt eller kreosot har samlet sig, skal det fjernes for at reducere risikoen for brand.

KULILTE

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

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

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

KORREKT BORTSKAFFELSE AF DETTE PRODUKT



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

DA

INDHOLDSFORTEGNELSE

Vigtige sikkerhedsforanstaltninger **146**

Pakkens indhold **149**

Specifikationer **149**

Lær din grill bedre at kende **150**

Kontrolpanel **151**

Operation **154**

- Opsætning
- Opret forbindelse til appen
- Indstilling af temperaturen
- Brug af kødsonderne
- Klargøring af indføringssnegl
- Første brug (afbrænding)
- PID-tilstand (regelmæssig brug)
- Røgtilstand
- Manuel starttilstand
- Madlavning & Varmrygning
- Ventilator-tilstand
- Fleksibelt gittersystem
- Blanding af hårdt træ
- Nedlukning

Vedligeholdelse **163**

Fejlfinding **165**

Garanti **168**

- Vilkår og betingelser
- Registrer din grill
- Kundeservice

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

SPECIFIKATIONER	
MODEL	PB1600CST
STRØMFORSYNING	AC 220-240V, 50Hz
NOMINEL EFFEKT	260W
BRÆNDSTOFTYPE	HÅRDE TRÆPILLER
BRÆNDSTOFKAPACITET	18,1 KG / 40 LBS
TEMPERATURområde	65-260 °C / 150-500 °F
MÅL	1.642 X 830 X 1.270 MM 64,6 X 32,6 X 50,0 TOMMER
VÆGT	120,0 KG / 264,5 LB

DA



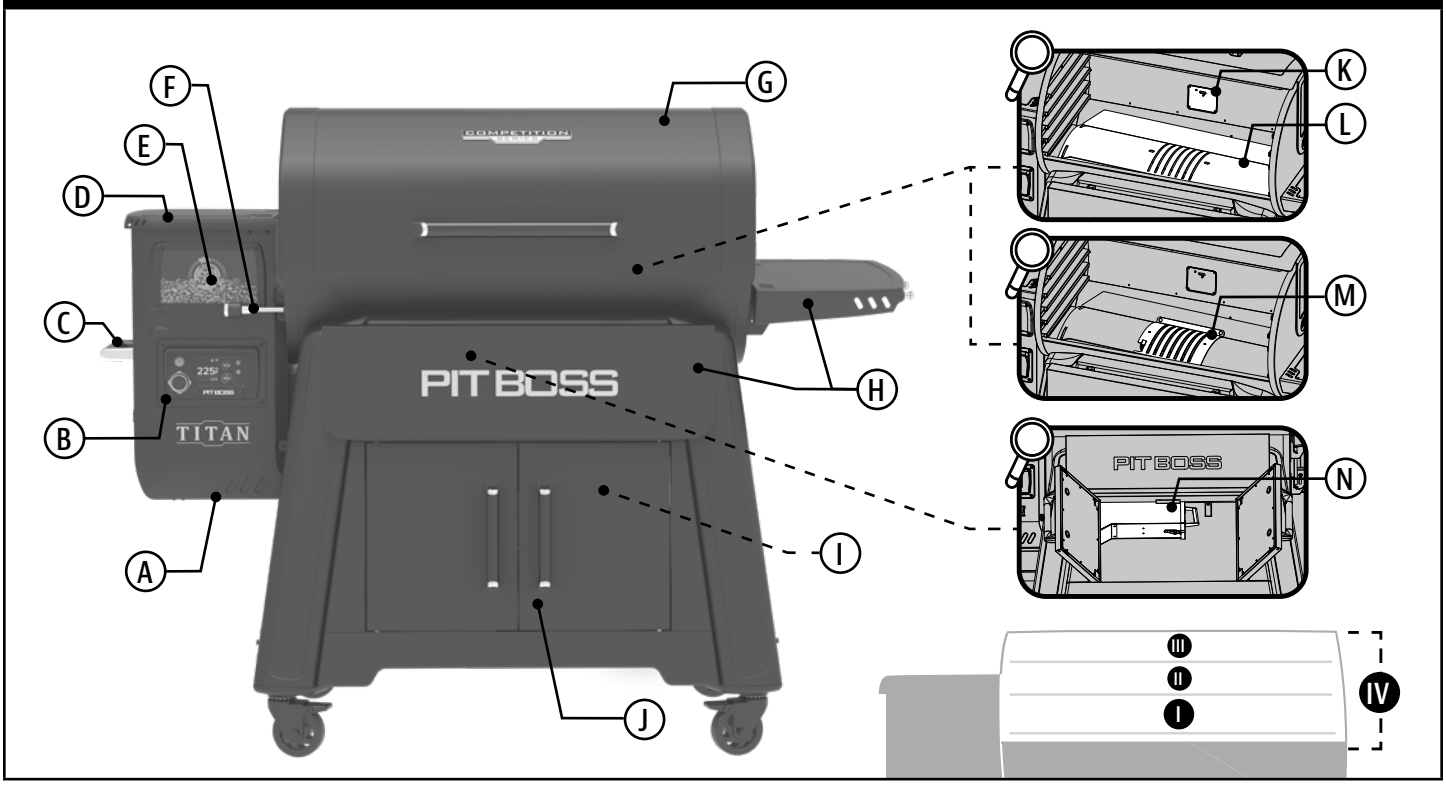
NETHERLANDS
Unit 8, De Hootkamp 8,
Hedel, NL 5321 JT
service-eu@dansons.com

USA
8877 N Gainey Center Dr
Scottsdale, AZ 85258
480-923-9630

DANSONS

©2025 DANSONS US, LLC

LÆR DIN GRILL AT KENDE



DA

A Udrensningsfunktion til magasin
Læg en stor, ren, tom spand under tragten. Træk rensningshåndtaget ud for at låse pladen på udkasterrøret op, så magasinet kan tømmes for træpiller. Skift mellem træpilleblandinger for at ændre dine smagsprofiler under madlavningen.

B Kontrolpanel
Styresystemet, der styrer tilførselshastigheden af træpillebrændsel, blæserhastigheden, og miljøindstillinger.

C Magasinhåndtag
Brug dette indsatte håndtag på tragten til at vippe og flytte grillen fra et område til et andet. Fjern magasinets adgangspanel for at få adgang til de elektriske komponenter til reparation og vedligeholdelse.

D Magasin
Et større magasin, der holder til en hel rygning. Beholderens sikkerhedsskærm bryder eventuelle klumper af brændstof fra hinanden, når den påfyldes. Brug magasinadskilleren til at blande træpiller af hårdt træ, så du får forskellige smagsprofiler. Du kan få flere oplysninger i **Blanding af hårdt træ**.

E Magasinets synsglas
Overhold nemt niveauet af pellets i din tragt uden konstant at åbne beholderlåget.

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

G Roll-top grilllåg
Pladsbesparende og let at løfte, rullelåget trækkes tilbage for at få adgang til madindholdet i grillen. Åbn halvvejs for et hurtigt greb, hvilket minimerer varmetabet.

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

I Fedtspand
Åbn skabet på vognen for at få adgang til fedtspanden. Det fanger madlavningsfedtet fra grillen for at holde et rent madlavningsområde. Du kan nemt fjerne den fra understellets tud og tømme den.

J Skabet på vognen
Det robuste to-dørs skabsdesign er perfekt til at opbevare grillredskaber og krydderier i nærheden.

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

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

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

N Aftageligt brændkar
Åbn vognskabet for at få adgang. Du kan nemt slå spændelåsen fra og fjerne brændkarret, tømme asken og skubbe den tilbage. Hold spændelåsen sikker for at undgå varmetab under brug.

MADLAVNING-SOMRÅDE

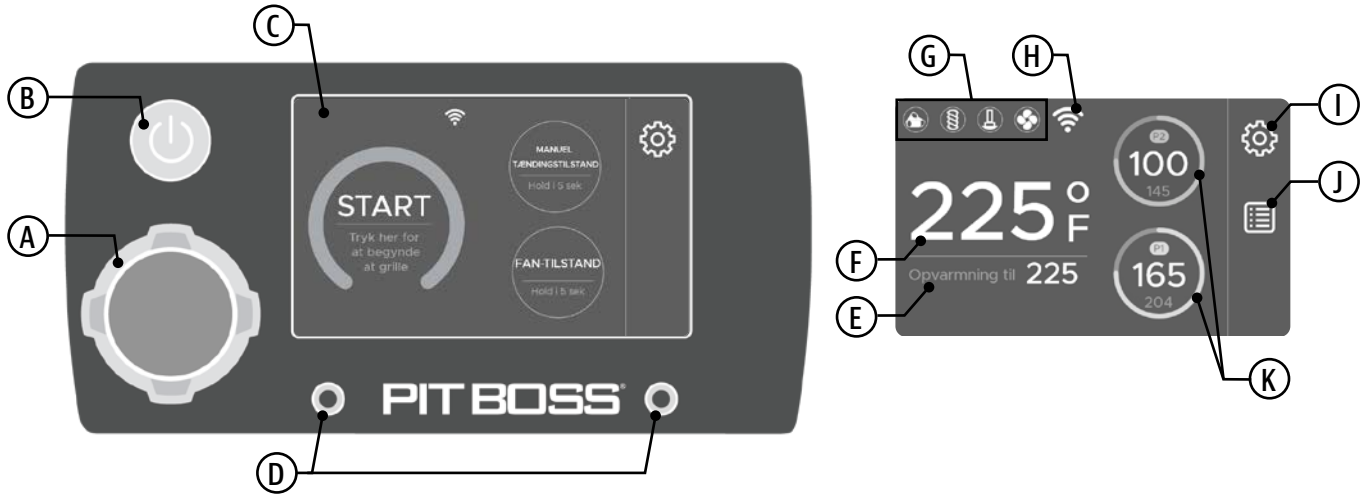
I 3.795 CM² / 588,3 TOMMER²

II 3.795 CM² 588,3 TOMMER²

III 2.884 CM² 447,1 TOMMER²

IV 10.474 CM² 1.623,7 TOMMER²

KONTROLPANEL



A Betjeningsknap
Naviger, øg eller formindsk, foretag valg og indstil værdier. Drej hjulet for at rulle gennem underskærmens indstillinger. Tryk på betjeningsknappen for at aktivere en ændring i grillens måltemperatur. Et valg blinker blåt, når det vælges til justering. Tryk på betjeningsknappen for at bekræfte/acceptere den valgte værdi eller valget, så den bliver hvid.

B Strømknap
Tryk og hold nede i et sekund for at tænde, og aktiver startskærmen til valg af tilberedningstilstand. Tryk og hold nede i tre sekunder for at slukke, hvilket aktiverer nedkølingscyklussen. Knappen lyser blåt, hvis enheden er tilsluttet en strømkilde.

C Display
Touchskærmen er både et informationscenter og en menu, hvor du kan vælge forskellige muligheder. Skærmen er meget følsom og kræver kun en let berøring for at aktivere og kontrollere. Under brug vil skærmen vise menuer og de relevante valg for de muligheder, der vælges. Denne startskærm vises som standard, når strømmen til enheden er tændt. Skærmen går i pauseskærmstilstand, hvis den er inaktiv i 5 minutter.

D Stegetermometer tilslutningsporte
Sæt adapterenden af en stegetermometer i en af tilslutningsportene. Aflæsningen vises på displayet ud for det tilsvarende valgte stegetermometer. Den venstre probeport er P1, og den højre probeport er P2.

E Måltemperatur
Viser den ønskede måltemperatur. Dette er den temperatur, der vælges ved at bruge styringsknappen.

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

G Betjeningsikoner
Et ikon er synligt, når en komponent er i drift. Hvis der skulle opstå en funktionsfejl med en komponent, vises en fejlskærm. Du kan få hjælp i **Fejlfinding**. Kør en diagnosticeringstest, når enheden genstartes.

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

I Indstillinger
Denne menu giver adgang til at tilpasse funktioner og data til din grill. Disse indstillinger giver dig adgang til røgtilstand og indstille P-indstillingen, justere skærmens lysstyrke, skifte temperaturskala, indstille pauseskærmen, justere opstartstemperaturen, ændre sproget og mere.

J Menu
Denne menu giver adgang til Prime-funktionen. Når brugerne vælger denne menu, kan de give grillen en vedvarende tilførsel af træpiller eller tilføre træpiller i en forudindstillet periode.

K Stegetermometer-aflæsninger
Disse to udlæsninger viser temperaturaflæsningerne for de programmerbare kødsonder, der er tilsluttet: den store værdi er den faktiske temperatur, den lille værdi er måltemperaturen. Aflæsningen svarer til den plug-in-forbindelsesport, der er valgt.



HAR DU ET SPØRGSMÅL?

Tjek nogle af de typiske ofte stillede spørgsmål online, eller live-chat med kundeservice.



#12001

DA

STARTSKÆRM



FIGUR 1: STARTSKÆRM



FIGUR 2: DIAGNOSTICERINGENS KØRSELSSKÆRM



FIGUR 3: DIAGNOSTICERINGEN UDFØRT-SKÆRM

Startskærm

Når du starter grillen, vises startskærmen, når du har trykket på strømknappen. Startskærmen viser valgene af tilberedningstilstand: PID-tilstand (inkluderer røgtilstand), manuel tændingstilstand og blæsertilstand. Når tilberedningstilstanden er valgt, skifter displayet til den valgte tilberedningstilstands startskærm.

Kør diagnosticering

Det er nyttigt at udføre en hurtig diagnosticeringstest for at hjælpe brugerne med at bestemme eventuelle advarsler eller funktionsfejl før betjening af enheden. Diagnosticeringstesten kan kun køres fra startskærmen.

Sådan kører du en diagnosticeringstest:

1. Tryk på menuikonet Indstillinger på startskærmen.
2. Vælg Diagnostisk test for at starte testen. Testen kan tage et par minutter.
3. Når testen er færdig, skal du notere resultaterne. Hvis der er en fejl i tænderen, skal du vælge Manuel tændingstilstand for at fortsætte.

Hvis der er andre problemer, kan du finde andre diagnosticeringer og korrigerende handlinger i afsnittet **Fejlfinding**.

TILBEREDNINGSTILSTANDE

DA



FIGUR 4: STARTSKÆRM - PID-TILSTAND



FIGUR 5: STARTSKÆRM - MANUEL TILSTAND



FIGUR 6: STARTSKÆRM – VENTILATORTILSTAND

PID-tilstand

Dette er standard og almindelig driftstilstand. Dette gør det muligt for grillsonden (temperatursensoren) at styre, hvor meget brændstof der kræves for at opnå og opretholde den ønskede måltemperatur.

Manuel starttilstand

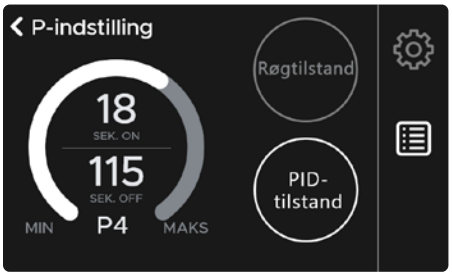
Hvis der er en fejl i tænderen, skal du vælge Manuel tændingstilstand for at fortsætte med at bruge grillen. Se **Manuel tændingsprocedure**.

Ventilator-tilstand

Brug blæsertilstanden og et røgrør (sælges separat) til at tilføje dybe røgsmag uden brug af varme (kold røg). Tænd et af røgrørene på ristene, og lad blæseren cirkulere luften inde i grillkammeret.

De programmerbare stegetermometre kan stadig bruges i ventilatortilstand, men husk, at nogle af stegetermometrenes måltemperaturer er ikke mulige at nå ved lavere rygetemperaturer.

INDSTILLINGER



FIGUR 7: P-INDSTILLINGENS REDIGERINGSSKÆRM

P-indstilling

PID-tilstand er standard og almindelig driftstilstand, men brugere kan også aktivere røgtilstand fra denne menu. Ved at vælge Røgtilstand kan brugeren direkte styre omdrejningshastigheden for tilførslen af træpiller i brændkarret. Se **Rygning ved lave temperaturer**.



FIGUR 8: DISPLAYETS REDIGERINGSSKÆRM

Display

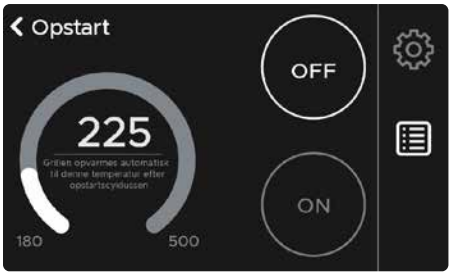
Indstil skærmens lysstyrke efter dine præferencer, og vælg temperaturskalaen. Standard er indstillet til Celsius (°C).



FIGUR 9: PAUSESKÆRMENS REDIGERINGSSKÆRM

Screensaver

Vælg et tidspunkt, hvor displayets lysstyrke skal gå i dvaletilstand, og tryk for at aktivere. Skærmen går i pauseskærmstilstand, og skærmen låses; dog vil de faktiske og sondetemperaturer forblive synlige. Når du rører ved skærmen eller styringsknappen, kan du åbne displayet ved at skubbe.



FIGUR 10: START-REDIGERINGSSKÆRM

Opstart

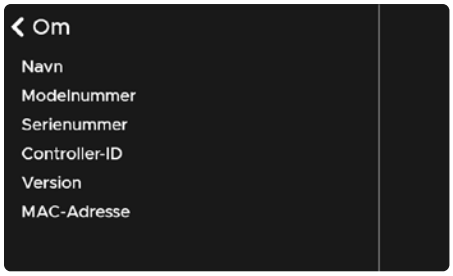
Med denne mulighed kan brugeren ændre standardtemperaturen ved start. Fabriksindstillingen er 225°F (107°C). Brug styreknappen til at ændre og vælge en ny starttemperatur, og vælg TIL for at aktivere den nye værdi som standard-starttemperaturen.



FIGUR 11: SKÆRMBILLEDE TIL SPROGREDIGERING

Sprog

Angiv din regionale præference. Standard er engelsk. Fransk og spansk er også tilgængelige.



FIGUR 12: SKÆRMEN OM

Om

Få adgang til service- og supportoplysninger om din enhed for at videresende dem til kundeservice. Viser modelnummer, programopstartskode og unikke hardwarekriterier.

DA

MENU

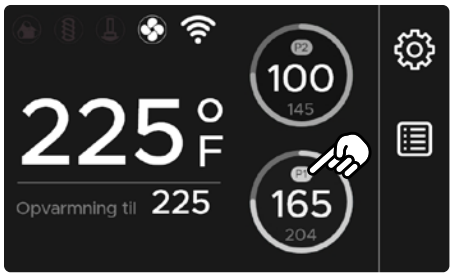


FIGUR 13: MENUSKÆRM

Prime-menu

Hvis du vælger indstillingen Hold, begynder en kontinuerlig tilførsel af pellets til maksimalt 30 sekunder. Tryk igen for at stoppe indføringssneglen. Valgmulighederne med tider klargøres i den pågældende periodelængde.

STEGETERMOMETRE



FIGUR 14: STARTSKÆRM - PID-TILSTAND

Stegetermometre

Viser temperaturaflæsningen for de programmerbare kødsonder, der er tilsluttet: stor værdi er den faktiske temperatur, lille værdi er måltemperaturen. Aflæsningen svarer til den plug-in-forbindelsesport, der er valgt. På underskærmen Probes skal du vælge en proteinforudindstilling (dyreikoner) eller bruge controllerknappen til at indstille den ønskede måltemperatur efter eget valg.



FIGUR 15: STEGETERMOMETRENES REDIGERINGSSKÆRM

Den forudindstillede temperatur for hvert protein er den sikre minimumstemperatur for tilberedning for at sikre, at tilberedningen er færdig.

Den ydre ring angiver færdiggørelsesforløbet fra den faktiske temperatur til den ønskede måltemperatur, 0-100 %. Få flere oplysninger i **Brug af stegetermometre**.

OPERATION

OPSÆTNING

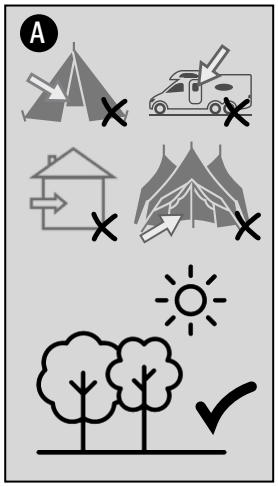
1. Med alle udendørs apparater spiller udendørs vejrforhold en stor rolle i din grills ydeevne og den tilberedningstid, der er nødvendig for at perfektionere dine måltider. Dette apparat må ikke placeres under et overhængende brændbart loft eller udhæng **(A)**. Hold din grill i et område fri for brændbare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

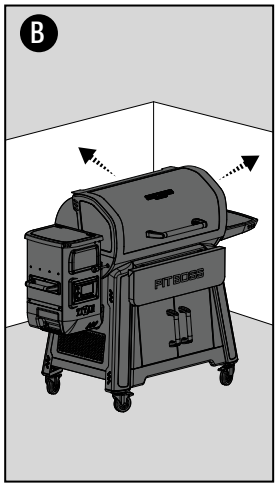
   Alle Pit Boss® enheder skal holde en minimumsafstand på 914 mm (36 tommer) fra brændbare konstruktioner, og denne afstand skal opretholdes, mens grillen er i drift. (B)

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

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

3. Saml enheden i henhold til monteringsvejledningen.





DA

TILSLUTNING TIL APP'EN

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

1. Download Pit Boss®-appen. Åbn appen. Følg instruktionerne og vejledningen for en problemfri opsætning. Nye brugere vil blive bedt om at oprette en konto og logge ind. Vælg "Tillad altid" placering og Bluetooth-tjenester for at få en bedre oplevelse med mobilforbindelse.
2. Vælg din grillmodel. Hvis du er inden for Bluetooth®- eller Wi-Fi-rækkevidde (9 m), vil Pit Boss®-appen automatisk registrere din enhed. Vælg "Ja", når du bliver bedt om at "Tilføj grill?". Tilslut din enhed til en strømkilde, og tænd den. Vælg den korrekte grill fra listen, når den er parret. Giv din grill et navn (f.eks. My Smoker) og vælg "Fortsæt".
3. Vælg og opret forbindelse til dit Wi-Fi-netværk. Pit Boss®-app skal bruge et 2,4 GHz signal for at oprette forbindelse. Dette vil tilføje din grillmodel til listen over parrede enheder.

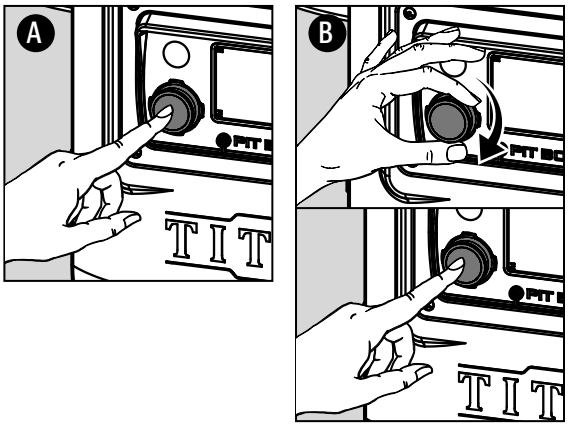
   VIGTIGT: Eventuelle problemer med Wi-Fi-forbindelsen skal løses hos din internetudbyder. Hos Pit Boss® kan vores supportteam ikke tilbyde Wi-Fi-fejlfinding eller assistance.

4. Når mobilforbindelsen er oprettet, vil appen muligvis bede dig om at opdatere firmwaren. Vælg "OK". Firmwareopdateringer gør det muligt for programmeringen at fortsætte effektiv drift, rette eventuelle fejl og opgradere sikkerhedsfunktioner.
5. Når firmwaren er opdateret, kan du styr din grill direkte i Pit Boss®-appen.

INDSTILLING AF TEMPERATUREN

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

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



BRUG AF STEGETERMOMETRE

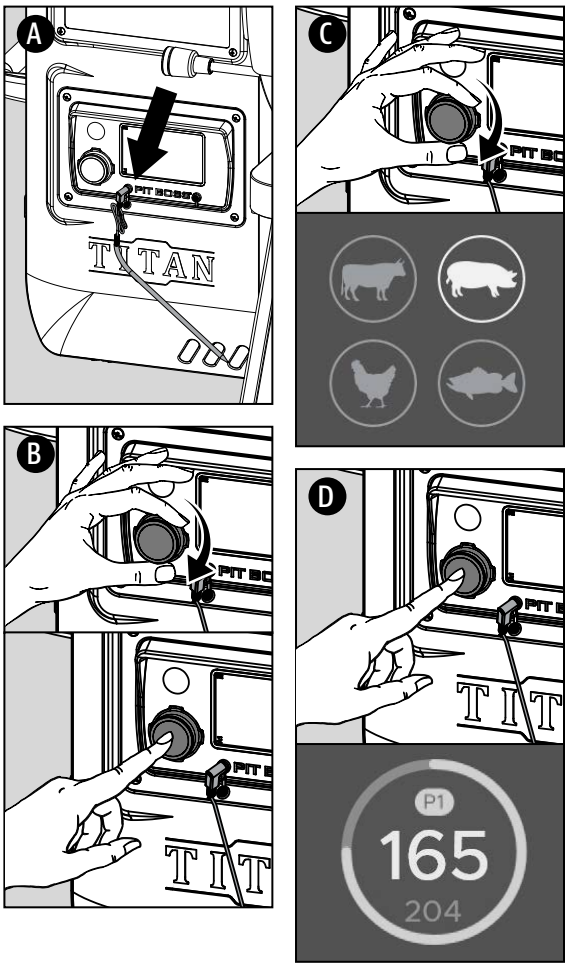
En stegetermometer måler den indre temperatur i et stykke kød. Sæt adapteren til stegetermometeret i tilslutningsporten til stegetermometeret, og sørg for, at den er sat helt ind i stikket. Du kan mærke og høre, at den smækker på plads. Indsæt stegetermometeret af rustfrit stål i den tykkeste del af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

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

Følg disse trin for at indstille måltemperaturen for din stegetermometer:

1. Sæt adapterenden af en stegetermometer i en tilslutningsport på betjeningsenheden. **(A)**
2. Tryk på displayet, eller drej styreknappen for at vælge det ønskede stegetermometer (P1 eller P2) på displayet. Tryk på controllerknappen for at foretage valget. **(B)**
3. Brug controller-knappen eller vælg en proteinforudindstilling (dyreikoner) til at indstille den ønskede måltemperatur **(C)**. Den valgte temperaturaflæsning til stegetermometret blinker med en blå farve, når den ændres.
4. Når den ønskede måltemperatur til stegetermometret er nået/valgt, skal du låse den ved at trykke på styringsknappen. Displayet går tilbage til hovedskærmen og viser aflæsningerne på de programmerbare stegetermometre, der er tilsluttet: Den store værdi er den nuværende temperatur, og den lille er måltemperaturen. **(D)**

BEMÆRK VENLIGST: De forudindstillede proteintemperaturer er indstillet i henhold til USDA-madlavningsstandarder. For at sikre korrekt tilberedning af din mad skal du kontrollere maden ved slutningen af tilberedningstiden. Hvis maden skal tilberedes mere eller har brug for mindre, skal du justere tilberedningstiden i overensstemmelse hermed.



P1 og P2 er programmerbare stegetermometer Indstil den ønskede måltemperatur for en stegetermometer, og når stegetermometeret når måltemperaturen, lyder der et bip, og et klokkeikon vises. Fjern det/sæt det i for at fjerne klokkeikonet.

DA

INDFØRINGSSNEGL PRIMING

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

1. Åbn låget til tragten. Sørg for, at der ikke er fremmedlegemer i tragten eller blokerer indføringssneglens fremføringssystem.
2. Find brændkarret i bunden af træpillegrillen. Kontroller spændelåsen på den aftagelige brændkar for at sikre, at den er fastgjort (låst) for en god tætning.
3. Tilslut el-ledningen til en strømkilde.
4. Tryk og hold tænd/sluk-knappen nede i et sekund for at tænde enheden. Tryk på menuikonet Indstillinger på startskærmen. Vælg Diagnostisk test for at starte testen.
5. Når det er bekræftet, at alle elektriske komponenter fungerer korrekt, skal du slukke for grillen.
6. Fyld magasinet med træpiller af hårdt naturtræ.
7. Tryk og hold tænd/sluk-knappen nede i et sekund for at tænde enheden. Vælg PID-tilstand (almindelig brug) på startskærmen. Tryk på menuikonet Indstillinger på startskærmen. Vælg Prime. Vælg muligheden med 5 sekunder, og gentag, indtil du kan høre træpillerne falde fra indføringssneglen og ned i brændkarret.
8. Du kan nu slukke for din grill. Sørg for, at du lader din grill forblive tilsluttet, indtil den er færdig med nedlukningscyklussen. Når blæseren slukker, har grillen gennemført nedlukningscyklussen, og det er sikkert at tage stikket ud af din grill.
9. Din grill er nu primet og klar til brug! Hvis dette er den første brug af grillen, skal du fortsætte med en grillafbrænding.

DA

FØRSTE ANVENDELSE (AFBRÆNDING)

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

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



HAR DU ET SPØRGSMÅL?

Tjek nogle af de typiske ofte stillede spørgsmål online, eller live-chat med kundeservice.



#12001

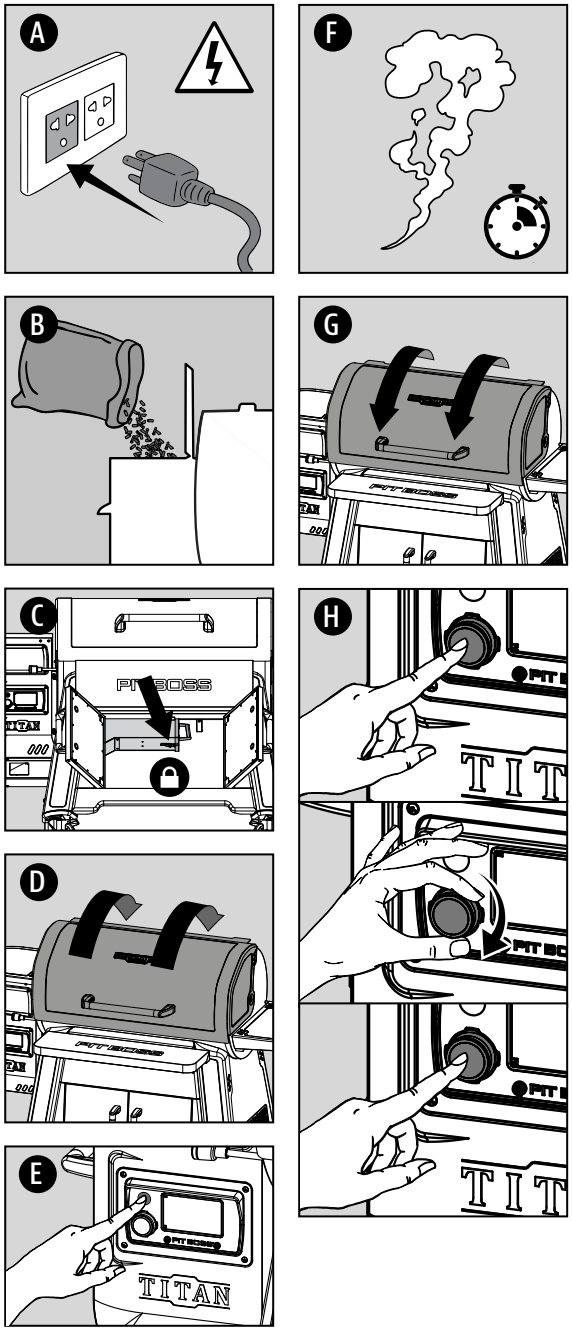
PID-TILSTAND (REGELMÆSSIG BRUG)

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

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

Følg disse trin for regelmæssig brug af din grill:

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



TIP: Brug klargøringsfunktionen til at aktivere en ekstra tilførsel af træpiller til brændkarret. Dette kan bruges til at tilføje mere brændsel til ilden, før du åbner tøndelåget, så varmen genoprettes hurtigere.

DA

RØGTILSTAND

Når grillen er i PID-tilstand, justeres tilførselshastigheden af piller omhyggeligt af kontrolkortet, hvilket minimerer temperaturudsving. Ved at aktivere Røgtilstand kan brugeren give kødet en mere røgagtig smag. Men der kan forekomme temperaturudsving, da der er behov for mere røg. Brugere kan vælge Røgtilstand i starten af eller midt i en tilberedning.

Start af en tilberedning i Røgtilstand:

1. Følg instruktionerne i PID-tilstand (almindelig brug) for at tænde for enheden. Lad grillen udføre opstartscyklussen. Standard-starttemperaturen er 107°C, og denne temperatur giver en kraftig ild i brændkarret. Når den tunge, hvide røg er forsvundet, er opstartscyklussen afsluttet.
2. Dernæst skal du vælge **Indstillinger > P-indstilling > Røgtilstand**. Dette vil aktivere en timertilstand for at skabe mere røg (med mindre/minimal varme).
   - Hvis du vil give maden røg ved en lavere temperatur, skal du sænke måltemperaturen til 65°C og aktivere P-indstillingsværdierne. P-indstillingsværdier kan kun justeres, når måltemperaturen er indstillet til 65°C / 150°F.
3. Fortsæt tilberedningen i røgtilstand, hvis du foretrækker dette. Hvis du er tilfreds med den ekstra røgsmag, eller hvis du vil skifte til den tidligere indstilling, kan du vælge **Indstillinger > P-indstilling > PID-tilstand**.

Da miljøforhold kan påvirke grillens indvendige tilberedningstemperatur, kan der være højere toppe og dale i temperaturaflæsninger, men det er meget fordelagtigt at lære at bruge P-indstillingsværdien baseret på din geografiske placering. Juster P-indstillingsværdien baseret på din omgivende (udendørs) temperatur. Standardværdien er P4.

- Hvis dit omgivende klima er varmere, skal du hæve P-indstillingen for at øge pausetiden mellem hver fodring af piller til brændkarret. En højere indstilling bruges til varm rygning i varmere omgivelser, men den udendørs temperatur vil forhøje tilberedningstemperaturen inde i grillen.

  BEMÆRK: Hold øje med brændkarret. Hvis du hæver P-indstillingen for højt eller for hurtigt, risikerer du, at ilden slukkes.

- Hvis temperaturen i omgivelserne er lavere, skal du vælge en lavere P-indstilling, så sneglen fører færre træpiller ned i brændkarret. En lavere indstilling bruges til at kompensere for køligere temperaturer, hvor den omgivende udendørstemperatur vil reducere eller svække intensiteten af varmen, der produceres inde i grillen.

  TIP: Sænkning af P-indstillingen kan også minimere temperaturudsving under varierende udendørs vejrforhold.

INDFØRINGSSNEGLENS OMDREJNINGSCYKLUS (I SEKUNDER)

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

Sådan vælger du Røgtilstand, mens du griller:

1. Vælg **Indstillinger > P-indstilling > Røgtilstand**. Dette vil aktivere en timertilstand for at skabe mere røg.
   - Selvom du har valgt Røgtilstand, er grillens måltemperatur stadig den samme.
2. Fortsæt med at lave mad i røgtilstand, hvis det foretrækkes. Hvis du er tilfreds med den ekstra røgsmag, eller hvis du vil skifte til den tidligere indstilling, kan du vælge **Indstillinger > P-indstilling > PID-tilstand**.

MANUEL STARTTILSTAND

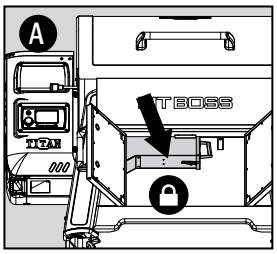
Hvis din elektriske Tænder af en eller anden grund svigter, skal du starte din grill ved hjælp af den manuelle tændingsmetode.

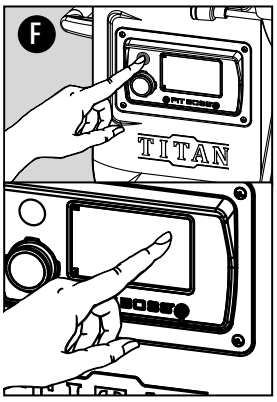
Følg disse trin for sikkert at bruge din grill uden en fungerende Tænder:

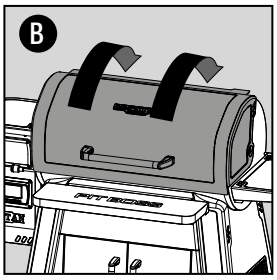
1. Bekræft, at indføringssneglen er primet. Hvis ikke, skal du prime indføringssneglen.
2. Åbn låget til tragten. Fyld magasinet med tørre træpiller af hårdt naturtræ.
3. Kontroller spændelåsen på det aftagelige brændkar. Sørg for, at den er fastgjort (låst) for en god tætning. **(A)**
4. Åbn grilllåget **(B)**. Fjern tilberedelseskomponenterne for at eksponere brændkarret. Se efter, at der ikke er noget i brændkarret, der blokerer. Placer en god håndfuld træpiller i brændkarret **(C)**. Sprøjt en antændingsgel eller andet egnet antændingsmiddel hen over træpillerne. En lille mængde massivt antændingsmateriale som f.eks. en blanding af savsmuld og voks eller træspåner kan også anvendes. Tilsæt endnu en lille mængde pellets i brændkarret.

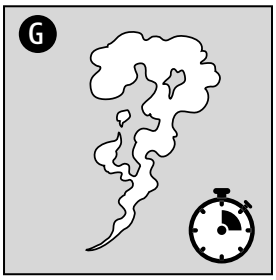
   ADVARSEL: Brug ikke spiritus, benzin, lightergas eller petroleum til at tænde eller genstarte ilden i din grill.
5. Tænd indholdet af brændkarret med en lang tændstik eller langnæset lighter **(D)**. Lad startblandingen brænde i 3-5 minutter.

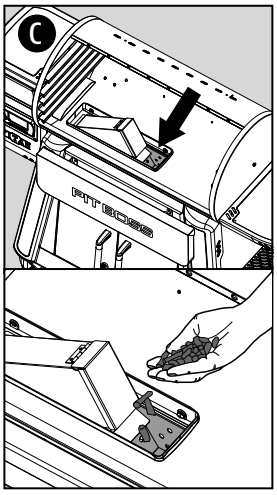
   ADVARSEL: Forsøg ikke at tilføje mere ildstarter i brændkarret. Du kan komme til skade.
6. Sæt hurtigt og omhyggeligt tilberedningskomponenterne på plads inde i grillen.
7. Sæt netledningen i en jordet strømkilde **(E)**.
8. Tryk og hold tænd/sluk-knappen nede i et sekund for at tænde enheden. Vælg Manuel tændingstilstand fra startskærmen **(F)**. Dette aktiverer opstartscyklussen:
   - Kontrolpanelet bruges til at styre indføringssneglen, og blæseren fører luft til brændkarret.
   - **Låget skal forblive åbent under opstartscyklussen.**
   - Grillen begynder at producere røg, mens opstartscyklussen finder sted **(G)**. For at bekræfte, at opstartscyklussen kører korrekt, skal du kunne høre flammen og lægge mærke til, om der frembringes varme.
9. Når den tunge, hvide røg er forsvundet, er opstartscyklussen afsluttet. Luk grilllåget. **(H)**
10. Tryk på controllerknappen. Drej på controllerknappen for at ændre måltemperaturværdien til den ønskede temperatur. Når den ønskede måltemperatur er nået, kan du fastsætte den ved at trykke på styreknappen igen og begynde at grille! **(I)**

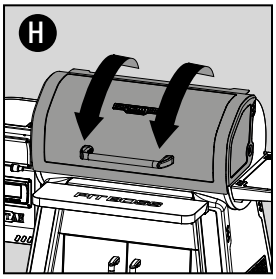


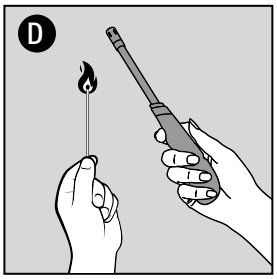


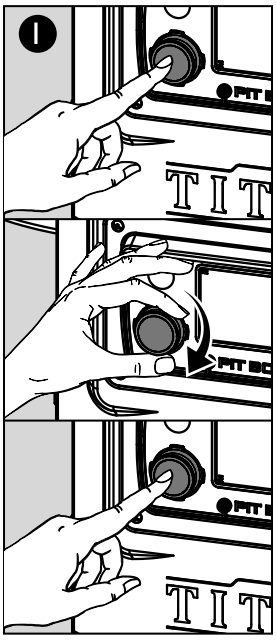


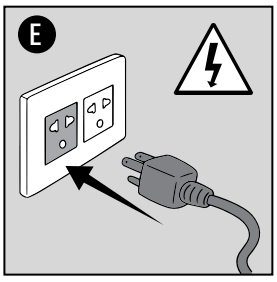












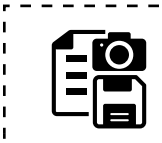
DA

MADLAVNING OG VARMRYGNING

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

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

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



Snapshot dette som reference. Du kan takke os senere!

DA

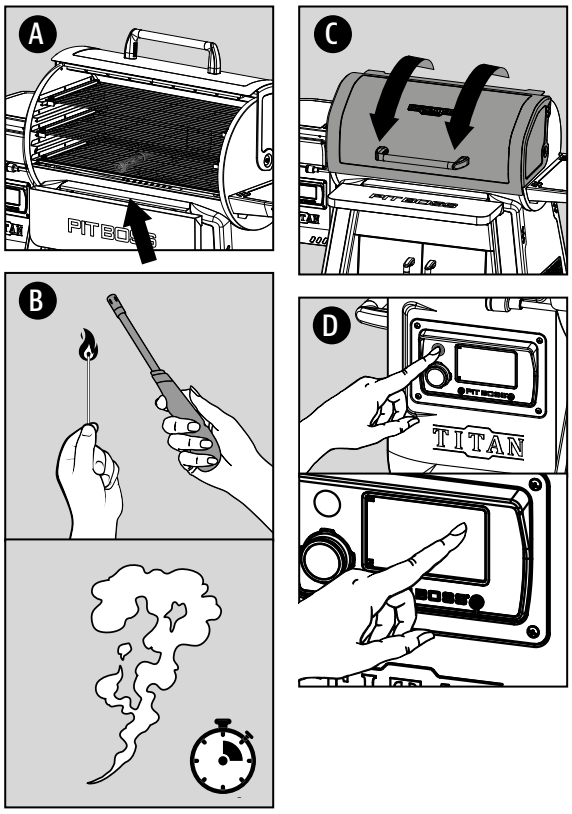
VENTILATORTILSTAND

Giv grønsager, kød eller ost en fantastisk røgsmag ved at bruge koldrøgning. Brug en Pit Boss® Smoke Tube eller en A-Maze-N Smoker Maze til at ryge maden uden at bruge varmen i grillen. Typiske koldrøgstider varierer fra 2 til 12 timer; nogle koldrøgstider kan dog være længere. Fødevarer som ost, krydderier og grøntsager kræver typisk mindre røgtid. Kød, såsom bacon og skinke, vil blive røget i længere tid.

Følg disse trin for at bruge blæsertilstand til kold rygning:

1. Fyld en Pit Boss® Smoke Tube med hårde træpiller ved at følge vejledningen til produktet.
2. Åbn grilllåget. Sæt Pit Boss® Smoke Tube direkte på grillristene **(A)**. Sørg for, at det er i niveau, så ilden brænder jævnt.
3. Tænd pillerne gennem den åbne ende **(B)**. Når en lille flamme er dukket op, skal du lade flammen brænde i 10 minutter. Blæs forsigtigt på gløderne for at sikre, at pillerne brænder godt.
4. Når der er gået 10 minutter, og træpillerne brænder, skal du puste flammen ud og lægge maden på grillen. Luk grilllåget **(C)**.
5. Tryk på tænd/sluk-knappen for at tænde enheden. Vælg Ventilatortilstand på startskærmen **(D)**. Dette vil tænde for ventilatoren for kontinuerlig luftstrøm.

VIGTIGT: En Pit Boss® Smoke Tube eller en A-Maze-N Smoker Maze, er en røggenerator, der kun er beregnet til at danne røg. De producerer ikke nok varme til at tilberede mad. De fleste madvarer skal stadig tilberedes med en varmekilde.



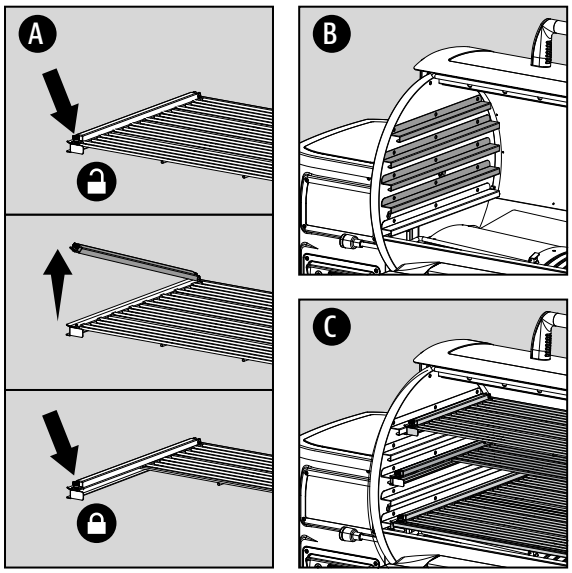
DA

FLEKSIBELT GITTERSYSTEM

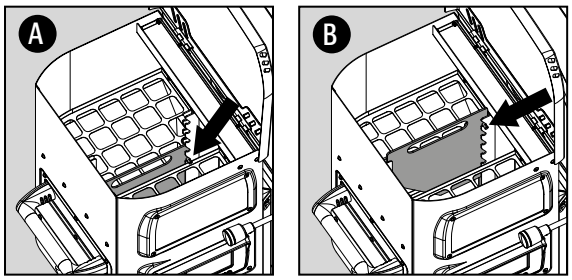
Fra justerbare hylder til aftagelige sektioner kan det fleksible gittersystem tilpasses til alle dine behov. Der er selvstændige og aftagelige riste på hvert niveau, så du kan ændre grillens opsætning og få mere plads til madlavningen på få minutter. Konverter nemt din grill, så den passer til forskellige madtyper, hvilket giver dig madlavningsfleksibilitet til hverdagsbehov såvel som særlige lejligheder.

- De to store gitre omfatter fire uafhængige gitterrammer, mens det øverste gitter omfatter tre uafhængige gitterrammer, der giver rigelig fleksibilitet på det vandrette plan. Du kan løfte de omhyggeligt designet grillriste af ved af løsne grillristens låseskrue. Fjern en eller flere gitterrammer, sænk gitterstangen og fastgør skruen tilbage i låst position **(A)**. Hvert niveau kan også trækkes ud halvvejs, hvis genstande bliver uden for rækkevidde.
- På det lodrette niveau kan du vælge et vilkårligt grillbeslag og få mest mulig højdefleksibilitet **(B)**. Højden mellem beslagsniveauerne er perfekt til montering af pladepander eller kortere madvarer.

TIP: Hvis du tilberede høje madvarer, f.eks. kalkun eller ølkylling, skal du fjerne de to riste fra stegeristen i midten og gøre plads i højden. Så er der stadig plads til de andre ting, du lægger på grillen. **(C)**



BLANDING AF HÅRDT TRÆ



Uanset om du foretrækker en kraftig eller subtil røgsmag eller en sød eller krydret smag, så kan du finde nye smagsprofiler til din mad ved at blande hårde træpiller. Ved at blande forskellige mængder træpiller kan du give maden mange forskellige slags røgsmag og gøre grillaftnerne endnu bedre.

Følg disse trin for at begynde at eksperimentere med at blande hårdttræ:

1. Begynd med et tomt magasin. Indsæt magasinadskilleren i det laveste hak. **(A)**

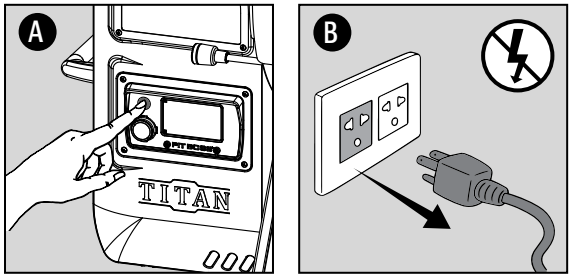
   BEMÆRK: Det laveste hak fordeler træpillerne mest jævnt i hvert rum. De højere hak giver en blanding af træpiller med et mindre balanceret blandingsforhold (B).

2. Hæld træpillerne, der giver den mest dominerende smag, i magasinets bageste kammer. Hæld træpillerne, der giver en sekundærsmag, i magasinets forreste kammer (ved synsglasset).
3. Fortsæt med at prime din tragt og begynd regelmæssig brug af din grill.

BEMÆRK: Du får de bedste resultater ved at holde styr på, hvad du har lavet, hvilken type træpiller du har brugt, magasinopdelerens højde og resultaterne. Tilpas i henhold til din smag til næste gang, og prøv at eksperimentere med andre blandinger af hårde træpiller.

DA

NEDLUKNING



Følg disse trin for sikkert at slukke din grill:

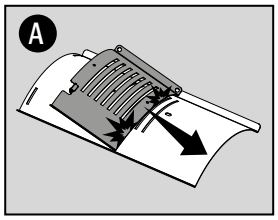
1. Tryk og hold tænd/sluk-knappen nede i tre sekunder for at slukke for enheden. **(A)**
   - Grillen begynder sin automatiske nedlukningscyklus. Indføringssneglen stopper med at tilføre brændstof, flammen brænder ud, og ventilatoren fortsætter med at køre, indtil nedlukningscyklussen er fuldført.
2. Når nedlukningscyklussen er fuldført (blæseren slukker), skal du tage netledningen ud. **(B)**

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

VEDLIGEHOLDELSE

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

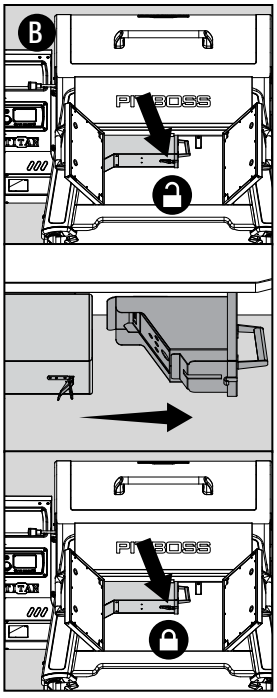
Grill indvendig

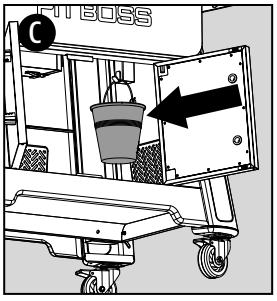


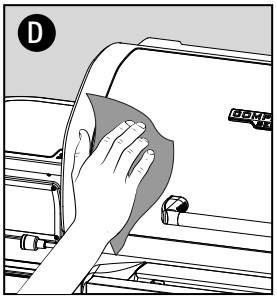
- Brug en grillrensebørste til at fjerne mad eller ophobning fra grillristene. Det er bedst at gøre dette, mens de stadig er varme efter den seneste tilberedning.
- Fedtbrande skyldes for meget affald på grillens tilberedningskomponenter. Brug skyderpladen til gasgrillen til at skrabe hovedpladen ren og omvendt **(A)**. Fjern snavset på tøndens inderside med en vådstøvsuger eller en almindelig støvsuger. For en ekstra dyb rengøring skal du bruge Pit Boss® Cleaner & Degreaser til grillens indvendige og udvendige side.

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

Grillens yderside



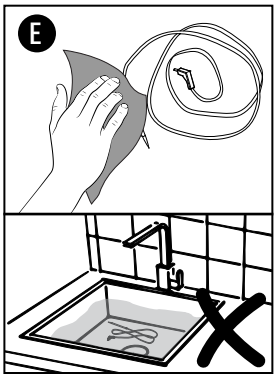


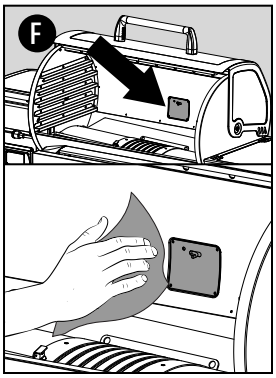


- Under grillkammeret er der mulighed for at fjerne brændkarret, så du nemt kan fjerne og rense det. For at fjerne skal du frigøre spændelåsen fra krogen. Mens du holder i håndtaget, skal du skubbe det aftagelige brændkar væk fra spændet og derefter trække den ned for at fjerne den. Når den er tømt, skal du sætte brændkarret på plads ved at løfte den tilbage i kanalen under grillkammeret og derefter skubbe brændkarret mod spændet. Fastgør krogen med spændelåsen for at sikre en ordentlig tætning. **(B)**

  ADVARSEL: Denne funktion kan kun bruges, når grillen er kølet ned.
- Tjek din fedtspand ofte, og rengør efter behov. Tag altid højde for, hvilken type tilberedning du vil i gang med. **(C)**
- Tør din grill af efter hver brug **(D)**. Brug varmt sæbevand til at skære fedtet af. Brug ikke ovnrens, slibende rengøringsmidler eller slibende rengøringspuder på de udvendige grilloverflader. Alle malede overflader er ikke dækket af garantien, men er snarere en del af generel vedligeholdelse og opretholdelse. Ved ridser i malingen, slid eller afskalning af finishen kan alle malede overflader retoucheres ved hjælp af grillmaling med høj varme.
- Et grillovertræk er din bedste beskyttelse mod vejr og forurenende stoffer udefra. Når enheden ikke er i brug eller stilles væk gennem længere tid, skal du tildække den og placere den i en garage eller et skur.

Stegetermometre



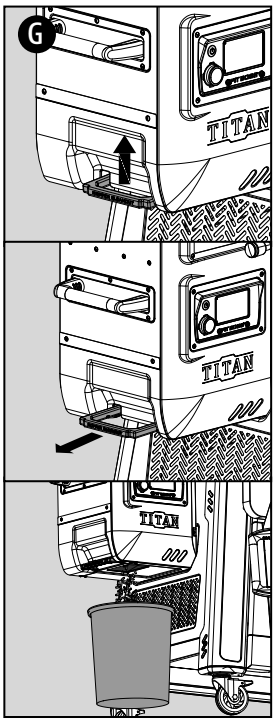


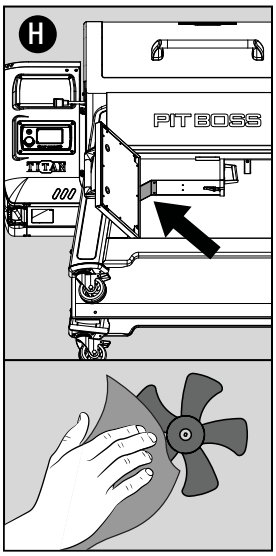
- Tør stegetermometeret af, hver gang du har brugt det. Et stegetermometer, som ikke er i brug, skal rulles løst op i en stor rulle. Knæk og folder på termometerledningerne kan forårsage skader. Må ikke placeres i opvaskemaskinen eller nedsænkes i vand. Vandskader på de indvendige ledninger vil få et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

DA

Magasinenhed

- Tragten indeholder en magasin-rengøringsfunktion, der gør den nem at rengøre, og den gør det også muligt at vælge træpillebrændsel, der giver anderledes smag. Du kan tømme den ved at finde håndtaget til rengøring af magasinet bag på magasinet. Læg en ren, tom spand under tragten, da pillerne kommer ud fra bunden. Træk magasinets rensehåndtag ud for at låse adgangspladen op, så træpillerne kan løbe ud nedenunder. Når magasinet er tømt, skal du løfte magasinets rensehåndtag op og skubbe det indad, så adgangspladen låses fast. **(G)**
- Vi anbefaler, at du fjerner alle træpiller fra magasinet og indføringssneglen, hvis grillen ikke har været i brug i en længere periode. Det kan du gøre ved at tømme magasinet og lade grillen være i gang med et tomt magasin, indtil alle træpiller er tømt ud af indføringssneglens rør.
- Kontrollerogrenseventueltsnavsfraventilatorensluftindtagsventil, der findes i bunden af askerensningsfunktionen, i grillvognens kabinet. Når adgangspanelet til blæseren er fjernet, skal du forsigtigt tørre eventuel fedtophobning direkte af blæserbladene. Brug varmt sæbevand til at fjerne sod og fedt. Dette sikrer, at luftstrømmen er ren og tilstrækkelig til forbrændingssystemet. **(H)**





DA

VEJLEDNING TIL VEDLIGEHOLDELSE AF GRILLEN

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

Snapshot dette som reference.

FEJLFINDING

Korrekt rengøring, vedligeholdelse og brug af rent, tørt brændstof af høj kvalitet vil forhindre almindelige driftsproblemer. Når din Pit Boss®-grill fungerer dårligt eller sjældnere, kan følgende fejlfindingstip være nyttige.

ADVARSEL: Tag altid den elektriske ledning ud, før du åbner grillen for at efterse, vedligeholde, rengøre eller reparere den. Sørg for, at grillen er helt afkølet for at undgå skader.

PROBLEM	GRUND	LØSNING
Ingen strømlamper på kontrolkortet	Ikke tilsluttet strømkilde	Sørg for, at enheden er tilsluttet en fungerende strømkilde. Kontrollér, at udstyret kører ved minimum 10 A. Sørg for, at alle ledningsforbindelser er korrekt tilsluttet og tørre.
	Sikring sprunget på kontrolkortet	Fjern de fire skruer, der holder kontrolkortet på plads. Træk forsigtigt kontrolkortet fremad for at inspicere bagsiden. Kontroller altid sikringen for en ødelagt ledning, eller hvis ledningen er blevet sort. Hvis sikringen er gået, skal den udskiftes manuelt.
	Defekt kontrolkort	Kontrolkortet skal udskiftes. Kontakt kundeservice for en reservedel.
Ilden i brændkarret tænder ikke	Opstartstemperaturen er indstillet for lavt	Tjek din opstartstemperatur. Hvis indstillingen er for lav, har tænderen svært ved at sætte ild til træpillerne. Vi anbefaler at indstille ikke lavere end 225°F (107°C), da indføringssneglen vil fodre nok pellets til at antænde en ild i brændegryden.
	Indføringssneglen er ikke klargjort	Inden enheden bruges første gang, eller når magasinet er blevet tømt helt, skal indføringssneglen klargøres, for at træpillerne kan fylde indføringssneglens rør. Hvis den ikke klargøres, vil timeout for tænderen blive aktiveret, inden træpillerne når frem til brændkarret. Følg klargøringsproceduren til indføringssneglen.
	Tænderen er ikke installeret korrekt	Fjern tilberedelseskomponenterne fra hovedtønden. Se efter, om tænderen flugter med tænderrøret. Hvis den ikke fungerer korrekt, skal du ringe til kundeservice for at få hjælp eller en reservedel.
Grillen vil ikke opnå eller opretholdeen stabil temperatur	Utilstrækkelig luftstrøm gennem brændkar	Kontroller brændkarret for askeopbygning eller forhindringer. Følg pleje- og vedligeholdelsesinstruktionerne for askeopbygning. Kontroller blæseren. Kontroller, at den fungerer korrekt, og at luftindtaget ikke er blokeret. Følg pleje- og vedligeholdelsesinstruktionerne, hvis den er snavset. Kontroller indføringssneglens motor for at sikre, at den fungerer korrekt, og kontroller, at indføringssneglens rør ikke er blokeret. Når alle ovenstående trin er udført, skal du starte grillen og vente i 10 minutter. Kontroller, at den frembragte flamme er klar og levende.
	Aftagelig brændkar er ikke installeret korrekt	Se efter under grillkammeret, om der sidder et aftageligt brændkar under grillen, og at det er lukket helt. Følg pleje- og vedligeholdelsesinstruktionerne for askeopbygning, korrekt fastgørelse af spændelåsen og korrekt installation. Kontakt kundeservice for at få en reservedel, hvis den er beskadiget.
	Mangel på brændstof, dårlig brændstofkvalitet, blokering i fodersystemet	Se efter, om brændselsniveauet i magasinet er tilstrækkeligt, og genopfyld det, hvis det er lavt. Hvis de hårde træpiller er af dårlig kvalitet, eller hvis de er for lange, kan tilføringssystemet blive tilstoppet. Fjern træpillerne, og følg pleje- og vedligeholdelsesinstruktionerne.
	Grillsonde (sensor)	Kontroller status for grillsonde (sensor). Følg pleje- og vedligeholdelsesinstruktionerne, hvis den er snavset. Kontakt kundeservice for at få en reservedel, hvis den er beskadiget.
Grilltemperaturen ved lav temperatur er stadig for varm	P-indstillingen er for lav	Juster P-indstillingen fra indstillingerne. Vælg en højere P-indstilling for at forlænge pausen mellem hver indføring af træpiller i brændkarret. Dette er oftere tilfældet i varmere omgivelser, men den udendørs temperatur vil forhøje tilberedningstemperaturen inde i grillen. Husk, at P-indstillingen kun må hæves langsomt. Hvis du hæver P-indstillingen for højt eller for hurtigt, risikerer du, at ilden slukkes.
Den faktiske temperatur justeres ikke	Grillsonde beskidt	Tjek status for grillsonde. Følg pleje- og vedligeholdelsesinstruktionerne, hvis den er snavset.
Grill producerer overskydende eller misfarvet røg, maden er misfarvet af røg	Ophobning af fedt	Følg pleje- og vedligeholdelsesinstruktionerne.
	De hårde træpillers kvalitet	Fjern fugtige hårdttræspiller fra tragten. Følg pleje- og vedligeholdelsesinstruktionerne for at rengøre. Udskift med tørre hårdttræspiller.
	Brændkarret er blokeret	Fjern fugtige træpiller fra brændkarret. Følg indføringssneglens priming-procedure.
	Utilstrækkeligt luftindtag i blæser	Kontroller blæseren. Sørg for, at den er ren, fungerer korrekt, og at luftindtaget ikke er blokeret. Følg pleje- og vedligeholdelsesinstruktionerne, hvis den er snavset.

DA

PROBLEM	GRUND	LØSNING
Hyppig opblussen	Stegetemperatur	Prøv at lave mad ved en lavere temperatur. Fedt har et flammepunkt. Hold temperaturen under 176 °C / 350 °F, når du tilbereder meget fedtet mad.
	Fedtaflejringer på tilberedelseskomponenter	Følg pleje- og vedligeholdelsesinstruktionerne.
ERH-fejl	Enheden er overophedet, muligvis på grund af fedtbrand eller overskydende brændstof.	Tryk og hold tænd/sluk-knappen nede i tre sekunder for at slukke for enheden, og lad grillen køle af. Følg pleje- og vedligeholdelsesinstruktionerne. Efter vedligeholdelsesarbejdet skal du fjerne træpillerne og kontrollere, at alle komponenter er placeret korrekt. Når enheden er kølet af, skal du trykke på strømknappen for at tænde enheden. Vælg derefter den ønskede temperatur. Hvis fejlkoden stadig vises, skal du kontakte kundeservice.
ERP-fejl	Grillmålerledningen opretter ikke forbindelse.	Fjern adgangspanelet, og kontroller for skader på grillsondeledningerne. Afbryd og tilslut grillmålerens stik til kontrolkortet igen.
	Grillmåleren er i stykker	Grillsonden skal udskiftes. Kontakt kundeservice for at få en erstatning.
ERL-fejl	Grillen kan ikke gennemføre en startcyklus.	Kontroller korrekt placering af madlavningskomponenter. Se efter, om der er brændsel nok i magasinet, eller om tilføringssystemet er tilstoppet. Fjern træpillerne, og følg anvisningerne under Pleje og vedligeholdelse. Kontroller grillsonden (sensoren) for at bekræfte, om den faktiske temperatur er korrekt og nøjagtig. Følg pleje- og vedligeholdelsesinstruktionerne, hvis den er snavset. Se efter, om tænderen sidder rigtigt og opvarmes korrekt. Hvis du griller i ekstrem kulde, skal grillen muligvis startes igen. Sluk grillen, vent et øjeblik, og tænd den igen. Kontroller blæseren. Sørg for, at den fungerer korrekt. Følg pleje- og vedligeholdelsesinstruktionerne, hvis den er snavset.
Fejl i indføringssnegl	Indføringssneglens motor er gået i stå og opretter ikke forbindelse	Fjern tilberedelseskomponenterne fra hovedtønden. Tænd for enheden, og efterse indføringssneglens fremføringssystem. Se efter, om indføringssneglen smider træpiller ind i brændkarret. Fjern indføringssneglens motorstik fra kontrolpanelet, og indsæt det igen. Hvis den ikke fungerer korrekt, skal du ringe til kundeservice for at få hjælp eller en reservedel.
Fejl i tænder	Tænder fungerer ikke korrekt og opretter ikke forbindelse	Fjern tilberedelseskomponenterne fra hovedtønden. Tænd for enheden, og efterse tænderen. Se efter, om tænderen fungerer, ved at placere hånden over brændkarret og mærke, om det er varmt. Se efter, om tænderen flugter med hullet i brændkarret, og åbn den for at tænde træpillerne. Fjern tænderens stik fra kontrolpanelet, og indsæt det igen. Hvis den ikke fungerer korrekt, skal du ringe til kundeservice for at få hjælp eller en reservedel.
	Fejl i tænder	Tænderen skal udskiftes. Kontakt kundeservice for udskiftningsdel.
Fejl i blæser	Blæseren fungerer ikke korrekt og opretter ikke forbindelse	Tjek blæseren. Kontroller, at den fungerer korrekt, og at luftindtaget ikke er blokeret. Fjern adgangspanelet (se diagrammet i Strømskema), og se efter, om blæserledningerne er beskadigede. Afbryd og tilslut blæserstikket til kontrolkortet igen. Følg anvisningerne under Pleje og vedligeholdelse, hvis blæserbladene er snavsede.
Fejl med træpiller	Mangel på brændsel, dårlig brændselkvalitet, grillen forbliver ikke tændt	Kontroller, at brændselsniveauet i magasinet er tilstrækkeligt, og fyld det op, hvis det er lavt. Hvis de hårde træpiller er af dårlig kvalitet, eller hvis de er for lange, kan tilføringssystemet blive tilstoppet. Fjern piller og følg pleje- og vedligeholdelsesinstruktionerne.

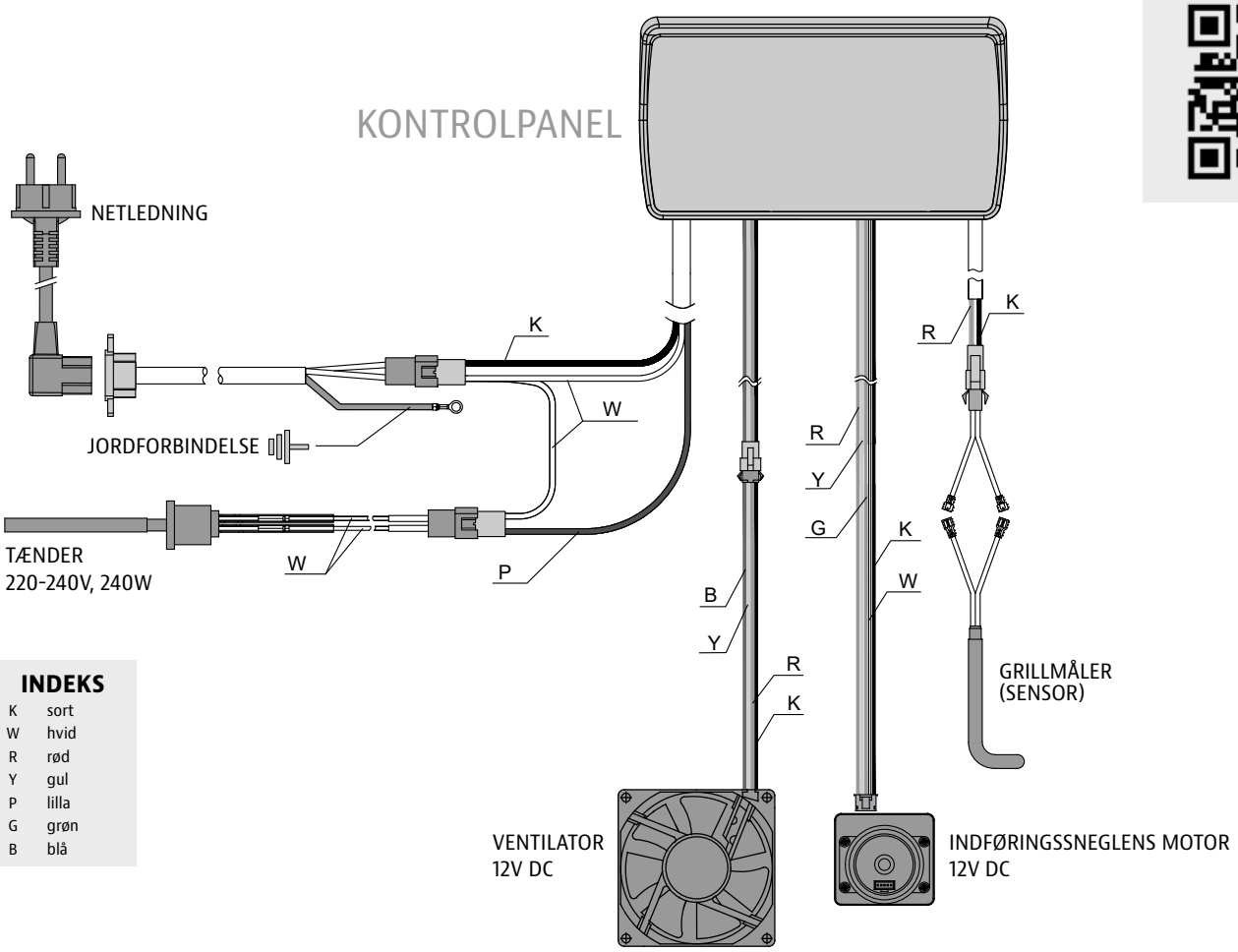
TRÅDDIAGRAM	
STRØMFORSYNING	AC 220-240V, 50Hz
NOMINEL EFFEKT	260W
HASTIGHED FOR BRÆNDSELSINDTAG	1,12 KG/H / 2,48 LB/H

BEMÆRK: Elektriske komponenter, der er godkendt i en produktsikkerhedstest- og i certificeringstjenester, overholder en testtolerance på ± 5-10 procent.

HAR DU BRUG FOR HJÆLP?

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

#12001



INDEKS

K	sort
W	hvid
R	rød
Y	gul
P	lilla
G	grøn
B	blå

DA

FÅ VÆRKTØJER

Udforsk en række grilltilbehør, der er tilgængelige i vores online butik til alle madlavningsniveauer.

RESERVEDELE

Kontakt din lokale forhandler eller besøg os onlinefor et komplet katalog over dele.

GARANTI

VILKÅR OG BETINGELSER

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

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

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

DA

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

Dansons påtager sig intet ansvar, juridisk eller på anden måde, for tilfældige skader eller følgeskader på ejendom eller personer som følge af brugen af dette produkt under eller efter garantiperioden. Alle garantier fra producenten er angivet heri, og der kan ikke gøres krav mod producenten på nogen garanti eller repræsentation. Nogle stater tillader ikke udelukkelse eller begrænsning af hændelige skader eller følgeskader eller begrænsninger af underforståede garantier, så de begrænsninger eller udelukkelser, der er angivet i denne begrænsede garanti, gælder muligvis ikke for dig. Denne begrænsede garanti giver dig specifikke juridiske rettigheder, og du kan have andre rettigheder, som varierer fra stat til stat.

REGISTRER DIN GRILL

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

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

MODEL	**PB1600CST**
SERIENUMMER	
DATO FOR KØB	
KØBT HOS (AUTORISERET FORHANDLER)	



KUNDESERVICE

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


TELEFON


LIVE CHAT


APP

DA



VIKTIGE FORHOLDSREGLER

VIKTIG, LES NØYE, BEHOLD FOR FREMTIDIG REFERANSE.
BRUKSANVISNINGEN MÅ LESES FØR BRUK!

HOVEDÅRSAKER TIL APPARATBRANNER ER ET RESULTAT AV DÅRLIG VEDLIKEHOLD OG MANGLENDE OPPRETTHOLDELSE AV NØDVENDIG KLARING TIL BRENNBARE MATERIALER. DET ER SVÆRT VIKTIG AT DETTE PRODUKTET BARE BRUKES I HENHOLD TIL INSTRUKSJONENE NEDENFOR.

ADVARSEL: Les hele håndboken før installasjon og bruk av dette elektriske apparatet for pelletbrensel. Unnlatelse av å følge disse instruksjonene kan føre til skade på eiendom, personskade eller til og med død. Kontakt lokale bygnings- eller brannmyndigheter for å finne ut hvilke restriksjoner og inspeksjonskrav for monteringen som er i kraft der du bor. Ta vare på disse instruksjonene.

SIKKERHETSOPPFØRING

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

FARER OG ADVARSLER

NO

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

1. En minimumsklaring på 914 mm (36 tommer) fra brennbare konstruksjoner til sidene av grillen, og 914 mm (36 tommer) fra baksiden av grillen til brennbare konstruksjoner må opprettholdes. **Ikke installer apparatet på brennbare gulv eller gulv beskyttet med brennbare overflater med mindre riktige tillatelser og tillatelser er innhentet av myndigheter som har jurisdiksjon.** Ikke bruk dette apparatet innendørs, i et lukket eller uventilert område, inne i hjem, kjøretøy, telt, garasjer. Dette pellet-apparatet av hardtre må ikke plasseres under brennbart tak eller overheng. Hold grillen i et område klart og fritt for brennbare materialer, bensin og andre brennbare damper og væsker.

   ADVARSEL: Vær oppmerksom på brennbare bygningsmaterialer, og hold varmen ved like for å unngå å brenne for kraftig. Skulle det oppstå fettbrann, slå AV grillen og la lokket være lukket til brannen er slukket. Koble fra strømledningen. Ikke hell vann på enheten. Ikke prøv å kvele brannen. Et generelt godkjent brannslukningsapparat (klasse ABC) er nyttig og bør oppbevares på bruksstedet. Ring brannvesenet hvis en ukontrollert brann oppstår.

2. Hold strømledninger og drivstoff borte fra oppvarmede overflater. Ikke bruk grillen i regnvær eller i nærheten av andre vannkilder. Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, dennes serviceagent eller lignende kvalifiserte personer for å unngå fare.

3. Når apparatet ikke har vært i bruk på en stund, må du undersøke om det er obstruksjoner i brennkammeret, fremmedlegemer i beholderen eller luftblokkeringer rundt vifteinntaket eller i pipen. Rengjør før bruk. Jevnlig stell og vedlikehold er nødvendig for å forlenge enhetens levetid. **Hvis grillen oppbevares ute i regntiden eller årstider med høy luftfuktighet, bør du passe på at vann ikke kommer inn i beholderen.** Når de er våte eller utsatt for høy luftfuktighet, vil løvtrepellets utvide seg sterkt, brytes ned og kan sette seg fast i fôrsystemet. Koble alltid fra strømmen før du utfører service eller vedlikehold.

VIKTIG! Slå alltid av apparatet og la avstengningssyklusen gå. Koble fra apparatet først når avstengningssyklusen er fullført, og/eller før rengjøring. Hvis ikke du følger denne advarselen, kan det føre til skade, alvorlig personskade, brann, elektrisk støt eller død.

ADVARSEL: Ikke transporter grillen mens den er i bruk eller mens grillen er varm. Sørg for at ilden har sluknet helt og at grillen er helt kjølig når du berører den, før du flytter den.

4. Det anbefales å bruke varmebestandige grillvotter eller hansker når du bruker grillen. Ikke bruk tilbehør som ikke er angitt for bruk med dette apparatet. Ikke plasser et grilltrekk eller noe annet brennbart i oppbevaringsområdet under grillen. Fjern gryter og panner når apparatet står uten tilsyn, dette for å redusere risikoen for brann.
5. Apparatet er utstyrt med en sikkerhetsskjerm i metall, festet på innsiden av grillbeholderen, for å forhindre at fingre, klær eller andre objekter kommer i kontakt med navmatesystemet. Denne skjermen skal ikke fjernes, med mindre kundeservice eller en autorisert forhandler ber om det.

   Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap hvis de har fått tilsyn eller instruksjoner om bruk av apparatet på en sikker måte og forstår farene involvert. Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.
6. Deler av grillen kan være svært varme, og det kan oppstå alvorlige skader. Hold små barn og kjæledyr unna mens grillen er i bruk.
7. Ikke forstørr tennerhullene eller brennkammeret. Hvis ikke denne advarselen følges, kan det føre til brann og kroppsskade, i tillegg til at garantien blir ugyldig.
8. Produktet kan ha skarpe kanter eller spisser. Kontakt med disse kan føre til skade. Håndteres forsiktig.

AVHENDING AV ASKE

Aske skal plasseres i en metallbeholder med et tettsittende lokk. Den lukkede askebeholderen må plasseres på et ikke-brennbart gulv eller på bakken, langt unna alle brennbare materialer, før endelig avhending. Når aske avhendes ved å begraves i jord, eller spres lokalt på andre måter, må den holdes i en lukket beholder til alt slagg er helt kaldt.

PELLETBRENSEL AV HARDTRE

NO

Dette matlagingsapparatet med pellets er utformet og godkjent for bruk bare med naturlige pellets av hardved. Alle andre typer brensel som brennes i dette apparatet, gjør garantien og sikkerhetsoppføringen ugyldig. Bruk kun trepelletbrensel som er spesifisert av produsenten. Ikke bruk pelletbrensel som er merket å inneholde tilsetningsstoffer. Hardtrepellets er svært utsatt for fuktighet og bør alltid oppbevares i en lufttett beholder. Hvis du oppbevarer grillen uten å bruke den over tid, anbefaler vi at du tar ut alle pellets fra grillbeholderen og mateskruen for å forhindre at de setter seg fast. Pelletbrenselets gjennomsnittlige oppvarmingsverdi i 18 569–20 362 KJ/KG (8,000-8,770 BTU/LB), askeinnhold <1 %.

ADVARSEL: Bruk aldri bensin, bensin-type lanternedrivstoff, parafin, kulltennvæske eller lignende væsker for å starte eller "friske opp" en brann i dette apparatet. Hold alle slike væsker godt unna apparatet når det er i bruk.

På trykketidspunktet finnes det ingen bransjestandard for pellets av hardved for grill, men de fleste pelletsfabrikker bruker de samme standardene til å produsere pellets av hardved for hjemmebruk. Du kan finne mer informasjon på www.pelletheat.org eller hos Pellet Fuel Institute.

Kontakt din lokale forhandler om kvaliteten på pellets i ditt område, og for informasjon om merkekvalitet. Ettersom det ikke finnes noen kontroll av kvaliteten på pellets som brukes, fuktig pellets, tar vi ikke ansvar for skader som skyldes brensel av dårlig kvalitet.

KREOSOT

Kreosot - dannelse og behov for fjerning. Ved brenning produserer den svart røyk med en rest som også er svart i fargen. Når trepellets brennes sakte, genererer de tjære og annen organisk damp som danner kreosot sammen med fuktigheten som skilles ut. Kreosotdamp kondenseres i et relativt kjølig ovnsavtrekk hhv. avtrekkshette når det brenner sakte. Som et resultat akkumuleres kreosoter på røykrørs-foringen og avtrekkshetten. Denne kreosoten brenner med ekstrem varme når den antennes.

Fettkanalen bør undersøkes minst to ganger i året for å fastslå eventuelle avleiringer av fett og/eller kreosot. Når fett eller kreosot har samlet seg, bør det fjernes for å redusere risikoen for brann.

KARBONMONOKSID

Følg disse retningslinjene for å forhindre at denne fargeløse, luktfrie gassen forgifter deg, din familie eller andre:

- Kjenn 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 tap av bevissthet og død.
- Se en lege hvis du eller andre utvikler forkjølelses- eller influensalignende symptomer mens du lager mat eller i nærheten av apparatet. Karbonmonoksidforgiftning, som enkelt kan feiltolkes som forkjølelse eller influensa, oppdages ofte for sent.
- Inntak av alkohol eller narkotiske stoffer øker effekten av karbonmonoksidforgiftning.

Karbonmonoksid er spesielt giftig for mor og barn under graviditet, spedbarn, eldre, røykere og personer med blod- eller sirkulasjonsproblemer, for eksempel anemi eller hjertesykdommer.

RIKTIG AVHENDING AV DETTE PRODUKTET



Denne merkingen indikerer at dette produktet ikke skal kastes sammen med annet husholdningsavfall i hele EU. For å forhindre mulig skade på miljøet eller menneskers helse fra ukontrollert avfallshåndtering, resirkuler det på en ansvarlig måte for å fremme bærekraftig gjenbruk av materielle ressurser. For å returnere den brukte enheten, vennligst bruk retur- og innsamlingssystemene eller kontakt forhandleren der produktet ble kjøpt. Produktet kan resirkuleres på en miljøvennlig måte.» Direktiv 2002/96/EC

NO

INNHOLDSFORTEGNELSE

Viktige forholdsregler **170**

Innhold i pakken **173**

Spesifikasjoner **173**

Bli kjent med grillen din **174**

Kontrollkort **175**

Operasjon **178**

- Klargjøre
- Koble til appen
- Stille inn temperaturen
- Bruke kjøttprobene
- Priming av mateskruen
- Første gangs bruk (avbrenning)
- PID-modus (vanlig bruk)
- Røykemodus
- Modusen Manuell tenning
- Matlaging og varmrøyking
- Vifte-modus
- Fleksibelt rutenettsystem
- Blande hardved
- Avslåing

Stell og vedlikehold **187**

Feilsøking **189**

Garanti **192**

- Vilkår og betingelser
- Registrer grillen din
- Kundeservice

INNHOLD I PAKKEN	
1 x	GRILL & DELER
1 x	BLISTERPAKNING FOR MASKINVARE
2 x	STEKETERMOMETRE
1 x	MONTERINGSANVISNING
1 x	BRUKERHÅNDBOK

SPESIFIKASJONER	
MODELL	PB1600CST
STRØMFORSYNING	AC 220-240V, 50Hz
NOMINELL EFFEKT	260W
DRIVSTOFFTYPE	PELLETS AV HARDTRE
DRIVSTOFFKAPASITET	18,1 KG / 40 PUND
TEMPERATUROMRÅDE	65–260 °C / 150–500 °F
DIMENSJONER	1,642 X 830 X 1,270 MM / 64,6 X 32,6 X 50,0 TOMMER
VEKT	120,0 KG / 264,5 PUND

NO



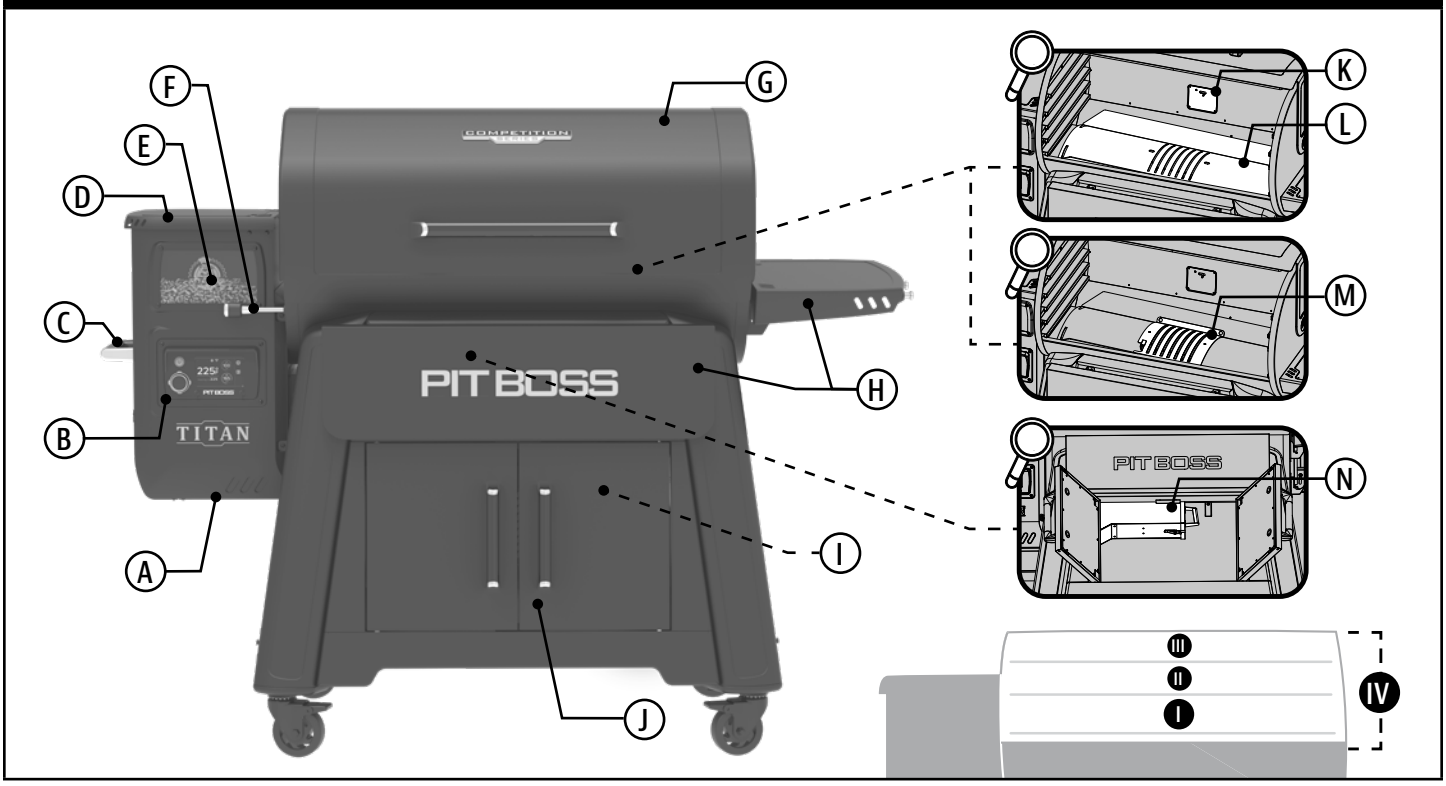
NETHERLANDS
Unit 8, De Hootkamp 8,
Hedel, NL 5321 JT
service-eu@dansons.com

USA
8877 N Gainey Center Dr
Scottsdale, AZ 85258
480-923-9630

DANSONS

©2025 DANSONS US, LLC

BLI KJENT MED GRILLEN DIN



NO

A Rengjøring av beholder
Legg et stort, rent, tomt spann under beholderen. Dra ut rengjøringshåndtaket for å låse opp nedfallssjakten, slik at pelletsene i beholderen tømmes. Bytt mellom pellet-blandinger for å endre smaksprofilene dine mens du lager mat.

B Kontrollkort
Kontrollsystemet som styrer matehastigheten til pelletbrensel, viftehastigheten, og miljøinnstillinger.

C Beholderhåndtak
Bruk dette innsatshåndtaket på beholderen til å vippe og flytte grillen fra ett område til et annet. Fjern tilgangspanelet på beholderen for å få tilgang til de elektriske komponentene for reparasjon og vedlikehold.

D Beholder
En større beholder som rekker til én komplett røyking. Sikkerhetsskjermen på beholderen vil bryte opp eventuell brensel som er klumpet sammen når den tilsettes. Bruk Hopper Divider til å blande løvtrepellets, og slå inn nye smaksprofiler. Se **Blande hardved** for mer informasjon.

E Seglass på beholderen
Observer enkelt nivået av pellets i beholderen uten å åpne beholderlokket hele tiden.

F Flammegrill™-justeringsstang
Juster skyveplaten for flammegrillen trygt og enkelt ved å bevege stangen mot venstre eller høyre.

G Rull-topp grilllokk
Plassbesparende og lett å løfte, rullelokket trekkes tilbake for å få tilgang til matinnholdet i grillen. Åpne halvveis for et raskt grep, noe som minimerer varmetapet.

H Front- og sidehyller
Praktiske hyller gir rikelig med plass til klargjøring av mat og kroker til grillredskaper.

I Fettpanne
Åpne vognkabinettet for å få tilgang til fettpannen. Den fanger opp matfettet fra grillen for å holde et rent kokeområde. Fjern enkelt fra understellets tut for å tømme.

J Vognkabinett
Den solide todørs skapdesignen er perfekt for å ha grillredskaper og krydder i nærheten.

K Grillsonde (sensor)
Dette vertikale stykket av rustfritt stål måler den indre temperaturen til enheten. Still inn temperaturen på kontrollkortet, så vil temperaturmåleren lese den interne temperaturen på enheten og justere til ønsket måltemperatur.

L Hovedplate for flammegrill™
Brun og flammestek etter din smak med direkte flamme over brennkammeret. Svi inn de samme mørke injene i kjøttet som du får når du spiser på en biffrestaurant.

M Skyveplate for flammegrill™
Indirekte varme, eller konveksjonskoking, er mulig når glideplaten dekker spaltene på hovedplaten. Tilfør mer smak i store kjøttstykker eller delikat mat med indirekte varme.

N Avtakbar brennkammer
Åpne vognkabinettet for å få tilgang. Løs enkelt spennlåsen for å ta ut brennkammeret, tømme ut asken og sette kammeret tilbake på plass. Hold spennelåsen sikker for å unngå varmetap mens den er i bruk.

TILBEREDNING-SOMRÅDE

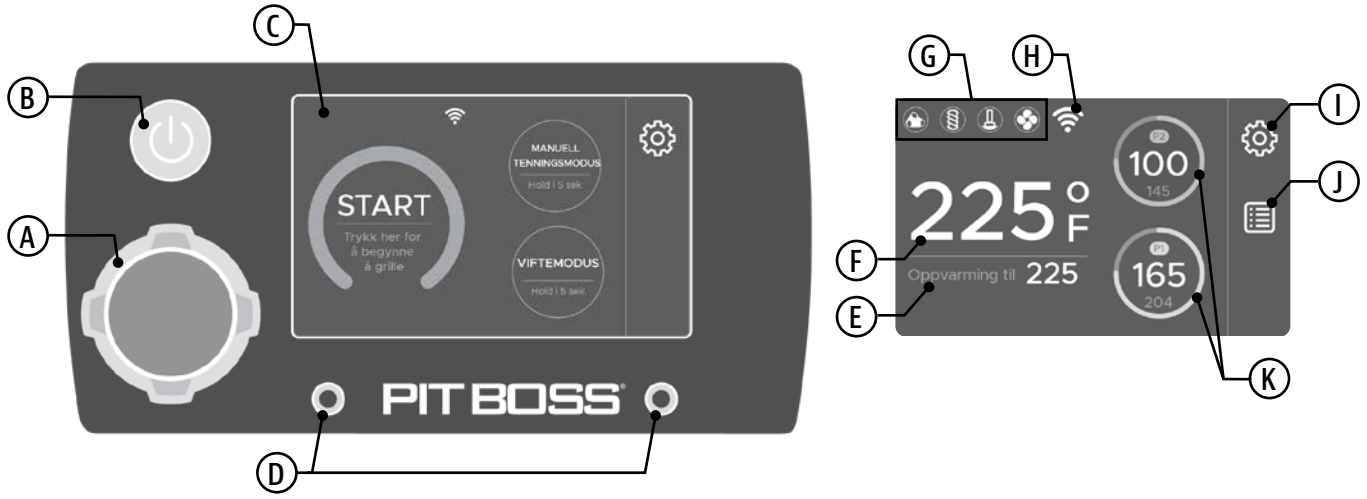
I 3,795 CM² / 588,3 IN²

II 3,795 CM² / 588,3 IN²

III 2 884 CM² / 447,1 TOMMER²

IV 10,474 CM² / 1.623,7 IN²

KONTROLLKORT



A Kontrollknapp
Naviger, øk eller reduser, gjør valg og angi verdier. Roter hjulet for å bla gjennom alternativene på underskjermen. Trykk ned kontrollknappen for å aktivere en endring i måltemperatur for grill. Et valg vil blinke blått når det er valgt for justering. Trykk på kontrollknappen for å bekrefte/godta den valgte verdien eller valget, så den lyser hvitt.

B Av/på-knappen
Trykk og hold i ett sekund for å slå på, og aktiver startskjermen for valg av tilberedningsmodus. Trykk og hold i tre sekunder for å slå av, og aktivere nedkjølingssyklusen. Knappen vil lyse blått hvis enheten er koblet til en strømkilde.

C Displayskjerm
Berøringsskjermen er både informasjonssenteret og en meny hvor du kan velge. Skjermen er veldig følsom og krever bare en lett berøring for å aktivere og kontrollere. Under bruk vil skjermen vise menyer og de riktige valgene for alternativene som velges. Denne startskjermen vises som standard når strømmen til enheten er slått på. Skjermen går inn i skjermsparermodus hvis den er inaktiv i 5 minutter.

D Tilkoblingsporter for steketermometer
Plugg adapterenden av en steketermometer til en av tilkoblingsportene. Temperaturavlesningen vil bli vist på skjermen for steketermometeret som er valgt. Den venstre probeporten er P1 og den høyre probeporten er P2.

E Måltemperatur
Viser ønsket måltemperatur. Dette er temperaturen som velges ved å bruke kontrollknappen.

F Faktisk temperatur
Viser den faktiske temperaturen fra innsiden av hovedsylinderen. Avlesning tas av grillsonden (sensoren).

G Driftsikoner
Et ikon er synlig når en komponent er i drift. Skulle det oppstå en feil med en komponent, vil en feilskjerm vises. Se **Feilsøking** for å få hjelp. Kjør en diagnostikktest når du starter enheten på nytt.

H Tilkoblingsikon
Indikerer en tilkobling med Wi-Fi. Når du søker etter tilkobling, vil ikonet blinke. Når tilkoblingen er opprettet, vil ikonet forbli solid.

I Innstillinger
Denne menyen gir deg tilgang til tilpassing av funksjoner og data for grillen. Disse innstillingene lar deg få tilgang til røykmodus og stille inn P-innstillingen, justere skjermens lysstyrke, bytte temperaturskala, stille inn skjermspareren, justere oppstartstemperaturen, endre språk og mer.

J Meny
Denne menyen gir tilgang til Prime-funksjonen. Hvis du velger denne menyen, får brukerne muligheten til å dispensere en kontinuerlig tilførsel av pellets i grillen, eller mate pellets i en forhåndsinnstilt tidsperiode.

K Avlesninger av steketermometer
Disse to avlesningene vil vise temperaturavlesningene til de programmerbare kjøttsondene som er tilkoblet: den store verdien er den faktiske temperaturen, den lille verdien er måltemperaturen. Avlesningen samsvarer med tilkoblingsporten som er valgt.

HAR DU SPØRSMÅL?

Se ofte stilte spørsmål (FAQ) på nettet eller nettprat med kundeservice.

#12001

NO

START-SKJERM



FIGUR 1: STARTSKJERM

Startskjerm

Når du starter grillen, vises startskjermen etter at du har trykket på strømknappen. Startskjermen vil vise valgene for tilberedningsmodus: PID-modus (inkluderer røykmodus), manuell tenningsmodus og viftemodus. Når tilberedningsmodus er valgt, vil displayet endres til hovedskjermen for den valgte tilberedningsmodusen.



FIGUR 2: KJØR DIAGNOSTIKK-SKJERM

Kjør diagnostikk

Det er nyttig å utføre en rask diagnostikktest for å hjelpe brukere med å fastslå eventuelle varsler eller funksjonsfeil før bruk av enheten. Diagnostikktesten kan bare kjøres fra startskjermen.

Slik kjører du en diagnosetest:

1. Trykk på Innstillinger-menyikonet på startskjermen.
2. Velg Diagnosetest for å starte testen. Testen kan ta noen øyeblikk.



FIGUR 3: DIAGNOSTIKK FERDIG-SKJERM

3. Når testen er ferdig, noter resultatene. Hvis svikt i en tenner er oppdaget, velg modusen manuell tenning for å fortsette.

For andre problemer, sjekk **Feilsøking** for mer diagnostisk informasjon og korrigerende tiltak.

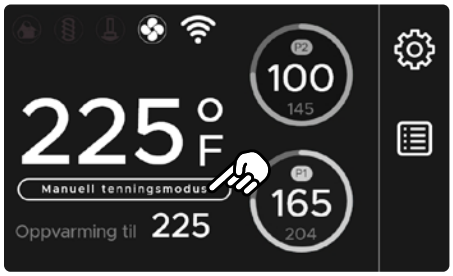
TILBEREDNINGSMODUSER



FIGUR 4: STARTSKJERM – PID-MODUS

PID-modus

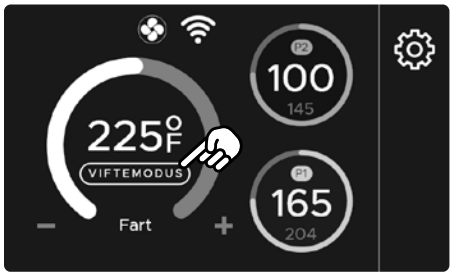
Dette er standard og vanlig driftsmodus. Dette gjør at temperaturmåleren (temperatursensor) kan kontrollere hvor mye brensel er nødvendig for å oppnå og opprettholde ønsket måltemperatur.



FIGUR 5: STARTSKJERM - MANUELL MODUS

Modusen Manuell tenning

Hvis svikt i en tenner er oppdaget, velg modusen manuell tenning for å fortsette bruken av grillen. Se **Prosedyre for manuell tenning**.



FIGUR 6: HOVEDSKJERM - VIFTEMODUS

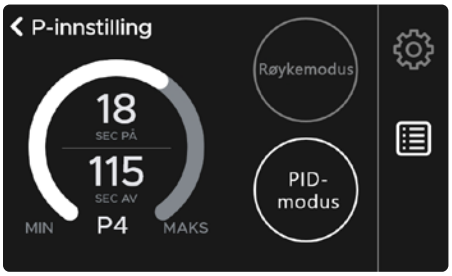
Viftemodus

Bruk viftemodus og et røykrør (selges separat) for å tilsette dype røyksmaker uten bruk av varme (kald røyk). Tenn på et røykerør på ristene og la viften sirkulere luften inni grillsylinderen.

I viftemodus, kan de programmerbare steketermometerne fortsatt brukes, men vær oppmerksom på at steketermometernes måltemperaturer er kanskje uoppnåelig ved lavere røyketemperaturer.

NO

INNSTILLINGER



FIGUR 7: REDIGERINGSSKJERM FOR P-INNSTILLING

P-innstilling

PID-modus er standard og vanlig driftsmodus, men brukere kan også aktivere røykmodus fra denne menyen. Ved å velge røykmodus kan brukeren direkte kontrollere syklushastigheten til pellets som mater brennkammeret. Se **Røyking ved lave temperaturer**.



FIGUR 8: REDIGERINGSSKJERM FOR DISPLAY

Display

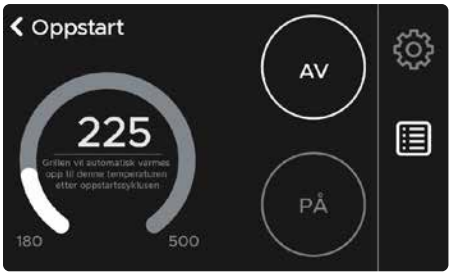
Still inn skjermens lysstyrke etter dine preferanser, og velg temperaturskalaen. Standard er satt til Celsius (ºC).



FIGUR 9: REDIGERINGSSKJERM FOR SKJERMSPARER

Skjermsparer

Velg et tidspunkt for å sette skjermens lysstyrke i dvale, og trykk deretter på lås for å aktivere. Displayskjermen går i skjermsparermodus og displayskjermen vil bli låst, men de faktiske temperaturene og sondetemperaturene vises fortsatt. Skyv for å låse opp displayet når skjermen eller kontrollknappen berøres.



FIGUR 10: SKJERMBILDE FOR OPPSTARTSREDIGERING

Oppstart

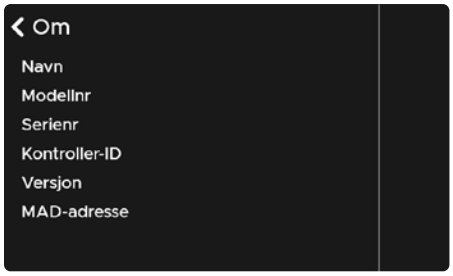
Dette alternativet lar brukeren endre standard oppstartstemperatur. Fabrikkinnstillingen er 225 °F (107 °C). Bruk kontrollknappen for å endre og velge en ny oppstartstemperatur, deretter trykk på PÅ for å aktivere den nye verdien som standard oppstartstemperatur.



FIGUR 11: SKJERMBILDE FOR SPRÅKREDIGERING

Språk

Angi språkinnstilling Standard er engelsk. Fransk og spansk er også tilgjengelig.



FIGUR 12: OM-SKJERM

Om

Få tilgang til service- og støtteinformasjon om enheten din for å videresende til kundeservice. Viser modellnummer, programoppstartskode og unike maskinvarekriterier.

NO

MENY

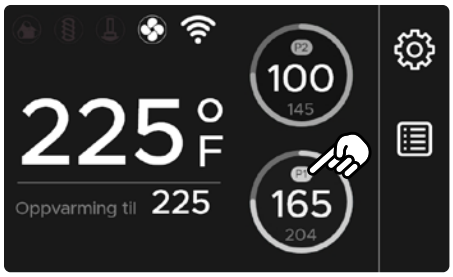


FIGUR 13: MENYSKJERM

Prime-meny

Hvis du velger Hold-alternativet, starter en kontinuerlig mating av pellets, til maksimalt 30 sekunder. Trykk igjen for å stoppe matesystemet. Tidsvalgene vil klargjøre for den varigheten.

STEKETERMOMETRE



FIGUR 14: STARTSKJERM – PID-MODUS

Sonder

Viser temperaturavlesningen til de programmerbare kjøttsondene som er koblet til: stor verdi er den faktiske temperaturen, liten verdi er måltemperaturen. Avlesningen samsvarer med tilkoblingsporten som er valgt. På underskjermen Probes velger du en forhåndsinnstilling for protein (dyreikoner) eller bruker kontrollerknappen til å stille inn ønsket måltemperatur etter eget valg.



FIGUR 15: REDIGERINGSSKJERM FOR STEKETERMOMETRE

Den forhåndsinnstilte temperaturen for hvert protein er den trygge minimale tilberedningstemperaturen for å sikre riktig stekekvalitet.

Den ytre ringen indikerer fremdriften av fullføringen fra den faktiske temperaturen til ønsket måltemperatur, 0-100 %. Se **Bruke steketermometre** for mer informasjon.

OPERASJON

KLARGJØRE

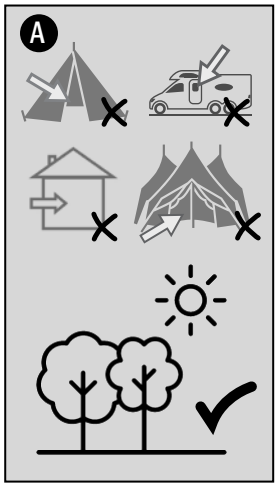
1. Med alle utendørsapparater spiller værforholdene utenfor en stor rolle i ytelsen til grillen og tilberedningstiden som trengs for å perfeksjonere måltidene dine. Dette apparatet må ikke plasseres under et overliggende brennbart tak eller overheng **(A)**. Hold grillen på et område fritt for brennbare materialer, bensin og andre brennbare damper og væsker.

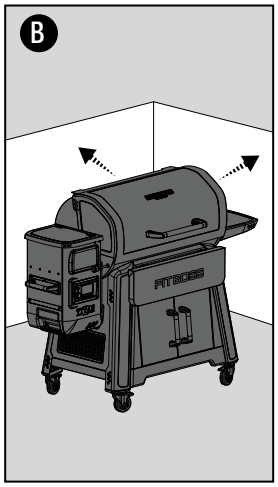
   Alle Pit Boss®-enheter må opprettholde en minimumsavstand på 914 mm (36 tommer) fra brennbare konstruksjoner, og denne avstanden må opprettholdes hver gang grillen er i bruk. (B)

2. Deler er plassert i hele fraktkartongen, inkludert under grillen. Undersøk grillen, delene og plastpakken når du har tatt alt ut av den beskyttende forsendelsesesken. Kast all emballasje fra innsiden og utsiden av grillen før montering, og gjennomgå og inspiser deretter alle delene ved hjelp av monteringsveiledningen.

   Hvis noen deler mangler eller er skadet, må du ikke prøve å montere. Kontakt din forhandler eller Pit Boss® kundeservice for deler.

3. Monter enheten i henhold til instruksjonene i monteringsveiledningen.





KOBLE TIL APPEN

NO

Appen lar deg kontrollere og overvåke temperaturen på grillen og steketermometeret fra mobilenheten din. Nyt fordelene som Pit Boss® mobiltilkobling har å tilby! Følg disse instruksjonene for å koble grillen til Pit Boss®-appen med en Android™- eller iOS®-enhet:

1. Last ned Pit Boss®-appen. Åpne appen. Følg instruksjonene for et enkelt oppsett. Nye brukere vil bli bedt om å opprette en konto og logge inn. Velg "Alltid tillat" plassering og Bluetooth-tjenester for bedre mobiltilkobling.
2. Velg din grillmodell. Hvis du er innenfor Bluetooth®- eller Wi-Fi-rekkevidde (9 m / 30 ft), vil Pit Boss®-appen finne enheten din automatisk. Velg "Ja" når du blir bedt om å "Legg til grill?". Koble enheten til en strømkilde og slå den på. Velg riktig grill fra listen når den er paret. Gi et navn til grillen (f.eks. My Smoker) og velg "Fortsett".
3. Velg og koble til Wi-Fi-nettverket ditt. Pit Boss®-appen trenger en 2.4 GHz signal for å koble til. Dette vil legge til grillmodellen din i listen over sammenkoblede enheter.

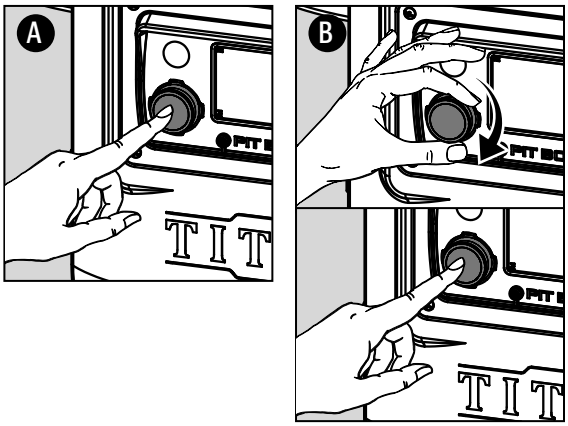
   VIKTIG: Kontakt din Internett-leverandør angående eventuelle problemer med Wi-Fi-tilkoblingen. Hos Pit Boss® kan ikke supportteamet vårt tilby Wi-Fi-feilsøking eller assistanse.

4. Etter mobiltilkoblingen er bekreftet, kan appen be deg om å oppdatere fastvaren. Velg "OK". Fastvareoppdateringer lar programmeringen fortsette effektiv drift, fikse eventuelle feil og oppgradere sikkerhetsfunksjoner.
5. Når fastvareoppdateringen er ferdig, kan du begynne å styre grillen med Pit Boss®-appen.

STILLE INN TEMPERATUREN

Temperaturmåleren måler den indre temperaturen i grillen. Når måltemperaturen er justert, vil grillsonden lese den faktiske temperaturen inne i grillens sylinder og justere til ønsket måltemperatur. For å justere ønsket måltemperatur på grillen, følg trinnene nedenfor:

1. Trykk på kontrollknappen eller berør Faktisk temperatur på skjermen. Måltemperaturen blinker for å vise at den er aktiv. **(A)**
2. Vri på kontrollknappen for å stille inn ønsket måltemperatur. Når ønsket måltemperatur er nådd, låser du den ved å trykke på kontrollknappen eller berøre Faktisk temperatur. **(B)**



BRUKE STEKETERMOMETRENE

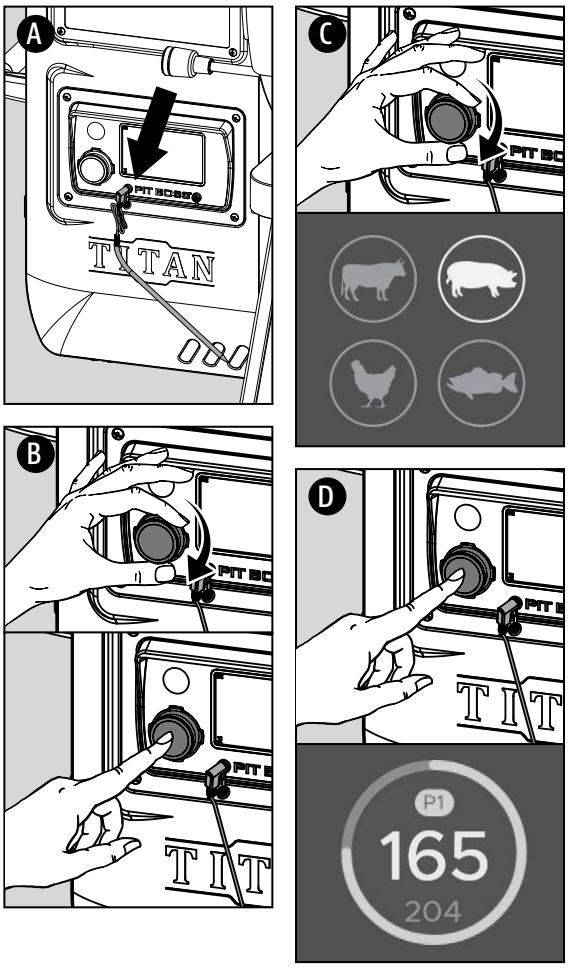
En steketermometer måler den indre temperaturen til et kjøttstykke. Koble adapteren for steketermometeret inn i tilkoblingsporten for steketermometeret, og sørg for at den bli satt helt inn i pluggen. Du vil føle og høre den klikker på plass. Sett steketermometeret i rustfritt stål inn i den tykkeste delen av kjøttet, og den indre temperaturen vises på displayet til kontrollkortet.

MERK: Pass på at steketermometeret og de tilhørende ledningene ikke kommer i kontakt med flammer eller for høy varme. Dette kan skade steketermometeret. Når du ikke skal bruke steketermometeret, kobler du det fra og legger det til sides for å holde det beskyttet og rent.

Følg disse trinnene for å angi måltemperaturen for steketermometeret:

1. Koble adapterenden av et steketermometer til en tilkoblingsport på kontrolleren. **(A)**
2. Trykk på skjermen eller drei kontrollknappen for å velge ønsket steketermometer (P1 eller P2) på skjermen. Trykk på kontrollknappen for å gjøre valget. **(B)**
3. Bruk kontrollerknappen eller velg en proteinforhåndsinnstilling (dyreikoner) for å angi ønsket måltemperatur **(C)**. Den valgte steketermometeravlesingen vil blinke blått mens den endres.
4. Når ønsket måltemperatur for steketermometeret er nådd/valgt, lås den inn ved å trykke på kontrollknappen. Displayskjermen går tilbake til hovedskjermen for å vise avlesninger av de programmerbare steketermometerne som er tilkoblet: stor verdi er den faktiske temperaturen, liten verdi er måltemperaturen. **(D)**

NOTAT: De forhåndsinnstilte proteintemperaturene er satt i henhold til USDA-matlagingsstandarder. For å sikre riktig tilberedning av maten, sjekk maten på slutten av koketiden. Hvis maten trenger mer tilberedning, eller trenger mindre, justerer tilberedningstiden deretter.



NO

P1 og P2 er programmerbare steketermometre. Still inn måltemperaturen på kontrollkortet, så vil den spille en lyd og vise et bjelleikon når termometeret når måltemperaturen. Koble fra/koble til igjen for å fjerne bjelleikonet.

MATESKRUE PRIMING

Første gang du bruker grillen eller når grillen går tom for pellets i beholderen, må du prime mateskruen. Hvis den ikke klargjøres, vil grillen bli tidsavbrutt før pelletsen antennes. Følg disse trinnene for å klargjøre mateskruen:

1. Åpne beholderlokket. Kontroller at det ikke er fremmedlegemer i beholderen eller som blokkerer matesystemet
2. Finn brennkammeret i bunnen av pellet-grillen. Sjekk spennelåsen på det avtakbare brennkammeret for å sikre at den er festet (låst) for god forsegling.
3. Plugg strømledningen til en strømkilde.
4. Trykk og hold inne strømknappen i ett sekund for å slå på enheten. Trykk på Innstillinger-menyikonet på startskjermen. Velg Diagnosetest for å starte testen.
5. Når du har bekreftet at alle elektriske komponenter fungerer som de skal, slå av grillen.
6. Fyll beholderen med alle naturlige grillpellets av hardtre.
7. Trykk og hold inne strømknappen i ett sekund for å slå på enheten. Velg PID-modus (vanlig bruk) fra startskjermen. Trykk på Innstillinger-menyikonet på startskjermen. Velg Prime. Velg alternativet på fem sekunder og gjenta til du hører pellets falle fra mateskruen ned i brennkammeret.
8. Du kan nå slå av grillen. Pass på at du lar grillen være tilkoblet til den er ferdig med avstengningssyklusen. Når viften slås av, har grillen fullført avstengningssyklusen, og det er trygt å koble fra grillen.
9. Grillen din er nå grunnet og klar til bruk! Hvis dette er første gangs bruk av grillen, fortsett med en grillavbrenning.

VED FØRSTE BRUK (AVBRENNING)

NO

Når mateskruen er klargjort, er det viktig at du gjennomfører en avbrenning for å bli kvitt innvendige fremmedlegemer i grillen før du bruker den til matlaging for første gang.

1. Følg instruksjonene for PID-modus (vanlig bruk) for å slå på enheten.
2. Vri kontrollknappen til en temperatur over 176 °C / 350°F (med lokket nede) i 30–40 minutter.
3. Følg instruksjonene for å slå av enheten, eller fortsett med å grille ved ønsket temperatur.



HAR DU SPØRSMÅL?

Se ofte stilte spørsmål (FAQ) på nettet eller nettprat med kundeservice.



#12001

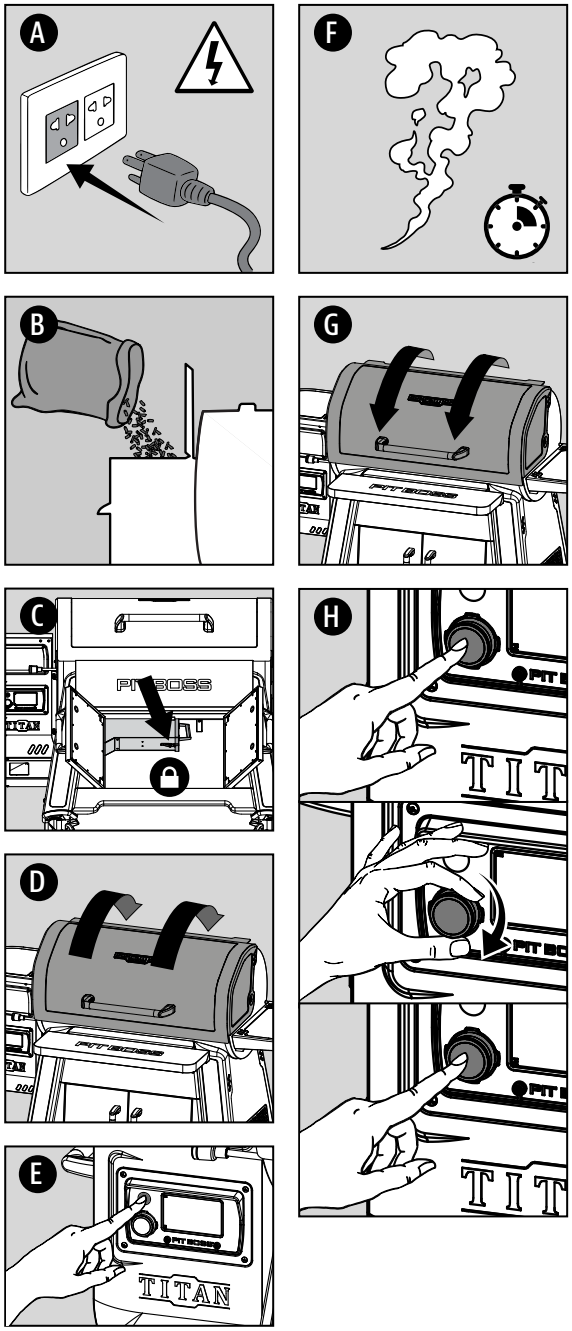
PID-MODUS (VANLIG BRUK)

Røyke- og grillstiler for matlaging kan gi deg forskjellige resultater basert på tid og temperatur. Det kan være lurt å notere hva du tilberedte, ved hvilken temperatur, hvor lenge og med hvilket resultat, slik at du vet hva som fungerer best. Prøv deg frem for å perfeksjonere resultatet. Når du blir kjent med grillen din, er det lurt å plassere et utendørs termometer nær kokeområdet. Øvelse gjør mester.

Temperaturavlesninger på kontrollkortet samsvarer kanskje ikke nøyaktig med termometeret. Steketemperaturen påvirkes av følgende faktorer: utetemperatur, vindmengde og vindretning, kvaliteten på pelletbrenselet som brukes, åpning av lokket og mengden mat som tilberedes.

Følg disse trinnene for regelmessig bruk av grillen:

1. Forsikre deg om at mateskruen er klargjort. I motsatt fall klargjør du mateskruen.
2. Koble strømledningen til en jordet strømkilde. **(A)**
3. Åpne lokket på beholderen for å sjekke nivået av pellets. Eventuelt etterfyll tørr og naturlige pellets av hardved. **(B)**
4. Sjekk spennelåsen på det avtakbare brennkammeret. Sørg for at den er festet (låst) for god forsegling. **(C)**
5. Åpne grillokket. **(D)**
6. Trykk og hold inne strømknappen i ett sekund for å slå på enheten **(E)**. Velg PID-modus (vanlig bruk) fra startskjermen. Dette vil aktivere oppstartssyklusen:
   - Kontrollkortet styrer matesystemet og viften forsyner luft til brennkammeret.
   - **Lokket må forbli åpent under oppstartssyklusen.**
   - Grillen vil begynne å produsere røyk mens oppstartssyklusen pågår **(F)**. Du kan bekrefte at oppstartssyklusen har startet som den skal, ved å lytte etter et ildbrøl og se at varme produseres.
7. Når den tunge, hvite røyken har forsvunnet, er oppstartssyklusen fullført. Lukk grilllokket. **(G)**
8. Trykk på kontrollknappen. Vri på kontrollknappen for å stille inn ønsket måltemperatur. Når ønsket måltemperatur er nådd, låser du den ved å trykke en gang på kontrollknappen. Du kan nå begynne å grille! **(H)**



TIPS: Bruk Prime-funksjonen for å aktivere en ekstra tilførsel av pellets til brennkammeret. Denne knappen kan brukes til å tilføre mer drivstoff til ilden før du åpner sylinderlokket, noe som gir en raskere gjenoppretting av varmen.

NO

RØYKEMODUS

Når grillen er i PID-modus, justeres matehastigheten til pellets nøye av kontrollkortet, noe som minimerer temperatursvingninger. Bytte grillen til røykemodus lar brukeren tilføre mer røyksmak i maten, men mer røyk kan forårsake svinginger i temperaturen. Brukere kan velge røykemodus ved starten av eller under en tilberedning.

Starte en tilberedning i røykemodus:

1. Følg instruksjonene for PID-modus (vanlig bruk) for å slå på enheten. La grillen gjøre oppstartssyklusen. Standard oppstartstemperatur er 107°C / 225°F, og denne temperaturen vil gi sterk ild i brennkammeret. Når den tunge, hvite røyken har forsvunnet, er oppstartssyklusen ferdig.
2. Deretter velger du **Innstillinger > P-innstilling > røykmodus** . Dette vil aktivere en timermodus for å skape mer røyk (med mindre/minimal varme).
   - Hvis du vil tilføre mer røyk ved lavere temperatur, sett måltemperaturen på 65°C/150°F, som aktiverer P-innstillingsverdiene. P-Innstillingsverdier kan bare justeres når måltemperaturen er satt til 65°C / 150°F.
3. Fortsett å lage mat i røykmodus, hvis du foretrekker det. Hvis du er fornøyd med den ekstra infusjonen av røyk eller ønsker å bytte tilbake, velger du **Innstillinger > P-innstilling > PID-modus** .

Siden miljøforhold kan påvirke den interne tilberedningstemperaturen til grillen, kan det være høyere topper og daler i temperaturavlesningene, men det er svært fordelaktig å lære å bruke P-innstillingsverdien basert på din geografiske plassering. Juster P-innstillingsverdien basert på omgivelsestemperaturen (utendørs). Standardverdien er P4.

- Hvis omgivelsesklimaet ditt er varmere, hev P-innstillingen for å øke pausetiden mellom hver fôring av pellets til brennkammeret. Bruk en høyere innstilling ved varmrøyking når utetemperaturen er så høy at den vil øke steketemperaturen i grillen.

  NOTAT: Overvåk brennkammeret nøye, siden det å heve P-innstillingen for høyt eller for raskt kan føre til at brannen dør helt ut.
- Hvis omgivelsesklimaet ditt er kjøligere, senk P-innstillingen for å øke frekvensen av pellets som mates til brennkammeret. En lavere innstilling brukes til å kompensere for kjøligere temperaturer der den omgivende utetemperaturen vil redusere eller svekke intensiteten av varmen som produseres inne i grillen.

  TIPS: Senking av P-innstillingen kan også minimere temperatursvingninger under varierende utendørs værforhold.

NAVSYKLUS (I SEKUNDER)

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

Bytte til røykemodus under en tilberedning:

1. Velg **Innstillinger > P-innstilling > røykmodus** . Dette vil aktivere en timermodus for å skape mer røyk.
   - Måltemperaturen for grillen forblir den samme, selv om du bytter til røykemodus.
2. Fortsett å lage mat i røykmodus, hvis du foretrekker det. Hvis du er fornøyd med den ekstra infusjonen av røyk eller ønsker å bytte tilbake, velger du **Innstillinger > P-innstilling > PID-modus** .

NO

MANUELL TENNINGSMODUS

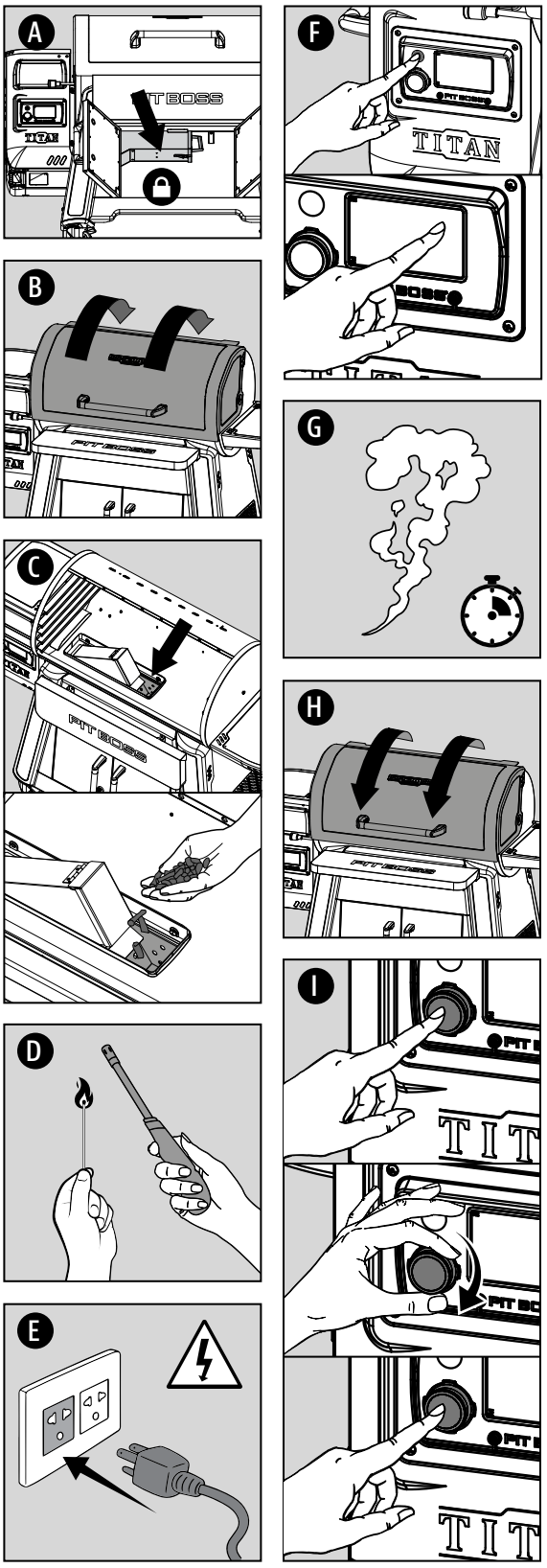
Hvis den elektriske tenneren av en eller annen grunn svikter, start grillen med den manuelle tenningsmetoden.

Følg disse trinnene for å bruke grillen trygt uten en fungerende tenner:

1. Forsikre deg om at mateskruen er klargjort. I motsatt fall klargjør du mateskruen.
2. Åpne beholderlokket. Fyll beholderen med tørre og helt naturlige pellets av hardt tre.
3. Sjekk spennelåsen på det avtakbare brennkammeret. Sørg for at den er festet (låst) for god forsegling. **(A)**
4. Åpne grilllokket **(B)**. Ta ut tilberedningskomponentene for å eksponere brennkammeret. Sjekk brennkammeret for å sikre at det ikke er noen hindringer. Legg en sjenerøs håndfull pellets i brennkammeret **(C)**. Sprut en geléaktig tennvæske eller en annen egnet pelletsvæske over pelletsen. En liten mengde fast drivstofftenner, som for eksempel består av sagflis og voks eller spon, kan også brukes. Tilsett en liten mengde pellets i brennkammeret.

   ADVARSEL: Ikke bruk sprit, bensin, lightergass eller parafin til å tenne eller få fart på ilden i grillen.
5. Tenn innholdet i brennkammeret med en lang fyrstikk eller langhalset lighter **(D)**. La tennvæsken brenne i tre til fem minutter.

   ADVARSEL: Ikke forsøk å legge mer brannstarter i brennkammeret. Det kan føre til skader.
6. Sett raskt og forsiktig tilberedningskomponentene på plass i grillen.
7. Koble strømledningen til en jordet strømkilde **(E)**.
8. Trykk og hold inne strømknappen i ett sekund for å slå på enheten. Velg Manuell tenningsmodus fra startskjermen **(F)**. Dette vil aktivere oppstartssyklusen:
   - Kontrollkortet styrer matesystemet og viften forsyner luft til brennkammeret.
   - **Lokket må forbli åpent under oppstartssyklusen.**
   - Grillen vil begynne å produsere røyk mens oppstartssyklusen pågår **(G)**. Du kan bekrefte at oppstartssyklusen har startet som den skal, ved å lytte etter et ildbrøl og se at varme produseres.
9. Når den tunge, hvite røyken har forsvunnet, er oppstartssyklusen fullført. Lukk grilllokket. **(H)**
10. Trykk på kontrollknappen. Vri på kontrollknappen for å stille inn ønsket måltemperatur. Når ønsket måltemperatur er nådd, låser du den ved å trykke en gang på kontrollknappen. Du kan nå begynne å grille! **(I)**



NO

MATLAGING OG VARMRØYKING

Røyking og grilling kan gi ulike resultater alt etter tid og temperatur. Varmrøyking innebærer lengre tilberedningstid, men setter en mer naturlig smak av hardt tre (og den fine røykringen) på kjøttet. Høyere tilberedningstemperaturer resulterer i kortere koketid, og låser inn mindre røyksmak.

For best resultat, la kjøttet hvile etter tilberedning. Dette lar de naturlige saftene trekke inn igjen i kjøttfibrene, slik at kjøttstykket blir saftigere og mer smakfullt. Hviletider kan være så lite som 3 minutter og opptil 60 minutter, avhengig av størrelsen på proteinet.

KJØTTYPE	STEKETEMPERATUR	ESTIMERT TID	MÅLTEMP
FJÆRFE			
Kalkun (hel)	110 °C / 225 °F	30–35 min./LB	74 °C / 165 °F
Kylling (hel)	190 °C / 375 °F	3-4 TIMER	74 °C / 165 °F
Trommestikker, bryster	190 °C / 375 °F	1–2 timer	74 °C / 165 °F
Små viltfugler	190 °C / 375 °F	1–2 timer	74 °C / 165 °F
And	135 °C / 275 °F	2–3 timer	74 °C / 165 °F
SVINEKJØTT			
Skinke (hel)	120 °C / 250 °F	15–20 min./LB	71 °C / 160 °F
Stek	190 °C / 375 °F	3–4 timer	74 °C / 165 °F
Spareribs	120 °C / 250 °F	4 timer	88 °C / 190 °F
Baby Back Ribs	95 °C / 200 °F	3–4 timer	88 °C / 190 °F
Indrefilet	110 °C / 225 °F	1,5 time	82 °C / 180 °F
Butt (skulder)	110 °C / 225 °F	1,5 time/LB	90–98 °C / 195–210 °F
OKSEKJØTT			
Biff	120 °C / 250 °F	8-10 MIN	60 °C / 140 °F
Indrefilet	110 °C / 225 °F	2–3 timer	60 °C / 140 °F
Stek	110 °C / 225 °F	3–4 timer	63 °C / 145 °F
Spareribs	110 °C / 225 °F	3–4 timer	79 °C / 175 °F
Prime Rib	120 °C / 250 °F	15–20 min./LB	57 °C / 135 °F
Brisket (bryst)	110 °C / 225 °F	1 time/LB	90–98 °C / 195–210 °F
VILTKJØTT			
Indrefilet	110 °C / 225 °F	1–2 timer/LB	74 °C / 165 °F
Stek	120 °C / 250 °F	1–2 timer/LB	74 °C / 165 °F
SJØMAT			
Fileter	110 °C / 225 °F	30-45 MIN	63 °C / 145 °F
Laks (hel)	95 °C / 200 °F	2–3 timer	63 °C / 145 °F
Hummer	95 °C / 200 °F	2–3 timer	63 °C / 145 °F



NO

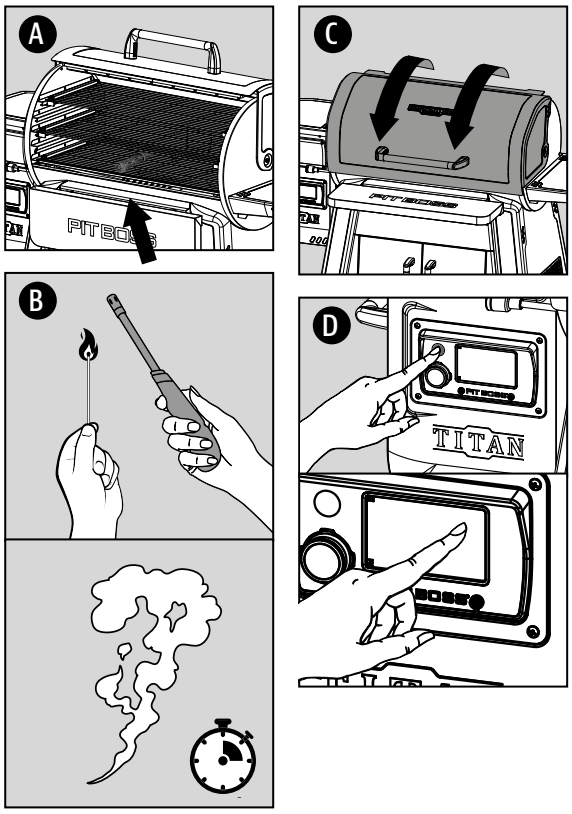
VIFTEMODUS

Forsterk den nydelige røyksmaken i grønnsaker, kjøtt eller ost ved kaldrøyking Bruk et Pit Boss® røykrør, eller en A-Maze-N røykelabyrint, for å røyke uten å bli utsatt for varme i grillen. Generelt sett tar kaldrøyking fra 2 til 12 timer, men det kan ta lengre tid. Matvarer som ost, krydder og grønnsaker krever vanligvis mindre røyketid. Kjøtt, som bacon og skinke, vil bli røkt over lengre tid.

Følg disse trinnene for å bruke viftemodus for kaldrøyking:

1. Fyll et Pit Boss® røykrør med hardtrepellets i henhold til produktinstruksjonene.
2. Åpne grillokket. Sett Pit Boss® røykrør direkte på grillristene **(A)**. Sørg for at den er i vater slik at den brenner konsekvent.
3. Tenn pellets gjennom den åpne enden **(B)**. Når en liten flamme har dukket opp, la flammen brenne i 10 minutter. Blås forsiktig på glørne for å sikre at pellets brenner godt.
4. Etter 10 minutter og når pelletsene brenner godt, blås ut flammen og legg maten på grillen. Lukk grilllokket **(C)**.
5. Trykk på strømknappen for å slå på enheten. Velg Viftemodus fra startskjermen **(D)**. Dette vil slå på viften for kontinuerlig luftstrøm.

VIKTIG: Et Pit Boss® røykrør, eller en A-Maze-N røykelabyrint, er en røykgenerator, og designet for kun å produsere røyk. De gir ikke nok varme for å tilberede maten. De fleste matvarer vil fortsatt trenge en varmekilde for matlaging.



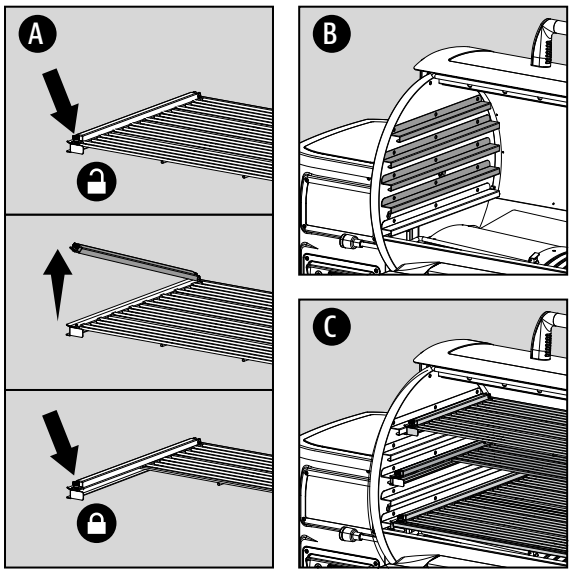
NO

FLEKSIBELT RISTSYSTEM

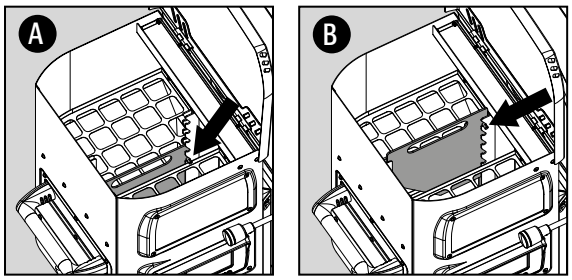
Fra justerbare hyller til flyttbare seksjoner, det fleksible gittersystemet kan tilpasses alle dine behov. Med fjernbare ristrammer på hvert nivå, kan du bytte ut oppsettet i grillen, få mer rom for tilberedning, alt dette på et blunk. Konverter enkelt grillen til å passe til forskjellige mattyper, noe som gir deg matlagingsfleksibilitet for hverdagslige behov så vel som spesielle anledninger.

- De to store ristene innbefatter fire risterammer, mens den øverste risten inkluderer tre uavhengige ristrammer, som gir mye fleksibilitet på horisontalplanet. De praktiske ristene kan løftes ved å løsne låseskruen. Fjern én eller flere ristrammer, senk riststangen og fest skruen i låst posisjon **(A)**. Hvert nivå kan også trekkes ut halvveis hvis gjenstander blir utenfor rekkevidde.
- På vertikalplanet, velg blant ristbrakkettene for optimal høydefleksibilitet **(B)**. Høyden mellom brakkettnivåene er perfekt for stekebrett eller mindre matvarer.

TIPS: Hvis du tilbereder høye matvarer, som en kalkun eller en ølbokskylling, fjern to gitterrammer fra den midtre stekeristen for å frigjøre litt vertikal plass, og det vil fortsatt gi plass på det nivået til andre gjenstander. **(C)**



BLANDING AV LØVTRE



Enten du foretrekker mye eller lite røyk, søt eller krydret smak, vil blanding av løvtrepellets gi maten nye smaker. Blanding av ulike mengder pellets kan gi forskjellige røyksmaker, som hever grillingen til nye høyder.

Følg disse trinnene for å begynne å eksperimentere med å blande løvtre:

1. Begynn med en tom beholder. Sett inn beholderdeleren i den laveste hakkinnstillingen. **(A)**

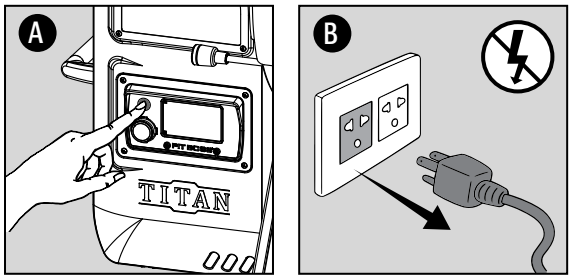
   MERK: Det laveste hakket vil ha den mest jevnte fordelingen av pellets fra hvert kammer. De høyere hakkene vil legge til en blanding av pellets mindre balansert i forhold (B).

2. Legg til den primære smaken av pellets i bakkammeret i beholderen. Legg til en sekundær smak av pellets i frontkammeret (glassvindu) i beholderen.
3. Fortsett med å prime beholderen og begynn regelmessig bruk av grillen.

MERK: Det kan være lurt å notere hva du tilberedte, hvilken type pellets du brukte, hakkhøyden i beholderdeleren og resultatet. Juster etter din smak for neste gang og fortsett å eksperiment med ulike blandinger av løvtre.

NO

AVSTENGING



Følg disse trinnene for å slå av grillen trygt:

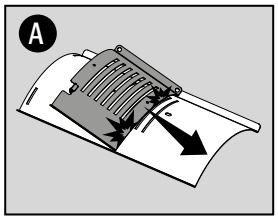
1. Trykk og hold inne strømknappen i tre sekunder for å slå av enheten. **(A)**
   - Grillen vil starte sin automatiske avstengningssyklus. Mateskruesystemet vil stoppe mating av brensel, flammen brenner ut, og viften vil fortsette å gå til avslåingssyklusen er fullført.
2. Når avstengningssyklusen er fullført (viften slås av), trekker du ut strømledningen. **(B)**

   VIKTIG! Slå alltid av apparatet og la avstengningssyklusen gå. Koble fra apparatet først når avstengningssyklusen er fullført, og/eller før rengjøring. Hvis ikke du følger denne advarselen, kan det føre til skade, alvorlig personskade, brann, elektrisk støt eller død.

STELL OG VEDLIKEHOLD

Alle Pit Boss®-enheter gir deg mange års smaksrik bruk med svært lite rengjøring. Følg disse tipsene for å utføre service på grillen:

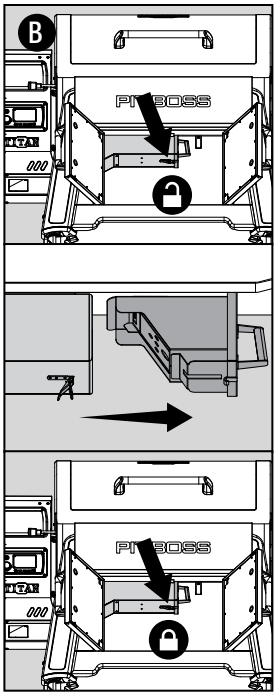
Grillen innvendig

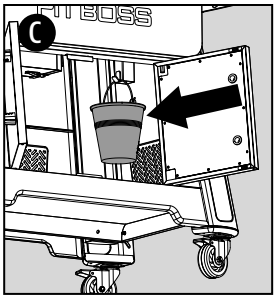


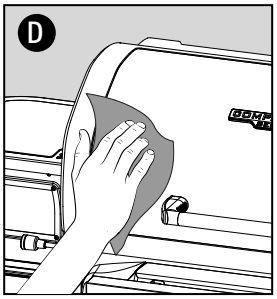
- Bruk en grillrengjøringsbørste for å fjerne mat eller opphopning fra grillristene. Anbefalt fremgangsmåte er å gjøre dette mens de fortsatt er varme fra en tidligere tilberedning.
- Fettbranner skyldes for mange rester som faller ned på tilberedningskomponentene på grillen. Bruk skyveplaten for flammegrillen til å skrape av hovedplaten, og omvendt **(A)**. Fjern rusk fra innsiden av sylinderen med et vått/tørt vakuum. For en ekstra dyp rengjøring, bruk Pit Boss® Cleaner & Degreaser til grillens innside og utside.

  VIKTIG: På grunn av den sterke varmen får komponentene på flammegrillen ikke tildekkes med aluminiumsfolie.

Grillen utvendig





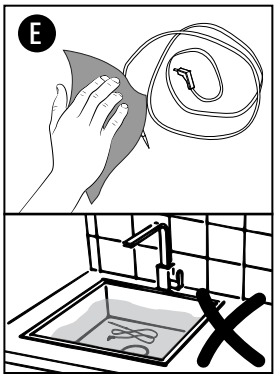


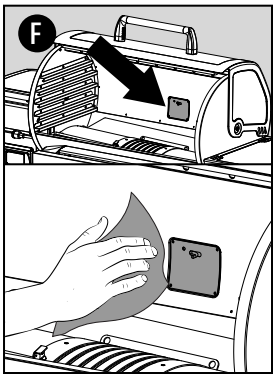
- Under grillens sylinder er det en brennkammerfunksjon som gir deg enkel tilgang til å fjerne brennkammeret og rengjøre det. For å fjerne, løsne spennelåsen fra kroken. Hold på håndtaket, skyv det fjernbare brennkammeret bort fra spennen og trekk den ned for å fjerne den. Når den er tømt, setter du brennkammeret på plass ved å løfte den tilbake i kanalen under grillens sylinder, og deretter skyve brennkammeret mot spennen. Fest kroken med spennelåsen for å sikre en skikkelig forsegling. **(B)**

  ADVARSEL: Denne funksjonen kan bare brukes når grillen er avkjølt.
- Kontroller fettpannen ofte, og rengjør den ved behov. Tenk på hvilken type matlaging du driver med. **(C)**
- Tørk av grillen etter hver bruk **(D)**. Bruk varmt såpevann til å fjerne fettet. Ikke bruk et rengjøringsmiddel for stekeovn, slipende rengjøringsmidler eller slipende rengjøringsputer på utvendige grilloverflater. Lakkerte overflater er ikke dekket av garantien, men er en del av generelt vedlikehold og stell. Hvis lakken blir oppripet, slitt eller flasser, kan alle lakkerte overflater etterbehandles med varm grillakk.
- Et grilltrekk er den beste beskyttelsen mot værforhold og forurensning i luften. Når enheten ikke er i bruk eller skal oppbevares over lang tid, oppbevarer du den under et trekk i en garasje eller bod.

NO

Sonder

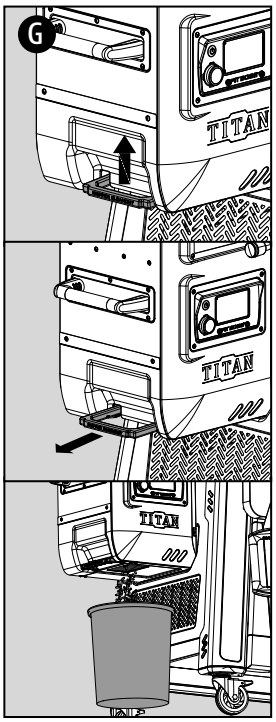


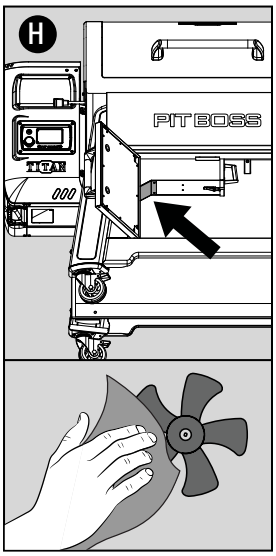


- Tørk av steketermometeret etter hver bruk. Et steketermometer som ikke er i bruk, bør rulles opp i en stor, løs spole. Knekker eller bretter i sondene kan føre til skade. Ikke bløtlegg eller vask i oppvaskmaskin. Vannskader på de interne ledningene vil føre til at en steketermometer kortslutter, noe som forårsaker falske avlesninger. **(E)**
- Fjern grillristene. Kontroller og fjern fett eller rusk fra grillsonden (sensoren), som finnes inne i hovedgrillen, på midten av bakveggen. **(F)**
- Hvis en sonde blir skadet, må den byttes ut.

Beholdermontering

- Beholderen inkluderer en funksjon for beholder-uttømming som muliggjør enkel rengjøring og mulighet til å variere mellom ulike typer trepelletbrensel. For å tømme, finn håndtaket for rengjøring av beholderen på siden av beholderen. Legg en ren, tom bøtte under beholderen, da pellets kommer ut fra bunnen. Dra i rengjøringshåndtaket på beholderen for å låse opp tilgangsplaten, slik at pelletsene tømmes nedenfra. Når den er tom, løfter du opp rengjøringshåndtaket på beholderen og skyver innover for å låse tilgangsplaten. **(G)**
- Det anbefales å fjerne alle pellets fra beholderen og ut av mateskruesystemet hvis grillen skal stå ubrukt over lengre tid. Dette kan gjøres ved å tømme ut beholderen og kjøre grillen på en tom beholder, til alle pellets har tømt seg fra mateskruerøret.
- Kontroller og fjern eventuelle rester fra ventilen i vifteinntaket, som du finner i bunnen av askerensefunksjonen i grillvognens kabinett. Når viftetilgangspanelet er fjernet, tørk forsiktig av eventuell fettopphopning direkte på vifteblad ene. Bruk varmt såpevann til å fjerne soten og fettet. Dette sikrer at luftstrømmen er ren og tilstrekkelig til forbrenningssystemet. **(H)**





JUKSEARK FOR VEDLIKEHOLD AV GRILLEN

ELEMENT	RENGJØRINGSFREKVENS	RENGJØRINGSMETODE
Luftinntaksventil	Hver andre måned	Støv, klut og såpevann
Matesystem	Når pelletsposen er tom	La mateskruen skyvet ut sagflis til beholderen er tom
Bunnen av hovedgrillen	Etter hver 5.–6. grilløkt	Skrap ut, og fjern rester ved hjelp av våt-/tørrstøvsuging
Brennkammer	Etter hver 2.–3. grilløkt	Skrap ut, og fjern rester ved hjelp av våt-/tørrstøvsuging
Stekerister	Etter hver grilløkt	Brenn av overflødigheter, messingtrådbørste
Flammegrill™	Etter hver 5.–6. grilløkt	Skrap hovedplaten med skyveplaten uten å vaske den
Fettpanne	Etter hver grilløkt	Klut og såpevann
Grillsonde (sensor)	Etter hver 2.–3. grilløkt	Klut og såpevann
Elektriske komponenter i beholderen	Én gang i året	Tørk støv innvendig, tørk av viftebladene med såpevann
Hyller	Etter hver grilløkt	Klut og såpevann

Ta bilde av denne tabellen for referanse.

NO

FEILSØKING

Riktig rengjøring, vedlikehold og bruk av rent, tørt drivstoff av høy kvalitet vil forhindre vanlige driftsproblemer. Når Pit Boss®-grillen fungerer dårlig, eller brukes sjelden, kan feilsøkingstipsene nedenfor være nyttige.

ADVARSEL: Koble alltid fra strømledningen før du åpner grillen for inspeksjon, vedlikehold, rengjøring eller servicearbeid. Pass på at grillen er helt nedkjølt, slik at du unngår skader.

PROBLEM	ÅRSAK	LØSNING
Ingen lys på kontrollkortet	Ikke koblet til strømkilde	Sørg for at enheten er koblet til en fungerende strømkilde. Sørg for minimum 10 ampere. Forsikre deg om at alle ledningstilkoblinger er godt tilkoblet og tørre.
	Sikring har gått på kontrollkortet	Fjern de fire skruene som holder kontrollkortet på plass. Trekk kontrollkortet forsiktig fremover for å inspisere baksiden. Undersøk om sikringen har en ødelagt ledning, eller om ledningen har blitt svart. Hvis svaret er ja, må sikringen byttes ut manuelt.
	Feil kontrollkort	Kontrollkortet må skiftes ut. Kontakt kundeservice for en reservedel.
Brennkammeret antennes ikke	Oppstartstemperaturen er satt for lavt	Sjekk oppstartstemperaturen. Det vil være vanskeligere for tenneren å antenne pelletsene, hvis den er satt for lav. Vi anbefaler å stille inn ikke lavere enn 225 °F (107 °C), da mateskruen vil mate nok pellets til å tenne en brann i brennkammeret.
	Mateskruen er ikke klargjort	Før enheten brukes for første gang, eller hver gang beholderen tømmes helt, må mateskruen klargjøres slik at det kan fylles på pellets i mateskruerøret. Hvis den ikke er grunnet, vil tenneren tidsavbrytes før pellets når brennkammeret. Følg prosedyren for klargjøring av mateskruen.
	Tenneren er ikke montert riktig	Fjern kokekomponentene fra hovedsylinderen. Kontroller visuelt at tenneren er i flukt med tennerrøret. Hvis den ikke fungerer som den skal, ring kundeservice for å få hjelp eller en reservedel.
Grillen kommer ikke opp i eller bevarer ikke stabil temperatur	Utilstrekkelig luftstrøm gjennom brennkammeret	Sjekk brennkammeret for askeoppbygging eller hindringer. Følg instruksjonene for stell og vedlikehold hvis det har hopet seg opp aske. Kontroller viften. Kontroller at den fungerer som den skal, og at luftinntaket ikke er blokkert. Følg instruksjonene for stell og vedlikehold hvis den er skitten. Kontroller mateskruemotoren for å bekrefte at den fungerer, og pass på at det ikke er noen blokkering i mateskruerøret. Når alle trinnene ovenfor er utført, start grillen og vent i 10 minutter. Kontroller at flammen som produseres, er klar og levende.
	Det fjernbare brennkammeret er ikke riktig installert	Kontroller under grillsylinderen at det uttakbare brennkammeret under grillsylinderen er godt tettet. Følg pleie- og vedlikeholdsinstruksjonene for askeoppbygging, riktig feste av spennelåsen og riktig installasjon. Kontakt kundeservice for en reservedel hvis den er skadet.
	Mangel på brensel, dårlig brenselkvalitet, tilstopping i matesystemet	Kontroller beholderen for å kontrollere at drivstoffnivået er tilstrekkelig, og fyll på hvis det er lavt. Hvis pelletene i hardved er for lange eller av dårlig kvalitet, kan det føre til tilstoppinger i matesystemet. Fjern pellets og følg instruksjonene for stell og vedlikehold.
	Temperaturmåler (sensor)	Sjekk statusen til temperaturmåleren (sensoren). Følg instruksjonene for stell og vedlikehold hvis den er skitten. Kontakt kundeservice for en reservedel hvis den er skadet.
Grilltemperaturen ved lav temperatur er fortsatt for varm	P-innstillingen er for lav	Juster P-innstillingen fra innstillingene. Øk P-innstillingen for å øke pausetiden mellom hver mating av pellets til brennkammeret. Dette er ofte tilfellet ved varmrøyking når utetemperaturen er så høy at den vil øke steketemperaturen i grillen. Pass på at du bare øker P-innstillingen sakte, da det å heve den for høyt eller for raskt kan føre til at brannen dør helt ut.
Faktisk temperatur vil ikke justeres	Temperaturmåleren er skitten	Sjekk statusen til grillsonden. Følg instruksjonene for stell og vedlikehold hvis den er skitten.
Grillen produserer overflødig eller misfarget røyk, maten er misfarget av røyk	Oppbygging av fett	Følg instruksjonene for stell og vedlikehold.
	Kvalitet på pellet i hardved	Fjern fuktige løvtrepellets fra beholderen. Følg instruksjonene for stell og vedlikehold for uttømming. Bytt ut med tørre løvtrepellets.
	Brennkammeret er blokkert	Fjern fuktige pellet i hardved fra brennkammeret. Følg prosedyren for klargjøring av mateskruen.
	Utilstrekkelig luftinntak for vifte	Sjekk viften. Sørg for at den er ren, fungerer som den skal, og at luftinntaket ikke er blokkert. Følg instruksjonene for stell og vedlikehold hvis den er skitten.

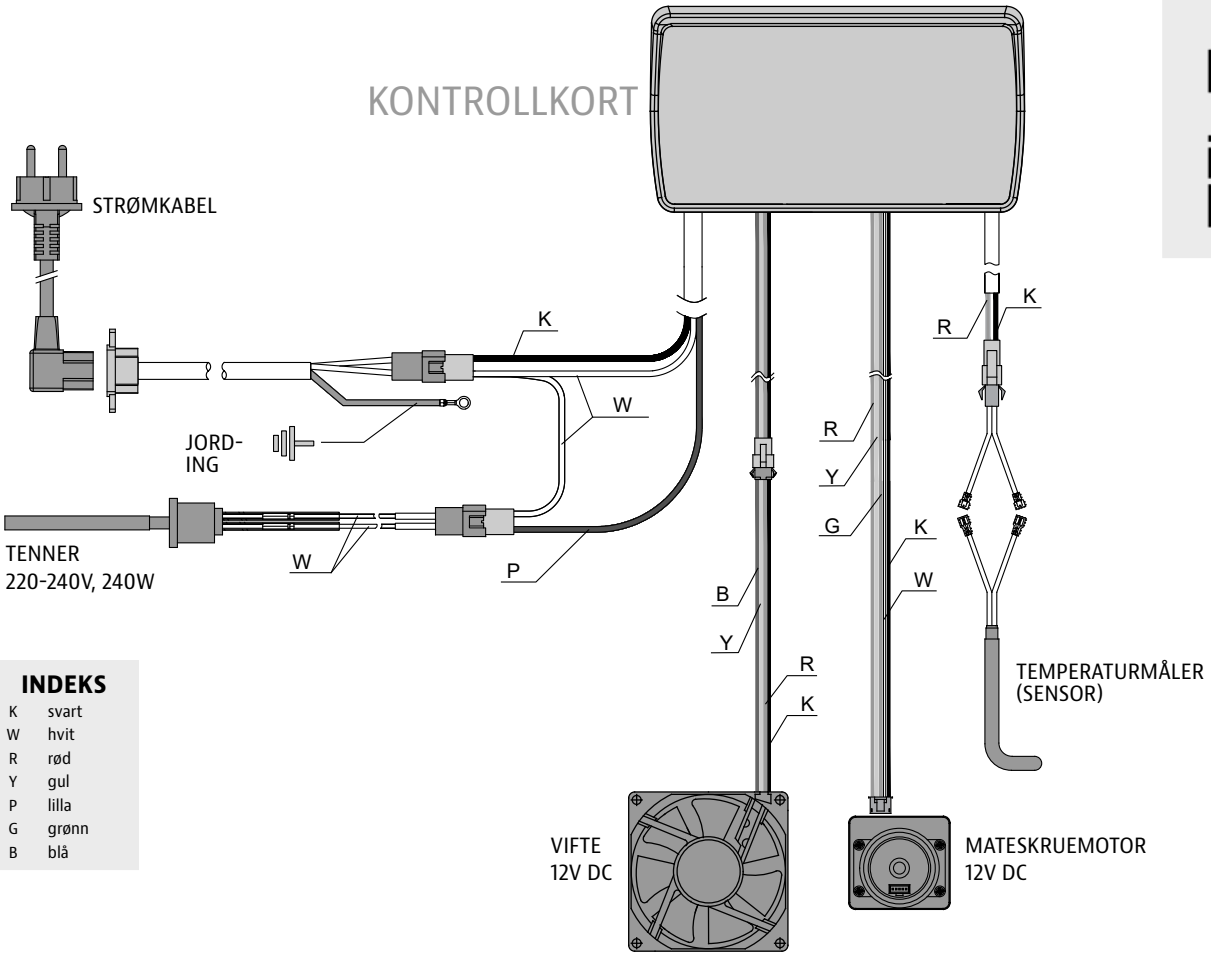
NO

PROBLEM	ÅRSAK	LØSNING
Hyppig oppflamming	Steketemperatur	Prøv å lage mat på lavere temperatur. Fett har ikke noe flammepunkt. Hold temperaturen under 176 °C / 350 °F når du tilbereder mat med mye fett.
	Akkumulert fett på tilberedningskomponenter	Følg instruksjonene for stell og vedlikehold.
ERH-feil	Enheten er overopphetet, muligens på grunn av fettbrann eller overflødig drivstoff.	Trykk og hold inne strømknappen i tre sekunder for å slå av enheten, og la grillen avkjøles. Følg instruksjonene for stell og vedlikehold. Etter vedlikehold tar du ut pelletsen og kontrollerer plasseringen av alle komponentdelene. Når grillen er kjølig, trykker du på av/på-knappen for å slå enheten på. Velg deretter ønsket temperatur. Hvis feilkoden fortsatt vises, kontakt kundeservice.
ERP-feil	Ledningen på temperaturmåleren kobler ikke til.	Fjern tilgangspanelet og se etter skader på grillsondeledningene. Koble fra og koble kontaktene på temperaturmåleren til kontrollkortet igjen.
	Grillsonden er ødelagt	Grillsonden må skiftes ut. Kontakt kundeservice for en erstatning.
ERL-feil	Grillen klarer ikke å utføre oppstartssyklus.	Kontroller riktig plassering av kokekomponentene. Kontroller at det er tilstrekkelig med brensel i beholderen, eller sjekk om det finnes en hindring i matesystemet. Ta ut pelletsen, og følg instruksjonene for stell og vedlikehold. Sjekk grillsonden (sensoren) for å bekrefte om den faktiske temperaturen er riktig og nøyaktig. Følg instruksjonene for stell og vedlikehold hvis den er skitten. Sjekk posisjonen til tenningen og at den varmes opp ordentlig. Ved ekstrem kulde kan grillen trenge en ny start. Slå grillen av, vent, og slå den så på igjen. Kontroller viften. Forsikre deg om at den fungerer som den skal. Følg instruksjonene for stell og vedlikehold hvis den er skitten.
Feil på mateskrue	Mateskruemotoren står fast, kobler seg ikke til	Fjern kokekomponentene fra hovedsylinderen. Slå på enheten og inspiser matesystemet. Kontroller visuelt at mateskruen slipper pellets ned i brennkammeret. Koble fra og koble til igjen kontakten for mateskruemotoren i kontrollkortet. Hvis den ikke fungerer som den skal, ring kundeservice for å få hjelp eller en reservedel.
Feil på tenner	Tenneren fungerer ikke som den skal, og oppretter ikke en tilkobling	Fjern kokekomponentene fra hovedsylinderen. Slå på enheten og inspiser tenneren. Kontroller visuelt at tenneren fungerer ved å holde hånden over brennkammeret og kjenne om det er varmt der. Bekreft visuelt at tenneren er på linje med hullet i brennkammeret, og åpne for å tenne pellets. Koble fra og koble til igjen kontakten for tenneren i kontrollkortet. Hvis den ikke fungerer som den skal, ring kundeservice for å få hjelp eller en reservedel.
	Feil med tenner	Tenneren må skiftes ut. Kontakt kundeservice for reservedel.
Feil på vifte	Viften fungerer ikke som den skal, kobler seg ikke til	Sjekk viften. Kontroller at den fungerer som den skal, og at luftinntaket ikke er blokkert. Fjern tilgangspanelet (se diagram over elektriske ledninger for diagram), og se etter skader på vifteledningene. Koble fra og koble viftekontakten til kontrollkortet igjen. Følg instruksjonene for stell og vedlikehold hvis vifteblad ene er skitne.
Feil på pellet	Mangel på brensel, dårlig kvalitet på brenselet, grillen forblir ikke tent	Kontroller beholderen for å kontrollere at drivstoffnivået er tilstrekkelig, og fyll på hvis det er lavt. Hvis pelletene i hardved er for lange eller av dårlig kvalitet, kan det føre til tilstoppinger i matesystemet. Fjern pellets og følg instruksjonene for stell og vedlikehold.

NO

LEDNINGSDIAGRAM	
STRØMFORSYNING	AC 220-240V, 50Hz
NOMINELL EFFEKT	260W
INNGANGSVERDI FOR BRENSEL	1,12 KG/TIME / 2,48 PUND/TIME

MERK: Elektriske komponenter, som har gjennomgått produktsikkerhetstesting og sertifiseringsservice, overholder en testtoleranse på ± 5–10 prosent.



INDEKS

K	svart
W	hvit
R	rød
Y	gul
P	lilla
G	grønn
B	blå

TRENGER DU HJELP?

Live chat med kundeservice for tekniske og servicerelaterte spørsmål.

#12001

NO

SKAFF DEG FAGVERKTØYENE

I nettbutikken vår finner du et rikholdig sortiment av grilltilbehør – enten du har matlaging som hobby eller du er ekspert på grilling.

RESERVEDELER

Kontakt din lokale forhandler eller besøk oss onlinefor en komplett katalog over deler.

GARANTI

VILKÅR OG BETINGELSER

Pit Boss® Grills ("Pit Boss®"), produsert av Dansons, har 5 års garanti mot defekter og utførelse på alle deler og 5 års garanti på elektriske komponenter i dette produktet. Dansons garanterer at alle deler er uten feil i material og utførelse under vanlig bruk og forhold, så lenge den opprinnelige kjøperen eier og bruker enheten.

Det er ingen annen eller ytterligere garanti som gjelder for dette produktet.
Denne garantien gjelder ikke:

- hvis de ikke kan levere kjøpsbevis, eller hvis garantien har utløpt.
- til skader eller defekter fra slitasje, for eksempel riper, bulker, dings, flis eller mindre kosmetiske sprekker. Disse estetiske endringene i produktet påvirker ikke ytelsen.
- Hvis produktet ditt ikke er installert, betjent, rengjort og vedlikeholdt i nøye samsvar med den medfølgende produkthåndboken. Garantien dekker ikke skade eller brudd på grunn av misbruk, feil håndtering eller tilpassede modifikasjoner.
- til rust eller oksidering, med mindre det er tap av strukturell integritet på grillkomponenten. Selv ved å bruke materialer som motstår rust, kan de beskyttende beleggene bli kompromittert av forskjellige stoffer og forhold utenfor produsentens kontroll. Høy temperatur, mye fuktighet, klor, industriell røyk, gjødsel, sprøytemidler for plen og salt er noen av stoffene som kan ha innvirkning på metallbelegg.
- Til skader eller mangler som oppstår under kommersiell bruk, leiebruk eller enhver bruk som produktet ikke er beregnet på.
- Til skader eller mangler som overstiger kostnaden for produktet.
- for skader eller feil som forårsaket av service eller reparasjon av produktet av en uautorisert forhandler av Pit Boss®.

I løpet av garantiperioden forplikter Dansons seg til å levere en erstatning for defekte og/eller defekte komponenter og vil ikke ta betalt for reparasjon eller erstatning for deler som returneres, frakt betalt, dersom delen(e) skulle være defekt ved undersøkelse.

Dansons påtar seg intet ansvar, juridisk eller på annen måte, for tilfeldige skader eller følgeskader på eiendommen eller personer som følge av bruken av dette produktet, under eller etter garantiperioden. Alle garantier fra produsenten er angitt her, og det kan ikke legges inn krav mot produsenten om andre garantier eller fremstillinger. Enkelte delstater eller land tillater ikke utelukkelse eller begrensning av tilfeldige skader eller følgeskader, eller begrensninger av indirekte garantier, så begrensningene eller utelukkelsene i denne begrensede garantien gjelder kanskje ikke for deg. Denne begrensede garantien gir deg spesifikke juridiske rettigheter, og du kan ha andre rettigheter, som varierer i ulike delstater og land.

NO

REGISTRER GRILLEN DIN

Registrer produktet ditt på mindre enn ett minutt og få rask og enkel tilgang til en imponerende samling av matlagingskunnskap.

Registreringen din (kjøpsbevis) sikrer at du får den beste garantiservicen med produktet. I det usannsynlige tilfellet at det er sikkerhetsproblemer, er det vår raske måte å varsle deg på.

MODELL	**PB1600CST**
SERIENUMMER	
KJØPSDATO	
KJØPT FRA (AUTORISERT FORHANDLER)	



KUNDESERVICE

Hvis du har spørsmål eller lurer på noe om produktet, vil vårt kundeserviceteam gjerne hjelpe deg. Ha registreringsinformasjonen klar før du kontakter kundeservice.


TELEFON


LIVE CHAT


APP

NO



DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

DÔLEŽITÉ, POZORNE SI PREČÍTAJTE, USCHOVAJTE SI PRE BUDÚCE POUŽITIE.
PRED POUŽITÍM SI PREČÍTAJTE NÁVOD!

HLAVNÉ PRÍČINY POŽIAROV SPOTREBIČOV SÚ DÔSLEDKOM NEDOSTATOČNEJ ÚDRŽBY A NEDODRŽANIA POŽADOVANEJ VZDIALENOSTI OD HORĽAVÝCH MATERIÁLOV. JE MIMORIADNE DÔLEŽITÉ, ABY SA TENTO VÝROBOK POUŽÍVAL IBA V SÚLADE S NASLEDUJÚCIMI POKYNMI.

VÝSTRAHA: Pred inštaláciou a použitím elektrického spotrebiča na pelety si prečítajte celý návod. Nedodržanie týchto pokynov môže mať za následok poškodenie majetku, zranenie osôb alebo dokonca smrť. O obmedzeniach a požiadavkách na kontrolu inštalácie vo vašej oblasti sa informujte u miestnych stavebných alebo požiarnych úradníkov. Túto príručku uložte na bezpečnom mieste.

BEZPEČNOSTNÉ NORMY

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

NEBEZPEČENSTVÁ A VAROVANIA

Musíte sa obrátiť na miestne domové združenie, stavebný alebo požiarny úrad alebo príslušný orgán, aby ste získali potrebné povolenia, oprávnenia alebo informácie o akýchkoľvek obmedzeniach pri inštalácii, ako je inštalácia grilu na horľavom povrchu, požiadavky na kontrolu alebo dokonca možnosť používania vo vašej oblasti.

SK

1. Musí byť dodržaná minimálna vzdialenosť 914 mm (36 palcov) od horľavých konštrukcií po stranách grilu a 914 mm (36 palcov) od zadnej časti grilu k horľavým konštrukciám. **Spotrebič neinštalujte na horľavé podlahy alebo podlahy chránené horľavými povrchmi, pokiaľ nezískate príslušné povolenia a súhlasy príslušných orgánov.** Nepoužívajte tento spotrebič v interiéri, v uzavretom alebo nevetranom priestore, v domoch, vozidlách, stanoch, garážach. Tento spotrebič na pelety z tvrdého dreva nesmie byť umiestnený pod horľavým stropom alebo previsom. Gril udržiavajte na voľnom priestranstve bez horľavých materiálov, benzínu a iných horľavých výparov a kvapalín.

   VÝSTRAHA: Dávajte pozor na stavebný horľavý materiál, udržiavajte oheň, aby nedošlo k nadmernému rozhoreniu. Ak dôjde k požiaru tuku, vypnite gril a nechajte veko zatvorené, kým sa oheň neuhasí. Odpojte napájací kábel. Nevylievajte na zariadenie vodu. Nepokúšajte sa oheň udusiť. Používanie hasiaceho prístroja schváleného pre všetky triedy (trieda ABC) je cenné mať na mieste. Ak dôjde k nekontrolovanému požiaru, zavolajte hasičov.

2. Udržujte elektrické napájacie káble a palivo mimo dosahu horúcich povrchov. Nepoužívajte gril v daždi ani v blízkosti vodných zdrojov. Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo osoba s podobnou kvalifikáciou, aby sa predišlo nebezpečenstvu.

3. Po určitom období skladovania alebo nepoužívania skontrolujte spaľovaciu komoru, či nie je upchatá, zásobník, či neobsahuje cudzie predmety a či okolo nasávacieho otvoru ventilátora alebo komína nie je zablokovaný prívod vzduchu. Pred použitím ho vyčistite. Na predĺženie životnosti vášho zariadenia je potrebná pravidelná starostlivosť a údržba. **Ak je gril uložený vonku počas obdobia dažďov alebo obdobia s vysokou vlhkosťou, je potrebné dbať na to, aby sa do zásobníka nedostala voda.** Keď pelety z tvrdého dreva navlhnú alebo sú vystavené vysokej vlhkosti, výrazne sa roztiahnu, rozložia a môžu zaseknúť systém podávania peliet. Pred vykonaním akéhokoľvek servisu alebo údržby vždy odpojte napájanie.

DÔLEŽITÉ: Vždy vypnite spotrebič a nechajte spustiť cyklus vypnutia. Spotrebič odpojte zo siete až po dokončení cyklu vypnutia a/alebo pred čistením. Nedodržanie tohto varovania môže spôsobiť poškodenie, vážne zranenie, požiar, úraz elektrickým prúdom alebo smrť.

VÝSTRAHA: Neprenášajte gril, keď je v prevádzke alebo keď je gril horúci. Pred presunom sa uistite, že oheň úplne vyhasol a gril je na dotyk úplne chladný.

4. Pri obsluhe grilu sa odporúča používať žiaruvzdorné grilovacie rukavice alebo rukavice. Nepoužívajte príslušenstvo, ktoré nie je určené na použitie s týmto spotrebičom. Do úložného priestoru pod grilom nedávajte kryt na gril ani nič horľavé. Ak je spotrebič bez dozoru, odstráňte hrnce a panvice, aby ste znížili riziko požiaru.
5. Aby sa zabránilo kontaktu prstov, oblečenia alebo iných predmetov so šnekovým systémom podávania peliet, zariadenie je vybavené kovovou bezpečnostnou clonou namontovanou vo vnútri zásobníka. Clonu nesmiete odstrániť, pokiaľ vám to nenariadi zákaznícky servis alebo autorizovaný predajca.

   Tento spotrebič môžu používať deti od 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami, ak sú pod dohľadom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú príslušným rizikám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu, ktorú vykonáva používateľ, nesmú vykonávať deti bez dozoru.
6. Časti grilu môžu byť veľmi horúce a môže dôjsť k vážnemu zraneniu. Počas používania udržujte malé deti a domáce zvieratá mimo dosahu.
7. Nezväčšujte otvory zapaľovača ani horák. Nedodržanie tohto varovania môže viesť k nebezpečenstvu požiaru, zraneniu osôb a strate záruky.
8. Výrobok môže mať ostré hrany alebo hroty. Kontakt môže viesť k zraneniu. Zaobchádzajte opatrne.

LIKVIDÁCIA POPOLA

Popol by sa mal uložiť do kovovej nádoby s tesne priliehajúcim vekom. Uzavretá nádoba s popolom by mala byť až do konečnej likvidácie umiestnená na nehorľavej podlahe alebo na zemi, v dostatočnej vzdialenosti od všetkých horľavých materiálov. Ak sa popol ukladá zakopaním do zeme alebo iným spôsobom lokálne rozptýlený, mal by sa uchovávať v uzavretej nádobe, kým všetok popol dôkladne nevychladne.

PALIVO Z DREVENÝCH PELIET

Tento spotrebič na varenie na pelety je navrhnutý a schválený výlučne pre peletované palivo z prírodného tvrdého dreva. Spaľovanie akéhokoľvek iného druhu paliva v tomto spotrebiči ruší platnosť záruky a súlad s bezpečnostnými normami. Používajte iba palivo z drevených peliet určené výrobcom. Nepoužívajte peletové palivo, ktoré je označené ako obsahujúce prísady. Drevené pelety sú veľmi citlivé na vlhkosť a mali by sa vždy skladovať vo vzduchotesnej nádobe. Ak gril skladujete dlhší čas bez používania, odporúčame vám odstrániť všetky pelety zo zásobníka a šnekového dopravníka grilu, aby ste predišli ich zaseknutiu. Priemerná výhrevnosť peliet je 18 569 – 20 362 kJ/kg (8 000 – 8 770 BTU/lb), obsah popola < 1 %.

VÝSTRAHA: Na založenie alebo „oživenie" ohňa v tomto spotrebiči nikdy nepoužívajte benzín, benzínové palivo do lampášov, petrolej, tekutý podpaľovač na drevné uhlie ani podobné kvapaliny. Všetky takéto kvapaliny udržujte v dostatočnej vzdialenosti od spotrebiča, keď sa používa.

V čase vydania návodu neexistuje žiadna priemyselná norma pre pelety z tvrdého dreva na grilovanie, hoci väčšina výrobcov peliet používa rovnaké normy na výrobu peliet z tvrdého dreva na domáce použitie. Ďalšie informácie nájdete na www.pelletheat.org alebo v Inštitúte pre peletové palivo.

Ohľadom kvality peliet vo vašej oblasti a informácií o kvalite značky sa obráťte na miestneho predajcu. Keďže nie je možné kontrolovať kvalitu použitých peliet (najmä navlhnutých), nenesieme žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené nízkou kvalitou paliva.

KREOZOT

Kreozot – tvorba a potreba jeho odstránenia. Pri horení vytvára čierny dym s usadeninou, ktorá je tiež čiernej farby. Keď sa drevené pelety pomaly spaľujú, produkujú decht a iné organické výpary, ktoré sa s uvoľňovanou vlhkosťou spájajú a tvoria kreozot. Výpary kreozotu kondenzujú v relatívne chladnom dymovode pece a odsávači pár pomaly horiaceho ohňa. V dôsledku toho sa zvyšky kreozotu hromadia na vložke dymovodu a v odsávači pár. Po zapálení tento kreozot vytvára extrémne horúci oheň.

Kanál na odvod tuku by sa mal kontrolovať aspoň dvakrát ročne, aby sa zistilo, kedy došlo k nahromadeniu tuku a/alebo kreozotu. Ak sa nahromadí tuk alebo kreozot, mali by sa odstrániť, aby sa znížilo riziko požiaru.

SK

OXID UHOĽNATÝ

Dodržiavajte tieto pokyny, aby ste sa týmto bezfarebným plynom bez zápachu neotrávili vy, vaša rodina 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 chrípky alebo prechladnutia, vyhľadajte lekára. Otrava oxidom uhoľnatým, ktorú možno ľahko zameniť za prechladnutie alebo chrípku, sa často zistí príliš neskoro.
- Konzumácia alkoholu a užívanie drog zvyšuje účinky otravy oxidom uhoľnatým.

Oxid uhoľnatý je obzvlášť toxický pre matku a dieťa počas tehotenstva, dojčatá, starších ľudí, fajčiarov a osoby s problémami s krvou alebo obehovým systémom, ako je anémia alebo ochorenie srdca.

SPRÁVNA LIKVIDÁCIA TOHTO VÝROBKU



Toto označenie znamená, že tento výrobok by sa nemal likvidovať s iným domovým odpadom v celej EÚ. Aby ste predišli možnému poškodeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia v dôsledku nekontrolovanej likvidácie odpadu, zodpovedne ho recyklujte a podporte tak udržateľné opätovné využitie materiálnych zdrojov. Ak chcete vrátiť použité zariadenie, využite systémy vrátenia a zberu alebo kontaktujte predajcu, u ktorého ste produkt zakúpili. Môžu tento produkt odniesť na recykláciu bezpečnú pre životné prostredie." Smernica 2002/96/ES

SK

OBSAH

Dôležité ochranné opatrenia 2
Obsah balenia 5
Špecifikácie 5
Spoznávanie grilu 6
Riadiaca doska 7
Operácia 10
- Nastavenie
- Pripojenie k aplikácii
- Nastavenie teploty
- Používanie mäsových sond
- Príprava šneku
- Prvé použitie (Burn off)
- Režim PID (bežné používanie)
- Režim údenia
- Režim manuálneho zapaľovania
- Varenie a teplé údenie
- Režim ventilátora
- Flexibilný mriežkový systém
- Miešanie tvrdých drevín
- Vypnutie

STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA 19
Riešenie problémov 21
Záruka 24
- Obchodné podmienky
- Registrácia grilu
- Starostlivosť o zákazníkov

OBSAH BALENIA	
1 x	GRIL & DIELY
1 x	BLISTROVÉ BALENIE HARDVÉRU
2 x	MÄSOVÉ SONDY
1 x	MONTÁŽNA PRÍRUČKA
1 x	PRÍRUČKA PRE MAJITEĽOV

ŠPECIFIKÁCIE	
MODEL	PB1600CST
NAPÁJACÍ ZDROJ	AC 220 – 240 V, 50 Hz
MENOVITÝ VÝKON	260 W
TYP PALIVA	PELETY Z TVRDÉHO DREVA
KAPACITA PALIVA	18,1 KG/40 LB
TEPLOTNÝ ROZSAH	65 – 260 °C/150 – 500 °F
ROZMERY	1 642 X 830 X 1 270 MM/ 64,6 X 32,6 X 50,0 PALCOV
HMOTNOSŤ	120.0 KG / 264.5 LB

SK



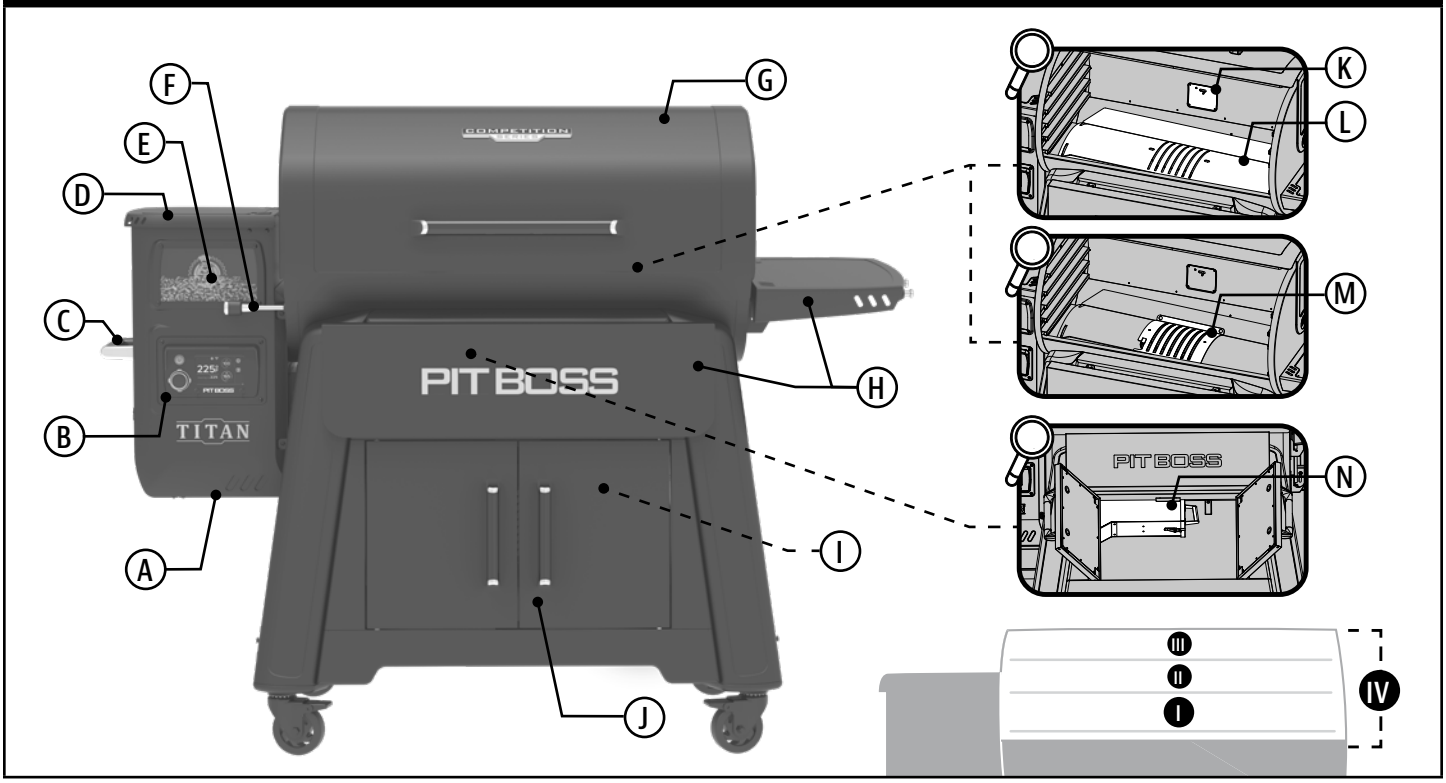
HOLANDSKO
Unit 8, De Hootkamp 8,
Hedel, NL 5321 JT
service-eu@dansons.com

USA
8877 N Gainey Center Dr
Scottsdale, AZ 85258
480-923-9630

DANSONS

©2025 DANSONS US, LLC

SPOZNÁVANIE GRILU



A Čistenie zásobníka
Pod zásobník umiestnite veľké, čisté a prázdne vedro. Potiahnite čistiacu rukoväť smerom von, aby ste odomkli dosku výsypného žľabu a umožnili vyprázdnenie zásobníka peliet. Prepínajte medzi zmesami peliet a meňte si jednotlivé chute počas varenia.

B Riadiaca doska
Riadiaci systém, ktorý riadi rýchlosť podávania peliet, rýchlosť ventilátora a nastavenia prostredia.

C Rukoväť zásobníka
Túto zapustenú rukoväť na zásobníku použite na nakláňanie a premiestňovanie grilu z jedného miesta na druhé. Odstráňte prístupový panel zásobníka, aby ste získali prístup k elektrickým komponentom na opravu a údržbu.

D Zásobník
Väčší zásobník vydrží na celé údenie. Bezpečnostná clona zásobníka pri pridávaní rozdrví všetky hrudky paliva. Na miešanie peliet z tvrdého dreva použite deliaci zásobník a vytvorte tak nové chute. Viac informácií nájdete v časti **Miešanie tvrdých drevín**.

E Priezor zásobníka
Jednoducho sledujte hladinu peliet v zásobníku bez toho, aby ste museli neustále otvárať veko zásobníka.

F Plameňový gril™ Nastavovacia lišta
Posuvnú dosku plameňového grilu bezpečne a jednoducho nastavte posunutím tyče doľava alebo doprava.

G Rolovacie veko grilu
Rolovacie veko šetrí miesto a ľahko sa zdvíha, zasúva sa a umožňuje prístup k obsahu grilu. Otvorte do polovice pre rýchle uchopenie a minimalizujte tepelné straty.

H Predné a bočné police
Pohodlné police poskytujú dostatok priestoru na prípravu jedla a háčiky na grilovacie náradie.

I Nádoba na tuk
Otvorte skrinku vozíka, aby ste získali prístup k nádobe na tuk. Zachytáva tuk z grilu, aby sa udržala čistá varná plocha. Ľahko sa odstraňuje z výlevky pod vozíkom a vyprázdňuje.

J Skrinka vozíka
Robustná dvojdverová skrinka je ideálna na uchovávanie grilovacieho náradia a korenín v dosahu.

K Grilovacia sonda (senzor)
Tento vertikálny kus nehrdzavejúcej ocele meria vnútornú teplotu zariadenia. Nastavte teplotu na ovládacom paneli, potom sonda grilu načíta vnútornú teplotu jednotky a upraví ju na požadovanú cieľovú teplotu.

L Plameňový gril™ Hlavná doska
Opečte a grilujte podľa chuti na priamom ohni nad spaľovacou komorou. Vyznačte si do mäsa tmavé čiary ako vo vašom obľúbenom steakhouse.

M Plameňový gril™ Posuvná doska
Nepriame teplo alebo konvekčné varenie je možné, keď posuvná platňa zakrýva štrbiny hlavnej platne. Doprajte veľkým kusom mäsa alebo jemným jedlám viac chuti pomocou nepriameho tepla.

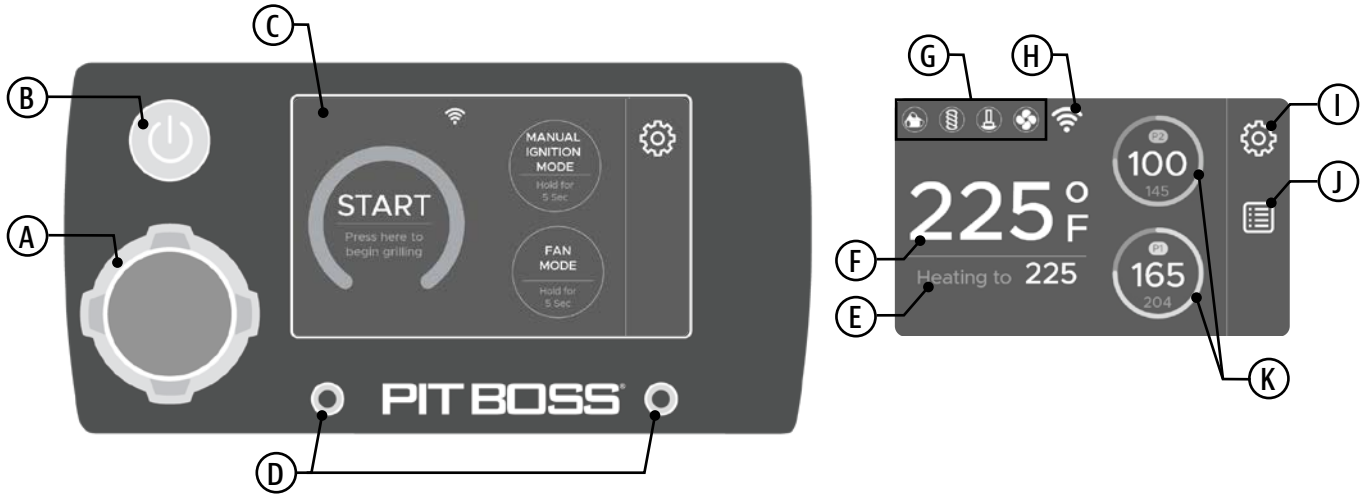
N Odnímateľná spaľovacia komora
Otvorte skrinku vozíka, aby ste sa k nej dostali. Ľahkým uvoľnením spony vyberte spaľovaciu komoru, vysypte popol a vráťte ho do pôvodnej polohy. Udržujte západku spony bezpečne zapnutú, aby ste predišli strate tepla počas používania.

OBLASŤ VARENIA

I	3.795 CM²/ 588,3 IN²
II	3.795 CM²/ 588,3 IN²
III	2 884 CM²/ 447,1 IN²
IV	10 474 CM²/ 1 623,7 IN²

SK

RIADIACA DOSKA



A Ovládací gombík
Navigácia, zvyšovanie alebo znižovanie, výber a nastavovanie hodnôt. Otáčaním kolieska prechádzajte možnosťami podobrazovky. Stlačením ovládacieho gombíka aktivujete zmenu cieľovej teploty grilu. Vybraná položka bude pri nastavovaní blikať namodro. Stlačením ovládacieho gombíka potvrdíte/prijmete zvolenú hodnotu alebo položku, čím sa zmení nabielo.

B Tlačidlo napájania
Stlačením a podržaním na tri sekundy zapnete a aktivujete úvodnú obrazovku pre výber režimu varenia. Stlačením a podržaním na tri sekundy vypnete a aktivujete cyklus chladenia. Tlačidlo bude svietiť namodro, ak je zariadenie pripojené k zdroju napájania.

C Obrazovka displeja
Dotyková obrazovka slúži ako informačné centrum aj ako ponuka na výber možností. Obrazovka je veľmi citlivá a na aktiváciu a ovládanie stačí ľahký dotyk. Počas používania sa na obrazovke zobrazujú ponuky a príslušné možnosti podľa vybranej funkcie. Táto úvodná obrazovka sa zobrazí štandardne po zapnutí napájania zariadenia. Ak obrazovka displeja nebude po dobu 5 minúť aktívna, prepne sa do režimu šetriča obrazovky.

D Pripojovacie porty pre mäsovú sondu
Zapojte adaptér mäsovej sondy do ktoréhokoľvek z pripojovacích portov. Na displeji sa zobrazí údaj pre príslušnú vybranú mäsovú sondu. Ľavý port sondy je P1 a pravý port sondy je P2.

E Cieľová teplota
Zobrazuje požadovanú cieľovú teplotu. Toto je teplota, ktorá sa volí pomocou ovládacieho gombíka.

F Skutočná teplota
Zobrazuje skutočnú teplotu zvnútra hlavného valca. Hodnotu odčítava sonda (senzor) grilu.

G Ikony operácií
Ikona je viditeľná, keď je komponent v prevádzke. Ak sa vyskytne porucha komponentu, zobrazí sa obrazovka hlásiaca chybu. Pomoc nájdete v časti **Riešenie problémov**. Po reštartovaní zariadenia spustite diagnostický test.

H Ikona pripojenia
Označuje pripojenie k sieti Wi-Fi. Pri vyhľadávaní pripojenia bude ikona blikať. Po pripojení zostane ikona svietiť nepretržite.

I Nastavenia
Táto ponuka umožňuje prístup k prispôsobeniu funkcií a údajov pre váš gril. Tieto nastavenia vám umožňujú prístup k režimu údenia a nastaveniu hodnoty P, úpravu jasu obrazovky, prepínanie teplotnej stupnice, nastavenie šetriča obrazovky, úpravu teploty pri spustení, zmenu jazyka a ďalšie funkcie.

J Menu
Toto menu umožňuje prístup k funkcii prípravy šneku. Výberom tejto ponuky budú mať používatelia možnosť dávkovať pelety do grilu nepretržite alebo ich dávkovať po dobu prednastaveného času.

K Údaje z mäsovej sondy
Tieto dva údaje zobrazia teploty pripojenej programovateľnej mäsovej sondy (sond): väčšia hodnota predstavuje skutočnú teplotu, menšia hodnota cieľovú teplotu. Zobrazený údaj zodpovedá zvolenému pripojovaciemu portu.

MÁTE OTÁZKU?

Pozrite sa na niektoré časté otázky na online alebo na živý chat s oddelením starostlivosti o zákazníkov.

#12001

SK

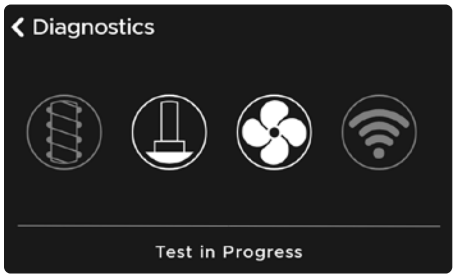
ÚVODNÁ OBRAZOVKA



OBRÁZOK 1: ÚVODNÁ OBRAZOVKA

Úvodná obrazovka

Po spustení grilu sa po stlačení tlačidla napájania zobrazí úvodná obrazovka. Na úvodnej obrazovke sa zobrazia možnosti režimu varenia: Režim PID (vrátane režimu údenia), režim manuálneho zapaľovania a režim ventilátora. Po výbere režimu varenia sa na displeji zobrazí príslušná
domovská obrazovka zvoleného režimu varenia.



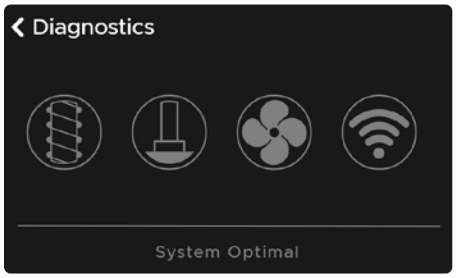
OBRÁZOK 2: OBRAZOVKA SPUSTENIA DIAGNOSTIKY

Spustiť diagnostiku

Pred prevádzkou zariadenia je užitočné vykonať rýchly diagnostický test, ktorý používateľom pomôže identifikovať akékoľvek upozornenia alebo poruchy. Diagnostický test je možné spustiť iba z úvodnej obrazovky.

Spustenie diagnostického testu:

1. Dotknite sa ikony ponuky Nastavenia na úvodnej obrazovke.
2. Výberom možnosti Diagnostický test spustite test. Test môže chvíľu trvať.



OBRÁZOK 3: OBRAZOVKA DOKONČENIA DIAGNOSTIKY

3. Keď je test hotový, zaznamenajte si výsledky. Ak sa zistila porucha zapaľovača, pokračujte výberom režimu manuálneho zapaľovania.

V prípade iných problémov sa obráťte na časť **Riešenie problémov** pre ďalšiu diagnostiku a nápravné kroky.

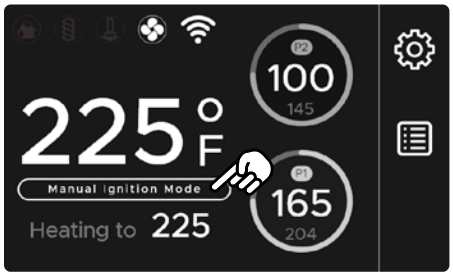
REŽIMY VARENIA



OBRÁZOK 4: DOMOVSKÁ OBRAZOVKA – REŽIM PID

Režim PID

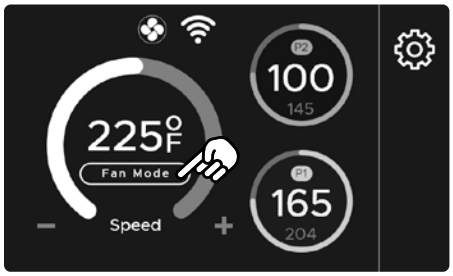
Toto je predvolený a bežný režim prevádzky. Režim umožňuje grilovacej sonde (teplotnému senzoru) kontrolovať, koľko paliva je potrebné na dosiahnutie a udržanie požadovanej cieľovej teploty.



OBRÁZOK 5: DOMOVSKÁ OBRAZOVKA – MANUÁLNY REŽIM

Režim manuálneho zapaľovania

Ak sa zistí porucha alebo zlyhanie zapaľovača, vyberte režim manuálneho zapaľovania, aby ste mohli pokračovať v používaní grilu. Viac informácií nájdete v časti **Postup manuálneho osvetlenia**.



OBRÁZOK 6: DOMOVSKÁ OBRAZOVKA – REŽIM VENTILÁTORA

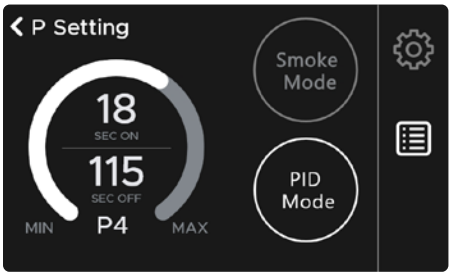
Režim ventilátora

Na pridanie intenzívnej dymovej chuti bez použitia tepla (studené údenie) použite režim ventilátora a dymovú trubicu (predáva sa samostatne). Zapáľte dymovú trubicu na roštoch a nechajte ventilátor cirkulovať vzduch vo vnútri grilovacieho valca.

V režime ventilátora je možné stále používať programovateľnú mäsovú sondu (sondy). Niektoré cieľové teploty mäsových sond sa však nemusia dosiahnuť pri nižších teplotách údenia.

SK

NASTAVENIA



OBRÁZOK 7: OBRAZOVKA ÚPRAVY NASTAVENIA P

Nastavenie P

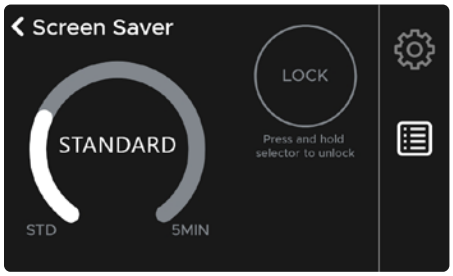
Režim PID je predvolený a bežný režim prevádzky, ale používatelia môžu z tejto ponuky aktivovať aj režim údenia. Výberom režimu údenia môže užívateľ priamo ovládať frekvenciu cyklov peliet, ktoré zásobujú spaľovaciu komoru. Viac informácií nájdete v časti **Údenie pri nízkych teplotách**.



OBRÁZOK 8: OBRAZOVKA ÚPRAVY ZOBRAZENIA

Displej

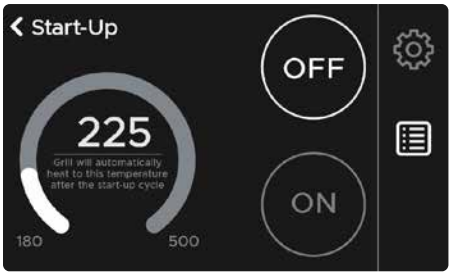
Nastavte jas obrazovky podľa vlastných preferencií a vyberte teplotnú stupnicu. Predvolené nastavenie je v stupňoch Celzia (°C).



OBRÁZOK 9: OBRAZOVKA ÚPRAVY ŠETRIČA OBRAZOVKY

Šetrič obrazovky

Vyberte čas, kedy sa má jas displeja stlmiť, a potom ho aktivujte stlačením zámku. Displej prejde do režimu šetriča obrazovky a obrazovka sa uzamkne. Skutočná teplota a teplota sondy však zostanú viditeľné. Keď sa dotknete obrazovky alebo ovládacieho gombíka, posunutím prsta displej odomknete.



OBRÁZOK 10: OBRAZOVKA ÚPRAVY SPUSTENIA

Spustenie

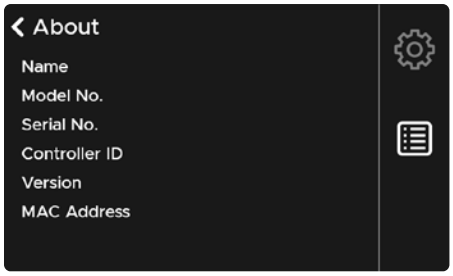
Táto možnosť umožňuje používateľovi zmeniť predvolenú teplotu pri spustení. Výrobné nastavenie je 107 °C (225 °F). Pomocou ovládacieho gombíka upravte a vyberte novú teplotu spustenia a potom výberom možnosti ON aktivujte novú hodnotu ako predvolenú teplotu spustenia.



OBRÁZOK 11: OBRAZOVKA ÚPRAVY JAZYKA

Jazyk

Nastavte si regionálne preferencie. Predvoleným jazykom je angličtina. K dispozícii je tiež francúzština a španielčina.



OBRÁZOK 12: OBRAZOVKA „O PRODUKTE“

O produkte

Získajte prístup k informáciám o servise a podpore vášho zariadenia, ktoré môžete poskytnúť zákazníckej podpore. Zobrazuje číslo modelu, spúšťací kód programu a jedinečné hardvérové parametre.

SK

MENU

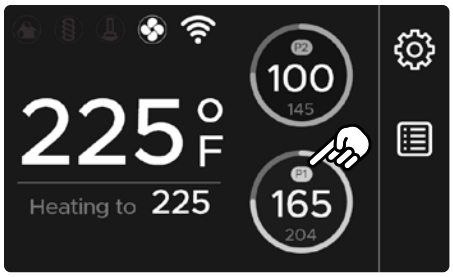


OBRÁZOK 13: OBRAZOVKA PONUKY

Ponuka prípravy šneku

Výberom možnosti Podržať sa spustí nepretržité podávanie peliet na maximálne 30 sekúnd. Opätovným stlačením zastavíte šnekové podávanie. Časovo obmedzené možnosti spustia podávanie peliet na zvolený časový interval.

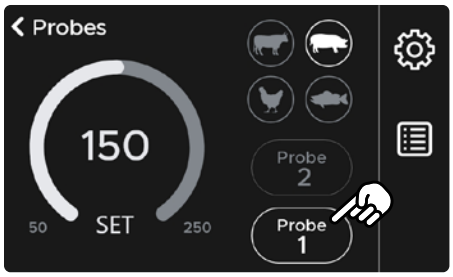
MÄSOVÉ SONDY



OBRÁZOK 14: DOMOVSKÁ OBRAZOVKA – REŽIM PID

Sondy

Zobrazuje nameranú teplotu pripojenej programovateľnej mäsovej sondy (sond): väčšia hodnota predstavuje skutočnú teplotu, menšia hodnota predstavuje cieľovú teplotu. Zobrazený údaj zodpovedá zvolenému pripojovaciemu portu. Na podobrazovke Sondy vyberte predvoľbu proteínu (ikony zvierat) alebo pomocou ovládacieho gombíka nastavte požadovanú cieľovú teplotu podľa vlastného výberu.



OBRÁZOK 15: OBRAZOVKA ÚPRAVY SOND

Prednastavená teplota každého proteínu je bezpečná minimálna vnútorná teplota varenia, ktorá zabezpečí jeho prepečenie.

Vonkajší krúžok zobrazuje priebeh dosahovania cieľovej teploty – od skutočnej po požadovanú cieľovú teplotu od 0 do 100 %. Viac podrobností nájdete v časti **Používanie mäsových sond**.

OPERÁCIA

NASTAVENIE

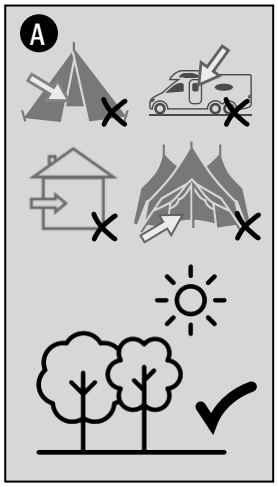
1. Pri všetkých vonkajších spotrebičoch zohrávajú veľkú úlohu vonkajšie poveternostné podmienky, ktoré ovplyvňujú výkon grilu a čas potrebný na prípravu dokonalých pokrmov. Tento spotrebič nesmie byť umiestnený pod horľavým stropom alebo previsom **(A)**. Gril udržiavajte na mieste, kde sa nenachádzajú horľavé materiály, benzín a iné horľavé výpary a kvapaliny.

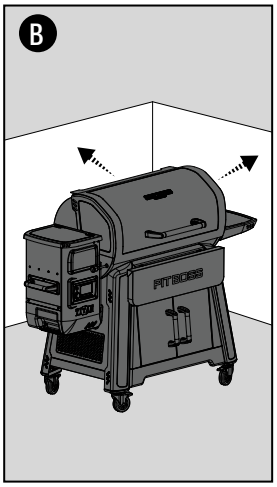
   Všetky zariadenia Pit Boss® by mali dodržiavať minimálnu vzdialenosť 914 mm (36 palcov) od horľavých konštrukcií a táto vzdialenosť sa musí dodržiavať počas prevádzky grilu. (B)

2. Súčasti sú umiestnené v celom prepravnom kartóne vrátane spodnej časti grilu. Po vybratí z ochrannej prepravnej škatule skontrolujte gril, diely a blistrové balenie s hardvérom. Pred montážou zlikvidujte všetky obalové materiály zvnútra aj zvonka grilu, potom si prezrite a skontrolujte všetky diely podľa návodu na montáž.

   Ak niektorá časť chýba alebo je poškodená, nepokúšajte sa ju zostaviť. Ohľadom náhradných dielov sa obráťte na svojho predajcu alebo na oddelenie starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Pit Boss®.

3. Zostavte jednotku podľa pokynov montážnej príručky.





PRIPOJENIE K APLIKÁCII

Aplikácia vám umožní ovládať a monitorovať teploty grilu a mäsovej sondy z vášho mobilného zariadenia. Využite výhody, ktoré ponúka mobilné pripojenie Pit Boss®! Postupujte podľa týchto pokynov, ako pripojiť gril k aplikácii Pit Boss® pomocou zariadenia so systémom Android™ alebo iOS®:

SK

1. Stiahnite si aplikáciu Pit Boss®. Otvorte aplikáciu. Pre hladké nastavenie postupujte podľa pokynov a upozornení. Noví používatelia budú presmerovaní na vytvorenie účtu a prihlásenie. Pre lepší zážitok z mobilného pripojenia vyberte možnosť „Vždy povoliť" služby určovania polohy a Bluetooth.
2. Vyberte model svojho grilu. Ak sa nachádzate v dosahu Bluetooth® alebo Wi-Fi (9 m/30 stôp), aplikácia Pit Boss® automaticky rozpozná vaše zariadenie. Keď sa zobrazí otázka „Pridať gril?", vyberte možnosť „Áno". Pripojte zariadenie k zdroju napájania a zapnite ho. Po spárovaní vyberte zo zoznamu správny gril. Zadajte názov grilu (napr. Moja udiareň) a vyberte možnosť „Pokračovať".
3. Vyberte si sieť Wi-Fi a pripojte sa k nej. Aplikácia Pit Boss® potrebuje na pripojenie signál 2,4 GHz. Týmto sa váš model grilu pridá do zoznamu spárovaných zariadení.

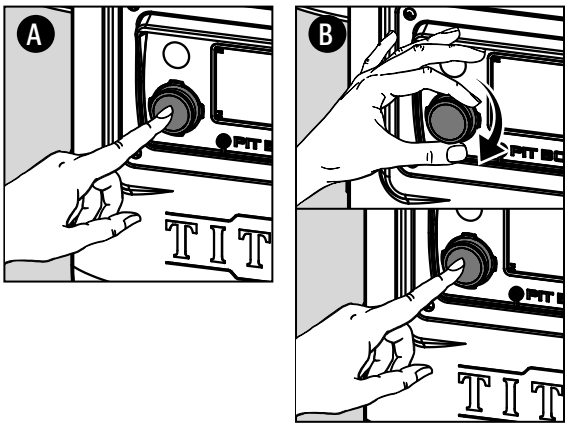
   DÔLEŽITÉ: Akékoľvek problémy s pripojením k Wi-Fi by ste mali riešiť s vaším poskytovateľom internetových služieb. V spoločnosti Pit Boss® náš tím podpory nemôže ponúkať riešenie problémov ani pomoc s Wi-Fi.

4. Po potvrdení mobilného pripojenia vás aplikácia môže vyzvať k aktualizácii firmvéru. Vyberte možnosť „OK". Aktualizácie firmvéru umožňujú zariadeniu pokračovať v efektívnej prevádzke, opravujú prípadné chyby a vylepšujú bezpečnostné funkcie.
5. Po dokončení aktualizácie firmvéru môžete začať ovládať svoj gril priamo prostredníctvom aplikácie Pit Boss®.

NASTAVENIE TEPLOTY

Grilovacia sonda meria vnútornú teplotu grilu. Po nastavení cieľovej teploty grilovacia sonda načíta skutočnú teplotu vo vnútri grilovacieho valca a upraví ju na požadovanú cieľovú teplotu. Ak chcete nastaviť požadovanú cieľovú teplotu grilu, postupujte podľa nasledovných krokov:

1. Stlačte ovládací gombík alebo kliknite na aktuálnu teplotu na obrazovke. Cieľová teplota bude blikať, aby signalizovala, že je aktívna. **(A)**
2. Otočením ovládacieho gombíka zmeňte cieľovú hodnotu teploty na požadovanú teplotu. Keď dosiahnete požadovanú cieľovú teplotu, uzamknite ju stlačením ovládacieho gombíka alebo kliknutím na skutočnú teplotu. **(B)**



POUŽÍVANIE MÄSOVÝCH SOND

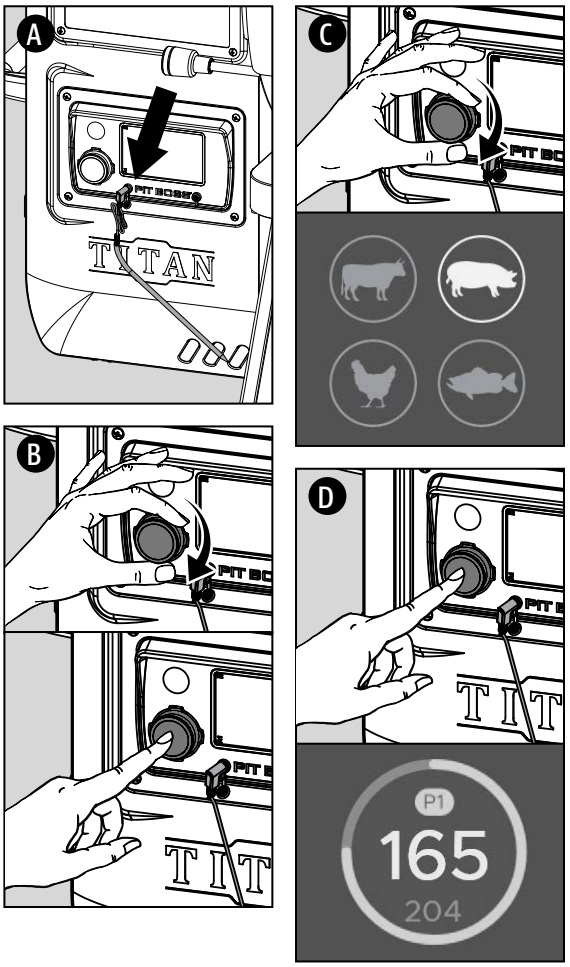
Mäsová sonda meria vnútornú teplotu kúska mäsa. Zapojte adaptér mäsovej sondy do portu na pripojenie mäsovej sondy a uistite sa, že je úplne zasunutý do zásuvky. Budete cítiť a počuť, ako zacvakne na svoje miesto. Vložte mäsovú sondu z nehrdzavejúcej ocele do najhrubšej časti mäsa a vnútorná teplota sa zobrazí na displeji riadiacej dosky.

POZNÁMKA: Dbajte na to, aby sa mäsová sonda a jej káble nedostali do priameho kontaktu s plameňom alebo nadmerným teplom. Môže to viesť k poškodeniu mäsovej sondy. Keď sa nepoužíva, odpojte ju a odložte, aby bola mäsová sonda chránená a čistá.

Cieľovú teplotu mäsovej sondy nastavte podľa týchto krokov:

1. Zapojte adaptér mäsovej sondy do pripojovacieho portu na ovládači. **(A)**
2. Dotknite sa displeja alebo otočte ovládací gombík a vyberte na displeji požadovanú mäsovú sondu (P1 alebo P2). Stlačením ovládacieho gombíka si vyberte. **(B)**
3. Na nastavenie požadovanej cieľovej teploty použite ovládací gombík alebo vyberte predvoľbu proteínu (ikony zvierat) **(C)**. Počas úpravy bude zvolená teplota mäsovej sondy blikať namodro.
4. Keď dosiahnete/zvolíte požadovanú cieľovú teplotu mäsovej sondy, uzamknite ju stlačením ovládača. Displej sa vráti na hlavnú obrazovku a zobrazí údaje z pripojenej programovateľnej mäsovej sondy (sond): väčšia hodnota predstavuje skutočnú teplotu, menšia hodnota predstavuje cieľovú teplotu. **(D)**

POZNÁMKA: Prednastavené teploty pre jednotlivé bielkoviny sú nastavené podľa štandardov varenia USDA. Aby ste zabezpečili správne uvarenie jedla, skontrolujte ho na konci doby varenia. Ak jedlo potrebuje viac alebo menej varenia, upravte čas varenia podľa potreby.



SK

P1 a P2 sú programovateľné mäsové sondy. Nastavte požadovanú cieľovú teplotu mäsovej sondy, a keď mäsová sonda dosiahne cieľovú teplotu, ozve sa pípnutie a zobrazí sa ikona zvončeka. Odpojte/znovu zapojte, aby ikona zvončeka zmizla.

PRÍPRAVA ŠNEKU

Pri prvom použití grilu alebo vždy, keď vám dôjdu pelety v zásobníku, budete musieť naplniť šnekový dopravník. Ak nebude naplnený, gril sa pred zapálením peliet vypne a oheň sa nezapáli. Na naplnenie šneku postupujte podľa týchto krokov:

1. Otvorte veko zásobníka. Uistite sa, že v zásobníku nie sú žiadne cudzie predmety alebo že neblokujú šnekový systém podávania peliet.
2. Nájdite spaľovaciu komoruv spodnej časti peletového grilu. Skontrolujte západku spony na odnímateľnej spaľovacej komore, aby ste sa uistili, že je dobre upevnená (zaistená).
3. Zapojte napájací kábel do zdroja napájania.
4. Stlačte a podržte tlačidlo napájania na tri sekundy, aby ste zariadenie zapli. Dotknite sa ikony ponuky Nastavenia na úvodnej obrazovke. Výberom možnosti Diagnostický test spustite test.
5. Keď skontrolujete, že všetky elektrické komponenty fungujú správne, gril vypnite.
6. Naplňte zásobník grilovacími peletami z prírodného tvrdého dreva.
7. Stlačte a podržte tlačidlo napájania na tri sekundy, aby ste zariadenie zapli. Na úvodnej obrazovke vyberte režim PID (bežné používanie). Dotknite sa ikony ponuky Nastavenia na úvodnej obrazovke. Vyberte možnosť Príprava šneku. Vyberte možnosť piatich sekúnd a opakujte, kým nebudete počuť pelety padať zo šneku do spaľovacej komory.
8. Teraz môžete gril vypnúť. Uistite sa, že gril zostane zapojený do siete, kým sa nedokončí cyklus vypnutia. Po vypnutí ventilátora gril dokončil cyklus vypnutia a môžete ho bezpečne odpojiť od siete.
9. Váš gril je teraz naplnený a pripravený na použitie. Ak gril používate prvýkrát, nechajte gril vypáliť.

PRVÉ POUŽITIE (BURN OFF)

Po naplnení šneku a pred prvým grilovaním je dôležité vykonať vypálenie grilu, aby sa gril vypálil a zbavil všetkých cudzích predmetov.

1. Postupujte podľa pokynov pre režim PID (bežné používanie) a zapnite zariadenie.
2. Otočte ovládací gombík na akúkoľvek teplotu vyššiu ako 176 °C/350 °F (so zatvoreným vekom) na 30 až 40 minút.
3. Postupujte podľa pokynov na vypnutie a vypnite zariadenie alebo pokračujte v grilovaní pri požadovanej teplote.

SK



MÁTE OTÁZKU?

Pozrite sa na niektoré časté otázky na online alebo na živý chat s oddelením starostlivosti o zákazníkov



#12001

REŽIM PID (BEŽNÉ POUŽÍVANIE)

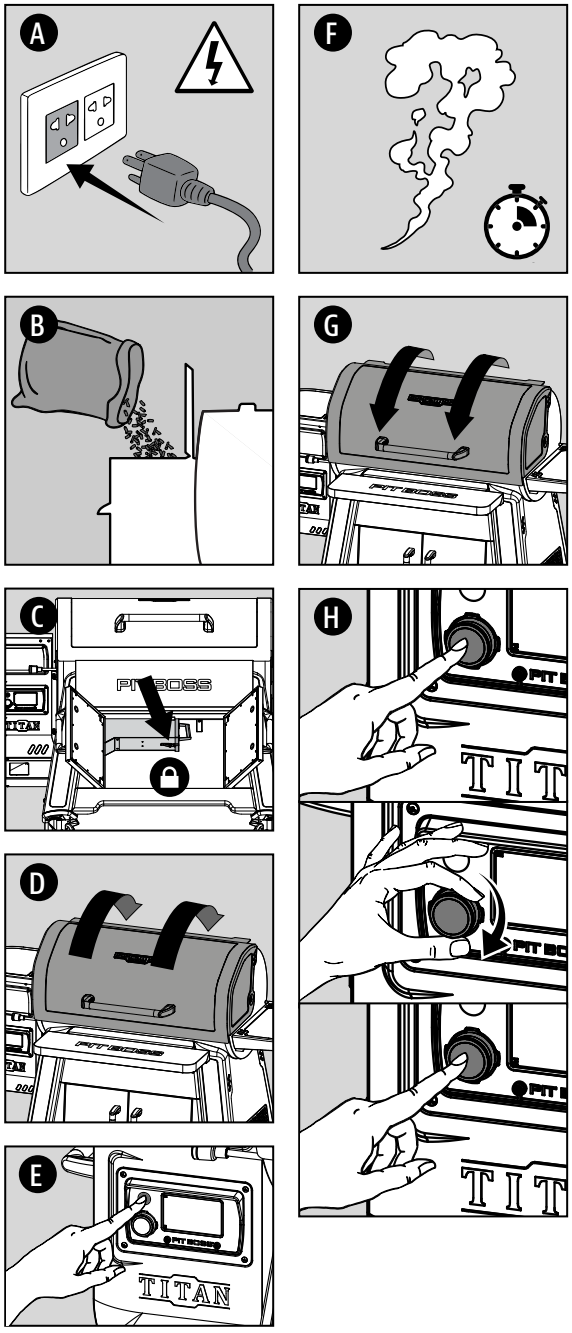
Údenie a grilovanie môžu priniesť rôzne výsledky v závislosti od času a teploty. Aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky, zaznamenávajte si, čo ste varili, pri akej teplote, ako dlho ste varili a aké boli výsledky. Nabudúce upravte podľa svojej chuti. Keď sa zoznámite s grilom, je rozumné umiestniť vonkajší teplomer blízko miesta varenia. Cvičenie robí majstra.

Údaje o teplote na riadiacej doske sa nemusia presne zhodovať s teplomerom. Teplotu varenia ovplyvňujú tieto faktory: vonkajšia teplota okolia, sila a smer vetra, kvalita použitého peletového paliva, otvorený poklop grilu a množstvo pripravovaného jedla.

Pri pravidelnom používaní grilu postupujte podľa týchto pokynov:

1. Skontrolujte, či je šnek naplnený. Ak nie, naplňte ho.
2. Zapojte napájací kábel do uzemneného zdroja napájania. **(A)**
3. Otvorte veko zásobníka a skontrolujte hladinu peliet. V prípade potreby doplňte čisto prírodné pelety z tvrdého dreva na grilovanie. **(B)**
4. Skontrolujte západku spony na odnímateľnej spaľovacej komore. Uistite sa, že je upevnená (zaistená) pre dobré utesnenie. **(C)**
5. Otvorte veko grilu. **(D)**
6. Stlačte a podržte tlačidlo napájania na tri sekundy, aby ste zariadenie zapli **(E)**. Na úvodnej obrazovke vyberte režim PID (bežné používanie). Týmto sa aktivuje štartovací cyklus:
   - Riadiaca doska bude riadiť šnekový systém podávania peliet a ventilátor bude dodávať vzduch do spaľovacej komory.
   - **Počas štartovacieho cyklu musí byť veko otvorené.**
   - Gril začne počas štartovacieho cyklu produkovať dym. **(F)**. Aby ste sa uistili, že štartovací cyklus sa začal správne, počúvajte praskot ohňa a sledujte, či sa tvorí teplo.
7. Keď sa hustý biely dym rozptýli, štartovací cyklus je dokončený. Zatvorte veko grilu. **(G)**
8. Stlačte ovládací gombík. Otočením ovládacieho gombíka zmeňte cieľovú hodnotu teploty na požadovanú teplotu. Keď dosiahnete požadovanú cieľovú teplotu, uzamknite ju opätovným stlačením ovládacieho gombíka a začnite grilovať. **(H)**

TIP: Funkcia Príprava šneku aktivuje dodatočné dávkovanie peliet do spaľovacej komory. Dá sa použiť na pridanie väčšieho množstva paliva do ohňa pred otvorením veka valca, čo vedie k rýchlejšiemu obnoveniu tepla.



SK

REŽIM ÚDENIA

Keď je gril v režime PID, rýchlosť podávania peliet je starostlivo regulovaná riadiacou doskou, čím sa minimalizujú výkyvy teploty. Prepnutím grilu do režimu údenia môže používateľ dodať jedlu viac údenej chuti. Môže však dôjsť k určitým výkyvom teploty, pretože je potrebné viac dymu. Používatelia si môžu zvoliť režim údenia na začiatku alebo počas varenia.

Spustenie varenia v režime údenia:

1. Postupujte podľa pokynov pre režim PID (bežné používanie) a zapnite zariadenie. Nechajte gril spustiť cyklus štartovania. Predvolená teplota pri spustení je 107 °C/225 °F a táto teplota vytvorí silný oheň v spaľovacej komore. Keď sa hustý biely dym rozptýli, štartovací cyklus je dokončený.
2. Ďalej vyberte **Nastavenia > Nastavenie P > Režim údenia**. Týmto sa aktivuje režim časovača na vytvorenie väčšieho množstva dymu (s menším/minimálnym teplom).
   - Ak chcete údiť pri nižšej teplote, znížte cieľovú teplotu na 65 °C/150 °F aktiváciou hodnôt nastavenia P. Hodnoty nastavenia P sú nastaviteľné iba vtedy, keď je cieľová teplota nastavená na 65 °C/150 °F.
3. V prípade potreby pokračujte vo varení v režime údenia. Ak ste spokojní s dodatočným pridaním dymu alebo by ste sa chceli nastavenie prepnúť späť, vyberte **Nastavenia > Nastavenie P > Režim PID** .

Keďže podmienky prostredia môžu ovplyvniť vnútornú teplotu grilu, môže dochádzať k väčším výkyvom v údajoch o teplote, ale naučiť sa používať hodnotu nastavenia P na základe vašej geografickej polohy je veľmi výhodné. Upravte hodnotu nastavenia P na základe okolitej (vonkajšej) teploty. Predvolená hodnota je P4.

- Ak je okolité podnebie teplejšie, zvýšte nastavenie P, aby ste predĺžili čas zastavenia medzi jednotlivými pridávaniami peliet do spaľovacej komory. Vyššie nastavenie sa používa v teplejších alebo horúcich prostrediach, kde je potrebné teplé údenie, ale vonkajšia teplota okolia by zvýšila teplotu varenia vo vnútri grilu.

  POZNÁMKA: Pozorne sledujte spaľovaciu komoru, pretože príliš vysoké alebo príliš rýchle zvýšenie nastavenia P môže spôsobiť úplné vyhasnutie ohňa.
- Ak je okolité podnebie chladnejšie, znížte nastavenie P, aby ste zvýšili frekvenciu podávania peliet do spaľovacej komory. Nižšie nastavenie sa používa na kompenzáciu nižších teplôt, kde okolitá vonkajšia teplota zníži alebo oslabí intenzitu tepla produkovaného vo vnútri grilu.

  TIP: Zníženie nastavenia P môže tiež minimalizovať teplotné výkyvy v rôznych vonkajších poveternostných podmienkach.

RÝCHLOSŤ CYKLU ŠNEKU (V SEKUNDÁCH)

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

Prepnutie do režimu údenia počas varenia:

1. Vyberte **Nastavenia > Nastavenie P > Režim údenia**. Týmto sa aktivuje režim časovača na vytvorenie väčšieho množstva dymu.
   - Aj keď ste prešli na režim údenia, cieľová teplota grilu zostáva rovnaká.
2. V prípade potreby pokračujte vo varení v režime údenia. Ak ste spokojní s dodatočným pridaním dymu alebo by ste sa chceli nastavenie prepnúť späť, vyberte **Nastavenia > Nastavenie P > Režim PID** .

SK

REŽIM MANUÁLNEHO ZAPAĽOVANIA

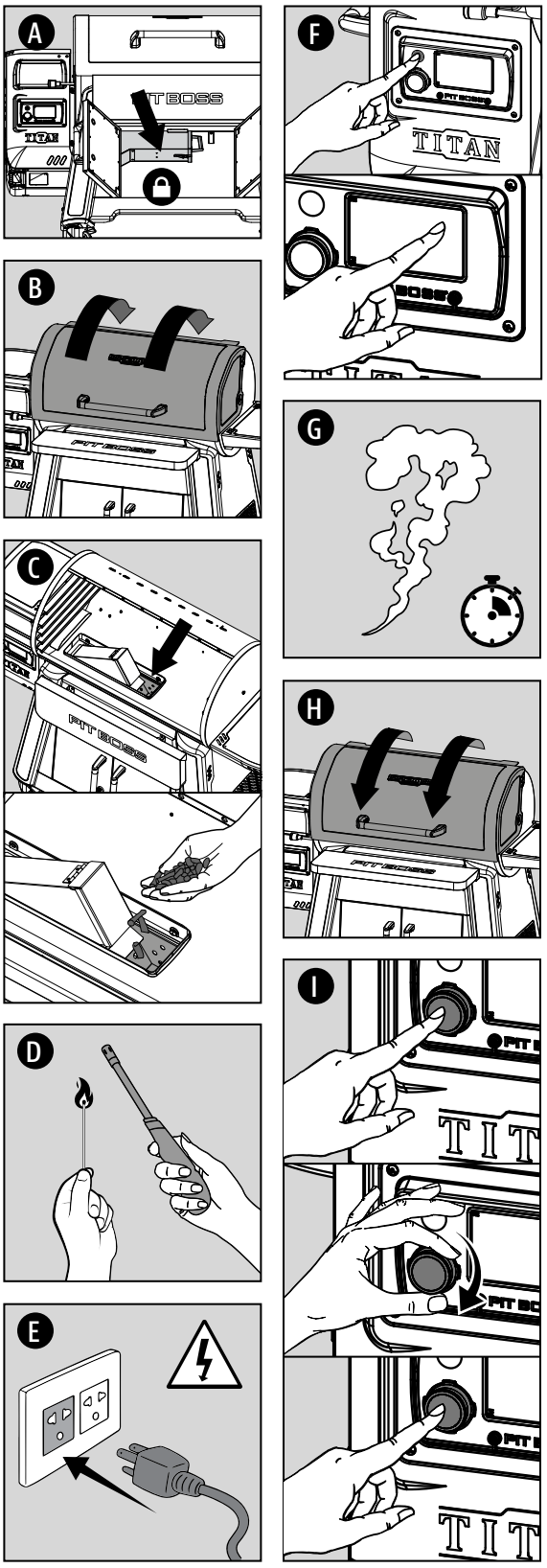
Ak z nejakého dôvodu elektrický zapaľovač zlyhá, zapnite gril manuálnym zapaľovaním.

Pre bezpečné používanie grilu bez funkčného zapaľovača postupujte podľa týchto krokov:

1. Skontrolujte, či je šnek naplnený. Ak nie, naplňte ho.
2. Otvorte veko zásobníka. Naplňte zásobník suchými, čisto prírodnými peletami z tvrdého dreva na grilovanie.
3. Skontrolujte západku spony na odnímateľnej spaľovacej komore. Uistite sa, že je upevnená (zaistená) pre dobré utesnenie. **(A)**
4. Otvorte veko grilu **(B)**. Odstráňte varné komponenty, aby ste odkryli spaľovaciu komoru. Skontrolujte, či v spaľovaccej komore nie je prekážka. Do spaľovacej komory vložte za plnú hrsť peliet **(C)**. Nastriekajte gélový podpaľovač alebo iný vhodný podpaľovač na pelety na vrch peliet. Vhodné je aj malé množstvo podpaľovača na tuhé palivo, napríklad z pilín a vosku alebo drevených hoblín. Pridajte ďalšie malé množstvo peliet do spaľovacej komory.

   VÝSTRAHA: Na zapálenie alebo obnovenie ohňa v grile nepoužívajte lieh, benzín, zapaľovaciu kvapalinu ani petrolej.
5. Zapáľte obsah spaľovacej komory dlhou zápalkou alebo zapaľovačom s dlhým krkom. **(D)**. Nechajte štartér horieť 3 až 5 minút.

   VÝSTRAHA: Nepokúšajte sa do spaľovacej komory pridávať viac podpaľovača. Môže to spôsobiť zranenie.
6. Rýchlo a opatrne vráťte varné komponenty do tela grilu.
7. Zapojte napájací kábel do uzemneného zdroja napájania **(E)**.
8. Stlačte a podržte tlačidlo napájania na tri sekundy, aby ste zariadenie zapli. Na úvodnej obrazovke vyberte režim manuálneho zapaľovania. **(F)**. Týmto sa aktivuje štartovací cyklus:
   - Riadiaca doska bude riadiť šnekový systém podávania peliet a ventilátor bude dodávať vzduch do spaľovacej komory.
   - **Počas štartovacieho cyklu musí byť veko otvorené.**
   - Gril začne počas štartovacieho cyklu produkovať dym. **(G)**. Aby ste sa uistili, že štartovací cyklus sa začal správne, počúvajte praskot ohňa a sledujte, či sa tvorí teplo.
9. Keď sa hustý biely dym rozptýli, štartovací cyklus je dokončený. Zatvorte veko grilu. **(H)**
10. Stlačte ovládací gombík. Otočením ovládacieho gombíka zmeňte cieľovú hodnotu teploty na požadovanú teplotu. Keď dosiahnete požadovanú cieľovú teplotu, uzamknite ju opätovným stlačením ovládacieho gombíka a začnite grilovať. **(I)**



SK

VARENIE A TEPLÉ ÚDENIE

Údenie a grilovanie môžu priniesť rôzne výsledky v závislosti od času a teploty. Umenie teplého údenia znamená dlhší čas varenia, ale výsledkom je mäso obohatené o prirodzenú chuť tvrdého dreva (a vyhľadávaný dymový prstenec). Vyššie teploty varenia vedú ku kratšiemu času varenia, čím sa zachová menej dymovej chuti.

Aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky, nechajte mäso po uvarení odpočívať. Vďaka tomu sa prirodzené šťavy dostanú späť do mäsových vlákien, čím sa dosiahne oveľa šťavnatejší a aromatickejší kus mäsa. Čas odpočinku môže byť len 3 minúty a až 60 minút v závislosti od veľkosti proteínu.

TYP MÄSA	TEPLOTA VARENIA	ODHADOVANÝ ČAS	CIEĽOVÁ TEPLOTA
HYDINOVÉ MÄSO			
Morčacie mäso (celé)	110°C / 225°F	30 – 35 min/lb	74 °C/165 °F
Kuracie mäso (celé)	190°C / 375°F	3 – 4 h	74 °C/165 °F
Paličky, prsia	190°C / 375°F	1 – 2 h	74 °C/165 °F
Vtáky drobnej zveri	190°C / 375°F	1 – 2 h	74 °C/165 °F
Kačica	135°C / 275°F	2 – 3 h	74 °C/165 °F
BRAVČOVÉ MÄSO			
Šunka (celá)	120°C / 250°F	15 – 20 min/lb	71 °C/160 °F
Pečené mäso	190°C / 375°F	3 – 4 h	74 °C/165 °F
Spodné rebrá	120°C / 250°F	4 h	88 °C/190 °F
Malé (chrbtové) rebierka	95°C / 200°F	3 – 4 h	88 °C/190 °F
Panenka	110°C / 225°F	1,5 h	82 °C/180 °F
Krkovička (plece)	110°C / 225°F	1,5 h/lb	90 – 98 °C/195 – 210 °F
HOVÄDZIE MÄSO			
Steak	120°C / 250°F	8 – 10 min	60 °C/140 °F
Panenka	110°C / 225°F	2 – 3 h	60 °C/140 °F
Pečené mäso	110°C / 225°F	3 – 4 h	63 °C/145 °F
Spodné rebrá	110°C / 225°F	3 – 4 h	79 °C/175 °F
Rebierka	120°C / 250°F	15 – 20 min/lb	57 °C/135 °F
Hovädzí hrudník	110°C / 225°F	1 h/lb	90 – 98 °C/195 – 210 °F
VOĽNE ŽIJÚCA ZVER			
Panenka	110°C / 225°F	1 – 2 h/lb	74 °C/165 °F
Pečené mäso	120°C / 250°F	1 – 2 h/lb	74 °C/165 °F
MORSKÉ PLODY			
Rybie filé	110°C / 225°F	30 – 45 min	63 °C/145 °F
Losos (celý)	95°C / 200°F	2 – 3 h	63 °C/145 °F
Homár	95°C / 200°F	2 – 3 h	63 °C/145 °F



Snímka tohto grafu na porovnanie. Na stránke nám môžete neskôr poďakovať!

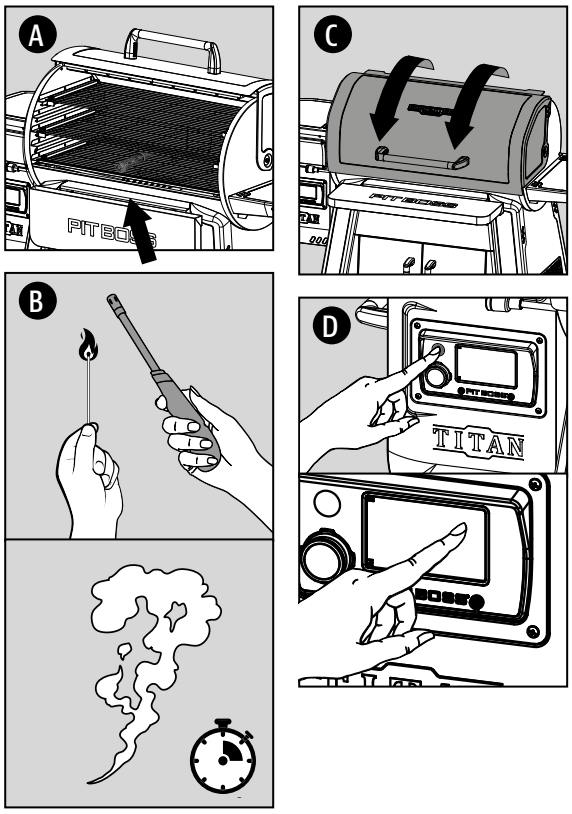
SK

REŽIM VENTILÁTORA

Zvýraznite lahodnú chuť drevného dymu v zelenine, mäse alebo syre údením za studena. Na údenie bez vystavenia teplu v grile použite dymovú trubicu Pit Boss® alebo udiareň A-Maze-N Smoker Maze. Typické časy studeného údenia sa pohybujú od 2 do 12 hodín, niektoré časy studeného údenia však môžu byť dlhšie. Potraviny ako syr, koreniny a zelenina zvyčajne vyžadujú kratší čas údenia. Mäso, ako napríklad slanina a šunka, sa údi dlhšie.

Ak chcete použiť režim ventilátora na studené údenie, postupujte podľa týchto krokov:

1. Naplňte dymovú trubicu Pit Boss® peletami z tvrdého dreva podľa pokynov k výrobku.
2. Otvorte veko grilu. Umiestnite dymovú trubicu Pit Boss® priamo na grilovacie rošty **(A)**. Uistite sa, že je na rovnom povrchu, aby horela rovnomerne.
3. Zapáľte pelety cez otvorený koniec **(B)**. Keď sa objaví malý plameň, nechajte ho horieť 10 minút. Jemne fúknite na uhlíky, aby ste sa uistili, že pelety dobre horia.
4. Po 10 minútach, keď pelety dobre horia, sfúknite plameň a pridajte potraviny na gril. Zatvorte veko grilu **(C)**.
5. Stlačením tlačidla napájania zapnite zariadenie. Vyberte režim ventilátora na úvodnej obrazovke **(D)**. Tým sa zapne ventilátor pre nepretržité prúdenie vzduchu.

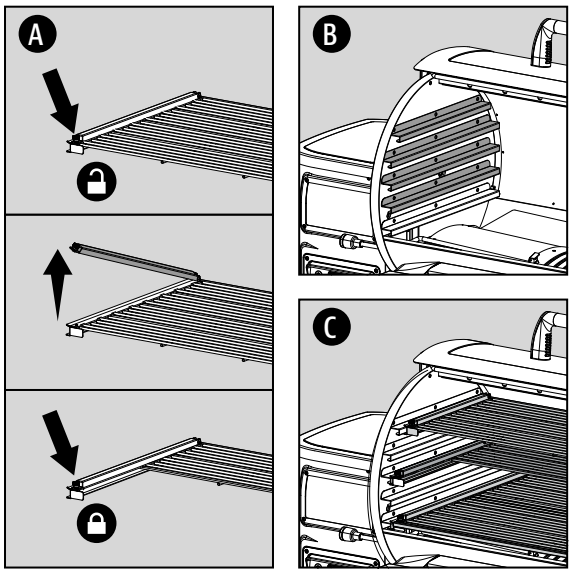


DÔLEŽITÉ: Dymová trubica Pit Boss® alebo udiareň A-Maze-N Smoker Maze sú generátory dymu a sú určené len na produkciu dymu. Neprodukujú dostatok tepla na varenie jedál. Väčšina jedál bude na varenie stále potrebovať zdroj tepla.

FLEXIBILNÝ MRIEŽKOVÝ SYSTÉM

Od nastaviteľných políc až po odnímateľné časti, flexibilný mriežkový systém sa dá prispôsobiť všetkým vašim potrebám. Vďaka nezávislým a odnímateľným mriežkovým rámom na každej úrovni môžete zmeniť rozloženie grilu, získať viac priestoru na varenie, a to všetko za pár minút. Ľahko si prispôsobte gril rôznym typom jedál, čo vám poskytne flexibilitu pri varení pre každodenné potreby aj špeciálne príležitosti.

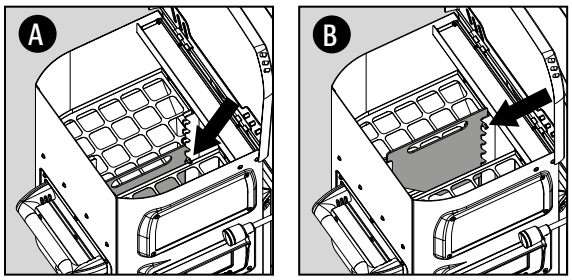
- Dve veľké mriežky obsahujú štyri nezávislé mriežkové rámy, zatiaľ čo horná mriežka obsahuje tri nezávislé mriežkové rámy, čo ponúka dostatočnú flexibilitu v horizontálnej polohe. Premyslene navrhnuté mriežkové tyče je možné zdvihnúť uvoľnením poistnej skrutky mriežkovej tyče. Odstráňte jeden alebo viac mriežkových rámov, spustite mriežkovú lištu a zaistite skrutku späť do zaistenej polohy. **(A)**. Každú úroveň je možné vytiahnuť do polovice, ak sú potraviny mimo dosahu.
- Vo vertikálnej polohe si vyberte ktorýkoľvek z držiakov roštu pre optimálne nastavenie flexibility **(B)**. Výška medzi úrovňami držiaka je ideálna na umiestnenie plechov na pečenie alebo kratších potravín.



TIP: Ak varíte vyššie potraviny, ako napríklad moriaka alebo kura na pive, odstráňte dva mriežkové rámy zo stredného roštu, aby ste uvoľnili vertikálny priestor, a na tejto úrovni stále zostane miesto pre ďalšie potraviny. **(C)**

SK

MIEŠANIE TVRDÝCH DREVÍN



Či už uprednostňujete silnú alebo jemnú údenú chuť, sladkú alebo slanú arómu, miešaním peliet z tvrdého dreva dodáte jedlu nové chute. Miešanie rôznych pomerov peliet môže priniesť rôzne údené chute, čím sa vaše grilovanie posunie na vyššiu úroveň.

Ak chcete začať experimentovať s kombinovaním tvrdých drevín, postupujte podľa týchto krokov:

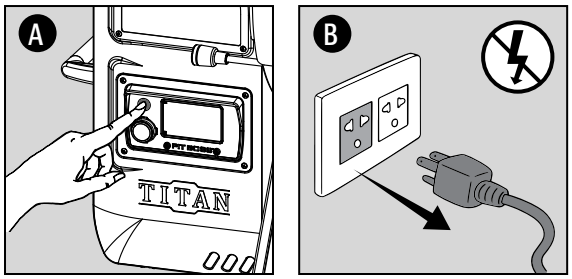
1. Začnite s prázdnym zásobníkom. Vložte deliaci zásobník do najnižšieho zárezu. **(A)**

   POZNÁMKA: Najnižší zárez zabezpečí najrovnomernejšie rozloženie peliet z každej priehradky. Vyššie zárezy pridajú zmes peliet s menej vyváženým pomerom (B).

2. Pridajte pelety s dominantnou chuťou do zadnej časti zásobníka. Do predného priestoru zásobníka (priezoru) pridajte sekundárnu príchuť peliet.
3. Pokračujte v napĺňaní zásobníka a začnite bežné používanie grilu.

POZNÁMKA: Pre dosiahnutie najlepších výsledkov si veďte záznamy o tom, čo ste varili, aký typ peliet ste použili, o výške zárezu deliaceho zásobníka a výsledkoch. Nabudúce upravte podľa svojej chuti a pokračujte v experimentovaní s rôznymi zmesami tvrdých drevín.

VYPNUTIE



Pre bezpečné vypnutie grilu postupujte podľa týchto pokynov:

1. Stlačte a podržte tlačidlo napájania na tri sekundy, aby ste zariadenie vypli. **(A)**
   - Gril spustí automatický cyklus vypnutia. Šnekový systém prestane podávať palivo, plameň zhasne a ventilátor bude pokračovať v prevádzke, kým sa nedokončí cyklus vypnutia.
2. Po dokončení cyklu vypnutia (ventilátor sa vypne) odpojte napájací kábel. **(B)**

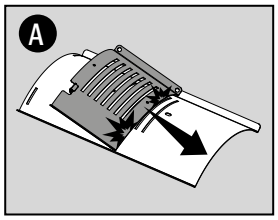
   DÔLEŽITÉ: Vždy vypnite spotrebič a nechajte spustiť cyklus vypnutia. Spotrebič odpojte zo siete až po dokončení cyklu vypnutia a/alebo pred čistením. Nedodržanie tohto varovania môže spôsobiť poškodenie, vážne zranenie, požiar, úraz elektrickým prúdom alebo smrť.

SK

STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

Každá jednotka Pit Boss® vám poskytne mnoho rokov chutnej prevádzky s minimálnym čistením. Pri servise grilu postupujte podľa týchto tipov:

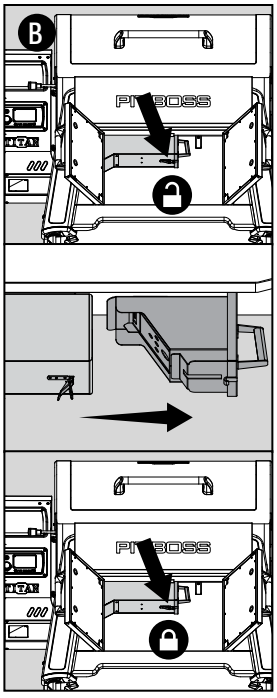
Interiér grilu

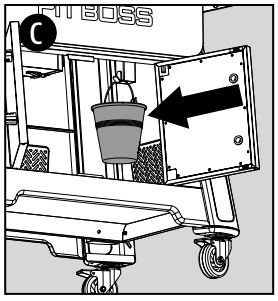


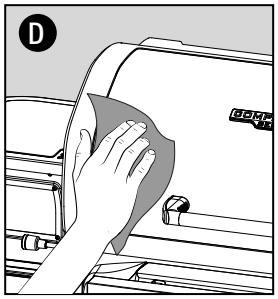
- Na odstránenie akýchkoľvek zvyškov jedla alebo usadenín z grilovacích roštov použite čistiacu kefku na gril. Najlepšie je to urobiť, kým sú ešte teplé po predchádzajúcom varení.
- Požiare spôsobuje príliš veľa spadnutého tuku na grilovacie komponenty. Na zoškrabanie hlavnej platne použite posuvnú platňu plameňového grilu a naopak. **(A)**. Odstráňte nečistoty z vnútra valca pomocou mokro-suchého vysávača. Pre extra dôkladné čistenie použite Čistiaci a odmasťovací prostriedok Pit Boss® na vnútorné a vonkajšie časti grilu.

  DÔLEŽITÉ: Pre vysokú teplotu nezakrývajte komponenty plameňového grilu hliníkovou fóliou.

Exteriér grilu



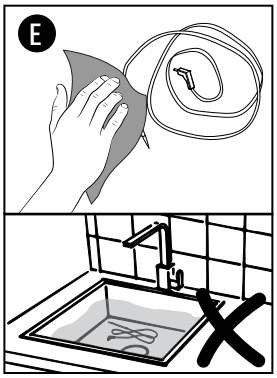


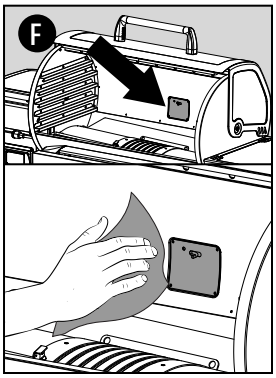


- Pod grilovacím valcom sa nachádza odnímateľná spaľovacia komora, ktorá vám umožňuje jednoduchý prístup k vybraniu spaľovacej komory a jej jednoduchému vyčisteniu. Na odstránenie uvoľnite západku spony z háčika. Držte rukoväť a posuňte odnímateľnú spaľovaciu komoru smerom od spony, a potom ju potiahnite nadol, aby ste ju odstránili. Po vyprázdnení vráťte spaľovaciu komoru na miesto tak, že ju zdvihnete späť do drážky pod grilovacím valcom, a potom ju zasuniete smerom k spone. Háčik upevnite západkou spony, aby ste zabezpečili správne utesnenie. **(B)**

  VÝSTRAHA: Túto funkciu je možné použiť iba vtedy, keď je gril vychladnutý.
- Pravidelne kontrolujte nádobu na tuk a v prípade potreby ju vyčistite. Majte na pamäti spôsob, akým varíte. **(C)**
- Gril utrite po každom použití **(D)**. Na odstránenie mastnoty použite teplú mydlovú vodu. Na vonkajšie povrchy grilu nepoužívajte čistič rúr, abrazívne čistiace prostriedky ani abrazívne čistiace podložky. Všetky natreté povrchy nie sú kryté zárukou, ale sú súčasťou všeobecnej údržby a ošetrovania. V prípade škrabancov na nátere, opotrebovania alebo odlupovania povrchovej úpravy je možné všetky natreté povrchy opraviť žiaruvzdornou farbou na gril.
- Kryt na gril predstavuje najlepšiu ochranu pred poveternostnými vplyvmi a vonkajšími znečisteniami. Keď sa zariadenie nepoužíva alebo sa dlhodobo skladuje, uchovávajte ho kryté v garáži alebo prístrešku.

Sondy



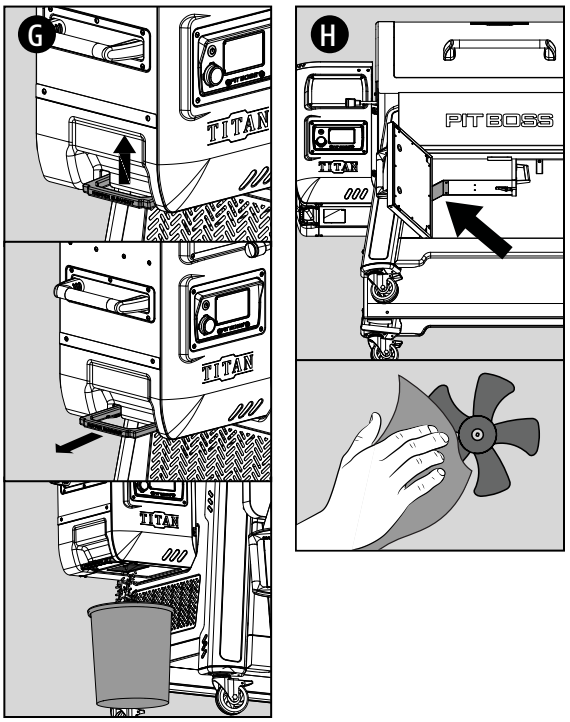


- Mäsovú sondu po každom použití utrite. Nepoužívanú mäsovú sondu zrolujte do veľkej, voľnej slučky. Zalomenia alebo prehyby v kábloch sondy môžu spôsobiť poškodenie. Nevkladajte do umývačky riadu ani neponárajte do vody. Poškodenie vnútorných káblov vodou spôsobí skrat mäsovej sondy, čo povedie k nesprávne nameraným hodnotám. **(E)**
- Odstráňte grilovacie rošty. Skontrolujte a vyčistite prípadný tuk alebo nečistoty z grilovacej sondy (senzora), ktorá sa nachádza vo vnútri hlavnej časti grilu, v strede zadnej steny. **(F)**
- Ak je sonda poškodená, mala by sa vymeniť.

SK

Montáž zásobníka

- Zásobník obsahuje funkciu čistenia zásobníka, ktorá umožňuje jednoduché čistenie a možnosť meniť arómy drevených peliet. Na vyprázdnenie nájdite rukoväť na čistenie zásobníka na jeho boku. Pod zásobník umiestnite čisté, prázdne vedro, pretože pelety budú vychádzať zospodu. Potiahnite rukoväť na čistenie zásobníka, aby ste odomkli výsypný žľab a umožnili vysypanie peliet zospodu. Po vyprázdnení zdvihnite rukoväť na čistenie zásobníka a zatlačte ju dovnútra, aby ste výsypný žľab zaistili v zatvorenej polohe. **(G)**
- Ak sa gril nebude používať dlhší čas, odporúča sa odstrániť všetky pelety zo zásobníka a zo šnekového systému. To sa dá dosiahnuť vyprázdnením zásobníka a spustením grilu s prázdnym zásobníkom, kým sa všetky pelety nevyprázdnia zo šneku.
- Skontrolujte a vyčistite všetky nečistoty z nasávacieho otvoru ventilátora, ktorý sa nachádza na spodnej strane čistiaceho otvoru popolníka vo vnútri krytu grilovacieho vozíka. Po odstránení prístupového panela ventilátora opatrne utrite všetok usadený tuk priamo na lopatkách ventilátora. Na odstránenie sadzí a tuku použite teplú mydlovú vodu. Tým sa zabezpečí, že prúdenie vzduchu do spaľovacieho systému je čisté a dostatočné. **(H)**



POMOCNÝ HÁROK NA STAROSTLIVOSŤ O GRIL

POLOŽKA	FREKVENCIA ČISTENIA	SPÔSOB ČISTENIA
Nasávací otvor ventilátora	Každých pár mesiacov	Prach, handrička a mydlová voda
Šnekový systém podávania peliet	Keď je vrecko na pelety prázdne	Nechajte šnek vytlačiť piliny a nechajte zásobník prázdny
Spodná časť hlavného grilu	Každé 5-6 grilovacie sedenia	Vyberanie, mokré/suché vysávanie prebytočných nečistôt
Spaľovacia komora	Každé 2-3 grilovacie sedenia	Vyberanie, mokré/suché vysávanie prebytočných nečistôt
Rošty na varenie	Po každom grilovaní	Spálenie zvyškov, mosadzná drôtená kefa
Plameňový gril™	Každé 5-6 grilovacie sedenia	Ooškrabte hlavnú dosku pomocou škrabky, neumývajte vodou
Nádoba na tuk	Po každom grilovaní	Handrička a mydlová voda
Grilovacia sonda (senzor)	Každé 2-3 grilovacie sedenia	Handrička a mydlová voda
Elektrické komponenty zásobníka	Raz ročne	Utrite prach z vnútra, utrite lopatky ventilátora mydlovou vodou
Police	Po každom grilovaní	Handrička a mydlová voda

Snímka tohto grafu na porovnanie.

SK

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Správne čistenie, údržba a používanie čistého, suchého a kvalitného paliva zabráni bežným prevádzkovým problémom. Ak váš gril Pit Boss® funguje zle alebo menej často, môžu vám pomôcť nasledujúce tipy na riešenie problémov.

VÝSTRAHA: Pred otvorením grilu na účely kontroly, údržby, čistenia alebo servisu vždy odpojte elektrický kábel. Uistite sa, že gril úplne vychladol, aby ste predišli zraneniu.

PROBLÉM	PRÍČINA	RIEŠENIE
Na riadiacej doske nesvietia kontrolky napájania	Nie je pripojené k zdroju napájania	Uistite sa, že zariadenie jezapojené do funkčného zdroja napájania. Zabezpečte minimálny prúd 10 ampérov. Uistite sa, že všetky káblové spoje sú pevne pripojené a suché.
	Vyhodená poistka na riadiacej doske	Odstráňte štyri skrutky, ktoré upevňujú riadiacu dosku. Opatrne potiahnite riadiacu dosku dopredu, aby ste skontrolovali zadnú stranu. Skontrolujte poistku, či nie je prerušený kábel alebo či nesčernel. Ak áno, poistku je potrebné vymeniť manuálne.
	Chybná riadiaca doska	Riadiacu dosku je potrebné vymeniť. Pre náhradný diel kontaktujte zákaznícku podporu.
Oheň v spaľovacej komore sa nezapaľuje	Teplota pri spustení je nastavená príliš nízko	Skontrolujte si teplotu pri spustení. Ak je nastavená príliš nízko, zapaľovač bude mať problém zapáliť pelety. Odporúčame nastaviť teplotu nie nižšie ako na 107 °C (225 °F), pretože šnek bude dodávať dostatok peliet na zapálenie ohňa v spaľovacej komore.
	Šnek nie je naplnený	Pred prvým použitím zariadenia alebo kedykoľvek po úplnom vyprázdnení zásobníka je potrebné naplniť šnekový dopravník peletami, aby sa jeho trubica mohla naplniť. Ak nie je naplnený, zapaľovač sa vypne skôr, ako sa pelety dostanú do spaľovacej komory. Dodržujte postup plnenia šneku.
	Zapaľovač nie je nainštalovaný správne	Vyberte varné komponenty z hlavného valca. Vizuálne skontrolujte, či je zapaľovač v jednej rovine so zapaľovacou trubicou. Ak nefunguje správne, kontaktujte zákaznícku podporu a požiadajte o pomoc alebo náhradný diel.
Gril nedosahuje alebo neudržiava stabilnú teplotu	Nedostatočné prúdenie vzduchu cez spaľovaciu komoru	Skontrolujte spaľovaciu komoru, či sa v nej nenahromadil popol alebo či nie je upchatá. Dodržiavajte pokyny na starostlivosť a údržbu v prípade hromadenia popola. Skontrolujte ventilátor. Uistite sa, že funguje správne a že prívod vzduchu nie je zablokovaný. V prípade znečistenia dodržiavajte pokyny na starostlivosť a údržbu. Skontrolujte, či motor šneku funguje správne, a uistite sa, že trubica šneku nie je upchatá. Po dokončení všetkých vyššie uvedených krokov zapnite gril a počkajte 10 minút. Skontrolujte, či je plameň jasný a intenzívny.
	Odnímateľná spaľovacia komora nie je správne nainštalovaná	Skontrolujte spodnú časť grilovacieho valca, či je odnímateľná spaľovacia komora pod ním dobre utesnená. Dodržiavajte pokyny na starostlivosť a údržbu týkajúce sa nahromadenia popola, správneho upevnenia západky spony a správnej inštalácie. V prípade poškodenia kontaktujte zákaznícku podporu a požiadajte o náhradný diel.
	Nedostatok paliva, nízka kvalita paliva, upchatie v podávacom systéme	Skontrolujte, či je v zásobníku dostatočná hladina paliva, a ak nie, doplňte ho. Ak je kvalita peliet z tvrdého dreva nízka alebo sú pelety príliš dlhé, môže to spôsobiť upchatie podávacieho systému. Odstráňte pelety a postupujte podľa pokynov na starostlivosť a údržbu.
	Grilovacia sonda (senzor)	Skontrolujte stav grilovacej sondy (senzora). V prípade znečistenia dodržiavajte pokyny na starostlivosť a údržbu. V prípade poškodenia kontaktujte zákaznícku podporu a požiadajte o náhradný diel.
Teplota grilu pri nízkej teplote je stále príliš vysoká	Nastavenie P je príliš nízke	Upravte nastavenie P v Nastaveniach. Zvýšte nastavenie P, aby ste predĺžili čas zastavenia medzi jednotlivými pridaniami peliet do spaľovacej komory. Často sa používa v teplejších alebo horúcich prostrediach, kde je potrebné teplé údenie, ale vonkajšia teplota okolia by zvýšila teplotu varenia vo vnútri grilu. Nastavenie P zvyšujte pomaly, pretože príliš vysoké alebo príliš rýchle zvýšenie môže spôsobiť úplné vyhasnutie ohňa.
Skutočná teplota sa neupraví	Znečistená grilovacia sonda	Skontrolujte stav grilovacej sondy. V prípade znečistenia dodržiavajte pokyny na starostlivosť a údržbu.
Gril produkuje nadmerné množstvo dymu alebo sfarbený dym, jedlo je sfarbené od dymu	Nahromadený mazací tuk	Dodržiavajte pokyny na starostlivosť a údržbu.
	Kvalita peliet z tvrdého dreva	Odstráňte vlhké pelety z tvrdého dreva zo zásobníka. Pri čistení dodržiavajte pokyny na starostlivosť a údržbu. Vymeňte za suché pelety z tvrdého dreva.
	Spaľovacia komora je upchatá	Vyčistite spaľovaciu komoru od vlhkých peliet z tvrdého dreva. Dodržujte postup plnenia šneku.
	Nedostatočný prívod vzduchu do ventilátora	Skontrolujte ventilátor. Uistite sa, že je čistý, funguje správne a prívod vzduchu nie je zablokovaný. V prípade znečistenia dodržiavajte pokyny na starostlivosť a údržbu.

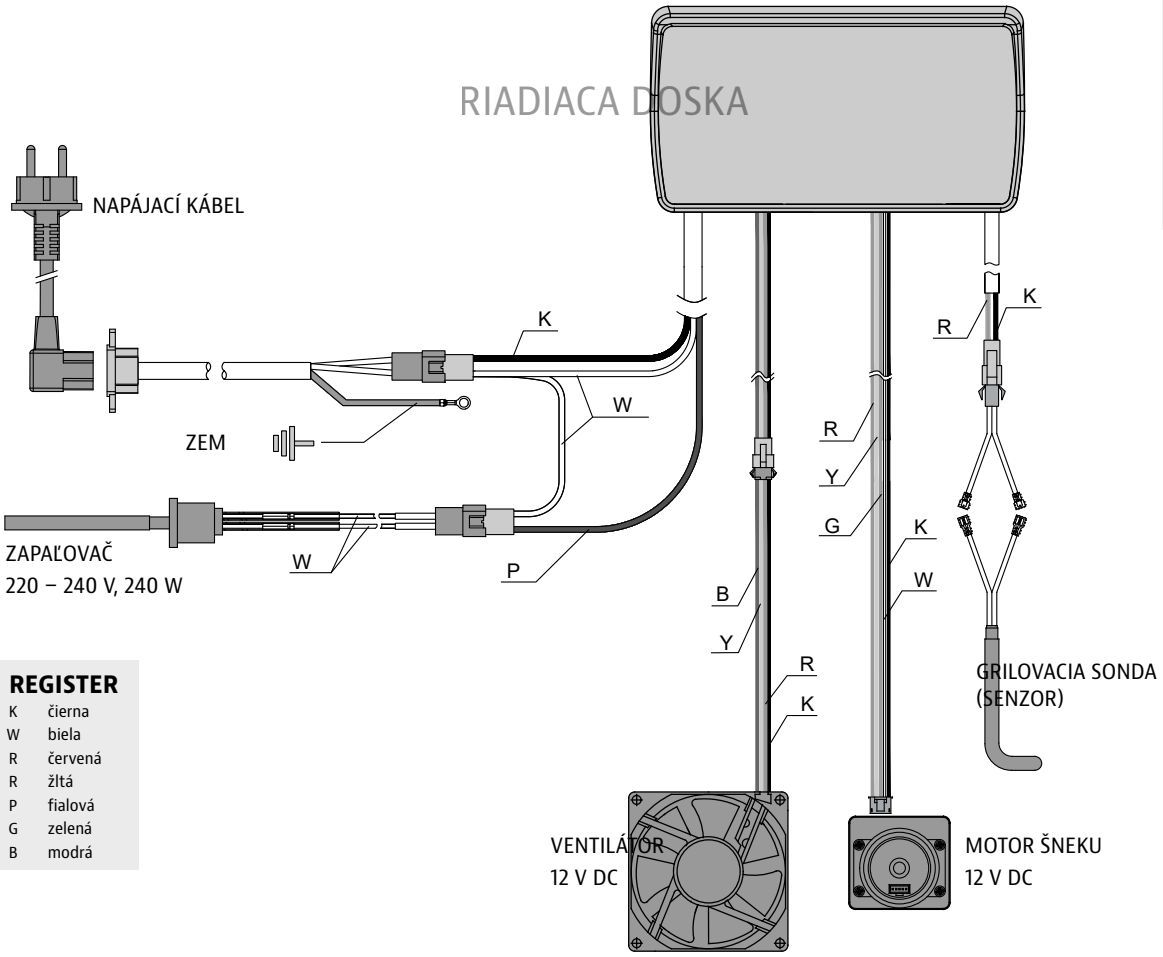
SK

PROBLÉM	PRÍČINA	RIEŠENIE
Časté vzplanutia plameňa	Teplota varenia	Skúste variť pri nižšej teplote. Tuk má bod vzplanutia. Pri varení veľmi mastných jedál udržiavajte teplotu pod 176 °C/350 °F.
	Hromadenie mastnoty navarných komponentoch	Dodržiavajte pokyny na starostlivosť a údržbu.
Porucha ERH	Zariadenie sa prehrialo, pravdepodobne v dôsledku požiaru tuku alebo nadmerného množstva paliva.	Stlačte a podržte tlačidlo napájania na tri sekundy, aby ste zariadenie vypli, a nechajte gril vychladnúť. Dodržiavajte pokyny na starostlivosť a údržbu. Po údržbe odstráňte pelety a skontrolujte umiestnenie všetkých komponentov. Po vychladnutí stlačte tlačidlo napájania, aby ste zariadenie zapli, a potom vyberte požadovanú teplotu. Ak sa chybový kód stále zobrazuje, kontaktujte zákaznícku podporu.
Porucha ERP	Kábel sondy grilu sa nepripája.	Odstráňte prístupový panel a skontrolujte, či nie sú poškodené káble grilovacej sondy. Odpojte a znova pripojte konektory grilovacej sondy k riadiacej doske.
	Grilovacia sonda je poškodená	Grilovaciu sondu je potrebné vymeniť. Pre výmenu kontaktujte zákaznícku podporu.
Porucha ERL	Gril nedokáže spustiť štartovací cyklus.	Skontrolujte správne umiestnenie varných komponentov. Skontrolujte, či je v zásobníku dostatok paliva alebo či nie je v podávacom systéme prekážka. Odstráňte pelety a postupujte podľa pokynov na starostlivosť a údržbu. Skontrolujte grilovaciu sondu (senzor), aby ste sa uistili, že skutočná teplota je správna a presná. V prípade znečistenia dodržiavajte pokyny na starostlivosť a údržbu. Skontrolujte polohu zapaľovača a či sa správne zahrieva. Pri extrémne nízkych teplotách môže byť potrebné gril zapáliť znova. Vypnite gril, počkajte, a potom ho znova zapnite. Skontrolujte ventilátor. Uistite sa, že funguje správne. V prípade znečistenia dodržiavajte pokyny na starostlivosť a údržbu.
Porucha šneku	Motor šneku je zaseknutý, nepripája sa	Vyberte varné komponenty z hlavného valca. Zapnite zariadenie a skontrolujte šnekový systém podávania peliet. Vizuálne skontrolujte, či šnek vhadzuje pelety do spaľovacej komory. Odpojte a znova pripojte konektor motora šneku k riadiacej doske. Ak nefunguje správne, kontaktujte zákaznícku podporu a požiadajte o pomoc alebo náhradný diel.
Porucha zapaľovača	Zapaľovač nefunguje správne, nepripája sa	Vyberte varné komponenty z hlavného valca. Zapnite zariadenie a skontrolujte zapaľovač. Vizuálne skontrolujte, či zapaľovač funguje tým, že umiestnite ruku nad spaľovaciu komoru a pocítite teplo. Vizuálne skontrolujte, či je zapaľovač zarovnaný s otvorom v spaľovacej komore a otvorte ho, aby ste zapálili pelety. Odpojte a znova pripojte konektor zapaľovača k riadiacej doske. Ak nefunguje správne, kontaktujte zákaznícku podporu a požiadajte o pomoc alebo náhradný diel.
	Porucha zapaľovača	Zapaľovač je potrebné vymeniť. Pre náhradný diel kontaktujte zákaznícku podporu.
Porucha ventilátora	Ventilátor nefunguje správne, nepripája sa	Skontrolujte ventilátor. Uistite sa, že funguje správne a že prívod vzduchu nie je zablokovaný. Odstráňte prístupový panel (pozri schému elektrického zapojenia) a skontrolujte, či nie sú poškodené káble ventilátora. Odpojte a znova pripojte konektor ventilátora k riadiacej doske. Ak sú lopatky ventilátora znečistené, dodržiavajte pokyny na starostlivosť a údržbu.
Porucha peliet	Nedostatok paliva, nízka kvalita paliva, gril nezostane horieť	Skontrolujte, či je v zásobníku dostatočná hladina paliva, a ak nie, doplňte ho. Ak je kvalita peliet z tvrdého dreva nízka alebo sú pelety príliš dlhé, môže to spôsobiť upchatie podávacieho systému. Odstráňte pelety a postupujte podľa pokynov na starostlivosť a údržbu.

SK

SCHÉMA ZAPOJENIA	
NAPÁJACÍ ZDROJ	AC 220 – 240 V, 50 Hz
MENOVITÝ VÝKON	260 W
MENOVITÁ SPOTREBA PALIVA	1,12 KG/H/ 2,48 LB/H

POZNÁMKA: Elektrické komponenty, ktoré prešli testovaním bezpečnosti výrobkov a certifikačnými službami, spĺňajú toleranciu testovania ± 5 – 10 percent.



REGISTER

K	čierna
W	biela
R	červená
R	žltá
P	fialová
G	zelená
B	modrá

POTREBUJETE POMOC?

Živý chat so zákazníckou podporou pre technické a servisné otázky.

#12001

SK

ZÍSKAJTE NÁSTROJE OBCHODU

Preskúmajte rôzne príslušenstvo na grilovanie, ktoré je k dispozícii na v našom online obchode pre všetky úrovne grilovania.

NÁHRADNÉ DIELY

Kontaktujte svojho miestneho predajcu alebo nás navštívte online pre kompletný katalóg dielov.

ZÁRUKA

OBCHODNÉ PODMIENKY

Na grily Pit Boss® („Pit Boss®“), vyrábané spoločnosťou Outdoor Brands, LLC., sa vzťahuje 5-ročná záruka na chyby a spracovanie všetkých dielov a 5-ročná záruka na elektrické komponenty tohto produktu. Spoločnosť Outdoor Brands, LLC. zaručuje, že všetky diely sú bez vád materiálu a spracovania, pri bežnom používaní a podmienkach, po dobu používania a vlastníctva pôvodným kupujúcim.

Na tento výrobok sa nevzťahuje žiadna iná alebo dodatočná záruka.
Táto záruka sa neuplatňuje:

- ak nemôžete predložiť doklad o kúpe alebo po uplynutí záruky.
- na poškodenia alebo vady spôsobené opotrebovaním, ako sú škrabance, preliačiny, ryhy, triesky alebo drobné kozmetické praskliny. Tieto estetické zmeny výrobku nemajú vplyv na jeho výkon.
- ak váš výrobok nebol nainštalovaný, prevádzkovaný, čistený a udržiavaný v prísnom súlade s priloženou príručkou k výrobku. Záruka sa nevzťahuje na poškodenie alebo rozbitie spôsobené nesprávnym používaním, nesprávnou manipuláciou alebo vlastnými úpravami.
- na hrdzu alebo oxidáciu, pokiaľ nedôjde k porušeniu štrukturálnej integrity súčasti grilu. Aj pri použití materiálov, ktoré odolávajú korózii, môžu byť ochranné nátery ohrozené rôznymi látkami a podmienkami, ktoré výrobca nemôže ovplyvniť. Vysoké teploty, nadmerná vlhkosť, chlór, priemyselné výpary, hnojivá, pesticídy na trávniky a soľ sú niektoré z látok, ktoré môžu ovplyvniť kovové povlaky.
- na poškodenia alebo chyby, ku ktorým došlo pri komerčnom používaní, prenájme alebo akomkoľvek používaní, na ktoré výrobok nie je určený.
- na škody alebo chyby presahujúce cenu výrobku.
- na poškodenia alebo chyby spôsobené servisom alebo opravou výrobku neautorizovaným predajcom spoločnosti Pit Boss®.

Počas trvania záruky sa spoločnosť Outdoor Brands, LLC., zaväzuje poskytnúť náhradné diely za chybné a/alebo nefunkčné komponenty a nebude účtovať poplatky za opravu alebo výmenu vrátených dielov s vopred zaplatenou dopravou, ak sa po preskúmaní ukáže, že diel(y) je(sú) chybný(é).

Spoločnosť Outdoor Brands, LLC., nepreberá právnu ani inú zodpovednosť za náhodné alebo následné škody na majetku alebo osobách, ktoré vznikli v dôsledku používania tohto výrobku počas záručnej doby alebo po jej uplynutí. Všetky záruky výrobcu sú uvedené v tomto dokumente a voči výrobcovi nemožno uplatniť žiadne nároky na základe žiadnej záruky alebo vyhlásenia. Niektoré štáty nepovoľujú vylúčenie alebo obmedzenie náhodných alebo následných škôd alebo obmedzenie predpokladaných záruk, takže obmedzenia alebo vylúčenia uvedené v tejto obmedzenej záruke sa na vás nemusia vzťahovať. Táto obmedzená záruka vám poskytuje špecifické zákonné práva a môžete mať aj ďalšie práva, ktoré sa v jednotlivých štátoch líšia.

SK

REGISTRÁCIA GRILU

Zaregistrujte svoj výrobok za menej ako minútu a získajte rýchly a jednoduchý prístup k pôsobivej zbierke poznatkov o varení.

Vaša registrácia (doklad o kúpe) vám zabezpečí najlepší záručný servis vášho výrobku. V prípade, že sa vyskytnú obavy o bezpečnosť, je to náš rýchly spôsob, ako vás informovať.

MODEL	**PB1600CST**
SÉRIOVÉ ČÍSLO	
DÁTUM NÁKUPU	
ZAKÚPENÉ OD (AUTORIZOVANÝ PREDAJCA)	



STAROSTLIVOSŤ O ZÁKAZNÍKOV

Ak máte akékoľvek otázky alebo obavy týkajúce sa vášho produktu, náš ochotný tím starostlivosti o zákazníkov vám ochotne pomôže. Pred kontaktovaním oddelenia starostlivosti o zákazníkov si pripravte svoje registračné údaje.


TELEFÓN


ŽIVÝ CHAT


APLIKÁCIA

SK



MIKILVÆGAR ÖRYGGISUPPLÝSINGAR

MIKILVÆGT, LESTU VANDLEGA, GEYMA TIL FRAMTÍÐAR TILVÍSUNAR.
HANDBÓK VERÐUR AÐ LESA ÁÐUR EN ÞÚ NOTAR!

HELSTU ORSAKIR ELDSVOÐA Á HEIMILISTÆKJUM ERU AFLEIÐING LÉLEGS VIÐHALDS OG BILUNAR Á AÐ VIÐHALDA NAUÐSYNLEGRI ÚTHREINSUN FRÁ BRENNANLEGUM EFNUM. ÞAÐ ER AF MJÖG MIKILVÆGT AÐ ÞESSI VARA SÉ AÐEINS NOTUÐ Í SAMRÆMI VIÐ EFTIRFARANDI LEIÐBEININGAR.

VIÐVÖRUN: Vinsamlegast lesið alla handbókina áður en þetta rafmagnstæki sem brennir köggla er sett upp og notað. Ef þessum leiðbeiningum er ekki fylgt getur það leitt til eignatjóns, líkamstjóns eða jafnvel dauða. Hafðu samband við byggingarfulltrúa eða slökkviliðsmenn á þínu svæði varðandi takmarkanir og kröfur um skoðun uppsetningar á þínu svæði. GEYMIÐ LEIÐBEININGARNAR

ÖRYGGISSKRÁ

CE

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

HÆTTUR OG VIÐVARANIR

Þú verður að hafa samband við húsfélag á þínu svæði, byggingar- eða slökkviliðsmenn eða lögsöguyfirvöld til að fá nauðsynleg leyfi, heimildir eða upplýsingar um takmarkanir á uppsetningu, svo sem uppsetningu grills á eldfimum fleti, skoðunarkröfur eða jafnvel notkunarmöguleika á þínu svæði.

1. Lágmarksfjarlægð er 914 mm (36 tommur) frá eldfimum byggingum að hliðum grillsins og 914 mm (36 tommur) frá bakhlið grillsins að eldfimum byggingum. Ekki setja tæki á eldfimt gólf eða gólf sem eru varin með eldfimum yfirborðum nema rétt leyfi og heimildir fái af yfirvöldum sem hafa lögsögu. Notið ekki þetta tæki innandyra, í lokuðu eða óloftræstu rými, inni í heimilum, ökutækjum, tjöldum eða bílskúrum. Þetta harðviðarkögglatæki má ekki setja undir eldfimt loft eða yfirbyggingu. Geymið grillið á hreinum stað þar sem engin eldfim efni, bensín og önnur eldfim efni eru til staðar, svo sem gufur og vökvar.

   VIÐVÖRUN: Verið meðvituð um eldfimt byggingarefni, haldið eldinum gangandi til að forðast ofmikil kyndingu. Ef eldur kviknar í fitu skal slökkva á grillinu og láta lokið vera lokað þar til eldurinn er slokknaður. Taktu rafmagnssnúruna úr sambandi. Ekki hella vatni á tækið. Reynið ekki að kæfa eldinn. Það er mikilvægt að hafa á staðnum slökkvitæki, sem er samþykkt af öllum flokkum (flokki ABC), Ef óstjórnlegur eldur kemur upp skal hringja í slökkviliðið.

2. Haldið rafmagnssnúrunum og eldsneytinu frá heitum fleti. Ekki nota grillið í rigningu eða nálægt vatnsbólum. Ef rafmagnssnúran er skemmd verður framleiðandi, þjónustuaðili hans eða sambærilegur hæfur aðili að skipta henni út til að koma í veg fyrir hættu.

3. Eftir um tíma geymslu, eða notkunarleysi, skal athuga hvort brennslupotturinn sé stíflaður, trektinn hvort aðskotahlutir séu til staðar og hvort loft sé stíflað í kringum viftuinntakið eða reykháfinn. Hreinsið fyrir notkun. Regluleg umönnun og viðhald er nauðsynleg til að lengja líftíma einingarinnar þinnar. **Ef grillið er geymt utandyra á rigningartímanum eða þegar raki er mikill skal gæta þess að vatn komist ekki í ílátið.** Þegar harðviðarkúlur eru blautar eða í miklum raka þenjast þær út mikið, rotna og geta stíflað fóðurkerfið. Aftengdu alltaf rafmagnið áður en nokkur þjónusta eða viðhald er framkvæmt.

MIKILVÆGT: Slökkvið alltaf á tækinu og leyfið slökkvunarferlinu að ganga í gang. Takið tækið aðeins úr sambandi þegar slökkvunarferlinu er lokið og/eða áður en það er þrifið. Ef þessari viðvörun er ekki fylgt getur það valdið skemmdum, alvarlegum meiðslum, eldsvoða, raflosti eða dauða.

VIÐVÖRUN: Ekki flytja grillið á meðan það er í notkun eða á meðan það er heitt. Gakktu úr skugga um að eldurinn sé alveg slökktur og að grillið sé alveg kalt viðkomu áður en þú færir það.

4. Mælt er með að nota hitaþolna grillhanska eða hanska þegar grillið er notað. Notið ekki fylgihluti sem ekki eru ætlaðir til notkunar með þessu tæki. Ekki setja grilllok eða neitt eldfimt í geymslurýmið undir grillinu. Fjarlægið potta og pönnur á meðan tækið er í gangi án eftirlits til að draga úr eldhættu.
5. Til að koma í veg fyrir að fingur, föt eða aðrir hlutir komist í snertingu við skrúfufóðrunarkerfið er tækið búið öryggisskjá úr málmi sem er festur að innan í trektinni. Þennan skjá má ekki fjarlægja nema þjónustuver eða viðurkenndur söluaðili hafi gefið fyrirmæli um það.

   Þetta tæki má nota af börnum 8 ára og eldri og einstaklingum með skerta líkamlega, skynjunar- eða andlega getu eða einstaklingum sem skortir reynslu og þekkingu ef þeir hafa fengið eftirlit eða leiðbeiningar um örugga notkun tækisins og skilja hætturnar sem fylgja því. Börn mega ekki leika sér með tækið. Ekki skal leyfa börnum að sjá um hreinsun og viðhald tækisins án umsjónar.
6. Hlutar grillsins geta verið mjög heitir og alvarleg meiðsli geta hlotist af. Haldið ungum börnum og gæludýrum frá meðan á notkun stendur.
7. Ekki stækka kveikjugöt eða brennslupott. Ef þessari viðvörun er ekki fylgt getur það leitt til eldhættu og líkamstjóns og ógildir ábyrgðina.
8. Varan gæti haft hvassa brúnir eða odd. Snerting getur valdið meiðslum. Farið varlega.

FÖRGUN ÖSKU

Ösku skal setja í málmílát með þéttu loki. Lokaða öskuílátið skal setja á óeldfimt gólf eða á jörðina, langt frá öllu eldfimu efni, þar til því er endanlega fargað. Þegar ösku er fargað með því að grafa í jarðveg eða dreifa á annan hátt á staðnum, ætti að geyma hana í lokuðu íláti þar til allt ösku hefur kólnað alveg.

ELDSNEYTI FYRIR HARÐVITJUKÖLLUR

Þetta eldunartæki úr kögglum er hannað og samþykkt eingöngu fyrir kögglaeldsneyti úr náttúrulegu harðviði. Öll önnur tegund eldsneytis sem brennt er í þessu tæki ógildir ábyrgðina og öryggislýsinguna. Notið aðeins viðarkúlur sem framleiðandi tilgreinir. Notið ekki eldsneyti með kögglum sem merkt er með aukefnum. Harðviðarkúlur eru mjög viðkvæmar fyrir raka og ætti alltaf að geyma þær í loftþéttu íláti. Ef þú ætlar að geyma grillið þitt án notkunar í langan tíma mælum við með að þú hreinsir öll kögglar úr trektinni og rennunni á grillinu til að koma í veg fyrir stíflur. Meðalhitagildi eldsneytispellets er 18.569-20.362 kJ/kg (8.000-8.770 BTU/lb), öskuinnihald < 1%.

VIÐVÖRUN: Notið aldrei bensín, bensínkennt ljósaeldsneyti, steinolíu, kveikivökva eða svipaða vökva til að kveikja eða „friska upp á" eld í þessu tæki. Haldið öllum slíkum vökvum vel frá tækinu þegar það er í notkun.

Þegar þetta er prentað er enginn iðnaðarstaðall fyrir harðviðarkúlur úr grilli, þó að flestar kúluverksmiðjur noti sömu staðla til að framleiða harðviðarkúlur til heimilisnota. Frekari upplýsingar er að finna á www.pelletheat.org eða hjá Pellet Fuel Institute.

Hafðu samband við næsta söluaðila varðandi gæði köggla á þínu svæði og til að fá upplýsingar um gæði vörumerkisins. Þar sem engin stjórn er á gæðum köggla sem notaðir eru, rakaþolinna köggla, berum við enga ábyrgð á skemmdum sem orsakast af lélegum gæðum eldsneytis.

KREÓSÓT

Kreósót - myndun og þörf á fjarlægingu. Þegar það brennur myndast svartur reykur með leifum sem eru einnig svartar á litinn. Þegar viðarkúlur eru brenndar hægt myndast tjöra og aðrar lífrænar gufur sem sameinast raka sem losnar og mynda kreósót. Kreósótgufurnar þéttast í tiltölulega köldum reykröri og útblástursheittu frá hægbrennandi eldi. Þar af leiðandi safnast kreósótleifar fyrir á reykrörinu og útblástursheittunni. Þegar kveikt er í kreósótinu myndar það afar heitan eld.

Fitulögnina ætti að skoða að minnsta kosti tvisvar á ári til að ákvarða hvenær fita og/eða kreósót hefur safnast fyrir. Þegar fita eða kreósót hefur safnast fyrir ætti að fjarlægja það til að draga úr eldhættu.

IS

KOLMÓNOXÍÐ

Fylgdu þessum leiðbeiningum til að koma í veg fyrir að þetta litlausa, lyktarlausa gas eitri þig, fjölskyldu þína eða aðra:

- Þekkið einkenni kolmónoxíðeitrunar: höfuðverk, sundl, slappleika, ógleði, uppköst, syfja og rugl. Kolmónoxíð dregur úr getu blóðsins til að flytja súrefni. Lágt súrefnismagn í blóði getur leitt til meðvitundarleysis og dauða.
- Leitið til læknis ef þú eða aðrir fáið kvef- eða flensulík einkenni við matreiðslu eða í nágrenni við tækið. Kolsýringseitrun, sem auðvelt er að rugla saman við kvef eða flensu, greinist oft of seint.
- Áfengisneysla og fíkniefnaneysla auka áhrif kolmónoxíðeitrunar.

Kolmónoxíð er sérstaklega eitrað fyrir móður og barn á meðgöngu, ungbörn, aldraða, reykingamenn og fólk með blóð- eða blóðrásarvandamál, svo sem blóðleysi eða hjartasjúkdóma.

RÉTT FÖRGUN ÞESSARAR VÖRU



Þessi merking gefur til kynna að þessari vöru skuli ekki farga með öðrum heimilisúrgangi um allt ESB. Til að koma í veg fyrir hugsanlegan skaða á umhverfi eða heilsu manna af stjórnlausri förgun úrgangs endurvinna það á ábyrgan hátt til að stuðla að sjálfbærri endurnýtingu efnisauðlinda. Til að skila notuðu tækinu þínu skaltu nota skilar- og söfnunarkerfin eða hafðu samband við söluaðila þar sem varan var keypt. Þeir geta tekið þessa vöru til umhverfisöruggrar endurvinnslu." Tilskipun 2002/96/EB

IS

EFNISSKRÁ

MIKILVÆGAR ÖRYGGISUPPLÝSINGAR 2

Innihald pakka 5

Upplýsingar 5

Að kynnast grillinu þínu 6

Stjórnborð 7

Aðgerð 10

- Uppsetning
- Tengist við appið
- Stilling hitastigs
- Að nota kjötmælina
- Undirbúningur fyrir snigla
- Fyrsta notkun (bruni)
- PID-stilling (venjuleg notkun)
- Reykstilling
- Handvirk kveikjustilling
- Matreiðsla og heitreyking
- Viftustilling
- Sveigjanlegt netkerfi
- Blanda af harðviði
- Slökkva

UMHIRÐA OG VIÐHALD 19

Úrræðaleit 21

ÁBYRGÐ 24

- Skilmálar
- Skráðu grillið þitt
- Þjónusta við viðskiptavini

INNIHALD PAKKANS	
1 x	GRILL & HLUTAR
1 x	ÞYNNUPAKKNING FYRIR VÉLBÚNAÐ
2 x	KJÖTNÁMAR
1 x	SAMSETNINGARLEIÐBEININGAR
1 x	EIGENDAHANDBÓK

UPPLÝSINGAR	
FYRIRMYND	PB1600CST
AFLGJAFI	RAFSTRAUMUR 220-240V, 50 KLST.z
HLUTFALLSAFL	260W
ELDSNEYTISGERÐ	HARÐVIÐARKÚLUR
ELDSNEYTISGETA	18,1 KG/115,3 PUND
HITASTIGSSVIÐ	65-260°C / 150-500°F
VÍDDIR	1.642 X 830 X 1.270 MM / 64,6 X 32,6 X 50,0 TOMMUR
ÞYNGD	120,0 KG / 264,5 PUND

IS



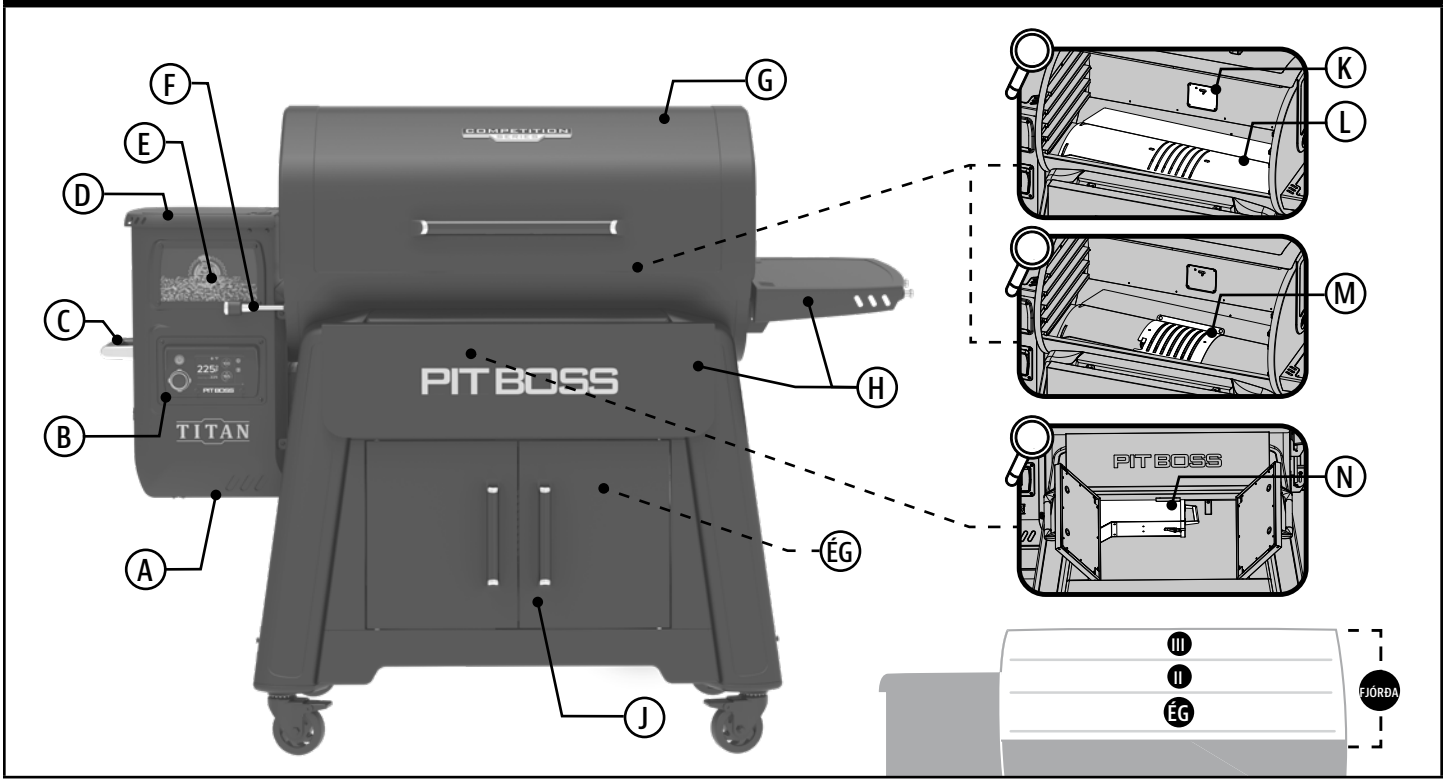
HOLLAND
Unit 8, De Hootkamp 8,
Hedel, NL 5321 JT
service-eu@dansons.com

BANDARÍKIN
8877 N Gainey Center Dr
Scottsdale, AZ 85258
480-923-9630

DANSONS

©2025 DANSONS US, LLC

AÐ KYNNAST GRILLINU ÞÍNU



A Hreinsun á hopper
Setjið stóra, hreina, tóma fötu undir trektina. Togið hreinsunarhandfangið út á við til að opna rennslisplötuna, þannig að trektinni geti tæmt kúlurnar. Skiptu á milli kögglablöndu til að breyta bragðprófílunum þínum meðan þú eldar.

B Stjórnborð
Stýrikerfið sem stýrir innfóðurshraða eldsneytispellets, viftuhraða og umhverfisstillingum.

C Handfang fyrir hopper
Notaðu þetta innfellda handfang á trektinni til að halla og færa grillið úr einu svæði í annað. Fjarlægið aðgangslokuna á hoppernum til að fá aðgang að rafmagnsíhlutunum vegna viðgerða og viðhalds.

D Hopper
Stærri trekt sem endist í heila reykingarlotu. Öryggisskjárinn í hylkinu brýtur í sundur alla eldsneytisklumpa þegar hann er bætt við. Notaðu Hopper Divider til að blanda harðviðarkúlum og fá ný bragðeinkenni. Sjá **Blanda af harðviði** fyrir frekari upplýsingar.

E Hopper sjóngler
Fylgstu auðveldlega með magni köggla í trektinni án þess að þurfa að opna lok hennar stöðugt.

F Logagrill™ Stillingarstika
Stilltu renniplötu logagrillsins á öruggan og auðveldan hátt með því að færa stöngina til vinstri eða hægri.

G Rúllað grilllok
Rúllaða lokið er plásssparandi og auðvelt að lyfta, það dregur sig aftur til að komast að matnum í grillinu. Opnið hálfa leið fyrir fljótlega grip, sem lágmarkar hitatap.

H Fram- og hliðarhillur
Þægilegar hillur bjóða upp á rúmgott rými fyrir matreiðslu og króka fyrir grilláhöld.

ÉG Fitufötu
Opnaðu skápinn á vagninum til að fá aðgang að fitufötunni. Það fangar eldunarfitu af grillinu til að halda eldunarsvæðinu hreinu. Auðvelt að fjarlægja úr stútnum á undirvagninum til að tæma.

J Körfuskápur
Sterkur skápur með tveimur hurðum er fullkominn til að geyma grilláhöld og krydd við höndina.

K Grillmælir (skynjari)
Þessi lóðrétti hluti úr ryðfríu stáli mælir innra hitastig einingarinnar. Stillið hitastigið á stjórnborðinu, þá mun grillmælirinn lesa innra hitastig tækisins og stilla það á óskaða markhita.

L Logagrill™ Aðalplata
Brennið og grillið að vild með beinum loga yfir brennslupottinum. Merktu dökkar línur í kjöt eins og í uppáhalds steikhúsinu þínu.

M Logagrill™ Renniplata
Óbein hiti, eða blásturseldun, er möguleg þegar renniplatan hylur raufar aðalplötunnar. Gefðu meira bragð í stóra kjötbita eða viðkvæman mat með óbeinum hita.

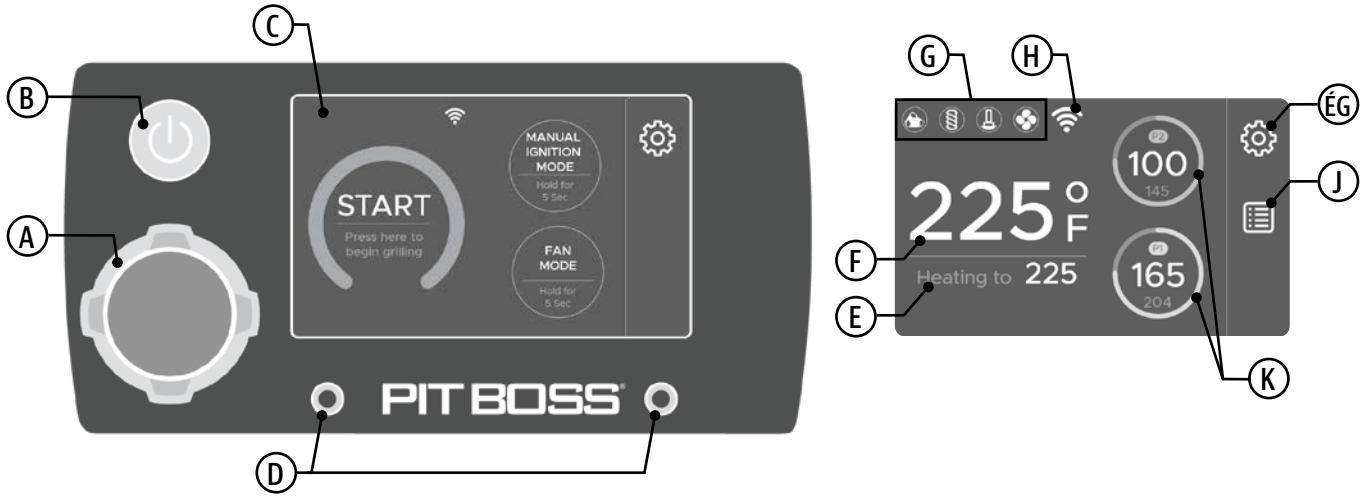
N Fjarlægjanlegur brennslupottur
Opnaðu vagnskápinn til að fá aðgang. Losaðu auðveldlega um spennulásinn til að fjarlægja brennslupottinn, tæma öskuna og setja hann aftur á sinn stað. Haldið spennulásnum vel tryggðum til að koma í veg fyrir hitatap meðan á notkun stendur.

MATREIÐSLA SVÆÐI

ÉG	3.795 CM² / 588,3 TOMMUR²
II	3.795 CM² / 588,3 TOMMUR²
III	2.884 CM² / 447,1 TOMMUR²
FJÓRÐA	10.474 CM² / 1623,7 TOMMUR²

SI

STJÓRNBORÐ



A Stýrihnappur
Fletta, auka eða minnka, gera val og stilla gildi. Snúðu hjólinu til að fletta í gegnum valkosti undirskjás. Ýttu á stjórnhnappinn til að virkja breytingu á markhitastigi grillsins. Valmynd blikkar blá þegar hún er valin til stillingar. Ýttu á stjórnhnappinn til að staðfesta/samþykkja valið gildi eða val, það verður hvítt.

B Rafmagnshnappur
Ýttu á og haltu inni í þrjár sekúndur til að kveikja á, og virkja þannig upphafsskjáinn til að velja eldunarstillingu. Ýttu á og haltu inni í þrjár sekúndur til að slökkva á og virkja kælingarferlið. Hnappurinn mun lýsa blár ef tækið er tengt við aflgjafa.

C Skjár
Snertiskjárinn er bæði upplýsingamiðstöð og valmynd til að velja valkosti. Skjárinn er mjög viðkvæmur og þarf aðeins léttan snertingu til að virkja hann og stjórna honum. Meðan á notkun stendur birtast valmyndir og viðeigandi valkostir á skjánum fyrir þá valkosti sem verið er að velja. Þessi upphafsskjár birtist sjálfkrafa þegar kveikt er á tækinu. Skjárinn fer í skjásvariham ef hann er ekki virkur í 5 mínútur.

D Tengitengi fyrir kjötmæli
Stingdu millistykkinu á kjötmælinum í annað hvort tengiopið. Lesturinn birtist á skjánum fyrir viðkomandi kjötmæli sem valinn er. Vinstri mælitengið er P1 og hægra mælitengið er P2.

E Markhitastig
Sýnir æskilegt markhitastig. Þetta er hitastigið sem er valið með stjórnhnappinum.

F Raunverulegt hitastig
Sýnir raunverulegt hitastig innan í aðaltunnunni. Grillmælirinn (skynjarinn) tekur mælingu.

G Aðgerðartákn
Táknmynd sést þegar íhlutur er í notkun. Ef bilun kemur upp í íhlut birtist villuskjár. Sjá **Úrræðaleit** til aðstoðar. Keyrðu greiningarpróf eftir að tækið er endurræst.

H Tengingartákn
Gefur til kynna tengingu við Wi-Fi. Þegar leitað er að tengingu blikkar táknið. Þegar tengingin er komin á mun táknið vera stöðugt.

ÉG Stillingar
Þessi valmynd veitir aðgang að sérsniðnum aðgerðum og gögnum fyrir grillið þitt. Þessar stillingar gefa þér aðgang að Reykstillingu og stilla P stillinguna, stilla birtustig skjásins, skipta um hitastig, stilla skjásvari, stilla ræsihitastig, breyta tungumáli og fleira.

J Matseðill
Þessi valmynd veitir aðgang að Prime-virkninni. Með því að velja þessa valmynd geta notendur valið að gefa grillinu samfellda inngjöf af kögglum eða gefa þeim kögglum í fyrirfram ákveðinn tíma.

K Kjötmælir
Þessir tveir mælingar sýna hitastigsmælingar forritanlegs kjötmælis (-mæla) sem tengdur er: stærra gildið er raunverulegt hitastig, lítið gildi er markhitastig. Aflesturinn samsvarar valinni tengigátt fyrir innstungu.

HAFA A SPURNING?

Skoðaðu nokkrar algengar spurningar á netinu eða spjalla í beinni með þjónusta við viðskiptavini.

#12001

IS

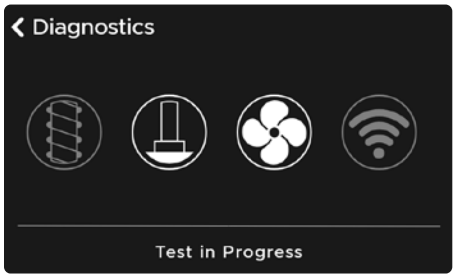
UPPHAFSSKJÁR



MYND 1: UPPHAFSSKJÁR

Upphafsskjár

Þegar grillið er ræst birtist ræsiskjárinn eftir að ýtt hefur verið á aflhnappinn. Á upphafsskjánum birtast valmöguleikar fyrir eldunarstillingar: PID-stilling (innifelur reykstillingu), handvirka kveikjustillingu og viftustillingu. Þegar eldunarstillingin hefur verið valin birtist skjárinn á viðeigandi hátt
Skiptu yfir í heimaskjáinn fyrir valda eldunarstillingu.



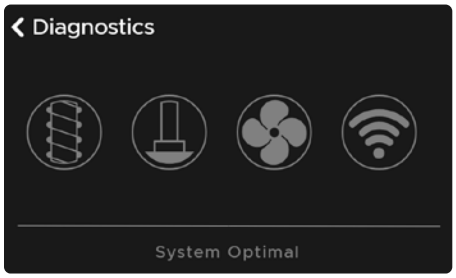
MYND 2: KEYRSLUSKJÁR GREININGAR

Keyra greiningar

Það er gagnlegt að framkvæma fljótlega greiningarprófun til að hjálpa notendum að greina viðvaranir eða bilanir áður en tækið er notað. Greiningarprófið er aðeins hægt að keyra af upphafsskjánum.

Til að keyra greiningarpróf:

1. Snertu stillingatáknið á upphafsskjánum.
2. Veldu Greiningarpróf til að hefja prófið. Prófið gæti tekið nokkrar stundir.



MYND 3: SKJÁR FYRIR GREININGU LOKIÐ

3. Þegar prófinu er lokið skaltu skrá niðurstöðurnar. Ef bilun í kveikjara hefur verið greind skal velja handvirka kveikjustillingu til að halda áfram.

Fyrir önnur mál, ráðfærðu þig við **Úrræðaleit** til frekari greiningar og leiðréttingaraðgerða.

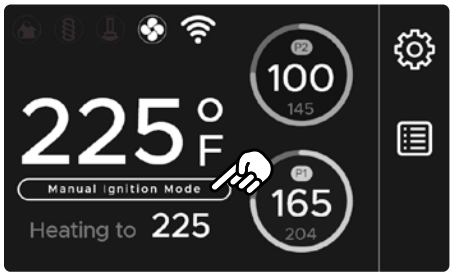
ELDUNARSTILLINGAR



MYND 4: HEIMASKJÁR - PID-STILLING

PID-stilling

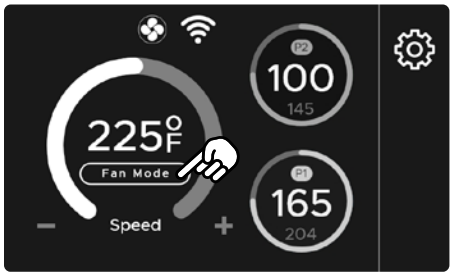
Þetta er sjálfgefinn og venjulegur rekstrarháttur. Þetta gerir grillmælinum (hitaskynjaranum) kleift að stjórna því hversu mikið eldsneyti þarf til að ná og viðhalda tilætluðu markhitastigi.



MYND 5: HEIMASKJÁR - HANDVIRK STILLING

Handvirk kveikjustilling

Ef bilun eða bilun í kveikjaranum hefur komið upp skaltu velja handvirka kveikjustillingu til að halda áfram að nota grillið. Sjá **Handvirk lýsingaraðferð**.



MYND 6: HEIMASKJÁR - VIFTUSTILLING

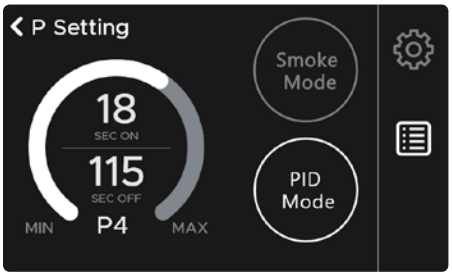
Viftustilling

Notið viftustillinguna og reykrör (seld sér) til að bæta við djúpum reykbragði án þess að nota hita (kaldan reyk). Kveikið á reykröri á grindurnar og látið viftuna dreifa loftinu inni í grillrörinu.

Í viftustillingu er samt hægt að nota forritanlega kjötmælin(a); þó er mikilvægt að hafa í huga að ekki er víst að markhitastig sumra kjötmælis náist við lægri reykingarhita.

IS

STILLINGAR



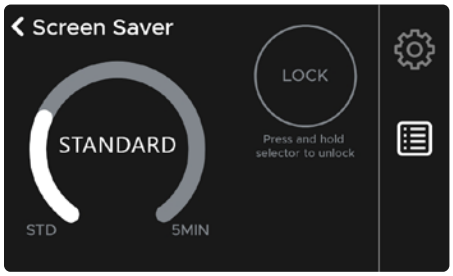
MYND 7: SKJÁR FYRIR BREYTINGU Á P-STILLINGU

P stilling
PID-stilling er sjálfgefin og venjuleg notkunarstilling, en notendur geta einnig virkjað reykstillingu í þessari valmynd. Með því að velja reykstillingu getur notandinn stjórnað beint hringrásarhraða köggla sem næra brennslupottinn. Sjá **Reykingar við lágt hitastig**.



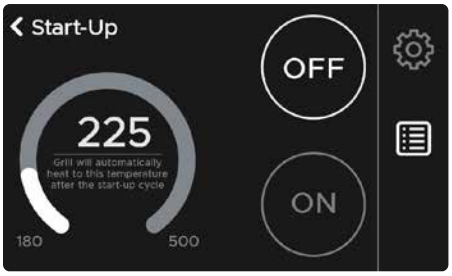
MYND 8: BIRTA BREYTINGARSKJÁ

Sýna
Stilltu birtustig skjásins að þínum þörfum og veldu hitastigskvarðann. Sjálfgefið er að stillingin sé á Celsíus (ºC).



MYND 9: BREYTINGARSKJÁR SKJÁSVARIS

Skjávari
Veldu tíma til að setja birtustig skjásins í dvala og ýttu síðan á læsa til að virkja. Skjáskjárinn fer í skjáhvíluham og læsist; hins vegar verða raunverulegt hitastig og mælihitastig áfram sýnileg. Þegar snertið er á skjáinn eða stýrihnappinn, strjúkið til að opna skjáinn.



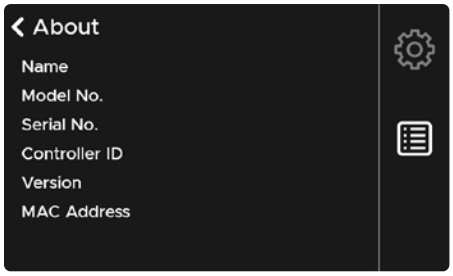
MYND 10: UPPSETNINGARSKJÁR FYRIR BREYTINGAR

Upphafsfyrirtæki
Þessi valkostur gerir notandanum kleift að breyta sjálfgefnum ræsingarhita. Verksmiðjustillingin er 225°F (107°C). Notaðu stjórnhnappinn til að breyta og velja nýtt ræsingarhitastig, veldu síðan KVEIKT til að virkja nýja gildið sem sjálfgefið ræsingarhitastig.



MYND 11: TUNGUMÁLABREYTINGARSKJÁR

Tungumál
Stilltu svæðisbundnar óskir þínar. Sjálfgefið er enska. Franska og spænska eru einnig í boði.



MYND 12: UM SKJÁINN

Um
Fáðu aðgang að þjónustu- og stuðningsupplýsingum um tækið þitt til að koma þeim á framfæri við þjónustuver. Sýnir gerðarnúmer, ræsingarkóða forrits og einstök vélbúnaðarviðmið.

IS

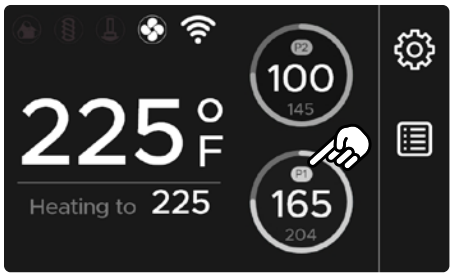
MATSEÐILL



MYND 13: VALMYNDARSKJÁR

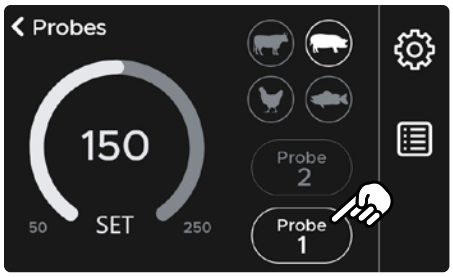
Aðalvalmynd
Ef Halda er valið hefst samfelld fóðrun kúlna, í mesta lagi 30 sekúndur. Ýttu aftur á hann til að stöðva skrúfufóðrið. Tímastilltu valin munu virka fyrir það tímabil.

KJÖTPRÓFAR



MYND 14: HEIMASKJÁR - PID-STILLING

Rannsakendur
Sýnir hitastigsmælingu forritanlegs kjötmælis (-a) sem tengdur er: stórt gildi er raunverulegt hitastig, lítið gildi er markhitastig. Aflesturinn samsvarar valinni tengigátt fyrir innstungu. Í undirskjánum „Nammarnir" skaltu velja forstillingu fyrir prótein (dýratákn) eða nota stýrihnappinn til að stilla markhitastigið að eigin vali.



MYND 15: SKJÁR FYRIR BREYTINGAR Á KÖNNUNUM

Forstillt hitastig hvers próteins er öruggt lágmarks innri eldunarhitastig til að tryggja tilbúið ástand.

Ytri hringurinn sýnir framvinduna frá raunverulegu hitastigi að æskilegu markhitastigi, 0-100%. Sjá **Að nota kjötmælina** fyrir frekari upplýsingar.

AÐGERÐ

UPPSETNING

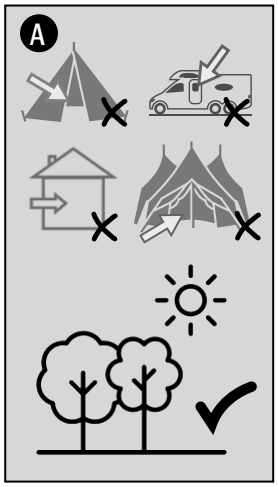
1. Með öllum útitækjum gegnir veðurfar utandyra stóru hlutverki í afköstum grillsins og eldunartímanum sem þarf til að fullkomna máltíðirnar. Þetta tæki má ekki setja undir eldfimt loft eða yfirbyggingu. **(A)**. Geymið grillið á svæði þar sem ekki eru eldfim efni, bensín og önnur eldfim gufa og vökvar.

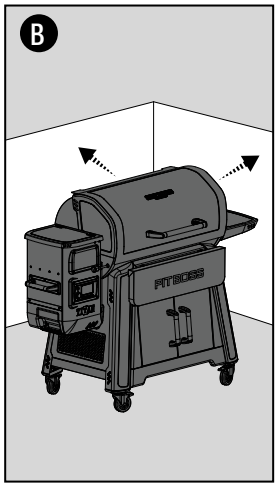
   Allar Pit Boss® einingar ættu að hafa lágmarks 914 mm (36 tommu) fjarlægð frá eldfimum byggingum og þetta bil verður að vera viðhaldið á meðan grillið er í notkun. (B)

2. Hlutirnir eru staðsettir um allan flutningskassann, þar á meðal undir grillinu. Skoðið grillið, hlutana og þynnupakkninguna með vélbúnaði eftir að það hefur verið tekið úr verndarkassanum. Fargið öllum umbúðum að innan sem utan á grillinu fyrir samsetningu og skoðið síðan alla hluta samkvæmt samsetningarleiðbeiningunum.

   Ef einhver hluti vantar eða er skemmdur skaltu ekki reyna að setja hann saman. Hafðu samband við söluaðila eða þjónustuver Pit Boss® til að fá varahluti.

3. Setjið saman einingunа samkvæmt leiðbeiningum í samsetningarhandbókinni.





TENGIST VIÐ APPIÐ

Appið gerir þér kleift að stjórna og fylgjast með hitastigi grillsins og kjötmælisins úr snjalltækinu þínu. Njóttu þeirra kosta sem Pit Boss® farsímatengingin hefur upp á að bjóða! Fylgdu þessum leiðbeiningum um hvernig á að tengja grillið við Pit Boss® appið með Android™ eða iOS® tækinu þínu:

1. Sæktu Pit Boss® appið. Opnaðu appið. Fylgdu leiðbeiningunum og fyrirmælunum til að uppsetningin gangi vel fyrir sig. Nýjum notendum verður bent á að stofna aðgang og skrá sig inn. Veldu „Leyfa alltaf" staðsetningu og Bluetooth-þjónustu til að fá betri upplifun með farsímatengingu.
2. Veldu grillgerðina þína. Ef þú ert innan Bluetooth® eða Wi-Fi drægni (9 m / 30 fet) mun Pit Boss® appið greina tækið þitt sjálfkrafa. Veldu „Já" þegar spurt er hvort þú viljir bæta við grilli? Tengdu tækið við aflgjafa og kveiktu á því. Veldu rétta grillið af listanum þegar það parast. Gefðu grillinu þínu nafn (t.d. Reykofninn minn) og veldu „Halda áfram".
3. Veldu og tengdu við Wi-Fi netið þitt. Pit Boss® appið þarf 2,4 GHz merki til að tengjast. Þetta bætir grillgerðinni þinni við listann yfir pöruð tæki.

   MIKILVÆGT: Öll vandamál með Wi-Fi tengingu ættu að vera leyst af internetþjónustuaðilanum þínum. Hjá Pit Boss® getur þjónustuteymi okkar ekki boðið upp á bilanaleit eða aðstoð við Wi-Fi vandamál.

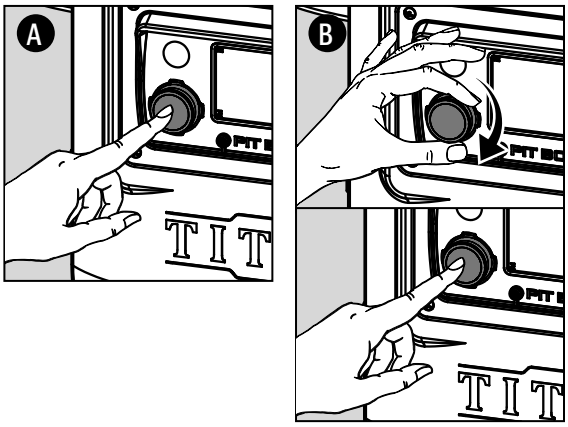
4. Eftir farsími Þegar tengingin er staðfest gæti appið beðið þig um að uppfæra vélbúnaðarhugbúnaðinn. Veldu „Í lagi". Uppfærslur á vélbúnaði gera forrituninni kleift að halda áfram að starfa á skilvirkan hátt, laga allar villur og uppfæra öryggiseiginleika.
5. Þegar uppfærslan á vélbúnaðarstillingunum er lokið geturðu byrjað að stjórna grillinu beint í gegnum Pit Boss® appið.

IS

AÐ STILLA HITASTIGIÐ

Grillmælirinn mælir innra hitastig grillsins. Þegar markhitastigið hefur verið stillt mun grillmælirinn læsa raunverulegt hitastig inni í grillrörinu og stillir það á óskaða markhitastig. Til að stilla æskilegt hitastig grillsins skaltu fylgja skrefunum hér að neðan:

1. Ýttu á stjórnhnappinn eða snertu raunverulegt hitastig á skjánum. Hinn Markmið hitastigið mun blikka til að sýna að það sé virkt. **(A)**
2. Snúðu stjórnhnappinum til að breyta markhitastiginu í það hitastig sem þú óskar eftir. Þegar æskilegt er Markmið Þegar hitastigi er náð skaltu læsa því með því að ýta á stjórnhnappinn eða snerta raunverulegt hitastig. (B)



MEÐ ÞVÍ AÐ NOTA KJÖTMÆLINA

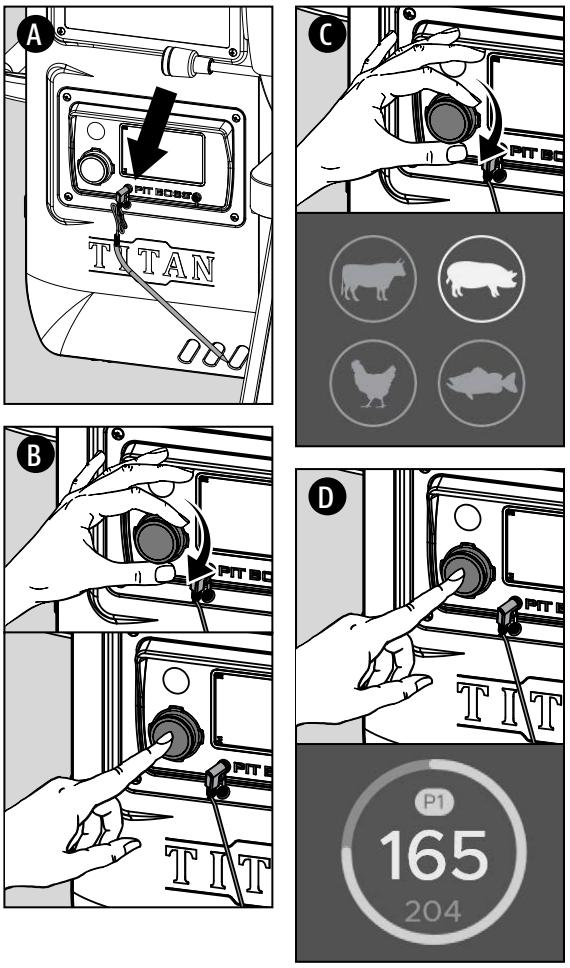
Kjötmælir mælir innra hitastig kjötsneiðar. Stingdu millistykkinu fyrir kjötmæliinn í tengitengið á kjötmælinum og vertu viss um að það sé alveg í sambandi. Þú munt finna og heyra það smella á sinn stað. Stingið kjötmælinum úr ryðfríu stáli í þykkasta hluta kjötsins og innra hitastigið birtist á skjá stjórnborðsins.

ATHUGASEMD: Gakktu úr skugga um að kjötmælirinn og vírarnir hans komist ekki í beina snertingu við loga eða of mikinn hita. Þetta getur valdið skemmdum á kjötmælinum þínum. Þegar kjötmælirinn er ekki í notkun skal aftengja hann og leggja hann til hliðar til að vernda hann og halda honum hreinum.

Fylgdu þessum skrefum til að stilla markhitastig kjötmælisins:

1. Stingdu millistykkinu á kjötmælinum í tengitengi á stjórntækinu. **(A)**
2. Snertið skjáinn eða snúið stjórnhnappinum til að velja kjötmæli (P1 eða P2) sem þið viljið nota á skjánum. Ýttu á stjórnhnappinn til að velja. (B)
3. Notaðu stjórnhnappinn eða veldu forstillingu próteina (dýratákn) til að stilla æskilegt hitastig **(C)**. Valinn kjötmælir mun blikka bláum hita á meðan hann er breytt.
4. Þegar óskahitastigi kjötmælisins er náð/valið skal læsa því með því að ýta á stjórnhnappinn. Skjámyndin mun snúa aftur á aðalskjáinn til að sýna mælingar forritanlegs kjötmælis (-a) sem tengdur er: stórt gildi er raunverulegt hitastig, lítið gildi er markhitastig. (D)

ATHUGASEMD: Forstillt hitastig próteinsins er stillt samkvæmt eldunarstöðlum USDA. Til að tryggja rétta eldun matarins skaltu athuga hann að eldunartíma loknum. Ef maturinn þarfnast meiri eldunar eða minni eldunartíma skaltu aðlaga eldunartímann í samræmi við það.



P1 og P2 eru forritanlegir kjötmælir. Stilltu óskað hitastig kjötmælisins og þegar kjötmælirinn nær markhitastiginu heyrist píp og bjöllutákn birtist. Taktu úr sambandi/tengdu aftur til að hreinsa bjöllutáknið.

IS

SNÖGGGRUNNUR

Þegar þú notar grillið í fyrsta skipti eða þegar kögglar í trektinni klárast þarftu að undirbúa skruninn. Ef grillið er ekki undirbúið mun það stöðvast áður en kögglin kvikna og enginn eldur kviknar. Fylgdu þessum skrefum til að undirbúa borholuna:

1. Opnaðu lok ílátsins. Gakktu úr skugga um að engir aðskotahlutir séu í trektinni eða að þeir stífli snigilsfóðrunarkerfið.
2. Finnið brennslupottinn neðst á grillinu með kögglagrind. Athugið spennulásinn á færanlega brennslupottinum til að tryggja að hann sé vel festur (læstur).
3. Stingdu rafmagnssnúrunni í aflgjafa.
4. Ýttu á og haltu inni aflrofann í þrjár sekúndur til að kveikja á tækinu. Snertu stillingatáknið á upphafsskjánum. Veldu Greiningarpróf til að hefja prófið.
5. Þegar þú hefur staðfest að allir rafmagnsþættir virki rétt skaltu slökkva á grillinu.
6. Fyllið trektina með náttúrulegum grillkúlum úr harðviði.
7. Ýttu á og haltu inni aflrofann í þrjár sekúndur til að kveikja á tækinu. Veldu PID-stillingu (regluleg notkun) á upphafsskjánum. Snertu stillingatáknið á upphafsskjánum. Veldu Prime. Veldu fimm sekúndna valkostinn og endurtaktu þar til þú heyrir kúlur falla úr sniglinum ofan í brennslupottinn.
8. Nú geturðu slökkt á grillinu þínu. Vinsamlegast gætið þess að grillið sé í sambandi þar til það lýkur slökkvunarferlinu. Þegar viftan slokknar hefur grillið lokið slökkvunarferlinu og það er óhætt að taka það úr sambandi.
9. Grillið þitt er nú undirbúið og tilbúið til notkunar! Ef þetta er í fyrsta skipti sem grillið er notað skaltu halda áfram með grillbrennslu.

FYRSTA NOTKUN (BRUNI)

Þegar borholan hefur verið undirbúin og áður en grillið er grillað í fyrsta skipti er mikilvægt að klára grillhreinsun til að brenna grillið og losa það við öll aðskotaefni.

1. Fylgið leiðbeiningunum í PID-stillingu (venjuleg notkun) til að kveikja á tækinu.
2. Snúið stjórnhnappinum á hvaða hitastig sem er yfir 176°C / 350°F (með lokið niðri) í 30 til 40 mínútur.
3. Fylgdu leiðbeiningunum um slökkvun til að slökkva á tækinu eða haltu áfram að grilla við óskahita.

IS

HAFA A SPURNING?

Skoðaðu nokkrar algengar spurningar á netinu eða spjalla í beinni með þjónusta við viðskiptavini.

#12001

PID-STILLING (REGLULEG NOTKUN)

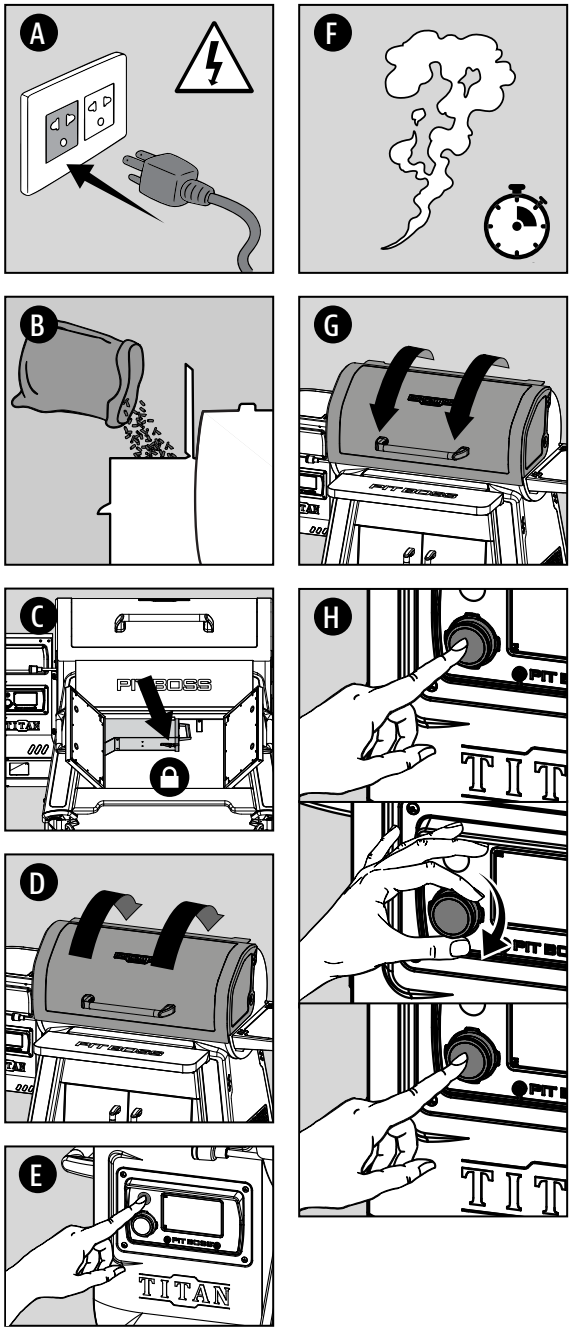
Reykingar- og grillunaraðferðir geta gefið mismunandi niðurstöður eftir tíma og hitastigi. Til að ná sem bestum árangri skaltu halda skrá yfir hvað þú eldaðir, við hvaða hitastig, hversu lengi þú eldaðir og árangurinn. Aðlagaðu að þínum smekk næst. Þegar þú ert orðinn vanur grillinu þínu er skynsamlegt að setja úthitamæli nálægt eldunarsvæðinu. Æfingin skapar meistarann.

Hitastigsmælingar á stjórnborðinu stemma hugsanlega ekki nákvæmlega við hitamælinn. Eldunarhitastigið er háð eftirfarandi þáttum: útihita, magni og átt vinds, gæðum eldsneytispellanna sem notaðir eru, hvernig lokið er opið og magni matarins sem verið er að elda.

Fylgdu þessum skrefum til að nota grillið reglulega:

1. Staðfestið að borholan sé undirbúin. Ef ekki, undirbúið þá borholuna.
2. Stingdu rafmagnssnúrunni í jarðtengda aflgjafa. **(A)**
3. Opnaðu lokið á ílátinu til að athuga magn köggla. Fyllið á með náttúrulegum grillviðarkúlum ef þörf krefur. **(B)**
4. Athugið spennulásinn á færanlega brennslupottinum. Gakktu úr skugga um að það sé fest (læst) til að tryggja góða þéttingu. **(C)**
5. Opnaðu grilllokið. **(D)**
6. Ýttu á og haltu inni rofanum í þrjár sekúndur til að kveikja á tækinu **(E)**. Veldu PID-stillingu (regluleg notkun) á upphafsskjánum. Þetta mun virkja ræsingarferlið:
   - Stjórnborðið mun stjórna snigilsfóðrunarkerfinu og viftan mun veita lofti í brennslupottinn.
   - **Lokið verður að vera opið meðan á ræsingarferlinu stendur.**
   - Grillið mun byrja að framleiða reyk á meðan ræsingarferlið stendur yfir. **(F)**. Til að staðfesta að ræsingarferlið hafi hafist rétt skaltu hlusta eftir kyndilöskur og taka eftir því að einhver hiti myndast.
7. Þegar þungi, hvíti reykurinn hefur horfið er ræsingarferlinu lokið. Lokaðu grilllokinu. **(G)**
8. Ýttu á stjórnhnappinn. Snúðu stjórnhnappinum til að breyta markhitastiginu í það hitastig sem þú óskar eftir. Þegar tilætluðum markhita er náð, læsið honum með því að ýta aftur á stjórnhnappinn og byrjið að grilla! **(H)**

ÁBENDING: Notaðu Prime-virknina til að virkja aukalega innstreymi af kögglum í brennslupottinn. Þetta er hægt að nota til að bæta meira eldsneyti við eldinn áður en lokið á tunnunni er opnað, sem leiðir til hraðari varmaendurheimtartíma.



IS

REYKHAMUR

Þegar grillið er í PID-ham er fóðrunarhraði köggla vandlega stilltur af stjórnborðinu, sem lágmarkar hitasveiflur. Með því að skipta grillinu yfir í reykstillingu getur notandinn bætt meira reykbragði við matinn sinn; þó gætu hitastigssveiflur orðið þar sem meiri reyk er eftirspurn. Notendur geta valið reykstillingu í upphafi eldunar eða meðan á eldun stendur.

Að hefja eldun í reykstillingu:

1. Fylgið leiðbeiningunum um PID-stillingu (regluleg notkun) til að kveikja á tækinu. Láttu grillið framkvæma ræsingarferlið. Sjálfgefið ræsingarhitastig er 107°C / 225°F og þetta hitastig mun valda sterkum eldi í brennslupottinum. Þegar þykkur, hvítur reykurinn hefur horfið er ræsingarferlinu lokið.
2. Næst skaltu velja **Stillingar > P stilling > Reykstilling**. Þetta virkjar tímastilli til að búa til meiri reyk (með minni/lágmarks hita).
   - Ef þú vilt gefa reyk við lægra hitastig skaltu lækka markhitastigið niður í 65°C / 150°F og virkja P-stillingarnar. P-stillingargildi eru aðeins stillanleg þegar markhitastigið er stillt á 65°C / 150°F.
3. Haldið áfram að elda í reykstillingu, ef þess er óskað. Ef þú ert ánægður með auka reykinnrennslið eða vilt skipta aftur, veldu **Stillingar > P-stilling > PID-stilling** .

Þar sem umhverfisaðstæður geta haft áhrif á innra hitastig grillsins geta verið hærri toppar og dalir í hitastigsmælingum, en það er mjög kostur að læra að nota P-stillinguna út frá landfræðilegri staðsetningu þinni. Stilltu P-stillinguna eftir umhverfishita (útihita). Sjálfgefið gildi er P4.

- Ef umhverfið þitt er hlýrra skaltu hækka P-stillinguna til að lengja hlétímann á milli hverrar innsendingar af kögglum í brennslupottinn. Hærri stilling er notuð í hlýrri eða heitum umhverfum þar sem óskað er eftir heitum reykingum en umhverfishitastigið utandyra myndi magna upp eldunarhitastigið inni í grillinu.

  ATHUGASEMD: Fylgist vel með brennslupottinum, því að hækka P-stillinguna of hátt eða of hratt getur valdið því að eldurinn slokknar alveg.

- Ef umhverfið þitt er svalara skaltu lækka P-stillinguna til að auka tíðni þess að kögglar séu fóðraðir í brennslupottinn. Lægri stilling er notuð til að bæta upp fyrir kaldara hitastig þar sem umhverfishitastig utandyra dregur úr eða veikir styrkleika hita sem myndast inni í grillinu.

  ÁBENDING: Að lækka P-stillinguna getur einnig lágmarkað hitasveiflur við mismunandi veðurskilyrði utandyra.

SNÚNINGSHRAÐI SNÚFLU (Í sekúndum)			
		KVEIKT	SLÖKKT
P7	☼☼☼	18	150
P6	☼☼	18	140
P5	☼	18	130
P4		18	115
P3	❄	18	100
P2	❄❄	18	85
P1	❄❄❄	18	70
P0	❄❄❄❄	18	55

Að skipta yfir í reykstillingu meðan á eldun stendur:

1. Veldu **Stillingar > P stilling > Reykstilling**. Þetta mun virkja tímastilli til að búa til meiri reyk.
   - Jafnvel þótt þú hafir skipt yfir í reykstillingu, þá helst markhitastig grillsins það sama.
2. Haldið áfram að elda í reykstillingu, ef þess er óskað. Ef þú ert ánægður með auka reykinnrennslið eða vilt skipta aftur, veldu **Stillingar > P-stilling > PID-stilling** .

IS

HANDVIRK KVEIKJUSTILLING

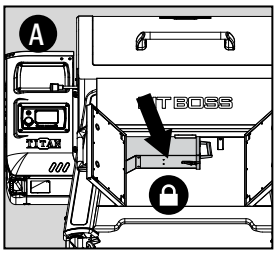
Ef rafmagnskveikjan bilar af einhverjum ástæðum skaltu kveikja á grillinu handvirkt.

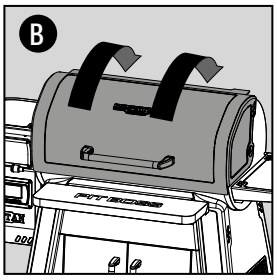
Fylgdu þessum skrefum til að nota grillið á öruggan hátt án virks kveikjara:

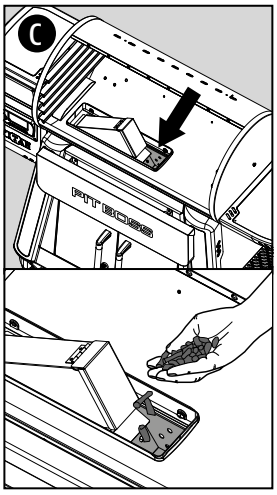
1. Staðfestið að borholan sé undirbúin. Ef ekki, undirbúið þá borholuna.
2. Opnaðu lok ílátsins. Fyllið trektina með þurrum, náttúrulegum grillkúlum úr harðviði.
3. Athugið spennulásinn á færanlega brennslupottinum. Gakktu úr skugga um að það sé fest (læst) fyrir góða þéttingu. **(A)**
4. Opnaðu grilllokið **(B)**. Fjarlægið eldunaríhlutina til að koma í ljós brennslupottinn. Athugið brennslupottinn til að ganga úr skugga um að enginn stífla sé. Setjið rausnarlega handfylli af kúlum í brennslupottinn **(C)**. Sprautið gelkenndum kveikjara eða öðrum hentugum kúlukveikjara yfir kúlurnar. Lítið magn af föstu eldsneyti, eins og einn úr sag og vaxi, eða viðarspæni, er einnig viðeigandi. Bætið öðru litlu magni af kúlum í brennslupottinn.

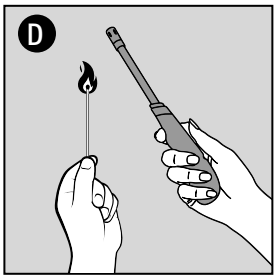
   VIÐVÖRUN: Notið ekki spíritus, bensín, kveikjaravökva eða steinolíu til að kveikja upp eða endurnýja eld í grillinu.
5. Kveikið innihald brennslupottsins með löngum eldspýtum eða kveikjara með löngu nefi. **(D)**. Leyfðu kveikjaranum að brenna í 3 til 5 mínútur.

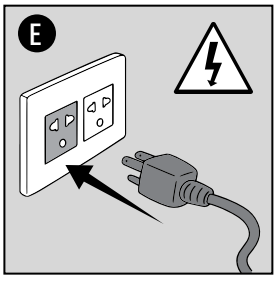
   VIÐVÖRUN: Ekki reyna að bæta við meiri kveikiefni í brennslupottinn. Þetta getur valdið meiðslum.
6. Setjið eldunaríhlutina fljótt og varlega aftur inn í grillið.
7. Stingdu rafmagnssnúrunni í jarðtengda aflgjafa **(E)**.
8. Ýttu á og haltu inni rofanum í þrjár sekúndur til að kveikja á tækinu. Veldu handvirka kveikjustillingu á upphafsskjánum **(F)**. Þetta mun virkja ræsingarferlið:
   - Stjórnborðið mun stjórna snigilsfóðrunarkerfinu og viftan mun veita lofti í brennslupottinn.
   - **Lokið verður að vera opið meðan á ræsingarferlinu stendur.**
   - Grillið mun byrja að framleiða reyk á meðan ræsingarferlið stendur yfir. **(G)**. Til að staðfesta að ræsingarferlið hafi hafist rétt skaltu hlusta eftir kyndilöskur og taka eftir því að einhver hiti myndast.
9. Þegar þungi, hvíti reykurinn hefur horfið er ræsingarferlinu lokið. Lokaðu grilllokinu. H
10. Ýttu á stjórnhnappinn. Snúðu stjórnhnappinum til að breyta markhitastiginu í það hitastig sem þú óskar eftir. Þegar tilætluðum markhita er náð, læsið honum með því að ýta aftur á stjórnhnappinn og byrjið að grilla! **ÉG**

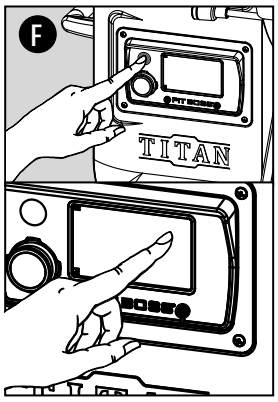


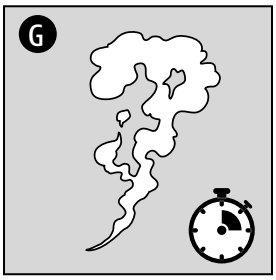


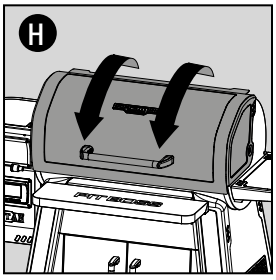


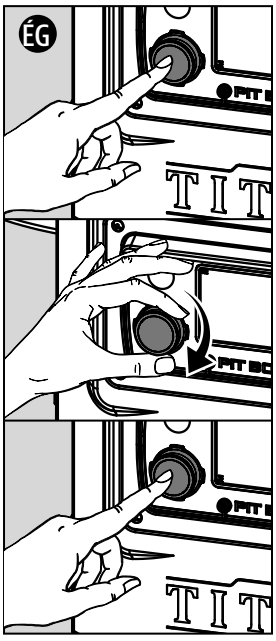












IS

MATREIÐSLA OG HEITREYKING

Reykingar- og grillunaraðferðir geta gefið mismunandi niðurstöður eftir tíma og hitastigi. Listin að heitreykja vísar til lengri eldunartíma en leiðir til náttúrulegra harðviðarbragðs (og eftirsóknarverðs reykhringjar) á kjötinu þínu. Hærri eldunarhitastig leiðir til styttri eldunartíma og minna reykbragðs.

Til að ná sem bestum árangri skal leyfa kjötinu að hvíla sig eftir eldun. Þetta gerir náttúrulegum vökvum kleift að flytjast aftur inn í kjöttrefjarnar, sem gefur mun safaríkari og bragðmeiri kjötskornu. Hvíldartími getur verið allt frá 3 mínútum upp í 60 mínútur, allt eftir stærð próteinsins.

KJÖTTEGUND	ELDAÐARHITI	ÁÆTLAÐUR TÍMI	MARKMIÐAHITI
ALIFUGLAR			
Kalkúnn (heil)	110°C / 225°F	30-35 mín./lb.	74°C / 165°F
Kjúklingur (heill)	190°C / 375°F	3-4 klst.	74°C / 165°F
Trommuleggir, brjóst	190°C / 375°F	1-2 klst.	74°C / 165°F
Smáfuglar	190°C / 375°F	1-2 klst.	74°C / 165°F
Önd	135°C / 275°F	2-3 klst.	74°C / 165°F
SVÍNAKJÖT			
Skinka (heil)	120°C / 250°F	15-20 mín./lb.	71°C / 160°F
Steikt	190°C / 375°F	3-4 klst.	74°C / 165°F
Rifjasteik	120°C / 250°F	4 klst.	88°C / 190°F
Rifbein fyrir ungabörn	95°C / 200°F	3-4 klst.	88°C / 190°F
Nautalund	110°C / 225°F	1,5 klst.	82°C / 180°F
Rass (öxl)	110°C / 225°F	1,5 klst. / pund	90-98°C / 195-210°F
NAUTAKJÖT			
Steik	120°C / 250°F	8-10 MÍN	60°C / 140°F
Nautalund	110°C / 225°F	2-3 klst.	60°C / 140°F
Steikt	110°C / 225°F	3-4 klst.	63°C / 145°F
Rifjasteik	110°C / 225°F	3-4 klst.	79°C / 175°F
Prime Rib	120°C / 250°F	15-20 mín./lb.	57°C / 135°F
Bringa	110°C / 225°F	1 klst. / pund	90-98°C / 195-210°F
VILLIBRÁÐ			
Nautalund	110°C / 225°F	1-2 klst. / pund	74°C / 165°F
Steikt	120°C / 250°F	1-2 klst. / pund	74°C / 165°F
SJÁVARAFURÐIR			
Flök	110°C / 225°F	30-45 MÍN	63°C / 145°F
Lax (heill)	95°C / 200°F	2-3 klst.	63°C / 145°F
Humar	95°C / 200°F	2-3 klst.	63°C / 145°F



Mynd af þessu töflu til viðmiðunar. Þú getur þakkað okkur síðar!

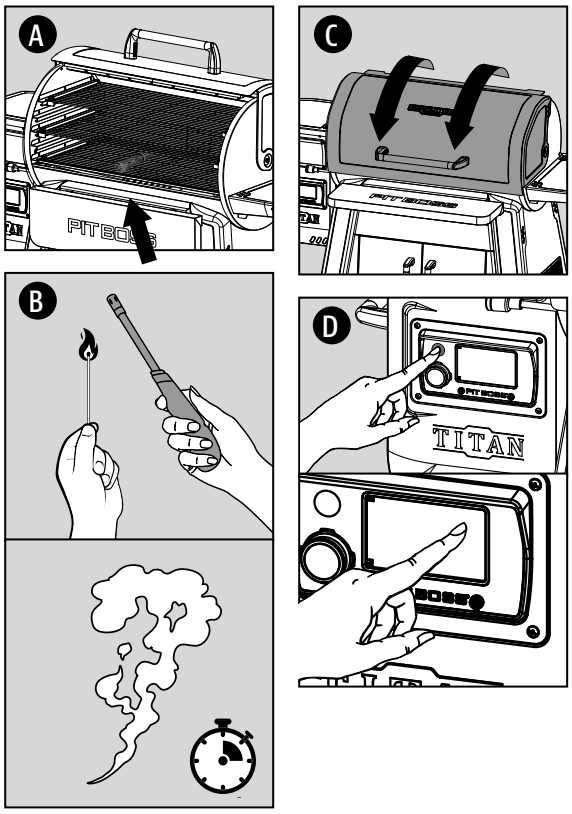
IS

VIFTAHAMUR

Bættu viðarreykingarbragðið í hvaða grænmeti, kjöti eða osti sem er með kaldreykingu. Notið Pit Boss® reykrör eða A-Maze-N reykgrill til að reykja án þess að þurfa að verða fyrir hita í grillinu. Algengur tími fyrir kaldreykingu er frá 2 til 12 klukkustundir; þó getur kaldreykingartími verið lengri. Matvæli eins og ostur, krydd og grænmeti þurfa yfirleitt styttri reykingartíma. Kjöt, eins og beikon og skinka, verður reykt í lengri tíma.

Fylgdu þessum skrefum til að nota viftustillingu fyrir kaldreykingu:

1. Fyllið Pit Boss® reykrör með harðviðarkúlum samkvæmt leiðbeiningum vörunnar.
2. Opnaðu grilllokið. Setjið Pit Boss® reykrörið beint á grillgrindurnar. **(A)**. Gakktu úr skugga um að það sé slétt svo það brenni jafnt.
3. Kveikið á kúlunum í gegnum opna endann **(B)**. Þegar lítill logi hefur komið í ljós, látið logann brenna í 10 mínútur. Blásið varlega á glóðina til að ganga úr skugga um að kögglarnir brenni vel.
4. Eftir 10 mínútur og þegar kögglarnir eru farnir að brenna vel, slökkvið þá á loganum og setjið matinn á grillið. Lokaðu grilllokinu **(C)**.
5. Ýttu á aflhnappinn til að kveikja á tækinu. Veldu viftustillingu á upphafsskjánum **(D)**. Þetta mun kveikja á viftunni til að tryggja stöðugt loftflæði.

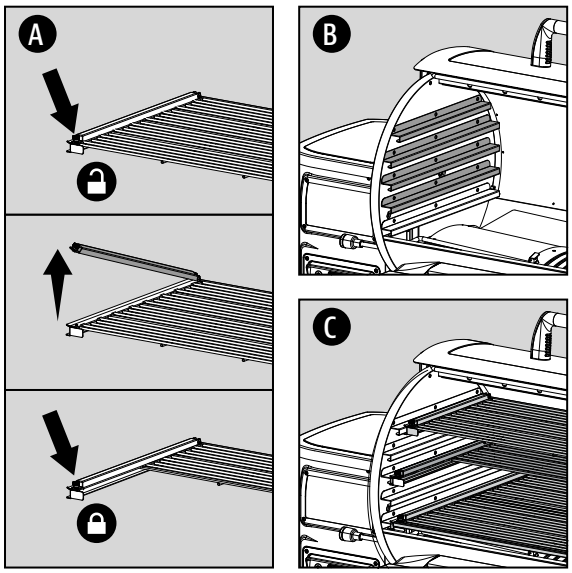


MIKILVÆGT: Pit Boss® reykrör, eða A-Maze-N reykrör, er reykframleiðandi og hannaður eingöngu til að framleiða reyk. Þær framleiða ekki nægan hita til að elda mat. Flestir matvæli þurfa samt sem áður hitagjafa til eldunar.

SVEIGJANLEGT NETKERFI

Frá stillanlegum hillum til færanlegra hluta er hægt að aðlaga sveigjanlega ristakerfið að öllum þörfum þínum. Með sjálfstæðum og færanlegum grindargrindum á hverju stigi geturðu breytt um skipulag grillsins, fengið meira eldunarrými og gert þetta allt á nokkrum mínútum. Breyttu grillinu þínu auðveldlega til að henta mismunandi matartegundum, sem gefur þér sveigjanleika í eldunaraðferðum fyrir daglegar þarfir sem og sérstök tilefni.

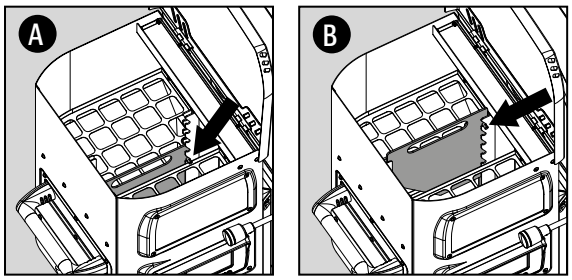
- Tvö stóru ristirnar innihalda fjóra sjálfstæða ristaramma, en efra ristið inniheldur þrjá sjálfstæða ristaramma, sem býður upp á mikla sveigjanleika á lárétta planinu. Hægt er að lyfta vel hönnuðu ristarstöngunum með því að losa um lásskrúfu ristarstöngarinnar. Fjarlægðu einn eða fleiri grindargrindur, lækkaðu grindarstöngina og festu skrúfuna aftur í læsta stöðu. **(A)**. Einnig er hægt að draga hvert stig út hálfa leið ef hlutir verða utan seilingar.
- Á lóðréttu plani, veldu úr hvaða ristafestingum sem er fyrir hámarks sveigjanleika í hæð. **(B)**. Hæðin á milli svigahæðanna er fullkomin fyrir bökunarplötur eða styttri matvæli.



ÁBENDING: Ef þú ert að elda háan mat, eins og kalkún eða kjúkling úr bjórdós, fjarlægðu tvo grindarramma af miðju eldunargrindinni til að losa um lóðrétt pláss, og það mun samt skilja eftir pláss á þeirri hæð fyrir aðra hluti. **(C)**

IS

BLANDA AF HARÐVIÐI



Hvort sem þú kýst sterkan eða vægan reyk, eða sætan eða bragðmikinn bragð, þá mun blanda af harðviðarkúlum gefa matnum þínum nýja bragði. Að blanda saman mismunandi hlutföllum af kögglum getur bætt við mismunandi reykbragði og lyft grillleiknum þínum á næsta stig.

Til að byrja að gera tilraunir með blöndun harðviðar skaltu fylgja þessum skrefum:

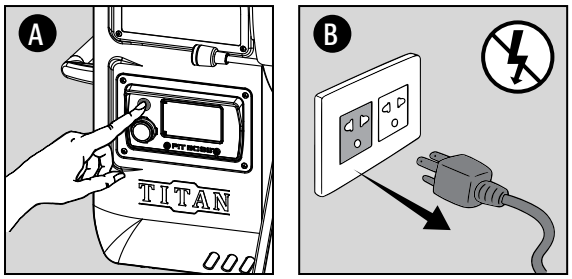
1. Byrjaðu með tómum íláti. Settu trektarskiljuna í lægstu hakstillinguna. **(A)**

   ATHUGASEMD: Lægsta hakið mun hafa jafnasta dreifingu kúlna úr hverju hólfi. Hærri skor munu bæta við blöndu af kúlum sem eru ójafnari í hlutfalli (B).

2. Bætið ríkjandi bragði af kögglum við aftari hólfið í trektinni. Bætið aukabragði af kögglum við í fremra hólfið (glergluggann) á trektinni.
3. Haltu áfram að undirbúa trektina og byrjaðu að nota grillið reglulega.

ATHUGASEMD: Til að ná sem bestum árangri skaltu halda skrá yfir hvað þú eldaðir, hvaða tegund af kögglum var notaður, hæð haksins á trektarskiljaranum og niðurstöðurnar. Aðlagaðu að þínum smekk næst og haltu áfram að prófa þig áfram með mismunandi blöndur af harðviði.

SLÖKKVA



Fylgdu þessum skrefum til að slökkva á grillinu á öruggan hátt:

1. Ýttu á og haltu inni aflrofanum í þrjár sekúndur til að slökkva á tækinu. **(A)**
   - Grillið mun hefja sjálfvirka slökkvunarferlið sitt. Skrefkerfið hættir að mata eldsneyti, loginn slokknar og viftan heldur áfram að ganga þar til slokknunarferlinu er lokið.
2. Þegar slökkvunarferlinu er lokið (viftan slokknar) skaltu taka rafmagnssnúruna úr sambandi. **(B)**

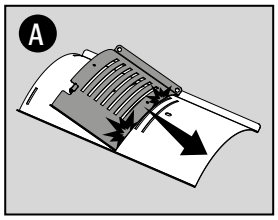
   MIKILVÆGT: Slökkvið alltaf á tækinu og leyfið slökkvunarferlinu að ganga í gang. Takið tækið aðeins úr sambandi þegar slökkvunarferlinu er lokið og/eða áður en það er þrifið. Ef þessari viðvörun er ekki fylgt getur það valdið skemmdum, alvarlegum meiðslum, eldsvoða, raflosti eða dauða.

IS

UMHIRÐA OG VIÐHALD

Sérhver Pit Boss® eining mun veita þér margra ára bragðgóða þjónustu með lágmarks þrifum. Fylgdu þessum ráðum til að viðhalda grillinu þínu:

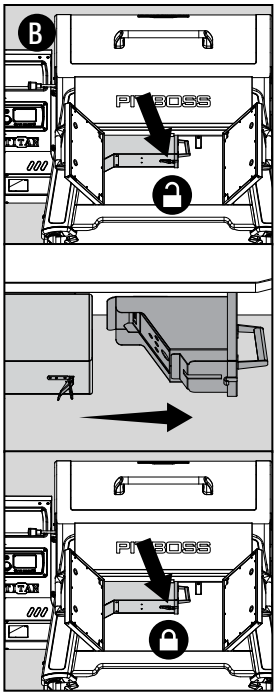
Grillinnrétting

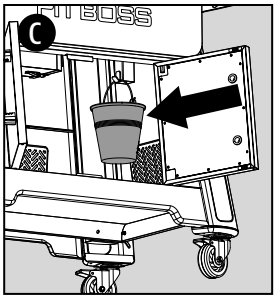


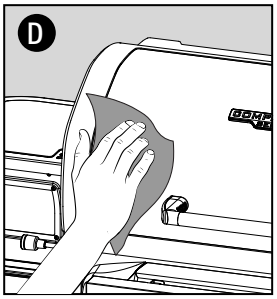
- Notið grillhreinsibursta til að fjarlægja matarleifar eða uppsöfnun af grillgrindunum. Best er að gera þetta á meðan þær eru enn volgar eftir fyrri eldun.
- Fitueldar orsakast af of miklum olíuúrgangi sem fellur á grillhlutana. Notið renniplötu logagrillsins til að skafa af aðalplötunni og öfugt. **(A)**. Fjarlægðu ruslið úr tunnunni með blautum/þurrum ryksugu. Fyrir enn djúphreinsun, notið Pit Boss® Hreinsiefni og fituhreinsir fyrir grillið að innan sem utan.

  MIKILVÆGT: Vegna mikils hita skal ekki hylja íhluti logagrillsins með álpappír.

Grill að utan



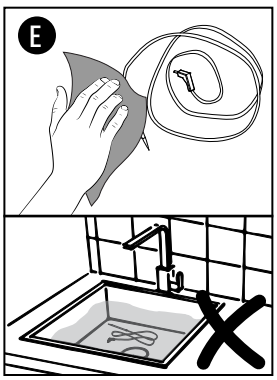


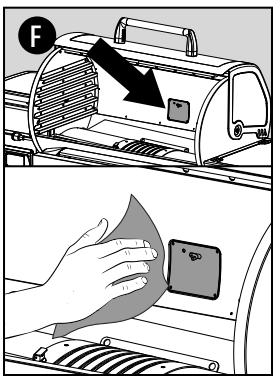


- Undir grilltunnunni er færanlegur brennslupottur sem gerir þér kleift að fjarlægja brennslupottinn auðveldlega og þrífa hann. Til að fjarlægja skal losa spennulásinn af króknum. Meðan þú heldur í handfangið, renndu færanlega brennslupottinum frá spennunni og dragðu síðan niður til að fjarlægja. Þegar brennslupotturinn hefur verið tæmdur skal setja hann aftur á sinn stað með því að lyfta honum aftur í rásina undir grilltunnunni og renna brennslupottinum síðan að spennunni. Festið krókinn með spennulásnum til að tryggja góða þéttingu. **(B)**

  VIÐVÖRUN: Þessa aðgerð er aðeins hægt að nota þegar grillið er orðið kalt.
- Athugaðu smurfötuna þína oft og hreinsaðu hana eftir þörfum. Hafðu í huga hvers konar matreiðslu þú stundar. **(C)**
- Þurrkaðu grillið eftir hverja notkun **(D)**. Notið volgt sápuvatn til að fjarlægja fitu. Ekki nota ofnhreinsiefni, slípiefni eða slípandi hreinsipúða á ytra yfirborð grillsins. Allir málaðir fletir falla ekki undir ábyrgð heldur eru frekar hluti af almennu viðhaldi og viðhaldi. Fyrir málningarrispur, þreytandi eða flaking á áferð er hægt að snerta alla málaða fleti upp með því að nota grillmálningu með miklum hita.
- Grillhlíf er besta vörnin gegn veðri og mengun utan frá. Þegar tækið er ekki í notkun eða til langtímageymslu skal geyma það undir þaki í bílskúr eða geymsluskúr.

Rannsakendur



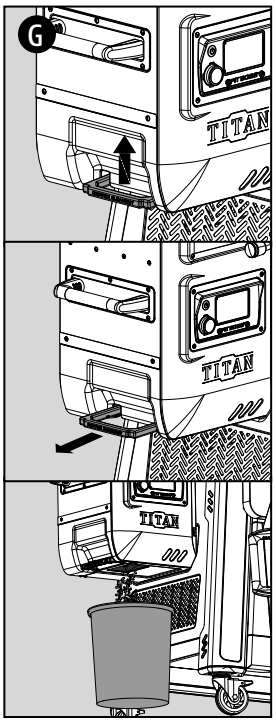


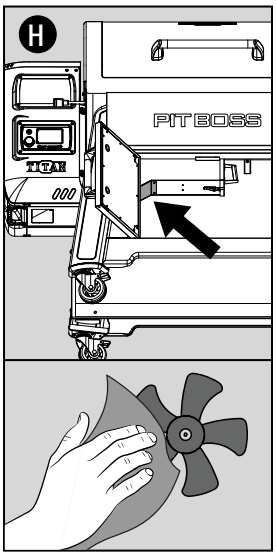
- Þurrkaðu kjötmælinn eftir hverja notkun. Kjötmælir sem ekki er í notkun ætti að rúlla upp í stóra, lausa snúninga. Beygjur eða fellingar á vírunum í mælinum geta valdið skemmdum. Ekki setja í uppþvottavél eða sökkva í vatn. Vatnsskemmdir á innri vírunum valda því að kjötmælir skemmist og veldur röngum mælingum. **(E)**
- Fjarlægið eldunargrindurnar. Athugið og hreinsið alla fitu eða óhreinindi af grillmælinum (skynjaranum), sem er að finna inni í aðalgrind grillsins, á miðjum bakveggnum. **(F)**
- Ef mælir er skemmdur þarf að skipta honum út.

IS

Hopper samsetning

- Hopperinn er með hreinsunaraðgerð til að auðvelda þrif og möguleika á að skipta um bragðefni úr viðarkögglum. Til að tæma gáminn skal finna hreinsunarhandfangið á hlið gámsins. Setjið hreina, tóma fötu undir trektina, þar sem kúlurnar munu koma út úr botninum. Togið í hreinsunarhandfangið á trektinni til að opna aðgangsplötuna, þannig að kúlurnar geti tæmt sig að neðan. Þegar tómt er, lyftið upp hreinsunarhandfanginu fyrir trektina og ýtið inn á við til að læsa aðgangsplötunni í lokaða stöðu. (G)
- Mælt er með að fjarlægja allar köggla úr trektinni og úr sniglakerfinu ef grillið verður ekki notað í langan tíma. Þetta er hægt að gera með því að tæma trektina og láta grillið ganga á tómum trekt þar til allar kögglar hafa tæmt sig úr snigilsrörinu.
- Athugið og hreinsið allar óhreinindi úr loftinntaki viftunnar, sem er að finna neðst á öskuhreinsunaraðgerðinni, inni í grillvagninum. Þegar aðgangsspjaldið að viftunni hefur verið fjarlægt skal þurrka varlega af alla fitu sem hefur safnast beint af viftublöðunum. Notaðu heitt sápuvatn til að skera sótið og feiti. Þetta tryggir að loftflæði sé hreint og nægilegt fyrir brennslukerfið. H





SVINDLBLAÐ FYRIR UMHIRÐU GRILLSINS

HLUTUR	Þriftíðni	Þrifaaðferð
Loftinntaksloft	Á nokkurra mánaða fresti	Ryk, klút & sápuvatn
Skrúfufóðrunarkerfi	Þegar kögglapokinn er tómur	Leyfðu sniglinum að þrýsta út saginu og skilja trektina eftir tóma
Neðst á aðalgrillinu	Á 5-6 grilltímabilum	Aukaðu út, blaut/þurrt ryksuga út umfram rusl
Brennipottur	Á 2-3 grilltímabilum	Aukaðu út, blaut/þurrt ryksuga út umfram rusl
Eldunargrindur.	Eftir hverja grillstund	Brennið af umframmagn, messingvírbursta
Flame Broiler™	Á 5-6 grilltímabilum	Skafið aðalplötuna með rennistikunni, ekki þvo hreint
Fitufötu	Eftir hverja grillstund	Kl & útsápuvatn
Grillmælir (skynjari)	Á 2-3 grilltímabilum	Kl & útsápuvatn
Rafmagnsíhlutir Hopper	Einu sinni á ári	Þurrkið af að innan, þurrkið viftublöðin með sápuvatni
Hillur	Eftir hverja grillstund	Kl & útsápuvatn

Mynd af þessu töflu til viðmiðunar.

ÚRRÆÐALEIT

Rétt þrif, viðhald og notkun hreins, þurrs og gæðaeldsneytis mun koma í veg fyrir algeng rekstrarvandamál. Þegar Pit Boss® grillið þitt virkar illa eða sjaldnar geta eftirfarandi ráð við bilanaleit verið gagnleg.

VIÐVÖRUN: Aftengdu alltaf rafmagnssnúruna áður en grillið er opnað vegna skoðunar, viðhalds, þrifa eða þjónustu. Gakktu úr skugga um að grillið sé alveg kælt til að forðast meiðsli.

VANDAMÁL	ORSAK	LAUSN
Engin rafmagnsljós kveikt stjórnborðið	Ekki tengt við aflgjafa	Gakktu úr skugga um að einingin sé tengd við virkan aflgjafa. Tryggið að lágmarki 10 ampera þjónustu sé í boði. Gakktu úr skugga um að allar vírtengingar séu vel tengdar og þurrar.
	Öryggi sprungið á stjórnborðinu	Fjarlægðu fjórar skrúfurnar sem halda stjórnborðinu á sínum stað. Dragðu stjórnborðið varlega fram til að skoða bakhliðina. Athugaðu hvort öryggið sé slitið eða hvort vírinn sé orðinn svartur. Ef svo er, þarf að skipta um öryggi handvirkt.
	Bilað stjórnborð	Stjórnborð þarf að skipta um. Hafðu samband við þjónustuver viðskiptavina til að fá varahlut.
Eldur í brennslupotti mun ekki lýsa	Ræsihitastigið er of lágt stillt	Athugaðu hitastigið við ræsingu. Ef stillt er of lágt á kveikjarinn erfitt með að kveikja í kúlunum. Við mælum með að stilla hitann ekki lægra en 107°C (225°F), þar sem snigillinn mun fæða nægilega margar kögglа til að kveikja eld í brennslupottinum.
	Snöggið ekki undirbúið	Áður en tækið er notað í fyrsta skipti eða hvenær sem trektinni er alveg tæmd verður að undirbúa sköfuna til að leyfa kögglum að fylla sköflungsrörið. Ef kveikjan er ekki undirbúin mun hún stöðvast áður en kögglarnir ná brennslupottinum. Fylgið verklagsreglum um undirbúning rennunnar.
	Kveikjari ekki uppsettur rétt	Fjarlægið eldunaríhlutina úr aðaltunnunni. Staðfestið sjónrænt að kveikjarinn sé í jafnvægi við kveikjarörið. Ef tækið virkar ekki rétt skaltu hringja í þjónustuver til að fá aðstoð eða varahluti.
Grillið mun ekki ná árangri eða viðhalda stöðugleika hitastig	Ónóg loftflæði í gegnum brennslupottinn	Athugið hvort öskusöfnun eða stíflur séu í brennslupottinum. Fylgið leiðbeiningum um umhirðu og viðhald vegna öskuuppsöfnunar. Athugaðu viftu. Gakktu úr skugga um að það virki rétt og að loftinntakið sé ekki stíflað. Fylgið leiðbeiningum um umhirðu og viðhald ef óhreinindi eru á. Athugið sniglumótorinn til að staðfesta virkni og gætið þess að engin stífla sé í sniglumörinu. Þegar öllum ofangreindum skrefum hefur verið lokið skaltu kveikja á grillinu og bíða í 10 mínútur. Gakktu úr skugga um að loginn sem myndast sé bjartur og lifandi.
	Fjarlægjanlegur brennslupottur ekki rétt settur upp	Athugið undir grillrörinu til að ganga úr skugga um að færanlega brennslupotturinn, sem er undir grillrörinu, sé vel þéttur. Fylgið leiðbeiningum um umhirðu og viðhald varðandi öskusöfnun, rétta festingu spennulásins og rétta uppsetningu. Hafðu samband við þjónustuver til að fá varahlut ef hann er skemmdur.
	Skortur á eldsneyti, léleg gæði eldsneytis, stífla í fóðurkerfinu	Athugið hvort eldsneytismagnið sé nægilegt og bætið við ef það er lítið. Ef gæði harðviðarkúlna eru léleg, eða lengd þeirra er of löng, getur það valdið stíflu í fóðurkerfinu. Fjarlægið kúlurnar og fylgið leiðbeiningum um umhirðu og viðhald.
	Grillmælir (skynjari)	Athugaðu stöðu grillmælisins (skynjarans). Fylgið leiðbeiningum um umhirðu og viðhald ef óhreinindi eru á. Hafðu samband við þjónustuver til að fá varahlut ef hann er skemmdur.
Grillhitastigið við lágan hita er enn of hátt	P stillingin er of lág	Stilltu P stillinguna innan Stillinganna. Aukið P stillinguna til að auka hlétímann á milli hverrar innsendingar af kögglum í brennslupottinn. Þetta er oft raunin í hlýrri eða heitum umhverfum þar sem óskað er eftir heitreykingu en umhverfishitastigið utandyra myndi magna upp eldunarhitastigið inni í grillinu. Gætið þess að auka P-stillinguna hægt og rólega, því að hækka hana of hátt eða of hratt getur valdið því að eldurinn slokknar alveg.
Raunverulegt hitastig mun ekki aðlagast	Grillmælirinn er óhreinn	Athugaðu stöðu grillmælisins. Fylgið leiðbeiningum um umhirðu og viðhald ef óhreinindi eru á.
Grillið gefur frá sér of mikið eða mislitað reyk, maturinn mislitast af reyk	Fituuppsöfnun	Fylgið leiðbeiningum um umhirðu og viðhald.
	Gæði harðviðarpilla	Fjarlægið raka harðviðarkúlur úr geyminum. Fylgið leiðbeiningum um umhirðu og viðhald til að þrífa. Skiptið út fyrir þurrar harðviðarkúlur.
	Brennipotturinn er stíflaður	Glær brennslupottur fyrir raka harðviðarkúlur. Fylgið verklagsreglum um undirbúning rennunnar.
	Ónóg loftinntaka fyrir viftu	Athugaðu viftu. Gakktu úr skugga um að það sé hreint, virki rétt og að loftinntakið sé ekki stíflað. Fylgið leiðbeiningum um umhirðu og viðhald ef óhreinindi eru á.

IS

VANDAMÁL	ORSAK	LAUSN
Tíð köst	Eldunarhitastig	Reynið að elda við lægri hita. Fita hefur flasspunkt. Haldið hitastiginu undir 176°C / 350°F þegar þið eldið mjög feitan mat.
	Fituuppsöfnun á eldunarhlutum	Fylgið leiðbeiningum um umhirðu og viðhald.
ERH Bilun	Tækið hefur ofhitnað, hugsanlega vegna eldsneytis eða of mikils eldsneytis.	Ýttu á og haltu inni aflrofanum í þrjár sekúndur til að slökkva á tækinu og leyfa grillinu að kólna. Fylgið leiðbeiningum um umhirðu og viðhald. Eftir viðhald skal fjarlægja kúlurnar og staðfesta staðsetningu allra íhluta. Þegar tækið hefur kólnað, ýttu á aflhnappinn til að kveikja á því og veldu síðan viðeigandi hitastig. Ef villukóðinn birtist enn, hafið samband við þjónustuver.
ERP Bilun	Vírinn á grillmælinum tengist ekki.	Fjarlægðu aðgangshljóðið og athugaðu hvort einhverjar skemmdir séu á vírunum í grillmælinum. Aftengdu og tengdu tengi grillmælisins við stjórnborðið aftur.
	Grillmælirinn er bilaður	Grillmælir þarf að skipta um. Hafðu samband við þjónustuver til að fá nýjan.
ERL Bilun	Grillið virkar ekki ræsingarhringrás.	Athugið rétta staðsetningu eldunaríhluta. Athugið hvort nægilegt eldsneyti sé í tankinum eða hvort stífla sé í fóðurkerfinu. Fjarlægið kúlurnar og fylgið leiðbeiningum um umhirðu og viðhald. Athugið grillmælinn (skynjarann) til að staðfesta hvort raunverulegt hitastig sé rétt og nákvæmt. Fylgið leiðbeiningum um umhirðu og viðhald ef óhreinindi eru á. Athugið staðsetningu kveikjarans og hvort hann hitni rétt. Í miklum kulda gæti þurft að ræsa grillið aftur. Slökkvið á grillinu, bíðið og kveikið svo aftur. Athugaðu viftu. Gakktu úr skugga um að það virki rétt. Fylgið leiðbeiningum um umhirðu og viðhald ef óhreinindi eru á.
Bilun í snigli	Snúningsmótorinn er fastur og tengist ekki	Fjarlægið eldunaríhlutina úr aðaltunnunni. Kveikið á tækinu og skoðið snigilsfóðrunarkerfið. Staðfestið sjónrænt að skruninn sé að sleppa kögglum ofan í brennslupottinn. Aftengdu og tengdu tengið á rennumótornum við stjórnborðið aftur. Ef tækið virkar ekki rétt skaltu hringja í þjónustuver til að fá aðstoð eða varahluti.
Bilun í kveikjara	Kveikjan virkar ekki rétt, tengist ekki	Fjarlægið eldunaríhlutina úr aðaltunnunni. Kveikið á tækinu og athugið kveikjuna. Staðfestið sjónrænt að kveikjarinn virki með því að setja höndina fyrir ofan brennslupottinn og finna fyrir hita. Staðfestið sjónrænt að kveikjarinn sé í takt við gatið í brennslupottinum og opnið hann til að kveikja í kögglunum. Aftengdu og tengdu kveikjutengið við stjórnborðið aftur. Ef tækið virkar ekki rétt skaltu hringja í þjónustuver til að fá aðstoð eða varahluti.
	Kveikjubilun	Kveikjara þarf að skipta um. Hafðu samband við þjónustuver viðskiptavina til að fá varahluti.
Bilun í viftu	Viftan virkar ekki rétt, tengist ekki	Athugaðu viftu. Gakktu úr skugga um að það virki rétt og að loftinntakið sé ekki stíflað. Fjarlægið aðgangshlífina (sjá skýringarmynd af rafmagnsvírum fyrir skýringarmynd) og athugið hvort einhverjar skemmdir séu á viftuvírunum. Aftengdu og tengdu viftutengið við stjórnborðið aftur. Fylgið leiðbeiningum um umhirðu og viðhald ef viftublöðin eru óhrein.
Bilun í köggli	Skortur á eldsneyti, lélegt eldsneyti Gæði, grillið helst ekki kveikt	Athugið hvort eldsneytismagnið sé nægilegt og bætið við ef það er lítið. Ef gæði harðviðarkúlna eru léleg, eða lengd þeirra er of löng, getur það valdið stíflu í fóðurkerfinu. Fjarlægið kúlurnar og fylgið leiðbeiningum um umhirðu og viðhald.

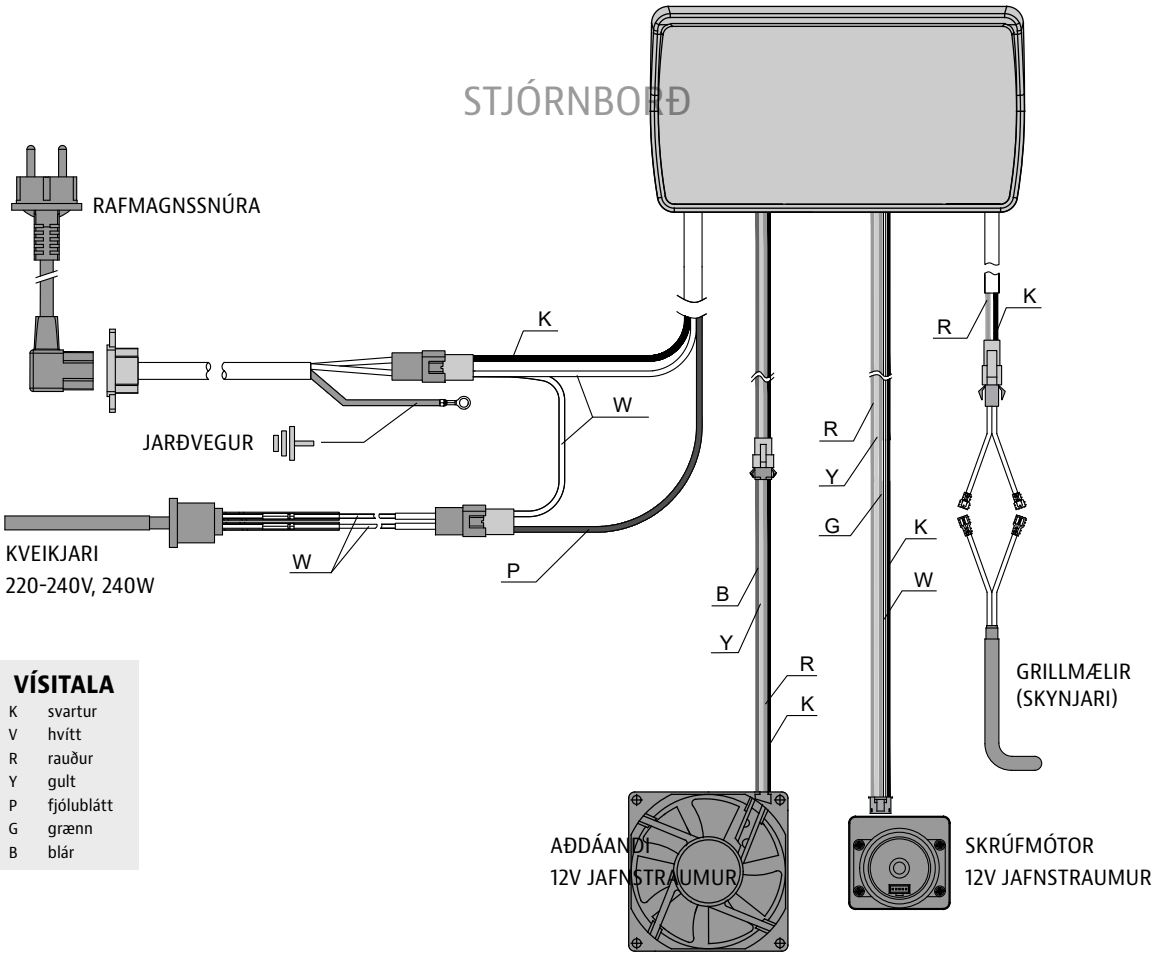
VÍRAMYND	
AFLGJAFI	RAFSTRAUMUR 220-240V, 50 KLST.z
HLUTFALLSAFL	260W
ELDSNEYTISNOTKUNAR-HLUTFALL	1,12 KG/KLST / 2,48 PUND/KLST

ATHUGASEMD: Rafmagnsíhlutir, sem hafa staðist öryggisprófanir og vottunarþjónustu fyrir vörur, uppfylla prófunarvikmörk upp á ± 5-10 prósent.

ÞARFTU HJÁLP?

Lifandi spjall við þjónustuver fyrir tæknilegar og þjónustutengdar fyrirspurnir.

#12001



VÍSITALA

K	svartur
V	hvítt
R	rauður
Y	gult
P	fjólublátt
G	grænn
B	blár

IS

FÁÐU VERKFÆRI VIÐSKIPTINS

Kannaðu fjölbreytt úrval af Grillaukabúnaður í boði úr netverslun okkar fyrir öll eldunarstig.

VARAHLUTIR

Hafðu samband við söluaðila þinn á staðnum eða heimsæktu okkur á netinu til að fá heildarvöru lista yfir hlutum.

ÁBYRGÐ

SKILMÁLAR

Pit Boss® grill („Pit Boss®“), framleidd af Outdoor Brands, LLC., eru með 5 ára ábyrgð gegn göllum og framleiðslugöllum 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 vöruna og á henni.

Engin önnur eða viðbótarábyrgð á við um þessa vöru.
Þessi ábyrgð gildir ekki:

- ef ekki er hægt að framvísa sönnun fyrir kaupunum eða eftir að ábyrgðin er útrunnin.
- vegna skemmda eða galla vegna slits, svo sem rispa, beyglur, bulgur, flísar eða minniháttar snyrtisprungur. Þessar fagurfræðilegu breytingar á vörunni hafa ekki áhrif á virkni hennar.
- ef varan þín hefur ekki verið sett upp, notuð, þrifin og viðhaldið í ströngu samræmi við meðfylgjandi vöruhandbók. Ábyrgðin nær ekki til skemmda eða brota vegna misnotkunar, óviðeigandi meðhöndlunar eða sérsniðinna breytinga.
- ryð eða oxun, nema um sé að ræða tap á uppbyggingu grillhlutans. Jafnvel með því að nota efni sem standast ryð geta verndarhúðirnar skemmst af ýmsum efnum og aðstæðum sem framleiðandi hefur ekki stjórn á. Hátt hitastig, of mikill raki, klór, iðnaðargufur, áburður, skordýraeitur í grasflötum og salt eru nokkur af þeim efnum sem geta haft áhrif á málmhúðun.
- vegna skemmda eða galla sem verða við notkun í atvinnuskyni, leigu eða notkun sem varan er ekki ætluð til.
- vegna tjóns eða galla sem eru umfram verð vörunnar.
- vegna skemmda eða galla sem orsakast af þjónustu eða viðgerðum á vörunni af óviðurkenndum söluaðila Pit Boss®.

Á ábyrgðartímanum skuldbindur Outdoor Brands, LLC. sig til að útvega varahluti fyrir gallaða og/eða bilaða íhluti og mun ekki rukka fyrir viðgerðir eða skipti á hlutum sem skilað er, með fyrirframgreiddum sendingarkostnaði, ef hluturinn/hlutirnir reynast gallaðir við skoðun.

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, á meðan ábyrgðartímabilinu rennur út eða eftir að það rennur út. Allar ábyrgðir framleiðanda eru settar fram hér og engin krafa skal gerð gegn framleiðanda vegna nokkurrar ábyrgðar eða yfirlýsingar. Í sumum ríkjum er ekki heimilt að útiloka eða takmarka tilfallandi eða afleidda skaða, eða takmarka óbeina ábyrgð, þannig að takmarkanirnar eða undantekningarnar sem fram koma í þessari takmörkuðu ábyrgð eiga hugsanlega ekki við um þig. Þessi takmarkaða ábyrgð veitir þér tiltekin lagaleg réttindi og þú gætir átt önnur réttindi, sem eru mismunandi eftir ríkjum.

SKRÁÐU GRILLIÐ ÞITT

Skráðu vöruna þína á innan við mínútu og fáðu skjótan og auðveldan aðgang að glæsilegu safni þekkingar á matreiðslu.

Skráning þín (kaupsönnun) tryggir að þú fáir bestu ábyrgðarþjónustu með vörunni þinni. Ef svo ólíklega vill að öryggisáhyggjur komi upp, þá er þetta okkar flýtileið til að láta þig vita.

FYRIRMYND	**PB1600CST**
RAÐNÚMER	
KAUPDAGUR	
KEYPT FRÁ (VIÐURKENNDUR SÖLUAÐILI)	



ÞJÓNUSTUVER VIÐSKIPTAVINA

Ef þú hefur einhverjar spurningar eða áhyggjur af vörunni þinni er hjálpsamur þjónustuteymi okkar fús til að aðstoða þig. Vinsamlegast hafið skráningarupplýsingar ykkar tilbúnar áður en þið hafið samband við þjónustuver.


SÍMI


LIFANDI SPJALL


APP

IS



DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

DŮLEŽITÉ, ČTĚTE POZORNĚ, USCHOVEJTE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.
PŘED POUŽITÍM JE NUTNÉ SI PŘEČÍST NÁVOD!

HLAVNÍ PŘÍČINY POŽÁRŮ SPOTŘEBIČŮ JSOU DŮSLEDKEM ŠPATNÉ ÚDRŽBY A NEDODRŽENÍ POŽADOVANÉ VZDÁLENOSTI OD HOŘLAVÝCH MATERIÁLŮ. JE NANEJVÝŠ DŮLEŽITÉ POUŽÍVAT TENTO VÝROBEK POUZE V SOULADU S NÁSLEDUJÍCÍMI POKYNY.

VAROVÁNÍ: Před instalací a používáním tohoto elektrického spotřebiče spalujícího pelety si přečtěte celý návod. Nedodržení těchto pokynů může mít za následek poškození majetku, zranění nebo dokonce smrt. Obraťte se na místní stavební nebo požární úředníky ohledně omezení a požadavků na kontrolu instalace ve vaší oblasti. Tyto pokyny uschovejte.

BEZPEČNOSTNÍ CERTIFIKACE

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

NEBEZPEČÍ A VAROVÁNÍ

Pro získání potřebných povolení, oprávnění nebo informací o případných omezeních instalace, jako je například instalace grilu na hořlavý povrch, požadavky na kontrolu nebo dokonce možnost použití, se musíte obrátit na místní domovní sdružení, stavební nebo požární úředníky nebo příslušný úřad.

1. Musí být zachována minimální vzdálenost 914 mm (36 palců) od hořlavých konstrukcí po stranách grilu a 914 mm (36 palců) od zadní části grilu k hořlavým konstrukcím. **Neinstalujte spotřebič na hořlavé podlahy nebo podlahy chráněné hořlavými povrchy, pokud nemáte příslušná povolení a souhlasy příslušných orgánů.** Nepoužívejte tento spotřebič v uzavřených nebo nevětraných prostorách, uvnitř domů, vozidel, stanů, garáží. Tento spotřebič na pelety z tvrdého dřeva nesmí být umístěn pod hořlavým stropem nebo převisem. Udržujte gril v prostoru čistém a bez hořlavých materiálů, benzínu a jiných hořlavých výparů a kapalin.

   UPOZORNĚNÍ: Dávejte pozor na hořlavý stavební materiál, udržujte oheň, aby nedošlo k jeho nadměrnému rozhoření. Pokud dojde k požáru tuku, vypněte gril a nechte víko zavřené, dokud oheň neuhasne. Odpojte napájecí kabel. Na jednotku nelijte vodu. Nesnažte se požár hasit zakrytím. Na místě je vhodné mít k dispozici hasicí přístroj schválený pro všechny třídy (ABC). Pokud dojde k nekontrolovanému požáru, zavolejte hasiče.

2. Udržujte elektrické napájecí kabely a palivo v dostatečné vzdálenosti od horkých povrchů. Nepoužívejte gril v dešti ani v blízkosti žádného vodního zdroje. Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo nebezpečí.

3. Po určité době skladování nebo nepoužívání zkontrolujte, zda ve spalovacím hrnci nejsou překážky, zda v násypce nejsou cizí předměty a zda nedošlo k ucpání přívodu vzduchu kolem sání ventilátoru nebo komínku. Před použitím očistěte. K prodloužení životnosti vaší jednotky je nutná pravidelná péče a údržba. **Pokud je gril skladován venku během období dešťů nebo období vysoké vlhkosti, je třeba dbát na to, aby se do násypky nedostala voda.** Pelety z tvrdého dřeva se za mokra nebo při vysoké vlhkosti značně rozpínají, rozpadají se a mohou ucpat podavač. Před prováděním jakéhokoli servisu nebo údržby vždy odpojte napájení.

   DŮLEŽITÉ! Vždy spotřebič vypněte a nechte proběhnout vypínací cyklus. Spotřebič odpojte ze zásuvky až po dokončení cyklu vypnutí a/nebo před čištěním. Nedodržení tohoto varování může způsobit poškození, vážné zranění, požár, úraz elektrickým proudem nebo smrt.

CS

VAROVÁNÍ: Nepřenášejte gril, když je používán nebo když je gril horký. Před přemístěním se ujistěte, že je oheň zcela uhašený a že je gril na dotek zcela vychladlý.

4. Při práci s grilem se doporučuje používat žáruvzdorné grilovací rukavice nebo rukavice. Nepoužívejte příslušenství, které není určeno pro použití s tímto spotřebičem. Do úložného prostoru pod grilem nepokládejte kryt na gril ani nic hořlavého. Vyjměte hrnce a pánve, když je spotřebič v provozu bez dozoru, abyste snížili riziko požáru.
5. Aby se zabránilo kontaktu prstů, oděvu nebo jiných předmětů se systémem podávání šneku, je spotřebič vybaven kovovou bezpečnostní clonou, namontovanou na vnitřní straně násypky. Tuto clonu nesmíte odstranit, pokud vám to nedoporučí oddělení péče o zákazníky nebo autorizovaný prodejce.

   Tento spotřebič mohou používat děti ve věku od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo jsou poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí souvisejícím nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a uživatelskou údržbu by neměly provádět děti bez dozoru.
6. Části grilu mohou být velmi horké a může dojít k vážnému zranění. Během používání udržujte malé děti a domácí zvířata mimo dosah.
7. Nezvětšujte otvory zapalovače nebo spalovací hrnec. Nedodržení tohoto upozornění může vést k riziku požáru, újmě na zdraví a ke ztrátě záruky.
8. Výrobek může mít ostré hrany nebo hroty. Kontakt může způsobit zranění. Zacházejte opatrně.

LIKVIDACE POPELA

Popel by měl být umístěn v kovové nádobě s těsně přiléhajícím víkem. Uzavřená nádoba s popelem by měla být umístěna na nehořlavé podlaze nebo na zemi, v dostatečné vzdálenosti od všech hořlavých materiálů, až do konečné likvidace. Pokud je popel likvidován zakopáním do půdy nebo jinak lokálně rozptýlen, měl by být uchováván v uzavřené nádobě, dokud veškerý popel důkladně nevychladne.

PELETY Z TVRDÉHO DŘEVA

Toto zařízení na vaření na pelety je navrženo a schváleno pouze pro peletizované, výhradně přírodní palivo z tvrdého dřeva. Spalování jakéhokoli jiného druhu paliva v tomto spotřebiči bude mít za následek ztrátu záruky a neplatnost bezpečnostní certifikace. Používejte pouze palivo z dřevěných pelet specifikované výrobcem. Nepoužívejte pelety označené jako palivo s přísadami. Pelety z tvrdého dřeva jsou vysoce citlivé na vlhkost a měly by být vždy skladovány ve vzduchotěsné nádobě. Pokud gril skladujete delší dobu bez použití, doporučujeme ze zásobníku a šneku podavače odstranit pelety, aby nedošlo k jejich ucpání. Střední výhřevnost paliva na pelety v 18,569-20,362 KJ/KG (8,000-8,770 BTU/LB), obsah popela < 1%.

VAROVÁNÍ: Nikdy nepoužívejte benzín, benzínové palivo do svítilen, petrolej, tekutý podpalovač dřevěného uhlí nebo podobné kapaliny k rozdělání nebo rozhoření ohně v tomto spotřebiči. Při používání udržujte všechny takové tekutiny v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

V době tisku, neexistuje žádný průmyslový standard pro grilovací pelety z tvrdého dřeva, ačkoli většina mlýnů na pelety používá stejné standardy pro výrobu pelet z tvrdého dřeva pro domácí použití. Další informace naleznete na adrese www.pelletheat.org nebo na stránkách organizace Pellet Fuel Institute.

Obraťte se na místního prodejce ohledně kvality pelet ve vaší oblasti, a informace o značkové kvalitě. Vzhledem k tomu, že není možné kontrolovat kvalitu použitých pelet a jejich vlhkost, nepřebíráme žádnou odpovědnost za škody způsobené špatnou kvalitou paliva.

KREOZOT

Kreosot - tvorba a potřeba k odstranění. Při hoření vzniká černý kouř se zbytky, které mají také černou barvu. Když se dřevěné pelety spalují pomalu, produkují dehet a další organické páry, které se spojují s vyloučenou vlhkostí za vzniku kreosotu. Kreosotové výpary kondenzují v relativně chladném kouřovodu a v digestoři pomalu hořícího ohně. V důsledku toho se na obložení kouřovodu a v digestoři hromadí zbytky kreosotu. Když se tento kreosot zapálí, vytvoří extrémně horký oheň.

Mazací kanál by měl být kontrolován alespoň dvakrát ročně, aby se zjistilo, kdy došlo k nahromadění tuku a/nebo kreosotu. Pokud se nahromadí tuk nebo kreosot, je třeba je odstranit, aby se snížilo riziko požáru.

CS

OXID UHELNATÝ

Postupujte podle těchto pokynů, abyste zabránili tomu, aby tento bezbarvý plyn bez zápachu otrávil vás, vaši rodinu nebo ostatní:

- Poznejte příznaky otravy oxidem uhelnatým: bolest hlavy, závratě, slabost, nevolnost, zvracení, ospalost a zmatenost. Oxid uhelnatý snižuje schopnost krve přenášet kyslík. Nízká hladina kyslíku v krvi může mít za následek ztrátu vědomí a smrt.
- Navštivte lékaře, pokud se u vás nebo jiných osob objeví příznaky nachlazení nebo chřipky během vaření nebo v blízkosti spotřebiče. Otrava oxidem uhelnatým, kterou lze snadno zaměnit za nachlazení nebo chřipku, je často odhalena příliš pozdě.
- Konzumace alkoholu a užívání drog zvyšují účinky otravy oxidem uhelnatým.

Oxid uhelnatý je zvláště toxický pro matku a dítě během těhotenství, kojence, starší osoby, kuřáky a lidi s problémy s krví nebo oběhovým systémem, jako je anémie nebo srdeční choroby.

SPRÁVNÁ LIKVIDACE TOHOTO PRODUKTU



Toto označení znamená, že tento výrobek by neměl být likvidován s jiným domovním odpadem v celé EU. Aby se zabránilo možnému ohrožení životního prostředí nebo lidského zdraví v důsledku nekontrolované likvidace odpadu, recyklujte jej zodpovědně a podporte tak udržitelné opětovné využívání materiálových zdrojů. Chcete-li vrátit použité zařízení, použijte systémy vracení a sběru nebo se obraťte na prodejce, u kterého jste produkt zakoupili. Ten může tento výrobek odvézt k ekologické recyklaci." Směrnice 2002/96/ES

CS

OBSAH

Důležitá bezpečnostní opatření 362

Obsah balení 365

Specifikace 365

Seznámení s grilem 366

Ovládací panel 367

Provoz 370

- Příprava
- Připojení k aplikaci
- Nastavení teploty
- Použití sond do masa
- Plnění šneku
- První použití (vypalování)
- Režim PID (běžné použití)
- Kouřový režim
- Režim manuálního zapalování
- Vaření a uzení za tepla
- Režim ventilátoru
- Flexibilní mřížkový systém
- Kombinování tvrdého dřeva
- Vypnutí

Péče a údržba 379

Řešení problémů 381

Záruka 384

- Všeobecné obchodní podmínky
- Zaregistrujte svůj gril
- Péče o zákazníky

OBSAH BALENÍ	
1 x	GRIL A DÍLY
1 x	BLISTROVÉ BALENÍ S PŘÍSLUŠENSTVÍM
2 x	SONDY DO MASA
1 x	MONTÁŽNÍ NÁVOD
1 x	MANUÁL PRO MAJITELE

SPECIFIKACE	
MODEL	PB1600CST
NAPÁJENÍ	AC 220–240 V, 50 Hz
JMENOVITÝ VÝKON	260 W
DRUH PALIVA	PELETY Z TVRDÉHO DŘEVA
MAX. OBJEM PALIVA	18,1 KG / 40 LB
TEPLOTNÍ ROZSAH	65-260 °C / 150-500 °F
DIMENZE	1 642 × 830 × 1 270 MM / 64,6 × 32,6 × 50,0 PALCE
HMOTNOST	120,0 KG / 264,5 LB

CS



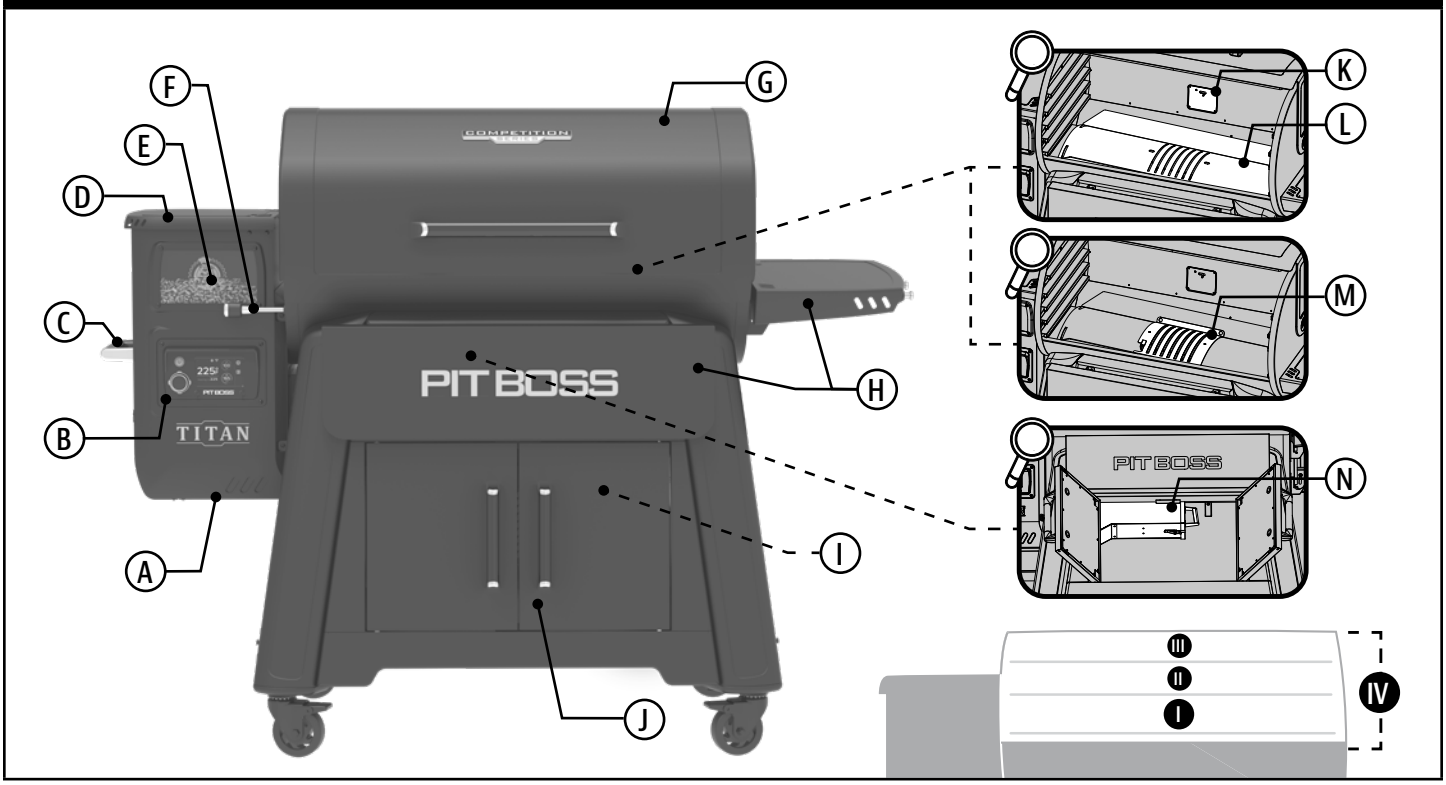
NIZOZEMSKO
Unit 8, De Hootkamp 8,
Hedel, NL 5321 JT
service-eu@dansons.com

USA
8877 N Gainey Center Dr
Scottsdale, AZ 85258
480-923-9630

DANSONS

©2025 DANSONS US, LLC

SEZNÁMENÍ S GRILEM



A Vyčištění násypky
Umístěte pod násypku velkou, čistou, prázdnou nádobu. Zatáhněte za rukojeť vyprazdňování směrem ven, čímž otevřete přístupovou desku skluzu a z násypky se vyprázdní pelety. Přepínejte mezi směsmi pelet a změňte své chuťové profily během vaření.

B Ovládací panel
Ovládací systém, který řídí dávkování peletového paliva, otáčky ventilátoru a nastavení prostředí.

C Rukojeť násypky
Pomocí této vložené rukojeti na násypce můžete gril naklánět a přesouvat z jedné oblasti do druhé. Sejměte přístupový panel násypky, abyste získali přístup k elektrickým součástem pro opravu a údržbu.

D Násypka
Větší násypka, která vydrží po celou dobu uzení. Bezpečnostní clona násypky po přidání rozbije všechny shluky paliva. Pomocí přepážky násypky můžete míchat pelety z tvrdého dřeva a vybírat nové profily aromat. Další informace naleznete v části **Kombinování tvrdého dřeva**.

E Průhledítko násypky
Snadno sledujte hladinu pelet v násypce, aniž byste museli neustále otevírat víko násypky.

F Tyč pro nastavení opékacího zařízení Flame Broiler™
Nastavte kluznou desku plamenového brojleru bezpečně a snadno posunutím tyče doleva nebo doprava.

G Rolovací víko grilu
Prostorově úsporné a snadno zvedající víko se zasune zpět, abyste získali přístup k obsahu potravin v grilu. Otevřete jej jen z poloviny, abyste mohli potraviny rychle uchopit a minimalizovali tak tepelné ztráty.

H Přední a boční police
Praktické police poskytují dostatek prostoru na přípravu jídla a háčky na grilovací nástroje.

I Nádoba na tuk
Otevřete skříň vozíku, abyste získali přístup k nádobě na tuk. Ta zachytává tuk z grilu a udržuje tak čistý varný prostor. Snadno ji vyjmete z výtoku podvozku a vyprázdníte.

J Skříň vozíku
Robustní design dvoudveřové skříně je ideální pro uložení grilovacího nářadí a koření poblíž.

K Grilovací sonda (senzor)
Tento svislý kus nerezové oceli měří vnitřní teplotu jednotky. Nastavte teplotu na ovládacím panelu. Grilovací sonda poté odečte vnitřní teplotu jednotky a přizpůsobí ji požadované cílové teplotě.

L Hlavní deska opékacího zařízení Flame Broiler™
Smažte a opékejte přímým plamenem nad spalovacím hrncem podle svých představ. Vypalujte do masa tmavé pruhy jako ve vašem oblíbeném steakhousu.

M Posuvná deska opékacího zařízení Flame Broiler™
Nepřímé teplo nebo konvekční vaření je možné, když posuvná deska zakrývá štěrbiny hlavní desky. Vneste více chuti do velkých kusů masa nebo jemných jídel nepřímým teplem.

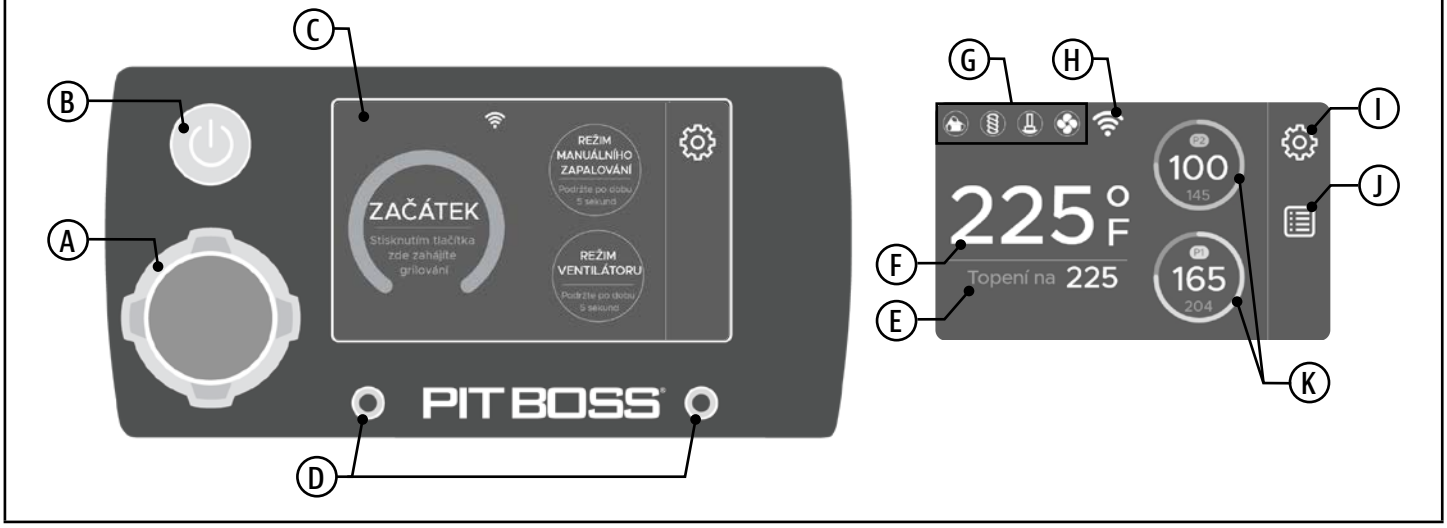
N Vyjímatelný spalovací hrnec
Otevřete skříň vozíku, abyste získali přístup. Jemně uvolněte západku přezky, vyjměte spalovací hrnec, vysypte z něj popel a vraťte jej zpět na místo. Udržujte západku přezky zajištěnou, abyste zabránili tepelným ztrátám během používání.

VARNÝ PROSTOR

- I: 3 795 CM² / 588,3 ČTVEREČNÍCH PALCŮ
- II: 3 795 CM² / 588,3 ČTVEREČNÍCH PALCŮ
- III: 2 884 CM² / 447,1 ČTVEREČNÍCH PALCŮ
- IV: 10 474 CM² / 1 623,7 ČTVEREČNÍCH PALCŮ

CS

OVLÁDACÍ PANEL



A Knoflík ovladače
Procházení, zvyšování nebo snižování, provádění výběrů a nastavování hodnot. Otáčením kolečka můžete procházet možnostmi dílčí obrazovky. Stisknutím knoflíku ovladače aktivujete změnu cílové teploty grilu. Výběr bude blikat modře, pokud je vybrán pro úpravu. Stisknutím knoflíku ovladače potvrdíte/přijmete zvolenou hodnotu nebo volbu a nastavíte její barvu na bílou.

B Tlačítko napájení
Stisknutím a podržením po dobu jedné sekundy zapnete a aktivujete úvodní obrazovku pro výběr režimu vaření. Stisknutím a podržením po dobu tří sekund vypnete a aktivujete cyklus chlazení. Tlačítko bude svítit modře, pokud je jednotka připojena ke zdroji napájení.

C Displej
Dotyková obrazovka slouží jako informační centrum i jako nabídka, kde můžete vybírat možnosti. Obrazovka je velmi citlivá a k aktivaci a ovládání vyžaduje pouze lehký dotyk. Během používání se na displeji zobrazí nabídky a příslušné volby pro vybírané možnosti. Tato úvodní obrazovka se ve výchozím nastavení zobrazí po zapnutí napájení jednotky. Pokud je obrazovka displeje neaktivní po dobu 5 minut, přejde do režimu spořiče obrazovky.

D Připojovací porty pro sond do masa
Připojte koncovku adaptéru sondy do masa k jednomu z připojovacích portů. Odečet se objeví na displeji pro příslušnou zvolenou sondu do masa. Levý port sondy je P1 a pravý port sondy je P2.

E Cílová teplota
Zobrazuje požadovanou cílovou teplotu. Toto je teplota, která se volí pomocí knoflíku ovladače.

F Skutečná teplota
Zobrazuje skutečnou teplotu zevnitř hlavního válce. Odečet je snímán grilovací sondou (senzorem).

G Ikony operací
Ikona je viditelná, když je komponenta v provozu. Pokud dojde k poruše součásti, zobrazí se chybová obrazovka. Nápovědu najdete v části **Odstraňování problémů**. Po restartu jednotky proveďte diagnostický test.

H Ikona připojení
Označuje připojení k síti Wi-Fi. Při hledání připojení bude ikona blikat. Po navázání připojení zůstane ikona svítit.

I Nastavení
Tato nabídka umožňuje přístup k funkcím přizpůsobení a datům pro váš gril. Tato nastavení umožňují přístup ke kouřovému režimu a nastavení P, úpravu jasu displeje, přepínání teplotní stupnice, nastavení spořiče obrazovky, nastavení teploty při spuštění, změnu jazyka a další.

J Menu
Tato nabídka umožňuje přístup k funkci Prime. Výběrem této nabídky získáte možnost dávkovat pelety do grilu nepřetržitě nebo podávat pelety po předem nastavenou dobu.

K Odečty sondy do masa
Tyto dva ukazatele zobrazují hodnoty teploty připojených programovatelných sond do masa: velká hodnota je skutečná teplota, malá hodnota je cílová teplota. Údaj odpovídá zvolenému připojovacímu portu zásuvného modulu.



MÁTE DOTAZ?

Podívejte se na nejčastější dotazy online nebo chatujte s oddělením péče o zákazníky.

#12001

CS

ÚVODNÍ OBRAZOVKA



OBRÁZEK 1: ÚVODNÍ OBRAZOVKA

Úvodní obrazovka

Při spouštění grilu se po stisknutí tlačítka napájení zobrazí úvodní obrazovka. Na úvodní obrazovce se zobrazí výběr režimu vaření: režim PID (zahrnuje kouřový režim), režim ručního zapalování a režim ventilátoru. Jakmile je zvolen režim vaření, displej se odpovídajícím způsobem změní na domovskou obrazovku zvoleného režimu vaření.



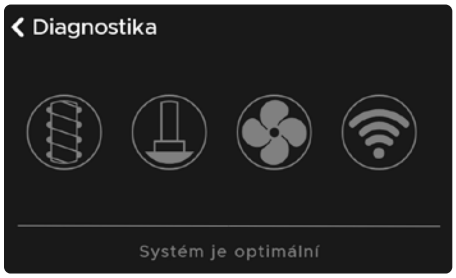
OBRÁZEK 2: OBRAZOVKA SPUŠTĚNÍ DIAGNOSTIKY

Spustit diagnostiku

Je užitečné provést rychlý diagnostický test, který uživatelům pomůže určit jakékoli výstrahy nebo poruchy před uvedením jednotky do provozu. Diagnostický test lze spustit pouze z úvodní obrazovky.

Spuštění diagnostického testu:

1. Klepněte na ikonu nabídky Nastavení na úvodní obrazovce.
2. Test spusťte výběrem možnosti Diagnostický test. Test může chvíli trvat.



OBRÁZEK 3: OBRAZOVKA DOKONČENÍ DIAGNOSTIKY

3. Po dokončení testu si poznamenejte výsledky. Pokud byla zjištěna porucha zapalovače, pokračujte výběrem režimu ručního zapalování.

V případě dalších problémů si přečtěte část **Řešení problémů**, kde najdete další diagnostiku a nápravná opatření.

REŽIMY VAŘENÍ



OBRÁZEK 4: DOMOVSKÁ OBRAZOVKA - REŽIM PID

Režim PID

Toto je výchozí a běžný režim provozu. To umožňuje grilovací sondě (teplotnímu senzoru) kontrolovat, kolik paliva je potřeba k dosažení a udržení požadované cílové teploty.



OBRÁZEK 5: DOMOVSKÁ OBRAZOVKA - MANUÁLNÍ REŽIM

Režim manuálního zapalování

Pokud byla zjištěna porucha nebo selhání zapalovače, zvolte režim manuálního zapalování a pokračujte v používání grilu. Viz **Postup manuálního zapálení**.



OBRÁZEK 6: DOMOVSKÁ OBRAZOVKA - REŽIM VENTILÁTORU

Režim ventilátoru

Použijte režim ventilátoru a kouřovou trubici (prodává se samostatně) k přidání hluboké kouřové chuti bez použití tepla (studený kouř). Zapalte kouřovou trubici na roštech a nechte ventilátor cirkulovat vzduch uvnitř grilovacího válce.

V režimu ventilátoru lze stále používat programovatelné sondy do masa; je však důležité si uvědomit, že některé cílové teploty sondy do masa nemusí být dosaženy při nižších teplotách uzení.

CS

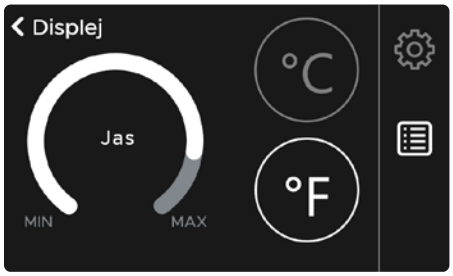
NASTAVENÍ



OBRÁZEK 7: OBRAZOVKA ÚPRAV NASTAVENÍ P

Nastavení P

Režim PID je výchozí a běžný provozní režim, ale uživatelé mohou z této nabídky aktivovat také kouřový režim. Výběr kouřového režimu umožňuje uživateli přímo ovládat frekvenci cyklů pelet přiváděných do spalovacího hrnce. Viz **Kouření při nízkých teplotách**.



OBRÁZEK 8: OBRAZOVKA ÚPRAV ZOBRAZENÍ

Displej

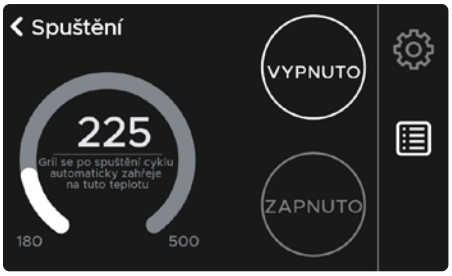
Nastavte jas obrazovky displeje podle svých preferencí a vyberte teplotní stupnici. Výchozí hodnota je nastavena na stupně Celsia (°C).



OBRÁZEK 9: OBRAZOVKA ÚPRAV SPOŘIČE OBRAZOVKY

Spořič obrazovky

Zvolte čas, kdy chcete přepnout jas displeje do režimu spánku, a pak aktivujte stisknutím zámku. Obrazovka displeje přejde do režimu spořiče obrazovky a obrazovka displeje se uzamkne; aktuální teplota a teplota sondy však zůstanou viditelné. Když se dotknete obrazovky nebo knoflíku ovladače, posunutím odemkněte displej.



OBRÁZEK 10: OBRAZOVKA ÚPRAV SPUŠTĚNÍ

Spuštění

Tato možnost umožňuje uživateli změnit výchozí teplotu spuštění. Tovární nastavení je 107 °C (225 °F). Pomocí knoflíku ovladače upravte a zvolte novou teplotu při spuštění a poté zvolte ZAPNUTO, abyste novou hodnotu aktivovali jako výchozí teplotu při spuštění.



OBRÁZEK 11: OBRAZOVKA PRO ÚPRAVY JAZYKA

Jazyk

Nastavte si předvolby oblasti. Výchozí je angličtina. K dispozici je také francouzština a španělština.

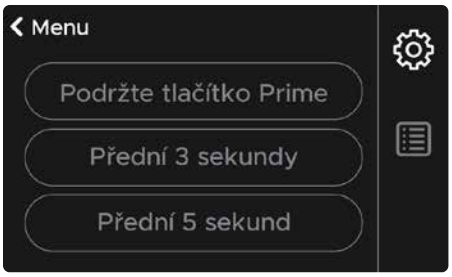


OBRÁZEK 12: OBRAZOVKA O

Informace

Získejte přístup k informacím o servisu a podpoře vaší jednotky, které můžete předat oddělení péče o zákazníky. Zobrazuje číslo modelu, kód pro spuštění programu a jedinečná hardwarová kritéria.

MENU

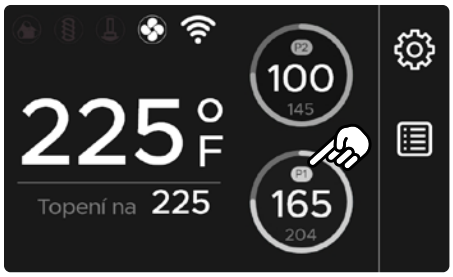


OBRÁZEK 13: OBRAZOVKA NABÍDKY

Nabídka Prime

Výběrem možnosti Hold zahájíte nepřetržité podávání pelet, maximálně na 30 sekund. Dalším stisknutím zastavíte posuv šneku. Časované výběry provedou plnění po danou dobu.

SONDY DO MASA



OBRÁZEK 14: DOMOVSKÁ OBRAZOVKA - REŽIM PID

Sondy

Zobrazuje odečet teploty připojených programovatelných sond do masa: velká hodnota je Skutečná teplota, malá hodnota je Cílová teplota. Údaje odpovídají zvolenému připojovacímu portu. Na dílčí obrazovce Sondy vyberte předvolbu proteinu (ikony zvířat) nebo pomocí knoflíku ovladače nastavte požadovanou cílovou teplotu podle svého výběru.



OBRÁZEK 15: OBRAZOVKA ÚPRAV SOND

Přednastavená teplota každého proteinu je bezpečná minimální vnitřní teplota vaření, aby bylo zajištěno propečení.

Vnější kroužek ukazuje průběh dokončení od stávající teploty k požadované cílové teplotě, 0–100 %. Viz **Použití sond do masa**, kde najdete další podrobnosti.

CS

OPERACE

PŘÍPRAVA

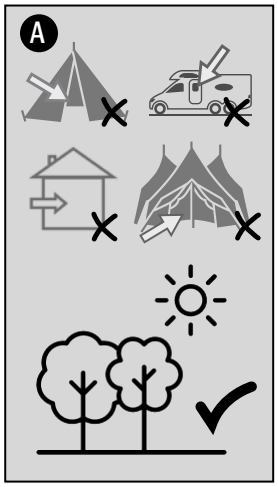
1. U všech venkovních spotřebičů mají venkovní povětrnostní podmínky velký vliv na výkon grilu a dobu vaření, která je potřeba, aby vaše jídla byla dokonalá. Tento spotřebič nesmí stát pod hořlavým stropem nebo převisem **(A)**. Udržujte gril v oblasti bez hořlavých materiálů, benzínu a jiných hořlavých par a kapalin.

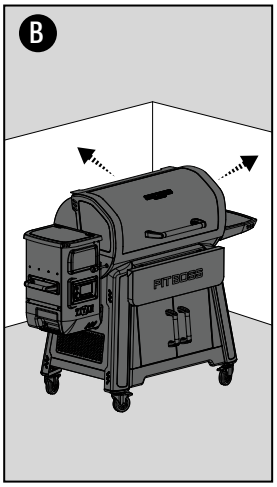
   Všechna zařízení Pit Boss® by měla být v minimální vzdálenosti 914 mm (36 palců) od hořlavých konstrukcí a tuto vzdálenost je nutné zachovat, kdykoli je gril v provozu. (B)

2. Díly se nacházejí v celém přepravním kartonu a také pod grilem. Po vyjmutí z ochranného přepravního kartonu zkontrolujte gril, díly a blistrové balení s příslušenstvím. Před montáží zlikvidujte všechny obalové materiály z vnitřních i vnějších částí grilu, poté si prohlédněte a zkontrolujte všechny díly podle montážního návodu.

   Pokud některý díl chybí nebo je poškozený, nepokoušejte se spotřebič sestavit. Ohledně dílů kontaktujte příslušného prodejce nebo oddělení péče o zákazníky Pit Boss®.

3. Sestavte jednotku podle pokynů k montáži.





PŘIPOJENÍ K APLIKACI

Aplikace vám umožní ovládat a sledovat teplotu grilu a masové sondy z vašeho mobilního zařízení. Užijte si výhody, které mobilní připojení Pit Boss® nabízí! Postupujte podle těchto pokynů, jak připojit gril k aplikaci Pit Boss® pomocí zařízení Android™ nebo iOS®:

1. Stáhněte si aplikaci Pit Boss®. Otevřete aplikaci. Pro bezproblémové nastavení postupujte podle pokynů a výzev. Noví uživatelé budou přesměrováni na vytvoření účtu a přihlášení. Zvolte možnost "Vždy povolit" polohu a služby Bluetooth, abyste získali lepší podporu mobilního připojení.
2. Vyberte model grilu. Pokud jste v dosahu Bluetooth® nebo Wi-Fi (9 m / 30 stop), aplikace Pit Boss® rozpozná vaši jednotku automaticky. Vyberte "Ano", když budete požádáni o "Přidat gril?". Připojte jednotku ke zdroji napájení a zapněte ji. Po spárování vyberte ze seznamu správný gril. Pojmenujte svůj gril (tj. Moje udírna) a vyberte možnost "Pokračovat".
3. Vyberte síť Wi-Fi a připojte se k ní. Aplikace Pit Boss® potřebuje pro připojení signál 2.4 GHz. Tím přidáte svůj model grilu do seznamu spárovaných jednotek.

   DŮLEŽITÉ: Případné problémy s připojením Wi-Fi je třeba řešit s poskytovatelem internetových služeb. Ve společnosti Pit Boss® náš tým podpory nemůže nabízet řešení problémů s Wi-Fi ani pomoc.

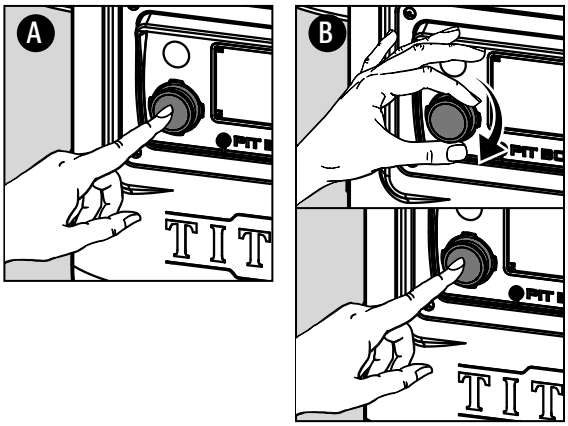
4. Po potvrzení mobilního připojení vás aplikace může vyzvat k provedení aktualizace firmwaru. Vyberte možnost "OK". Aktualizace firmwaru umožňují programování pokračovat v efektivním provozu, opravují případné chyby a aktualizují funkce zabezpečení.
5. Jakmile je aktualizace firmwaru dokončena, můžete začít ovládat svůj gril přímo prostřednictvím aplikace Pit Boss®.

CS

NASTAVENÍ TEPLOTY

Grilovací sonda měří vnitřní teplotu grilu. Po nastavení cílové teploty grilovací sonda zjistí skutečnou teplotu uvnitř grilovacího válce a přizpůsobí ji požadované cílové teplotě. Chcete-li upravit požadovanou cílovou teplotu grilu, postupujte takto:

1. Stiskněte knoflík ovladače nebo se dotkněte pole Skutečná teplota na obrazovce. Cílová teplota bude blikat, což znamená, že je aktivní. **(A)**
2. Otáčením ovladače změňte hodnotu cílové teploty na požadovanou teplotu. Po dosažení požadované cílové teploty ji uzamkněte stisknutím ovladače nebo dotykem pole Skutečná teplota. **(B)**



POMOCÍ MASOVÝCH SOND

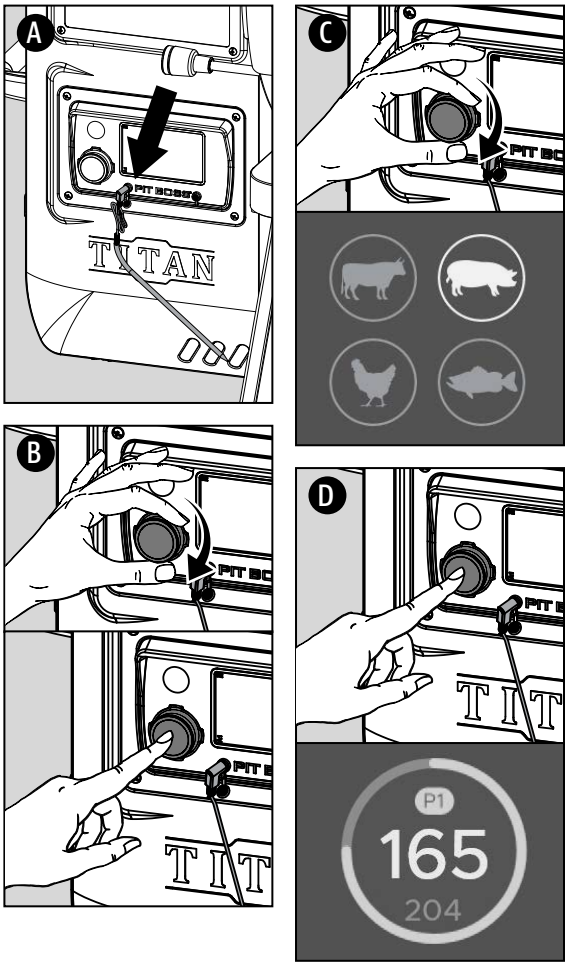
Sonda do masa měří vnitřní teplotu kusu masa. Připojte adaptér masové sondy k připojovacímu portu pro sondu do masa a zkontrolujte, že je zasunutý až na doraz. Ucítíte a uslyšíte, jak zapadla na své místo. Vložte nerezovou sondu do nejsilnější části masa a na displeji ovládacího panelu se zobrazí jeho vnitřní teplota.

POZNÁMKA: Zajistěte, aby se sonda do masa a vodiče sondy do masa vyhnuly přímému kontaktu s plamenem nebo nadměrným teplem. To může mít za následek poškození vaší sondy do masa. Když ji nepoužíváte, odpojte ji a odložte stranou, aby byla sonda do masa chráněna a čistá.

Cílovou teplotu sondy do masa nastavte podle následujících pokynů:

1. Připojte koncovku adaptéru sondy do masa k připojovacímu portu ovladače. **(A)**
2. Dotkněte se obrazovky displeje nebo otáčením knoflíku ovladače vyberte na obrazovce displeje požadovanou sondu do masa (P1 nebo P2). Volbu provedete stisknutím knoflíku ovladače. **(B)**
3. Pomocí knoflíku ovladače vyberte předvolbu proteinu (ikony zvířat) a nastavte požadovanou cílovou teplotu **(C)**. Vybraný odečet teploty sondy do masa bude během úpravy modře blikat.
4. Po dosažení/výběru požadované cílové teploty sondy do masa ji uzamkněte dalším stisknutím ovladače. Obrazovka displeje se vrátí na hlavní obrazovku, kde se zobrazí hodnoty připojených programovatelných sond do masa: velká hodnota je skutečná teplota, malá hodnota je cílová teplota. **(D)**

POZNÁMKA: teploty předvoleb bílkovin jsou nastaveny podle norem USDA pro vaření. Abyste zajistili správné vaření jídla, zkontrolujte jídlo na konci doby vaření. Pokud jídlo potřebuje více vaření nebo méně, upravte podle toho dobu vaření.



P1 a P2 jsou programovatelné sondy do masa. Nastavte požadovanou cílovou teplotu sondy do masa, a jakmile sonda do masa dosáhne cílové teploty, ozve se pípnutí a objeví se ikona zvonku. Odpojením/opětovným připojením vymažte ikonu zvonku.

CS

PLNĚNÍ ŠNEKU

Při prvním použití grilu nebo vždy, když vám na grilu dojdou pelety v násypce, budete muset šnek naplnit. Pokud není naplněný, gril se vypne ještě před zapálením pelet a oheň se nerozhoří. Při plnění šneku postupujte takto:

1. Otevřete víko násypky. Zkontrolujte, zda se v násypce nenachází žádné cizí předměty nebo zda neblokují podávací šnek.
2. Najděte připalovací nádobu na dně grilu na pelety. Zkontrolujte západku přezky na odnímatelné spalovací nádobě, abyste se ujistili, že je upevněna (uzamčena) pro dobré utěsnění.
3. Zapojte napájecí kabel do zdroje napájení.
4. Stisknutím a podržením tlačítka napájení po dobu jedné sekundy jednotku zapnete. Klepněte na ikonu nabídky Nastavení na úvodní obrazovce. Výběrem možnosti Diagnostický test spusťte test.
5. Po ověření, že všechny elektrické komponenty fungují správně, gril vypněte.
6. Naplňte násypku všemi přírodními grilovacími peletami z tvrdého dřeva.
7. Stisknutím a podržením tlačítka napájení po dobu jedné sekundy jednotku zapnete. Na úvodní obrazovce vyberte možnost Režim PID (běžné používání). Klepněte na ikonu nabídky Nastavení na úvodní obrazovce. Vyberte možnost Prime. Zvolte pětisekundovou možnost a opakujte, dokud neuslyšíte, že pelety padají ze šneku do spalovací nádoby.
8. Nyní můžete gril vypnout. Ujistěte se, že necháte gril zapojený do zásuvky, dokud nedokončí cyklus vypnutí. Jakmile se ventilátor vypne, gril dokončil cyklus vypnutí a je bezpečné gril odpojit.
9. Váš gril je nyní připraven k použití! Pokud se jedná o první použití grilu, pokračujte vypálením grilu.

PRVNÍ POUŽITÍ (VYPÁLENÍ)

Po naplnění šneku a před prvním grilováním je důležité gril vypálit, aby se zbavil cizích látek.

1. Postupujte podle pokynů k režimu PID (běžné používání) a zapněte jednotku.
2. Otočte ovladačem na libovolnou teplotu nad 176 °C / 350 °F (se sklopeným víkem) na 30 až 40 minut.
3. Postupujte podle pokynů k vypnutí a vypněte jednotku nebo pokračujte v grilování na požadovanou teplotu.

CS

MÁTE DOTAZ?

Podívejte se na nejčastější dotazy online nebo chatujte s oddělením péče o zákazníky.

#12001

REŽIM PID (PRAVIDELNÉ POUŽÍVÁNÍ)

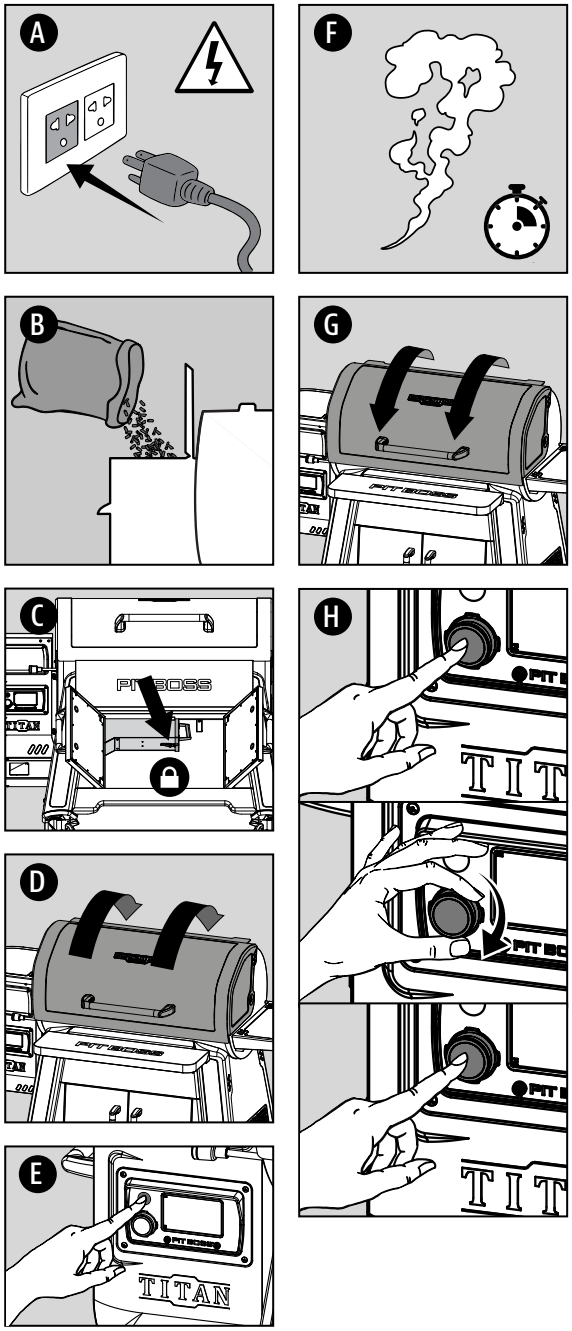
Styly vaření uzení a grilování vám mohou poskytnout různé výsledky v závislosti na čase a teplotě. Pro dosažení nejlepších výsledků si zaznamenejte, co jste vařili, při jaké teplotě, jak dlouho jste vařili a jaké byly výsledky. Při příštím použití vše upravte podle své chuti. Jakmile se seznámíte se svým grilem, je rozumné umístit venkovní teploměr blízko vašeho varného prostoru. Praxe dělá mistra.

Údaje o teplotě na řídicí desce nemusí přesně odpovídat teploměru. Teplota vaření je ovlivněna následujícími faktory: venkovní okolní teplota, množství a směr větru, kvalita použitého paliva na pelety, otevření víka, a množství připravovaného jídla.

Při pravidelném používání grilu postupujte takto:

1. Zkontrolujte, zda je šnek naplněný. Pokud není, naplňte jej.
2. Zapojte napájecí kabel do uzemněného zdroje napájení. **(A)**
3. Otevřete víko násypky a zkontrolujte hladinu pelet. V případě potřeby doplňte přírodní pelety z tvrdého dřeva určené ke grilování. **(B)**
4. Zkontrolujte západku přezky na odnímatelném spalovacím hrnci. Ujistěte se, že je upevněn (zajištěn) pro dobré utěsnění. **(C)**
5. Otevřete víko grilu. **(D)**
6. Stisknutím a podržením tlačítka napájení po dobu jedné sekundy jednotku zapnete **(E)**. Na úvodní obrazovce vyberte možnost Režim PID (běžné používání). Tím se aktivuje spouštěcí cyklus:
   - Ovládací panel bude řídit systém podávání šneku a ventilátor bude dodávat vzduch do spalovací nádoby.
   - **Víko musí zůstat během spouštěcího cyklu otevřené.**
   - Během spouštěcího cyklu se z grilu začne kouřit **(F)**. Chcete-li se ujistit, že spouštěcí cyklus začal správně, poslouchejte řev pochodně a všimněte si, že je produkováno určité teplo.
7. Jakmile se těžký bílý kouř rozptýlí, spouštěcí cyklus je dokončen. Zavřete víko grilu. **(G)**
8. Stiskněte knoflík ovladače. Otáčením ovladače změňte hodnotu cílové teploty na požadovanou teplotu. Jakmile je dosaženo požadované cílové teploty, zajistěte ji opětovným stisknutím knoflíku ovladače a začněte grilovat! **(H)**

TIP: Pomocí funkce Prime aktivujte další podávání pelet do spalovacího hrnce. Před otevřením víka válce tak lze do ohně přidat více paliva, díky čemuž se teplo rychleji obnoví.



CS

KOUŘOVÝ REŽIM

Když je gril v režimu PID, rychlost posuvu pelet je pečlivě nastavena ovládací deskou, čímž se minimalizují kolísání teploty. Přepnutí grilu do kouřového režimu umožňuje uživateli vnést do jídla více kouřové chuti, nicméně při větší potřebě kouře dochází k určitému kolísání teploty. Uživatelé si mohou vybrat kouřový režim na začátku vaření nebo během vaření.

Spuštění vaření v režimu kouře:

1. Postupujte podle pokynů k režimu PID (běžné používání) a zapněte jednotku. Nechte gril provést spouštěcí cyklus. Výchozí teplota při spuštění je 107 °C / 225 °F a při této teplotě se ve spalovacím hrnci zažehne silný oheň. Jakmile se těžký bílý kouř rozptýlí, spouštěcí cyklus je ukončen.
2. Poté vyberte možnost **Nastavení > Nastavení P > Kouřový režim**. Tím se aktivuje režim časovače, který vytvoří více kouře (s menším/minimálním teplem).
   - Pokud chcete využívat kouř při nižší teplotě, snižte cílovou teplotu na 65 °C / 150 °F a aktivujte hodnoty nastavení P. Hodnoty P-nastavení jsou nastavitelné pouze tehdy, když je cílová teplota nastavena na 65 °C / 150 °F.
3. V případě potřeby pokračujte v tepelné úpravě v kouřovém režimu. Pokud jste již s dochucováním kouřem spokojeni nebo chcete přepnout zpět, zvolte **Nastavení > Nastavení P > Režim PID**.

Vzhledem k tomu, že podmínky prostředí mohou ovlivnit vnitřní teplotu vaření grilu, mohou být v odečtech teploty vyšší vrcholy a údolí, ale naučit se používat hodnotu P-nastavení na základě vaší geografické polohy je velmi výhodné. Upravte hodnotu nastavení P na základě vaší okolní (venkovní) teploty. Výchozí hodnota je P4.

- Pokud je okolní klima teplejší, zvyšte nastavení P, abyste prodloužili dobu pauzy mezi každým přiváděním pelet do spalovacího hrnce. Nastavení vyšší hodnoty se používá v teplejších nebo horkých prostředích, kde by při uzení za tepla okolní teplota zesilovala teplotu uvnitř grilu.

  POZNÁMKA: Spalovací hrnec pečlivě sledujte, protože příliš velké nebo prudké zvýšení nastavení P může způsobit, že oheň zcela vyhasne.
- Pokud je okolní klima chladnější, snižte nastavení P, abyste zvýšili frekvenci přivádění pelet do spalovacího hrnce. Nižší nastavení se používá pro kompenzaci nižších teplot, kdy okolní venkovní teplota sníží nebo oslabí intenzitu tepla produkovaného uvnitř grilu.

  TIP: Snížením nastavení P lze také minimalizovat teplotní výkyvy při proměnlivých venkovních povětrnostních podmínkách.

RYCHLOST CYKLU ŠNEKU (V SEKUNDÁCH)			
		NA	**VYPNUTO**
P7	☼-☼-☼	18	150
P6	☼-☼	18	140
P5	☼	18	130
P4		18	115
P3	❄	18	100
P2	❄❄	18	85
P1	❄❄❄	18	70
P0	❄❄❄❄	18	55

CS

Přepnutí do kouřového režimu během grilování:

1. Zvolte možnost **Nastavení > Nastavení P > Kouřový režim**. Tím se aktivuje režim časovače, který vytvoří více kouře.
   - I když jste přešli do kouřového režimu, cílová teplota vašeho grilu zůstává stejná.
2. Pokud chcete, pokračujte ve vaření v kouřovém režimu. Pokud jste již s dochucováním kouřem spokojeni nebo chcete přepnout zpět, zvolte **Nastavení > Nastavení P > Režim PID**.

REŽIM RUČNÍHO ZAPALOVÁNÍ

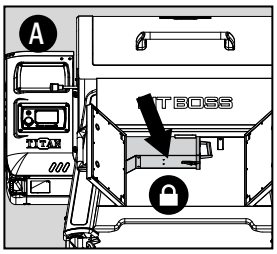
Pokud z nějakého důvodu selže váš elektrický zapalovač, spusťte gril pomocí metody ručního zapalování.

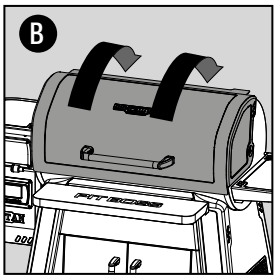
Chcete-li bezpečně používat gril bez funkčního zapalovače, postupujte podle následujících kroků:

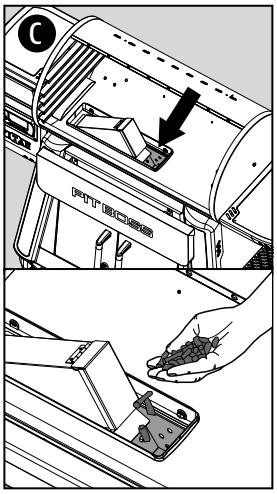
1. Ujistěte se, že je šnek naplněn. Pokud ne, naplňte šnek.
2. Otevřete víko násypky. Naplňte násypku suchými, plně přírodními grilovacími peletami.
3. Zkontrolujte západku přezky na vyjímatelném spalovacím hrnci. Ujistěte se, že je upevněn (zajištěn) pro dobré utěsnění. **(A)**
4. Otevřete víko grilu **(B)**. Vyjměte varné komponenty, abyste odkryli spalovací hrnec. Zkontrolujte spalovací hrnec a ujistěte se, že mu nebrání žádná překážka. Vložte velkou hrst pelet do spalovacího hrnce **(C)**. Nastříkejte gelový podpalovač, nebo jiný vhodný startér pelet, na horní část pelet. Vhodné je také malé množství podpalovače na tuhá paliva, například složeného z pilin a vosku nebo dřevěných hoblin. Do spalovacího hrnce přidejte další malé množství pelet.

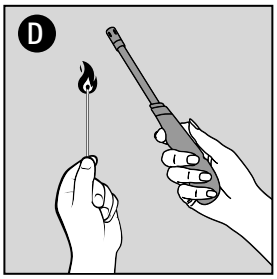
   VAROVÁNÍ: K zapálení nebo rozdělání ohně v grilu nepoužívejte líh, petrolej, benzín, kapalinu do zapalovačů ani kerosin.
5. Obsah ve spalovacím hrnci podpalte pomocí dlouhé zápalky nebo zapalovače s dlouhým nosem **(D)**. Nechte startér hořet 3 až 5 minut.

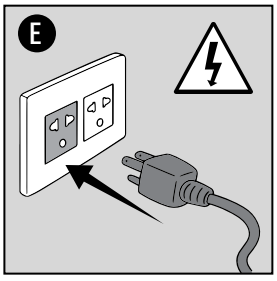
   VAROVÁNÍ: Nepokoušejte se přidat další podpalovač do spalovací nádoby. To může způsobit úraz.
6. Rychle a opatrně vraťte varné součásti dovnitř těla grilu.
7. Zapojte napájecí kabel do uzemněného zdroje napájení **(E)**.
8. Stisknutím a podržením tlačítka napájení po dobu jedné sekundy jednotku zapnete. Na úvodní obrazovce **(F)** vyberte možnost Režim ručního zapalování. Tím se aktivuje spouštěcí cyklus:
   - Ovládací panel bude řídit systém podávání šneku a ventilátor bude dodávat vzduch do spalovací nádoby.
   - **Víko musí zůstat během spouštěcího cyklu otevřené.**
   - Gril začne produkovat kouř během spouštěcího cyklu **(G)**. Správné zahájení startovacího cyklu ověříte tak, že zaslechnete dunivý hukot a všimnete si, že se vytváří teplo.
9. Jakmile se těžký bílý kouř rozptýlí, spouštěcí cyklus je dokončen. Zavřete víko grilu. **(H)**
10. Stiskněte ovladač. Otáčením ovladače změňte hodnotu cílové teploty na požadovanou teplotu. Jakmile je dosaženo požadované cílové teploty, zajistěte ji opětovným stisknutím knoflíku ovladače a začněte grilovat! **(I)**

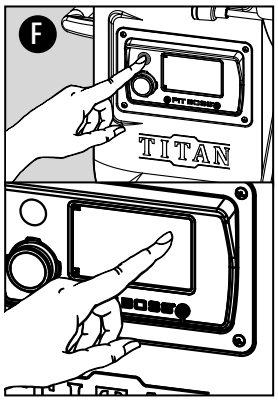


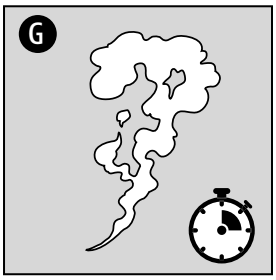


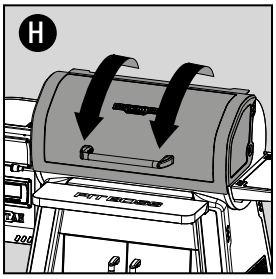


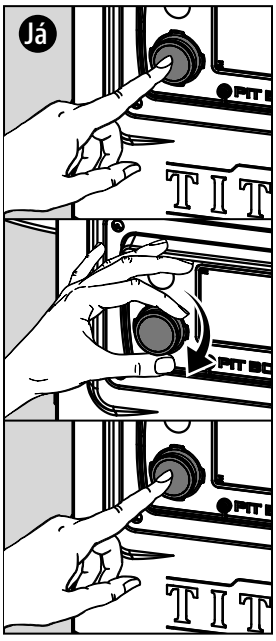












CS

VAŘENÍ A UZENÍ ZA TEPLA

Styly vaření uzení a grilování vám mohou poskytnout různé výsledky v závislosti na čase a teplotě. Uzení za tepla znamená delší dobu vaření, ale výsledkem je přirozenější příchuť tvrdého dřeva (a žádaný kouřový prstenec) u masa. Vyšší teplota vaření vede ke zkrácení doby vaření, čímž se zachytí méně kouřové chuti.

Pro dosažení nejlepších výsledků nechte maso po uvaření odpočinout. Díky tomu se přirozené šťávy dostanou zpět do svalových vláken, čímž se získá mnohem šťavnatější a chutnější maso. Doba odpočinku může být od 3 minut až po 60 minut, v závislosti na velikosti svaloviny.

DRUH MASA	TEPLOTA VAŘENÍ	ODHADOVANÝ ČAS	CÍLOVÁ TEPLOTA
DRŮBEŽ			
Krůta (celá)	110 °C / 225 °F	66–77 min/kg (30–35 min/lb)	74 °C / 165 °F
Kuře (celé)	190 °C / 375 °F	3–4 h	74 °C / 165 °F
Paličky, prsíčka	190 °C / 375 °F	1–2 h	74 °C / 165 °F
Menší pernatá zvěř	190 °C / 375 °F	1–2 h	74° C / 165 °F
Kachna	135 °C / 275 °F	2–3 h	74° C / 165 °F
VEPŘOVÉ			
Šunka (celá)	120 °C / 250 °F	33–44 min/kg (15–20 min/lb)	71 °C / 160 °F
Pečeně	190 °C / 375 °F	3–4 h	74 °C / 165 °F
Vepřová žebra	120 °C / 250 °F	4 h	88 °C / 190 °F
Jehněčí žebírka	95 °C / 200 °F	3–4 h	88 °C / 190 °F
Svíčková	110 °C / 225 °F	1,5 h	82 °C / 180 °F
Kýta (plec)	110 °C / 225 °F	3–3,5 h/kg (1,5 h/lb)	90–98 °C / 195–210 °F
HOVĚZÍ			
Steak	120 °C / 250 °F	8–10 min	60 °C / 140 °F
Svíčková	110 °C / 225 °F	2–3 h	60 °C / 140 °F
Pečeně	110 °C / 225 °F	3–4 h	63 °C / 145 °F
Vepřová žebra	110 °C / 225 °F	3–4 h	79 °C / 175 °F
Přední žebírka	120 °C / 250 °F	33–44 min/kg (15–20 min/lb)	57 °C / 135 °F
Bůček	110 °C / 225 °F	2–2,5 h/kg (1 h/lb)	90–98 °C / 195–210 °F
DIVOKÁ ZVĚŘ			
Svíčková	110 °C / 225 °F	2–4,5 h/kg (1–2 h/lb)	74 °C / 165 °F
Pečeně	120 °C / 250 °F	2–4,5 h/kg (1–2 h/lb)	74 °C / 165 °F
PLODY MOŘE			
Filety	110 °C / 225 °F	30–45 min	63 °C / 145 °F
Losos (celý)	95 °C / 200 °F	2–3 h	63 °C / 145 °F
Humr	95 °C / 200 °F	2–3 h	63 °C / 145 °F



Pořiďte si kopii této stránky pro informaci. Můžete nám poděkovat později!

CS

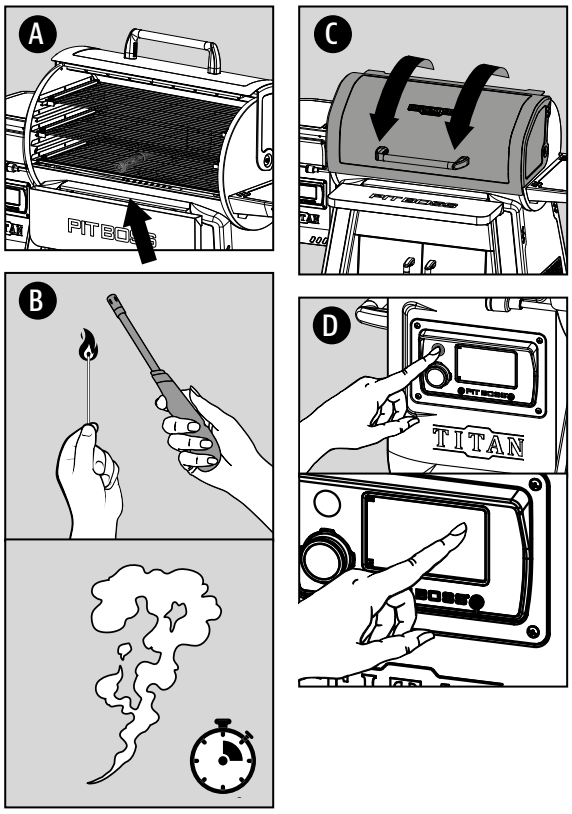
REŽIM VENTILÁTORU

Vylepšete pikantní chuť dřevěného kouře v jakékoli zelenině, mase nebo sýru uzením za studena. Použijte kouřovou trubici Pit Boss® nebo kouřový labyrint A-Maze-N k uzení bez vystavení teplu v grilu. Obvyklá doba uzení za studena se pohybuje od 2 do 12 hodin; v některých případech však může být delší. Potraviny jako sýry, koření a zelenina obvykle vyžadují kratší dobu kouření. Maso, jako je slanina nebo šunka, se udí delší dobu.

Chcete-li použít režim ventilátoru pro studené kouření, postupujte takto:

1. Naplňte kouřovou trubici Pit Boss® peletami z tvrdého dřeva podle návodu k produktu.
2. Otevřete víko grilu. Umístěte kouřovou trubici Pit Boss® přímo na grilovací rošty **(A)**. Ujistěte se, že je rovný, aby hořel konzistentně.
3. Zapalte pelety otevřeným koncem **(B)**. Jakmile se objeví malý plamínek, nechte ho 10 minut hořet. Jemně foukněte na uhlíky, abyste se ujistili, že pelety dobře hoří.
4. Po 10 minutách, jakmile se pelety dobře rozhoří, plamen sfoukněte a na gril rozložte potraviny. Zavřete víko grilu **(C)**.
5. Zapněte jednotku stisknutím tlačítka napájení. Na úvodní obrazovce **(D)** vyberte možnost Režim ventilátoru. Tím se zapne ventilátor pro nepřetržité proudění vzduchu.

DŮLEŽITÉ: Kouřová trubice Pit Boss® nebo kouřový labyrint A-Maze-N jsou generátory kouře a jsou určeny pouze k produkci kouře. Neprodukují dostatek tepla k vaření potravin. Většina potravin bude stále potřebovat zdroj tepla pro vaření.

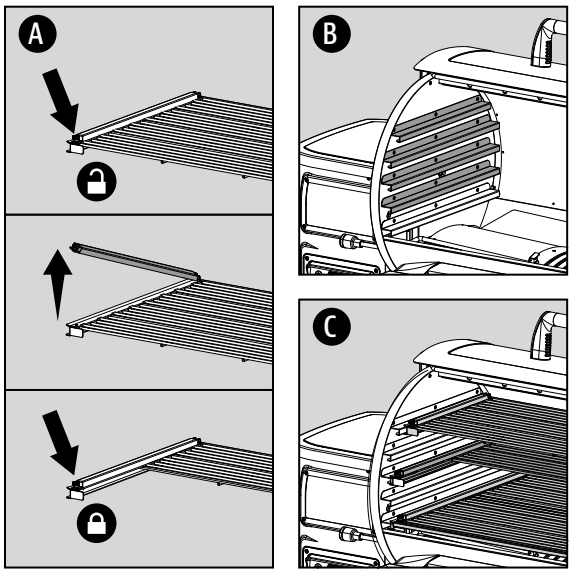


FLEXIBILNÍ MŘÍŽKOVÝ SYSTÉM

Od nastavitelných polic až po odnímatelné sekce, flexibilní mřížkový systém lze přizpůsobit všem vašim potřebám. Díky nezávislým a odnímatelným mřížkovým rámům na každé úrovni můžete přepínat rozložení grilu, získat více prostoru pro vaření a to vše během několika minut. Snadno přestavte svůj gril tak, aby vyhovoval různým typům potravin, což vám poskytne flexibilitu při vaření pro každodenní potřeby i zvláštní příležitosti.

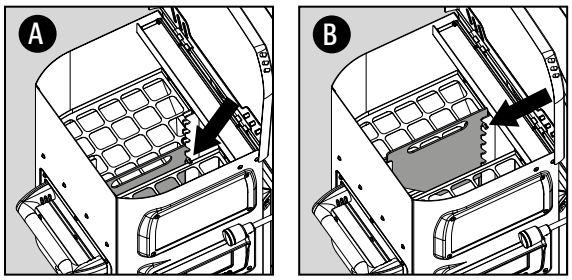
- Dvě velké mřížky obsahují čtyři nezávislé rámy mřížek, zatímco horní mřížka obsahuje tři nezávislé rámy mřížek, které nabízejí dostatečnou flexibilitu v horizontální rovině. Promyšleně navržené mřížky lze zvednout uvolněním zajišťovacího šroubu mřížky. Vyjměte jeden nebo více rámů mřížky, spusťte mřížku a zajistěte šroub zpět do zajištěné polohy **(A)**. Každou úroveň lze také z poloviny vytáhnout, pokud se některé položky ocitnou mimo dosah.
- Pro optimální variabilitu výšky ve vertikální rovině si vyberte některou z konzolí mřížek **(B)**. Výška mezi úrovněmi konzol je ideální pro umístění plechů nebo tenčích potravin.

TIP: Pokud vaříte vysoké potraviny, jako je krůta nebo kuře v plechovce od piva, odstraňte dva rámečky mřížky ze středové mřížky vaření, abyste uvolnili nějaký vertikální prostor, a stále vám na této úrovni zůstane prostor pro další položky. **(C)**



CS

MÍCHÁNÍ TVRDÉHO DŘEVA



Ať už dáváte přednost silnému nebo jemnému kouři, nebo sladkému nebo slanému aromatu, míchání pelet z tvrdého dřeva přinese vašemu jídlu nové chuťové profily. Míchání různých poměrů pelet může přinést různé příchutě kouře, čímž se vaše grilování posune na další úroveň.

Chcete-li začít experimentovat s mícháním tvrdého dřeva, postupujte takto:

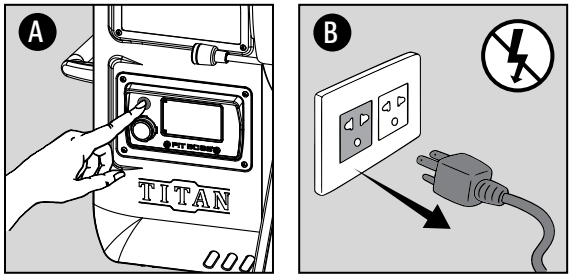
1. Začněte s prázdnou násypkou. Vložte přepážku násypky do nejnižšího zářezu nastavení. **(A)**

   POZNÁMKA: Nejnižší zářez bude mít nejrovnoměrnější rozložení pelet z každého oddílu. Vyšší zářezy vedou k vytváření směsi pelet s méně vyváženým poměrem (B).

2. Přidejte dominantní chuť pelet do zadní přihrádky násypky. Vložte pelety s druhým aromatem do přední části násypky (se skleněným průzorem).
3. Pokračujte naplněním šneku z násypky a začněte gril pravidelně používat.

POZNÁMKA: Pro dosažení nejlepších výsledků si zaznamenejte, co jste vařili, jaký typ pelet byl použit, výšku zářezu děliče násypky, a výsledky. Pro příště upravte podle své chuti a pokračujte v experimentování s různými směsmi tvrdého dřeva.

VYPNUTÍ



Chcete-li gril bezpečně vypnout, postupujte takto:

1. Stisknutím a podržením tlačítka napájení po dobu tří sekund jednotku vypnete. **(A)**
   - Gril zahájí cyklus automatického vypnutí. Šnekový systém přestane přivádět palivo, plamen dohoří a ventilátor bude pokračovat v chodu, dokud nebude cyklus vypnutí dokončen.
2. Po dokončení cyklu vypnutí (vypnutí ventilátoru) odpojte napájecí kabel. **(B)**

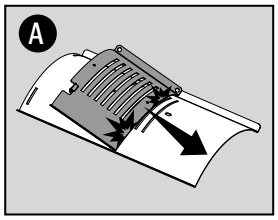
   DŮLEŽITÉ! Spotřebič vždy vypněte a nechte běžet cyklus vypnutí. Spotřebič odpojte ze zásuvky až po dokončení cyklu vypnutí a/nebo před čištěním. Nedodržení tohoto varování může způsobit poškození, vážné zranění, požár, úraz elektrickým proudem nebo smrt.

CS

PÉČE A ÚDRŽBA

Všechny spotřebiče Pit Boss® vám poskytnou mnoho let příjemných služeb s minimálním čištěním. Při údržbě grilu postupujte podle těchto tipů:

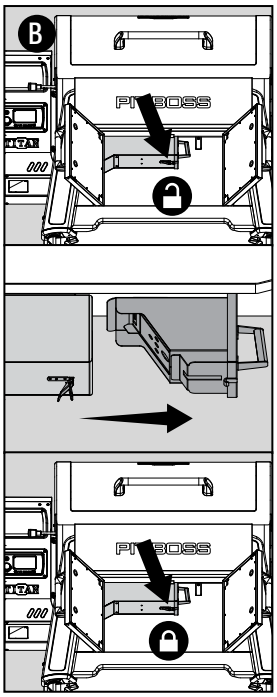
Vnitřní části grilu

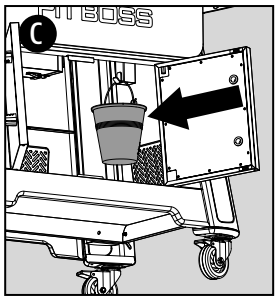


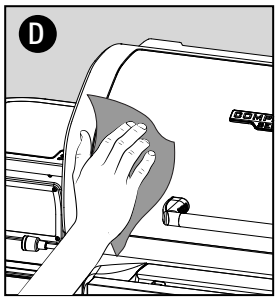
- Pomocí kartáčku na čištění grilu odstraňte veškeré jídlo nebo usazeniny z grilovacích roštů. Nejvhodnější je udělat to, dokud jsou ještě teplé z předchozího grilování.
- Požáry tuku jsou způsobeny příliš velkým množstvím spadlých nečistot na varných součástech grilu. Pomocí kluzné desky plamenného brojleru seškrábněte hlavní desku a naopak **(A)**. Odstraňte nečistoty z vnitřku válce pomocí mokrého/suchého vysavače. Chcete-li gril vyčistit opravdu důkladně, použijte čisticí a odmašťovací prostředek značky Pit Boss® určený na vnitřní i vnější část grilu.

  DŮLEŽITÉ: Vzhledem k vysokému žáru nezakrývejte součásti sloužící k opékání pod plamenem hliníkovou fólií.

Vnější části grilu



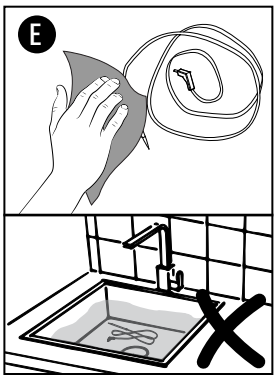


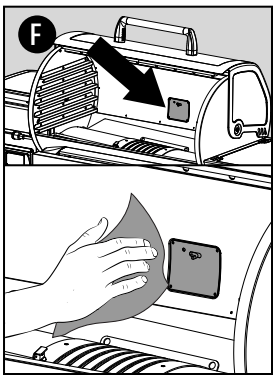


- Pod grilovacím válcem je umístěn vyjímatelný spalovací hrnec, což vám umožní snadný přístup k vyjmutí spalovacího hrnce a jeho snadné vyčištění. Chcete-li jej sejmout, uvolněte západku přezky z háčku. Zatímco držíte rukojeť, vysuňte vyjímatelný spalovací hrnec z přezky a poté jej vyjměte zatažením dolů. Po vyprázdnění vraťte spalovací hrnec na místo tak, že jej zvednete zpět do kanálu pod grilovacím válcem a poté spalovací hrnec posunete směrem k přezce. Upevněte háček pomocí západky přezky, abyste zajistili správné utěsnění. **(B)**

  UPOZORNĚNÍ: Tuto funkci lze použít pouze tehdy, když je gril vychladlý.
- Často kontrolujte nádobu na tuk a v případě potřeby ji vyčistěte. Mějte na paměti typ vaření, který provádíte. **(C)**
- Po každém použití gril otřete **(D)**. Mastnotu odstraníte teplou mýdlovou vodu. Na vnější povrchy grilu nepoužívejte čisticí prostředky na trouby, abrazivní čisticí prostředky ani abrazivní čisticí podložky. Na lakované povrchy se nevztahuje záruka, jedná se spíše o součást běžné péče a údržby. V případě škrábanců na laku, opotřebení nebo odlupování povrchové úpravy lze všechny lakované povrchy opravit pomocí vysokoteplotní BBQ barvy.
- Kryt grilu je vaší nejlepší ochranou před povětrnostními vlivy a vnějšími škodlivinami. Pokud jednotku nepoužíváte nebo ji dlouhodobě skladujete, uchovávejte ji pod krytem v garáži nebo kůlně.

Sondy



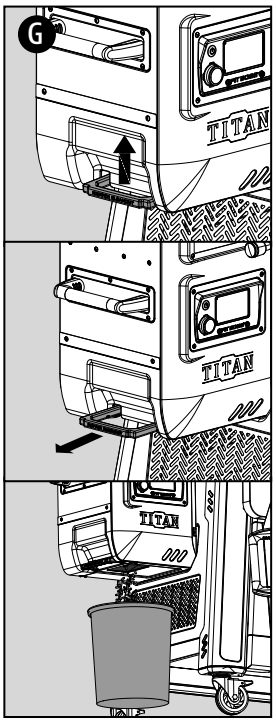


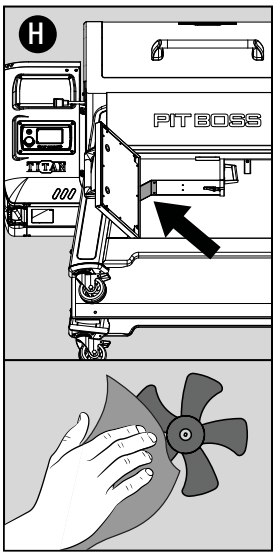
- Po každém použití otřete sondu do masa. Nepoužívaná sonda do masa by měla být zabalena do velké volné cívky. Zalomení nebo záhyby v vodičích sondy mohou způsobit poškození. Nevkládejte do myčky nádobí ani do vody. Poškození vnitřních vodičů vodou způsobí zkrat masové sondy, což má za následek nesprávně naměřené údaje. **(E)**
- Vyjměte grilovací rošty. Zkontrolujte a očistěte veškerý tuk nebo nečistoty ze sondy grilu (senzoru), která se nachází uvnitř těla hlavního grilu uprostřed zadní stěny. **(F)**
- Pokud je sonda poškozená, měla by být vyměněna.

CS

Sestava násypky

- Násypka obsahuje funkci čištění násypky, která umožňuje snadné čištění a možnost výměny příchutí paliva z dřevěných pelet. Chcete-li vyprázdnit, najděte rukojeť pro čištění násypky na boční straně násypky. Pod násypku umístěte čistý prázdný kbelík, protože ze spodní strany budou vypadávat pelety. Zatáhněte za rukojeť vyprazdňování násypky směrem ven, čímž otevřete přístupovou desku a ze spodní strany násypky se vyprázdní pelety. Po vyprázdnění zvedněte rukojeť vyprazdňování násypky a zatlačením dovnitř zajistěte přístupovou desku v zavřené poloze. **(G)**
- Pokud budete svůj gril delší dobu nepoužívat, doporučujeme odstranit všechny pelety z násypky a ze šnekového systému. To lze provést vyprázdněním násypky a spuštěním grilu na prázdné násypce, dokud se nevyprázdní všechny pelety z trubice šneku.
- Zkontrolujte a očistěte veškeré nečistoty z otvoru pro přívod vzduchu ventilátoru, který se nachází na spodní straně funkce čištění popela ve skříni grilovacího vozíku. Po sejmutí přístupového panelu ventilátoru opatrně setřete veškeré usazeniny mastnoty přímo na lopatkách ventilátoru. K odstranění mastnoty a sazí použijte teplou mýdlovou vodu. Tím je zajištěno, že proudění vzduchu je čisté a dostatečné pro spalovací systém. **(H)**





PŘEHLED PÉČE O GRIL

POLOŽKA	FREKVENCE ČIŠTĚNÍ	METODA ČIŠTĚNÍ
Větrací otvor pro přívod vzduchu	Každých několik měsíců	Prach, hadřík a mýdlová voda
Šnekový podavač	Když je sáček na pelety prázdný	Nechte šnek vytlačit piliny, aby zůstala násypka prázdná.
Dno hlavního grilu	Každých 5–6 grilování	Vyberte přebytečné nečistoty a vysajte je vysavačem na mokré/suché vysávání.
Spalovací hrnec	Každé 2–3 grilování	Vyberte přebytečné nečistoty a vysajte je vysavačem na mokré/suché vysávání.
Grilovací rošty	Po každém grilování	Přebytek spalte, vyčistěte mosazným drátěným kartáčem.
Flame Broiler™	Každých 5–6 grilování	Hlavní desku oškrábejte posuvníkem, neomývejte ji.
Nádoba na tuk	Po každém grilování	Hadřík & mýdlová voda
Grilovací sonda (senzor)	Každé 2–3 grilování	Hadřík & mýdlová voda
Elektrické komponenty násypky	Jednou ročně	Odstraňte prach z vnitřku, otřete lopatky ventilátoru mýdlovou vodou.
Police	Po každém grilování	Hadřík & mýdlová voda

CS

Pořiďte si kopii této stránky pro informaci.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Správné čištění, údržba a používání čistého, suchého a kvalitního paliva zabrání běžným provozním problémům. Pokud gril Pit Boss® nefunguje správně nebo funguje méně často, mohou vám pomoci následující tipy pro řešení problémů.

VAROVÁNÍ: Před otevřením grilu vždy odpojte elektrický kabel pro jakoukoli kontrolu, údržbu, čištění nebo servisní práce. Ujistěte se, že je gril zcela vychladlý, aby nedošlo ke zranění.

PROBLÉM	PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Na ovládacím panelu nesvítí žádná kontrolka napájení	Spotřebič není připojený ke zdroji napájení	Ujistěte se, že je jednotka zapojena do funkčního zdroje napájení. Zajistěte minimální příkon 10 A. Zkontrolujte, že jsou všechny spoje vodičů pevně připojené a suché.
	Spálená pojistka na řídicí desce	Vyšroubujte čtyři šrouby, které drží ovládací desku na místě. Opatrně vytáhněte ovládací desku dopředu a zkontrolujte zadní stranu. Zkontrolujte pojistku, zda není přerušený vodič nebo zda vodič nezčernal. Pokud ano, je třeba pojistku vyměnit ručně.
	Vadný ovládací panel	Ovládací panel je třeba vyměnit. Obraťte se na oddělení péče o zákazníky a požádejte o náhradní díl.
Oheň ve spalovacím hrnci se nezapálí	Spouštěcí teplota je nastavena na příliš nízkou hodnotu	Zkontrolujte spouštěcí teplotu. Pokud je nastavena příliš nízko, zapalovač bude mít potíže se zapálením pelet. Doporučujeme nastavit teplotu minimálně 107 °C (225 °F), protože šnek bude podávat dostatek pelet k zapálení ohně ve spalovacím hrnci.
	Šnek není naplněný	Před prvním použitím jednotky nebo kdykoli jindy dojde k úplnému vyprázdnění násypky, musí být šnek naplněn, aby pelety mohly naplnit trubku šneku. Pokud není naplněn, zapalovač vyprší dříve, než pelety dosáhnou spalovacího hrnce. Řiďte se postupem plnění šneku.
	Zapalovač není správně nainstalován	Vyjměte varné komponenty z hlavního válce. Vizuálně se ujistěte, že je zapalovač v jedné rovině s trubicí zapalovače. Pokud nefunguje správně, požádejte oddělení péče o zákazníky o radu nebo o náhradní díl.
Gril nedosáhne nebo neudržístabilní teplotu	Nedostatečné proudění vzduchu spalovacím hrncem	Zkontrolujte, zda v hořící nádobě není nahromaděný popel nebo překážky. Dodržujte pokyny pro péči a údržbu o usazování popela. Zkontrolujte ventilátor. Ujistěte se, že funguje správně a že není blokován přívod vzduchu. Pokud je znečištěný, postupujte podle pokynů pro péči a údržbu. Zkontrolujte motor šneku, abyste potvrdili funkci, a ujistěte se, že v trubce šneku není ucpání. Po dokončení všech výše uvedených kroků spusťte gril a počkejte 10 minut. Zkontrolujte, zda je vytvořený plamen jasný a živý.
	Vyjímatelný spalovací hrnec není správně nainstalován	Zkontrolujte prostor pod grilovacím válcem a ověřte, zda je vyjímatelný spalovací hrnec pod grilovacím válcem dobře utěsněn. Dodržujte pokyny pro péči a údržbu pro usazování popela, správné upevnění západky přezky a správnou instalaci. V případě poškození se obraťte na péči o zákazníky a požádejte o náhradní díl.
	Nedostatek paliva, špatná kvalita paliva, ucpání v podávacím systému	Zkontrolujte násypku, zda je v ní dostatek paliva, a pokud ne, doplňte jej. Pokud je kvalita pelet z tvrdého dřeva špatná nebo je délka pelet příliš dlouhá, může to způsobit ucpání podávacího systému. Vyjměte pelety a dodržujte pokyny pro péči a údržbu.
	Grilovací sonda (senzor)	Zkontrolujte stav grilovací sondy (senzoru). Pokud je znečištěná, postupujte podle pokynů pro péči a údržbu. V případě poškození kontaktujte oddělení péče o zákazníky a vyžádejte si náhradní díl.
Teplota grilu je i při nízké teplotě stále příliš vysoká	Nastavení P je příliš nízké	Upravte nastavení P v nabídce Nastavení. Zvyšte nastavení P, abyste prodloužili dobu pauzy mezi každým podáváním pelet do spalovací nádoby. Toto nastavení se používá v teplejších nebo horkých prostředích, kde by při uzení za tepla okolní teplota zesilovala teplotu uvnitř grilu. Ujistěte se, že nastavení P zvyšujete pouze pomalu, protože jeho příliš vysoké nebo příliš rychlé zvýšení může způsobit úplné vyhasnutí ohně.
Skutečná teplota se nepřizpůsobí	Grilovací sonda špinavá	Zkontrolujte stav grilovací sondy. Pokud je znečištěná, postupujte podle pokynů pro péči a údržbu.
Gril produkuje nadměrný nebo zabarvený kouř, jídlo je zabarvené kouřem	Hromadění tuku	Postupujte podle pokynů pro péči a údržbu.
	Kvalita pelet z tvrdého dřeva	Odstraňte vlhké pelety z tvrdého dřeva z násypky. Při čištění postupujte podle pokynů pro péči a údržbu. Vyměňte za suché pelety z tvrdého dřeva.
	Spalovací hrnec je ucpaný	Vykliďte ze spalovacího hrnce vlhké pelety z tvrdého dřeva. Řiďte se postupem plnění šneku.
	Nedostatečný přívod vzduchu pro ventilátor	Zkontrolujte ventilátor. Ujistěte se, že je čistý, správně funguje a není blokován přívod vzduchu. Pokud je znečištěný, postupujte podle pokynů pro péči a údržbu.

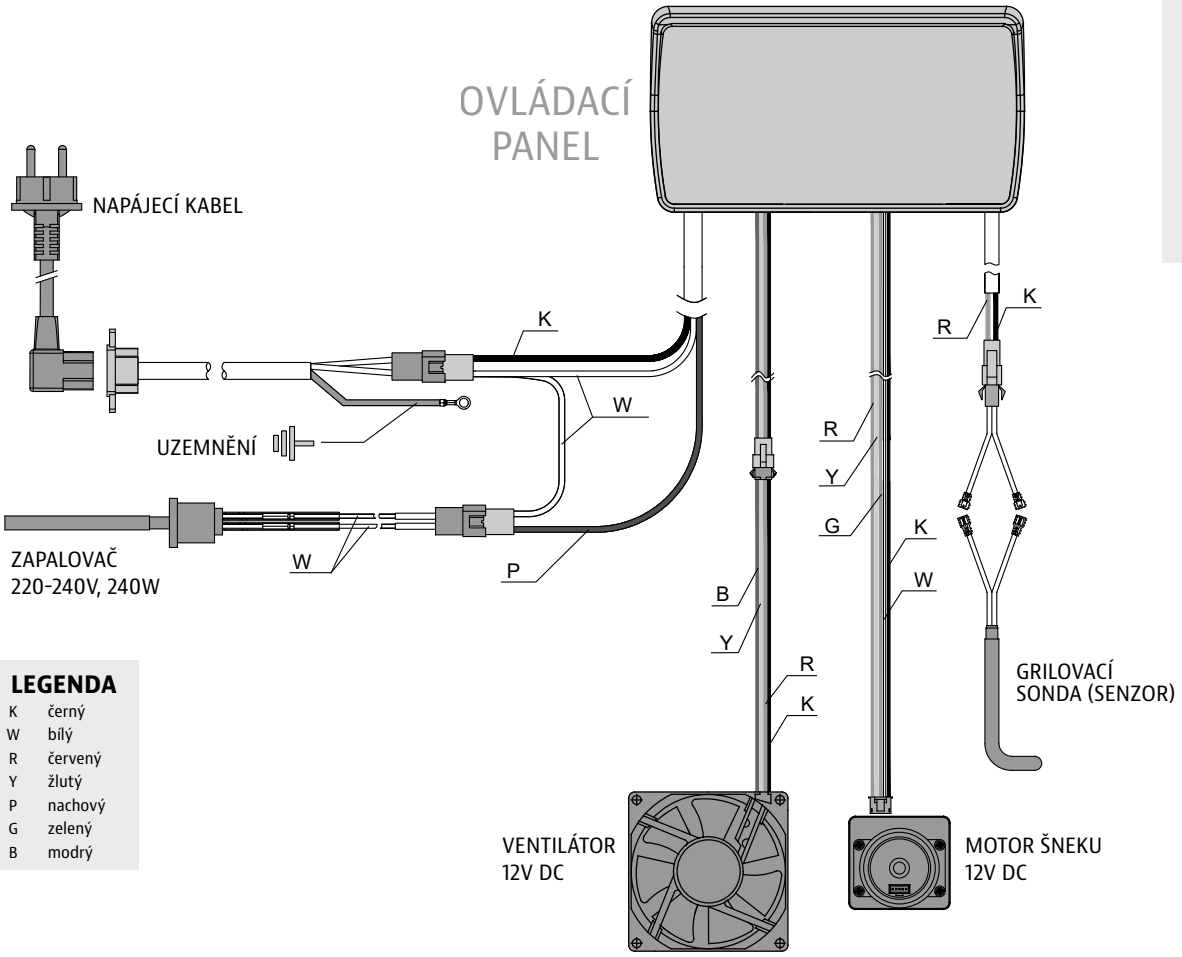
CS

PROBLÉM	PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Časté vzplanutí	Teplota vaření	Pokuste se vařit při nižší teplotě. Tuky mají zápalnou teplotu. Při vaření vysoce mastných potravin udržujte teplotu pod 176 °C / 350 °F.
	Usazování mastnoty na varných součástech	Postupujte podle pokynů pro péči a údržbu.
Porucha ERH	Jednotka se přehřála, pravděpodobně v důsledku požáru tuku nebo přebytečného paliva.	Stisknutím a podržením tlačítka napájení po dobu tří sekund vypnete jednotku a necháte gril vychladnout. Postupujte podle pokynů pro péči a údržbu. Po údržbě odstraňte pelety a potvrďte umístění všech součástí. Po vychladnutí zapněte jednotku stisknutím tlačítka napájení a poté vyberte požadovanou teplotu. Pokud se chybový kód stále zobrazuje, obraťte se na péči o zákazníky.
Porucha ERP	Vodič grilovací sondy se nepřipojuje.	Sejměte přístupový panel a zkontrolujte, zda nejsou poškozeny vodiče grilovací sondy. Odpojte a znovu připojte konektory grilovací sondy k ovládacímu panelu.
	Grilovací sonda je rozbitá	Grilovací sondu je třeba vyměnit. Obraťte se na oddělení péče o zákazníky a požádejte o výměnu.
Porucha ERL	Gril neprovádí startovací cyklus.	Zkontrolujte správné umístění součástí vaření. Zkontrolujte, zda má násypka dostatek paliva nebo zda není v podávacím systému překážka. Vyjměte pelety a dodržujte pokyny pro péči a údržbu. Zkontrolujte grilovací sondu (senzor) a ověřte si, zda je skutečná teplota správná a přesná. Pokud je znečištěná, postupujte podle pokynů pro péči a údržbu. Zkontrolujte umístění zapalovače a jeho správné zahřívání. V extrémních mrazech může gril vyžadovat druhé spuštění. Vypněte gril, počkejte a poté jej znovu zapněte. Zkontrolujte ventilátor. Ujistěte se, že funguje správně. V případě znečištění postupujte podle pokynů pro péči a údržbu.
Porucha šneku	Motor šneku je zaseknutý, nedochází k připojení	Vyjměte varné komponenty z hlavního válce. Zapněte jednotku a zkontrolujte podávací systém šneku. Vizuálně se ujistěte, že šnek vhazuje pelety do spalovací nádoby. Odpojte a znovu připojte konektor motoru šneku k řídicí desce. Pokud nefunguje správně, požádejte oddělení péče o zákazníky o radu nebo o náhradní díl.
Porucha zapalovače	Zapalovač nefunguje správně, nedochází k připojení	Vyjměte varné komponenty z hlavního válce. Zapněte jednotku a zkontrolujte zapalovač. Zkontrolujte, zda zapalovač funguje. Položte ruku nad spalovací hrnec a posuďte, zda se zahřívá. Zkontrolujte pohledem, zda je zapalovač umístěný v souladu s otvorem ve spalovacím hrnci, a otevřete jej, abyste mohli zapálit pelety. Odpojte a znovu připojte konektor zapalovače k řídicí desce. Pokud nefunguje správně, požádejte oddělení péče o zákazníky o radu nebo o náhradní díl.
	Porucha zapalovače	Zapalovač je třeba vyměnit. Požádejte oddělení péče o zákazníky o náhradní díl.
Porucha ventilátoru	Ventilátor nefunguje správně, nedochází k připojení	Zkontrolujte ventilátor. Ujistěte se, že funguje správně a že není blokován přívod vzduchu. Odstraňte přístupový panel (viz schéma elektrického zapojení) a zkontrolujte, zda nejsou vodiče ventilátoru poškozené. Odpojte a znovu připojte konektor ventilátoru k řídicí desce. Pokud jsou lopatky ventilátoru znečištěné, dodržujte pokyny pro péči a údržbu.
Porucha peletky	Nedostatek paliva, špatná kvalita paliva, gril nevydrží zapálený	Zkontrolujte násypku, zda je v ní dostatek paliva, a pokud ne, doplňte jej. Pokud by kvalita pelet z tvrdého dřeva byla špatná, nebo délka pelet příliš dlouhá, může to způsobit ucpání podávacího systému. Vyjměte pelety a dodržujte pokyny pro péči a údržbu.

CS

SCHÉMA ZAPOJENÍ	
NAPÁJENÍ	AC 220–240 V, 50 Hz
JMENOVITÝ VÝKON	260W
RYCHLOST PŘÍVODU PALIVA	1,12 KG/H / 2,48 LB/H

POZNÁMKA: Elektrické součásti, které prošly testováním a certifikací bezpečnosti výrobků, splňují zkušební toleranci ± 5–10 procent.



LEGENDA

K	černý
W	bílý
R	červený
Y	žlutý
P	nachový
G	zelený
B	modrý

POTŘEBUJETE POMOC?

Zkuste živý chat s oddělením péče o zákazníky pro technické dotazy a dotazy související se službami.

#12001

CS



ZÍSKEJTE NÁČINÍ MISTRŮ

V našem internetovém obchodě si můžete prohlédnout příslušenství ke grilování pro všechny úrovně přípravy pokrmů.

NÁHRADNÍ DÍLY

Kontaktujte svého místního prodejce nebo nás navštivte onlinepro kompletní katalog dílů.

ZÁRUKA

VŠEOBECNÉ OBCHODNÍ PODMÍNKY

Grily Pit Boss® ("Pit Boss®"), vyráběné společností Dansons, mají 5letou záruku na vady a zpracování všech dílů a 5letou záruku na elektrické součásti tohoto produktu. Společnost Dansons zaručuje, že všechny díly budou bez vad materiálu a zpracování při běžném používání a za běžných podmínek, po dobu, kdy je používá a vlastní původní kupující.

Na tento produkt se nevztahuje žádná jiná ani dodatečná záruka.
Záruka se nevztahuje:

- Pokud nemůžete předložit doklad o koupi nebo po uplynutí záruky.
- na poškození nebo vady způsobené opotřebením, jako jsou škrábance, promáčkliny, rýhy, vrypy nebo drobné kosmetické praskliny. Tyto estetické změny výrobku nemají vliv na jeho výkon.
- Pokud produkt nebyl nainstalován, provozován, čištěn a udržován v přísném souladu s přiloženou příručkou k produktu. Záruka se nevztahuje na poškození nebo rozbití v důsledku nesprávného použití, nesprávné manipulace nebo zakázkových úprav.
- Na korozi nebo oxidaci, pokud nedojde ke ztrátě strukturální integrity na součásti grilu. I při použití materiálů, které odolávají korozi, mohou být ochranné povlaky ohroženy různými látkami a podmínkami, které výrobce nemůže ovlivnit. Vysoké teploty, nadměrná vlhkost, chlór, průmyslové výpary, hnojiva, pesticidy na trávníku a sůl jsou některé z látek, které mohou ovlivnit kovové povlaky.
- Na poškození nebo vady, které se vyskytnou během komerčního použití, pronájmu nebo jakéhokoli použití, pro které produkt není určen.
- Na poškození nebo vady převyšující cenu produktu.
- Na škody nebo závady způsobené servisem nebo opravou produktu neautorizovaným prodejcem Pit Boss®.

Během záruční doby se společnost Dansons zavazuje poskytnout náhradní díly za vadné, případně nefunkční součásti a nebude účtovat poplatky za opravu nebo výměnu dílů vrácených s předem zaplacenou dopravou, pokud bude při přezkoumání zjištěno, že jsou tyto díly vadné.

Společnost Dansons nepřijímá odpovědnost, právní ani jinou, za náhodné nebo následné škody na majetku nebo osobách vyplývající z používání tohoto produktu během záruční doby nebo po ní. Všechny záruky výrobce jsou uvedeny v tomto dokumentu a vůči výrobci nebude vznesen žádný nárok na jakoukoli záruku nebo prohlášení. Některé státy neumožňují vyloučení nebo omezení náhodných nebo následných škod nebo omezení předpokládaných záruk, takže omezení nebo výjimky uvedené v této omezené záruce se na vás nemusí vztahovat. Tato omezená záruka vám poskytuje konkrétní zákonná práva a můžete mít další práva, která se liší stát od státu.

CS

ZAREGISTRUJTE SVŮJ GRIL

Zaregistrujte svůj produkt za méně než minutu a získejte rychlý a snadný přístup k působivé sbírce znalostí o vaření.

Vaše registrace (doklad o koupi) zajistí, že s vaším produktem obdržíte nejlepší záruční servis. V nepříliš pravděpodobném případě výskytu bezpečnostních problémů je to náš zrychlený způsob, jak vás informovat.

MODEL	**PB1600CST**
SÉRIOVÉ ČÍSLO	
DATUM NÁKUPU	
ZAKOUPENO OD (AUTORIZOVANÝ PRODEJCE)	



PÉČE O ZÁKAZNÍKY

Máte-li jakékoli dotazy nebo obavy týkající se vašeho produktu, náš ochotný tým péče o zákazníky vám rád pomůže. Než se obrátíte na oddělení péče o zákazníky, připravte si své registrační údaje.


TELEFON


ŽIVÝ CHAT


APLIKACE

CS



אמצעי בטיחות חשובים

חשוב, קראו בעיון, שמרו לעיון עתידי.
יש לקרוא את המדריך לפני ההפעלה!

הגורמים העיקריים לשרפות במכשירים הם תחזוקה לקויה ואי שמירה על המרחק הנדרש מחומרים דליקים. חשוב ביותר להשתמש במוצר זה רק בהתאם להוראות הבאות.

אזהרה: אנא קראו את המדריך במלואו לפני התקנה ושימוש במכשיר חשמלי זה, המופעל באמצעות דלק גרגירים. אי ציות להוראות אלה עלול לגרום לנזק לרכוש, לפציעה גופנית או אפילו למוות. פנו לרשויות הבנייה או הכיבוי המקומיות לקבלת מידע על מגבלות ודרישות בדיקת התקנה באזורכם. שמרו על הוראות אלו.

רשימת בטיחות

CE

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

סכנות ואזהרות

עליכם לפנות לאגודת הדיירים המקומית, לרשויות הבנייה או הכבאות, או לרשות המוסמכת, כדי לקבל את האישורים, ההיתרים או המידע הדרושים לגבי כל מגבלות ההתקנה, כגון התקנת גריל על משטח דליק, דרישות בדיקה או אפילו יכולת השימוש באזורכם.

1. יש לשמור על מרווח מינימלי של 914 מ"מ (36 אינץ') בין מבנים דליקים לדפנות הגריל, ו-914 מ"מ (36 אינץ') בין החלק האחורי של הגריל למבנים דליקים. **אין להתקין את המכשיר על רצפות דליקות או רצפות המוגנות במשטחים דליקים, אלא אם כן התקבלו האישורים וההיתרים הנדרשים לכך מהרשויות המוסמכות.** אין להשתמש במכשיר זה בתוך מבנים, באזורים סגורים או לא מאווררים, בתוך בתים, כלי רכב, אוהלים או מוסכים. אין להציב מכשיר זה, המופעל באמצעות גרגרי עץ קשה, מתחת לתקרה דליקה או סככה. שמרו את הגריל באזור נקי אשר נטול חומרים דליקים, בנזין ואדים ונוזלים דליקים אחרים.

   אזהרה: היזהרו מחומרים דליקים, שמרו על האש כדי למנוע יתר בעירה. במקרה של שרפת שומן, כבו את הגריל והשאירו את המכסה סגור עד שהאש תכבה. נתקו את כבל החשמל. אל תשפכו מים על המכשיר. אל תנסו לכבות את האש. מומלץ להחזיק במקום מטף כיבוי מאושר לכל הסוגים (מסוג ABC). אם פורצת שרפה בלתי נשלטת, התקשרו למכבי האש.

2. הרחיקו את כבלי החשמל והדלק ממשטחים חמים. אל תשתמשו בגריל בגשם או בקרבת מקור מים כלשהו. אם כבל החשמל ניזוק, יש להחליפו על ידי היצרן, נציג השירות שלו או גורם מוסמך דומה, על מנת למנוע סכנה.

3. לאחר תקופה של אחסון או חוסר שימוש, בדקו אם קיימות חסימות בכלי הבעירה, אם קיימים חפצים זרים במכל, ואם קיימות חסימות אוויר סביב כניסת המאוורר או הארובה. נקו לפני השימוש. יש לבצע טיפול ותחזוקה שוטפים על מנת להאריך את חיי היחידה שלכם. **אם הגריל מאוחסן בחוץ במהלך עונת הגשמים או עונות של לחות גבוהה, יש לנקוט משנה זהירות כדי לוודא שמים לא ייכנסו לחלקי הגריל.** כאשר הם רטובים או חשופים ללחות גבוהה, גרגרי העץ הקשה מתרחבים מאוד, מתפרקים ועלולים לסתום את מערכת ההזנה. יש לנתק תמיד את החשמל לפני ביצוע כל פעולת שירות או תחזוקה.

HE

חשוב! כבו תמיד את המכשיר והמתינו עד לסיום מחזור הכיבוי. נתקו את המכשיר מהחשמל רק לאחר סיום מחזור הכיבוי ו/או לפני הניקוי. אי ציות לאזהרה זו עלול לגרום לנזק, פציעה חמורה, שריפה, התחשמלות או מוות.

אזהרה: אין להעביר את הגריל בזמן השימוש בו או כאשר הוא חם. לפני ההעברה, יש לוודא שהאש כבתה לחלוטין והגריל התקרר לחלוטין.

4. מומלץ להשתמש בכפפות או כפפות עמידות לחום בעת הפעלת הגריל. אין להשתמש באביזרים שאינם מיועדים לשימוש עם מכשיר זה. אין להניח כיסוי לגריל או חפצים דליקים באזור האחסון מתחת לגריל. הסירו סירים ומחבתות כאשר המכשיר פועל ללא השגחה, כדי להפחית את סכנת השרפה.
5. על מנת למנוע מגע של אצבעות, בגדים או חפצים אחרים עם מערכת הזנת המקדח, המכשיר מצויד במסך בטיחות מתכתי, המותקן בחלק הפנימי של הגריל. אין להסיר מסך זה אלא אם כן הורה על כך שירות הלקוחות או סוחר מורשה.

במכשיר זה יכולים לעשות שימוש ילדים מגיל 8 ומעלה ואנשים עם יכולות פיזיות, חושיות או שכליות מופחתות או חסרי ניסיון וידע, אם הם קיבלו השגחה או הדרכה בנוגע לשימוש בטוח במכשיר ומבינים את הסכנות הכרוכות בכך. ילדים לא יישחקו עם מכשיר זה. ילדים לא יבצעו עבודות ניקוי ותחזוקה ללא השגחה.

6. חלקים מהמצלה עלולים להיות חמים מאוד, ועלולים לגרום לפציעות קשות. הרחיקו ילדים קטנים וחיות מחמד מהמצלה בזמן השימוש בו.
7. אין להגדיל את חורי ההצתה או לשרוף את הסיר. אי ציות לאזהרה זו עלול לגרום לסכנת שרפה ולפגיעה גופנית, ויבטל את תוקף האחריות.
8. למוצר עשויים להיות קצוות או נקודות חדות. מגע עם המוצר עלול לגרום לפציעה. יש לטפל בזהירות.

השלכת אפר

יש להניח את האפר במכל מתכת עם מכסה הדוק. יש להניח את מכל האפר הסגור על רצפה שאינה דליקה או על הקרקע, הרחק מכל חומר דליק, עד להשלכתו הסופית. כאשר האפר מושלך לקבורה באדמה או מפוזר באופן מקומי, יש לשמור אותו במכל סגור עד שכל הגחלים יתקררו לחלוטין.

דלק גרגרי עץ קשה

מכשיר בישול זה תוכנן ואושר לשימוש בדלק גרגירים טבעי מעץ קשה בלבד. כל סוג דלק אחר שיישרף במכשיר זה יבטל את האחריות ואת אישור הבטיחות. השתמשו רק בדלק גרגירים מעץ המצוין על ידי היצרן. אין להשתמש בדלק גרגירים המסומן כבעל תוספים. גרגירים מעץ קשה רגישים מאוד ללחות ויש לאחסן אותם תמיד במכל אטום. אם אתם מאחסנים את הגריל ללא שימוש לתקופה ממושכת, אנו ממליצים לרוקן את כל הגרגרים מהמכל ומקדח הגריל, כדי למנוע סתימות. ערך החימום הממוצע של דלק הגרגרים הוא 18,569-20,362 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 גרגירים (Pellet Fuel Institute).

פנו לסוחר המקומי שלכם לקבלת מידע על איכות הגרגרים באזורכם ועל איכות המותגים. מכיוון שלא קיימת בקרה על איכות הגרגרים בהם נעשה שימוש, גרגרים שנפגעו מלחות, איננו נושאים באחריות לנזקים שנגרמו כתוצאה מאיכות דלק ירודה.

נוזל לחיטוי מזפת

נוזל חיטוי מזפת – היווצרות וצורך בהסרה. בעת בעירה, הוא מייצר עשן שחור עם משקעים שגם הם בצבע שחור. כאשר גרגרי עץ נשרפים לאט, הם מייצרים זפת ואדים אורגניים אחרים, המתחברים עם הלחות הנפלטת ויוצרים נוזל חיטוי מזפת. אדי נוזל החיטוי מזפת מתעבים בארובת תנור קרה יחסית ובמכסה המנוע של אש הבעירה האיטית. כתוצאה מכך, שאריות נוזל החיטוי מזפת מצטברות על ציפוי הארובה ועל מכסה המנוע. כאשר הוא נדלק, נוזל חיטוי מזפת זה יוצר אש חמה מאוד.

יש לבדוק את צינור השומן לפחות פעמיים בשנה כדי לקבוע מתי הצטבר השומן ו/או חומר החיטוי מזפת. כאשר הצטבר שומן או חומר חיטוי מזפת, יש להסירם כדי להפחית את סכנת השרפה.

HE

פחמן חד-חמצני

יש לפעול לפי ההנחיות הבאות כדי למנוע מהגז חסר הצבע והריח הזה לגרום להרעלה שלכם, של בני המשפחה או של אנשים אחרים:

- הכירו את תסמיני הרעלת הפחמן חד-חמצני: כאב ראש, סחרחורת, חולשה, בחילה, הקאות, ישנוניות ובלבול. פחמן חד-חמצני מפחית את יכולת הדם לשאת חמצן. רמות חמצן נמוכות בדם עלולות לגרום לאבדן הכרה ולמוות.
- פנו לרופא אם אתם או אחרים מפתחים תסמינים דמויי הצטננות או שפעת בזמן הבישול או בסביבת המכשיר. הרעלת פחמן חד-חמצני, שקל לטעות בה ולהחשיב אותה כהצטננות או שפעת, מתגלה לעתים קרובות מאוחר מדי.
- צריכת אלכוהול ושימוש בסמים מגבירים את השפעות הרעלת הפחמן החד-חמצני.

פחמן חד-חמצני הוא רעיל במיוחד לאם ולתינוק במהלך ההיריון, לתינוקות, לקשישים, למעשנים ולאנשים הסובלים מבעיות דם או הקשורות למערכת הדם, כגון אנמיה או מחלות לב.

השלכה נכונה של מוצר זה



סימון זה מציין כי אין להשליך מוצר זה עם פסולת ביתית אחרת ברחבי האיחוד האירופי. על מנת למנוע נזק אפשרי לסביבה או לבריאות האדם כתוצאה מהשלכת פסולת בלתי מבוקרת, יש למחזר אותו באופן אחראי כדי לקדם שימוש חוזר בר-קיימה במשאבים חומריים. על מנת להחזיר את המכשיר המשומש, אנא השתמשו במערכות ההחזרה והאיסוף או פנו לקמעונאי שממנו נרכש המוצר. הוא יכול לקחת מוצר זה למחזר בטוח לסביבה. הנחיה EC/2002/96

HE

תוכן העניינים

אמצעי בטיחות חשובים	2
תכולת האריזה	5
מפרט	5
הכירו את הגריל שלכם	6
לוח בקרה	7
הפעלה	10
• הגדרה	
• חיבור לאפליקציה	
• הגדרת הטמפרטורה	
• שימוש במדחומי הבשר	
• הכנת מקדח	
• שימוש ראשון (שריפה)	
• מצב PID (שימוש רגיל)	
• מצב עישון	
• מצב הצתה ידני	
• בישול ועישון בחום גבוה	
• מצב מאוורר	
• מערכת רשת גמישה	
• ערבוב עצים קשים	
• כיבוי	
טיפול ותחזוקה	19
איתור וטיפול בבעיות	21
אחריות	24
• תנאים והגבלות	
• רשמו את הגריל שלכם	
• שירות לקוחות	

תכולת האריזה	
x 1	גריל וחלקים
x 1	חומרה באריזת בועות
x 2	מדחום בשר
x 1	מדריך הרכבה
x 1	מדריך למשתמש

מפרט	
דגם	PB1600CST
ספק כוח	AC 220-240V, 50Hz
הספק מדורג	260 וואט
סוג דלק	גרגירי עץ קשה
קיבולת דלק	18.1 ק"ג / 40 ליברות
טווח טמפרטורות	65-260°C / 150-500°F
מידות	1,642 X 830 X 1,270 מ"מ / 64.6 X 32.6 X 50.0 אינץ'
משקל	120.0 ק"ג / 264.5 ליברות



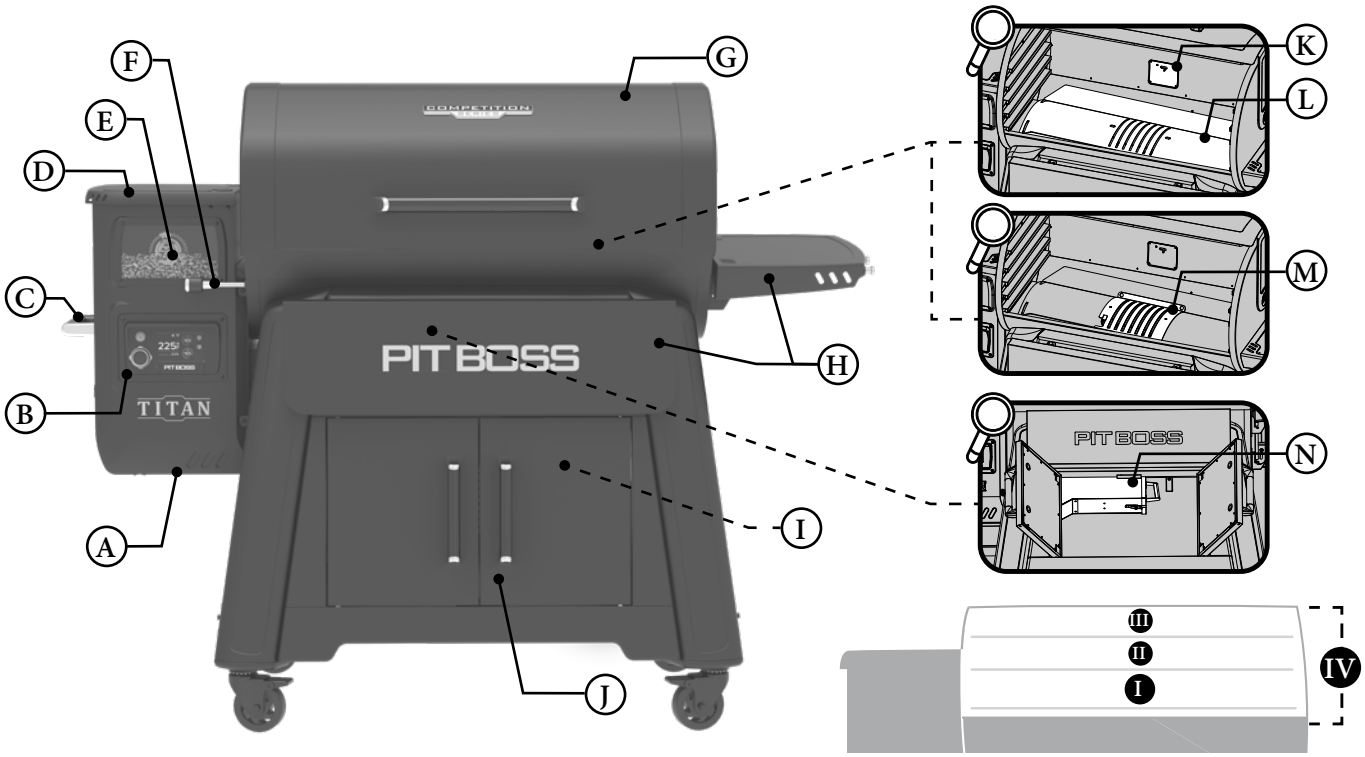
HE

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

ארה"ב
N Gainey Center 8877.
Scottsdale, AZ 85258
480-923-9630

DANSONS

©2025 DANSONS US, LLC



A **ניקוי גריל**
הניחו דלי גדול, נקי וריק מתחת לגריל. משכו את ידית הניקוי החוצה כדי לפתוח את אשד הניקוי, ולאפשר לגריל להתרוקן מגרגירים. החליפו בין תערובות גרגירים כדי לשנות את פרופילי הטעם שלכם בזמן הבישול.

B **לוח בקרה**
מערכת הבקרה המנהלת את קצב הזנת דלק הגרגרים, המאוורר ואת הגדרות הסביבה.

C **ידית גריל**
השתמשו בידית זו על הגריל כדי להטות ולהזיז את הגריל ממקום למקום. הסירו את לוח הגישה של הגריל כדי לקבל גישה לרכיבים החשמליים לצורך תיקון ותחזוקה.

D **מכל**
מכל גדול יותר שיספיק לכל תהליך העישון. מסך הבטיחות של המכל מפרק כל גושים של דלק בעת הוספתו. השתמשו במחלק מכל כדי לערבב גרגירי עץ קשה, וליצור פרופילי טעם חדשים. עיינו בחלק **ערבוב עצים קשים** למידע נוסף.

E **חלון מכל**
תוכלו לבצע מעקב קל אחר רמת הגרגירים במכל שלכם מבלי לפתוח את מכסה המכל כל הזמן.

F **מוט כוונון Flame Broiler™**
כוונו את לוחית ההחלקה של להבת הגריל בבטחה ובקלות על ידי הזזת המוט שמאלה או ימינה.

G **מכסה גריל מתגלגל**
חוסך מקום וקל להרמה, המכסה המתגלגל נפתח לאחור כדי לגשת למזון בגריל. פתחו עד חצי הדרך להסרה מהירה, תוך מזעור אבדן חום.

H **מדף קדמי ומדפי צד**
מדפים נוחים המוסיפים מקום רב להכנת אוכל ומספקים ווים לכלי צלייה.

I **דלי שומן**
פתחו את ארון העגלה כדי לקבל גישה לדלי השומן. הוא אוסף את השומן מהגריל על מנת לשמור על אזור בישול נקי. ניתן להסיר אותו בקלות מהפתח התחתון.

J **ארון עגלה**
עיצוב הארון היציב בעל שתי הדלתות מושלם לשמירה על כלי מצלה ותבלינים בקרבת מקום.

K **מדחום גריל (חיישן)**
חלק אנכי זה, העשוי נירוסטה, מודד את הטמפרטורה הפנימית של המכשיה. קבעו את הטמפרטורה בלוח הבקרה, ואז אמצעי הגישוש לגריל יקרא את הטמפרטורה הפנימית של המכשיר ויתאים אותה לטמפרטורה הרצויה.

L **פלטה ראשית Flame Broiler™**
צלו ובשלו על להבה לפי טעמכם עם להבה ישירה מעל סיר הבעירה. צרו קווים כהים בבשר כמו במסעדת הסטייקים האהובה עליכם.

M **פלטה נשלפת Flame Broiler™**
בישול בחום עקיף, או בישול בזרימת חום, אפשרי כאשר לוחית ההחלקה מכסה את החריצים בלוחית הראשית. הוסיפו יותר טעם לנתחי בשר גדולים או למאכלים עדינים באמצעות חום עקיף.

N **תא בעירה ניתן להסרה**
פתחו את ארון העגלה כדי לקבל גישה. שחררו בקלות את תפס האבזם כדי להסיר את תא הבעירה, לרוקן את האפר ולהחזירו למקומו. שמרו על תפס האבזם מאובטח כדי למנוע אבדן חום בזמן השימוש.

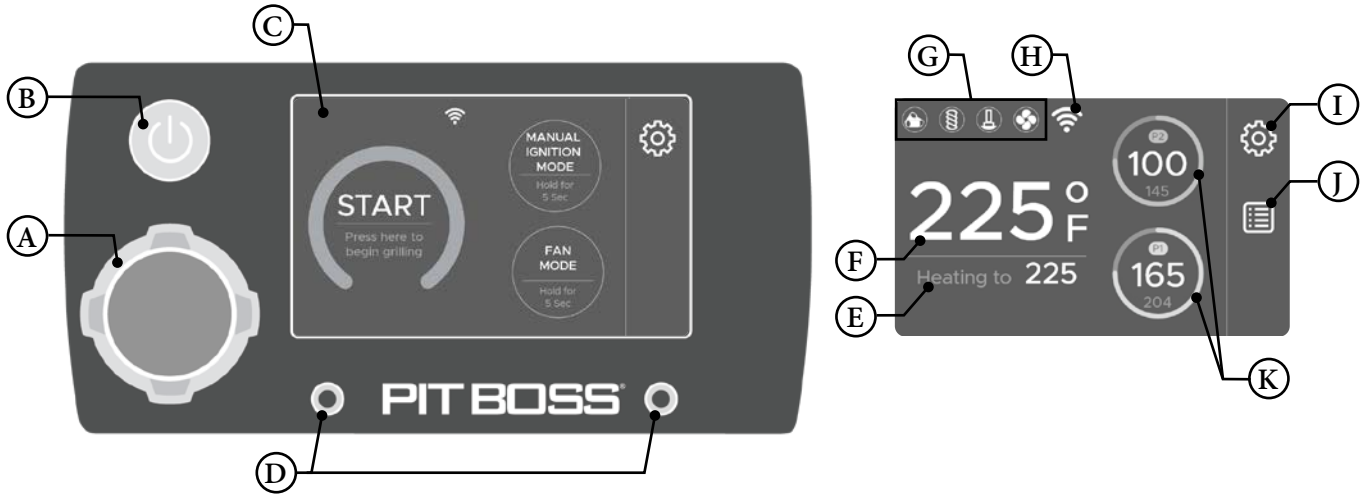


שטח בישול

I	3,795 סמ"ר / 588.3 אינץ'
II	3,795 סמ"ר / 588.3 אינץ'
III	2,884 סמ"ר / 447.1 אינץ'
IV	10,474 סמ"ר / 1,623.7 אינץ'

HE

לוח בקרה



A כפתור בקר

נווטו, הגדילו או הקטינו, בצעו בחירות והגדירו ערכים. סובבו את הגלגל כדי לגלול בין אפשרויות מסך המשנה. לחצו על כפתור הבקר כדי להפעיל שינוי בטמפרטורת היעד של הגריל. הבחירה תהבהב בצבע כחול כאשר מתבצעת בחירת התאמה. לחצו על כפתור הבקר כדי לאשר/לקבל את הערך או הבחירה שנבחרו, והצבע יהפוך ללבן.

B כפתור הפעלה

לחצו והחזיקו למשך שלוש שניות כדי להפעיל, ולהדליק את מסך ההתחלה לבחירת מצב בישול. לחצו והחזיקו למשך שלוש שניות כדי לכבות, להפעלת מחזור הקירור. הכפתור יהיה בצבע כחול עם היחידה מחוברת למקור מתח.

C מסך תצוגה

מסך המגע משמש גם כמרכז מידע וגם כתפריט לבחירתכם. המסך רגיש מאוד ודורש רק מגע קל להפעלה ושליטה. במהלך השימוש, מסך התצוגה יציג תפריטים ואת הבחירות המתאימות לאפשרויות שנבחרו. מסך התחלה זה יופיע כברירת מחדל לאחר הפעלת היחידה. מסך התצוגה יעבור למצב שומר מסך אם הוא לא יהיה פעיל במשך 5 דקות.

D יציאות חיבור למדחום בשר

חברו את קצה המתאם של מדחום הבשר ליציאות החיבור. התו־צאה תופיע על מסך התצוגה עבור מדחום הבשר שנבחה: יציאת המדחום השמאלית היא P1 ויציאת המדחום הימנית היא P2.

E טמפרטורת היעד

הצגת טמפרטורת היעד הרצויה. זוהי הטמפרטורה שנבחרה על ידי סיבוב כפתור הבקר.

F טמפרטורה בפועל

הצגת הטמפרטורה בפועל מתוך הקנה הראשי. הקריאה נלקחת על ידי מדחום הגריל (חיישן).

G סמלי הפעלה

סמל יציב נראה כאשר חלק נמצא בפעולה. במקרה של תקלה בחלק מסוים, יוצג מסך שגיאה. עיינו בחלק **איתור וטיפול בבעיות** לקבלת עזרה. הפעילו בדיקת אבחון לאחר הפעלת היחידה מחדש.

H סמל חיבור

מציין חיבור באמצעות Wi-Fi. במהלך החיפוש אחר החיבור, הסמל יהבהב. לאחר ביצוע החיבור, הסמל יישאר במצב יציב.

I הגדרות

תפריט זה מאפשר גישה להתאמה אישית של פונקציות ונתונים עבור הגריל שלכם. הגדרות אלו מאפשרות לכם לגשת למצב עישון ולקבוע את הגדרת ה-P, להתאים את בהירות מסך התצוגה, להחליף את סולם הטמפרטורה, להגדיר את שומר המסך, להתאים את טמפרטורת ההפעלה, לשנות את השפה ועוד.

J תפריט

תפריט זה מעניק לכם גישה לפונקציית ההכנה. בחירה בתפריט זה תאפשר למשתמשים להזין גרגירים באופן רציף לגריל, או להזין גרגירים למשך זמן מוגדר מראש.

K קריאות מדחום הבשר

שתי קריאות אלו תצגנה את קריאות הטמפרטורה של חיישן/י הבשר הניתנים לתכנות המחוברים: הערך הגדול הוא הטמפרטו־רה בפועל, הערך הקטן הוא טמפרטורת היעד. הקריאה תואמת ליציאת החיבור שנבחרה.



יש לכם שאלה?

עיינו בשאלות נפוצות מקוונות או בצעו צ'אט חי עם שירות הלקוחות.



#12001

HE

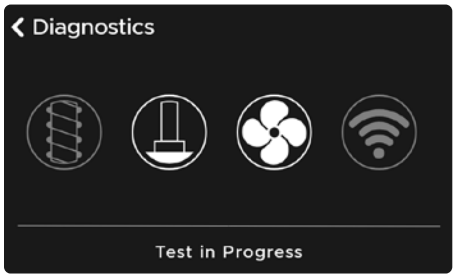
מסך התחלה



איור 1: מסך התחלה

מסך התחלה

כאשר אתם מפעילים את הגריל לשכם, מסך ההתחלה יוצג לאחר לחיצה על כפתור ההפעלה. מסך ההתחלה יציג את אפשרויות מצבי הבישול: מצב PID (כולל מצב עישון), מצב הצתה ידני, ומצב מאוורר. לאחר בחירת מצב הבישול, התצוגה תעבור בהתאם למסך הבית של מצב הבישול הנבחר.



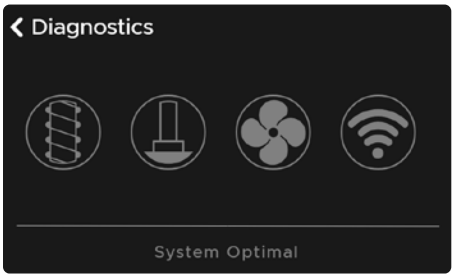
איור 2: מסך הרצת אבחון

הרצת אבחונים

מומלץ לבצע בדיקת אבחון מהירה כדי לסייע למשתמשים לזהות התראות או תקלות לפני הפעלת היחידה. את בדיקת האבחון ניתן לבצע רק ממסך ההתחלה.

על מנת לבצע בדיקת אבחון:

1. הקישו על סמל תפריט ההגדרות במסך ההתחלה.
2. בחרו בבדיקת האבחון על מנת להתחיל את הבדיקה. הבדיקה עלולה לקחת מספר דקות.



איור 3: מסך סיום אבחון

3. כאשר הבדיקה הסתיימה, שימו לב לתוצאות. אם זוהתה תקלה במצת, בחרו במצב הצתה ידני כדי להמשיך.

עבור בעיות אחרות, עיינו בחלק **איתור וטיפול בבעיות** עבור אבחונים נוספים ופעולות מתקנות.

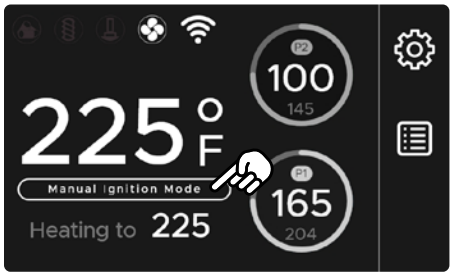
מצבי בישול



איור 4: מסך הבית - מצב PID

מצב PID

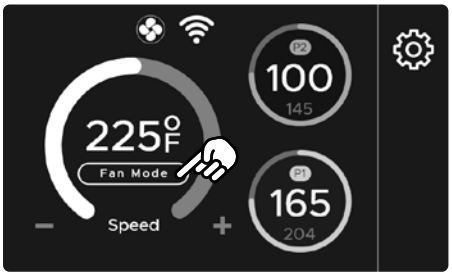
זהו מצב ההפעלה הרגיל וברירת המחדל. הדבר מאפשר לחיישן הגריל (חיישן הטמפרטורה) לשלוט בכמות הדלק הנדרשת כדי להגיע ולשמור על טמפרטורת היעד הרצויה.



איור 5: מסך הבית - מצב ידני

מצב הצתה ידני

אם זוהתה תקלה או כשל של מצת, בחרו במצב הצתה ידני כדי להמשיך להשתמש בגריל שלכם. עיינו בחלק **הליך הדלקה ידני**.



איור 6: מסך הבית - מצב מאוורר

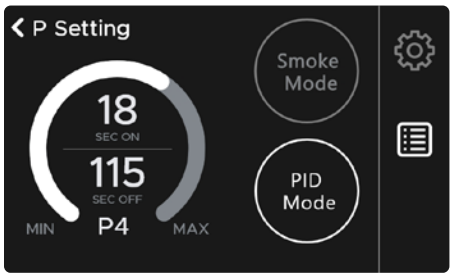
מצב מאוורר

השתמשו במצב מאוורר ובצינור עשן (נמכר בנפרד) כדי להוסיף טעמי עשן עמוקים ללא שימוש בחום (עישון קר). הדליקו צינור עשן על הרשתות ותנו למאוורר להזרים את האוויר בתוך קנה הגריל.

במצב מאוורר, עדיין ניתן להשתמש במדחום/מדחומי הבשר הניתנים לתכנות; עם זאת, חשוב לציין כי טמפרטורות היעד של מדחומי הבשר עשויות שלא להיות מושגות בטמפרטורות עישון נמוכות יותר.

HE

הגדרות



איור 7: מסך עריכת הגדרת P

הגדרת P

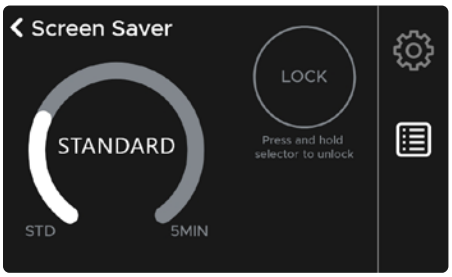
מצב PID הוא מצב ההפעלה הרגיל וברירת המחדל, אך משתמשים יכולים גם להפעיל את מצב העישון מתפריט זה. בחירה במצב עישון מאפשרת למשתמש לשלוט ישירות בקצב המחזור של גרגירי הבעירה המזינים את תא הבעירה. עיינו בחלק **עישון בטמפרטורות נמוכות**.



איור 8: מסך עריכת תצוגה

תצוגה

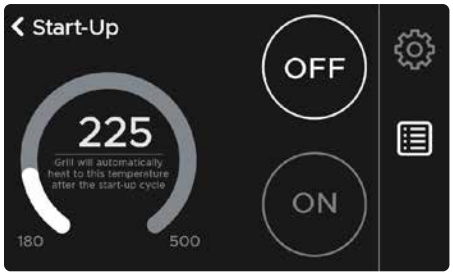
הגדירו את בהירות מסך התצוגה לפי העדפתכם ובחרו את סולם הטמפרטורה. ברירת המחדל היא מעלות צלזיוס (°C).



איור 9: מסך עריכת שומר מסך

שומר מסך

בחרו זמן להעברת בהירות התצוגה למצב שינה, ולאחר מכן לחצו על נעילה כדי להפעיל. מסך התצוגה יעבור למצב שומר מסך ומסך התצוגה יינעל; עם זאת, הטמפרטורות בפועל והטמפרטורה של המדחום תישארנה גלויות. כאשר נוגעים במסך או בכפתור הבקה, החליקו כדי לפתוח את נעילת התצוגה.



איור 10: מסך עריכה להתחלה

התחלה

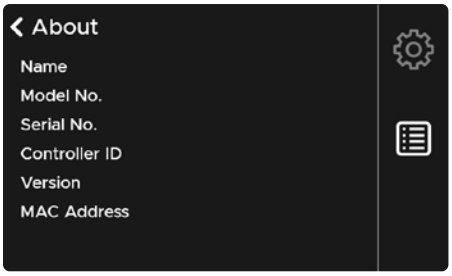
אופציה זו מאפשרת למשתמש לשנות את טמפרטורת ברירת המחדל של ההתחלה. הגדרת המפעל היא 225°F (107°C). השתמשו בכפתור הבקרה כדי לשנות ולבחור טמפרטורת התחלה חדשה, לאחר מכן בחרו באפשרות ON כדי להפעיל את הערך החדש כטמפרטורת ברירת המחדל שלכם להתחלה.



איור 11: מסך עריכת שפה

שפה

בחרו את ההעדפות האזוריות שלכם. ברירת המחדל היא אנגלית. גם צרפתית וספרדית הן שפות זמינות.



איור 12: מסך אודות

אודות

גישה למידע שירות ותמיכה בנוגע ליחידה שלכם כדי להעבירו לשירות הלקוחות. מציג מספר דגם, קוד אתחול תכנית וקריטריונים ייחודיים לחומרה.

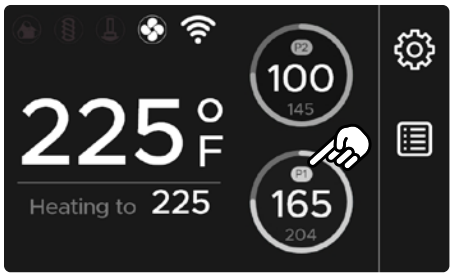
מדחומי בשר



איור 13: מסך תפריט

תפריט הכנה

בחירת אפשרות ההחזקה תתחיל הזנה רציפה של גרגירים, עד ל-30 שניות לכל היותר. לחצו עליו שוב על מנת לעצור את הזנת המקדח. הבחירות המתחזמנות תתאמנה למשך תקופה זה.

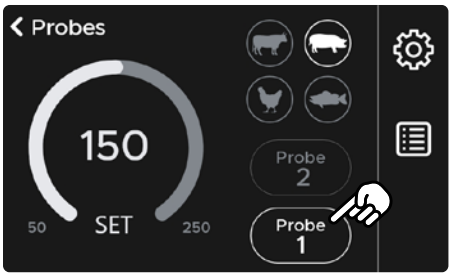


איור 14: מסך הבית - מצב PID

מדחומים

מציגים את קריאת הטמפרטורה של חיישן/י הבשר הניתנים לתכנות המחוברים: הערך הגדול הוא הטמפרטורה בפועל, הערך הקטן הוא טמפרטורת היעד. הקריאה תואמת ליציאת החיבור שנבחרה. במסך המשנה של המדחומים, בחרו הגדרה מוגדרת מראש של חלבון (סמלים של בעלי חיים) או השתמשו בכפתור הבקרה כדי להגדיר את טמפרטורת היעד הרצויה לבחירתכם.

תפריט



איור 15: מסך עריכת מדחומים

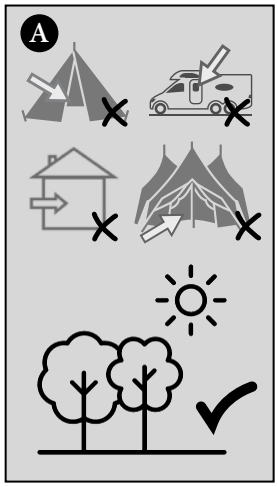
הטמפרטורה שנקבעה מראש של כל חלבון היא טמפרטורת הבישול הפנימית המינימלית הבטוחה להבטחת בישול נכון.

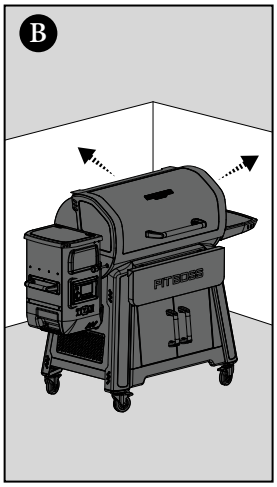
הטבעת החיצונית מציינת את התקדמות ההשלמה מהטמפרטורה בפועל ועד לטמפרטורת היעד הרצויה, 0-100% עיינו בחלק **שימוש במדחומי הבשר** לפרטים נוספים.

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 מחומ־רים 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, הח־לקים והחומרה לאחר הוצאתם מאריזת הבועות. השליכו את כל חומרי האריזה מתוך הגריל ומחוצה לו לפני ההרכבה, ולאחר מכן בדקו את כל החלקים בהתאם למדריך ההרכבה.

אם חלק כלשהו חסר או פגום, אל תנסו להרכיב את המכשיר. פנו לספק שלכם או לשירות הלקוחות של Pit Boss® עבור חלקי חילוף.

3. הרכיבו את היחידה בהתאם להוראות מדריך ההרכבה.

חיבור לאפליקציה

האפליקציה תאפשר לכם לשלוט ולנטר את טמפרטורות הגריל ומדחום הבשר מהמכשיר הנייד שלכם. תוכלו ליהנות מן ההטבות שהחיבור לנייד של Pit Boss® מציע!
עקבו אחר ההוראות הללו על מנת לחבר את הגריל שלכם אל אפליקציית Pit Boss® עם מכשיר ה-Android™ או ה-iOS® שלכם:

1. הורידו את אפליקציית Pit Boss®. פתחו את האפליקציה. עקבו אחר ההוראות והחלונות הקופצים עבור הגדרה חלקה. משתמשים חדשים יתבקשו ליצור חשבון ולהיכנס אל המערכת. בחרו "תמיד לאפשר" מיקום ושירותי Bluetooth עבור חוויה טובה יותר עם החיבור הנייד.

1. בחרו את דגם הגריל שלכם. אם אתם נמצאים בטווח Bluetooth® או Wi-Fi (9 מ' / 30 רגל), אפליקציית Pit Boss® תאתר באופן אוטומטי את היחידה שלכם. בחרו "כן" כאשר תתבקשו "להוסיף גריל?". חברו את היחידה שלכם לספק מתח והפעילו אותה. בחרו את הגריל הנכון מן הרשימה לאחר החיבור. תנו שם לגריל שלכם (כגון המעשן שלי) ובחרו "המשך".

2. בחרו והתחברו אל רשת ה-Wi-Fi שלכם. אפליקציית ה-Pit Boss® זקוקה לאות של 2.4GHz על מנת להתחבר. הדבר יוסיף את הגריל שלכם אל רשימת היחידות המחוברות.

חשוב: כל בעיה בחיבור Wi-Fi צריכה להתברר מול ספק שירותי האינטרנט שלכם. ב-Pit Boss®, צוות התמיכה שלנו אינו יכול להציע סיוע או איתור וטיפול בבעיות הקשור אל ה-Wi-Fi.

3. לאחר אישור החיבור הנייד, יכול להיות שהאפליקציה תבקש ממכם לבצע עדכון קושחה. בחרו "OK." עדכוני קושחה מאפשרים לתכנות להמשיך לפעול ביעילות, לתקן באגים ולשדרג תכונות אבטחה.

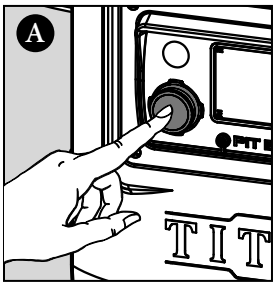
4. לאחר השלמת עדכון הקושחה, תוכלו להתחיל לשלוט בגריל שלכם ישירות באמצעות אפליקציית Pit Boss®.

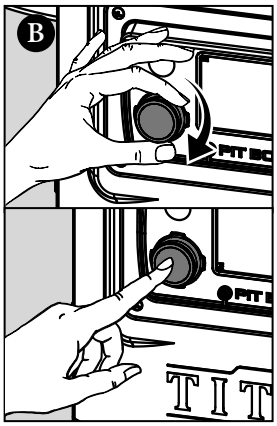
HE

הגדרת הטמפרטורה

חיישן הגריל מודד את הטמפרטורה הפנימית של הגריל. כאשר הטמפרטורה היעד מותאמת, מדחום הגריל קורא את הטמפרטורה בפועל בתוך קנה הגריל ומתאים אותה לטמפרטורה היעד הרצויה. כדי לכוון את הטמפרטורה היעד הרצויה של הגריל, בצעו את השלבים הבאים:

1. לחצו על כפתור הבקר. טמפרטורת היעד תתחיל להבהב כדי להראות שהיא פעילה. טמפרטורת היעד תתחיל להבהב כדי להראות שהיא פעילה. **(A)**
2. סובבו את כפתור הבקרה כדי לשנות את ערך טמפרטורת היעד לטמפרטורה הרצויה. לאחר שטמפרטורת היעד הושגה, נעלו אותה על ידי לחיצה על כפתור הבקר או נגיעה בטמפרטורה בפועל. **(B)**





שימוש במדחומי הבשר

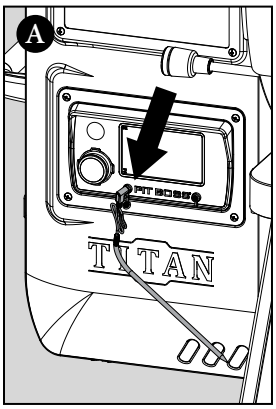
מדחום הבשר מודד את הטמפרטורה הפנימית של נתח הבשר. חברו את מתאם מדחום הבשר ליציאת החיבור של מדחום הבשר וודאו שהוא מחובר כהלכה. תרגישו ותשמעו אותו ננעל במקומו. הכניסו את מדחום הבשר מפלדת האל-חלד לחלק העבה ביותר של הבשר, והטמפרטורה הפנימית תוצג על מסך התצוגה של לוח הבקרה.

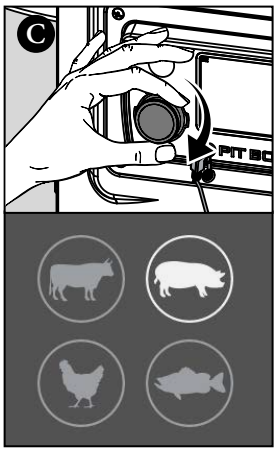
הערה: ודאו שמדחום הבשר וכבלי מדחום הבשר אינם באים במגע ישיר עם אש או חום עודף. הדבר עלול לגרום נזק למדחום הבשר. כאשר הוא אינו בשימוש, נתקו אותו והניחו אותו בצד כדי לשמור על מדחום הבשר מוגן ונקי.

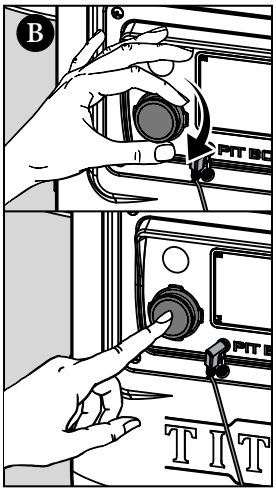
עקבו אחר השלבים הבאים על מנת להגדיר את טמפרטורת היעד של מדחום הבשר שלכם:

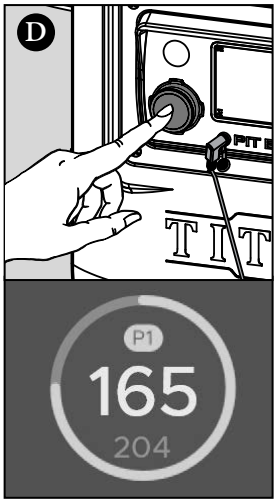
1. חברו את קצה המתאם של מדחום הבשר ליציאת חיבור בבקר. **(A)**
2. געו במסך התצוגה או סובבו את כפתור הבקר כדי לבחור את מדחום הבשר הרצוי (P1 או P2) על גבי מסך התצוגה. לחצו על כפתור הבקר על מנת לבצע את הבחירה. **(B)**
3. השתמשו בכפתור הבקר או בחרו הגדרה מוגדרת מראש של חלבון (סמלים של בעלי חיים) כדי להגדיר את טמפרטורת היעד הרצויה **(C)**. קריאת טמפרטורת מדחום הבשר שנבחרה תהבהב בכחול בזמן השינוי.
4. לאחר שהטמפרטורה היעד של מדחום הבשר הושגה/נבחרה, קבעו אותה על ידי לחיצה על כפתור הבקר. מסך התצוגה יחזור למסך הראשי כדי להציג את הקריאות של מדחום/מדחומי הבשר הניתנים לתכנות המחוברים: הערך הגדול הוא הטמפרטורה בפועל, הערך הקטן הוא טמפרטורת היעד. **(D)**

הערה: טמפרטורות החלבון המוגדרות מראש נקבעות בהתאם לתקני הבישול של משרד החקלאות האמריקאי (USDA). על מנת להבטיח בישול תקין של האוכל, בדקו את המזון בסוף זמן הבישול. אם יש צורך בזמן בישול נוסף, או בפחות זמן, התאימו את זמן הבישול שלכם בהתאמה.









P1 ו-P2 הם מדחומי בשר הניתנים לתכנות. הגדירו את טמפרטורת היעד הרצויה של חיישן הבשר, וברגע שהמדחום יגיע לטמפרטורת היעד, יישמע צפצוף ויופיע סמל פעמון. הוציאו/הכניסו מחדש על מנת להסיר את סמל הפעמון.

HE

הכנת מקדח

בפעם הראשונה בה תשתמשו בגריל או בכל פעם שהגריל יישאר ללא גרגרים במכל, יהיה עליכם להכין את המקדח. אם לא תכינו אותה, הגריל יכבה לפני שהגרגרים יבערו, והאש לא תבער. בצעו את השלבים הבאים כדי להכין את המקדח:

1. פתחו את מכסה המכל. ודאו שאין חפצים זרים במכל או חפצים אשר חוסמים את מערכת הזנת המקדח.
2. אתרו את תא הבעירה בתחתית גריל הגרגירים. בדקו את תפס האבזם שעל תא הבעירה הנשלף כדי לוודא שהוא מהודק (נעול) לאיטום טוב.
3. חברו את כבל החשמל למקור מתח.
4. לחצו והחזיקו את כפתור ההפעלה למשך שלוש שניות כדי להפעיל את המכשיר. הקישו על סמל תפריט ההגדרות במסך ההתחלה. בחרו בבדיקת האבחון על מנת להתחיל את הבדיקה.
5. לאחר שווידאתם שכל הרכיבים החשמליים פועלים כראוי, כבו את הגריל.
6. מלאו את המכל בגרגרי עץ קשה טבעיים המיועדים לצלייה.
7. לחצו והחזיקו את כפתור ההפעלה למשך שלוש שניות כדי להפעיל את המכשיר. בחרו במצב PID (שימוש רגיל) ממסך ההתחלה. הקישו על סמל תפריט ההגדרות במסך ההתחלה. בחרו בהכנה. בחרו באפשרות חמש השניות וחזרו על הפעולה עד שתשמעו את גרגירי העץ נופלים מהמקדח לתוך תא הבעירה.
8. 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.
9. הגריל שלכם מוכן כעת לשימוש! אם זו הפעם הראשונה שאתם משתמשים בגריל, יש לבצע שרפה ראשונית.

שימוש ראשון (שרפה)

לאחר הכנת המקדח ולפני הבישול הראשון על הגריל, חשוב לבצע שרפת גריל כדי לשרוף את הגריל ולהסיר ממנו כל חומר זה.

1. עקבו אחר ההוראות עבור מצב PID (שימוש רגיל) על מנת להפעיל את היחידה.
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

יש לכם שאלה?

עיינו בשאלות נפוצות מקוונות או בצעו צ'אט חי עם שירות הלקוחות.

#12001

מצב PID (שימוש רגיל)

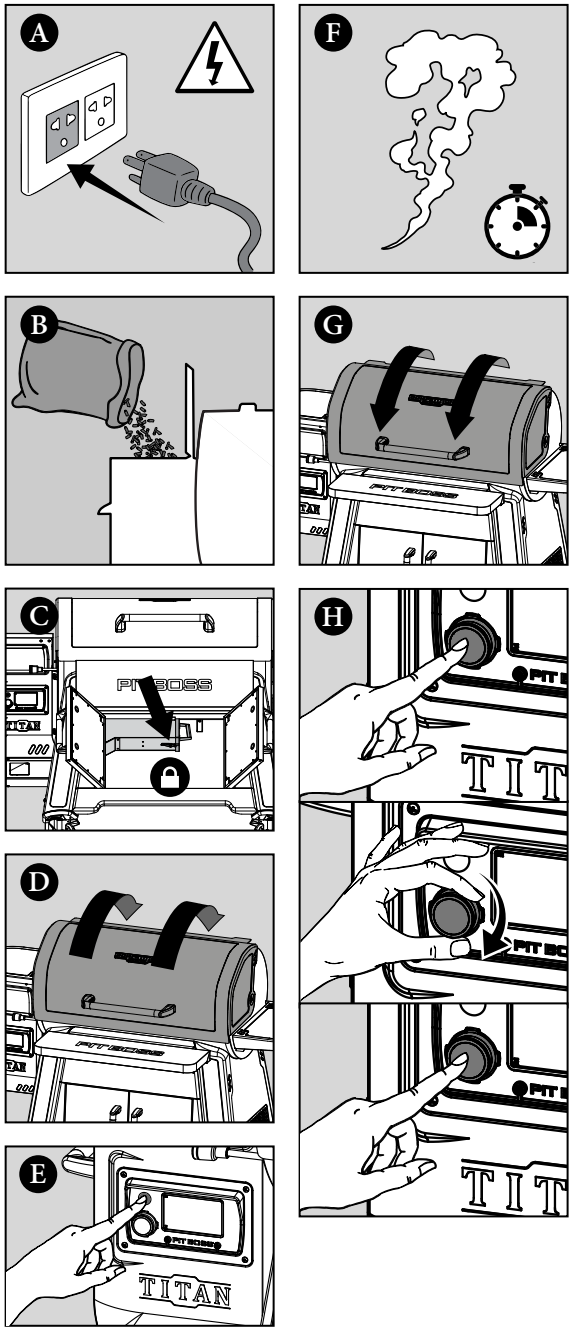
עישון וצלייה הם שיטות בישול שיכולות להניב תוצאות שונות בהתאם לזמן ולטמפרטורה. לקבלת תוצאות אופטימליות, תעדו את הדברים שבישלתם, את הטמפרטורה, את זמן הבישול ואת התוצאות שהתקבלו. התאימו את הבישול לטעמכם בפעם הבאה. ככל שתתרגלו להשתמש בגריל, מומלץ להציב מדחום חיצוני בקרבת אזור הבישול. תרגול מביא לשלמות.

קריאות הטמפרטורה בלוח הבקרה עשויות שלא להתאים במדויק למדחום. טמפרטורת הבישול מושפעת מהגורמים הבאים: טמפרטורת הסביבה החיצונית, כמות וכיוון הרוח, איכות הדלק בו עושים שימוש, האם המכסה פתוח, וכמות המזון הנצלה.

בצעו את השלבים הבאים לשימוש רגיל בגריל שלכם:

1. ודאו שהמקדח מוכן. אם לא, הכינו את המקדח.
2. חברו את כבל החשמל למקור מתח מוארק. **(A)**
3. פתחו את מכסה הגריל על מנת לבדוק את כמות הגרגירים הקיימת. אם יש צורך, הוסיפו גרגירי עץ קשה טבעי לצלייה. **(B)**
4. בדקו את תפס האבזם על תא הבעירה הנשלף. ודאו שהוא מהודק (נעול) לאיטום מתאים. **(C)**
5. פתחו את מכסה המכל. **(D)**
6. לחצו והחזיקו את כפתור ההפעלה למשך שלוש שניות כדי להפעיל את היחידה **(E)**. בחרו במצב PID (שימוש רגיל) ממסך ההתחלה. פעולה זו תתחיל את מחזור ההפעלה:
   - לוח הבקרה ינהל את מערכת הזנת המקדח, והמאוורר יספק אוויר לתא הבעירה.
   - **המכסה חייב להישאר פתוח במהלך מחזור ההפעלה.**
   - הגריל יתחיל לייצר עשן בזמן שמחזור ההפעלה מתרחש **(F)**. כדי לוודא שהמחזור התחיל כראוי, הקשיבו לרעש הלהבה והבחינו בחום המופק.
7. לאחר שהעשן הלבן והכבד התפזר, מחזור ההפעלה הושלם. סגרו את מכסה הגריל. **(G)**
8. לחצו על כפתור 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! **(H)**

עצה: השתמשו בפונקציית ההכנה כדי להפעיל הזנה נוספת של גרגירים לתא הבעירה. ניתן להשתמש בכך כדי להוסיף עוד דלק לאש לפני פתיחת מכסה הקנה, כאשר התוצאה היא זמן התאוששות חום מהיר יותר.



HE

מצב עישון

כאשר הגריל נמצא במצב PID, קצב הזנת הגרגירים מותאם בקפידה על ידי לוח הבקרה, מה שממזער את תנודות הטמפרטורה. העברת הגריל למצב עישון מאפשרת למשתמש להחדיר יותר טעם עשן למזון; עם זאת, תהיינה תנודות מסוימות בטמפרטורה ככל שיהיה צורך ביותר עשן. משתמשים יכולים לבחור מצב עישון בתחילת הבישול או במהלך הבישול.

התחלה של בישול במצב עישון:

1. עקבו אחר ההוראות עבור מצב PID (שימוש רגיל) על מנת להפעיל את היחידה. אפשרו לגריל לבצע את מחזור ההתחלה. טמפרטורת ברירת המחדל להפעלה היא 225°F / 107°C, וטמפרטורה זו תיצור אש חזקה בתא הבעירה. לאחר שהעשן הלבן והכבד התפזר, מחזור ההפעלה הושלם.
2. כעת, בחרו **הגדרות** > **הגדרת P** > **מצב עישון** . פעולה זו תפעיל מצב שעון עצר ליצירת עשן רב יותר (עם פחות חום/חום מינימלי).
   - אם תרצו להכניס עשן בטמפרטורה נמוכה יותר, הורידו את טמפרטורת היעד ל-150°F / 65°C, והפעילו את ערכי הגדרת ה-P. ערכי הגדרת ה-P ניתנים לכוונון רק כאשר טמפרטורת היעד מוגדרת ל-150°F / 65°C.
3. המשך בישול במצב עישון, אם רוצים. אם אתם מרוצים מכניסת העשן הנוסף שלכם או רוצים לחזור בחזרה, בחרו **הגדרות** > **הגדרת P** > **מצב PID** .

מכיוון שתנאי הסביבה יכולים להשפיע על טמפרטורת הבישול הפנימית של הגריל, ייתכנו שיאים גבוהים יותר ונקודות נמוכות יותר בקריאות הטמפרטורה, אך קיים יתרון רב בלמידת השימוש בערך ההגדרה P בהתאם למיקומכם הגאוגרפי. התאימו את ערך הגדרת ה-P בהתאם לטמפרטורת הסביבה (החיצונית) שלכם. ערך ברירת המחדל הוא P4.

- אם טמפרטורת הסביבה שלכם גבוהה יותר, העלו את הגדרת ה-P כדי להגדיל את זמן ההשהיה בין כל הזנת גרגירים לתא הבעירה. הגדרת P גבוהה יותר משמשת בסביבות חמות או לוהטות שבהן רוצים לעשן בחום גבוה, אך טמפרטורת הסביבה החיצונית מגבירה את טמפרטורת הבישול בתוך הגריל.

  הערה: יש לעקוב מקרוב אחר תא הבעירה, שכן העלאת הגדרת ה-P לרמה גבוהה מדי או מהירה מדי עלולה לגרום לכיבוי מוחלט של האש.

- אם טמפרטורת הסביבה שלכם נמוכה יותר, הנמיכו את הגדרת ה-P כדי להגדיל את התדירות בין כל הזנת גרגירים לתא הבעירה.. הגדרה נמוכה יותר משמשת לפיצוי על טמפרטורות קרירות יותר, שבהן טמפרטורת הסביבה החיצונית תפחית או תחליש את עוצמת החום המופקת בתוך הגריל.

עצה: הורדת הגדרת ה-P יכולה גם למזער תנודות טמפרטורה בתנאי מזג אוויר חיצוניים משתנים.

		קצב מחזור מקדח (שניות)	
		פועל	כבוי
P7	☼☼☼	18	150
P6	☼☼	18	140
P5	☼	18	130
P4		18	115
P3	❄	18	100
P2	❄❄	18	85
P1	❄❄❄	18	70
P0	❄❄❄❄	18	55

מעבר למצב עישון במהלך הבישול:

1. בחרו **הגדרות** > **הגדרת P** > **מצב עישון** . פעולה זו תפעיל מצב שעון עצר ליצירת עשן רב יותר.
   - למרות שהעברתם למצב עישון, טמפרטורת היעד של הגריל נשארת זהה.
2. המשך בישול במצב עישון, אם רוצים. אם אתם מרוצים מכניסת העשן הנוסף שלכם או רוצים לחזור בחזרה, בחרו **הגדרות** > **הגדרת P** > **מצב PID** .

HE

מצב הצתה ידני

אם מסיבה כלשהי, המצת החשמלי שלכם נכשל, הפעילו את הגריל באמצעות שיטת ההצתה הידנית.

בצעו את השלבים הבאים כדי להשתמש בגריל בבטחה ללא מצת תקין:

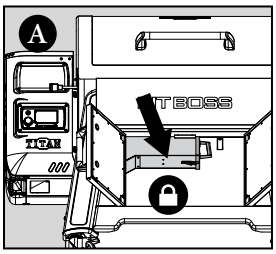
1. ודאו שהמקדח מוכן. אם לא, הכינו את המקדח.
2. פתחו את מכסה המכל. מלאו את המכל בגרגרי עץ קשה טבעיים המיועדים לצלייה.
3. בדקו את תפס האבזם על תא הבעירה הנשלף. ודאו שהוא מהודק (נעול) לאיטום מתאים. **(A)**
4. פתחו את מכסה המכל **(B)**. הסירו את מרכיבי הבישול על מנת לחשוף את תא הבעירה. בדקו את תא הבעירה על מנת לוודא שלא קיימים מחסומים. הניחו חופן נדיב של גרגירים לתוך תא הבעירה **(C)**. יש לרסס חומר הצתה בצורת ג'ל, או מצית גרגירים מתאים אחר, מעל החלק העליון של הגרגירים. כמות קטנה של מצת לה־ בערה המופעל על ידי דלק מוצק, כגון כזה המורכב מנסורת ושעווה, או שבבי עץ, מתאימה גם היא. הוסיפו כמות קטנה נוספת של גרגירים אל תא הבעירה.

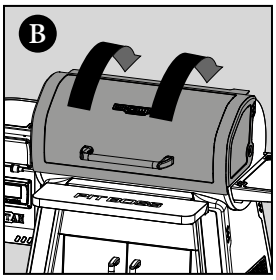
אזהרה: אין להשתמש באלכוהול, בנזין, נוזל הצתה או נפט להדלקה או לרענון האש בגריל שלכם.

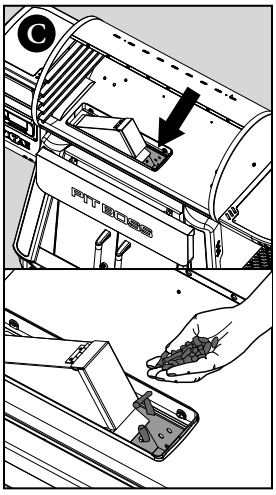
5. הדליקו את תוכן סיר הבעירה באמצעות גפרור ארוך או מצית בעל זרוע ארוכה **(D)**. אפשרו למצת לבעור עבור 3 עד 5 דקות.

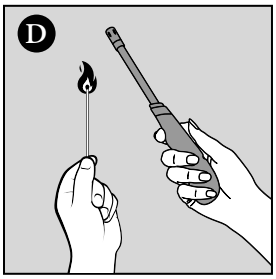
אזהרה: אין להוסיף חומר הצתה נוסף אל תוך תא הבעירה. הדבר עלול לגרום לפציעה.

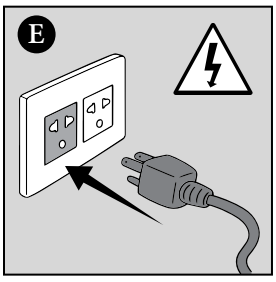
6. החזירו את רכיבי הבישול במהירות ובזהירות לחלק הפנימי של גוף הגריל.
7. חברו את כבל החשמל למקור מתח מוארק **(E)**.
8. לחצו והחזיקו את כפתור ההפעלה למשך שלוש שניות כדי להפעיל את המכשיר. בחרו במצב הצתה ידני ממסך ההתחלה **(F)**. פעולה זו תתחיל את מחזור ההפעלה:
   - לוח הבקרה ינהל את מערכת הזנת המקדח, והמאוורר יספק אוויר לתא הבעירה.
   - **המכסה חייב להישאר פתוח במהלך מחזור ההפעלה.**
   - הגריל יתחיל לייצר עשן בזמן שמחזור ההפעלה מתרחש **(G)**. כדי לוודא שהמחזור התחיל כראוי, הקשיבו לרעש הלהבה והבחינו בחום המופק.
9. לאחר שהעשן הלבן והכבד התפזר, מחזור ההפעלה הושלם. סגרו את מכסה הגריל. **(H)**
10. 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! **(I)**

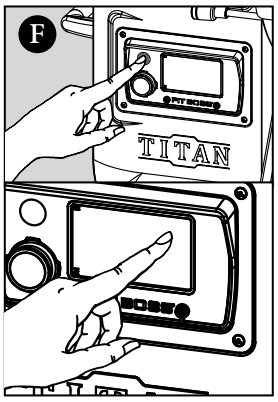


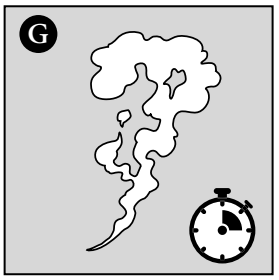


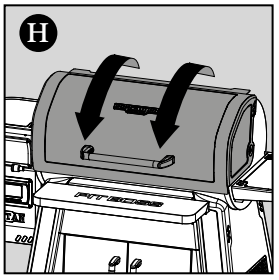


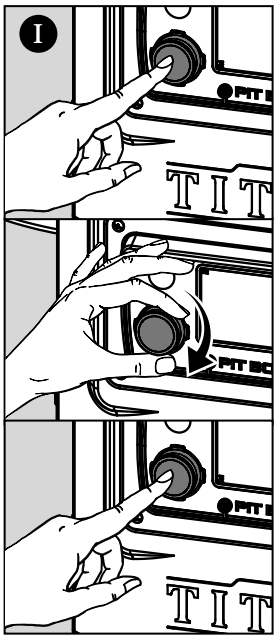












HE

בישול ועישון בחום גבוה

עישון וצלייה הם שיטות בישול שיכולות להניב תוצאות שונות בהתאם לזמן ולטמפרטורה. אומנות העישון בחום גבוה מתייחסת לזמני בישול ארוכים יותר, אך התוצאה היא טעם עץ קשה טבעי יותר (וטבעת עשן אותה רבים מחפשים) בבשרים שלכם. טמפרטורות בישול גבוהות יותר מביאות לזמן בישול קצר יותר, מה שגורם לפחות טעם עשן.

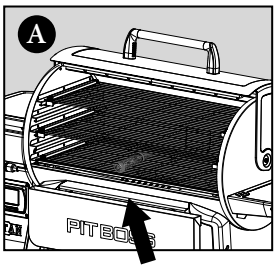
לקבלת תוצאות אופטימליות, יש להניח לבשר לנוח לאחר הבישול. כך הנוזלים הטבעיים יכולים לחזור לסיבי הבשר, ולהפוך אותו לעסיסי וטעים יותר. זמן המנוחה יכול להיות קצר כ-3 דקות וארוך כ-60 דקות, בהתאם לגודל החלבון.

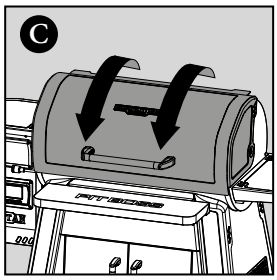
סוג הבשר	טמפרטורת בישול	זמן משוער	טמפרטורת יעד
עוף			
תרנגול הודו (שלם)	110°C / 225°F	30-35 דקות/ליברה	74°C / 165°F
עוף (שלם)	190°C / 375°F	3-4 שעות	74°C / 165°F
ירכיים, חזה	190°C / 375°F	1-2 שעות	74°C / 165°F
עופות ציד קטנים	190°C / 375°F	1-2 שעות	74°C / 165°F
ברווז	135°C / 275°F	2-3 שעות	74°C / 165°F
חזיר			
חזיר (שלם)	120°C / 250°F	15-20 דקות/ליברה	71°C / 160°F
צלי	190°C / 375°F	3-4 שעות	74°C / 165°F
צלעות	120°C / 250°F	4 שעות	88°C / 190°F
צלעות חזיר	95°C / 200°F	3-4 שעות	88°C / 190°F
פילה	110°C / 225°F	1.5 שעות	82°C / 180°F
כתף	110°C / 225°F	1.5 שעות / ליברה	90-98°C / 195-210°F
בקר			
סטייק	120°C / 250°F	8-10 דקות	60°C / 140°F
פילה	110°C / 225°F	2-3 שעות	60°C / 140°F
צלי	110°C / 225°F	3-4 שעות	63°C / 145°F
צלעות	110°C / 225°F	3-4 שעות	79°C / 175°F
צלעות נבחרות	120°C / 250°F	15-20 דקות/ליברה	57°C / 135°F
חזה בקר	110°C / 225°F	1 שעות / ליברה	90-98°C / 195-210°F
בשר ציד			
פילה	110°C / 225°F	1-2 שעות / ליברה	74°C / 165°F
צלי	120°C / 250°F	1-2 שעות / ליברה	74°C / 165°F
מאכלי ים			
נתחי דגים	110°C / 225°F	30-45 דקות	63°C / 145°F
סלמון (שלם)	95°C / 200°F	2-3 שעות	63°C / 145°F
לובסטר	95°C / 200°F	2-3 שעות	63°C / 145°F

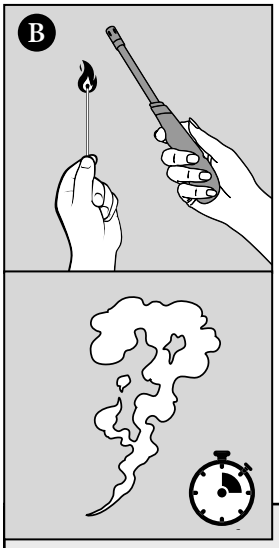
HE

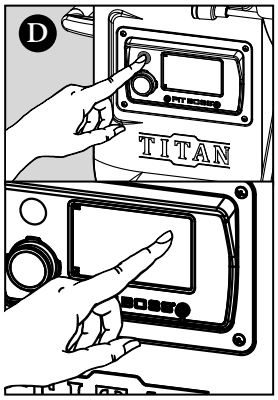
צלמו את הטבלה הזו לעיון עתידי. תוכלו להודות לנו אחר כך!

מצב מאוורר









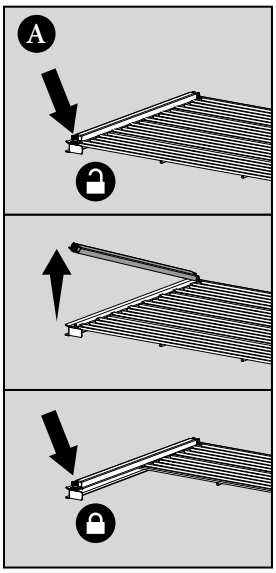
שפרו את הטעם המלוח של עשן עץ בכל ירק, בשר או גבינה על ידי עישון קר. השתמשו בצינור עישון Pit Boss®, או ב-A-Maze-N Smoker Maze, כדי לעשן ללא חשיפה לחום בגריל שלכם. זמני עישון קר אופייניים נעים בין שעתיים ל-12 שעות; עם זאת, זמני עישון קר מסוימים עשויים להיות ארוכים יותר. מאכלים כמו גבינה, תבלינים וירקות דורשים בדרך כלל פחות זמן עישון. בשרים, כגון בייקון ובשר חזיר, יעברו עישון למשך זמן ארוך יותר.

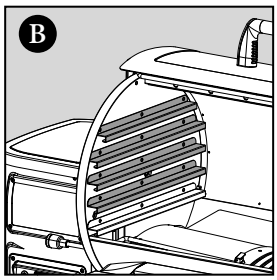
בצעו את השלבים הבאים כדי להשתמש במצב מאוורר לעישון קר:

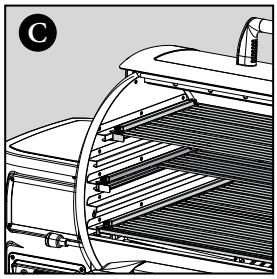
1. מלאו צינור עישון Pit Boss® בגרגירי עץ קשה בהתאם להוראות השימוש במוצר.
2. פתחו את מכסה המכל. קבעו את צינור העישון Pit Boss® היישר מעל רשתות הבישול **(A)**. ודאו שהוא ישר כדי שיישרף באופן עקבי.
3. הדליקו את הגרגירים דרך הקצה הפתוח **(B)**. לאחר הופעת להבה קטנה, יש לאפשר לה לבעור במשך 10 דקות. נשפו בעדינות על הגחלים כדי לוודא שהגרגירים נשרפים היטב.
4. לאחר 10 דקות, וברגע שהגרגירים נשרפים היטב, כבו את הלהבה בנשיפה והוסיפו את האוכל לגריל. סגרו את מכסה הגריל **(C)**.
5. לחצו על כפתור ההפעלה כדי להפעיל את המכשיר. בחרו במצב מאוורר ממסך ההתחלה **(D)**. פעולה זו תפעיל את המאוורר לזרימת אוויר רציפה.

חשוב: צינור עישון Pit Boss® או A-Maze-N Smoker Maze, הוא מחולל עשן, ומיועד לייצר עשן בלבד. הוא לא יצור מספיק חום על מנת לבשל מזון. רוב המאכלים עדיין יזדקקו למקור חום על מנת להתבשל.

מערכת רשת גמישה







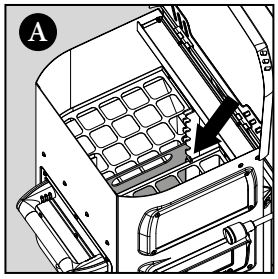
ממדפים מתכווננים ועד לחלקים נשלפים, מערכת הרשת הגמישה ניתנת להתאמה אישית לכל צורך שלכם. עם מסגרות רשת עצמאיות אשר נשלפות בכל רמה, שנו את פריסת הגריל שלכם, קבלו עוד שטח בישול, ועשו זאת תוך דקות. התאימו בקלות את הגריל שלכם לסוגי מזון שונים, מה שנותן לכם גמישות בישול לצרכים יומיומיים וגם לאירועים מיוחדים.

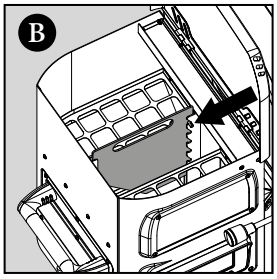
- שתי הרשתות הגדולות כוללות ארבע מסגרות רשת עצמאיות, בעוד שהרשת העליונה כוללת שלוש מסגרות רשת עצמאיות, המציעות גמישות רבה במישור האופקי. מוטות הרשת הניתנים להרמה מעוצבים במיוחד על ידי שחרור בורג נעילת מוט הרשת. הסירו מוט רשת אחד או יותר, הנמיכו את מוט הרשת וחברו את הבורג בחזרה למצב נעול **(A)**. ניתן גם לשלוף כל רמה עד לחצי הדרך אם פריטים הופכים להיות מחוץ להישג יד.
- במישור האנכי, בחרו מבין כל אחת מתושבות הרשת לגמישות אופטימלית בגובה **(B)**. הגובה בין רמות התושבות מושלם להתאמת תבניות אפייה או פריטי מזון קצרים יותר.

עצה: אם אתם מבשלים פריטי מזון גבוהים, כמו הודו או עוף על פחית בירה, הסירו שתי מסגרות רשת מרשת הבישול המרכזית כדי לפנות מקום אנכי, ועדיין יישאר מקום ברמה זו עבור פריטים אחרים. **(C)**

HE

ערבוב עצים קשים





בין אם אתם מעדיפים עשן חזק או עדין, או טעם מתוק או מלוח, ערבוב של כדורי עץ קשה יכניס פרופילי טעם חדשים למזון שלכם. ערבוב של פרופורציות שונות של גרגירי עשן יכול להכניס טעמי עשן שונים, ולקדם את משחק הצלייה שלכם לרמה הבאה.

על מנת להתחיל בניסויי הערבוב, בצעו את השלבים הבאים:

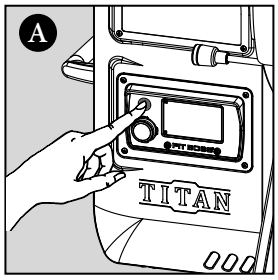
1. התחילו עם מכל ריק. הכניסו את מחלק המכל להגדרה בחריץ הנמוך ביותר. **(A)**

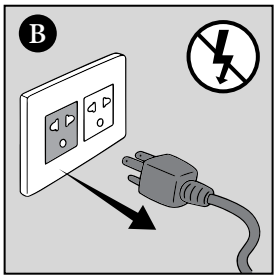
   הערה: החריץ הנמוך ביותר יביא לפיזור שווה ביותר של גרגירים מכל תא. החריצים הגבוהים יותר יוסיפו תערובת של גרגירים פחות מאוזנים ביחס (B).

2. הוסיפו את הטעם הדומיננטי של הגרגירים לתא האחורי של המכל. הוסיפו את הטעם המשני של הגרגירים לתא הקדמי (בעל חלון הזכוכית) של המכל.
3. המשיכו להכין את המכל שלכם והתחילו להשתמש בגריל באופן קבוע.

הערה: לקבלת התוצאות הטובות ביותר, רשמו תיעוד של הדברים אותם בישלתם, באיזה סוג של גרגירים השתמשתם, גובה החריץ של מחלק המכל והתוצאות. התאימו את הטעם שלכם לפעם הבאה והמשיכו לנסות תערובות שונות של עצים קשים.

כיבוי





בצעו את השלבים הבאים כדי לכבות את הגריל בבטחה:

1. לחצו והחזיקו את כפתור ההפעלה למשך שלוש שניות כדי להפעיל את המכשיר. **(A)**
   - הגריל יתחיל במחזור הקירור האוטומטי שלו. מערכת המקדחה תפסיק להזין דלק, הלהבה תכבה והמאוורר ימשיך לפעול עד לסיום מחזור הקירור.
2. לאחר סיום מחזור הכיבוי (המאוורר נכבה), נתק את כבל החשמל. **(B)**

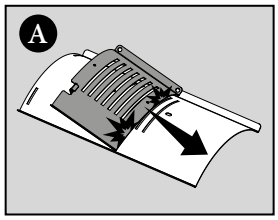
חשוב! כבו תמיד את המכשיר והמתינו עד לסיום מחזור הכיבוי. נתקו את המכשיר מהח־שמל רק לאחר סיום מחזור הכיבוי ו/או לפני הניקוי. אי ציות לאזהרה זו עלול לגרום לנזק, פציעה חמורה, שריפה, התחשמלות או מוות.

HE

טיפול ותחזוקה

כל יחידת Pit Boss® תספק לכם שנים רבות של שירות טעים עם מינימלי לניקיון. עקבו אחר הטיפים הבאים כדי לתחזק את היחידה שלכם:

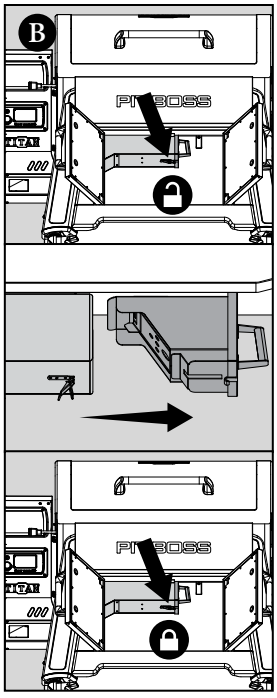
החלק הפנימי של הגריל

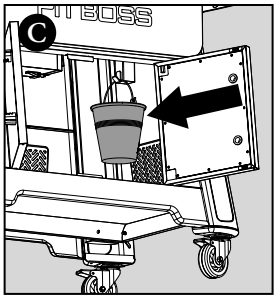


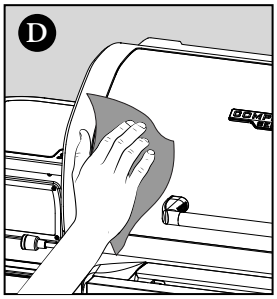
- השתמשו במברשת לניקוי גריל כדי להסיר שאריות מזון או הצטברות לכלוך מרשתות הבישול. מומלץ לעשות זאת כשהן עדיין חמות מהבישול הקודם.
- שרפות שומן נגרמות מעודף פסולת שנפלה על רכיבי הבישול של הגריל. השתמשו בלוחית ההחלקה של הלהבה כדי לגרד את הלוחית הראשית, ולהפך **(A)**. הסירו את הפסולת מתוך הקנה בעזרת שואב אבק רטוב/יבש. לניקוי עמוק במיוחד, השתמשו ב-Pit Boss® Cleaner & Degreaser לניקוי החלק הפנימי והחיצוני של הגריל.

חשוב: בשל החום הגבוה, אין לכסות את רכיבי הגריל בנייר אלומיניום.

החלק החיצוני של הגריל







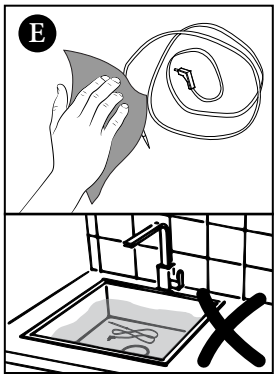
- מתחת לגוף הגריל ישנו מגנגון נשלף של תא הבעירה, המאפשר גישה נוחה להוצאת תא הבעירה ולניקוי בקלות. על מנת להסיר, שחררו את תפס האבזם מן הוו. תוך כדי החזקת הידית, החליקו את תא הבעירה הניתן להסרה הרחק מהאבזם, ולאחר מכן משכו כלפי מטה להסרה. לאחר הריקון, החזירו את תא הבעירה למקומו על ידי הרמתו בחזרה לתוך התעלה שמתחת לקנה הגריל, ולאחר מכן החלקת תא הבעירה לכיוון האבזם. הדקו את הוו עם תפס האבזם כדי להבטיח איטום תקין. **(B)**

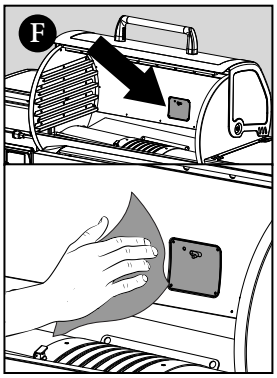
אזהרה: במאפיין זה ניתן להשתמש רק לאחר שהגריל התקרר.

- בדקו את דלי השומן לעתים קרובות ונקו אותו לפי הצורך. קחו בחשבון את סוג הבישול שאתם מבצעים. **(C)**
- נגבו את הגריל שלכם לאחר כל שימוש **(D)**. השתמשו במים חמים וסבון כדי להסיר את השומן. אל תשתמשו בחומרי ניקוי לתנורים, חומרי ניקוי שוחקים או ספוגים שוחקים על משטחי הגריל החיצוניים. כל המשטחים הצבועים אינם מכוסים תחת האחריות, אלא מהווים חלק מהתחזוקה הכללית. במקרה של שריטות בצבע, בלאי או התקלפות הגימור, ניתן לתקן את כל המשטחים הצבועים באמצעות צבע 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.

מדחומים

- נגבו את מדחום הבשר לאחר כל שימוש. מדחום בשר שאינו בשימוש יש לגלגל לסליל גדול ורופף. קיפולים או פיתולים בחוטי המדחום עלולים לגרום נזק. אין להכניס למדיח כלים או להטביל במים. נזקי מים לחוטים הפנימיים יגרמו לקצר במדחום הבשר, מה שיגרום לקריאות שגויות. **(E)**
- הסירו את רשתות הבישול. בדקו ונקו כל שומן או פסולת מחיישן הגריל, הנמצא בתוך גוף הגריל הראשי, במרכז הדופן האחורית. **(F)**
- אם קיים מדחום פגום, יש להחליף אותו.

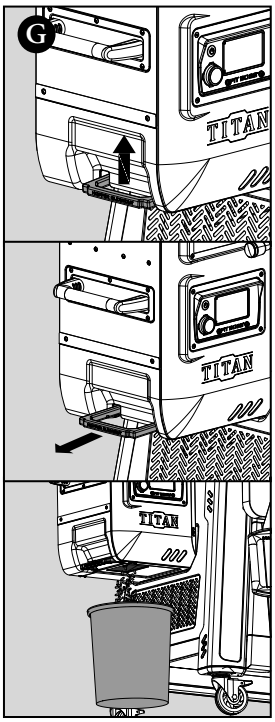


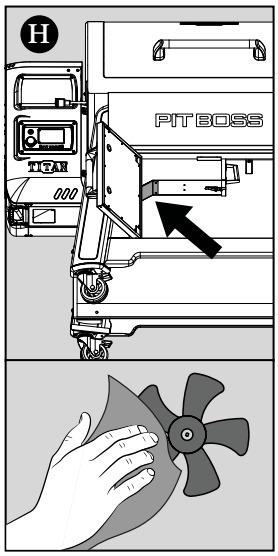


HE

מכלול המכל

- המכל כולל תכונת ניקוי מכל המאפשרת ניקוי קל ויכולת להחליף את טעמי דלק גרגירי העץ. כדי לרוקן את המכל, חפשו את ידית ניקוי המכל בצד המכל. הניחו דלי נקי וריק מתחת למכל, מכיוון שהגרגירים יצאו מהתחתית. משכו את ידית ניקוי המכל כדי לפתוח את משטח הגישה, ולאפשר לגרגירים להתרוקן מלמטה. לאחר הריקון, הרימו את ידית ניקוי המכל ודחפו פנימה כדי לנעול את לוחית הגישה במצבה הסגור. (G)
- מומלץ לרוקן את כל הגרגרים מהמכל ומערכת המקדח אם הגריל לא יהיה בשימוש במשך תקופה ממושכת. ניתן לעשות זאת על ידי ריקון המכל שלכם והפעלת הגריל, כשהמכל ריק, עד שכל הגרגרים יתרוקנו מצינור המקדח.
- בדקו ונקו כל פסולת מפתח כניסת האוויר של המאוורר, הנמצא בתחתית מנגנון ניקוי האפר, בתוך מארז עגלת 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

שיטת ניקוי	תדירות ניקוי	פריט
יש לאבק, מטלית מים וסבון	כל כמה חודשים	פתח כניסת אוויר
יש לאפשר למקדח לדחוף את נסורת העץ החוצה, ולהשאיר את הגריל ריק	כאשר שקית הגרגרים ריקה	מערכת הזנת מקדח
יש לרוקן, לשאוב את השאריות העודפות בשואב אבק רטוב/יבש	כל 5-6 פעמים של שימוש בגריל	תחתית הגריל הראשי
יש לרוקן, לשאוב את השאריות העודפות בשואב אבק רטוב/יבש	כל 2-3 פעמים של שימוש בגריל	תא בעירה
יש לשרוף את העודפים, מברשת תיל פליז	לאחר כל שימוש בגריל	רשתות בישול
יש לגרד את הלוח הראשי עם המגרד, אין לשטוף את הלוח	כל 5-6 פעמים של שימוש בגריל	Flame Broiler™
מטלית מים וסבון	לאחר כל שימוש בגריל	דלי שומן
מטלית מים וסבון	כל 2-3 פעמים של שימוש בגריל	מדחום גריל (חיישן)
יש לנקות את האבק מבפנים, לנגב את להבי המאוורר עם סבון ומים	אחת לשנה	רכיבי החשמל של הגריל
מטלית מים וסבון	לאחר כל שימוש בגריל	מדפים

צלמו את הטבלה הזו לעיון עתידי.

HE

איתור וטיפול בבעיות

ניקוי, תחזוקה ושימוש בדלק נקי, יבש ואיכותי ימנעו בעיות תפעול נפוצות. כאשר גריל ה-Pit Boss® שלכם פועל בצורה לקויה, או בתדירות נמוכה יותר, הטיפים הבאים לאיתור וטיפול בבעיות עשויים לעזור.

אזהרה: נתקו תמיד את כבל החשמל לפני פתיחת הגריל לצורך בדיקה, תחזוקה, ניקוי או תיקון. ודאו שהגריל התקרר לחלוטין על מנת למנוע פציעה.

הבעיה	סיבה	פתרון
לא קיימת נורית מתח בלוח הבקרה	חוסר חיבור למקור מתח	ודאו שהיחידה מחוברת למקור מתח תקין. ודאו שהזרם המינימלי הוא 10 אמפר. ודאו שכל חיבורי החוטים מחוברים היטב ויבשים.
	נתיך שרוף בלוח הבקרה	הסירו את ארבעת הברגים המחזיקים את לוח הבקרה במקומו. משכו בזהירות את לוח הבקרה קדימה על מנת לבדוק את הצד האחורי. בדקו אם הנתיך שבור או אם החוט השחיר. אם כן, יש להחליף את הנתיך באופן ידני.
	אם הוא פגום, פנו לשירות הלקוחות לקבלת חלק חילוף.	יש להחליף את לוח הבקרה. פנו לשירות הלקוחות לקבלת חלק חילוף.
האש בתא הבעירה לא נדלקת	טמפרטורת ההתחלה מוגדרת נמוך מדי	בדקו את טמפרטורת ההתחלה שלכם. אם היא מוגדרת נמוך מדי, למצת יהיה קשה להדליק את גרגירי העץ. אנו ממליצים להגדיר טמפרטורה שלא תהיה נמוכה מ-(225°F) 107°C, מכיוון שהמקדח יזין מספיק גרגירים כדי להצית אש בתא הבעירה.
	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.
	המצת לא מותקן בצורה נכונה	הסירו את רכיבי הבישול מהתא הראשי. ודאו באופן חזותי שהמצת צמוד לצינור ההצתה. אם הוא אינו פועל כראוי, פנו לשירות הלקוחות לקבלת סיוע או חלק חילוף.
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 כהלכה וכי כניסת האוויר אינה חסומה. אם הוא מלוכלך, פעלו לפי הוראות הטיפול והתחזוקה. בדקו את מנוע המקדח כדי לוודא שהוא פועל, וודאו שאין חסימות בצינור המקדח. לאחר ביצוע כל השלבים שלעיל, הפעילו את הגריל והמתינו 10 דקות. ודאו שהלהבה הנוצרת בהירה ועזה.
	תא הבעירה הניתן להסרה לא מותקן כראוי	בדקו מתחת לקנה הגריל כדי לוודא שהמיקום של תא הבעירה הניתן להסרה מתחת לקנה הגריל אטום היטב. עקבו אחר הוראות הטיפול והתחזוקה בנוגע להצטברות אפר, הידוק נכון של מנעול האבזם והתקנה נכונה. אם הוא פגום, פנו לשירות הלקוחות לקבלת חלק חילוף.
	חוסר בדלק, איכות דלק ירודה, חסימה במערכת ההזנה	בדקו את הגריל כדי לוודא שרמת הדלק מספקת, ומלאו אותו אם היא נמוכה. אם איכות גרגרי העץ הקשה ירודה, או שאורכם ארוך מדי, הדבר עלול לגרום לחסימה במערכת ההזנה. הוציאו את הגרגרים ופעלו לפי הוראות הטיפול והתחזוקה.
	מדחום גריל (חיישן)	בדקו את מצב מדחום הגריל (חיישן). אם הוא מלוכלך, פעלו לפי הוראות הטיפול והתחזוקה. אם הוא פגום, פנו לשירות הלקוחות לקבלת חלק חילוף.
טמפרטורת הגריל בטמפרטורה נמוכה עדיין גבוהה מדי	הגדרת ה-P נמוכה מדי	התאימו את הגדרת ה-P מתוך ההגדרות. העלו את הגדרת ה-P על מנת להגדיל את זמן ההפסקה בין כל הזנת גרגרים לסיר הבעירה. זהו, לעתים קרובות, המקרה בסביבות חמות או לוהטות שבהן רוצים לעשן בחום גבוה, אך טמפרטורת הסביבה החיצונית מגבירה את טמפרטורת הבישול בתוך הגריל. הקפידו להגביר את הגדרת ה-P לאט, שכן העלאה גבוהה מדי או מהירה מדי עלולה לגרום לכיבוי מוחלט של האש.
הטמפרטורה בפועל לא מותאמת	מדחום הגריל מלוכלך	בדקו את מצב מדחום הגריל. אם הוא מלוכלך, פעלו לפי הוראות הטיפול והתחזוקה.
הגריל מייצר עשן עודף או עשן דהוי, האוכל דהוי מהעשן	הצטברות שומן	פעלו לפי הוראות הטיפול והתחזוקה.
	איכות גרגירי העץ הקשה	הוציאו גרגרי עץ קשה לחים מהגריל. פעלו לפי הוראות הטיפול והתחזוקה כדי לנקות. החליפו בגרגרי עץ קשה יבשים.
	תא הבעירה חסום	נקו את תא הבעירה עבור גרגרי עץ קשה לחים. בצעו את נוהל הכנת המקדח.
	כניסת אוויר לא מספקת למאוורר	בדקו את המאוורר. ודאו שהוא נקי, פועל כראוי וכניסת האוויר אינה חסומה. אם הוא מלוכלך, פעלו לפי הוראות הטיפול והתחזוקה.

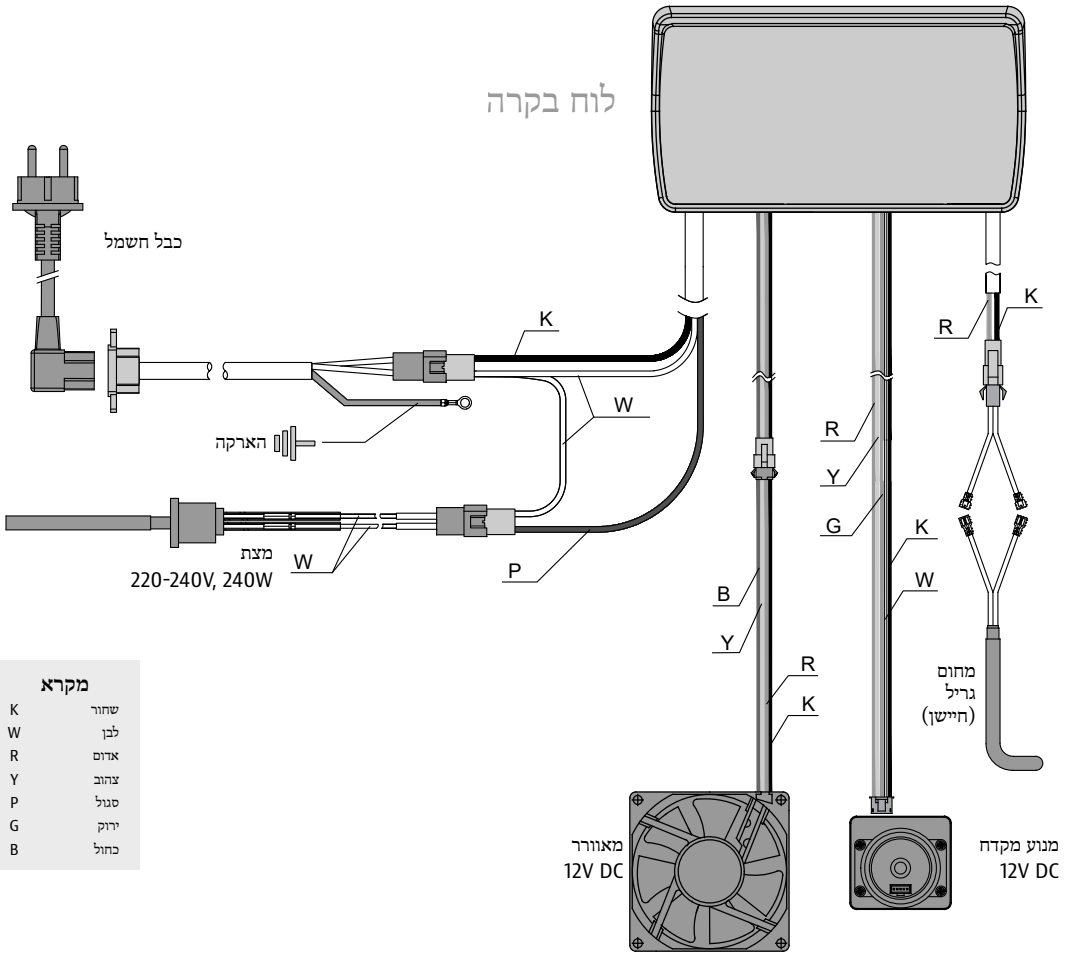
HE

הבעיה	סיבה	פתרון
התלקחויות תכופות	טמפרטורת בישול	נסו בישול בטמפרטורה נמוכה יותר. לשומן יש נקודת התלקחות. שמרו על טמפרטורה נמוכה מ-350°F / 176°C בעת בישול מזון שומני מאוד.
	הצטברות שומן על רכיבי הבישול	פעלו לפי הוראות הטיפול והתחזוקה.
תקלת ERH	המכשיר התחמם יתר על המידה, ככל הנראה עקב שרפת שומן או עודף דלק.	לחצו והחזיקו את כפתור ההפעלה למשך שלוש שניות כדי לכבות את המכשיר, והמתינו עד שה־גריל 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.
תקלת 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.
תקלת ERL	הגריל לא מבצע את מחזור ההפעלה	בדקו את המיקום הנכון של רכיבי הבישול. בדקו אם יש מספיק דלק בגריל או אם יש חסימה במערכת ההזנה. הוציאו את הגרגרים ופעלו לפי הוראות הטיפול והתחזוקה. בדקו את מדחום הגריל (חיישן) כדי לוודא שהטמפרטורה בפועל נכונה ומדויקת. אם הוא מלוכלך, פעלו לפי הוראות הטיפול והתחזוקה. בדקו את מיקום המצית וודאו שהוא מתחמם כראוי. בתנאי קור קי־צוניים, 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.
תקלת מקדח	מנוע המקדחה תקוע, אינו יוצר חיבור	הסירו את רכיבי הבישול מהתא הראשי. הפעילו את היחידה ובדקו את מערכת הזנת המקדח. ודאו באופן חזותי שהמקדח משחרר גרגרים לתוך תא הבעירה. נתקו וחברו מחדש את מחבר מנוע המקדח ללוח הבקרה. אם הוא אינו פועל כראוי, פנו לשירות הלקוחות לקבלת סיוע או חלק חילוף.
תקלת מצת	המצת אינו פועל כראוי, אינו יוצר חיבור	הסירו את רכיבי הבישול מהתא הראשי. הפעילו את היחידה ובדקו את המצת. ודאו באופן חזותי שהמצת פועל על ידי הנחת היד מעל תא הבעירה ובדיקת חום. ודאו באופן חזותי שהמצת מיושר עם החור בתא הבעירה, ופתוח כדי להדליק את הגרגרים. נתקו וחברו מחדש את מחבר המאוורר ללוח הבקרה. אם הוא אינו פועל כראוי, פנו לשירות הלקוחות לקבלת סיוע או חלק חילוף.
	כשל מצת	יש להחליף את המצת. פנו לשירות הלקוחות לקבלת חלק חילוף.
תקלת מאוורר	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.
תקלת גרגירים	חוסר בדלק, איכות דלק ירודה, הגריל לא נשאר דלוק	בדקו את הגריל כדי לוודא שרמת הדלק מספקת, והוסיפו דלק אם הרמה נמוכה. אם איכות גרגרי העץ הקשה ירודה, או שאורכם ארוך מדי, הדבר עלול לגרום לחסימה במערכת ההזנה. הוציאו את הגרגרים ופעלו לפי הוראות הטיפול והתחזוקה.

HE

תרשים חיווט	
ספק כוח	AC 220-240V, 50Hz
הספק מדורג	260W
דירוג צריכת דלק	1.12 ק"ג/שעה / 2.48 ליברה/שעה

הערה: צריכת הדלק תיעשה בהתאם לסוג העץ, הכמות ורמת הלחות בו, ועשויה להשתנות ב- 5-10 ± מיזוחא.



מקרא

שחור	K
לבן	W
אדום	R
צהוב	Y
סגול	P
ירוק	G
כחול	B

זקוקים לעזרה?

צ'אט חי עם שירות לקוחות לשאלות טכניות והקשורות לשירות.

#12001

HE

חלקי חילוף

פנו לספק המקומי שלכם או בקר באתר האינטרנט שלנו לקבלת קטלוג מלא של חלפים.

קבלו כלים מן החנות

גלו מגוון אביזרי גריל זמינים בחנות המקוונת שלנו לכל רמות הבישול.

אחריות

תאים 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 למוצר. האחריות אינה מכסה נזקים או שברים עקב שימוש לא נכון, טיפול לא נאות או שינויים מותאמים אישית.
- עבור חלודה או חמצון, אלא אם כן יש אבדן של שלמות מבנית ברכיב הגריל. גם כאשר משתמשים בחומרים העמידים בפני חלודה, הציפויים המגנים 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 למוצר.
- עבור נזקים או פגמים העולים על עלות המוצר.
- עבור נזקים או פגמים שנגרמו כתוצאה משירות או תיקון של המוצר על ידי סוחר לא מורשה של Pit Boss®.

במהלך תקופת האחריות, חברת 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.

HE

רשמו את הגריל שלכם

רשמו את המוצר שלכם בפחות מדקה וקבלו גישה מהירה וקלה לאוסף מרשים של ידע קולינרי.

הרישום שלכם (הוכחת רכישה) יבטיח שתקבלו את שירות האחריות הטוב ביותר עבור המוצר שלכם. במקרה הלא סביר שתהיינה בעיות בטיחות, זו הדרך המהירה שלנו להודיע לכם על כך.



דגם	**PB1600CST**
מספר סידורי	
תאריך רכישה	
נרכש באמצעות (סוכן מורשה)	

שירות לקוחות

אם יש לכם שאלות או חששות לגבי המוצר שלכם, צוות שירות הלקוחות שלנו ישמח לעזור לכם. אנא הכינו את פרטי הרישום שלכם לפני שתפנו לשירות הלקוחות.


אפליקציה


צ'אט


טלפון

HE



MĂSURI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE

IMPORTANT, CITIȚI CU ATENȚIE, PĂSTRAȚI PENTRU CONSULTARE PE VIITOR.
CITIȚI MANUALUL ÎNAINTE DE A UTILIZA PRODUSUL!

CAUZELE MAJORE ALE INCENDIILOR APARATELOR SUNT REZULTATUL UNEI ÎNTREȚINERI NECORESPUNZĂTOARE ȘI AL NEMENȚINERII DISTANȚEI NECESARE FAȚĂ DE MATERIALELE COMBUSTIBILE. ESTE EXTREM DE IMPORTANT CA ACEST PRODUS SĂ FIE UTILIZAT NUMAI ÎN CONFORMITATE CU URMĂTOARELE INSTRUCȚIUNI.

AVERTISMENT: Vă rugăm să citiți întregul manual înainte de instalarea și utilizarea acestui aparat electric de ardere a combustibilului pe peleți. Nerespectarea acestor instrucțiuni poate duce la daune materiale, vătămări corporale sau chiar moarte. Contactați autoritățile locale în domeniul construcțiilor sau pompierii cu privire la restricțiile și cerințele de inspecție a instalației în regiunea dvs. Salvați aceste instrucțiuni.

LISTA DE SIGURANȚĂ

CE

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

PERICOLE ȘI AVERTISMENTE

Contactați asociația locală de proprietari, autoritățile în domeniul construcțiilor sau pompierii sau autoritatea cu jurisdicție pentru a obține avizele, autorizațiile sau informațiile necesare cu privire la orice restricții de instalare, cum ar fi instalarea unui grătar pe o suprafață inflamabilă, cerințele de inspecție sau chiar capacitatea de utilizare în regiunea dvs.

1. Trebuie menținut un spațiu minim de 914 mm (36 inci) de la construcțiile combustibile la părțile laterale ale grătarului și de 914 mm (36 inci) de la spatele grătarului la construcțiile combustibile. **Nu instalați aparate pe podele inflamabile sau pardoseli protejate cu suprafețe inflamabile fără să obțineți avizele și autoritățile corespunzătoare de la autoritățile competente.** Nu utilizați acest aparat în interior, într-un spațiu închis sau neventilat, în interiorul caselor, vehiculelor, corturilor, garajelor. Acest aparat pe peleți de lemn de esență tare nu trebuie amplasat sub un plafon inflamabil sau sub streașină. Păstrați grătarul într-o zonă curată și fără materiale combustibile, benzină și alți vapori și lichide inflamabile.

   AVERTISMENT: Atenție la materialele de construcție inflamabile, supravegheați focul pentru a evita producerea unui incendiu. În cazul în care apare un incendiu de grăsime, opriți grătarul și lăsați capacul închis până când focul se stinge. Deconectați cablul de alimentare. Nu aruncați apă pe unitate. Nu încercați să sufocați focul. Este util să aveți la îndemână un stingător de incendiu aprobat pentru toate clasele (clasa ABC). Dacă apare un incendiu necontrolat, sunați la Departamentul de pompieri.

2. Păstrați cablurile de alimentare electrică și combustibilul departe de suprafețele încălzite. Nu folosiți grătarul în ploaie sau în jurul oricărei surse de apă. Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, agentul său de service sau persoane calificate similare pentru a evita un pericol.

3. După o perioadă de depozitare sau de neutilizare, verificați dacă vasul de ardere nu prezintă obstrucții, dacă buncărul nu prezintă obiecte străine și dacă există blocaje de aer în jurul aspirației ventilatorului sau al coșului de fum. Curățați înainte de utilizare. Îngrijirea și întreținerea regulată sunt necesare pentru a prelungi durata de viață a unității dvs. **Dacă grătarul este depozitat afară în timpul sezonului ploios sau al anotimpurilor cu umiditate ridicată, trebuie să aveți grijă ca apa să nu pătrundă în buncăr.** Când sunt umede sau expuse la umiditate ridicată, peletele de esență tare se vor extinde foarte mult, se vor descompune și pot bloca sistemul de alimentare. Deconectați întotdeauna alimentarea înainte de a efectua orice service sau întreținere.

RO

IMPORTANT! Întotdeauna opriți aparatul și lăsați ciclul de oprire să se desfășoare. Deconectați aparatul numai după finalizarea ciclului de oprire și/sau înainte de curățare. Nerespectarea acestui avertisment poate provoca daune, vătămări grave, incendii, șocuri electrice sau moarte.

AVERTISMENT: Nu transportați grătarul în timpul utilizării sau în timp ce grătarul este fierbinte. Asigurați-vă că focul este complet stins și că grătarul s-a răcit complet înainte de a-l muta.

4. La utilizarea grătarului, se recomandă folosirea mănușilor de protecție sau rezistente la căldură. Nu utilizați accesorii nerecomandate pentru utilizare cu acest aparat. Nu puneți un capac de grătar sau ceva inflamabil în spațiul de depozitare de sub grătar. Nu lăsați oalele și tigăile pe aparatul în funcțiune nesupravegheat, pentru a reduce riscul de incendiu.
5. Pentru a preveni contactul degetelor, îmbrăcămintei sau a altor obiecte cu sistemul de alimentare cu melc, aparatul este echipat cu un ecran metalic de siguranță, montat în interiorul buncărului. Acest ecran nu trebuie îndepărtat decât dacă este indicat de Serviciul Clienți sau de un dealer autorizat.

   Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe dacă au fost supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea aparatului într-un mod sigur și înțeleg pericolele implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Copiii nesupravegheați nu trebuie să efectueze curățarea și întreținerea aparatului.
6. Părți ale grătarului pot fi foarte fierbinți și pot apărea vătămări grave. Țineți copiii mici și animalele de companie departe în timpul utilizării.
7. Nu măriți orificiile aprinzătorului sau vasul de ardere. Nerespectarea acestui avertisment poate duce la un pericol de incendiu și vătămare corporală și vă va anula garanția.
8. Produsul poate avea margini sau vârfuri ascuțite. Contactul poate duce la rănire. Manevrați cu grijă.

ELIMINAREA CENUȘII

Cenușa trebuie plasată într-un recipient metalic cu un capac bine fixat. Recipientul închis de cenușă trebuie așezat pe o podea incombustibilă sau pe sol, departe de toate materialele combustibile, până la eliminarea finală. Atunci când cenușa este eliminată prin îngropare în sol sau dispersată local, aceasta trebuie păstrată într-un recipient închis până când toți tăciunii s-au răcit complet.

PELEȚI DE LEMN DE ESENȚĂ TARE

Acest aparat de gătit pe peleți este proiectat și aprobat numai pentru lemn de esență tare complet natural, transformat în peleți. Orice alt tip de combustibil folosit în acest aparat va anula garanția și lista de siguranță. Utilizați numai combustibil pe peleți de lemn specificat de producător. Nu utilizați combustibil pe peleți etichetat ca având aditivi. Peleții din lemn de esență tare sunt foarte susceptibili la umiditate și trebuie depozitați întotdeauna într-un recipient etanș. Dacă depozitați grătarul, fără a-l folosi, pentru o perioadă îndelungată, vă recomandăm să curățați toți peleții din buncărul și șnecul grătarului, pentru a preveni blocajele. Puterea calorifică medie a combustibilului pe peleți în 18,569-20,362 KJ/KG (8,000-8,770 BTU/LB), conținutul de cenușă < 1%.

AVERTISMENT: Nu utilizați niciodată benzină, combustibil pentru lanterne de tip benzină, kerosen, lichid de aprins cărbuni sau lichide similare pentru a aprinde sau „împrospăta" un foc în acest aparat. Păstrați toate aceste lichide departe de aparat atunci când îl utilizați.

La momentul tipăririi, nu există un standard industrial pentru peleții de lemn de esență tare pentru grătar, deși majoritatea morilor de peleți folosesc aceleași standarde pentru a face peleți de lemn de esență tare pentru uz casnic. Informații suplimentare pot fi găsite pe www.pelletheat.org sau la Pellet Fuel Institute.

Contactați dealerul local cu privire la calitatea peleților din zona dumneavoastră și pentru informații despre calitatea mărcii. Deoarece nu există niciun control asupra calității peleților utilizați, a peleților afectați de umiditate, nu ne asumăm nicio responsabilitate pentru daunele cauzate de calitatea slabă a combustibilului.

RO

CREOZOT

Creozot - formare și nevoie de îndepărtare. Când arde, produce fum negru cu un reziduu care este, de asemenea, de culoare neagră. Când peleții de lemn sunt arși încet, produc gudron și alți vapori organici care se combină cu umezeala expulzată pentru a forma creozot. Vaporii de creozot se condensează în coșul de fum relativ rece al cuptorului și în hota de evacuare a unui foc cu ardere lentă. Ca urmare, reziduurile de creozot se acumulează pe căptușeala coșului de fum și pe hota de evacuare. Când este aprins, acest creozot produce un foc extrem de fierbinte.

Conducta de grăsimi trebuie inspectată de cel puțin două ori pe an pentru a se determina când a avut loc acumularea de grăsimi și/sau creozot. Când grăsimea sau creozotul s-a acumulat, acesta trebuie îndepărtat pentru a reduce riscul de incendiu.

MONOXID DE CARBON

Urmați aceste instrucțiuni pentru a împiedica acest gaz incolor și inodor să vă otrăvească pe dvs., familia dvs. sau alte persoane:

- Cunoașteți simptomele otrăvirii cu monoxid de carbon: dureri de cap, amețeli, slăbiciune, greață, vărsături, somnolență și confuzie. Monoxidul de carbon reduce capacitatea sângelui de a transporta oxigen. Nivelurile scăzute de oxigen din sânge pot duce la pierderea cunoștinței și moarte.
- Consultați un medic dacă dumneavoastră sau alții dezvoltați simptome asemănătoare răcelii sau gripei în timp ce gătiți sau în vecinătatea aparatului. Intoxicația cu monoxid de carbon, care poate fi ușor confundată cu o răceală sau gripă, este adesea detectată prea târziu.
- Consumul de alcool și consumul de droguri cresc efectele otrăvirii cu monoxid de carbon.

Monoxidul de carbon este deosebit de toxic pentru mamă și copil în timpul sarcinii, sugari, vârstnici, fumători și persoane cu probleme de sânge sau ale sistemului circulator, cum ar fi anemia sau bolile de inimă.

ELIMINAREA CORECTĂ A ACESTUI PRODUS



Acest marcaj indică faptul că acest produs nu trebuie aruncat împreună cu alte deșeuri menajere în întreaga UE. Pentru a preveni posibilele daune aduse mediului sau sănătății umane din cauza eliminării necontrolate a deșeurilor, reciclați-le în mod responsabil pentru a promova reutilizarea durabilă a resurselor materiale. Pentru a returna dispozitivul folosit, vă rugăm să utilizați sistemele de returnare și colectare sau să contactați distribuitorul de unde a fost achiziționat produsul. Ei pot lua acest produs pentru reciclare sigură pentru mediu." Directiva 2002/96/CE

RO

CUPRINS

Măsuri de siguranță importante 314

Conținutul pachetului 317

Specificații 317

Familiarizarea cu grătarul dvs. 318

Tablou de control 319

Funcționare 322

- Configurarea
- Conectarea la aplicație
- Setarea temperaturii
- Utilizarea sondelor de carne
- Amorsarea șnecului
- Prima utilizare (Arderea reziduurilor)
- Mod PID (utilizare regulată)
- Modul fum
- Modul aprindere manuală
- Gătit și afumat la cald
- Mod ventilator
- Sistem de grilă flexibilă
- Amestec de lemn de esență tare
- Oprire

Îngrijire și întreținere 331

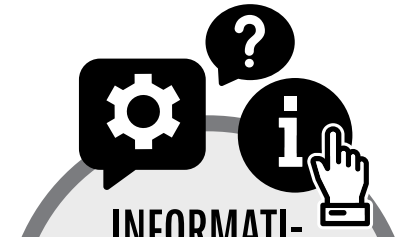
Depanare 333

Garanție 336

- Termeni și condiții
- Înregistrați-vă grătarul
- Asistență pentru clienți

CONȚINUTUL PACHETULUI	
1 x	GRILL & PIESE
1 x	PACHET BLISTER CU HARDWARE
2 x	SONDE PENTRU CARNE
1 x	GHID DE ASAMBLARE
1 x	MANUAL DE UTILIZARE

SPECIFICAȚII	
MODEL	PB1600CST
ALIMENTARE	AC 220-240 V, 50 Hz
PUTERE NOMINALĂ	260W
TIPUL DE COMBUSTIBIL	PELEȚI DE LEMN DE ESENȚĂ TARE
CAPACITATE DE COMBUSTIBIL	18,1 KG / 40 LB
INTERVAL DE TEMPERATURĂ	65-260°C / 150-500°F
DIMENSIUNI	1.642 X 830 X 1.270 MM / 64,6 X 32,6 X 50,0 IN
GREUTATE	120,0 KG / 264,5 LB



RO

INFORMAȚI-VĂ PERMANENT!

Vizitați-ne online pentru videoclipuri de asamblare, rețete gratuite, sfaturi pentru grătar, actualizări manuale și multe altele.

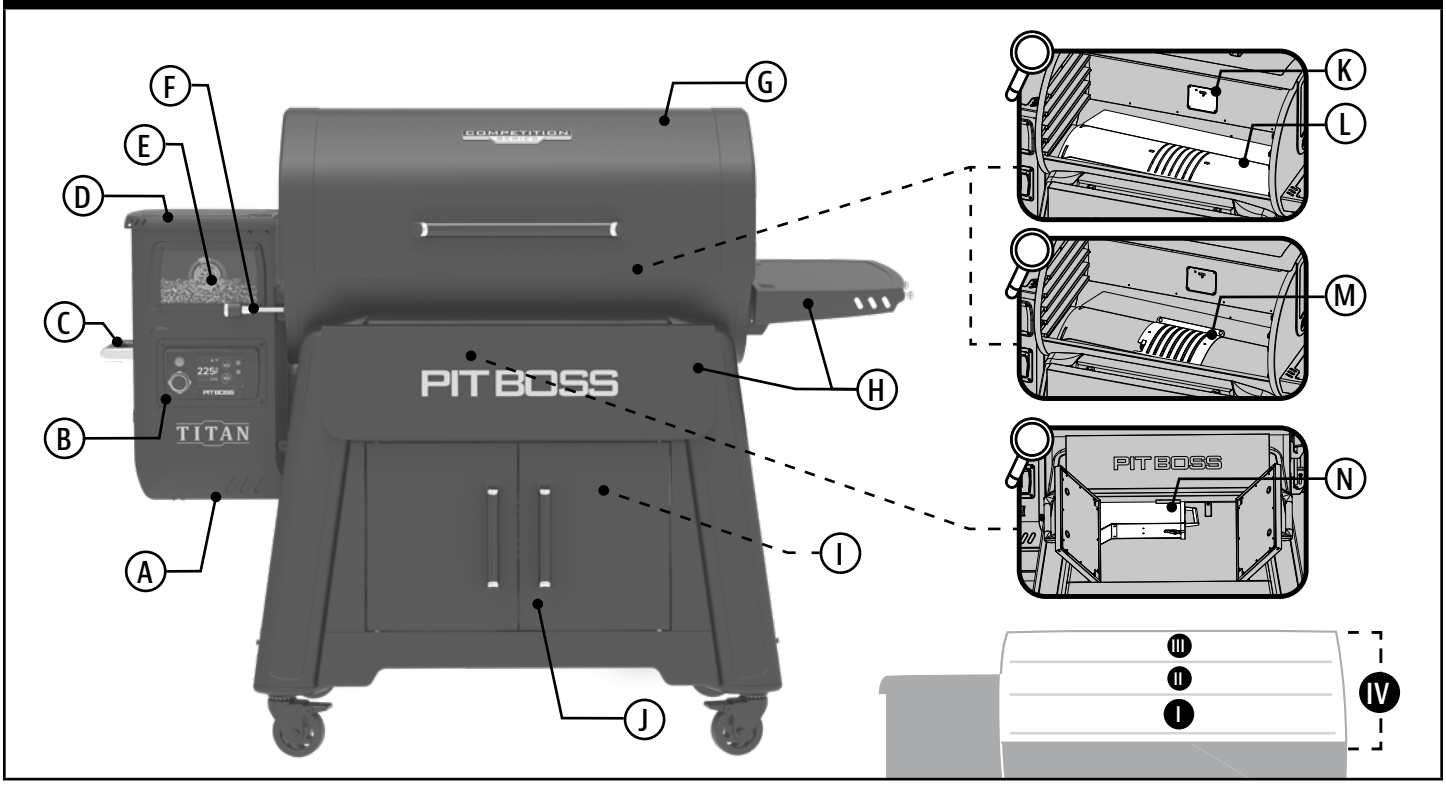
ȚĂRILE DE JOS
Unit 8, De Hootkamp 8,
Hedel, NL 5321 JT
service-eu@dansons.com

STATELE UNITE ALE AMERICII
8877 N Gainey Center Dr
Scottsdale, AZ 85258
480-923-9630

DANSONS

©2025 DANSONS US, LLC

FAMILIARIZAREA CU GRĂTARUL DVS.



A Curățarea buncărului
Așezați o găleată mare, curată și goală sub buncăr. Trageți de mâner spre exterior pentru a debloca placa de acces la canalul de scurgere, permițând astfel golirea peleților din buncăr. Comutați între amestecurile de pelete pentru a vă schimba profilurile de aromă în timp ce gătiți.

B Tablou de control
Sistemul de control care gestionează viteza de alimentare a combustibilului pe peleți, viteza ventilatorului și setările mediului.

C Mâner buncăr
Utilizați acest mâner încorporat pe buncăr pentru a înclina și muta grătarul dintr-o zonă în alta. Scoateți panoul de acces al buncărului pentru a avea acces la componentele electrice pentru reparații și întreținere.

D Hopper
Un buncăr mai mare pentru a rezista la o sesiune completă de afumare. Ecranul de siguranță al buncărului separă orice aglomerări de combustibil atunci când este adăugat. Utilizați divizorul de buncăr pentru a amesteca peleți din lemn de esență tare, formând noi profiluri de arome. Pentru mai multe informații, consultați **Amestec de lemn de esență tare**.

E Geam de vizibilitate buncăr
Observați cu ușurință nivelul de peleți din buncăr fără a deschide constant capacul buncărului.

F Bară de ajustare Flame Broiler™
Reglați în siguranță și cu ușurință placa de glisare a broilerului prin deplasarea barei la stânga sau la dreapta.

G Capac grătar roll-top
Economisind spațiu și fiind ușor de ridicat, capacul cu parte superioară rulantă se retrage înapoi pentru a accesa alimentele din grătar. Deschideți la jumătate pentru o prindere rapidă, minimizând pierderile de căldură.

H Rafturi frontale și laterale
Rafturile convenabile adaugă spațiu amplu pentru pregătirea alimentelor și oferă cârlige pentru uneltele de grătar.

I Găleată de grăsime
Deschideți dulapul căruciorului pentru a accesa găleata de grăsime. Aceasta captează grăsimea de gătit de pe grătar pentru a menține o zonă de gătit curată. Pentru golire, se îndepărtează cu ușurință de gura de scurgere a părții inferioare.

J Dulap de cărucior
Designul robust al dulapului cu două uși este perfect pentru a păstra uneltele și condimentele de grătar în apropiere.

K Sondă de grătar (senzor)
Această bucată verticală de oțel inoxidabil măsoară temperatura internă a unității. Setați temperatura pe placa de control, apoi sonda de grătar va citi temperatura internă a unității și se va regla la temperatura țintă dorită.

L Placă principală Flame Broiler™
Rumeniți și coaceți la flacără după gustul dvs. cu flacără directă deasupra vasului de ardere. Realizați linii întunecate în carne, la fel ca la restaurantul dvs. preferat.

M Placă glisantă Flame Broiler™
Căldura indirectă sau gătitul prin convecție, este posibilă atunci când placa glisantă acoperă fantele plăcii principale. Infuzați mai multă aromă în bucăți mari de carne sau alimente delicate cu căldură indirectă.

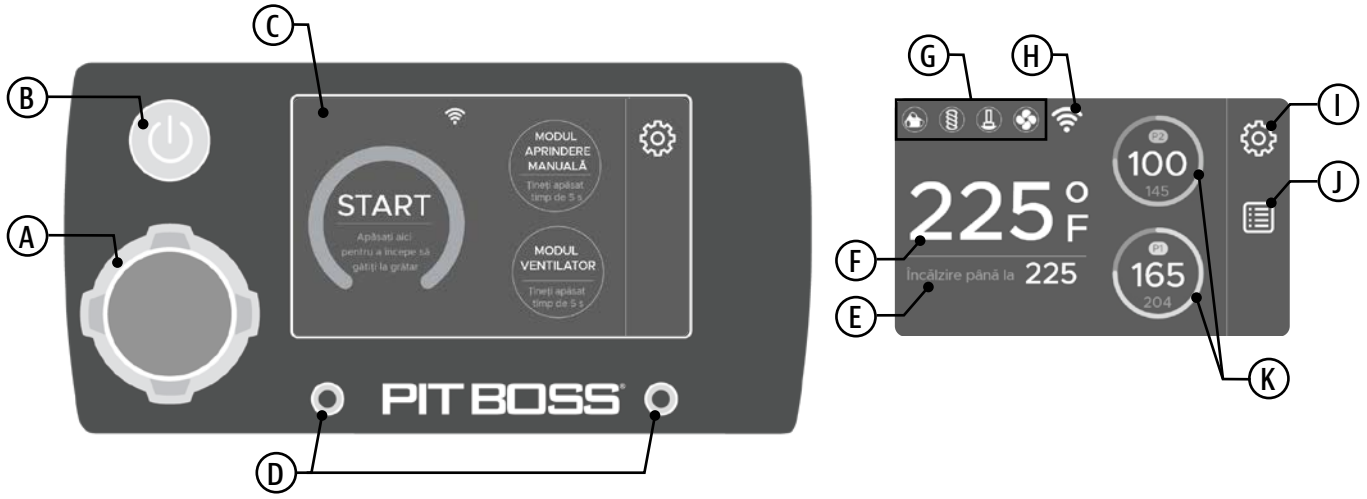
N Vas de ardere detașabil
Deschideți dulapul căruciorului pentru a accesa. Eliberați cu ușurință încuietoarea cu cataramă pentru a scoate vasul de ardere, pentru a elimina cenușa și a reveni în poziție. Păstrați zăvorul cataramei în siguranță pentru a evita pierderile de căldură în timpul utilizării.

ZONA DE GĂTIT

I	3.795 CM² / 588,3 IN²
II	3.795 CM² / 588,3 IN²
III	2.884 CM² / 447,1 IN²
IV	10.474 CM² / 1.623,7 IN²

RO

TABLOU DE CONTROL



A Buton controler
Navigați, creșteți sau micșorați, faceți selecții și setați valori. Rotiți rotița pentru a derula prin opțiunile subecranului. Apăsați butonul controlerului pentru a activa o modificare a temperaturii țintă a grătarului. O selecție va clipi albastru când este selectată pentru reglare. Apăsați butonul controlerului pentru a confirma/accepta valoarea sau selecția aleasă; se aprinde în alb.

B Buton de pornire
Țineți apăsat timp de o secundă pentru a porni, activând ecranul Start pentru selectarea modului de gătit. Țineți apăsat timp de trei secunde pentru a opri, activând ciclul de răcire. Butonul va lumina albastru dacă unitatea este conectată la o sursă de alimentare.

C Ecran de afișare
Ecranul tactil este atât centrul de informații, cât și un meniu pentru a vă alege selecțiile. Ecranul este foarte sensibil și necesită doar o atingere ușoară pentru a fi activat și controlat. În timpul utilizării, ecranul de afișare va afișa meniurile și selecțiile corespunzătoare pentru opțiunile alese. Acest ecran de pornire se va afișa în mod implicit odată ce unitatea este pornită. Ecranul de afișare va intra în modul economizor de ecran dacă este inactiv timp de 5 minute.

D Porturi de conectare a sondei pentru carne
Conectați capătul adaptorului unei sonde pentru carne la oricare dintre porturile de conectare. Citirea va apărea pe ecranul de afișare pentru sonda de carne corespunzătoare selectată. Portul sondei din stânga este P1, iar portul sondei din dreapta este P2.

E Temperatura țintă
Afișează temperatura țintă dorită. Aceasta este temperatura care este selectată prin utilizarea butonului controlerului.

F Temperatura reală
Afișează temperatura reală din interiorul cilindrului principal. Citirea este realizată de sonda grătarului (senzor).

G Pictograme de operare
O pictogramă este vizibilă atunci când o componentă este în funcțiune. În cazul în care apare o defecțiune a unei componente, va fi afișat un ecran de eroare. Consultați **Depanare** pentru asistență. Rulați un test de diagnosticare la repornirea unității.

H Pictogramă conectivitate
Indică o conectivitate cu Wi-Fi. Când căutați conexiunea, pictograma va clipi. Odată ce conexiunea este realizată, pictograma va rămâne solidă.

I Setări
Acest meniu permite accesul la funcțiile și datele de personalizare pentru grătarul dvs. Din aceste setări aveți acces la Modul de fum și puteți să configurați setarea P, să reglați luminozitatea ecranului, să schimbați scala de temperatură, să setați economizorul de ecran, să reglați temperatura de pornire, să schimbați limba și multe altele.

J Meniu
Acest meniu oferă acces la funcția Prime. Dacă selectează acest meniu, utilizatorii au opțiunea de a distribui o alimentare continuă cu peleți la grătar sau de a alimenta peleți pentru o perioadă prestabilită.

K Citiri ale sondei de carne
Aceste două citiri vor afișa valorile de temperatură a sondelor programabile pentru carne conectate: valoarea mare este temperatura reală, valoarea mică este temperatura țintă. Citirea corespunde portului de conectare selectat.

AVEȚI O ÎNTREBARE?

Consultați câteva întrebări frecvente online sau comunicați pe chat live cu serviciul de asistență pentru clienți.

#12001

RO

ECRANUL DE PORNIRE

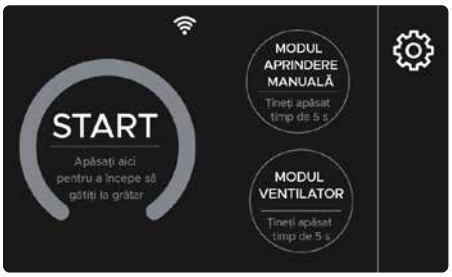


FIGURA 1: ECRANUL DE PORNIRE

Ecran de pornire

Când porniți grătarul, ecranul de pornire apare după ce este apăsat butonul de pornire. Ecranul de pornire va afișa selecțiile modului de gătit: modul PID (include modul fum), modul de aprindere manuală și modul ventilator. După selectarea modului de gătit, afișajul va trece în mod corespunzător la ecranul de pornire al modului de gătit ales.

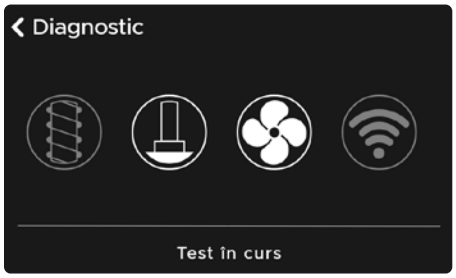


FIGURA 2: ECRAN DE RULARE A DIAGNOSTICĂRII

Rulare diagnosticare

Este util să efectuați un test rapid de diagnosticare pentru a ajuta utilizatorii să determine orice alerte sau defecțiuni înainte de funcționarea unității. Testul de diagnosticare poate fi rulat doar din ecranul pornire.

Pentru a rula un test de diagnosticare:

1. Atingeți pictograma meniului Setări de pe ecranul Start.
2. Selectați Test de diagnosticare pentru a începe testul. Testul poate dura câteva momente.



FIGURA 3: ECRAN DE FINALIZARE A DIAGNOSTICĂRII

3. Când testul este terminat, notați rezultatele. Dacă a fost detectată o defecțiune a aprinderii, alegeți modul de aprindere manuală pentru a continua.

Pentru alte probleme, consultați **Depanare** pentru alte diagnosticări și acțiuni corective.

MODURI DE GĂTIT



FIGURA 4: ECRAN DE PORNIRE – MODUL PID

Modul PID

Acesta este modul de funcționare implicit și obișnuit. Acest lucru permite sondei de grătar (senzor de temperatură) să controleze cantitatea de combustibil necesară pentru a atinge și a menține temperatura țintă dorită.



FIGURA 5: ECRAN DE PORNIRE – MODUL MANUAL

Modul aprindere manuală

Dacă a fost detectată o defecțiune sau un eșec al aprinderii, alegeți modul de aprindere manuală pentru a continua utilizarea grătarului. Consultați **procedura de aprindere manuală**.



FIGURA 6: ECRAN DE PORNIRE – MODUL VENTILATOR

Mod ventilator

Utilizați modul ventilator și un tub de fum (comercializat separat) pentru a adăuga arome intense de fum fără a folosi căldura (fum rece). Aprindeți un tub de fum pe grătare și lăsați ventilatorul să circule aerul în interiorul butoiului grătarului.

În modul ventilator, sondele de carne programabile pot fi încă utilizate; cu toate acestea, este important de reținut că este posibil ca unele temperaturi țintă ale sondelor de carne să nu fie atinse la temperaturi de afumare mai scăzute.

RO

SETĂRI

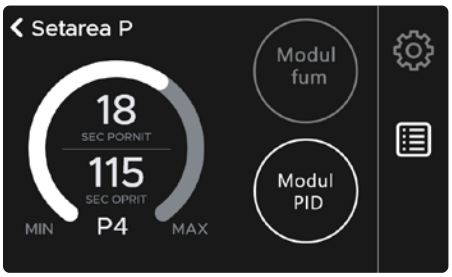


FIGURA 7: ECRAN DE EDITARE A SETĂRII P

Setarea P

Modul PID este modul de funcționare implicit și obișnuit, dar utilizatorii pot activa și modul Smoke din acest meniu. Dacă selectează Modul fum, utilizatorul poate controla în mod direct rata de ciclu a peleților care alimentează vasul de ardere. Consultați **Afumarea la temperatură scăzută**.



FIGURA 8: ECRANUL DE EDITARE A AFIȘAJULUI

Afișaj

Setați luminozitatea ecranului de afișare în funcție de preferințe și selectați scala de temperatură. Valoarea implicită este setată la Celsius (°C).

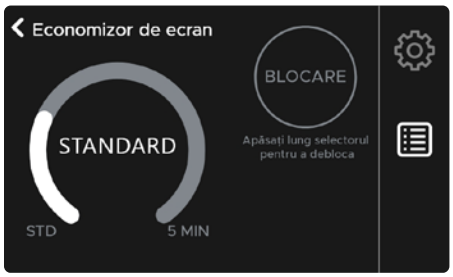


FIGURA 9: ECRAN DE EDITARE ECONOMIZOR DE ECRAN

Economizor de ecran

Selectați o oră pentru a activa luminozitatea afișajului, apoi apăsați pe blocare pentru a activa. Ecranul de afișare va intra în modul economizor de ecran și se va bloca; cu toate acestea, temperaturile reale și ale sondei vor rămâne vizibile. Când ecranul sau butonul controlerului este atins, glisați pentru a debloca afișajul.

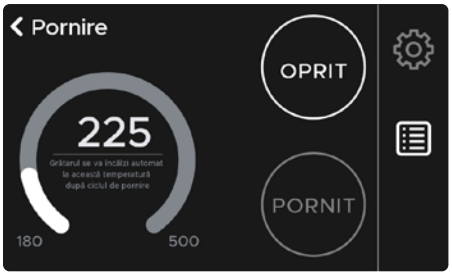


FIGURA 10: ECRAN DE EDITARE LA PORNIRE

Pornire

Această opțiune permite utilizatorului să modifice temperatura implicită de pornire. Setarea din fabrică este de 107 °C. Utilizați butonul de control pentru a modifica și selecta o nouă temperatură de pornire, apoi selectați ON pentru a activa noua valoare ca temperatură de pornire implicită.



FIGURA 11: ECRANUL DE EDITARE A LIMBII

Limbă

Setați-vă preferințele regionale. Setarea implicită este limba engleză. De asemenea, sunt disponibile franceză și spaniolă.

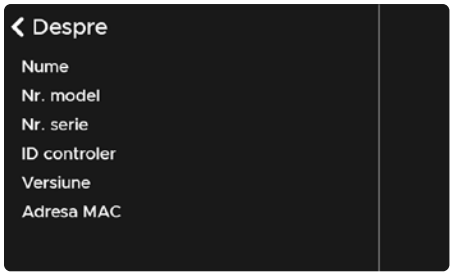


FIGURA 12: ECRANUL DESPRE

Despre

Accesați informații de service și de asistență despre unitatea dvs. pentru a le transmite la serviciul de asistență pentru clienți. Afișează numărul modelului, codul de pornire a programului și criteriile hardware unice.

MENIU



FIGURA 13: ECRANUL MENIULUI

Meniu Prime

Dacă selectați opțiunea Menținere, se inițializează alimentarea continuă cu peleți până la maximum 30 de secunde. Apăsați din nou ca să opriți alimentarea cu șnec. Selecțiile temporizate se amorsează în perioada respectivă.

SONDE PENTRU CARNE

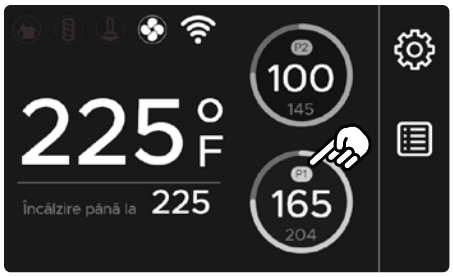


FIGURA 14: ECRAN DE PORNIRE – MODUL PID



FIGURA 15: ECRANUL DE EDITARE A SONDELOR

Sonde

Afișează citirea temperaturii sondelor de carne programabile conectate: valoarea mare este temperatura reală, valoarea mică este temperatura țintă. Citirea corespunde portului de conectare selectat. În ecranul secundar, Sonde, alegeți o presetare a proteinei (pictograme animale) sau utilizați butonul controlerului pentru a seta temperatura țintă dorită.

Temperatura presetată a fiecărei proteine este temperatura internă minimă de gătit pentru a asigura coacerea.

Inelul exterior indică progresul de finalizare de la temperatura reală la temperatura țintă dorită, 0-100%. Pentru detalii suplimentare, consultați **Utilizarea sondelor de carne**.

RO

OPERAȚIE

CONFIGURAREA

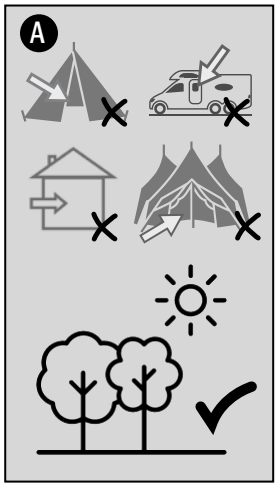
1. Cu toate aparatele de exterior, condițiile meteorologice exterioare joacă un rol important în performanța grătarului și în timpul de gătire necesar pentru a vă perfecționa mesele. Acest aparat nu trebuie amplasat sub un plafon inflamabil sau sub streașină **(A)**. Păstrați grătarul într-o zonă liberă de materiale combustibile, benzină și alți vapori și lichide inflamabile.

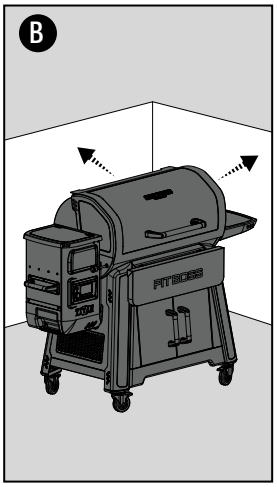
   Toate unitățile Pit Boss® trebuie să păstreze un spațiu minim de 914 mm (36 inch) față de construcțiile combustibile și această distanță trebuie menținută în timp ce grătarul este operațional. (B)

2. Piesele sunt amplasate în întreaga cutie de transport, inclusiv sub grătar. Inspectați grătarul, piesele și pachetul de blister hardware după scoaterea din cutia protectoare de transport. Aruncați toate ambalajele din interiorul și exteriorul grătarului înainte de asamblare, apoi verificați și inspectați toate piesele conform ghidului de asamblare.

   Dacă o piesă lipsește sau este deteriorată, nu încercați să asamblați. Contactați distribuitorul sau serviciul de asistență pentru clienți Pit Boss® pentru piese.

3. Asamblați unitatea conform instrucțiunilor ghidului de asamblare.





CONECTAREA LA APP

Aplicația vă va permite să controlați și să monitorizați temperatura grătarului și a sondei de carne de pe dispozitivul mobil. Bucurați-vă de avantajele oferite de conectivitatea mobilă a grătarului Pit Boss®! Urmați aceste instrucțiuni despre cum să vă conectați grătarul la aplicația Pit Boss® cu dispozitivul Android™ sau iOS®:

1. Descărcați aplicația Pit Boss®. Deschideți aplicația. Urmați instrucțiunile și solicitările pentru o configurare fără probleme. Utilizatorii noi vor fi îndrumați să creeze un cont și să se conecteze. Alegeți „Permitere întotdeauna" pentru locație și serviciile Bluetooth pentru o experiență mai bună a conectivității de pe mobil.
2. Selectați modelul grătarului. Dacă vă aflați în raza de acțiune Bluetooth® sau Wi-Fi (9 m / 30 ft), aplicația Pit Boss® vă va detecta automat unitatea. Selectați „Da" când vedeți întrebarea „Adăugare grătar?". Conectați unitatea la o sursă de alimentare și porniți-o. Selectați grătarul corect din listă odată ce se împerechează. Dați un nume grătarului (de ex. Afumătoarea mea) și selectați „Continuare".
3. Selectați și conectați-vă la rețeaua Wi-Fi. Aplicația Pit Boss® are nevoie de un semnal de 2,4 GHz pentru a se conecta. Acest lucru va adăuga modelul de grătar la lista de unități asociate.

   IMPORTANT: Problemele privind conexiunea Wi-Fi vor fi remediate fără asistență din partea furnizorului de servicii de internet. La Pit Boss®, echipa noastră de asistență nu poate oferi depanare sau asistență Wi-Fi.

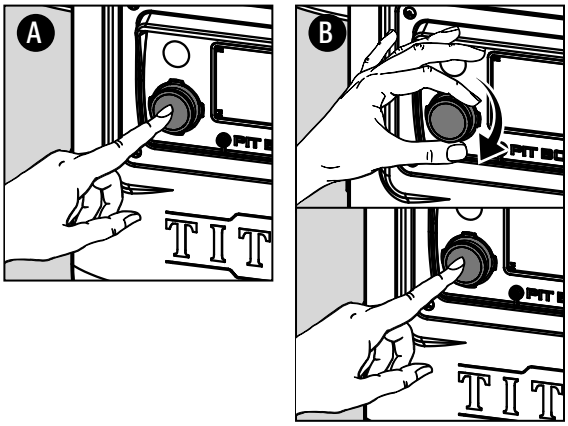
4. După confirmarea conexiunii pe mobil, aplicația vă poate solicita o actualizare firmware. Selectați "OK". Actualizările de firmware permit programării să continue funcționarea eficientă, să remedieze orice erori și să actualizeze funcțiile de securitate.
5. Odată ce actualizarea firmware-ului este finalizată, puteți începe să vă controlați grătarul direct prin aplicația Pit Boss®.

RO

SETAREA TEMPERATURII

Sonda de grătar măsoară temperatura internă a grătarului. Când temperatura țintă este reglată, sonda grătarului va citi temperatura reală din interiorul butoiului grătarului și se va ajusta la temperatura țintă dorită. Pentru a regla temperatura țintă dorită a grătarului, urmați pașii de mai jos:

1. Apăsați pe butonul controlerului sau atingeți Temperatura reală de pe ecran. Temperatura țintă va clipi pentru a arăta că este activă. **(A)**
2. Rotiți butonul controlerului pentru a modifica valoarea temperaturii țintă la temperatura dorită. După ce se atinge temperatura Țintă, blocați-o prin apăsarea butonului controlerului sau atingând Temperatura reală. **(B)**



FOLOSIND SONDELE DE CARNE

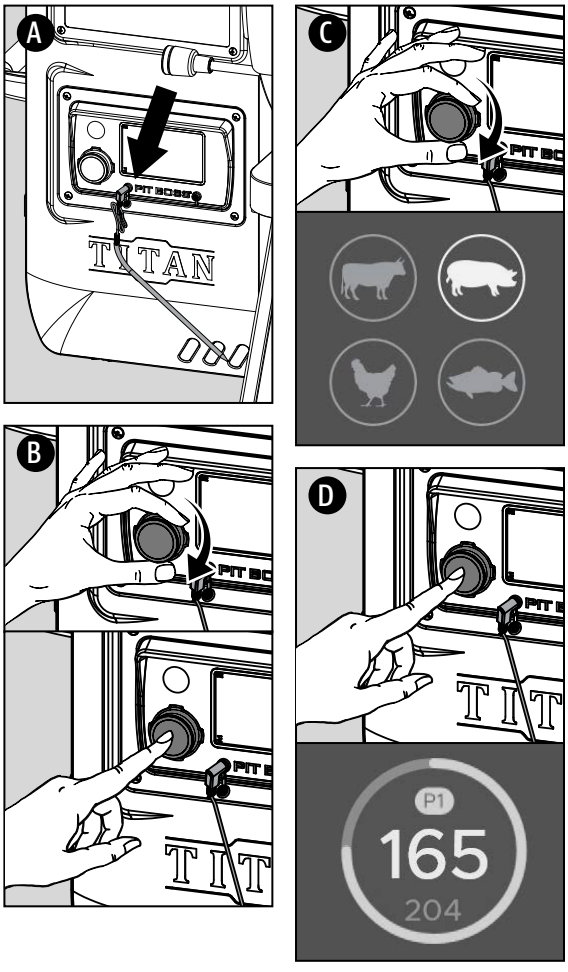
O sondă de carne măsoară temperatura internă a unei bucăți de carne. Conectați adaptorul sondei de carne la orificiul de conectare a sondei de carne și asigurați-vă că acesta este introdus până la capăt în fișă. Îl veți simți și îl veți auzi fixându-se pe loc. Introduceți sonda de carne din oțel inoxidabil în cea mai groasă porțiune a cărnii, iar temperatura internă este afișată pe ecranul de afișare al plăcii de control.

NOTĂ: Asigurați-vă că sonda pentru carne și firele sondei pentru carne evită contactul direct cu flacăra sau căldura excesivă. Acest lucru poate duce la deteriorarea sondei de carne. Atunci când nu este utilizată, deconectați și lăsați deoparte pentru a păstra o sondă de carne protejată și curată.

Urmați acești pași pentru a seta temperatura țintă a sondei de carne:

1. Conectați capătul adaptor al unei sonde pentru carne la un port de conectare de pe controler. **(A)**
2. Atingeți ecranul de afișare sau rotiți butonul controlerului pentru a selecta sonda pentru carne dorită (P1 sau P2) pe ecranul de afișare. Apăsați pe butonul controlerului pentru a selecta un element. **(B)**
3. Utilizați butonul controlerului sau alegeți o presetare a proteinei (pictograme animale) pentru a seta temperatura țintă dorită. **(C)**. Citirea temperaturii sondei de carne selectată va clipi albastru în timp ce este modificată.
4. După ce se atinge/se alege temperatura Țintă dorită a sondei de carne, blocați-o prin apăsarea butonului controlerului. Ecranul de afișare va reveni la ecranul principal pentru a afișa citirile sondelor de carne programabile conectate: valoarea mare este temperatura reală, valoarea mică este temperatura țintă. **(D)**

NOTĂ: Temperaturile presetate pentru proteine sunt setate în conformitate cu standardele de gătit USDA. Pentru a asigura gătirea corectă a alimentelor, verificați alimentele la sfârșitul timpului de gătit. Dacă alimentele au nevoie de mai multă gătit sau au nevoie de mai puțin, ajustați timpul de gătire în consecință.



P1 și P2 sunt sonde de carne programabile. Setați temperatura țintă dorită a unei sonde de carne; când sonda de carne atinge temperatura țintă, se va auzi un semnal sonor și apare o pictogramă clopoțel. Deconectați/reconectați pentru a șterge pictograma clopoțel.

RO

AMORSAREA MELCULUI

La prima utilizare a grătarului sau ori de câte ori grătarul dvs. rămâne fără peleți în buncăr, va trebui să amorsați șnecul. Dacă nu este amorsat, grătarul se va opri înainte ca peleții să fie aprinși, iar focul nu va porni. Urmați acești pași pentru a amorsa melcul:

1. Deschideți capacul buncărului. Asigurați-vă că nu există obiecte străine în buncăr sau care să blocheze sistemul de alimentare cu șnec.
2. Localizați vasul de ardere în partea de jos a grătarului cu peleți. Verificați încuietoarea cu cataramă de pe vasul de ardere detașabil pentru a vă asigura că este fixată (blocată) pentru a asigura etanșarea corectă.
3. Conectați cablul de alimentare la o sursă de alimentare.
4. Apăsați și mențineți apăsat butonul de pornire timp de o secundă pentru a porni unitatea. Atingeți pictograma meniului Setări de pe ecranul Start. Selectați Test de diagnosticare pentru a începe testul.
5. După ce ați verificat că toate componentele electrice funcționează corect, opriți grătarul.
6. Umpleți buncărul cu peleți naturali pentru grătar din lemn de esență tare.
7. Apăsați și mențineți apăsat butonul de pornire timp de o secundă pentru a porni unitatea. Selectați Mod PID (utilizare obișnuită) din ecranul Start. Atingeți pictograma meniului Setări de pe ecranul Start. Selectați Prime. Selectați opțiunea de cinci secunde și repetați până când auziți că peleții cad din șnec în vasul de ardere.
8. Acum puteți opri grătarul. Vă rugăm să vă asigurați că grătarul dvs. rămâne conectat la priză până la finalizarea ciclului de oprire. Odată ce ventilatorul se oprește, grătarul a finalizat ciclul de oprire și este sigur să scoateți grătarul din priză.
9. Grătarul tău este acum amorsat și gata de utilizare! Dacă aceasta este prima utilizare a grătarului, continuați cu o ardere a grătarului.

PRIMA UTILIZARE (ARDEREA REZIDUURILOR)

După ce șnecul a fost amorsat și înainte de a găti pe grătar pentru prima dată, este important să efectuați o ardere a grătarului pentru a arde grătarul și a elimina orice corp străin.

1. Urmați instrucțiunile modului PID (utilizare obișnuită) pentru a porni unitatea.
2. Rotiți butonul controlerului la orice temperatură peste 176°C/350°F (cu capacul în jos) timp de 30 până la 40 de minute.
3. Urmați instrucțiunile de oprire pentru a opri unitatea sau continuați cu grătarul la temperatura dorită.

RO



AVEȚI O ÎNTREBARE?

Consultați câteva întrebări frecvente online sau comunicați pe chat live cu serviciul de asistență pentru clienți.



#12001

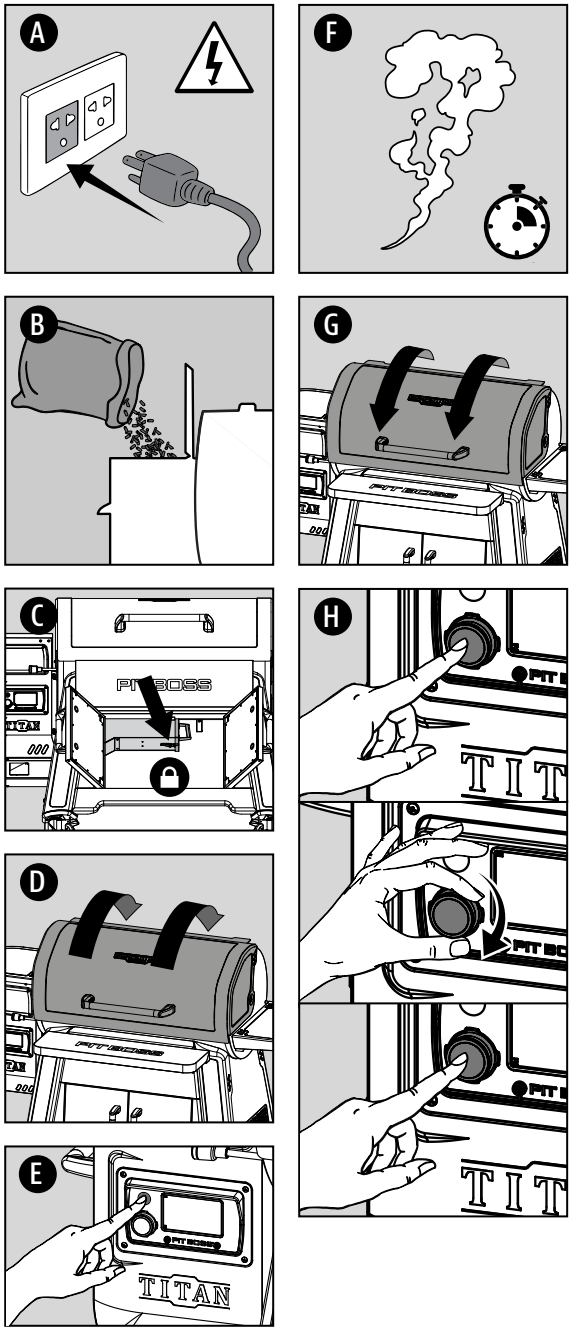
MOD PID (UTILIZARE REGULATĂ)

Stilurile de gătit prin afumare și pe grătar vă pot oferi rezultate diferite în funcție de timp și temperatură. Pentru cele mai bune rezultate, păstrați o evidență a ceea ce ați gătit, la ce temperatură, cât timp ați gătit și rezultatele. Ajustați după gustul dvs. pentru data viitoare. Pe măsură ce vă familiarizați cu grătarul, este înțelept să plasați un termometru în aer liber aproape de zona de gătit. Practica face perfecția.

Este posibil ca citirile de temperatură de pe placa de control să nu se potrivească exact cu termometrul. Temperatura de gătit este afectată de următorii factori: temperatura ambientală exterioară, cantitatea și direcția vântului, calitatea combustibilului pe peleți utilizat, capacul deschis și cantitatea de alimente gătite.

Urmați acești pași pentru utilizarea regulată a grătarului:

1. Confirmați că melcul este amorsat. Dacă nu, amorsați melcul.
2. Conectați cablul de alimentare la o sursă de alimentare împământată. **(A)**
3. Deschideți capacul buncărului pentru a verifica nivelul de pelete. Reumpleți cu pelete naturale de lemn de esență tare pentru grătar, dacă este necesar. **(B)**
4. Verificați zăvorul cataramei de pe vasul de ardere detașabil. Asigurați-vă că este fixat (blocat) pentru o etanșare bună. **(C)**
5. Deschideți capacul grătarului. **(D)**
6. Țineți apăsat butonul de pornire timp de o secundă pentru a porni unitatea **(E)**. Selectați Mod PID (utilizare obișnuită) din ecranul Start. Aceasta va activa ciclul de pornire:
   - Panoul de control va gestiona sistemul de alimentare cu șnec, iar ventilatorul va furniza aer vasului de ardere.
   - **Capacul trebuie să rămână deschis în timpul ciclului de pornire.**
   - Grătarul va începe să producă fum în timp ce are loc ciclul de pornire **(F)**. Pentru a confirma că ciclul de pornire a început corect, ascultați un vuiet de torță și observați că se produce ceva căldură.
7. Odată ce fumul alb și greu s-a disipat, ciclul de pornire este complet. Închideți capacul grătarului. **(G)**
8. Apăsați butonul controlerului. Rotiți butonul controlerului pentru a modifica valoarea temperaturii țintă la temperatura dorită. După ce se atinge temperatura Țintă, blocați-o prin apăsarea din nou a butonului controlerului și începeți să gătiți la grătar! **(H)**



SFAT: Utilizați funcția Prime pentru a activa o alimentare suplimentară de pelete către vasul de ardere. Acest lucru poate fi folosit pentru a adăuga mai mult combustibil la foc înainte de a deschide capacul cilindrului, rezultând un timp rapid de recuperare a căldurii.

RO

MOD FUM

Când grătarul este în modul PID, viteza de alimentare a peleților este reglată cu atenție de placa de control, minimizând fluctuațiile de temperatură. Comutarea grătarului în modul fum îi permite utilizatorului să infuzeze mai multă aromă de fum în mâncare; cu toate acestea, vor exista unele fluctuații de temperatură, deoarece este necesar mai mult fum. Utilizatorii pot alege modul Smoke la începutul unui gătit sau în timpul gătitului.

Pornirea unui gătit în modul Smoke:

1. Urmați instrucțiunile modului PID (utilizare regulată) pentru a porni unitatea. Lăsați grătarul să facă ciclul de pornire. Temperatura implicită de pornire este 107 °C, iar această temperatură va genera un foc puternic în vasul de ardere. Odată ce fumul alb și greu s-a risipit, ciclul de pornire este încheiat.
2. În continuare, selectați **Setări > Setare P > Mod fum**. Acest lucru va activa un mod de temporizare pentru a crea mai mult fum (cu căldură mai puțină/minimă).
   - Dacă doriți să infuzați fumul la o temperatură mai scăzută, reduceți temperatura țintă la 65 °C activând valorile setărilor P. Valorile setărilor P sunt ajustabile doar când temperatura țintă este setată la 65 °C.
3. Continuați să gătiți în modul Smoke, dacă preferați. Dacă sunteți mulțumit(ă) de infuzia suplimentară de fum sau doriți să reveniți la modul anterior, selectați **Setări > Setare P > Mod PID**.

Deoarece condițiile de mediu pot afecta temperatura internă de gătit a grătarului, pot exista vârfuri și văi mai mari în citirile de temperatură, dar învățarea utilizării valorii P-Setting în funcție de locația geografică este foarte avantajoasă. Reglați valoarea setării P în funcție de temperatura ambientală (de la exterior). Valoarea implicită este P4.

- Dacă temperatura ambientală este mai mare, creșteți setarea P pentru a crește timpul de pauză dintre fiecare alimentare cu peleți în vasul de ardere. O setare mai mare este utilizată în medii mai calde sau mai fierbinți în care se dorește afumarea la cald, dar temperatura mediului exterior ar amplifica temperatura de gătit din interiorul grătarului.

  NOTĂ: Monitorizați cu atenție vasul de ardere, deoarece creșterea prea mare sau prea rapidă a setării P poate duce la stingerea completă a focului.

- Dacă climatul ambiental este mai rece, reduceți setarea P pentru a crește frecvența peleților care se alimentează în vasul de ardere. O setare mai mică este utilizată pentru a compensa temperaturile mai scăzute, unde temperatura ambiantă exterioară va reduce sau slăbi intensitatea căldurii produse în interiorul grătarului.

  SFAT: Scăderea setării P poate minimiza, de asemenea, schimbările de temperatură în diferite condiții meteorologice exterioare.

RATA CICLULUI MELCULUI (ÎN SECUNDE)			
		PORNIT	**OPRIT**
P7	☼-☼-☼	18	150
P6	☼-☼	18	140
P5	☼	18	130
P4		18	115
P3	❄	18	100
P2	❄❄	18	85
P1	❄❄❄	18	70
P0	❄❄❄❄	18	55

RO

Trecerea la modul de fum în timpul gătitului:

1. Selectați **Setări > Setare P > Mod fum**. Se activează un mod temporizator pentru a produce mai mult fum.
   - Chiar dacă ați trecut la modul fum, temperatura țintă a grătarului rămâne aceeași.
2. Continuați să gătiți în modul Smoke, dacă preferați. Dacă sunteți mulțumit(ă) de infuzia suplimentară de fum sau doriți să reveniți la modul anterior, selectați **Setări > Setare P > Mod PID**.

MOD DE APRINDERE MANUALĂ

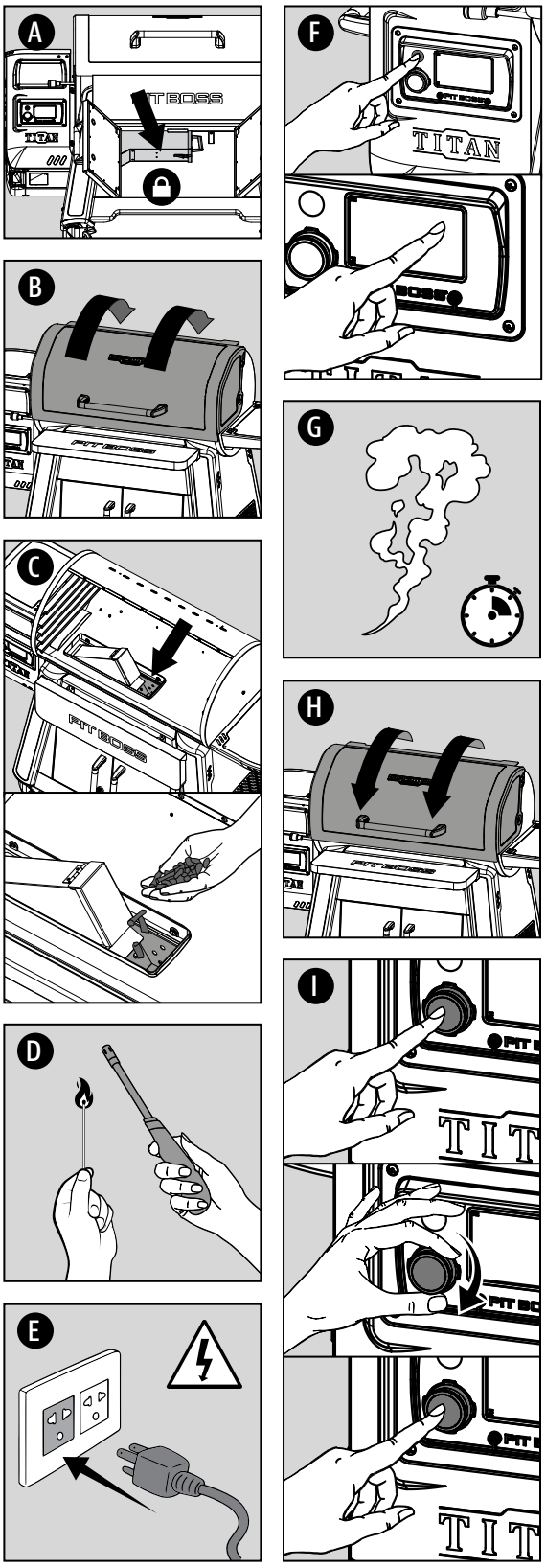
Dacă din orice motiv aprinderea electrică eșuează, porniți grătarul folosind metoda de aprindere manuală.

Urmați acești pași pentru a utiliza în siguranță grătarul fără aprinzător în funcțiune:

1. Confirmați că melcul este amorsat. Dacă nu, amorsați melcul.
2. Deschideți capacul buncărului. Umpleți buncărul cu peleți naturali pentru grătar din lemn de esență tare, uscați.
3. Verificați zăvorul cataramei de pe vasul de ardere detașabil. Asigurați-vă că este fixat (blocat) pentru o etanșare bună. **(A)**
4. Deschideți capacul grătarului **(B)**. Scoateți componentele de gătit pentru a expune vasul de ardere. Verificați vasul de ardere ca să vă asigurați că nu există obstrucții. Adăugați o cantitate generoase de peleți în vasul de ardere **(C)**. Stropiți cu un aprinzător de foc tip gel sau un alt aprinzător de peleți adecvat peste partea de sus a peleților. O cantitate mică de aprinzător de foc cu combustibil solid, cum ar fi unul compus din rumeguș și ceară sau așchii de lemn, este, de asemenea, potrivită. Adăugați încă o cantitate mică de pelete în vasul de ardere.

   AVERTISMENT: Nu folosiți terebentină, benzină, lichid de brichetă sau kerosen pentru aprinderea sau împrospătarea focului în grătar.
5. Aprindeți conținutul vasului de ardere cu un băț de chibrit lung sau o brichetă lungă **(D)**. Lăsați starterul să ardă timp de 3 până la 5 minute.

   AVERTISMENT: Nu încercați să adăugați mai mult produs de aprindere în vasul de ardere. Acest lucru poate provoca răniri.
6. Înlocuiți rapid și cu atenție componentele de gătit în interiorul corpului grătarului.
7. Conectați cablul de alimentare la o sursă de alimentare împământată **(E)**.
8. Apăsați și mențineți apăsat butonul de pornire timp de o secundă pentru a porni unitatea. Selectați modul de aprindere manuală din ecranul de pornire **(F)**. Aceasta va activa ciclul de pornire:
   - Panoul de control va gestiona sistemul de alimentare cu șnec, iar ventilatorul va furniza aer vasului de ardere.
   - **Capacul trebuie să rămână deschis în timpul ciclului de pornire.**
   - Grătarul va începe să producă fum în timp ce are loc ciclul de pornire **(G)**. Pentru a confirma că ciclul de pornire a început în mod corespunzător, ascultați un zgomot puternic și observați dacă se produce căldură.
9. Odată ce fumul alb și greu s-a disipat, ciclul de pornire este complet. Închideți capacul grătarului. **(H)**
10. Apăsați butonul controlerului. Rotiți butonul controlerului pentru a modifica valoarea temperaturii țintă la temperatura dorită. După ce se atinge temperatura Țintă, blocați-o prin apăsarea din nou a butonului controlerului și începeți să gătiți la grătar! **(I)**



RO

GĂTIT ȘI AFUMAT LA CALD

Stilurile de gătit pentru afumat și grătar vă pot oferi rezultate diferite în funcție de timp și temperatură. Arta afumării la cald necesită timpi de gătire mai lungi, dar are ca rezultat o aromă mai naturală de lemn de esență tare (și un inel de fum foarte căutat) pe carnea dvs. Temperaturile de gătit mai ridicate au ca rezultat un timp de gătire mai scurt, păstrând mai puțină aromă de fum.

Pentru cele mai bune rezultate, lăsați carnea să se odihnească după gătit. Acest procedeu permite sucurilor naturale să migreze înapoi în fibra de carne, devenind mult mai suculentă. Timpul de odihnă poate fi de doar 3 minute și până la 60 de minute, în funcție de mărimea proteinei.

TIPUL CĂRNII	TEMPERATURA DE GĂTIT	TIMP ESTIMAT	TEMPERATURA ȚINTĂ
PĂSĂRI			
Curcan (întreg)	110 °C / 225 °F	30-35 MIN./LB	74 °C / 165 °F
Pui (întreg)	190 °C / 375 °F	3-4 ore	74 °C / 165 °F
Pulpe, piept	190 °C / 375 °F	1-2 ore	74 °C / 165 °F
Păsări mici de vânat	190 °C / 375 °F	1-2 ore	74 °C / 165 °F
Rață	135 °C / 275 °F	2-3 ore	74 °C / 165 °F
PORC			
Șuncă (întreagă)	120 °C / 250 °F	15-20 MIN./LB	71 °C / 160 °F
Friptură	190 °C / 375 °F	3-4 ore	74 °C / 165 °F
Coaste	120 °C / 250 °F	4 ore	88 °C / 190 °F
Coaste de porc de lapte	95 °C / 200 °F	3-4 ore	88 °C / 190 °F
Mușchi	110 °C / 225 °F	1.5 ore	82 °C / 180 °F
Cotlet	110 °C / 225 °F	1,5 ore / LB	90-98 °C / 195-210 °F
VITĂ			
Friptură	120 °C / 250 °F	8-10 MIN	60 °C / 140 °F
Mușchi	110 °C / 225 °F	2-3 ore	60 °C / 140 °F
Friptură	110 °C / 225 °F	3-4 ore	63 °C / 145 °F
Coaste	110 °C / 225 °F	3-4 ore	79 °C / 175 °F
Coaste de calitate superioară	120 °C / 250 °F	15-20 MIN./LB	57 °C / 135 °F
Piept	110 °C / 225 °F	1 oră / LB	90-98 °C / 195-210 °F
VÂNAT SĂLBATIC			
Mușchi	110 °C / 225 °F	1-2 ore / LB	74 °C / 165 °F
Friptură	120 °C / 250 °F	1-2 ore / LB	74 °C / 165 °F
FRUCTE DE MARE			
Fileuri	110 °C / 225 °F	30-45 MIN	63 °C / 145 °F
Somon (întreg)	95 °C / 200 °F	2-3 ore	63 °C / 145 °F
Homar	95 °C / 200 °F	2-3 ore	63 °C / 145 °F



Faceți o captură de ecran a acestui tabel pentru referință. Ne puteți mulțumi mai târziu!

RO

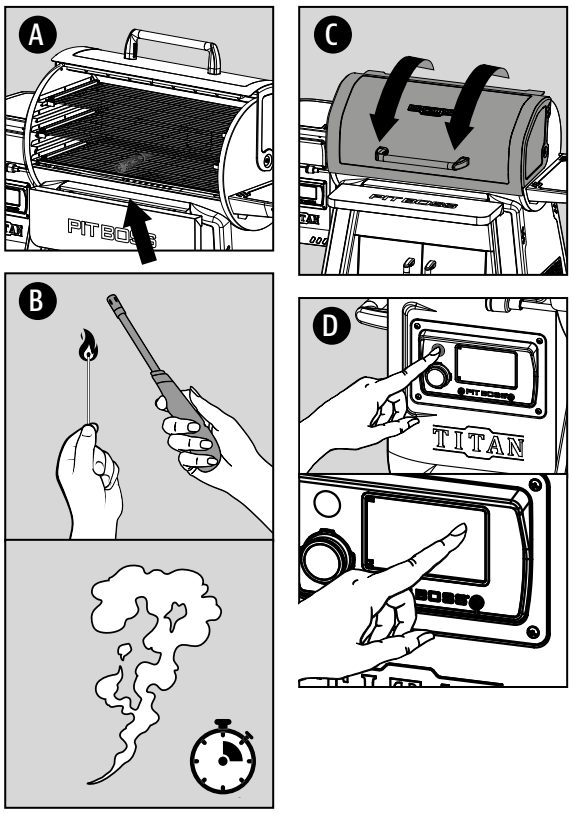
MODUL VENTILATOR

Alegeți afumarea la rece ca să amplificați aroma de fum de lemn când gătiți legume, carne sau brânză. Utilizați un tub de fum Pit Boss® sau o afumătoare labirint A-Maze-N pentru a afuma fără expunere la căldură pe grătar. Timpii tipici de fum la rece variază de la 2 la 12 ore; cu toate acestea, unele perioade de fum rece pot fi mai lungi. Alimente precum brânza, condimentele și legumele necesită, de obicei, un timp de afumare mai scurt. Carnea, precum baconul și șunca, vor fi afumate o perioadă mai lungă.

Urmați acești pași pentru a utiliza modul ventilator pentru afumare la rece:

1. Umpleți un tub de fum Pit Boss® cu pelete de lemn de esență tare conform instrucțiunilor produsului.
2. Deschideți capacul grătarului. Așezați tubul de fum Pit Boss® direct pe grătarele de gătit **(A)**. Asigurați-vă că este la nivel astfel încât să ardă constant.
3. Aprindeți peletele prin capătul deschis **(B)**. Odată ce a apărut o flacără mică, lăsați flacăra să ardă timp de 10 minute. Suflați încet în jar ca să vă asigurați că peleții ard bine.
4. După 10 minute și când peleții ard bine, stingeți flacăra și adăugați mâncarea pe grătar. Închideți capacul grătarului **(C)**.
5. Apăsați butonul de pornire pentru a porni unitatea. Selectați modul ventilator din ecranul de pornire **(D)**. Aceasta va porni ventilatorul pentru un flux continuu de aer.

IMPORTANT: Un tub de fum Pit Boss® sau o afumătoare labirint A-Maze-N este un generator de fum și este conceput doar pentru a produce fum. Ele nu produc suficientă căldură pentru a găti alimentele. Majoritatea alimentelor vor avea nevoie de o sursă de căldură pentru gătit.

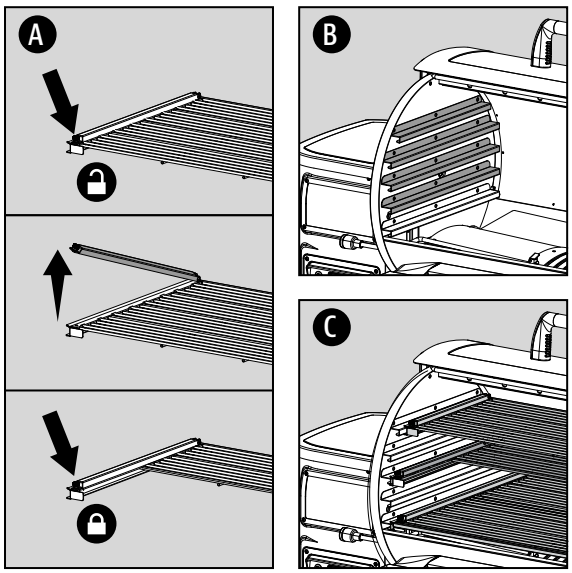


SISTEM DE GRILĂ FLEXIBILĂ

De la rafturi reglabile la secțiuni detașabile, sistemul de grilă flexibilă poate fi personalizat pentru fiecare nevoie. Având cadre de grilă independente și detașabile la fiecare nivel, puteți să schimbați aspectul grătarului dvs., să obțineți mai mult spațiu pentru gătit și să faceți totul în câteva minute. Transformați-vă cu ușurință grătarul pentru a se potrivi diferitelor tipuri de alimente, oferindu-vă flexibilitate de gătit pentru nevoile de zi cu zi, precum și pentru ocazii speciale.

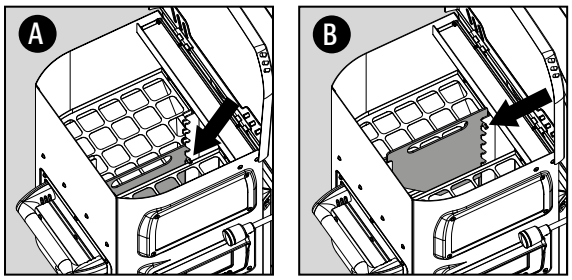
- Cele două grile mari includ patru cadre de grilă independente, în timp ce grila de sus include trei cadre de grilă independente, oferind o flexibilitate amplă pe plan orizontal. Barele de grilă proiectate inteligent pot fi ridicate prin slăbirea șurubului de blocare a barei de grilă. Scoateți unul sau mai multe cadre de grilă, coborâți bara de grilă și fixați șurubul înapoi în poziția blocată **(A)**. De asemenea, fiecare nivel poate fi scos până la jumătate în cazul în care elementele devin inaccesibile.
- În plan vertical, alegeți oricare dintre consolele de grilă pentru o flexibilitate optimă a înălțimii **(B)**. Înălțimea dintre nivelurile consolelor este perfectă pentru introducerea tăvilor din folie sau a alimentelor mai scurte.

SFAT: Dacă gătiți alimente înalte, cum ar fi un curcan sau un pui cu cutie de bere, îndepărtați două cadre de grilă din grila centrală de gătit pentru a elibera spațiu vertical și va lăsa în continuare spațiu la acel nivel pentru alte articole. **(C)**



RO

AMESTECAREA LEMNULUI DE ESENȚĂ TARE



Indiferent dacă preferați fumul puternic sau subtil sau aroma dulce sau sărată, amestecarea peleților de lemn de esență tare va crea noi profiluri de aromă pentru mâncarea dvs. Amestecarea proporțiilor diferite de peleți poate introduce diferite arome de fum, ducând prepararea pe grătar la următorul nivel.

Pentru a începe să experimentați cu amestecarea lemnului de esență tare, urmați acești pași:

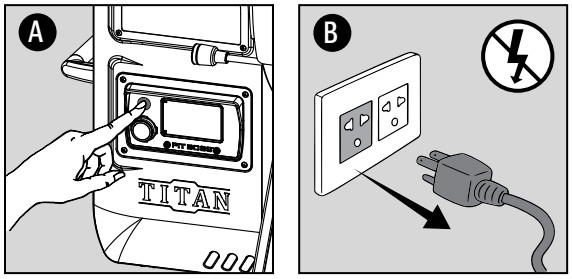
1. Începeți cu un buncăr gol. Introduceți divizorul de buncăr în crestătura cea mai de jos. **(A)**

   NOTĂ: Crestătura poziționată cel mai jos va oferi cea mai uniformă distribuire a peleților din fiecare compartiment. Crestăturile de mai sus vor adăuga un amestec de peleți mai puțin echilibrat (B).

2. Adăugați aroma dominantă a peleților în compartimentul din spate al buncărului. Adăugați aroma secundară a peleților în compartimentul din față (fereastra de sticlă) al buncărului.
3. Amorsați buncărul și începeți utilizarea obișnuită a grătarului.

NOTĂ: Pentru cele mai bune rezultate, păstrați o evidență a ceea ce ați gătit, ce peleți s-au utilizat, înălțimea crestăturii divizorului de buncăr și rezultatele. Adaptați-vă gustului pentru data viitoare și continuați să experimentați cu diferite amestecuri de lemn de esență tare.

OPRIRE



Urmați acești pași pentru a opri în siguranță grătarul:

1. Țineți apăsat butonul de pornire timp de trei secunde pentru a opri unitatea. **(A)**
   - Grătarul va începe ciclul de închidere automată. Sistemul de melc va opri alimentarea cu combustibil, flacăra se va stinge, iar ventilatorul va continua să funcționeze până la finalizarea ciclului de oprire.
2. Odată ce ciclul de oprire este finalizat (ventilatorul se oprește), deconectați cablul de alimentare. **(B)**

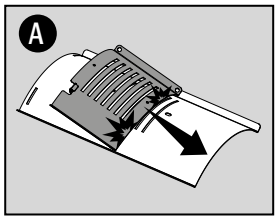
   IMPORTANT! Opriți întotdeauna aparatul și lăsați ciclul de oprire să funcționeze. Deconectați aparatul numai după finalizarea ciclului de oprire și/sau înainte de curățare. Nerespectarea acestui avertisment poate provoca daune, vătămări grave, incendiu, electrocutare sau deces.

RO

ÎNGRIJIRE ȘI ÎNTREȚINERE

Orice unitate Pit Boss® vă va oferi mulți ani de preparate pline de savoare, cu minimum de curățare. Urmați aceste sfaturi pentru întreținerea grătarului:

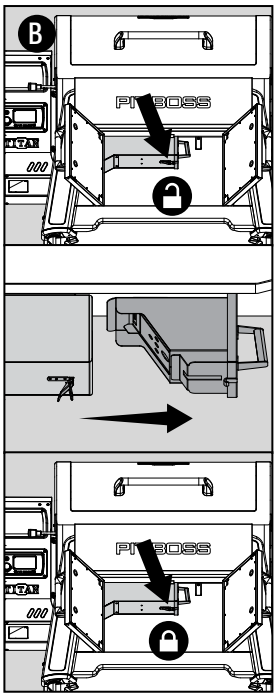
Interiorul grătarului

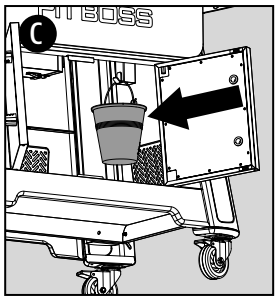


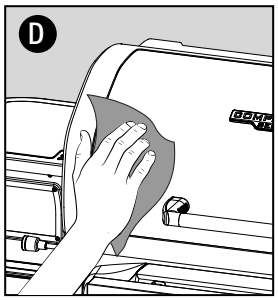
- Folosiți o perie de curățare a grătarului pentru a îndepărta orice alimente sau acumulări de pe grătarele de gătit. Cea mai bună practică este să faceți acest lucru în timp ce sunt încă calde de la o gătire anterioară.
- Incendiile de grăsime sunt cauzate de prea multe resturi căzute pe componentele de gătit ale grătarului. Utilizați placa de glisare a broilerului pentru a curăța placa principală și viceversa **(A)**. Îndepărtați resturile din interiorul butoiului cu un aspirator umed/uscat. Pentru o curățare foarte profundă, utilizați Pit Boss® Cleaner & Degreaser pentru interiorul și exteriorul grătarului.

  IMPORTANT: Din cauza căldurii ridicate, nu acoperiți componentele broilerului cu folie de aluminiu.

Exteriorul grătarului





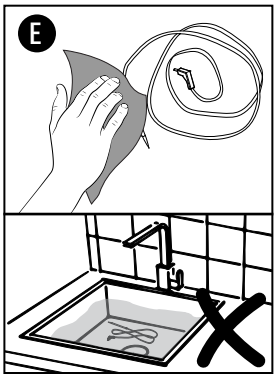


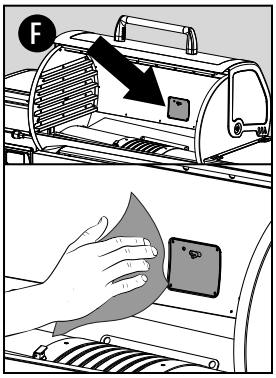
- Sub butoiul grătarului există o funcție de vas de ardere detașabil, care vă oferă acces ușor pentru a scoate vasul de ardere și a-l curăța cu ușurință. Pentru a scoate, eliberați zăvorul cataramei din cârlig. În timp ce țineți mânerul, glisați vasul de ardere detașabil departe de cataramă, apoi trageți în jos pentru a-l scoate. Odată golit, puneți vasul de ardere în poziție ridicând-o înapoi pe canalul de sub butoiul grătarului, apoi glisând vasul de ardere spre cataramă. Fixați cârligul cu zăvorul cataramei pentru a asigura o etanșare corectă. **(B)**

  AVERTISMENT: Această caracteristică poate fi utilizată numai când grătarul este răcit.
- Verificați des găleata de grăsime și curățați-o după cum este necesar. Rețineți tipul de gătit pe care îl faceți. **(C)**
- Ștergeți grătarul după fiecare utilizare **(D)**. Utilizați apă caldă cu detergent pentru a îndepărta grăsimea. Nu utilizați detergent pentru cuptor, produse de curățare abrazive sau tampoane de curățare abrazive pe suprafețele grătarului exterior. Suprafețele vopsite nu sunt acoperite de garanție, ci fac parte mai degrabă din întreținerea generală. Pentru zgârieturi de vopsea, uzură sau cojire a finisajului, toate suprafețele vopsite pot fi retușate folosind o vopsea BBQ rezistentă la căldură ridicată.
- Un capac pentru grătar este cea mai bună protecție împotriva intemperiilor și a poluanților externi. Când nu este utilizat sau urmează să fie depozitat pe termen lung, păstrați unitatea acoperită de o husă într-un garaj sau o magazie.

RO

Sonde

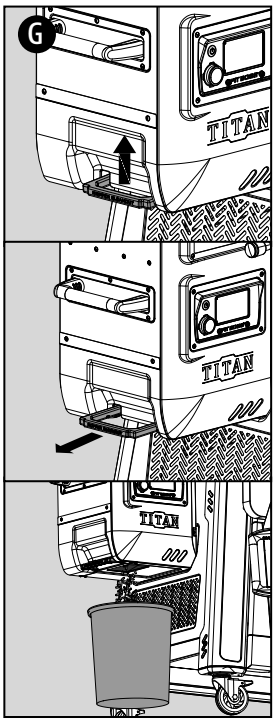


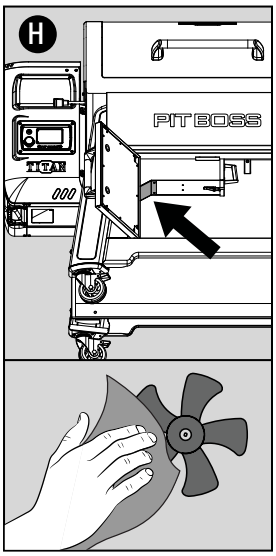


- Ștergeți sonda de carne după fiecare utilizare. O sondă de carne care nu este folosită trebuie înfășurată într-o bobină mare și liberă. Îndoiturile sau pliurile firelor sondei pot provoca deteriorări. Nu introduceți în mașina de spălat vase și nu scufundați în apă. Deteriorarea firelor interne provocată de apă va duce la scurtcircuitarea sondei pentru carne, cauzând citiri false. **(E)**
- Scoateți grătarele de gătit. Verificați și curățați orice grăsime sau resturi de pe sonda grătarului (senzor), care se găsește în interiorul corpului grătarului principal, pe partea centrală a peretelui din spate. **(F)**
- Dacă o sondă este deteriorată, aceasta trebuie înlocuită.

Ansamblu buncăr

- Buncărul include o funcție de curățare a buncărului pentru a permite curățarea ușoară și capacitatea de a schimba aromele de combustibil din pelete de lemn. Pentru a goli, localizați mânerul de curățare a buncărului pe partea laterală a buncărului. Așezați o găleată curată și goală sub buncăr, deoarece peleții vor ieși din partea de jos. Trageți de mânerul buncărului pentru a debloca placa de acces, permițând astfel golirea peleților din partea de jos. După golire, ridicați mânerul buncărului și împingeți spre interior pentru a bloca placa de acces în poziție închisă. **(G)**
- Se recomandă scoaterea tuturor peleților din buncăr și din sistemul de melci dacă grătarul va fi neutilizat pentru o perioadă lungă de timp. Acest lucru se poate face prin golirea buncărului și pornirea grătarului, cu buncărul gol, până când toți peleții din tubul de alimentare sunt eliminați.
- Verificați și curățați orice resturi de la orificiul de admisie a aerului ventilatorului, găsit pe fundul buncărului, prin funcția de curățare a cenușii din incinta căruciorului de grătar. Odată ce panoul de acces al ventilatorului a fost îndepărtat, ștergeți cu atenție orice acumulare de grăsime direct pe paletele ventilatorului. Utilizați apă caldă cu detergent pentru a îndepărta arsura și grăsimea. Acest lucru asigură un flux de aer curat și suficient pentru sistemul de ardere. **(H)**





FOAIE DE REFERINȚĂ PENTRU ÎNGRIJIREA GRĂTARULUI

ELEMENT	FRECVENȚA DE CURĂȚARE	METODA DE CURĂȚARE
Orificiu de admisie a aerului	La fiecare câteva luni	Praf, cârpă și apă cu săpun
Sistem de alimentare cu șnec	Când sacul de peleți este gol	Permiteți burghiului să împingă rumegușul afară, lăsând buncărul gol
Partea inferioară a grătarului principal	La fiecare 5-6 sesiuni de grătar	Folosiți un aspirator umed/uscat pentru a îndepărta excesul de reziduuri
Vas de ardere	La fiecare 2-3 sesiuni de grătar	Folosiți un aspirator umed/uscat pentru a îndepărta excesul de reziduuri
Grătare de gătit	După fiecare sesiune de grătar	Ardeți excesul, curățați cu peria de sârmă
Flame Broiler™	La fiecare 5-6 sesiuni de grătar	Curățați placa principală cu glisiera, nu spălați
Găleată de grăsime	După fiecare sesiune de grătar	Cârpă și apă cu săpun
Sondă de grătar (senzor)	La fiecare 2-3 sesiuni de grătar	Cârpă și apă cu săpun
Componente electrice ale buncărului	O dată pe an	Ștergeți interiorul de praf, ștergeți paletele ventilatorului cu apă cu săpun
Rafturi	După fiecare sesiune de grătar	Cârpă și apă cu săpun

Faceți o captură de ecran a acestui tabel pentru referință.

RO

DEPANARE

Curățarea, întreținerea adecvată și utilizarea combustibilului curat, uscat și de calitate vor preveni problemele operaționale comune. Când grătarul dvs. Pit Boss® funcționează defectuos sau este utilizat mai rar, următoarele sfaturi de depanare pot fi utile.

AVERTISMENT: Deconectați întotdeauna cablul electric înainte de a deschide grătarul pentru orice lucrări de inspecție, întreținere, curățare sau service. Asigurați-vă că grătarul este complet răcit pentru a evita rănirea.

PROBLEMĂ	CAUZĂ	SOLUȚIE
Nu există lumini de alimentare pe panoul de control	Nu este conectat la sursa de alimentare	Asigurați-vă că unitatea este conectată la o sursă de alimentare funcțională. Asigurați un serviciu de minimum 10 amperi. Asigurați-vă că toate conexiunile de fire sunt conectate ferm și uscate.
	Siguranță arsă pe placa de control	Scoateți cele patru șuruburi care țin placa de control în poziție. Trageți cu atenție placa de control înainte pentru a inspecta partea din spate. Verificați dacă siguranța are un fir rupt sau dacă firul a devenit negru. Dacă da, siguranța trebuie înlocuită manual.
	Placă de control defectă	Placa de control trebuie înlocuită. Contactați serviciul de asistență pentru clienți pentru o piesă de schimb.
Focul din vasul de ardere nu se aprinde	Temperatura de pornire este setată prea scăzută	Verificați temperatura de pornire. Dacă este setat la o valoare prea mică, aprinzătorul va avea dificultăți la aprinderea peleților. Recomandăm setarea la minimum 107°C, deoarece melcul va alimenta suficienți peleți pentru a aprinde focul în vasul de ardere.
	Melc neamorsat	Înainte ca unitatea să fie utilizată pentru prima dată sau oricând buncărul este golit complet, melcul trebuie amorsat pentru a permite peleților să umple tubul melcului. Dacă nu este amorsat, aprinderea va expira înainte ca peletele să ajungă la vasul de ardere. Urmați procedura de amorsare a melcului.
	Aprinderea nu este instalată corect	Scoateți componentele de gătit din cilindrul principal. Confirmați vizual că aprinderea este la același nivel cu tubul de aprindere. Dacă nu funcționează corect, sunați la Serviciul de asistență pentru clienți pentru asistență sau o piesă de schimb.
Grătarul nu va atinge sau menține o temperatură stabilă	Flux de aer insuficient prin vasul de ardere	Verificați vasul de ardere pentru acumularea de cenușă sau obstacole. Urmați instrucțiunile de îngrijire și întreținere pentru acumularea de cenușă. Verificați ventilatorul. Asigurați-vă că funcționează corect și că admisia de aer nu este blocată. Urmați instrucțiunile de îngrijire și întreținere dacă este prezentă murdărie. Verificați motorul melcului pentru a confirma funcționarea și asigurați-vă că nu există blocaj în tubul melcului. După ce ați efectuat toți pașii de mai sus, porniți grătarul și așteptați 10 minute. Verificați dacă flacăra produsă este strălucitoare și vibrantă.
	Vasul de ardere detașabil nu este instalat corect	Verificați sub cilindrului grătarului pentru a vedea dacă amplasarea vasului de ardere detașabil de sub cilindrul grătarului are o etanșare bună. Urmați instrucțiunile de îngrijire și întreținere pentru acumularea de cenușă, fixarea corectă a încuietorii cu cataramă și instalarea corectă. Contactați serviciul de asistență pentru clienți pentru o piesă de schimb dacă este deteriorată.
	Lipsa combustibilului, calitatea slabă a combustibilului, obstrucționarea sistemului de alimentare	Verificați buncărul pentru a verifica dacă nivelul de combustibil este suficient și completați dacă este scăzut. Dacă calitatea peletelor de lemn de esență tare este slabă sau lungimea peleților este prea lungă, acest lucru poate provoca o obstrucție în sistemul de alimentare. Scoateți peletele și urmați instrucțiunile de îngrijire și întreținere.
	Sondă grătar (senzor)	Verificați starea sondei grătarului (senzor). Urmați instrucțiunile de îngrijire și întreținere dacă este prezentă murdărie. Contactați serviciul de asistență pentru clienți pentru o piesă de schimb dacă este deteriorată.
Temperatura grătarului la temperatură scăzută este încă prea fierbinte	Setarea P este prea mică	Reglați setarea P din Setări. Creșteți setarea P pentru a crește timpul de pauză dintre fiecare alimentare cu peleți în vasul de ardere. Se întâmplă adesea în medii mai calde sau mai fierbinți în care se dorește afumarea la cald, dar temperatura mediului exterior ar amplifica temperatura de gătit din interiorul grătarului. Asigurați-vă că creșteți setarea P doar încet, deoarece ridicarea prea sus sau prea repede poate face ca focul să se stingă complet.
Temperatura reală nu se va regla	Sonda de grătar murdară	Verificați starea sondei de grătar. Urmați instrucțiunile de îngrijire și întreținere dacă este prezentă murdărie.
Grătarul produce fum în exces sau decolorat, mâncarea este decolorată de fum	Acumularea de grăsime	Urmați instrucțiunile de îngrijire și întreținere.
	Calitatea peletelor de lemn de esență tare	Îndepărtați peletele umede de lemn de esență tare din buncăr. Urmați instrucțiunile de îngrijire și întreținere pentru a curăța. Înlocuiți cu peleți uscați de lemn de esență tare.
	Vasul de ardere este blocat	Eliminați peleții umezi din lemn de esență tare din vasul de ardere. Urmați procedura de amorsare a melcului.
	Admisie insuficientă a aerului pentru ventilator	Verificați ventilatorul. Asigurați-vă că este curat, funcționează corect și că admisia de aer nu este blocată. Urmați instrucțiunile de îngrijire și întreținere dacă este prezentă murdărie.

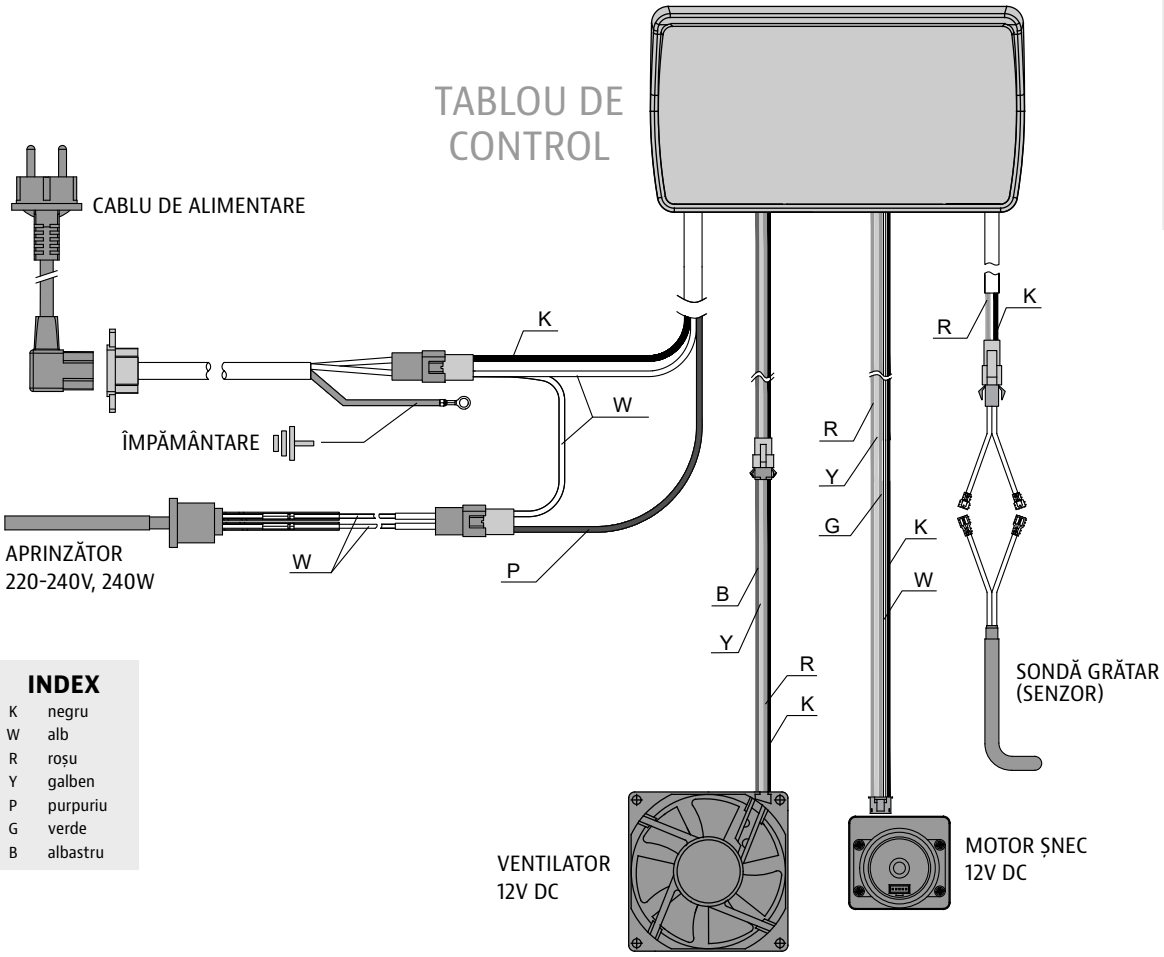
RO

PROBLEMĂ	CAUZĂ	SOLUȚIE
Erupții frecvente	Temperatura de gătit	Încercați să gătiți la o temperatură mai scăzută. Unsoarea are un punct de aprindere. Mențineți temperatura sub 176°C / 350°F atunci când gătiți alimente foarte grase.
	Acumularea de grăsime pe componentele de gătit	Urmați instrucțiunile de îngrijire și întreținere.
DEFECȚIUNE ErH	Unitatea s-a supraîncălzit, posibil din cauza focului de grăsime sau a excesului de combustibil.	Apăsați și mențineți apăsat butonul de pornire timp de trei secunde pentru a opri unitatea și a lăsa grătarul să se răcească. Urmați instrucțiunile de îngrijire și întreținere. După întreținere, îndepărtați peletele și confirmați poziționarea tuturor componentelor. Odată răcit, apăsați butonul de pornire pentru a porni unitatea, apoi selectați temperatura dorită. Dacă codul de eroare este încă afișat, contactați Serviciul de asistență pentru clienți.
DEFECȚIUNE ErP	Firul sondei de grătar nu realizează conexiunea.	Scoateți panoul de acces și verificați dacă firele sondei de grătar sunt deteriorate. Deconectați și reconectați conectorii sondei de grătar la placa de control.
	Sonda grătarului este ruptă	Sonda grătarului trebuie înlocuită. Contactați serviciul de asistență pentru clienți pentru o piesă de schimb.
DEFECȚIUNE ErL	Grătarul nu execută ciclul de pornire.	Verificați poziționarea corectă a componentelor de gătit. Verificați dacă buncărul are suficient combustibil sau dacă există o obstrucție în sistemul de alimentare. Scoateți peletele și urmați instrucțiunile de îngrijire și întreținere. Verificați sonda grătarului (senzor) pentru a confirma dacă temperatura reală este corectă și precisă. Urmați instrucțiunile de îngrijire și întreținere dacă este prezentă murdărie. Verificați poziționarea aprinderii și dacă se încălzește corect. La frig extrem, grătarul poate necesita o a doua pornire. Opriți grătarul, așteptați, apoi porniți-l din nou. Verificați ventilatorul. Asigurați-vă că funcționează corect. Urmați instrucțiunile de îngrijire și întreținere dacă este prezentă murdărie.
Defecțiune a șnecului	Motorul șnecului este blocat, nu realizează conexiunea	Scoateți componentele de gătit din cilindrul principal. Porniți unitatea și inspectați sistemul de alimentare cu melc. Confirmați vizual că șnecul aruncă peleții în vasul de ardere. Deconectați și reconectați conectorul motorului melcului la placa de control. Dacă nu funcționează corect, sunați la Serviciul de asistență pentru clienți pentru asistență sau o piesă de schimb.
Defecțiune a aprinderii	Aprinzătorul nu funcționează corect, nu realizează o conexiune	Scoateți componentele de gătit din butoiul principal. Porniți unitatea și inspectați aprinderea. Confirmați vizual că aprinzătorul funcționează prin plasarea mâinii deasupra vasului de ardere și simțirea căldurii. Confirmați vizual că aprinzătorul este aliniat cu orificiul din vasul de ardere și deschideți pentru a aprinde peleții. Deconectați și reconectați conectorul de aprindere la placa de control. Dacă nu funcționează corect, sunați la Serviciul de asistență pentru clienți pentru asistență sau o piesă de schimb.
	Defecțiunea aprinzătorului	Aprinderea trebuie înlocuită. Contactați serviciul de asistență pentru clienți pentru piese de schimb.
Defecțiune a ventilatorului	Ventilatorul nu funcționează corect, nu realizează o conexiune	Verificați ventilatorul. Asigurați-vă că funcționează corect și că admisia de aer nu este blocată. Îndepărtați panoul de acces (consultați schema cablurilor electrice pentru diagramă) și verificați dacă firele ventilatorului sunt deteriorate. Deconectați și reconectați conectorul ventilatorului la placa de control. Urmați instrucțiunile de îngrijire și întreținere dacă paletele ventilatorului sunt murdare.
Defecțiune a peleților	Lipsa combustibilului, calitatea slabă a combustibilului, grătarul nu va rămâne aprins	Verificați buncărul pentru a vedea dacă nivelul de combustibil este suficient și realimentați dacă este scăzut. Dacă calitatea peleților de esență tare este slabă sau lungimea peleților este prea mare, acest lucru poate provoca o obstrucție în sistemul de alimentare. Îndepărtați peleții și urmați instrucțiunile de îngrijire și întreținere.

RO

DIAGRAMĂ DE CABLURI	
ALIMENTARE	AC 220-240 V, 50 Hz
PUTERE NOMINALĂ	260W
CAPACITATE DE ALIMENTARE CU COMBUSTIBIL	1,12 KG/H / 2,48 LB/H

NOTĂ: Componentele electrice, trecute de serviciile de testare și certificare a siguranței produselor, respectă o toleranță de testare de ± 5-10%.



INDEX

K	negru
W	alb
R	roșu
Y	galben
P	purpuriu
G	verde
B	albastru

AI NEVOIE DE AJUTOR?

Chat live cu Serviciul de asistență pentru clienți pentru întrebări tehnice și legate de servicii.

#12001

RO

OBȚINEȚI APTITUDINILE NECESARE

Explorați o varietate de accesorii pentru grătar disponibile în magazinul nostru online pentru toate nivelurile de gătit.

PIESE DE SCHIMB

Contactați distribuitorul local sau vizitați-ne online pentru un catalog complet de piese.

GARANȚIE

TERMENI ȘI CONDIȚII

Pit Boss® Grills ("Pit Boss®"), fabricat de Dansons, are o garanție de 5 ani împotriva defectelor și execuției pentru toate piesele și o garanție de 5 ani pentru componentele electrice ale acestui produs. Dansons garantează că toate piesele nu prezintă defecte de material și de manoperă, în condiții normale de utilizare, pe durata de utilizare și proprietate de către cumpărătorul inițial.

Nu există nicio altă garanție sau garanție suplimentară aplicabilă acestui produs.
Această garanție nu se aplică:

- dacă nu puteți furniza dovada achiziției sau după expirarea garanției.
- pentru daune sau defecte cauzate de uzură, cum ar fi zgârieturi, lovituri, ciocnituri, așchii sau fisuri minore. Aceste modificări estetice ale produsului nu afectează performanța acestuia.
- dacă produsul dumneavoastră nu a fost instalat, operat, curățat și întreținut în strictă conformitate cu manualul însoțit al produsului. Garanția nu acoperă deteriorarea sau ruperea datorată utilizării necorespunzătoare, manipulării necorespunzătoare sau modificărilor personalizate.
- la rugină sau oxidare, cu excepția cazului în care există pierderea integrității structurale pe componenta grătarului. Chiar și prin utilizarea materialelor care rezistă ruginii, acoperirile protectoare pot fi compromise de diverse substanțe și condiții care nu pot fi controlate de producător. Temperaturile ridicate, umiditatea excesivă, clorul, vaporii industriali, îngrășămintele, pesticidele de gazon și sarea sunt câteva dintre substanțele care pot afecta acoperirile metalice.
- daune sau defecte care apar în timpul utilizării comerciale, utilizării în închiriere sau al oricărei utilizări pentru care produsul nu este destinat.
- La daune sau defecte care depășesc costul produsului.
- la daune sau defecte cauzate de service-ul sau repararea produsului de către un dealer neautorizat al Pit Boss®.

Pe durata garanției, Dansons se obligă să înlocuiască componentele defecte și/sau care nu mai funcționează și nu va percepe taxe pentru reparații sau înlocuire pentru piesele returnate, cu transportul plătit în avans, în cazul în care piesele sunt defecte la examinare.

Dansons nu își asumă responsabilitatea, legală sau de altă natură, pentru daunele accidentale sau de consecință aduse proprietății sau vătămările de persoane rezultate din utilizarea acestui produs, în timpul sau după perioada de garanție. Toate garanțiile producătorului sunt stabilite aici și nu se va face nicio reclamație împotriva producătorului cu privire la nicio garanție sau reprezentare. Unele state nu permit excluderea sau limitarea daunelor accidentale sau pe cale de consecință sau limitările garanțiilor implicite, astfel încât este posibil ca limitările sau excluderile stabilite în această garanție limitată să nu vi se aplice. Această garanție limitată vă oferă drepturi legale specifice și este posibil să aveți și alte drepturi, care variază de la stat la stat.

RO

ÎNREGISTRAȚI-VĂ GRĂTARUL

Înregistrați-vă produsul în mai puțin de un minut și obțineți acces rapid și ușor la o colecție impresionantă de cunoștințe de gătit.

Înregistrarea dvs. (dovada achiziției) vă va asigura că primiți cel mai bun serviciu de garanție cu produsul dvs. În cazul improbabil în care există probleme de siguranță, vă vom informa în cel mai scurt timp.

MODEL	**PB1600CST**
NUMĂRUL DE SERIE	
DATA ACHIZIȚIONĂRII	
ACHIZIȚIONAT DE LA (DEALER AUTORIZAT)	



ASISTENȚĂ PENTRU CLIENȚI

Dacă aveți întrebări sau nelămuriri cu privire la produsul dvs., echipa noastră de asistență pentru clienți este gata să vă ajute. Vă rugăm să aveți informațiile de înregistrare pregătite înainte de a contacta Serviciul Clienți.


TELEFON


CHAT LIVE


APLICAȚIE



RO

ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ, ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ, ΔΙΑΤΗΡΗΣΤΕ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΑΝΑΦΟΡΑ.
ΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΔΙΑΒΑΣΤΕΙ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ!

ΟΙ ΚΥΡΙΕΣ ΑΙΤΙΕΣ ΠΥΡΚΑΓΙΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ ΕΙΝΑΙ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ ΚΑΚΗΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΑΔΥΝΑΜΙΑΣ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ ΤΗΣ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΗΣ ΑΠΟΣΤΑΣΗΣ ΑΠΟ ΕΥΦΛΕΚΤΑ ΥΛΙΚΑ. ΕΙΝΑΙ ΥΨΙΣΤΗΣ ΣΗΜΑΣΙΑΣ ΑΥΤΟ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΜΟΝΟ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΙΣ ΑΚΟΛΟΥΘΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Διαβάστε ολόκληρο το εγχειρίδιο πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση αυτής της ηλεκτρικής συσκευής καύσης καυσίμου pellet. Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών μπορεί να οδηγήσει σε υλικές ζημιές, σωματικές βλάβες ή ακόμα και θάνατο. Επικοινωνήστε με τους τοπικούς υπαλλήλους κτιρίων ή πυροσβεστικών υπηρεσιών σχετικά με τους περιορισμούς και τις απαιτήσεις επιθεώρησης εγκατάστασης στην περιοχή σας. Αποθηκεύστε αυτές τις οδηγίες.

ΑΝΑΦΟΡΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

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

ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΚΑΙ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

Θα πρέπει να επικοινωνήσετε με την τοπική ένωση ιδιοκτητών οικιών, την πολεοδομία ή την πυροσβεστική ή με άλλη αρχή που έχει δικαιοδοσία, προκειμένου να εξασφαλίσετε τις απαραίτητες άδειες, εγκρίσεις ή πληροφορίες σχετικά με τυχόν περιορισμούς εγκατάστασης, όπως τοποθέτηση ψησταριάς σε εύφλεκτη επιφάνεια, απαιτήσεις επιθεώρησης ή και δυνατότητα χρήσης στην περιοχή σας.

1. Πρέπει να διατηρείται ελάχιστη απόσταση 914mm (36 ίντσες) από εύφλεκτες κατασκευές στις πλευρές της σχάρας και 914mm (36 ίντσες) από το πίσω μέρος της σχάρας σε εύφλεκτες κατασκευές. **Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε εύφλεκτα δάπεδα ή δάπεδα που φέρουν προστασία από εύφλεκτες επιφάνειες, εκτός εάν έχουν ληφθεί οι κατάλληλες εγκρίσεις και άδειες από τις αρμόδιες αρχές.** Μην χρησιμοποιείτε αυτήν τη συσκευή σε εσωτερικούς χώρους, σε κλειστό ή μη αεριζόμενο χώρο, μέσα σε σπίτια, οχήματα, σκηνές, γκαράζ. Η συσκευή πέλετ σκληρής ποιότητας δεν πρέπει να τοποθετείται κάτω από υπερκείμενη εύφλεκτη οροφή ή προεξοχή. Κρατήστε τη σχάρα σας σε μια περιοχή καθαρή και απαλλαγμένη από εύφλεκτα υλικά, βενζίνη και άλλους εύφλεκτους ατμούς και υγρά.

   ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Προσέχετε τα εύφλεκτα κατασκευαστικά υλικά. Διατηρείτε τη φωτιά αναμμένη. Σε περίπτωση πυρκαγιάς λίπους, απενεργοποιήστε τη σχάρα και αφήστε το καπάκι κλειστό μέχρι να σβήσει η φωτιά. Αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας. Μην πετάτε νερό στη μονάδα. Μην προσπαθήσετε να πνίξετε τη φωτιά. Η χρήση πυροσβεστήρα εγκεκριμένου για γενική χρήση (κατηγορία ABC) συνιστάται στον χώρο. Εάν εκδηλωθεί ανεξέλεγκτη πυρκαγιά, καλέστε την Πυροσβεστική Υπηρεσία.

2. Κρατήστε τα καλώδια ηλεκτρικής τροφοδοσίας και το καύσιμο μακριά από θερμαινόμενες επιφάνειες. Μην χρησιμοποιείτε τη σχάρα σας στη βροχή ή γύρω από οποιαδήποτε πηγή νερού. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις ή παρόμοια ειδικευμένα άτομα για να αποφευχθεί ο κίνδυνος.

3. Μετά από μια περίοδο αποθήκευσης ή μη χρήσης, ελέγξτε το δοχείο καύσης για εμπόδια, τη χοάνη για ξένα αντικείμενα και τυχόν απόφραξη αέρα γύρω από την εισαγωγή του ανεμιστήρα ή την καμινάδα. Καθαρίστε πριν από τη χρήση. Απαιτείται τακτική φροντίδα και συντήρηση για την παράταση της διάρκειας ζωής της μονάδας σας. **Εάν η σχάρα αποθηκεύεται έξω κατά τη διάρκεια της εποχής των βροχών ή των εποχών υψηλής υγρασίας, πρέπει να ληφθεί μέριμνα ώστε να μην εισέλθει νερό στη χοάνη.** Όταν είναι βρεγμένα ή εκτίθενται σε υψηλή υγρασία, τα σφαιρίδια σκληρού ξύλου θα επεκταθούν πολύ, θα αποσυντεθούν και μπορεί να μπλοκάρουν το σύστημα τροφοδοσίας. Πάντα να αποσυνδέετε το ρεύμα, πριν εκτελέσετε οποιαδήποτε υπηρεσία ή συντήρηση.

EL

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ! Να απενεργοποιείτε πάντα τη συσκευή και να αφήνετε τον κύκλο τερματισμού λειτουργίας να εκτελεστεί. Αποσυνδέστε τη συσκευή μόνο αφού ολοκληρωθεί ο κύκλος τερματισμού λειτουργίας ή/και πριν από τον καθαρισμό. Η μη τήρηση αυτής της προειδοποίησης μπορεί να προκαλέσει ζημιά, σοβαρό τραυματισμό, πυρκαγιά, ηλεκτροπληξία ή θάνατο.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην μεταφέρετε τη σχάρα σας κατά τη χρήση ή ενώ η σχάρα είναι ζεστή. Βεβαιωθείτε ότι η φωτιά είναι εντελώς έξω και ότι η σχάρα είναι εντελώς δροσερή στην αφή πριν μετακινηθείτε.

4. Συνιστάται η χρήση ανθεκτικών στη θερμότητα γαντιών μπάρμπεκιου ή γαντιών κατά τη λειτουργία της σχάρας. Μην χρησιμοποιείτε αξεσουάρ που δεν έχουν καθοριστεί για χρήση με αυτήν τη συσκευή. Μην τοποθετείτε κάλυμμα μπάρμπεκιου ή οτιδήποτε εύφλεκτο στον αποθηκευτικό χώρο κάτω από το μπάρμπεκιου. Αφαιρείτε κατσαρόλες και τηγάνια σε περίπτωση που η συσκευή λειτουργεί χωρίς επίβλεψη, για μείωση του κινδύνου πυρκαγιάς.

5. Για να αποφευχθεί η επαφή των δακτύλων, του ρουχισμού ή άλλων αντικειμένων με το σύστημα τροφοδοσίας του σπειροειδούς τροφοδότη, η συσκευή είναι εξοπλισμένη με μεταλλική σήτα ασφαλείας, τοποθετημένη στο εσωτερικό της χοάνης. Αυτή η οθόνη δεν πρέπει να αφαιρεθεί, εκτός εάν ζητηθεί από την Εξυπηρέτηση Πελατών ή εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο.

Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας από 8 ετών και άνω και άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν τους έχει δοθεί επίβλεψη ή οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους. Τα παιδιά δεν θα πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Τα παιδιά δεν θα πρέπει να πραγματοποιούν καθαρισμό και συντήρηση χρήστη χωρίς επίβλεψη.

6. Μέρη του μπάρμπεκιου μπορεί να είναι πολύ ζεστά και μπορεί να προκληθεί σοβαρός τραυματισμός. Κρατήστε τα μικρά παιδιά και τα κατοικίδια μακριά κατά τη χρήση.

7. Μην διευρύνετε τις οπές του αναφλεκτήρα ή του δοχείου καύσης. Η μη τήρηση αυτής της προειδοποίησης μπορεί να οδηγήσει σε κίνδυνο πυρκαγιάς και σωματικής βλάβης και θα ακυρώσει την εγγύησή σας.

8. Το προϊόν μπορεί να έχει αιχμηρές άκρες ή σημεία. Η επαφή μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμό. Χειριστείτε με προσοχή.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΣΤΑΧΤΗΣ

Η στάχτη θα πρέπει να τοποθετείται σε μεταλλικό δοχείο με καπάκι που κλείνει καλά. Το κλειστό δοχείο τέφρας πρέπει να τοποθετείται σε άκαυστο δάπεδο ή στο έδαφος, μακριά από όλα τα εύφλεκτα υλικά, εν αναμονή της τελικής διάθεσης. Όταν η τέφρα απορρίπτεται με ταφή στο έδαφος ή με άλλο τρόπο διασκορπίζεται τοπικά, θα πρέπει να διατηρείται σε κλειστό δοχείο έως ότου όλες οι σκωρίες ψυχθούν πλήρως.

ΚΑΥΣΙΜΟ ΠΕΛΕΤ ΣΚΛΗΡΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

Αυτή η συσκευή μαγειρέματος με πέλετ έχει σχεδιαστεί και εγκριθεί μόνο για πελετοποιημένο, φυσικό καύσιμο από σκληρό ξύλο. Η καύση οποιουδήποτε άλλου τύπου καυσίμου σε αυτήν τη συσκευή θα ακυρώσει την εγγύηση και τις αναφορές ασφαλείας. Χρησιμοποιείτε μόνο καύσιμο πέλλετ ξύλου που καθορίζεται από τον κατασκευαστή. Μην χρησιμοποιείτε καύσιμο pellet που φέρει την ένδειξη ότι έχει πρόσθετα. Τα σφαιρίδια σκληρού ξύλου είναι ιδιαίτερα ευαίσθητα στην υγρασία και πρέπει πάντα να αποθηκεύονται σε αεροστεγές δοχείο. Εάν πρόκειται να αποθηκεύσετε την ψησταριά σας, ώστε να μην χρησιμοποιηθεί για μεγάλο χρονικό διάστημα, συνιστούμε να αδειάσετε όλα τα πέλετ από τη χοάνη και τον σπειροειδή τροφοδότη της ψησταριάς, ούτως ώστε να αποφύγετε τις εμπλοκές. Η μέση θερμογόνος δύναμη καυσίμου pellet σε 18,569-20,362 KJ/KG (8,000-8,770 BTU/LB), περιεκτικότητα σε τέφρα < 1%.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ποτέ μην χρησιμοποιείτε βενζίνη, καύσιμο φαναριών τύπου βενζίνης, κηροζίνη, υγρό αναπτήρα άνθρακα ή παρόμοια υγρά για να ξεκινήσετε ή να «φρεσκάρετε» μια φωτιά σε αυτήν τη συσκευή. Κρατήστε όλα αυτά τα υγρά μακριά από τη συσκευή κατά τη χρήση.

Κατά τη στιγμή της εκτύπωσης, δεν υπάρχει βιομηχανικό πρότυπο για σφαιρίδια σκληρού ξύλου μπάρμπεκιου, αν και οι περισσότεροι μύλοι σφαιριδίων χρησιμοποιούν τα ίδια πρότυπα για την κατασκευή σφαιριδίων σκληρού ξύλου για οικιακή χρήση. Μπορείτε να βρείτε περισσότερες πληροφορίες στη σελίδα www.pelletheat.org ή στο Pellet Fuel Institute.

Επικοινωνήστε με τον τοπικό σας αντιπρόσωπο σχετικά με την ποιότητα των σφαιριδίων στην περιοχή σας και για πληροφορίες σχετικά με την ποιότητα της μάρκας. Δεδομένου ότι δεν υπάρχει κανένας έλεγχος της ποιότητας των πέλετ που χρησιμοποιούνται και των πέλετ που έχουν επηρεαστεί από την υγρασία, δεν αναλαμβάνουμε καμία ευθύνη για τις ζημιές που μπορεί να προκληθούν λόγω της κακής ποιότητας του καυσίμου.

ΚΡΕΟΣΩΤΟ

Κρεόζωτο - σχηματισμός και ανάγκη απομάκρυνσης. Κατά την καύση, παράγει μαύρο καπνό με υπόλειμμα που είναι επίσης μαύρου χρώματος. Όταν τα σφαιρίδια ξύλου καίγονται αργά, παράγουν πίσσα και άλλους οργανικούς ατμούς που συνδυάζονται με την αποβαλλόμενη υγρασία για να σχηματίσουν κρεόσωτο. Οι ατμοί κρεοζώτου συμπυκνώνονται σε σχετικά δροσερό καπναγωγό φούρνου και σε απορροφητήρα φωτιάς βραδείας καύσης. Ως αποτέλεσμα, υπολείμματα κρεόσωτου συσσωρεύονται στην επένδυση καυσαερίων και στον απορροφητήρα. Όταν αναφλέγεται, αυτό το κρεόσωτο κάνει μια εξαιρετικά ζεστή φωτιά.

Ο αγωγός λίπους πρέπει να επιθεωρείται τουλάχιστον δύο φορές το χρόνο για να διαπιστωθεί πότε έχει συμβεί συσσώρευση λίπους ή / και κρεόσωτου. Όταν έχει συσσωρευτεί λίπος ή κρεόσωτο, πρέπει να αφαιρεθεί για να μειωθεί ο κίνδυνος πυρκαγιάς.

EL

ΜΟΝΟΞΕΙΔΙΟ ΤΟΥ ΑΝΘΡΑΚΑ

Ακολουθήστε αυτές τις οδηγίες για να αποτρέψετε αυτό το άχρωμο, άοσμο αέριο να δηλητηριάσει εσάς, την οικογένειά σας ή άλλους:

- Γνωρίστε τα συμπτώματα της δηλητηρίασης από μονοξείδιο του άνθρακα: πονοκέφαλος, ζάλη, αδυναμία, ναυτία, έμετος, υπνηλία και σύγχυση. Το μονοξείδιο του άνθρακα μειώνει την ικανότητα του αίματος να μεταφέρει οξυγόνο. Τα χαμηλά επίπεδα οξυγόνου στο αίμα μπορεί να οδηγήσουν σε απώλεια συνείδησης και θάνατο.
- Επισκεφθείτε έναν γιατρό εάν εσείς ή άλλοι αναπτύξετε συμπτώματα κρυολογήματος ή γρίπης κατά το μαγείρεμα ή κοντά στη συσκευή. Η δηλητηρίαση από μονοξείδιο του άνθρακα, η οποία μπορεί εύκολα να συγχέεται με κρυολόγημα ή γρίπη, συχνά ανιχνεύεται πολύ αργά.
- Η κατανάλωση αλκοόλ και η χρήση ναρκωτικών αυξάνουν τις επιπτώσεις της δηλητηρίασης από μονοξείδιο του άνθρακα.

Το μονοξείδιο του άνθρακα είναι ιδιαίτερα τοξικό για μητέρες και έμβρυα κατά την εγκυμοσύνη, βρέφη, ηλικιωμένους, καπνιστές και άτομα με αιματολογικά προβλήματα ή προβλήματα στο κυκλοφορικό σύστημα, όπως αναιμία ή καρδιοπάθεια.

ΣΩΣΤΗ ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΑΥΤΟΥ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



Αυτή η σήμανση υποδεικνύει ότι το προϊόν αυτό δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με άλλα οικιακά απορρίμματα σε ολόκληρη την ΕΕ. Για την πρόληψη πιθανής βλάβης στο περιβάλλον ή την ανθρώπινη υγεία από την ανεξέλεγκτη διάθεση αποβλήτων, ανακυκλώστε τα υπεύθυνα για την προώθηση της βιώσιμης επαναχρησιμοποίησης των υλικών πόρων. Για να επιστρέψετε τη χρησιμοποιημένη συσκευή σας, χρησιμοποιήστε τα συστήματα επιστροφής και συλλογής ή επικοινωνήστε με το κατάστημα λιανικής πώλησης όπου αγοράστηκε το προϊόν. Μπορούν να πάρουν αυτό το προϊόν για περιβαλλοντικά ασφαλή ανακύκλωση». Οδηγία 2002/96/ΕΚ

EL

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

Σημαντικά μέτρα ασφαλείας **290**

Περιεχόμενα συσκευασίας **293**

Προδιαγραφές **293**

Γνωριμία με την ψησταριά σας **294**

Πίνακας Ελέγχου **295**

Λειτουργία **298**

- Ρύθμιση
- Σύνδεση με την εφαρμογή
- Ρύθμιση της θερμοκρασίας
- Χρησιμοποιώντας τους ανιχνευτές κρέατος
- Εκκίνηση σπειροειδούς τροφοδότη
- Πρώτη χρήση (Καύση)
- Λειτουργία PID (κανονική χρήση)
- Λειτουργία καπνού
- Λειτουργία χειροκίνητης ανάφλεξης
- Μαγείρεμα και θερμό κάπνισμα
- Λειτουργία ανεμιστήρα
- Ευέλικτο σύστημα πλέγματος
- Ανάμειξη σκληρών ξύλων
- Τερματισμός λειτουργίας

Φροντίδα & Συντήρηση **307**

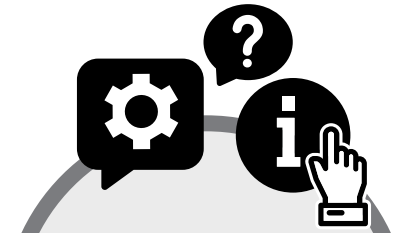
Αντιμετώπιση προβλημάτων **309**

Εγγύηση **312**

- Όροι και προϋποθέσεις
- Δηλώστε την ψησταριά σας
- Εξυπηρέτηση πελατών

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ		
1	x	ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
1	x	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ BLISTER ΥΛΙΚΟΥ
2	x	ΘΕΡΜΟΜΕΤΡΑ ΚΡΕΑΤΟΣ
1	x	ΟΔΗΓΟΣ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗΣ
1	x	ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΙΔΙΟΚΤΗΤΗ

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ	
ΜΟΝΤΕΛΟ	PB1600CST
ΤΡΟΦΟΔΟΤΙΚΟ	AC 220-240 V, 50 Hz
ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΗ ΙΣΧΥΣ	260W
ΤΥΠΟΣ ΚΑΥΣΙΜΟΥ	ΠΕΛΛΕΤ ΣΚΛΗΡΟΥ ΞΥΛΟΥ
ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ ΚΑΥΣΙΜΟΥ	18,1 KG / 40 LB
ΕΥΡΟΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ	65-260°C / 150-500°F
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ	1.642 X 830 X 1.270 MM / 64,6 X 32,6 X 50,0 IN
ΒΑΡΟΣ	120,0 KG / 264,5 LB



ΠΑΡΑΜΕΙΝΕΤΕ ΕΝΗΜΕΡΩΜΕΝΟΙ!

Επισκεφθείτε μας στο διαδίκτυο για βίντεο συναρμολόγησης, δωρεάν συνταγές, συμβουλές ψησίματος, ενημερώσεις εγχειριδίου και πολλά άλλα.

EL

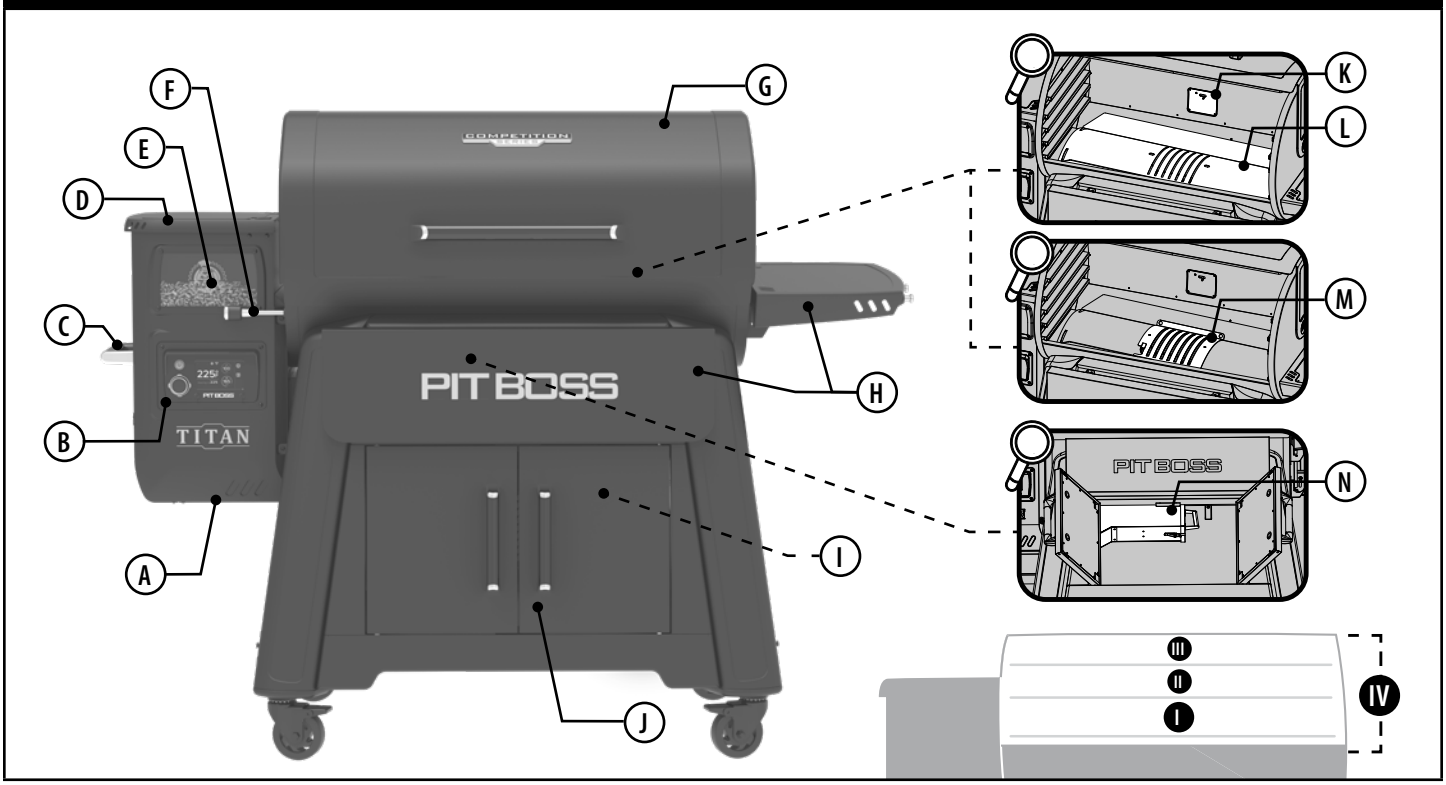
ΟΛΛΑΝΔΙΑ
Unit 8, De Hootkamp 8,
Hedel, NL 5321 JT
service-eu@dansons.com

ΗΠΑ
8877 N Gainey Center Dr
Scottsdale, AZ 85258
480-923-9630

DANSONS

©2025 DANSONS US, LLC

ΓΝΩΡΙΜΊΑ ΜΕ ΤΗΝ ΨΗΣΤΑΡΙΆ ΣΑΣ



A Καθαρισμός χοάνης
Τοποθετήστε ένα μεγάλο, καθαρό, άδειο δοχείο κάτω από τη χοάνη. Τραβήξτε τη λαβή καθαρισμού προς τα έξω για να ξεκλειδώσετε την πλάκα του αγωγού, επιτρέποντας στη χοάνη να αδειάσει από τα πέλετ. Χρησιμοποιήστε εναλλακτικά τα μείγματα πέλετ για να αλλάξετε τα αρώματα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

B Πίνακας Ελέγχου
Το σύστημα ελέγχου που διαχειρίζεται τον ρυθμό τροφοδοσίας του καυσίμου πέλετ, την ταχύτητα του ανεμιστήρα και τις ρυθμίσεις περιβάλλοντος.

C Λαβή χοάνης
Χρησιμοποιήστε αυτήν την ένθετη λαβή στη χοάνη για να γείρετε και να μετακινήσετε τη σχάρα από τη μία περιοχή στην άλλη. Αφαιρέστε το πάνελ πρόσβασης στη χοάνη για να αποκτήσετε πρόσβαση στα ηλεκτρικά εξαρτήματα για επισκευή και συντήρηση.

D Χοάνη
Μια μεγαλύτερη χοάνη για να διαρκέσει καθ' όλη τη συνεδρία καπνίσματος. Η οθόνη ασφαλείας της χοάνης διασπά τυχόν συστάδες καυσίμου όταν προστίθενται. Χρησιμοποιήστε τον διαχωριστή της χοάνης για να αναμείξετε πέλετ σκληρού ξύλου, επιλέγοντας νέα γευστικά προφίλ. Ανατρέξτε στην ενότητα **Μείγματα σκληρών ξύλων**, για περισσότερες πληροφορίες

E Γυαλί θέασης χοάνης
Παρατηρήστε εύκολα το επίπεδο των σφαιριδίων στη χοάνη σας χωρίς να ανοίγετε συνεχώς το καπάκι της χοάνης.

F Flame Broiler™ Ράβδος ρύθμισης
Ρυθμίστε με ασφάλεια και ευκολία την πλάκα ολίσθησης της ψησταριάς με φλόγα (Flame Broiler) μετακινώντας τη ράβδο αριστερά ή δεξιά.

G Roll-top καπάκι σχάρας
Εξοικονομώντας χώρο και ανυψώνοντας εύκολα, το καπάκι ανασύρεται προς τα πίσω για πρόσβαση στο περιεχόμενο των τροφίμων στη σχάρα. Ανοίξτε μέχρι τη μέση για γρήγορη πρόσβαση, ελαχιστοποιώντας την απώλεια της θερμότητας.

H Μπροστινά και πλευρικά ράφια
Τα βολικά ράφια προσθέτουν άφθονο χώρο για την προετοιμασία τροφίμων και παρέχουν γάντζους για εργαλεία ψησίματος.

I Κάδος λίπους
Ανοίξτε το ερμάριο του καροτσιού για να έχετε πρόσβαση στον κάδο λίπους. Συγκρατεί το λίπος μαγειρέματος από την ψησταριά για να διατηρείται καθαρός ο χώρος μαγειρέματος. Αφαιρείται εύκολα από το στόμιο του συστήματος κύλισης για να αδειάσει.

J Ερμάριο καροτσιού
Ο στιβαρός, δίπορτος σχεδιασμός ντουλαπιών είναι ιδανικός για τη διατήρηση εργαλείων μπάρμπεκιου και καρυκευμάτων κοντά.

K Θερμόμετρο ψησταριάς (αισθητήρας)
Αυτό το κάθετο κομμάτι ανοξείδωτου χάλυβα μετρά την εσωτερική θερμοκρασία της μονάδας. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στον πίνακα ελέγχου, και ο αισθητήρας της ψησταριάς θα διαβάσει την εσωτερική θερμοκρασία της μονάδας και θα προσαρμόσει την επιθυμητή θερμοκρασία.

L Flame Broiler™ Κύρια πλάκα
Καβουρδίστε και ψήστε στην ψησταριά ανάλογα με τις προτιμήσεις σας με απευθείας φλόγα στο δοχείο καύσης. Σημαδέψτε με σκούρες γραμμές το κρέας όπως στο αγαπημένο σας ψητοπωλείο.

M Flame Broiler™ Πλάκα ολίσθησης
Η έμμεση θερμότητα ή το μαγείρεμα με μεταφορά είναι δυνατή όταν η πλάκα ολίσθησης καλύπτει τις σχισμές της κύριας πλάκας. Εισάγετε περισσότερη γεύση σε μεγάλα κομμάτια κρέατος ή ευαίσθητα τρόφιμα με έμμεση θερμότητα.

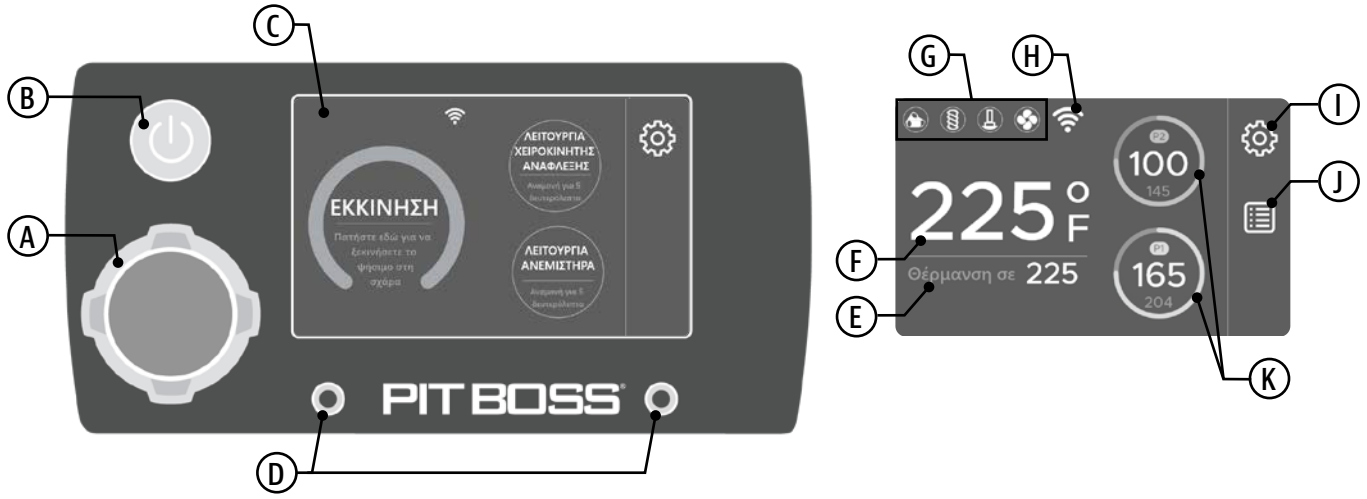
N Αφαιρούμενο δοχείο καύσης
Ανοίξτε το ερμάριο του καροτσιού για να έχετε πρόσβαση. Απελευθερώστε εύκολα το μάνταλο του κουμπώματος για να αφαιρέσετε το δοχείο καύσης, να αδειάσετε τις στάχτες και να τον επαναφέρετε στη θέση του. Κρατήστε το μάνταλο του κουμπώματος ασφαλές για να αποφύγετε την απώλεια θερμότητας κατά τη χρήση.

ΧΩΡΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

I	3.795 CM^2 / 588,3 IN^2
II	3.795 CM^2 / 588,3 IN^2
III	2.884 CM^2 / 447,1 IN^2
IV	10.474 CM^2 / 1.623,7 IN^2

EL

ΠΊΝΑΚΑΣ ΕΛΈΓΧΟΥ



A Κουμπί ελεγκτή
Πλοηγηθείτε, αυξήστε ή μειώστε, κάντε επιλογές και ορίστε τιμές. Περιστρέψτε τον τροχό για κύλιση στις επιλογές της υποοθόνης. Πιέστε το κουμπί ελέγχου για να ενεργοποιήσετε μια αλλαγή στην επιθυμητή θερμοκρασία της ψησταριάς. Μια επιλογή θα αναβοσβήνει μπλε όταν επιλέγεται για προσαρμογή. Πιέστε το κουμπί ελέγχου για να επιβεβαιώσετε/αποδεχτείτε την επιλεγμένη τιμή ή επιλογή, γυρίζοντάς το σε λευκό χρώμα.

B Κουμπί λειτουργίας
Πατήστε παρατεταμένα για ένα δευτερόλεπτο για ενεργοποίηση, ενεργοποιώντας την οθόνη έναρξης για επιλογή λειτουργίας μαγειρέματος. Πατήστε παρατεταμένα για τρία δευτερόλεπτα για απενεργοποίηση, ενεργοποιώντας τον κύκλο ψύξης. Το κουμπί θα ανάψει μπλε εάν η μονάδα είναι συνδεδεμένη σε πηγή τροφοδοσίας.

C Οθόνη προβολής
Η οθόνη αφής είναι τόσο το κέντρο πληροφοριών όσο και ένα μενού για να επιλέξετε τις επιλογές σας. Η οθόνη είναι πολύ ευαίσθητη και απαιτεί μόνο ένα ελαφρύ άγγιγμα για ενεργοποίηση και έλεγχο. Κατά τη διάρκεια της χρήσης, η οθόνη θα εμφανίζει τα μενού και τις κατάλληλες επιλογές για τα στοιχεία που επιλέγονται. Αυτή η οθόνη έναρξης θα εμφανιστεί από προεπιλογή μόλις ενεργοποιηθεί η τροφοδοσία της μονάδας. Η οθόνη προβολής θα μεταβεί σε λειτουργία προφύλαξης οθόνης εάν είναι ανενεργή για 5 λεπτά.

D Θύρες σύνδεσης ανιχνευτή κρέατος
Συνδέστε το άκρο του προσαρμογέα ενός θερμόμετρου κρέατος σε μία από τις θύρες σύνδεσης. Η ένδειξη θα εμφανιστεί στην οθόνη προβολής για τον αντίστοιχο επιλεγμένο αισθητήρα κρέατος. Η αριστερή θύρα αισθητήρα είναι P1 και η δεξιά θύρα αισθητήρα είναι P2.

E Θερμοκρασία στόχου
Εμφανίζει την επιθυμητή θερμοκρασία στόχου. Είναι η θερμοκρασία που επιλέγεται χρησιμοποιώντας το κουμπί ελέγχου.

F Πραγματική θερμοκρασία
Εμφανίζει την πραγματική θερμοκρασία από το εσωτερικό του κύριου βαρελιού. Η ένδειξη λαμβάνεται από το θερμόμετρο της ψησταριάς (τον αισθητήρα).

G Εικονίδια λειτουργίας
Ένα εικονίδιο είναι ορατό όταν ένα στοιχείο βρίσκεται σε λειτουργία. Σε περίπτωση δυσλειτουργίας ενός εξαρτήματος, θα εμφανιστεί μια οθόνη σφάλματος. Ανατρέξτε στην ενότητα **Αντιμετώπιση προβλημάτων**, για βοήθεια. Εκτελέστε μια δοκιμή διαγνωστικών κατά την επανεκκίνηση της μονάδας.

H Εικονίδιο συνδεσιμότητας
Υποδεικνύει συνδεσιμότητα με Wi-Fi. Κατά την αναζήτηση σύνδεσης, το εικονίδιο θα αναβοσβήνει. Μόλις γίνει η σύνδεση, το εικονίδιο θα παραμείνει σταθερό.

I Ρυθμίσεις
Αυτό το μενού επιτρέπει την πρόσβαση σε λειτουργίες προσαρμογής και δεδομένα για τη σχάρα σας. Αυτές οι ρυθμίσεις σάς επιτρέπουν να έχετε πρόσβαση στη λειτουργία καπνίσματος και να ορίσετε τη ρύθμιση P, να προσαρμόσετε τη φωτεινότητα της οθόνης, να αλλάξετε την κλίμακα της θερμοκρασίας, να ορίσετε την προφύλαξη της οθόνης, να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία εκκίνησης, να αλλάξετε τη γλώσσα και πολλά άλλα.

J Μενού
Αυτό το μενού παρέχει πρόσβαση στη λειτουργία Prime. Επιλέγοντας αυτό το μενού, οι χρήστες θα έχουν τη δυνατότητα παροχής συνεχούς τροφοδοσίας πέλετ στην ψησταριά ή τροφοδοσίας πέλετ για ένα προκαθορισμένο χρονικό διάστημα.

K Ενδείξεις ανιχνευτή κρέατος
Αυτές οι δύο ενδείξεις θα εμφανίζουν τις ενδείξεις θερμοκρασίας των προγραμματιζόμενων θερμόμετρων κρέατος που έχουν συνδεθεί: η υψηλή τιμή είναι η τρέχουσα θερμοκρασία, ενώ η χαμηλή τιμή είναι η επιθυμητή θερμοκρασία. Η ένδειξη αντιστοιχεί στην επιλεγμένη θύρα σύνδεσης.



ΕΧΕΤΕ ΜΙΑ ΕΡΩΤΗΣΗ;

Διαβάστε τις συχνές ερωτήσεις στο διαδίκτυο ή κάντε Ζωντανή συνομιλία με το τμήμα Εξυπηρέτησης πελατών.

#12001

EL

ΟΘΌΝΗ ΈΝΑΡΞΗΣ



ΕΙΚΟΝΑ 1: ΟΘΟΝΗ ΕΝΑΡΞΗΣ

Οθόνη έναρξης

Όταν ξεκινάτε τη σχάρα σας, η οθόνη έναρξης θα εμφανιστεί αφού πατήσετε το κουμπί λειτουργίας. Στην οθόνη Έναρξης θα εμφανιστούν οι επιλογές λειτουργίας μαγειρέματος: λειτουργία PID (περιλαμβάνει τη λειτουργία καπνού), λειτουργία χειροκίνητης ανάφλεξης και λειτουργία ανεμιστήρα. Μόλις επιλεγεί η λειτουργία μαγειρέματος, η οθόνη θα αλλάξει κατάλληλα στην αρχική οθόνη της επιλεγμένης λειτουργίας μαγειρέματος.



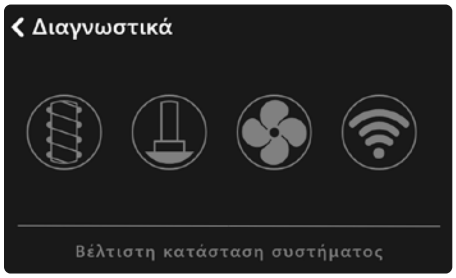
ΕΙΚΟΝΑ 2: ΟΘΟΝΗ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΔΙΑΓΝΩΣΤΙΚΩΝ

Εκτέλεση διαγνωστικών

Είναι χρήσιμο να εκτελέσετε μια γρήγορη διαγνωσ-τική δοκιμή για να βοηθήσετε τους χρήστες να προσδιορίσουν τυχόν ειδοποιήσεις ή δυσλειτουργίες πριν από τη λειτουργία της μονάδας. Η δοκιμή διαγνωστικών μπορεί να εκτελεστεί μόνο από την οθόνη έναρξης.

Για να εκτελέσετε μια δοκιμή διαγνωστικών:

1. Αγγίξτε το εικονίδιο μενού Ρυθμίσεις στην οθόνη Έναρξης.
2. Επιλέξτε Διαγνωστικός έλεγχος για να ξεκινήσει ο έλεγχος. Το τεστ μπορεί να διαρκέσει λίγα λεπτά.



ΕΙΚΟΝΑ 3: ΟΘΟΝΗ ΟΛΟΚΛΗΡΩΣΗΣ ΔΙΑΓΝΩΣΤΙΚΩΝ

3. Όταν ολοκληρωθεί η δοκιμή, σημειώστε τα αποτελέσματα. Εάν εντοπιστεί δυσλειτουργία του αναφλεκτήρα, επιλέξτε τη λειτουργία χειροκίνητης ανάφλεξης για να συνεχίσετε.

Για άλλα θέματα, ανατρέξτε στην ενότητα **Αντιμετώπιση προβλημάτων**, όπου θα βρείτε περισσότερα διαγνωστικά στοιχεία και διορθωτικά μέτρα.

ΤΡΌΠΟΙ ΜΑΓΕΙΡΈΜΑΤΟΣ



ΕΙΚΟΝΑ 4: ΑΡΧΙΚΗ ΟΘΟΝΗ - ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ PID

Λειτουργία PID

Αυτός είναι ο προεπιλεγμένος και κανονικός τρόπος λειτουργίας. Αυτό επιτρέπει στο θερμόμετρο ψησίματος (αισθητήρας θερμοκρασίας) να ελέγχει πόση ποσότητα καυσίμου απαιτείται για να επιτευχθεί και να διατηρηθεί η επιθυμητή θερμοκρασία.



ΕΙΚΟΝΑ 5: ΑΡΧΙΚΗ ΟΘΟΝΗ - ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Λειτουργία χειροκίνητης ανάφλεξης

Εάν διαπιστωθεί δυσλειτουργία ή βλάβη του αναφλεκτήρα, επιλέξτε τη λειτουργία χειροκίνητης ανάφλεξης για να συνεχίσετε να χρησιμοποιείτε την ψησταριά σας. Ανατρέξτε στην ενότητα **Χειροκίνητη διαδικασία ανάφλεξης**.



ΕΙΚΟΝΑ 6: ΑΡΧΙΚΗ ΟΘΟΝΗ - ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ

Λειτουργία ανεμιστήρα

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία ανεμιστήρα και έναν σωλήνα καπνού (πωλείται ξεχωριστά) για να προσθέσετε πιο έντονες γεύσεις καπνιστού χωρίς τη χρήση θερμότητας (ψυχρό κάπνισμα). Ανάψτε ένα σωλήνα καπνού στις σχάρες και αφήστε τον ανεμιστήρα να κυκλοφορήσει τον αέρα μέσα στο βαρέλι σχάρας.

Στη λειτουργία ανεμιστήρα, μπορείτε να συνεχίσετε να χρησιμοποιείτε τα προγραμματιζόμενα θερμόμετρα κρέατος. Ωστόσο, είναι σημαντικό να σημειωθεί ότι ορισμένες επιθυμητές θερμοκρασίες στα θερμόμετρα κρέατος ενδέχεται να μην επιτευχθούν σε χαμηλότερες θερμοκρασίες καπνίσματος.

EL

ΡΥΘΜΊΣΕΙΣ



ΕΙΚΟΝΑ 7: ΟΘΟΝΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΡΥΘΜΙΣΗΣ P

Ρύθμιση P

Η λειτουργία PID είναι ο προεπιλεγμένος και κανονικός τρόπος λειτουργίας, αλλά οι χρήστες μπορούν επίσης να ενεργοποιήσουν τη λειτουργία καπνού από αυτό το μενού. Η επιλογή της λειτουργίας καπνίσματος επιτρέπει στον χρήστη να ελέγχει απευθείας τον ρυθμό κύκλων των πέλετ που τροφοδοτούν το δοχείο καύσης. Δείτε **το κάπνισμα σε χαμηλές θερμοκρασίες**.



ΕΙΚΟΝΑ 8: ΕΜΦΑΝΙΣΗ ΟΘΟΝΗΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ

Οθόνη

Ρυθμίστε τη φωτεινότητα της οθόνης σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας και επιλέξτε την κλίμακα θερμοκρασίας. Η προεπιλογή έχει οριστεί σε Κελσίου (ºC).



ΕΙΚΟΝΑ 9: ΟΘΟΝΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΗΣ ΟΘΟΝΗΣ

Προφύλαξη οθόνης

Επιλέξτε μια ώρα για να θέσετε τη φωτεινότητα της οθόνης σε κατάσταση αναστολής λειτουργίας και πατήστε το κλείδωμα για να την ενεργοποιήσετε. Η οθόνη θα περάσει σε λειτουργία προφύλαξης οθόνης και η οθόνη θα κλειδώσει. Ωστόσο, η τρέχουσα θερμοκρασία και η θερμοκρασία του θερμόμετρου θα παραμείνουν ορατές. Όταν αγγίξετε την οθόνη ή το κουμπί χειριστηρίου, σύρετε για να ξεκλειδώσετε την οθόνη.



ΕΙΚΟΝΑ 10: ΟΘΟΝΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΕΚΚΙΝΗΣΗΣ

Εκκίνηση

Αυτή η επιλογή επιτρέπει στο χρήστη να αλλάξει την προεπιλεγμένη θερμοκρασία εκκίνησης. Η εργοστασιακή ρύθμιση είναι 107°C (225°F). Χρησιμοποιήστε το κουμπί ελέγχου για να τροποποιήσετε και να επιλέξετε μια νέα θερμοκρασία εκκίνησης και, στη συνέχεια, επιλέξτε ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ για να ενεργοποιήσετε τη νέα τιμή ως προεπιλεγμένη θερμοκρασία εκκίνησης.



ΕΙΚΟΝΑ 11: ΟΘΟΝΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΓΛΩΣΣΑΣ

Γλώσσα

Ορίστε την τοπική προτίμησή σας. Η προεπιλογή είναι Αγγλικά. Διατίθενται επίσης γαλλικά και ισπανικά.

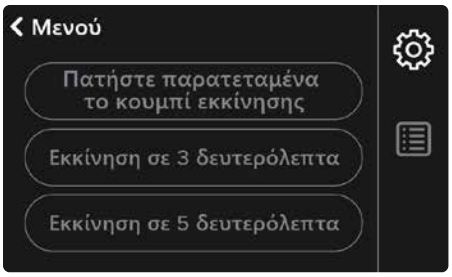


ΕΙΚΟΝΑ 12: ΟΘΟΝΗ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΩΝ

Πληροφορίες

Αποκτήστε πρόσβαση σε πληροφορίες εξυπηρέτησης και υποστήριξης σχετικά με τη μονάδα σας για να τις αναμεταδώσετε στην Εξυπηρέτηση πελατών. Εμφανίζει τον αριθμό μοντέλου, τον κωδικό εκκίνησης του προγράμματος και μοναδικά κριτήρια υλικού.

ΜΕΝΟΎ

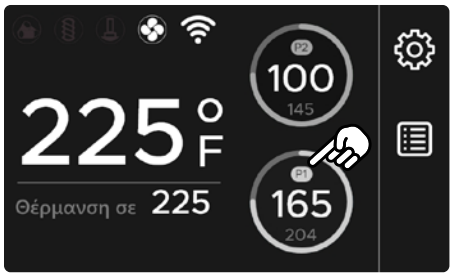


ΕΙΚΟΝΑ 13: ΟΘΟΝΗ ΜΕΝΟΥ

Μενού εκκίνησης

Επιλέγοντας την επιλογή Hold θα ξεκινήσει μια συνεχής τροφοδοσία σφαιριδίων, σε μέγιστο 30 δευτερόλεπτα. Πατήστε το ξανά για να σταματήσει η τροφοδοσία του σπειροειδούς τροφοδότη. Οι χρονομετρημένες επιλογές θα προετοιμαστούν για το συγκεκριμένο χρονικό διάστημα.

ΑΝΙΧΝΕΥΤΈΣ ΚΡΈΑΤΟΣ



ΕΙΚΟΝΑ 14: ΑΡΧΙΚΗ ΟΘΟΝΗ - ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ PID

Αισθητήρες

Εμφανίζει την ένδειξη θερμοκρασίας των προγραμματιζόμενων θερμόμετρων κρέατος που έχουν συνδεθεί: η υψηλή τιμή είναι η τρέχουσα θερμοκρασία, ενώ η χαμηλή τιμή είναι η επιθυμητή θερμοκρασία. Η ένδειξη αντιστοιχεί στην επιλεγμένη θύρα σύνδεσης. Στην υποοθόνη Ανιχνευτές, επιλέξτε μια προκαθορισμένη ρύθμιση πρωτεΐνης (εικονίδια ζώων) ή χρησιμοποιήστε το κουμπί ελεγκτή για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία στόχου της επιλογής σας.



ΕΙΚΟΝΑ 15: ΟΘΟΝΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΑΝΙΧΝΕΥΤΩΝ

Η προεπιλεγμένη θερμοκρασία κάθε πρωτεΐνης είναι η ασφαλής ελάχιστη εσωτερική θερμοκρασία μαγειρέματος για να διασφαλιστεί το σωστό ψήσιμο.

Ο εξωτερικός δακτύλιος δείχνει την πρόοδο ολοκλήρωσης από την πραγματική θερμοκρασία στην επιθυμητή θερμοκρασία στόχου, 0-100%. Ανατρέξτε στην ενότητα **Χρήση των θερμόμετρων κρέατος**, για περισσότερες λεπτομέρειες.

EL

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Ρ'ΥΘΜΙΣΗ

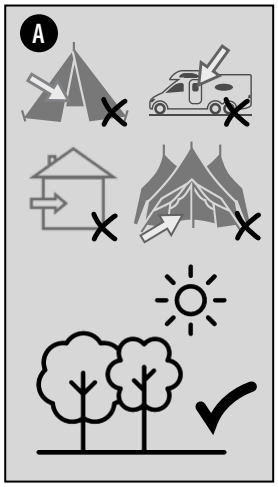
1. Με όλες τις εξωτερικές συσκευές, οι εξωτερικές καιρικές συνθήκες παίζουν μεγάλο ρόλο στην απόδοση της ψησταριάς σας και στον χρόνο μαγειρέματος που απαιτείται για να τελειοποιήσετε τα γεύματά σας. Η συσκευή δεν πρέπει να τοποθετείται κάτω από υπερκείμενη εύφλεκτη οροφή ή προεξοχή **(A)**. Κρατήστε τη σχάρα σας σε μια περιοχή καθαρή από εύφλεκτα υλικά, βενζίνη και άλλους εύφλεκτους ατμούς και υγρά.

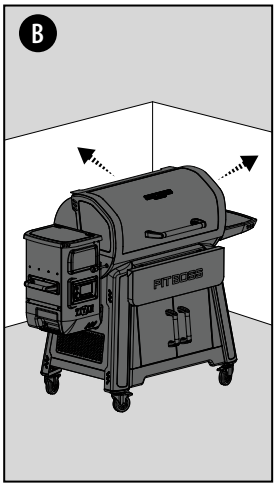
   Όλες οι μονάδες Pit Boss® πρέπει να διατηρούν ελάχιστη απόσταση 914mm (36 ίντσες) από εύφλεκτες κατασκευές και αυτή η απόσταση πρέπει να διατηρείται ενώ η σχάρα είναι σε λειτουργία. (B)

2. Τα εξαρτήματα βρίσκονται σε όλη την κούτα αποστολής, συμπεριλαμβανομένης της περιοχής κάτω από την ψησταριά. Ελέγξτε την ψησταριά, τα εξαρτήματα και τη συσκευασία blister υλικού αφού τα αφαιρέσετε από το προστατευτικό κουτί αποστολής. Απορρίψτε όλα τα υλικά συσκευασίας από το εσωτερικό και το εξωτερικό της ψησταριάς πριν από τη συναρμολόγηση και, στη συνέχεια, ελέγξτε και επιθεωρήστε όλα τα εξαρτήματα σύμφωνα με τον οδηγό συναρμολόγησης.

   Εάν κάποιο εξάρτημα λείπει ή έχει υποστεί ζημιά, μην επιχειρήσετε να συναρμολογήσετε τη συσκευή. Επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπό σας ή την Εξυπηρέτηση πελατών της Pit Boss® για ανταλλακτικά.

3. Συναρμολογήστε τη μονάδα σύμφωνα με τις οδηγίες του οδηγού συναρμολόγησης.





ΣΎΝΔΕΣΗ ΜΕ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΉ

Η εφαρμογή θα σας επιτρέψει να ελέγχετε και να παρακολουθείτε τις θερμοκρασίες της σχάρας και του αισθητήρα κρέατος από την κινητή συσκευή σας. Απολαύστε τα οφέλη που προσφέρει η κινητή συνδεσιμότητα Pit Boss®! Ακολουθήστε αυτές τις οδηγίες σχετικά με τον τρόπο σύνδεσης της ψησταριάς σας στην εφαρμογή Pit Boss® με τη συσκευή σας Android™ ή iOS®:

1. Κατεβάστε την εφαρμογή Pit Boss®. Ανοίξτε την εφαρμογή. Ακολουθήστε τις οδηγίες και τις υποδείξεις για ομαλή ρύθμιση. Οι νέοι χρήστες θα καθοδηγηθούν να δημιουργήσουν έναν λογαριασμό και να συνδεθούν. Επιλέξτε «Να επιτρέπονται πάντα» οι υπηρεσίες τοποθεσίας και Bluetooth για καλύτερη εμπειρία με τη συνδεσιμότητα κινητών συσκευών.

2. Επιλέξτε το μοντέλο σχάρας σας. Εάν βρίσκεστε εντός εμβέλειας Bluetooth® ή Wi-Fi (9 m / 30 ft), η εφαρμογή Pit Boss® θα εντοπίσει αυτόματα τη μονάδα σας. Επιλέξτε «Ναι» όταν σας ζητηθεί «Προσθήκη σχάρας;». Συνδέστε τη μονάδα σας σε μια πηγή τροφοδοσίας και ενεργοποιήστε την. Επιλέξτε τη σωστή σχάρα από τη λίστα μόλις γίνει η αντιστοίχιση. Δώστε ένα όνομα στη σχάρα σας (δηλ. My Smoker) και επιλέξτε «Συνέχεια».

3. Επιλέξτε και συνδεθείτε στο δίκτυο Wi-Fi. Η εφαρμογή Pit Boss® χρειάζεται σήμα 2,4 GHz για να συνδεθεί. Αυτό θα προσθέσει το μοντέλο σχάρας σας στη λίστα των ζευγαρωμένων μονάδων.

   ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Οποιαδήποτε προβλήματα με τη σύνδεση Wi-Fi πρέπει να τα αντιμετωπίζετε σε συνεργασία με τον πάροχο υπηρεσιών διαδικτύου. Στην Pit Boss®, η ομάδα υποστήριξής μας δεν μπορεί να προσφέρει επίλυση προβλημάτων Wi-Fi ή σχετική βοήθεια.

4. Αφού επιβεβαιωθεί η σύνδεση της κινητής συσκευής, η εφαρμογή μπορεί να σας ζητήσει να πραγματοποιήσετε ενημέρωση υλικολογισμικού. Επιλέξτε «OK». Οι ενημερώσεις υλικολογισμικού επιτρέπουν στον προγραμματισμό να συνεχίσει την αποτελεσματική λειτουργία, να διορθώσει τυχόν σφάλματα και να αναβαθμίσει τα χαρακτηριστικά ασφαλείας.

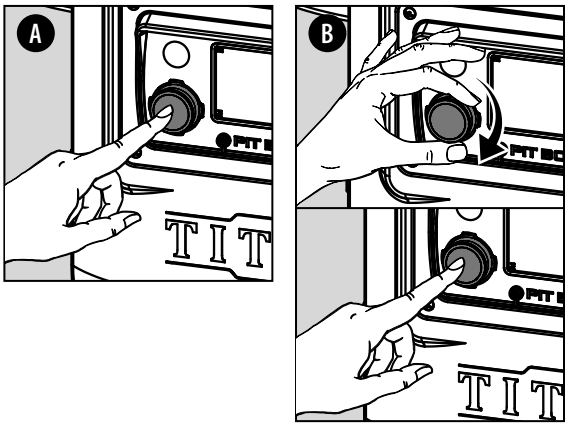
5. Μόλις ολοκληρωθεί η ενημέρωση υλικολογισμικού, μπορείτε να αρχίσετε να ελέγχετε τη σχάρα σας απευθείας μέσω της εφαρμογής Pit Boss®.

EL

ΡΎΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΊΑΣ

Ο αισθητήρας σχάρας μετρά την εσωτερική θερμοκρασία της σχάρας. Όταν ρυθμιστεί η θερμοκρασία στόχου, ο αισθητήρας σχάρας θα διαβάσει την πραγματική θερμοκρασία μέσα στο βαρέλι σχάρας και θα προσαρμοστεί στην επιθυμητή θερμοκρασία στόχου. Για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία στόχου της σχάρας, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

1. Πατήστε το κουμπί χειριστηρίου ή αγγίξτε την πραγματική θερμοκρασία στην οθόνη. Η επιθυμητή θερμοκρασία θα αναβοσβήνει για να δείξει ότι είναι ενεργή. **(A)**
2. Γυρίστε το κουμπί ελεγκτή για να αλλάξετε την τιμή θερμοκρασίας στόχου στην επιθυμητή θερμοκρασία. Όταν η επιθυμητή θερμοκρασία επιτευχθεί, κλειδώστε την πατώντας το κουμπί ελέγχου ή αγγίζοντας την τρέχουσα θερμοκρασία. **(B)**



ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΏΝΤΑΣ ΤΟΥΣ ΑΝΙΧΝΕΥΤΈΣ ΚΡΈΑΤΟΣ

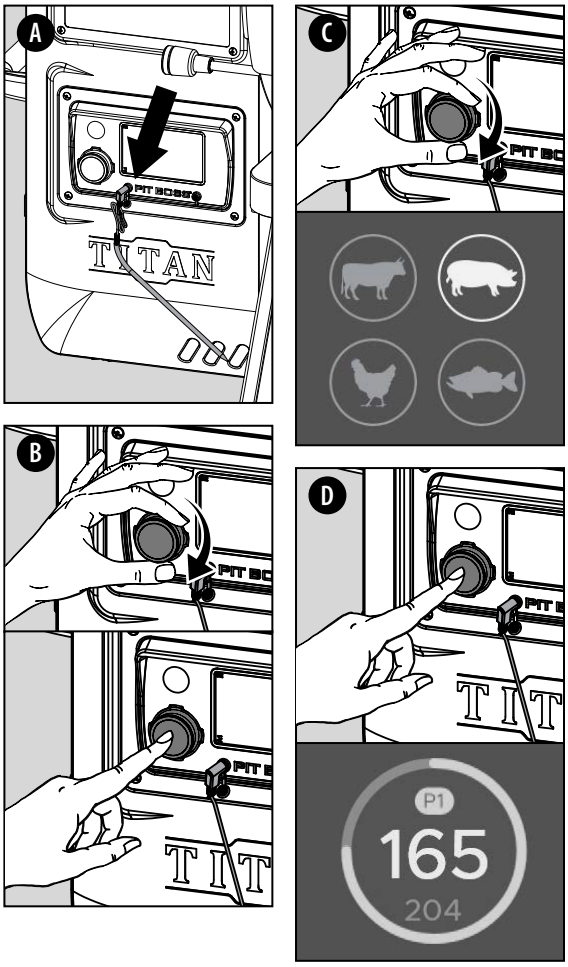
Ένας ανιχνευτής κρέατος μετρά την εσωτερική θερμοκρασία ενός κομματιού κρέατος. Συνδέστε τον προσαρμογέα αισθητήρα κρέατος στη θύρα σύνδεσης του αισθητήρα κρέατος και βεβαιωθείτε ότι έχει εισαχθεί μέχρι τέρμα στο βύσμα. Θα το νιώσετε και θα το ακούσετε να κουμπώνει στη θέση του. Εισαγάγετε το θερμόμετρο κρέατος από ανοξείδωτο χάλυβα στο παχύτερο τμήμα του κρέατος και η εσωτερική θερμοκρασία θα εμφανιστεί στην οθόνη του πίνακα ελέγχου.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι ο αισθητήρας κρέατος και τα καλώδια ανιχνευτή κρέατος αποφεύγουν την άμεση επαφή με φλόγα ή υπερβολική θερμότητα. Κάτι τέτοιο θα μπορούσε να προκαλέσει ζημιά στο θερμόμετρο κρέατος. Όταν δεν χρησιμοποιείτε το θερμόμετρο κρέατος, αποσυνδέστε το και βάλτε το στην άκρη για να το διατηρήσετε προστατευμένο και καθαρό.

Ακολουθήστε αυτά τα βήματα για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία του θερμόμετρου κρέατος:

1. Συνδέστε το άκρο του προσαρμογέα ενός θερμόμετρου κρέατος σε μια θύρα σύνδεσης στο πλαίσιο ελέγχου. **(A)**
2. Αγγίξτε την οθόνη ενδείξεων ή περιστρέψτε το κουμπί ελέγχου για να επιλέξετε το επιθυμητό θερμόμετρο κρέατος (P1 ή P2) στην οθόνη ενδείξεων. Πιέστε το κουμπί ελέγχου για να κάνετε την επιλογή. **(B)**
3. Χρησιμοποιήστε το κουμπί ελέγχου ή επιλέξτε μια προκαθορισμένη πρωτεΐνη (εικονίδια ζώων) για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία **(C)**. Η επιλεγμένη ένδειξη θερμοκρασίας αισθητήρα κρέατος θα αναβοσβήνει μπλε ενώ τροποποιείται.
4. Μόλις επιτευχθεί/επιλεγεί η επιθυμητή θερμοκρασία του θερμόμετρου κρέατος, κλειδώστε την πατώντας το κουμπί ελέγχου. Η οθόνη θα επιστρέψει στην κύρια οθόνη για να εμφανίσει τις ενδείξεις των προγραμματιζόμενων θερμόμετρων κρέατος: η υψηλή τιμή είναι η τρέχουσα θερμοκρασία, ενώ η χαμηλή τιμή είναι η επιθυμητή θερμοκρασία. **(D)**

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Οι προκαθορισμένες θερμοκρασίες πρωτεΐνης ρυθμίζονται σύμφωνα με τα πρότυπα μαγειρέματος USDA. Για να εξασφαλίσετε το σωστό μαγείρεμα του φαγητού σας, ελέγξτε το φαγητό στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος. Εάν το φαγητό χρειάζεται περισσότερο μαγείρεμα ή χρειάζεται λιγότερο, προσαρμόστε ανάλογα τον χρόνο μαγειρέματος.



Τα P1 και P2 είναι προγραμματιζόμενα θερμόμετρα κρέατος. Ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία στόχου ενός αισθητήρα κρέατος και μόλις ο αισθητήρας κρέατος φτάσει στη θερμοκρασία στόχου, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα και θα εμφανιστεί ένα εικονίδιο κουδουνιού. Αποσυνδέστε / συνδέστε ξανά για να διαγράψετε το εικονίδιο κουδουνιού.

EL

ΕΚΚΙΝΗΣΗ ΣΠΕΙΡΟΕΙΔΟΥΣ ΤΡΟΦΟΔΟΤΗ

Την πρώτη φορά που χρησιμοποιείτε την ψησταριά ή όποτε η ψησταριά ξεμείνει από πέλετ στη χοάνη, πρέπει να εκκινήσετε τον σπειροειδή τροφοδότη. Εάν δεν προετοιμαστεί, η σχάρα θα λήξει πριν αναφλεγούν τα σφαιρίδια και δεν θα ξεκινήσει φωτιά. Ακολουθήστε αυτά τα βήματα για να εκκινήσετε τον σπειροειδή τροφοδότη:

1. Ανοίξτε το καπάκι της χοάνης. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν ξένα αντικείμενα στη χοάνη ή ότι δεν μπλοκάρουν το σύστημα τροφοδοσίας του σπειροειδούς τροφοδότη.
2. Εντοπίστε το δοχείο καύσης στο κάτω μέρος της ψησταριάς πέλετ. Ελέγξτε το μάνταλο του κουμπώματος στο αφαιρούμενο δοχείο καύσης για να βεβαιωθείτε ότι είναι στερεωμένο (κλειδωμένο) για σωστή στεγανοποίηση.
3. Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας σε μια πηγή τροφοδοσίας.
4. Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί λειτουργίας για ένα δευτερόλεπτο για να ενεργοποιήσετε τη μονάδα. Αγγίξτε το εικονίδιο μενού Ρυθμίσεις στην οθόνη Έναρξης. Επιλέξτε Διαγνωστικός έλεγχος για να ξεκινήσει ο έλεγχος.
5. Μόλις βεβαιωθείτε ότι όλα τα ηλεκτρικά εξαρτήματα λειτουργούν σωστά, απενεργοποιήστε τη σχάρα.
6. Γεμίστε τη χοάνη με πέλετ μπάρμπεκιου από φυσικό σκληρό ξύλο.
7. Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί λειτουργίας για ένα δευτερόλεπτο για να ενεργοποιήσετε τη μονάδα. Επιλέξτε PID Mode (κανονική χρήση) από την οθόνη Έναρξης. Αγγίξτε το εικονίδιο μενού Ρυθμίσεις στην οθόνη Έναρξης. Επιλέξτε Prime. Διαλέξτε τη δεύτερη επιλογή και επαναλάβετε μέχρι να ακούσετε τα πέλετ να πέφτουν από τον σπειροειδή τροφοδότη στο δοχείο καύσης.
8. Τώρα μπορείτε να απενεργοποιήσετε τη σχάρα σας. Βεβαιωθείτε ότι έχετε αφήσει τη σχάρα σας να παραμείνει συνδεδεμένη μέχρι να ολοκληρωθεί ο κύκλος τερματισμού λειτουργίας. Μόλις σβήσει ο ανεμιστήρας, η σχάρα έχει ολοκληρώσει τον κύκλο τερματισμού λειτουργίας και είναι ασφαλές να αποσυνδέσετε τη σχάρα σας.
9. Η ψησταριά σας είναι τώρα προετοιμασμένη και έτοιμη για χρήση! Εάν χρησιμοποιείτε την ψησταριά για πρώτη φορά, αφήστε την να κάψει.

ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ (ΚΑΥΣΗ)

Αφού εκκινήσετε τον σπειροειδή τροφοδότη και πριν μαγειρέψετε για πρώτη φορά στη ψησταριά, είναι σημαντικό να ολοκληρώσετε έναν κύκλο καύσης για να καεί η σχάρα και να απαλλαχθεί από ξένα σωματίδια.

1. Ακολουθήστε τις οδηγίες λειτουργίας PID (κανονική χρήση) για να ενεργοποιήσετε τη μονάδα.
2. Περιστρέψτε το κουμπί ελέγχου σε οποιαδήποτε θερμοκρασία πάνω από 176°C / 350°F (με κατεβασμένο το καπάκι) για 30 έως 40 λεπτά.
3. Ακολουθήστε τις οδηγίες τερματισμού λειτουργίας για να απενεργοποιήσετε τη μονάδα ή προχωρήστε στο ψήσιμο στη θερμοκρασία που θέλετε.



ΕΧΕΤΕ ΜΙΑ ΕΡΩΤΗΣΗ;

Δείτε μερικές κοινές συχνές ερωτήσεις στο διαδίκτυο ή ζωντανή συνομιλία με την εξυπηρέτηση πελατών.



#12001

EL

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ PID (ΚΑΝΟΝΙΚΗ ΧΡΗΣΗ)

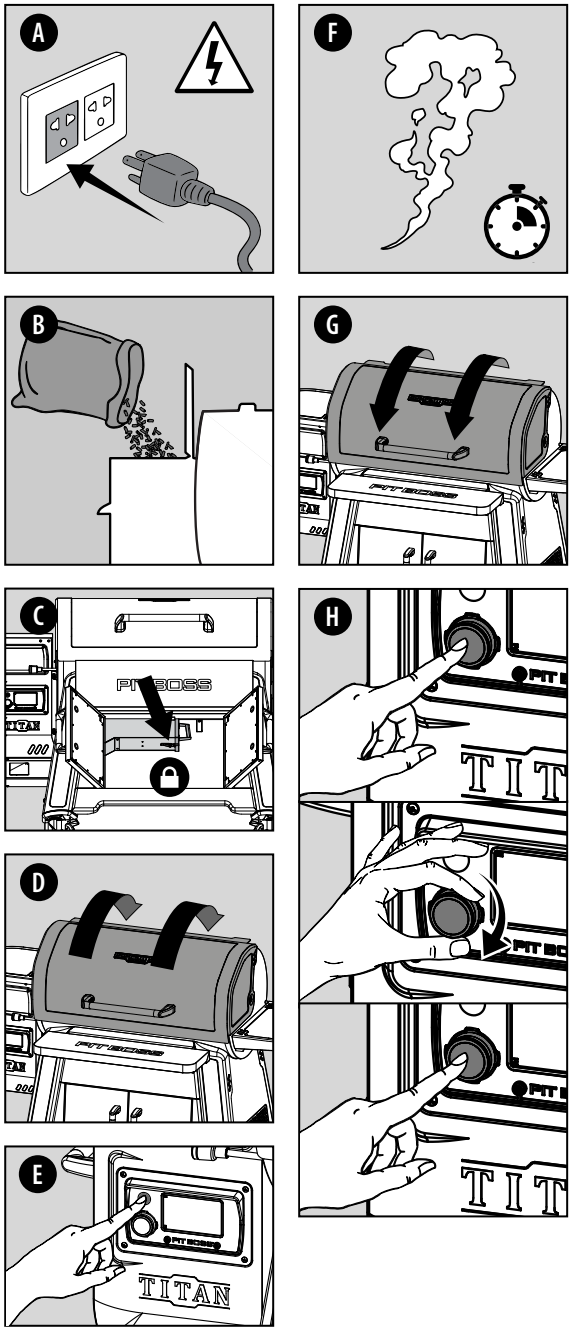
Το κάπνισμα και το ψήσιμο στη σχάρα μπορούν να σας δώσουν διαφορετικά αποτελέσματα με βάση το χρόνο και τη θερμοκρασία. Για καλύτερα αποτελέσματα, κρατήστε ένα αρχείο για το τι μαγειρέψατε, σε ποια θερμοκρασία, πόσο καιρό μαγειρέψατε και τα αποτελέσματα. Προσαρμόστε το ανάλογα με το γούστο σας την επόμενη φορά. Καθώς εξοικειώνεστε με τη σχάρα σας, καλό είναι να τοποθετήσετε ένα θερμόμετρο εξωτερικού χώρου κοντά στο χώρο μαγειρέματος. Επανάληψις μήτηρ μαθήσεως.

Οι ενδείξεις θερμοκρασίας στον πίνακα ελέγχου ενδέχεται να μην ταιριάζουν ακριβώς με το θερμόμετρο. Η θερμοκρασία μαγειρέματος επηρεάζεται από τους ακόλουθους παράγοντες: την εξωτερική θερμοκρασία περιβάλλοντος, την ποσότητα και την κατεύθυνση του ανέμου, την ποιότητα του καυσίμου πέλετ που χρησιμοποιείται, το άνοιγμα του καπακιού της σχάρας και την ποσότητα φαγητού που μαγειρεύεται.

Ακολουθήστε αυτά τα βήματα για τακτική χρήση της σχάρας σας:

1. Βεβαιωθείτε ότι ο σπειροειδής τροφοδότης έχει εκκινηθεί. Εάν δεν έχει εκκινηθεί ο σπειροειδής τροφοδότης, εκκινήστε τον.
2. Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας σε μια γειωμένη πηγή τροφοδοσίας. **(A)**
3. Ανοίξτε το καπάκι της χοάνης για να ελέγξετε τη στάθμη των πέλετ. Ξαναγεμίστε τη χοάνη με πέλετ μπάρμπεκιου από φυσικό σκληρό ξύλο, εάν χρειαστεί. **(B)**
4. Ελέγξτε το μάνδαλο της πόρπης στο αφαιρούμενο δοχείο καύσης. Βεβαιωθείτε ότι είναι στερεωμένο (κλειδωμένο) για καλή σφράγιση. **(C)**
5. Ανοίξτε το καπάκι της σχάρας. **(D)**
6. Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί λειτουργίας για ένα δευτερόλεπτο για να ενεργοποιήσετε τη μονάδα **(E)**. Επιλέξτε Λειτουργία PID από την οθόνη Έναρξης. Αυτό θα ενεργοποιήσει τον κύκλο εκκίνησης:
   - Ο πίνακας ελέγχου θα διαχειρίζεται το σύστημα τροφοδοσίας του σπειροειδούς τροφοδότη και ο ανεμιστήρας θα παρέχει αέρα στο δοχείο καύσης.

     Το καπάκι πρέπει να παραμένει ανοιχτό κατά τη διάρκεια του κύκλου εκκίνησης.
   - Η σχάρα θα αρχίσει να παράγει καπνό ενώ πραγματοποιείται ο κύκλος εκκίνησης **(F)**. Για να επιβεβαιώσετε ότι ο κύκλος εκκίνησης έχει ξεκινήσει σωστά, ακούστε έναν βρυχηθμό και παρατηρήστε κάποια θερμότητα που παράγεται.
7. Μόλις ο βαρύς, λευκός καπνός διαλυθεί, ο κύκλος εκκίνησης έχει ολοκληρωθεί. Κλείστε το καπάκι της σχάρας. **(G)**
8. Πιέστε το κουμπί ελέγχου. Γυρίστε το κουμπί ελεγκτή για να αλλάξετε την τιμή θερμοκρασίας στόχου στην επιθυμητή θερμοκρασία. Μόλις επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία στόχου, κλειδώστε την πατώντας ξανά το κουμπί ελεγκτή και ξεκινήστε το ψήσιμο! **(H)**



ΣΥΜΒΟΥΛΗ: Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία Prime για να ενεργοποιήσετε μια επιπλέον τροφοδοσία σφαιριδίων στο δοχείο καύσης. Αυτό μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να προσθέσετε περισσότερο καύσιμο στη φωτιά πριν ανοίξετε το καπάκι του βαρελιού, με αποτέλεσμα ταχύτερο χρόνο ανάκτησης θερμότητας.

EL

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΑΠΝΟΥ

Όταν η σχάρα βρίσκεται σε λειτουργία PID, ο ρυθμός τροφοδοσίας των σφαιριδίων ρυθμίζεται προσεκτικά από τον πίνακα ελέγχου, ελαχιστοποιώντας τις διακυμάνσεις της θερμοκρασίας. Η εναλλαγή της σχάρας σε λειτουργία καπνού επιτρέπει στον χρήστη να εγχύσει περισσότερη γεύση καπνού στο φαγητό του. Ωστόσο, θα υπάρξει κάποια διακύμανση της θερμοκρασίας καθώς απαιτείται περισσότερος καπνός. Οι χρήστες μπορούν να επιλέξουν τη λειτουργία καπνίσματος στην αρχή του μαγειρέματος ή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Έναρξη μαγειρέματος σε λειτουργία καπνού:

1. Ακολουθήστε τις οδηγίες λειτουργίας PID (κανονική χρήση) για να ενεργοποιήσετε τη μονάδα. Αφήστε τη σχάρα να κάνει τον κύκλο εκκίνησης. Η προεπιλεγμένη θερμοκρασία εκκίνησης είναι 107 ° C / 225 ° F και αυτή η θερμοκρασία θα δημιουργήσει ισχυρή φωτιά στο δοχείο καύσης. Μόλις διαλυθεί ο βαρύς, λευκός καπνός, ο κύκλος εκκίνησης έχει ολοκληρωθεί.
2. Στη συνέχεια, επιλέξτε **Ρυθμίσεις > Ρύθμιση P > Λειτουργία καπνού** . Αυτό θα ενεργοποιήσει μια λειτουργία χρονοδιακόπτη για να δημιουργήσει περισσότερο καπνό (με λιγότερη / ελάχιστη θερμότητα).
    - Αν θέλετε να εγχύσετε γεύση καπνού σε χαμηλότερη θερμοκρασία, μειώστε την επιθυμητή θερμοκρασία στους 65°C / 150°F, ενεργοποιώντας τις τιμές ρύθμισης P. Οι τιμές ρύθμισης P είναι ρυθμιζόμενες μόνο όταν η θερμοκρασία στόχου έχει ρυθμιστεί στους 65 ° C / 150 ° F.
3. Συνεχίστε το μαγείρεμα σε λειτουργία καπνίσματος, αν προτιμάτε. Εάν είστε ικανοποιημένοι με την επιπλέον έγχυση καπνού ή θέλετε να επιστρέψετε, επιλέξτε **Ρυθμίσεις > Ρύθμιση P > Λειτουργία PID** .

Δεδομένου ότι οι περιβαλλοντικές συνθήκες μπορούν να επηρεάσουν την εσωτερική θερμοκρασία μαγειρέματος της σχάρας, μπορεί να υπάρχουν υψηλότερες κορυφές και κοιλάδες στις μετρήσεις θερμοκρασίας, αλλά η εκμάθηση της χρήσης της τιμής P-Setting με βάση τη γεωγραφική σας θέση είναι εξαιρετικά συμφέρουσα. Προσαρμόστε την τιμή ρύθμισης P με βάση τη θερμοκρασία περιβάλλοντος (εξωτερική). Η προεπιλεγμένη τιμή είναι P4.

- Εάν το κλίμα του περιβάλλοντός σας είναι θερμότερο, αυξήστε τη ρύθμιση P για να αυξήσετε το χρόνο παύσης μεταξύ κάθε τροφοδοσίας σφαιριδίων στο δοχείο καύσης. Υψηλότερη ρύθμιση χρησιμοποιείται σε θερμότερα ή πολύ ζεστά περιβάλλοντα, στα οποία θέλετε να πραγματοποιήσετε θερμό κάπνισμα, αλλά η εξωτερική θερμοκρασία περιβάλλοντος θα ενίσχυε τη θερμοκρασία ψησίματος στο εσωτερικό της ψησταριάς.

  ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Παρακολουθήστε στενά το δοχείο καύσης, καθώς η ανύψωση της ρύθμισης P πολύ ψηλά ή πολύ γρήγορα μπορεί να προκαλέσει την πλήρη εξαφάνιση της φωτιάς.

- Εάν το κλίμα του περιβάλλοντός σας είναι πιο δροσερό, χαμηλώστε τη ρύθμιση P για να αυξήσετε τη συχνότητα των σφαιριδίων που τροφοδοτούν το δοχείο καύσης. Μια χαμηλότερη ρύθμιση χρησιμοποιείται για να αντισταθμίσει τις ψυχρότερες θερμοκρασίες όπου η εξωτερική θερμοκρασία περιβάλλοντος θα μειώσει ή θα αποδυναμώσει την ένταση της θερμότητας που παράγεται μέσα στη σχάρα.

  ΣΥΜΒΟΥΛΗ: Η μείωση της ρύθμισης P μπορεί επίσης να ελαχιστοποιήσει τις διακυμάνσεις της θερμοκρασίας σε διάφορες εξωτερικές καιρικές συνθήκες.

Ρυθμός κύκλων σπειροειδούς τροφοδότη (δευτερόλεπτα)

	ΕΝΕΡΓ.	ΑΠΕΝΕΡΓ.
Π7	18	150
Π6	18	140
Π5	18	130
Π4	18	115
Π3	18	100
Π2	18	85
Π1	18	70
Π0	18	55

Αλλαγή σε λειτουργία καπνίσματος κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος:

1. Επιλέξτε **Ρυθμίσεις > Ρύθμιση P > Λειτουργία καπνού** . Αυτό θα ενεργοποιήσει μια λειτουργία χρονοδιακόπτη για να δημιουργήσει περισσότερο καπνό.
    - Παρόλο που αλλάξατε σε λειτουργία καπνίσματος, η επιθυμητή θερμοκρασία της ψησταριάς σας παραμένει η ίδια.
2. Συνεχίστε το μαγείρεμα στη λειτουργία καπνού, αν προτιμάτε. Αν είστε ικανοποιημένοι με την πρόσθετη έγχυση καπνού ή θέλετε να επιστρέψετε σε προηγούμενη ρύθμιση, επιλέξτε **Ρυθμίσεις > Ρύθμιση P > Λειτουργία PID** .

EL

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗΣ ΑΝΑΦΛΕΞΗΣ

Εάν για οποιονδήποτε λόγο ο ηλεκτρικός αναφλεκτήρας εμφανίσει σφάλμα, ανάψτε την ψησταριά χρησιμοποιώντας τη μέθοδο χειροκίνητης ανάφλεξης.

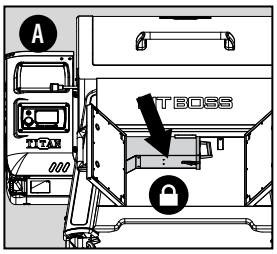
Ακολουθήστε αυτά τα βήματα για να χρησιμοποιήσετε με ασφάλεια την ψησταριά σας όταν ο αναφλεκτήρας δεν λειτουργεί:

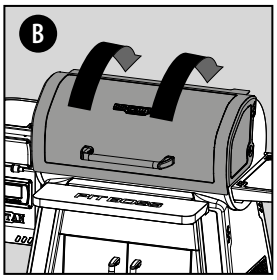
1. Βεβαιωθείτε ότι ο σπειροειδής τροφοδότης έχει εκκινηθεί. Εάν δεν έχει εκκινηθεί ο σπειροειδής τροφοδότης, εκκινήστε τον.
2. Ανοίξτε το καπάκι της χοάνης. Γεμίστε τη χοάνη με στεγνά πέλετ μπάρμπεκιου από φυσικό σκληρό ξύλο.
3. Ελέγξτε το μάνταλο του κουμπώματος στο αφαιρούμενο δοχείο καύσης. Βεβαιωθείτε ότι είναι στερεωμένο (κλειδωμένο) για καλή σφράγιση. **(A)**
4. Ανοίξτε το καπάκι της σχάρας **(B)**. Αφαιρέστε τα εξαρτήματα μαγειρέματος για να εμφανιστεί το δοχείο καύσης. Ελέγξτε το δοχείο καύσης για να βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει εμπόδιο. Τοποθετήστε μια γενναιόδωρη χούφτα πέλετ στο δοχείο καύσης. **(C)**. Ψεκάστε ένα προσάναμμα σε μορφή τζελ ή άλλο κατάλληλο υλικό ανάφλεξης πέλετ, πάνω από τα πέλετ. Μια μικρή ποσότητα εκκινητή πυρκαγιάς στερεών καυσίμων, όπως αυτή που αποτελείται από πριονίδι και κερί ή ροκανίδια, είναι επίσης κατάλληλη. Προσθέστε άλλη μια μικρή ποσότητα σφαιριδίων στο δοχείο καύσης.

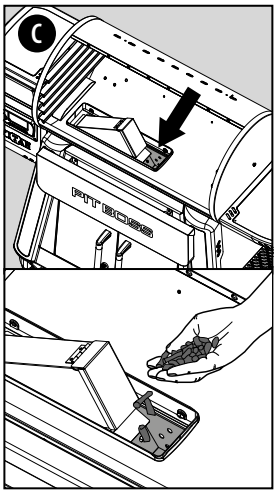
   ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μη χρησιμοποιείτε αλκοόλ, πετρέλαιο, βενζίνη, υγρό για αναπτήρες ή κηροζίνη για ανάφλεξη ή ανανέωση της φωτιάς στην ψησταριά.
5. Ανάψτε το περιεχόμενο του δοχείου καύσης χρησιμοποιώντας ένα μακρύ σπίρτο ή έναν αναπτήρα με μακριά μύτη. **(D)**. Αφήστε τη μίζα να καεί για 3 έως 5 λεπτά.

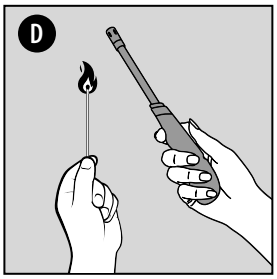
   ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην επιχειρήσετε να προσθέσετε περισσότερο προσάναμμα στο δοχείο καύσης. Αυτό μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
6. Επανατοποθετήστε γρήγορα και προσεκτικά τα εξαρτήματα μαγειρέματος στο εσωτερικό της ψησταριάς.
7. Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας σε μια γειωμένη πηγή τροφοδοσίας **(E)**.
8. Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί λειτουργίας για ένα δευτερόλεπτο για να ενεργοποιήσετε τη μονάδα. Επιλέξτε τη λειτουργία χειροκίνητης ανάφλεξης από την οθόνη έναρξης **(F)**. Αυτό θα ενεργοποιήσει τον κύκλο εκκίνησης:
   - Ο πίνακας ελέγχου θα διαχειρίζεται το σύστημα τροφοδοσίας του σπειροειδούς τροφοδότη και ο ανεμιστήρας θα παρέχει αέρα στο δοχείο καύσης.

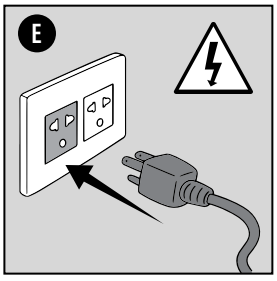
     Το καπάκι πρέπει να παραμένει ανοιχτό κατά τη διάρκεια του κύκλου εκκίνησης.
   - Η σχάρα θα αρχίσει να παράγει καπνό ενώ πραγματοποιείται ο κύκλος εκκίνησης **(G)**. Για να βεβαιωθείτε ότι ο κύκλος εκκίνησης έχει ξεκινήσει σωστά, πρέπει να ακούσετε έναν έντονο θόρυβο και να παρατηρήσετε ότι παράγεται λίγη θερμότητα.
9. Μόλις ο βαρύς, λευκός καπνός διαλυθεί, ο κύκλος εκκίνησης έχει ολοκληρωθεί. Κλείστε το καπάκι της σχάρας. **(H)**
10. Πιέστε το κουμπί χειριστηρίου. Περιστρέψτε το κουμπί ελέγχου για να αλλάξετε την τιμή της θερμοκρασίας στην επιθυμητή θερμοκρασία. Όταν η επιθυμητή θερμοκρασία επιτευχθεί, κλειδώστε την πατώντας το κουμπί ελέγχου ξανά και αρχίστε το ψήσιμο! **(I)**

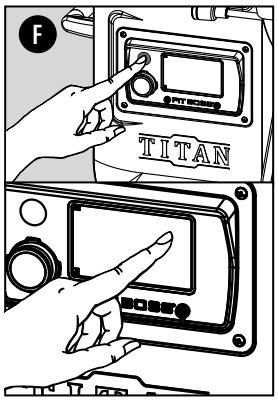


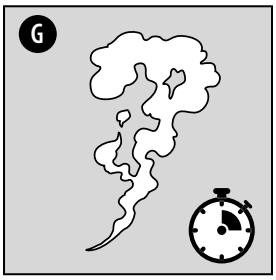


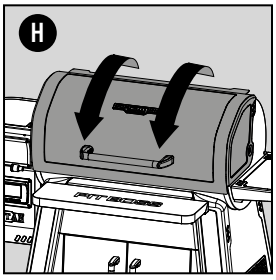


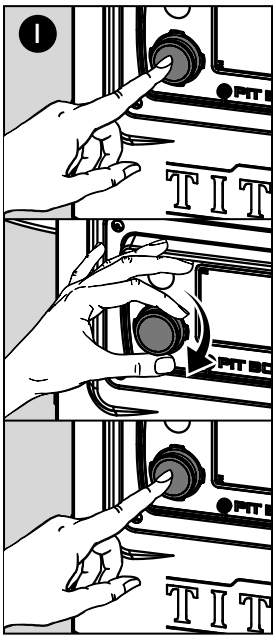












EL

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΚΑΙ ΘΕΡΜΟ ΚΑΠΝΙΣΜΑ

Το κάπνισμα και το ψήσιμο στη σχάρα μπορούν να σας δώσουν διαφορετικά αποτελέσματα με βάση το χρόνο και τη θερμοκρασία. Η τέχνη του θερμού καπνίσματος περιλαμβάνει μεγαλύτερους χρόνους μαγειρέματος, αλλά έχει ως αποτέλεσμα πιο φυσική γεύση ξύλου (και το περιζήτητο δαχτυλίδι καπνού) στα κρεάτά σας. Οι υψηλότερες θερμοκρασίες μαγειρέματος έχουν ως αποτέλεσμα μικρότερο χρόνο μαγειρέματος, κλειδώνοντας λιγότερη γεύση καπνού.

Για καλύτερα αποτελέσματα, αφήστε χρόνο για να ξεκουραστούν τα κρέατα μετά το μαγείρεμα. Με αυτόν τον τρόπο, οι φυσικοί χυμοί του επιστρέφουν στις ίνες του κρέατος και εξασφαλίζουν πιο ζουμερό και γεμάτο γεύση κρέας. Οι χρόνοι ανάπαυσης μπορεί να είναι μόλις 3 λεπτά και έως 60 λεπτά, ανάλογα με το μέγεθος της πρωτεΐνης.

ΤΥΠΟΣ ΚΡΕΑΤΟΣ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΊΑ ΜΑΓΕΙΡΈΜΑΤΟΣ	ΕΚΤΙΜΏΜΕΝΟΣ ΧΡΌΝΟΣ	ΕΠΙΘΥΜΗΤΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ
ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ			
Γαλοπούλα (ολόκληρη)	110°C / 225°F	30-35 ΛΕΠΤΆ/ΛΊΒΡΑ	74°C / 165°F
Κοτόπουλο (ολόκληρο)	190°C / 375°F	3-4 ΏΡΕΣ	74°C / 165°F
Κνήμες, στήθη	190°C / 375°F	1-2 ΩΡΕΣ	74°C / 165°F
Μικρά πτερωτά θηράματα	190°C / 375°F	1-2 ΩΡΕΣ	74°C / 165°F
Πάπια	135°C / 275°F	2-3 ΩΡΕΣ	74°C / 165°F
ΧΟΙΡΙΝΟ			
Ζαμπόν (ολόκληρο)	120°C / 250°F	15-20 ΛΕΠΤΆ/ΛΊΒΡΑ	71°C / 160°F
Ψητό	190°C / 375°F	3-4 ΏΡΕΣ	74°C / 165°F
Παϊδάκια	120°C / 250°F	4 ΩΡΕΣ	88°C / 190°F
Μπριζολάκια	95°C / 200°F	3-4 ΩΡΕΣ	88°C / 190°F
Φιλέτο	110°C / 225°F	1,5 ΩΡΕΣ	82°C / 180°F
Σπάλα	110°C / 225°F	1,5 ΩΡΑ/LB	90-98°C / 195-210°F
ΒΟΔΙΝΟ			
Μπριζόλα	120°C / 250°F	8-10 ΛΕΠΤΆ	60°C / 140°F
Φιλέτο	110°C / 225°F	2-3 ΩΡΕΣ	60°C / 140°F
Ψητό	110°C / 225°F	3-4 ΩΡΕΣ	63°C / 145°F
Παϊδάκια	110°C / 225°F	3-4 ΩΡΕΣ	79°C / 175°F
Prime Rib μπριζόλες	120°C / 250°F	15-20 ΛΕΠΤΑ/LB	57°C / 135°F
Στήθος	110°C / 225°F	1 ΩΡΑ/LB	90-98°C / 195-210°F
ΑΓΡΙΑ ΘΗΡΑΜΑΤΑ			
Φιλέτο	110°C / 225°F	1-2 ΩΡΕΣ/LB	74°C / 165°F
Ψητό	120°C / 250°F	1-2 ΩΡΕΣ/LB	74°C / 165°F
ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ			
Φιλέτα	110°C / 225°F	30-45 ΛΕΠΤΆ	63°C / 145°F
Σολομός (ολόκληρος)	95°C / 200°F	2-3 ΏΡΕΣ	63°C / 145°F
Αστακός	95°C / 200°F	2-3 ΏΡΕΣ	63°C / 145°F



Τραβήξτε μια φωτογραφία αυτού του διαγράμματος για λόγους αναφοράς. Μπορείτε να μας ευχαριστήσετε αργότερα!

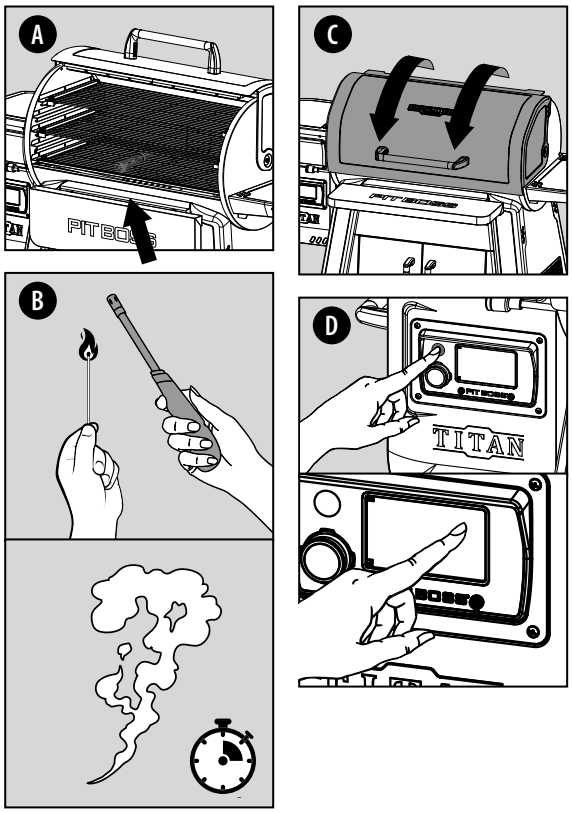
EL

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ

Ενισχύστε την ευχάριστη γεύση καπνιστού ξύλου στα λαχανικά, το κρέας ή το τυρί με ψυχρό κάπνισμα. Χρησιμοποιήστε ένα σωλήνα καπνού Pit Boss® ή έναν λαβύρινθο καπνιστών A-Maze-N, για να καπνίσετε χωρίς την έκθεση σε θερμότητα στη σχάρα σας. Οι τυπικοί χρόνοι ψυχρού καπνίσματος κυμαίνονται από 2 έως 12 ώρες. Ωστόσο, ορισμένοι χρόνοι ψυχρού καπνίσματος μπορεί να είναι μεγαλύτεροι. Τρόφιμα όπως το τυρί, τα μπαχαρικά και τα λαχανικά απαιτούν συνήθως λιγότερο χρόνο καπνίσματος. Τα κρέατα, όπως το μπέικον και το ζαμπόν, θα καπνίζονται για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.

Ακολουθήστε αυτά τα βήματα για να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία ανεμιστήρα για κρύο κάπνισμα:

1. Γεμίστε ένα σωλήνα καπνού Pit Boss® με σφαιρίδια σκληρού ξύλου σύμφωνα με τις οδηγίες του προϊόντος.
2. Ανοίξτε το καπάκι της σχάρας. Τοποθετήστε τον σωλήνα καπνού Pit Boss® Smoke Tube απευθείας στη σχάρα ψησίματος **(A)**. Βεβαιωθείτε ότι είναι επίπεδο, ώστε να καίει συνεχώς.
3. Ανάψτε τα σφαιρίδια μέσω του ανοικτού άκρου **(B)**. Μόλις εμφανιστεί μια μικρή φλόγα, αφήστε τη φλόγα να κάψει για 10 λεπτά. Φυσήξτε απαλά στη χόβολη για να βεβαιωθείτε ότι τα σφαιρίδια καίγονται καλά.
4. Μετά από 10 λεπτά και μόλις τα πέλετ αρχίσουν να καίγονται καλά, σβήστε τη φλόγα και προσθέστε τα φαγητά σας στη σχάρα. Κλείστε το καπάκι της ψησταριάς **(C)**.
5. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας για να ενεργοποιήσετε τη μονάδα. Επιλέξτε τη λειτουργία ανεμιστήρα από την οθόνη έναρξης **(D)**. Αυτό θα ενεργοποιήσει τον ανεμιστήρα για συνεχή ροή αέρα.

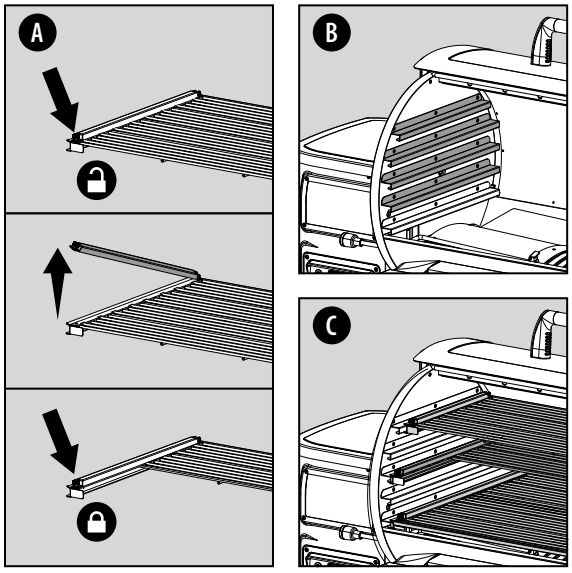


ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Ο σωλήνας καπνού Pit Boss® Smoke Tube ή το διάτρητο δοχείο καπνίσματος A-Maze-N είναι ένα εξάρτημα παραγωγής καπνού και έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για να παράγει καπνό. Δεν παράγουν αρκετή θερμότητα για να μαγειρέψουν τα τρόφιμα. Τα περισσότερα τρόφιμα θα χρειαστούν ακόμα μια πηγή θερμότητας για το μαγείρεμα.

ΕΥΕΛΙΚΤΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΠΛΕΓΜΑΤΟΣ

Από ρυθμιζόμενα ράφια έως αφαιρούμενα τμήματα, το ευέλικτο σύστημα πλέγματος μπορεί να προσαρμοστεί σε κάθε σας ανάγκη. Με τα ανεξάρτητα και αφαιρούμενα πλαίσια πλέγματος σε κάθε επίπεδο, αλλάξτε τη διάταξη της ψησταριάς σας, αποκτήστε περισσότερο χώρο για μαγείρεμα, και μάλιστα μέσα σε λίγα λεπτά. Μετατρέψτε εύκολα τη σχάρα σας ώστε να ταιριάζει σε διαφορετικούς τύπους τροφίμων, δίνοντάς σας ευελιξία μαγειρέματος για καθημερινές ανάγκες καθώς και ειδικές περιστάσεις.

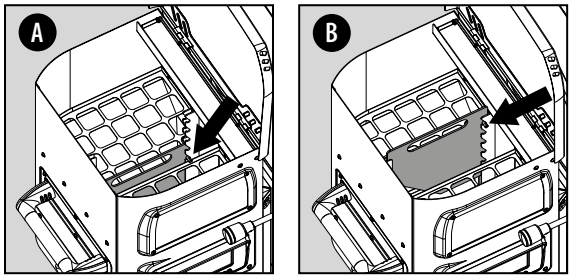
- Τα δύο μεγάλα πλέγματα περιλαμβάνουν τέσσερα ανεξάρτητα πλαίσια πλέγματος, ενώ το επάνω πλέγμα περιλαμβάνει τρία ανεξάρτητα πλαίσια πλέγματος, προσφέροντας μεγάλη ευελιξία σε οριζόντιο επίπεδο. Μπορείτε να ανυψώσετε τις έξυπνα σχεδιασμένες ράβδους πλέγματος χαλαρώνοντας τη βίδα ασφάλισής τους. Αφαιρέστε ένα ή περισσότερα πλαίσια πλέγματος, χαμηλώστε τη ράβδο πλέγματος και ασφαλίστε τη βίδα ξανά σε θέση κλειδώματος. **(A)**. Μπορείτε επίσης να τραβήξετε κάθε επίπεδο μέχρι το μέσο, εάν δεν έχετε πρόσβαση στα είδη.
- Σε κατακόρυφο επίπεδο, επιλέξτε έναν από τους βραχίονες στήριξης των πλεγμάτων για βέλτιστη ευελιξία στο ύψος **(B)**. Το ύψος μεταξύ των επιπέδων του βραχίονα είναι ιδανικό για την τοποθέτηση ταψιών φύλλων ή κοντύτερων ειδών διατροφής.



ΣΥΜΒΟΥΛΗ: Εάν μαγειρεύετε ψηλά τρόφιμα, όπως μια γαλοπούλα ή ένα κοτόπουλο μπύρας, αφαιρέστε δύο πλαίσια πλέγματος από το κεντρικό πλέγμα μαγειρέματος για να ελευθερώσετε λίγο κάθετο χώρο και θα αφήσει ακόμα χώρο σε αυτό το επίπεδο για άλλα αντικείμενα. **(C)**

EL

ΑΝΑΜΕΙΞΗ ΣΚΛΗΡΩΝ ΞΥΛΩΝ



Είτε προτιμάτε έντονο ή λεπτό καπνό, είτε γλυκά ή αλμυρά αρώματα, η ανάμειξη σφαιριδίων σκληρού ξύλου θα προσθέσει νέα προφίλ γεύσης στο φαγητό σας. Η ανάμειξη διαφορετικών αναλογιών σφαιριδίων μπορεί να εισαγάγει διαφορετικές γεύσεις καπνού, ανεβάζοντας το παιχνίδι μπάρμπεκιου σας στο επόμενο επίπεδο.

Για να αρχίσετε να πειραματίζεστε με την ανάμειξη σκληρών ξύλων, ακολουθήστε τα εξής βήματα:

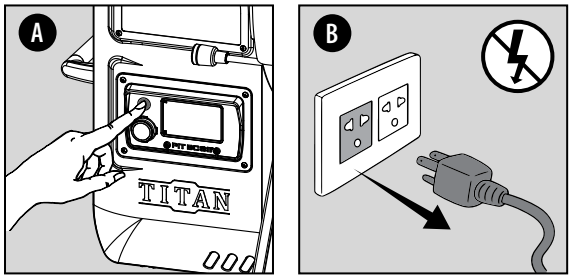
1. Ξεκινήστε με μια άδεια χοάνη. Τοποθετήστε το διαχωριστικό της χοάνης στη χαμηλότερη εγκοπή. **(A)**

   ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η χαμηλότερη εγκοπή θα έχει την πιο ομοιόμορφη κατανομή πέλετ από κάθε τμήμα. Οι υψηλότερες εγκοπές θα προσθέσουν ένα μείγμα πέλετ λιγότερο ισορροπημένης αναλογίας (B).

2. Προσθέστε την κυρίαρχη γεύση των σφαιριδίων στο πίσω διαμέρισμα της χοάνης. Προσθέστε μια δευτερεύουσα γεύση πέλετ στο μπροστινό τμήμα (γυάλινο παράθυρο ελέγχου) της χοάνης.
3. Προχωρήστε στην εκκίνηση της χοάνης και ξεκινήστε να χρησιμοποιείτε την ψησταριά σας ως συνήθως.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για καλύτερα αποτελέσματα, κρατήστε ένα αρχείο για το τι μαγειρέψατε, τι είδους πέλετ χρησιμοποιήσατε, το ύψος εγκοπής του διαχωριστικού της χοάνης και τα αποτελέσματα. Προσαρμόστε την αγαπημένη σας γεύση για την επόμενη φορά και συνεχίστε να πειραματίζεστε με διαφορετικά μείγματα σκληρών ξύλων.

ΤΕΡΜΑΤΙΣΜΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ



Ακολουθήστε αυτά τα βήματα για να απενεργοποιήσετε με ασφάλεια τη σχάρα σας:

1. Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί λειτουργίας για τρία δευτερόλεπτα για να απενεργοποιήσετε τη μονάδα. **(A)**
   - Η σχάρα θα ξεκινήσει τον αυτόματο κύκλο τερματισμού λειτουργίας. Το σύστημα του σπειροειδή τροφοδότη θα σταματήσει να τροφοδοτεί καύσιμο, η φλόγα θα καεί και ο ανεμιστήρας θα συνεχίσει να λειτουργεί μέχρι να ολοκληρωθεί ο κύκλος τερματισμού λειτουργία.
2. Μόλις ολοκληρωθεί ο κύκλος τερματισμού λειτουργίας (ο ανεμιστήρας απενεργοποιείται), αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας. **(B)**

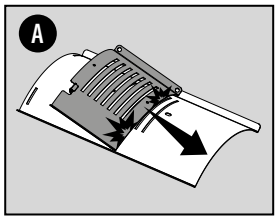
   ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ! Να απενεργοποιείτε πάντα τη συσκευή και να αφήνετε τον κύκλο τερματισμού λειτουργίας να εκτελεστεί. Αποσυνδέστε τη συσκευή μόνο αφού ολοκληρωθεί ο κύκλος τερματισμού λειτουργίας ή/και πριν από τον καθαρισμό. Η μη τήρηση αυτής της προειδοποίησης μπορεί να προκαλέσει ζημιά, σοβαρό τραυματισμό, πυρκαγιά, ηλεκτροπληξία ή θάνατο.

EL

ΦΡΟΝΤΙΔΑ & ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Κάθε μονάδα Pit Boss® προσφέρει πολλά χρόνια λειτουργίας γεμάτης γεύσεις, με ελάχιστο καθαρισμό. Ακολουθήστε αυτές τις συμβουλές για τη φροντίδα της ψησταριάς σας:

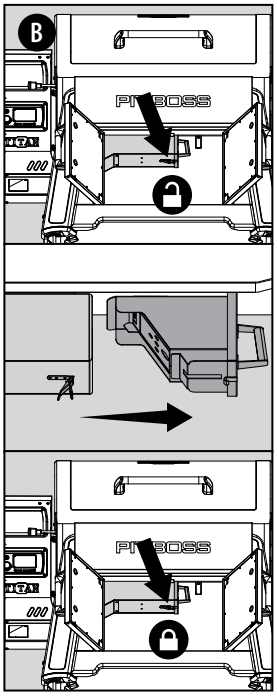
Εσωτερικό ψησταριάς

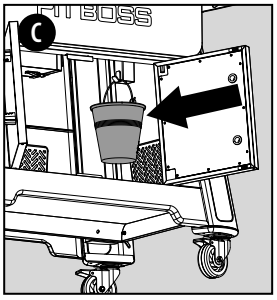


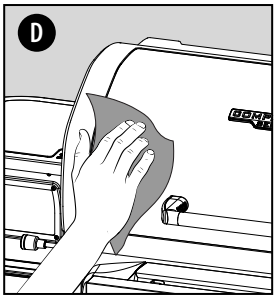
- Χρησιμοποιήστε μια βούρτσα καθαρισμού σχάρας για να αφαιρέσετε τυχόν τρόφιμα ή συσσώρευση από τις σχάρες μαγειρέματος. Η καλύτερη πρακτική για να καθαρίσετε τη σχάρα είναι όταν είναι ακόμα ζεστή από προηγούμενη χρήση.
- Οι φωτιές από λίπη προκαλούνται όταν πέφτουν πολλά υπολείμματα στα σημεία της ψησταριάς που χρησιμοποιούνται για μαγείρεμα. Χρησιμοποιήστε την πλάκα ολίσθησης της ψησταριάς με φλόγα για να ξύσετε την κύρια πλάκα και αντίστροφα. **(A)**. Αφαιρέστε τα συντρίμμια από το εσωτερικό του βαρελιού σας με υγρό/ξηρό κενό. Για επιπλέον βαθύ καθαρισμό, χρησιμοποιήστε το Pit Boss® Cleaner & Degreaser για το εσωτερικό και το εξωτερικό της σχάρας.

  ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Λόγω της υψηλής θερμότητας, μην καλύπτετε με αλουμινόχαρτο τα εξαρτήματα της ψησταριάς με φλόγα.

Εξωτερικό ψησταριάς



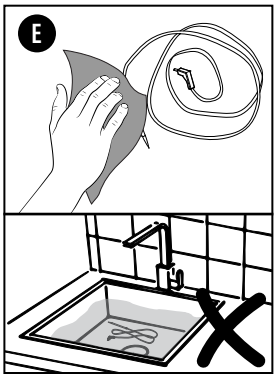


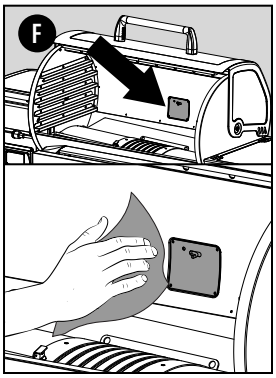


- Κάτω από το βαρέλι της ψησταριάς υπάρχει ένα αφαιρούμενο δοχείο καύσης, που εξασφαλίζει εύκολη πρόσβαση για την αφαίρεση του δοχείου καύσης και τον εύκολο καθαρισμό του. Για να αφαιρέσετε, αφήστε το μάνδαλο πόρπης από το άγκιστρο. Ενώ κρατάτε τη λαβή, σύρετε το αφαιρούμενο δοχείο καύσης μακριά από την πόρπη και, στη συνέχεια, τραβήξτε προς τα κάτω για να το αφαιρέσετε. Μόλις αδειάσει, επανατοποθετήστε το δοχείο καύσης στη θέση του σηκώνοντάς το πίσω στο κανάλι κάτω από το βαρέλι σχάρας και, στη συνέχεια, σύροντας το δοχείο καύσης προς την πόρπη. Στερεώστε το άγκιστρο με το μάνδαλο της πόρπης για να εξασφαλίσετε σωστή σφράγιση. **(B)**

  ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο όταν κρυώσει η σχάρα.
- Ελέγχετε συχνά τον κάδο λίπους σας και καθαρίζετε όπως απαιτείται. Λάβετε υπόψη τον τύπο μαγειρέματος που κάνετε. **(C)**
- Σκουπίστε τη σχάρα σας μετά από κάθε χρήση **(D)**. Χρησιμοποιήστε ζεστό νερό και σαπούνι για να καθαρίσετε τα λίπη. Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικό φούρνου, λειαντικά καθαριστικά ή λειαντικά μαξιλάρια καθαρισμού στις εξωτερικές επιφάνειες της σχάρας. Οι βαμμένες επιφάνειες δεν καλύπτονται από την εγγύηση, αλλά περιλαμβάνονται στη γενική συντήρηση και φροντίδα. Σε περίπτωση που εμφανιστούν γρατζουνιές στην μπογιά, φθορά ή ξεφλούδισμα του φινιρίσματος, όλες οι βαμμένες επιφάνειες μπορούν να διορθωθούν με μπογιά κατάλληλη για μπάρμπεκιου υψηλής θερμότητας.
- Ένα κάλυμμα σχάρας είναι η καλύτερη προστασία σας από τις καιρικές συνθήκες και τους εξωτερικούς ρύπους. Όταν δεν χρησιμοποιείται ή για μακροχρόνια αποθήκευση, κρατήστε τη μονάδα κάτω από ένα κάλυμμα σε γκαράζ ή υπόστεγο.

Αισθητήρες



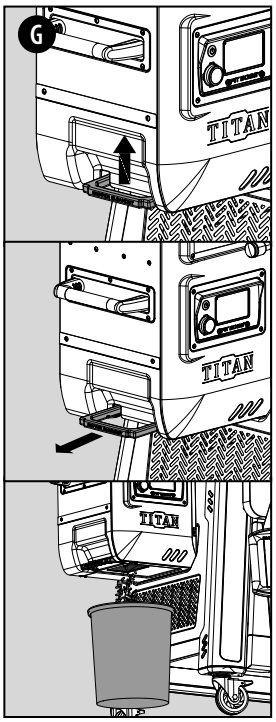


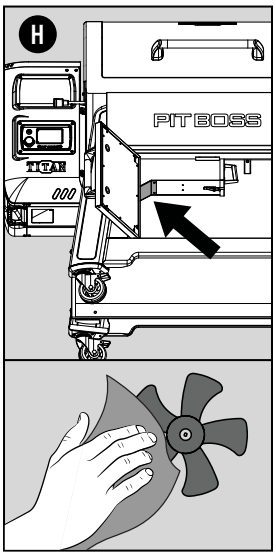
- Σκουπίστε το θερμόμετρο κρέατος μετά από κάθε χρήση. Το θερμόμετρο κρέατος που δεν χρησιμοποιείται πρέπει να τυλίγεται σε ένα μεγάλο, χαλαρό ρολό. Οι συστροφές ή οι πτυχές στα καλώδια του αισθητήρα μπορεί να προκαλέσουν ζημιά. Μην τοποθετείτε στο πλυντήριο πιάτων και μην βυθίζετε στο νερό. Η βλάβη των εσωτερικών καλωδίων από το νερό θα προκαλέσει βραχυκύκλωμα στο θερμόμετρο κρέατος, με αποτέλεσμα εσφαλμένες ενδείξεις. **ε)**
- Αφαιρέστε τις σχάρες μαγειρέματος. Ελέγξτε και καθαρίστε λίπη ή υπολείμματα από το θερμόμετρο σχάρας (αισθητήρα), που βρίσκονται μέσα στην ψησταριά, στο κέντρο του πίσω τοιχώματος. **(F)**
- Εάν ένα θερμόμετρο είναι κατεστραμμένο, πρέπει να αντικατασταθεί.

EL

Συναρμολόγηση χοάνης

- Η χοάνη περιλαμβάνει μια λειτουργία καθαρισμού χοάνης για εύκολο καθαρισμό και τη δυνατότητα αλλαγής γεύσεων καυσίμου πέλλετ ξύλου. Για να αδειάσετε, εντοπίστε τη λαβή καθαρισμού της χοάνης στο πλάι της χοάνης. Τοποθετήστε έναν καθαρό, άδειο κουβά κάτω από τη χοάνη, καθώς τα πέλετ θα αδειάσουν από το κάτω μέρος. Τραβήξτε τη λαβή καθαρισμού της χοάνης για να ξεκλειδώσετε την πλάκα πρόσβασης, επιτρέποντας την εκκένωση των πέλετ από κάτω. Μόλις αδειάσει, ανασηκώστε τη λαβή καθαρισμού της χοάνης και σπρώξτε την προς τα μέσα για να ασφαλίσει η πλάκα πρόσβασης στη θέση της. **(G)**
- Συνιστάται η αφαίρεση όλων των πέλετ από τη χοάνη και από το σύστημα του σπειροειδούς τροφοδότη, εάν η ψησταριά σας παραμένει αχρησιμοποίητη για μεγάλο χρονικό διάστημα. Αυτό μπορεί να γίνει με την εκκένωση της χοάνης και τη λειτουργία της ψησταριάς σας, με άδεια χοάνη, μέχρι να αδειάσουν όλα τα πέλετ από τον σωλήνα του σπειροειδούς τροφοδότη.
- Ελέγξτε και καθαρίστε τυχόν υπολείμματα από τον αεραγωγό εισαγωγής αέρα του ανεμιστήρα, που βρίσκεται στο κάτω μέρος του εξαρτήματος καθαρισμού στάχτης, μέσα στο περίβλημα του καροτσιού της ψησταριάς. Μόλις αφαιρεθεί ο πίνακας πρόσβασης του ανεμιστήρα, σκουπίστε προσεκτικά τυχόν συσσώρευση λίπους απευθείας στα πτερύγια του ανεμιστήρα. Χρησιμοποιήστε ζεστό σαπουνόνερο για να κόψετε την αιθάλη και το λίπος. Αυτό εξασφαλίζει ότι η ροή του αέρα είναι καθαρή και επαρκής για το σύστημα καύσης. **(H)**





ΦΥΛΛΟ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΩΝ ΦΡΟΝΤΙΔΑΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ

ΕΊΔΟΣ	ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ	ΜΈΘΟΔΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΎ
Αεραγωγός εισαγωγής αέρα	Κάθε λίγους μήνες	Σκόνη, πανί & σαπουνόνερο
Σύστημα τροφοδοσίας σπειροειδούς τροφοδότη	Όταν η σακούλα pellet είναι άδεια	Αφήστε τον σπειροειδή τροφοδότη να αποβάλει τα πριονίδια μέχρι να αδειάσει η χοάνη
Κάτω μέρος της κύριας σχάρας	Κάθε 5-6 χρήσεις της ψησταριάς	Αφαιρέστε τα υπολείμματα και σκουπίστε τα με σκούπα για υγρά/στερεά
Δοχείο καύσης	Κάθε 2-3 χρήσεις της ψησταριάς	Απομακρύνετε, βρέξτε/στεγνώστε με ηλεκτρική σκούπα τα περιττά υπολείμματα
Σχάρες μαγειρέματος	Μετά από κάθε ψησταριά	Κάψτε τα υπολείμματα, συρμάτινη βούρτσα χαλκού
Flame Broiler™	Κάθε 5-6 χρήσεις της ψησταριάς	Ξύστε την κύρια πλάκα με τη ράβδο ολίσθησης, μην την πλένετε
Κάδος λίπους	Μετά από κάθε ψησταριά	Πανί & Σαπουνόνερο
Θερμόμετρο ψησταριάς (αισθητήρας)	Κάθε 2-3 χρήσεις της ψησταριάς	Πανί & Σαπουνόνερο
Ηλεκτρικά εξαρτήματα χοάνης	Μία φορά το χρόνο	Ξεσκονίστε το εσωτερικό, σκουπίστε τις λεπίδες ανεμιστήρα με σαπουνόνερο
Ράφια	Μετά από κάθε ψησταριά	Πανί & Σαπουνόνερο

Τραβήξτε μια φωτογραφία αυτού του διαγράμματος για λόγους αναφοράς.

EL

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Ο σωστός καθαρισμός, η συντήρηση και η χρήση καθαρού, στεγνού, ποιοτικού καυσίμου θα αποτρέψουν κοινά λειτουργικά προβλήματα. Όταν η ψησταριά Pit Boss® δεν λειτουργεί καλά ή σε λιγότερο τακτική βάση, μπορούν να σας βοηθήσουν οι παρακάτω συμβουλές αντιμετώπισης προβλημάτων.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αποσυνδέετε πάντα το ηλεκτρικό καλώδιο πριν ανοίξετε τη σχάρα για οποιαδήποτε επιθεώρηση, συντήρηση, καθαρισμό ή εργασίες σέρβις. Βεβαιωθείτε ότι η σχάρα έχει κρυώσει εντελώς για να αποφύγετε τραυματισμούς.

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
Δεν υπάρχουν φώτα τροφοδοσίας στον πίνακα ελέγχου	Δεν είναι συνδεδεμένο στην πηγή τροφοδοσίας	Βεβαιωθείτε ότι η μονάδα είναι συνδεδεμένη σε μια πηγή τροφοδοσίας που λειτουργεί. Βεβαιωθείτε ότι η παροχή ρεύματος είναι τουλάχιστον 10 A. Βεβαιωθείτε ότι όλες οι συνδέσεις καλωδίων είναι σταθερά συνδεδεμένες και στεγνές.
	Καμένη ασφάλεια στον πίνακα ελέγχου	Αφαιρέστε τις τέσσερις βίδες που συγκρατούν τον πίνακα ελέγχου. Τραβήξτε προσεκτικά τον πίνακα ελέγχου προς τα εμπρός για να επιθεωρήσετε την πίσω πλευρά. Ελέγξτε την ασφάλεια για σπασμένο καλώδιο ή εάν το καλώδιο έχει γίνει μαύρο. Εάν ναι, η ασφάλεια πρέπει να αντικατασταθεί χειροκίνητα.
	Ελαττωματικός πίνακας ελέγχου	Ο πίνακας ελέγχου πρέπει να αντικατασταθεί. Επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση πελατών για ένα ανταλλακτικό.
Η φωτιά στο δοχείο καύσης δεν ανάβει	Η θερμοκρασία εκκίνησης έχει ρυθμιστεί πολύ χαμηλά	Ελέγξτε τη θερμοκρασία εκκίνησης. Εάν ρυθμιστεί πολύ χαμηλά, ο αναφλεκτήρας θα δυσκολευτεί να ανάψει τα σφαιρίδια. Συνιστούμε να τον ρυθμίσετε όχι χαμηλότερα από 225 °F (107 °C), καθώς οι σπειροειδής τροφοδότης θα τροφοδοτήσει αρκετά πέλετ για να ανάψει φωτιά στο δοχείο καύσης.
	Ο σπειροειδής τροφοδότης δεν έχει εκκινηθεί	Πριν από την πρώτη χρήση της μονάδας ή κάθε φορά που η χοάνη αδειάζει εντελώς, ο σπειροειδής τροφοδότης πρέπει να εκκινείται για να επιτρέπεται στα πέλετ να γεμίζουν τον σωλήνα του σπειροειδούς τροφοδότη. Εάν δεν εκκινηθεί, ο αναφλεκτήρας θα σταματήσει πριν φτάσουν τα πέλετ στο δοχείο καύσης. Ακολουθήστε τη διαδικασία εκκίνησης του σπειροειδούς τροφοδότη.
	Ο αναφλεκτήρας δεν έχει εγκατασταθεί σωστά	Αφαιρέστε τα εξαρτήματα μαγειρέματος από το κύριο βαρέλι. Επιβεβαιώστε οπτικά ότι ο αναφλεκτήρας είναι στο ίδιο επίπεδο με το σωλήνα ανάφλεξης. Εάν δεν λειτουργεί σωστά, καλέστε την Εξυπηρέτηση πελατών για βοήθεια ή ανταλλακτικό.
Η ψησταριά δεν επιτυγχάνει ή δεν διατηρεί σταθερή θερμοκρασία	Ανεπαρκής ροή αέρα μέσω δοχείου καύσης	Ελέγξτε το δοχείο καύσης για συσσώρευση τέφρας ή εμπόδια. Ακολουθήστε τις οδηγίες φροντίδας και συντήρησης για τη συσσώρευση τέφρας. Ελέγξτε τον ανεμιστήρα. Βεβαιωθείτε ότι λειτουργεί σωστά και ότι η εισαγωγή αέρα δεν εμποδίζεται. Σε περίπτωση λερώματος, ακολουθήστε τις οδηγίες στην ενότητα Φροντίδα και συντήρηση. Ελέγξτε το μοτέρ του σπειροειδούς τροφοδότη για να βεβαιωθείτε ότι λειτουργεί και ότι δεν υπάρχει απόφραξη στον σωλήνα του σπειροειδούς τροφοδότη. Μόλις ολοκληρωθούν όλα τα παραπάνω βήματα, ξεκινήστε τη σχάρα και περιμένετε 10 λεπτά. Ελέγξτε ότι η φλόγα που παράγεται είναι φωτεινή και ζωντανή.
	Το αφαιρούμενο δοχείο καύσης δεν έχει εγκατασταθεί σωστά	Ελέγξτε κάτω από το βαρέλι της ψησταριάς για να βεβαιωθείτε ότι το αφαιρούμενο δοχείο καύσης έχει τοποθετηθεί με σωστή στεγανοποίηση. Ακολουθήστε τις οδηγίες φροντίδας και συντήρησης για συσσώρευση τέφρας, σωστή στερέωση του μανδάλου πόρπης και σωστή εγκατάσταση. Επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση πελατών για ένα ανταλλακτικό εάν έχει υποστεί ζημιά.
	Έλλειψη καυσίμου, κακή ποιότητα καυσίμου, παρεμπόδιση στο σύστημα τροφοδοσίας	Ελέγξτε τη χοάνη για να βεβαιωθείτε ότι η στάθμη καυσίμου είναι επαρκής και αναπληρώστε την εάν έχει μειωθεί. Εάν η ποιότητα των σφαιριδίων σκληρού ξύλου είναι κακή ή το μήκος των σφαιριδίων πολύ μεγάλο, αυτό μπορεί να προκαλέσει απόφραξη στο σύστημα τροφοδοσίας. Αφαιρέστε τα σφαιρίδια και ακολουθήστε τις οδηγίες φροντίδας και συντήρησης.
	Θερμόμετρο ψησταριάς (αισθητήρας)	Ελέγξτε την κατάσταση του θερμόμετρου της ψησταριάς (αισθητήρα). Σε περίπτωση λερώματος, ακολουθήστε τις οδηγίες στην ενότητα Φροντίδα και συντήρηση. Επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση πελατών για ένα ανταλλακτικό εάν έχει υποστεί ζημιά.
Η θερμοκρασία της ψησταριάς σε χαμηλή θερμοκρασία εξακολουθεί να είναι πολύ υψηλή	P Η ρύθμιση είναι πολύ χαμηλή	Προσαρμόστε τη ρύθμιση P μέσα από τις Ρυθμίσεις. Αυξήστε τη ρύθμιση P για να αυξήσετε το χρόνο παύσης μεταξύ κάθε τροφοδοσίας σφαιριδίων στο δοχείο καύσης. Αυτό συμβαίνει συχνά σε θερμότερα ή πολύ ζεστά περιβάλλοντα, στα οποία θέλετε να πραγματοποιήσετε θερμό κάπνισμα, αλλά η εξωτερική θερμοκρασία περιβάλλοντος θα ενίσχυε τη θερμοκρασία ψησίματος στο εσωτερικό της ψησταριάς. Φροντίστε να αυξήσετε τη ρύθμιση P μόνο αργά, καθώς η ανύψωση πολύ ψηλά ή πολύ γρήγορα μπορεί να προκαλέσει την πλήρη εξαφάνιση της φωτιάς.
Η πραγματική θερμοκρασία δεν θα προσαρμοστεί	Ο αισθητήρας της ψησταριάς είναι λερωμένος	Ελέγξτε την κατάσταση του αισθητήρα σχάρας. Σε περίπτωση λερώματος, ακολουθήστε τις οδηγίες στην ενότητα Φροντίδα και συντήρηση.
Η σχάρα παράγει υπερβολικό ή αποχρωματισμένο καπνό, τα τρόφιμα αποχρωματίζονται από τον καπνό	Συσσώρευση λίπους	Ακολουθήστε τις οδηγίες φροντίδας και συντήρησης.
	Ποιότητα πέλλετ σκληρού ξύλου	Αφαιρέστε τα υγρά πέλετ σκληρού ξύλου από τη χοάνη. Ακολουθήστε τις οδηγίες φροντίδας και συντήρησης για να καθαρίσετε. Αντικαταστήστε με ξηρά σφαιρίδια σκληρού ξύλου.
	Το δοχείο καύσης είναι μπλοκαρισμένο	Αφαιρέστε τα υγρά πέλετ σκληρού ξύλου από το δοχείο καύσης. Ακολουθήστε τη διαδικασία εκκίνησης του σπειροειδούς τροφοδότη.
	Ανεπαρκής εισαγωγή αέρα για ανεμιστήρα	Ελέγξτε τον ανεμιστήρα. Βεβαιωθείτε ότι είναι καθαρό, λειτουργεί σωστά και ότι η εισαγωγή αέρα δεν εμποδίζεται. Σε περίπτωση λερώματος, ακολουθήστε τις οδηγίες στην ενότητα Φροντίδα και συντήρηση.

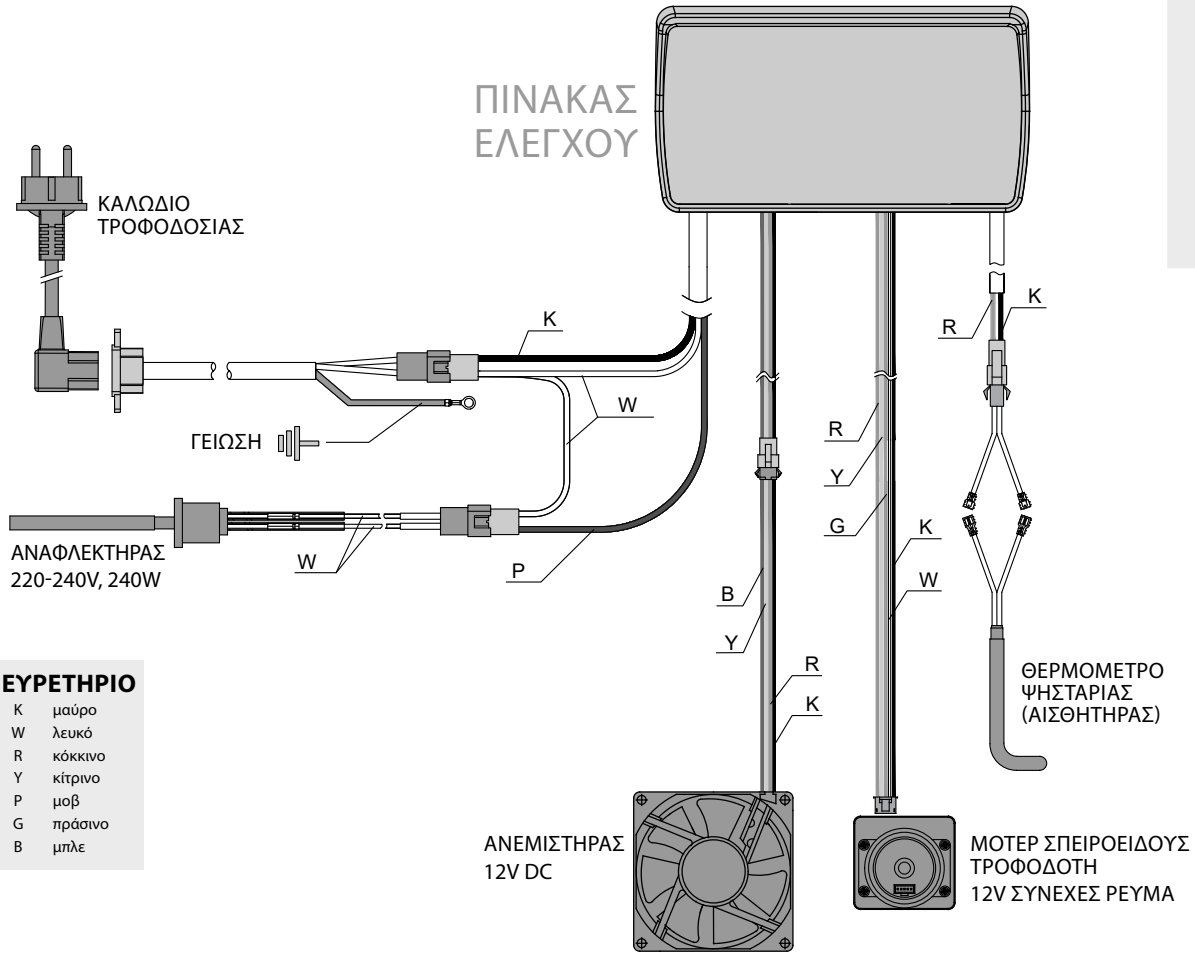
EL

ΠΡΌΒΛΗΜΑ	ΑΙΤΊΑ	ΛΥΣΗ
Συχνές εξάρσεις	Θερμοκρασία μαγειρέματος	Προσπαθήστε να μαγειρέψετε σε χαμηλότερη θερμοκρασία. Το γράσο έχει σημείο ανάφλεξης. Διατηρείτε τη θερμοκρασία κάτω από 176°C / 350°F όταν μαγειρεύετε ιδιαίτερα λιπαρό φαγητό.
	Συσσώρευση λίπους στα εξαρτήματα μαγειρέματος	Ακολουθήστε τις οδηγίες φροντίδας και συντήρησης.
ΔΥΣΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ERH	Η μονάδα έχει υπερθερμανθεί, πιθανώς λόγω πυρκαγιάς λίπους ή περίσσειας καυσίμου.	Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί λειτουργίας για τρία δευτερόλεπτα για να απενεργοποιήσετε τη μονάδα και αφήστε τη σχάρα να κρυώσει. Ακολουθήστε τις οδηγίες φροντίδας και συντήρησης. Μετά τη συντήρηση, αφαιρέστε τα σφαιρίδια και επιβεβαιώστε τη θέση όλων των εξαρτημάτων. Μόλις κρυώσει, πατήστε το κουμπί λειτουργίας για να ενεργοποιήσετε τη μονάδα και, στη συνέχεια, επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία. Εάν ο κωδικός σφάλματος εξακολουθεί να εμφανίζεται, επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση πελατών.
ΔΥΣΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ERP	Το καλώδιο του αισθητήρα της ψησταριάς δεν κάνει σύνδεση.	Αφαιρέστε τον πίνακα πρόσβασης και ελέγξτε για τυχόν ζημιά στα καλώδια του αισθητήρα γκριλ. Αποσυνδέστε και επανασυνδέστε τους συνδέσμους του αισθητήρα της ψησταριάς στον πίνακα ελέγχου.
	Ο αισθητήρας σχάρας είναι σπασμένος	Ο αισθητήρας σχάρας πρέπει να αντικατασταθεί. Επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση πελατών για αντικατάσταση.
ΔΥΣΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ERL	Η ψησταριά δεν εκτελεί τον κύκλο εκκίνησης.	Ελέγξτε τη σωστή τοποθέτηση των εξαρτημάτων μαγειρέματος. Ελέγξτε τη χοάνη για επαρκές καύσιμο ή εάν υπάρχει εμπόδιο στο σύστημα τροφοδοσίας. Αφαιρέστε τα σφαιρίδια και ακολουθήστε τις οδηγίες φροντίδας και συντήρησης. Ελέγξτε το θερμόμετρο της ψησταριάς (αισθητήρα) για να βεβαιωθείτε ότι η τρέχουσα θερμοκρασία είναι σωστή και ακριβής. Σε περίπτωση λερώματος, ακολουθήστε τις οδηγίες στην ενότητα Φροντίδα και συντήρηση. Ελέγξτε τη θέση του αναφλεκτήρα και ότι θερμαίνεται σωστά. Σε ακραίο κρύο, η σχάρα μπορεί να απαιτήσει μια δεύτερη εκκίνηση. Απενεργοποιήστε τη σχάρα, περιμένετε και, στη συνέχεια, ενεργοποιήστε ξανά. Ελέγξτε τον ανεμιστήρα. Βεβαιωθείτε ότι λειτουργεί σωστά. Σε περίπτωση λερώματος, ακολουθήστε τις οδηγίες στην ενότητα Φροντίδα και συντήρηση.
Δυσλειτουργία σπειροειδούς τροφοδότη	Το μοτέρ του σπειροειδούς τροφοδότη έχει μπλοκαριστεί και δεν κάνει σύνδεση	Αφαιρέστε τα εξαρτήματα μαγειρέματος από το κύριο βαρέλι. Ενεργοποιήστε τη μονάδα και επιθεωρήστε το σύστημα τροφοδοσίας του σπειροειδούς τροφοδότη. Επιβεβαιώστε οπτικά ότι ο σπειροειδής τροφοδότης ρίχνει πέλετ στο δοχείο καύσης. Αποσυνδέστε και επανασυνδέστε τον σύνδεσμο του μοτέρ του σπειροειδούς τροφοδότη στον πίνακα ελέγχου. Εάν δεν λειτουργεί σωστά, καλέστε την Εξυπηρέτηση πελατών για βοήθεια ή ανταλλακτικό.
Δυσλειτουργία αναφλεκτήρα	Ο αναφλεκτήρας δεν λειτουργεί σωστά, δεν πραγματοποιεί σύνδεση	Αφαιρέστε τα εξαρτήματα μαγειρέματος από το κύριο βαρέλι. Ενεργοποιήστε τη μονάδα και επιθεωρήστε τον αναφλεκτήρα. Επιβεβαιώστε οπτικά ότι ο αναφλεκτήρας λειτουργεί τοποθετώντας το χέρι σας πάνω από το δοχείο καύσης και νιώθοντας θερμότητα. Επιβεβαιώστε οπτικά ότι ο αναφλεκτήρας είναι ευθυγραμμισμένος με την οπή στο δοχείο καύσης και ανοίξτε τον για να ανάψετε τα πέλετ. Αποσυνδέστε και επανασυνδέστε το βύσμα ανάφλεξης στην πλακέτα ελέγχου. Εάν δεν λειτουργεί σωστά, καλέστε την Εξυπηρέτηση πελατών για βοήθεια ή ανταλλακτικό.
	Βλάβη αναφλεκτήρα	Ο αναφλεκτήρας πρέπει να αντικατασταθεί. Επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση πελατών για ανταλλακτικό.
Δυσλειτουργία ανεμιστήρα	Ο ανεμιστήρας δεν λειτουργεί σωστά, δεν κάνει σύνδεση	Ελέγξτε τον ανεμιστήρα. Βεβαιωθείτε ότι λειτουργεί σωστά και ότι η εισαγωγή αέρα δεν εμποδίζεται. Αφαιρέστε το πάνελ πρόσβασης (ανατρέξτε στο διάγραμμα ηλεκτρικών καλωδίων για το διάγραμμα) και ελέγξτε εάν υπάρχουν ζημιές στα καλώδια του ανεμιστήρα. Αποσυνδέστε και επανασυνδέστε το βύσμα ανεμιστήρα στην πλακέτα ελέγχου. Ακολουθήστε τις οδηγίες φροντίδας και συντήρησης εάν οι λεπίδες των ανεμιστήρων είναι βρώμικες.
Δυσλειτουργία πέλετ	Έλλειψη καυσίμου, κακή ποιότητα καυσίμου, σχάρα δεν θα παραμείνει αναμμένη	Ελέγξτε τη χοάνη για να βεβαιωθείτε ότι η στάθμη καυσίμου είναι επαρκής και αναπληρώστε την εάν έχει μειωθεί. Εάν η ποιότητα των σφαιριδίων σκληρού ξύλου είναι κακή ή το μήκος των σφαιριδίων πολύ μεγάλο, αυτό μπορεί να προκαλέσει απόφραξη στο σύστημα τροφοδοσίας. Αφαιρέστε τα σφαιρίδια και ακολουθήστε τις οδηγίες φροντίδας και συντήρησης.

EL

ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΚΑΛΩΔΙΩΣΗΣ	
ΤΡΟΦΟΔΟΤΙΚΟ	AC 220-240 V, 50 Hz
ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΗ ΙΣΧΥΣ	260W
ΡΥΘΜΟΣ ΕΙΣΡΟΗΣ ΚΑΥΣΙΜΟΥ	1,12 KG/ΩΡΑ / 2,48 LB/ΩΡΑ

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Τα ηλεκτρικά στοιχεία, με επιτυχή ολοκλήρωση δοκιμών ασφάλειας προϊόντων και υπηρεσιών πιστοποίησης, συμμορφώνονται με όριο δοκιμών ± 5-10 τοις εκατό.



ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ

K	μαύρο
W	λευκό
R	κόκκινο
Y	κίτρινο
P	μοβ
G	πράσινο
B	μπλε

ΧΡΕΙΑΖΕΣΤΕ ΒΟΗΘΕΙΑ;

Ζωντανή συνομιλία με την Εξυπηρέτηση πελατών για τεχνικά ερωτήματα και ερωτήματα σχετικά με τις υπηρεσίες.

#12001

ΑΠΟΚΤΗΣΤΕ ΤΑ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΕΡΓΑΛΕΙΑ

Εξερευνήστε μια ποικιλία από αξεσουάρ για μπάρμπεκιου στο διαδικτυακό μας κατάστημα, για κάθε επίπεδο μαγειρικής.

ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ

Επικοινωνήστε με τον τοπικό σας λιανοπωλητή ή επισκεφθείτε μας online για έναν πλήρη κατάλογο ανταλλακτικών.

EL

ΕΓΓΥΗΣΗ

ΟΡΟΙ ΚΑΙ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ

Οι ψησταριές Pit Boss® («Pit Boss®»), που κατασκευάζονται από την Dansons, φέρουν εγγύηση 5 ετών έναντι ελαττωμάτων και κατασκευής σε όλα τα μέρη και εγγύηση 5 ετών για ηλεκτρικά εξαρτήματα αυτού του προϊόντος. Η Dansons εγγυάται ότι όλα τα εξαρτήματα είναι απαλλαγμένα από ατέλειες σε υλικά και κατασκευή, σε κανονικές συνθήκες χρήσης, για τη διάρκεια χρήσης και ιδιοκτησίας του αρχικού αγοραστή.

Δεν υπάρχει άλλη ή πρόσθετη εγγύηση που να ισχύει για αυτό το προϊόν.
Αυτή η εγγύηση δεν ισχύει:

- εάν δεν είναι δυνατή η παροχή απόδειξης αγοράς ή μετά τη λήξη της εγγύησης.
- σε ζημιές ή ελαττώματα από φθορά, όπως γρατσουνιές, βαθουλώματα, χτυπήματα, τσιπς ή μικρές καλλυντικές ρωγμές. Αυτές οι αισθητικές αλλαγές του προϊόντος δεν επηρεάζουν την απόδοσή του.
- εάν το προϊόν σας δεν έχει εγκατασταθεί, λειτουργήσει, καθαριστεί και συντηρηθεί σύμφωνα με το συνοδευτικό εγχειρίδιο προϊόντος. Η εγγύηση δεν καλύπτει ζημιές ή θραύση λόγω κακής χρήσης, ακατάλληλου χειρισμού ή προσαρμοσμένων τροποποιήσεων.
- σε σκουριά ή οξείδωση, εκτός εάν προκύψει απώλεια της δομικής ακεραιότητας του εξαρτήματος της ψησταριάς. Ακόμη και με τη χρήση υλικών που αντιστέκονται στη σκουριά, οι προστατευτικές επιστρώσεις μπορούν να τεθούν σε κίνδυνο από διάφορες ουσίες και συνθήκες πέρα από τον έλεγχο του κατασκευαστή. Οι υψηλές θερμοκρασίες, η υπερβολική υγρασία, το χλώριο, οι βιομηχανικές αναθυμιάσεις, τα λιπάσματα, τα φυτοφάρμακα γκαζόν και το αλάτι είναι μερικές από τις ουσίες που μπορούν να επηρεάσουν τις μεταλλικές επικαλύψεις.
- σε ζημιές ή ελαττώματα που προκύπτουν κατά την εμπορική χρήση, τη χρήση ενοικίασης ή οποιαδήποτε χρήση για την οποία δεν προορίζεται το προϊόν.
- σε ζημιές ή ελαττώματα που υπερβαίνουν το κόστος του προϊόντος.
- σε ζημιές ή ελαττώματα που προκλήθηκαν από σέρβις ή επισκευή του προϊόντος από μη εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο της Pit Boss®.

Κατά τη διάρκεια ισχύος της εγγύησης, η Dansons υποχρεούται να παράσχει αντικατάσταση ελαττωματικών ή/και με αστοχία εξαρτημάτων και δεν θα επιβάλλει χρέωση για επισκευή ή αντικατάσταση επιστρεφόμενων εξαρτημάτων, με προπληρωμή των εξόδων αποστολής, σε περίπτωση που το/τα εξάρτημα/-τα διαπιστωθεί ότι είναι ελαττωματικό/-ά κατόπιν του ελέγχου.

Η Dansons δεν αποδέχεται καμία ευθύνη, νομική ή άλλη, για τυχαία ή επακόλουθη ζημιά στην ιδιοκτησία ή στα πρόσωπα που προκύπτουν από τη χρήση αυτού του προϊόντος, κατά τη διάρκεια ή μετά την περίοδο εγγύησης. Όλες οι εγγυήσεις του κατασκευαστή ορίζονται στο παρόν και δεν επιτρέπεται η υποβολή αξιώσεων κατά του κατασκευαστή ή εγγύησης ή δέσμευσης. Ορισμένες πολιτείες δεν επιτρέπουν τον αποκλεισμό ή τον περιορισμό τυχαίων ή επακόλουθων ζημιών ή περιορισμών σιωπηρών εγγυήσεων, επομένως οι περιορισμοί ή οι εξαιρέσεις που ορίζονται στην παρούσα περιορισμένη εγγύηση ενδέχεται να μην ισχύουν για εσάς. Αυτή η περιορισμένη εγγύηση σάς παρέχει συγκεκριμένα νομικά δικαιώματα και ενδέχεται να έχετε άλλα δικαιώματα, τα οποία διαφέρουν από πολιτεία σε πολιτεία.

EL

ΔΗΛΩΣΤΕ ΤΗΝ ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΣΑΣ

Καταχωρήστε το προϊόν σας σε λιγότερο από ένα λεπτό και αποκτήστε γρήγορη και εύκολη πρόσβαση σε μια εντυπωσιακή συλλογή γνώσεων μαγειρικής.

Η εγγραφή σας (απόδειξη αγοράς) θα διασφαλίσει ότι θα λάβετε την καλύτερη υπηρεσία εγγύησης με το προϊόν σας. Στην απίθανη περίπτωση που προκύψουν θέματα ασφάλειας, αυτός είναι ο γρήγορος τρόπος ειδοποίησής σας.

ΜΟΝΤΕΛΟ	**PB1600CST**
ΑΡΙΘΜΟΣ ΣΕΙΡΑΣ	
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΑΓΟΡΑΣ	
ΑΓΟΡΑΣΤΗΚΕ ΑΠΟ (ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΜΕΝΟΣ ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΣ)	



ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ

Εάν έχετε οποιεσδήποτε ερωτήσεις ή ανησυχίες σχετικά με το προϊόν σας, η χρήσιμη ομάδα Εξυπηρέτησης Πελατών μας είναι πρόθυμη να σας βοηθήσει. Παρακαλούμε να έχετε έτοιμα τα στοιχεία εγγραφής σας πριν επικοινωνήσετε με την Εξυπηρέτηση Πελατών.


ΤΗΛΕΦΩΝΟ


ΖΩΝΤΑΝΗ ΣΥΝΟΜΙΛΙΑ


ΕΦΑΡΜΟΓΗ



EL

FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

**FONTOS, OLVASSA EL FIGYELMESEN, ŐRIZZE MEG KÉSŐBBI HIVATKOZÁS CÉLJÁBÓL.
A KÉZIKÖNYVET HASZNÁLAT ELŐTT EL KELL OLVASNI!**

A KÉSZÜLÉKTÜZEK FŐ OKAI A NEM MEGFELELŐ KARBANTARTÁS ÉS AZ ÉGHETŐ ANYAGOK SZÜKSÉGES HÉZAGÁNAK ELMULASZTÁSA. RENDKÍVÜL FONTOS, HOGY EZT A TERMÉKET CSAK AZ ALÁBBI UTASÍTÁSOKNAK MEGFELELŐEN HASZNÁLJA.

FIGYELMEZTETÉS: Kérjük, olvassa el a teljes kézikönyvet az elektromos, pellet tüzelőanyag-égető készülék telepítése és használata előtt. Ezen utasítások be nem tartása anyagi kárt, testi sérülést vagy akár halált is okozhat. Vegye fel a kapcsolatot a helyi építési vagy tűzoltó tisztviselőkkel a korlátozásokról és a telepítési ellenőrzési követelményekről az Ön területén. Mentse el ezeket az utasításokat.

BIZTONSÁGI LISTA

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

VESZÉLYEK ÉS FIGYELMEZTETÉSEK

A szükséges engedélyek, koncessziók, illetve a telepítési korlátozásokra vonatkozó információk beszerzése érdekében – mint például az éghető felületre telepített grill, az ellenőrzési követelmények vagy akár a használatra való alkalmasság – forduljon a helyi lakóközösséghez, az építési vagy tűzvédelmi tisztviselőkhöz, illetve a területileg illetékes hatósághoz.

1. Legalább 914 mm (36 hüvelyk) távolságot kell tartani az éghető szerkezetektől a grill oldaláig, és 914 mm (36 hüvelyk) távolságot a grill hátuljától az éghető szerkezetekhez. **Ne telepítse a készüléket éghető padlóra vagy éghető felületekkel borított padlóra, kivéve, ha az illetékes hatóságoktól megfelelő engedélyeket és jogosítványokat kapott ehhez.** Ne használja ezt a készüléket beltérben, zárt vagy szellőztetetlen helyen, otthonokban, járművekben, sátrakban, garázsokban. Ezt a keményfapellet készüléket nem szabad éghető mennyezet vagy lelógó elemek alá helyezni (A). Tartsa a grillt tiszta helyen, éghető anyagoktól, benzintől és egyéb gyúlékony gőzöktől és folyadékoktól mentesen.

   FIGYELMEZTETÉS: Vigyázzon az éghető anyagokból készült dolgokra, tartsa ébren a tüzet, hogy elkerülje a túlzott tüzelést. Ha zsírtűz keletkezik, kapcsolja KI a grillt, és hagyja csukva a fedelet, amíg a tűz ki nem alszik. Húzza ki a tápkábelt. Ne dobjon vizet az egységre. Ne próbálja elfojtani a tüzet. Használjon minden osztályban (ABC osztályban) jóváhagyott tűzoltó készüléket a helyszínen. Ha ellenőrizetlen tűz keletkezik, hívja a tűzoltóságot.

2. Tartsa távol az elektromos tápkábeleket és az üzemanyagot a fűtött felületektől. Ne használja a grillt esőben vagy vízforrás közelében. Ha a tápkábel megsérül, a veszély elkerülése érdekében a gyártónak, a gyártó szervizügynökének vagy hasonló képesítéssel rendelkező személynek kell kicserélnie azt.

3. A tárolás vagy használaton kívüli időszak után ellenőrizze a tűztérben az elzáródásokat, a garatban az idegen tárgyakat, valamint a ventilátor szívónyílása vagy kéménye körül a levegő útjának elzáródását. Használat előtt tisztítsa meg. Rendszeres gondozás és karbantartás szükséges az egység élettartamának meghosszabbításához. **Ha a grillt esős évszakban vagy magas páratartalmú évszakokban kívül tárolják, ügyelni kell arra, hogy a víz ne kerüljön a garatba.** Nedves vagy magas páratartalomnak kitéve a keményfa pellet nagymértékben kitágul, bomlik és elakaszthatja az adagolórendszert. Szervizelés vagy karbantartás előtt mindig válassza le a készüléket a hálózati áramforrásról.

HU

FONTOS! Mindig kapcsolja ki a készüléket, és hagyja futni a leállítási ciklust. Csak akkor húzza ki a készüléket a konnektorból, ha a leállítási ciklus befejeződött és/vagy tisztítás előtt. A figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása kárt, súlyos sérülést, tüzet, áramütést vagy halált okozhat.

FIGYELMEZTETÉS: Ne szállítsa a grillt használat közben, vagy amíg a grill forró. Elmozdítás előtt győződjön meg arról, hogy a tűz teljesen kialudt, és hogy a grill érintésre teljesen hűvös.

4. Javasoljuk, hogy a grill működtetésekor hőálló grillkesztyűt vagy kesztyűt használjon. Ne használjon olyan tartozékokat, amelyek nem ehhez a készülékhez készültek. Ne tegyen barbecue-fedelet vagy bármi gyúlékonyat a barbecue alatti tárolóhelyre. A tűzveszély csökkentése érdekében távolítsa el az edényeket és serpenyőket, amíg a készülék felügyelet nélkül van.
5. Annak megakadályozása érdekében, hogy ujjak, ruházat vagy egyéb tárgyak érintkezzenek a csiga adagoló rendszerrel, a készülék fém biztonsági szitával van ellátva, amely a garat belsejében van felszerelve. Ezt a szitát csak az ügyfélszolgálat vagy egy hivatalos viszonteladó utasítása alapján szabad eltávolítani.

   Ezt a készüléket 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel vagy tapasztalat és ismeretek hiányával rendelkező személyek használhatják, ha felügyeletet vagy utasítást kaptak a készülék biztonságos használatával kapcsolatban, és megértik az ezzel járó veszélyeket. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A felhasználói karbantartást és a tisztítást gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetik.
6. A grill egyes részei nagyon forróak lehetnek, és súlyos sérülések léphetnek fel. Használat közben tartsa távol a kisgyermekeket és a háziállatokat.
7. Ne nagyobbítsa meg a gyújtónyílásokat, sem a tűzteret. A figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása tűzveszélyt és testi sérülést okozhat, és érvényteleníti a garanciát.
8. A terméknek éles szélei vagy hegyei lehetnek. Az érintkezés sérülést okozhat. Óvatosan kezelje.

A HAMU ELTÁVOLÍTÁSA

A hamut szorosan illeszkedő fedéllel ellátott fémtartályba kell helyezni. A zárt hamutartályt a végleges ártalmatlanításig nem éghető padlóra vagy a földre kell helyezni, minden éghető anyagtól távol. Ha a hamut földbe temetve vagy más módon helyben szétszórva ártalmatlanítja, zárt edényben kell tartani, amíg a hamu alaposan ki nem hűl.

KEMÉNYFAPELLET TÜZELŐANYAG

Ezt a pelletfőző készüléket pelletált, kizárólag természetes keményfa tüzelőanyaghoz tervezték és hagyták jóvá. A készülékben való bármilyen más típusú tüzelőanyag elégetése érvényteleníti a garanciát és a védelmi tételjegyzéket. Csak a gyártó által megadott fapellet tüzelőanyagot használjon. Ne használjon olyan pellet tüzelőanyagot, amely címkéje szerint adalékanyagokat tartalmaz. A keményfa pelletek nagyon érzékenyek a nedvességre, és mindig légmentesen lezárt tartályban kell tárolni. Ha a grillt hosszabb ideig használat nélkül tárolja, javasoljuk, hogy az eltömődések elkerülése érdekében távolítsa el az összes pelletet a grill garatjából és csigájából. A pellet tüzelőanyag átlagos fűtőértéke 18,569-20,362 KJ/KG (8,000-8,770 BTU/LB), hamutartalma < 1%.

FIGYELMEZTETÉS: Soha ne használjon benzint, benzin típusú lámpás üzemanyagot, petróleumot, faszéngyújtó folyadékot vagy hasonló folyadékot a tűz elindításához vagy "frissítéséhez" ebben a készülékben. Használat közben tartsa távol az összes ilyen folyadékot a készüléktől.

A nyomtatás idején nincs ipari szabvány a barbecue keményfa pelletekre, bár a legtöbb pelletgyár ugyanazokat a szabványokat használja a háztartási használatra szánt keményfa pelletek előállításához. További információ a www.pelletheat.org vagy a Pellet Fuel Institute oldalon található.

Lépjen kapcsolatba a helyi kereskedővel a pelletek minőségével kapcsolatban az Ön területén, valamint a márka minőségével kapcsolatos információkért. Mivel a felhasznált pellet, a nedvességgel érintett pellet minősége nem ellenőrizhető, nem vállalunk felelősséget a rossz minőségű tüzelőanyag által okozott károkért.

KREOZOT

Kreozot - képződés és eltávolítás szükségessége. Égéskor fekete füstöt termel, amelynek maradéka szintén fekete színű. A fapellet lassú elégetésekor kátrány és más szerves gőzök keletkeznek, amelyek a kilépő nedvességgel együtt kreozotot képeznek. A kreozotgőzök a lassan égő tűz viszonylag hűvös füstcsatornájában és elszívójában kondenzálódnak. Ennek eredményeképpen a füstcsatorna bélésén és az elvezetőben kreozotmaradványok halmozódnak fel. Meggyújtáskor ez a kreozot rendkívül forró tüzet okoz.

A zsírelvezető csövet évente legalább kétszer ellenőrizni kell, hogy megállapítható legyen, mikor keletkezett a zsír- és/vagy a kreozot-felhalmozódás. Ha zsír vagy kreozot halmozódott fel, azt el kell távolítani a tűzveszély csökkentése érdekében.

HU

SZÉN-MONOXID

Kövesse az alábbi irányelveket, hogy megakadályozza, hogy ez a színtelen, szagtalan gáz mérgezze Önt, családját vagy másokat:

- Ismerje meg a szén-monoxid-mérgezés tüneteit: fejfájás, szédülés, gyengeség, hányinger, hányás, álmosság és zavartság. A szén-monoxid csökkenti a vér oxigénszállító képességét. A vér alacsony oxigénszintje eszméletvesztéshez és halálhoz vezethet.
- Forduljon orvoshoz, ha Ön vagy mások megfázás vagy influenzaszerű tüneteket észlelnek főzés közben vagy a készülék közelében. A szén-monoxid-mérgezést, amely könnyen összetéveszthető a megfázással vagy az influenzával, gyakran túl későn észlelik.
- Az alkoholfogyasztás és a kábítószer-használat növeli a szén-monoxid-mérgezés hatásait.

A szén-monoxid különösen mérgező az anyákra és gyermekekre a terhesség alatt, a csecsemőkre, az idősekre, a dohányosokra és a vér- vagy keringési rendszer problémáival, például vérszegénységgel vagy szívbetegséggel küzdő emberekre.

A TERMÉK HELYES ÁRTALMATLANÍTÁSA



Ez a jelölés azt jelzi, hogy ezt a terméket nem szabad más háztartási hulladékkal együtt ártalmatlanítani az EU egész területén. Az ellenőrizetlen ártalmatlanításból eredő esetleges környezeti vagy emberi egészségkárosodás megelőzése érdekében a hulladékok felelősségteljesen hasznosítsa újra az anyagi erőforrások fenntartható újrafelhasználásának előmozdítása érdekében. A használt eszköz visszaküldéséhez használja a visszaküldési és átvételi rendszereket, vagy lépjen kapcsolatba azzal a kereskedővel, ahol a terméket vásárolta. Ezt a terméket környezetvédelmi szempontból biztonságos újrahasznosításra elvihetik." 2002/96/EK rendelet

HU

TARTALOMJEGYZÉK

Fontos óvintézkedések **266**

Csomag tartalma **269**

Műszaki adatok **269**

A grill megismerése **270**

Vezérlőpult **271**

Művelet **274**

- Beállítás
- Csatlakozás az alkalmazáshoz
- A hőmérséklet beállítása
- A hússzondák használata
- Csiga alapozása
- Első használat (leégés)
- PID mód (normál használat)
- Füst mód
- Kézi gyújtási mód
- Főzés és melegfüstölés
- Ventilátor mód
- Rugalmas hálózati rendszer
- Keményfa pelletek keverése
- Leállítás

Ápolás és karbantartás **283**

Hibaelhárítás **285**

Garancia **288**

- Általános Szerződési Feltételek
- Regisztrálja grilljét
- Ügyfélszolgálat

CSOMAG TARTALMA	
1 x	GRILLSÜTŐ ÉS ALKATRÉSZEI
1 x	HARDVER BUBORÉKCSOMAGOLÁSA
2 x	HÚS SZONDÁK
1 x	ÖSSZESZERELÉSI ÚTMUTATÓ
1 x	FELHASZNÁLÓI KÉZIKÖNYV

MŰSZAKI ADATOK	
MODELL	PB1600CST
TÁPEGYSÉG	AC 220-240 V, 50 Hz
NÉVLEGES TELJESÍTMÉNY	260 W
ÜZEMANYAG TÍPUSA	KEMÉNYFAPELLET
ÜZEMANYAG-KAPACITÁS	18,1 KG / 40 FONT
HŐMÉRSÉKLET-TARTOMÁNY	65-260 °C / 150-500 °F
MÉRETEK	1.642 X 830 X 1.270 MM / 64,6 X 32,6 X 50,0 HÜVELYK
SÚLY	120,0 KG / 264,5 FONT



HU

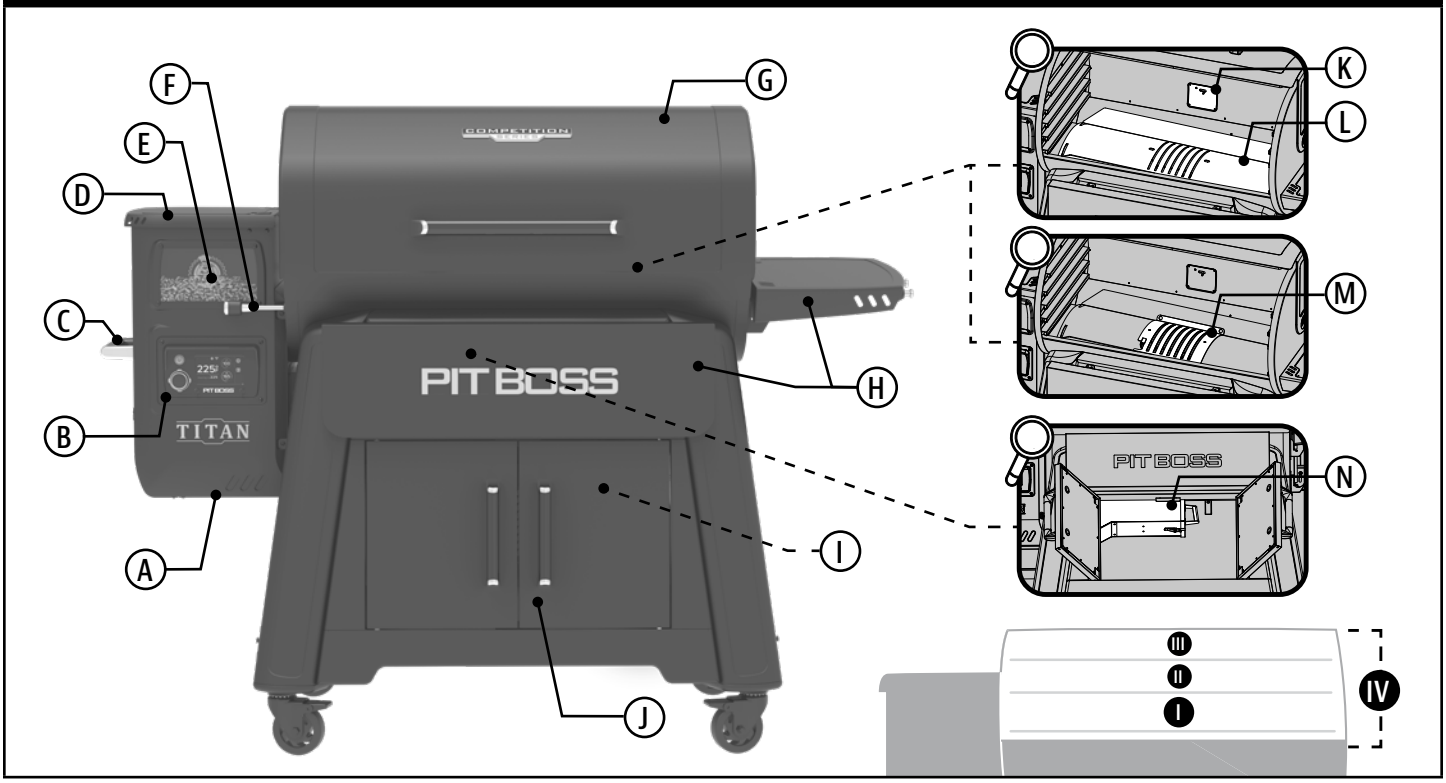
HOLLANDIA
Unit 8, De Hootkamp 8,
Hedel, NL 5321 JT
service-eu@dansons.com

USA
8877 N Gainey Center Dr
Scottsdale, AZ 85258
480-923-9630

DANSONS

©2025 DANSONS US, LLC

A GRILL MEGISMERÉSE



A Garat tisztítása
Helyezzen egy nagy, tiszta, üres vödröt a garat alá. Húzza kifelé a kiürítő fogantyút, hogy kinyíljon az elvezető lemez, és a pelletek kiürüljenek a garatból. Váltson a pelletkeverékek között, hogy főzés közben megváltoztassa ízprofilját.

B Vezérlőpult
A vezérlőrendszer, amely kezeli a pellet üzemanyag előtolási sebességét, a ventilátor sebességét és a környezeti beállításokat.

C Garat fogantyúja
A garatra szerelt fogantyút a grill megdöntéséhez és egyik helyről a másikra való áthelyezéséhez használhatja. Távolítsa el a garat hozzáférési paneljét, hogy javítás és karbantartás céljából hozzáférjen az elektromos alkatrészekhez.

D Garat
Nagyobb garat, amely egy teljes füstölésig kitart. A garat biztonsági szitája szétbontja a tüzelőanyag csomóit a tüzelőanyag hozzáadásakor. Használja a garatosztót a keményfa pellet keveréséhez, új ízprofilok beállításához. További információkért lásd: **Keményfa pelletek keverése**.

E Garat betekintő ablaka
Könnyen megfigyelheti a pellet szintjét a garatban anélkül, hogy folyamatosan kinyitná a garat fedelét.

F Flame Broiler™ beállító rúdja
A roston sütő csúszólemezét biztonságosan és egyszerűen beállíthatja a rúd jobbra vagy balra történő mozgatásával.

G Roll-top grill fedél
A helytakarékos és könnyen felemelhető roll-top fedél visszahúzódik, hogy hozzáférjen a grillben lévő élelmiszerek tartalmához. Félig nyitva a gyors fogáshoz, minimalizálva a hőveszteséget.

H Első és oldalsó polcok
A kényelmes polcok bőséges helyet biztosítanak az ételek előkészítéséhez, illetve akasztókat a grillező eszközökhöz.

I Zsírvödör
Nyissa ki a kocsiszekrényt, hogy hozzáférjen a zsírgyűjtő vödörhöz. Ez a vödör felfogja a grillsütőből kifolyó főzőzsírt, hogy a sütőfelület tiszta maradjon. Könnyen eltávolítható az alváz kifolyócsövéről az ürítéshez.

J Kocsiszekrény
A masszív, kétajtós szekrény kialakítása tökéletes a grillezőeszközök és fűszerek közelben tartásához.

K Grill szonda (érzékelő)
Ez a függőleges rozsdamentes acél darab méri az egység belső hőmérsékletét. Állítsa be a hőmérsékletet a vezérlőpulton, majd a grillszonda leolvassa az egység belső hőmérsékletét, és beállítja a kívánt célhőmérsékletet.

L Flame Broiler™ főlemeze
Piríthat és roston süthet ízlés szerint közvetlen lánggal a tűztér fölött. Sötét vonalakat égethet a húsba, akárcsak kedvenc steakéttermében.

M Flame Broiler™ csúszólemeze
Közvetett hő vagy konvekciós főzés lehetséges, ha a csúszólemez lefedi a főlemez réseit. Adjon több ízt a nagy húsdarabokba vagy finom ételekbe közvetett hővel.

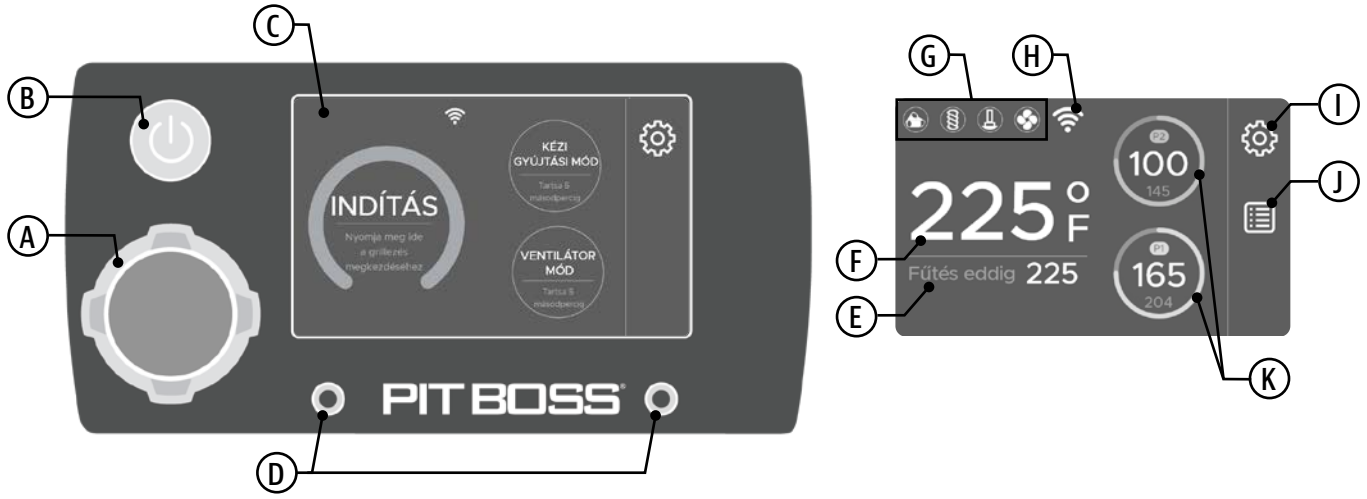
N Kivehető tűztér
Nyissa ki a kocsiszekrényt, hogy hozzáférjen a tűztérhez. A csatos retesz könnyen kioldható a tűztér eltávolításához, a hamu kiürítéséhez és a tűztér visszahelyezéséhez. Tartsa biztonságosan a csat reteszét, hogy használat közben elkerülje a hőveszteséget.

FŐZÉSI TERÜLET

I	3.795 CM²
II	3.795 CM²
III	2.884 CM²
IV	10.474 CM²

HU

VEZÉRLŐPULT



A Vezérlő gomb
Navigálás, növelés vagy csökkentés, kiválasztás és értékek beállítása. Forgassa a kereket az alképernyő beállításainak görgetéséhez. Nyomja meg a vezérlőgombot a grill módosított célhőmérsékletének aktiválásához. A kijelölés kéken villog, ha beállításra van kiválasztva. Nyomja meg a vezérlőgombot a kiválasztott érték vagy kiválasztás megerősítéséhez/elfogadásához, amelynek hatására a gomb színe fehérre vált.

B Bekapcsológomb
Nyomja meg és tartsa lenyomva egy másodpercig a bekapcsoláshoz, aktiválva a Start képernyőt a főzési mód kiválasztásához. Nyomja meg és tartsa lenyomva három másodpercig a kikapcsoláshoz, aktiválva a lehűlési ciklust. A gomb kéken világít, ha az egység áramforráshoz van csatlakoztatva.

C Kijelző
Az érintőképernyő egyszerre információs központ és menü a kiválasztásokhoz. A képernyő nagyon érzékeny, és csak egy könnyű érintést igényel az aktiváláshoz és a vezérléshez. Használat közben a kijelző képernyőjén jelennek meg a menük és a kiválasztott opciókhoz tartozó választási lehetőségek. Ez a kezdőképernyő alapértelmezés szerint megjelenik, ha az egység áramellátása be van kapcsolva. A kijelző képernyőkímélő módba vált, ha 5 percig inaktív.

D Hússzonda csatlakozó portok
Csatlakoztassa a hússzonda adapterének végét a csatlakozó portok valamelyikéhez. A kiolvasás megjelenik a kiválasztott hússzondának megfelelő kijelzőn. A bal oldali szonda port a P1, a jobb oldali szonda port pedig a P2.

E Célhőmérséklet
Megjeleníti a kívánt célhőmérsékletet. Ez az a hőmérséklet, amelyet a vezérlőgombbal lehet kiválasztani.

F Tényleges hőmérséklet
Megjeleníti a tényleges hőmérsékletet a fő hordó belsejéből. A leolvasást a grillszonda (érzékelő) végzi.

G Műveleti ikonok
Egy ikon jelenik meg, ha egy részegység éppen működik. Ha egy alkatrész meghibásodik, hibaképernyő jelenik meg. Segítségért lásd: **Hibaelhárítás**. Futtasson diagnosztikai tesztet az egység újraindításakor.

H Csatlakozás ikon
Wi-Fi-kapcsolatot jelez. Kapcsolat keresésekor az ikon villogni kezd. Ha a kapcsolat létrejött, az ikon folyamatosan látható.

I Beállítások
Ez a menü lehetővé teszi a grill funkcióinak és adatainak testreszabását. Ezek a beállítások lehetővé teszik a Füst mód elérését és a „P" beállítás szabályozását, a kijelző fényerejének beállítását, a hőmérsékleti skála váltását, a képernyőkímélő beállítását, az indítási hőmérséklet beállítását, a nyelv megváltoztatását és még sok mást.

J Menü
Ez a menü hozzáférést biztosít a Prime funkcióhoz. Ha ezt a menüt választja, a felhasználónak lehetősége van arra, hogy folyamatosan adagolja a pelletet, vagy egy előre beállított időtartamig adagolja a pelletet a grillbe.

K Hússzonda kijelzései
Ez a két kiolvasás a csatlakoztatott programozható hússzonda (hússzondák) hőmérsékleti értékeit mutatja: a nagy érték a tényleges hőmérséklet, a kis érték a célhőmérséklet. A kijelzés a kiválasztott csatlakozóportnak felel meg.



KÉRDÉSE VAN?

Olvasson el néhányat a gyakran ismétlődő kérdések közül online, vagy csevegjen élőben az ügyfélszolgálattal.



#12001

HU

KEZDŐKÉPERNYŐ



1. ÁBRA: KEZDŐKÉPERNYŐ

Kezdőképernyő

A grill indításakor a bekapcsológomb megnyomása után megjelenik a Kezdőképernyő. A Start képernyőn megjelennek a kiválasztott főzési módok: PID mód (beleértve a füst üzemmódot), kézi gyújtási mód és ventilátor mód. A főzési mód kiválasztása után a kijelző megfelelően átvált a kiválasztott főzési mód kezdőképernyőjére.



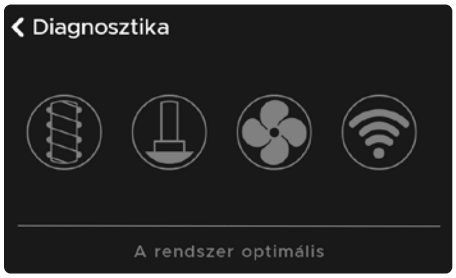
2. ÁBRA: DIAGNOSZTIKA FUTTATÁSI KÉPERNYŐ

Diagnosztika futtatása

Hasznos elvégezni egy gyors diagnosztikai tesztet, amely segít a felhasználóknak meghatározni a riasztásokat vagy meghibá-sodásokat az egység működése előtt. A diagnosztikai teszt csak a kezdőképernyőről futtatható.

Diagnosztikai teszt futtatása:

1. Érintse meg a Beállítások menü ikonját a kezdőképernyőn.
2. Válassza a Diagnosztikai teszt lehetőséget a teszt megkezdéséhez. A teszt eltarthat néhány pillanatig.



3. ÁBRA: DIAGNOSZTIKA KÉSZ KÉPERNYŐ

3. A teszt befejezése után jegyezze fel az eredményeket. Ha a gyújtó meghibásodását észlelte, a folytatáshoz válassza a kézi gyújtási módot.

Egyéb problémák esetén tekintse meg a **Hibaelhárítás** szakaszt a további diagnózisért és a javító intézkedésekért.

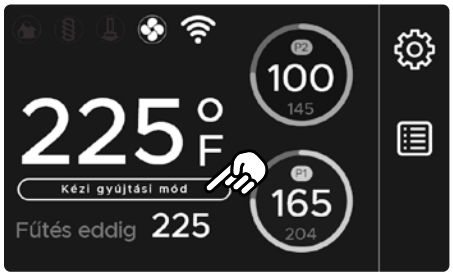
FŐZÉSI MÓDOK



4. ÁBRA: KEZDŐKÉPERNYŐ - PID MÓD

PID mód

Ez az alapértelmezett és rendszeres üzemmód. Ez lehetővé teszi, hogy a grillszonda (hőmérséklet-érzékelő) szabályozza, hogy mennyi üzemanyag szükséges a kívánt célhőmérséklet eléréséhez és fenntartásához.



5. ÁBRA: KEZDŐKÉPERNYŐ - KÉZI ÜZEMMÓD

Kézi gyújtási mód

Ha gyújtóhibát vagy meghibásodást észlelt, válassza a Kézi gyújtás módot a grill használatának folytatásához. Lásd: **Kézi meggyújtási eljárás**.



6. ÁBRA: KEZDŐKÉPERNYŐ - VENTILÁTOR MÓD

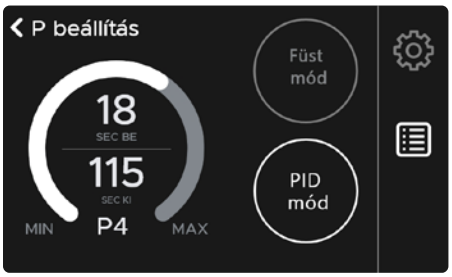
Ventilátor mód

A ventilátor mód és a füstcső (külön megvásárolható) használatával hő használata nélkül (hideg füstöléssel) mélyebb füstízeket hozhat létre. Gyújtson meg egy füstcsövet a rácsokon, és hagyja, hogy a ventilátor keringtesse a levegőt a grillhordó belsejében.

Ventilátor módban a programozható hússzonda (hússzondák) továbbra is használható(k); azonban fontos megjegyezni, hogy egyes hússzondák célhőmérsékletei alacsonyabb füstölési hőmérsékleten nem érhetők el.

HU

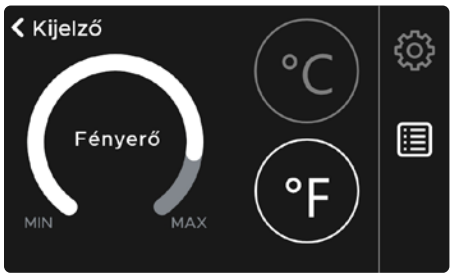
BEÁLLÍTÁSOK



7. ÁBRA: „P" BEÁLLÍTÁS SZERKESZTÉSI KÉPERNYŐ

P beállítás

A PID mód az alapértelmezett és normál üzemmód, de a felhasználók ebből a menüből aktiválhatják a füst üzemmódot is. A Füst mód kiválasztásával a felhasználó közvetlenül szabályozhatja a tűzteret tápláló pelletek ciklussebességét. Lásd: **Füstölés alacsony hőmérsékleten**.



8. ÁBRA: KIJELZŐ SZERKESZTÉSI KÉPERNYŐ

Kijelző

Állítsa be a kijelző fényerejét az Ön igényei szerint, és válassza ki a hőmérsékleti skálát. Az alapértelmezett érték Celsius (°C).



9. ÁBRA: KÉPERNYŐVÉDŐ SZERKESZTÉSI KÉPERNYŐ

Képernyőkímélő

Válassza ki, hogy mennyi idő múlva kapcsoljon a kijelző fényereje alvó állapotba, majd nyomja meg a zárolás gombot az aktiváláshoz. A kijelző képernyővédő üzemmódba kapcsol és zárolódik; a tényleges és a szonda hőmérséklete azonban továbbra is látható marad. A képernyő vagy a vezérlő gombjának megérintése után csúsztassa el az ujját a kijelző feloldásához.



10. ÁBRA: INDÍTÁSI SZERKESZTÉSI KÉPERNYŐ

Rendszerindítás

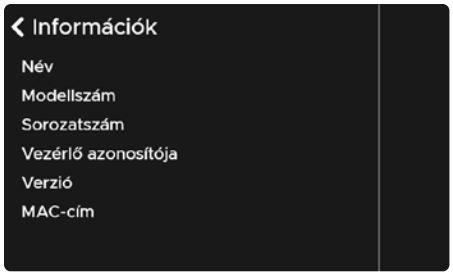
Ez a beállítás lehetővé teszi a felhasználó számára az alapértelmezett indítási hőmérséklet módosítását. A gyári beállítás 107 °C (225 °F). A vezérlőgombbal módosíthatja és kiválaszthatja az új indítási hőmérsékletet, majd válassza a BE lehetőséget az új érték alapértelmezett indítási hőmérsékletként való aktiválásához.



11. ÁBRA: NYELVBEÁLLÍTÁSOK SZERKESZTÉSI KÉPERNYŐ

Nyelv

Állítsa be a regionális preferenciákat. Az alapértelmezett beállítás az angol. A francia és a spanyol nyelv szintén elérhető.

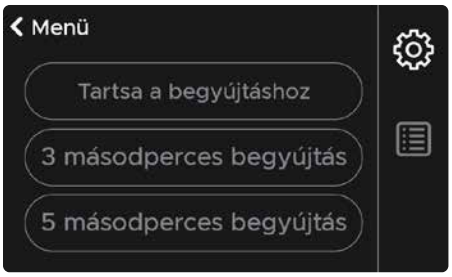


12. ÁBRA: INFORMÁCIÓS KÉPERNYŐ

Információk

Hozzáférhet az egységével kapcsolatos szolgáltatási és támogatási információkhoz, és továbbíthatja azokat az ügyfélszolgálatnak. Megjeleníti a modellszámot, a program indítási kódját és az egyedi hardverkritériumokat.

MENÜ

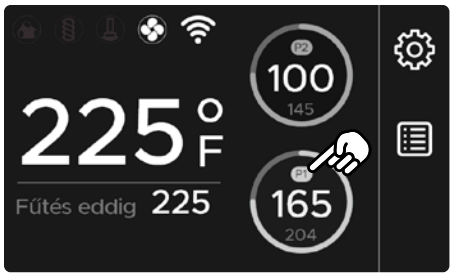


13. ÁBRA: MENÜ KÉPERNYŐ

Prime (Előkészítés) menü

A Hold opció kiválasztásával megkezdődik a pelletek folyamatos adagolása, legfeljebb 30 másodpercig. Nyomja meg újra a csigamechanizmus adagolásának leállításához. Az időtartam kiválasztások a megadott ideig végzik az előkészítést.

HÚSSZONDÁK



14. ÁBRA: KEZDŐKÉPERNYŐ - PID MÓD

Szondák

Megjeleníti a csatlakoztatott programozható hússzondák hőmérsékletét: a nagy érték a tényleges hőmérséklet, a kis érték a célhőmérséklet. A kijelzés a kiválasztott csatlakozóportnak felel meg. A Szondák alképernyőn válasszon egy előre beállított fehérjét (állatikonok), vagy használja a vezérlőgombot a kívánt célhőmérséklet beállításához.



15. ÁBRA: SZONDÁK SZERKESZTÉSI KÉPERNYŐJE

Az egyes fehérjék előre beállított hőmérséklete az a biztonságos minimális belső sütési hőmérséklet, amely biztosítja az étel megfelelő átsütését.

A külső gyűrű jelzi a befejezés előrehaladását a tényleges hőmérséklettől a kívánt célhőmérsékletig, 0-100%. További részletekért lásd: **A hússzondák használata**.

HU

MŰVELET

BEÁLLÍTÁS

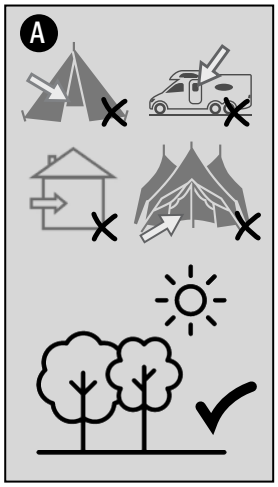
1. Minden kültéri készülék esetében a külső időjárási körülmények nagy szerepet játszanak a grill teljesítményében és a tökéletes ételek elkészítéséhez szükséges sütési időben. Ezt a készüléket nem szabad éghető mennyezet vagy lelógó elemek alá helyezni **(A)**. Tartsa a grillt éghető anyagoktól, benzintől és más gyúlékony gőzöktől és folyadékoktól mentes helyen.

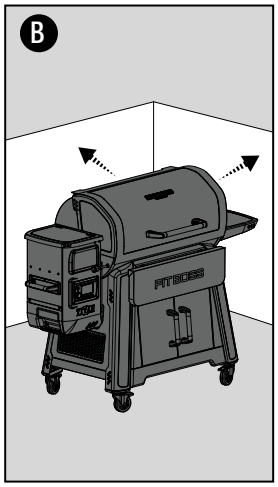
   Minden Pit Boss® készülék esetén legalább 914 mm (36 hüvelyk) távolságot kell tartani az éghető szerkezetektől, és ezt a távolságot a grill működése alatt is be kell tartani. (B)

2. Az alkatrészek az egész szállítódobozban helyezkednek el, beleértve a grillrács alatti részt is. Ellenőrizze a grillt, az alkatrészeket és a hardver buborékcsomagolását, miután kivette a védődobozból. Összeszerelés előtt dobja ki az összes csomagolóanyagot a grill belsejéből és külsejéről, majd tekintse át és ellenőrizze az összes alkatrészt összeszerelési útmutató szerint.

   Ha bármelyik alkatrész hiányzik vagy sérült, ne próbálja meg összeszerelni. Vegye fel a kapcsolatot kereskedőjével vagy a Pit Boss® ügyfélszolgálatával az alkatrészekért.

3. Szerelje össze az egységet az összeszerelési útmutató utasításai szerint.





CSATLAKOZÁS AZ ALKALMAZÁSHOZ

Az alkalmazás lehetővé teszi, hogy a grill és a hússzondák hőmérsékletét mobileszközéről vezérelje és ellenőrizze. Élvezze a Pit Boss® mobil kapcsolat előnyeit! Kövesse az alábbi utasításokat, hogyan csatlakoztathatja grilljét a Pit Boss® alkalmazáshoz Android™ vagy iOS® eszközével:

1. Töltse le a Pit Boss® alkalmazást. Nyissa meg az alkalmazást. Kövesse az utasításokat és a kérdéseket a zökkenőmentes beállítás érdekében. Az új felhasználókat a rendszer arra irányítja, hogy hozzanak létre fiókot és jelentkezzenek be. Válassza a „Mindig engedélyezve" beállítást a helymeghatározási és Bluetooth-szolgáltatásoknál a jobb mobilkapcsolati élmény érdekében.
2. Válassza ki a grill modelljét. Ha Bluetooth® vagy Wi-Fi hatótávolságon belül van (9 m), a Pit Boss® alkalmazás automatikusan felismeri a készüléket. Válassza az "Igen" lehetőséget, amikor a rendszer felkéri, hogy "Grill hozzáadása?". Csatlakoztassa az egységet áramforráshoz, és kapcsolja be. A párosítás után válassza ki a megfelelő grillt a listából. Adjon nevet a grillnek (pl. My Smoker), és válassza a "Folytatás" lehetőséget.
3. Válassza ki a Wi-Fi-hálózatot, és csatlakozzon hozzá. A Pit Boss® alkalmazásnak 2,4 GHz-es jelre van szüksége a csatlakozáshoz. Ezzel hozzáadja a grillmodellt a párosított egységek listájához.

   FONTOS: A Wi-Fi-kapcsolattal összefüggő problémákat az internetszolgáltatóval kell megoldani. A Pit Boss® ügyfélszolgálata nem tud Wi-Fi hibaelhárítást vagy segítséget nyújtani.

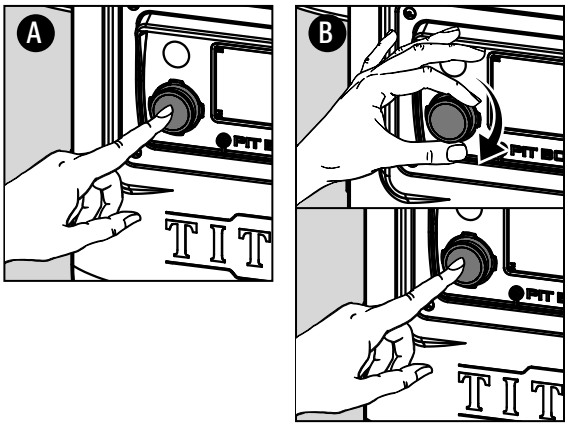
4. A mobilkapcsolat megerősítése után az alkalmazás firmware-frissítést kérhet. Válassza az "OK" lehetőséget. A firmware-frissítések lehetővé teszik a programozás hatékony működését, a hibák javítását és a biztonsági funkciók frissítését.
5. A firmware frissítés befejezése után elkezdheti vezérelni a grillt közvetlenül a Pit Boss® alkalmazáson keresztül.

HU

A HŐMÉRSÉKLET BEÁLLÍTÁSA

A grillszonda a grill belső hőmérsékletét méri. A célhőmérséklet beállításakor a grillszonda leolvassa a grillhordó belsejében lévő tényleges hőmérsékletet, és beállítja a kívánt célhőmérsékletet. A grill kívánt célhőmérsékletének beállításához kövesse az alábbi lépéseket:

1. Nyomja meg a vezérlőgombot, vagy érintse meg a képernyőn a tényleges hőmérsékletet. A célhőmérséklet villogni kezd, jelezve, hogy aktív. **(A)**
2. Forgassa el a vezérlőgombot a célhőmérséklet értékének a kívánt hőmérsékletre történő módosításához. Ha elérte a kívánt célhőmérsékletet, rögzítse azt a vezérlőgomb megnyomásával vagy az Aktuális hőmérséklet megérintésével. **(B)**



A HÚSSZONDÁK HASZNÁLATA

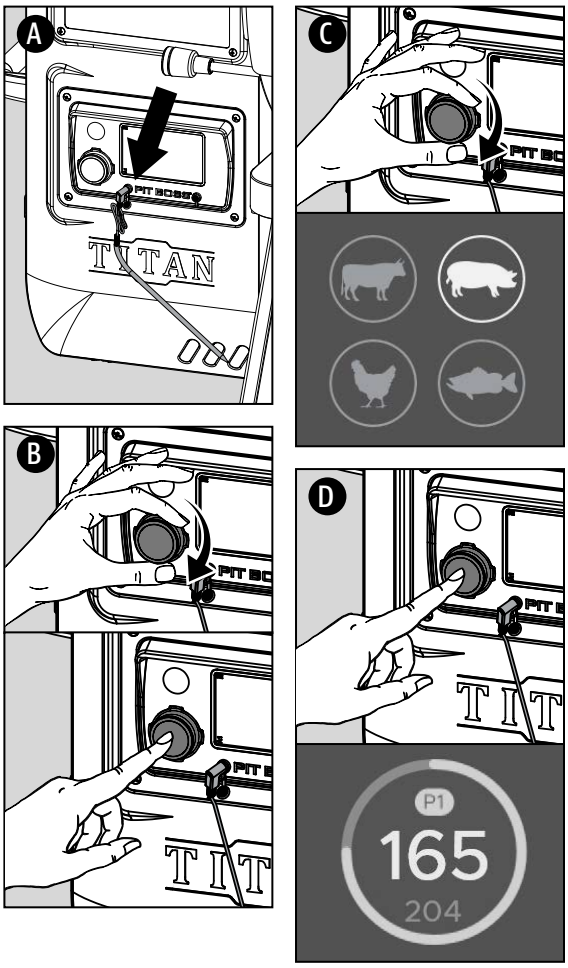
A hússzonda méri a húsdarab belső hőmérsékletét. Csatlakoztassa a hússzonda adapterét a hússzonda csatlakozónyílásához, és győződjön meg arról, hogy teljesen a be van-e dugva. Érezni és hallani fogja, ahogy a helyére pattan. Helyezze a rozsdamentes acél hússzondát a hús legvastagabb részébe, és a belső hőmérséklet megjelenik a vezérlőpanel kijelzőképernyőjén.

MEGJEGYZÉS: Győződjön meg arról, hogy a hússzonda és a hússzonda vezetékei elkerülik a lánggal vagy a túlzott hővel való közvetlen érintkezést. Ez károsíthatja a hússzondát. Ha nem használja, válassza le és tegye félre, hogy a hússzondát védve és tisztán tartsa.

Kövesse az alábbi lépéseket a hússzonda célhőmérsékletének beállításához:

1. Csatlakoztassa a hússzonda adapterének végét a vezérlő egyik csatlakozó portjához. **(A)**
2. Érintse meg a kijelzőt, vagy forgassa el a vezérlőgombot a kívánt hússzonda (P1 vagy P2) kiválasztásához a kijelzőn. A kiválasztáshoz nyomja meg a vezérlőgombot. **(B)**
3. Használja a vezérlőgombot, vagy válasszon egy fehérje előbeállítást (állat ikonok) a kívánt célhőmérséklet **(C)** beállításához. A kiválasztott hússzonda hőmérséklet-leolvasása kéken villog módosítás közben.
4. Ha elérte/kiválasztotta a hússzonda kívánt célhőmérsékletét, rögzítse azt a vezérlőgomb megnyomásával. A kijelző visszatér a főképernyőre, és megjeleníti a csatlakoztatott programozható hússzonda (hússzondák) leolvasott értékeit: a nagy érték a tényleges hőmérséklet, a kis érték a célhőmérséklet. **(D)**

MEGJEGYZÉS: A fehérje előre beállított hőmérsékletét az USDA főzési szabványai szerint állítják be. Az étel megfelelő főzésének biztosítása érdekében ellenőrizze az ételt a főzési idő végén. Ha az ételnek több főzésre van szüksége, vagy kevesebbre, állítsa be a főzési időt ennek megfelelően.



A P1 és P2 programozható hússzondák. Állítsa be a hússzonda kívánt célhőmérsékletét, és amint a hússzonda eléri a célhőmérsékletet, egy hangjelzés szólal meg, és megjelenik egy harang ikon. Húzza ki/csatlakoztassa újra a harang ikon törléséhez.

HU

CSIGA ALAPOZÁSA

Amikor először használja a grillt, vagy amikor a grillből kifogy a pellet a garatban, elő kell készítenie a csigát. Ha nem készíti elő, a grill leáll, mielőtt a pellet meggyulladna, és nem keletkezik tűz. Kövesse az alábbi lépéseket a csiga előkészítéséhez:

1. Nyissa ki a garat fedelét. Győződjön meg arról, hogy ne legyenek idegen tárgyak a garatban, illetve hogy ne legyen eltömődve a csigás ellátórendszer.
2. Keresse meg az égő edényt a pellet grill alján. Ellenőrizze a kivehető tűztér csatos reteszét, hogy az rögzítve (reteszelve) van a jó tömítés érdekében.
3. Csatlakoztassa a tápkábelt egy áramforráshoz.
4. Nyomja meg és tartsa lenyomva egy másodpercig a bekapcsológombot a készülék bekapcsolásához. Érintse meg a Beállítások menü ikonját a kezdőképernyőn. Válassza a Diagnosztikai teszt lehetőséget a teszt megkezdéséhez.
5. Miután meggyőződött arról, hogy minden elektromos alkatrész megfelelően működik, kapcsolja ki a grillt.
6. Töltse fel a garatot minden természetes keményfa barbecue pellettel.
7. Nyomja meg és tartsa lenyomva egy másodpercig a bekapcsológombot a készülék bekapcsolásához. Válassza a PID mód (normál használat) lehetőséget a kezdőképernyőn. Érintse meg a Beállítások menü ikonját a kezdőképernyőn. Válassza a Prime lehetőséget. Válassza az öt másodperces opciót, és ismételje ezt addig, amíg meg nem hallja, hogy pelletek esnek a csigából a tűztérbe.
8. Most kikapcsolhatja a grillt. Kérjük, gondoskodjon arról, hogy a grill a leállítási ciklus befejezéséig a hálózati áramforrásra csatlakoztatva maradjon. Miután a ventilátor kikapcsolt, a grill befejezte a leállítási ciklust, és biztonságosan kihúzhatja a grillt.
9. A grill előkészítése ezzel megtörtént és az használatra kész! Ha most először használja a grillt, akkor folytassa a grill kiégetésével.

ELSŐ HASZNÁLAT (KIÉGETÉS)

Miután a csiga előkészítése megtörtént, és mielőtt először sütne a grillen, fontos, hogy elvégezze a grill kiégetését, hogy kiégesse a grillt és megszabadítsa minden idegen anyagtól.

1. A készülék bekapcsolásához kövesse a PID mód (normál használat) utasításait.
2. Tekerje el a vezérlőgombot 176 °C feletti hőmérsékletre (lehajtott fedéllel), és hagyja így a készüléket 30–40 percig.
3. Kövesse a leállítási utasításokat az egység kikapcsolásához, vagy folytassa a grillezést a kívánt hőmérsékleten.



KÉRDÉSE VAN?

Olvasson el néhányat a gyakran ismétlődő kérdések közül online, vagy csevegjen élőben az ügyfélszolgálattal.



#12001

HU

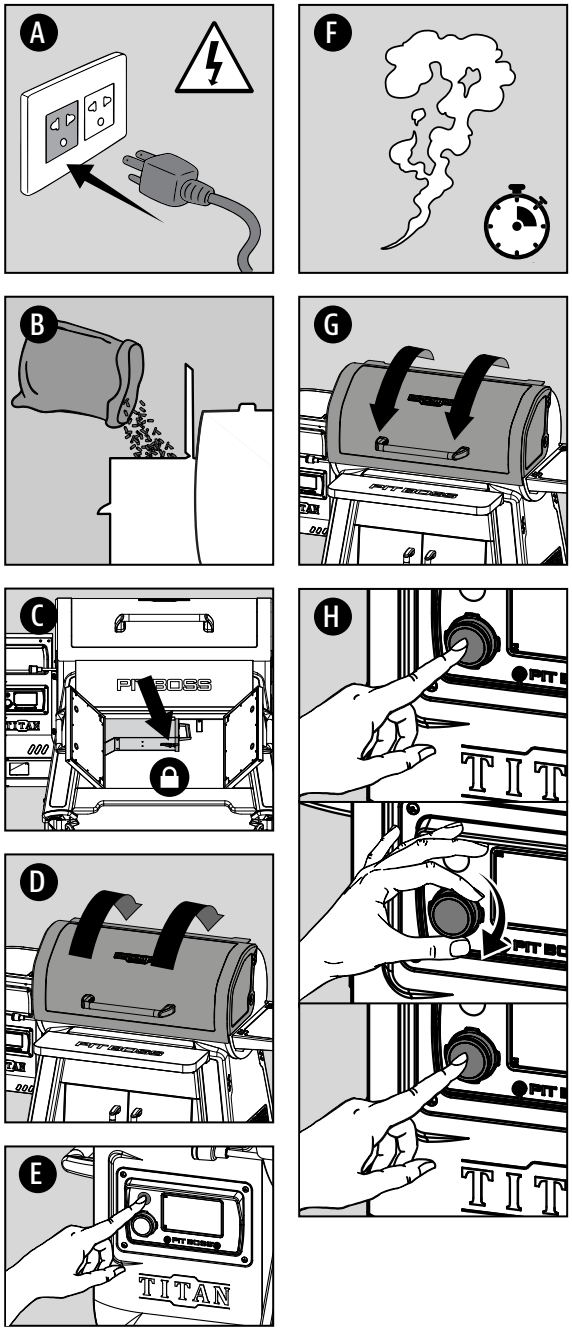
PID MÓD (NORMÁL HASZNÁLAT)

A füstölés és a grillezés különböző eredményeket produkálhat az idő és a hőmérséklet függvényében. A legjobb eredmény érdekében jegyezze fel, hogy mit főzött, milyen hőmérsékleten, mennyi ideig főzött, és az eredményeket. A következő alkalommal igazítsa ízléséhez. Ahogy megismerkedik a grillezéssel, bölcs dolog egy kültéri hőmérőt elhelyezni a főzési terület közelében. Gyakorlat teszi a mestert.

Előfordulhat, hogy a vezérlőpanelen lévő hőmérséklet-leolvasások nem egyeznek meg pontosan a hőmérővel. A főzési hőmérsékletet a következő tényezők befolyásolják: külső környezeti hőmérséklet, a szél mennyisége és iránya, a felhasznált pellet tüzelőanyag minősége, a fedél kinyitása és a főzött étel mennyisége.

Kövesse az alábbi lépéseket a grill rendszeres használatához:

1. Ellenőrizze, hogy a csiga elő van-e készítve. Ha nincs, akkor készítse elő a csigát.
2. Csatlakoztassa a tápkábelt egy földelt áramforráshoz. **(A)**
3. Nyissa fel a garat fedelét, hogy ellenőrizze a pellet szintjét. Szükség esetén töltse fel az összes természetes barbecue keményfa pellettel. **(B)**
4. Ellenőrizze a kivehető tűztér csatos reteszét. Győződjön meg arról, hogy rögzítve (reteszelve) van a jó tömítés érdekében. **(C)**
5. Nyissa ki a grill fedelét. **(D)**
6. Nyomja meg és tartsa lenyomva a bekapcsológombot egy másodpercig a készülék bekapcsolásához **(E)**. Válassza a PID mód (normál használat) lehetőséget a kezdőképernyőn. Ez aktiválja az indítási ciklust:
   - A vezérlőpanel kezeli a csiga adagoló rendszert, és a ventilátor levegőt szállít az égő edénybe.
   - **A fedélnek nyitva kell maradnia az indítási ciklus alatt.**
   - A grill füstöt kezd termelni, miközben az indítási ciklus zajlik **(F)**. Az indítási ciklus megfelelő megkezdésének megerősítéséhez várja meg, amíg meghallja a fáklyás morajlás hangját, és amíg megérzi, hogy némi hő keletkezik.
7. Miután a nehéz, fehér füst eloszlott, az indítási ciklus befejeződött. Csukja be a grill fedelét. **(G)**
8. Nyomja meg a vezérlő gombját. Forgassa el a vezérlőgombot a célhőmérséklet értékének a kívánt hőmérsékletre történő módosításához. Ha elérte a kívánt célhőmérsékletet, rögzítse azt a vezérlőgomb ismételt megnyomásával, és kezdje el a grillezést! **(H)**



TIPP: Használja a Prime (Előkészítés) funkciót, hogy extra pelletadagot juttasson a tűztérbe. Ez arra használható, hogy a hordó fedelének kinyitása előtt több tüzelőanyagot juttasson a tűzbe és ezáltal a hőmérséklet rövidebb idő alatt visszaálljon.

HU

FÜST MÓD

Amikor a grill PID üzemmódban van, a pelletek adagolási sebességét a vezérlőpanel gondosan beállítja, minimalizálva a hőmérséklet-ingadozásokat. A grill füst módba kapcsolása lehetővé teszi a felhasználó számára, hogy több füstízt vigyen az ételbe; azonban a hőmérséklet némileg ingadozni fog, mivel több füstre van szükség. A felhasználók választhatják a Füst módot a főzés kezdetén vagy főzés közben.

Főzés indítása füst módban:

1. A készülék bekapcsolásához kövesse a PID mód (normál használat) utasításait. Hagyja, hogy a grill végezze el az indítási ciklust. Az alapértelmezett indítási hőmérséklet 107 °C / 225 °F, és ez a hőmérséklet erős tüzet hoz létre a tűztérben. Miután a nehéz, fehér füst eloszlott, az indítási ciklus befejeződött.
2. Ezután válassza a **Beállítások > „P" beállítás > Füst mód**. Ez aktiválja az időzítő módot, hogy több füstöt hozzon létre (kevesebb/minimális hővel).
   - Ha alacsonyabb hőmérsékleten szeretne füstölni, csökkentse a célhőmérsékletet 65 °C / 150 °F-ra a „P" beállítási értékek aktiválásával. A P-beállítási értékek csak akkor állíthatók be, ha a célhőmérséklet 65 ° C / 150 ° F-re van állítva.
3. Ha kívánja, folytassa a sütést füst módban. Ha elégedett a bejuttatott extra füstmennyiséggel, vagy vissza szeretne váltani, válassza a **Beállítások > „P" beállítás > PID mód** lehetőséget.

Mivel a környezeti feltételek befolyásolhatják a grill belső főzési hőmérsékletét, a hőmérsékleti értékekben magasabb csúcsok és völgyek lehetnek, de a földrajzi elhelyezkedésen alapuló P-beállítási érték használatának megtanulása rendkívül előnyös. Állítsa be a P-beállítási értéket a környezeti (kültéri) hőmérséklet alapján. Az alapértelmezett érték P4.

- Ha a környezeti klíma melegebb, emelje fel a P-beállítást, hogy növelje a szünetet a pelletek egyes adagjai között az égő edénybe. A magasabb „P" beállítás olyan melegebb vagy forró környezetben használatos, ahol forró füstöt szeretnének, de ugyanakkor a külső hőmérséklet megemelné a grillben lévő sütési hőmérsékletet.

  MEGJEGYZÉS: Szorosan figyelje az égési edényt, mivel a P-beállítás túl magasra vagy túl gyorsan történő emelése a tűz teljes kioltását okozhatja.
- Ha a környezeti klíma hűvösebb, csökkentse a P-beállítást, hogy növelje az égőedénybe táplált pelletek gyakoriságát. Az alacsonyabb beállítás a hűvösebb hőmérséklet kompenzálására szolgál, ahol a környezeti kültéri hőmérséklet csökkenti vagy gyengíti a grill belsejében keletkező hő intenzitását.

  TIPP: A P-beállítás csökkentése minimalizálhatja a hőmérséklet-ingadozásokat változó kültéri időjárási körülmények között.

CSIGA CIKLUSSEBESSÉG (MÁSODPERCBEN)

		RA	KI
P7	☼-☼-☼	18	150
P6	☼-☼	18	140
P5	☼	18	130
P4		18	115
P3	❄	18	100
P2	❄❄	18	85
P1	❄❄❄	18	70
P0	❄❄❄❄	18	55

Füst módba kapcsolás sütés közben:

1. Válassza ki a **Beállítások > „P" beállítás > Füst mód** lehetőséget. Ez aktiválja az időzítő módot, hogy több füstöt hozzon létre.
   - Annak ellenére, hogy füst módra váltott, a grill célhőmérséklete nem változik.
2. Ha kívánja, folytassa a sütést füst módban. Ha elégedett a bejuttatott extra füstmennyiséggel, vagy vissza szeretne váltani, válassza a **Beállítások > „P" beállítás > PID mód** lehetőséget.

HU

KÉZI GYÚJTÁSI ÜZEMMÓD

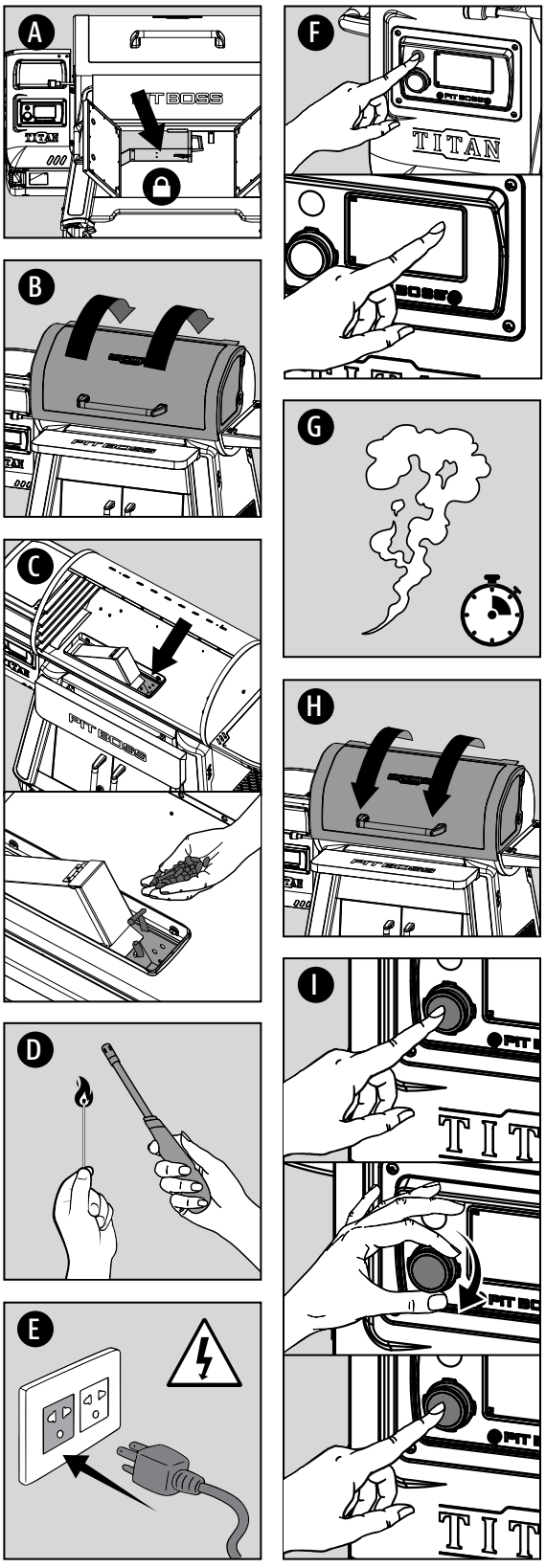
Ha bármilyen okból meghibásodik az elektromos gyújtó, indítsa el a grillt a kézi gyújtási módszerrel.

Kövesse az alábbi lépéseket a grill biztonságos használatához működő gyújtó nélkül:

1. Ellenőrizze, hogy a csiga elő van-e készítve. Ha nincs, akkor készítse elő a csigát.
2. Nyissa ki a garat fedelét. Töltse fel a garatot száraz, teljesen természetes grillező keményfa pellettel.
3. Ellenőrizze a kivehető tűztér csatos reteszét. Győződjön meg arról, hogy rögzítve (reteszelve) van a jó tömítés érdekében. **(A)**
4. Nyissa fel a grill fedelét **(B)**. Távolítsa el a főzőalkatrészeket, hogy a tűztér hozzáférhető legyen. Ellenőrizze a tűzteret, hogy nincs-e benne akadály. Helyezzen egy bőséges marék pelletet az égő edénybe **(C)**. A pelletekre spricceljen zselés gyújtóanyagot vagy más megfelelő pelletgyújtót. Kis mennyiségű szilárd gyújtóanyag, például fűrészporból és viaszból vagy faforgácsból álló gyújtóanyag is megfelelő. Adjunk hozzá még egy kis mennyiségű pelletet az égő edénybe.

   FIGYELMEZTETÉS: Ne használjon alkoholt, benzint, gázolajat, gyújtófolyadékot vagy petróleumot a tűz meggyújtásához vagy felélesztéséhez a grillben.
5. Gyújtsa meg a tűztér tartalmát egy hosszú gyufa vagy hosszú szárú öngyújtó **(D)** segítségével. Hagyja az indítót 3-5 percig égni.

   FIGYELMEZTETÉS: Ne próbáljon meg több gyújtóanyagot adagolni az tűztérbe. Ez sérülést okozhat.
6. Gyorsan és óvatosan helyezze vissza a sütőelemeket a grill házának belsejébe.
7. Csatlakoztassa a tápkábelt egy földelt áramforráshoz **(E)**.
8. A készülék bekapcsolásához tartsa lenyomva a bekapcsológombot egy másodpercig. Válassza a Kézi gyújtási mód lehetőséget a Start képernyőn **(F)**. Ez aktiválja az indítási ciklust:
   - A vezérlőpanel kezeli a csiga adagoló rendszert, és a ventilátor levegőt szállít az égő edénybe.
   - **A fedélnek nyitva kell maradnia az indítási ciklus alatt.**
   - A grill füstöt kezd termelni, miközben az indítási ciklus zajlik **(G)**. Az indítási ciklus megfelelő megkezdésének megerősítéséhez várja meg, amíg meghallja a fáklyás morajlás hangját, és amíg megérzi, hogy némi hő keletkezik.
9. Miután a nehéz, fehér füst eloszlott, az indítási ciklus befejeződött. Csukja be a grill fedelét. **(H)**
10. Nyomja meg a vezérlő gombját. Forgassa el a vezérlőgombot a célhőmérséklet értékének a kívánt hőmérsékletre történő módosításához. Ha elérte a kívánt célhőmérsékletet, rögzítse azt a vezérlőgomb ismételt megnyomásával, és kezdje el a grillezést! **(I)**



HU

FŐZÉS ÉS MELEGFÜSTÖLÉS

A füstölés és a grillezés különböző eredményeket produkálhat az idő és a hőmérséklet függvényében. A forró füstölés művészete hosszabb főzési időre utal, de természetesebb keményfa ízt (és keresett füstgyűrűt) eredményez a húsokon. A magasabb főzési hőmérséklet rövidebb főzési időt eredményez, kevesebb füstízt zár be.

A legjobb eredmény elérése érdekében hagyjon időt a húsok pihenésére főzés után. Ez lehetővé teszi, hogy a természetes szaftok visszakerüljenek a hús rostjaiba, így sokkal szaftosabb, ízletesebb ételt kapunk. A pihenőidő akár 3 perc és akár 60 perc is lehet, a fehérje méretétől függően.

HÚS TÍPUSA	FŐZÉSI HŐMÉRSÉKLET	BECSÜLT IDŐ	CÉL HŐMÉRSÉKLET
BAROMFI			
Pulyka (egész)	110°C / 225°F	66–77 PERC/KG	74 °C/165 °F
Csirke (egész)	190°C / 375°F	3-4 ÓRA	74 °C/165 °F
Comb, mell	190°C / 375°F	1-2 ÓRA	74 °C/165 °F
Apró vadmadarak	190°C / 375°F	1-2 ÓRA	74 °C/165 °F
Kacsa	135°C / 275°F	2-3 ÓRA	74 °C/165 °F
SERTÉS			
Sonka (egész)	120°C / 250°F	33,3–44,4 PERC/KG	71 °C/160 °F
Rostélyos	190°C / 375°F	3-4 ÓRA	74 °C/165 °F
Sertésborda	120°C / 250°F	4 ÓRA	88 °C/190 °F
Malacborda	95°C / 200°F	3-4 ÓRA	88 °C/190 °F
Bélszín	110°C / 225°F	1,5 ÓRA	82 °C/180 °F
Lapocka	110°C / 225°F	3,3 ÓRA/KG	90–98 °C/195–210 °F
MARHAHÚS			
Steak	120°C / 250°F	8-10 PERC	60 °C/140 °F
Bélszín	110°C / 225°F	2-3 ÓRA	60 °C/140 °F
Rostélyos	110°C / 225°F	3-4 ÓRA	63 °C/145 °F
Sertésborda	110°C / 225°F	3-4 ÓRA	79 °C/175 °F
Borda	120°C / 250°F	33,3–44,4 PERC/KG	57 °C/135 °F
Szegy	110°C / 225°F	2,2 ÓRA/KG	90–98 °C/195–210 °F
VADHÚS			
Bélszín	110°C / 225°F	2,2–4,4 ÓRA/KG	74 °C/165 °F
Rostélyos	120°C / 250°F	2,2–4,4 ÓRA/KG	74 °C/165 °F
TENGER GYÜMÖLCSEI			
Filé	110°C / 225°F	30-45 PERC	63 °C/145 °F
Lazac (egész)	95 °C / 200 °F	2-3 ÓRA	63 °C/145 °F
Homár	95 °C / 200 °F	2-3 ÓRA	63 °C/145 °F



Pillanatkép erről a diagramról referenciaként. Később megkös-zönheti nekünk!

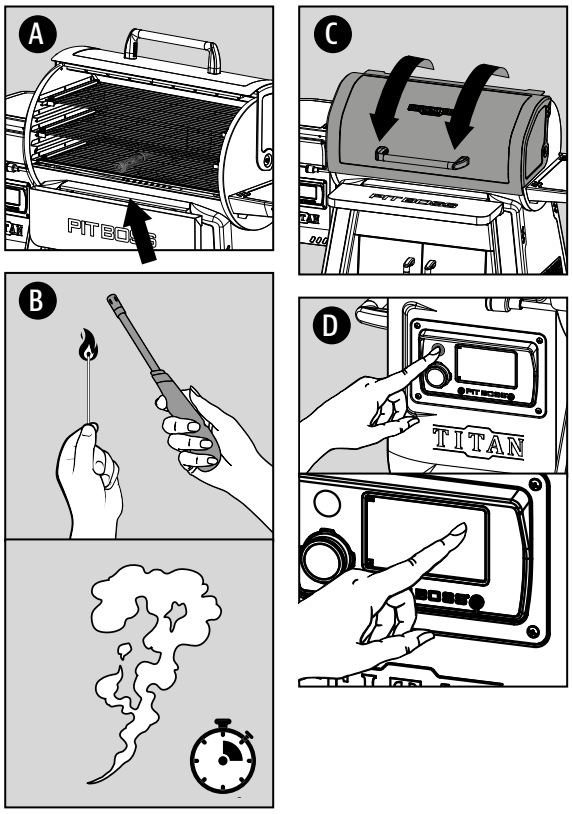
HU

VENTILÁTOR MÓD

Hideg füstöléssel fokozza a fafüst ízét bármilyen zöldségben, húsban vagy sajtban. Használjon Pit Boss® Smoke Tube füstölőcsövet vagy A-Maze-N Smoker Maze füstölő labirintust, hogy a füstölésnél ne legyen kitéve a grillben lévő hőnek. A tipikus hideg füstidő 2 és 12 óra között mozog; Néhány hideg füstidő azonban hosszabb lehet. Az olyan élelmiszerek, mint a sajt, a fűszerek és a zöldségek általában kevesebb füstidőt igényelnek. A húsokat, például a szalonnát és a sonkát hosszabb ideig füstölik.

Kövesse az alábbi lépéseket a ventilátor mód hideg füstöléshez történő használatához:

1. Töltse fel a Pit Boss® füstcsövet keményfa pellettel a termék utasításainak megfelelően.
2. Nyissa ki a grill fedelét. Állítsa a Pit Boss® füstcsövet közvetlenül a főzőrácsokra **(A)**. Győződjön meg róla, hogy vízszintes, így folyamatosan ég.
3. Gyújtsa meg a pelleteket a nyitott végén **(B)**. Amint egy kis láng már megjelent, hagyja égni a lángot 10 percig. Lágyan fújja rá a parázsra, hogy megbizonyosodjon arról, hogy a pelletek jól égnek.
4. 10 perc elteltével, amikor a pellet már jól ég, fújja el a lángot, és tegye az ételeket a grillre. Csukja be a grillfedelet **(C)**.
5. Nyomja meg a bekapcsológombot a készülék bekapcsolásához. Válassza a ventilátor módot a kezdőképernyőn **(D)**. Ez bekapcsolja a ventilátort a folyamatos légáramlás érdekében.

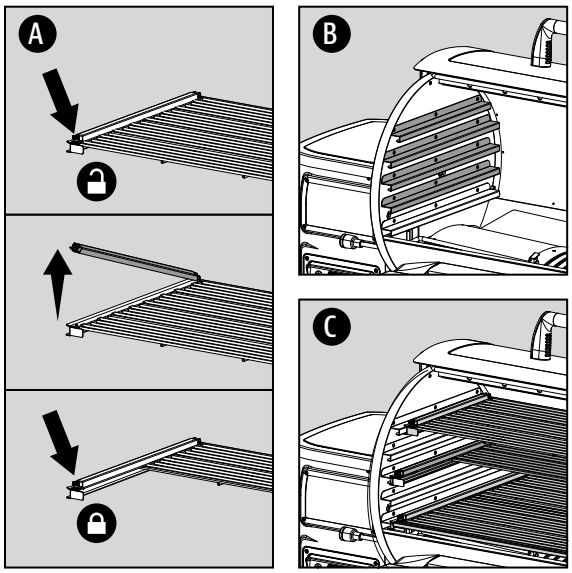


FONTOS: A Pit Boss® Smoke Tube vagy az A-Maze-N Smoker Maze egy füstfejlesztő, és kizárólag füst előállítására szolgál. Nem termelnek elegendő hőt az ételek főzéséhez. A legtöbb ételnek továbbra is hőforrásra van szüksége a főzéshez.

RUGALMAS RÁCSRENDSZER

Az állítható polcoktól a levehető szakaszokig a rugalmas rácsrendszer minden igényhez testreszabható. Az egyes szinteken független és levehető rácskeretekkel megváltoztathatja a grill elrendezését, nagyobb sütőteret alakíthat ki, és ehhez csak néhány percre van szükség. Könnyen átalakíthatja grilljét, hogy megfeleljen a különböző ételtípusoknak, így főzési rugalmasságot biztosít a mindennapi igényekhez és a különleges alkalmakhoz.

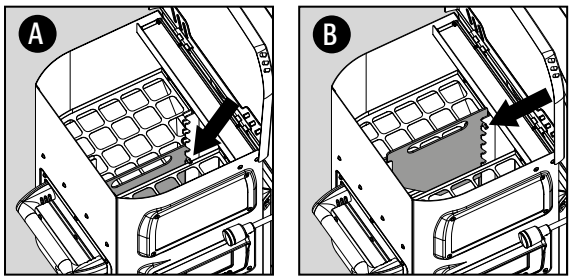
- A két nagy rács négy független rácskeretet tartalmaz, míg a felső rács három független rácskeretet tartalmaz, ami bőséges rugalmasságot kínál a vízszintes síkban. Az átgondoltan kialakított rácsrudak a rácsrúd rögzítőcsavarjának meglazításával felemelhetők. Távolítson el egy vagy több rácskeretet, engedje le a rácsrudat, és rögzítse a csavart a reteszelt helyzetbe **(A)**. Minden szint félig is kihúzható, ha az elemek elérhetetlenné válnak.
- A függőleges síkban az optimális magassági rugalmasság érdekében a rácstartók közül **(B)** bármelyiket kiválaszthatja. A konzolszintek közötti magasság tökéletes lapos serpenyők vagy rövidebb élelmiszerek elhelyezéséhez.



TIPP: Ha magas ételeket, például pulykát vagy sörösdobozos csirkét főz, távolítson el két rácskeretet a középső főzőrácsról, hogy felszabadítson egy kis függőleges helyet, és továbbra is helyet hagy ezen a szinten más elemek számára. **(C)**

HU

KEMÉNYFA KEVERÉSE



Akár erős vagy enyhe füstöt, akár édes vagy pikáns ízeket kedvel, a keményfa pellet keverésével új ízvilágot varázsolhat ételéhez. A pelletek különböző arányainak keverése különböző füstízeket eredményezhet, a grilljátékot a következő szintre emelve.

A keményfák keverésével való kísérletezés megkezdéséhez kövesse az alábbi lépéseket:

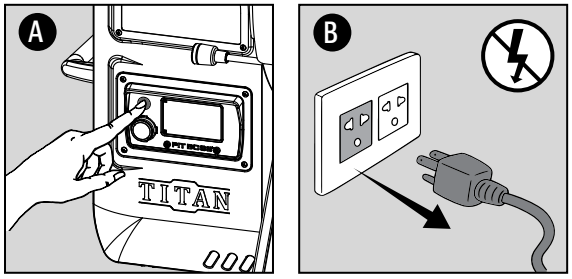
1. Kezdje egy üres garattal. Helyezze a garatosztót a legalacsonyabb horony pozícióba. **(A)**

   MEGJEGYZÉS: A legalsó horonynál biztosítja a pelletek legegyenletesebb eloszlását az egyes rekeszekből. A magasabb hornyoknál az adagolt pelletkeverék aránya kevésbé kiegyensúlyozott (B).

2. Adja hozzá a pelletek domináns ízét a garat hátsó rekeszéhez. Adja hozzá a másodlagos ízű pelletet a garat elülső (kémlelőablakos) rekeszéhez.
3. Folytassa a garat előkészítését, majd kezdje el a grill rendszeres használatát.

MEGJEGYZÉS: A legjobb eredmény érdekében vezessen nyilvántartást arról, hogy mit grillezett, milyen típusú pelletet használt és a garatosztót milyen magasságú horonyba illesztette, és ezzel milyen eredményt ért el. Legközelebb alkalmazkodjon ízléséhez, és folytassa a kísérletezést a keményfa különböző keverékeivel.

LEÁLLÍTÁS



A grill biztonságos kikapcsolásához kövesse az alábbi lépéseket:

1. A készülék kikapcsolásához nyomja meg és tartsa lenyomva három másodpercig a bekapcsológombot. **(A)**
   - A grill megkezdi automatikus leállítási ciklusát. A csiga rendszer leállítja az üzemanyag adagolását, a láng kiég, és a ventilátor tovább működik, amíg a leállítási ciklus befejeződik.
2. Miután a leállítási ciklus befejeződött (a ventilátor kikapcsol), húzza ki a tápkábelt. **(B)**

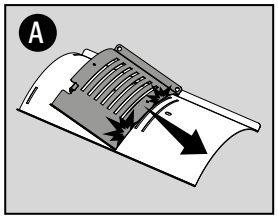
   FONTOS! Mindig kapcsolja ki a készüléket, és hagyja futni a leállítási ciklust. Csak akkor húzza ki a készüléket a konnektorból, ha a leállítási ciklus befejeződött és/vagy tisztítás előtt. A figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása kárt, súlyos sérülést, tüzet, áramütést vagy halált okozhat.

HU

ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

Bármelyik Pit Boss® készülék hosszú éveken át ínycsiklandó szolgálatot fog nyújtani Önnek minimális tisztítási igénnyel. Kövesse az alábbi tippeket a grill szervizeléséhez:

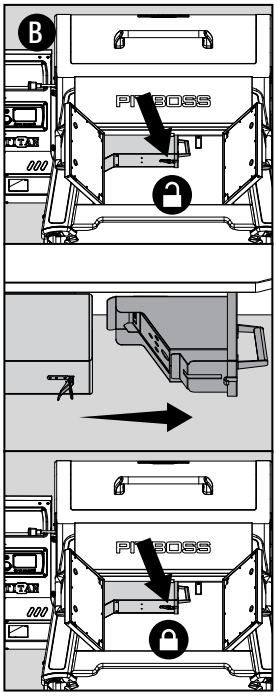
A grill belseje

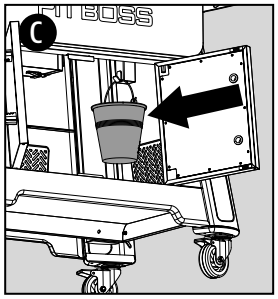


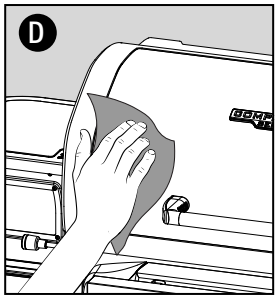
- Grilltisztító kefével távolítsa el a sütőrácsokról az ételt és a lerakódásokat. A legjobb, ha ezt akkor teszi, amikor még melegek az előző főzés után.
- A zsírtüzet a grill főzőelemeire eső túl sok lehullott törmelék okozza. Használja a roston sütő csúszólemezét a főlemez lekaparásához, és fordítva **(A)**. Távolítsa el a törmeléket a hordó belsejéből nedves/száraz vákuummal. Az extra mélytisztításhoz használja a Pit Boss® Tisztító- és zsíroldószert a grill külső és belső részein.

  FONTOS: A magas hő miatt ne takarja le a láng brojler komponenseket alumíniumfóliával.

A grill külseje



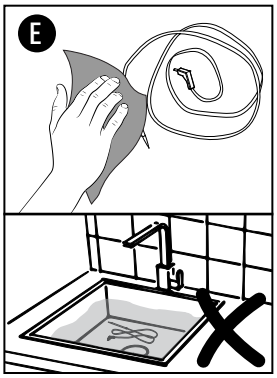


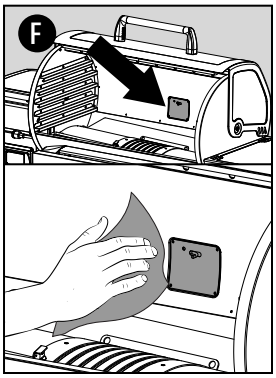


- A grillhordó alatt található egy kivehető kialakítású tűztér, amely lehetővé teszi a tűztér egyszerű eltávolítását és megkönnyíti annak tisztítását. Az eltávolításhoz engedje el a csat reteszét a horogról. A fogantyút fogva csúsztassa el a kivehető égőedényt a csattól, majd lefelé húzva vegye ki. Miután kiürítette, helyezze vissza tűzteret a helyére úgy, hogy visszaemeli a grillhordó alatti csatornába, majd a csat felé csúsztatja. Rögzítse a horgot a csat reteszével a megfelelő tömítés biztosítása érdekében. **(B)**

  FIGYELMEZTETÉS: Ez a funkció csak akkor használható, ha a grill lehűlt.
- Gyakran ellenőrizze a zsíros vödröt, és szükség szerint tisztítsa meg. Ne feledje, hogy milyen típusú főzést végez. **(C)**
- Minden használat után törölje le a grillt **(D)**. Meleg szappanos vízzel törölje le a zsírt. Ne használjon sütőtisztítót, súrolószert vagy súroló tisztítópárnát a külső grillfelületeken. A festett felületek nem tartoznak a garancia hatálya alá, inkább az általános karbantartás részét képezik. A festék karcolása, a felület kopása vagy hámlása esetén az összes festett felület magas hőfokú BBQ festékkel retusálható.
- A grillborítás a legjobb védelem az időjárás és a külső szennyező anyagok ellen. Használaton kívül vagy hosszú távú tárolás esetén tartsa a készüléket fedett helyen, garázsban vagy fészerben.

Szondák



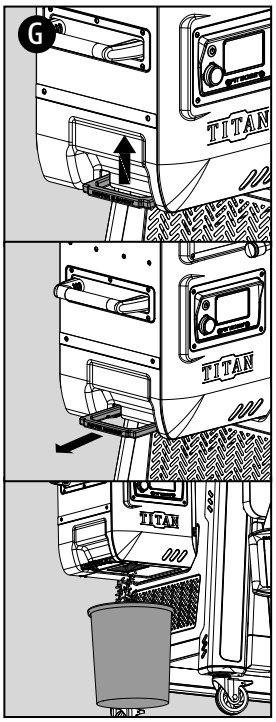


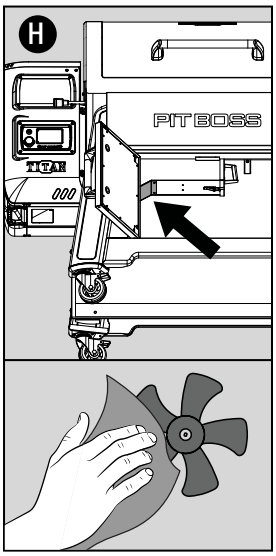
- Minden használat után törölje le a hússzondát. A használaton kívüli hússzondát nagy, laza tekercsben kell feltekerni. A szonda vezetékeinek elgörbülése vagy meghajlása sérülést okozhat. Ne tegye mosogatógépbe, és ne merítse vízbe. A belső vezetékek vízkárosodása miatt a hússzonda rövidre záródik, ami hamis leolvasásokat okoz. **(E)**
- Távolítsa el a főzőrácsokat. Ellenőrizze és tisztítsa meg a zsírtól és a szennyeződésektől a grillszondát (érzékelőt), amely a fő grilltest belsejében, a hátsó fal közepén található. **(F)**
- Ha egy szonda sérült, ki kell cserélni.

HU

Garatszerelvény

- A garat egy garattisztító funkcióval rendelkezik, amely lehetővé teszi a könnyű tisztítást és a fa pellet tüzelőanyag-aromák cseréjét. Az ürítéshez keresse meg a garat tisztító fogantyúját a garat oldalán. Helyezzen egy tiszta, üres vödröt a garat alá, mivel a pelletek alulról távoznak. Húzza meg a garattisztító fogantyút a hozzáférési lemez kinyitásához, lehetővé téve a pelletek alulról történő kiürülését. Miután kiürült, emelje fel a garat tisztítófogantyúját, és nyomja befelé, hogy a hozzáférési lemezt zárt helyzetbe rögzítse. **(G)**
- Javasoljuk, hogy távolítsa el az összes pelletet a garatból és a csiga rendszerből, ha a grillt hosszabb ideig nem használja. Ezt úgy teheti meg, hogy kiüríti a garatot, és a grillt üres garaton futtatja, amíg az összes pellet ki nem ürül a csigacsőből.
- Ellenőrizze és távolítsa el a szennyeződéseket a ventilátor légbeszívó nyílásából, amely a hamutisztító alján található, a grillkocsi burkolatán belül. A ventilátor hozzáférési paneljének eltávolítása után óvatosan törölje le a zsírlerakódásokat közvetlenül a ventilátorlapátokról. Használjon meleg szappanos vizet a korom és a zsír eltávolításához. Ez biztosítja, hogy a légáramlás tiszta és elegendő legyen az égési rendszer számára. **(H)**





GRILLÁPOLÁSI PUSKÁZÓ LAP

CIKK	TISZTÍTÁSI GYAKORISÁG	TISZTÍTÁSI MÓDSZER
Légbeszívó szellőzőnyílás	Néhány havonta	Poroló, kendő és szappanos víz
Csiga adagoló rendszer	Amikor a pelletzsák üres	Hagyja, hogy a csiga kitolja a fűrészport, üresen hagyva a garatot
A fő grill alja	5-6 grillezésenként	A felesleges törmelék kiszedése, nedves/száraz porszívózása
Tűztér	2-3 grillezésenként	A felesleges törmelék kiszedése, nedves/száraz porszívózása
Főzőrácsok	Minden grillezés után	A felesleg elégetése, kikefélése egy grilltisztító kefével
Flame Broiler™	5-6 grillezésenként	A főlemez lekaparása csúszkával, ne mossa tisztára
Zsírvödör	Minden grillezés után	Kendő és szappanos víz
Grill szonda (érzékelő)	2-3 grillezésenként	Kendő és szappanos víz
Garat elektromos alkatrészei	Évente egyszer	Porolja le a belső teret, törölje le a ventilátorlapátokat szappanos vízzel
Polcok	Minden grillezés után	Kendő és szappanos víz

Pillanatkép erről a diagramról referenciaként.

HU

HIBAELHÁRÍTÁS

A megfelelő tisztítás, karbantartás és tiszta, száraz, minőségi üzemanyag használata megakadályozza a gyakori működési problémákat. Ha a Pit Boss® grill rosszul működik, vagy ritkábban használja, az alábbi hibaelhárítási tippek hasznosak lehetnek.

FIGYELMEZTETÉS: A grill kinyitása előtt mindig húzza ki az elektromos vezetéket bármilyen ellenőrzési, karbantartási, tisztítási vagy szervizelési munkához. Győződjön meg arról, hogy a grill teljesen lehűlt a sérülések elkerülése érdekében.

PROBLÉMA	OK	MEGOLDÁS
Nincs tápellátást jelző fény a vezérlőpulton	Nincs csatlakoztatva áramforráshoz	Győződjön meg arról, hogy az egység csatlakoztatva van egy működő áramforráshoz. Biztosítson legalább 10 amperes ellátást. Győződjön meg arról, hogy minden vezetékcsatlakozás szilárdan csatlakozik és száraz.
	A biztosíték kialudt a vezérlőpulton	Távolítsa el a vezérlőpanelt a helyén tartó négy csavart. Óvatosan húzza előre a vezérlőpanelt a hátoldal ellenőrzéséhez. Ellenőrizze a biztosítékot, hogy nincs-e törött vezeték, vagy ha a huzal feketévé vált. Ha igen, a biztosítékot manuálisan kell cserélni.
	Hibás vezérlőpanel	A vezérlőpanelt ki kell cserélni. Pótalkatrészért vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálattal.
A tűz nem gyullad meg a tűztérben	Az indítási hőmérséklet túl alacsonyra van állítva	Ellenőrizze az indítási hőmérsékletet. Ha túl alacsonyra van állítva, a gyújtó nehezen gyújtja meg a pelletet. Javasoljuk, hogy ne állítsa alacsonyabbra, mint 225 ° F (107 ° C), mivel a csiga elegendő pelletet táplál ahhoz, hogy tüzet gyújtson az égő edényben.
	A csiga nincs előkészítve	A készülék első használata előtt, vagy bármikor, amikor a garat teljesen kiürül, elő kell készíteni a csigát, hogy a pellet megtölthesse a csigacsövet. Ha nincs előkészítve, a gyújtó leáll, mielőtt a pellet elérné a tűzteret. Kövesse a csiga alapozási eljárást.
	A gyújtó nincs megfelelően beszerelve	Távolítsa el a főzőelemeket a fő hordóból. Ellenőrizze szemrevételezéssel, hogy a gyújtó egy síkban van-e a gyújtócsővel. Ha nem működik megfelelően, hívja az ügyfélszolgálatot segítségért vagy cserealkatrészért.
A grill nem éri el vagy nem tartja fenn a stabil hőmérsékletet	Elégtelen légáramlás az égő edényen keresztül	Ellenőrizze az égési edényt, hogy nincs-e hamu felhalmozódása vagy akadálya. Kövesse az ápolási és karbantartási utasításokat a hamu felhalmozódása esetén. Ellenőrizze a ventilátort. Győződjön meg arról, hogy megfelelően működik, és a levegőbevezetés nincs eltömődve. Szennyezettség esetén kövesse az ápolási és karbantartási utasításokat. Ellenőrizze a csigamotort a működés megerősítéséhez, és győződjön meg arról, hogy nincs-e eltömődés a csigacsőben. Miután elvégezte a fenti lépéseket, indítsa el a grillt és várjon 10 percet. Ellenőrizze, hogy a keletkező láng fényes és élénk-e.
	A kivehető tűztér nincs megfelelően behelyezve	Ellenőrizze a grillhordó alatt a kivehető tűzteret, hogy az úgy van-e elhelyezve, hogy jól zárjon. Kövesse az ápolási és karbantartás utasításokat a hamuképződésre, a csatos retesz megfelelő rögzítésére és a helyes felszerelésre vonatkozóan. Vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálattal egy cserealkatrészért, ha sérült.
	Üzemanyaghiány, rossz üzemanyag-minőség, akadály az adagolórendszerben	Ellenőrizze a garatban, hogy elegendő-e a tüzelőanyag szintje, és töltse fel, ha kevés. Ha a keményfapellet minősége rossz, vagy a pellet túl hosszú, az elzáródást okozhat az ellátórendszerben. Távolítsa el a pelletet, és kövesse az ápolási és karbantartási utasításokat.
	Grill szonda (érzékelő)	Ellenőrizze a Grill szonda (érzékelő) állapotát. Szennyezettség esetén kövesse az ápolási és karbantartási utasításokat. Sérülés esetén forduljon az ügyfélszolgálathoz cserealkatrészért.
A grill hőmérséklete alacsony hőmérsékleten még mindig túl forró	A P beállítás túl alacsony	Állítsa be a „P" beállítást a Beállítások menüben. Növelje a „P" beállítást, hogy növelje a szünetet a tűztérbe juttatott egyes pelletadagok között. Ez gyakran előfordul olyan melegebb vagy forró környezetben, ahol forró füstöt szeretnének, de ugyanakkor a külső hőmérséklet megemelné a grill belsejében a sütési hőmérsékletet. Ügyeljen arra, hogy csak lassan növelje a P beállítást, mivel ha túl magasra vagy túl gyorsan emeli, a tűz teljesen kialszik.
A tényleges hőmérséklet nem állítható be	Grill szonda piszkos	Ellenőrizze a Grill Probe állapotát. Szennyezettség esetén kövesse az ápolási és karbantartási utasításokat.
A grill túl sok vagy elszíneződött füstöt állít elő, az ételek elszíneződnek a füsttől	Zsírlerakódás	Kövesse az ápolási és karbantartási utasításokat.
	Keményfa pellet minőség	Távolítsa el a nedves keményfa pelletet a garatból. A tisztításhoz kövesse az ápolási és karbantartási utasításokat. Cserélje ki száraz keményfa pelletre.
	Az égő edény blokkolva van	Tisztítsa meg a tűzteret a nedves keményfapellettől. Hajtsa végre a csigaalapozási eljárást.
	Nem elegendő levegőbevitel a ventilátorhoz	Ellenőrizze a ventilátort. Győződjön meg arról, hogy tiszta, megfelelően működik, és a levegőbevezetés nincs elzárva. Szennyezettség esetén kövesse az ápolási és karbantartási utasításokat.

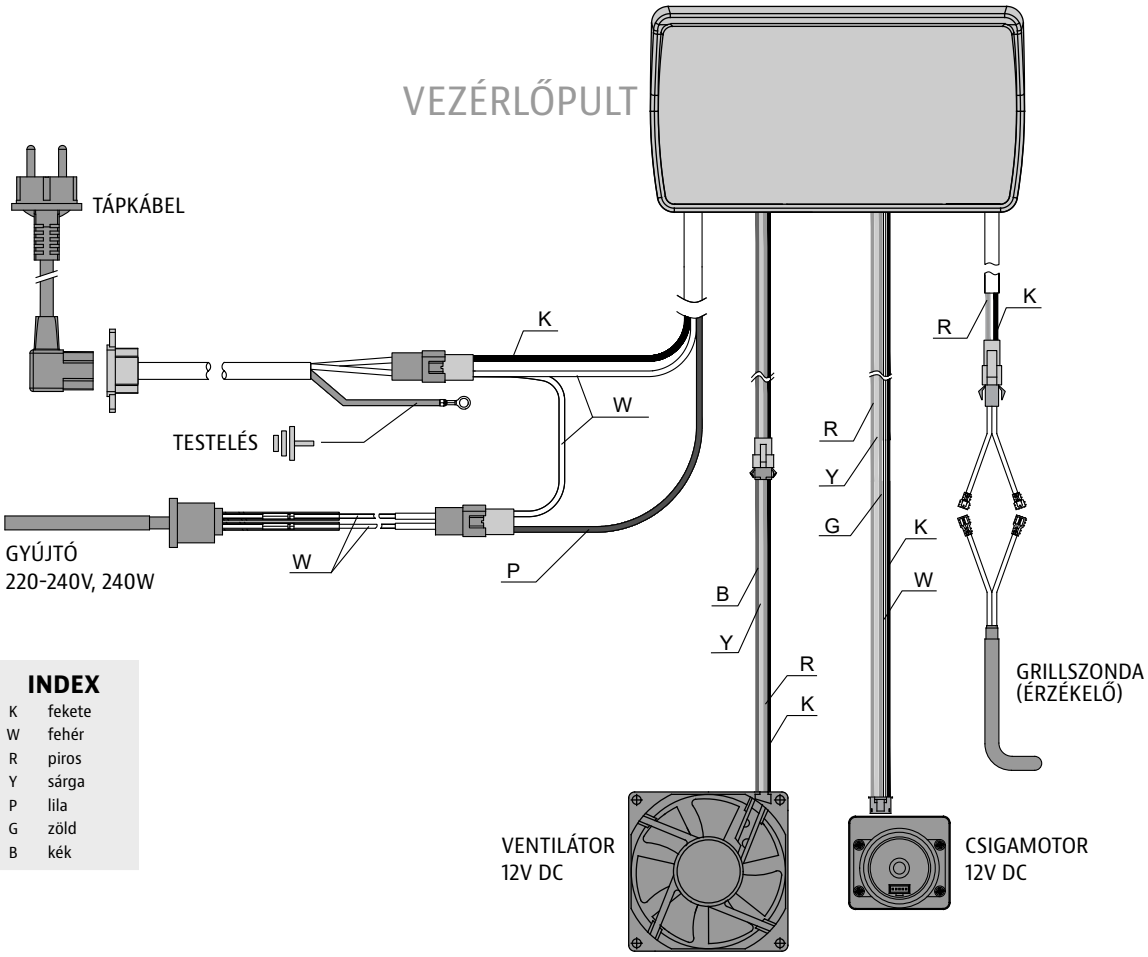
HU

PROBLÉMA	OK	MEGOLDÁS
Gyakori fellángolások	Főzési hőmérséklet	Próbálja meg főzni alacsonyabb hőmérsékleten. A zsírnak van lobbanáspontja. Nagyon zsíros ételek sütésekor tartsa a hőmérsékletet 176 °C alatt.
	Zsírlerakódás a főzési alkatrészeken	Kövesse az ápolási és karbantartási utasításokat.
ERH meghibásodás	Az egység túlmelegedett, valószínűleg zsírtűz vagy túlzott üzemanyag miatt.	Nyomja meg és tartsa lenyomva a bekapcsológombot három másodpercig az egység kikapcsolásához és a grill lehűléséhez. Kövesse az ápolási és karbantartási utasításokat. Karbantartás után távolítsa el a pelleteket, és erősítse meg az összes alkatrész pozicionálását. Miután lehűlt, nyomja meg a bekapcsológombot a készülék bekapcsolásához, majd válassza ki a kívánt hőmérsékletet. Ha a hibakód továbbra is megjelenik, vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálattal.
ERP meghibásodás	A grillszonda vezetéke nem csatlakozik.	Távolítsa el a hozzáférési panelt, és ellenőrizze, hogy nincsenek-e sérülések a Grill Probe vezetékein. Húzza ki és csatlakoztassa újra a grillszonda csatlakozóit a vezérlőpulthoz.
	A grillszonda megszakadt	A grillszondát ki kell cserélni. Cseréért vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálattal.
ERL meghibásodás	A grill nem végzi el az indítási ciklust.	Ellenőrizze a főzési alkatrészek megfelelő elhelyezését. Ellenőrizze, hogy van-e elegendő tüzelőanyag a garatban, vagy van-e akadály az adagolórendszerben. Távolítsa el a pelletet, és kövesse az ápolási és karbantartási utasításokat. Ellenőrizze a grillszondát (érzékelőt), hogy megbizonyosodjon arról, hogy a tényleges hőmérséklet helyes és pontos-e. Szennyezettség esetén kövesse az ápolási és karbantartási utasításokat. Ellenőrizze a gyújtó helyzetét és azt, hogy megfelelően melegszik-e. Extrém hidegben a grill második indítást igényelhet. Kapcsolja ki a grillt, várjon, majd kapcsolja be újra. Ellenőrizze a ventilátort. Győződjön meg arról, hogy megfelelően működik. Szennyezettség esetén kövesse az ápolási és karbantartási utasításokat.
Auger meghibásodása	A csigamotor elakadt, nem csatlakoztatható	Távolítsa el a főzőelemeket a fő hordóból. Kapcsolja be az egységet, és ellenőrizze a csiga adagoló rendszerét. Ellenőrizze szemrevételezéssel, hogy a csiga a pelletet a tűztérbe dobja-e. Húzza ki és csatlakoztassa újra a csigamotor csatlakozóját a vezérlőpulthoz. Ha nem működik megfelelően, hívja az ügyfélszolgálatot segítségért vagy cserealkatrészért.
Gyújtó meghibásodása	A gyújtó nem működik megfelelően, nem létesít kapcsolatot	Távolítsa el a főzőelemeket a fő hordóból. Kapcsolja be az egységet, és ellenőrizze a gyújtót. Ellenőrizze szemrevételezéssel, hogy a gyújtó működik-e: tegye a kezét a tűztér fölé, és állapítsa meg, hogy érez-e a melegséget. Ellenőrizze szemrevételezéssel, hogy a gyújtó a tűztérben lévő lyukkal egy vonalban van-e, és nyissa ki a pelletek meggyújtásához. Húzza ki, majd csatlakoztassa újra az Igniter csatlakozót a vezérlőpulthoz. Ha nem működik megfelelően, hívja az ügyfélszolgálatot segítségért vagy cserealkatrészért.
	Gyújtóhiba	A gyújtót ki kell cserélni. Vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálattal a cserealkatrészért.
Ventilátor meghibásodása	A ventilátor nem működik megfelelően, nem létesít kapcsolatot	Ellenőrizze a ventilátort. Győződjön meg arról, hogy megfelelően működik, és a levegőbevezetés nincs eltömődve. Távolítsa el a hozzáférési panelt (az ábráért lásd az Elektromos vezeték ábráját), és ellenőrizze, hogy a ventilátor vezetékei nem sérültek-e meg. Válassza le, majd csatlakoztassa újra a ventilátorcsatlakozót a vezérlőpanelhez. Kövesse az ápolási és karbantartási utasításokat, ha a ventilátorlapátok piszkosak.
Pellet meghibásodása	Tüzelőanyag-hiány, rossz minőségű tüzelőanyag, a grill nem tartja fenn az égést	Ellenőrizze a garatban, hogy elegendő-e a tüzelőanyag szintje, és töltse fel, ha kevés. Ha a keményfa pellet minősége gyenge, vagy a pellet hossza túl hosszú, ez akadályozhatja az adagolórendszert. Távolítsa el a pelleteket, és kövesse az ápolási és karbantartási utasításokat.

HU

HUZALOZÁSI DIAGRAM	
TÁPEGYSÉG	AC 220-240 V, 50 Hz
NÉVLEGES TELJESÍTMÉNY	260 W
ÜZEMANYAG-BEVITELI ÉRTÉK	1,12 KG/Ó

MEGJEGYZÉS: A termékbiztonságot vizsgáló és tanúsító szolgálatok által elfogadott elektromos alkatrészek megfelelnek a ± 5-10 százalékos vizsgálati tűréshatárnak.



INDEX

K	fekete
W	fehér
R	piros
Y	sárga
P	lila
G	zöld
B	kék

SEGÍTSÉGRE VAN SZÜKSÉGE?

Élő csevegés az ügyfélszolgálattal technikai és szolgáltatással kapcsolatos kérdések esetén.

#12001

SZEREZZEN BE REMEK KIEGÉSZÍTŐKET

Fedezze fel az online áruházunkban elérhető különféle grillezési kiegészítőket minden főzési szinthez.

PÓTALKATRÉSZEK

A teljes alkatrészkatalógusért forduljon helyi kiskereskedőjéhez, vagy látogasson el hozzánk online.

HU

GARANCIA

ÁLTALÁNOS SZERZŐDÉSI FELTÉTELEK

A Dansons által gyártott Pit Boss® Grills ("Pit Boss®") 5 év garanciát vállal minden alkatrész hibájára és kivitelezésére, valamint 5 év garanciát a termék elektromos alkatrészeire. A Dansons az eredeti vásárló általi használat és tulajdonjog időtartama alatt, normál használat és körülmények között minden alkatrészre garantálja az anyag- és gyártási hibamentességet.

Erre a termékre nem vonatkozik más vagy további garancia.
Ez a garancia nem érvényes:

- ha nem tudja igazolni a vásárlást, vagy a garancia lejártát követően.
- kopásból és elhasználódásból eredő sérülésekre vagy hibákra, például karcolásokra, horpadásokra, forgácsokra vagy kisebb kozmetikai repedésekre. A termék ezen esztétikai változásai nem befolyásolják annak teljesítményét.
- ha a terméket nem a mellékelt használati utasításnak megfelelően telepítették, üzemeltették, tisztították és végezték a karbantartását. A garancia nem terjed ki a helytelen használatból, nem megfelelő kezelésből vagy egyedi módosításokból eredő károkra vagy törésekre.
- rozsdásodásra vagy oxidációra, kivéve, ha a grill alkatrész szerkezeti integritása sérül. Még a rozsdának ellenálló anyagok használata esetén is a védőbevonatokat különböző, a gyártó által nem befolyásolható anyagok és körülmények károsíthatják. A magas hőmérséklet, a túlzott páratartalom, a klór, az ipari füstök, a műtrágyák, a gyep peszticidek és a só néhány olyan anyag, amely befolyásolhatja a fémbevonatokat.
- a kereskedelmi használat, bérbeadás vagy olyan használat során keletkezett károkra vagy hibákra, amely során a terméket nem rendeltetésszerűen használják.
- A termék költségét meghaladó károkra vagy hibákra.
- a Pit Boss® jogosulatlan kereskedője által végzett szervizelés vagy javítás által okozott károkra vagy hibákra.

A jótállás időtartama alatt a Dansons kötelezi magát arra, hogy a hibás és/vagy meghibásodott alkatrészeket kicseréli, és nem számítja fel a javítást vagy cserét az előre kifizetett fuvardíjjal visszaküldött alkatrészekért, amennyiben az alkatrész(ek) a vizsgálat során hibásnak bizonyul(nak).

A Dansons nem vállal jogi vagy egyéb felelősséget a termék használatából eredő, a jótállási időszak alatt vagy azt követően a tulajdonban vagy személyekben bekövetkező véletlen vagy következményes károkért. A gyártó minden szavatosságát a jelen dokumentum tartalmazza, és a gyártóval szemben semmilyen szavatossági vagy képviseleti igény nem érvényesíthető. Egyes államok nem engedélyezik a véletlen vagy következményes károk, illetve a hallgatólagos garanciák kizárását vagy korlátozását, ezért előfordulhat, hogy a jelen korlátozott garanciában meghatározott korlátozások vagy kizárások nem vonatkoznak Önre. Ez a korlátozott garancia meghatározott törvényes jogokat biztosít Önnek, és más jogai is lehetnek, amelyek államonként eltérőek.

HU

REGISZTRÁLJA GRILLJÉT

Regisztrálja termékét kevesebb, mint egy perc alatt, és gyorsan és egyszerűen hozzáférhet a főzési ismeretek lenyűgöző gyűjteményéhez.

Az Ön regisztrációja (a vásárlás igazolása) biztosítja, hogy a legjobb garanciális szolgáltatást kapja a termékhez. Abban a valószínűtlen esetben, ha biztonsági aggályok merülnének fel, gyorsított eljárásban értesítjük Önt.

MODELL	**PB1600CST**
SOROZATSZÁM	
VÁSÁRLÁS DÁTUMA	
VÁSÁRLÁS HELYE (HIVATALOS FORGALMAZÓ)	



ÜGYFÉLSZOLGÁLAT

Ha bármilyen kérdése vagy aggálya van a termékével kapcsolatban, segítőkész ügyfélszolgálati csapatunk szívesen segít Önnek. Kérjük, készítse elő regisztrációs adatait, mielőtt kapcsolatba lépne az ügyfélszolgálattal.



TELEFON ÉLŐ CHAT ALKALMAZÁS



HU

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

**ВАЖНО: ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО, ЗАПАЗЕТЕ ЗА БЪДЕЩИ СПРАВКИ.
РЪКОВОДСТВОТО ТРЯБВА ДА СЕ ПРОЧЕТЕ ПРЕДИ РАБОТА!**

ОСНОВНИТЕ ПРИЧИНИ ЗА ПОЖАРИ НА УРЕДА СА РЕЗУЛТАТ ОТ ЛОША ПОДДРЪЖКА И НЕПОДДЪРЖАНЕ НА НЕОБХОДИМОТО РАЗСТОЯНИЕ ДО ГОРИМИ МАТЕРИАЛИ. ОТ ИЗКЛЮЧИТЕЛНА ВАЖНОСТ Е ТОЗИ ПРОДУКТ ДА СЕ ИЗПОЛЗВА САМО В СЪОТВЕТСТВИЕ СЪС СЛЕДНИТЕ ИНСТРУКЦИИ.

ВНИМАНИЕ: Моля, прочетете цялото ръководство преди инсталиране и използване на този електрически уред за изгаряне на пелети. Неспазването на тези инструкции може да доведе до материални щети, телесни наранявания или дори смърт. Свържете се с местните строителни или противопожарни служители относно ограниченията и изискванията за инспекция на поставянето във вашия район. Запазете тези инструкции.

СПИСЪК ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

ОПАСНОСТИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Трябва да се свържете с местното жилищно сдружение, строителните или пожарните служби или орган, който има съответната юрисдикция, за да получите необходимите разрешителни, разрешения или информация относно ограничения за поставяне, като например поставяне на грила върху запалима повърхност, изисквания за проверка или дори възможност за използване във вашия район.

1. Трябва да се поддържа минимално отстояние от 914 мм (36 инча) между запалими конструкции и страните на грила и 914 мм (36 инча) между запалими конструкции и задната част на грила. **Не поставяйте уреда на запалими подове или подове, защитени със запалими повърхности, освен ако не са получени подходящи разрешителни и разрешения от органите, които имат юрисдикция.** Не използвайте този уред на закрито, в затворено или непроветриво помещение, в домове, превозни средства, палатки, гаражи. Този уред за пелети от твърда дървесина не трябва да се поставя под горим таван или надвес. Съхранявайте вашия грил на място, където няма запалими материали, бензин и други леснозапалими пари и течности.

   ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Внимавайте за натрупване на запалими материали, поддържайте огъня, за да избегнете прекаленото му разпалване. Ако възникне пожар от мазнини, изключете грила и оставете капака затворен, докато огънят изгасне. Извадете захранващия кабел. Не изливайте вода върху модула. Не се опитвайте да потушите огъня. Ценно е да разполагате на място с пожарогасител, одобрен за всички класове пожари (клас ABC). Ако възникне неконтролиран пожар, обадете се на пожарната.

2. Дръжте електрическите кабели и горивото далече от нагрети повърхности. Не използвайте грила под дъжда или около водоизточник. Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, негов сервизен агент или подобни квалифицирани лица, за да се избегне опасност.

3. След период на съхранение или неизползване проверете съда за разпалване за задръстване, бункера за чужди тела и всякакво възпрепятстване на въздуха около отвора за засмукване на вентилатора или комина. Почистете преди употреба. Необходими са редовни грижи и поддръжка, за да се удължи живота на вашето устройство. **Ако грилът се съхранява навън по време на дъждовния сезон или сезони с висока влажност, трябва да се внимава да не попадне вода в бункера.** Когато са мокри или изложени на висока влажност, пелетите от твърда дървесина ще се разширят значително, ще се разложат и могат да задръстят захранващата система. Винаги изключвайте захранването, преди да извършвате обслужване или поддръжка.

BG

ВАЖНО! Винаги изключвайте уреда и оставете цикъла на изключване да работи. Изключете уреда от контакта само след като цикълът на изключване приключи и/или преди почистване. Неспазването на това предупреждение може да причини щети, сериозни наранявания, пожар, токов удар или смърт.

ВНИМАНИЕ: Не транспортирайте грила, докато се използва или докато е горещ. Уверете се, че огънят е напълно изгасен и че грилът е напълно изстинал на допир преди преместване.

4. Препоръчва се използването на термоустойчиви ръкавици за барбекю при работа с грила. Не използвайте аксесоари, които не са посочени за употреба с този уред. Не поставяйте капак за барбекю или нещо запалимо в зоната за съхранение под барбекюто. Отстранете тенджерите и тиганите, докато работният уред е без надзор, за да намалите риска от пожар.
5. За да се предотврати контакт на пръсти, дрехи или други предмети със системата за подаване на шнека, уредът е оборудван с метален предпазен екран, монтиран към вътрешността на бункера. Този екран не трябва да се премахва, освен ако не е указано от отдела за обслужване на клиенти или оторизиран търговец.

   Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и знания, ако са под наблюдение или са инструктирани относно използването на уреда по безопасен начин и разбират свързаните с това опасности. Децата не трябва да играят с уреда. Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се извършват от деца без надзор.
6. Части от барбекюто може да са много горещи и да възникнат сериозни наранявания. Дръжте малките деца и домашните любимци далече по време на употреба.
7. Не разширявайте отворите на устройството за запалване или съда за разпалване. Неспазването на това предупреждение може да доведе до опасност от пожар и телесна повреда и ще анулира гаранцията ви.
8. Продуктът може да има остри ръбове или точки. Контактът може да доведе до нараняване. Работете внимателно.

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ПЕПЕЛ

Пепелта трябва да се постави в метален контейнер с плътно прилепващ капак. Затвореният контейнер с пепел трябва да бъде поставен на незапалим под или на земята, далече от всички запалими материали, до окончателното изхвърляне. Когато пепелта се изхвърля чрез заравяне в почвата или по друг начин се разпръсква локално, тя трябва да се съхранява в затворен контейнер, докато цялата сгурия се охлади напълно.

ГОРИВО ЗА ПЕЛЕТИ ОТ ТВЪРДА ДЪРВЕСИНА

Този уред за готвене на пелети е проектиран и одобрен само за пелетизирано, изцяло естествено гориво от твърда дървесина. Всеки друг вид гориво, изгорено в този уред, ще анулира гаранцията и списъка за безопасност. Използвайте само гориво на дървесни пелети, посочено от производителя. Не използвайте пелетно гориво, обозначено като съдържащо добавки. Пелетите от твърда дървесина са силно податливи на влага и винаги трябва да се съхраняват в херметически затворен контейнер. Ако съхранявате грила, без да го използвате дълго време, препоръчваме да изчистите всички пелети от бункера и шнека на грила, за да предотвратите задръствания. Средната топлопроизводителност на пелетното гориво е 18 569 – 20 362 KJ/KG (8000 – 8770 BTU/LB), съдържание на пепел < 1%.

ВНИМАНИЕ: Никога не използвайте бензин, гориво за фенери от бензинов тип, керосин, течност за запалки с дървени въглища или подобни течности, за да запалите или „освежите“ огъня в този уред. Дръжте всички такива течности достатъчно далече от уреда по време на употреба.

По време на печата няма индустриален стандарт за пелети от твърда дървесина за барбекю, въпреки че повечето мелници за пелети използват същите стандарти за производство на пелети от твърда дървесина за домашна употреба. Допълнителна информация може да бъде намерена на www.pelletheat.org или на Института за пелетно гориво.

Свържете се с вашия местен търговец относно качеството на пелетите във вашия район и за информация относно качеството на марката. Тъй като няма контрол върху качеството на използваните пелети, например засегнати от влага пелети, не поемаме отговорност за щети, причинени от лошо качество на горивото.

КРЕОЗОТ

Креозот - образуване и необходимост от отстраняване. При изгаряне произвежда черен дим с остатък, който също е черен на цвят. Когато дървесните пелети се изгарят бавно, те произвеждат катран и други органични пари, които се комбинират с изхвърлената влага, за да образуват креозот. Креозотните пари кондензират в относително хладен комин и аспирационен чадър на бавногорящ огън. В резултат на това по обшивката на комина и аспирационния чадър се натрупват креозотни остатъци. При запалване този креозот прави изключително горещ огън.

Каналът за грес трябва да се проверява най-малко два пъти годишно, за да се определи кога е настъпило натрупването на грес и/или креозот. Натрупаните мазнини или креозот трябва да се отстранят, за да се намали рискът от пожар.

BG

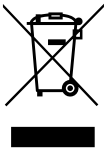
ВЪГЛЕРОДЕН ОКСИД

Следвайте тези указания, за да предотвратите отравянето на вас, вашето семейство или други хора с този безцветен газ без мирис:

- Познайте симптомите на отравяне с въглероден окис: главоболие, замаяност, слабост, гадене, повръщане, сънливост и объркване. Въглеродният оксид намалява способността на кръвта да пренася кислород. Ниските нива на кислород в кръвта могат да доведат до загуба на съзнание и смърт.
- Посъветвайте се с лекар, ако вие или други хора развиете симптоми на настинка или грипоподобни по време на готвене или в близост до уреда. Отравянето с въглероден оксид, което лесно може да бъде сбъркано с настинка или грип, често се открива твърде късно.
- Консумацията на алкохол и употребата на наркотици увеличават ефектите от отравяне с въглероден оксид.

Въглеродният оксид е особено токсичен за майката и детето по време на бременност, бебета, възрастни хора, пушачи и хора с проблеми с кръвта или кръвоносната система, като анемия или сърдечни заболявания.

ПРАВИЛНО ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ТОЗИ ПРОДУКТ



Тази маркировка показва, че този продукт не трябва да се изхвърля с други битови отпадъци в целия ЕС. За предотвратяване на възможна вреда за околната среда или човешкото здраве поради неконтролирано изхвърляне на отпадъци, рециклирайте ги отговорно, за да подпомогнете устойчивото многократно използване на материалните ресурси. За да върнете използваното си устройство, използвайте системите за връщане и събиране или се свържете с търговеца на дребно, от който е закупен продуктът. Той може да вземе този продукт за безопасно за околната среда рециклиране. Директива 2002/96/ЕО

BG

СЪДЪРЖАНИЕ

Важни предпазни мерки **338**

Съдържание на пакета **341**

Спецификации **341**

Запознаване с вашия грил **342**

Панел за управление **343**

Работа **346**

- Настройка
- Свързване с приложението
- Настройка на температурата
- Използване на сондите за месо
- Зареждане на шнека
- Първа употреба (изгаряне)
- Режим PID (обичайна употреба)
- Режим на опушване
- Режим на ръчно запалване
- Готвене и топло опушване
- Режим на вентилатор
- Гъвкава система от скари
- Смесване на твърда дървесина
- Изключване

Грижа и поддръжка **355**

Отстраняване на неизправности **357**

Гаранция **360**

- Общи условия
- Регистрирайте своя грил
- Обслужване на клиенти

СЪДЪРЖАНИЕ НА ПАКЕТА	
1 x	ГРИЛ И ЧАСТИ
1 x	БЛИСТЕРЕН ПАКЕТ С КРЕПЕЖНИ ЕЛЕМЕНТИ
2 x	СОНДИ ЗА МЕСО
1 x	РЪКОВОДСТВО ЗА СГЛОБЯВАНЕ
1 x	НАРЪЧНИК НА СОБСТВЕНИКА

СПЕЦИФИКАЦИИ	
МОДЕЛ	PB1600CST
ЗАХРАНВАНЕ	AC 220 – 240 V, 50 Hz
НОМИНАЛНА МОЩНОСТ	260W
ВИД ГОРИВО	ПЕЛЕТИ ОТ ТВЪРДА ДЪРВЕСИНА
ВМЕСТИМОСТ ЗА ГОРИВО	18,1 КГ/40 ФУНТА
ТЕМПЕРАТУРЕН ДИАПАЗОН	65 – 260°C/150 – 500°F
РАЗМЕРИ	1642 X 830 X 1270 ММ/ 64,6 X 32,6 X 50,0 ИНЧА
ТЕГЛО	120,0 КГ/264,5 ФУНТА



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

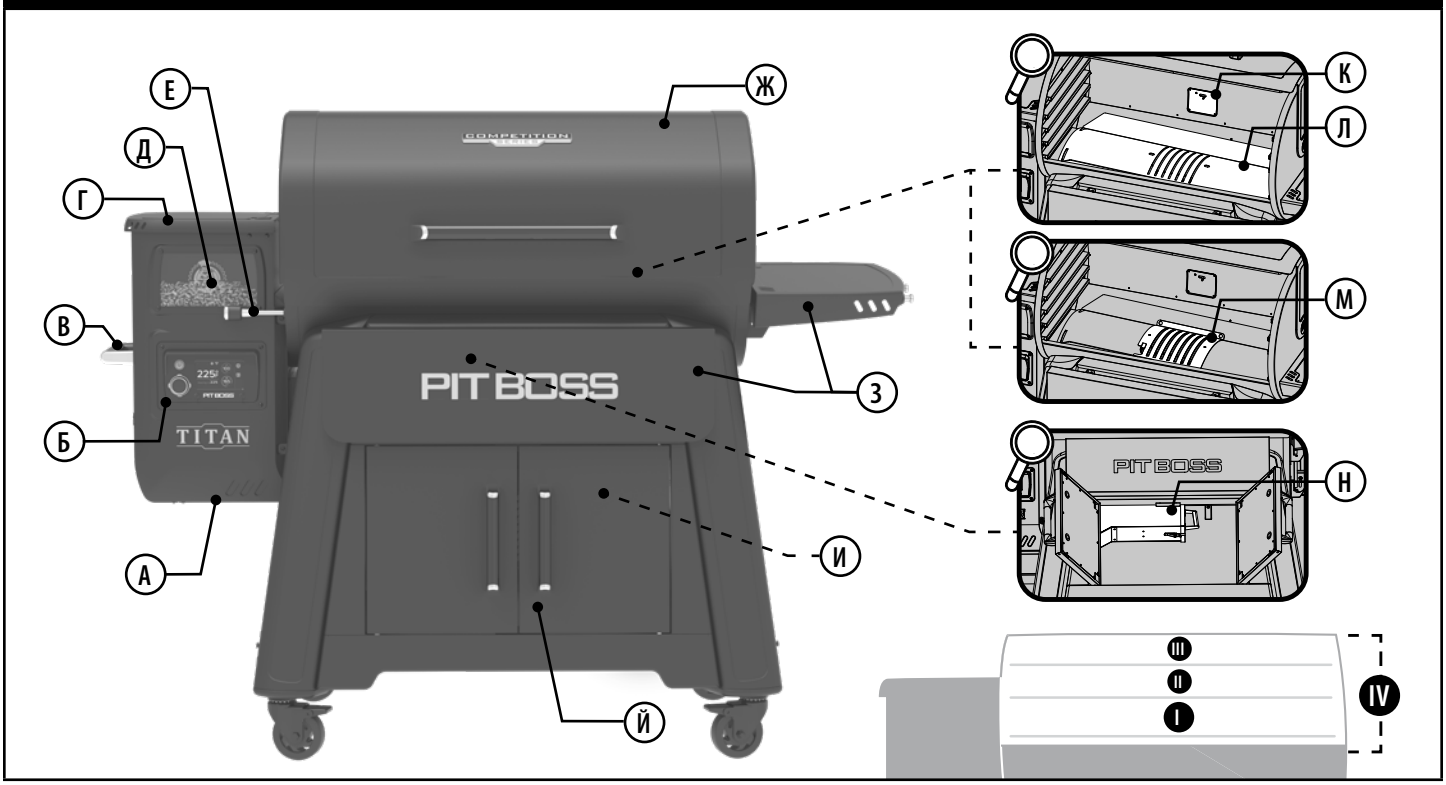
САЩ
8877 N Gainey Center Dr
Scottsdale, AZ 85258
480-923-9630

DANSONS

©2025 DANSONS US, LLC

BG

ЗАПОЗНАВАНЕ С ВАШИЯ ГРИЛ



А Почистване на бункера
Поставете голяма, чиста, празна кофа под бункера. Издърпайте дръжката за почистване навън, за да отключите плочата на улея за разтоварване, което ще позволи бункерът да се изпразни от пелетите. Превключвайте между смеси от пелети, за да промените вкусовите си профили по време на готвене.

Б Панел за управление
Системата за управление, която управлява скоростта на подаване на пелетното гориво, скоростта на вентилатора и настройките на околната среда.

В Дръжка на бункера
Използвайте тази вградена дръжка на бункера, за да накланяте и премествате грила от едно на друго място. Свалете панела за достъп до бункера, за да получите достъп до електрическите компоненти за ремонт и поддръжка.

Г Бункер
По-голям бункер издържа пълна сесия на опушване. Предпазният екран на бункера разбива всички буци гориво при добавяне. Използвайте разделителя на бункера, за да смесите пелетите от твърда дървесина, въвеждайки нови вкусови профили. Вижте **„Смесване на твърда дървесина“** за повече информация.

Д Наблюдателно стъкло на бункера
Лесно наблюдавайте нивото на пелетите във вашия бункер, без постоянно да отваряте капака на бункера.

Е Пръчка за регулиране на Flame Broiler™
Регулира безопасно и лесно плъзгащата плоча на грила чрез движение на пръчката наляво или надясно.

Ж Завъртащ се горен капак на грила
Завъртащият се горен капак, който пести място и се вдига лесно, се прибира назад за достъп до съдържанието в грила. Отворете наполовина за бързо хващане, минимизирайки топлинните загуби.

З Предни и странични рафтове
Удобните рафтове добавят просторно място за приготвяне на храната и предоставят куки за инструменти за готвене на грил.

И Кофа за грес
Отворете шкафа на количката, за да получите достъп до кофата за грес. Събира мазнините при готвене от грила за поддържане на чисто място за готвене. Лесно се отстранява от чучура отдолу на рамката с цел изпразване.

Й Шкаф за количка
Здравият дизайн на шкафа с две врати е идеален за съхранение на инструменти за барбекю и подправки наблизо.

К Сонда на грила (сензор)
Тази вертикална пластинка от неръждаема стомана измерва вътрешната температура на уреда. Задайте температурата на панела за управление и сондата на грила ще прочете вътрешната температура на модула и ще я регулира до желаната целева температура.

L Основна плоча на Flame Broiler™
Печете на силен огън и скара, както ви харесва, с директен пламък над съда за разпалване. Правете тъмни изпечени линии в месото като в любимия ви месен ресторант.

М Плъзгаща се плоча на Flame Broiler™
Непряка топлина или конвекционно готвене е възможно, когато плъзгащата плоча покрива процепите на основната плоча. Влейте повече вкус в големи парчета месо или деликатни храни с непряка топлина.

Н Подвижен съд за разпалване
Отворете шкафа на количката, за да получите достъп. Лесно освободете закопчалката, за да отстраните съда за разпалване, да изпразните пепелта и да го върнете на място. Дръжте закопчалката добре затворена, за да избегнете загуба на топлина по време на употреба.

ЗОНА ЗА ГОТВЕНЕ

I 3795 СМ²/ 588,3 ИНЧА²

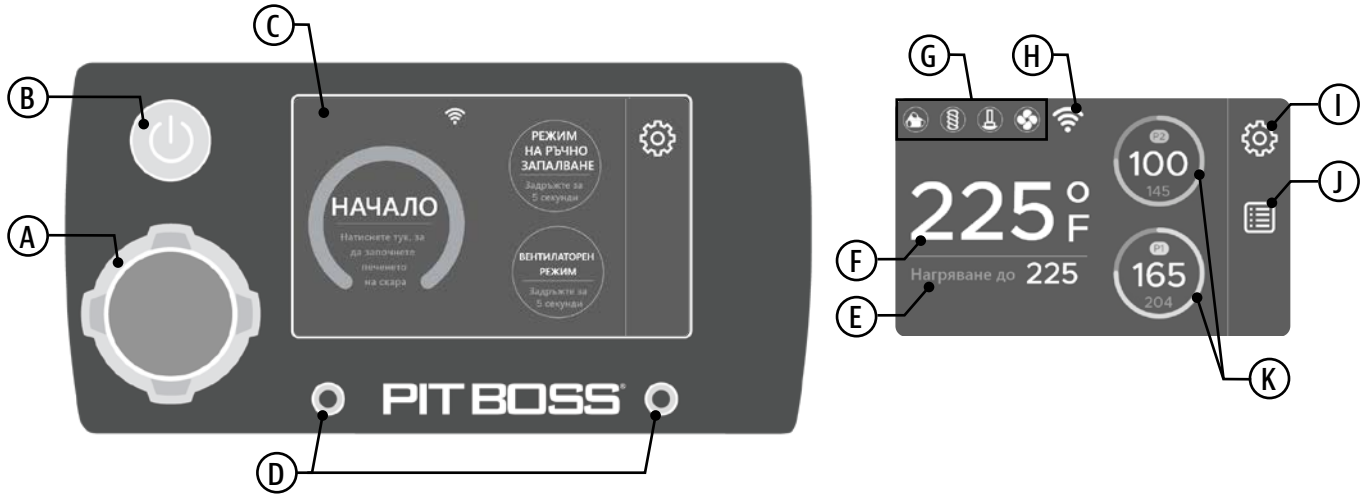
II 3795 СМ²/ 588,3 ИНЧА²

III 2884 СМ²/ 447,1 ИНЧА²

IV 10 474 СМ²/ 1623,7 ИНЧА²

BG

ПАНЕЛ ЗА УПРАВЛЕНИЕ



А Регулатор
Навигирайте, увеличавайте или намалявайте, правете селекции и задавайте стойности. Завъртете колелцето, за да превъртите през опциите на подекрана. Натиснете регулатора, за да активирате промяна на целевата температура на грила. Селекцията ще мига в синьо, когато е избрана за настройка. Натиснете регулатора, за да потвърдите/приемете избраната стойност или избор, които стават бели.

Б Бутон за захранване
Натиснете и задръжте за една секунда, за да включите, активирайки стартовия екран за избор на режим на готвене. Натиснете и задръжте за три секунди, за да изключите, активирайки цикъла на охлаждане. Бутонът ще свети в синьо, ако устройството е свързано към източник на захранване.

В Екран на дисплея
Сензорният екран служи като информационен център и меню за избор на опции. Екранът е много чувствителен и изисква само леко докосване за активиране и управление. По време на употреба екранът на дисплея ще показва менютата и съответните изборни опции. Този стартов екран ще се покаже по подразбиране, след като захранването на устройството е включено. Екранът на дисплея ще премине в режим на скрийнсейвър, ако е неактивен за 5 минути.

Г Свързващи портове за сонди за месо
Включете края на адаптера на сонда за месо в един от свързващите портове. Показанията ще се появят на екрана на дисплея за избраната съответна сонда за месо. Левият порт за сонда е P1, а десният е P2.

Д Целева температура
Показва желаната целева температура. Това е температурата, която се избира с помощта на регулатора.

Е Действителна температура
Показва действителната температура във вътрешността на главния цилиндър. Отчитането се извършва от сондата на грила (сензора).

Ж Икони за работа
Иконата се вижда, когато даден компонент работи. Ако възникне неизправност с компонент, ще се покаже екран за грешка. Вижте раздел **„Отстраняване на неизправности“** за помощ. Извършете диагностичен тест при рестартиране на уреда.

З Икона за свързване
Показва свързаност с Wi-Fi. При търсене на връзка иконата ще мига. След като бъде установена връзка, иконата ще остане да свети постоянно.

И Настройки
Това меню позволява достъп до персонализиране на функции и данни за вашия грил. Тези настройки ви позволяват да осъществявате достъп до режима на опушване, да задавате настройката „P“, да регулирате яркостта на екрана на дисплея, да превключвате температурната скала, да задавате скрийнсейвър, да регулирате началната температура, да промените езика и други.

Й Меню
Това меню дава достъп до функцията Prime. Избирането на това меню ще даде на потребителите възможността да освободят непрекъснат поток от пелети към грила или да се подават пелети за предварително зададена продължителност от време.

К Показания на сондата за месо
Тези две показания ще покажат показанията на температурата на свързаните програмируеми сонди за месо: голямата стойност е действителната температура, малката стойност е целевата температура. Показанието съответства на избрания свързващ порт за включване.

ИМАТЕ ВЪПРОС?

Вижте някои често задавани въпроси онлайн или разговаряйте на живо в чата с отдела за обслужване на клиенти.

#12001

BG

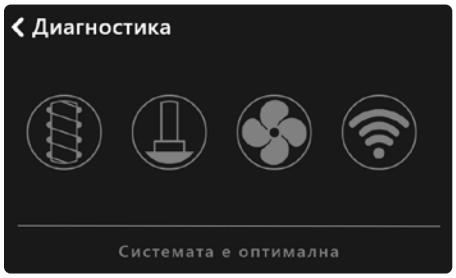
НАЧАЛЕН ЕКРАН



ФИГУРА 1: НАЧАЛЕН ЕКРАН



ФИГУРА 2: ЕКРАН ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ДИАГНОСТИКА



ФИГУРА 3: ЕКРАН ЗА ИЗВЪРШЕНА ДИАГНОСТИКА

Начален екран

Когато стартирате грила, стартовият екран ще се покаже след натискане на бутона за захранване. Стартовият екран ще покаже избора на режим на готвене: режим PID (включва режим на опушване), режим на ръчно запалване и режим на вентилатор. След като бъде избран режимът на готвене, дисплеят ще се промени по подходящ начин на началния екран на избрания режим на готвене.

Стартиране на диагностика

Полезно е да извършите бърз диагностичен тест, за да помогнете на потребителите да определят всички сигнали или неизправности преди работа на уреда. Диагностичният тест може да се изпълни само от стартовия екран.

За да изпълните диагностичен тест:

1. Докоснете иконата на менюто Настройки на стартовия екран.
2. Изберете Диагностичен тест, за да започнете теста. Тестът може да отнеме известно време.
3. Когато тестът приключи, отбележете резултатите. Ако бъде открита неизправност на устройството за запалване, изберете режим на ръчно запалване, за да продължите.

За други проблеми вижте раздел **„Отстраняване на неизправности“** за допълнителна диагностика и коригиращи действия.

РЕЖИМИ НА ГОТВЕНЕ



ФИГУРА 4: НАЧАЛЕН ЕКРАН – РЕЖИМ PID



ФИГУРА 5: НАЧАЛЕН ЕКРАН - РЪЧЕН РЕЖИМ



ФИГУРА 6: НАЧАЛЕН ЕКРАН - РЕЖИМ НА ВЕНТИЛАТОР

Режим PID

Това е стандартният и редовен режим на работа. Това позволява на сондата на грила (температурен сензор) да контролира колко гориво е необходимо за постигане и поддържане на желаната целева температура.

Режим на ръчно запалване

Ако се открие неизправност или повреда на устройството за запалване, изберете режима на ръчно запалване, за да продължите да използвате грила. Вижте **„Процедура за ръчно запалване“**.

Режим на вентилатор

Използвайте режима на вентилатор и тръба за пушек (продава се отделно), за да добавите аромат на пушено, без да използвате топлина (студено опушване). Запалете тръба за пушек върху скарите и оставете вентилатора да обръща въздуха в цилиндъра на грила.

В режим на вентилатор програмируемите сонди за месо пак могат да се използват; важно е обаче да се отбележи, че някои целеви температури на сондите за месо може да не бъдат постигнати при по-ниски температури на опушване.

BG

НАСТРОЙКИ



ФИГУРА 7: ЕКРАН ЗА РЕДАКТИРАНЕ НА НАСТРОЙКАТА „P“

Настройка „P“

Режим PID е обичайният режим на работа по подразбиране, но потребителите могат също да активират режима на опушване от това меню. Избирането на режима на опушване позволява на потребителя директно да управлява продължителността на цикъла на пелетите, които се подават към съда за разпалване. Вижте **„Опушване при ниски температури“**.



ФИГУРА 8: ЕКРАН ЗА РЕДАКТИРАНЕ НА ДИСПЛЕЯ

Дисплей

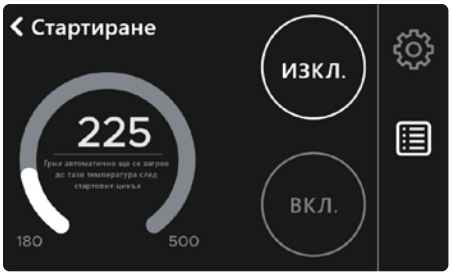
Задайте яркостта на екрана на дисплея според вашите предпочитания и изберете температурната скала. По подразбиране е зададено на Целзий (ºC).



ФИГУРА 9: ЕКРАН ЗА РЕДАКТИРАНЕ НА СКРИЙНСЕЙВЪРА

Скрийнсейвър

Изберете час, за да поставите яркостта на дисплея в режим за сън, след това натиснете lock (заключване) за активиране. Екранът на дисплея ще премине в режим на скрийнсейвър и екранът на дисплея ще се заключи; въпреки това, действителната температура и температурата на сондата ще останат видими. При докосване на екрана или регулатора плъзнете за отключване на дисплея.



ФИГУРА 10: ЕКРАН ЗА РЕДАКТИРАНЕ ПРИ СТАРТИРАНЕ

Стартиране

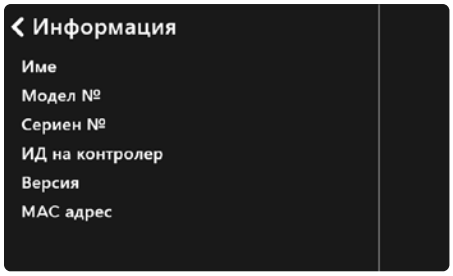
Тази опция позволява на потребителя да променя температурата при стартиране по подразбиране. Фабричната настройка е 225°F (107°C). Използвайте регулатора, за да промените и изберете нова температура при стартиране, след което изберете ON (ВКЛ.), за да активирате новата стойност като температура при стартиране по подразбиране.



ФИГУРА 11: ЕКРАН ЗА РЕДАКТИРАНЕ НА ЕЗИКА

Език

Задайте регионалните си предпочитания. По подразбиране е английски. Предлагат се също френски и испански език.

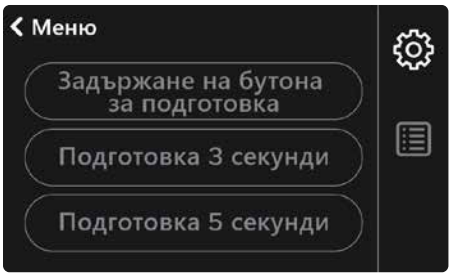


ФИГУРА 12: ЕКРАН „ОТНОСНО“

Относно

Достъп до информация за сервиз и поддръжка относно вашия модул и връзка с отдела за обслужване на клиенти. Показва номера на модела, кода за стартиране на програмата и уникалните хардуерни критерии.

МЕНЮ

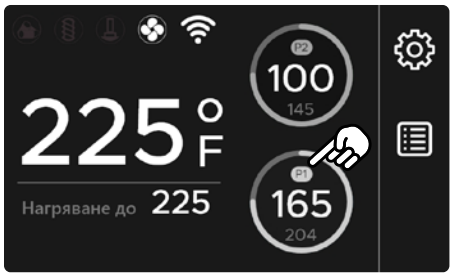


ФИГУРА 13: ЕКРАН НА МЕНЮТО

Основно меню

Избирането на опцията Задържане ще започне непрекъснато подаване на пелети до максимум 30 секунди. Натиснете го отново, за да спрете подаването на шнека. Зареждането ще трае толкова, колкото е избраната продължителност от време.

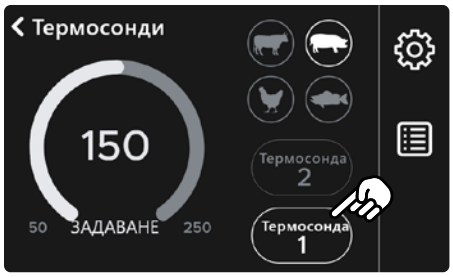
СОНДИ ЗА МЕСО



ФИГУРА 14: НАЧАЛЕН ЕКРАН – РЕЖИМ PID

Сонди

Показва отчитането на температурата на свързаните програмируеми сонди за месо: голяма стойност е действителната температура, малката стойност е целевата температура. Показанието съответства на избрания свързващ порт за включване. В подекрана Probes (Сонди) изберете предварително зададена настройка за протеин (икони на животни) или използвайте регулатора, за да зададете желаната целева температура по ваш избор.



ФИГУРА 15: ЕКРАН ЗА РЕДАКТИРАНЕ НА СОНДИ

Предварително зададената температура на всеки протеин е безопасната минимална вътрешна температура на готвене, за да се гарантира готовност.

Външният пръстен показва напредъка на завършване от действителната температура до желаната целева температура, 0-100%. Вижте **„Използване на сондите за месо“** за повече подробности.

BG

ОПЕРАЦИЯ

НАСТРОЙКА

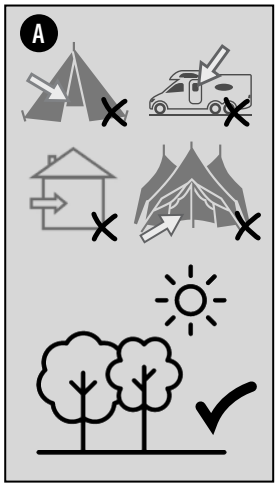
1. При всички външни уреди климатичните условия играят голяма роля за тяхната производителност и необходимото време за готвене на вкусни ястия. Този уред не трябва да се поставя под запалим таван или навес над него **(А)**. Съхранявайте вашия грил на място, където няма запалими материали, бензин и други леснозапалими пари и течности.

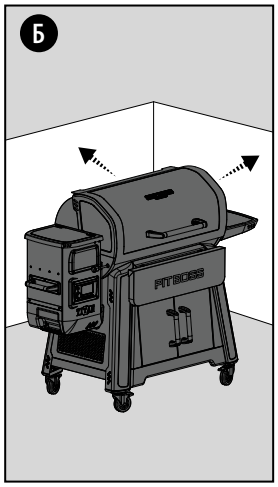
   Всички модули на Pit Boss® трябва да се съхраняват на разстояние поне 914 мм (36 инча) от запалими конструкции и това разстояние трябва да се поддържа, докато грилът работи. (Б)

2. Частите са разположени в целия транспортен кашон, включително под грила. Проверете грила, частите и блистерния пакет с крепежни елементи, след като ги извадите от предпазния кашон за транспортиране. Изхвърлете всички опаковъчни материали от вътрешната и външната страна на грила преди сглобяване, след което прегледайте и проверете всички части според ръководството за сглобяване.

   Ако някоя част липсва или е повредена, не се опитвайте да го сглобите. Свържете се с вашия търговец или отдела за обслужване на клиенти на Pit Boss® за резервни части.

3. Сглобете модула в съответствие с инструкциите в ръководството за сглобяване.





СВЪРЗВАНЕ С ПРИЛОЖЕНИЕТО

Приложението ще ви позволи да контролирате и наблюдавате температурите на вашия грил и сонда за месо от вашето мобилно устройство. Възползвайте се от предимствата на мобилната свързаност на Pit Boss®! Следвайте тези инструкции как да свържете вашия грил към приложението Pit Boss® с вашето устройство с Android™ или iOS®:

1. Изтеглете приложението Pit Boss®. Отворете приложението. Следвайте инструкциите и подканите за безпроблемна настройка. Новите потребители ще бъдат насочени към създаване на акаунт и влизане. Изберете Always allow (Разрешаване винаги) на услугите за местоположение и Bluetooth за по-добра работа на мобилната връзка.

2. Изберете модела на грила. Ако сте в обхвата на Bluetooth® или Wi-Fi (9 м/30 фута), приложението Pit Boss® автоматично ще открие вашия модул. Изберете Yes (Да), когато бъдете попитани Add Grill? (Добавяне на грил?). Свържете устройството си към източник на захранване и го включете. Изберете правилния грил от списъка, след като се сдвои. Дайте име на вашия грил (напр. „Моят опушвател“) и изберете Continue (Продължаване).

3. Изберете и се свържете с вашата Wi-Fi мрежа. Приложението Pit Boss® се нуждае от 2.4 GHz сигнал, за да се свърже. Това ще добави вашия модел грил към списъка със сдвоени модули.

   ВАЖНО: За всякакви проблеми с Wi-Fi връзката трябва да се обръщате към вашия доставчик на интернет. Нашият екип за поддръжка Pit Boss® не може да предложи отстраняване на неизправности с Wi-Fi или помощ.

4. След като мобилната връзка бъде потвърдена, приложението може да ви подкани да актуализирате фърмуера. Изберете „ОК“. Актуализациите на фърмуера позволяват на програмирането да продължи ефективната работа, да коригира всички грешки и да надстрои функциите за сигурност.

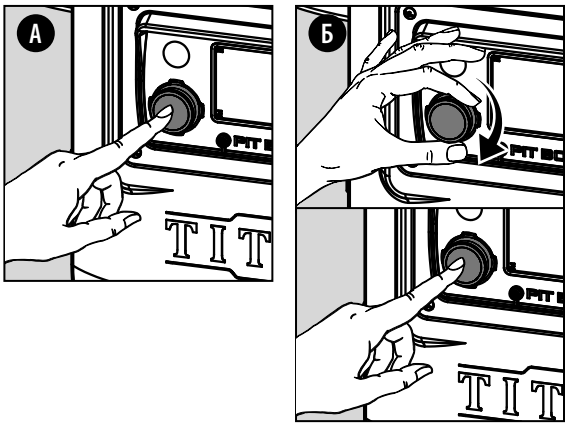
5. След като актуализацията на фърмуера приключи, можете да започнете да управлявате грила директно чрез приложението Pit Boss®.

BG

ЗАДАВАНЕ НА ТЕМПЕРАТУРАТА

Сондата на грила измерва вътрешната температура на грила. Когато целевата температура се регулира, сондата на грила ще прочете действителната температура във вътрешността на цилиндъра на грила и ще я регулира до желаната целева температура. За да регулирате желаната целева температура на грила, следвайте стъпките по-долу:

1. Натиснете регулатора или докоснете действителната температура на екрана. Целевата температура ще мига, за да покаже, че е активна. **(А)**
2. Завъртете регулатора, за да промените целевата температура на желаната стойност. След като се достигне желаната целева температура, заключете я, като натиснете регулатора или докоснете действителната температура. **(Б)**



ИЗПОЛЗВАНЕ НА СОНДИТЕ ЗА МЕСО

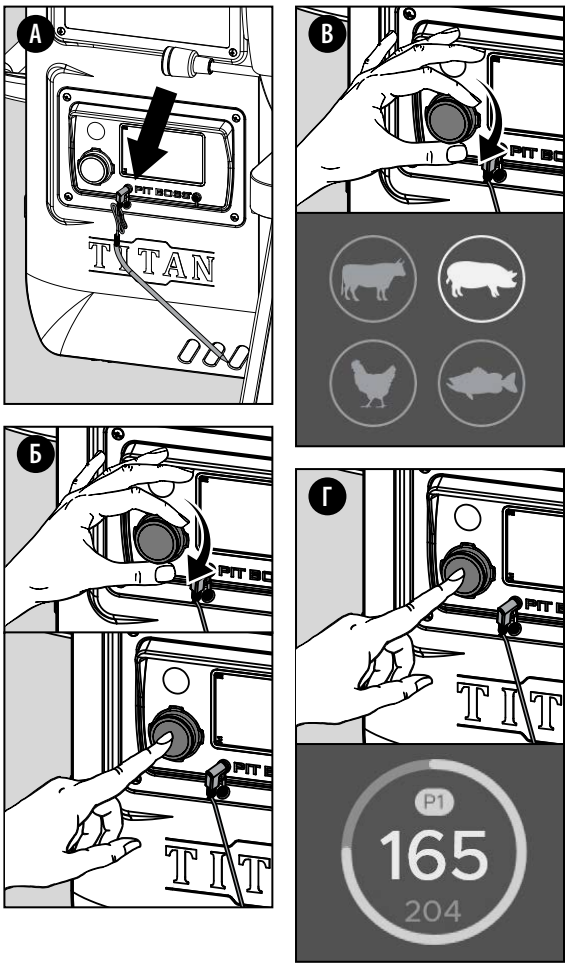
Сонда за месо измерва вътрешната температура на парче месо. Включете адаптера на сондата за месо в свързващия порт за сонда за месо и се уверете, че е включен докрай в щепсела. Ще го почувствате и чуете да щракне на място. Вкарайте сондата за месо от неръждаема стомана в най-дебелата част на месото и вътрешната температура ще се покаже на екрана на дисплея на панела за управление.

ЗАБЕЛЕЖКА: Уверете се, че сондата за месо и проводниците на сондата за месо избягват директен контакт с пламък или излишна топлина. Това може да доведе до повреда на сондата за месо. Когато сондата за месо не се използва, разкачете я и я приберете, за да я пазите защитена и чиста.

Следвайте тези стъпки, за да зададете целевата температура на сондата за месо:

1. Включете края на адаптера на сонда за месо в свързващия порт на контролера. **(А)**
2. Докоснете екрана на дисплея или завъртете регулатора, за да изберете желаната сонда за месо (P1 или P2) на екрана на дисплея. Натиснете регулатора, за да направите избора. **(Б)**
3. Използвайте регулатора или изберете предварителна настройка за протеин (икони с животни), за да зададете желаната целева температура **(В)**. Избраното отчитане на температурата на сондата за месо ще мига в синьо, докато се променя.
4. След като бъде достигната/избрана желаната целева температура на сондата за месо, заключете я, като натиснете регулатора. Екранът на дисплея ще се върне към главния екран, за да покаже показанията на свързаните програмируеми сонди за месо: голяма стойност е действителната температура, малката стойност е целевата температура. **(Г)**

ЗАБЕЛЕЖКА: Предварително зададените температури за протеини са настроени според стандартите за готвене на USDA. За да осигурите правилното готвене на храната си, проверете храната в края на времето за готвене. Ако храната се нуждае от повече готвене или по-малко, коригирайте времето си за готвене съответно.



P1 и P2 са програмируеми сонди за месо. Задайте желаната целева температура на сондата за месо и след като сондата за месо достигне целевата температура, ще прозвучи звуков сигнал и ще се появи икона на звънец. Извадете/включете отново щепсела за изчистване на иконата на звънец.

BG

ЗАРЕЖДАНЕ НА ШНЕКА

При първото използване на грила или когато остане без пелети в бункера, трябва да заредите шнека. Ако не бъде зареден, времето на изчакване на грила ще изтече, преди пелетите да бъдат запалени, и няма да се запали огън. Следвайте тези стъпки, за да заредите шнека:

1. Отворете капака на бункера. Уверете се, че няма чужди тела в бункера или нещо, което да блокира системата за подаване на шнека.
2. Намерете съда за разпалване в долната част на грила за пелети. Проверете закопчалката на подвижния съд за разпалване, за да се уверите, че е затворена (заключена) за добро уплътнение.
3. Включете захранващия кабел в източник на захранване.
4. Натиснете и задръжте бутона за захранване за една секунда, за да включите уреда. Докоснете иконата на менюто Настройки на стартовия екран. Изберете Диагностичен тест, за да започнете теста.
5. След като се уверите, че всички електрически компоненти работят правилно, изключете грила.
6. Напълнете бункера с пелети за барбекю от изцяло естествена твърда дървесина.
7. Натиснете и задръжте бутона за захранване за една секунда, за да включите уреда. Изберете режим PID (обичайна употреба) от началния екран. Докоснете иконата на менюто Настройки на стартовия екран. Изберете Prime. Изберете опцията за пет секунди и повторете, докато чуете пелетите да падат от шнека в съда за разпалване.
8. Вече можете да изключите грила си. Моля, уверете се, че грилът остава включен в контакта, докато завърши цикъла на изключване. След като вентилаторът се изключи, грилът е завършил цикъла на изключване и е безопасно да го изключите от контакта.
9. Грилът вече е зареден и готов за употреба! Ако използвате грила за първи път, продължете с обгаряне на грила.

ПЪРВА УПОТРЕБА (ИЗГАРЯНЕ)

След като шнекът е зареден и преди да готвите на грила за първи път, е важно да извършите обгаряне, за да премахнете от вътрешността му всякакви чужди тела.

1. Следвайте инструкциите за режим PID (обичайна употреба), за да включите модула.
2. Завъртете регулатора на някаква температура над 176°C/350°F (със спуснат капак) за 30 до 40 минути.
3. Следвайте инструкциите за изключване, за да изключите уреда, или продължете с печенето на скара при желаната от вас температура.



ИМАТЕ ВЪПРОС?

Вижте някои често задавани въпроси онлайн или разговаряйте на живо в чата с отдела за обслужване на клиенти.



#12001

BG

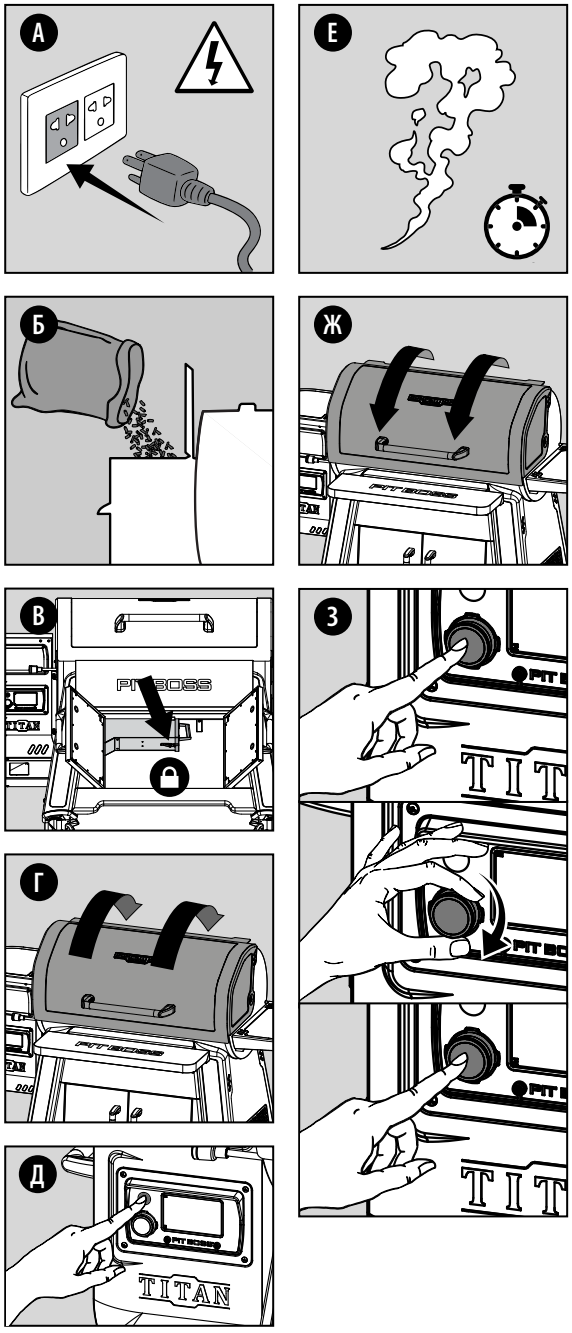
РЕЖИМ PID (ОБИЧАЙНА УПОТРЕБА)

Опушването и печенето на грил като начини на готвене могат да дадат различни резултати според времето и температурата. За най-добри резултати водете запис на това, което сте готвили, при каква температура, колко дълго сте готвили и резултатите. Съобразете се с вашия вкус следващия път. Докато се запознавате с вашия грил, е разумно да поставите външен термометър близо до зоната за готвене. Практиката води до съвършенство.

Показанията на температурата на панела за управление може да не съвпадат точно с термометъра. Температурата на готвене се влияе от следните фактори: външна температура на околната среда, количеството и посоката на вятъра, качеството на използваното пелетно гориво, отварянето на капака и количеството храна, която се готви.

Следвайте тези стъпки за обичайно използване на вашия грил:

1. Уверете се, че шнекът е зареден. Ако не е, заредете го.
2. Включете захранващия кабел в заземен източник на захранване. **(А)**
3. Отворете капака на бункера, за да проверите нивото на пелетите. Напълнете с изцяло естествени пелети от твърда дървесина за барбекю, ако е необходимо. **(Б)**
4. Проверете закопчалката на подвижния съд за разпалване. Уверете се, че е закрепен (заключен) за добро уплътнение. **(В)**
5. Отворете капака на грила. **(Г)**
6. Натиснете и задръжте бутона за захранване за една секунда, за да включите уреда **(Е)**. Изберете режим PID (обичайна употреба) от началния екран. Това ще активира цикъла на стартиране:
   - Панелът за управление ще управлява системата за подаване на шнека и вентилаторът ще подава въздух към съда за разпалване.
   - **Капакът трябва да остане отворен по време на цикъла на стартиране.**
   - Грилът ще започне да образува пушек, докато се изпълнява цикълът на стартиране **(Е)**. За да потвърдите, че цикълът на стартиране е започнал правилно, трябва да чуете бумтене и да забележите, че се образува топлина.
7. След като тежкият, бял дим се разсее, цикълът на стартиране е завършен. Затворете капака на грила. **(Ж)**
8. Натиснете регулатора. Завъртете регулатора, за да промените целевата температура на желаната стойност. След като бъде достигната желаната целева температура, заключете я, като натиснете отново регулатора и започнете да печете на скара! **(З)**



СЪВЕТ: Използвайте функцията за зареждане, за да активирате допълнително подаване на пелети към съда за разпалване. Това може да се използва за добавяне на още гориво в огъня преди отваряне на капака на цилиндъра, което води до по-кратко време за възстановяване на топлината.

BG

РЕЖИМ НА ОПУШВАНЕ

Когато грилът е в режим PID, скоростта на подаване на пелетите се регулира внимателно от панела за управление, минимизирайки температурните колебания. Превключването на грила в режим на опушване позволява на потребителя да вкара повече аромат на пушек в храната си; въпреки това ще има известни температурни колебания, тъй като се изисква повече пушек. Потребителите могат да изберат режим на опушване в началото на готвенето или по време на готвене.

Стартиране на готвене в режим на опушване:

1. Следвайте инструкциите за режим PID (обичайна употреба), за да включите модула. Оставете грила да изпълни цикъла на стартиране. Температурата за стартиране по подразбиране е 107°C/225°F и тази температура ще създаде силен огън в съда за разпалване. След като тежкият, бял дим се разсее, цикълът на стартиране приключва.
2. След това изберете **Настройки > Настройка „P“ > Режим на опушване**. Това ще активира режим на таймер, за да създаде повече дим (с по-малко/минимална топлина).
   - Ако искате да се вкарва пушек с по-ниска температура, понижете целевата температура на 65°C/150°F, като активирате стойностите на настройката „P“. Стойностите на P-Setting се регулират само когато целевата температура е настроена на 65°C/150°F.
3. Продължете да готвите в режим на дим, ако предпочитате. Ако сте доволни от допълнителното вкарване на пушек или искате да превключите обратно, изберете **Настройки > Настройка „P“ > Режим PID**.

Тъй като условията на околната среда могат да окажат влияние върху вътрешната температура на готвене на грила, може да има по-високи пикове и спадове в температурните показания, но научаването как да използвате стойността за настройката „P“ според географското ви местоположение е много полезно. Регулирайте стойността на настройката „P“ според околната температура (навън). Стойността по подразбиране е P4.

- Ако климатът навън е по-топъл, повишете стойността на настройката „P“, за да увеличите времето за пауза между всяко подаване на пелети към съда за разпалване. По-висока настройка се използва в по-топли или горещи среди, където трябва да се направи топло опушване, но температурата на външната среда би увеличила температурата на готвене в грила.

  ЗАБЕЛЕЖКА: Наблюдавайте внимателно съда за разпалване, тъй като повишаването на настройката „P“ на твърде висока стойност или твърде бързо може да доведе до пълно изгасване на огъня.

- Ако климатът навън е по-студен, намалете стойността на настройката „P“, за да увеличите честотата на подаване на пелети към съда за разпалване. По-ниска настройка се използва за компенсиране на по-ниски температури, при които външната температура на околната среда ще намали или отслаби интензивността на топлината, произведена вътре в грила.

  СЪВЕТ: Намаляването на настройката „P“ може също така да минимизира температурните колебания при често променящи се метеорологични условия.

СКОРОСТ НА ЦИКЪЛА НА ШНЕКА (В СЕКУНДИ)

	ВКЛ.	ИЗКЛ.
П7 ☼☼☼	18	150
П6 ☼☼	18	140
П5 ☼	18	130
П4	18	115
П3 ❄	18	100
П2 ❄❄	18	85
П1 ❄❄❄	18	70
П0 ❄❄❄❄	18	55

Превключване на режим на опушване по време на готвене:

1. Изберете **Настройки > Настройка „P“ > Режим на опушване**. Това ще активира режим на таймер, за да създаде повече дим.
   - Въпреки че сте превключили на режим на опушване, целевата температура на грила остава същата.
1. Продължете да готвите в режим на опушване, ако предпочитате. Ако сте доволни от допълнителното вкарване на пушек или искате да превключите обратно, изберете **Настройки > Настройка „P“ > Режим PID**.

BG

РЕЖИМ НА РЪЧНО ЗАПАЛВАНЕ

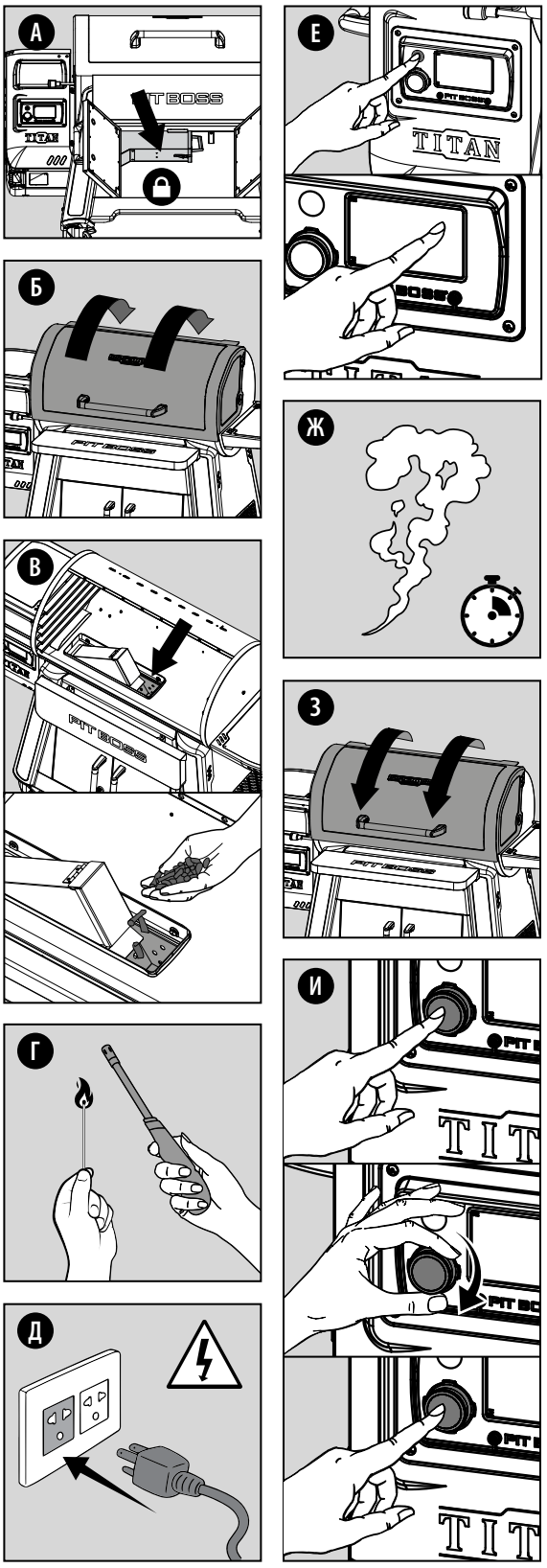
Ако по някаква причина електрическото устройство за запалване се повреди, стартирайте грила, като използвате метода на ръчно запалване.

Следвайте тези стъпки, за да използвате безопасно грила без работещо устройство за запалване:

1. Уверете се, че шнекът е зареден. Ако не е, заредете го.
2. Отворете капака на бункера. Напълнете бункера със сухи, изцяло естествени пелети от твърда дървесина за барбекю.
3. Проверете закопчалката на подвижния съд за разпалване. Уверете се, че е закрепен (заключен) за добро уплътнение. **(А)**
4. Отворете капака на грила **(Б)**. Отстранете компонентите за готвене, за да се открие съдът за разпалване. Проверете съда за разпалване, за да сте сигурни, че нищо не му пречи. Поставете пълна шепа пелети в съда за разпалване **(В)**. Изпръскайте желиран запалител или друг подходящ стартер на пелети върху горната част на пелетите. Малко количество твърдо гориво за запалване на огъня, като например такова, съставено от стърготини, вакса или дървесни трици, също е подходящо. Добавете още малко количество пелети в съда за разпалване.

   ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не използвайте терпентин, бензин, течност за запалки или керосин за запалване или разпалване на огъня в грила.
5. Запалете съдържанието на съда за разпалване с помощта на дълга запалка или дълга кибритена клечка **(Г)**. Оставете стартера да изгори за 3 до 5 минути.

   ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не се опитвайте да добавите повече стартер за огън в съда за разпалване. Това може да причини нараняване.
6. Бързо и внимателно върнете на място компонентите за готвене във вътрешността на тялото на грила.
7. Включете захранващия кабел в заземен източник на захранване **(Д)**.
8. Натиснете и задръжте бутона за захранване за една секунда, за да включите устройството. Изберете Режим на ръчно запалване от стартовия екран **(F)**. Това ще активира цикъла на стартиране:
   - Панелът за управление ще управлява системата за подаване на шнека и вентилаторът ще подава въздух към съда за разпалване.
   - **Капакът трябва да остане отворен по време на цикъла на стартиране.**
   - Грилът ще започне да образува пушек, докато се извършва цикълът на стартиране **(Ж)**. За да потвърдите, че цикълът на стартиране е започнал правилно, трябва да чуете бумтене и да забележите, че се образува топлина.
9. След като тежкият, бял дим се разсее, цикълът на стартиране е завършен. Затворете капака на грила. **(З)**
10. Натиснете регулатора. Завъртете регулатора, за да промените целевата температура на желаната стойност. След като бъде достигната желаната целева температура, заключете я, като натиснете отново регулатора и започнете да печете на скара! **(I)**



BG

ГОТВЕНЕ И ТОПЛО ОПУШВАНЕ

Опушването и печенето на грил като начини на готвене могат да дадат различни резултати според времето и температурата. Начинът на готвене чрез топло опушване означава по-дълги времена на готвене, но води до по-натурален вкус на дървесина (и модерния ефект на опушен пръстен) на вашите меса. По-високите температури на готвене водят до по-кратко време за готвене, поемайки по-малко аромат на пушено.

За най-добри резултати оставете месото известно време да си почине след готвене. Това позволява на естествените сокове да се върнат обратно във влакната на месото, като ги направи по-сочни и ароматни мезета. Времето за почивка може да бъде от 3 до 60 минути, в зависимост от размера на протеина.

ВИД МЕСО	ТЕМПЕРАТУРА НА ГОТВЕНЕ	ОЧАКВАНО ВРЕМЕ	ЦЕЛЕВА ТЕМПЕРАТУРА
ПТИЦИ			
Пуйка (цяла)	110°C/225°F	30 – 35 МИН/LB	74°C/165°F
Пиле (цяло)	190°C/375°F	3 – 4 часа	74°C/165°F
Пилешки бутчета, гърди	190°C/375°F	1 – 2 ЧАСА	74°C/165°F
Дребни дивечови птици	190°C/375°F	1 – 2 ЧАСА	74°C/165°F
Патица	135°C/275°F	2 – 3 часа	74°C/165°F
СВИНСКО МЕСО			
Шунка (цяла)	120°C/250°F	15 – 20 МИН/LB	71°C/160°F
Печено месо	190°C/375°F	3 – 4 часа	74°C/165°F
Котлети	120°C/250°F	4 ЧАСА	88°C/190°F
Ребърца	95°C/200°F	3 – 4 часа	88°C/190°F
Филе	110°C/225°F	1,5 ЧАСА	82°C/180°F
Бут (плешка)	110°C/225°F	1,5 ЧАСА/LB	90-98°C/195-210°F
ГОВЕЖДО МЕСО			
Пържола	120°C/250°F	8 – 10 МИН.	60°C/140°F
Филе	110°C/225°F	2 – 3 часа	60°C/140°F
Печено месо	110°C/225°F	3 – 4 часа	63°C/145°F
Котлети	110°C/225°F	3 – 4 ЧАСА	79°C/175°F
Ребро от гърба	120°C/250°F	15 – 20 МИН/LB	57°C/135°F
Гърди	110°C/225°F	1 ЧАС/LB	90-98°C/195-210°F
ДИВЕЧ			
Филе	110°C/225°F	1 – 2 ЧАСА/LB	74°C/165°F
Печено месо	120°C/250°F	1 – 2 ЧАСА/LB	74°C/165°F
МОРСКИ ДАРОВЕ			
Филета	110°C/225°F	30 – 45 МИН	63°C/145°F
Сьомга (цяла)	95°C/200°F	2 – 3 ЧАСА	63°C/145°F
Омар	95°C/200°F	2 – 3 ЧАСА	63°C/145°F



Снимайте тази таблица за справка. Можете да ни благодарите по-късно!

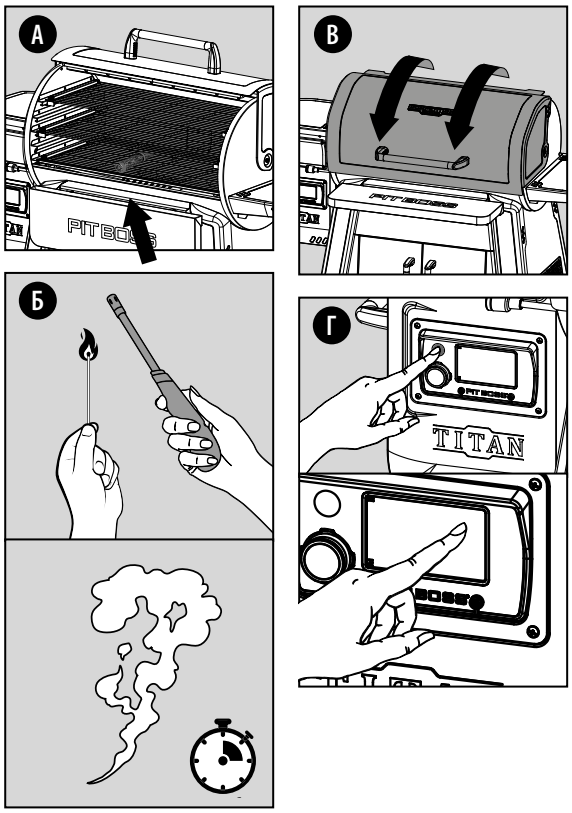
BG

РЕЖИМ НА ВЕНТИЛАТОР

Подобрете пикантния вкус на дървесен дим във всеки зеленчук, месо или сирене чрез студено опушване. Използвайте тръба за пушек на Pit Boss® или лабиринтен опушвател A-Maze-N, за да опушвате, без да се излагане на топлината в грила. Типичното време за студен пушек варира от 2 до 12 часа; някои времена за студен пушек обаче може да са по-дълги. Храни, като сирене, подправки и зеленчуци, обикновено изискват по-малко време за опушване. Месо, като бекон и шунка, ще се опушва по-дълго време.

Следвайте тези стъпки, за да използвате режима на вентилатор за студено опушване:

1. Напълнете тръба за пушек на Pit Boss® с пелети от твърда дървесина според инструкциите на продукта.
2. Отворете капака на грила. Поставете тръбата за пушек на Pit Boss® директно върху скарите за готвене **(А)**. Уверете се, че е разположена хоризонтално, за да гори еднакво.
3. Запалете пелетите през отворения край **(В)**. След като се появи малък пламък, оставете пламъка да гори за 10 минути. Леко раздухайте жаравата, за да сте сигурни, че пелетите горят добре.
4. След 10 минути и след като пелетите се разгорят добре, изгасете пламъка и поставете храната върху грила. Затворете капака на грила **(В)**.
5. Натиснете бутона за захранване, за да включите устройството. Изберете режим на вентилатор от началния екран **(Г)**. Това ще включи вентилатора за непрекъснат въздушен поток.

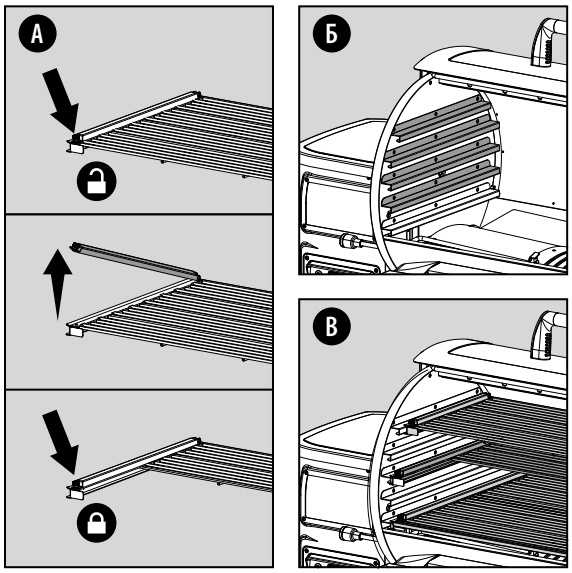


ВАЖНО: Тръбата за пушек на Pit Boss® или лабиринтният опушвател A-Maze-N е генератор на пушек, предназначен само да образува пушек. Те не произвеждат достатъчно топлина за готвене на храни. Повечето храни все още се нуждаят от източник на топлина за готвене.

ГЪВКАВА СИСТЕМА ОТ СКАРИ

От регулируеми рафтове до подвижни секции, гъвкавата решетъчна система може да бъде персонализирана според всяка ваша нужда. С отделни и подвижни модули на скарата на всяко ниво можете да променяте конфигурацията на вашия грил, да получите повече място за готвене, като правите всичко за минути. Лесно преобразувайте грила така, че да отговаря на различни видове храни, което ви дава гъвкавост при готвене за ежедневни нужди, както и за специални поводи.

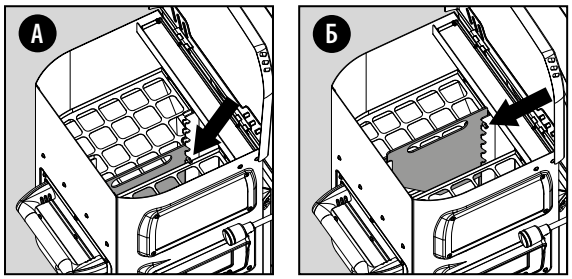
- Двете големи скари включват четири отделни модула на скарата, докато горната скара включва три отделни модула на скарата, предлагайки голяма гъвкавост в хоризонталната равнина. Добре проектираните пръчки на скарата могат да се вдигат чрез разхлабване на фиксиращия винт на пръчките. Отстранете един или повече модула на скарата, свалете пръчката на скарата и завийте винта отново във фиксирано положение **(А)**. Всяко ниво може да бъде изтеглено навън наполовина, ако парчетата храна не могат да бъдат достигнати.
- Във вертикалната равнина изберете някоя от конзолите за скара за оптимална гъвкавост във височина **(Б)**. Височината между нивата на скобите е идеална за поставяне на тави или по-къси хранителни продукти.



СЪВЕТ: Ако готвите високи парчета храна, като например пуйка или пиле на грил, извадете два модула на скарата от централната скара за готвене, за да освободите известно пространство във вертикална посока и пак ще остане място на това ниво за други парчета храна. **(В)**

BG

СМЕСВАНЕ НА ТВЪРДА ДЪРВЕСИНА



Независимо дали предпочитате силен или слаб пушек, сладък или солен аромат, смесването на пелети от твърда дървесина ще привлече нови вкусови профили към вашата храна. Смесването на пелети в различни съотношения може да въведе различни аромати на пушено, което ще подобри още повече вкуса на храната, която готвите на барбекюто.

За да започнете да експериментирате със смесване на твърда дървесина, изпълнете следните стъпки:

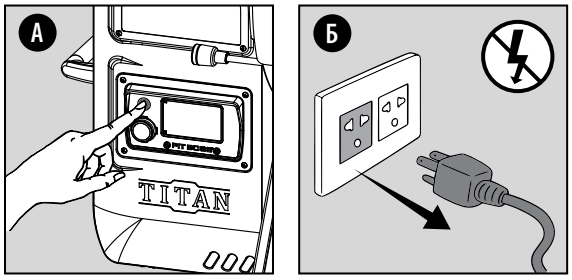
1. Започнете с празен бункер. Вкарайте разделителя на бункера в най-ниското деление. **(А)**

   ЗАБЕЛЕЖКА: Най-ниският прорез ще има най-равномерно разпределение на пелетите от всяко отделение. При по-високите деления ще се добави смес от пелетите в не-толкова балансирано съотношение (Б).

2. Добавете доминиращия вкус на пелети в задното отделение на бункера. Добавете втори аромат на пелети към предното (контролно прозорче) отделение на бункера.
3. Продължете да зареждате бункера и започнете обичайна употреба на грила.

ЗАБЕЛЕЖКА: За най-добри резултати записвайте какво сте готвили, какъв тип пелети са използвани, височината на прореза на разделителя на бункера и резултатите. Съобразете се с вашия вкус следващия път и продължавайте да експериментирате с различни смеси от твърда дървесина.

ИЗКЛЮЧВАНЕ



Следвайте тези стъпки, за да изключите безопасно грила:

1. Натиснете и задръжте бутона за захранване за три секунди, за да изключите устройството. **(А)**
   - Грилът ще започне своя цикъл на автоматично изключване. Шнековата система ще спре да подава гориво, пламъкът ще изгори и вентилаторът ще продължи да работи, докато цикълът на изключване приключи.
2. След като цикълът на изключване приключи (вентилаторът се изключи), изключете захранващия кабел. **(Б)**

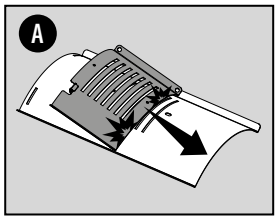
   ВАЖНО! Винаги изключвайте уреда и оставете цикъла на изключване да работи. Изключете уреда от контакта само след като цикълът на изключване приключи и/или преди почистване. Неспазването на това предупреждение може да причини повреда, сериозно нараняване, пожар, токов удар или смърт.

BG

ГРИЖА И ПОДДРЪЖКА

Всеки уред на Pit Boss® ще ви осигури много години използване за приготвяне на вкусни храни в кухнята с минимална необходимост от почистване. Следвайте съветите по-долу за обслужване на вашия грил:

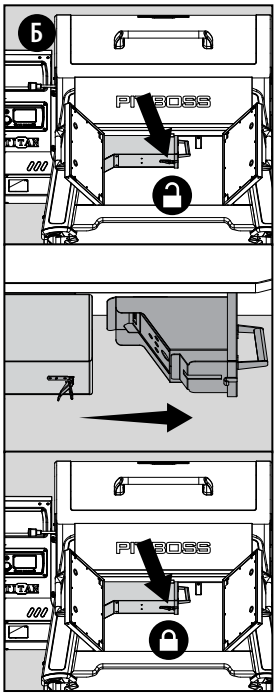
Вътрешност на грила

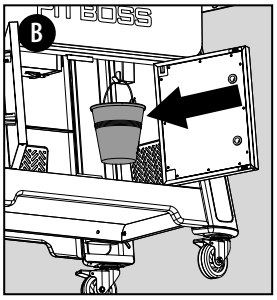


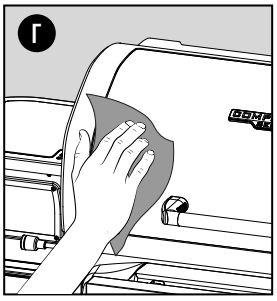
- Използвайте четка за почистване на грил, за да отстраните всяка храна или натрупвания от решетките за готвене. Най-добрият начин да направите това е, докато са все още топли от предишното готвене.
- Пожарите, дължащите се на мазнини, се причиняват от твърде много паднали остатъци върху компонентите за готвене на грила. Използвайте плъзгащата плоча на грила, за да остържете основната плоча и обратното **(А)**. Отстранете остатъците от вътрешността на цилиндъра с мокър/сух вакуум. За по-дълбоко почистване използвайте препарата за почистване и премахване не мазнини на Pit Boss® за вътрешната и външната страна на грила.

  ВАЖНО: Поради високата температура не покривайте компонентите на грила с алуминиево фолио.

Външна страна на грила



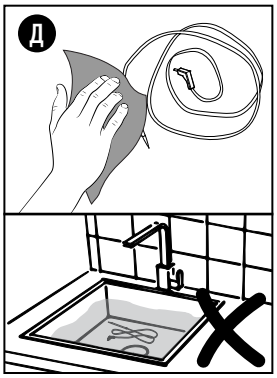


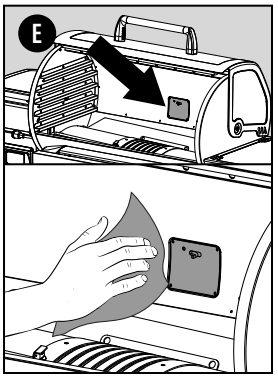


- Под цилиндъра на грила има подвижно приспособление на съда на разпалване, което ви дава лесен достъп за изваждане на съда за разпалване, за да го почистите. За изпразване освободете закопчалката от куката. Като държите дръжката, плъзнете подвижния съд за разпалване далече от закопчалката, след което изтеглете надолу, за да го извадите. След като се изпразни, поставете съда за разпалване на място, като го вдигнете обратно в канала под цилиндъра на грила, след което плъзнете съда за разпалване към закопчалката. Закопчайте куката със закопчалката, за да осигурите добро уплътнение. **(Б)**

  ВНИМАНИЕ: Тази функция може да се използва само когато грилът е охладен.
- Проверявайте често кофата за мазнини и почиствайте, ако е необходимо. Имайте предвид вида готвене, който правите. **(В)**
- Избърсвайте грила след всяка употреба **(Г)**. Използвайте топла сапунена вода, за да почистите мазнините. Не използвайте почистващи препарати за фурна, абразивни почистващи препарати или абразивни почистващи подложки върху външните повърхности на грила. Всички боядисани повърхности не са покрити от гаранция, но са част от общата поддръжка и обслужване. За драскотини по боята, износване или лющене на покритието всички боядисани повърхности трябва да се покрият с термоустойчива боя за барбекю.
- Покривало за грил е най-добрата ви защита срещу атмосферни влияния и външни замърсители. Когато не се използва или при дългосрочно съхранение, дръжте модула под покривало в гараж или барака.

Сонди



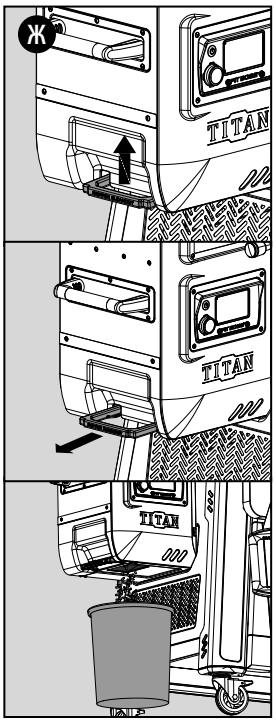


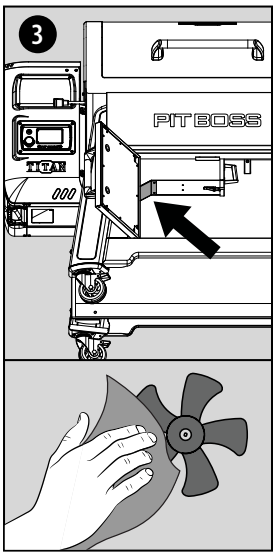
- Избършете сондата за месо след всяка употреба. Сондата за месо, която не се използва, трябва да се навие на голяма, хлабава намотка. Прегъвания или гънки в проводниците на сондата могат да причинят повреда. Не поставяйте в съдомиялна машина и не потапяйте във вода. Повреда на вътрешните кабели, причинена от вода, ще доведе до късо съединение на сондата за месо и грешни показания. **(Д)**
- Извадете решетките за готвене. Проверете и почистете мазнините или остатъците от сондата на грила (сензора), която се намира в основното тяло на грила, в средата на задната стена. **(Е)**
- Ако сондата е повредена, тя трябва да бъде заменена.

BG

Сглобяване на бункера

- Бункерът включва функция за почистване на бункера, за да позволи лесно почистване и възможност за промяна на вкусовете на горивото на дървесни пелети. За да изпразните бункера, намерете дръжката за почистване отстрани на бункера. Поставете чиста, празна кофа под бункера, тъй като пелетите ще излязат от дъното. Издърпайте дръжката за почистване на бункера, за да отключите плочата за достъп, позволявайки на пелетите да се изпразват отдолу. След като се изпразни, повдигнете дръжката за почистване на бункера и натиснете навътре, за да заключите плочата за достъп в затворено положение. **(Ж)**
- Препоръчва се отстраняване на всички пелети от бункера и от шнековата система, ако грилът няма да се използва дълго време. Това може да стане чрез изпразване на бункера и използване на грила с празен бункер, докато свършат всички пелети в тръбата на шнека.
- Проверете и почистете всички остатъци от отвора за всмукване на въздух на вентилатора, намиращ се отдолу на приспособлението за почистване на пепел, в корпуса на количката на грила. След като панелът за достъп до вентилатора бъде премахнат, внимателно избършете натрупаната мазнина директно върху лопатките на вентилатора. Използвайте топла сапунена вода, за да почистите саждите и мазнините. Това гарантира, че въздушният поток е чист и достатъчен за горивната система. **(3)**





ПОМОЩНА ТАБЛИЦА ЗА ГРИЖА ЗА ГРИЛА

ЕЛЕМЕНТ	ЧЕСТОТА НА ПОЧИСТВАНЕ	МЕТОД НА ПОЧИСТВАНЕ
Вентилационен отвор за всмукване на въздух	На всеки няколко месеца	Прах, кърпа и сапунена вода
Система за подаване на шнека	Когато торбата за пелети е празна	Оставете шнека да избута навън стърготините, като оставите бункера празен
Дъното на основния грил	На всеки 5 – 6 сесии на готвене на грил	Изгребване, почистване на остатъците с мокър/сух вакуум
Съд за разпалване	На всеки 2 – 3 сесии на готвене на грил	Загребване, мокро/сухо вакуумиране на излишните отпадъци
Скари за готвене	След всяка грил сесия	Изгаряне на излишъка, месингова телена четка
Flame Broiler™	На всеки 5 – 6 сесии на готвене на грил	Остържете основната плоча с плъзгача, не я мийте
Кофа за грес	След всяка грил сесия	Кърпа и сапунена вода
Сонда на грила (сензор)	На всеки 2 – 3 сесии на готвене на грил	Кърпа и сапунена вода
Електрически компоненти на бункера	Веднъж годишно	Почистете вътрешността от прах, избършете лопатките на вентилатора със сапунена вода
Рафтове	След всяка сесия на готвене на грил	Кърпа и сапунена вода

Снимайте тази таблица за справка.

BG

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Правилното почистване, поддръжка и използването на чисто, сухо и качествено гориво ще предотвратят често срещани експлоатационни проблеми. Когато вашият грил на Pit Boss® работи лошо или по-рядко, следните съвети за отстраняване на неизправности могат да бъдат полезни.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Винаги изключвайте електрическия кабел преди отваряне на грила за проверка, поддръжка, почистване или сервизна работа. Уверете се, че грилът е напълно изстинал, за да избегнете нараняване.

ПРОБЛЕМ	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Няма индикатори за включено захранване на панела за управление	Не е свързан към източник на захранване	Уверете се, че уредът е включен в работещ източник на захранване. Осигурете подаване на поне 10 ампера. Уверете се, че всички кабелни връзки са здраво свързани и сухи.
	Изгорял бушон на панела за управление	Отстранете четирите винта, които закрепват панела за управление. Внимателно издърпайте панела за управление напред, за да проверите задната страна. Проверете предпазителя за прекъснат проводник или дали проводникът е почернял. Ако да, предпазителят трябва да се смени ръчно.
	Дефектен панел за управление	Панелът за управление трябва да бъде сменен. Свържете се с отдела за обслужване на клиенти за резервна част.
Огънят в съда за разпалване не се пали	Температурата при стартиране е зададена твърде ниска	Проверете температурата при стартиране. Ако е настроена на много ниска стойност, устройството за запалване ще има затруднения при запалването на пелетите. Препоръчваме настройка, не по-ниска от 107°C (225°F), тъй като шнекът ще подава достатъчно пелети за запалване на огън в съда за разпалване.
	Шнекът не е зареден	Преди да използвате за първи път модула или винаги, когато бункерът бъде изпразнен докрай, шнекът трябва да се зареди, за да могат пелетите да напълнят тръбата на шнека. Ако не бъде зареден, времето на изчакване на устройството за запалване ще изтече, преди пелетите да достигнат до съда за разпалване. Следвайте процедурата за зареждане на шнека.
	Устройството за запалване не е поставено правилно	Извадете компонентите за готвене от главния цилиндър. Визуално потвърдете, че устройството за запалване е изравнено с тръбата му. Ако не работи правилно, обадете се на отдела за обслужване на клиенти за помощ или резервна част.
Грилът няма да постигне или поддържа стабилна температура	Недостатъчен въздушен поток през съда за разпалване	Проверете съда за разпалване за натрупване на пепел или задръстване. Следвайте инструкциите за грижа и поддръжка при натрупване на пепел. Проверете вентилатора. Уверете се, че работи правилно и всмукването на въздух не е блокирано. Следвайте инструкциите за грижа и поддръжка, ако е замърсена. Проверете мотора на шнека, за да потвърдите работата и се уверете, че няма запушване в тръбата на шнека. След като всички горепосочени стъпки са изпълнени, включете грила и изчакайте 10 минути. Проверете дали произведеният пламък е ярък и жив.
	Подвижният съд за разпалване не е поставен правилно	Проверете под цилиндъра на грила, за да видите дали съдът за разпалване отдолу на цилиндъра на грила е добре уплътнен при поставяне. Следвайте инструкциите за грижа и поддръжка при натрупване на пепел, правилно затваряне на закопчалката и правилно поставяне. Свържете се с отдела за обслужване на клиенти за резервна част, ако е повредена.
	Липса на гориво, лошо качество на горивото, запушване на захранващата система	Проверете бункера, за да видите дали нивото на горивото е достатъчно, и допълнете, ако е ниско. Ако качеството на пелетите от твърда дървесина е лошо или дължината на пелетите е твърде дълга, това може да причини запушване на захранващата система. Извадете пелетите и следвайте инструкциите за грижа и поддръжка.
	Сонда на грила (сензор)	Проверете състоянието на сондата на грила (сензор). Следвайте инструкциите за грижа и поддръжка, ако е замърсена. В случай на повреда на резервна част се свържете с отдела за обслужване на клиенти.
Температурата на грила при ниска температура все още е твърде гореща	Настройката P е твърде ниска	Регулирайте настройката „P“ от Settings (Настройки). Увеличете настройката „P“, за да увеличите времето на пауза между всяко подаване на пелети към съда за разпалване. Такъв често е случаят в по-топли или горещи среди, където трябва да се направи топло опушване, но температурата на външната среда би увеличила температурата на готвене в грила. Не забравяйте да увеличавате настройката P само бавно, тъй като повдигането ѝ твърде високо или твърде бързо може да доведе до пълно изгасване на огъня.
Действителната температура не се регулира	Сондата на грила е мръсна	Проверете състоянието на сондата на грила. Следвайте инструкциите за грижа и поддръжка, ако е замърсена.
Грилът образува прекалено много пушек или пушек с променен цвят, храната променя цвета си от пушека	Натрупване на мазнини	Следвайте инструкциите за грижа и поддръжка.
	Качество на пелети от твърда дървесина	Отстранете влажните пелети от твърда дървесина от бункера. Следвайте инструкциите за грижа и поддръжка, за да почистите. Заменете със сухи пелети от твърда дървесина.
	Съдът за разпалване е задръстен	Разчистете съда за разпалване от влажни пелети от твърда дървесина. Следвайте процедурата за зареждане на шнека.
	Недостатъчно всмукване на въздух за вентилатора	Проверете вентилатора. Уверете се, че е чист, работи правилно и отворът за всмукване на въздух не е запушен. Следвайте инструкциите за грижа и поддръжка, ако е замърсена.

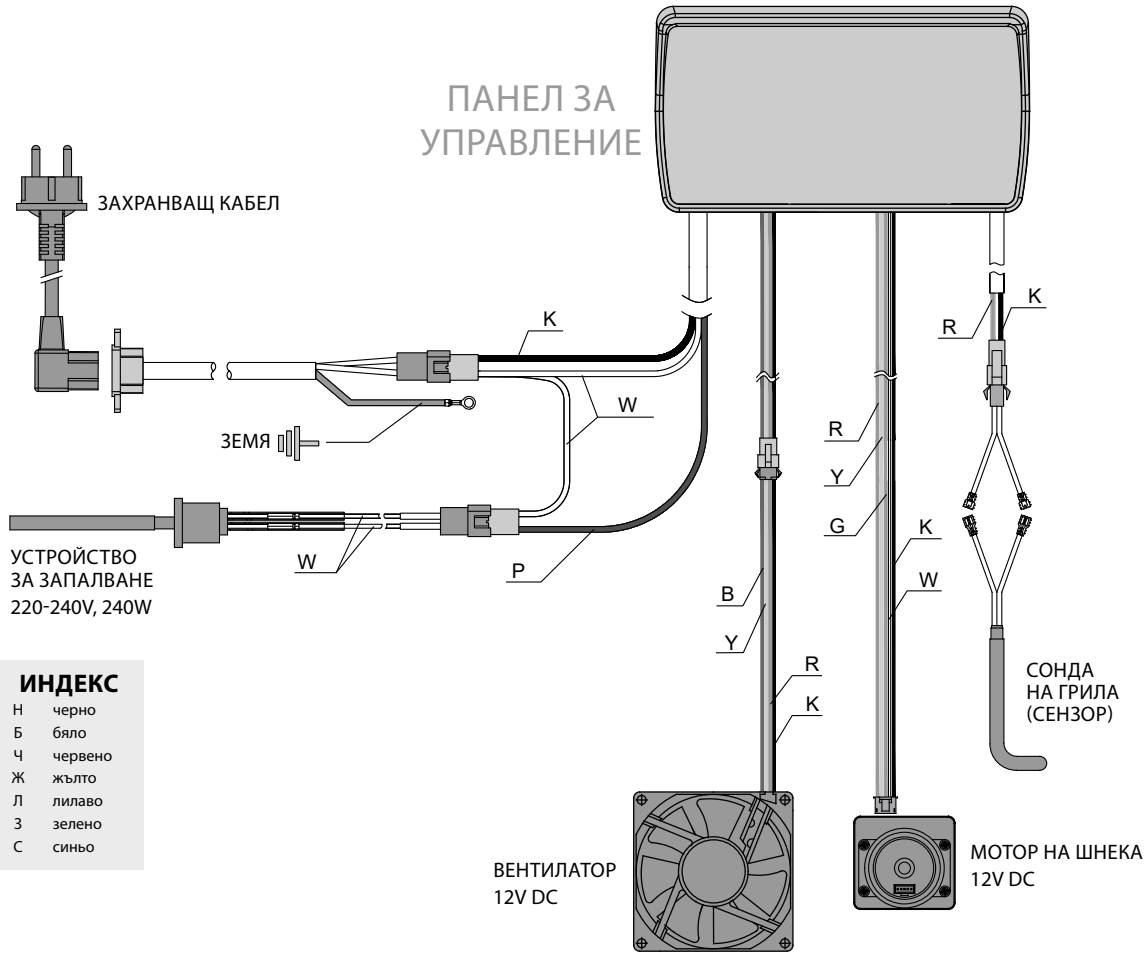
BG

ПРОБЛЕМ	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Чести пламвания	Температура на готвене	Опитайте да готвите на по-ниска температура. Мазнините имат точка на възпламеняване. Поддържайте температурата под 176°C/350°F при готвене на силно мазна храна.
	Натрупване на мазнини върху компонентите за готвене	Следвайте инструкциите за грижа и поддръжка.
ERH неизправност	Уредът е прегрял, вероятно поради огън на мазнини или излишък от гориво.	Натиснете и задръжте бутона за захранване за три секунди, за да изключите уреда и да оставите грила да се охлади. Следвайте инструкциите за грижа и поддръжка. След поддръжка отстранете пелетите и потвърдете позиционирането на всички съставни части. След като се охлади, натиснете бутона за захранване, за да включите уреда, след което изберете желаната температура. Ако кодът за грешка все още се показва, свържете се с отдела за обслужване на клиенти.
ERP неизправност	Проводникът на сондата на грила не прави връзка.	Отстранете панела за достъп и проверете за повреда на кабелите на сондата на грила. Изключете и свържете отново конекторите на сондата на грила към панела за управление.
	Сондата на грила е счупена	Сондата на грила трябва да бъде сменена. Свържете се с отдела за обслужване на клиенти за замяна.
ERL неизправност	Грилът не извършва цикъл на стартиране.	Проверете правилното позициониране на компонентите за готвене. Проверете бункера за достатъчно гориво или дали има препятствие в захранващата система. Извадете пелетите и следвайте инструкциите за грижа и поддръжка. Проверете сондата на грила (сензор), за да потвърдите дали действителната температура е правилна и точна. Следвайте инструкциите за грижа и поддръжка, ако е замърсена. Проверете позицията на устройството за запалване и дали се нагрява правилно. При силен студ грилът може да изисква второ стартиране. Изключете грила, изчакайте, след което включете отново. Проверете вентилатора. Уверете се, че работи правилно. Следвайте инструкциите за грижа и поддръжка, ако е замърсен.
Неизправност на шнека	Моторът на шнека е заял, не прави връзка	Извадете компонентите за готвене от главния цилиндър. Включете уреда и проверете системата за подаване на шнека. Визуално потвърдете, че шнекът пуска пелети в съда за разпалване. Изключете и свържете отново конектора на мотора на шнека към панела за управление. Ако не работи правилно, обадете се на отдела за обслужване на клиенти за помощ или резервна част.
Неизправност на устройството за запалване	Устройството за запалване не работи правилно, не прави връзка	Извадете компонентите за готвене от главния цилиндър. Включете модула и проверете устройството за запалване. Визуално потвърдете, че устройството за запалване работи, като поставите ръка над съда за разпалване и видите дали се усеща топлина. Визуално потвърдете, че устройството за запалване е подравнено с отвора в съда за разпалване и е отворено за запалване на пелетите. Изключете и свържете отново конектора на устройството за запалване към панела за управление. Ако не работи правилно, обадете се на отдела за обслужване на клиенти за помощ или резервна част.
	Повреда на устройството за запалване	Устройството за запалване трябва да бъде сменено. Свържете се с отдела за обслужване на клиенти за резервна част.
Неизправност на вентилатора	Вентилаторът не работи правилно, не прави връзка	Проверете вентилатора. Уверете се, че работи правилно и всмукването на въздух не е блокирано. Отстранете панела за достъп (вижте „Електромонтажна схема“ за схемата) и проверете за повреди на проводниците на вентилатора. Изключете и свържете отново конектора на вентилатора към панела за управление. Следвайте инструкциите за грижа и поддръжка, ако лопатките на вентилатора са мръсни.
Проблем, свързан на пелетите	Липса на гориво, лошо качество на горивото, грилът няма да остане запален	Проверете бункера, за да видите дали нивото на горивото е достатъчно, и допълнете, ако е ниско. Ако качеството на пелетите от твърда дървесина е лошо или дължината на пелетите е твърде дълга, това може да причини запушване на захранващата система. Извадете пелетите и следвайте инструкциите за грижа и поддръжка.

BG

ЕЛЕКТРОМОНТАЖНА СХЕМА	
ЗАХРАНВАНЕ	AC 220 – 240 V, 50 Hz
НОМИНАЛНА МОЩНОСТ	260W
НОМИНАЛНО ПОДАВАНЕ НА ГОРИВО	1,12 КГ/Ч / 2,48 ФУНТА/Ч

ЗАБЕЛЕЖКА: Електрическите компоненти, преминали тестване за безопасност на продукта и сертификационни услуги, отговарят на тестов допуск от ± 5 – 10 процента.



ИНДЕКС

Н	черно
Б	бяло
Ч	червено
Ж	жълто
Л	лилаво
З	зелено
С	синьо

ИМАТЕ НУЖДА ОТ ПОМОЩ?

Разговаряйте в чат на живо с отдела за обслужване на клиенти по въпроси за техническа поддръжка и обслужване.

#12001

ВЗЕМЕТЕ ИНСТРУМЕНТИ ЗА МАЙСТОРИ

Разгледайте различните предлагани аксесоари за готвене на грил в нашия онлайн магазин за всички нива на готварски умения.

РЕЗЕРВНИ ЧАСТИ

Свържете се с местния търговец на дребно или ни посетете онлайн за пълния каталог на частите.

BG

ГАРАНЦИЯ

ОБЩИ УСЛОВИЯ

Гриловете на Pit Boss® („Pit Boss®“), произведени от Dansons, имат 5 години гаранция срещу дефекти и изработка на всички части и 5 години гаранция за електрическите компоненти на този продукт. Dansons гарантира, че всички части са без дефекти в материалите и изработката при обичайна употреба и условия за продължителността на употреба и притежание на първоначалния купувач.

Няма друга или допълнителна гаранция, приложима за този продукт.
Тази гаранция не важи:

- ако не може да се предостави доказателство за покупката или след изтичане на гаранцията.
- за повреди или дефекти от износване, като например драскотини, вдлъбнатини, удари, отчупвания или дребни козметични пукнатини. Тези естетични промени на продукта не засягат производителността.
- ако вашият продукт не е бил поставен, експлоатиран, почистен и поддържан в строго съответствие със съпътстващото ръководство за продукта. Гаранцията не покрива повреда или счупване поради неправилна употреба, неправилно боравене или персонализирани модификации.
- за ръжда или окисляване, освен ако няма загуба на конструктивна цялост на компонента на грила. Дори чрез използване на материали, които са устойчиви на ръжда, защитните покрития могат да бъдат компрометирани от различни вещества и условия извън контрола на производителя. Високи температури, прекомерна влажност, хлор, промишлени изпарения, торове, пестициди за тревни площи и сол са някои от веществата, които могат да повлияят на металните покрития.
- за повреди или дефекти, възникнали по време на търговска употреба, използване под наем или всяка употреба, за която продуктът не е предназначен.
- за повреди или дефекти, надвишаващи цената на продукта.
- за повреди или дефекти, причинени от сервиз или ремонт на продукта от неоторизиран търговец на Pit Boss®.

За срока на гаранцията Dansons се задължава да осигури замяна на дефектни и/или неизправни компоненти и няма да изисква заплащане за ремонт или замяна на върнати части с предплатен транспорт, ако частта се окаже дефектна при прегледа.

Dansons не поема отговорност, правна или друга, за случайни или последващи щети на имуществото или лицата, произтичащи от използването на този продукт, по време на или след гаранционния период. Всички гаранции от производителя са посочени тук и не може да се подава иск срещу производителя по която и да е гаранция или заявление. Някои държави не позволяват изключването или ограничаването на случайни или последващи щети или ограничения на подразбиращи се гаранции, така че ограниченията или изключенията, посочени в тази ограничена гаранция, може да не се отнасят за вас. Тази ограничена гаранция ви дава специфични законови права и може да имате други права, които варират от държава до държава.

BG

РЕГИСТРИРАЙТЕ СВОЯ ГРИЛ

Регистрирайте продукта си за по-малко от минута и получете бърз и лесен достъп до впечатляваща колекция от знания за готвене.

Вашата регистрация (доказателство за покупка) ще гарантира, че получавате най-доброто обслужване с вашия продукт. В редкия случай на проблеми с безопасността това е най-бързият начин да ви уведомим.

МОДЕЛ	**PB1600CST**
СЕРИЕН НОМЕР	
ДАТА НА ЗАКУПУВАНЕ	
ЗАКУПЕНО ОТ (ОТОРИЗИРАН ТЪРГОВЕЦ)	



ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ

Ако имате въпроси или притеснения относно вашия продукт, нашият любезен екип за обслужване на клиенти с радост ще ви помогне. Моля, подгответе информацията за регистрацията си, преди да се свържете с отдела за обслужване на клиенти.



ТЕЛЕФОН ЧАТ НА ЖИВО ПРИЛОЖЕНИЕ



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 namešča na gorljivo površino, kjer so zahtevani posebni pregledi ali dovoljenja za uporabo.

1. Od žara je treba vzdrževati najmanjšo razdaljo 914 mm (36 palcev) od gorljivih konstrukcij ob straneh ter 914 mm (36 palcev) od zadnje strani žara do gorljivih konstrukcij. **Aparata ne nameščajte na gorljive talne površine ali na tla, zaščitena z gorljivimi materiali, razen če so za to pridobljena ustrezna dovoljenja pristojnih organov.** Tega aparata ne uporabljajte v zaprtih ali neprezračenih prostorih, v notranjosti stanovanj, vozil, šotorov ali garaž. Ta aparat na lesne pelete ne sme biti nameščen pod gorljivim stropom ali napuščem. Žar vedno uporabljajte na območju, ki je čisto in prosto vseh gorljivih materialov, bencina ter drugih vnetljivih hlapov in tekočin.

   OPOZORILO: Bodite pozorni na gorljive gradbene materiale in nadzorujte ogenj, da preprečite pregrevanje oziroma prekomerno gorenje. V primeru požara zaradi maščobe izklopite žar (nastavite stikalo na IZKLOP) in pustite pokrov zaprt, dokler ogenj ne ugasne. Izvlecite napajalni kabel iz vtičnice. Naprave nikoli ne polivajte z vodo. Ne poskušajte zadušiti ognja z drugimi sredstvi. Na mestu uporabe imejte pri roki gasilni aparat z odobritvijo za vse razrede požarov (razred ABC). Če pride do nenadzorovanega požara, pokličite gasilce.

2. Napajalne kable in gorivo hranite stran od vročih površin. Žara ne uporabljajte v dežju ali v bližini vodnih virov. Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zaradi varnosti zamenjati proizvajalec, pooblaščeni serviser ali druga ustrezno usposobljena oseba.

3. Po daljšem obdobju shranjevanja ali neuporabe preverite kurišče, da ni zamašeno, preverite zalogovnik za pelete, da ne vsebuje tujkov, in preverite, ali ni zračnih ovir okoli ventilatorja ali dimnika. Pred uporabo očistite žar. Za podaljšanje življenjske dobe naprave je potrebno redno čiščenje in vzdrževanje. **Če je žar shranjen na prostem v deževnem obdobju ali v času visoke vlažnosti, poskrbite, da voda ne bo vdrla v zalogovnik za pelete.** Ko se lesni peleti zmočijo ali so izpostavljeni visoki vlagi, močno nabreknejo, razpadejo in lahko povzročijo zagozditev dovajalnega sistema. Pred vsakim servisnim posegom ali vzdrževalnim delom vedno odklopite napajanje.

SL

POMEMBNO! Aparat vedno izklopite in pustite, da se izvede cikel izklopa. Napravo iz vtičnice izključite šele, ko je cikel izklopa popolnoma zaključen in/ali pred čiščenjem. Neupoštevanje tega opozorila lahko povzroči poškodbo naprave, hude telesne poškodbe, požar, električni udar ali smrt.

OPOZORILO: Žara ne prevažajte med delovanjem ali dokler je vroč. Pred premikanjem se prepričajte, da je ogenj popolnoma ugasnjen in da je žar popolnoma ohlajen.

4. Pri upravljanju žara priporočamo uporabo toplotno odpornih rokavic za žar. Ne uporabljajte dodatne opreme, ki ni predpisana za uporabo s to napravo. Na odlagalni površini pod žarom ne odlagajte prevleke za žar ali drugih gorljivih predmetov. Med delovanjem naprave ne puščajte na njej loncev ali ponev brez nadzora, saj to povečuje nevarnost požara.
5. Za preprečevanje stika prstov, oblačil ali drugih predmetov s sistemom za dovajanje peletov je naprava opremljena z kovinsko zaščitno mrežo, nameščeno v notranjosti zalogovnika za pelete. Te mreže ne odstranjujte, razen če to odobri služba za podporo uporabnikom ali pooblaščeni prodajalec.

   Izdelek lahko uporabljajo osebe, starejše od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali psihičnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja, če so pod nadzorom oziroma so dobili navodila o varni uporabi izdelka ter razumejo možne nevarnosti. Otroci se s tem aparatom ne smejo igrati. Otroci aparata ne smejo čistiti in vzdrževati brez nadzora.
6. Deli žara se lahko močno segrejejo in povzročijo resne poškodbe. Med delovanjem žara naj bodo otroci in domače živali na varni razdalji.
7. Ne povečujte odprtin vžigalnika ali kurišča. Neupoštevanje tega opozorila lahko povzroči nevarnost požara in telesne poškodbe ter razveljavi garancijo.
8. Izdelek lahko ima ostre robove ali konice. Stik z njimi lahko povzroči poškodbe. Ravnajte previdno.

ODSTRANJEVANJE PEPELA

Pepel je treba odložiti v kovinsko posodo s tesno prilegajočim pokrovom. Zaprta posoda s pepelom mora biti postavljena na negorljivo talno površino ali tla, daleč stran od vseh gorljivih materialov, dokler pepela dokončno ne odstranite. Če pepel odlagate z zakopavanjem v zemljo ali ga razpršite na drug način, ga hranite v zaprti posodi, dokler se vsa žerjavica popolnoma ne ohladi.

GORIVO – LESNI PELETI

Ta peletni žar je zasnovan in odobren izključno za uporabo peletiziranega naravnega trdega lesa. Uporaba katerega koli drugega goriva v tej napravi razveljavi garancijo in varnostni certifikat. Uporabljajte samo lesne pelete, ki jih priporoča proizvajalec. Ne uporabljajte peletov, ki vsebujejo dodatke. Lesni peleti so zelo občutljivi na vlago in jih je treba vedno hraniti v neprepustni posodi. Če žara dalj časa ne boste uporabljali, priporočamo, da iz zalogovnika in polža odstranite vse pelete, da preprečite zagozditev dovajalnega sistema. Povprečna kurilna vrednost peletov: 18.569–20.362 kJ/kg (8.000–8.770 BTU/lb), vsebnost pepela < 1 %.

OPOZORILO: Nikoli ne uporabljajte bencina, goriva za svetilke na osnovi bencina, kerozina, tekočine za prižig oglja ali podobnih tekočin za prižiganje ali »osveževanje« ognja v tej napravi. Vse take tekočine hranite na varni razdalji od naprave med delovanjem.

Ob času izdaje tega priročnika industrijski standard za pelete iz trdega lesa za žare še ni bil določen, vendar večina proizvajalcev peletov uporablja enake standarde kot za pelete za gospodinjsko uporabo. Dodatne informacije so na voljo na spletni strani www.pelletheat.org ali pri organizaciji Pellet Fuel Institute.

Za informacije o kakovosti peletov na vašem območju in priporočilih glede blagovnih znamk se obrnite na lokalnega prodajalca. Ker proizvajalec aparata nima nadzora nad kakovostjo uporabljenih peletov, vključno s peleti, ki so bili izpostavljeni vlagi, ne prevzema odgovornosti za morebitno škodo, povzročeno zaradi slabe kakovosti goriva.

KREOZOT

Nastanek kreozota in potreba po odstranjevanju. Med gorenjem kreozota nastaja črn dim z ostanki, ki so prav tako črne barve. Ko se lesni peleti počasi žgejo, proizvajajo katran in druge organske hlape, ki se skupaj z vlago, izločeno med gorenjem, združijo v kreozot (smolnate saje). Hlapi kreozota se kondenzirajo v razmeroma hladnem dimniku in izpušni kapuci pri počasnem gorenju. Zaradi tega se ostanki kreozota nabirajo na stenah dimnika in v izpušni kapuci. Ko se kreozot vname, nastane izjemno vroč požar.

Izpušni kanali morajo biti pregledani vsaj dvakrat letno, da se ugotovi, ali je prišlo do nabiranja smolnatih saj in/ali kreozota. Ko se naberejo smolnate saje ali kreozot, jih je treba odstraniti, da se zmanjša nevarnost požara.

SL

OGLJIKOV MONOKSID

Upoštevajte naslednja navodila, da preprečite zastrupitev s tem brezbarvnim plinom brez vonja, ki je lahko smrtno nevaren za vas, vašo družino ali druge osebe:

- Prepoznajte simptome zastrupitve z ogljikovim monoksidom: glavobol, omotica, šibkost, slabost, bruhanje, zaspanost in zmedenost. Ogljikov monoksid zmanjšuje sposobnost krvi za prenos kisika. Nizka raven kisika v krvi lahko povzroči izgubo zavesti in smrt.
- Če se pri vas ali drugih pojavijo simptomi, podobni prehladu ali gripi, med uporabo naprave ali v bližini naprave, se takoj posvetujte z zdravnikom. Zastrupitev z ogljikovim monoksidom, ki jo je pogosto mogoče zamenjati s prehladom ali gripo, je pogosto prepoznana prepozno.
- Uživanje alkohola in uporaba drog povečujeta učinke zastrupitve z ogljikovim monoksidom.

Ogljikov monoksid je še posebej nevaren za nosečnice in plod, dojenčke, starejše osebe, kadilce ter osebe z boleznimi krvi ali obtočil, kot sta anemija ali srčna bolezen.

PRAVILNO ODSTRANJEVANJE ODPADNEGA APARATA



Ta oznaka pomeni, da tega izdelka v EU ne smete odstranjevati skupaj z drugimi gospodinjskimi odpadki. Da bi preprečili onesnaženje okolja in škodo za človekovo zdravje zaradi nenadzorovanega odlaganja odpadkov reciklirajte odgovorno in tako prispevajte k trajnostni uporabi virov. Napravo lahko predate centru za ravnanje z odpadki ali trgovcu, kjer ste napravo kupili. Trgovec bo izdelek odstranil na okolju prijazen način. Direktiva 2002/96/ES

SL

VSEBINA

Pomembna varnostna navodila **2**

Vsebina paketa **5**

Tehnični podatki **5**

Spoznajte svoj žar **6**

Nadzorna plošča **7**

Delovanje **10**

- Nastavitev
- Povezovanje z aplikacijo
- Nastavitev temperature
- Uporaba tipala za meso
- Polnjenje polža
- Prva uporaba (žganje žara)
- Način PID (za običajno uporabo)
- Način dimljenja
- Način ročnega vžiga
- Peka in vroče dimljenje
- Način ventilatorja
- Prilagodljiv sistem rešetk
- Mešanje trdega lesa
- Izklop

Nega in vzdrževanje **19**

Odpravljanje težav **21**

Garancija **24**

- Določila in pogoji
- Registrirajte svoj žar
- Podpora uporabnikom

VSEBINA PAKETA	
1 x	ŽAR IN SESTAVNI DELI
1 x	VREČKA S PRITRDILNIMI ELEMENTI
2 x	TIPALA ZA MESO
1 x	NAVODILA ZA SESTAVLJANJE
1 x	UPORABNIŠKI PRIROČNIK

TEHNIČNI PODATKI	
MODEL	PB1600CST
NAPAJANJE	AC 220-240 V, 50 HZ
NAZIVNA MOČ	260 W
VRSTA GORIVA	LESNI PELETI IZ TRDEGA LESA
PROSTORNINA ZALOGONIKA	18,1 KG / 40 LBS
TEMPERATURNO OBMOČJE	65-260 °C / 150-500 °F
MERE	1.642 X 830 X 1.270 MM / 64,6 X 32,6 X 50,0 IN
TEŽA	120,0 KG / 264,5 LB



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

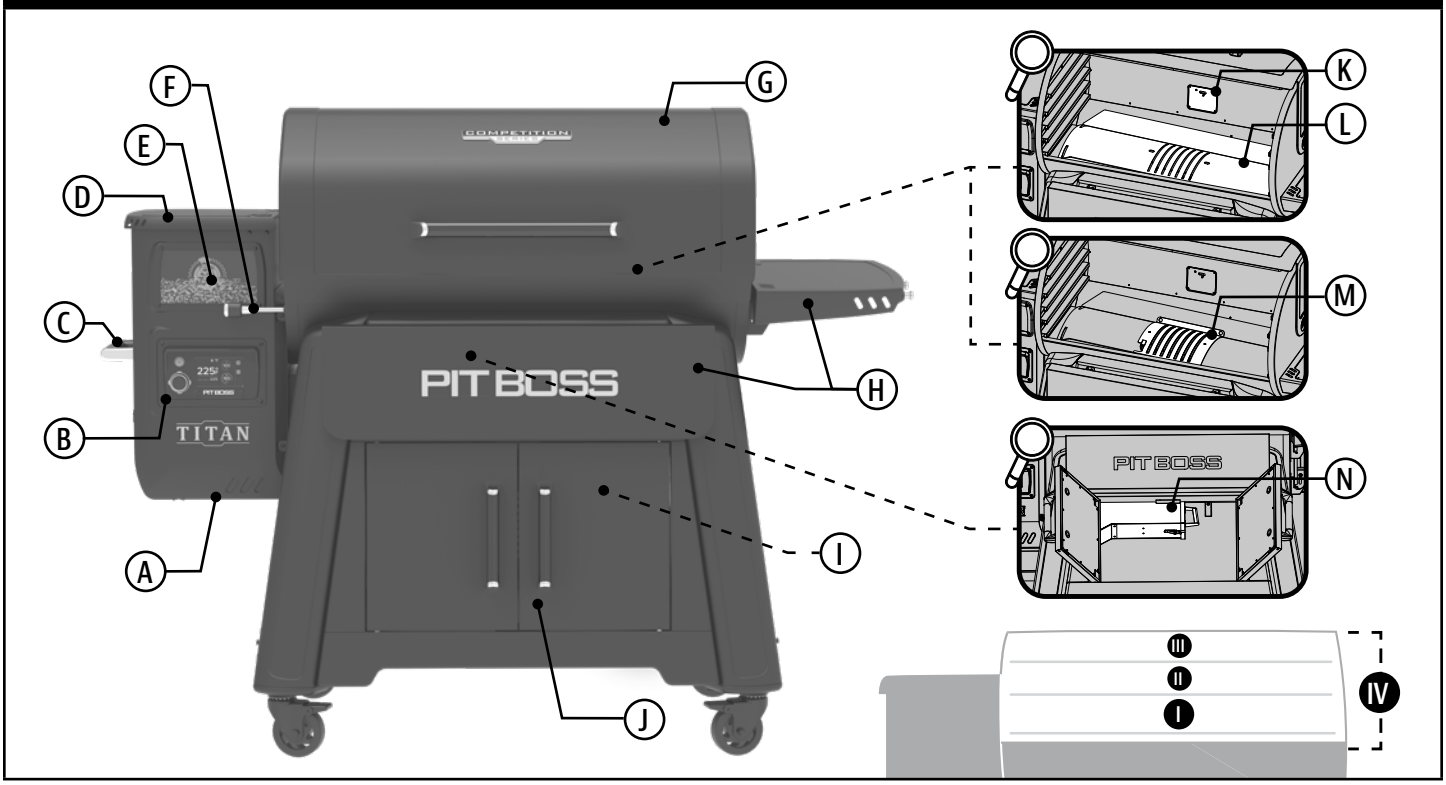
ZDA
8877 N Gainey Center Dr
Scottsdale, AZ 85258
480-923-9630

DANSONS

©2025 DANSONS US, LLC

SL

SPOZNAJTE SVOJ ŽAR



A Praznjenje zalogovnika za pelete
Pod zalogovnik postavite veliko, čisto in prazno vedro. Potegnite ročico za praznjenje navzven, da odklenete zaporno ploščo in omogočite, da se peleti izpraznijo iz zalogovnika. Med peko lahko zamenjate mešanico peletov in tako spreminjate okus jedi.

B Nadzorna plošča
Krmilni sistem upravlja hitrost dovajanja peletnega goriva, hitrost ventilatorja in nastavitve delovnega okolja.

C Ročaj zalogovnika za pelete
Uporabite ta ročaj na zalogovniku, da lahko žar nagnete in premaknete z enega mesta na drugo. Odstranite servisni pokrov zalogovnika, da pridobite dostop do električnih komponent za popravilo in vzdrževanje.

D Zalogovnik
Večji zalogovnik, ki zadostuje za celoten cikel dimljenja. Varnostna mreža zalogovnika razbije morebitne sprijete kose goriva ob dodajanju. Uporabite pregrado v zalogovniku za mešanje peletov iz trdega lesa in ustvarjanje novih okusnih kombinacij. Glejte razdelek Mešanje trdega lesa za več informacij.

E Pregledno stekelce zalogovnika
Raven peletov v zalogovniku lahko enostavno preverite, ne da bi morali nenehno odpirati pokrova zalogovnika.

F Flame Broiler™ nastavitvena ročica
Nastavite drsno ploščo žarilnika plamena varno in enostavno s premikanjem ročice levo ali desno.

G Pokrov žara z rolo odpiranjem
Kompakten in enostaven za dvigovanje – pokrov z rolo odpiranjem se pomakne nazaj, da omogoči dostop do hrane na žaru. Za hitro uporabo ga lahko odprete le do polovice in tako zmanjšate izgubo toplote.

H Sprednje in stranske police
Priročne police nudijo dovolj prostora za pripravo hrane in imajo kljuke za orodje za žar.

I Posoda za odcejanje maščobe
Odprite omarico podstavka, da dobite dostop do posode za zbiranje maščobe. Posoda zbira maščobo, ki nastane med pečenjem, in tako ohranja delovno površino čisto. Enostavno jo odstranite z iztoka pod ohišjem žara in jo izpraznite.

J Omarica v vozičku
Trdna zasnova z dvojnimi vrati je idealna za shranjevanje orodja za žar in začimb na dosegu roke.

K Sonda žara (tipalo)
Ta navpični del iz nerjavnega jekla meri notranjo temperaturo naprave. Nastavite želeno temperaturo na nadzorni plošči, nato bo sonda žara odčitala notranjo temperaturo naprave in samodejno prilagodila ogrevanje na nastavljeno ciljno temperaturo.

L Flame Broiler™ glavna plošča
Pecite in popekajte po svojem okusu z neposrednim plamenom nad kurišcem. Zapecite meso z značilnimi temnimi črtami, kot v vaši najljubši restavraciji za steake.

M Flame Broiler™ drsna plošča
Posredno segrevanje oziroma konvekcijska peka je mogoče, ko drsna plošča prekrije reže glavne plošče. Z uporabo posredne toplote lahko večje kose mesa ali občutljive jedi obogatite z intenzivnejšim okusom.

N Odstranljivo kurišče
Odprite omarico v vozičku, da dobite dostop. Sproščanje zaponke omogoča enostavno odstranitev kurišča, praznjenje pepela in ponovno namestitev na mesto. Med uporabo naj bo zaponka varno zaprta, da se prepreči izguba toplote.

POVRŠINA ZA PEČENJE

I 3,795 CM² / 588.3 IN²

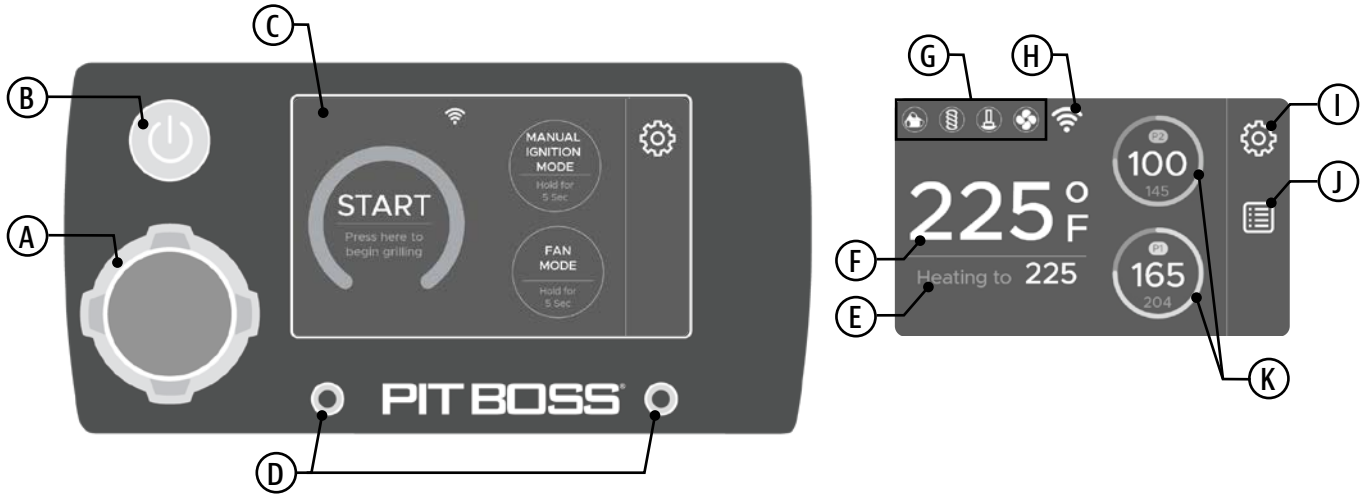
II 3,795 CM² / 588.3 IN²

III 2,884 CM² / 447.1 IN²

IV 10,474 CM² / 1,623.7 IN²

SL

NADZORNA PLOŠČA



A Gumb regulatorja
Z njimi lahko krmarite po menijih, izbirate in nastavljate vrednosti. Z vrtenjem gumba izbirate možnosti v podmenijih. S pritiskom na krmilni gumb aktivirate spremembo ciljne temperature žara. Izbrana možnost med nastavljanjem utripa modro. S ponovnim pritiskom na krmilni gumb potrdite ali sprejmete izbrano vrednost, pri čemer se barva spremeni v belo.

B Gumb za vklop
Pritisnite in držite tri sekunde, da vklopite napravo in aktivirate začetni zaslon za izbiro načina peke. Pritisnite in držite tri sekunde, da izklopite napravo in sprožite cikel ohlajanja. Gumb sveti modro, kadar je naprava priključena na vir napajanja.

C Zaslon na dotik
Zaslon na dotik je hkrati informacijsko središče in meni za izbiro funkcij. Zaslon je zelo občutljiv in za upravljanje zahteva le rahel dotik. Med uporabo prikazuje menije in ustrezne možnosti glede na izbrane funkcije. Začetni zaslon se privzeto prikaže, ko je naprava vklopljena. Če zaslon 5 minut ni aktiven, se samodejno preklopi v način ohranjevalnika zaslona.

D Priključka za sondo za meso
Priključite konec kabla merilne sonde v enega od vhodov. Na zaslonu se bo prikazala izmerjena temperatura za izbrano sondo. Levi priključek je označen kot P1, desni priključek pa kot P2.

E Ciljna temperatura
Prikazuje želeno ciljno temperaturo. To je temperatura, ki uporabo z uporabo gumba regulatorja.

F Dejanska temperatura
Prikazuje trenutno temperaturo v notranjosti kurišča. Podatek se pridobi s sondo žara (tipalom).

G Ikone za upravljanje
Ikona se prikaže, ko je posamezna komponenta v delovanju. Če pride do napake pri delovanju komponente, se prikaže zaslon z napako. Za pomoč glejte razdelek Odpravljanje težav. Po ponovnem zagonu naprave izvedite diagnostični test.

H Ikona za povezljivost
Kaže povezavo z omrežjem Wi-Fi. Med iskanjem povezave ikona utripa. Ko je povezava vzpostavljena, ikona sveti neprekinjeno.

I Nastavitve
Ta meni omogoča dostop do prilagoditev funkcij in podatkov vašega žara. V nastavitvah lahko vklopite način dimljenja, nastavite parameter P, prilagodite svetlost zaslona, spremenite temperaturno enoto, nastavite ohranjevalnik zaslona, prilagodite zagonsko temperaturo, spremenite jezik in še več.

J Meni
Ta meni omogoča dostop do funkcije Prime (polnjenje polža). Z izbiro tega menija lahko uporabnik dovaja pelete v žar neprekinjeno ali za vnaprej določen čas.

K Prikaz temperature sonde za meso
Ta dva prikaza prikazujeta temperaturo priključenih programirljivih sond za meso: velika vrednost označuje dejansko temperaturo, manjša pa ciljno temperaturo. 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.

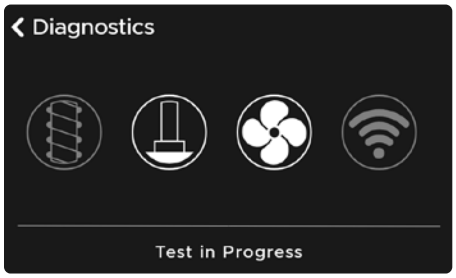
#12001

SL

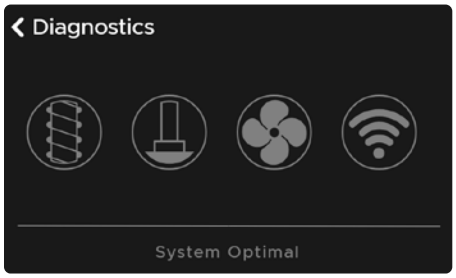
ZAČETNI ZASLON



SLIKA 1: ZAČETNI ZASLON



SLIKA 2: ZASLON IZVEDBE DIAGNOSTIKE



SLIKA 3: ZASLON ZAKLJUČENE DIAGNOSTIKE

Začetni zaslon

Ko vklopite žar, se po pritisku na gumb za vklop prikaže začetni zaslon. Na njem je prikazana izbira načina delovanja: Način PID (vključuje tudi način dimljenja), način ročnega vžiga in način ventilatorja. Ko izberete želeni način delovanja, se prikaz ustrezno spremeni v glavni zaslon izbranega načina.

Zagon diagnostike

Priporočljivo je izvesti kratek diagnostični test, ki uporabniku pomaga prepoznati morebitna opozorila ali okvare, še preden začne z uporabo naprave. Diagnostični test je mogoče zagnati samo z začetnega zaslona.

Postopek za zagon diagnostike:

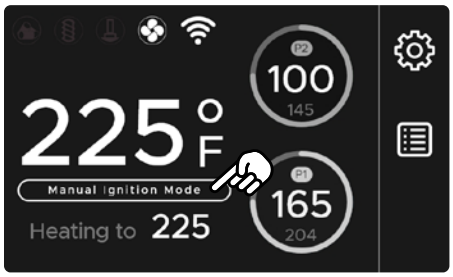
1. Na začetnem zaslonu se dotaknite ikone menija Nastavitve.
2. Izberite Diagnostični test, da ga zaženete. Test lahko traja nekaj trenutkov.
3. Po končanem testu si zabeležite rezultate. Če je zaznana okvara vžigalnika, za nadaljevanje izberite način ročnega vžiga.

Za druge težave glejte razdelek Odpravljanje težav, kjer so na voljo dodatna diagnostična navodila in priporočeni ukrepi.

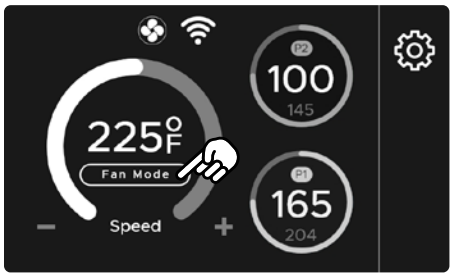
NAČINI PEKE



SLIKA 4: GLAVNI ZASLON – NAČIN PID



SLIKA 5: GLAVNI ZASLON – ROČNI NAČIN



SLIKA 6: GLAVNI ZASLON – NAČIN VENTILATORJA

Način PID

To je privzeti in običajni način delovanja. Omogoča, da senzor žara (tipalo temperature) samodejno uravnava količino goriva, potrebno za doseganje in ohranjanje želene ciljne temperature.

Način ročnega vžiga

Če je zaznana okvara ali nedelovanje vžigalnika, izberite način ročnega vžiga, da lahko nadaljujete z uporabo žara. Glejte razdelek Postopek ročnega vžiga.

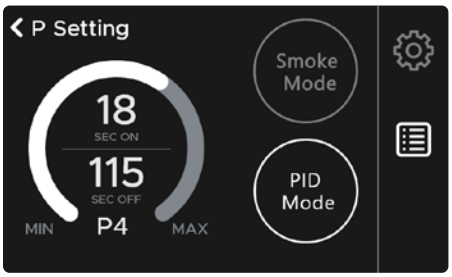
Način ventilatorja

Uporabite način ventilatorja skupaj s cevjo za dimljenje (naprodaj ločeno), da dodate globok dimljen okus brez toplote (hladno dimljenje). Položite cev za dimljenje na rešetke in pustite, da ventilator kroži zrak v notranjosti ohišja žara.

V načinu ventilatorja lahko še vedno uporabljate programirljive sonde za meso, vendar upoštevajte, da pri nižjih temperaturah dimljenja ciljnih temperatur mesa morda ne bo mogoče doseči.

SL

NASTAVITVE



SLIKA 7: ZASLON UREJANJA NASTAVITVE P

Nastavitev P

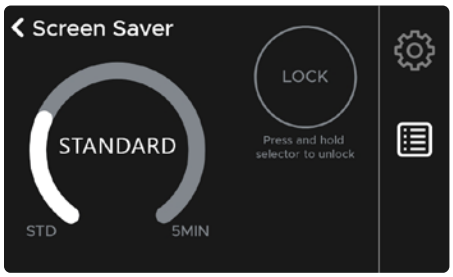
Način PID je privzet in običajen način delovanja, vendar lahko uporabnik v tem meniju aktivira tudi način dimljenja. Z izbiro načina dimljenja lahko uporabnik neposredno nadzoruje cikel dovajanja peletov v kurišče. Glejte razdelek Dimljenje pri nizkih temperaturah.



SLIKA 8: ZASLON UREJANJA PRIKAZA

Prikaz

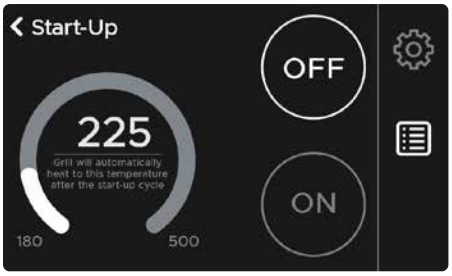
Nastavite svetlost zaslona po svojih željah in izberite temperaturno enoto. Privzeta nastavitev je Celzij (°C).



SLIKA 9: ZASLON UREJANJA OHRANJEVALNIKA ZASLONA

Ohranjevalnik zaslona

Izberite čas, po katerem se svetlost zaslona samodejno zmanjša, nato pritisnite gumb, da aktivirate funkcijo. Zaslon bo prešel v način ohranjevalnika zaslona in se zaklenil; kljub temu bosta dejanska temperatura in temperatura sonde še naprej vidni. Ko se dotaknete zaslona ali krmilnega gumba, podrsajte, da odklenete prikaz.



SLIKA 10: ZAČETNI ZAGONSKI PRIKAZ

Zagon

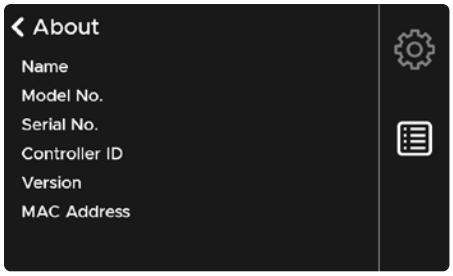
Ta možnost uporabniku omogoča spremembo privzete zagonske temperature. Tovarniška nastavitev je 225 °F (107 °C). S krmilnim gumbom prilagodite in izberite novo zagonsko temperaturo, nato izberite ON (vklopljeno), da novo vrednost aktivirate kot privzeto zagonsko temperaturo.



SLIKA 11: ZASLON UREJANJA JEZIKA

Jezik

Nastavite jezik po svoji želji. Privzeti jezik je angleščina.



SLIKA 12: ZASLON »O NAPRAVI«

O napravi

Dostopajte do informacij o servisiranju in podpori za vašo napravo, ki jih lahko posredujete službi za podporo uporabnikom. Prikazani so model naprave, zagonska koda programa in edinstvene tehnične specifikacije strojne opreme.

MENI

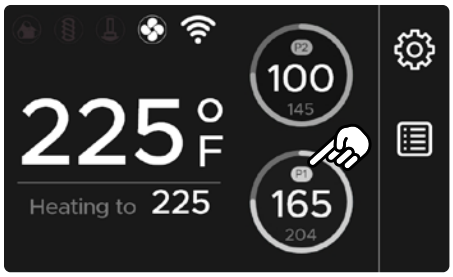


SLIKA 13: ZASLON MENIJA

Meni Prime (polnjenje polža)

Z izbiro možnosti Hold (Zadrži) se začne neprekinjeno dovajanje peletov, ki traja največ 30 sekund. Ponovni pritisk ustavi dovajanje s polžem. Časovno nastavljene izbire omogočajo dovajanje peletov za določen časovni interval.

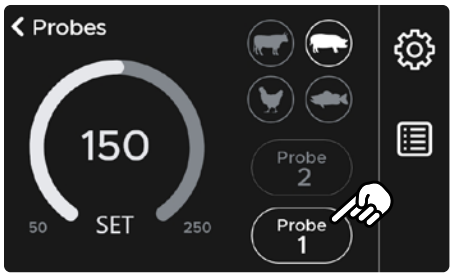
TIPALA ZA MESO



SLIKA 14: GLAVNI ZASLON – NAČIN PID

Sonde

Prikazuje temperaturo priključenih programirljivih sond za meso: velika vrednost označuje dejansko temperaturo, manjša pa ciljno temperaturo. Prikazana vrednost ustreza priključku, v katerega je sonda povezana. V V podmeniju Probes (Sonde) izberite vnaprej nastavljen program za vrsto mesa (ikone živali) ali z vrtenjem krmilnega gumba nastavite želeno ciljno temperaturo po lastni izbiri.



SLIKA 15: ZASLON UREJANJA TIPAL

Vsaka vnaprej nastavljena temperatura za posamezno vrsto mesa predstavlja varno minimalno notranjo temperaturo, ki zagotavlja popolno pečenko.

Zunanji krog prikazuje napredek segrevanja od dejanske do želene ciljne temperature v odstotkih (0–100 %). Za več informacij glejte razdelek **Uporaba tipala za meso**.

SL

DELOVANJE

NASTAVITEV

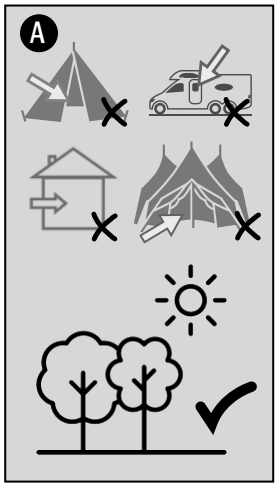
1. Kot pri vseh zunanjih napravah imajo tudi zunanje vremenske razmere velik Kot pri vseh zunanjih napravah imajo tudi zunanje vremenske razmere velik vpliv na delovanje vašega žara in čas priprave hrane, potreben za popolne rezultate. Ta naprava ne sme biti nameščena pod gorljivim stropom ali napuščem **(A)**. Žar naj bo vedno postavljen na območju, ki je prosto vseh gorljivih materialov, bencina ter drugih vnetljivih hlapov in tekočin.

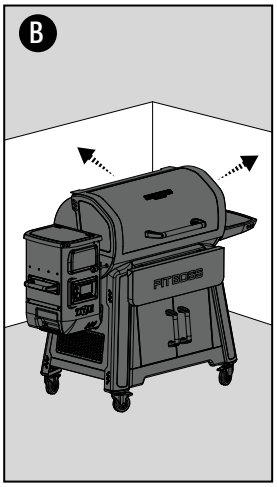
   Vsi žari Pit Boss® morajo biti postavljeni na razdalji vsaj 914 mm (36 palcev) od gorljivih konstrukcij, pri čemer je treba to razdaljo vzdrževati ves čas delovanja žara. (B)

2. Deli so razporejeni po celotni transportni embalaži, tudi pod samim žarom. Po odstranitvi zaščitne embalaže preglejte žar, posamezne dele in komplet pritrdilnega materiala. Pred sestavljanjem odstranite vso embalažo z notranjih in zunanjih delov žara, nato pa po navodilih za sestavljanje preverite in preglejte vse dele.

   Če kateri del manjka ali je poškodovan, žara ne poskušajte sestaviti. Za nadomestne dele se obrnite na prodajalca ali službo za podporo uporabnikom Pit Boss®.

3. Napravo sestavite v skladu z navodili v priročniku za sestavljanje.





POVEZOVANJE Z APLIKACIJO

Aplikacija vam omogoča upravljanje in nadzor temperature vašega žara in merilne sonde za meso prek mobilne naprave. Uživajte v vseh prednostih, ki jih ponuja mobilna povezljivost Pit Boss®! Sledite tem navodilom za povezavo vašega žara z aplikacijo Pit Boss® v napravi Android™ ali iOS®:

1. Prenesite aplikacijo Pit Boss®. Odprite aplikacijo. Za nemoteno nastavitev sledite navodilom in pozivom na zaslonu. Novi uporabniki bodo pozvani, da ustvarijo račun in se prijavijo. Za boljšo izkušnjo mobilne povezljivosti izberite možnost »Always allow« (Vedno dovoli) za lokacijske storitve in Bluetooth.
2. Izberite model svojega žara. Če ste v dosegu signala Bluetooth® ali Wi-Fi (9 m / 30 ft), bo aplikacija Pit Boss® samodejno zaznala vašo napravo. Ko se prikaže vprašanje »Add Grill?« (Dodaj žar?), izberite »Yes« (Da). Napravo priključite na električno napajanje in jo vklopite. Ko se naprava seznani, izberite pravilen žar s seznama. Poimenujte svoj žar (npr. Moj kadilnik) in izberite »Continue« (Nadaljuj).
3. Izberite in povežite se z omrežjem Wi-Fi. Aplikacija Pit Boss® potrebuje 2,4 GHz signal za vzpostavitev povezave. S tem boste svoj model žara dodali na seznam seznanjenih naprav.

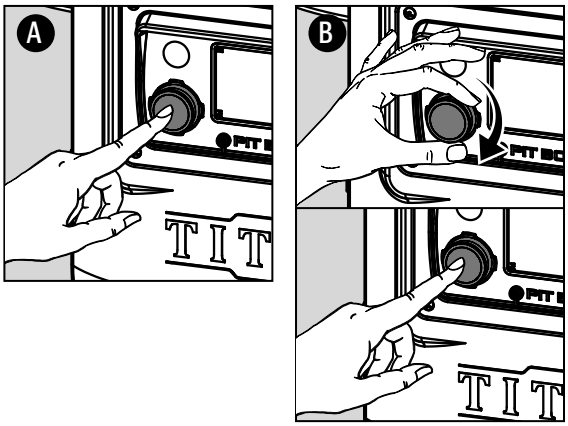
   POMEMBNO: Vse težave, povezane z Wi-Fi povezavo, je treba reševati z vašim ponudnikom internetnih storitev. Podporna ekipa Pit Boss® ne more nuditi pomoči pri odpravljanju težav z Wi-Fi povezavo.

4. Ko je brezžična povezava potrjena, vas lahko aplikacija pozove k posodobitvi vdelane programske opreme. Izberite »OK«. Posodobitve vdelane programske opreme omogočajo učinkovitejše delovanje naprave, odpravo napak in izboljšanje varnostnih funkcij.
5. Ko je posodobitev vdelane programske opreme končana, lahko svoj žar upravljate neposredno prek aplikacije Pit Boss®.

NASTAVITEV TEMPERATURE

Sonda žara meri notranjo temperaturo žara. Ko je ciljna temperatura nastavljena, bo senzor žara prikazal dejansko temperaturo v notranjosti ohišja žara in jo samodejno prilagodil na želeno ciljno temperaturo. Za nastavitev želene ciljne temperature žara sledite spodnjim korakom:

1. Pritisnite gumb regulatorja ali se dotaknite dejanske temperature na zaslonu. 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 ali z dotikom na dejansko temperaturo. **(B)**
3.



UPORABA TIPALA ZA MESO

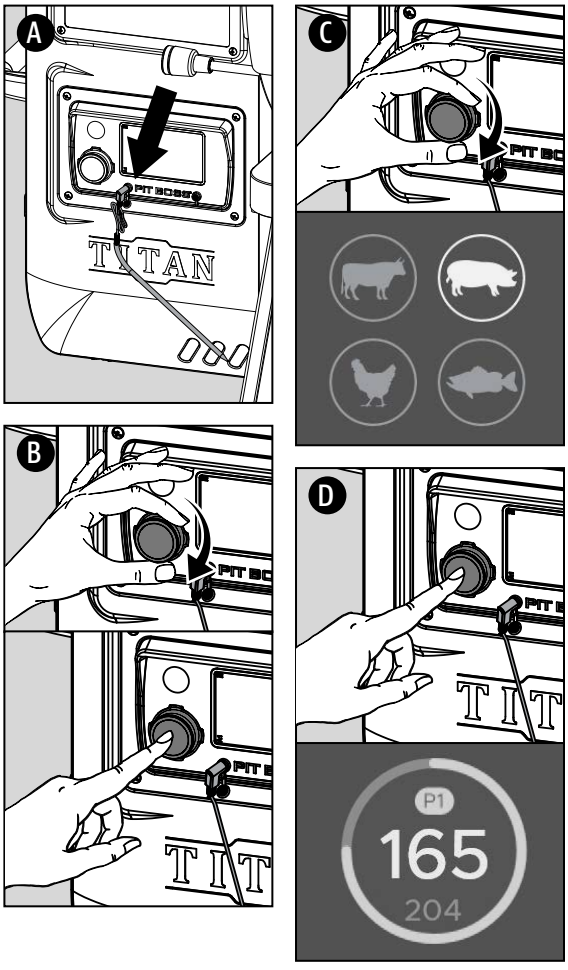
Sonda za meso meri notranjo temperaturo kosa mesa. Priključite adapter sonde za meso v priključek za sondo in se prepričajte, da je vtič popolnoma vstavljen. Ko je pravilno priključen, boste začutili in slišali klik. Vstavite sondo za meso iz nerjavnega jekla v najdebelejši del kosa mesa — notranja temperatura 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.

Sledite tem korakom za nastavitev ciljne temperature sonde za meso:

1. Priključite konec sonde za meso v ustrezen priključek na krmilniku. **(A)**
2. Na zaslonu na dotik ali z vrtenjem krmilnega gumba izberite želeno sondo za meso (P1 ali P2). Pritisnite krmilni gumb, da potrdite izbiro. **(B)**
3. Z vrtenjem krmilnega gumba ali z izbiro vnaprej nastavljenega programa za vrsto mesa (ikone živali) nastavite želeno ciljno temperaturo **(C)**. Med nastavljanjem bo prikaz temperature izbrane sonde utripal modro.
4. Ko izberete ali dosežete želeno ciljno temperaturo, jo potrdite s pritiskom na krmilni gumb. Zaslon se bo nato vrnil na glavni prikaz, kjer bodo prikazane meritve priključenih sond za meso: velika vrednost predstavlja dejansko temperaturo, manjša vrednost pa ciljno temperaturo. **(D)**

OPOMBA: Vnaprej nastavljene temperature za vrste mesa so določene v skladu s standardi priprave hrane USDA. Da zagotovite pravilno pečenost jedi, preverite hrano ob koncu časa peke. Če je hrana premalo ali preveč pečena, ustrezno prilagodite čas peke.



P1 in P2 sta programirljivi sondi za meso. Nastavite želeno ciljno temperaturo za posamezno sondo; ko sonda doseže ciljno temperaturo, se oglasi zvočni signal in na zaslonu se prikaže ikona zvonca. Za ponastavitev ikone zvonec sondo izvlecite in ponovno priključite.

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. Vstavite kurišče na dno peletnega žara. Preverite zaponko na odstranljivem kurišču in se prepričajte, da je pravilno pritrjena (zaklenjena) ter zagotavlja dobro tesnjenje.
3. Priključite napajalni kabel na vir električne energije.
4. Pritisnite in držite gumb za vklop tri sekunde, da vključite napravo. Na začetnem zaslonu se dotaknite ikone menija Nastavitve. Izberite Diagnostični test, da ga zaženete.
5. Ko se prepričate, da vsi električni deli delujejo pravilno, izklopite žar.
6. Napolnite zalogovnik z naravnimi lesnimi peleti za žar.
7. Pritisnite in držite gumb za vklop tri sekunde, da vključite napravo.. Na začetnem zaslonu izberite način PID (za običajno uporabo). Na začetnem zaslonu se dotaknite ikone menija Nastavitve. Izberite Prime (Polnjenje polža). Izberite možnost »pet sekund« in postopek ponavljajte, dokler ne zaslišite, da peleti iz polža padajo v kurišče.
8. Zdaj lahko žar izklopite. Poskrbite, da žar ostane priključen na električno omrežje, dokler se ne zaključi cikel zaustavitve. Ko se ventilator izklopi, je cikel zaustavitve končan in žar je varno izklopiti iz napajanja.
9. 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. Za vklop naprave sledite navodilom za način PID (običajna uporaba).
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.



IMATE VPRAŠANJE?

Oglejte si najpogostejša vprašanja (FAQ) na spletu ali se povežite z nami prek klepeta v živo.



#12001

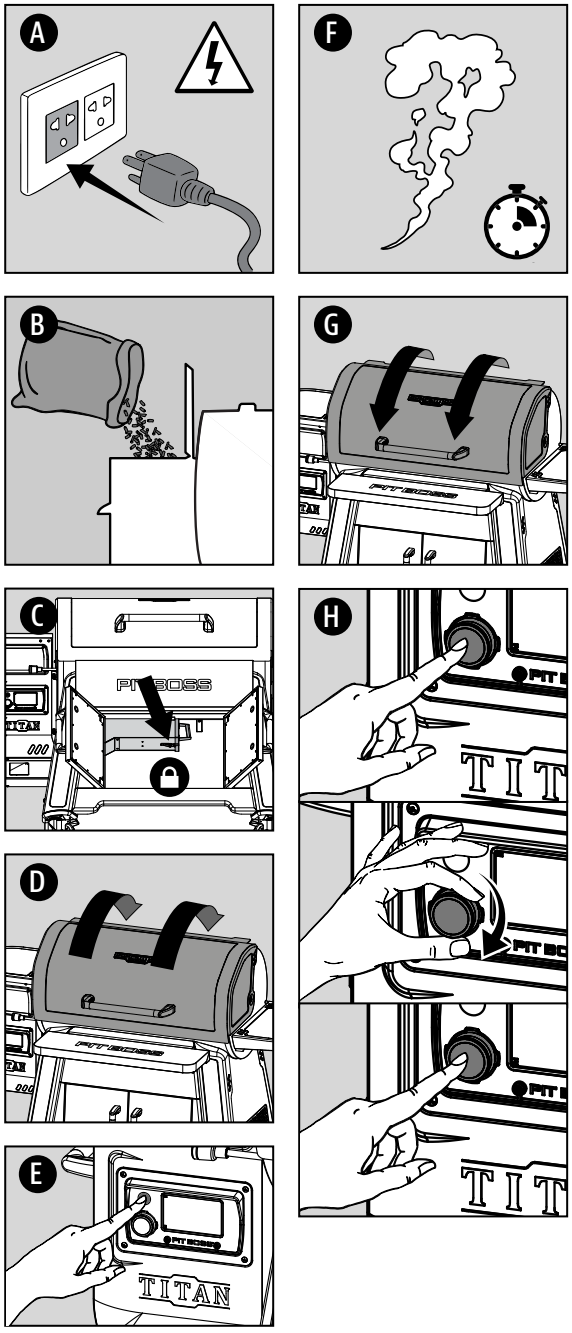
NAČIN PID (ZA OBIČAJNO UPORABO)

Načini kuhanja s prekajevanjem in pečenjem na žaru lahko dajejo različne rezultate, odvisno od časa in temperature. Za najboljše rezultate si zabeležite, kaj ste pekli, pri kateri temperaturi in koliko časa, ter opombe o rezultatu. Nastavitve nato prilagodite po lastnem okusu za naslednjo uporabo. Ko se bolje spoznate z delovanjem žara, je priporočljivo, da postavite zunanji termometer blizu območja peke. Vaja dela mojstra.

Prikazane temperature na nadzorni plošči se morda ne bodo popolnoma ujemale z vrednostmi na termometru. Na temperaturo peke vplivajo naslednji dejavniki: zunanja temperatura zraka, smer in jakost vetra, kakovost uporabljenih lesnih peletov, odpiranje pokrova in količina hrane, ki jo pripravljate.

Za redno uporabo žara sledite tem korakom:

1. Preverite, ali je polž napolnjen. Če ni, izvedite postopek polnjenja polža.
2. Priključite napajalni kabel v ozemljeno električno vtičnico. **(A)**
3. Odprite pokrov zalogovnika peletov in preverite nivo peletov. Po potrebi dopolnite z naravnimi lesnimi peleti za žar. **(B)**
4. Preverite zaponko na odstranljivem kurišču. Prepričajte se, da je pritrjena (zaklenjena) in zagotavlja dobro tesnjenje. **(C)**
5. Odprite pokrov žara. **(D)**
6. Pritisnite in držite gumb za vklop tri sekunde, da vklopite napravo. (E). Na začetnem zaslonu izberite način PID (za običajno uporabo). S tem se aktivira zagonski cikel:
   - krmilna plošča bo upravljala sistem dovajanja peletov s polžem, ventilator pa bo dovajal zrak v kurišče.
   - **Pokrov žara mora med zagonskim ciklom ostati odprt.**
   - Med zagonskim ciklom bo žar začel oddajati dim. **(F)**. Da potrdite, da se je zagon pravilno začel, prisluhnite močnemu, plamenu podobnemu zvoku in opazite, da nastaja toplota.
7. Ko se gost bel dim razprši, je zagonski cikel zaključen. Zaprite pokrov žara. **(G)**
8. 8. Pritisnite gumb regulatorja. Z vrtenjem krmilnega gumba spremenite E
9. vrednost ciljne temperature na želeno temperaturo. Ko dosežete želeno ciljno temperaturo, jo potrdite s ponovnim pritiskom na krmilni gumb in začnite peči! **(H)**



NAMIG: Uporabite funkcijo Prime (polnjenje polža), da aktivirate dodatno dovajanje peletov v kurišče. Ta funkcija se uporablja za dodajanje goriva ognju pred odpiranjem pokrova kurišča, kar omogoča hitrejše ponovno segrevanje.

TS

NAČIN DIMLJENJA

Ko je žar v načinu PID, krmilna plošča natančno uravnava hitrost dovajanja peletov, s čimer se zmanjšajo temperaturna nihanja. Preklop v način dimljenja (Smoke Mode) omogoča, da se hrana nasiči z intenzivnejšim dimljenim okusom, vendar pri tem lahko pride do manjših temperaturnih nihanj, saj se ustvarja več dima. Uporabniki lahko izberejo način dimljenja že na začetku peke ali kadarkoli med peko.

Začetek peke v načinu dimljenja:

1. Za vklop naprave sledite navodilom za način PID (običajna uporaba). Pustite, da žar samodejno izvede zagonski cikel. Privzeta zagonska temperatura je 107 °C / 225 °F, kar omogoči vzpostavitev močnega ognja v kurišču. Ko se gost bel dim razprši, je zagonski cikel zaključen.
2. Nato izberite **Settings > P Setting > Smoke Mode**. S tem aktivirate časovni način, ki ustvari več dima (z manjšo količino toplote).
   - Če želite dodatno nasičenje dima pri nižji temperaturi, znižajte ciljno temperaturo na 65 °C / 150 °F, tako da spremenite vrednost P. Vrednost P je mogoče nastavljati samo, ko je ciljna temperatura nastavljena na 65 °C / 150 °F.
3. Če želite, nadaljujte s peko v načinu dimljenja. Če ste zadovoljni z dodatnim dimljenjem ali želite preklopiti nazaj, izberite **Settings > P Setting > PID Mode**.

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. Prilagodite vrednost nastavitve P glede na zunanjo (okoljsko) temperaturo. Privzeta vrednost je P4.

- Če je okolje toplejše, povečajte vrednost P, da se podaljša premor med posameznimi dovodi peletov v kurišče. Višja nastavitev 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.
- Če je okolje hladnejše, znižajte vrednost P, da se poveča pogostost dovajanja peletov v kurišče. Nižja nastavitev se uporablja za uravnavanje nižjih zunanjih temperatur, pri katerih bi okoljska temperatura zmanjšala ali oslabila toploto, ki jo žar proizvaja v notranjosti.

  NAMIG: Znižanje nastavitve P lahko prav tako zmanjša temperaturna nihanja pri spremenljivih zunanjih vremenskih pogojih.

ŠTEVILO CIKLOV POLŽA (V SEKUNDAH)

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

Preklop v način dimljenja med peko:

1. Izberite **Settings > P Setting > Smoke Mode**. S tem aktivirate časovni način, ki ustvarja več dima.
   - Čeprav ste preklopili v način dimljenja, bo ciljna temperatura žara ostala nespremenjena.
2. 2. Če želite, nadaljujte s peko v načinu dimljenja. Če ste zadovoljni z dodatnim dimljenjem ali želite preklopiti nazaj, izberite **Settings > P Setting > PID Mode**.

SL

NAČIN ROČNEGA VŽIGA

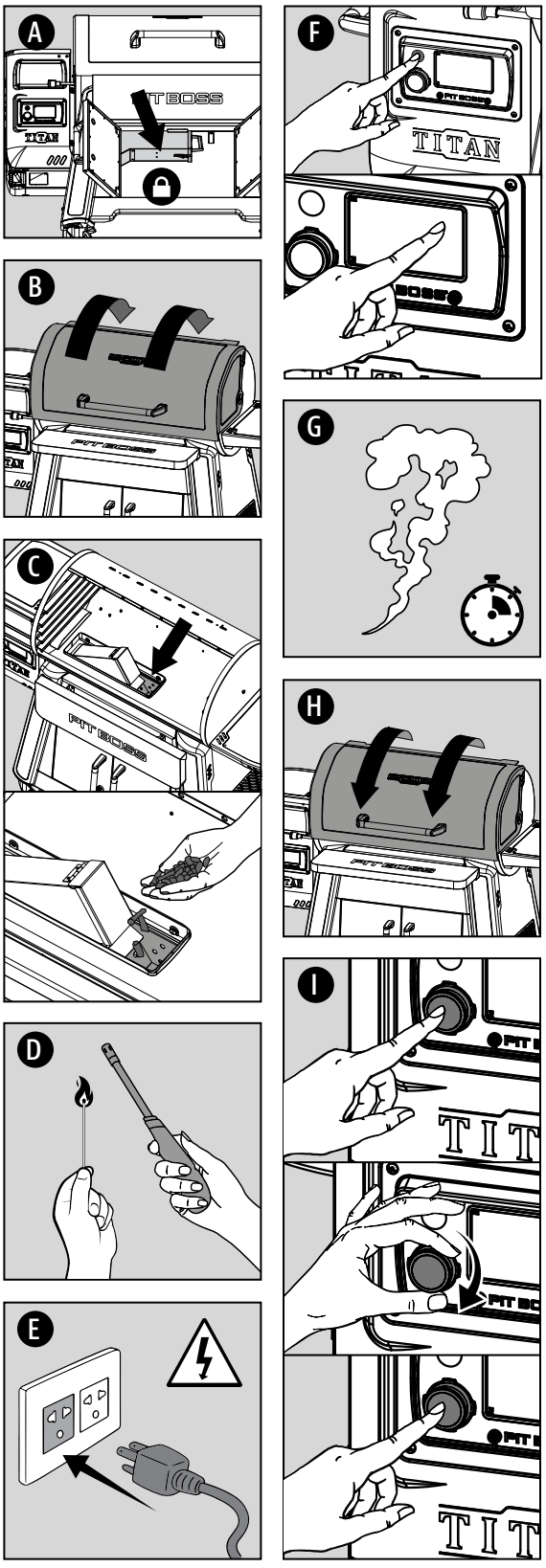
Če električni vžigalnik ne deluje, lahko žar zaženete z ročnim vžigom.

Sledite spodnjim korakom, da varno prižgete žar brez delujočega vžigalnika:

1. Preverite, ali je polž napolnjen. Če ni, izvedite postopek polnjenja polža.
2. Odprite pokrov zalogovnika. Napolnite zalogovnik s suhimi, naravnimi peleti iz trdega lesa za žar.
3. Preverite zaponko na odstranljivem kurišču. Prepričajte se, da je pritrjena (zaklenjena) in zagotavlja dobro tesnjenje. **(A)**
4. Odprite pokrov žara **(B)**. Odstranite rešetke in druge sestavne dele za peko, da bo kurišče dostopno. Preverite, ali je kurišče čisto in brez ovir. V kurišče nasujte pest peletov. **(C)**. Na vrh peletov nanesite sredstvo za podžig v gelu ali drugo primerno vžigalno sredstvo. Lahko uporabite tudi majhno količino trdnega goriva za vžig, kot je mešanica žagovine in voska ali lesenih ostružkov. Na koncu v kurišče dodajte še manjšo količino peletov.

   OPOZORILO: Ne uporabljajte alkohola, bencina, nafte, vžigalne tekočine ali kerozina za prižiganje ali obnavljanje ognja v žaru.
5. Vsebino kurišča prižgite z dolgo vžigalico ali vžigalnikom z dolgim vratom. **(D)**. Pustite, da vžigalno sredstvo gori 3 do 5 minut.

   OPOZORILO: Ne poskušajte dodajati dodatnega vžigalnega sredstva v kurišče. To lahko povzroči poškodbe.
6. Hitro in previdno vrnite sestavne dele za peko nazaj v notranjost ohišja žara.
7. Priključite napajalni kabel v ozemljeno električno vtičnico **(E)**.
8. Pritisnite in držite gumb za vklop tri sekunde, da vključite napravo. Na začetnem zaslonu izberite način ročnega vžiga **(F)**. S tem se aktivira zagonski cikel:
   - Krmilna plošča bo upravljala sistem dovajanja peletov s polžem, ventilator pa bo dovajal zrak v kurišče.
   - **Pokrov žara mora med zagonskim ciklom ostati odprt.**
   - Med zagonskim ciklom bo žar začel oddajati dim. **(G)**. Da potrdite, da se je zagon pravilno začel, prisluhnite močnemu, plamenu podobnemu zvoku in opazite, da nastaja toplota.
9. Ko se gost bel dim razprši, je zagonski cikel zaključen. Zaprite pokrov žara. **(H)**
10. Pritisnite gumb regulatorja. Zavrtite gumb regulatorja, da spremenite vrednost ciljne temperature na želeno temperaturo. Ko dosežete želeno ciljno temperaturo, jo potrdite s ponovnim pritiskom na krmilni gumb in začnite peči! **(I)**



SL

PEKA IN VROČE DIMLJENJE

Način peke z dimljenjem ali pečenjem daje različne rezultate glede na čas in temperaturo. Način vročega dimljenja pomeni daljši čas priprave, vendar omogoča bolj izrazit naravni okus po lesu in nastanek značilnega dimnega obroča v mesu. Višje temperature pečenja skrajšajo čas priprave, vendar ima meso manj okusa po dimu.

Za najboljše rezultate pustite meso počivati po koncu pečenja. S tem se naravni sokovi ponovno vpijejo v mišična vlakna, kar zagotavlja sočnejše in okusnejše meso. Čas počitka se lahko razlikuje — od 3 minut do 60 minut, odvisno od velikosti kosa mesa.

VRSTA MESA	TEMPERATURA PEKE	OCENJEN ČAS	CILJNA TEMPERATURA
PERUTNINA			
Puran (cel)	110°C / 225°F	30-35 MIN/LB	74°C / 165°F
Piščanec (cel)	190°C / 375°F	3-4 HR	74°C / 165°F
Bedrca, prsi	190°C / 375°F	1-2 HR	74°C / 165°F
Manjši ptiči - divjačina	190°C / 375°F	1-2 HR	74°C / 165°F
Raca	135°C / 275°F	2-3 HR	74°C / 165°F
SVINJINA			
Šunka (cela)	120°C / 250°F	15-20 MIN/LB	71°C / 160°F
Pečenka	190°C / 375°F	3-4 HR	74°C / 165°F
Rebrca (Spare Ribs)	120°C / 250°F	4 HR	88°C / 190°F
Kratka rebrca (Baby Back Ribs)	95°C / 200°F	3-4 HR	88°C / 190°F
Ribica (Tenderloin)	110°C / 225°F	1.5 HR	82°C / 180°F
Svinjski vrat ali pleče (Butt / Shoulder)	110°C / 225°F	1.5 HR / LB	90-98°C / 195-210°F
GOVEDINA			
Zrezek (Steak)	120°C / 250°F	8-10 MIN	60°C / 140°F
Ribica (Tenderloin)	110°C / 225°F	2-3 HR	60°C / 140°F
Pečenka	110°C / 225°F	3-4 HR	63°C / 145°F
Rebrca (Spare Ribs)	110°C / 225°F	3-4 HR	79°C / 175°F
Rebrni kos (Prime Rib)	120°C / 250°F	15-20 MIN/LB	57°C / 135°F
Prsi	110°C / 225°F	1 HR / LB	90-98°C / 195-210°F
DIVJAČINA			
Ribica (Tenderloin)	110°C / 225°F	1-2 HR / LB	74°C / 165°F
Pečenka	120°C / 250°F	1-2 HR / LB	74°C / 165°F
MORSKI SADEŽI IN RIBE			
Ribji fileji	110°C / 225°F	30-45 MIN	63°C / 145°F
Losos (cel)	95°C / 200°F	2-3 HR	63°C / 145°F
Jastog	95°C / 200°F	2-3 HR	63°C / 145°F



Shranite to tabelo za kasnejšo uporabo. Lahko se nam zahvalite kasneje!

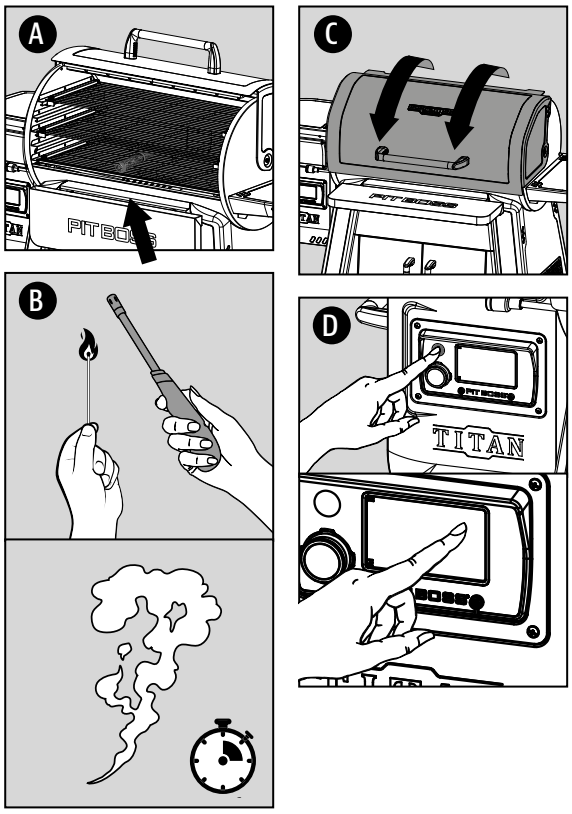
SL

NAČIN VENTILATORJA

Okrepite okus po lesu in dimljeno aromo pri zelenjavi, mesu ali siru s hladnim dimljenjem. Uporabite cev za dimljenje Pit Boss® Smoke Tube ali A-Maze-N Smoker Maze, da dimite brez izpostavljanja toploti v žaru. Običajen čas hladnega dimljenja traja od 2 do 12 ur, lahko pa tudi dlje, odvisno od vrste živila. Siri, začimbe in zelenjava običajno zahtevajo krajši čas dimljenja, medtem ko se meso, kot sta slanina in šunka, dimi dalj časa.

Za uporabo načina ventilatorja za hladno dimljenje sledite spodnjim korakom:

1. Napolnite cev za dimljenje Pit Boss® Smoke Tube s peleti iz trdega lesa v skladu z navodili proizvajalca.
2. Odprite pokrov žara. Postavite cev za dimljenje Pit Boss® neposredno na rešetke za peko. **(A)**. Poskrbite, da je cev vodoravno nameščena, da bo enakomerno gorela.
3. Prižgite pelete na odprtem koncu cevi **(B)**. Ko se pojavi majhen plamen, pustite, da gori približno 10 minut. Nato nežno pihnite v žerjavico, da se prepričate, da peleti dobro gorijo.
4. Po 10 minutah, ko peleti enakomerno gorijo, ugasnite plamen in vstavite živila v žar. Zaprite pokrov žara **(C)**.
5. Pritisnite gumb za vklop, da vklopite napravo. Na začetnem zaslonu izberite način ventilatorja **(D)**. S tem boste vključili ventilator za neprekinjen pretok zraka med hladnim dimljenjem.

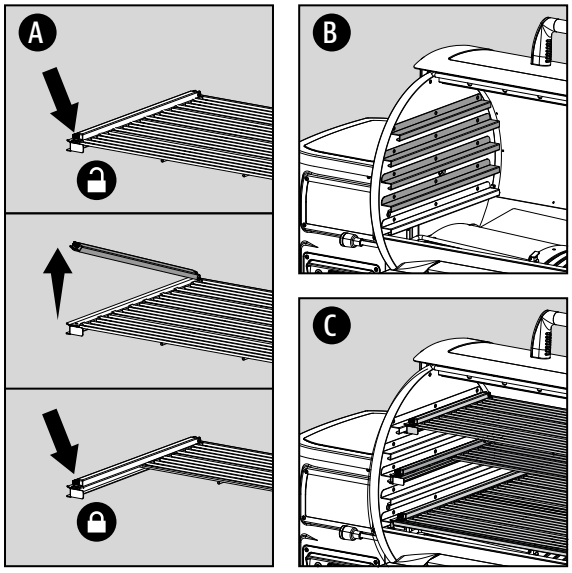


POMEMBNO: Cev za dimljenje Pit Boss® Smoke Tube ali A-Maze-N Smoker Maze je generator dima, zasnovan izključno za proizvodnjo dima. Ne proizvajata dovolj toplote za peko hrane, zato večina jedi še vedno potrebuje dodatni vir toplote za kuhanje ali pečenje.

PRILAGODLJIV SISTEM

Od nastavljivih polic do odstranljivih delov – prilagodljiv sistem rešetk lahko popolnoma prilagodite svojim potrebam. Z neodvisnimi in odstranljivimi okvirji rešetk na vsaki ravni lahko spremenite razporeditev žara, povečate prostor za peko in to storite v nekaj minutah. Svoj žar lahko enostavno preuredite glede na vrsto hrane, kar zagotavlja prilagodljivost pri vsakodnevni uporabi ter pri posebnih priložnostih.

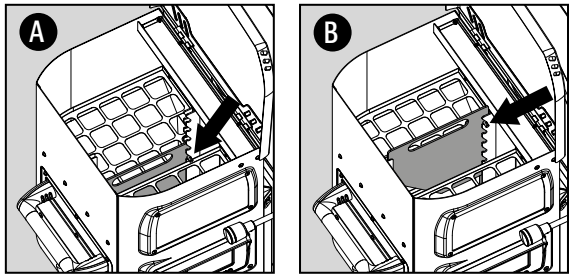
- Dve veliki rešetki vsebujeta štiri neodvisne okvirje, zgornja rešetka pa tri neodvisne okvirje, kar ponuja obilico prilagodljivosti po vodoravni osi. Premišljeno zasnovane rešetkaste letve je mogoče dvigniti z rahljanjem pritrdilnega vijaka. Odstranite enega ali več okvirjev rešetke, spustite letev in vijak ponovno privijte v zaklenjen položaj **(A)**. Vsako raven rešetke je mogoče potegniti do polovice ven, če so živila težje dosegljiva.
- Na navpični osi lahko izbirate med različnimi nosilci za rešetke, kar omogoča optimalno prilagodljivost višine **(B)**. Razmik med posameznimi višinskimi nivoji nosilcev je idealen za pladnje za peko ali nižja živila.



NAMIG: Če pripravljate višja živila, kot sta puran ali piščanec na pločevinki piva, odstranite dva okvirja rešetke iz srednje ravni. S tem boste pridobili dodaten navpični prostor, hkrati pa bo na tej ravni še vedno ostalo prostora za druge jedi. **(C)**

SL

MEŠANJE TRDEGA LESA



Ne glede na to, ali imate raje močan ali nežen dim, sladke ali slane note, lahko z mešanjem peletov iz različnih vrst trdega lesa ustvarite nove aromatične profile za svojo hrano. Z različnimi razmerji peletov lahko dosežete raznolike dimne okuse in tako povzdignete svoje mojstrstvo žara na še višjo raven.

Za začetek eksperimentiranja z mešanicami trdega lesa sledite tem korakom:

1. Začnite z izpraznjenim zalogovnikom. Vstavite pregrado zalogovnika v najnižjo zarezo. **(A)**

   OPOMBA: Najnižja zareza omogoča najbolj enakomerno porazdelitev peletov iz obeh prekatov zalogovnika. Višje zareze ustvarijo manj uravnoteženo mešanico peletov glede na razmerje (B).

2. Dodajte prevladujočo aromo peletov v zadnji prekat zalogovnika, ter sekundarno aromo v sprednji prekat (pri opazovalnem okencu zalogovnika).
3. Nato napolnite zalogovnik s funkcijo Prime in nadaljujte z običajno uporabo žara.

OPOMBA: Za najboljše rezultate vodite zapis o pripravi jedi: kaj ste kuhali, katere pelete ste uporabili, na kateri višini je bila pregrada v zalogovniku in kakšen je bil končni rezultat. Na podlagi tega prilagodite razmerja okusom po svoji meri in nadaljujte z eksperimentiranjem z različnimi mešanicami trdega lesa.

IZKLOP

Za varen izklop žara sledite tem korakom:

1. Pritisnite in držite gumb za vklop tri sekunde, da izključite napravo. **(A)**
   - Žar bo samodejno začel cikel zaustavitve. Polžni sistem bo prenehal dovajati gorivo, plamen bo ugasnil, ventilator pa bo deloval, dokler se cikel zaustavitve ne zaključi.
2. Ko je cikel izklopa zaključen (ventilator se ustavi), izvlecite napajalni kabel iz vtičnice. **(B)**

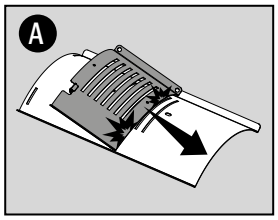
   POMEMBNO! Aparat vedno izklopite in pustite, da se izvede cikel izklopa. Napravo iz vtičnice izključite šele, ko je cikel izklopa popolnoma zaključen in/ali pred čiščenjem. Neupoštevanje tega opozorila lahko povzroči poškodbo naprave, hude telesne poškodbe, požar, električni udar ali smrt.

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:

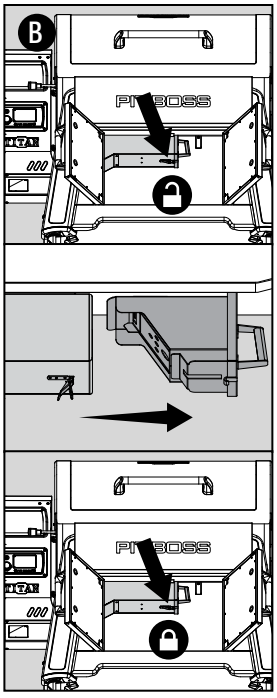
Notranjost žara

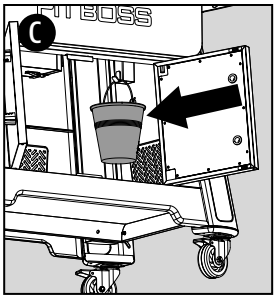


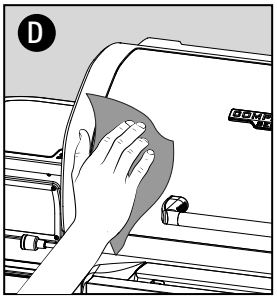
- S ščetko za čiščenje žara odstranite ostanke hrane in usedline z rešetk za pečenje. Najbolje je to narediti, ko so rešetke še tople po končanem pečenju.
- Požari zaradi maščobe se pojavijo, kadar je na delih za pečenje preveč nabrane umazanije ali maščobe. Uporabite drsno ploščo plamenskega zapirala, 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



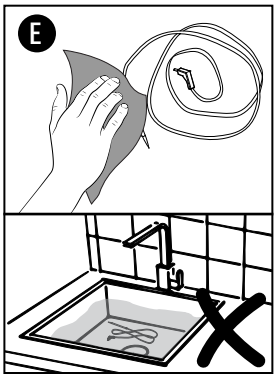


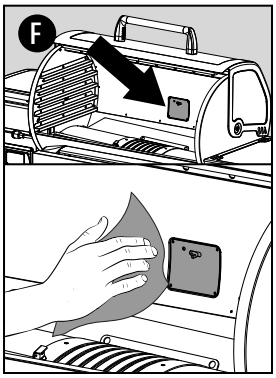


- Pod ohišjem žara je odstranljivo kurišče, ki omogoča enostaven dostop za odstranjevanje in čiščenje. Za odstranitev sprostite zaponko s kavlja. Medtem ko držite ročaj, potisnite kurišče stran od zaponke, nato ga potegnite navzdol, da ga odstranite. Ko kurišče izpraznite, ga vrnite na svoje mesto tako, da ga dvignete nazaj v vodilo pod ohišjem žara in potisnete proti zaponki. Na koncu pritrdite kavelj z zaponko, da zagotovite ustrezno tesnjenje. **(B)**

  OPOZORILO: Ta funkcija se lahko uporablja samo, ko je žar ohlajen.
- 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



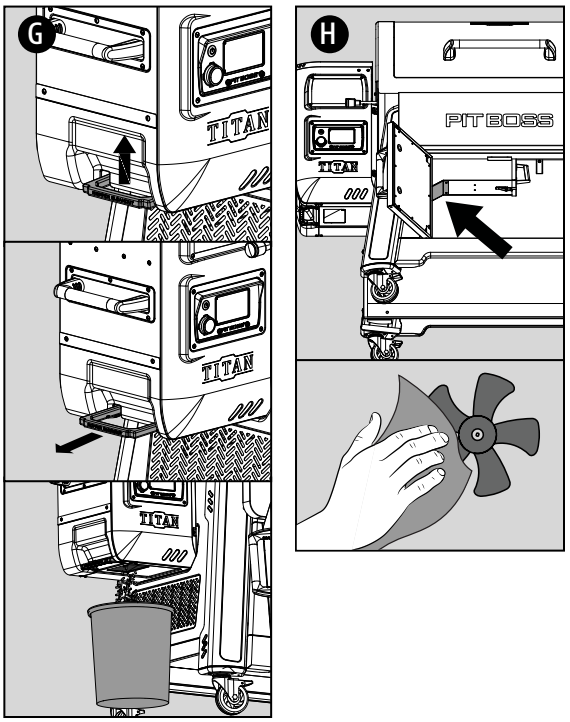


- Po vsaki uporabi obrišite sondo za meso. Kadar sonda ni v uporabi, njen kabel ohlapno navijte v večjo zanko. Prepogibanje ali ostri pregibi kabla lahko povzročijo poškodbe. Sond ne perite v pomivalnem stroju in jih ne potapljajte v vodo. Vdor vode v notranje žice lahko povzroči kratek stik in napačne odčitke temperature. **(E)**
- Odstranite rešetke za peko. Preverite in očistite morebitne ostanke maščobe ali umazanije z sonde žara (tipala), ki se nahaja v notranjosti glavnega ohišja žara na sredini zadnje stene. **(F)**
- Če je sonda poškodovana, jo je treba zamenjati.

SL

Sklop zalogovnika

- Zalogovnik opremljen z izpustnim sistemom, ki omogoča enostavno čiščenje in menjavo vrste lesnih peletov za različne arome dima. Za praznjenje poiščite ročico za praznjenje zalogovnika na strani zalogovnika. Pod zalogovnik postavite čisto, prazno vedro, saj bodo peleti iztekli skozi spodnji del. Potegnite ročico za praznjenje navzven, da odklenete zaporno ploščo in omogočite, da se peleti izpraznijo. Ko je zalogovnik prazen, dvignite ročico in jo potisnite navznoter, da zaporna plošča ponovno zapre odprtino. **(G)**
- Če žara ne boste uporabljali daljše časovno obdobje, je priporočljivo, da odstranite vse pelete iz zalogovnika in iz sistema s polžem. To storite tako, da izpraznite zalogovnik in zaženete žar z praznim zalogovnikom, dokler cev polža ne izprazni vseh preostalih peletov.
- Preverite in očistite morebitne nečistoče iz dovoda zraka za ventilator, ki se nahaja na spodnjem delu funkcije za odstranjevanje pepela, znotraj ohišja vozička žara. Ko odstranite dostopno ploščo ventilatorja, previdno obrišite morebitne ostanke maščobe z lopatic ventilatorja. Uporabite toplo milnico, da učinkovito odstranite saje in maščobo. S tem zagotovite, da je pretok zraka čist in zadosten za sistem žara. **(H)**



PREGLEDNICA ZA NEGO ŽARA

OPRAVILO	POGOSTOST ČIŠČENJA	NAČIN ČIŠČENJA
Dovodne odprtine za zrak	Vsakih nekaj mesecev	Posesajte, obrišite s krpo in milnico
Sistem za dovajanje s polžem	Ko je vreča peletov prazna	Počakajte, da polž iztisne žagovino in da je zalogovnik prazen
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
Posoda za odcejanje maščobe	Po vsaki uporabi	Krpa in milnica
Sonda žara (tipalo)	Po vsakih 2–3 pečenjih	Krpa in milnica
Električne komponente zalogovnika	Enkrat letno	Posesajte notranjost, obrišite lopatice ventilatorja s krpo in milnico
Police	Po vsaki uporabi	Krpa in milnica

Shranite to tabelo za kasnejšo uporabo

SL

ODPRAVLJANJE TEŽAV

Pravilno čiščenje, redno vzdrževanje in uporaba čistega, suhega in kakovostnega kuriva preprečujejo najpogostejše težave pri delovanju žara. Če vaš žar Pit Boss® deluje slabše ali manj zanesljivo kot običajno, vam lahko pomagajo naslednji nasveti za odpravljanje težav.

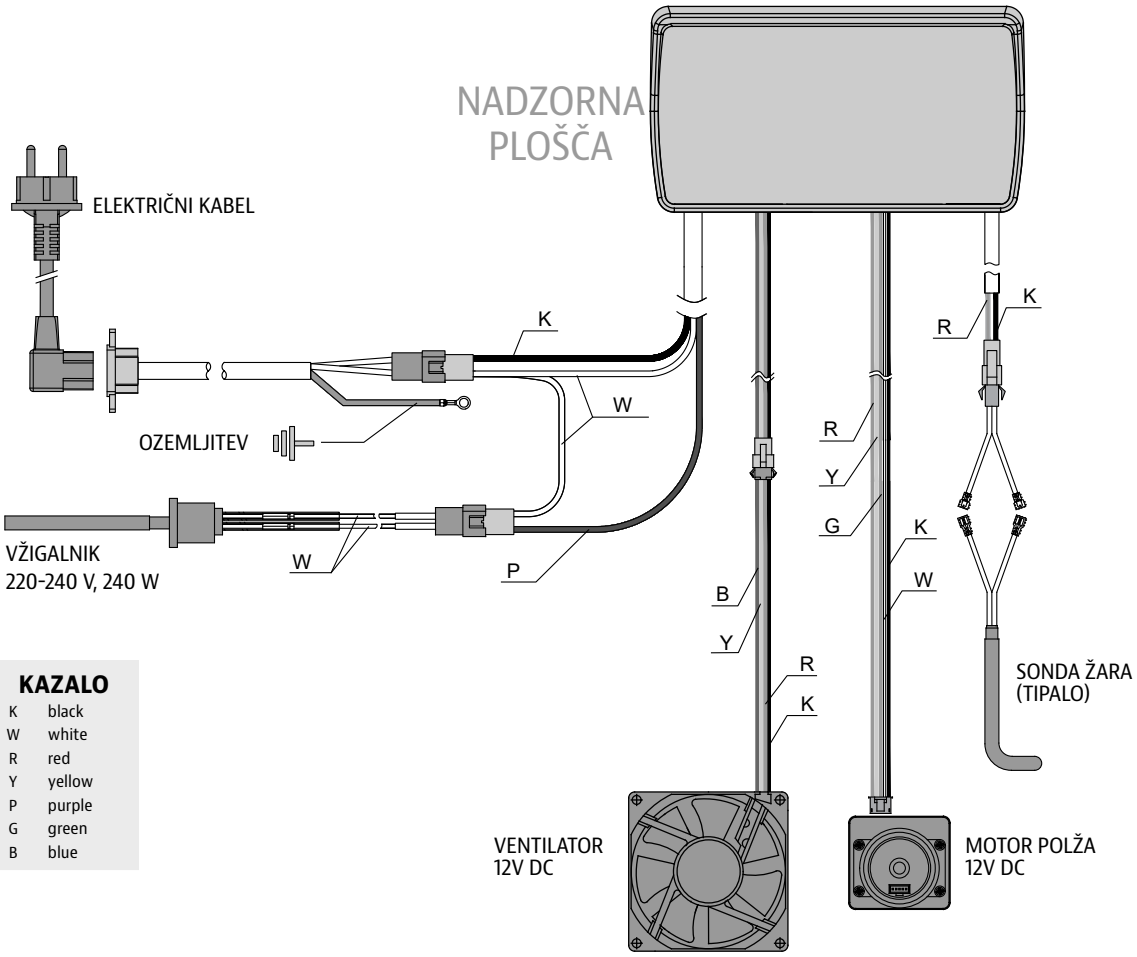
OPOZORILO: Pred vsakim pregledom, vzdrževanjem, čiščenjem ali servisnim posegom vedno izvlecite električni kabel iz vtičnice. Prepričajte se, da je žar popolnoma ohlajen, da preprečite poškodbe.

TEŽAVA	VZROK	REŠITEV
Na krmilni plošči ni indikatorskih 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 štiri vijake, ki držijo krmilno ploščo. Nato previdno povlecite ploščo naprej, da lahko pregledate zadnjo stran. 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	Zagonska temperatura je nastavljena prenizko	Preverite nastavljeno zagonsko temperaturo. Če je temperatura prenizka, bo imel vžigalnik težave pri vžigu peletov. Priporočamo, da nastavitev ni nižja od 225 °F (107 °C), saj bo takrat polž dovajal dovolj peletov za zanesljiv vžig ognja v kurišču.
	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.
	Vžigalnik ni pravilno nameščen.	Odstranite vse dele za pečenje iz glavnega dela žara. Vizualno preverite, ali je vžigalnik poravnan z vžigalno cevjo. Če vžigalnik ne deluje pravilno, kontaktirajte službo za podporo uporabnikom za pomoč ali zamenjavo dela.
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.
	Odstranljivo kurišče ni pravilno nameščeno	Preverite spodnji del ohišja žara in se prepričajte, da je odstranljivo kurišče pravilno vstavljeno ter da tesni po celotni površini stika. Sledite navodilom v razdelku Nega in vzdrževanje glede nabiranja pepela, pravilnega zapiranja zaponke ter pravilne namestitve. Če je sonda poškodovana, se obrnite na službo za podporo uporabnikom za nadomestni del.
	Pomanjkanje kuriva, slaba kakovost kuriva ali ovira v sistemu dovajanja	Preverite zalogovnik peletov, ali je količina kuriva zadostna, in ga po potrebi dopolnite. Če so lesni peleti slabe kakovosti ali predolgi, lahko to povzroči zamašitev sistema za dovajanje. Odstranite pelete in sledite navodilom v razdelku Nega in vzdrževanje.
	Sonda žara (tipalo)	Preverite stanje sonde žara (tipala) Če je umazan, ga očistite po navodilih v razdelku Nega in vzdrževanje. Če je sonda poškodovana, se obrnite na službo za podporo uporabnikom za nadomestni del.
Temperatura žara pri nizkih nastavitvah je še vedno previsoka	Nastavitev P je prenizka	V nastavitvah spremenite vrednost nastavitve P. Povečajte vrednost P-nastavitve, da podaljšate premor med posameznimi dovodi peletov v kurišče. To je pogosto priporočljivo v toplejšem ali vročem okolju, kjer bi zunanja temperatura lahko povečala temperaturo znotraj žara med vročim dimljenjem. Povečujte vrednost P postopoma, saj prehitra ali prevelika sprememba lahko povzroči, da ogenj v kurišču popolnoma ugasne.
Dejanska temperatura se ne spreminja	Sonda žara je umazana	Preverite stanje sonde žara. Če je umazan, ga očistite po navodilih v razdelku Nega in vzdrževanje.
Žar proizvaja preveč ali obarvan dim, hrana je obarvana zaradi dima	Nabiranje maščobe	Očistite po navodilih v razdelku Nega in vzdrževanje.
	Kakovost lesnih peletov	Odstranite vlažne lesne pelete iz zalogovnika. Očistite po navodilih v razdelku Nega in vzdrževanje. Nadomestite jih z suhimi, kakovostnimi lesnimi peleti.
	Kurišče je zamašeno	Očistite kurišče in odstranite vlažne pelete. Izvedite postopek polnjenja polža.
	Nezadosten dovod zraka do ventilatorja	Preverite ventilator. Prepričajte se, da je čist in da vhodne odprtine za zrak niso zamašene. Če je umazan, ga očistite po navodilih v razdelku Nega in vzdrževanje.

TEŽAVA	VZROK	REŠITEV
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.
NAPAKA 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.
NAPAKA 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.
NAPAKA 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.
Motnja polža	Motor polža je zagozden ali nima povezave.	Odstranite vse dele za pečenje iz glavnega dela žara. Vklopite napravo in preverite sistem za dovajanje peletov. Vizualno se prepričajte, da polž dovaja pelete v kurišče. Odklopite in ponovno priklopite konektor motorja polža na nadzorno ploščo. Če vžigalnik ne deluje pravilno, kontaktirajte službo za podporo uporabnikom za pomoč ali zamenjavo dela.
Motnja 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.
Motnja 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.
Motnja dovajanja 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	260W
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

K	black
W	white
R	red
Y	yellow
P	purple
G	green
B	blue

POTREBUJETE POMOČ?

Klepetajte v živo s službo za podporo uporabnikom za tehnična vprašanja in vprašanja v zvezi s servisom..

#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.

NADOMESTNI DELI

Za celoten katalog delov se obrnite na svojega lokalnega prodajalca ali obiščite našo spletno stran.

SL

GARANCIJA

DOLOČILA IN POGOJI

Žari Pit Boss® („Pit Boss®"), ki jih proizvaja podjetje 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 lastnika.

Za ta izdelek ne velja nobena druga ali dodatna garancija.
Garancija ne velja:

- če ni mogoče predložiti dokaza o nakupu ali je garancijsko obdobje poteklo,
- za poškodbe ali napake, ki so posledica obrabe, kot so praske, udrtine, odkruški ali manjše estetske razpoke. Te estetske spremembe ne vplivajo na delovanje izdelka,
- če izdelek ni bil nameščen, uporabljan, čiščen ali vzdrževan v skladu z navodili v priloženem priročniku, Garancija ne krije poškodb ali nastanka škode zaradi napačne uporabe, nepravilnega ravnanja ali samovoljnih predelav izdelka,
- Garancija ne velja za rjo ali oksidacijo, razen če pride do izgube strukturne celovitosti dela žara. Tudi ob uporabi materialov, odpornih proti rjavenju, se lahko zaščitni premazi poškodujejo zaradi različnih snovi in pogojev, ki niso pod nadzorom proizvajalca. Na kovinske površine lahko vplivajo visoke temperature, prekomerna vlaga, klor, industrijski hlapi, gnojila, pesticidi za trate in sol.
- za poškodbe ali napake, ki nastanejo med komercialno uporabo, izposojo ali kakršnokoli uporabo, za katero izdelek ni bil namenjen,
- za poškodbe ali napake, katerih stroški presegajo vrednost izdelka,
- za poškodbe ali napake, ki jih povzroči servisiranje ali popravilo s strani nepooblaščenega serviserja blagovne znamke Pit Boss®.

V času trajanja garancije se podjetje 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. 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	**PB1600CST**
SERIJSKA ŠTEVILKA	
DATUM NAKUPA	
KUPLJENO PRI (POOBLAŠČENI PRODAJALEC)	



PODPORA UPORABNIKOM

Če imate vprašanja ali pomisleke glede svojega izdelka, vam bo naša prijazna ekipa službe za podporo uporabnikom z veseljem pomagala. Prosimo, DA Preden stopite v stik s podporo, pripravite podatke o registraciji svojega izdelka.



TELEFON KLEPET V ŽIVO APLIKACIJA

