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

MODEL / MODÈLE / MODELO / MODELL / MODELLO : PBK24
PART / PIÈCE / PAARTE / TEIL / PARTE : 10603, 10604, 10652

PIT BOSS®

CERAMIC CHARCOAL BARBECUE

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

BARBECUE AU CHARBON DE BOIS EN CÉRAMIQUE

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

PARRILLA CERÁMICA A CARBÓN VEGETAL

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

WARNING: PLEASE READ THE ENTIRE MANUAL BEFORE INSTALLATION AND USE OF THIS APPLIANCE. FAILURE TO FOLLOW THESE INSTRUCTIONS COULD RESULT IN PROPERTY DAMAGE, BODILY INJURY OR EVEN DEATH. CONTACT LOCAL BUILDING OR FIRE OFFICIALS ABOUT RESTRICTIONS AND INSTALLATION INSPECTION REQUIREMENTS IN YOUR AREA.

AVERTISSEMENT: VEUILLEZ LIRE L'INTÉGRALITÉ DU MANUEL AVANT L'INSTALLATION ET L'UTILISATION DE CET APPAREIL. LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS PEUT ENTRAÎNER DES DOMMAGES MATÉRIELS, DES DOMMAGES CORPORELS OU MÊME LA MORT. CONTACTEZ LES AUTORITÉS LOCALES COMPÉTENTES CONCERNANT LES RESTRICTIONS ET LES EXIGENCES D'INSPECTION EN VIGUEUR DANS VOTRE RÉGION.

ADVERTENCIA: LEA TODO EL MANUAL ANTES DE INSTALAR Y USAR ESTA UNIDAD. SI NO SE SIGUEN ESTAS INSTRUCCIONES, PUEDEN PRODUCIRSE DAÑOS MATERIALES, LESIONES CORPORALES O INCLUSO LA MUERTE. PARA CONSULTAR LAS RESTRICCIONES Y REQUISITOS DE INSPECCIÓN DE LAS INSTALACIONES DE SU ZONA, PÓNGASE EN CONTACTO CON LOS ENCARGADOS DE EDIFICIO O EL DEPARTAMENTO DE BOMBEROS.

ACHTUNG: BITTE LESEN SIE DIE GESAMTE ANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH. DIE NICHTBEACHTUNG DIESER ANWEISUNGEN KANN ZU SACHSCHÄDEN, KÖRPERVERLETZUNGEN ODER SOGAR ZUM TOD FÜHREN. WENDEN SIE SICH AN LOKALE BAU- ODER BRANDSCHUTZBEHÖRDEN, UM INFORMATIONEN ÜBER EINSCHRÄNKUNGEN UND ANFORDERUNGEN AN DIE INSTALLATIONSINSPEKTION IN IHRER NÄHE ZU ERHALTEN.

AVVERTENZA: LEGGERE L'INTERO MANUALE PRIMA DELL'INSTALLAZIONE E DELL'USO DI QUESTA APPARECCHIATURA. LA MANCATA OSSERVANZA DELLE ISTRUZIONI PUÒ CAUSARE DANNI ALLA PROPRIETÀ, LESIONI FISICHE O MORTE. CONTATTARE LE AUTORITÀ LOCALI COMPETENTI PER L'EDILIZIA O I VIGILI DEL FUOCO PER INFORMAZIONI SULLE RESTRIZIONI E SUI REQUISITI DI ISPEZIONE DEGLI IMPIANTI NELLA PROPRIA ZONA.

HOLZKOHLEGRILL AUS KERAMIK

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

GRIGLIA A CARBONE IN CERAMICA

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

For outdoor and household use only. Not for commercial use.
Réservé à l'usage extérieur et résidentiel uniquement. Non destiné à un usage commercial.
Solo para uso doméstico y en el exterior. No apto para uso comercial.
Bitte nur im Freien und privat nutzen. Nicht für die gewerbliche Anwendung geeignet.
Solo per uso domestico ed esterno. Non per uso commerciale.







SAFETY INFORMATION

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

Please read and understand this entire manual before attempting to assemble, operate or install the product. This will ensure you receive the most enjoyable and trouble-free operation of your new grill. Retain this manual for future reference.

DANGERS AND WARNINGS

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

1. A minimum clearance of 2 m (78 inches) from combustible constructions to the sides of the grill, and 2 m (78 inches) from the back of the grill to combustible constructions must be maintained. **Do not install appliance on non-combustible floors, or floors protected with non-combustible surfaces unless proper permits and permissions are obtained by authorities having jurisdiction.** This appliance must not be placed under overhead combustible ceiling, overhang, awnings, parasol or gazebo. Do not use on decking or any other combustible surfaces such as dry grass, wood chips, leaf mulch, or decorative bark. Do not use the barbecue in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor, homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality. Keep your grill in an area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.

Should a grease fire occur, close the lid until the fire is out. 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. Do not use this ceramic unit as a furnace. This product is intended for outdoor use only. Do not use indoors.

FIRE HAZARD: May emit hot embers while in use. 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.

3. WARNING! This barbecue will become very hot, do not move it during operation. Serious injury may occur. Never leave a burning fire unattended. Keep young children and pets away while in use. 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.

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

4. After a period of storage, or non-use, inspect the unit prior to use for fatigue and damage, and replace as and when necessary. Clean before use. If the grill is stored outside during the rainy season or seasons of high humidity, unit should be dried out before performing any service or maintenance. Use a grill cover, if available.
5. It is highly recommended that you use lump charcoal in your ceramic barbecue. It burns for longer and produces less ash, which can restrict the airflow. Do not use coal in this product. Charcoal not included.

WARNING! Do not use spirit, petrol or comparable fluids for lighting or re-lighting. Use only firelighters complying to EN 1860-3.

DISPOSAL OF ASHES

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

CARBON MONOXIDE ("THE SILENT KILLER")

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

- See a doctor if you or others develop cold or flu-like symptoms while cooking or in the vicinity of the 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.



EN

ENGLISH

DANSONS

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

DANSONS EUROPE
11 Rue Galvani Paris, France 75017

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

CUSTOMER CARE
www.pitboss-grills.com

TABLE OF CONTENTS

Safety Information 2

Parts & Specs 5

Assembly Preparation 6

Assembly Instructions

- Attaching The Caster Wheels 6
- Assembling The Cart 6
- Lifting The Ceramic Body Onto The Cart 7
- Attaching The Top Damper 7
- Installing The Side Shelf Brackets 7
- Mounting The Side Shelves 7
- Attaching The Lid Handle 8
- Placing The Cooking Components 8

Operating Instructions

- Introduction To Ceramic Grilling 9
- Understanding Airflow and Damper Control 9
- First Use - Curing the Unit 9
- Lighting Procedure 9
- Refueling Procedure 10
- Extinguishing The Grill 10

Care & Maintenance 10

Troubleshooting 11

Warranty

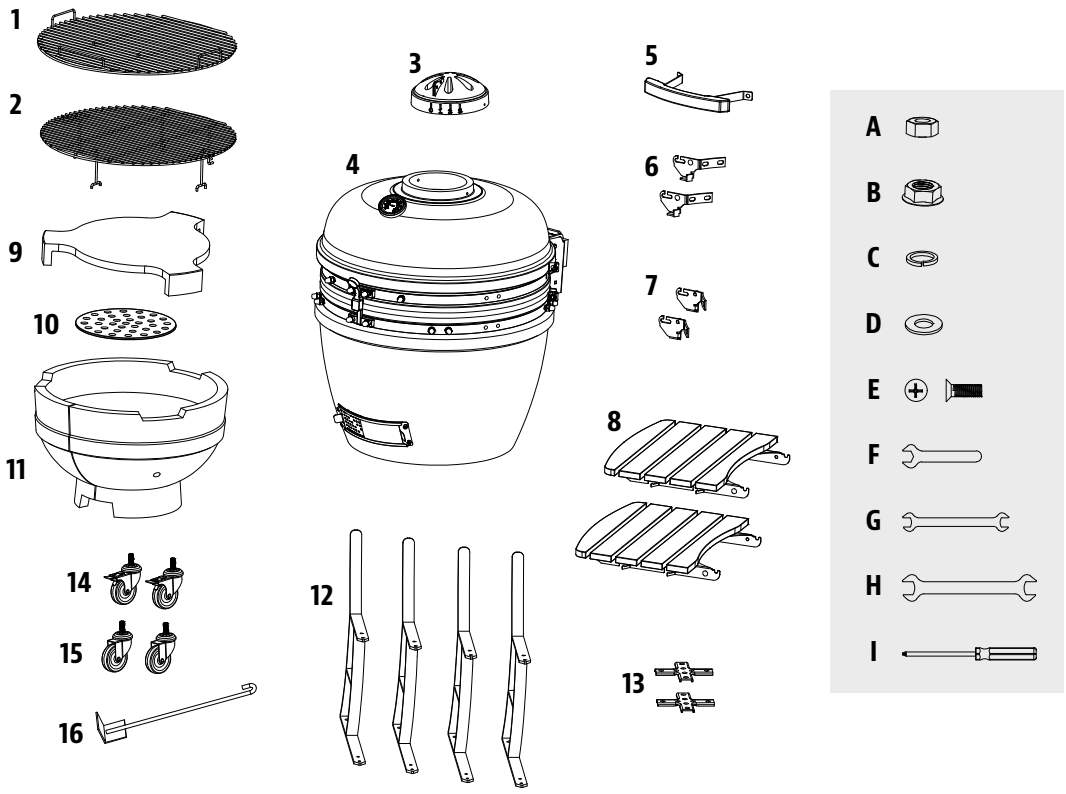
- Conditions 12
- Void of Warranty 13
- Exceptions 13
- Ordering Replacement Parts 13
- Contact Customer Care 13
- Warranty Service 13

PARTS & SPECS

Part#	Description
1	Main Cooking Grid (x1)
2	Upper Cooking Grid (x1)
3	Top Damper Vent (x1)
4	Ceramic Body (x1)
5	Lid Handle (x1)
6	Left Side Shelf Bracket (x2)
7	Right Side Shelf Bracket (x2)
8	Side Shelf (x2)
9	Heat Deflector (x1)
10	Charcoal Plate (x1)
11	Firebox (x1)
12	Support Bracket (x4)
13	Support Bracket Crosspiece (x2)

Part#	Description
14	Locking Caster Wheel (x2)
15	Caster Wheel (x2)
16	Ash Tool (x1)
A	Nut - Small (x16)
B	Nut - Large (x4)
C	Locking Washer (x16)
D	Washer (x16)
E	Screw (x16)
F	Flat Wrench (x1)
G	Wrench 9/11 (x1)
H	Wrench 16/19 (x1)
I	Screwdriver (x1)

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



MODEL	UNIT ASSEMBLED (WxHxD)	UNIT WEIGHT	COOKING AREA
PB PBK24	1,380 X 1,190 X 900 MM / 54.3 X 46.8 X 35.4 IN.	115 KG / 253.53 LB	UPPER RACK - 2,047 CM^2 / 317.31 IN^2 MAIN - 2,375 CM^2 / 368.13 IN^2 TOTAL - 4,422 CM^2 / 685.44 IN^2

ASSEMBLY PREPARATION

Parts are located throughout the shipping carton, including underneath the grill. Inspect the grill, parts, and hardware blister pack after removing from the protective shipping carton. Before assembly of product, review all parts and reference the parts list. If any part is missing or damaged, do not attempt to assemble. Shipping damage is not covered under warranty. Contact your dealer or Customer Care for parts.

www.pitboss-grills.com

IMPORTANT: To ease installation and avoid injury, use two people when assembling this appliance.

Tools required for assembly: Flat Wrench, Wrench 9/11, Wrench 16/19, Screwdriver. *Tools included.*

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

IMPORTANT: It is advised to read each step entirely before starting assembly on instructions. Do not tighten screws completely until all screws for that step have been installed. Hardware combination involving a locking washer and washer should be installed with the locking washer closest to the head of the screw.

1. ATTACHING THE CASTER WHEELS

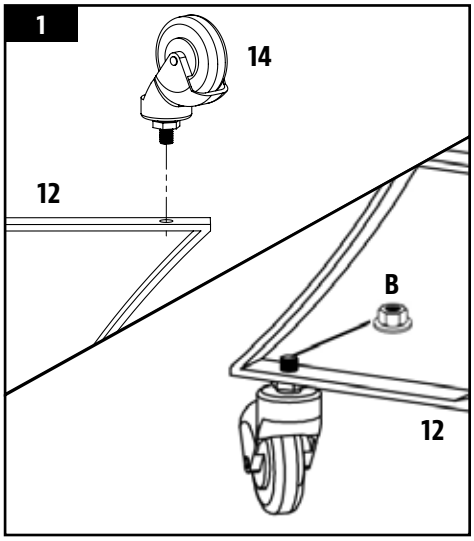
Parts Required:

4 x Support Bracket (#12)
2 x Locking Caster Wheel (#14)
2 x Caster Wheel (#15)
4 x Large Nut (#B)

Installation:

- Attach the four pre-threaded caster wheels to each of the four support brackets by hand-tightening them into the hole. Secure each caster wheels with large nut.

NOTE: To keep support brackets level, ensure the bolt on the wheel does not extend the large nut.



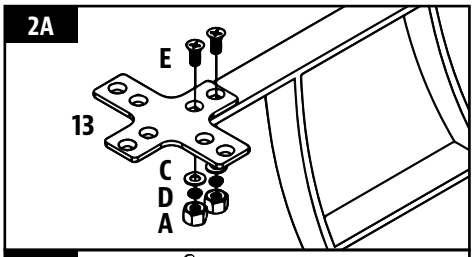
2. ASSEMBLING THE CART

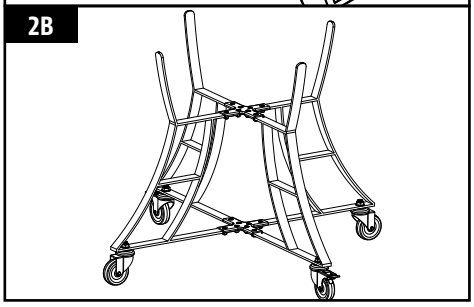
Parts Required:

2 x Support Bracket Crosspiece (#13)
16 x Screw (#E)
16 x Washer (#D)
16 x Locking Washer (#C)
16 x Nut (#A)

Installation:

- To assemble the cart, attach the support bracket crosspiece to one of the four support brackets. Secure the support brackets to the crosspieces by using a screw, locking washer, washer, and nuts. Note the position shown in 2A.
- Continue to attach the crosspieces into the other three support brackets. The cart is now complete. Note 2B.





3. LIFTING THE CERAMIC BODY ONTO THE CART

Parts Required:

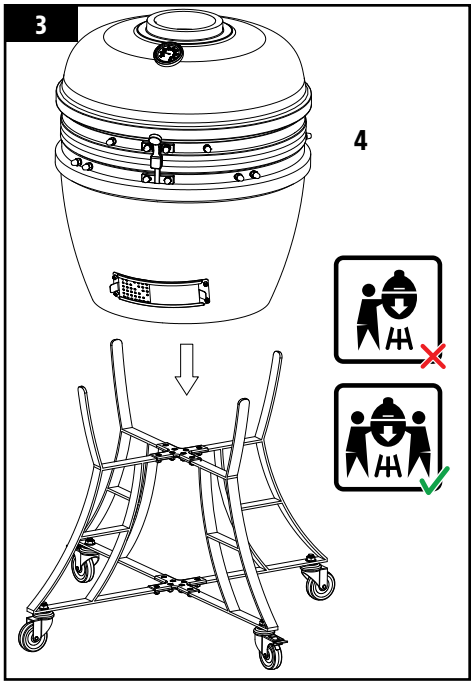
1 x Ceramic Body (#4)

Installation:

- First, remove all of the parts that are inside of the ceramic body to make lifting easier. Make sure the cart is secure, and all of the bolts are tight before placing the ceramic body into it. Press down on the caster levers to lock the castor wheels to ensure the ceramic charcoal barbecue cannot move.

CAUTION: Use a minimum of two people when lifting the ceramic body onto the cart. Failure to comply may result in serious injury or damage to the product.

- To place the ceramic body on the cart, place one of your hands in the bottom vent of the ceramic body and the other under the grill. Place the ceramic charcoal barbecue on the cart with the bottom vent facing to the front of the cart, allowing the vent to open and close without any interruption.



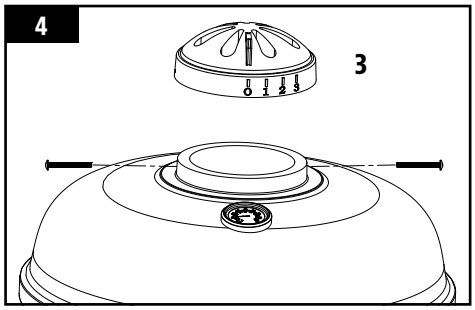
4. ATTACHING THE TOP DAMPER

Parts Required:

1 x Top Damper Vent (#3)

Installation:

- Align the side notch of the top damper vent with the thermometer on the front of the ceramic body, and set over the top opening. Secure with pre-attached screws, washers, and nuts.



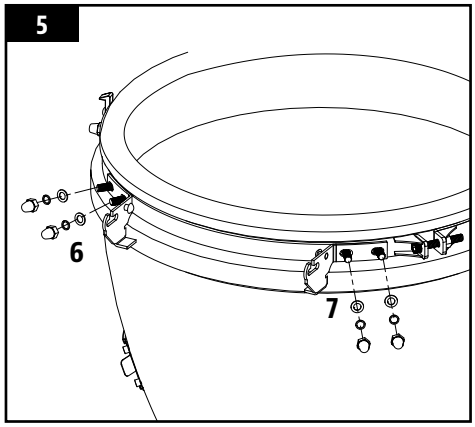
5. INSTALLING THE SIDE SHELF BRACKETS

Parts Required:

2 x Left Side Shelf Bracket (#6)
2 x Right Side Shelf Bracket (#7)

Installation:

- Attach the left side shelf brackets to the ceramic body using the pre-attached screws with their corresponding washers, locking washers, and nuts on the trim.
- Repeat the same installation for the right side shelf brackets. Tighten all screws securely once all brackets are installed.



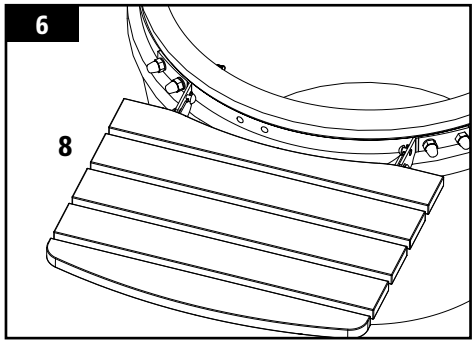
6. MOUNTING THE SIDE SHELVES

Parts Required:

2 x Side Shelf (#8)

Installation:

- Insert the hinges of each side shelf into each of the side shelf brackets on both sides of the ceramic body.



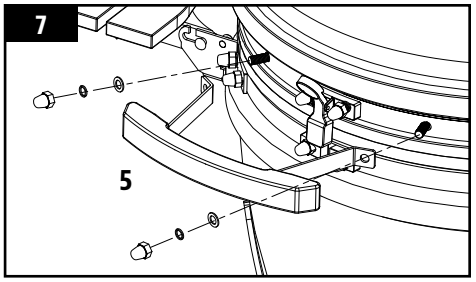
7. ATTACHING THE LID HANDLE

Parts Required:

1 x Lid Handle (#5)

Installation:

· Attach the lid handle to the ceramic body use the pre-attached screws washers, locking washers, and nuts on the trim.



8. PLACING THE COOKING COMPONENTS

Parts Required:

1 x Upper Cooking Grid (#2)
1 x Main Cooking Grid (#1)
1 x Heat Deflector (#9)
1 x Charcoal Plate (#10)
1 x Firebox (#11)

Installation:

· Open the lid of the ceramic body and insert the firebox into the base of the ceramic body. The front of the firebox with the arch of the bottom rim should face the front of the unit, aligning with the bottom damper for ash clean out. Note 8A.

NOTE: The expansion joint in the firebox is created to account for expansion of the ceramic in extreme heat. This crack is not a fault in the ceramic, but intentional in the structure design.

· Place the charcoal plate to rest on the interior base of the firebox.

IMPORTANT: The charcoal plate must be in the firebox while in use. Missing this part could result in lighting failure due to lack of oxygen to the charcoal once lit.

· Place the heat deflector to rest inside the firebox.

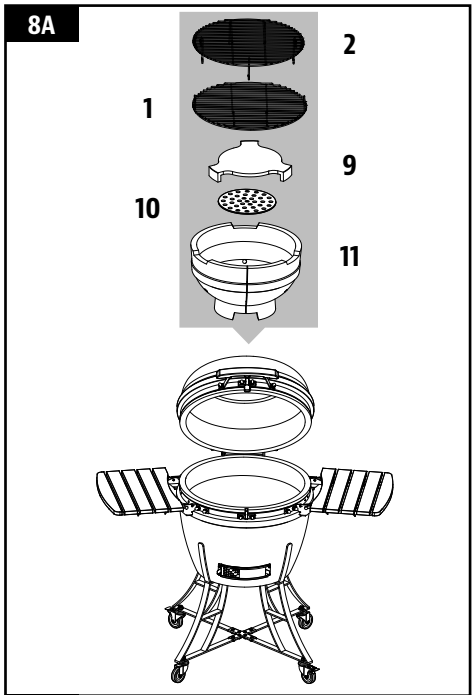
NOTE: The heat deflector can be used for indirect cooking.

· Place the main cooking grid inside of the ceramic body. Place the upper cooking grid on top of the main cooking grid.

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

· The ceramic charcoal barbecue is now ready to use. Note 8B.

IMPORTANT: Ensure that unit curing instructions are read thoroughly prior to use.





OPERATING INSTRUCTIONS

INTRODUCTION TO CERAMIC GRILLING

Ceramic charcoal barbecues are extremely versatile. Not only can they be used for grilling or smoking, but also pizzas, bread, pies and cookies can be baked effortlessly inside them. Due to their excellent heat-retention properties, high temperatures can be achieved and maintained by precise control of airflow via the top and bottom vents. High temperatures are ideal for quickly cooking burgers and sausages, while low heats can cook larger cuts over a longer period of time. Try adding some wood chips to the charcoal, or try combining different flavor wood chips to make your meats even more flavorful.

UNDERSTANDING AIRFLOW AND DAMPER CONTROL

The heart of your grill lies in the relationship between the top and bottom ventilation dampers. Opening the dampers, allowing more air to flow through the system, allows the charcoal to burn very hot and create firey embers. To cook at lower temperatures, keep the dampers open only a small distance, allowing for minimal airflow and maximum heat retention in the ceramic chamber.

To ensure the grill performs correctly, proper maintenance and clean out of the firebox are essential. If the grill is not achieving the desired temperature, check to ensure that there is proper airflow to the fuel and that none of the dampers are blocked.

TIP: The grill can run efficiently over extended periods of time as long as there is dry and sufficient fuel, proper airflow, and the cooking components are clean.

FIRST USE – CURING THE UNIT

Curing your ceramic charcoal barbecue is important for its long-term operation and care. Avoiding the curing procedure could lead to damage on the unit. If the first burns are too hot, they could damage the felt gasket seal before it has had the chance to mature with use. To start your first fire:

1. Place one lighter cube, or solid firelighters and one handful of lump charcoal on top of the charcoal plate. Open the bottom vent and light the lighter cube using a long-nosed lighter or safety matches.

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

2. Once the lump charcoal has caught, cure the unit by closing the lid, and leaving both vents mostly closed. Burn until all the fuel is used and the fire is extinguished. This should take approximately two hours. Do not overload the unit with fuel.
3. After grill has cooled, inspect all fasteners. The metal band connecting your lid to the base will expand from the heat and could become loose. It is recommended you check and tighten the band, if necessary, with a wrench.
4. The ceramic charcoal barbecue can now be used as normal.

LIGHTING PROCEDURE

When using the ceramic charcoal barbecue, push down on both of the locking wheels to stop the unit from moving around during use. Ensure the ceramic barbecue is positioned on a permanent, flat, level, heat-resistant non-flammable surface, away from flammable items. Position the ceramic charcoal barbecue with a minimum of 2 m / 78 in overhead clearance and at least 2 m / 78 in clearance from other surrounding items.

1. To start a fire, place rolled-up newspaper and some lighter cubes or solid firelighters on the charcoal plate, in the base of the ceramic charcoal barbecue. Then, place two or three handfuls of lump charcoal over the top of the newspaper.

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

2. Open the bottom vent and light the newspaper using a long-nosed lighter or safety matches. Once it has caught, leave the bottom vent and lid open for about 10 minutes to build a small bed of hot embers.
3. Allow the charcoal to heat up and keep it red hot for at least 30 minutes prior to the first cooking on the ceramic charcoal barbecue. Do not cook before the fuel has a coating of ash.

It is recommended that you do not stoke or turn the coals once they are alight. This allows the charcoals to burn more uniformly and efficiently.

4. Once alight, only use heat-resistant gloves when handling hot ceramics or cooking surfaces.

REFUELING PROCEDURE

With the top and bottom vent closed, the ceramic charcoal barbecue will stay at a high temperature for several hours. If you require a longer cooking time (e.g. when roasting a whole cut or slow-smoking), it may be necessary to add more charcoal.

1. Open the lid and remove the cooking grids and heat deflector using heat-resistant gloves or a spatula.
2. Add additional charcoal to the fire box
3. Replace cooking grids and heat deflector then continue to cook as normal.

IMPORTANT: Do not use spirit, petrol, gasoline, lighter-fluid or kerosene for lighting or refreshing a fire in your grill. Also, do not attempt to add more fire starter into a fire that is already burning or into a hot burn grate. This may cause injury.

EXTINGUISHING THE GRILL

1. When finished cooking and extinguish unit, stop adding fuel. Close all the vents and the lid to allow the fire to die naturally by lack of oxygen.

IMPORTANT: Do not use water to extinguish the charcoal as this could damage the ceramic charcoal barbecue.

CARE & MAINTENANCE

Any Pit Boss® unit will give you many years of flavorful service with minimum cleaning. An important step is allowing the grill and cooking grids to self-clean by running the grill at a high temperature after each use. Follow these cleaning and maintenance tips to service your grill:

1. *INSIDE SURFACES*
   - It is recommended to clean the interior of the unit after every few uses. This will ensure proper lighting and avoid any hard build-up of debris or ash on the cooking components. Heat it up to 260ºC / 500ºF for 30 minutes and it will scorch off all food and debris.

     NOTE: Do not use water or any other types of cleaning product to clean the inside of your ceramic charcoal barbecue. The walls are porous and will absorb any fluids used, which could cause the ceramic charcoal barbecue to crack.
   - Use a long-handled grill cleaning brush, remove any food or build-up from the cooking grids. Best practice is to do this while they are still warm from a previous cook. Grease fires are caused by too much fallen debris on the cooking components of the grill. Clean the inside of your grill on a consistent basis. In the event you experience a grease fire, keep the grill lid closed to choke out the fire. If the fire does not go out quickly, carefully remove the food, turn the grill off, and shut the lid until the fire is completely out. Lightly sprinkle baking soda, if available.
   - The chrome-plated charcoal plate is not dishwasher safe; use a mild detergent with warm water.
   - After the unit has completely cooled, use the ash tool to scrape out carbon remnants through the bottom damper vent. Carefully open the slide plate and rake the ash into a small waste container under the vent opening. Dispose of container, or store for future use.
2. *OUTSIDE SURFACES*
   - Upon close inspection, the finish of your ceramic charcoal barbecue may appear to have crack lines. This is not cracking of the ceramic. This is known as crazing and is caused by the different expansion rates between the glaze finish and the clay. The spider-web pattern of cracking is different from a break in the aspect that it cannot be felt on the surface, unless using a fingernail; however, it does become more visually apparent when the surface is dusty or magnified.
   - Wipe your grill down after each use. Use warm soapy water to cut the grease. Do not use oven cleaner, abrasive cleansers or abrasive cleaning pads on the outside surfaces.

- Check and tighten the metal rings of the ceramic body and lid, and oil the hinges, twice a year or more if needed. You should not be able to easily turn a hex key while holding the nut in place.
- Use a grill cover to protect your grill for complete protection! A cover is your best protection against weather and outside pollutants. When not in use or for longterm storage, keep the unit under a cover in a garage or shed.

CLEANING FREQUENCY TIME TABLE (NORMAL USE)

ITEM	CLEANING FREQUENCY	CLEANING METHOD
Bottom of Firebox	Every 5-6 Grill Sessions	Scoop Out, Shop-Vac Ash and Excess Debris
Cooking Grids	After Each Grill Session	Burn Off Excess, Grill Cleaning Brush
Lid Hinge	Twice A Year	Oil hinge components
Metal Rings	Twice A Year	Tighten using hex key
Charcoal Plate	Every 5-6 Grill Sessions	Warm Water & Mild Detergent
Interior Ceramic Body	Every 2-3 Grill Sessions	Heat to 260°C / 500°F for 30 minutes
Exterior Ceramic Body	After Each Grill Session	Soapy Water

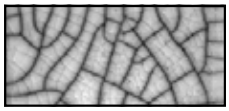
TROUBLESHOOTING

Proper cleaning, maintenance and the use of clean, dry, quality fuel will prevent common operational problems. When your Pit Boss® grill is operating poorly, or on a less frequent basis, the following troubleshooting tips may be helpful.

For FAQ, please visit ***www.pitboss-grills.com***. You may also contact your local Pit Boss® authorized dealer or contact Customer Care for assistance.

WARNING: Ensure the grill is completely cooled prior to any inspection, cleaning, maintenance or service work. Failure to comply may result in serious injury or damage to your unit.

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Grill Will Not Light	Damper Vents Are Closed, Lack of Air	Ensure that both the top and bottom vents are open. The fire needs oxygen to catch. Once it has caught, leave the bottom vent and lid open for about 10 minutes to build a small bed of hot embers.
	Incorrect Fuel Used	This grill requires the use of lump charcoal. Follow ***Lighting Procedure*** to continue use of grill; however, call Customer Care for assistance if required.
Grill Will Not Achieve Or Maintain Stable Temperature	Grill Gets Too Hot	Close the lid, mostly close both vents, and allow the barbecue to smother with lack of oxygen. For low temperature cooking, use less fuel.
	Grill Does Not Get Hot Enough	Check fuel level. The grill may quickly lose fire if there is not enough charcoal in the ceramic body. The recommended use of lump charcoal is a maximum of 1.81kg / 4lbs per burn. Add more fuel and leave both vents completely open. More oxygen flow will allow the fire to increase, burning more lump charcoal.
	Insufficient Air Flow Through Ceramic Body	Check bottom damper vent for ash build-up or obstructions. Follow ***Care and Maintenance*** instructions for ash build-up. Check top damper vent, and ensure it is working properly and airflow is not blocked. Follow ***Care and Maintenance*** instructions if dirty. Once all the above steps have been done, light the grill and perform a burn-off.
Flare-Ups	Cooking Temperature Too High	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.
	Need to Burp The Grill	To prevent any back-draft or flare-ups that may cause injury, it is well advised to lift the lid only slightly (also known as burping), which allows air to enter slowly and safely.
Bottom Damper Won't Slide	Damper Stuck On Ash	Tap the damper lightly with a rubber hammer to loosen. Follow ***Care and Maintenance*** instructions. If no improvement, call Customer Care.

Finishing on Unit	Finish is chipped	The finish of your unit may chip on the ceramic, but this does not affect the performance or lifespan of your unit. If chipping is substantial, call Customer Care.
	Spider-web pattern of cracking 	This is not cracking of the ceramic. This is known as crazing and is caused by the different expansion rates between the glaze finish and the clay. The spider-web pattern of cracking is different from a break in the aspect that it cannot be felt on the surface, unless using a fingernail; however, it does become more visually apparent when the surface is dusty or magnified. Follow ***Care and Maintenance*** instructions. While these cracks may appear as imperfections, crazing does not affect the performance or life span of your ceramic charcoal barbecue; therefore, it is not a warranty issue.
Lid Is Stuck	Unit Not Cured Properly	Curing your ceramic charcoal barbecue is important for its long-term operation and care. If the first burns are too hot, they could damage the felt gasket seal before it has had the chance to mature with use. If the lid gets stuck, or sealed, together with the base, use a knife to carefully unseal and cut off the felt gasket that trims the lid opening. Once removed, you will be able to open the lid. Before continuing to use the unit, replace the high-heat felt gasket, which can be purchased at your local fireplace store.

WARRANTY

CONDITIONS

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

Dansons carries a Limited Lifetime Warranty on all ceramic parts used to manufacture the ceramic charcoal barbecue. Dansons warrants that all part(s) are free of defects in material and workmanship, for the length of use and ownership of the original purchaser. Warranty does not cover damage from wear and tear, such as scratches, dents, dings, chips or minor cosmetic cracks. These aesthetic changes of the grill do not affect its performance. Upon close inspection, the finish of your ceramic charcoal barbecue may appear to have crack lines. This is not cracking of the ceramic. This is known as crazing and is caused by the different expansion rates between the glaze finish and the clay. The spider-web pattern of cracking is different from a break in the aspect that it cannot be felt on the surface, unless using a fingernail; however, it does become more visually apparent when the surface is dusty or magnified. While these may appear as imperfections, crazing does not affect the performance or life span of your ceramic charcoal barbecue; therefore, it is not a warranty issue.

Dansons carries a five-year warranty on all metal and cast-iron parts used to manufacture the ceramic charcoal barbecue. Dansons warrants that all part(s) are free of defects in material and workmanship, for the length of use and ownership of the original purchaser. High temperatures, excessive humidity, chlorine, industrial fumes, chemicals, fertilizers, lawn pesticides and salt are some of the substances that can affect metal parts. For these reasons, the warranty **does not cover rust or oxidization**. Dansons recommends that you cover your grill when not in use. Even with these safeguards, the ceramic charcoal barbecue can be compromised by various substances and conditions beyond Dansons' control.

Dansons carries a one-year warranty on all plastic and composite components, thermometer, and caster wheels used to manufacture the ceramic charcoal barbecue. Warranty does not cover cosmetic or colour changes, weathering or cracks, unless there is a loss of structural integrity. Warranty does not cover damage from wear and tear, such as scratches, dents, dings, chips or minor cosmetic cracks. These aesthetic changes of the grill do not affect its performance. Repair or replacement of any part does not extend past the limited warranty. During the term of the warranty, Dansons' obligation shall be limited to furnishing a replacement for defective and/or failed components. As long as it is within the warranty period, Dansons' will not charge for repair or replacement for parts returned, freight prepaid, if the part(s) are found by Dansons' to be defective upon examination. Dansons' shall not be liable for transportation charges, labor costs, or export duties. Except as provided in these conditions of warranty, repair or replacement of parts in the manner and for the period of time mentioned heretofore shall constitute the fulfillment of all direct and derivate liabilities and obligations from Dansons to you.

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

VOID OF WARRANTY

The use or abuse of this product for purposes other than that for which it is designed will void the warranty. Damage caused by lack of proper use, assembly, maintenance or installation is not covered. The pouring of lighter fluid or other liquids on your grill will void this warranty. This could result in damage or serious injury to the user of the ceramic charcoal barbecue, and result in excessive damage to the grill and its many parts and components. This warranty is only applicable if the ceramic charcoal barbecue is purchased through an authorized dealer. The purchase of any product by a third party, or unauthorized dealer, voids the warranty. Only select dealers and retailers have permission, by Dansons, to sell Ceramic series products.

EXCEPTIONS

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

Neither Dansons, or authorized Pit Boss® Grills dealer, accepts responsibility, legal or otherwise, for the incidental or consequential damage to the property or persons resulting from the use of this product. Whether a claim is made against Dansons based on the breach of this warranty or any other type of warranty expressed or implied by law, the manufacturer shall in no event be liable for any special, indirect, consequential or other damages of any nature whatsoever in excess of the original purchase of this product. All warranties by manufacturer are set forth herein and no claim shall be made against manufacturer on any warranty or representation.

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

Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and for compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure.

ORDERING REPLACEMENT PARTS

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

CONTACT CUSTOMER CARE

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

www.pitboss-grills.com

WARRANTY SERVICE

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

MODEL	SERIAL NUMBER
DATE OF PURCHASE	AUTHORIZED DEALER

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

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

Veuillez lire et comprendre ce manuel avant d'assembler, d'utiliser ou d'installer le produit. Cela vous assurera de profiter au mieux et sans soucis de votre nouveau gril à granulés de bois. Nous vous conseillons également de conserver ce manuel pour référence ultérieure.

DANGERS ET AVERTISSEMENTS

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

1. Vous devez respecter un espace minimum de 2 m (78 pouces) entre les côtés/l'arrière du gril et toute construction combustible. **N'installez pas l'appareil sur des sols combustibles ou des sols protégés par des surfaces combustibles sans avoir obtenu les permis et autorisations appropriés de la part des autorités compétentes.** Cet appareil ne doit pas être placé sous un plafond, un surplomb combustible, un auvent, un parasol ou un gazebo combustible. Ne pas utiliser sur le platelage ou toute autre surface combustible telle que l'herbe sèche, les copeaux de bois, le paillis de feuilles ou l'écorce décorative. N'utilisez pas le barbecue dans un espace confiné et/ou habitable tel que des maisons, tentes, caravanes, camping-cars, bateaux. Danger de mort par empoisonnement au monoxyde de carbone. Gardez votre gril dans une zone dégagée et exempte de matières combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.

En cas d'incendie de graisse, laissez le couvercle fermé jusqu'à ce que le feu soit éteint. Ne pas jeter d'eau sur l'appareil. 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. N'utilisez pas cette unité céramique comme four. Ce produit est destiné à un usage extérieur uniquement. Ne pas utiliser à l'intérieur.

RISQUE D'INCENDIE: Peut émettre des braises chaudes en cours d'utilisation. Ne transportez pas votre gril en cours d'utilisation ou lorsque le gril est chaud. Assurez-vous que le feu est complètement éteint et que le gril est complètement froid au toucher avant de bouger.

3. AVERTISSEMENT! Ce barbecue deviendra très chaud, ne le déplacez pas pendant le fonctionnement. Des blessures graves peuvent survenir. Ne laissez jamais un feu allumé sans surveillance. Tenez les jeunes enfants et les animaux domestiques à l'écart pendant l'utilisation. 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.

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.

4. Après une période de stockage ou de non-utilisation, inspectez l'appareil avant de l'utiliser pour vous assurer de la fatigue et des dommages et remplacez-le au besoin. Nettoyer avant utilisation. Si le gril est entreposé à l'extérieur durant la saison des pluies ou pendant les saisons de forte humidité, l'appareil doit être séché avant d'effectuer toute opération d'entretien ou de maintenance. Utilisez une couverture de gril, si disponible.

5. Il est fortement conseillé d'utiliser du charbon de bois en blocs dans votre barbecue au charbon de bois en céramique. Il brûle plus longtemps et produit moins de cendres qui peuvent restreindre l'écoulement d'air. N'utilisez pas de charbon dans ce produit. Charbon non inclus.

AVERTISSEMENT ! N'utilisez pas de spiritueux, d'essence ou liquides similaires pour allumer ou raviver le feu. Utilisez uniquement des allume-feux conformes à la norme EN1860-3.

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.

LE MONOXYDE DE CARBONE (« LE TUEUR SILENCIEUX »)

Le monoxyde de carbone est un gaz incolore, inodore et sans goût produit par la combustion des gaz, du bois, du propane, du charbon ou d'autres combustibles. Le monoxyde de carbone réduit la capacité du sang à transporter l'oxygène. Les faibles niveaux d'oxygène sanguin peuvent entraîner des maux de tête, des étourdissements, des faiblesses, des nausées, des vomissements, de la somnolence, de la confusion, de la perte de conscience ou la mort. Suivez les directives suivantes pour empêcher ce gaz incolore et inodore de vous empoisonner ainsi que votre famille et les autres :

- Consultez un médecin si vous ou les autres développez des symptômes similaires à un rhume ou la grippe quand vous cuisinez ou quand vous vous trouvez à proximité de l'appareil. L'empoisonnement au monoxyde de carbone, qui peut facilement être confondu avec le rhume ou la grippe, est souvent détecté trop tard.
- La consommation d'alcool et de drogues augment les effets de l'empoisonnement au monoxyde de carbone

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



FR

FRANÇAIS

DÉCLARATION CONCERNANT LES DROITS D'AUTEUR

Copyright 2022. Tous droits réservés. Aucune partie de ce manuel ne peut être copiée, transmise, transcrite ou stockée dans un système d'archivage, sous quelque forme ou par quelque moyen que ce soit, sans l'autorisation expresse écrite de :

DANSONS EUROPE
11 Rue Galvani Paris, France 75017

DANSONS AMÉRIQUE DU NORD
3411 North 5th Avenue, Suite 500, Phoenix, AZ, USA 85013

SERVICE CLIENTS
www.pitboss-grills.com

TABLE DES MATIÈRES

Informations de sécurité 14

Pièces et spécifications 17

Préparation de l'assemblage 18

Instructions d'assemblage
- Fixer les roulettes 18
- Assemblage du chariot 18
- Soulever le corps en céramique sur le chariot 19
- Fixer à l'évent supérieur 19
- Fixez les supports de tablette 19
- Installer les tablettes latérales 19
- Fixer la poignée du couvercle 20
- Installer les composants de cuisson 20

Instructions d'utilisation
- Au sujet de votre barbecue au charbon en céramique 21
- Comprendre le débit d'air et le contrôle de l'évents 21
- Premier usage - durcissement de l'unité 21
- Procédure d'allumage 21
- Procédure d'ajout de combustible 22
- Éteindre le grill 22

Entretien et maintenance 22

Dépannage 24

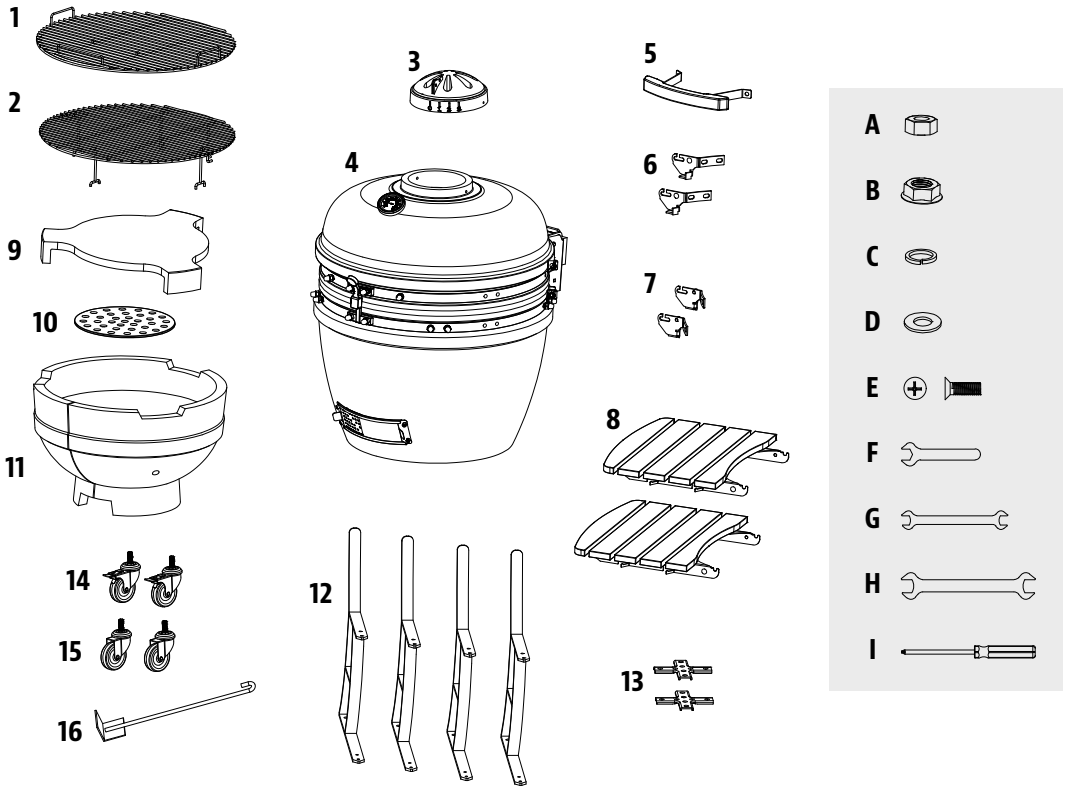
Garantie
- Conditions 25
- Annulation de la garantie 25
- Exceptions 26
- Commande de pièces de remplacement 26
- Appelez le service à la clientèle 26
- Service de garantie 26

PIÈCES ET SPÉCIFICATIONS

N°	Description
1	Grille de cuisson principale (x1)
2	Grille de cuisson surélevée (x1)
3	Évent du haut (x1)
4	Corps en céramique (x1)
5	Poignée du couvercle (x1)
6	Supports de tablette gauche (x2)
7	Supports de tablette droite (x2)
8	Tablettes latérales (x2)
9	Déflecteur de chaleur (x1)
10	Plaque pour le charbon de bois (x1)
11	Boîte à feu (x1)
12	Support (x4)
13	Traverses (x2)

N°	Description
14	Roulette verrouillable (x2)
15	Roulette (x2)
16	Outil de cendres (x1)
A	Écrous - petit (x16)
B	Écrous - grand (x4)
C	Rondelles de verrouillage (x16)
D	Rondelles (x16)
E	Vis (x16)
F	Clé plate (x1)
G	Clé à écrous 9/11 (x1)
H	Clé à écrous 16/19 (x1)
I	Tournevis (x1)

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



MODÈLE	APPAREIL MONTÉ (L x H x P)	POIDS DE L'APPAREIL	ZONE DE CUISSON
PB PBK24	1 380 X 1 190 X 900 MM / 54.3 IN. X 46.8 IN. X 35.4 PO.	115 KG / 253,53 LB	PRINCIPALE - 2 047 CM² / 317,31 PO² GRILLE SUPÉRIEURE - 2 375 CM² / 368,13 PO² TOTAL - 4 422 CM² / 685,44 PO²

PRÉPARATION DE L'ASSEMBLAGE

Les pièces sont situées dans tout le carton d'expédition, y compris sous le gril. Inspectez la grille, les pièces et l'emballage de matériel après avoir retiré de l'emballage de protection en carton. Avant l'assemblage du produit, examinez toutes les pièces et référez-vous à la liste des pièces. En cas de pièce manquante ou endommagée, ne tentez pas d'assembler. Les dommages lors de l'expédition ne sont pas couverts par la garantie. Contactez votre revendeur ou le service à la clientèle de Pit Boss® pour les pièces.

www.pitboss-grills.com

IMPORTANT : Pour faciliter l'installation et éviter les blessures, utilisez deux personnes lors de l'assemblage de cet appareil.

Outils nécessaires pour l'assemblage : clé plate, clé à écrous 9/11, clé à écrous 16/19, tournevis. *Outils inclus.*

INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

REMARQUE : Pour <u>toutes les étapes suivantes</u>, ne pas serrer complètement les vis jusqu'à ce que <u>toutes les vis</u> de cette étape aient été installées. Une fois toutes les vis installées, serrez-les correctement. La combinaison de matériel impliquant une rondelle et une rondelle de blocage doit être installée avec la rondelle de verrouillage la plus proche de la tête de la vis.

1. <u>FIXER LES ROULETTES</u>

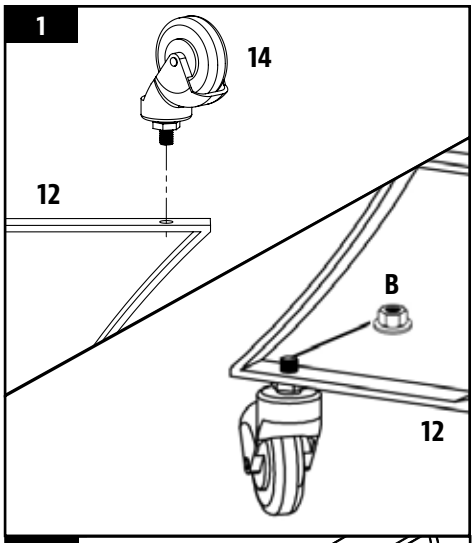
Pièces nécessaires :

4 x Support (N° 12)
2 x Roulette verrouillable (N° 14)
2 x Roulette (N°15)
4 x Écrous - grand (N° B)

Installation :

- Attachez les quatre roues pivotantes préfiletées à chacun des quatre supports par vissage dans le trou. Fixez les roulettes avec les grands écrous.

REMARQUE : Pour garder les pattes de support à niveau, assurez-vous que le boulon de la roue n'atteigne pas le grand écrou.



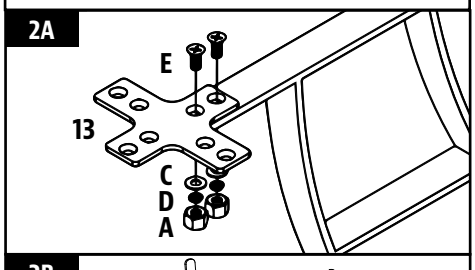
2. <u>ASSEMBLAGE DU CHARIOT</u>

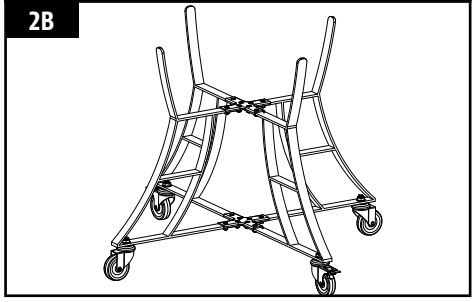
Pièces nécessaires :

2 x Traverses (N° 13)
16 x Vis (N° E)
16 x Rondelles (N° D)
16 x Rondelles de verrouillage (N° C)
16 x Écrous - petit (N° A)

Installation :

- Pour assembler le chariot, insérez la traverse dans l'un des quatre supports. Fixez les supports aux traverses en utilisant un vis, rondelles de verrouillage, rondelle, et écrou. Notez la position représentée sur la figure 2A.
- Continuez à insérer les traverses dans les trois autres supports. Le chariot est maintenant complet. Notez 2B.





3. SOULEVER LE CORPS EN CÉRAMIQUE SUR LE CHARIOT

Pièces nécessaires :

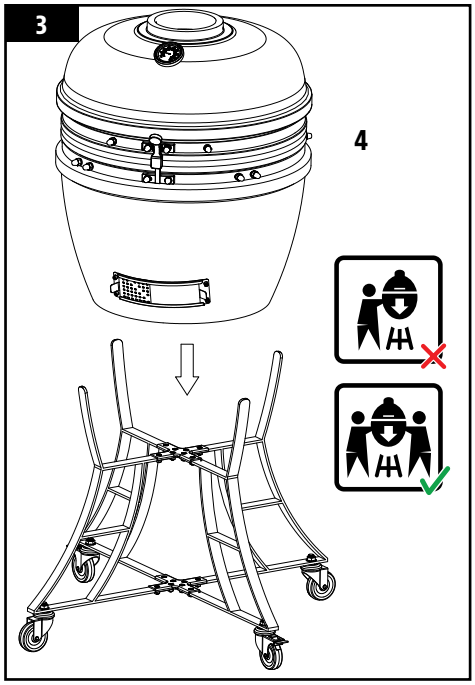
1 x Corps en céramique (N° 4)

Installation :

- Avant tout, retirez d'abord tous les éléments qui sont à l'intérieur du barbecue pour pouvoir le soulever plus facilement. Assurez-vous que le chariot est sécurisé et que toutes les vis sont bien serrées avant de déposer le corps en céramique à l'intérieur. Appuyez sur les leviers des roues pivotantes pour enclencher leur verrouillage et garantir la stabilité de votre barbecue au charbon de bois en céramique pendant son utilisation.

ATTENTION : Il faut au moins deux personnes pour soulever le barbecue au charbon de bois en céramique et le déposer sur le chariot. Ignorer cet avertissement peut entraîner des blessures graves ou des dommages au produit.

- Pour placer le corps en céramique sur le chariot, placez une de vos mains dans l'évent du bas du barbecue au charbon de bois en céramique et l'autre sous le corps en céramique. Placez le barbecue au charbon de bois en céramique sur le chariot avec l'évent du bas face à l'avant du chariot, pour permettre à l'évent de s'ouvrir et de se fermer sans interruption.



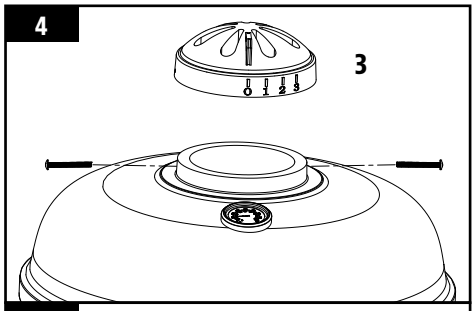
4. FIXER À L'ÉVENT SUPÉRIEUR

Pièces nécessaires :

1 x Évent du haut (N° 3)

Installation :

- Alignez l'encoche latérale avec le thermomètre à l'avant, puis placer sur l'ouverture supérieure. Fixez avec les vis, rondelles, et l'écrous préattachés.



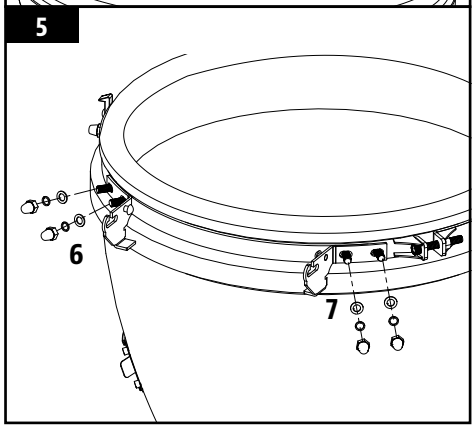
5. FIXER LES SUPPORTS DE TABLETTES

Pièces nécessaires :

2 x Supports de tablette gauche (N° 6)
2 x Supports de tablette droite (N° 7)

Installation :

- Fixez les supports de tablette gauche au corps en céramique à l'aide des vis préattachés avec leurs rondelles, rondelles de verrouillage et les écrous correspondants sur la garniture.
- Répétez la même installation pour les supports de tablette droit. Serrez bien toutes les vis une fois que toutes les supports sont installées.



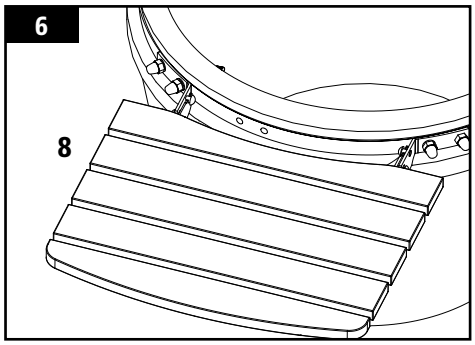
6. INSTALLER LES TABLETTES LATÉRALES

Pièces nécessaires :

2 x Tablettes latérales (N° 8)

Installation :

- Insérez les charnières de chaque tablette latérale dans chacune des parenthèses d'étagère latérales des deux côtés du corps en céramique.



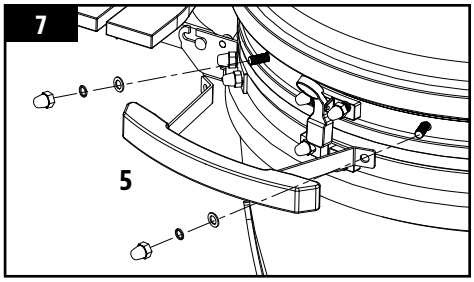
7. FIXER LA POIGNÉE DU COUVERCLE

Pièces nécessaires :

1 x Poignée du couvercle (N° 5)

Installation :

· Fixez la poignée du couvercle au corps en céramique à l'aide des rondelles à vis pré-fixées, des rondelles de blocage et des écrous de la garniture.



8. INSTALLER LES COMPOSANTS DE CUISSON

Pièces nécessaires :

1 x Grille de cuisson surélevée (N° 2)
1 x Grille de cuisson principale (N° 1)
1 x Déflecteur de chaleur (N° 9)
1 x Plaque pour le charbon de bois (N° 10)
1 x Boîte à feu (N° 11)

Installation :

· Ouvrez le couvercle du corps en céramique et insérez la chambre de combustion dans la base du corps en céramique. L'avant de la chambre de combustion avec l'arche de la jante inférieure doit faire face à l'avant de l'unité, en alignant avec l'amortisseur inférieur pour le nettoyage des cendres. Note 8A.

REMARQUE : Le joint de dilatation dans la chambre de combustion est créé pour tenir compte de l'expansion de la céramique dans une chaleur extrême. Cette fissure n'est pas un défaut dans la céramique, mais intentionnelle dans la conception de la structure.

· Placez la plaque à charbon sur la base intérieure de la chambre de combustion.

IMPORTANT : La plaque de charbon de bois doit être dans la chambre de combustion pendant son utilisation. Manquer cette partie pourrait entraîner une défaillance de l'éclairage en raison du manque d'oxygène pour le charbon une fois allumé.

· Placez le déflecteur de chaleur pour qu'il repose à l'intérieur du foyer.

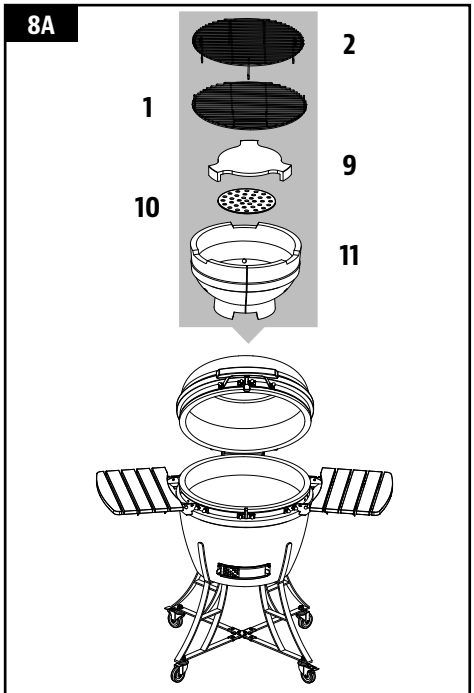
REMARQUE: Le déflecteur de chaleur peut être utilisé pour la cuisson indirecte.

· Placez la grille de cuisson principale à l'intérieur du corps en céramique. Placez la grille de cuisson supérieure sur le dessus de la grille principale.

REMARQUE : Pour maintenir les performances abrasives et de grillage de vos grilles de cuisson, des soins et un entretien régulier sont nécessaires.

· Le barbecue au charbon de bois en céramique est désormais prêt à l'emploi. Notez 8B.

IMPORTANT : Assurez-vous de lire attentivement les instructions de traitement avant utilisation.





INSTRUCTIONS D'UTILISATION

AU SUJET DE VOTRE BARBECUE AU CHARBON EN CÉRAMIQUE

Les barbecues au charbon de bois en céramique sont extrêmement polyvalents. Non seulement peut-on les utiliser pour griller ou fumer, mais aussi pour confectionner sans effort des pizzas, du pain, des tartes et des biscuits. Grâce à leurs excellentes propriétés de rétention de la chaleur, des températures élevées peuvent être atteintes et maintenues par un contrôle précis du débit d'air par les évents supérieurs et inférieurs. Les températures élevées sont idéales pour la cuisson rapide de hamburgers et de saucisses, tandis que les plus grosses pièces de viande peuvent cuire à basse température pendant une période plus longue. Essayez d'ajouter des copeaux de bois au charbon, ou de combiner des copeaux de différentes sortes de bois pour donner plus de saveur à vos viandes.

COMPRENDRE LE DÉBIT D'AIR ET LE CONTRÔLE DE L'ÉVENTS

Le cœur de votre gril réside dans la relation entre les volets de ventilation supérieur et inférieur. L'ouverture des registres, permettant à plus d'air de circuler à travers le système, permet au charbon de brûler très chaud et de créer des braises de feu. Pour cuisiner à des températures plus basses, gardez les volets ouverts à une faible distance, ce qui permet une circulation d'air minimale et une rétention maximale de la chaleur dans la chambre céramique.

Pour assurer le fonctionnement correct du gril, un entretien et un nettoyage appropriés de la chambre de combustion sont essentiels. Si le gril n'atteint pas la température désirée, vérifiez que le débit d'air est correct et qu'aucun des amortisseurs n'est bloqué.

CONSEIL : Le gril peut fonctionner en toute efficacité pendant de longues périodes de temps aussi longtemps qu'il y a une quantité suffisante de carburant sec, un bon débit d'air et que les composantes de cuisson sont propres.

PREMIÈRE UTILISATION - DURCISSEMENT DE L'UNITÉ

Le durcissement de votre barbecue au charbon en céramique est important pour en assurer un fonctionnement et un entretien à long terme. Si les premières brûlures sont trop chauds, ils pourraient endommager le feutre joint d'étanchéité avant qu'il ait eu la chance de mûrir avec l'utilisation. Pour commencer votre premier feu:

1. Placez un cube d'allumage ou des allumoirs et une poignée de charbon sur le dessus de la plaque à charbon. Ouvrez l'évent du bas et allumez le cube d'allumage en utilisant un briquet à longue portée ou des allumettes de sécurité.

   N'utilisez pas d'essence, d'essence minérale, d'essence à briquet, de l'alcool ou autres produits chimiques similaires pour effectuer l'allumage ou le rallumage.

2. Une fois les briquettes de charbon allumées, procédez au durcissement de l'unité en fermant le couvercle, et en laissant les deux évents pratiquement fermés. Brûlez jusqu'à ce que le combustible soit brûlé et que le feu soit éteint. Ceci pourrait exiger environ deux heures. Ne pas surcharger l'unité de combustible.
3. Après la première utilisation, inspectez toutes les fixations. La bande métallique reliant votre couvercle à la base s'agrandira en raison de la chaleur et pourrait devenir lâche. Il est recommandé de vérifier et de resserrer la bande, si nécessaire, à l'aide d'une clé.
4. Vous pouvez maintenant utiliser normalement votre barbecue au charbon en céramique.

PROCÉDURE D'ALLUMAGE

Lorsque vous utilisez le barbecue au charbon de bois en céramique, poussez vers le bas les deux bloqueurs pour empêcher l'appareil de bouger pendant l'utilisation. Assurez-vous que le barbecue au charbon de bois en céramique est positionné sur une surface plane, stable et de niveau, résistante à la chaleur et non inflammable. Tenez-le éloigné de tout objet inflammable. Prévoyez un espace dégagé de 2 m / 78 po minimum au-dessus du barbecue au charbon de bois en céramique et une distance d'au moins 2 m / 78 po par rapport aux objets environnants.

1. Pour allumer un feu, placez des boules de papier journal et quelques cubes d'allumage ou allume-feu solides sur la plaque de charbon de bois dans le fond du barbecue au charbon de bois en céramique. Ensuite, placez deux ou trois poignées de charbon de bois en blocs sur le papier journal.

N'utilisez pas d'essence, d'essence minérale, d'essence à briquet, de l'alcool ou autres produits chimiques similaires pour effectuer l'allumage ou le rallumage.

2. Ouvrez l'évent du bas, puis allumez le papier journal à l'aide d'un briquet à long bec ou d'allumettes de sûreté. Une fois que le feu a pris, laissez l'évent du bas et le couvercle ouverts pendant environ 10 minutes, pour qu'une petite couche de braises se forme.
3. Laissez le charbon de bois chauffer et rester incandescent pendant au moins 30 minutes avant la première cuisson sur le barbecue au charbon de bois en céramique. Ne faites rien cuire avant que le carburant n'ait formé une couche de cendres.

Il est recommandé de ne pas attiser les braises ou retourner les blocs de charbon de bois une fois qu'ils sont allumés. Cela leur permet de brûler plus uniformément et efficacement.

4. Une fois l'appareil allumé, utilisez seulement des gants résistants à la chaleur lors de la manipulation des céramiques ou des surfaces de cuisson chaudes.

PROCÉDURE D'AJOUT DE COMBUSTIBLE

Avec l'évent du haut et du bas fermés, le barbecue au charbon de bois en céramique restera à une température élevée pendant plusieurs heures. Si vous avez besoin d'un temps de cuisson plus long (par exemple lors du rôtissage d'une pièce entière non désossée ou lors d'un fumage lent), il peut être nécessaire d'ajouter du charbon de bois.

1. Ouvrez le couvercle et retirez les grilles de cuisson et le déflecteur de chaleur à l'aide de gants résistants à la chaleur ou d'une spatule.
2. Ajouter du charbon de bois supplémentaire à la boîte à feu
3. Remplacez les grilles de cuisson et le déflecteur de chaleur, puis continuez à cuire comme d'habitude.

N'utilisez pas d'essence, d'essence minérale, d'essence à briquet, de l'alcool ou autres produits chimiques similaires pour effectuer l'allumage ou le rallumage. Aussi, n'essayez pas d'ajouter plus d'allume-feu dans un feu qui brûle déjà ou dans une grille brûlante. Cela pourrait causer des blessures.

ÉTEINDRE LE GRILL

1. Pour éteindre l'appareil, arrêtez d'ajouter du carburant et fermez tous les évents et le couvercle pour laisser le feu mourir naturellement par manque d'oxygène.

IMPORTANT : N'utilisez pas d'eau pour éteindre le charbon de bois, car cela pourrait endommager le barbecue au charbon de bois en céramique.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Votre gril Pit Boss® vous servira fidèlement pendant de longues années tout en minimisant les efforts de nettoyage. Une étape importante est de laisser le gril et les grilles de cuisson s'auto-nettoyer en allumant le gril à une température élevée après chaque utilisation. Suivez ces conseils de nettoyage et de maintenance pour réviser votre gril:

1. *LES SURFACES INTERNES*
   - Il est recommandé de nettoyer votre pot de combustion après chaque utilisation. Cela assurera un allumage correct et évitera toute accumulation de débris ou de cendres sur les composants de cuisson. Chauffez-le jusqu'à 260ºC / 500ºF pendant 30 minutes et il brûlera toute la nourriture et les débris.

     REMARQUE : N'utilisez pas d'eau ou d'autres types de produits de nettoyage pour nettoyer l'intérieur de votre barbecue au charbon de bois en céramique. Ses parois sont poreuses et absorbent les fluides utilisés, ce qui pourrait fissurer le barbecue au charbon de bois en céramique.

   - Utilisez une brosse de nettoyage pour gril, retirez tout aliment ou accumulation des grilles de cuisson. La meilleure pratique est de faire cela alors qu'ils sont encore chauds d'une précédente cuisson. Les feux de graisse sont causés par trop de débris tombés sur les composants de cuisson du gril. Nettoyez l'intérieur de votre gril de façon régulière. Dans le cas où vous êtes confronté à un feu de graisse, gardez le couvercle du gril fermé pour étouffer l'incendie.

Si l'incendie ne s'éteint pas rapidement, retirez soigneusement les aliments, éteignez le gril et fermez le couvercle jusqu'à ce que le feu soit complètement éteint. Saupoudrez légèrement de bicarbonate de soude, si disponible.

- La plaque pour le charbon de bois ne va pas au lave-vaisselle; Utilisez un détergent doux avec de l'eau chaude.
- Une fois l'unité complètement refroidie, utilisez l'outil de cendre pour gratter les restes de carbone à travers l'évent du registre inférieur. Ouvrez délicatement la plaque coulissante et râteau les cendres dans un petit récipient de déchets sous l'ouverture d'évent. Éliminer le contenant ou le conserver pour une utilisation ultérieure.

2. *LES SURFACES EXTERNES*

Après une inspection minutieuse, la finition de votre barbecue au charbon de bois peut sembler avoir des lignes de fissure. Ce n'est pas la fissuration de la céramique. Ceci est connu sous le nom de fendillement et est causé par les différents taux de dilatation entre la finition glaçure et l'argile. Le motif de fissuration de la toile d'araignée est différent d'une rupture de l'aspect qui ne peut être ressentie à la surface, à moins d'utiliser un ongle; cependant, il devient plus apparent visuellement quand la surface est poussiéreuse ou agrandie.

Essuyez votre gril après chaque utilisation. Utilisez de l'eau chaude savonneuse pour briser la graisse. Ne pas utiliser de nettoyant à four, nettoyant abrasif ou pad sur les surfaces externes du gril.

- Vérifiez et serrez les bagues métalliques du corps et du couvercle en céramique, et huilez les charnières, deux fois par an ou plus si nécessaire. Vous ne devriez pas être capable de tourner facilement une clé hexagonale tout en maintenant l'écrou en place.
- Utilisez une couverture pour gril afin de protéger votre gril pour une protection complète! Une couverture est votre meilleure protection contre les intempéries et les polluants extérieurs. Lorsqu'il n'est pas utilisé ou pour un stockage à long terme, conservez l'unité sous une housse de grille dans un garage ou un hangar.

TABLEAU DE FRÉQUENCE DE NETTOYAGE (UTILISATION NORMALE)

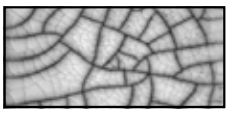
ARTICLE	FRÉQUENCE DE NETTOYAGE	MÉTHODE DE NETTOYAGE
Fond de la boîte de feu	Toutes les 5-6 sessions	Évider, aspirer les cendres et les débris
Grilles de cuisson	Après chaque session	Brûlez les graisses en trop, utilisez une brosse de nettoyage
Charnière de couvercle	Deux fois par an	Composants de charnière à huile
Bagues en métal	Deux fois par an	Serrer en utilisant la clé hexagonale
Plaque de charbon de bois	Toutes les 5-6 sessions	Eau chaude et détergent doux
Corps en céramique intérieur	Toutes les 2-3 sessions	Chauffer à 260°C / 500°F pendant 30 minutes
Corps en céramique extérieur	Après chaque session	Eau savonneuse

DÉPANNAGE

Un bon nettoyage et un bon entretien, ainsi que le fait d'utiliser du combustible propre, sec et de qualité aidera à prévenir la plupart des problèmes de fonctionnement du gril. Toutefois, quand votre gril à granulés de bois Pit Boss® ne fonctionne pas bien ou moins fréquemment, les conseils de dépannage suivants peuvent être utiles.

Pour les FAQ, rendez-vous sur ***www.pitboss-grills.com***. Vous pouvez également contacter votre revendeur agréé local Pit Boss® ou contacter le Service à la clientèle pour obtenir de l'aide.

AVERTISSEMENT : AVERTISSEMENT: Assurez-vous que le gril est complètement refroidi avant toute inspection, nettoyage, entretien ou travaux d'entretien. Le non-respect peut entraîner des blessures graves ou endommager votre appareil.

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Le gril ne s'allume pas	Les évents d'aération sont fermés, manque d'air	Assurez-vous que les deux ouvertures de ventilation supérieure et inférieure sont ouvertes. Le feu a besoin d'oxygène pour être capturé. Une fois qu'il a attrapé, laisser l'évent du fond et le couvercle ouvert pendant environ 10 minutes pour construire un petit lit de braises chaudes.
	Carburant incorrect utilisé	Cette grille nécessite l'utilisation de charbon de bois en morceaux. Suivez la ***procédure d'allumage*** pour continuer à utiliser le gril; Toutefois, appelez le service clientèle pour obtenir de l'aide si nécessaire.
Le gril n'atteindra pas ou ne maintiendra pas la température stable	Grill devient trop chaud	Fermez le couvercle, surtout fermez les deux évents, et laissez le barbecue étouffer avec le manque d'oxygène. Pour la cuisson à basse température, utilisez moins de carburant.
	Le gril ne devient pas assez chaud	Vérifiez le niveau de carburant. Le gril peut rapidement perdre feu s'il n'y a pas assez de charbon dans le corps en céramique. L'utilisation recommandée de charbon de bois est un maximum de 1,81 kg / 4 lb par brûlure. Ajouter plus de carburant et laisser les deux ouvertures complètement ouvertes. Plus de débit d'oxygène permettra au feu d'augmenter, brûler plus de charbon de bois en bloc.
	Débit d'air insuffisant à travers le corps en céramique	Vérifiez l'évent du registre inférieur pour l'accumulation de cendres ou les obstructions. Suivez les ***instructions d'entretien et d'entretien*** pour l'accumulation de cendres. Vérifiez l'évent du registre supérieur et assurez-vous qu'il fonctionne correctement et que le flux d'air n'est pas bloqué. Suivez les ***instructions d'entretien et de maintenance*** si elles sont sales. Une fois que toutes les étapes ci-dessus ont été faites, allumer la grille et effectuer une brûlure.
Embrasements fréquents	Température de cuisson trop élevée	Essayez de faire cuire à une température plus basse. La graisse a un point d'éclair. Maintenez la température sous 176 ° C / 350 ° F lors de la cuisson d'aliments très gras.
	Graisse s'accumule sur les composants de cuisson	Suivez les ***instructions d'entretien et de maintenance***.
	Besoin de roter le couvercle du barbecue	Pour éviter les retours de courant ou les poussées qui peuvent causer des blessures, il est conseillé de soulever légèrement le couvercle (également connu sous le nom de rots), ce qui permet à l'air d'entrer lentement et en toute sécurité.
L'amortisseur inférieur ne glissera pas	Amortisseur coincé sur les cendres	Appuyez légèrement sur l'amortisseur avec un marteau en caoutchouc pour desserrer. Suivez les ***instructions d'entretien et de maintenance***. Si aucune amélioration, appelez le service clientèle.
Finition sur l'unité	La finition est ébréchée	La finition de votre unité peut ébrécher la céramique, mais cela n'affecte pas la performance ou la durée de vie de votre unité. Si l'écaillage est important, appelez le service clientèle.
	Motif de toile d'araignée de craquage 	Ce n'est pas la fissuration de la céramique. Ceci est connu sous le nom de fendillement et est causé par les différents taux de dilatation entre la finition glaçure et l'argile. Le motif de fissuration de la toile d'araignée est différent d'une rupture de l'aspect qui ne peut être ressentie à la surface, à moins d'utiliser un ongle; cependant, il devient plus apparent visuellement quand la surface est poussiéreuse ou agrandie. Suivez les ***instructions d'entretien et de maintenance***. Bien que ces fissures puissent apparaître comme des imperfections, le fendillement n'affecte pas la performance ou la durée de vie de votre barbecue à charbon de bois; par conséquent, ce n'est pas un problème de garantie.
Le couvercle est coincé	Unité non traitée correctement	Traiter votre barbecue à charbon en céramique est important pour son fonctionnement et son entretien à long terme. Si les premières brûlures sont trop chauds, ils pourraient endommager le feutre joint d'étanchéité avant qu'il ait eu la chance de mûrir avec l'utilisation. Si le couvercle est coincé ou scellé avec la base, utilisez un couteau pour ouvrir et retirer le joint en feutre qui coupe l'ouverture du couvercle. Une fois enlevé, vous serez en mesure d'ouvrir le couvercle. Avant de continuer à utiliser l'unité, remplacez le joint en feutre à haute température, qui peut être acheté à votre magasin de cheminée local.

GARANTIE

CONDITIONS

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

Dansons offre une garantie limitée à vie sur toutes les pièces en céramique utilisées pour la fabrication du barbecue au charbon de bois en céramique. Dansons garantit que toutes les pièces sont exemptes de tout défaut de matériaux et de fabrication pour la durée d'utilisation et de propriété de l'acheteur initial. La garantie à vie ne couvre pas les dommages causés par l'usure, tels que les rayures, les bosses, les coups, les ébréchures et les fissures cosmétiques mineures. Ces changements esthétiques du barbecue n'affectent pas sa performance. Lors de l'inspection de près, la finition du barbecue au charbon de bois en céramique peut sembler avoir des lignes de fissure. Ce n'est pas la fissuration de la céramique. Le faïençage est causé par les différents taux de dilatation entre l'arrivée de glaçure et l'argile. Ce motif de toile d'araignée de craquage est différent d'un bris dans l'aspect qu'il ne peut pas faire sentir à la surface, à moins d'utiliser un ongle; cependant, il ne devient plus évident lorsquela surface est sale ou agrandie. Alors qu'il peut être perçu comme une imperfection, le faïençage n'affecte pas la performance ou la longévité de votre barbecue au charbon de bois en céramique; par conséquent, il n'est pas un problème de garantie. Pendant la durée de la garantie limitée, l'obligation de Dansons doit être limitée au remplacement des pièces défectueuses couvertes, franco bord à partir du point d'expédition.

Dansons offre une garantie de cinq ans sur toutes les pièces en métal et en fonte utilisées pour la fabrication du barbecue au charbon de bois en céramique. Dansons garantit que toutes les pièces sont exemptes de tout défaut de matériaux et de fabrication pour la durée d'utilisation et de propriété de l'acheteur initial. Des températures élevées, une humidité excessive, le chlore, les émanations d'origine industrielle, les produits chimiques, les engrais, les pesticides pour la pelouse et le sel sont quelques-unes des substances qui peuvent endommager les pièces métalliques. Pour ces raisons, la garantie **ne couvre pas la rouille ou l'oxydation**. Même avec ces mesures, la protection du barbecue au charbon de bois en céramique peut être compromise par des substances et conditions diverses qui échappent au contrôle de Dansons.

Dansons comporte une garantie de un an sur toutes les composantes en plastique et en composite, le thermomètre, et les roues pivotantes utilisées dans la fabrication du barbecue au charbon en céramique. La garantie à vie ne couvre pas les dommages causés par l'usure, tels que les rayures, les bosses, les coups, les ébréchures et les fissures cosmétiques mineures. Ces changements esthétiques du barbecue n'affectent pas sa performance. La réparation ou le remplacement de toute pièce ne dépasse pas la garantie limitée. Pendant la période de la garantie limitée, l'obligation de Dansons sera limitée à fournir le replacement des composants couverts et/ou défectueux. Tant que cela se produit pendant la période de la garantie, Dansons ne vous facturera pas sur la réparation ou le remplacement des pièces retournées, le port-payé, si Dansons détermine que ces pièces se révèlent défectueuses après inspection. Dansons ne sera pas tenu responsable des frais de transport, du coût salarial ou des droits d'exportation. Sauf disposition contraire dans ces conditions de garantie, la réparation ou le remplacement des pièces de la façon et pour la durée fixée ci-dessous, remplira le devoir de toutes les responsabilités et obligations directes et dérivées de Dansons envers vous.

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

ANNULATION DE LA GARANTIE

L'utilisation ou l'usage abusif de ce produit à des fins autres que celles pour lesquelles il est conçu annulera la garantie. Les dommages causés par une utilisation, un assemblage, un entretien ou une installation inadéquats ne sont pas couverts. Le versement de liquide d'allumage ou tout autre liquide sur votre barbecue annulera cette garantie. Cela pourrait provoquer des dommages ou des blessures graves à l'utilisateur du barbecue au charbon de bois en céramique, et entraîner des dommages excessifs au barbecue et à ses nombreux composants et pièces. Cette garantie ne s'applique que si le barbecue au charbon de bois en céramique est acheté auprès d'un concessionaire autorisé. L'achat de tout produit par un tiers, ou un concessionnaire non agréé annulera la garantie. Seuls les concessionnaires et les détaillants sélectionnés ont la permission, donnée par Dansons, de vendre les barbecues au charbon de bois en céramique.

EXCEPTIONS

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

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

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

Nos articles sont offerts avec des garanties qui ne peuvent connaître d'exclusions au regard de la loi australienne sur la protection des consommateurs. Vous avez droit au remplacement ou au remboursement en cas de défaillance majeure de votre article ainsi qu'à une compensation en cas de perte ou de dommage prévisible. Vous avez aussi droit à la réparation ou au remplacement de l'article s'il n'est pas d'une qualité acceptable et que la défaillance n'est pas majeure.

COMMANDE DE PIÈCES DE REMPLACEMENT

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

APPELEZ LE SERVICE À LA CLIENTÈLE

Si vous avez des questions ou des problèmes, contactez le service client au : **www.pitboss-grills.com**

SERVICE DE GARANTIE

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

MODÈLE	NUMÉRO DE SÉRIE
DATE D'ACHAT	CONCESSIONNAIRE AUTORISÉ

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

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

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

PELIGROS Y ADVERTENCIAS

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

1. Es necesario mantener un espacio libre mínimo de 2 m (78 pulg.)entre materiales combustibles y los costados del asador. **No instale el aparato en pisos incombustibles, o en pisos protegidos con superficies incombustibles, a menos que se obtengan las autorizaciones y los permisos apropiados de las autoridades competentes.** Este electrodoméstico no debe colocarse debajo del techo, toldo, toldos, sombrilla o cenador. No lo use en plataformas ni en ninguna otra superficie combustible, como pasto seco, astillas de madera, mantillo de hojas o corteza decorativa. No use la barbacoa en un espacio cerrado y/o habitable, por ejemplo, casas, carpas, caravanas, casas, botes. Peligro de muerte por envenenamiento por monóxido de carbono. Mantenga su asador en un área despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.

En caso de un fuego de grasa, dejar la tapa cerrada hasta que se apague el fuego. No arroje agua sobre la unidad. No trate de sofocar el fuego. Es muy recomendable mantener cerca un extintor de incendios aprobado para todo tipo de fuego (clase ABC). Si ocurre un incendio sin control, llame al Departamento de Bombero.

2. No use esta unidad de cerámica como un horno. Este producto está destinado solo para uso en exteriores. No lo use en interiores.

RIESGO DE INCENDIO: Puede emitir brasas cuando está en uso. No transporte su parrilla mientras está en uso o mientras la parrilla está caliente. Asegúrese de que el fuego esté completamente apagado y de que la parrilla esté completamente fría al tacto antes de moverla.

3. ¡ADVERTENCIA! Esta barbacoa se calentará mucho, no la mueva durante el funcionamiento. Se pueden producir lesiones graves. Nunca dejes desatendida una hoguera. Mantenga alejados a los niños pequeños y las mascotas mientras esté en uso. Se recomienda el uso de guantes o guantes de barbacoa resistentes al calor cuando se opera la parrilla. No use accesorios no especificados para usar con este electrodoméstico.

No se recomienda que usen este aparato los niños, las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que no tengan suficiente experiencia y conocimientos, a menos que sean supervisados o instruidos por una persona responsable de su seguridad.

4. Después de un período de almacenamiento, o no uso, inspeccione la unidad antes de usarla para detectar fatiga y daños, y reemplace cuando sea necesario. Limpiar antes de usar. Si la parrilla se almacena en el exterior durante la temporada de lluvias o en temporadas de alta humedad, la unidad debe secarse antes de realizar cualquier servicio o mantenimiento. Use una cubierta para parrilla, si está disponible .

5. Se recomienda encarecidamente que use carbón en bloque en su barbacoa de cerámica. Se quema durante más tiempo y produce menos cenizas, lo que puede restringir el flujo de aire. No use carbón en este producto. Carbón no incluido.

ADVERTENCIA No use alcohol, gasolina o fluidos similares para encender o reavivar un fuego. Utilice solo los productos de encendido conformes a EN1860-3.

ELIMINACIÓN DE LAS CENIZAS

Las cenizas deben ser colocadas en un recipiente metálico con una tapa hermética. El recipiente cerrado de cenizas debe colocarse en un piso no combustible o en el suelo, lejos de todos los materiales combustibles, hasta su eliminación definitiva. Cuando elimine las cenizas enterrándolas en la tierra o dispersándolas, debe conservarlas en un recipiente cerrado hasta que todas las brasas se hayan enfriado por completo.

MONÓXIDO DE CARBONO ("EL ASESINO SILENCIOSO")

El monóxido de carbono es un gas incoloro, inodoro e insípido que se produce al quemar gas, madera, propano, carbón y otros combustibles. El monóxido de carbono reduce la capacidad de la sangre para transportar oxígeno. Los niveles bajos de oxígeno en la sangre pueden causar dolor de cabeza, mareos, debilidad, náuseas, vómitos, somnolencia, confusión, pérdida de la conciencia y muerte. Siga estas instrucciones para evitar que este gas incoloro e inodoro lo intoxique a usted, a su familia o a otras personas:

- Consulte a un médico si usted u otras personas presentan síntomas de resfriado o gripe mientras cocinan o en los alrededores del aparato. La intoxicación por monóxido de carbono, que puede confundirse fácilmente con gripe o resfriado, con frecuencia se detecta demasiado tarde.
- El consumo de alcohol y drogas aumentan los efectos de la intoxicación por monóxido de carbono.

El monóxido de carbono es especialmente tóxico para madres e hijos durante el embarazo, así como para los bebés, los ancianos, los fumadores y las personas con problemas de la sangre y el sistema circulatorio, como anemia o enfermedades cardiacas.



DANSONS

AVISO DE COPYRIGHT

Copyright 2022. Todos los derechos reservados. Ninguna parte de este manual podrá copiarse, transmitirse, transcribirse, almacenarse en un sistema de recuperación, de ninguna forma ni por cualquier medio sin la autorización expresa por escrito de,

DANSONS EUROPE
11 Rue Galvani Paris, France 75017

DANSONS AMÉRICA DEL NORTE
3411 North 5th Avenue, Suite 500, Phoenix, AZ, EE. UU. 85013

ATENCIÓN AL CLIENTE
www.pitboss-grills.com

ÍNDICE

Información de seguridad 27

Partes y especificaciones 30

Preparación del ensamblaje 31

Instrucciones de ensamblaje
- Fijación de las ruedas pivotantes 31
- Armar el carrito 31
- Colocar el cuerpo de cerámica sobre el carrito 32
- Sujetar el regulador superior 32
- Instalar los soportes de la repisa lateral 32
- Montar las repisas laterales 32
- Sujetar la manija de la tapa 33
- Instalación de los componentes para cocinar 33

Instrucciones de operación
- Introducción a la parrilla de cerámica 34
- Comprensión del flujo de aire y el control del amortiguador 34
- Primer uso - cómo curar la unidad 34
- Procedimiento de encendido 34
- Procedimiento para agregar combustible 35
- Apagar su asador 35

Cuidado y mantenimiento 36

Solución de problemas 37

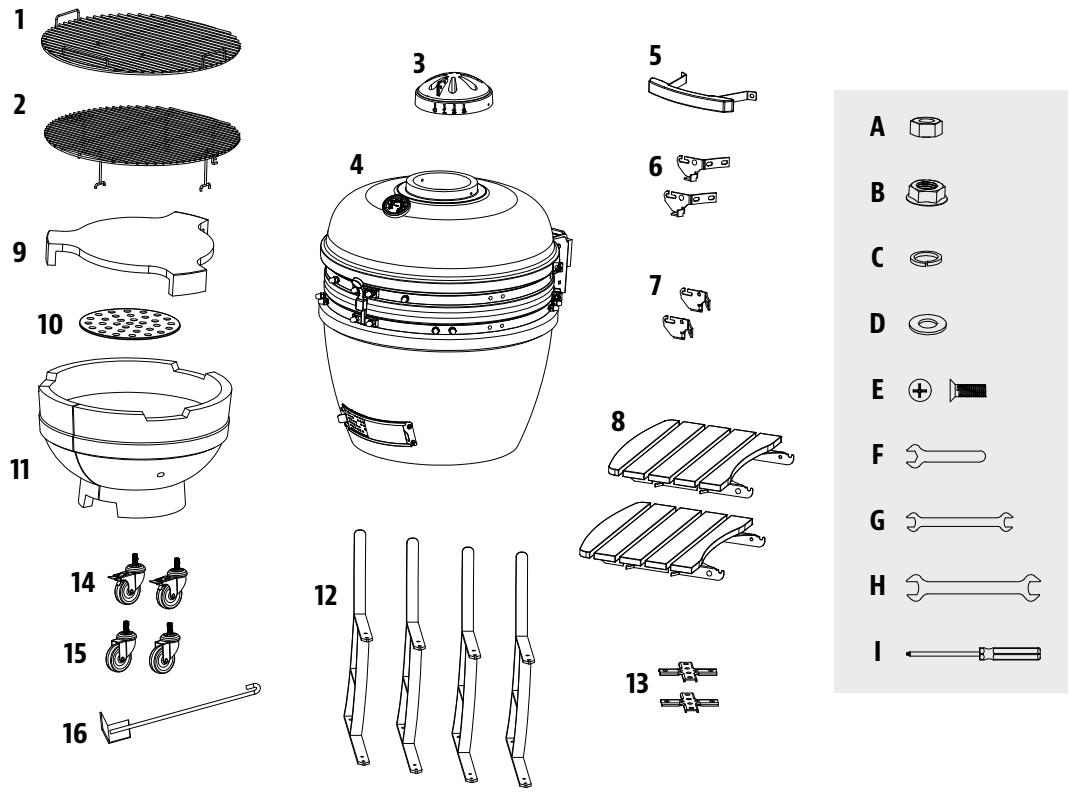
Garantía
- Condiciones 38
- Anulación de garantía 38
- Excepciones 39
- Cómo ordenar refacciones 39
- Contacto con servicio al cliente 39
- Servicio bajo garantía 39

PARTES Y ESPECIFICACIONES

N.º	Descripción
1	Rejilla de cocción principal (x1)
2	Rejilla de cocción elevada (x1)
3	Regulador superior (x1)
4	Cuerpo cerámico (x1)
5	Manija para la tapa (x1)
6	Soporte del estante izquierdo (x2)
7	Soporte del estante derecho (x2)
8	Repisas laterales (x2)
9	Deflector de calor (x1)
10	Bandeja para carbón vegetal (x1)
11	Caja de combustión (x1)
12	Soporte de apoyo (x4)
13	Travesaño (x2)

N.º	Descripción
14	Bloqueo de las ruedas (x2)
15	Rueda (x2)
16	Herramienta para cenizas (x1)
A	Tuercas - pequeño (x16)
B	Tuercas - grande (x4)
C	Arandelas de retención (x16)
D	Arandelas (x16)
E	Tornillos (x16)
F	llave inglesa plana (x1)
G	llave inglesa 20 mm (x1)
H	llave inglesa 22 mm (x1)
I	Destornillador (x1)

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



MODELO		UNIDAD MONTADA (AxAxP)	PESO DE LA UNIDAD	ÁREA DE COCINA
PB	PBK24	1,380 X 1,190 X 900 MM / 54.3 X 46.8 X 35.4 PU.	115 KG / 253,53 LB	PRINCIPAL - 2047 CM² / 317,31 PU² BANDEJA SUPERIOR - 2375 CM² / 368,13 PU² TOTAL - 4422 CM² / 685,44 PU²

PREPARACIÓN DEL ENSAMBLAJE

Hay partes ubicadas en toda la caja de embarque, incluso debajo del asador. Inspeccione el asador, las partes y el paquete de accesorios antes de sacarlos de la caja de embarque. Antes de ensamblar el producto, revise todas las partes y compárelas con la lista de referencia. Si hay partes faltantes o dañadas, no intente ensamblar el producto. Los daños por transporte no están cubiertos por la garantía. Comuníquese con su distribuidor o con Servicio al Cliente de Pit Boss® para solicitar partes.

www.pitboss-grills.com

IMPORTANTE: para facilitar la instalación y evitar lesiones, utilice dos personas cuando ensamble este electrodoméstico.

Herramientas requeridas para el ensamblaje: llave inglesa plana, llave inglesa 20 mm, llave inglesa 22 mm, destornillador. *Las herramientas están incluidas.*

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

IMPORTANTE: Se recomienda leer cada paso en su totalidad antes de comenzar el ensamblaje. No apriete por completo los tornillos hasta que haya colocado todos los tornillos de ese paso. Las combinaciones de accesorios que incluyan una arandela de seguridad y una arandela deben instalarse con la arandela de seguridad más cerca de la cabeza del tornillo.

1. FIJACIÓN DE LAS RUEDAS PIVOTANTES

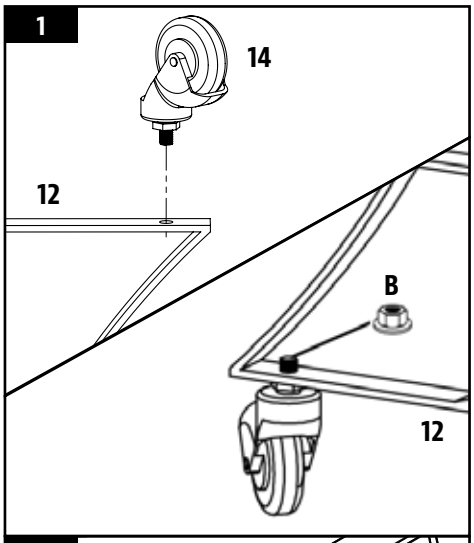
Partes requeridas:

4 x Soporte de apoyo (N.º 12)
2 x Bloqueo de las ruedas (N.º 14)
2 x Rueda (N.º 15)
4 x Tuercas - grande (N.º B)

Instalación:

- Coloque los cuatro ruedas giratorias pre-roscado a cada uno de los cuatro soportes de apoyo por ellos en el agujero de apriete mano. Asegure cada ruedas giratorias con tuerca grande.

NOTA: Para mantener los soportes nivelados, asegúrese de que el perno de la rueda no supere la tuerca grande.



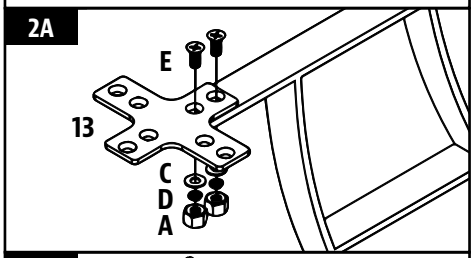
2. ARMAR EL CARRITO

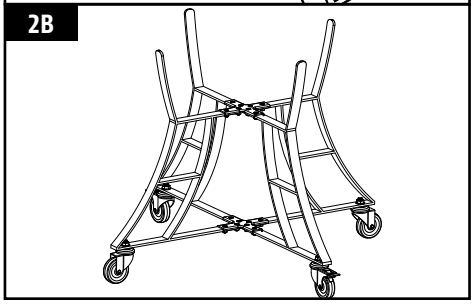
Partes requeridas:

2 x Travesaño (N.º 13)
16 x Tornillos (N.º E)
16 x Arandelas (N.º D)
16 x Arandelas de retención (N.º C)
16 x Tuercas - pequeño (N.º A)

Instalación:

- Para ensamblar el carrito, fije los travesaños a uno de los cuatro soportes. Asegure los soportes a los travesaños al usar los tornillos, arandelas, arandelas de retención y tuercas. Vea la posición que se muestra en 2A.
- Continúe fijando los travesaños en los otros tres soportes de soporte. El carrito ahora está completo. Nota 2B.





3. CÓMO COLOCAR EL CUERPO DE CERÁMICA SOBRE EL CARRITO

Partes requeridas:

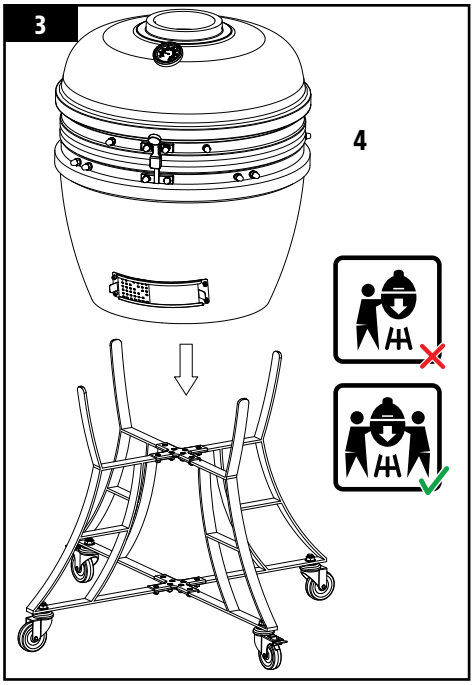
1 x Cuerpo cerámico (N.º 4)

Instalación:

- Primero, quite todas las partes que están dentro del cuerpo de cerámica para facilitar la elevación. Asegúrese de que el carrito está firme y de que todos los tornillos están apretados antes de colocar la cuerpo cerámico. Presione las palancas de las ruedas hacia abajo para bloquear las ruedas giratorias y así asegurar que la parrilla cerámico a carbón vegetal no pueda moverse.

¡PRECAUCIÓN! Use un mínimo de dos personas para colocar la parrilla cerámico a carbón vegetal encima del carrito. Levantar por la bisagra o las mesas laterales podría resultar en lesiones y daños al producto.

- Para colocar la cuerpo cerámico encima del carrito, Coloque una de sus manos en el conducto inferior de la parrilla cerámico a carbón vegetal y la otra debajo de la parrilla. Coloque la parrilla cerámico a carbón vegetal encima del carrito con el conducto inferior de frente al carrito permitiendo que el conducto se abra y cierre sin ninguna interrupción.



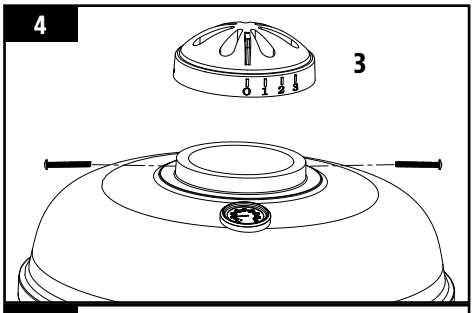
4. SUJETAR EL REGULADOR SUPERIOR

Partes requeridas:

1 x Regulador superior (N.º 3)

Instalación:

- Alinee la ranura lateral con el termómetro al frente y coloque encima de la apertura superior. Asegure con el tornillos, arandelas, y tuercas ya fijados.



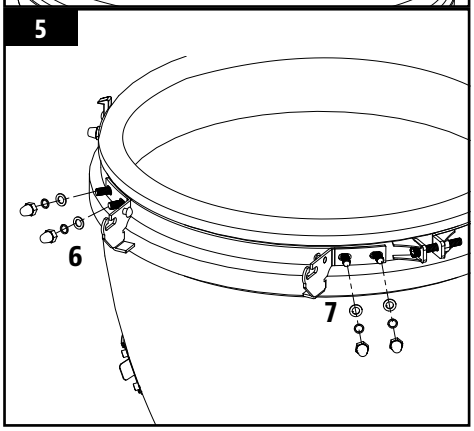
5. INSTALAR LOS SOPORTES DE LA REPISA LATERAL

Partes requeridas:

2 x Soporte del estante izquierdo (N.º 6)
2 x Soporte del estante derecho (N.º 7)

Instalación:

- Fije los soportes del estante del lado izquierdo al cuerpo de cerámica utilizando los tornillos preinstalados con sus arandelas correspondientes, arandelas de seguridad y tuercas en el borde.
- Repita la misma instalación para los soportes del estante del lado derecho. Apriete todos los tornillos de forma segura una vez que todos los soportes estén instalados.



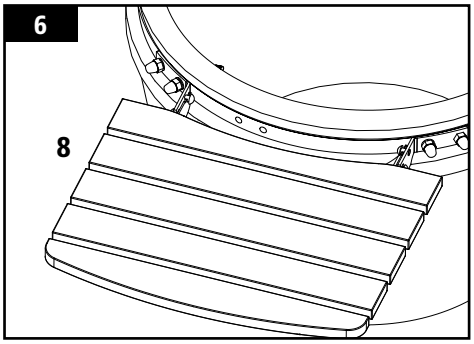
6. MONTAR LAS REPISAS LATERALES

Partes requeridas:

2 x Repisas laterales (N.º 8)

Instalación:

- Inserte las bisagras de cada estante lateral en cada uno de los soportes laterales del estante en ambos lados del cuerpo de cerámica.



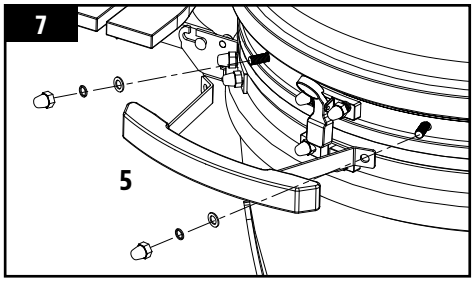
7. SUJETAR LA MANIJA DE LA TAPA

Partes requeridas:

1 x Manija para la tapa (N.º 5)

Instalación:

· Conecte la manija de la tapa al cuerpo de cerámica con las arandelas de tornillos preajustadas, arandelas de seguridad y tuercas en el borde.



8. INSTALACIÓN DE LOS COMPONENTES PARA COCINAR

Partes requeridas:

1 x Rejilla de cocción elevada (N.º 2)
1 x Rejilla de cocción principal (N.º 1)
1 x Deflector de calor (N.º 9)
1 x Bandeja para carbón vegetal (N.º 10)
1 x Caja de combustión (N.º 11)

Instalación:

· Abra la tapa del cuerpo de cerámica e inserte el fogón en la base del cuerpo de cerámica. La parte frontal de la cámara de combustión con el arco del borde inferior debe quedar hacia la parte frontal de la unidad, alineándose con la compuerta inferior para la limpieza de la ceniza. Nota 8A.

NOTA: La junta de expansión en la cámara de combustión se crea para tener en cuenta la expansión de la cerámica en condiciones de calor extremo. Esta grieta no es una falla en la cerámica, sino intencional en el diseño de la estructura.

· Coloque la placa de carbón para descansar en la base interior de la cámara de combustión.

IMPORTANTE: la placa de carbón debe estar en la cámara de combustión mientras está en uso. Si falta esta parte, podría fallar la iluminación debido a la falta de oxígeno en el carbón una vez encendido.

· Coloque el deflector de calor para descansar dentro de la caja de fuego.

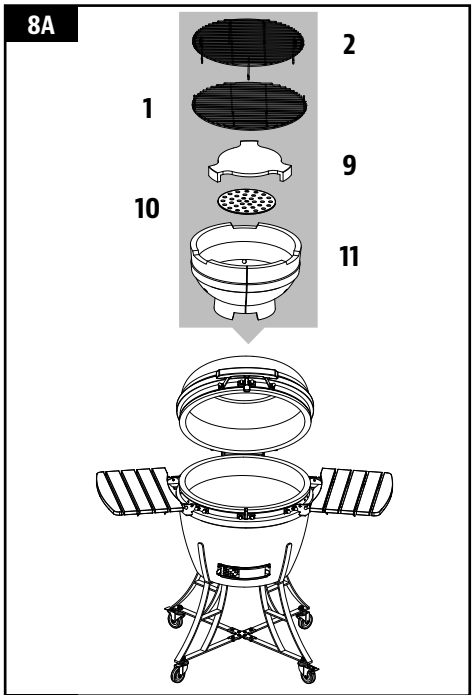
NOTA: El deflector de calor se puede usar para cocinar indirectamente.

· Coloque la rejilla de cocción principal dentro del cuerpo de cerámica. Coloque la rejilla de cocción superior sobre la rejilla de cocción principal.

NOTA: Para mantener el mejor desempeño en sus parrillas de cocción, es necesario darles cuidado y mantenimiento con regularidad.

· La barbacoa de carbón de cerámica ahora está lista para usar. Nota 8B.

IMPORTANTE: Asegúrese de que las instrucciones de curado de la unidad se lean a fondo antes de su uso.





INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

INTRODUCCIÓN A LA PARRILLA DE CERÁMICA

Las parrillas cerámica a carbón son sumamente versátiles. No solo se pueden usar para asar a la parrilla o ahumar, sino que en su interior también se pueden hornear sin esfuerzo pizzas, pan, pasteles y galletas. Debido a sus excelentes propiedades de retención de calor, se pueden alcanzar altas temperaturas y se puede mantener el control preciso del flujo de aire mediante los conductos de la parte superior e inferior. Las altas temperaturas son ideales para cocinar hamburguesas y salchichas de manera rápida, mientras que el calor bajo puede cocinar cortes más grandes por períodos más largos de tiempo. Intente agregar un poco de aserrín al carbón vegetal o intente combinar distintos tipos de sabores de aserrín para hacer que sus carnes tengan aún más sabor.

COMPRENSIÓN DEL FLUJO DE AIRE Y EL CONTROL DEL AMORTIGUADOR

El corazón de su parrilla radica en la relación entre los amortiguadores de ventilación superior e inferior. Al abrir los amortiguadores, lo que permite que circule más aire a través del sistema, permite que el carbón se caliente mucho y cree brasas de fuego. Para cocinar a temperaturas más bajas, mantenga los amortiguadores abiertos solo una pequeña distancia, permitiendo un flujo de aire mínimo y la máxima retención de calor en la cámara de cerámica.

Para garantizar que la parrilla funcione correctamente, es esencial realizar un mantenimiento y limpieza adecuados de la cámara de combustión. Si la parrilla no está alcanzando la temperatura deseada, verifique que haya un flujo de aire adecuado para el combustible y que ninguno de los amortiguadores esté bloqueado.

CONSEJO: La parrilla puede funcionar eficazmente durante largos períodos de tiempo, siempre y cuando no hay combustible seco y suficiente, el flujo de aire adecuado, y los componentes de cocción están limpias.

PRIMER USO - CÓMO CURAR LA UNIDAD

Es importante curar la parrilla cerámica a carbón para su funcionamiento y cuidado a largo plazo. Evitar el proceso de curado podría ocasionar daños a la unidad. Si los primeros fuegos son demasiado calientes, podrían dañar el empaque de fieltro antes de que pueda madurar con el uso. Para iniciar su primer fuego:

1. Para iniciar su primer fuego, coloque un cubo encendedor o iniciador sólido y un puñado de carbón vegetal en trozos sobre la placa para carbón. Abra el conducto inferior y encienda el cubo encendedor usando un encendedor de cuello largo o fósforos de seguridad.

   No use gasolina, aguarrás, líquido para encendedores, alcohol u otras sustancias químicas similares para encender o volver a encender.

2. Una vez que el carbón vegetal en trozos encienda, cure la unidad cerrando la tapa y dejando ambos conductos casi cerrados. Deje arder hasta que se consuma todo el combustible y se apague el fuego. Esto debería tardar unas dos horas. No sobrecargue de combustible la unidad.
3. Después del primer uso, inspecciones todos los tornillos. La banda de metal que conecta su tapa a la base se expandirá debido al calor y podría aflojarse. Se recomienda que la revise y, de ser necesario, apriete la banda con una llave inglesa.
4. Ahora puede usar su parrilla cerámica a carbón de manera normal.

PROCEDIMIENTO DE ENCENDIDO

Al usar la parrilla cerámica a carbón, empuje las dos ruedas de bloqueo hacia abajo para impedir que la unidad se mueva mientras la use. Asegúrese de que la parrilla cerámica a carbón esté colocada en una superficie firme, plana, nivelada, resistente al calor y no inflamable, lejos de objetos inflamables. Coloque la parrilla cerámica a carbón con un espacio libre mínimo de 2 m / 78 pu por encima y al menos a 2 m / 78 pu de cualquier otro artículo.

1. Para encender, coloque papel periódico enrollado y algunos cubos encendedores o pastillas de encendido sólidas sobre la bandeja para el carbón vegetal, en la base de la parrilla cerámica a carbón. Luego, coloque dos o tres puñados de carbón vegetal en pedazos encima del papel periódico.

No use gasolina, aguarrás, líquido para encendedores, alcohol u otras sustancias químicas similares para encender o volver a encender.

2. Abra el conducto inferior y encienda el papel periódico usando un encendedor de pico largo o fósforos de seguridad. Una vez que agarre fuego, deje el conducto inferior y la tapa abierta por alrede dor de 10 minutos para formar una pequeña base de brasas calientes.
3. Permita que el carbón vegetal se caliente y manténgalo al rojo vivo por al menos 30 minutos antes de cocinar por primera vez en la parrilla cerámica a carbón. No cocine antes de que el combustible tenga una capa de cenizas .

Se recomienda que no avive o voltee los carbones una vez que están encendidos. Esto permite que el carbón vegetal se caliente de manera más uniforme y eficiente.

4. Una vez encendida, use solo guantes resistentes al calor al manipular cerámicas calientes o superficies de cocción.

PROCEDIMIENTO PARA AGREGAR COMBUSTIBLE

Con el conducto inferior y el superior cerrados, la parrilla cerámica a carbón permanecerá a altas temperaturas por varias horas. Si necesita un tiempo de cocción más largo (por ejemplo al rostizar un corte entero o al ahumar de manera lenta), podría ser necesario agregar más carbón vegetal.

1. Abra la tapa y retire las rejillas de cocción y el deflector de calor con guantes resistentes al calor o una espátula.
2. Agregue carbón adicional a la caja de fuego
3. Vuelva a colocar las rejillas de cocción y el deflector de calor y luego continúe cocinando como de costumbre.

IMPORTANT: No use gasolina, aguarrás, líquido para encendedores, alcohol u otras sustancias químicas similares para encender o volver a encender. Además, no intente agregar más iniciador de fuego en un incendio que ya está ardiendo o en una parrilla caliente. Esto puede causar lesiones.

APAGAR SU ASADOR

1. Cuando termine de cocinar y apague la unidad, deje de agregar combustible. Cierre todos los orificios de ventilación y la tapa para permitir que el fuego muera naturalmente por falta de oxígeno.

¡Atención! No use agua u otro tipo de productos de limpieza para limpiar el interior de su la parrilla cerámica a carbón.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Todos los asadores de pellets Pit Boss® le darán muchos años de delicioso servicio con un mínimo de limpieza. Un paso importante es permitir que el asador y las parrillas de cocción se "autolimpien" operando el asador en temperatura alta después de cada uso. Siga estas indicaciones de mantenimiento y limpieza para dar servicio a su asador:

1. *SUPERFICIES INTERIORES*
   - Es recomendable limpiar su cámara de combustión después de varios usos. Esto garantizará un encendido adecuado y evitará la acumulación de desechos o ceniza endurecidos en los componentes de cocina. Caliéntela a 260°C / 500°F por 30 minutos y se despegarán todas las quemaduras de comida y restos.

     ¡ATENCIÓN! No use agua u otro tipo de productos de limpieza para limpiar el interior de su la parrilla cerámica a carbón. Las paredes son porosas y absorberán cualquier fluido que use, lo que podría causar grietas en su la parrilla cerámica a carbón.
   - Usando un cepillo para limpieza de parrillas, elimine toda la comida y acumulación de residuos de las parrillas de cocción. Es mejor hacerlo mientras siguen calientes de una cocción anterior. Los fuegos de grasa son causados por la caída de demasiados desechos en los componentes de cocción del asador. Limpie el interior de su asador con regularidad. En caso de que experimente un fuego de grasa, mantenga la tapa del asador cerrada para sofocar el fuego. Si el fuego no se apaga con rapidez, quite cuidadosamente la comida, apague el asador y cierre la tapa hasta que el fuego se apague por completo. Espolvoree una pequeña cantidad de bicarbonato de sodio, si tiene disponible.
   - La placa de carbón cromado no es apta para lavavajillas; use un detergente suave con agua tibia.
   - Después de que la unidad se haya enfriado por completo, use la herramienta de cenizas para raspar los restos de carbón a través de la ventilación inferior del amortiguador. Abra con cuidado la placa de deslizamiento y rastrille la ceniza en un pequeño recipiente de residuos debajo de la abertura de ventilación. Deseche el contenedor o almacene para uso futuro.

2. *SUPERFICIES EXTERIORES*
   - Luego de una inspección cercana, el acabado de su la parrilla cerámica a carbón podría parecer tener grietas. Estas no son grietas de la cerámica. Esto se conoce como microfisuras y se debe a los diferentes grados de expansión entre el acabado esmaltado y la arcilla. El patrón de telaraña de microfisuras es diferente al de una rotura en el sentido en que no se puede sentir en la superficie al menos que se use las uñas; sin embargo se hace más aparente de manera visible cuando la superficie tiene polvo o se mira con lupa.
   - Limpie su asador después de cada uso. Use agua jabonosa tibia para cortar la grasa. No utilice limpiador para hornos, limpiadores abrasivos ni fibras abrasivas en las superficies externas del asador.
   - Controle y apriete los anillos metálicos del cuerpo cerámico y la tapa, y engrase las bisagras, dos veces al año o más si es necesario. No debería poder girar fácilmente una llave hexagonal mientras mantiene la tuerca en su lugar.
   - ¡Use una cubierta de asador para darle una mayor protección a su asador! Una cubierta es la mejor protección contra el clima y los contaminantes externos. Cuando no lo use, o para almacenarlo por períodos prolongados, mantenga el asador bajo una cubierta en una cochera o cobertizo.

TABLA DE FRECUENCIA DE LIMPIEZA (USO NORMAL)

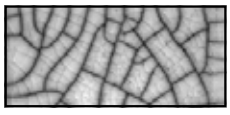
ARTÍCULO	FRECUENCIA DE LIMPIEZA	MÉTODO DE LIMPIEZA
Parte inferior de Firebox	Cada 5-6 usos	Pala, ceniza de vacío y escombros
Rejillas de cocina	Después de cada uso	Quemar el exceso, cepillo de limpieza de la parrilla
Bisagra de la tapa	Dos veces al año	Componentes de la bisagra de aceite
Anillos de metal	Dos veces al año	Apretar usando la llave hexagonal
Placa de carbón	Cada 5-6 usos	Agua tibia y detergente suave
Cuerpo de cerámica interior	Cada 2-3 usos	Calentar a 260ºC / 500ºF durante 30 minutos
Cuerpo de cerámica exterior	Después de cada uso	Agua jabonosa

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

La limpieza apropiada, el mantenimiento y el uso de combustible de calidad, limpio y seco, evitarán problemas comunes en la operación. Cuando su asador Pit Boss® no funcione bien, o con menos frecuencia, los siguientes consejos para solucionar problemas podrían serle de utilidad.

Para ver las preguntas frecuentes, visite ***www.pitboss-grills.com*** y haga clic en SUPPORT (Soporte). También puede comunicarse con el distribuidor autorizado de Pit Boss® en su localidad o llamar a Servicio al cliente para recibir ayuda.

ADVERTENCIA: asegúrese de que la parrilla esté completamente fría antes de cualquier inspección, limpieza, mantenimiento o trabajo de servicio. El incumplimiento puede ocasionar lesiones graves o daños a su unidad.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
La parrilla no se encenderá	Los respiraderos del ventilador están cerrados, falta de aire	Asegúrese de que tanto la ventilación superior como la inferior estén abiertas. El fuego necesita oxígeno para atrapar. Una vez que se haya cogido, deje la ventilación inferior y la tapa abiertas durante unos 10 minutos para construir una pequeña cama de brasas calientes.
	Combustible incorrecto usado	Esta parrilla requiere el uso de carbón a granel. Siga el ***procedimiento de encendido*** para continuar el uso de la parrilla; sin embargo, llame a Servicio al Cliente para obtener asistencia si es necesario.
La parrilla no logrará ni mantendrá una temperatura estable	Grill se pone muy caliente	Cierre la tapa, en su mayoría cierre ambas salidas de ventilación y permita que la barbacoa se sofoque con falta de oxígeno. Para cocinar a baja temperatura, use menos combustible.
	La parrilla no se pone lo suficientemente caliente	Verifique el nivel de combustible. La parrilla puede perder fuego rápidamente si no hay suficiente carbón en el cuerpo de cerámica. El uso recomendado de carbón a granel es un máximo de 1.81kg / 4lbs por quemadura. Agregue más combustible y deje ambos respiraderos completamente abiertos. Más flujo de oxígeno permitirá que el fuego aumente, quemando más carbón.
	Insuficiente flujo de aire a través del cuerpo de cerámica	Verifique el conducto inferior de la compuerta para ver si hay acumulación de cenizas u obstrucciones. Siga las instrucciones de ***cuidado y mantenimiento*** para la acumulación de cenizas. Verifique la ventilación superior del regulador y asegúrese de que esté funcionando correctamente y que el flujo de aire no esté bloqueado. Siga las instrucciones de ***cuidado y mantenimiento*** si está sucio. Una vez que se hayan realizado todos los pasos anteriores, encienda la parrilla y realice una quemadura.
Llamaradas frecuentes	Temperatura de cocción demasiado alta	Intente cocinar a una temperatura más baja. La grasa tiene un punto de inflamación. Mantenga la temperatura por debajo de 176 ° C / 350 ° F cuando cocine alimentos altamente grasosos.
	Acumulación de grasa en los componentes de cocción	Siga las instrucciones de ***Cuidado y mantenimiento***.
	Necesidad de eructar la parrilla	Para evitar cualquier contragolpe o brotes que puedan causar lesiones, se recomienda levantar la tapa solo ligeramente (también conocido como eructos), lo que permite que el aire ingrese lenta y seguramente.
El amortiguador inferior no se deslizará	Damper pegado a la ceniza	Golpee levemente el amortiguador con un martillo de goma para aflojarlo. Siga las instrucciones de ***cuidado y mantenimiento***. Si no mejora, llame a Servicio al Cliente.
Acabado glaseado en la unidad	El final está astillado	El acabado de su unidad puede dañar la cerámica, pero esto no afecta el rendimiento o la vida útil de su unidad. Si el astillado es sustancial, llame a Servicio al Cliente.
	Patrón de arañazo de la telaraña 	Esto no es craqueo de la cerámica. Esto se conoce como agrietamiento y es causado por las diferentes tasas de expansión entre el acabado de esmalte y la arcilla. El patrón de grietas en la tela de araña es diferente de una ruptura en el aspecto que no se puede sentir en la superficie, a menos que se use una uña; sin embargo, se vuelve más visualmente evidente cuando la superficie está polvorienta o magnificada. Siga las instrucciones de ***cuidado y mantenimiento***. Si bien estas grietas pueden aparecer como imperfecciones, el agrietamiento no afecta el rendimiento o la vida útil de su barbacoa de carbón de cerámica; por lo tanto, no es un problema de garantía.
La tapa está atascada	Unidad no curada correctamente	Es importante curar la parrilla cerámica a carbón para su funcionamiento y cuidado a largo plazo. Si los primeros fuegos son demasiado calientes, podrían dañar el empaque de fieltro antes de que pueda madurar con el uso. Si la tapa se atora o se pega a la base, utilice un cuchillo para separarla cuidadosamente y corte el empaque de fieltro que bordea la tapa. Una vez retirado, podrá abrir la tapa. Antes de seguir usando la unidad, reemplace el empaque de fi eltro para altas temperaturas, que puede adquirir en su tienda local de chimeneas.

GARANTÍA

CONDICIONES

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

Dansons tiene una garantía limitada de por vida para todas las partes de cerámica usadas para fabricar la parrilla cerámica a carbón. Dansons garantiza que todas las partes están libres de defectos materiales y de mano de obra, para el período de uso y propiedad del comprador original. La garantía no cubre daños de deterioros por uso, tales como rasguños rasguños, abolladuras, muescas o fisuras menores superficiales. Estos cambios estéticos en la parrilla no afectan su rendimiento. Luego de una inspección cercana, el acabado de su la parrilla cerámica a carbón podría parecer tener grietas. Estas no son grietas de la cerámica. Esto se conoce como microfisuras y se debe a los diferentes grados de expansión entre el acabado esmaltado y la arcilla. El patrón de telaraña de microfisuras es diferente al de una rotura en el sentido en que no se puede sentir en la superficie al menos que se use las uñas; sin embargo se hace más aparente de manera visible cuando la superficie tiene polvo o se mira con lupa. A pesar deque puedan parecer imperfecciones, las microfisuras no afectan el rendimiento o vida útil de su la parrilla cerámica a carbón; por lo tanto, no es un problema de garantía. Durante el período de la garantía limitada, la obligación de Dansons se debe limitar solo a suministrar un reemplazo para componentes defectuosos que estén cubiertos, franco a bordo (Free On Board, FOB) origen de envío.

Dansons tiene una garantía de cinco años para todas las piezas de metal y hierro fundido que se utilizan para fabricar la barbacoa de carbón de cerámica. Dansons garantiza que todas las partes están libres de defectos materiales y de mano de obra, para el período de uso y propiedad del comprador original. Las temperaturas altas, la humedad excesiva, el cloro, los humos industriales, los fertilizantes, los pesticidas de jardín y la sal son algunas de las sustancias que pueden afectar los recubrimientos del metal. Por estas razones, la garantía **no cubre corrosión ni oxidación**, a menos que exista una pérdida de integridad estructural en el componente del asador. Dansons recomienda el uso de una cubierta para el asador cuando este no esté en uso. Incluso con estas precauciones, diferentes sustancias y condiciones fuera del control de Dansons pueden afectar los recubrimientos protectores.

Dansons tiene una garantía de un año para todos los componentes de plástico y compuestos, termómetros y rueditas utilizados para fabricar la barbacoa de carbón de cerámica. La garantía no cubre los cambios cosméticos o de color, la intemperie o las grietas, a menos que haya una pérdida de integridad estructural. La garantía no cubre daños por desgaste normal, tales como rasguños, abolladuras, muescas o fisuras menores superficiales. Estos cambios estéticos en la parrilla no afectan su rendimiento. La reparación o reemplazo de cualquier pieza no extiende el período de garantía limitada. Durante el período de la garantía, la obligación de Dansons se limitará solo a suministrar un reemplazo para componentes defectuosos y/o que presenten fallas. Durante el período de garantía, Dansons no cobrará por reparaciones o reemplazos de partes devueltas, con envío prepagado, si considera que las partes son defectuosas luego de haberlas examinado. Dansons no será responsable de costos de transporte, mano de obra o derechos de exportación. Salvo por lo establecido en estas condiciones de la garantía, la reparación o reemplazo de partes, de la manera y durante el período de tiempo aquí mencionados, constituye el cumplimento de todas las responsabilidades y obligaciones, directas y derivadas, de Dansons hacia usted.

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

ANULACIÓN DE GARANTÍA

El uso o abuso de este producto con otros propósitos, aparte de aquellos para los que fue diseñado, anulará la garantía. No se cubren daños causados por el uso, ensamblaje, mantenimiento o instalación inadecuada. Verter líquido para encendedores en su parrilla anulará esta garantía. Esto podría resultar en daños o lesiones graves al usuario de la parrilla cerámico a carbón vegetal y resultar en un daño excesivo a la parrilla y su gran cantidad de partes y componentes. Esta garantía solo aplica si la parrilla cerámico a carbón vegetal se compra a través de un distribuidor autorizado. La compra de cualquier producto por parte de una tercera parte o distribuidor no autorizado anula la garantía. Solo los distribuidores y comerciantes exclusivos tienen permiso de Dansons para vender los productos de parrilla cerámico a carbón vegetal.

EXCEPCIONES (Garantía del fabricante válida sólo en E.U.A.)

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

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

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

Nuestros productos vienen con garantías que no se pueden excluir bajo la Ley del consumidor de Australia. Ustedes están autorizados para reemplazarios u otorgar una devolución o reembolso en caso de falla mayor yen compensación por cualquier otra falla o daño previsibles. También, están autorizados para hacer reparar los productos o reemplazarlos si éstos no cumplen con una calidad aceptable y si la falla no es motivo de una deficiencia mayor.

CÓMO ORDENAR REFACCIONES

Para ordenar refacciones, comuníquese con el distribuidor autorizado en su localidad, o visite nuestra tienda en línea en: **www.pitboss-grills.com**

CONTACTO CON SERVICIO AL CLIENTE

Si tiene alguna pregunta o problema, comuníquese con Atención al Cliente al: **www.pitboss-grills.com**

SERVICIO BAJO GARANTÍA

Comuníquese con su distribuidor Pit Boss® Grills más cercano para reparaciones o refacciones. Dansons requiere un comprobante de compra para otorgar una reclamación de garantía; por lo tanto, conserve su recibo o factura de venta original para referencia futura. Puede ver el número de serie y modelo de su unidad Pit Boss® Grills en la bisagra de la tapa. Escriba los números a continuación, ya que la etiqueta podría desgastarse o quedar ilegible.

MODELO	NÚMERO DE SERIE
FECHA DE COMPRA	DISTRIBUIDOR AUTORIZADO

SICHERHEITSHINWEISE

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

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

GEFAHREN UND WARNHINWEISE

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

1. Ein Mindestabstand von 2 m (78 zoll) von brennbaren Bauten zu den Seiten des Grills und von 2 m (78 zoll) von der Rückseite des Grills zu brennbaren Bauten muss eingehalten werden. **Bauen Sie das Gerät nicht auf brennbaren Böden auf, oder auf Böden, die mit brennbaren Oberflächen geschützt sind, es sei denn, Ihnen liegen von den zuständigen Behörden die ordnungsgemäßen Genehmigungen und Zulassungen vor.** Dieses Gerät darf nicht unter brennbaren Decken, Überhängen, Markisen, Sonnenschirmen oder Pavillons aufgestellt werden. Nicht auf Terrassen oder anderen brennbaren Oberflächen wie trockenem Gras, Holzspänen, Mulch oder Zierrinde verwenden. Verwenden Sie den Grill nicht in engen und/ oder bewohnbaren Räumen wie Häusern, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, Wohnungen und Booten. Es besteht die Gefahr einer tödlichen Kohlenmonoxid-Vergiftung. Stellen Sie den Grill in einem Bereich auf, der frei von brennbaren Materialien, Benzin und anderen entzündlichen Gasen und Flüssigkeiten ist.

Wenn es zu einem Fettbrand kommt, schließen Sie den Deckel, bis das Feuer erloschen ist. 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. Verwenden Sie dieses Keramikgerät nicht als Ofen. Dieses Produkt ist nur für die Verwendung im Freien bestimmt. Nicht in Innenräumen verwenden.

BRANDGEFAHR: Kann während des Gebrauchs heiße Glut abgeben. Transportieren Sie Ihren Grill nicht während der Benutzung oder wenn der Grill heiß ist. Vergewissern Sie sich, dass das Feuer vollständig erloschen und der Grill kühl genug zum Anfassen ist, bevor Sie ihn bewegen.

3. WARNUNG! Dieser Grill wird sehr heiß, bewegen Sie ihn nicht während des Betriebs. Es kann zu schweren Verletzungen kommen. Lassen Sie ein brennendes Feuer niemals unbeaufsichtigt. Halten Sie kleine Kinder und Haustiere während der Benutzung fern. Es wird empfohlen, hitzebeständige Grillhandschuhe oder Handschuhe zu verwenden, wenn Sie den Grill bedienen. Verwenden Sie keine Zubehörteile, die nicht ausdrücklich für die Verwendung mit diesem Gerät vorgesehen sind.

Dieses Gerät wird nicht empfohlen für Kinder, Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Personen, denen es an Erfahrung und Wissen mangelt, es sei denn unter direkter Aufsicht oder nach Einweisung in die Funktionsweise dieses Geräts durch einen Sicherheitsverantwortlichen.

4. Überprüfen Sie das Gerät nach einer Zeit der Lagerung oder Nichtbenutzung vor der Verwendung auf Ermüdung oder Beschädigungen und ersetzen Sie es gegebenenfalls. Vor Gebrauch reinigen. Wenn der Grill während der regnerischen oder feuchten Jahreszeit im Freien aufbewahrt wird, sollte das Gerät vor der Durchführung von Instandhaltungs- oder

Wartungsarbeiten vollständig getrocknet werden. Verwenden Sie nach Möglichkeit eine Grillabdeckung.

5. Die Verwendung von Holzkohlestücken in Ihrem Keramikgrill wird dringend empfohlen. Sie brennen länger und produzieren weniger Asche, die den Luftstrom einschränken kann. Verwenden Sie keine Kohle in diesem Produkt. Holzkohle nicht enthalten.

WARNUNG! Verwenden Sie keinesfalls Spiritus, Benzin oder ähnliche Flüssigkeiten, um das Feuer in Ihrem Grill zu entzünden oder anzufachen. Verwenden Sie nur Feueranzünder, die der EN1860-3 entsprechen.

ENTSORGUNG DER ASCHE

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

KOHLENMONOXID („DER LEISE KILLER")

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

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

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



DANSONS

HINWEISE ZUM COPYRIGHT

Copyright 2022. Alle Rechte vorbehalten. Kein Teil dieser Anleitung darf in keiner erdenklichen Form oder Weise kopiert, übertragen, transkribiert oder in einem Datenabfragesystem gespeichert werden, ohne die ausdrückliche schriftliche Zustimmung von

DANSONS EUROPA
11 Rue Galvani Paris, Frankreich 75017

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

KUNDENDIENST
www.pitboss-grills.com

INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise 40

Teile und technische Hinweise 43

Montagevorbereitung 44

Montageanleitung
- Befestigung der Lenkrollen 44
- Montage des Wagens 44
- Keramikkörper auf den Wagen heben 45
- Befestigung der oberen Luftklappe 45
- Installieren der Halterungen für die Seitenablagen 45
- Montage der Seitenablagen 46
- Befestigung des Deckelgriffs 46
- Platzieren der Kochkomponenten 46

Bedienungsanleitung
- Einführung in das Grillen mit Keramik 47
- Grundlegendes zur Luftstrom- und Luftklappensteuerung 47
- Erstmalige Benutzung - Aushärtung des Geräts 47
- Befeuerungsvorgang 47
- Betankungsvorgang 48
- Löschen des Grills 48

Pflege und Wartung 48

Fehlerbehebung 50

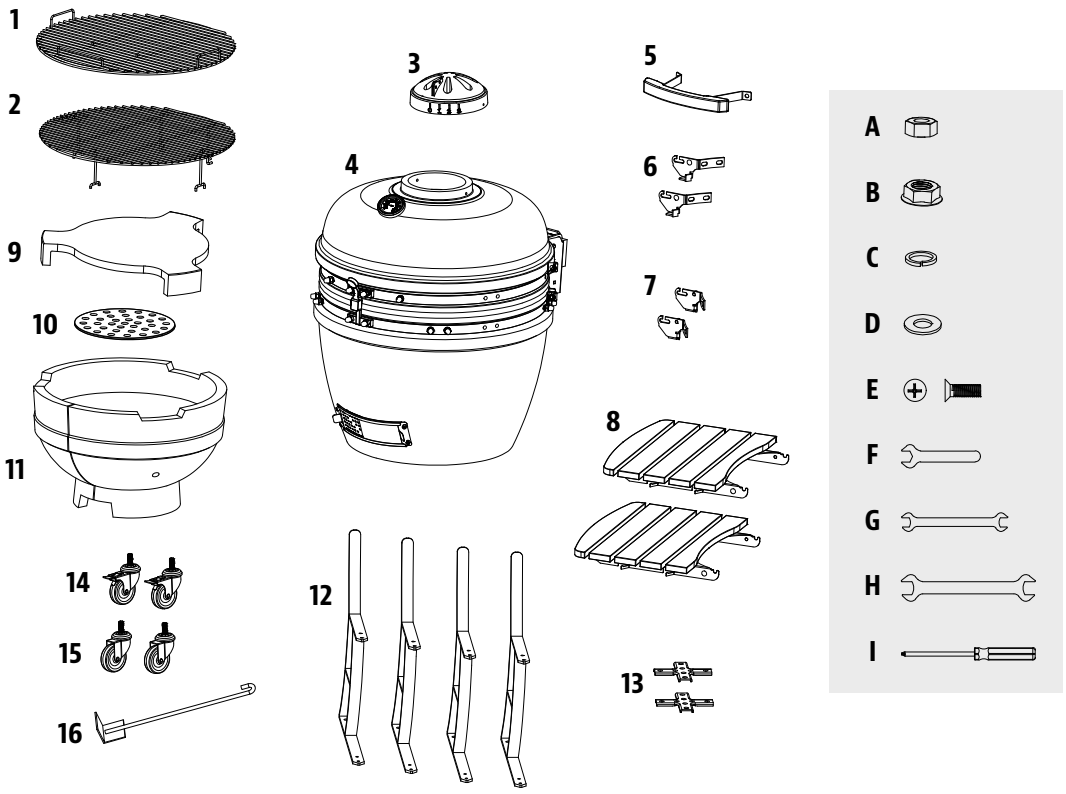
Garantie
- Bedingungen 51
- Verfall der Garantie 51
- Ausnahmen 52
- Ersatzteile bestellen 52
- Den Kundendienst kontaktieren 52
- Garantieservice 52

TEILE UND TECHNISCHE HINWEISE

Teilenummer	Beschreibung
1	Hauptgrillrost (x1)
2	Oberer Grillrost (x1)
3	Obere Luftklappe (x1)
4	Keramikkörper (x1)
5	Deckelgriff (x1)
6	Halterung der linken Seitenablage (x2)
7	Halterung der rechten Seitenablage (x2)
8	Seitenregal (x2)
9	Wärmeableiter (x1)
10	Holzkohleplatte (x1)
11	Feuerkasten (x1)
12	Stützhalterung (x4)
13	Stützhalterungssteg (x2)

Teilenummer	Beschreibung
14	Feststellrollen (x2)
15	Lenkrad (x2)
16	Aschewerkzeug (x1)
A	Mutter - Klein (x16)
B	Mutter - Groß (x4)
C	Locking Washer (x16)
D	Unterlegscheibe (x16)
E	Schraube (x16)
F	Gabelschlüssel (x1)
G	Schraubenschlüssel 9/11 (x1)
H	Schraubenschlüssel 16/19 (x1)
I	Schraubendreher (x1)

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



MODELL	ZUSAMMENGEBAUTE EINHEIT (BxHxT)	GEWICHT DER EINHEIT	GARFLÄCHE
PB PBK24	1 380 X 1 190 X 900 MM / 54.3 X 46.8 X 35.4 ZOLL.	115 KG / 253,53 LBS	HAUPTPELLET - 2047 CM² /317,31 QUADRATZOLL OBERES GITTER - 2375 CM² / 368,13 QUADRATZOLL GESAMT - 4422 CM² / 685,44 QUADRATZOLL

MONTAGEVORBEREITUNG

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

www.pitboss-grills.com

WICHTIG: Um den Aufbau zu vereinfachen und Verletzungen zu vermeiden, sollten bei der Montage dieses Gerätes zwei Personen beteiligt sein.

Erforderliches Werkzeug: Gabelschlüssel, Schraubenschlüssel 9/11, Schraubenschlüssel 16/19, Schraubendreher. *Werkzeuge enthalten.*

MONTAGEANLEITUNG

WICHTIG: Wir empfehlen, jeden Schritt sorgfältig durchzulesen, bevor Sie mit der Montage beginnen. Achten Sie darauf, die Schrauben nicht zu fest zu ziehen, bevor alle Schrauben, die für diesen Schritt erforderlich sind, montiert wurden. Die Verbindung aus Sicherungsscheibe und Unterlegscheibe sollte so montiert werden, dass die Sicherungsscheibe dem Schraubenkopf am nächsten ist.

1. BEFESTIGUNG DER LENKROLLEN

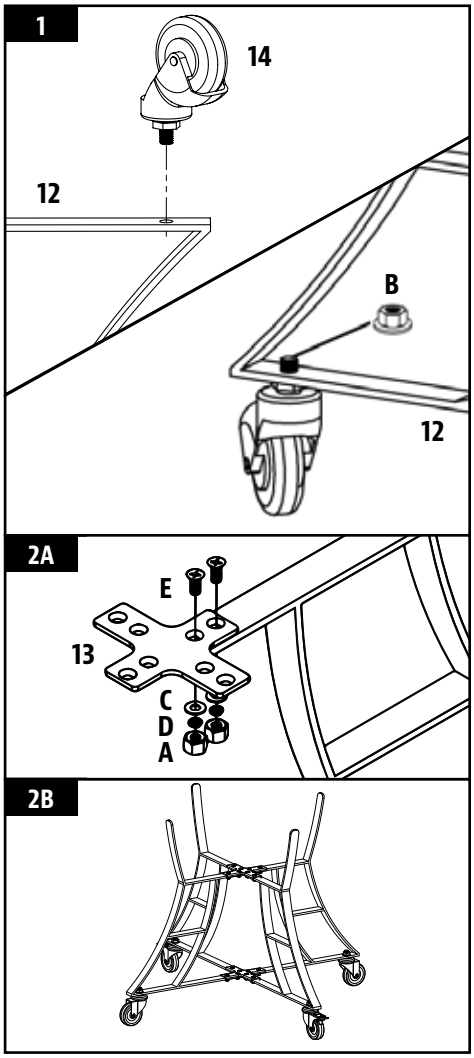
Erforderliche Teile:

4 x Stützhalterung (#12)
2 x Feststellrollen (#14)
2 x Lenkrad (#15)
4 x Mutter - Groß (#B)

Montage:

- Befestigen Sie die vier vormontierten Lenkräder an allen vier Stützhalterungen, indem Sie sie von Hand in das Loch einschrauben. Sichern Sie jedes Lenkrad mit einer großen Mutter.

HINWEIS: Um die Stützhalterungen gerade zu halten, stellen Sie sicher, dass die Schraube am Rad die große Mutter nicht verlängert.



2. MONTAGE DES WAGENS

Erforderliche Teile:

2 x Stützhalterungssteg (#13)
16 x Schraube (#E)
16 x Unterlegscheibe(#D)
16 x Sicherungsscheibe (#C)
16 x Mutter - Klein (#A)

Montage:

- Befestigen Sie für den Zusammenbau des Wagens den Stützhalterungssteg an einer der vier Stützhalterungen. Sichern Sie die Stützhalterungen mit einer Schraube, einer Sicherungsscheibe, einer Unterlegscheibe und Muttern an den Stegen. Beachten Sie die im Hinweis auf Abbildung 2A angezeigte Position.
- Fahren Sie mit der Befestigung der Stege an den anderen drei

Stüzhalterungen fort. Der Wagen ist jetzt fertig. Beachten Sie dazu auch Zeichnung 2B.

3. KERAMIKKÖRPER AUF DEN WAGEN HEBEN

Erforderliche Teile:

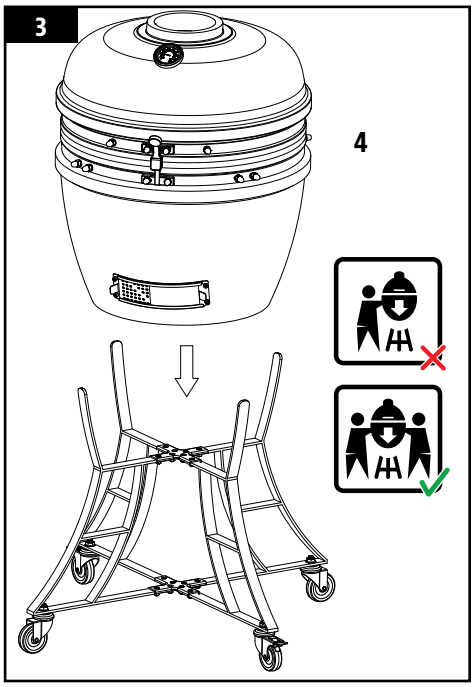
1 x Keramikkörper (#4)

Montage:

- Entfernen Sie alle Teile, die sich im Inneren des Keramikkörpers befinden, um das Anheben zu erleichtern. Vergewissern Sie sich, dass der Wagen sicher ist, und dass alle Schrauben fest sind, bevor Sie den Keramikkörper hineinstellen. Drücken Sie die Lenkrollenhebel nach unten, um die Lenkrollen einzurasten und sicherzustellen, dass sich der Keramik-Holzkohlegrill nicht bewegen kann.

ACHTUNG: Heben Sie den Keramikkörper mit mindestens zwei Personen auf den Wagen. Nichtbeachtung kann zu schweren Verletzungen oder Beschädigungen am Produkt führen.

- Um den Keramikkörper auf den Wagen zu stellen, legen Sie eine Hand in die untere Luftklappe des Keramikkörpers und die andere unter den Grill. Stellen Sie den Keramik-Holzkohlegrill so auf den Wagen, dass die untere Luftklappe zur Vorderseite des Wagens zeigt, wodurch die Luftklappe ohne Unterbrechung geöffnet und geschlossen werden kann.



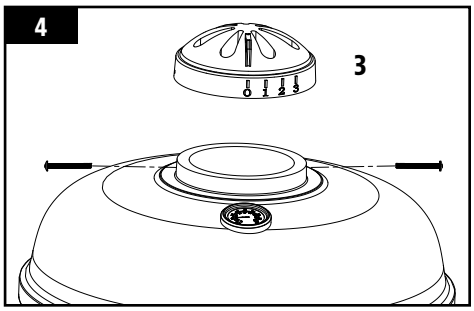
4. BEFESTIGUNG DER OBEREN LUFTKLAPPE

Erforderliche Teile:

1 x Obere Luftklappe (#3)

Montage:

- Richten Sie die Seitenkerbe der oberen Luftklappe am Thermometer an der Vorderseite des Keramikkörpers aus und setzen Sie es über die obere Öffnung. Mit vormontierten Schrauben, Unterlegscheiben und Muttern befestigen.



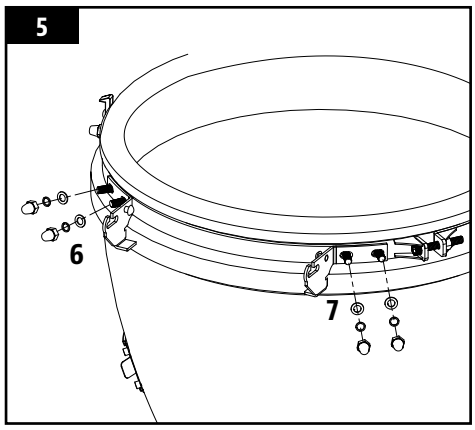
5. INSTALLIEREN DER HALTERUNGEN FÜR DIE SEITENABLAGEN

Erforderliche Teile:

2 x Halterung der linken Seitenablage (#6)
2 x Halterung der rechten Seitenablage (#7)

Montage:

- Befestigen Sie die Halterungen der linken Seitenablage mit den vormontierten Schrauben und ihren entsprechenden Unterlegscheiben, Sicherungsscheiben und Muttern an der Verkleidung des Keramikkörpers.
- Wiederholen Sie diese Installation für die Halterungen der rechten Seitenablage. Wenn alle Halterungen installiert sind, ziehen Sie sämtliche Schrauben sicher fest



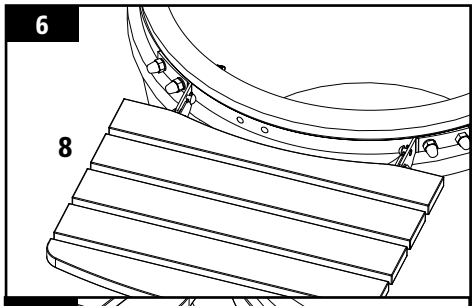
6. MONTAGE DER SEITENABLAGEN

Erforderliche Teile:

2 x Seitenregal (#8)

Montage:

· Setzen Sie die Scharniere jeder Seitenablage in jede der Seitenablagehalterungen an beiden Seiten des Keramikkörpers ein.



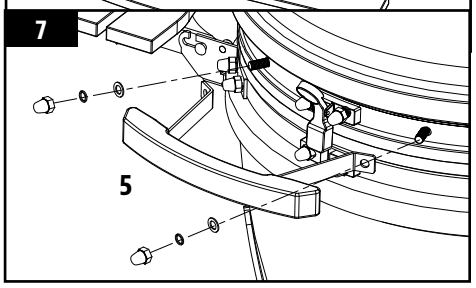
7. BEFESTIGUNG DES DECKELGRIFFS

Erforderliche Teile:

1 x Deckelgriff (#5)

Montage:

· Befestigen Sie den Deckelgriff mit den vormontierten Schrauben, Unterlegscheiben, Sicherungsscheiben und Muttern an der Verkleidung des Keramikkörpers.



8. PLATZIEREN DER KOCHKOMPONENTEN

Erforderliche Teile:

1 x Oberer Grillrost (#2)
1 x Hauptgrillrost (#1)
1 x Wärmeableiter (#9)
1 x Holzkohleplatte (#10)
1 x Feuerkasten (#11)

Montage:

· Öffnen Sie den Deckel des Keramikkörpers und setzen Sie den Feuerkasten in den Sockel des Keramikkörpers ein. Die Vorderseite des Feuerkastens mit der Wölbung des unteren Randes sollte zur Vordereite des Geräts zeigen und zum Ausputzen der Asche auf die untere Luftklappe ausgerichtet sein. Beachten Sie dazu auch Abbildung 8A.

HINWEIS: Die Dehnungsfuge im Feuerkasten wurde geschaffen, um die Ausdehnung der Keramik bei extremer Hitze zu berücksichtigen. Dieser Spalt ist kein Fehler in der Keramik, sondern ein beabsichtigter Bestandteil der Strukturgestaltung.

· Legen Sie die Holzkohleplatte auf den inneren Boden des Feuerkastens.

WICHTIG: Die Holzkohleplatte muss sich während der Verwendung im Feuerkasten befinden. Wird dieser Teil versäumt, kann dies zum Scheitern der Befeuerung führen, da die angezündete Holzkohle keinen Sauerstoff mehr enthält.

· Stellen Sie den Wärmeableiter so auf, dass er im Feuerkasten liegt.

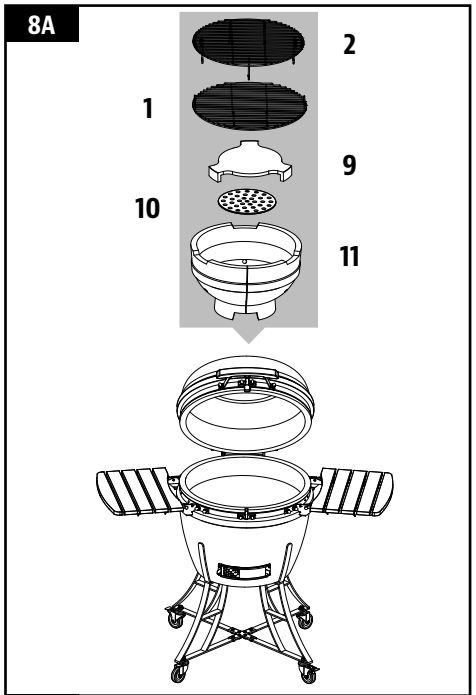
HINWEIS: Der Wärmeableiter kann zum indirekten Kochen verwendet werden.

· Legen Sie den Hauptgrillrost in den Keramikkörper. Legen Sie den oberen Grillrost auf den Hauptgrillrost.

HINWEIS: Um die Grillleistung Ihrer Grillroste zu erhalten, ist regelmäßige Pflege und Wartung erforderlich.

· Der Keramik-Holzkohlegrill ist jetzt einsatzbereit. Beachten Sie dazu auch Zeichnung 8B.

WICHTIG: Vergewissern Sie sich, dass die Anweisungen zum Aushärten des Geräts vor der Verwendung sorgfältig gelesen wurden.





BEDIENUNGSANLEITUNG

EINFÜHRUNG IN DAS GRILLEN MIT KERAMIK

Keramik-Holzkohlegrills sind äußerst vielseitig. Sie können nicht nur zum Grillen oder Räuchern verwendet werden, sondern auch Pizzas, Brot, Kuchen und Kekse mühelos damit backen. Aufgrund ihrer exzellenten wärmespeichernden Eigenschaften können hohe Temperaturen durch präzise Kontrolle des Luftstroms über die oberen und unteren Luftklappen erzielt und aufrecht gehalten werden. Hohe Temperaturen sind ideal, um Burger und Würstchen schnell zuzubereiten, während größere Stücke bei niedrigen Temperaturen über einen längeren Zeitraum garen können. Versuchen Sie, einige Holzschnitzel zur Holzkohle zu geben oder Holzschnitzel mit verschiedenen Aromen zu kombinieren, um Ihr Fleisch noch schmackhafter zu machen.

GRUNDLEGENDES ZUR LUFTSTROM- UND LUFTKLAPPENSTEUERUNG

Das Herzstück Ihres Grills bildet die Beziehung zwischen der oberen und unteren Luftklappe. Durch das Öffnen der Luftklappen kann mehr Luft durch das System strömen, sodass die Holzkohle sehr heiß brennt und Glut erzeugt. Wenn Sie bei niedrigeren Temperaturen kochen möchten, öffnen Sie die Luftklappen nur geringfügig, um einen minimalen Luftstrom und eine maximale Wärmespeicherung in der Keramikkammer zu erzielen.

Damit der Grill richtig funktioniert, ist eine ordnungsgemäße Wartung und Reinigung des Feuerkastens unerlässlich. Wenn der Grill nicht die gewünschte Temperatur erreicht, prüfen Sie, ob der Brennstoff ordnungsgemäß belüftet ist und keine der Klappen blockiert ist.

TIPP: Der Grill kann über einen längeren Zeitraum effizient betrieben werden, solange es ausreichend trockenen Brennstoff sowie einen angemessenen Luftstrom gibt und die Kochkomponenten sauber sind.

ERSTMALIGE BENUTZUNG - AUSHÄRTUNG DES GERÄTS

Das Aushärten Ihres Keramik-Holzkohlegrills ist wichtig für den langfristigen Betrieb und die Pflege. Wenn Sie die Aushärtung nicht durchführen, kann dies zu Schäden am Gerät führen. Wenn die ersten Zündungen zu heiß sind, können Sie die Filzdichtung beschädigen, bevor sie beim Gebrauch ausreifen konnte. So entzünden Sie Ihr erstes Feuer:

1. Legen Sie einen Anzündwürfel oder feste Anzünder und eine Handvoll Holzkohle auf die Holzkohleplatte. Öffnen Sie die untere Luftklappe und zünden Sie den Anzündwürfel mit einem Stabfeuerzeug oder Sicherheitsstreichhölzern an.

   Verwenden Sie kein Benzin, Testbenzin, Feuerzeugfüllmittel, Alkohol oder ähnliche Chemikalien zum Anzünden oder erneuten Anzünden.

2. Sobald die Holzkohle Feuer gefangen hat, härten Sie das Gerät aus, indem Sie den Deckel schließen und beide Luftklappen größtenteils geschlossen lassen. Lassen Sie das Feuer brennen, bis der gesamte Brennstoff verbraucht und das Feuer gelöscht ist. Dies sollte ungefähr zwei Stunden dauern. Geben Sie nicht zu viel Brennstoff in das Gerät.
3. Nachdem der Grill abgekühlt ist, überprüfen Sie alle Befestigungselemente. Das Metallband, das Ihren Deckel mit der Basis verbindet, dehnt sich durch die Hitze aus und könnte sich lockern. Es wird empfohlen, das Band zu überprüfen und gegebenenfalls mit einem Schraubenschlüssel festzuziehen.
4. Der Keramik-Holzkohlegrill kann jetzt wie gewohnt verwendet werden.

BEFEUERUNGSVORGANG

Wenn Sie den Keramik-Holzkohlegrill verwenden, drücken Sie auf beide Feststellräder, damit sich das Gerät während des Gebrauchs nicht bewegt. Stellen Sie sicher, dass sich der Keramikgrill auf einer permanenten, flachen, ebenen, hitzebeständigen, nicht brennbaren Oberfläche außer Reichweite von brennbaren Gegenständen befindet. Stellen Sie den Keramik-Holzkohlegrill so auf, dass er über eine Überkopfhöhe von mindestens 2 m / 78 verfügt und mindestens 2 m / 78 von anderen Gegenständen in der Umgebung entfernt ist.

1. Um ein Feuer anzuzünden, legen Sie aufgerollte Zeitung und einige Anzündwürfel oder feste Feueranzünder auf die Holzkohleplatte im Sockel des Keramik-Holzkohlegrills. Legen Sie dann zwei oder drei Handvoll Holzkohle auf die Zeitung.

   Verwenden Sie kein Benzin, Testbenzin, Feuerzeugflüssigkeit, Alkohol oder ähnliche Chemikalien zum Anzünden oder Nachleuchten.

2. Öffnen Sie die untere Luftklappe und zünden Sie die Zeitung mit einem Stabfeuerzeug oder Sicherheitsstreichhölzern an. Wenn das Feuer brennt, lassen Sie die untere Luftklappe und den Deckel etwa 10 Minuten lang offen, damit sich ein kleines Bett aus heißer Glut bilden kann.
3. Lassen Sie die Holzkohle vor dem ersten Kochen auf dem Keramik-Holzkohlegrill mindestens 30 Minuten lang aufheizen und glühen. Beginnen Sie nicht mit dem Garen, bevor der Brennstoff mit Asche überzogen ist.

Es wird empfohlen, die Kohlen nach dem Anzünden nicht zu schüren oder zu wenden. Dadurch kann die Holzkohle gleichmäßiger und effizienter brennen.

4. Verwenden Sie nach dem Anzünden nur hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie mit heißer Keramik oder heißen Kochoberflächen umgehen.

BETANKUNGSVORGANG

Bei geschlossener oberer und unterer Luftklappe behält der Keramik-Holzkohlegrill mehrere Stunden lang eine hohe Temperatur. Wenn Sie eine längere Garzeit benötigen (z. B. beim Rösten eines ganzen Stücks oder langsamen Räuchern) , kann es notwendig sein, weitere Holzkohle hinzuzufügen.

1. Öffnen Sie den Deckel und entfernen Sie die Grillroste und den Wärmeableiter mit hitzebeständigen Handschuhen oder einem Spatel.
2. Geben Sie zusätzliche Holzkohle in den Feuerkasten.
3. Setzen Sie die Grillroste und den Wärmeableiter wieder ein und kochen Sie dann wie gewohnt weiter.

WICHTIG: VERWENDEN SIE KEINEN SPIRITUS, KEIN BENZIN, FEUERZEUGFÜLLMITTEL ODER PETROLEUM, UM EIN FEUER IN IHREM GRILL ANZUZÜNDEN ODER ERNEUT ZU ENTFACHEN. VERSUCHEN SIE AUCH NICHT, WEITEREN FEUERANZÜNDER AUF EIN BEREITS BRENNENDES FEUER ODER EINEN HEISSEN ROST ZU GEBEN. DIES KANN ZU VERLETZUNGEN FÜHREN.

LÖSCHEN DES GRILLS

1. Wenn Sie mit dem Kochen und Löschen fertig sind, fügen Sie keinen weiteren Brennstoff hinzu. Schließen Sie alle Luftklappen und den Deckel, damit das Feuer auf natürliche Weise durch Sauerstoffmangel erlischt.

WICHTIG: Verwenden Sie kein Wasser zum Löschen der Holzkohle, da dies den Keramik-Holzkohlegrill beschädigen könnte.

PFLEGE UND WARTUNG

Jedes Pit Boss®-Gerät bietet Ihnen viele Jahre geschmacksintensiven Betriebs bei minimalem Reinigungsaufwand. Ein wichtiger Schritt besteht darin, den Grill und die Kochgitter selbst reinigen zu lassen, indem der Grill nach jedem Gebrauch bei hoher Temperatur betrieben wird. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungstipps, um den Grill zu warten:

1. *OBERFLÄCHEN INNEN*
   - Es wird empfohlen, das Innere des Geräts nach einigen Anwendungen zu reinigen. Dadurch wird eine ordnungsgemäße Befeuerung sichergestellt und die Ansammlung von Schmutz oder Asche auf den Kochkomponenten verhindert. Erhitzen Sie das Gerät 30 Minuten lang bis zu 260 °C / 500 °F, sodass alle Lebensmittel und Ablagerungen verbrannt werden.

     HINWEIS: Verwenden Sie kein Wasser oder andere Reinigungsprodukte, um das Innere Ihres Keramik-Holzkohlegrills zu reinigen. Die Wände sind porös und nehmen alle verwendeten Flüssigkeiten auf, was zu Brüchen am Holzkohlegrill führen kann.

   - Verwenden Sie eine Reinigungsbürste mit langem Griff und entfernen Sie alle Essensreste oder Ablagerungen von den Gargittern. Am besten erledigen Sie das, so lange die Rückstände noch warm vom vorherigen Garen sind. Fettbrände werden durch zu viel Schmutz, der auf die Garkomponenten des Grills gefallen ist, verursacht. Reinigen Sie das Grillinnere regelmäßig. Sollten Sie einen Fettbrand erleben, halten Sie den Grilldeckel geschlossen, um das Feuer zu ersticken. Wenn das Feuer nicht schnell erlischt, entfernen Sie vorsichtig das Essen, schalten Sie den Grill ab und schließen Sie den Deckel, bis das Feuer komplett ausgegangen ist. Streuen Sie etwas Backpulver hinein, wenn welches zur Hand ist.

- Die verchromte Holzkohleplatte ist nicht spülmaschinengeeignet. Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel mit warmem Wasser.
- Nachdem das Gerät vollkommen abgekühlt ist, verwenden Sie das Aschewerkzeug, um Kohlereste durch die untere Luftklappe auszukratzen. Öffnen Sie vorsichtig die Schieberplatte und fegen Sie die Asche in einen kleinen Abfallbehälter unter der Luftklappenöffnung. Entsorgen Sie den Behälter oder bewahren Sie ihn zur späteren Verwendung auf.

2. *OBERFLÄCHEN AUSSEN*
   - Bei genauer Betrachtung scheint die Oberfläche Ihres Keramik-Hokohlegrills Risse aufzuweisen. Dies sind keine Risse in der Keramik. Sie sind als Haarrisse bekannt und werden durch die unterschiedlichen Ausdehnungsraten zwischen der Glasuroberfläche und dem Ton verursacht. Das spinnennetzartige Rissmuster unterscheidet sich von einem Bruch dadurch, dass es nicht auf der Oberfläche ertastet werden kann (außer mit einem Fingernagel). Es wird jedoch sichtbarer, wenn die Oberfläche staubig oder vergrößert ist.
   - Wischen Sie den Grill nach jedem Gebrauch ab. Verwenden Sie warmes Seifenwasser, um dem Fett zu Leibe zu rücken. Verwenden Sie keine Ofenreiniger, Scheuermittel oder Scheuerschwämme auf den Außenflächen.
   - Überprüfen Sie die Metallringe des Keramikkörpers und des Deckels und ziehen Sie sie fest. Ölen Sie die Scharniere zwei Mal im Jahr oder bei Bedarf öfter. Sie sollten nicht in der Lage sein, einen Inbusschlüssel leicht zu drehen, während Sie die Mutter festhalten.
   - Verwenden Sie eine Grillabdeckung, um dem Grill einen Rundumschutz zu geben! Eine Abdeckung ist der beste Schutz gegen das Wetter und äußere Verunreinigungen. Wenn Sie den Grill nicht in Gebrauch haben oder er längere Zeit gelagert werden soll, stellen Sie ihn abgedeckt in einer Garage oder einem Schuppen unter.

ÜBERSICHT REINIGUNGSHÄUFIGKEIT (NORMALER GEBRAUCH)

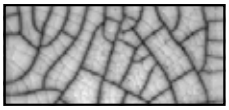
GEGENSTAND	REINIGUNGSHÄUFIGKEIT	REINIGUNGSMETHODE
Boden des Feuerkastens	Alle 5-6 Grill-Sessions	Leerschaufeln, weiteren Schmutz aussaugen
Garroste	Nach jedem Grillen	Überschuss verbrennen, Grillreinigungsbürste
Deckelscharnier	Zwei Mal im Jahr	Scharnierkomponenten ölen
Metallringe	Zwei Mal im Jahr	Mit Inbusschlüssel festziehen
Holzkohleplatte	Alle 5-6 Grill-Sessions	Warmes Wasser & Mildes Reinigungsmittel
Innerer Keramikkörper	Alle 2-3 Grill-Sessions	30 Minuten lang auf 260 °C / 500 °F erhitzen
Äußerer Keramikkörper	Nach jedem Grillen	Seifenwasser

FEHLERBEHEBUNG

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

Für FAQs besuchen Sie ***www.pitboss-grills.com***. Sie können sich für Hilfe ebenfalls an Ihren offiziellen Pit Boss®-Händler vor Ort oder den Kundendienst wenden.

ACHTUNG: Stellen Sie sicher, dass der Grill vor jeder Überprüfung, Reinigung, Wartungs- oder Instandhaltungsarbeit vollständig abgekühlt ist. Nichtbeachtung kann zu schweren Verletzungen oder Schäden an Ihrem Gerät führen.

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Grill lässt sich nicht anzünden	Luftklappen sind geschlossen, Luftmangel	Stellen Sie sicher, dass die oberen und unteren Luftklappen offen sind. Das Feuer braucht Sauerstoff zum Brennen. Wenn das Feuer brennt, lassen Sie die untere Luftklappe und den Deckel etwa 10 Minuten lang offen, damit sich ein kleines Bett aus heißer Glut bilden kann.
	Falscher Brennstoff verwendet	Dieser Grill erfordert die Verwendung von Holzkohle. Befolgen Sie den ***Befeuerungsvorgang***, um den Grill weiterhin zu verwenden. Rufen Sie jedoch den Kundendienst an, wenn Sie Hilfe benötigen.
Grill erreicht oder hält keine stabile Temperatur	Grill wird zu heiß	Schließen Sie den Deckel sowie beide Luftklappen größtenteils und lassen Sie den Grill infolge des Sauerstoffmangels ersticken. Verwenden Sie zum Garen bei niedrigen Temperaturen weniger Brennstoff.
	Grill wird nicht heiß genug	Prüfen Sie den Füllstand des Brennstoffs. Der Grill kann schnell Feuer verlieren, wenn sich nicht genügend Holzkohle im Keramikkörper befindet. Die empfohlene Menge an Stückkohle beträgt maximal 1,81 kg / 4 lbs pro Verbrennung. Geben Sie mehr Brennstoff hinzu und lassen Sie beide Luftklappen vollständig offen. Eine höhere Sauerstoffzufuhr verstärkt das Feuer und verbrennt mehr Holzkohle.
	Ungenügender Luftstrom durch den Keramikkörper	Untersuchen Sie die untere Luftklappe auf Ascheablagerungen oder Verstopfungen. Befolgen Sie die ***Pflege- und Wartungsanweisungen*** bei Ascheablagerungen. Überprüfen Sie die obere Luftklappe und vergewissern Sie sich, dass diese richtig funktioniert und der Luftstrom nicht blockiert ist. Befolgen Sie die ***Pflege- und Wartungsanweisungen***, wenn Schmutz vorhanden ist. Nachdem alle oben genannten Schritte ausgeführt wurden, zünden Sie den Grill an und führen Sie einen Abbrand durch.
Aufflackern	Gartemperatur zu hoch	Versuchen Sie, bei einer niedrigeren Temperatur zu grillen. Fett hat einen Flammpunkt. Halten Sie die Temperatur unter 176 °C / 350 °F, wenn Sie stark fetthaltiges Grillgut garen.
	Fettablagerungen auf Garkomponenten	Befolgen Sie die ***Pflege- und Wartungsanweisungen.***
	Sie müssen den Grill "aufstoßen" lassen	Zur Verhinderung von Rauchgasexplosionen oder Aufflackern, was zu Verletzungen führen kann, wird empfohlen, den Deckel nur leicht anzuheben (auch als Aufstoßen bezeichnet), damit die Luft langsam und sicher eindringen kann.
Untere Luftklappe lässt sich nicht auf- und zuschieben	Lüftungsöffnung ist mit Asche verstopft	Klopfen Sie mit einem Gummihammer leicht auf die Luftklappe, um sie zu lockern. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen. Wenn keine Verbesserung eintritt, rufen Sie den Kundendienst an.
Oberfläche des Geräts	Oberfläche ist abgesplittert	Die Keramikoberfläche Ihres Geräts kann absplittern. Dies beeinträchtigt jedoch nicht die Leistung oder Lebensdauer Ihres Geräts. Wenn die Absplitterung erheblich ist, rufen Sie den Kundendienst an.
	Spinnennetzartiges Rissmuster 	Dies sind keine Risse in der Keramik. Sie sind als Haarrisse bekannt und werden durch die unterschiedlichen Ausdehnungsraten zwischen der Glasuroberfläche und dem Ton verursacht. Das spinnennetzartige Rissmuster unterscheidet sich von einem Bruch dadurch, dass es nicht auf der Oberfläche ertastet werden kann (außer mit einem Fingernagel). Es wird jedoch sichtbarer, wenn die Oberfläche staubig oder vergrößert ist. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen. Obwohl diese Risse möglicherweise wie Mängel erscheinen, beeinträchtigen Haarrisse die Leistung oder Lebendauer Ihres Keramik-Holzkohlegrills nicht und fallen deshalb nicht unter die Garantie.
Deckel steckt fest	Gerät wurde nicht ordnungsgemäß ausgehärtet	Das Aushärten Ihres Keramik-Holzkohlegrills ist wichtig für den langfristigen Betrieb und die Pflege. Wenn die ersten Zündungen zu heiß sind, können Sie die Filzdichtung beschädigen, bevor sie beim Gebrauch ausreifen konnte. Wenn der Deckel am Sockel festklebt, verwenden Sie ein Messer, um die Versiegelung zu lösen und die Filzdichtung, mit der die Deckelöffnung eingefasst ist, abzuschneiden. Nach der Entfernung können Sie den Deckel öffnen. Bevor Sie das Gerät weiter verwenden, ersetzen Sie die hitzebeständige Filzdichtung, die Sie in Ihrem örtlichen Kaminfachgeschäft kaufen können.

GARANTIE

BEDINGUNGEN

Alle Keramikgrills von Pit Boss® Grills, hergestellt von Dansons, verfügen über eine beschränkte Garantie ab dem Datum des Kaufs durch den Erstbesitzer. Die Garantie beginnt mit dem tatsächlichen Kaufdatum. Der Nachweis des Kaufdatums oder eine Kopie der Originalrechnung sind notwendig, um die Garantieansprüche zu belegen. Die Kunden tragen die Gebühren für Teile, Versand und Bearbeitung, wenn sie keinen Kaufnachweis vorlegen können oder die Garantie abgelaufen ist.

Dansons gewährt eine eingeschränkte Garantie auf Lebenszeit für alle zur Herstellung des Keramik-Holzkohlegrills verwendeten Keramikteile. Dansons garantiert für die Nutzungs- und Eigentumsdauer des Erstkäufers, dass alle Teile frei von Material- und Verarbeitungsfehlern sind. Die Garantie umfasst keine Schäden aufgrund von Verschleiß wie zum Beispiel Kratzer, Dellen, Beulen, Absplitterungen oder geringfügige kosmetische Risse. Diese ästhetischen Veränderungen des Grills haben keinen Einfluss auf seine Leistung. Bei genauer Betrachtung scheint die Oberfläche Ihres Keramik-Hokohlegrills Risse aufzuweisen. Dies sind keine Risse in der Keramik. Sie sind als Haarrisse bekannt und werden durch die unterschiedlichen Ausdehnungsraten zwischen der Glasuroberfläche und dem Ton verursacht. Das spinnennetzartige Rissmuster unterscheidet sich von einem Bruch dadurch, dass es nicht auf der Oberfläche ertastet werden kann (außer mit einem Fingernagel). Es wird jedoch sichtbarer, wenn die Oberfläche staubig oder vergrößert ist. Obwohl sie möglicherweise wie Mängel erscheinen, beeinträchtigen Haarrisse die Leistung oder Lebendauer Ihres Keramik-Holzkohlegrills nicht und fallen deshalb nicht unter die Garantie.

Dansons gewährt fünf Jahre Garantie auf alle Metall- und Gusseisenteile, die zur Herstellung des Keramik-Holzkohlegrills verwendet werden. Dansons garantiert für die Nutzungs- und Eigentumsdauer des Erstkäufers, dass alle Teile frei von Material- und Verarbeitungsfehlern sind. Hohe Temperaturen, übermäßige Feuchtigkeit, Chlor, Industriedämpfe, Chemikalien, Düngemittel, Rasenpestizide und Salz sind einige der Substanzen, die Metallteile in Mitleidenschaft ziehen können. Deshalb gilt die Garantie nicht für Rost oder Oxidation. Dansons empfiehlt, dass Sie Ihren Grill abdecken, wenn er nicht verwendet wird. Auch mit diesen Schutzmaßnahmen kann der Keramik-Holzkohlegrill durch verschiedene Substanzen und Bedingungen beeinträchtigt werden, die außerhalb des Einflussbereichs von Dansons liegen.

Dansons gewährt ein Jahr Garantie auf alle Kunststoff- und Verbundkomponenten, Thermometer und Lenkräder, die zur Herstellung des Keramik-Holzkohlegrills verwendet werden. Die Garantie gilt nicht für kosmetische oder farbliche Veränderungen, Verwitterung oder Risse, sofern die strukturelle Integrität dadurch nicht verloren geht. Die Garantie umfasst keine Schäden aufgrund von Verschleiß wie zum Beispiel Kratzer, Dellen, Beulen, Absplitterungen oder geringfügige kosmetische Risse. Diese ästhetischen Veränderungen des Grills haben keinen Einfluss auf seine Leistung. Die Reparatur oder der Austausch von Teilen erstreckt sich nicht über die beschränkte Garantie hinaus. Für die Dauer der Garantie beschränkt sich Dansons Verpflichtung auf die Bereitstellung eines Ersatzes für fehlerhafte und/oder defekte Komponenten. Innerhalb des Garantiezeitraums wird Dansons keine Gebühren für die Reparatur oder den Ersatz von eingesendeten Teilen erheben, bei vorausbezahltem Versand, wenn sich bei der Überprüfung durch Dansons herausstellt, dass das/die Teil(e) fehlerhaft ist/sind. Dansons haftet nicht für Versandgebühren, Arbeitskosten oder Ausfuhrzölle. Soweit in den Garantiebedingungen nichts anderes festgelegt wurde, erfüllt die Reparatur oder der Ersatz der Teile in der Art und für die Dauer, die im Vorausgegangenen genannt wurden, alle direkten und abgeleiteten Verbindlichkeiten und Verpflichtungen, die Dansons Ihnen gegenüber hat.

Diese Garantie basiert auf dem normalen häuslichen Gebrauch und einer normalen Wartung des Grills. Für einen Grill, der für kommerzielle Zwecke verwendet wird, gilt keine der Garantieleistungen.

VERFALL DER GARANTIE

Der Gebrauch oder Missbrauch des Produkts für andere Zwecke als die, für die es entwickelt wurde, machen die Garantie unwirksam. Durch unsachgemäße Verwendung, Montage, Wartung oder Installation verursachte Schäden werden nicht abgedeckt. Wenn Sie Feuerzeugfüllmittel oder andere Flüssigkeiten auf Ihren Grill gießen, verfällt diese Garantie. Dies könnte zu Beschädigungen oder schweren Verletzungen des Benutzers des Keramik-Holzkohlegrills führen und übermäßige Schäden des Grills sowie seiner vielen Teile und Komponenten zur Folge haben. Diese Garantie ist nur dann gültig, wenn der Keramik-Holzkohlegrill bei einem autorisierten Händler gekauft wurde. Der Kauf eines Produkts durch einen Dritten oder einen nicht autorisierten Händler macht die Garantie unwirksam. Nur ausgewählte Händler und Einzelhändler haben die Genehmigung von Dansons, Produkte der Keramikserie zu verkaufen.

AUSNAHMEN

Es gibt keine schriftliche oder implizite Leistungsgarantie für Grillgeräte von Pit Boss®, da der Hersteller keine Kontrolle über Installation, Betrieb, Reinigung, Wartung oder Art des verwendeten Brennstoffs hat. Diese Garantie hat keine Gültigkeit und Dansons wird keine Verantwortung übernehmen, wenn Ihr Gerät nicht streng gemäß diesem Benutzerhandbuch installiert, betrieben, gesäubert und gewartet wurde. Das Verbrennen von Holzkohle niedriger Qualität kann die Garantie unwirksam machen. Die Garantie umfasst keine Bruchschäden oder Schäden aufgrund von Missbrauch, falscher Handhabung oder Modifizierungen.

Weder Dansons noch autorisierte Pit Boss®-Händler übernehmen Verantwortung, rechtlich oder auf andere Weise, für Begleit- oder Folgeschäden am Eigentum oder an Personen, die durch die Verwendung des Produkts entstehen. Wenn aufgrund einer Verletzung dieser Garantie oder jeglicher anderen Art von Garantie, die das Gesetz vorsieht oder impliziert, ein Anspruch gegen Dansons erhoben wird, ist der Hersteller keinesfalls haftbar für Spezial-, Begleit-, Folge- oder andere Schäden jeglicher Art, die über den Originalkauf des Produkts hinausgehen. Alle Garantien des Herstellers sind hierin festgehalten und keinerlei Ansprüche sollen gegen den Hersteller erhoben werden ohne Garantie oder Stellungnahme.

Einige Bundesstaaten erlauben keine Ausschlüsse oder Einschränkungen von Begleit- oder Folgeschäden oder Einschränkungen von impliziten Garantien. Daher gelten die Einschränkungen und Ausschlüsse, die in dieser beschränkten Garantie angeführten werden, möglicherweise nicht für Sie. Diese beschränkte Garantie gewährt Ihnen besondere gesetzliche Rechte, und Sie haben möglicherweise weitere Rechte, die von Bundesstaat zu Bundesstaat unterschiedlich sein können.

Unsere Waren sind mit Garantien versehen, die nach dem australischen Verbrauchergesetz nicht ausgeschlossen werden können. Sie haben Anspruch auf Ersatz oder Erstattung für einen größeren Fehler und auf Entschädigung für alle anderen vernünftigerweise vorhersehbaren Verluste oder Schäden. Sie haben auch Anspruch auf Reparatur oder Ersatz der Waren, wenn die Waren nicht von akzeptabler Qualität sind und der Mangel nicht als größerer Fehler gilt.

ERSATZTEILE BESTELLEN

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

CONTACT CUSTOMER CARE

Wenden Sie sich bei Fragen oder Problemen an den Kundendienst unter: **www.pitboss-grills.com**

GARANTIESERVICE

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

MODELL	SERIENNUMMER
KAUFDATUM	AUTORISIERTER HÄNDLER

INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

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

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

PERICOLI E AVVERTENZE

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

1. È necessario mantenere una distanza minima di 2 m dalle strutture infiammabili ai lati della griglia e di 2 m tra la parte posteriore retro della griglia alle strutture infiammabili. **Non installare l'apparecchio su pavimenti infiammabili o protetti da superfici infiammabili, a meno che non si ottengano permessi e autorizzazioni adeguati da parte delle autorità competenti.** Questo apparecchio non deve essere collocato sotto soffitti infiammabili, sporgenze, tende da sole, ombrelloni o gazebo. Non utilizzare su terrazze o altre superfici infiammabili come erba secca, trucioli di legno, pacciame di foglie o corteccia decorativa. Non utilizzare il barbecue in uno spazio ristretto e/o abitabile, come all'interno di abitazioni, tende, roulotte, camper o barche. Pericolo di morte per avvelenamento da monossido di carbonio. Conservare la griglia in un'area sgombra da materiali infiammabili, benzina e altri vapori e liquidi infiammabili.

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

2. Non utilizzare questa struttura in ceramica come una fornace. Questo prodotto è destinato all'uso esclusivamente all'aperto. Non utilizzare in ambienti interni.

PERICOLO DI INCENDIO: Durante l'uso può generare braci calde. Non trasportare la griglia durante l'uso o quando la griglia è calda. Assicurarsi che il fuoco sia completamente spento e che la griglia sia completamente fredda al tatto prima di spostarla.

3. AVVERTIMENTO! Questo barbecue diventerà molto caldo, non spostarlo durante il funzionamento. Potrebbero verificarsi lesioni gravi. Non lasciare mai incustodito il fuoco acceso. Tenere lontani i bambini e gli animali domestici durante l'uso. Si raccomanda di utilizzare manopole o guanti da barbecue resistenti al calore quando si utilizza la griglia. Non utilizzare accessori il cui uso non sia indicato con questo apparecchio.

L'uso di questo apparecchio non è consigliato per bambini, persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano sotto la supervisione diretta o seguano le istruzioni di una persona responsabile della loro sicurezza.

4. Dopo un periodo di giacenza, o di non utilizzo, ispezionare l'unità prima dell'uso per verificare che non sia usurata e danneggiata, e sostituirla se e quando necessario. Pulire prima dell'uso. Se la griglia viene conservata all'esterno durante

una stagione di pioggia o di forte umidità, l'unità deve essere asciugata prima di eseguire qualsiasi servizio o manutenzione. Utilizzare un coperchio per griglia, se disponibile.

5. Si consiglia vivamente di utilizzare carbonella per il barbecue in ceramica. Brucia più a lungo e produce meno cenere, che può limitare il flusso d'aria. Non utilizzare carbone in questo prodotto. Carbonella non inclusa.

AVVERTENZA! Non usare alcool, benzina o altri liquidi infiammabili per accendere o ravvivare il fuoco. Usare solo accendifuoco che soddisfano i requisiti EN1860-3.

SMALTIMENTO DELLE CENERI

Le ceneri devono essere collocate in un contenitore metallico con un coperchio a tenuta. Il contenitore delle ceneri chiuso deve essere collocato su un pavimento non infiammabile o al suolo, ben lontano da tutti i materiali infiammabili, in attesa dello smaltimento finale. Quando si smaltiscono le ceneri per 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.

MONOSSIDO DI CARBONIO ("IL KILLER SILENZIOSO")

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

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

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



DANSONS

AVVISO SUL COPYRIGHT

Copyright 2022. Tutti i diritti riservati. Nessuna parte del presente manuale può essere copiata, trasmessa, trascritta, memorizzata in un sistema di recupero dati, in qualsiasi forma o con qualsiasi mezzo senza espressa autorizzazione scritta di

DANSONS EUROPA
11 Rue Galvani Parigi, Francia 75017

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

SERVIZIO CLIENTI
www.pitboss-grills.com

SOMMARIO

Informazioni sulla sicurezza 53

Parti e specifiche 56

Operazioni preliminari al montaggio 57

Istruzioni di montaggio
- Fissaggio Delle Ruote Girevoli 57
- Montaggio Del Carrello 57
- Sollevamento Del Corpo In Ceramica Sul Carrello 58
- Montaggio Della Valvola Di Sfiato Superiore 58
- Installazione Delle Staffe Per Ripiani Laterali 58
- Montaggio Dei Ripiani Laterali 58
- Fissaggio Della Maniglia Del Coperchio 59
- Posizionamento Dei Componenti Di Cottura 59

Istruzioni operative
- Presentazione Della Grigliatura Con Ceramica 60
- Comprensione Del Controllo Del Flusso Dell'Aria E Della Presa D'Aria 60
- Primo Utilizzo - Trattamento Dell'Unità 60
- Procedura Di Accensione 60
- Procedura Di Rifornimento 61
- Spegnimento Della Griglia 61

Cura e manutenzione 61

Risoluzione dei problemi 63

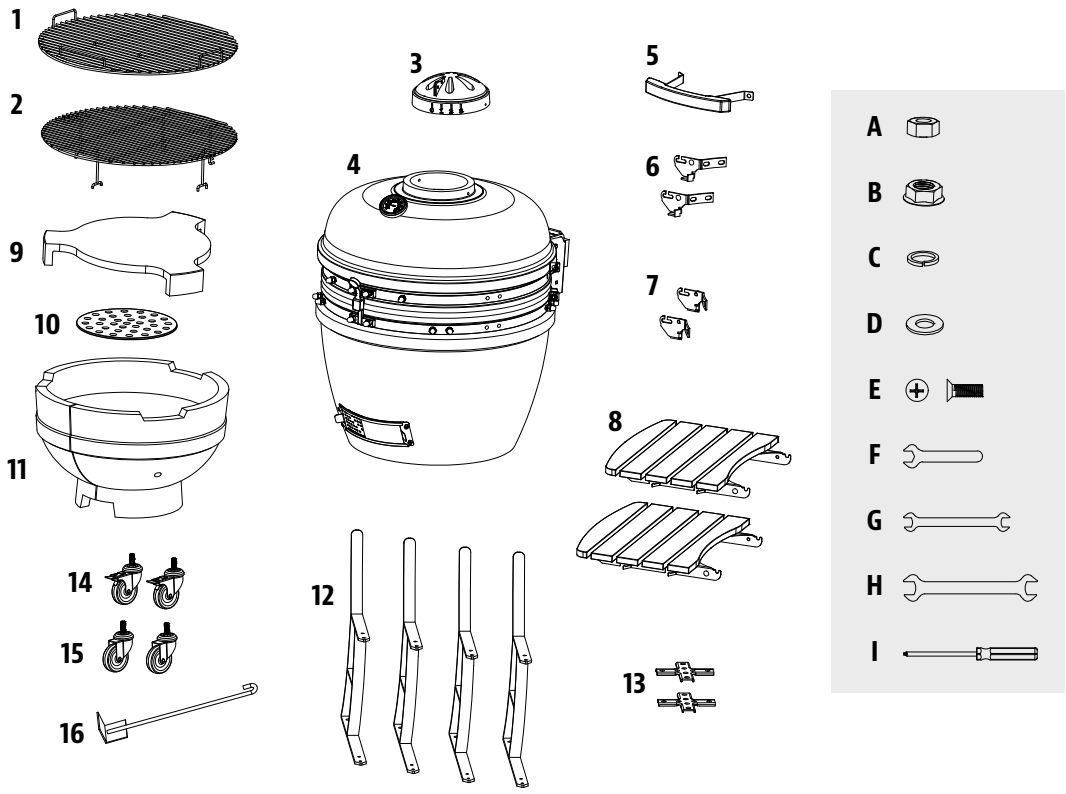
Garanzia
- Condizioni 64
- Annullamento Della Garanzia 64
- Eccezioni 65
- Come ordinare le parti di ricambio 65
- Contattare il Servizio clienti 65
- Assistenza in garanzia 65

PARTI E SPECIFICHE

N. parte	Descrizione
1	Griglia Di Cottura Principale (x1)
2	Griglia Di Cottura Superiore (x1)
3	Valvola Di Sfiato Superiore (x1)
4	Corpo In Ceramica (x1)
5	Maniglia del coperchio (x1)
6	Supporto Per Ripiano Laterale Sinistro (x2)
7	Supporto Per Ripiano Laterale Destro (x2)
8	Mensola Laterale (x2)
9	Deflettore Di calore (x1)
10	Piastra Per Il Carbone (x1)
11	Focolare (x1)
12	Staffa Di Supporto (x4)
13	Traversa Della Staffa Di Supporto (x2)

N. parte	Descrizione
14	Ruota Girevole Bloccabile (x2)
15	Ruota Girevole (x2)
16	Attizzatoio (x1)
A	Dado - Piccolo (x16)
B	Dado - Grande (x4)
C	Rondella di bloccaggio (x16)
D	Rondella (x16)
E	Vite (x16)
F	Chiave Inglese Piatta (x1)
G	Chiave Inglese 9/11 (x1)
H	Chiave Inglese 16/19 (x1)
I	Cacciavite (x1)

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



MODELLO	UNITÀ ASSEMBLATA (LxAxP)	PESO UNITARIO	AREA COTTURA
PB PBK24	1.380 X 1.190 X 900 MM / 54,3 X 46,8 X 35,4 NEL.	115 KG / 253,53 LB	CORPO PRINCIPALE - 2.047 CM² / 317,31 POLLICI QUADRATI RASTRELLIERA SUPERIORE - 2.375 CM² / 368,13 POLLICI QUADRATI TOTALE - 4.422 CM² / 685,44 POLLICI QUADRATI

OPERAZIONI PRELIMINARI AL MONTAGGIO

Le parti si trovano in tutto il cartone di spedizione, anche sotto la griglia. Ispezionare la griglia, le parti e la confezione blister della viteria dopo la rimozione dal cartone di spedizione. Eliminare tutti i materiali di imballaggio all'interno e all'esterno della griglia prima del montaggio, quindi esaminare e ispezionare tutte le parti facendo riferimento all'elenco dei componenti. Nel caso di parti mancanti o danneggiate, non tentare di assemblare il prodotto. I danni di spedizione non sono coperti dalla garanzia. Per i pezzi di ricambio, contattare il rivenditore o il servizio clienti Pit Boss®.

www.pitboss-grills.com

IMPORTANTE: per facilitare l'installazione ed evitare incidenti, è importante che l'assemblaggio di questo apparecchio venga eseguito da due persone.

Attrezzi necessari per il montaggio: Chiave Inglese Piatta, Chiave Inglese 9/11, Chiave Inglese 16/19, Cacciavite. *Strumenti Inclusi.*

ISTRUZIONI DI MONTAGGIO

IMPORTANTE: prima di iniziare le operazioni di montaggio in base alle istruzioni, si consiglia di leggere ogni passaggio per intero. Non serrare completamente le viti fino a quando non siano state installate tutte le viti per quel passaggio. La viteria che comprende una rondella di sicurezza e un'altra rondella deve essere installata con la rondella di sicurezza più vicina alla testa della vite.

1. FISSAGGIO DELLE RUOTE GIREVOLI

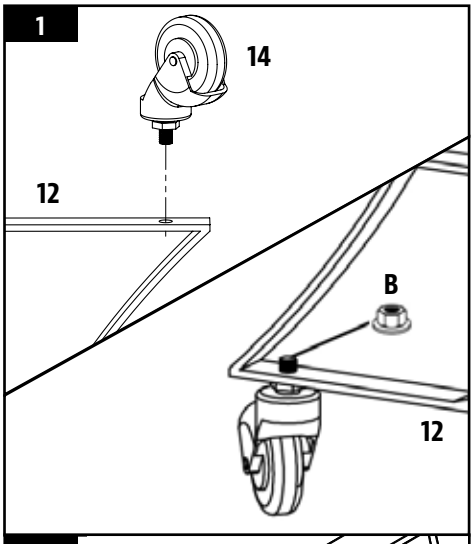
Parti necessarie:

4 x Staffa Di Supporto (#12)
2 x Ruota Girevole Bloccabile (#14)
2 x Ruota Girevole (#15)
4 x Dado - Grande (#B)

Installazione:

- Fissare le quattro ruote girevoli pre-filettate a ciascuna delle quattro staffe di supporto serrandole a mano nel foro. Fissare ogni ruota girevole con un dado grande.

NOTA: Per mantenere le staffe di supporto in piano, assicurarsi che il bullone della ruota non prolunghi il dado grande.



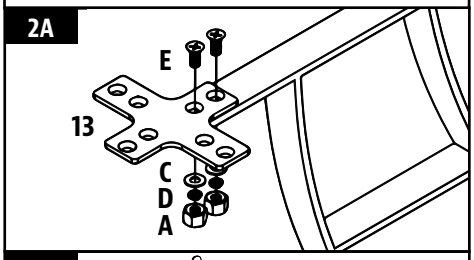
2. MONTAGGIO DEL CARRELLO

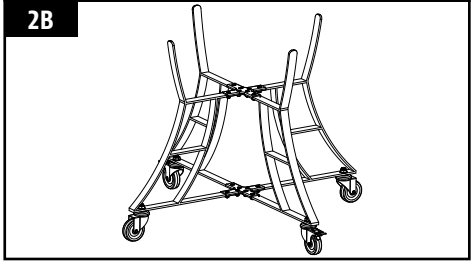
Parti necessarie:

2 x Traversa Della Staffa Di Supporto (#13)
16 x Vite (#E)
16 x Rondella (#D)
16 x Rondella di bloccaggio (#C)
16 x Dado - Piccolo (x16) (#A)

Installazione:

- Per montare il carrello, fissare la traversa della staffa di supporto ad una delle quattro staffe di supporto. Fissare le staffe di supporto alle traverse utilizzando una vite, una rondella di sicurezza, una rondella e dei dadi. Notare la posizione mostrata nell'Illustrazione della nota 2A.
- Continuare fissando le traverse nelle altre tre staffe di supporto. Il carrello adesso è completo. Illustrazione della nota 2B.





3. SOLLEVAMENTO DEL CORPO IN CERAMICA SUL CARRELLO

Parti necessarie:

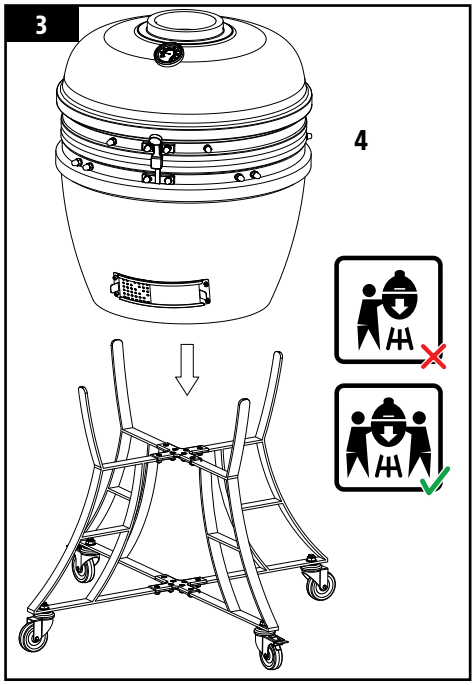
1 x Corpo In Ceramica (#4)

Installazione:

- Per prima cosa, rimuovere tutte le parti che si trovano all'interno del corpo in ceramica per facilitarne il sollevamento. Assicurarsi che il carrello sia ben fissato e che tutti i bulloni siano ben stretti prima di inserirvi il corpo in ceramica. Premere verso il basso le leve mobili per bloccare le rotelle girevoli e garantire che il barbecue a carbonella in ceramica non si possa muovere.

ATTENZIONE: Utilizzare almeno due persone per sollevare il corpo in ceramica sul carrello. La mancata osservanza può causare gravi lesioni o danni al prodotto.

- Per posizionare il corpo in ceramica sul carrello, mettere una mano nella presa d'aria sul fondo del corpo in ceramica e l'altra sotto la griglia. Posizionare il barbecue a carbonella in ceramica sul carrello con lo sfiato inferiore rivolto verso la parte anteriore del carrello, consentendo l'apertura e la chiusura dello sfiato senza interruzioni.



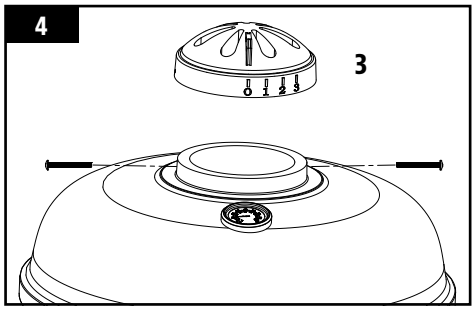
4. MONTAGGIO DELLA VALVOLA DI SFIATO SUPERIORE

Parti necessarie:

1 x Valvola Di Sfiato Superiore (#3)

Installazione:

- Allineare la tacca laterale della valvola di sfiato superiore con il termometro sulla parte anteriore del corpo in ceramica, e posizionarla sopra l'apertura superiore. Fissarla con viti, rondelle e dadi premontati.



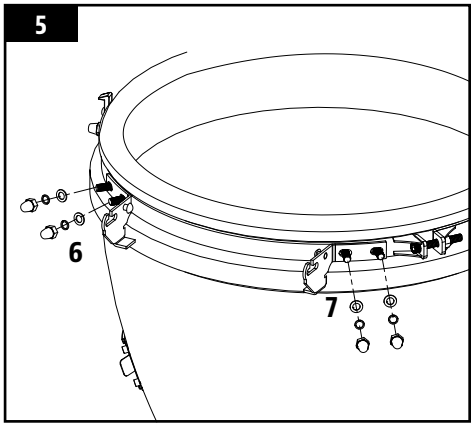
5. INSTALLAZIONE DELLE STAFFE PER RIPIANI LATERALI

Parti necessarie:

2 x Supporto Per Ripiano Laterale Sinistro (#6)
2 x Supporto Per Ripiano Laterale Destro (#7)

Installazione:

- Fissare le staffe del ripiano laterale sinistro al corpo in ceramica utilizzando le viti premontate con le rispettive rondelle, rondelle di bloccaggio e dadi sul rivestimento.
- Ripetere la stessa installazione per le staffe del ripiano laterale destro. Serrare saldamente tutte le viti una volta che tutte le staffe sono state installate.



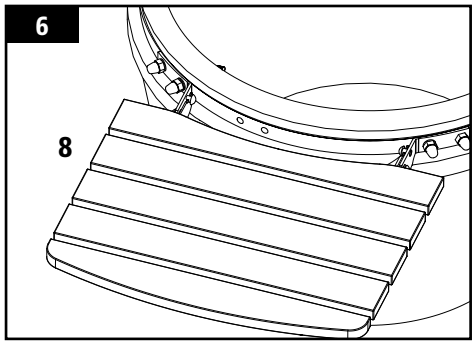
6. MONTAGGIO DEI RIPIANI LATERALI

Parti necessarie:

2 x Mensola Laterale(#8)

Installazione:

- Inserire le cerniere di ogni ripiano laterale in ciascuna delle staffe dei ripiani laterali su entrambi i lati del corpo in ceramica.



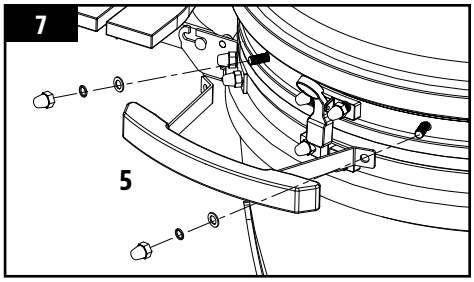
7. RETRIEVING DATA. WAIT A FEW SECONDS AND TRY TO CUT OR COPY AGAIN.

Parti necessarie:

1 x Maniglia del coperchio (#5)

Installazione:

· Fissare l'impugnatura del coperchio al corpo in ceramica utilizzando le rondelle delle viti premontate, le rondelle di bloccaggio e i dadi sul rivestimento.



8. POSIZIONAMENTO DEI COMPONENTI DI COTTURA

Parti necessarie:

1 x Griglia Di Cottura Superiore (#2)
1 x Griglia Di Cottura Principale (#1)
1 x Deflettore Di calore (#9)
1 x Piastra Per Il Carbone (#10)
1 x Focolare (#11)

Installazione:

· Aprire il coperchio del corpo in ceramica e inserire il focolare nella base del corpo in ceramica. La parte anteriore del focolare con l'arco del bordo inferiore deve essere rivolta verso la parte anteriore dell'apparecchio, allineandosi con la presa d'aria inferiore per la pulizia della cenere. Illustrazione della nota 8A.

NOTA: Il giunto di dilatazione nel focolare viene creato per tener conto dell'espansione della ceramica in condizioni di calore estremo. Questa fessura non è un difetto della ceramica, ma intenzionale nella progettazione della struttura.

· Posizionare la piastra della carbonella in modo che poggi sulla base interna del focolare.

IMPORTANTE: La piastra della carbonella deve essere nel focolare durante l'uso. La mancanza di questa parte potrebbe causare la mancata accensione dovuta alla carenza di ossigeno della carbonella una volta accesa.

· Posizionare il deflettore di calore in modo che poggi all'interno del focolare.

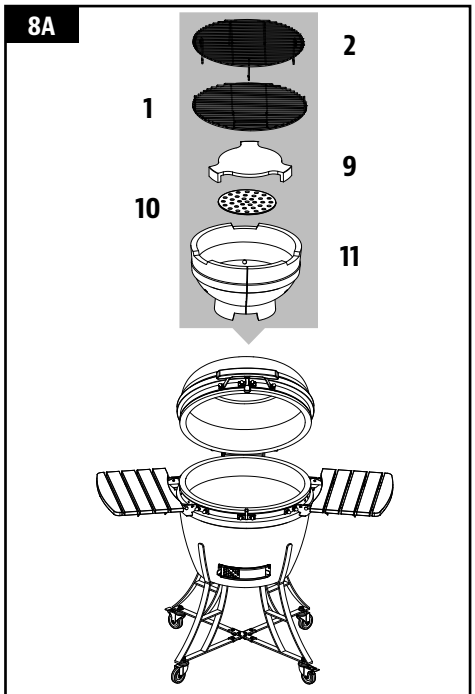
NOTA: Il deflettore di calore può essere utilizzato per la cottura non diretta.

· Posizionare la griglia di cottura principale all'interno del corpo in ceramica.

NOTA: Affinché le grigie di cottura mantengano prestazioni adatte alla grigliatura, è necessaria una cura e una manutenzione regolare.

· Il barbecue a carbonella di ceramica è ora pronto per l'uso. Illustrazione della nota 8B.

IMPORTANTE: Assicurarsi che le istruzioni per la preparazione dell'unità siano lette prima dell'uso.





ISTRUZIONI OPERATIVE

PRESENTAZIONE DELLA GRIGLIATURA CON CERAMICA

I barbecue a carbonella in ceramica sono estremamente versatili. Non solo possono essere utilizzati per grigliare o affumicare, ma possono essere cotti facilmente al loro interno anche pizze, pane, torte e biscotti. Grazie alle loro eccellenti proprietà di ritenzione del calore, possono essere raggiunte e mantenute alte temperature grazie al controllo preciso del flusso d'aria attraverso gli sfiati superiore e inferiore. Le alte temperature sono ideali per cucinare velocemente hamburger e salsicce, mentre le basse temperature possono cuocere tagli più grandi per un periodo di tempo più lungo. Provare ad aggiungere alla carbonella un po' di trucioli di legno, oppure provare a combinare cippati di legno con un aroma diverso, per rendere le carni ancora più saporite.

COMPRENSIONE DEL CONTROLLO DEL FLUSSO DELL'ARIA E DELLA PRESA D'ARIA

Il cuore della vostra griglia sta nel rapporto tra le prese d'aria superiore e inferiore. L'apertura delle valvole, permettendo un maggiore flusso d'aria attraverso il sistema, permette al carbone di bruciare ad alte temperature e di creare braci ardenti. Per cucinare a temperature più basse, tenere le serrandine aperte solo con una piccola distanza, consentendo un flusso d'aria minimo e la massima ritenzione di calore nella camera di ceramica.

Per garantire il corretto funzionamento della griglia è indispensabile una corretta manutenzione e pulizia del focolare. Se la griglia non raggiunge la temperatura desiderata, controllare che ci sia un flusso d'aria adeguato al combustibile e che nessuna delle valvole di tiraggio sia bloccata.

SUGGERIMENTO: La griglia può funzionare in modo ottimale per lunghi periodi di tempo, purché vi sia carburante asciutto e sufficiente, un flusso d'aria adeguato e i componenti di cottura siano puliti.

PRIMO UTILIZZO - TRATTAMENTO DELL'UNITÀ

Come si tratta il barbecue a carbonella in ceramica è importante per il suo funzionamento e la sua conservazione a lungo termine. Evitare la procedura di trattamento potrebbe causare danni all'apparecchio. Se le prime combustioni sono troppo calde, potrebbero danneggiare la guarnizione di chiusura in feltro prima che questa abbia avuto la possibilità di maturare con l'uso. Per accendere la prima volta il fuoco:

1. Mettere un cubetto accendifuoco, o degli accendifuoco solidi e una manciata di carbonella sopra la piastra della carbonella. Aprire lo sfiato sul fondo ed accendere il cubetto accendifuoco con un accendino a becco lungo o con fiammiferi di sicurezza.

Non utilizzare benzina, acqua ragia, combustibile liquido per accendini, alcool o altri prodotti chimici simili per l'illuminazione o la riaccensione.

2. Una volta che la carbonella ha preso, curare l'unità chiudendo il coperchio, e lasciando entrambi gli sfiati per lo più chiusi. Lasciar bruciare fino a quando tutto il combustibile non viene utilizzato e il fuoco non si spegne. Dovrebbero volerci circa due ore. Non sovraccaricare l'unità con del combustibile.
3. Dopo che la griglia si è raffreddata, ispezionare tutti gli elementi di fissaggio. La fascia metallica che collega il coperchio alla base si espanderà con il calore e potrebbe allentarsi. Si consiglia di controllare e di stringere la fascia, se necessario, con una chiave inglese.
4. Il barbecue a carbonella in ceramica può ora essere usato normalmente.

PROCEDURA DI ACCENSIONE

Quando si utilizza il barbecue a carbonella in ceramica, spingere verso il basso la leva di entrambe le ruote bloccabili, per impedire all'unità di muoversi durante l'uso. Assicurarsi che il barbecue in ceramica sia posizionato su una superficie solida, liscia, piana, resistente al calore e non infiammabile, lontano da oggetti infiammabili. Posizionare il barbecue a carbonella in ceramica con un minimo di 2 m / 78 di spazio libero in alto e almeno 2 m / 78 di spazio libero da altri oggetti circostanti.

1. Per accendere il fuoco, mettere un giornale arrotolato e alcuni cubetti accendifuoco o degli accendifuoco solidi sulla piastra a carbonella, nella base del barbecue a carbonella in ceramica. Poi, mettere due o tre manciate di carbonella sopra il giornale.

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

2. Aprire la presa d'aria sul fondo e accendere il giornale con un accendino a becco lungo o con fiammiferi di sicurezza. Una volta che ha preso, lasciare lo sfiato inferiore e il coperchio aperti per circa 10 minuti, per creare un piccolo letto di brace calda.
3. Lasciar riscaldare la carbonella e mantenerla rovente per almeno 30 minuti prima della prima cottura sul barbecue a carbonella in ceramica. Non cucinare prima che il combustibile abbia creato uno strato di cenere.

Si raccomanda di non attizzare o rivoltare la brace una volta che è accesa. In questo modo i carboni ardono in modo più uniforme ed efficiente.

4. Una volta acceso, usare solo guanti resistenti al calore quando si maneggiano ceramiche calde o superfici di cottura.

PROCEDURA DI RIFORNIMENTO

Con lo sfiato superiore e inferiore chiusi, il barbecue a carbonella in ceramica rimarrà ad alta temperatura per diverse ore. Se si richiede un tempo di cottura più lungo (ad es. quando si arrostisce un taglio intero o si affumica lentamente), può essere necessario aggiungere altra carbonella.

1. Aprire il coperchio e rimuovere le griglie di cottura e il deflettore di calore utilizzando guanti resistenti al calore o una spatola.
2. Aggiungere della carbonella supplementare al focolare
3. Rimettere a posto le griglie di cottura e il deflettore di calore, quindi continuare a cuocere normalmente.

IMPORTANTE: Non utilizzare alcool, benzina di nessun genere, combustibile fluido per accendini o cherosene per accendere o ravvivare il fuoco nella griglia. Inoltre, non tentare di aggiungere altri accendifuoco in un fuoco già acceso o in una griglia a fuoco caldo. Ciò potrebbe causare lesioni.

SPEGNIMENTO DELLA GRIGLIA

1. Quando sia terminata la cottura e si spenga l'unità, interrompere l'aggiunta di combustibile. Chiudere tutti gli sfiati e il coperchio per permettere al fuoco di spegnersi naturalmente per mancanza di ossigeno.

IMPORTANTE: Non usare acqua per spegnere la carbonella perché potrebbe danneggiare il barbecue a carbonella in ceramica.

CURA E MANUTENZIONE

Qualsiasi unità Pit Boss® offrirà molti anni di deliziose cotture con una minima pulizia. Un passo importante è consentire alla griglia e alle griglie di cottura di autopulirsi facendo funzionare la griglia ad alta temperatura dopo ogni utilizzo. Seguire questi suggerimenti per la pulizia e la manutenzione della griglia:

1. *SUPERFICI INTERNE*
   - "Si raccomanda di pulire l'interno dell'unità dopo ogni singolo utilizzo. In questo modo si garantisce un'accensione corretta e si evita l'accumulo di detriti o di cenere sui componenti di cottura. Riscaldarlo fino a 260ºC / 500ºF per 30 minuti e brucerà tutti i residui di cibo e i detriti. "

     NOTA: Non utilizzare acqua o altri tipi di prodotti per la pulizia interna del barbecue a carbonella in ceramica. Le pareti sono porose e assorbono i liquidi utilizzati, che potrebbero causare la spaccatura del barbecue a carbonella in ceramica.
   - Utilizzare una spazzola a manico lungo per la pulizia della griglia e rimuovere qualsiasi alimento o accumulo dalle griglie di cottura. È preferibile eseguire quest'operazione quando le parti sono ancora calde dopo la cottura. Gli incendi di grasso sono causati dall'eccessiva caduta di residui sui componenti di cottura della griglia. Pulire l'interno della griglia regolarmente. Se si verifica un incendio di grasso, tenere chiuso il coperchio della griglia per soffocare la fiamma. Se il fuoco non si spegne rapidamente, rimuovere con cautela il cibo, spegnere la griglia e chiudere il coperchio fino a quando il fuoco non sia completamente spento. Cospargere leggermente di bicarbonato di sodio, se disponibile.
   - La piastra cromata della carbonella non è lavabile in lavastoviglie; utilizzare un detergente delicato con acqua calda.

- Dopo che l'unità si è completamente raffreddata, utilizzare l'attizzatoio per rimuovere i residui di carbone attraverso la presa d'aria dello sfiato inferiore. Aprire con cautela la serrandina scorrevole e raccogliere la cenere in un piccolo recipiente per i rifiuti sotto l'apertura dello sfiato. Smaltire il contenitore oppure conservarlo per un uso futuro.

2. *SUPERFICI ESTERNE*
   - Ad un'attenta ispezione, la finitura del vostro barbecue a carbonella in ceramica può sembrare che abbia delle screpolature. Non si tratta di crepe della ceramica. Questo fenomeno è noto come screpolatura ed è causato dai diversi tassi di espansione tra la finitura in smalto e l'argilla. Il motivo a ragnatela della screpolatura è diverso da una rottura, in quanto non si può sentirlo sulla superficie, a meno che non si usi un'unghia; tuttavia, diventa visivamente più evidente quando la superficie è impolverata o ingrandita.
   - Ripulire la griglia dopo ogni utilizzo. Utilizzare acqua calda e sapone per rimuovere il grasso. Non utilizzare detergenti per forno, detergenti abrasivi o spugne abrasive per la pulizia delle superfici esterne.
   - Controllare e serrare gli anelli metallici del corpo e del coperchio in ceramica, e oliare le cerniere, due o più volte all'anno se necessario. Non si dovrebbe essere in grado di girare facilmente una chiave a brugola mentre si tiene il dado in posizione.
   - Utilizzare una copertura per griglia per una protezione completa della griglia. Una copertura è la migliore protezione contro le intemperie e gli agenti inquinanti esterni. Quando l'unità non è in uso o viene riposta per un lungo periodo di tempo, conservare l'unità coperta in un garage o in un capanno.

TABELLA CON LE FREQUENZE DELLA PULIZIA (USO NORMALE)

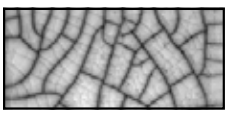
ELEMENTO	FREQUENZA DELLA PULIZIA	METODO DI PULIZIA
Fondo Del Focolare	Ogni 5-6 grigliate	Rimuovere con una paletta, aspirare i residui in eccesso
Griglie di cottura	Dopo ogni grigliata	Bruciare i residui in eccesso, utilizzare uno scovolo di metallo
Cerniera Del Coperchio	Due Volte All'Anno	Lubrificare i componenti della cerniera
Anelli In Metallo	Due Volte All'Anno	Serrare utilizzando una chiave a brugola
Piastra Del Carbone	Ogni 5-6 grigliate	Acqua Calda e Detergente Delicato
Corpo Interno In Ceramica	Ogni 2-3 grigliate	Riscaldare a 260°C / 500°F per 30 minuti
Corpo Esterno In Ceramica	Dopo ogni grigliata	Acqua Saponata

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

Per le domande frequenti, visitare il sito ***www.pitboss-grills.com***. È inoltre possibile rivolgersi al proprio rivenditore autorizzato Pit Boss® o contattare il Servizio clienti per ricevere assistenza.

ATTENZIONE: Assicurarsi che la griglia si sia completamente raffreddata prima di qualsiasi ispezione, pulizia, manutenzione o intervento di assistenza. La mancata osservanza di questa precauzione può causare gravi lesioni o danni all'unità.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
La Griglia Non Si Accende	Gli Sfiati Delle Prese D'Aria Sono Chiusi, Mancanza D'Aria	Assicurarsi che entrambi gli sfiati superiore e inferiore siano aperti. Il fuoco ha bisogno di ossigeno per prendere. Una volta che ha preso, lasciare lo sfiato inferiore e il coperchio aperti per circa 10 minuti, per creare un piccolo letto di brace calda.
	Uso Di Combustibile Non Corretto	Questa griglia richiede l'uso di carbonella. Seguire la ***Procedura di Accensione*** per continuare ad utilizzare la griglia; tuttavia, se necessario, chiamare per assistenza il Servizio Clienti.
La Griglia Non Raggiunge Oppure Non Mantiene Una Temperatura Stabile	La Griglia Diventa Troppo Calda	Chiudere il coperchio, chiudere quasi del tutto entrambi gli sfiati, e permettere al barbecue di soffocare per mancanza di ossigeno. Per cucinare a bassa temperatura, usare meno combustibile.
	La Griglia Non Diventa Abbastanza Calda	Controllare il livello del combustibile. La griglia può ridurre rapidamente il fuoco se non c'è abbastanza carbonella nel corpo in ceramica. L'uso raccomandato di carbonella è al massimo di 1,81 kg / 4 libbre per cottura. Aggiungere altro combustibile e lasciare entrambi gli sfiati completamente aperti. Un maggiore flusso di ossigeno permetterà al fuoco di aumentare, bruciando più carbonella.
	Flusso D'Aria Insufficiente Attraverso Il Corpo In Ceramica	Controllare lo sfiato della presa d'aria inferiore per verificare che non vi siano accumuli di cenere oppure ostruzioni. Seguire le istruzioni di ***Cura e Manutenzione*** per l'accumulo di ceneri. Controllare lo sfiato della presa d'aria superiore, ed assicurarsi che funzioni correttamente e che il flusso dell'aria non sia bloccato. Seguire le istruzioni di ***Cura e Manutenzione*** se è sporca. Una volta che tutti i passaggi sopra descritti sono stati fatti, accendere la griglia ed effettuare una cottura grigliata.
Fiammate	Temperatura Di Cottura Troppo Alta	Provare a cucinare a una temperatura inferiore. Il grasso ha un punto di infiammabilità. Mantenere la temperatura sotto i 176°C / 350°F durante la cottura di alimenti molto grassi.
	Accumulo Di Grasso Sui Componenti Di Cottura	Seguire le istruzioni di ***Cura e Manutenzione.***
	Necessità Di Raschiare La Griglia	Per prevenire eventuali ritorni di fiamma o fiammate che possono causare lesioni, si consiglia di sollevare solo leggermente il coperchio (noto anche come effetto rutto), cosa che permette all'aria di entrare lentamente e in modo sicuro.
La Serrandina Inferiore Non Scorre	Serrandina Bloccata Dalla Cenere	Battere leggermente la serrandina con un martello di gomma per sbloccarla. Seguire le istruzioni di ***Cura e Manutenzione***. Se non ci sono miglioramenti, chiamare il Servizio Clienti.
Finitura dell'Unità	La finitura è scheggiata.	La finitura dell'unità può scheggiarsi sulla ceramica, ma ciò non influisce sulle prestazioni o sulla durata dell'unità. Se la scheggiatura è considerevole, chiamare il Servizio Clienti.
	Screpolatura con motivo a ragnatela 	Non si tratta di crepe della ceramica. Questo fenomeno è noto come screpolatura ed è causato dai diversi tassi di espansione tra la finitura in smalto e l'argilla. Il motivo a ragnatela della screpolatura è diverso da una rottura, in quanto non si può sentirlo sulla superficie, a meno che non si usi un'unghia; tuttavia, diventa visivamente più evidente quando la superficie è impolverata o ingrandita. Seguire le istruzioni di ***Cura e Manutenzione***. Anche se queste crepe possono apparire come imperfezioni, la screpolatura non influisce sulle prestazioni o sulla durata del vostro barbecue a carbonella in ceramica; pertanto, non è un problema di garanzia.
Il Coperchio È Bloccato	Unità Non Trattata Correttamente	Come si tratta il barbecue a carbonella in ceramica è importante per il suo funzionamento e la sua conservazione a lungo termine. Se le prime combustioni sono troppo calde, potrebbero danneggiare la guarnizione di chiusura in feltro prima che questa abbia avuto la possibilità di maturare con l'uso. Se il coperchio rimane incastrato o fissato insieme alla base, usare un coltello per aprire con cautela e tagliare la guarnizione in feltro che orla l'apertura del coperchio. Una volta rimossa, sarà possibile aprire il coperchio. Prima di continuare ad utilizzare l'unità, sostituire la guarnizione in feltro per alte temperature, che può essere acquistata presso il vostro negozio di caminetti locale.

GARANZIA

CONDIZIONI

Tutte le griglie in ceramica di Pit Boss® Grills, prodotte da Dansons, sono coperte da garanzia limitata a partire dalla data di vendita da parte del proprietario originale. La copertura della garanzia inizia alla data di acquisto originaria e, per convalidare la garanzia, è necessaria la prova della data di acquisto, o una copia della fattura di vendita originale. I clienti saranno soggetti al pagamento di parti di ricambio, spese di spedizione e di movimentazione se non sono in grado di fornire la prova d'acquisto, o dopo la scadenza della garanzia.

Dansons offre una Garanzia Limitata A Vita su tutte le parti in ceramica utilizzate per la produzione del barbecue a carbonella in ceramica. Dansons garantisce che tutte le parti sono prive di difetti di materiale e di lavorazione, per tutto il periodo d'uso e proprietà da parte dell'acquirente originale. La garanzia non copre i danni provocati dall'usura, come graffi, scalfitture, ammaccature, scheggiature o piccole crepe superficiali. Questi cambiamenti estetici della griglia non influiscono sulle sue prestazioni. Ad un'attenta ispezione, la finitura del vostro barbecue a carbonella in ceramica può sembrare che abbia delle screpolature. Non si tratta di crepe della ceramica. Questo fenomeno è noto come screpolatura ed è causato dai diversi tassi di espansione tra la finitura in smalto e l'argilla. Il motivo a ragnatela della screpolatura è diverso da una rottura, in quanto non si può sentirlo sulla superficie, a meno che non si usi un'unghia; tuttavia, diventa visivamente più evidente quando la superficie è impolverata o ingrandita. Anche se queste possono apparire come imperfezioni, la screpolatura non influisce sulle prestazioni o sulla durata del vostro barbecue a carbonella in ceramica; pertanto, non è una questione di garanzia.

Dansons offre una garanzia di cinque anni su tutte le parti in metallo e ghisa utilizzate per la produzione del barbecue a carbonella in ceramica. Dansons garantisce che tutte le parti sono prive di difetti di materiale e di lavorazione, per tutto il periodo d'uso e proprietà da parte dell'acquirente originale. Temperature elevate, umidità eccessiva, cloro, fumi industriali, prodotti chimici, fertilizzanti, pesticidi per prato e sale sono alcune delle sostanze che possono danneggiare le parti metalliche. Per questi motivi, la garanzia non copre il rischio di ruggine oppure di ossidazione. Dansons consiglia di coprire la griglia quando non viene utilizzata. Anche con queste precauzioni, il barbecue a carbonella in ceramica può essere compromesso da varie sostanze e condizioni al di fuori del controllo di Dansons.

Dansons offre la garanzia di un anno su tutti i componenti in plastica e materiale composito, sul termometro e sulle rotelle utilizzati per la produzione del barbecue a carbonella in ceramica. La garanzia non copre i cambiamenti estetici o di colore, l'erosione causata dagli agenti atmosferici oppure le screpolature, a meno che non si verifichi una perdita di integrità strutturale. La garanzia non copre i danni provocati dall'usura, come graffi, scalfitture, ammaccature, scheggiature o piccole crepe superficiali. Questi cambiamenti estetici della griglia non influiscono sulle sue prestazioni. La riparazione o la sostituzione di qualsiasi parte non si estende oltre il periodo di garanzia. Durante il periodo di validità della garanzia, l'obbligo di Dansons si limita alla fornitura delle parti di ricambio per i componenti difettosi e/o guasti. Nel periodo di garanzia, Dansons non addebita le spese di riparazione o di restituzione delle parti sostituite e le spese di spedizione prepagate se riscontra un difetto delle parti al momento dell'esame. Dansons non si assume le spese di trasporto, i costi di manodopera e i dazi di esportazione. Fatta eccezione per quanto previsto nelle presenti condizioni di garanzia, la riparazione o la sostituzione delle parti secondo le modalità e per il periodo di tempo indicati in precedenza assolve Dansons da tutte le responsabilità e dagli obblighi diretti e derivati nei confronti dell'acquirente.

Questa garanzia si basa sul normale uso domestico e sull'assistenza del grill, e non si applica nessuna delle due coperture di garanzia limitata per un grill utilizzato in impieghi commerciali.

ANNULLAMENTO DELLA GARANZIA

L'uso o l'abuso di questo prodotto per scopi diversi da quelli per cui è stato progettato renderà nulla la garanzia. Non sono coperti i danni causati dalla mancanza di un corretto utilizzo, montaggio, manutenzione oppure installazione. Il versamento di liquido per accendini o altri liquidi sulla griglia renderà nulla questa garanzia. Ciò potrebbe causare danni o gravi lesioni a chi utilizza il barbecue a carbonella in ceramica e provocare danni eccessivi alla griglia e alle sue numerose parti e componenti. Questa garanzia è applicabile solo se il barbecue a carbonella in ceramica viene acquistato tramite un rivenditore autorizzato. L'acquisto di qualsiasi prodotto da parte di terzi, o da un rivenditore non autorizzato, annulla la garanzia. Solo concessionari e rivenditori selezionati hanno l'autorizzazione, da parte di Dansons, a vendere prodotti della serie Ceramica.

ECCEZIONI

Non esiste alcuna garanzia scritta o implicita sulle prestazioni delle unità Pit Boss® Grills, in quanto il produttore non ha alcun controllo sull'installazione, sul funzionamento, sulla pulizia, sulla manutenzione o sul tipo di combustibile bruciato. La presente garanzia non si applica e Dansons non si assume alcuna responsabilità se l'apparecchio non è stato installato, utilizzato, pulito e sottoposto a manutenzione in conformità con il presente manuale dell'utente. Utilizzare combustibili diversi dalla carbonella di qualità può invalidare la garanzia. La garanzia non copre danni o rotture dovuti ad uso improprio, e ad impropri maneggiamenti oppure modifiche.

Né Dansons, né il concessionario Pit Boss® autorizzato si assumono la responsabilità, legale o di altro tipo, per i danni accidentali o consequenziali alla proprietà o alle persone derivanti dall'uso di questo prodotto. Se un reclamo per violazione della presente garanzia o di qualsiasi altro tipo di garanzia espressa o implicita per legge viene presentato contro Dansons, il produttore non sarà in alcun caso responsabile per qualsiasi danno di tipo speciale o indiretto, per danni consequenziali o di qualsiasi natura diversa dall'acquisto originale di questo prodotto. Tutte le garanzie fornite dal produttore sono stabilite nel presente documento e non verrà presentata alcuna richiesta di rimborso nei confronti del produttore sulla base di altra garanzia o dichiarazione.

Alcuni stati non consentono l'esclusione o la limitazione di danni incidentali o consequenziali o le limitazioni di garanzie implicite, pertanto le limitazioni o esclusioni indicate nella presente garanzia limitata potrebbero non essere applicabili all'utente. Questa garanzia limitata conferisce all'acquirente diritti legali specifici. L'acquirente può inoltre essere titolare di altri diritti, che variano da stato a stato.

I nostri prodotti vengono forniti con garanzie che non possono essere escluse ai sensi della Legge Australiana del Consumatore. Si ha diritto a una sostituzione oppure a un rimborso per un guasto grave e al rimborso per qualsiasi altra perdita o danno ragionevolmente prevedibili. Si ha anche il diritto alla riparazione o alla sostituzione della merce se questa non è di qualità accettabile e il guasto non costituisce un guasto grave.

COME ORDINARE LE PARTI DI RICAMBIO

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

CONTATTARE IL SERVIZIO CLIENTI

Per qualsiasi domanda o problema, contattare il Servizio Clienti all'indirizzo: **www.pitboss-grills.com**

WARRANTY SERVICE

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

MODELLO	NUMERO DI SERIE
DATA DI ACQUISTO	RIVENDITORE AUTORIZZATO

SIKKERHEDSOPLYSNINGER

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

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

FARER OG ADVARSLER

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

1. Der skal altid sikres en afstand på minimum 2 m (78 tommer) til begge sider fra brændbare konstruktioner og 2 m (78 tommer) bag ved grillen til brændbare konstruktioner. **Undgå at installere enheden på brændbare gulve eller gulve, der er belagt med brændbare overflader, medmindre der er indhentet korrekte tilladelser fra de relevante myndigheder.** Dette apparat må ikke placeres under et brandfarligt loft eller overhæng, markiser, parasoller og pavillioner. Bør ikke anvendes på en terrasse eller andre brændbare overflader, såsom tørt græs, træflis, blade eller bark. Undgå at bruge grillen i et lukket og/eller beboet område, f.eks. inde i huse, telte, boligvogne, biler, boliger, både. Fare for dødelig kulilteforgiftning. Placer grillen i et ryddet område uden brændbare materialer, benzin eller andre brændbare dampe eller væsker.

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

2. Anvend ikke denne keramiske enhed som en ovn. Dette produkt er kun beregnet til udendørs brug. Brug ikke indendørs.

BRANDFARE: Kan udsende varme gløder ved brug. Transporter ikke din grill, mens den er i brug eller mens grillen er varm. Sørg for, at ilden er fuldstændig slukket, og at grillen er kølet tilstrækkeligt ned, til at den kan berøres.

3. ADVARSEL! Denne grill bliver meget varm, flyt ikke den under drift. Der kan forekomme alvorlig skade. Efterlad aldrig en tændt flamme uden opsyn. Hold små børn og kæledyr væk, mens den er i brug. Det anbefales at bruge varmebestandige grydelapper eller handsker, når du betjener grillen. Undgå at bruge tilbehør, der ikke er angivet til brug sammen med denne enhed.

Det anbefales ikke, at denne enhed benyttes af børn eller personer med reducerede fysiske, sanselige eller mentale evner eller manglende erfaring eller viden, medmindre de overvåges eller instrueres direkte af en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed.

4. Efter en længere periode hvor maskinen ikke er blevet brugt, skal du kontrollere enheden inden brug for rust og skader. Udskift dele hvis nødvendigt. Rengør før brug. Hvis grillen opbevares udenfor når det regner eller i perioder med høj luftfugtighed, skal enheden tørres ud, inden der udføres service eller vedligeholdelse. Brug et grilldæksel, hvis det er muligt.
5. Det anbefales stærkt, at du bruger trækul i din keramiske grill. Det brænder længere og producerer mindre aske, hvilket kan begrænse luftstrømmen. Brug ikke kul i dette produkt. Trækul ikke inkluderet.

ADVARSEL! Anvend ikke sprit, benzin eller brændbare væsker til antænding eller genantænding. Brug kun ildtændere, der overholder EN1860-3.

BORTSKAFFELSE AF ASKE

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

KULILTE ("DEN STILLE DRÆBER")

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

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

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



DANSONS

BEMÆRKNING OM OPHAVSRET

Copyright 2022. Alle rettigheder forbeholdes. Ingen del af denne vejledning må kopieres, overføres, transskriberes, gemmes i et overførselssystem i nogen form eller på nogen måde uden udtrykkelig skriftlig tilladelse fra

DANSONS EUROPE
11 Rue Galvani Paris, Frankrig 75017

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

KUNDESERVICE
www.pitboss-grills.com

INDHOLDSFORTEGNELSE

Sikkerhedsoplysninger 66

Dele og specifikationer 69

Klargøring af montage 70

Monteringsvejledning
- Montering af støttehjulene 70
- Montering af kurven 70
- Løft den keramiske del af grillen op på vognen 71
- Montering af det øverste spjæld 71
- Montering af beslag til sidehylden 71
- Montering af sidehylder 71
- Montering af låghåndtaget 72
- Placering af madlavningskomponenter 72

Betjeningsvejledning
- Introduktion til keramisk grilning 73
- Forståelse af luftstrøm og dæmperstyring 73
- Første brug - Hærdning af enheden 73
- Sådan tænder du op for grillen 73
- Sådan fylder du brænde på grillen 74
- Slukning af grillen 74

Pleje og vedligeholdelse 74

Fejlfinding 76

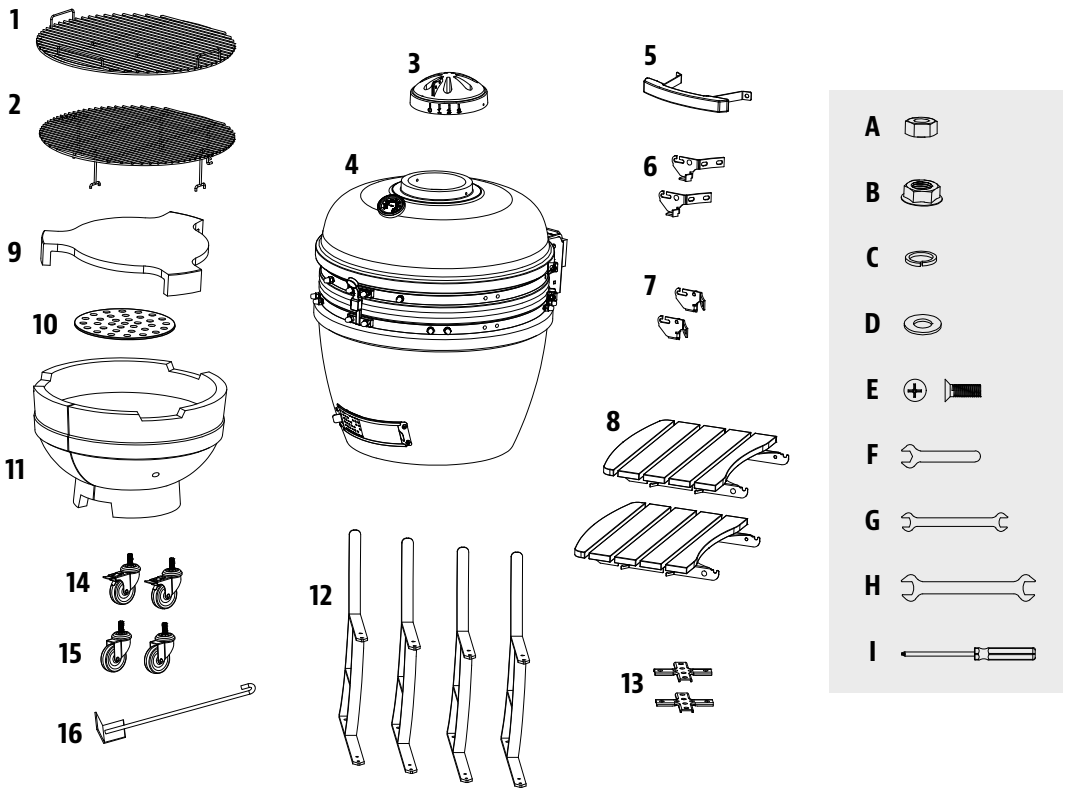
Garanti
- Betingelser 77
- Ugyldiggørelse af garanti 77
- Undtagelser 77
- Bestilling af reservedele Parts 78
- Kontakt kundeservice 78
- Service på garantien 78

DELE OG SPECIFIKATIONER

Delnr.	Beskrivelse
1	Primære madlavningsplade (x1)
2	Øvre madlavningsplade (x1)
3	Øvre dæmperventil (x1)
4	Keramisk grill (x1)
5	Låghåndtag (x1)
6	Hyldebeslag til venstre side (x2)
7	Hyldebeslag til højre side (x2)
8	Sidehylde (x2)
9	Varmeafleder (x1)
10	Trækulplade (x1)
11	Brændkammer (x1)
12	Støttebeslag (x4)
13	Krydsstykke til støttebeslag (x2)

Delnr.	Beskrivelse
14	Støttehjul med lås (x2)
15	Støttehjul (x2)
16	Askeværktøj (x1)
A	Møtrik - lille (x16)
B	Møtrik - stor (x4)
C	Fjederskive (x16)
D	Spændeskive (x16)
E	Skrue (x16)
F	Flad skruenøgle (x1)
G	Skruenøgle 9/11 (x1)
H	Skruenøgle 16/19 (x1)
I	Skruetrækker (x1)

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



MODEL		MONTERET ENHED (B x H x D)	ENHEDSVÆGT	STEGEOMRÅDE
PB	PBK24	1.380 X 1.190 X 900 MM / 54,3 X 46,8 X 35,4 I.	115 KG / 253,53 LB	HOVEDDEL - 2047 CM² / 317,31 KC. OVERDEL - 2375 CM² / 368,13 KC. I ALT - 4422 CM² / 685.44 KC.

KLARGØRING AF MONTAGE

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

www.pitboss-grills.com

VIGTIGT: For at lette processen og undgå skader er det en fordel at være to personer ved montering af denne enhed (dog ikke nødvendigt).

Krævede værktøjer ved montering: Flad skruenøgle, Skruenøgle 9/11, Skruenøgle 16/19, Skruetrækker. *medfølgende værktøjer.*

MONTERINGSVEJLEDNING

VIGTIGT: Det anbefales at læse hvert trin helt igennem, før du påbegynder monteringen ifølge anvisningerne. Undgå at tilspænde skruerne helt, indtil alle skruer for det pågældende trin er skruet i. Hardwaren omfatter en fjederskive og en spændeskive, som skal bruges sammen med fjederskiven tættest på skruens hoved.

1. MONTERING AF STØTTEHJULENE

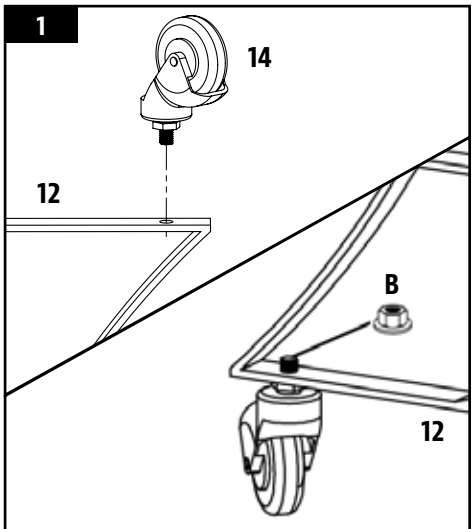
Krævede dele:

4 x Støttebeslag (#12)
2 x Støttehjul med lås (#14)
2 x Støttehjul (#15)
4 x Møtrik - stor (#B)

Montering:

- Fastgør de fire gevindskårede støttehjul til hver af de fire støttebeslag, ved at stramme dem ind i hullet med hænderne. Fastgør hvert hjul med en stor møtrik.

BEMÆRK: For at holde støttebeslagene jævne, skal du sikre dig at skruen på hjulet ikke stikker længere ud end den store møtrik.



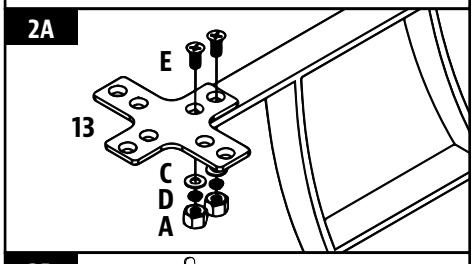
2. MONTERING AF KURVEN

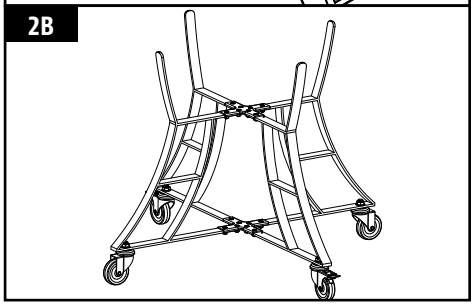
Krævede dele:

2 x Krydsstykke til støttebeslag (#13)
16 x Skrue (#E)
16 x Spændeskive (#D)
16 x Fjederskive (#C)
16 x Møtrik - lille (#A)

Montering:

- For at samle vognen skal du fastgøre støttebeslagets krydsstykke til et af de fire støttebeslag. Fastgør støttebeslagene til krydsstykkerne ved hjælp af en skrue, låseskive, spændeskive og møtrikker. Bemærk placeringen vist i noteillustration 2A.
- Fortsæt med at fastgøre krydsstykkerne i de tre andre støttebeslag. Vognen er nu færdig. Bemærk illustration 2B.





3. LØFT DEN KERAMISKE DEL AF GRILLEN OP PÅ VOGNEN

Krævede dele:

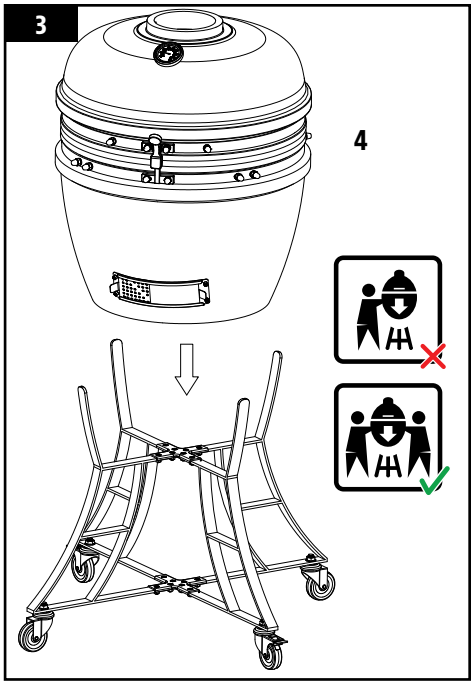
1 x Keramisk grill (#4)

Montering:

- Fjern først alle de dele, der er inde i den keramiske del af grillen for at gøre den lettere at løfte. Sørg for at vognen står fast og at alle boltene er stramme, inden du placerer den keramiske del i den. Tryk ned på hjulspænderne for at låse hjulene og dermed sikre, at den keramiske del ikke kan bevæge sig.

FORSIGTIGT: Brug mindst to personer, når du løfter den keramiske del op på vognen. Manglende overholdelse kan føre til alvorlig personskade eller skade på produktet.

- For at placere den keramiske del på vognen, skal du placere den ene af dine hænder i den nederste udluftningsventil på den keramiske del af grillen, og den anden hånd under selve grillen. Placer den keramiske del på vognen med den nederste udluftningventil vendt mod fronten af vognen, så udluftningsventilen kan åbnes og lukkes uden problemer.



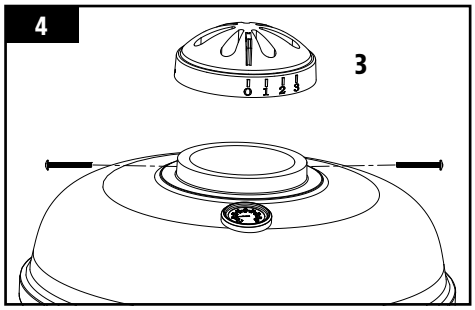
4. MONTERING AF DET ØVERSTE SPJÆLD

Krævede dele:

1 x Øvre dæmperventil (#3)

Montering:

- Juster sidespærren på det øverste spjældudluft med termometeret på fronten af den keramiske del, og placer det over åbningen på toppen. Fastgør med de forudmonterede skruer, skiver og møtrikker.



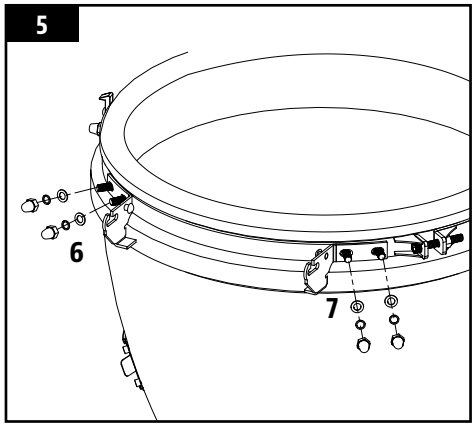
5. MONTERING AF BESLAG TIL SIDEHYLDEN

Krævede dele:

2 x Hyldebeslag til venstre side (#6)
2 x Hyldebeslag til højre side (#7)

Montering:

- Monter hyldebeslag på den keramiske dels venstre side ved hjælp af de forudmonterede skruer, med deres tilhørende skiver, låseskiver og møtrikker på grillens yderside.
- Gentag den samme procedure for hyldebeslagene på højre side. Når alle beslagene er installeret, skal skruerne spændes.



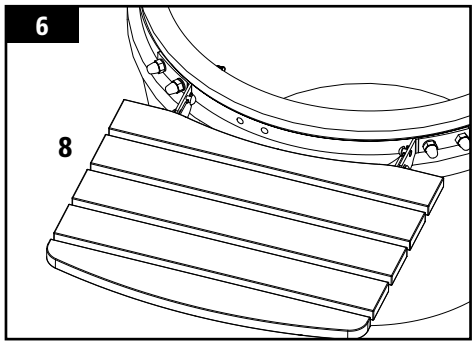
6. MONTERING AF SIDEHYLDER

Krævede dele:

2 x Sidehylde (#8)

Montering:

- Indsæt hængslerne på hver sidehylde i hver af sidehyldebeslagene på begge sider af den keramiske del.



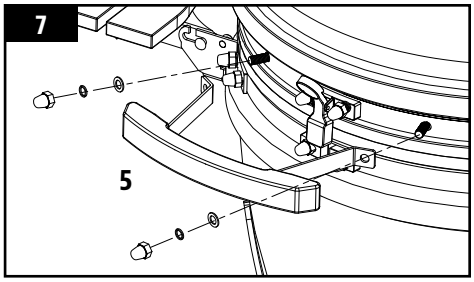
7. MONTERING AF LÅGHÅNDTAGET

Krævede dele:

1 x Låghåndtag (#5)

Montering:

· Sæt låghåndtaget på den keramiske del, brug de formonterede skruer, skiver, låseskiver og møtrikker på ydersiden.



8. PLACERING AF MADLAVNINGSKOMPONENTER

Krævede dele:

1 x Øvre madlavningsplade (#2)
1 x Primære madlavningsplade (#1)
1 x Varmeafleder (#9)
1 x Trækulplade (#10)
1 x Brændkammer (#11)

Montering:

· Åbn låget på den keramiske del og indsæt brændkammeret i bunden af den keramiske del. Den forreste side af brændkammeret med buen på den nederste kant skal vende mod fronten af enheden, og justeres med den nederste spjæld for askerensning. Bemærk illustration 8A.

BEMÆRK: Ekspansionsrevnen i brændkammeret er lavet for at tage højde for ekspansion af keramikken under ekstrem varme. Denne revne er ikke en fejl i keramikken, men er et bevidst designvalg.

· Placer kulpladen til hvile mod den indvendige bund af brændkammeret.

VIGTIGT: kulpladen skal være i brændkammeret, mens grillen er i brug. Hvis kulpladen mangler, kan det resultere i at grillen ikke kan tænde op, på grund af manglende luft til kullet.

· Placer varmeafflederen ind i brændkammeret.

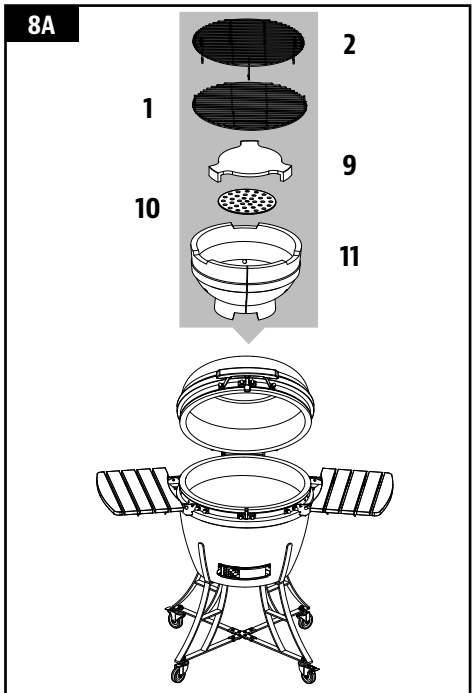
BEMÆRK: Varmeaflederen kan bruges til indirekte tilberedning.

· Anbring den primære madlavningsplade ind i den keramiske del. Placer den øverste madlavningsplade oven på den primære madlavningsplade.

BEMÆRK: For at dine madlavningsplader bliver ved med at fungere som de skal, er regelmæssig pleje og vedligeholdelse påkrævet.

· Den keramiske grill er nu klar til brug. Bemærk illustration 8B.

VIGTIGT: Sørg for, at instruktionerne til hærdning af enheden læses grundigt inden brug.





BETJENINGSVEJLEDNING

INTRODUKTION TIL KERAMISK GRILNING

En keramisk grill kan bruges til mange ting. Den kan ikke kun bruges til grillning eller rygning, men også til at lave pizzaer, brød, tærter og endda småkager kan bages i den uden problemer. På grund af deres fremragende evne til at holde på varmen, kan de nå høje temperaturer og holde dem, ved at kontrollere luftstrømmen via ventilationsåbninger på toppen og bunden af dem. Høje temperaturer er ideelle til hurtigt at tilberede burgere og pølser, mens lave temperaturer kan tilberede større udskæringer over en længere periode. Prøv at tilføje nogle træflis til trækulet, eller prøv at kombinere træflis med forskellige smag for at gøre dit kød endnu mere smagfuldt.

FORSTÅELSE AF LUFTSTRØM OG DÆMPERSTYRING

Hjertet i din grill ligger i forholdet mellem ventilationsspjældene på toppen og bunden af den. Når du åbner spjældene, vil der strømme mere luft gennem systemet, hvilket gør det muligt for trækullet at brænde meget varmt og skabe gløder. For at lave mad ved lavere temperaturer skal du holde spjældene let åbne, hvilket tillader en minimal luftstrøm og det keramiske kammer vil holde på varmen længe.

For at sikre, at grillen fungerer korrekt, er korrekt vedligeholdelse og rengøring i brændkammeret meget vigtigt. Hvis grillen ikke når den ønskede temperatur, skal du kontrollere at der er korrekt luftstrøm til brændsel, og at ingen af spjældene er blokerede.

GODT RÅD: Grillen kan brænde effektivt over længere tid, så længe der er tørt og tilstrækkeligt brændsel, korrekt luftstrøm, og tilberedningskomponenterne er rene.

FØRSTE BRUG - HÆRDNING AF ENHEDEN

Hærdning af din keramisk grill er vigtig for dens langsigtede drift og pleje. Hvis du ikke gennemgår hærdningen af grillen, kan det føre til skader på enheden. Hvis de første få antændinger er for varme, kan det beskadige filtpakningen, før den har haft chancen for at blive modnet ved brug. Sådan antænder du grillen for første gang:

1. Læg en optændingsblok og en håndfuld trækul på toppen af kulpladen. Åbn den nederste udluftningsventil, og tænd optændingsblokken ved hjælp af en fyrfadslighter eller tændstikker.

Brug ikke benzin, lightergas, alkohol eller andre lignende kemikalier til at tænde eller opblusse flammen.

2. Når trækullet er begyndt at brænde, skal du hærde enheden ved at lukke låget og lade begge åbninger være næsten helt lukkede. Lad grillen brænde, indtil alt brændstoffet er opbrugt, og ilden er slukket. Dette burde tage cirka to timer. Overbelast ikke enheden med brændsel.
3. Når grillen er afkølet, skal du kontrollere alle fastgørelsesmidler. Metalbåndet, der forbinder låget til grillen, udvides fra varmen og kan løsne sig. Det anbefales, at du kontrollerer båndet, og strammer det med en skruenøgle hvis det er nødvendigt.
4. Den keramiske grill kan nu bruges som normalt.

SÅDAN ANTÆNDER DU GRILLEN

Når du bruger den keramiske grill, skal du trykke på begge låsehjul for at forhindre enheden i at bevæge sig rundt under brug. Sørg for, at den keramiske grill er placeret på en permanent, flad, varmebestandig og ikke-brandfarlig overflade som er væk fra antændelige genstande. Placer den keramiske grill med mindst 2 meter til loftet og mindst 2 meter væk fra andre genstande.

1. For at antænde grillen, skal du placere en sammenrullet avis og nogle optændingsblokke på kulpladen i bunden af den keramiske grill. Placer derefter to eller tre håndfulde trækul over avisen.

Brug ikke benzin, lightergas, alkohol eller andre lignende kemikalier til at tænde eller opblusse flammen.

2. Åbn den nederste udluftningsventil, og tænd avisen ved hjælp af en fyrfadslighter eller et tændstik. Når ilden er startet, skal du lade bundventilen og låget være åbent i cirka 10 minutter, for at der kan komme varme gløder.

3. Lad trækullet varme op og hold det varmt i mindst 30 minutter inden den første madlavning på den keramiske grill. Lav ikke mad på grillen, før brændslet har en belægning af aske over sig.

Det anbefales, at du ikke skubber eller vender kullene, når de er antændte. Dette gør det muligt for trækullet at brænde mere ensartet og effektivt.

4. Når ilden er starten, skal du kun bruge varmebestandige handsker, når du håndterer varm keramik eller kogeplader.

SÅDAN FYLDER DU BRÆNDE PÅ GRILLEN

Når både den øverste og nederste udluftningsventil er lukket, vil den keramiske grill kunne være ved en høj temperatur i flere timer. Hvis du har brug for en længere tilberedningstid (f.eks. når du steger et stort stykke kød eller hvis du skal lave røget kød), kan det være nødvendigt at tilføje mere trækul.

1. Åbn låget, og fjern madlavningspladerne ved hjælp af varmebestandige handsker eller en spatel.
2. Tilføj ekstra trækul til brændkammeret
3. Udskift madlavningspladerne og varmeaflederen, og fortsæt derefter med at lave mad som før.

VIGTIGT: Brug ikke spiritus, benzin, lightergas eller petroleum til at tænde eller opblusse ilden i din grill. Du bør heller ikke forsøge at tilføje flere optændingsblokke i en flamme der allerede brænder, eller på en varm plade. Dette kan forårsage personskade.

SLUKNING AF GRILLEN

1. Når du er færdig med at lave mad og slukker grillen, skal du stoppe med at tilføje brændsel. Luk alle ventiler og låg, så flammen naturligt går ud på grund af mangel på ilt.

VIGTIGT: Brug ikke vand til at slukke trækullet, da dette kan beskadige den keramiske grill.

PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

Enhver Pit Boss®-enhed vil give dig mange år med smagfuld tilberedning og behov for et minimum af rengøring. Et vigtigt trin er at lade grillen og madlavningsgitrene selvrenses ved at køre grillen ved en høj temperatur efter hver brug. Følg disse tip om rengøring og vedligeholdelse for at passe godt på din grill:

1. *INDERFLADER*
   - Det anbefales at rense indersiden af grillen efter nogle få anvendelser. Dette vil sikre korrekt antænding og undgå opbygning af snavs eller aske på madlavningskomponenterne. Varm grillen op til 260 ºC / 500ºF i 30 minutter, og alle madrester og snavs vil blive brændt af.

     BEMÆRK: Brug ikke vand eller andre rengøringsprodukter til at rengøre indersiden af din keramiske grill. Væggene er porøse og absorberer alle anvendte væsker, hvilket kan forårsage, at den keramiske grill revner.

   - Brug en grillbørste med langt håndtag til at fjerne alle madrester eller belægninger fra stegeristene. Bedste praksis er at går dette, mens de stadig er varme efter seneste tilberedning. Hvis der findes for meget snavs på grillens tilberedningskomponenter, kan fedtet antænde. Rengør indersiden af grillen regelmæssigt. Hvis du oplever, at fedtstoffet på grillen begynder at brænde, skal du lade låget være på for at kvæle branden. Hvis branden ikke hurtigt går ud, skal du slukke grillen, fjerne maden og lægge låget på, indtil branden er gået helt ud. Drys en smule bagepulver på, hvis du har noget.
   - Den forkromede kulplade er ikke en opvaskemaskine; Brug et mildt rengøringsmiddel med varmt vand.
   - Når enheden er helt afkølet, skal du bruge askeværktøjet til at skrabe kulrester ud gennem bundspjældets udluftningsventil. Åbn forsigtigt glidepladen, og skrab asken i en lille affaldsbeholder under ventilationsåbningen. Bortskaf beholderen eller opbevar den til senere brug.

2. *YDERFLADER*
   - Hvis du kigger godt efter, kan det se ud som om at overfladen på din keramiske grill har revner. Dette er ikke keramikken der er knækket. Dette er kendt som "crazing" og er forårsaget af de forskellige ekspansionshastigheder mellem finishen og leret. Spindelvævsmønsteret adskiller sig fra revner, fordi de ikke kan mærkes på overfladen, medmindre du bruger en negl; det bliver dog mere synligt, når overfladen er støvet eller forstørret.
   - Tør grillen af, hver gang du har brugt den. Brug varmt sæbevand til at fjerne fedtstoffet. Brug ikke ovnrens, slibende rengøringsmidler eller slibende rengøringspuder på de udvendige overflader.
   - Kontroller og spænd metalringene på det keramiske stykke og låg, og put olie på hængslerne to gange om året eller oftere hvis nødvendigt. Du burde ikke nemt kunne dreje en hex-nøgle, mens du holder møtrikken på plads.
   - Brug et grillovertræk til at beskytte grillen bedst muligt! Et overtræk er den bedste beskyttelse mod vejret og forurening udefra. Når enheden ikke er i brug eller stilles væk gennem længere tid, skal du tildække den og placere den i en garage eller et skur.

TIDSPLAN FOR RENGØRING (NORMAL BRUG)

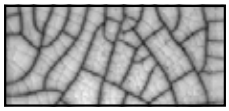
ELEMENT	RENGØRINGSHYPPIGHED	RENGØRINGSMETODE
Bunden af brændkammeret	Efter hver 5.-6. gang	Fjern overskydende snavs med en kost eller en værkstedsstøvsuger
Stegeriste	Efter hver gang	Afbrænd snavs, børst af med messingtrådbørste
Låghængsel	To gange om året	Oliehængselkomponenter
Metalringe	To gange om året	Spænd ved hjælp af en hex-nøgle
Kulplade	Efter hver 5.-6. gang	Varmt vand og mildt rengøringsmiddel
Indvendig keramisk del	Efter hver 2.-3. gang	Opvarm til 260 °C i 30 minutter
Udvendig keramisk del	Efter hver gang	Sæbevand

FEJLFINDING

Korrekt rengøring, vedligeholdelse og brug af rent og tørt brændsel af god kvalitet forhindrer generelle problemer med brugen af enheden. Når din Pit Boss®-grill fungerer dårligt, eller kun anvendes ved sjældne lejligheder, kan følgende tips til fejlfinding være nyttige.

Se Ofte stillede spørgsmål på ***www.pitboss-grills.com***. Du kan også kontakte din lokale autoriserede Pit Boss®-forhandler eller kontakte kundeservice for at få hjælp.

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

PROBLEM	ÅRSAG	LØSNING
Grillen vil ikke tænde	Spjældåbninger er lukkede, mangel på luft	Sørg for, at både de øverste og nederste ventiler er åbne. Ilden har brug for ilt for at brænde. Når ilden er startet, skal du lade bundventilen og låget være åbent i cirka 10 minutter, for at der kan komme varme gløder.
	Forkert brændsel brugt	Denne grill kræver at du bruger trækul. Følg ***antændingsproceduren*** for at fortsætte med at bruge grillen; Ring til kundeservice for hjælp, hvis du har brug for det.
Grillen opnår eller holder ikke en stabil temperatur	Grillen bliver for varm	Luk låget, luk begge ventiler næsten helt i, og lad flammen gå ud på grund af manglen på ilt. Brug mindre brændsel til madlavning ved lav temperatur.
	Grillen bliver ikke varm nok	Tjek om der er nok brændsel Grillen mister hurtigt sin ild, hvis der ikke er nok trækul i den keramiske del af grillen. Den anbefalede anvendelse af trækul er maksimalt 1,81 kg pr. anvendelse. Tilsæt mere brændsel, og lad begge ventiler være helt åbne. En større iltstrøm vil gøre det muligt for flammen at stige og brænde mere trækul.
	Utilstrækkelig luftstrøm gennem den keramiske grill	Kontroller bundspjældets udluftning for askeopbygning eller blokeringer. Følg anvisningerne under ***Pleje og vedligeholdelse*** for at fjerne askeaflejringer. Kontroller den øverste spjældudluftning, og sørg for at den fungerer korrekt, og at luftstrømmen ikke er blokeret. Følg anvisningerne under ***Pleje og vedligeholdelse***, hvis den er snavset. Når alle ovenstående trin er udført, bør du tænde grillen og udføre en afbrænding.
Opblussen af flammer	Tilberedningstemperatur er for høj	Forsøg at tilberede maden ved en lavere temperatur. Fedt har et flammepunkt. Hold temperaturen under 176 °C/350 °F, når du tilbereder mad med højt fedtindhold.
	Fedtaflejringer på lberedelseskomponenter	Følg anvisningerne under ***Pleje og vedligeholdelse.***
	Brug for at burpe grillen (rense gasrørene)	For at forhindre en røggaseksplosion eller at flammer blusser op og forårsager personskader, anbefales det at løfte låget langsomt (også kaldet burping), som tillader luft at trænge langsomt og sikkert ind.
Bundspjældet glider ikke	Spjældet sidder fast på aske	Tryk let på spjældet med en gummihammer for at løsne. Følg anvisningerne under ***Pleje og vedligeholdelse***. Hvis der ikke sker nogen forbedring, skal du ringe til kundeservice.
Efterbehandling på enheden	Overfladen er revnet	Enhedens finish kan revne på keramikken, men dette påvirker ikke enhedens ydelse eller levetid. Hvis revnerne er betydelige, skal du ringe til kundeservice.
	Spindelvævsmønster af revner 	Dette er ikke keramikken der er knækket. Dette er kendt som "crazing" og er forårsaget af de forskellige ekspansionshastigheder mellem finishen og leret. Spindelvævsmønsteret adskiller sig fra revner, fordi de ikke kan mærkes på overfladen, medmindre du bruger en negl; det bliver dog mere synligt, når overfladen er støvet eller forstørret. Følg anvisningerne under ***Pleje og vedligeholdelse***. Selvom disse revner kan forekomme som defekter, påvirker crazing ikke ydeevnen eller levetiden på din keramiske grill; derfor vil garantien ikke dække disse sager.
Låget sidder fast	Enheden er Ikke hærdet korrekt	Hærdning af din keramisk grill er vigtig for dens langsigtede drift og pleje. Hvis de første få antændinger er for varme, kan det beskadige filtpakningen, før den har haft chancen for at blive modnet ved brug. Hvis låget sidder fast skal du bruge en kniv til forsigtigt at afskære filtpakningen, der sidder ved lågåbningen. Når den er fjernet, kan du åbne låget. Før du fortsætter med at bruge grillen, skal du udskifte filtpakningen, som kan købes i dit lokale byggemarked eller i en pejsebutik.

GARANTI

BETINGELSER

Alle keramiske griller fra Pit Boss® Grills, produceret af Dansons, har en begrænset garanti fra datoen de bliver solgt af den originale ejer. Garantidækningen begynder på den oprindelige købsdato, og der kræves dokumentation for købsdatoen eller en kopi af den oprindelige kvittering, for at garantien kan håndhæves. Kunder skal betale for reservedele, forsendelse og håndteringsgebyrer, hvis de ikke er i stand til at fremlægge bevis for køb eller hvis garantien er udløbet.

Dansons har en begrænset levetidsgaranti på alle de keramiske dele, der bruges til fremstilling af den keramiske grill. Dansons garanterer, at alle dele er fri for defekter i materiale og forarbejdning, så længe den oprindelige køber bruger og ejer enheden. Garantien dækker ikke skader som følge af almindelig slitage som f.eks. ridser, buler, hak, skår eller mindre kosmetiske revner. Disse æstetiske forandringer på grillen påvirker ikke dens ydeevne. Hvis du kigger godt efter, kan det se ud som om at overfladen på din keramiske grill har revner. Dette er ikke keramikken der er knækket. Dette er kendt som "crazing" og er forårsaget af de forskellige ekspansionshastigheder mellem finishen og leret. Spindelvævsmønsteret adskiller sig fra revner, fordi de ikke kan mærkes på overfladen, medmindre du bruger en negl; det bliver dog mere synligt, når overfladen er støvet eller forstørret. Selvom det kan virke som defekter, påvirker crazing ikke ydeevnen eller levetiden for din keramiske grill; derfor er det ikke et garantiproblem.

Dansons har en fem-års garanti på alle dele af metal og støbejern, der bruges til fremstilling af den keramiske grill. Dansons garanterer, at alle dele er fri for defekter i materiale og forarbejdning, så længe den oprindelige køber bruger og ejer enheden. Høje temperaturer, overdreven luftfugtighed, klor, industridampe, kemikalier, gødning, pesticider og salt er nogle af de stoffer, der kan påvirke metaldele. Af disse grunde dækker garantien ikke rust eller oxidation. Dansons anbefaler, at du dækker din grill, når den ikke er i brug. Selv med disse sikkerhedsforanstaltninger kan den keramiske grill kompromitteres af forskellige stoffer og forhold uden for Dansons kontrol.

Dansons yder et års garanti på alle plast- og kompositkomponenter, termometer og hjul, der bruges til fremstilling af den keramiske grill. Garantien dækker ikke kosmetiske ændringer, farveændringer, forvitring eller revner, medmindre der er et tab af strukturel integritet. Garantien dækker ikke skader som følge af almindelig slitage som f.eks. ridser, buler, hak, skår eller mindre kosmetiske revner. Disse æstetiske forandringer på grillen påvirker ikke dens ydeevne. Reparation eller udskiftning af delene på grillen, strækker ikke forbi den begrænsede garanti. I garantiperioden er Dansons' ansvar begrænset til at sikre en udskiftning af defekte og/eller ikke-fungerende komponenter. I garantiperioden vil Dansons ikke kræve betaling for reparation eller udskiftning af dele, der returneres. Fragten er forudbetalt, hvis Dansons efter undersøgelsen finder, at delen(e) er defekt(e). Dansons kan ikke påtage sig betaling af gebyrer for transport, omkostninger til arbejdskraft eller eksportforpligtelser. Undtagen som angivet i disse garantibetingelser udgør ovennævnte betingelser for garanti, reparation eller udskiftning af dele på den måde og i den periode, der er nævnt ovenfor, Dansons opfyldelse af alle direkte og afledte produktgarantier og forpligtelser over for dig.

Denne garanti er baseret på normal brug og service af grillen, og en begrænset garantidækning gælder ikke for en grill, der bruges i kommercielle omstændigheder.

UGYLDIGGØRELSE AF GARANTI

Brug eller misbrug af dette produkt til andre formål end det, det er designet til, vil ugyldiggøre garantien. Skader forårsaget af ukorrekt brug, montering, vedligeholdelse eller installation dækkes ikke. Hældning af lightergas eller andre væsker på din grill gør at garantien ikke dækker. Dette kan resultere i lettere eller alvorlig skade for brugeren af den keramiske grill og føre til skade på grillen og dens mange dele og komponenter. Denne garanti gælder kun, hvis den keramiske grill købes hos en autoriseret forhandler. Køb af ethvert produkt fra en tredjepart eller en uautoriseret forhandler vil betyde at garantien ikke dækker. Kun udvalgte forhandlere har tilladelse fra Dansons til at sælge produkter fra Ceramic-serien.

UNDTAGELSER

Der er ingen skriftlig eller underforstået ydelsesgaranti på Pit Boss® Grills-enheder, da producenten ikke har kontrol over installation, betjening, rengøring, vedligeholdelse eller typen af brændsel der anvendes. Denne garanti gælder ikke og Dansons påtager sig intet ansvar, hvis enheden ikke bliver installeret, betjent, rengjort og vedligeholdt under streng overholdelse af denne brugervejledning. Garantien dækker ikke hvis du brænder andet end trækul. Garantien dækker ikke skader eller fejlfunktion som følge af misbrug, forkert håndtering eller ændringer af enheden.

Hverken Dansons eller den autoriserede Pit Boss®-forhandler påtager sig noget ansvar, juridisk baseret eller på anden vis, for hændelige skader eller følgeskader på ejendom eller person som følge af brugen af dette produkt. Hvis der rejses et erstatningskrav mod Dansons, som er baseret på brud på denne garanti eller nogen anden form for udtrykkelig eller indforstået garanti ifølge lovgivningen, vil producenten under ingen omstændigheder være ansvarlig for nogen særlige, indirekte skader, følgeskader eller nogen anden form for skader, der rækker ud over det oprindelige køb af dette produkt. Alle garantier fra producenten er anført her, og der kan ikke rejses krav mod producenten baseret på nogen anden garanti eller fremstilling.

Nogle lande eller stater tillader ikke udelukkelse eller begrænsning af hændelige skader eller følgeskader, eller begrænsning af indforståede garantier, så de begrænsninger eller udelukker, der er anført i denne begrænsede garanti, gælder muligvis ikke for dig. Denne begrænsede garanti giver dig specifikke juridiske rettigheder, og du kan have andre rettigheder, som varierer fra land til land.

Vores varer leveres med garantier, der ikke kan udelukkes i henhold til den australske forbrugerlov. Du har ret til en erstatning eller tilbagebetaling hvis der er en større fejl eller mangel på produktet, og du kan få erstatning for et tab eller en skade, hvis det er rimeligt forventeligt at tabet eller skaden er sket som følge af produktet. Du har også ret til at få varerne repareret eller udskiftet, hvis varerne ikke er af acceptabel kvalitet, og fejlen ikke udgør en større mangel.

BESTILLING AF RESERVEDELE

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

KONTAKT KUNDESERVICE

Hvis du har spørgsmål eller problemer, kan du kontakte kundeservice: **www.pitboss-grills.com**

SERVICE PÅ GARANTIEN

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

MODEL	SERIENUMMER
KØBSDATO	AUTORISERET FORHANDLER

TURVALLISUUSTIEDOT

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

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

VAARAT JA VAROITUKSET

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

1. Grillin sivuilla on aina oltava 2 m:n vähimmäisetäisyys palaviin rakenteisiin ja 2 m:n vähimmäisetäisyys grillin takana. **Älä asenna laitetta palavalle lattialle tai lattialle, joka on suojattu palavilla pinnoilla, ellei asianmukaisia lupia ole saatu toimivaltaisilta viranomaisilta.** Tätä puupellettilaitetta ei saa asettaa yläpuolella olevan palavan katon, ulokkeen, aurinkokatoksen, päivänvarjon tai lasiverannan alle. Älä käytä laudoitetulla alustalla tai muilla palavilla alustoilla, kuten kuiva ruoho, puulastut, lehtikate tai koristekate. Älä käytä grilliä suljetuissa tiloissa tai asuintiloissa, kuten taloissa, teltoissa, matkailuautoissa, matkailuvaunuissa tai veneissä. Käyttö tällaisissa tiloissa aiheuttaa häkämyrkytysvaaran. Säilytä grillisi alueella, jolla ei ole palavia materiaaleja, bensiiniä tai muita syttyviä höyryjä tai nesteitä.

Rasvapalon sattuessa pidä kansi suljettuna, kunnes palo on sammunut. Älä heitä vettä laitteen päälle. Älä yritä tukahduttaa tulta. Kaikkiin luokkiin (luokat ABC) hyväksytty palosammutin on hyvä olla paikan päällä saatavilla. Hallitsemattoman palon tilanteessa soita palokunnalle.

2. Älä käytä tätä keraamista yksikköä tulisijana. Tämä tuote on tarkoitettu vain ulkokäyttöön. Älä käytä sitä sisätiloissa.

TULOPALOVAARA: Saattaa levittää hehkuvia hiilloksia käytön aikana. Älä siirrä grilliä sen ollessa käytössä tai kuuma. Varmista, että tuli on täysin sammunut ja grilli on koskettaessa viileä ennen sen siirtämistä.

3. VAROITUS! Tämä grilli tulee erittäin kuumaksi, älä siirrä sitä käytön aikana. Vakavia vammoja voi tapahtua. Älä koskaan jätä palavaa tulta ilman valvontaa. Pidä nuoret lapset ja lemmikit etäällä käytön aikana. Suosittelemme lämmönkestävien grillikintaiden tai pannulappujen käyttöä grilliä käytettäessä. Älä käytä lisävarusteita, joita ei ole määritelty tämän laitteen kanssa käytettäviksi.

Tätä laitetta ei suositella lapsille tai henkilöille, joilla on heikentyneet fyysiset, sensoriset tai henkiset voimavarat tai joilta puuttuu tarvittava kokemus tai tieto, elleivät he ole heidän turvallisuudestaan vastuussa olevan henkilön suoran valvonnan tai ohjeistuksen alaisena.

4. Kun tuote on ollut varastoituna tai käyttämättömänä, tarkasta yksikkö väsymismurtumien ja vaurioiden varalta ja vaihda osat tarpeen mukaan. Puhdista ennen käyttöä. Jos grilliä säilytetään ulkona sateisen kauden aikana tai erittäin kosteissa olosuhteissa, yksikkö on kuivattava ennen minkään huolto- tai kunnossapitotoimien suorittamista. Käytä grillisuojusta, jos sellainen on saatavilla.
5. On erittäin suositeltavaa, että käytät palahiiltä keraamisessa grillissä. Se palaa pidempään ja tuottaa vähemmän tuhkaa, joka voi rajoittaa ilmavirtausta. Älä käytä hiiltä tässä tuotteessa. Hiili ei sisälly lähetykseen.

VAROITUS! Älä käytä spriitä, bensiiniä tai muita vastaavia nesteitä grillin tulen sytyttämiseen tai kohentamiseen. Käytä vain sytyttimiä, jotka täyttävät standardin EN1860-3 vaatimukset.

TUHKAN HÄVITTÄMINEN

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

HIILIMONOKSIDI ("HILJAINEN TAPPAJA")

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

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

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



DANSONS

TEKIJÄNOIKEUKSIA KOSKEVA HUOMAUTUS

Tekijänoikeus 2022. Kaikki oikeudet pidätetään. Tämän ohjekirjan mitään osaa ei saa kopioida, välittää eteenpäin, litteroida tai tallentaa hakujärjestelmään missään muodossa tai millään tavoin ilman nimenomaista kirjallista lupaa, jonka on myöntänyt

DANSONS EUROPE
11 Rue Galvani Pariisi, Ranska 75017

DANSONS POHJOIS-AMERIKKA
3411 North 5th Avenue, Suite 500, Phoenix, AZ, USA 85013

ASIAKASPALVELU
www.pitboss-grills.com

SISÄLLYSLUETTELO

Turvallisuustiedot 79

Osat ja tekniset tiedot 82

Kokoamisen valmistelu 83

Kokoamisohjeet
- Kääntöpyörien kiinnittäminen 83
- Korin kokoaminen 83
- Keraamisen rungon nostaminen koriin 84
- Ylätuuletusläpän kiinnittäminen 84
- Sivuhyllyn pidikkeiden asentaminen 84
- Sivuhyllyjen kiinnittäminen 84
- Kannen kahvan kiinnittäminen 85
- Ruoanvalmistusosien sijoitus 85

Käyttöohjeet
- Johdatus keraamisen grillin käyttöön 86
- Tietoa ilmavirtauksesta ja tuuletusläpän säädöstä 86
- Ensimmäinen käyttökerta – yksikön karkaiseminen 86
- Sytytysmenettely 86
- Polttoainetäyttö 87
- Grillin sammuttaminen 87

Huolto ja ylläpito 88

Vianetsintä 89

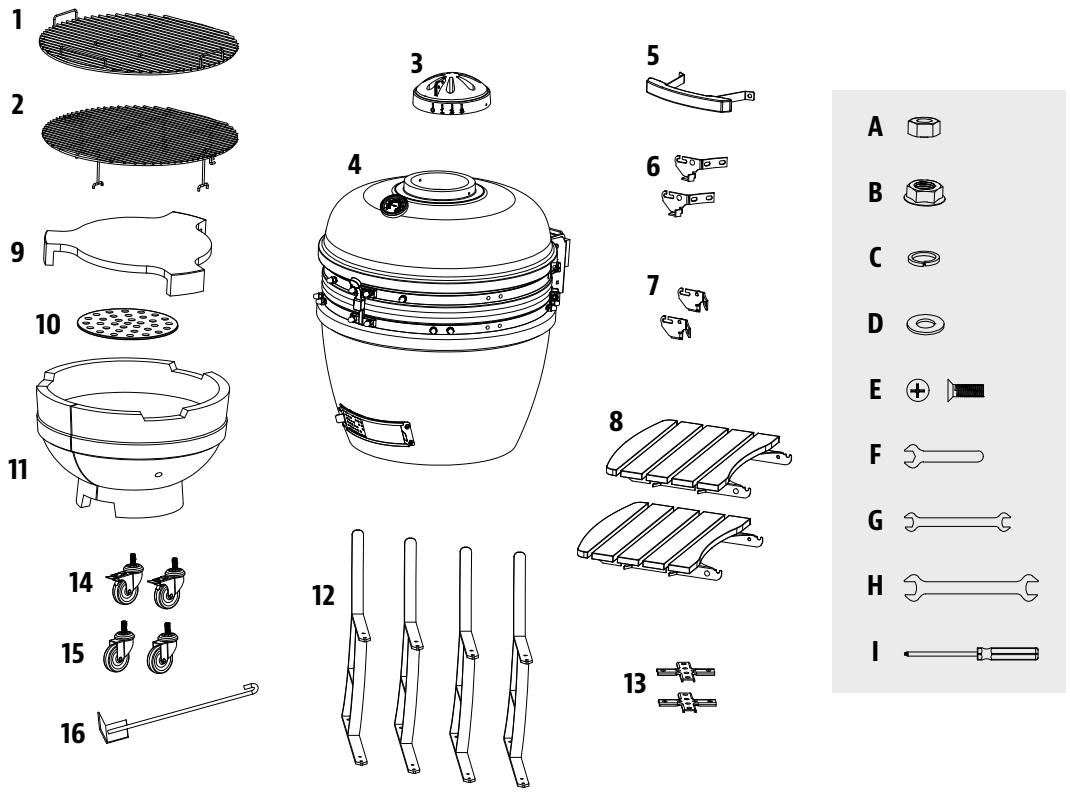
Takuu
- Ehdot 90
- Takuun mitätöityminen 90
- Poikkeukset 90
- Vaihto-osien tilaaminen 91
- Ota yhteyttä asiakaspalveluun 91
- Takuupalvelu 91

OSAT JA TEKNISET TIEDOT

Osan numero	Kuvaus
1	Pääruoanvalmistusritilä (x1)
2	Ylempi ruoanvalmistusritilä (x1)
3	Ylätuuletusaukko (x1)
4	Keraaminen runko (x1)
5	Kannen kahva (x1)
6	Sivuhyllyn vasen pidike (x2)
7	Sivuhyllyn oikea pidike (x2)
8	Sivuhylly (x2)
9	Kuumaohjain (x1)
10	Hiililevy (x1)
11	Tulipesä (x1)
12	Tukipidike (x4)
13	Tukipidikkeen poikkipuu (x2)

Osan numero	Kuvaus
14	Lukittuva kääntöpyörä (x2)
15	Kääntöpyörä (x2)
16	Tuhkatyökalu (x1)
A	Mutteri – pieni (x16)
B	Mutteri – suuri (x4)
C	Lukkolevy (x16)
D	Aluslevy (x16)
E	Ruuvi (x16)
F	Litteä ruuviavain (x1)
G	Ruuviavain 9/11 (x1)
H	Ruuviavain 16/19 (x1)
I	Ruuvinväännin (x1)

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



MALLI	YKSIKKÖ KOOTTUNA (LxKxS)	YKSIKÖN PAINO	RUUANVALMISTUSALUE
PB PBK24	1380 X 1190 X 900 MM / 54,3 X 46,8 X 35,4 SISÄÄN.	115 KG / 253,53 LB	PÄÄALUE - 2047 CM² / 317,31 NELIÖTUUMAA YLÄHYLLY - 2375 CM² / 368,13 NELIÖTUUMAA YHTEENSÄ - 4422 CM² / 685,44 NELIÖTUUMAA

KOKOAMISEN VALMISTELU

Osia on kaikkialla kuljetuslaatikossa, myös grillin alla. Tarkista grilli, osat ja laitteen kuplapakkaus, kun olet poistanut suojaavan kuljetuslaatikon. Poista kaikki paketointimateriaalit grillin sisältä ja ulkopuolelta ennen kokoamista, sekä tutki ja tarkista kaikki osat vertaamalla niitä osaluetteloon. Jos jokin osa puuttuu tai on vahingoittunut, älä yritä koota laitetta. Takuu ei kata kuljetusvahinkoja. Ota yhteyttä Pit Boss® -asiakaspalveluun koskien osia.

www.pitboss-grills.com

TÄRKEÄÄ: Kokoa laite kahden henkilön voimin helpottaaksesi asennusta ja välttyäksesi vammoilta.

Kokoamisessa tarvittavat työkalut: Litteä ruuviavain, Ruuviavain 9/11, Ruuviavain 16/19, Ruuvinväännin. *työkalut mukana.*

KOKOAMISOHJEET

TÄRKEÄÄ: Suosittelemme, että luet kunkin vaiheen kokonaan ennen kokoamisvaiheen aloittamista. Älä kiristä ruuveja loppuun asti, ennen kuin kaikki kyseiseen vaiheeseen kuuluvat ruuvit on asennettu. Helayhdistelmässä, jossa on lukkolaatta ja aluslevy, tulee asentaa lukkolaatta lähimmäksi ruuvin päätä.

1. KÄÄNTÖPYÖRIEN KIINNITTÄMINEN

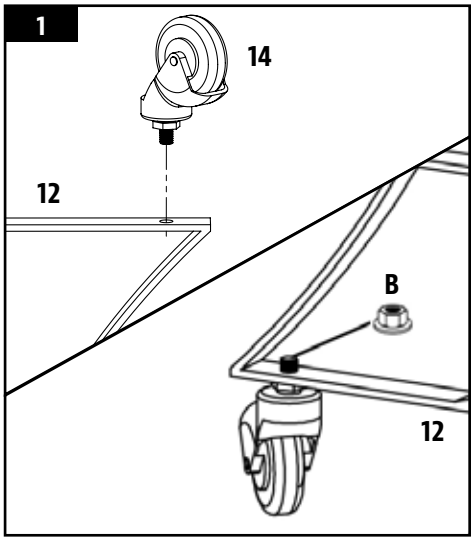
Tarvittavat osat:

4 x Tukipidike (#12)
2 x Lukittuva kääntöpyörä (#14)
2 x Kääntöpyörä (#15)
4 x Mutteri – suuri (#B)

Asennus:

- Kiinnitä neljä esikierteitettyä kääntöpyörää kuhunkin neljään tukipidikkeeseen kiristämällä ne käsin reikään. Kiinnitä kääntöpyörät paikalleen suurella mutterilla.

HUOMIO: Pidä tukipidikkeet vaakasuorassa varmistamalla, että pyörässä oleva pultti ei ulotu suurta mutteria pidemmälle.



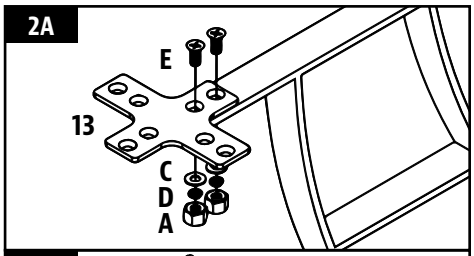
2. KORIN KOKOAMINEN

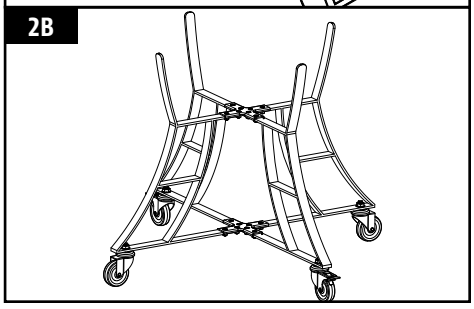
Tarvittavat osat:

2 x Tukipidikkeen poikkipuu (#13)
16 x Ruuvi (#E)
16 x Aluslevy (#D)
16 x Lukkolevy (#C)
16 x Mutteri – pieni (#A)

Asennus:

- Kokoa kori kiinnittämällä tukipidikkeen poikkipuu yhteen neljästä tukipidikkeestä. Kiinnitä tukipidikkeet poikkipuuhun käyttämällä ruuvia, lukkolaattaa, aluslevyä ja muttereita. Huomaa sijainti, joka näkyy kuvassa 2A.
- Jatka kiinnittämällä poikkipuut kolmeen muuhun tukipidikkeeseen. Kori on nyt valmis. Katso kuva 2B.





3. KERAAMISEN RUNGON NOSTAMINEN KORIIN

Tarvittavat osat:

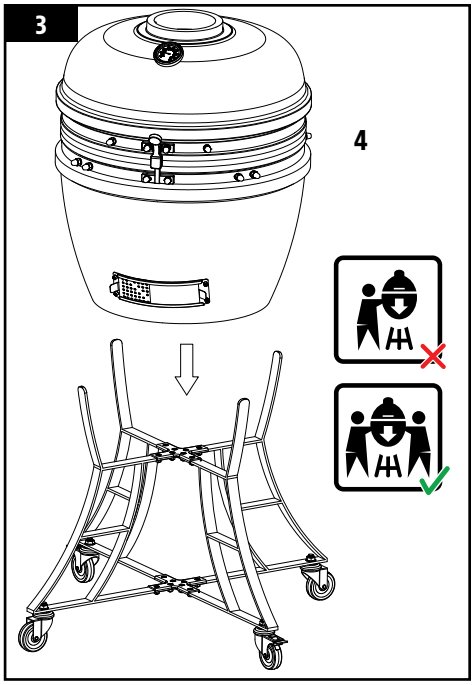
1 x Keraaminen runko (#4)

Asennus:

- Poista ensiksi kaikki osat, jotka ovat keraamisen rungon sisällä, jotta nostaminen helpottuu. Tarkista, että kori on kiinni paikoillaan ja että kaikki pultit ovat kireällä ennen keraamisen rungon sijoittamista koriin. Paina rullien vivut alas kääntöpyörien lukitsemiseksi; näin varmistetaan, ettei keraaminen hiiligrilli pääse liikkumaan.

HUOMIO: Keraamisen rungon nostamiseen koriin tarvitaan vähintään kaksi ihmistä. Tämän vaatimuksen laiminlyönti voi johtaa vakaviin vammoihin tai tuotteen vaurioitumiseen.

- Sijoita keraaminen runko koriin asettamalla yksi käsi keraamisen rungon alaosassa olevaan tuuletusaukkoon toinen grillin alle. Aseta keraaminen hiiligrilli koriin niin, että alaosassa oleva tuuletusaukko osoittaa korin etuosaan; näin tuuletusaukko voidaan avata ja sulkea keskeytyksettä.



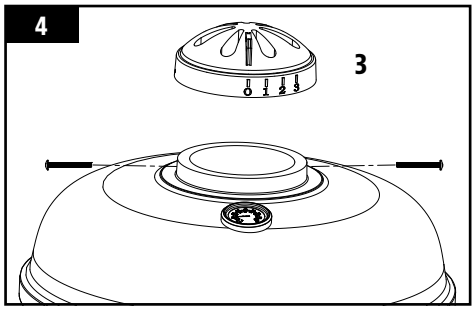
4. YLÄTUULETUSLÄPÄN KIINNITTÄMINEN

Tarvittavat osat:

1 x Ylätuuletusaukko (#3)

Asennus:

- Kohdista ylätuuletusaukon reunassa oleva lovi keraamisen rungon etuosassa olevan lämpömittarin kanssa, ja aseta yläaukon yli. Kiinnitä esikiinnitetyillä ruuveilla, aluslevyillä ja muttereilla.



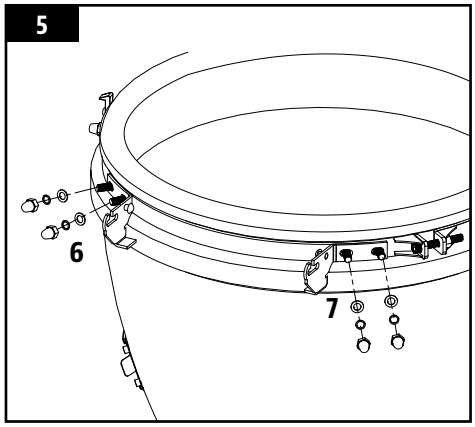
5. SIVUHYLLYN PIDIKKEIDEN ASENTAMINEN

Tarvittavat osat:

2 x Sivuhyllyn vasen pidike (#6)
2 x Sivuhyllyn oikea pidike (#7)

Asennus:

- Kiinnitä sivuhyllyn vasemmat pidikkeet keraamiseen runkoon käyttämällä esikiinnitettyjä ruuveja ja niiden aluslevyjä, lukkolevyjä ja ohjaimessa olevia muttereita.
- Toista sama asennusvaihe sivuhyllyn pidikkeille oikealla puolella. Kiristä kaikki ruuvit tiukalle, kun kaikki pidikkeet on asennettu.



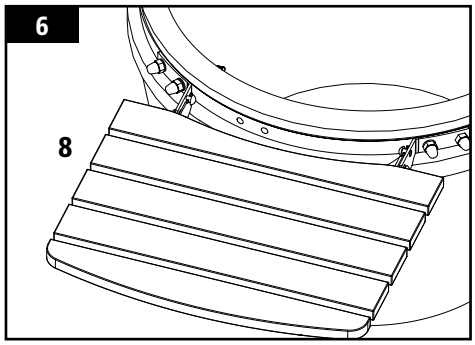
6. SIVUHYLLYJEN KIINNITTÄMINEN

Tarvittavat osat:

2 x Sivuhylly (#8)

Asennus:

- Aseta kunkin sivuhyllyn saranat kunkin sivuhyllyn pidikkeisiin keraamisen rungon kummallakin puolella.



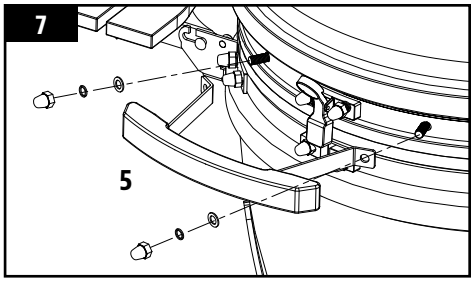
7. KANNEN KAHVAN KIINNITTÄMINEN

Tarvittavat osat:

1 x Kannen kahva (#5)

Asennus:

· Kiinnitä kannen kahva keraamiseen runkoon käyttämällä esikiinnitettyjä ruuveja ja niiden aluslevyjä, lukkolevyjä ja ohjaimessa olevia muttereita.



8. RUOANVALMISTUSOSIEN SIJOITUS

Tarvittavat osat:

1 x Ylempi ruoanvalmistusritilä (#2)
1 x Pääruoanvalmistusritilä (#1)
1 x Kuumaohjain (#9)
1 x Hiililevy (#10)
1 x Tulipesä (#11)

Asennus:

· Avaa keraamisen rungon kansi ja aseta tulipesä keraamisen rungon pohjalle. Tulipesän etuosan ja pohjakehyksen kaaren on osoitettava yksikön etuosaan päin ja oltava kohdakkain pohjan tuuletusläpän kanssa tuhkan puhdistamista varten. Katso kuva 8A.

HUOMAUTUS: Tulipesään luodaan paisuntaliitos keramiikan laajenemisen huomioimiseksi äärimmäisessä kuumuudessa. Tämä rako ei ole virhe keramiikassa vaan tarkoituksellisesti suunniteltu rakenne.

· Aseta hiililevy tulipesän sisäpohjan päälle.

TÄRKEÄÄ: Hiililevyn on oltava tulipesässä käytön aikana. Tämän osan puuttuminen voi johtaa sytytyksen epäonnistumiseen sen takia, ettei sytytetty hiili saa happea.

· Aseta kuumaohjain tulipesän sisään.

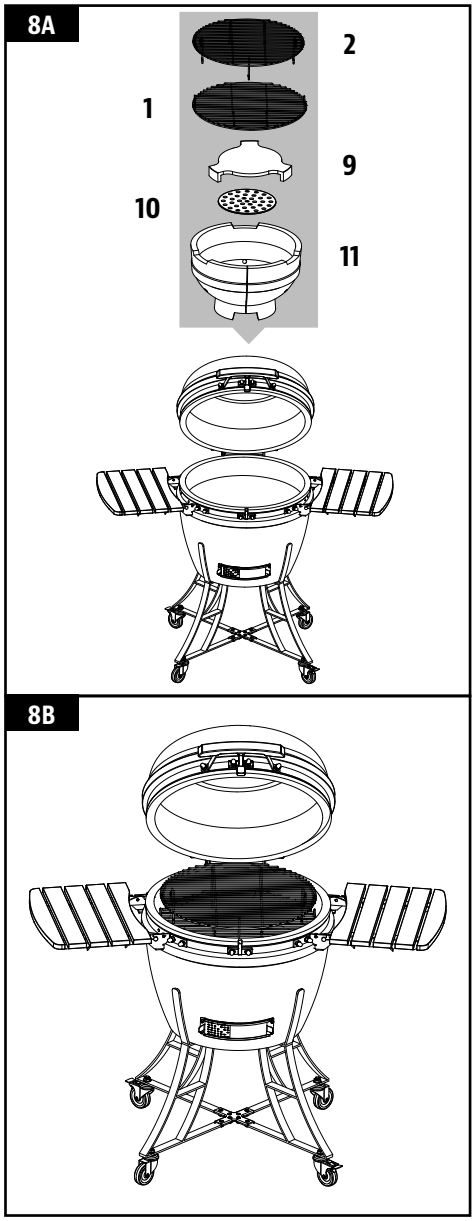
HUOMAUTUS: Kuumaohjainta voidaan käyttää epäsuoraan kypsennykseen.

· Aseta pääruoanlaittoritilä keraamisen rungon sisään. Aseta ylempi ruoanlaittoritilä pääruoanlaittoritilän yläpuolelle.

HUOMAUTUS: Ruoanvalmistusritilöiden grillausominaisuuksien ylläpitämiseksi tarvitaan säännöllistä huoltoa ja ylläpitoa.

· Keraaminen hiiligrilli on nyt käyttövalmis. Katso kuva 8B.

TÄRKEÄÄ: Huolehdi, että yksikön karkaisemisohjeet on luettu huolellisesti ennen käyttöä.



KÄYTTÖOHJEET

JOHDATUS KERAAMISEN GRILLIN KÄYTTÖÖN

Keraamiset hiiligrillit ovat erittäin monipuolisia. Niitä voidaan käyttää grillauksen ja savustamiseksi lisäksi myös pizzojen, leipien, piirakoiden ja keksien paistamiseen. Niiden erinomaiset lämmönpidätysominaisuudet ja ilmavirtausten täsmäsäätö ylä- ja alatuuletusaukkojen kautta mahdollistavat korkeiden lämpötilojen saavuttamisen ja ylläpitämisen. Korkeat lämpötilat ovat ihanteellisia burgerien ja makkaroiden nopeaan paistamiseen, kun taas matalissa lämpötiloissa voidaan kypsentää suurempia paloja pidemmän ajan kuluessa. Kokeile puulastujen lisäämistä hiilien joukkoon tai kokeile erimakuisten puulastujen yhdistelmiä lihan maustamiseksi.

TIETOA ILMAVIRTAUKSESTA JA TUULETUSLÄPÄN SÄÄDÖSTÄ

Grillin toiminta perustuu ylä- ja alatuuletusläppien väliseen suhteeseen. Läppien avaaminen päästää enemmän ilmaa virtaamaan järjestelmän läpi, saa hiilet palamaan erittäin kuumina ja saa aikaan hehkuvan hiilloksen. Jos haluat laittaa ruokaa alhaisemmissa lämpötiloissa, pidä läpät auki vain vähän matkaa minimaalista ilmavirtausta varten ja jotta lämmönpidätys on keraamisessa kammiossa maksimaalinen.

Tulipesän asianmukaisesta kunnossapidosta ja tyhjentämisestä huolehtiminen on olennaisen tärkeää grillin oikean toiminnan varmistamiseksi. Jos grilli ei saavuta suunniteltua lämpötilaa, tarkista onko polttoaineeseen riittävä ilmavirtaus ja etteivät läpät ole tukossa.

VIHJE: Grilli voi toimia tehokkaasti pitkiä ajanjaksoja, kunhan siinä on riittävästi kuivaa polttoainetta, sopiva ilmavirtaus ja ruoanlaitto-osat ovat puhtaat.

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA – YKSIKÖN KARKAISEMINEN

Keraamisen hiiligrillin karkaiseminen on tärkeää sen pitkän aikavälin käytön ja hoitamisen kannalta. Karkaisumenettelyn välttäminen voi johtaa yksikön vaurioitumiseen. Jos ensimmäiset poltot ovat liian kuumia, ne voivat vaurioittaa huopatiivistettä ennen kuin se on voinut tuleentua käyttöön. Sytytä ensimmäinen tuli näin:

1. Aseta yksi sytytyspala tai kiinteitä sytyttimiä ja yksi kourallinen palahiiltä hiililevyn päälle. Avaa alaläppä ja sytytä sytytyspala käyttämällä pitkävartista sytytintä tai varmuustulitikkuja.

   Sytytykseen tai uudelleensytytykseen ei saa käyttää bensaa, liuotinainetta, sytytysnestettä, alkoholia tai muita kemikaaleja.

2. Kun palahiili on syttynyt, karkaise yksikkö sulkemalla kansi ja jättämällä molemmat tuuletusaukot lähes kokonaan kiinni. Polta niin siihen asti, kunnes polttoaine on loppuun käytetty ja tuli on sammunut. Tämä kestää noin kaksi tuntia. Älä laita polttoainetta yksikköön liian paljon.
3. Tarkasta grillin jäähdyttyä kaikki kiinnittimet. Metallivanne, joka liittää kannen pohjaan, laajenee kuumuudesta ja voi muuttua väljäksi. On suositeltavaa tarkistaa ja kiristää vanne tarvittaessa ruuviavaimella.
4. Keraamista hiiligrilliä voidaan nyt käyttää normaalisti.

SYTYTYSMENETTELY

Kun käytät keraamista hiiligrilliä, työnnä molemmat lukkopyörät alas, jotta yksikkö ei pääse liikkumaan käytön aikana. Huolehdi, että keraaminen grilli sijoitetaan kestävälle, tasaiselle, vaakasuoralle ja kuumuutta kestävälle palamattomalle alustalle etäälle palavista esineistä. Sijoita keraaminen hiiligrilli niin, että sen yläpuolella on vähintään 2 metriä vapaata tilaa ja sen ympärillä on vähintään 2 metrin etäisyys muihin esineisiin.

1. Sytytä tuli asettamalla rullalle kääritty sanomalehtipaperi ja muutamia sytytyspaloja tai kiinteitä sytyttimiä hiililevylle keraamisen hiiligrillin pohjalla. Aseta seuraavaksi kaksi tai kolme kourallista palahiiliä sanomalehtipaperin päälle.

   Sytytykseen tai uudelleensytytykseen ei saa käyttää bensaa, liuotinainetta, sytytysnestettä, alkoholia tai muita kemikaaleja.

2. Avaa alaläppä ja sytytä sanomalehtipaperi käyttämällä pitkävartista sytytintä tai varmuustulitikkuja. Kun se on syttynyt, jätä alatuuletusaukko ja kansi auki noin 10 minuun ajaksi, jotta pohjalle muodostuu pieni hiillos.
3. Odota, että hiili kuumenee ja pidä hiillosta kuumana vähintään 30 minuutin ajan ennen kuin keraamista hiiligrilliä käytetään ensimmäistä kertaa ruoanlaittoon. Älä aloita ruoanlaittoa ennen kuin polttoaineen päällä on tuhkakerros.

On suositeltavaa, että ettet kohenna tulta tai käännä hiiliä, kun ne ovat tulessa. Näin hiilet voivat palaa tasaisemmin ja tehokkaammin.

4. Tulen palaessa kuumien keramiikkaosien tai ruoanlaittopintojen käsittelemiseen tulee käyttää vain kuumuutta kestäviä kintaita.

POLTTOAINETÄYTTÖ

Kun ylä- ja alatuuletusaukko ovat kiinni, keraaminen hiiligrilli säilyttää korkean lämpötilan useiden tuntien ajan. Jos kyseessä on pidempi kypsennysaika (esimerkiksi paahdettaessa kokonaista leikkelettä tai hitaassa savustuksessa) saattaa olla tarpeen lisätä enemmän hiiltä.

1. Avaa kansi ja poista ruoanlaittoritilät ja kuumaohjain käyttämällä kuumuutta kestäviä kintaita tai lastaa.
2. Lisää enemmän hiiltä tulipesään
3. TÄRKEÄÄ: Älä käytä spriitä, bensiiniä, sytytinnestettä tai kerosiinia grillin tulen sytyttämiseen tai kohentamiseen. Älä myöskään yritä lisätä sytytinainetta jo tulessa olevaan polttoaineeseen tai kuumaan arinaan. Tämä saattaa aiheuttaa vamman.

TÄRKEÄÄ: Älä käytä spriitä, bensiiniä, sytytinnestettä tai kerosiinia grillin tulen sytyttämiseen tai kohentamiseen. Älä myöskään yritä lisätä sytytinainetta jo tulessa olevaan polttoaineeseen tai kuumaan arinaan. Tämä saattaa aiheuttaa vamman.

GRILLIN SAMMUTTAMINEN

1. Kun ruoka on valmista ja yksikkö sammutetaan, lopeta polttoaineen lisääminen. Sulje kaikki tuuletusaukot ja kansi antaaksesi tulen sammua luonnollisesti hapen puutteeseen.

TÄRKEÄÄ: Älä käytä vettä palavan hiilen sammuttamiseen, sillä tämä saattaa vaurioittaa keraamista hiiligrilliä.

HUOLTO JA YLLÄPITO

Kaikki Pit Boss® -laitteet antavat useita vuosia maukasta palvelua vähäisellä puhdistuksella. Tärkeä askel on antaa grilli ja keittoastiat itsepuhdistua ajamalla grilli korkeassa lämpötilassa jokaisen käytön jälkeen. Seuraa näitä puhdistus- ja ylläpitovihjeitä grillin huollossa:

1. *SISÄPINNAT*
   - On suositeltavaa puhdistaa yksikön sisäpuoli aina muutaman käytön jälkeen. Näin varmistat kunnollisen sytytyksen ja vältät roskien tai tuhkan kertymisen ruoanlaitto-osiin. Kuumenna 260 °C:n lämpötilassa 30 minuutin ajan, ja kaikki ruoantähteet ja roskat palavat pois.

     HUOMAUTUS: Älä käytä vettä tai mitään muunlaisia puhdistustuotteita keraamisen hiiligrillin sisäpuolen puhdistamiseen. Seinät ovat huokoiset ja absorboivat kaikki käytetyt nesteet, mikä voi johtaa keraamisen hiiligrillin halkeamiseen.
   - Käytä pitkäkahvaista grillin puhdistusharjaa ja poista kaikki ruoka tai muu kertymä ruoanvalmistusritilöiltä. Tämä on parasta tehdä, kun ne ovat vielä lämpimiä edellisestä ruoanvalmistuksesta. Rasvapaloja syttyy, kun liikaa roska-ainesta putoaa grillin ruoanvalmistusosien päälle. Puhdista grillin sisäosat säännöllisesti. Rasvapalon sattuessa pidä kansi suljettuna niin, että palo tukahtuu. Jos palo ei sammu nopeasti, poista varovasti ruoka, sammuta grilli ja sulje kansi, kunnes palo on kokonaan sammunut. Ripottele kevyesti ruokasoodaa, jos sitä on saatavilla.
   - Kromattu hiililevy ei ole konepesun kestävä; puhdista se käyttämällä mietoa puhdistusainetta ja lämmintä vettä.
   - Yksikön jäähdyttyä kokonaan, raaputa hiilijäännökset pois tuhkatyökalun avulla alatuuletusläpän kautta. Avaa liukulevy varovaisesti ja kaavi tuhkat pieneen jätesäiliöön tuuletusaukon alapuolella. Hävitä säiliö tai säilytä myöhempää käyttöä varten.

2. *ULKOPINNAT*
   - Läheltä tarkasteltaessa keraamisen hiiligrillin pinnassa saattaa näkyä säröjä. Kyse ei ole keramiikan halkeamisesta. Tätä kutsutaan säröilyksi ja se johtuu erilaisista paisuntasuhteista lasitteen ja saven välillä. Säröilyn hämähäkinseittikuvio poikkeaa murtumasta siinä, ettei sitä voida tuntea pinnasta, paitsi kynnellä kokeiltaessa. Kuviosta tulee kuitenkin paremmin silmillä havaittava, kun pinta on pölyinen tai sitä tarkastellaan lähempää.
   - Pyyhi grilli jokaisen käytön jälkeen. Käytä lämmintä saippuavettä rasvan irrottamiseen. Älä käytä uuninpuhdistajaa, hankaavia puhdistusaineita tai hankaavia puhdistustyynyjä ulkopinnoilla.
   - Tarkista ja kiristä keraamisen rungon ja kannen metallirenkaat ja öljyä saranat kahdesti vuodessa tai tarvittaessa useammin. Sinun ei pitäisi kyetä kääntämään kuusiokulma-avainta helposti samalla, kun pidät mutteria paikallaan.
   - Grillinsuojuksen avulla voit suojata grillisi vieläkin paremmin. Suojus antaa parhaan suojan säätä ja ulkoilman saasteita vastaan. Kun laite ei ole käytössä tai kun sitä varastoidaan pitkiä aikoja, pidä se suojuksen alla autotallissa tai vajassa.

PUHDISTUSVÄLIEN AIKATAULU (NORMAALIKÄYTTÖ)

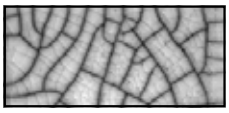
OSA-ALUE	PUHDISTUSVÄLI	PUHDISTUSTAPA
Tulipesän pohja	5–6 grillauskerran välein	Kauho sisältö pois, imuroi ylimääräiset roskat
Ruoanvalmistusritilät	Jokaisen grillauskerran jälkeen	Polta ylimääräinen aines, käytä messinkiharjaa
Kannen sarana	Kahdesti vuodessa	Öljyä saranaosat
Metallirenkaat	Kahdesti vuodessa	Kiristä käyttämällä kuusiokulma-avainta
Hiililevy	5–6 grillauskerran välein	Lämmin vesi ja mieto puhdistusaine
Keraamisen rungon sisäpuoli	2-3 grillauskerran välein	Kuumenna 260 °C:n lämpötilassa 30 minuutin ajan
Keraamisen rungon ulkopuoli	Jokaisen grillauskerran jälkeen	Saippuavesi

VIANETSINTÄ

Asianmukainen puhdistus ja ylläpito sekä puhtaan, kuivan ja laadukkaan polttoaineen käyttö estävät yleiset toiminnalliset ongelmat. Jos Pit Boss® -grillisi ei toimi kunnolla tai jos sitä käytetään harvemmin, seuraavat vianetsintävihjeet voivat olla hyödyksi.

Usein kysytyt kysymykset löydät osoitteesta ***www.pitboss-grills.com***. Voit myös ottaa yhteyttä paikalliseen valtuutettuun Pit Boss® -jälleenmyyjääsi tai asiakaspalveluumme.

VAROITUS: Varmista, että grilli on täysin jäähtynyt aina ennen tarkistusta, puhdistusta tai ylläpito- ja huoltotoimenpiteitä. Tämän vaatimuksen laiminlyönti voi johtaa vakaviin vammoihin tai yksikön vaurioitumiseen.

ONGELMA	SYY	RATKAISU
Grilli ei syty	Tuuletusläpät ovat kiinni, ilman puute	Tarkista, että ylä- ja alatuuletusaukot ovat auki. Tuli tarvitsee happea syttyäkseen. Kun se on syttynyt, jätä alatuuletusaukko ja kansi auki noin 10 minuun ajaksi, jotta pohjalle muodostuu pieni hiillos.
	Väärä polttoaine	Grillissä tulee käyttää palahiiltä. Noudata ***sytytysmenettelyä*** jatkaaksesi grillin käyttöä. Ota tarvittaessa kuitenkin yhteyttä asiakaspalveluun.
Grilli ei saavuta tai säilytä tasaista lämpötilaa	Grilli kuumenee liikaa	Sulje kansi ja molemmat tuuletusaukot lähes kokonaan kiinni, ja anna tulen tukahtua grillissä hapen puutteeseen. Kun valmistat ruokaa alhaisella lämpötilalla, käytä vähemmän polttoainetta.
	Grilli ei kuumene riittävästi	Tarkista polttoaineen määrä. Tuli saattaa nopeasti hiipua grillissä, jos keraamisessa rungossa ei ole riittävästi hiiliä. Suositeltu palahiilimäärä on enintään 1,81 kg polttoa kohti. Lisää polttoainetta ja jätä molemmat tuuletusaukot täysin auki. Hapen lisääminen vahvistaa tulta, mikä parantaa palahiilien palamista.
	Riittämätön ilmavirtaus keraamisen rungon läpi	Tarkista, onko alatuuletusaukossa kertynyttä tuhkaa tai esteitä. Noudata ***huolto- ja ylläpito-ohjeita***, jos laitteessa on tuhkakertymiä. Tarkista ylätuuletusaukko ja varmista, että se toimii oikein eikä ilmavirtaus ole estynyt. Noudata ***huolto- ja ylläpito-ohjeita***, jos tuuletin on likainen. Kun kaikki yllä mainitut vaiheet on suoritettu, sytytä grilli ja suorita alkupoltto.
Leimahdukset	Ruuanvalmistuslämpötila on liian korkea	Kokeile ruoan valmistusta alhaisemmalla lämpötilalla. Rasvalla ei ole räjähtämispistettä. Pidä lämpötilana alle 176 °C, kun valmistat erittäin rasvaista ruokaa.
	Rasvakertymät ruoanvalmistusosissa	Noudata ***huolto- ja ylläpito-ohjeita.***
	Grillin täytyy ilmata	Vastavedon tai leimahdusten, joista voi aiheutua vammoja, estämiseksi on suositeltavaa, että kantta nostetaan vain hieman (tätä kutsutaan myös ilmastukseksi), jotta ilma voi päästä sisään hitaasti ja turvallisesti.
Alaläppä ei liu'u	Läppä on jumissa tuhkan takia	Napauta läppää kevyesti kumivasaralla, kunnes se vapautuu. Noudata ***huolto- ja ylläpito-ohjeita***. Jos tämä ei auta, ota yhteys asiakaspalveluun.
Yksikön pintaviimeistely	Pinta on lohkeillut	Yksikön pintaviimeistely saattaa lohkeilla keramiikan päällä, mutta tämä ei vaikuta yksikön toimintaan tai käyttöikään. Jos lohkeilu on merkittävää, ota yhteys asiakaspalveluun.
	Säröilyn hämähäkinseittikuvio 	Kyse ei ole keramiikan halkeamisesta. Tätä kutsutaan säröilyksi ja se johtuu erilaisista paisuntasuhteista lasitteen ja saven välillä. Säröilyn hämähäkinseittikuvio poikkeaa murtumasta siinä, ettei sitä voida tuntea pinnasta, paitsi kynnellä kokeiltaessa. Kuviosta tulee kuitenkin paremmin silmillä havaittava, kun pinta on pölyinen tai sitä tarkastellaan lähempää. Noudata ***huolto- ja ylläpito-ohjeita***. Vaikka nämä säröt saattavat näyttää virheellisyyksiltä, säröily ei vaikuta keraamisen hiiligrillin toimintaan tai käyttöikään. Tästä syystä ne eivät kuulu takuun piiriin.
Kansi on jumissa	Yksikköä ei ole karkaistu kunnolla	Keraamisen hiiligrillin karkaiseminen on tärkeää sen pitkän aikavälin käytön ja hoitamisen kannalta. Jos ensimmäiset poltot ovat liian kuumia, ne voivat vaurioittaa huopatiivistettä ennen kuin se on voinut tuleentua käyttöön. Jos kansi jää jumiin tai umpeen yhdessä pohjan kanssa, avaa se varovaisesti veitsellä ja leikkaa irti huopatiiviste, joka on sovitettu kannen aukkoon. Kun se on irrotettu, voit avata kannen. Ennen kuin jatkat yksikön käyttöä, korvaa korkean lämpötilan huopatiiviste uudella. Sen voi ostaa paikallisesta takkatarvikekaupasta.

TAKUU

EHDOT

Kaikilla Dansonsin valmistamilla keraamisilla Pit Boss® -grilleillä on rajoitettu takuu alkuperäisen omistajan ostopäivästä alkaen. Takuu alkaa alkuperäisenä ostopäivänä ja takuun todentamista varten tarvitaan todiste ostopäivästä tai kopio alkuperäisestä ostokuitista. Asiakkaalta veloitetaan maksu osista ja kuljetuksista sekä käsittelymaksuja, jos he eivät pysty toimittamaan ostotositetta, tai sen jälkeen, kun takuu on umpeutunut.

Dansons myöntää rajoitetun käyttöikätakuun kaikille keraamisille osille, joita käytetään keraamisen hiiligrillin valmistamiseen. Dansons takaa, että kaikki osat ovat materiaali- ja valmistusvirheettömiä alkuperäisen ostajan käyttö- ja omistusaikana. Takuu ei kata normaalista käytöstä aiheutuvia vahinkoja, kuten naarmuja, kolhuja, lommoja, lohkeamia tai vähäisiä kosmeettisia säröjä. Tällaiset grillin esteettiset muutokset eivät vaikuta sen toimintaan. Läheltä tarkasteltaessa keraamisen hiiligrillin pinnassa saattaa näkyä säröjä. Kyse ei ole keramiikan halkeamisesta. Tätä kutsutaan säröilyksi ja se johtuu erilaisista paisuntasuhteista lasitteen ja saven välillä. Säröilyn hämähäkinseittikuvio poikkeaa murtumasta siinä, ettei sitä voida tuntea pinnasta, paitsi kynnellä kokeiltaessa. Kuviosta tulee kuitenkin paremmin silmillä havaittava, kun pinta on pölyinen tai sitä tarkastellaan lähempää. Vaikka ne saattavat näyttää virheellisyyksiltä, säröily ei vaikuta keraamisen hiiligrillin toimintaan tai käyttöikään. Tästä syystä ne eivät kuulu takuun piiriin.

Dansons myöntää viiden vuoden takuun kaikille metalli- ja valurautaosille, joita käytetään keraamisen hiiligrillin valmistamiseen. Dansons takaa, että kaikki osat ovat materiaali- ja valmistusvirheettömiä alkuperäisen ostajan käyttö- ja omistusaikana. Korkeat lämpötilat, korkea kosteus, kloriitti, teolliset kaasut, kemikaalit, lannoitteet, nurmikon tuholaismyrkyt ja suola ovat esimerkkejä aineista, jotka voivat vaikuttaa metalliosiin. Näistä syistä takuu ei kata ruostetta tai hapetusta. Dansons suosittelee, että suojaat grillin, kun se ei ole käytössä. Näistäkin turvatoimista huolimatta keraaminen hiiligrilli voi vaarantua johtuen erilaisista aineista ja olosuhteista, jotka eivät ole Dansonsin hallinnassa.

Dansons myöntää yhden vuoden takuun kaikille muovi- ja komposiittiosille, lämpömittarille ja kääntöpyörille, joita käytetään keraamisen hiiligrillin valmistamiseen. Takuu ei kata kosmeettisia tai värimuutoksia, vanhenemista sään vaikutuksesta tai säröjä, ellei grillin osassa ole rakenteellista vikaa. Takuu ei kata normaalista käytöstä aiheutuvia vahinkoja, kuten naarmuja, kolhuja, lommoja, lohkeamia tai vähäisiä kosmeettisia säröjä. Tällaiset grillin esteettiset muutokset eivät vaikuta sen toimintaan. Mitään osaa ei korjata tai vaihdeta rajoitetun takuun jälkeen. Takuuaikana Dansonsin vastuu rajoittuu korvaavan osan tarjoamiseen viallisten tai vioittuneiden osien tilalle. Takuukauden aikana Dansons ei veloita palautettujen osien korjauksesta tai vaihdosta tai esimaksetusta kuljetuksesta, jos Dansons tutkimuksensa perusteella toteaa, että osat ovat viallisia. Dansons ei ole vastuussa kuljetusmaksuista, työkustannuksista tai vientiveroista. Lukuun ottamatta mitä näissä takuuehdoissa on määrätty, osien korjaaminen tai korvaaminen uudella tässä mainitulla tavalla ja tässä mainitun ajanjakson aikana katsotaan Dansonsin suorien ja välillisten vastuiden ja velvoitteiden täyttämiseksi asiakasta kohtaan.

Tämä takuu perustuu normaaliin kotikäyttöön ja huoltoon, eikä kumpikaan rajoitettu takuu ole voimassa, jos grilli on kaupallisessa käytössä.

TAKUUN MITÄTÖITYMINEN

Tämän tuotteen käyttö tai väärinkäyttö muihin kuin suunniteltuihin tarkoituksiin mitätöi takuun. Takuu ei kata vaurioita, jotka johtuvat asianmukaisen käytön, kokoamisen, kunnossapidon tai asennuksen laiminlyönnistä. Sytytysnesteen tai muiden nesteiden kaataminen grillille mitätöi tämän takuun. Tämä voi johtaa vaurioitumiseen tai vakaviin vammoihin keraamisen hiiligrillin käyttäjälle, ja siitä seuraa grillin ja sen monien osien ja komponenttien vaurioituminen. Tätä takuuta sovelletaan vain, jos keraaminen hiiligrilli on ostettu valtuutetulta jakelijalta. Takuu mitätöityy, jos tuote ostetaan kolmannelta osapuolelta tai muulta kuin valtuutetulta jakelijalta. Vain valituilla jakelijoilla ja vähittäiskauppiailla on Dansonsin lupa myydä keramiikkasarjan tuotteita.

POIKKEUKSET

Pit Boss® -grilliyksiköillä ei ole kirjallista tai implisiittistä toiminnallisuustakuuta, koska valmistajalla ei ole mahdollisuutta vaikuttaa asennukseen, käyttöön, puhdistukseen, huoltoon tai käytettyyn polttoaineeseen. Tämä takuu ei ole voimassa eikä Dansons hyväksy vastuuta, jos laitetta ei ole asennettu, käytetty, puhdistettu ja huollettu tarkasti tämän omistajan käsikirjan mukaisesti. Muun polttoaineen kuin laadukkaan palahiilen käyttäminen saattaa mitätöidä takuun. Takuu ei kata vahinkoa tai rikkoutumista, joka johtuu väärinkäytöstä, varomattomasta käsittelystä tai muokkauksista.

Dansons tai valtuutettu Pit Boss® -jälleenmyyjä eivät hyväksy juridista tai muuta vastuuta tämän tuotteen käytöstä aiheutuvista satunnaisista tai välillisistä vahingoista omaisuudelle tai henkilöille. Riippumatta siitä, perustuuko vaatimus Dansonsia vastaan tämän takuun tai muun ilmaistun tai lain edellyttämän takuun rikkomukseen, valmistajan vastuu kaikista erityisistä, epäsuorista, välillisistä tai muista minkä tahansa laatuisista vahingoista rajoittuu korkeintaan tämän tuotteen alkuperäiseen ostohintaan. Kaikki valmistajan takuut on ilmaistu tässä asiakirjassa, eikä valmistajaa vastaan voi esittää takuita tai vakuutuksia koskevia vaatimuksia.

Jotkin valtiot eivät salli satunnaisten tai välillisten vahinkojen tai epäsuorien takuiden rajoittamista, joten tässä rajoitetussa takuussa esitetyt rajoitukset eivät mahdollisesti koske sinua. Tämä rajoitettu takuu antaa sinulle määrättyjä juridisia oikeuksia. Sinulla saattaa olla myös muita oikeuksia, jotka vaihtelevat valtiosta toiseen.

Tuotteillamme olevia takuita ei voida sulkea pois Australian kuluttajansuojalainsäädännön nojalla. Sinulla on oikeus vaihtoon tai hyvitykseen vakavasta virheestä ja korvaukseen mistä tahansa muusta kohtuudella ennakoitavasta menetyksestä tai vahingosta. Sinulla on myös oikeus saada tuotteet korjattua tai vaihdettua, jos tuotteet eivät ole laadultaan hyväksyttäviä ja virhe ei ole luonteeltaan vakava virhe.

VAIHTO-OSIEN TILAAMINEN

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

OTA YHTEYTTÄ ASIAKASPALVELUUN

Jos sinulla on kysyttävää tai ongelmia, ota yhteyttä asiakaspalveluun osoitteessa: **www.pitboss-grills.com**

TAKUUPALVELU

Jos tarvitset korjausta tai vaihto-osia, ota yhteyttä lähimpään Pit Boss® -jälleenmyyjään. Dansons tarvitsee ostotositteen takuuseen perustuvan vaatimuksen käsittelyä varten. Säilytä näin ollen alkuperäinen myyntitosite tai lasku tulevaa käyttöä varten. Pit Boss® -laitteesi sarja- ja mallinumero löytyvät pellettisäiliön takaa. Kirjaa numerot alle, koska etiketti saattaa kulua tai tulla lukukelvottomaksi.

MALLI	SARJANUMERO
OSTOPÄIVÄMÄÄRÄ	VALTUUTETTU JÄLLEENMYYJÄ

SIKKERHETSINFORMASJON

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

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

FARER OG ADVARSLER

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

1. Du må opprettholde en minimumsavstand på 2 m (78 tommer) fra sidene på grillen til brennbare konstruksjoner, og 2 m (78 tommer) fra baksiden av grillen til brennbare konstruksjoner **Ikke monter apparatet på brennbare gulv eller gulv som er beskyttet med brennbare overflater, med mindre riktige tillatelser er innhentet fra de aktuelle myndighetene.** Dette apparatet må ikke plasseres under brennbare tak, overheng, markiser, parasoller eller lysthus. Skal ikke brukes på plankelag eller andre brennbare overflater som tørt gress, trespon, løvdekke eller dekorativ bark. Ikke bruk grillen i trange og/eller beboelige steder, f.eks. hus, telt, bobiler eller båter. Du kan bli utsatt for den dødelige gassen karbonmonoksid. Hold grillen på et område som er åpent og uten brennbare materialer, bensin og andre brennbare damper og væsker.

Hvis fett tar fyr, må du og la lokket være på til flammene har sluknet. 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. Ikke bruk denne keramiske enheten som en ovn. Dette produktet er bare beregnet på utendørs bruk. Skal ikke brukes innendørs.

BRANNFARE: Kan avgi varme glør under bruk. Ikke flytt på grillen når den er i bruk eller er varm. Sørg for at ilden har sluknet helt, og at grillen er helt kjølig når du berører den, før du flytter den.

3. ADVARSEL! Denne grillen blir veldig varm, ikke flytt den under bruk. Alvorlig skade kan forekomme. La aldri brennende ild være uten tilsyn. Hold små barn og kjæledyr unna når apparatet er i bruk. Det anbefales å bruke varmeresistente grillvotter eller hansker ved bruk av grillen. Ikke bruk tilbehør som ikke er angitt for bruk med dette apparatet.

Dette apparatet er ikke anbefalt for barn, personer med reduserte fysiske, følelsesmessige eller mentale funksjoner eller personer uten erfaring og kunnskap, med mindre de er under oppsyn eller får instruksjoner av en person som har ansvaret for deres sikkerhet.

4. Etter en periode med oppbevaring eller opphør av bruk må du inspisere enheten før bruk for materialtretthet og skader, og bytte ut etter behov når det er nødvendig. Rengjør før bruk. Hvis grillen oppbevares utendørs i regn eller høy fuktighet, må enheten tørke helt før det utføres service eller vedlikehold. Bruk om tilgjengelig et grilltrekk.
5. Det anbefales på det sterkeste at du bruker stykkull i den keramiske grillen. Det brenner lenger og genererer mindre aske, som kan begrense luftstrømmen. Ikke bruk kull i dette produktet. Trekull følger ikke med.

ADVARSEL! Ikke bruk sprit, bensin eller lignede væsker til å tenne eller tenne på nytt. Bruke bare tennbriketter som samsvarer med EN1860-3

AVHENDING AV ASKE

Aske må legges i en metallbeholder med tett lokk. Den lukkede askebeholderen må plasseres på et ikke-brennbart gulv eller på bakken, langt unna alle brennbare materialer, før endelig deponering. Når aske deponeres ved å begraves i jord, eller spres lokalt på andre måter, må den holdes i en lukket beholder til alt slagg er helt kaldt.

KARBONMONOKSID («DEN STILLE MORDEREN»)

Karbonmonoksid er en fargeløs, luktfri og smakløs gass som produseres gjennom brenning av gass, tre, propan, kull eller andre drivstoff. Karbonmonoksid reduserer blodets evne til å transportere oksygen. Lave blodoksygennivåer kan føre til hodepine, svimmelhet, svakhet, kvalme, oppkast, søvnighet, forvirring, bevisstløshet eller dødsfall. Følg disse retningslinjene for å forhindre at denne fargeløse og luktfrie gassen forgifter deg, familien eller andre:

- Kontakt lege hvis du eller andre utvikler forkjølelse eller influensalignende symptomer under matlaging eller i nærheten av apparatet. Karbonmonoksidforgiftning, som enkelt kan feiltolkes som forkjølelse eller influensa, oppdages ofte for sent.
- Inntak av alkohol eller narkotiske stoffer øker effekten av karbonmonoksidforgiftning.

Karbonmonoksid er spesielt giftig for mor og barn under graviditet, spedbarn, eldre, røykere og personer med blod- eller sirkulasjonsproblemer, for eksempel anemi eller hjertesykdommer.



DANSONS

MERKNAD OM OPPHAVSRETT

Copyright 2022. Med enerett. Ingen deler av denne håndboken kan kopieres, overføres, transkriberes eller oppbevares i et hentesystem i noen som helst form eller på noen måte uten uttrykkelig skriftlig tillatelse fra

DANSONS EUROPE
11 Rue Galvani Paris, Frankrike 75017

DANSONS NORD-AMERIKA
3411 North 5th Avenue, Suite 500, Phoenix, AZ, USA 85013

KUNDESERVICE
www.pitboss-grills.com

INNHOLDSFORTEGNELSE

Sikkerhetsinformasjon 92

Deler og spesifikasjoner 95

Klargjøring for montering 96

Monteringsinstruksjoner
- Feste styrehjulene 96
- Montere vognen 96
- Løfte den keramiske hoveddelen på vognen 97
- Feste toppspjeldet 97
- Montere sidehyllebrakettene 97
- Montere sidehyllene 97
- Feste lokkhåndtaket 98
- Plassere tilberedningskomponentene 98

Temperaturområder for grill
- Innføring i keramisk grilling 99
- Forstå luftflyt og spjeldkontroll 99
- Førstegangs bruk – Herde enheten 99
- Tenneprosedyre. 99
- Påfyllingsprosedyre 100
- Slukke grillen 100

Stell og vedlikehold 101

Feilsøking 102

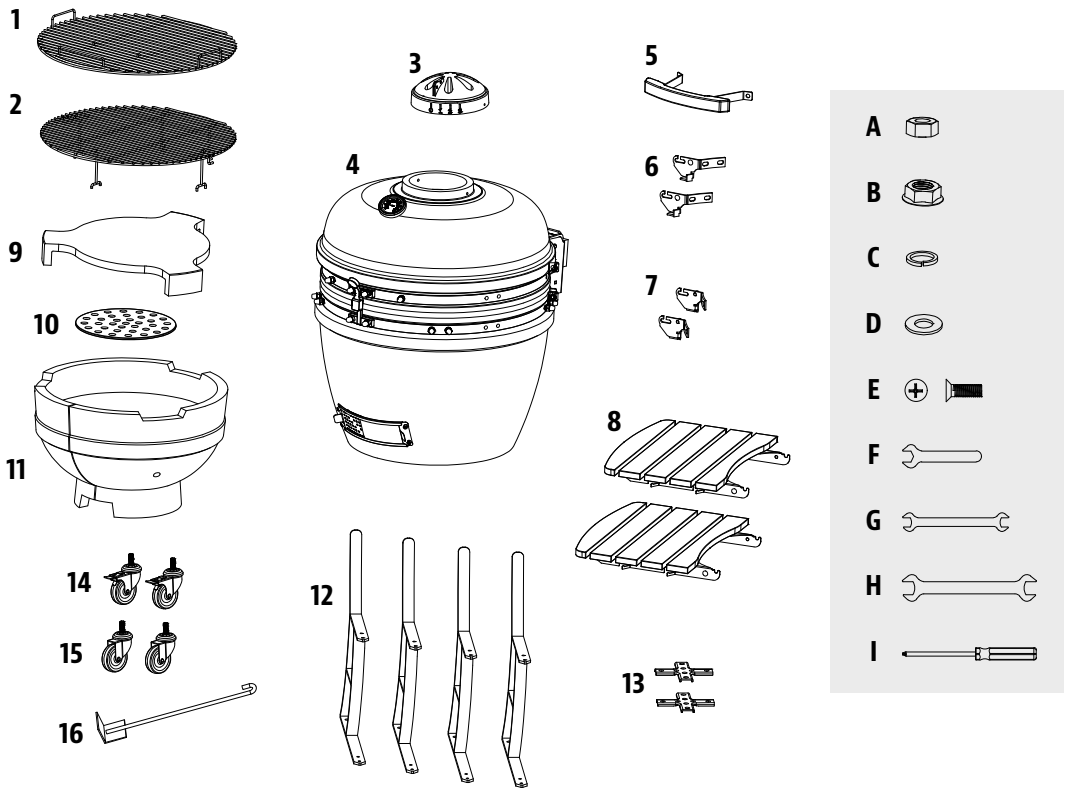
Garanti
- Vilkår 103
- Ugyldiggjøring av garanti 103
- Unntak 103
- Bestille reservedeler 104
- Kontakte kundeservice 104
- Garantiservice 104

DELER OG SPESIFIKASJONER

Delenr.	Beskrivelse
1	Hovedtilberedningsrist (x1)
2	Øvre tilberedningsrist (x1)
3	Øvre spjeldventil (x1)
4	Keramisk hoveddel (x1)
5	Lokkhåndtak (x1)
6	Hyllebrakett, venstre side (x2)
7	Hyllebrakett, høyre side (x2)
8	Sidehylle (x2)
9	Varmedeflektor (x1)
10	Trekullplate (x1)
11	Fyrkasse (x1)
12	Støttebrakett (x4)
13	Tverrstykke for støttebrakett (x2)

Delenr.	Beskrivelse
14	Låsbart styrehjul (x2)
15	Styrehjul (x2)
16	Askeverktøy (x1)
A	Mutter – liten (x16)
B	Mutter – stor (x4)
C	Locking Washer (x16)
D	Skiver (x16)
E	Skrue (x16)
F	Flat skrunøkkel (x1)
G	Skrunøkkel 9/11 (x1)
H	Skrunøkkel 16/19 (x1)
I	Skrutrekker (x1)

MERK: På grunn av kontinuerlig produktutvikling kan delene endres uten forvarsel. Kontakt kundeservice hvis deler mangler ved montering av enheten.



MODELL	MONTERT ENHET (B x H x D)	ENHETSVEKT	TILBEREDNINGSOMRÅDE
PB PBK24	1380 X 1190 X 900 MM / 54,3 X 46,8 X 35,4 TOMMER	115 KG / 253,53 PUND	HOVED - 2047 CM² / 317,31 IN² ØVRE STATIV - 2375 CM² / 368,13 IN² TOTALT - 4422 CM² / 685,44 IN²

KLARGJØRING FOR MONTERING

Delene er plassert i hele forsendelsesesken, inkludert under grillen. Undersøk grillen, delene og plastpakken med monteringsenheter når du har tatt alt ut av den beskyttende forsendelsesesken. Fjern all emballasje fra innsiden og utsiden av grillen før montering, og se deretter gjennom og undersøk alle delene ved å referere til delelisten. Hvis deler mangler eller er skadet, må du ikke prøve å montere enheten. Forsendelsesskader er ikke dekket av garantien. Kontakt forhandleren eller Pit Boss® kundeservice for deler.

www.pitboss-grills.com

VIKTIG: Monteringen blir enklere hvis to personer utfører den (men det er ikke nødvendig).

Nødvendige verktøy for montering: Flat skrunøkkel, Skrunøkkel 9/11, Skrunøkkel 16/19, Skrutrekker. *Verktøy inkludert .*

MONTERINGSINSTRUKSJONER

VIKTIG: Du bør lese hvert enkelt trinn i sin helhet før du begynner montering etter instruksjonene. Ikke stram skruene helt før alle skruer for trinnet er montert. Enhetskombinasjoner med en låseskive og skive skal monteres med låseskiven nærmest skruehodet.

1. FESTE STYREHJULENE

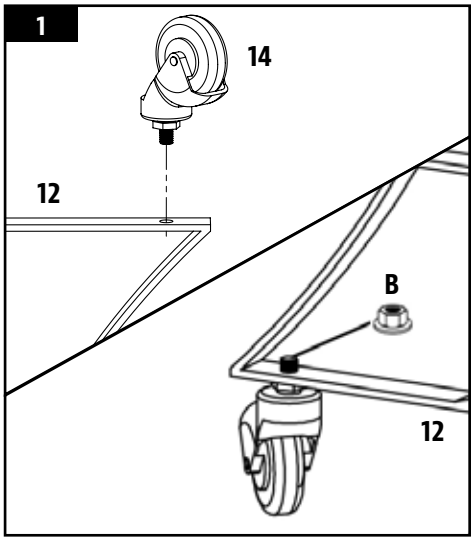
Nødvendige deler:

4 x Støttebrakett (#12)
2 x Låsbart styrehjul (#14)
2 x Styrehjul (#15)
4 x Mutter – stor (#B)

Montering:

- Fest de fire forhåndsgjengede styrehjulene til hver av de fire støttebrakettene ved å stramme dem til for hånd inn i hullet. Fest hvert styrehjul med en stor mutter.

MERK: For å holde støttebrakettene plane må du sikre at bolten på hjulet ikke forlenger den store mutteren.



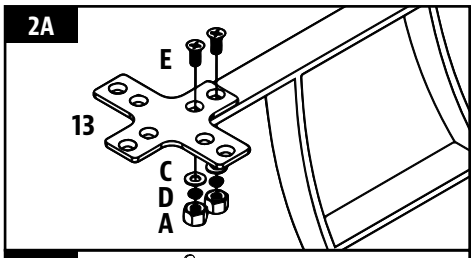
2. MONTERE VOGNEN

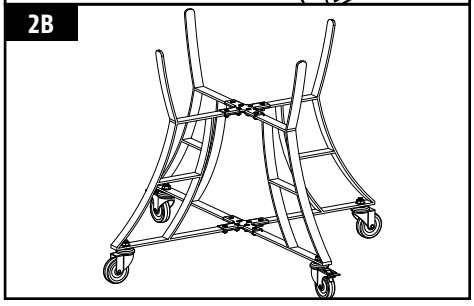
Nødvendige deler:

2 x Tverrstykke for støttebrakett (#13)
16 x Skrue (#E)
16 x Skiver (#D)
16 x Låseskiver(#C)
16 x Mutter – liten (#A)

Montering:

- Vognen settes sammen ved å feste støttebrakettens tverrstykke til en av de fire støttebrakettene. Fest støttebrakettene til tverrstykkene ved å bruke en skrue, låseskive, underlagsskive og muttere. Merk deg posisjonen vist i illustrasjonen 2A.
- Fortsett med å feste tverrstykkene i de tre andre støttebrakettene. Vogna er nå komplett. Se illustrasjon 2B.





NO
NORSK

3. LØFTE DEN KERAMISKE HOVEDDELEN PÅ VOGNEN

Nødvendige deler:

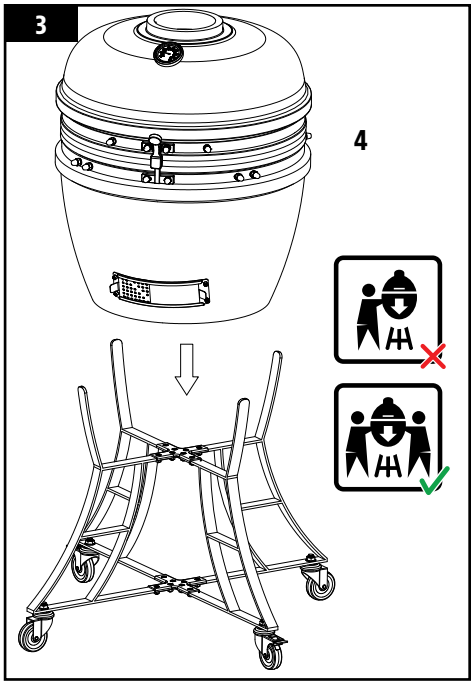
1 x Keramisk hoveddel (#4)

Montering:

- Fjern først alle delene som er inni keramikkhoveddelen, for å gjøre løfting enklere. Sørg for at vognen er festet på en sikker måte, og at alle boltene er tett tilstrammet, før du plasserer den keramiske hoveddelen i den. Trykk ned styrehjulspakene for å låse styrehjulene og dermed sikre at den keramiske kullgrillen ikke kan bevege seg.

FORSIKTIG: Minst to personer må løfte den keramiske hoveddelen på vognen. Manglende overholdelse av dette kan føre til alvorlig personskade eller skade på produktet.

- For å plassere den keramiske hoveddelen på vogna må du plassere den ene hånden i den nederste ventilen på den keramiske hoveddelen og den andre hånden under grillen. Plasser den keramiske kullgrillen på vognen med den nederste ventilen vendt mot vognens forside, slik at ventilen åpnes og lukkes uten avbrudd.



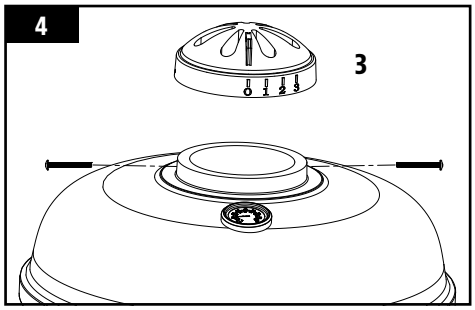
4. FESTE TOPPSPJELDET

Nødvendige deler:

1 x Øvre spjeldventil (#3)

Montering:

- Innrett sidehakket på toppspjeldventilen etter termometeret på forsiden av keramikkhoveddelen, og sett over toppåpningen. Fest med forhåndsfestede skruer, underlagsskiver og muttere.



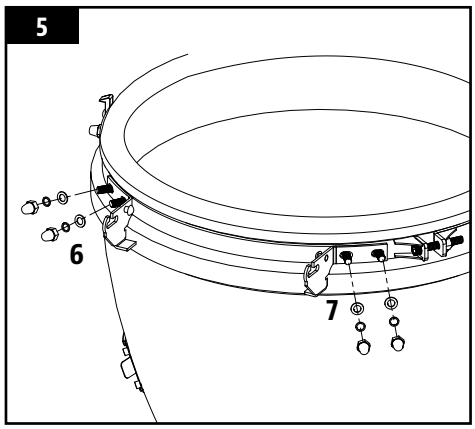
5. MONTERE SIDEHYLLEBRAKETTENE

Nødvendige deler:

2 x Hyllebrakett, venstre side (#6)
2 x Hyllebrakett, høyre side (#7)

Montering:

- Fest venstre hyllebraketter til keramikkhoveddelen ved hjelp av de forhåndsfestede skruene med tilhørende underlagsskiver, låseskiver og muttere på trimmestykket.
- Gjenta den samme monteringen for høyre hyllebraketter. Stram til alle skruene ordentlig når alle brakettene er montert.



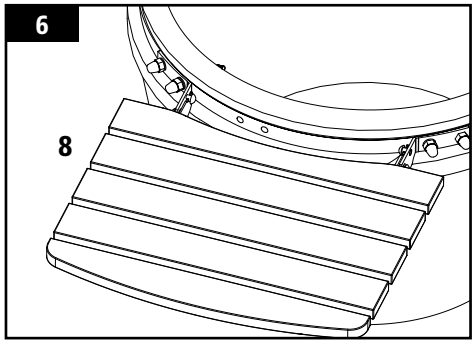
6. MONTERE SIDEHYLLENE

Nødvendige deler:

2 x Sidehylle (#8)

Montering:

- Sett hengslene på hver sidehylle inn i hver av sidehyllebrakettene på begge sidene av den keramiske hoveddelen.



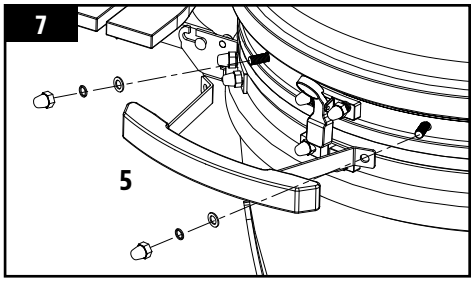
7. FESTE LOKKHÅNDTAKET

Nødvendige deler:

1 x Lokkhåndtak (#5)

Montering:

- Fest lokkhåndtaket til den keramiske hoveddelen ved å benytte de forhåndsfestede skrueskivene, låseskivene og mutterne på trimmestykket.



8. PLASSERE TILBEREDNINGSKOMPONENTENE

Nødvendige deler:

1 x Øvre tilberedningsrist (#2)
1 x Hovedtilberedningsrist (#1)
1 x Varmedeflektor (#9)
1 x Trekullplate (#10)
1 x Fyrkasse (#11)

Montering:

- Åpne lokket på den keramiske hoveddelen, og sett fyrkassen inn i basen til den keramiske hoveddelen. Forsiden av fyrkassen med buen av den nedre kanten skal vende mot forsiden av enheten og være innrettet etter det nederste spjeldet for askeutrensing. Se illustrasjon 8A.

MERK: Utvidelsesleddet i fyrkassen er laget for å ta hensyn til utvidelse av keramikken ved ekstrem varme. Denne sprekken er ikke en feil i keramikken, men tilsiktet i strukturutformingen.

- Plasser kullplaten slik at den hviler på fyrkassens indre base.

VIKTIG: Kullplaten må være i fyrkassen under bruk. Hvis denne delen utelates, kan det føre til svikt i antennelse på grunn av mangel på oksygentilførsel til kullet etter påtenning.

- Plasser varmedeflektoren slik at den hviler inne i fyrkassen.

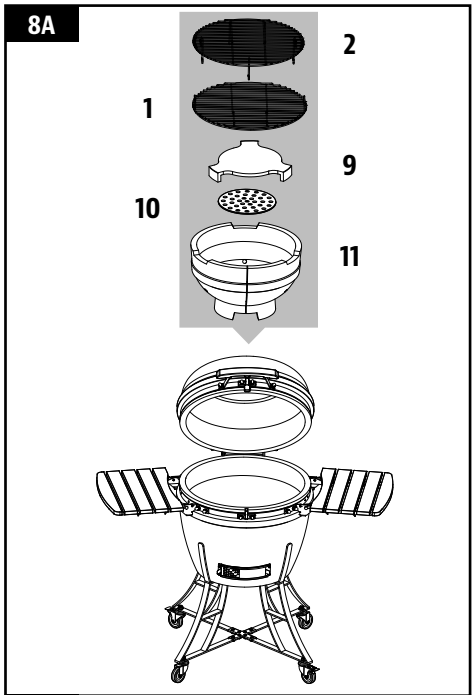
MERK: Varmedeflektoren kan brukes til indirekte tilberedning.

- Plasser hovedtilberedningsristen på innsiden av den keramiske hoveddelen. Plasser den øvre tilberedningsristen på toppen av hovedtilberedningsristen.

MERK: Jevnlig stell og vedlikehold er påkrevd for å opprettholde grillytelsen til tilberedningsristene.

- Den keramiske kullgrillen er nå klar til bruk. Se illustrasjon 8B.

VIKTIG: Sørg for å lese instruksjonene for herding av enheten grundig før bruk.





INSTRUKSJONER FOR BRUK

INNFØRING I KERAMISK GRILLING

Keramiske kullgriller er utrolig allsidige. Ikke bare kan de brukes til grilling eller røyking, men også pizza, brød, paier og småkaker kan bakes enkelt inni dem. Takket være deres utmerkede varmebevaringsegenskaper kan høye temperaturer oppnås og opprettholdes ved nøyaktig styring av luftstrømmen via topp- og bunnventilene. Høye temperaturer er ideelle for rask tilberedning av burgere og pølser, mens lav varme kan brukes til å tilberede større stykker over lengre tid. Prøv å legge til trespon i trekullet, eller prøv å kombinere ulike typer trespon for å gjøre kjøttet enda mer smakfullt.

FORSTÅ LUFTFLYT OG SPJELDKONTROLL

Hvor vellykket grillingen blir, avhenger av forholdet mellom topp- og bunnventilasjonsspjeldene. Åpning av spjeldene, slik at mer luft kan strømme gjennom systemet, gjør at kullet kan brenne svært varmt og skape ildglør. For tilberedning ved lavere temperaturer må du holde spjeldene åpne bare med en liten avstand, for å muliggjøre minimal luftstrøm og maksimal varmebevaring i keramikkammeret.

For å sikre at grillen fungerer korrekt, er riktig vedlikehold og utrensing av fyrkassen avgjørende. Hvis grillen ikke oppnår ønsket temperatur, må du kontrollere at det er ordentlig luftstrøm til drivstoffet, og at ingen av spjeldene er blokkert.

TIPS: Grillen kan drives effektivt over lengre tid, så lenge det er tørt og tilstrekkelig drivstoff, ordentlig luftstrøm og så lenge kokekomponentene er rene.

FØRSTEGANGS BRUK – HERDE ENHETEN

Herding av den keramiske kullgrillen er viktig for langvarig drift og vedlikehold av enheten. Hvis herdeprosedyren unngås, kan det føre til skade på enheten. Hvis de første forekomstene av brenning er for varme, kan de skade tetningen på filtpakningen før den har fått sjansen til å modnes ved bruk. Slik starter du den første ilden:

1. Plasser en lettere kubbe eller faste tennbriketter og en håndfull stykkull på toppen av kullplaten. Åpne den nederste ventilen og tenn den lettere kubben ved hjelp av en lighter med langt tennstykke eller en fyrstikk.

Ikke bruk bensin, white-spirit, lighter-væske, alkohol eller andre lignende kjemikalier til å tenne eller tenne på nytt.

2. Når stykkullet har tatt fyr, kan du herde enheten ved å lukke lokket og la begge ventilene være for det meste lukket. Brenn til alt drivstoffet er brukt opp og ilden har slukket. Dette skal ta omtrent to timer. Ikke overbelast enheten med drivstoff.
3. Etter at grillen er avkjølt, inspiserer du alle festene. Metallbåndet som kobler lokket til basen, vil utvide seg grunnet varmen og kan løsne. Det anbefales at du sjekker og strammer om nødvendig til båndet med en skrunøkkel.
4. Den keramiske kullgrillen kan nå brukes som normalt.

TENNEPROSEDYRE

Når du bruker den keramiske kullgrillen, skyver du ned begge låsehjulene for å forhindre at enheten beveger seg rundt under bruk. Sørg for at den keramiske grillen posisjoneres på en permanent, flat, jevn, varmebestandig og ikke-brennbar overflate, vekk fra brennbare gjenstander. Plasser den keramiske kullgrillen med minimum 2 m klaring på oversiden og minst 2 m avstand fra andre omgivende objekter.

1. Hvis du vil tenne ild, plasserer du en sammenrullet avis og noen lettere kubber eller faste tennbriketter på kullplaten, i basen av den keramiske kullgrillen. Plasserer deretter du to eller tre håndfulle stykkull over toppen av avisen.

Ikke bruk bensin, white-spirit, lighter-væske, alkohol eller andre lignende kjemikalier til å tenne eller tenne på nytt.

2. Åpne den nederste ventilen og tenn avisen ved hjelp av en lighter med langt tennstykke eller en fyrstikk. Når den har tatt fyr, lar du bunnventilen og lokket være åpne i ca. 10 minutter for å lage et lite lag av varme glør.
3. La trekullet varmes opp og hold det rødvarmt i minst 30 minutter før første tilberedning på den keramiske kullgrillen. Ikke tilbered før drivstoffet har fått et belegg av aske.

Det anbefales at du ikke fyrer opp eller snur kullene når de er tent. På denne måten kan trekullene brenner mer jevnt og effektivt.

4. Når kullene er tent, må du bare bruke varmebestandige hansker ved håndtering av varm keramikk eller varme tilberedningsflater.

PÅFYLLINGSPROSEDYRE

Når topp- og bunnventilen er lukket, vil den keramiske kullgrillen holde seg ved en høy temperatur i flere timer. Hvis du trenger lengre tilberedningstid (f.eks. ved steking av hele stykker eller langsom røyking), kan det være nødvendig å tilsette mer kull.

1. Åpne lokket og fjern tilberedningsristene og varmedeflektoren med varmebestandige hansker eller en stekespade.
2. Legg ekstra trekull i fyrkassen.
3. Bytt ut tilberedningsrister og varmedeflektoren, og fortsett deretter å tilberede som normalt.

VIKTIG: Ikke bruk sprit, bensin, lighter-væske eller parafin til å tenne eller få fart på ilden i grillen. Forsøk heller ikke å tilsette mer drivstofftenner i en ild som allerede brenner, eller i en varmgrillbrønn. Det kan føre til personskader.

SLUKKE GRILLEN

1. Når du er ferdig med å tilberede og har slukket ilden i enheten, slutter du å tilsette drivstoff. Lukk alle ventilene og lokket for å la ilden dø ut naturlig på grunn av mangel på oksygen.

VIKTIG: Ikke bruk vann til å slukke kullet, da dette kan skade den keramiske kullgrillen.

STELL OG VEDLIKEHOLD

Alle Pit Boss®-enheter gir deg mange års smaksrik bruk hvis du rengjør dem litt. Et viktig trinn er å la grillen og kokende gitter rense seg selv ved å kjøre grillen på en høy temperatur etter hver bruk. Følg disse tipsene om rengjøring og vedlikehold for å holde grillen i god stand:

1. *INNVENDIGE OVERFLATER*
   - Det anbefales å rengjøre enhetens innside med jevne mellomrom etter noen få gangers bruk. Dette sørger for riktig tenning og gjør at du unngår oppbygning av rester eller aske på tilberedningskomponentene. Varm den opp til 260 ºC i 30 minutter, så svir den av all mat og alle rester.

     MERK: Ikke bruk vann eller andre typer rengjøringsprodukter til å rengjøre innsiden av den keramiske kullgrillen. Veggene er porøse og vil absorbere alle væsker som brukes, noe som kan føre til at den keramiske kullgrillen sprekker.
   - Bruk en grillrengjøringsbørste med langt håndtak til å fjerne eventuelle matrester eller oppbygninger fra tilberedningsristene. Anbefalt fremgangsmåte er å gjøre dette mens de fortsatt er varme fra tilberedningen. Fettbranner skyldes for mange rester som faller ned på tilberedningskomponentene på grillen. Rengjør innsiden av grillen jevnlig. Hvis du opplever en fettbrann, må du holde grillokket lukket for å kvele brannen. Hvis brannen ikke slukner raskt, må du forsiktig fjerne maten, slå av grillen og holde lokket lukket til brannen har sluknet helt. Strø på et lett lag av bakepulver, hvis du har det tilgjengelig.
   - Den forkrommede trekullplaten tåler ikke maskinoppvask. Bruk et mildt vaskemiddel med varmt vann.
   - Etter at enheten er helt avkjølt, bruker du askeverktøyet til å skrape ut karbonrester gjennom den nedre spjeldventilen. Åpne forsiktig skyveplaten og rak asken inn i en liten avfallsbeholder under ventilåpningen. Kasser beholderen, eller oppbevar den for fremtidig bruk.

2. *UTVENDIGE OVERFLATER*
   - Ved nøye inspeksjon kan det hende at det utvendige belegget på den keramiske kullgrillen ser ut til å ha sprekkelinjer. Dette er ikke sprekker i keramikken. Dette er kjent som rissdannelse og forårsakes av de forskjellige ekspansjonstaktene til glasurbelegget og leiren. Det spindelvevaktige sprekkmønsteret er forskjellig fra et knekkemønster fordi det ikke kan merkes på overflaten, med mindre du bruker en fingernegl. Det blir imidlertid mer synlig når overflaten er støvete eller forstørres.
   - Tørk av grillen etter hver gangs bruk. Bruk varmt såpevann til å fjerne fettet. Ikke bruk et rengjøringsmiddel for stekeovn, slipende rengjøringsmidler eller slipende rengjøringsputer på utvendige overflater.
   - Kontroller og stram til metallringene på keramikkhoveddelen og lokket, og olje hengslene to ganger i året (eller oftere om nødvendig). Du skal ikke kunne enkelt vri en sekskantnøkkel mens du holder mutteren på plass.
   - Bruk et grilltrekk til å beskytte grillen helt. Et trekk er den beste beskyttelsen mot værforhold og forurensning i luften. Når enheten ikke er i bruk eller skal oppbevares over lang tid, oppbevarer du den under et trekk i en garasje eller bod.

TIDSTABELL FOR RENGJØRINGSFREKVENS (NORMAL BRUK)

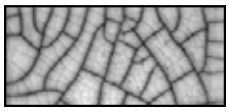
ELEMENT	RENGJØRINGSFREKVENS	RENGJØRINGSMETODE
Bunnen av fyrkassen	Etter hver 5.–6. grilløkt	Kost ut eller støvsug overflødige rester
Tilberedningsrister	Etter hver grilløkt	Brenn av overflødigheter, messingtrådbørste
Lokkhengsel	To ganger i året	Olje hengselkomponenter
Metallringer	To ganger i året	Stram til med sekskantnøkkelen
Trekullplate	Etter hver 5.–6. grilløkt	Varmt vann og mildt vaskemiddel
Innvendig keramisk hoveddel	Etter hver 2.–3. grilløkt	Varm opp til 260 ºC i 30 minutter
Utvendig keramisk hoveddel	Etter hver grilløkt	Såpevann

FEILSØKING

Riktig rengjøring, vedlikehold og bruk av rent, tørt drivstoff av god kvalitet forhindrer vanlige driftsproblemer. Når Pit Boss®-grillen fungerer dårlig, eller brukes sjelden, kan feilsøkingstipsene nedenfor være nyttige.

For ofte stilte spørsmål (FAQ), gå til ***www.pitboss-grills.com*** . Du kan også kontakte den lokale autoriserte Pit Boss®-forhandleren eller kundeservice hvis du trenger hjelp.

ADVARSEL: Forsikre deg om at grillen er helt avkjølt, før inspisering, rengjøring, vedlikehold eller servicearbeid. Manglende overholdelse av dette kan føre til alvorlig personskade eller skade på enheten.

PROBLEM	ÅRSAK	LØSNING
Grillen tennes ikke	Spjeldventilene er lukket, mangel på luft	Sørg for at både topp- og bunnventilene er åpne. Ilden trenger oksygen for å ta fyr. Når den har tatt fyr, lar du bunnventilen og lokket være åpne i ca. 10 minutter for å lage et lite lag av varme glør.
	Feil drivstoff ble brukt	Denne grillen krever bruk av stykkull. Følg ***tenneprosedyren*** for å fortsette med bruk av grillen. Du må imidlertid kontakte kundeservice for hjelp ved behov.
Grillen oppnår ikke stabil temperatur eller klarer ikke å opprettholde den	Grillen blir for varm	Lukk lokket, lukk det meste av begge ventilene, og la grillen kveles av mangel på oksygen. For tilberedelse ved lav temperatur bruker du mindre drivstoff.
	Grillen blir ikke varm nok	Kontroller drivstoffnivået. Grillen kan raskt miste ild hvis det ikke er nok trekull i den keramiske hoveddelen. Den anbefalte bruken av stykkull er maksimalt 1,81 kg per brennesekvens. Tilsett mer drivstoff og la begge ventilasjonsåpningene være helt åpne. Mer oksygenstrøm vil muliggjøre økning av ilden, noe som vil brenne mer stykkull.
	Utilstrekkelig luftstrøm gjennom den keramiske hoveddelen	Kontroller nedre spjeldventil for askeoppbygging eller hindringer. Følg instruksjonene for s***tell og vedlikehold*** hvis det har hopet seg opp aske. Kontroller den øvre spjeldventilen og sørg for at den fungerer som det skal, og at luftstrømmen ikke er blokkert. Følg instruksjonene for ***stell og vedlikehold*** hvis den er skitten. Når alle ovennevnte trinn er utført, tenner du grillen og utfører en avbrenning.
Oppflamming	For høy tilberedningstemperatur	Forsøk å tilberede på lavere temperatur. Fett har ikke noe flammepunkt. Hold temperaturen under 176 °C / 350 °F når du tilbereder mat med mye fett.
	Fettoppbygning i tilberedningskomponenter	Følg instruksjonene for ***stell og vedlikehold.***
	Overskytende varme må slippes ut fra grillen	For å forhindre baktrekk eller oppflamming som kan forårsake personskader, anbefales det på det sterkeste å løfte lokket bare litt (også kjent som "burping"), for å la luft komme inn sakte og sikkert.
Bunnspjeld glir ikke	Spjeld sitter fast på aske	Bank lett på spjeldet med en gummihammer for å løsne det. Følg instruksjonene for ***stell og vedlikehold***. Hvis du ikke oppnår forbedring, kontakter du kundeservice.
Overflatebelegget på enheten	Overflatebelegget er fliset opp	Overflatebelegget på enheten kan flise opp på keramikken, men dette påvirker ikke enhetens ytelse eller levetid. Hvis oppflisingen er betydelig, kontakter du kundeservice.
	Spindelvevaktig sprekkmønster 	Dette er ikke sprekker i keramikken. Dette er kjent som rissdannelse og forårsakes av de forskjellige ekspansjonstaktene til glasurbelegget og leiren. Det spindelvevaktige sprekkmønsteret er forskjellig fra et knekkemønster fordi det ikke kan merkes på overflaten, med mindre du bruker en fingernegl. Det blir imidlertid mer synlig når overflaten er støvete eller forstørres. Følg instruksjonene for ***stell og vedlikehold.*** Selv om disse sprekkene kan virke som ufullkommenheter, påvirker ikke rissdannelse ytelsen eller levetiden til den keramiske kullgrillen. Det er derfor ikke et garantiomfattet problem.
Lokket sitter fast	Enheten er ikke herdet ordentlig	Herding av den keramiske kullgrillen er viktig for langvarig drift og vedlikehold av enheten. Hvis de første forekomstene av brenning er for varme, kan de skade tetningen på filtpakningen før den har fått sjansen til å modnes ved bruk. Hvis lokket blir sittende fast eller forsegles med basen, bruker du en kniv til forsiktig å løsne forseglingen og kutte av filtpakningen som justerer lokkåpningen. Når denne er fjernet, får du åpnet lokket. Før du fortsetter å bruke enheten, må du bytte ut feltpakningen for høy varme. Denne kan kjøpes i en lokal peisbutikk.

GARANTI

VILKÅR

Alle keramiske griller fra Pit Boss® Grills, produsert av Dansons, leveres med en begrenset garanti fra salgsdatoen fra den opprinnelige eieren. Garantidekningen starter på den opprinnelige kjøpsdatoen, og kjøpsbevis med dato, eller en kopi av den opprinnelige salgskvitteringen, kreves for at garantien skal være gyldig. Kunder må betale avgifter for deler, forsendelse og håndtering hvis de ikke kan levere kjøpsbevis, eller hvis garantien har utløpt.

Dansons gir en begrenset levetidsgaranti for alle keramiske deler som brukes til å produsere den keramiske kullgrillen. Dansons garanterer at alle deler er uten defekter i materialer og utførelse, så lenge den opprinnelige kjøperen eier og bruker enheten. Garantien gjelder ikke skader som skyldes slitasje, for eksempel riper, bulker, avskallinger eller mindre kosmetiske sprekker. Slike estetiske endringer i grillen har ikke innvirkning på ytelsen. Ved nøye inspeksjon kan det hende at det utvendige belegget på den keramiske kullgrillen ser ut til å ha sprekkelinjer. Dette er ikke sprekker i keramikken. Dette er kjent som rissdannelse og forårsakes av de forskjellige ekspansjonstaktene til glasurbelegget og leiren. Det spindelvevaktige sprekkmønsteret er forskjellig fra et knekkemønster fordi det ikke kan merkes på overflaten, med mindre du bruker en fingernegl. Det blir imidlertid mer synlig når overflaten er støvete eller forstørres. Selv om disse kan virke som ufullkommenheter, påvirker ikke rissdannelse ytelsen eller levetiden til den keramiske kullgrillen. Det er derfor ikke et garantiomfattet problem.

Dansons gir en garanti på fem år for alle deler av metall og støpejern som brukes til å produsere den keramiske kullgrillen. Dansons garanterer at alle deler er uten defekter i materialer og utførelse, så lenge den opprinnelige kjøperen eier og bruker enheten. Høy temperatur, mye fuktighet, klor, industriell røyk, kjemikalier, gjødsel, sprøytemidler for plen og salt er noen av stoffene som kan ha innvirkning på metalldeler. Av disse grunnene dekker ikke garantien rust eller oksidasjon. Dansons anbefaler at du dekker til grillen når den ikke er i bruk. Selv med disse tiltakene kan det hende at den keramiske kullgrillen skades av ulike stoffer og forhold som er utenfor Dansons' kontroll.

Dansons gir en garanti på ett år for alle plast- og kompositttkomponenter, termometere og styrehjul som brukes til å produsere den keramiske kullgrillen. Garantien dekker ikke kosmetiske endringer eller fargeendringer, værpåkjenninger eller sprekker, med mindre det forekommer tap av strukturell integritet. Garantien gjelder ikke skader som skyldes slitasje, for eksempel riper, bulker, avskallinger eller mindre kosmetiske sprekker. Slike estetiske endringer i grillen har ikke innvirkning på ytelsen. Reparasjon eller utskifting av deler forlenges ikke utover den begrensede garantien. Dansons' forpliktelser i garantiperioden er begrenset til å levere en erstatningsdel for defekte og/eller sviktende komponenter. Så lenge garantien fortsatt er gyldig, krever ikke Dansons betaling for reparasjon eller erstatning av deler som returneres, med forhåndsbetalt frakt, hvis Dansons undersøker dem og anser dem som defekte. Dansons har ikke ansvaret for transportavgifter, arbeidskostnader eller eksportgebyrer. Med unntak av det som er angitt i disse garantivilkårene, skal reparasjon eller erstatning av deler med metoden og innenfor tidsrammen som er nevnt her, regnes som at Dansons har oppfylt alle utledede forpliktelser og ansvarsområder overfor deg.

Denne garantien er basert på vanlig hjemmebruk og vedlikehold av grillen, og dekningen av den begrensede garantien gjelder ikke for en grill som brukes i kommersielle sammenhenger.

UGYLDIGGJØRING AV GARANTI

Feilaktig håndtering av dette produktet eller bruk av dette produktet til andre formål enn det det er utformet for, ugyldiggjør garantien. Skader forårsaket av mangel på korrekt bruk, montering, vedlikehold eller installasjon dekkes ikke. Helling av lighter-væske eller andre væsker på grillen vil ugyldiggjøre denne garantien. Dette kan føre til skader eller alvorlig personskade på brukeren av den keramiske kullgrillen, og føre til overdreven skade på grillen samt delene og komponentene. Denne garantien gjelder bare hvis den keramiske kullgrillen ble kjøpt via en autorisert forhandler. Kjøpet av ethvert produkt gjennomført av en tredjepart eller en uautorisert forhandler ugyldiggjør garantien. Bare utvalgte forhandlere og detaljhandlere har tillatelse fra Dansons til å selge den keramiske produktserien.

UNNTAK

Det finnes ingen skriftlig eller indirekte ytelsesgaranti for Pit Boss® Grills-enheter ettersom produsenten ikke har noen kontroll over monteringen, bruken, rengjøringen, vedlikeholdet eller typen drivstoff som brukes. Denne garantien gjelder ikke, og Dansons tar ikke ansvaret, hvis enheten ikke er montert, brukt, rengjort og vedlikeholdt i nøye samsvar med denne brukerhåndboken. Forbrenning av annet enn kvalitetsstykkull kan ugyldiggjøre garantien. Garantien dekker ikke skader eller brudd som skyldes misbruk, feil håndtering eller modifikasjoner.

Verken Dansons eller den autoriserte Pit Boss®-forhandleren har noe juridisk ansvar eller andre typer ansvar for tilfeldige skader eller følgeskader på eiendom eller personer som oppstår på grunn av bruk av dette produktet. Uansett om det legges inn et krav mot Dansons som er basert på brudd på denne garantien eller andre typer garantier som er uttrykt eller underforstått i lover og regler, har produsenten ikke noe ansvar for eventuelle spesielle skader, indirekte skader, følgeskader eller andre typer skader av hvilken som helst art utover det opprinnelige kjøpet av dette produktet. Alle garantier fra produsenten er angitt her, og det kan ikke legges inn krav mot produsenten om andre garantier eller fremstillinger.

Enkelte delstater eller land tillater ikke utelukkelse eller begrensning av tilfeldige skader eller følgeskader, eller begrensninger av indirekte garantier, så begrensningene eller utelukkelsene i denne begrensede garantien gjelder kanskje ikke for deg. Denne begrensede garantien gir deg spesifikke juridiske rettigheter, og du kan ha andre rettigheter, som varierer i ulike delstater og land.

Våre varer har garantier som ikke kan utelukkes i henhold til den australske forbrukerloven. Du har rett til erstatning eller refusjon for en større feil samt til kompensering for annet med rimelighet overskuelig tap eller annen med rimelighet overskuelig skade. Du har også rett til å få reparert eller erstattet varene hvis varene ikke er av akseptabel kvalitet og feilen ikke utgjør en større feil.

BESTILLE RESERVEDELER

Hvis du vil bestille reservedeler, kontakter du den lokale Pit Boss®-forhandleren eller går til nettbutikken vår på: **www.pitboss-grills.com**

KONTAKTE KUNDESERVICE

Hvis du har spørsmål eller kommentarer, kan du kontakte kundeservice på: **www.pitboss-grills.com**

GARANTISERVICE

Kontakt den nærmeste Pit Boss®-forhandleren for reparasjon eller reservedeler. Dansons krever kjøpsbevis for å etablere et garantikrav. Behold derfor den opprinnelige salgskvitteringen eller fakturaen for fremtidig referanse. Serie- og modellnummeret for Pit Boss®-enheten er plassert på baksiden av beholderen. Noter deg numrene nedenfor, ettersom etiketten kan bli slitt og uleselig.

MODELL	SERIENUMMER
KJØPSDATO	AUTORISERT FORHANDLER

INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

GŁÓWNYMI PRZYCZYNAMI POŻARÓW URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH JEST ZANIEDBANIE CZYNNOŚCI KONSERWACYJNYCH ORAZ NIEZACHOWANIE ODPOWIEDNIEJ ODLEGŁOŚCI OD MATERIAŁÓW ZAPALNYCH. NIEZWYKLE WAŻNE JEST, ABY PRODUKT TEN BYŁ UŻYTKOWANY WYŁĄCZNIE W OPARCIU O ZALECENIA INSTRUKCJI.

Przed przystąpieniem do montażu, obsługi i instalacji urządzenia należy dokładnie zapoznać się z całą niniejszą instrukcją. Zapewni to przyjemną i bezproblemową obsługę nowego grilla na pellet drzewny. Zalecamy także zachowanie niniejszej instrukcji do wykorzystania w przyszłości.

ZAGROŻENIA I OSTRZEŻENIA

W celu uzyskania stosownych pozwoleń, informacji o wymaganiach i ograniczeniach instalacyjnych, np. w przypadku instalacji grilla na powierzchni łatwopalnej, wymagań inspekcyjnych lub nawet informacji o możliwości użytkowania w danym rejonie, musisz skontaktować się z administracją budynku, lokalnym inspektoratem nadzoru budowlanego, strażą pożarną lub innym uprawnionym organem.

1. Konieczne jest zachowanie minimalnej odległości 2 m (78 cali) pomiędzy elementami zapalnymi a bokami grilla oraz 2 m (78 cali) pomiędzy tylną częścią grilla a elementami zapalnymi. **Nie instaluj urządzenia na podłożu łatwopalnym lub powierzchni chronionej warstwami łatwopalnymi bez uzyskania odpowiednich zezwoleń od uprawnionych do tego organów.** Nie należy umieszczać urządzenia pod łatwopalnym sufitem, okapem, markizą, parasolem bądź w altanie. Nie należy go również używać na drewnianym tarasie ani żadnym innym łatwopalnym podłożu jak np. sucha trawa, trociny, ściółka z liści lub kora ozdobna. Nie należy używać grilla w pomieszczeniach zamkniętych i/lub mieszkalnych, np. w domach, namiotach, przyczepach kempingowych, pojazdach motorowych, domach, łodziach. Niebezpieczeństwo zatrucia śmiertelnego tlenkiem węgla. Przechowuj swojego grilla na obszarze wolnym od materiałów zapalnych, benzyny i innych łatwopalnych oparów oraz cieczy.

W przypadku wystąpienia pożaru wywołanego kontaktem z tłuszczem pozostaw jego pokrywę zamkniętą aż do ugaszenia ognia Nie polewaj urządzenia wodą. Nie próbuj tłumić ognia. Zaleca się przechowywać w pobliżu gaśnicę zatwierdzoną dla wielu klas pożarów (klasa ABC). W przypadku wystąpienia pożaru niekontrolowanego wezwij straż pożarną.

2. Nie należy używać grilla ceramicznego jako grzejnika. Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku na zewnątrz. Pod żadnym pozorem nie wolno używać go w pomieszczeniach.

ZAGROŻENIE POŻAROWE: Z rozgrzanego grilla może wydobywać się gorący żar. Nie należy przemieszczać grilla w trakcie użytkowania lub gdy jest on gorący. Przed przeniesieniem urządzenia upewnij się, że ogień jest w pełni zgaszony, a powierzchnia grilla jest całkowicie zimna w dotyku.

3. OSTRZEŻENIE! Ten grill będzie bardzo gorący, nie przesuwaj go podczas pracy. Może to spowodować poważne obrażenia. Nigdy nie pozostawiaj płonącego grilla bez nadzoru. Małe dzieci i zwierzęta domowe powinny przebywać z dala od gorącego grilla. Do obsługi grilla zaleca się stosowanie termoodpornych rękawic kuchennych. Nie korzystaj z akcesoriów, które nie są przeznaczone do użytku z tym urządzeniem.

To urządzenie nie jest zalecane dla dzieci, osób o obniżonej sprawności ruchowej, sensorycznej lub intelektualnej bądź też osób bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, chyba że są one bezpośrednio nadzorowane lub instruowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

4. Po okresie przechowywania lub nieużytkowania należy przed użyciem dokonać przeglądu urządzenia pod kątem uszkodzeń

i zużycia poszczególnych elementów oraz wymienić je w razie potrzeby. Wyczyść urządzenie przed użyciem. Jeśli urządzenie jest przechowywane na zewnątrz podczas pory deszczowej lub w warunkach zwiększonej wilgoci, należy je wysuszyć przed wykonaniem jakichkolwiek czynności serwisowych lub konserwacyjnych. Należy użyć pokrywy, jeśli jest dostępna.

5. Jako paliwa do grillowania zaleca się stosowanie węgla drzewnego. Węgiel drzewny pali się dłużej, wytwarzając mało popiołu, który może ograniczyć przepływ powietrza. Nie używaj węgla kamiennego w tym urządzeniu. Węgiel drzewny nie wchodzi w skład zestawu.

OSTRZEŻENIE! Nie należy używać spirytusu, benzyny ani podobnych płynów do zapalniczek lub ponownego rozpalania. Należy korzystać wyłącznie z rodzajów podpałki zgodnych z normą EN 1860-3.

USUWANIE POPIOŁU

Popiół należy umieścić w metalowym pojemniku ze szczelną pokrywą. Zamknięty pojemnik z popiołem należy umieścić na niepalnej podłodze lub na ziemi, z dala od wszystkich materiałów palnych, do czasu ostatecznego usunięcia. Gdy popiół ma być usunięty przez zakopanie w ziemi lub zutylizowany na miejscu w inny sposób, należy go przechowywać w zamkniętym pojemniku do czasu całkowitego ostygnięcia.

TLENEK WĘGLA („CICHY ZABÓJCA")

Tlenek węgla jest bezbarwnym, bezwonnym, pozbawionym smaku gazem wytwarzanym w wyniku spalania gazu, drewna, propanu, węgla drzewnego lub innego paliwa. Zmniejsza on zdolność krwi do transportu tlenu. Niski poziom tlenu we krwi może powodować bóle i zawroty głowy, osłabienie, nudności, wymioty, senność, otępienie lub skutkować utratą przytomności bądź też śmiercią. Postępuj zgodnie z poniższymi wytycznymi, abyś ty, twoja rodzina i inne osoby nie uległy zatruciu w wyniku kontaktu z tym bezbarwnym, bezwonnym gazem:

- Należy udać się do lekarza, jeżeli podczas gotowania lub przebywania w bliskiej odległości od urządzenia pojawią się objawy przeziębienia lub grypopodobne. Zatrucie tlenkiem węgla, które można łatwo pomylić z przeziębieniem lub grypą, często stwierdza się zbyt późno.
- Spożywanie alkoholu i zażywanie narkotyków nasila objawy zatrucia.

Tlenek węgla jest szczególnie toksyczny dla matki i dziecka na etapie ciąży, niemowląt, osób starszych, palaczy oraz osób z zaburzeniami krwi lub układu krążenia, takimi jak niedokrwistość lub choroby serca.



DANSONS

INFORMACJA O PRAWACH AUTORSKICH

Copyright 2022. Wszelkie prawa zastrzeżone. Żadna część niniejszej instrukcji nie może być powielana, przesyłana, przepisywana czy też zapisywana w systemach wyszukiwania, niezależnie od formy lub sposobu wykonania tego typu działań, bez wyraźnej zgody pisemnej

DANSONS EUROPA
11 Rue Galvani Paryż, Francja 75017

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

OBSŁUGA KLIENTA
www.pitboss-grills.com

SPIS TREŚCI

Informacje dotyczące bezpieczeństwa 105

Części i specyfikacje 108

Przygotowanie do montażu 109

Instrukcje montażu
- Montaż kółek samonastawnych 109
- Montaż wózka 109
- Umieszczenie ceramicznego korpusu na wózku 110
- Montaż górnego szybra 110
- Montaż wsporników blatów bocznych 110
- Montaż blatów bocznych 111
- Mocowanie uchwytu pokrywy 111
- Rozmieszczenie elementów grzewczych 111

Instruktaż działania
- Wprowadzenie do korzystania z grilla ceramicznego 112
- Regulacja przepływu powietrza za pomocą szybrów 112
- Pierwsze rozpalenie grilla: „przepalenie" 112
- Rozpalanie grilla 112
- Uzupełnianie paliwa 113
- Gaszenie grilla 113

Pielęgnacja i konserwacja 113

Rozwiązywanie problemów 115

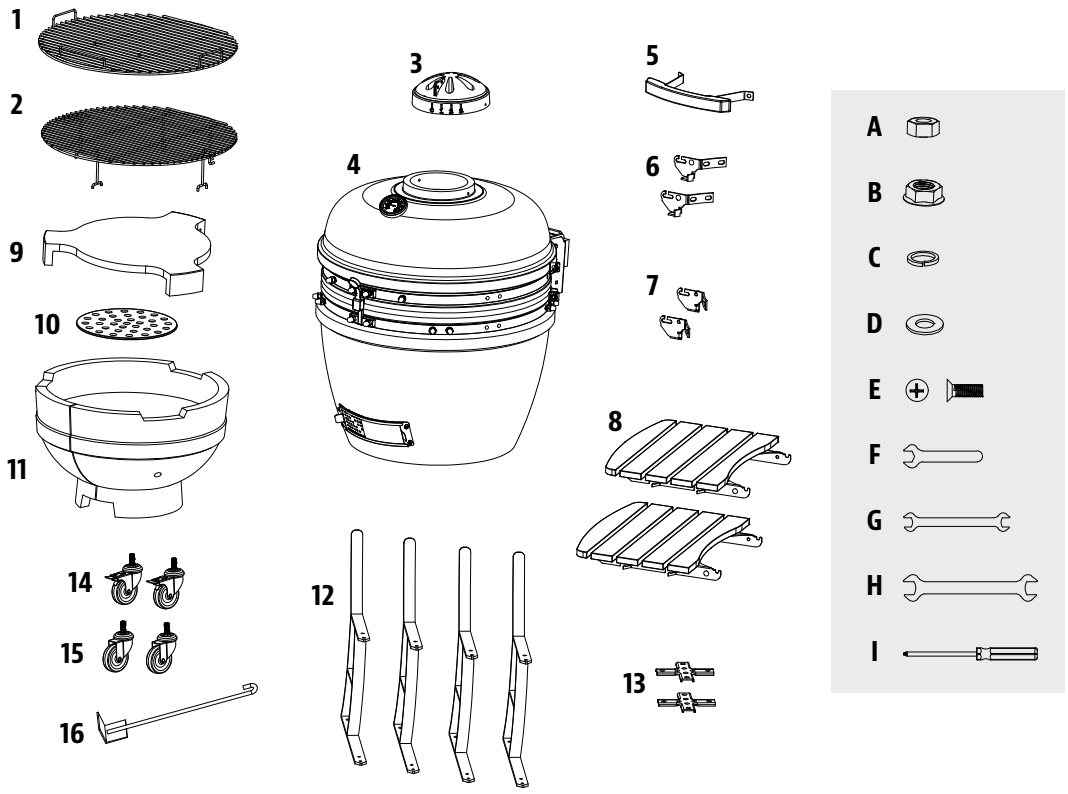
Gwarancja
- Warunki 116
- Unieważnienie gwarancji 116
- Wyjątki 117
- Zamawianie części zamiennych 117
- Kontakt do działu obsługi klienta 117
- Obsługa gwarancyjna 117

CZĘŚCI I SPECYFIKACJE

Nr części	Opis
1	Główny ruszt do pieczenia (x1)
2	Górny ruszt do pieczenia (x1)
3	Górny szyber (x1)
4	Ceramiczny korpus (x1)
5	Uchwyt pokrywy (x1)
6	Wspornik lewego blatu bocznego (x2)
7	Wspornik prawego blatu bocznego (x2)
8	Boczna półka (x2)
9	Deflektor ciepła (x1)
10	Ruszt węglowy (x1)
11	Palenisko (x1)
12	Wspornik stelażu (x4)
13	Element krzyżowy do mocowania wsporników (x2)

Nr części	Opis
14	Kółko samonastawne z blokadą (x2)
15	Kółko samonastawne (x2)
16	Pogrzebacz (x1)
A	Mała nakrętka (x16)
B	Duża nakrętka (x4)
C	Podkładka zabezpieczająca (x16)
D	Podkładka (x16)
E	Śruba (x16)
F	Klucz płaski (x1)
G	Klucz 9-11 (x1)
H	Klucz 16-19 (x1)
I	Śrubokręt (x1)

UWAGA: Ze względu na nieustanny rozwój produktu jego części mogą zostać zmienione bez uprzedzenia. Skontaktuj się z działem obsługi klienta, jeżeli zauważysz brak części podczas montażu urządzenia.



MODEL	WYMIARY (SxWxG)	WAGA	STREFA GRILLOWANIA
PB PBK24	1380 X 1190 X 900 MM / 54,3 X 46,8 X 35,4 CALI	115 KG / 253,53 LB	GRILL GŁÓWNY - 2047 CM² / 317,31 CALA² RUSZT GÓRNY - 2375 CM² / 368,13 CALA² OGÓŁEM - 4422 CM² / 685,44 CALA²

PRZYGOTOWANIE DO MONTAŻU

Elementy produktu znajdują się w różnych miejscach opakowania transportowego, także pod grillem. Po wyjęciu grilla, jego części i sprzętu w opakowaniu blisterowym z ochronnego opakowania transportowego, sprawdź ich stan. Przed montażem usuń wszystkie wewnętrzne i zewnętrzne fragmenty opakowania grilla, a następnie przejrzyj wszystkie elementy i upewnij się, że pokrywają się z listą części. W przypadku braku lub uszkodzenia jakiejkolwiek części, nie podejmuj żadnych prób demontażu lub modyfikacji. Gwarancja nie obejmuje szkód powstałych w trakcie transportu. Skontaktuj się ze sprzedawcą lub z działem obsługi klienta Pit Boss®, by uzyskać części.

www.pitboss-grills.com

WAŻNE: Dla ułatwienia instalacji warto skorzystać z pomocy innej osoby podczas montażu tego urządzenia (nie jest to jednak konieczne).

Narzędzia potrzebne do montażu: Klucz płaski, klucz 9/11, klucz 16/19, śrubokręt. *Narzędzia w komplecie.*

PRZYGOTOWANIE DO MONTAŻU

WAŻNE: Zaleca się dokładne przeczytanie każdego kroku przed rozpoczęciem montażu zgodnie z instrukcją. Nie dokręcaj śrub całkowicie, dopóki dla danego kroku nie zostaną zainstalowane wszystkie śruby. Przy instalacji elementów połączonych, takich jak podkładka zabezpieczająca i podkładka, należy zwrócić uwagę, by podkładka zabezpieczająca znajdowała się bliżej łba śruby.

1. MONTAŻ KÓŁEK SAMONASTAWNYCH

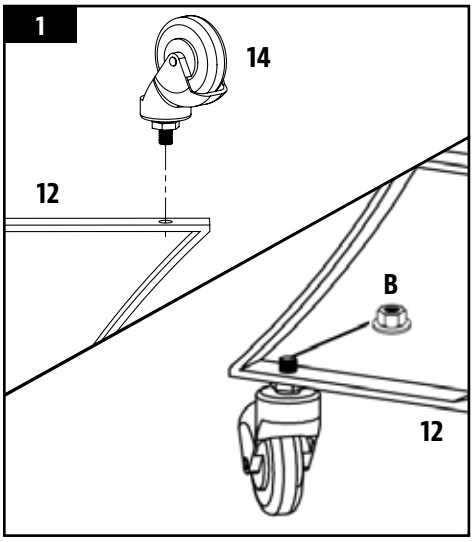
Wymagane części:

4 x Wspornik stelażu (#12)
2 x Kółko samonastawne z blokadą(#14)
2 x Kółko samonastawne (#15)
4 x Duża nakrętka (#B)

Montaż:

- Przymocować kółka samonastawne do każdego z czterech wsporników, ręcznie wkręcając gwint każdego kółka w nawiercone otwory. Każde kółko należy następnie zamocować za pomocą dużej nakrętki.

UWAGA: Aby wszystkie cztery wsporniki znajdowały się na tym samym poziomie, należy upewnić się, że śruba żadnego z kółek nie wystaje ponad nakrętkę.



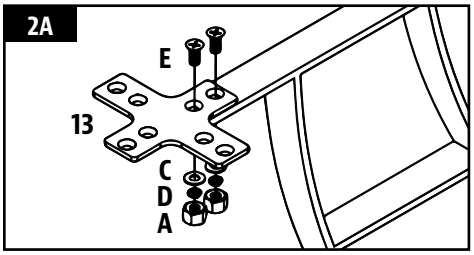
2. MONTAŻ WÓZKA

Wymagane części:

2 x Element krzyżowy do mocowania wsporników (#13)
16 x Śruba (#E)
16 x Podkładka (#D)
16 x Podkładka zabezpieczająca (#C)
16 x Mała nakrętka (#A)

Montaż:

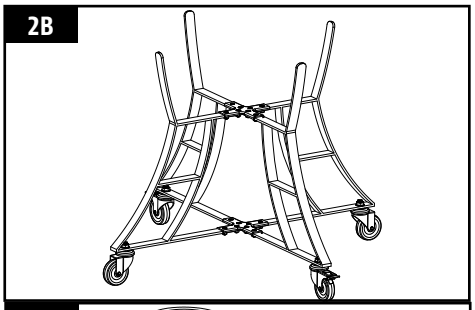
- Aby zmontować wózek, najpierw należy przymocować element krzyżowy do jednego z czterech wsporników. Elementy krzyżowe mocuje się za



PL
POLSKIE

pomocą śrub, podkładek blokujących, podkładek, oraz nakrętek. Zwróć uwagę na położenie wszystkich elementów pokazane na rysunku 2A.

- Przymocuj elementy krzyżowe do pozostałych trzech wsporników. Wózek jest teraz gotowy na umieszczenie na nim korpusu ceramicznego. Pokazano to na ilustracji 2B.



3. UMIESZCZENIE CERAMICZNEGO KORPUSU NA WÓZKU

Wymagane części:

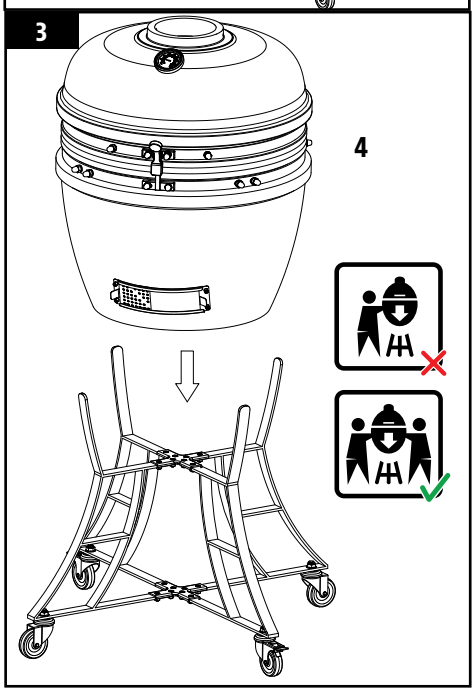
1 x Ceramiczny korpus (#4)

Montaż:

- Najpierw należy wyjąć wszystkie części znajdujące się wewnątrz korpusu grilla, aby łatwiej było go podnieść. Zanim korpus ceramiczny zostanie umieszczony na wózku, należy sprawdzić, czy jest on stabilny i czy wszystkie śruby są prawidłowo dokręcone. Aby zablokować kółka samonastawne i tym samym unieruchomić urządzenie, należy nacisnąć mechanizm blokujący kółek.

OSTRZEŻENIE: Do umieszczenia korpusu na wózku potrzeba co najmniej dwóch osób. Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować poważne obrażenia lub uszkodzenie produktu.

- Aby nałożyć korpus grilla na stelaż, należy umieścić jedną rękę w dolnym otworze wentylacyjnym korpusu, a drugą pod grillem. Umieść korpus grilla na wózku tak, aby dolny otwór wentylacyjny był skierowany do przodu stelażu, co pozwoli na jego swobodne otwieranie i zamykanie.



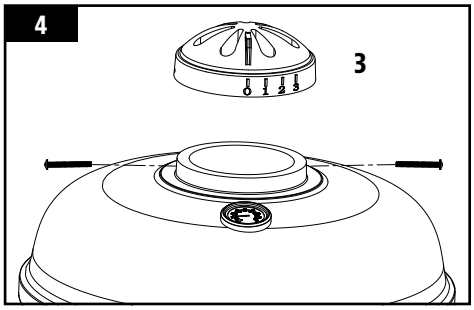
4. MONTAŻ GÓRNEGO SZYBRA

Wymagane części:

1 x Górny szyber (#3)

Montaż:

- Ustaw górny szyber tak, by jego boczne wcięcie znajdowało się w jednej linii z termometrem na przedniej części korpusu i osadź go na górnym otworze wentylacyjnym. Następnie zamocuj go za pomocą zamontowanych fabrycznie śrub, podkładek i nakrętek.



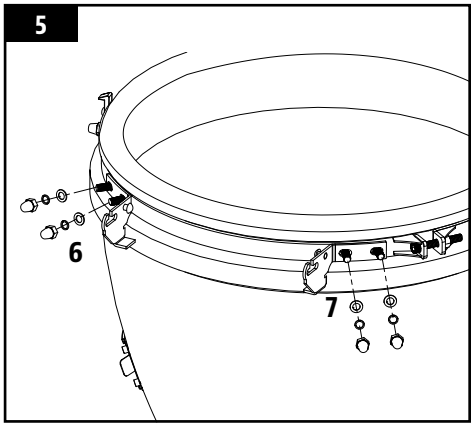
5. MONTAŻ WSPORNIKÓW BLATÓW BOCZNYCH

Wymagane części:

2 x Wspornik lewego blatu bocznego (#6)
2 x Wspornik prawego blatu bocznego (#7)

Montaż:

- Zamocuj wsporniki lewego blatu bocznego w otworach na korpusie grilla, używając do tego celu zamontowanych fabrycznie śrub wraz z odpowiednimi podkładkami, podkładkami blokującymi i nakrętkami.
- Powtórz czynności montażowe dla wsporników prawego blatu. Po zamontowaniu wsporników należy mocno dokręcić wszystkie śruby.



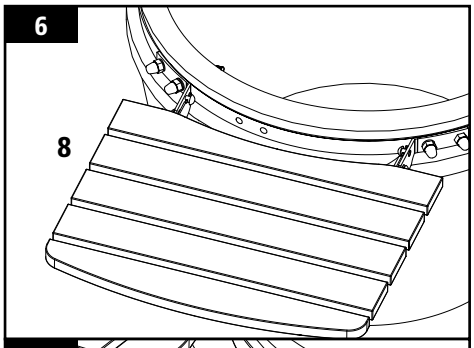
6. MONTAŻ BLATÓW BOCZNYCH

Wymagane części:

2 x Boczna półka (#8)

Montaż:

· Zamocuj zawiasy blatów bocznych na wspornikach po obu stronach korpusu ceramicznego.



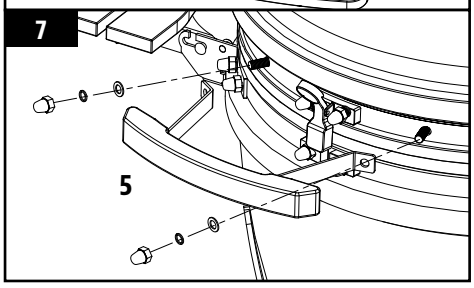
7. MOCOWANIE UCHWYTU POKRYWY

Wymagane części:

1 x Uchwyt pokrywy (#5)

Montaż:

· Przymocuj uchwyt do pokrywy grilla, używając do tego celu zamontowanych fabrycznie śrub wraz z odpowiednimi podkładkami, podkładkami blokującymi i nakrętkami.



8. ROZMIESZCZENIE ELEMENTÓW GRZEWCZYCH

Wymagane części:

1 x Górny ruszt do pieczenia (#2)
1 x Główny ruszt do pieczenia (#1)
1 x Deflektor ciepła (#9)
1 x Ruszt węglowy (#10)
1 x Palenisko (#11)

Montaż:

· Otwórz pokrywę korpusu ceramicznego i wsuń palenisko na dno korpusu. Przód paleniska powinien być zwrócony łukiem dolnej krawędzi do przodu urządzenia i znajdować się w jednej linii z dolnym szybrem w celu łatwego usuwania popiołu. Pokazano to na ilustracji 8A.

UWAGA: Zadaniem szczeliny dylatacyjnej paleniska jest kompensowanie zmian wielkości korpusu powstałych w wyniku rozszerzalności cieplnej ceramiki w wysokich temperaturach. Szczelina dylatacyjna nie jest usterką ceramiki, lecz celowym rozwiązaniem konstrukcyjnym.

· Umieść ruszt węglowy na dnie paleniska.

WAŻNE: Ruszt węglowy musi znajdować się w palenisku podczas korzystania z grilla. Brak tej części może spowodować problem z rozpaleniem grilla z powodu braku tlenu.

· Umieść deflektor ciepła wewnątrz paleniska.

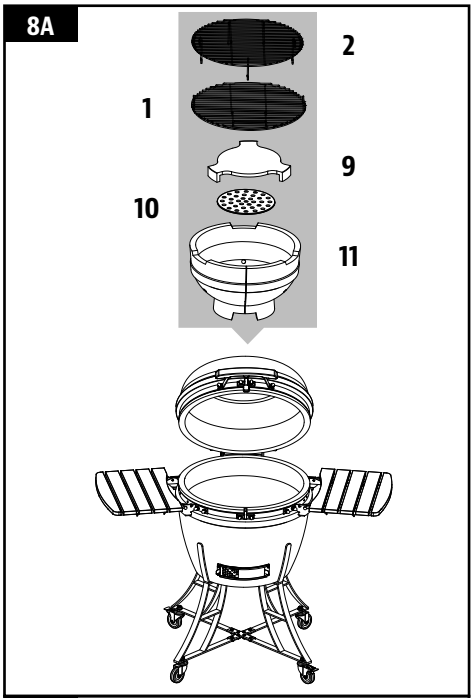
UWAGA: Deflektor ciepła może być stosowany do przyrządzania żywności metodą pośrednią.

· Umieść główny ruszt do pieczenia w korpusie ceramicznym. Na głównym ruszcie umieść górny ruszt.

UWAGA: Aby zapewnić możliwie najlepsze działanie rusztów grilla, należy regularnie wykonywać czynności pielęgnacyjne i konserwacyjne.

· Twój grill ceramiczny na węgiel drzewny jest teraz gotowy do użycia. Pokazano to na ilustracji 8B.

WAŻNE: Przed użyciem należy dokładnie zapoznać się z instrukcją dotyczącą przygotowania urządzenia do pierwszego użytku (tzw. przepalania).





INSTRUKTAŻ DZIAŁANIA

WPROWADZENIE DO KORZYSTANIA Z GRILLA CERAMICZNEGO

Ceramiczne grille na węgiel drzewny są niezwykle wszechstronne. Można ich używać nie tylko do grillowania lub wędzenia, ale również do pieczenia pizzy, chleba, ciast i ciasteczek. Dzięki doskonałym właściwościom termicznym możliwe jest uzyskanie i utrzymanie wysokich temperatur w grillu poprzez precyzyjną kontrolę przepływu powietrza przez górne i dolne otwory wentylacyjne. Wysoka temperatura jest odpowiednia do szybkiego przyrządzania hamburgerów i kiełbasy, a niższa idealnie nadaje się do grillowania większych kawałków mięsa, których przygotowanie trwa dłużej. Warto dodać trochę zrębków wędzarniczych do węgla drzewnego lub spróbować połączyć różne rodzaje zrębków wędzarniczych, aby grillowane mięso było bardziej aromatyczne.

REGULACJA PRZEPŁYWU POWIETRZA ZA POMOCĄ SZYBRÓW

Istotą działania grilla jest związek między górnym i dolnym szybrem. Otwarcie szybra umożliwia przepływ większej ilości powietrza przez układ, co pozwala na zwiększenie temperatury palącego się węgla i wytworzenie się gorącego żaru. Aby grillować w niższych temperaturach, należy nieznacznie uchylić szyber, pozwalając na minimalny przepływ powietrza przy maksymalnym zatrzymaniu ciepła w komorze ceramicznej.

Aby grill działał prawidłowo, niezbędne są właściwe czyszczenie i konserwacja paleniska. Jeśli grill nie osiąga pożądanej temperatury, należy sprawdzić, czy zapewniony jest optymalny przepływ powietrza i czy żaden z szybrów nie jest zablokowany.

WSKAZÓWKA: Grill może wydajnie funkcjonować przez dłuższy czas, pod warunkiem, że jest suchy i ma zapewnione wystarczającą ilość paliwa oraz odpowiedni przepływ powietrza, a elementy grzewcze są czyste.

PIERWSZE ROZPALENIE GRILLA: „PRZEPALENIE"

Tzw. przepalenie, czyli pierwsze rozgrzanie ceramicznego grilla węglowego jest bardzo istotne dla jego długotrwałej eksploatacji i konserwacji. Niezastosowanie procedury przygotowania grilla do pierwszego użytku, może spowodować uszkodzenie urządzenia. Zbyt wysoka temperatura w grillu może ona uszkodzić filcową uszczelkę pokrywy, zanim zdąży się ona utwardzić w trakcie użytkowania. Aby rozpalić grilla po raz pierwszy:

1. Umieść jedną kostkę podpałki i garść węgla drzewnego na ruszcie węglowym. Następnie otwórz dolny otwór wentylacyjny i podpal rozpałkę za pomocą długiej zapalniczki lub zapałek.

Nie należy używać benzyny, białego spirytusu, paliwa do zapalniczek, alkoholu ani podobnych substancji chemicznych do zapalania lub ponownego rozpalania grilla po przygaśnięciu.

2. Po zajęciu się węgla zamknij pokrywę i przymknij oba szybry. Odczekaj, aż do momentu, gdy materiał do rozpalania całkowicie się wypali, a ogień zgaśnie. Proces ten powinien trwać około dwóch godzin. Nie używaj zbyt dużo węgla.
3. Po ostygnięciu grilla sprawdź wszystkie mocowania. Metalowy pierścień łączący pokrywę z korpusem rozszerza się pod wpływem wysokiej temperatury i może się poluzować. W razie potrzeby zaleca się zacisnąć mocowania za pomocą klucza płaskiego.
4. Po wykonaniu powyższych czynności grill jest gotowy do użytku.

ROZPALANIE GRILLA

Podczas korzystania z ceramicznego grilla na węgiel drzewny należy wcisnąć mechanizm blokujący obu kółek, aby uniemożliwić przemieszczanie się urządzenia w trakcie użytkowania. Upewnij się, że grill stoi na stabilnej, płaskiej, równej, odpornej na wysoką temperaturę, niepalnej powierzchni, z dala od łatwopalnych materiałów. Urządzenie należy ustawić w odległości co najmniej 2 m / 78 cali od sufitu oraz co najmniej 2 m / 78 cali od przedmiotów w jego otoczeniu.

1. Aby rozpalić grilla, umieść zgnieciony papier gazetowy oraz kostki podpałki na płycie na węgiel na palenisku w podstawie grilla. Następnie umieść na papierze dwie lub trzy garści węgla drzewnego.

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

2. Otwórz dolny otwór wentylacyjny i podpal papier za pomocą długiej zapalniczki lub zapałek. Po zajęciu się węgla pozostaw dolny szyber i pokrywę otwarte na około 10 minut, aby uzyskać gorący żar w palenisku.

3. Węgiel powinien rozgrzać się do czerwoności i żarzyć się przez co najmniej 30 minut przed rozpoczęciem grillowania. Nie rozpoczynaj grillowania, zanim węgiel nie pokryje się warstwą popiołu.

"Zaleca się nie dotykać ani nie obracać węgla po rozpaleniu grilla, co pozwala na jego bardziej równomierne i wydajne spalanie. "

4. Po rozpaleniu grilla należy zawsze używać rękawic termoodpornych podczas kontaktu z gorącą ceramiką lub powierzchniami do gotowania.

UZUPEŁNIANIE PALIWA

Po zamknięciu górnego i dolnego otworu wentylacyjnego ceramiczny grill utrzyma wysoką temperaturę przez kilka godzin. Jeśli przygotowanie potraw trwa dłuższy czas (np. podczas grillowania większych kawałków lub powolnego wędzenia), konieczne może być dosypanie węgla.

1. W takim wypadku należy otworzyć pokrywę i wyjąć ruszty do pieczenia oraz deflektor ciepła, używając do tego celu rękawic termoodpornych lub szpatułki.
2. Umieść dodatkowy węgiel w palenisku.
3. Następnie ponownie ułóż ruszty i deflektor na swoim miejscu i kontynuuj grillowanie.

WAŻNE: Nie należy używać spirytusu, benzyny, płynu do zapalniczek ani nafty do rozpalania lub ponownego rozpalania grilla po zgaśnięciu. Ponadto, nie należy dodawać rozpałki do palącego się ognia lub do gorącego paleniska, gdyż może to spowodować obrażenia.

GASZENIE GRILLA

1. Po zakończeniu grillowania przestań dosypywać węgiel celem wygaszenia grilla. Zamknij pokrywę i wszystkie otwory wentylacyjne, a następnie odczekaj, aż ogień samoistnie zgaśnie z braku tlenu.

WAŻNE: Nie stosuj wody do gaszenia węgla, gdyż może to spowodować uszkodzenie elementów ceramicznych grilla.

PIELĘGNACJA I KONSERWACJA

Zakup urządzenia Pit Bross zapewnia możliwość wieloletniego gotowania pełnego smaku przy minimalnym wkładzie w czyszczenie. Ważnym krokiem jest umożliwienie samooczyszczenia grilla i rusztów do gotowania poprzez uruchomienie grilla w wysokiej temperaturze po każdym użyciu. Zadbaj o stan swojego grilla, korzystając z poniższych wskazówek dotyczących czyszczenia i konserwacji:

1. *POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE*
   - Zaleca się regularne czyszczenie wnętrza urządzenia. Zapewni to optymalne rozpalanie grilla i pozwoli uniknąć nagromadzania się zanieczyszczeń lub popiołu na elementach grzewczych. Należy rozgrzać grill do 260 ºC / 500 ºF i odczekać 30 minut, aż wszystkie resztki jedzenia i zanieczyszczenia zostaną zwęglone.

     UWAGA: Nie należy używać wody ani żadnych innych środków czyszczących do mycia wnętrza korpusu grilla. Jego ściany są porowate i pochłaniają wszelkie płyny, co może doprowadzić do pęknięcia grilla podczas użytkowania.
   - Skorzystaj ze szczotki z długim uchwytem do czyszczenia grilla i usuń resztki jedzenia lub pozostałości z rusztów do gotowania. Najlepiej jest to zrobić, gdy grill jest jeszcze ciepły od ostatniego grillowania. Zapalenia tłuszczu spowodowane są zbyt dużą ilością resztek osadzających się na elementach do gotowania grilla. Regularnie czyść wnętrze grilla. W przypadku wystąpienia pożaru wywołanego kontaktem z tłuszczem, pozostaw pokrywę grilla zamkniętą aż do zdławienia ognia. Jeśli ogień nie gaśnie szybko, ostrożnie wyjmij jedzenie, wyłącz grill i zamknij pokrywę, aby ogień całkowicie wygasł. Delikatnie posyp go sodą oczyszczoną, jeśli masz ją do dyspozycji.
   - Chromowany ruszt węglowy nie nadaje się do mycia w zmywarce; należy użyć ciepłej wody z dodatkiem łagodnego środka czyszczącego.

- Po całkowitym wystudzeniu urządzenia należy za pomocą narzędzia do usuwania popiołu zeskrobać resztki węgla i usunąć go z wnętrza grilla przez dolny otwór wentylacyjny. Ostrożnie otwórz szyber i zgarnij popiół do małego pojemnika znajdującego się pod otworem wentylacyjnym. Wyrzuć pojemnik lub zachowaj go do późniejszego wykorzystania.

2. *POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE*
   - Z niewielkiej odległości można zauważyć drobne spękania na powierzchni korpusu grilla. Nie są to jednak pęknięcia na powierzchni ceramicznej produktu. Pęknięcia te to tzw. spękania włoskowate powstałe wskutek różnic stopnia kurczliwości glazury i ceramiki. Linie przypominające pajęczą sieć różnią się od pęknięć ceramiki tym, że są praktycznie niewyczuwalne na powierzchni (można wyczuć je wyłącznie przez zadrapanie powierzchni paznokciem). Spękania włoskowate stają się bardziej widoczne, gdy powierzchnia jest zabrudzona lub, gdy patrzy się na jej powiększony obraz.
   - Przetrzyj grill po każdym użyciu. Do usunięcia tłuszczu użyj ciepłej wody z mydłem. Do czyszczenia powierzchni zewnętrznych grilla nie należy stosować środków czyszczących do piekarników, substancji ani włókien ściernych.
   - "Co najmniej dwa razy w roku – lub w razie potrzeby częściej – należy skontrolować i dokręcić metalowe pierścienie ceramicznego korpusu i pokrywy oraz naoliwić zawiasy. Przytrzymując nakrętkę w miejscu, przekręcenie klucza imbusowego powinno wymagać wysiłku."
   - Zamykaj pokrywę grilla, aby zapewnić jego pełną ochronę! Pokrywa to najlepsze zabezpieczenie przed niekorzystnymi warunkami atmosferycznymi i zanieczyszczeniami. Gdy urządzenie nie jest używane lub ma być przez długi czas przechowywane, trzymaj je pod przykryciem w garażu lub w szopie.

HARMONOGRAM CZĘSTOTLIWOŚCI CZYSZCZENIA (REGULARNE UŻYTKOWANIE)

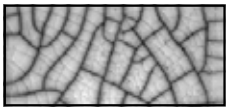
ELEMENT	CZĘSTOTLIWOŚĆ CZYSZCZENIA	METODA CZYSZCZENIA
Dno paleniska	Po 5–6 zastosowaniach grilla	Wybieranie i usuwanie odpadków odkurzaczem przemysłowym
Ruszty do gotowania	Po każdym użyciu grilla	Wypalić resztki, szczotka do czyszczenia grilla
Zawias pokrywy	Dwa razy w roku	Naoliwić elementy zawiasów
Metalowe pierścienie	Dwa razy w roku	Zacisnąć za pomocą klucza imbusowego
Ruszt węglowy	Po 5–6 zastosowaniach grilla	Ciepła woda z dodatkiem łagodnego środka czyszczącego
Wewnętrzna powierzchnia ceramicznego korpusu	Po 2–3 zastosowaniach grilla	Rozgrzać do 260 °C / 500 °F i utrzymać temperaturę przez 30 minut
Zewnętrzna powierzchnia ceramicznego korpusu	Po każdym użyciu grilla	Woda z mydłem

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Właściwe czyszczenie, konserwacja i stosowanie czystego, suchego paliwa zapobiega występowaniu typowych problemów z działaniem urządzenia. W przypadku, gdy grill Pit Bross nie działa prawidłowo lub jest rzadko użytkowany, pomocne mogą okazać się poniższe wskazówki dotyczące rozwiązywania problemów.

Odpowiedzi na najczęściej zadawane pytania (FAQ) znajdziesz pod adresem ***www.pitboss-grills.com***. W celu uzyskania pomocy możesz się także skontaktować z lokalnym, autoryzowanym sprzedawcą Pit Boss® lub działem obsługi klienta.

OSTRZEŻENIE: Przed przystąpieniem do przeglądu, czyszczenia, konserwacji lub wszelkich czynności serwisowych należy upewnić się, że grill jest całkowicie wystudzony. Niezastosowanie się do tego wymogu może spowodować poważne obrażenia lub uszkodzenie produktu.

PROBLEM	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Grill nie rozpala się.	Szybry otworów wentylacyjnych są zamknięte, brak powietrza	Należy upewnić się, że zarówno górny, jak i dolny szyber jest otwarty. Aby ogień się rozpalił, potrzebny jest tlen. Po zajęciu się węgla pozostaw dolny szyber i pokrywę otwarte na około 10 minut, aby uzyskać gorący żar w palenisku.
	Użyto nieodpowiedniego paliwa	W grillu należy stosować węgiel drzewny w bryłach. Aby kontynuować użytkowanie grilla, zastosuj się do zaleceń w części ***Rozpalanie grilla***, a w razie potrzeby zwróć się o pomoc do działu obsługi klienta.
Grill nie osiąga ani nie utrzymuje stabilnej temperatury	Grill nagrzewa się do zbyt wysokiej temperatury	Zamknij pokrywę oraz oba szybry i pozwól, by ogień samoistnie zgasł z braku tlenu. Do przygotowywania potraw w niskiej temperaturze należy używać mniej paliwa.
	Grill nie nagrzewa się wystarczająco	Sprawdź ilość paliwa. Bez wystarczającej ilości węgla drzewnego w palenisku, grill może szybko zgasnąć. Zalecane maksymalne zużycie węgla na jedną sesję grillowania to 1,81 kg / 4 lbs. Dodaj węgla i pozostaw oba otwory wentylacyjne całkowicie otwarte. Większy przepływ powietrza zwiększy płomień, co spowoduje spalenie większej ilości węgla.
	Niewystarczający przepływ powietrza we wnętrzu ceramicznego korpusu	Sprawdź, czy dolny szyber nie jest zablokowany przez popiół lub niedrożny z innego powodu. Zastosuj się do wskazówek w sekcji ***Pielęgnacja i konserwacja*** w przypadku nagromadzenia popiołu. Sprawdź górny szyber i upewnij się, że działa poprawnie i że przepływ powietrza jest prawidłowy. Zastosuj się do wskazówek w sekcji ***Pielęgnacja i konserwacja***, jeśli zauważysz brud. Po wykonaniu wszystkich powyższych czynności rozpal grilla, aby wypalić pozostałości.
Wybuchy	Zbyt wysoka temperatura grilla.	Przyrządzaj potrawy w niższej temperaturze. Tłuszcz ma określoną temperaturę zapłonu. Utrzymuj temperaturę poniżej 176°C / 350°F, gdy gotujesz z użyciem dużej ilości tłuszczu.
	Osadzanie się tłuszczu na elementach grzewczych	Zastosuj się do wskazówek ***Pielęgnacji i konserwacji.***
	Trzeba napowietrzyć grilla	Aby zapobiec powstaniu wstecznego ciągu płomieni lub nagłego wybuchu, które mogą spowodować obrażenia, zaleca się ostrożne nieznaczne uchylenie pokrywy, co pozwala na powolny i bezpieczny dostęp powietrza do wnętrza grilla.
Dolny szyber otworu wentylacyjnego nie otwiera się lub nie zamyka	Szyber zaklinował się w popiele	Aby poluzować szyber, należy delikatnie postukać w niego gumowym młotkiem. Zastosuj się do wskazówek ***Pielęgnacji i konserwac***ji. Jeśli to nie przyniesie skutku, należy skontaktować się z centrum obsługi klienta.
Niedoskonałości wykończenia grilla	Odpryski glazury	Drobne pęknięcia glazury, tzw. spękania włoskowate, nie mają wpływu na wydajność i trwałość urządzenia. W przypadku znaczących odprysków należy skontaktować się z centrum obsługi klienta.
	Pęknięcia przypominające pajęczynę 	Nie są to jednak pęknięcia na powierzchni ceramicznej produktu. Pęknięcia te to tzw. spękania włoskowate powstałe wskutek różnic stopnia kurczliwości glazury i ceramiki. Linie przypominające pajęczą sieć różnią się od pęknięć ceramiki tym, że są praktycznie niewyczuwalne na powierzchni (można wyczuć je wyłącznie przez zadrapanie powierzchni paznokciem). Spękania włoskowate stają się bardziej widoczne, gdy powierzchnia jest zabrudzona lub, gdy patrzy się na jej powiększony obraz. Zastosuj się do wskazówek ***Pielęgnacji i konserwacji***. Chociaż spękania włoskowate mogą wyglądać na wadę produktu, nie wpływają w żaden sposób na sprawność lub trwałość grilla, dlatego nie są objęte gwarancją.
Zaklinowana pokrywa	Urządzenie nie zostało prawidłowo przygotowane do pierwszego użytku („przepalone")	Tzw. przepalenie, czyli pierwsze rozgrzanie ceramicznego grilla węglowego jest bardzo istotne dla jego długotrwałej eksploatacji i konserwacji. Zbyt wysoka temperatura w grillu może ona uszkodzić filcową uszczelkę pokrywy, zanim zdąży się ona utwardzić w trakcie użytkowania. W przypadku zaklinowania się pokrywy lub jej sklejenia z korpusem, należy ostrożnie rozdzielić je za pomocą noża i usunąć filcową uszczelkę pokrywy. Po jej usunięciu będzie można otworzyć pokrywę. Przed dalszym użytkowaniem grilla, należy wymienić termoodporną uszczelkę filcową. Uszczelki można nabyć w lokalnym sklepie specjalistycznym.

GWARANCJA

WARUNKI

Wszystkie grille ceramiczne firmy Pit Boss® Grills, produkowane przez Dansons, objęte są ograniczoną gwarancją od momentu zakupu przez pierwotnego nabywcę. Okres gwarancji rozpoczyna się w dniu pierwszego zakupu i do potwierdzenia ważności gwarancji wymagane jest zaświadczenie o dacie zakupu lub kopia oryginalnego paragonu. Klienci niebędący w stanie dostarczyć dowodu zakupu lub zgłaszający usterki po wygaśnięciu gwarancji, zostaną obciążeni kosztami zakupu części zamiennych, wysyłki i obsługi.

Firma Dansons zapewnia ograniczoną dożywotnią gwarancję na wszystkie części ceramiczne grilla węglowego. Dansons gwarantuje, że przez cały okres użytkowania urządzenia i dysponowania nim przez pierwszego nabywcę, wszystkie części urządzenia będą wolne od wad materiałowych i wykonawczych. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych zużyciem, w tym zarysowań, wgnieceń, wygięć, odprysków lub drobnych pęknięć. Te zmiany to problem natury estetycznej, który nie ma wpływu na działanie grilla. Z niewielkiej odległości można zauważyć drobne spękania na powierzchni korpusu grilla. Nie są to jednak pęknięcia na powierzchni ceramicznej produktu. Pęknięcia te to tzw. spękania włoskowate powstałe wskutek różnic stopnia kurczliwości glazury i ceramiki. Linie przypominające pajęczą sieć różnią się od pęknięć ceramiki tym, że są praktycznie niewyczuwalne na powierzchni (można wyczuć je wyłącznie przez zadrapanie powierzchni paznokciem). Spękania włoskowate stają się bardziej widoczne, gdy powierzchnia jest zabrudzona lub, gdy patrzy się na jej powiększony obraz. Chociaż spękania włoskowate mogą wyglądać na wadę produktu, nie wpływają w żaden sposób na sprawność lub trwałość grilla, dlatego nie są objęte gwarancją.

Firma Dansons oferuje pięcioletnią gwarancję na wszystkie części metalowe i żeliwne ceramicznego grilla węglowego. Dansons gwarantuje, że przez cały okres użytkowania urządzenia i dysponowania nim przez pierwszego nabywcę, wszystkie części urządzenia będą wolne od wad materiałowych i wykonawczych. Wysokie temperatury, nadmierna wilgoć, chlor, opary przemysłowe, chemikalia, nawozy, pestycydy do trawników czy sól to tylko niektóre z substancji, które mogą uszkodzić metalowe części grilla, dlatego gwarancja nie obejmuje uszkodzeń w postaci rdzy i korozji. Firma Dansons zaleca przykrycie grilla, gdy nie jest on używany. Nawet w przypadku zastosowania przez klienta odpowiednich zabezpieczeń, urządzenie może być narażone na działanie różnych substancji bądź warunków, na które firma Dansons nie ma wpływu.

Firma Dansons udziela rocznej gwarancji na wszystkie elementy plastikowe i kompozytowe, termometr i kółka samonastawne ceramicznego grilla węglowego. Gwarancja nie obejmuje zmian kosmetycznych oraz odbarwień, uszkodzeń powstałych pod wpływem czynników atmosferycznych lub pęknięć, chyba że nastąpi utrata spójności konstrukcyjnej urządzenia. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych zużyciem, w tym zarysowań, wgnieceń, wygięć, odprysków lub drobnych pęknięć. Te zmiany to problem natury estetycznej, który nie ma wpływu na działanie grilla. Naprawa bądź wymiana jakiejkolwiek części w ramach gwarancji możliwe są wyłącznie w okresie obowiązywania ograniczonej gwarancji. W okresie obowiązywania gwarancji wyłącznym obowiązkiem firmy Dansons będzie dostarczanie zamienników wadliwych i/lub uszkodzonych komponentów. Firma Dansons nie będzie pobierać opłat za naprawę lub wymianę zwracanych części i opłacony z góry fracht, pod warunkiem, że gwarancja nadal będzie obowiązywać i Dansons uzna te części za wadliwe na podstawie badania. Dansons nie ponosi odpowiedzialności za opłaty transportowe, koszty pracy ani cła wywozowe. O ile niniejsze warunki gwarancji nie stanowią inaczej, naprawa lub wymiana części w sposób i w okresie określonym powyżej będzie tożsama z wypełnieniem wszystkich bezpośrednich i pochodnych zobowiązań Dansons wobec nabywcy urządzenia.

Niniejsza gwarancja dotyczy prawidłowego użytkowania oraz konserwacji grilla w warunkach domowych, natomiast żadna z gwarancji nie ma zastosowania w przypadku użytkowania grilla do celów komercyjnych.

UNIEWAŻNIENIE GWARANCJI

Używanie tego produktu do celów innych niż te, do których jest przeznaczony bądź jego nadużywanie spowoduje unieważnienie gwarancji. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych niewłaściwym użytkowaniem, montażem, konserwacją lub instalacją grilla. Wlanie do grilla płynu do zapalniczek lub innych cieczy spowoduje automatyczne unieważnienie gwarancji. Powyższe może prowadzić do poważnych obrażeń oraz uszkodzenia grilla, jego części i podzespołów niepoddającego się naprawie. Niniejsza gwarancja obejmuje wyłącznie ceramiczne grille węglowe zakupione u autoryzowanego dystrybutora. Zakup jakiegokolwiek produktu przez osoby trzecie lub od nieautoryzowanego sprzedawcy powoduje unieważnienie gwarancji. Tylko wybrani dystrybutorzy i sprzedawcy detaliczni mają pozwolenie, wydane przez Dansons, na sprzedaż produktów z serii Ceramic.

WYJĄTKI

Producent nie udziela żadnej pisemnej lub dorozumianej gwarancji na działanie urządzeń Pit Boss® Grills, ponieważ nie ma kontroli nad ich montażem, eksploatacją, czyszczeniem, konserwacją ani używanym rodzajem paliwa. Niniejsza gwarancja nie będzie miała zastosowania, a firmę Dansons obejmować będzie wyłączenie odpowiedzialności w wypadku, gdy instalacja, obsługa, pielęgnacja i konserwacja nie były przeprowadzane zgodnie z instrukcją użytkownika. Stosowanie paliwa innego niż wysokiej jakości bryły węgla drzewnego może spowodować unieważnienie gwarancji. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń ani stłuczeń spowodowanych niewłaściwym użytkowaniem, nieprawidłową obsługą lub wprowadzonymi modyfikacjami.

Ani Dansons, ani autoryzowany sprzedawca Pit Boss®, nie ponoszą odpowiedzialności prawnej ani żaden innej za szkody uboczne lub następcze wyrządzone osobom i w majątku, powstałe w wyniku użytkowania tego produktu. Niezależnie od tego, czy roszczenie dotyczy firmy Dansons w oparciu o naruszenie niniejszej gwarancji czy też dowolnego innego rodzaju gwarancji wyrażonej lub dorozumianej przez prawo, producent w żadnym wypadku nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek szczególne, pośrednie, wynikowe lub inne szkody dowolnego typu, które nie powstały w ramach pierwszego zakupu tego produktu. Wszelkie gwarancje producenta są określone w niniejszym dokumencie i nie można dochodzić żadnych roszczeń względem producenta z tytułu żadnej innej gwarancji lub oświadczenia.

Niektóre stany USA nie zezwalają na wyłączenie lub ograniczenie odpowiedzialności za szkody uboczne lub następcze, a także na ograniczone gwarancje dorozumiane, dlatego ograniczenia lub wyłączenia określone w niniejszej gwarancji ograniczonej nie wszędzie mają zastosowanie. Niniejsza ograniczona gwarancja zapewnia określone prawa, ale prawa te mogą być różne dla różnych stanów USA.

Nasze produkty są objęte gwarancjami, których nie można wykluczyć zgodnie z australijskim prawem konsumenckim. Użytkownik ma prawo do wymiany towaru lub zwrotu pieniędzy w przypadku poważnej usterki oraz do otrzymania rekompensaty w związku z dającymi się przewidzieć stratami lub szkodami. Użytkownik może również zażądać naprawy lub wymiany produktu w przypadku niezadowalającej jakości lub usterki, która nie kwalifikuje się jako poważna usterka.

ZAMAWIANIE CZĘŚCI ZAMIENNYCH

Aby zamówić części zamienne, skontaktuj się z lokalnym sprzedawcą Pit Boss® lub odwiedź nasz sklep internetowy: ***www.pitboss-grills.com***

KONTAKT DO DZIAŁU OBSŁUGI KLIENTA

W przypadku pytań lub problemów skontaktuj się z działem obsługi klienta pod adresem **www.pitboss-grills.com**

OBSŁUGA GWARANCYJNA

W celu naprawy lub zamówienia części zamiennych skontaktuj się z najbliższym sprzedawcą Pit Boss®. Dansons wymaga dowodu zakupu do ustalenia zasadności roszczenia gwarancyjnego; zachowaj zatem oryginalny paragon lub fakturę, by mieć do nich dostęp w przyszłości. Numer seryjny i model urządzenia Pit Bross znajdują się z tyłu zbiornika. Zapisz te numery poniżej, ponieważ etykieta może z czasem wyblaknąć lub stać się nieczytelna.

MODEL

NUMER SERYJNY

DATA ZAKUPU

AUTORYZOWANY SPRZEDAWCA

SÄKERHETSINFORMATION

HUVUDSAKLIGA ORSAKER TILL ATT APPARATEN FATTAR ELD ÄR TILL FÖLJD AV DÅLIGT UNDERHÅLL OCH UNDERLÅTENHET ATT HÅLLA SÄKERT AVSTÅND FRÅN BRÄNNBARA MATERIAL. DET ÄR AV YTTERSTA VIKT ATT DEN HÄR PRODUKTEN ENDAST ANVÄNDS I ENLIGHET MED FÖLJANDE INSTRUKTIONER.

Läs igenom och se till att du förstår hela bruksanvisningen innan du börjar montera, använda eller installera produkten. Det säkerställer att användningen av din nya pelletsgrill blir en behaglig och problemfri upplevelse. Vi rekommenderar även att du sparar bruksanvisningen för framtida bruk.

FAROR OCH VARNINGAR

Du måste kontakta ditt lokala bostadsbolag, byggnads- eller brandtjänstemän eller annan relevant myndighet för att få nödvändiga tillstånd och information om installationsbegränsningar, som till exempel avser placering av grillen på en brandfarlig yta, inspektionskrav eller till och med användningsförmåga, för ditt område.

1. Ett minsta avstånd på 2 m krävs mellan brännbara konstruktioner och grillens alla sidor. **Installera inte apparaten på brännbara underlag eller brännbar golvbeläggning utan att giltiga tillstånd erhållits från behörig myndighet.** Denna apparat får ej placeras under brännbart tak, överhäng, markiser, parasoll eller i lusthus. Använd ej på trädäck eller andra brännbara ytor såsom torrt gräs, träflis, lövkompost eller täckbark. Använd inte grillen i ett slutet utrymme och/eller en bostad, t.ex. hus, tält, husvagn, fordon, hem, båt. Det finns risk för livsfarlig koloxidförgiftning. Placera grillen på en yta som är fri från brännbara material, bensin och andra brandfarliga ångor eller vätskor.

Om en fettbrand skulle uppstå ska du och lämna locket på tills elden har slocknat. Slå inget vatten över enheten. Försök inte kväva elden. En godkänd brandsläckare i ABC-klass är bra att ha på plats. Om en okontrollerad brand inträffar ringer du brandkåren.

2. Använd inte denna keramiska enhet som värmepanna. Denna produkt är avsedd endast för utomhusbruk. Använd ej inomhus.

Brandrisk: Kan släppa ut het glöd vid användning. Förflytta inte din grill när den används eller medan grillen är het. Se till att lågan är helt släckt och att grillen är helt avsvalnad vid beröring innan du flyttar den.

3. VARNING! Denna grill kommer att bli väldigt het, flytta den inte under drift. Allvarlig skada kan uppstå. Lämna aldrig en brinnande eld utan uppsikt. Håll små barn och djur borta vid användning. Det rekommenderas att använda värmetåliga grillvantar vid hantering av grillen. Använd inte tillbehör som inte är avsedda att användas med den här apparaten.

Den här apparaten rekommenderas inte för barn, personer med fysiska, sensoriska eller psykiska funktionshinder, eller som saknar erfarenhet och kännedom, såvida det inte sker under direkt överinseende eller handledning av en person som ansvarar för deras säkerhet.

4. Om enheten ej använts på ett tag, undersök den före användning så den ej blivit sliten eller skadad, och ersätt om och när det är nödvändigt. Rengör före användning. Om grillen är förvarad utomhus under regntid eller tid med hög luftfuktighet, bör den torka ut innan service eller underhåll påbörjas. Använd ett grillöverdrag, om sådant finns.
5. Det rekommenderas starkt att du använder träkol i din keramiska grill. Det brinner längre och producerar mindre aska, vilket kan hindra luftflödet. Använd inte kol i denna produkt. Träkol ingår ej .

VARNING! Använd inte sprit, olja eller liknande vätskor för att tända grillen eller få fyr på glöden. Använd endast brasständare som uppfyller en1860-3.

KASSERING AV ASKA

Aska ska läggas i en metallbehållare med tättslutande lock. Den förslutna behållaren med aska ska placeras på ett underlag som inte är brännbart, eller på marken på säkert avstånd från brännbara material i väntan på slutdeponering. Om askan ska grävas ned, eller på annat sätt spridas lokalt, ska den först förvaras i behållaren tills den har svalnat helt.

KOLMONOXID ("DEN TYSTA MÖRDAREN")

Kolmonoxid är en färglös, luktfri, smaklös gas som bildas vid förbränning av gas, trä, propan, träkol eller annat bränsle. Kolmonoxid begränsar blodets förmåga att ta upp syre. Låga syrenivåer i blodet kan resultera i huvudvärk, yrsel, kraftlöshet, illamående, kräkningar, dåsighet, förvirring, medvetslöshet eller död. Följ de här riktlinjerna för att förhindra att sådan färglös, luktfri gas förgiftar dig, någon i din familj eller andra personer:

- Kontakta läkare om du eller någon annan upplever influensaliknande symptom under grillningen eller i närheten av apparaten. Kolmonoxidförgiftning kan enkelt misstas för förkylning eller influensa och upptäcks ofta för sent.
- Alkoholkonsumtion och droganvändning förvärrar effekterna av kolmonoxidförgiftning.

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



DANSONS

MEDDELANDE OM UPPHOVSRÄTT

Copyright 2022. Alla rättigheter förbehålles. Denna bruksanvisning får inte kopieras, överföras, transkriberas eller lagras i ett sökbart system, i någon del, form eller på något sätt, utan uttryckligt skriftligt tillstånd från

DANSONS EUROPE
11 Rue Galvani Paris, Frankrike 75017

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

KUNDTJÄNST
www.pitboss-grills.com

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Säkerhetsinformation 2

Delar och specifikationer 4

Förberedelse för montering 5

Monteringsinstruktioner
- Montering av hjulen 5
- Montering av vagnen 5
- Lyfta den keramiska delen upp på vagnen 6
- Montering av toppspjället 6
- Installation av konsoler till sidohyllorna 6
- Montering av sidohyllorna 6
- Montering av lockhandtaget 7
- Placering av grillkomponenterna 7

Användningsinstruktioner
- Introduktion till keramisk grillning 8
- Förståelse av luftflöde och spjällkontroll 8
- Första användningen - Härda enheten 8
- Tändningsförfarande 9
- Förfarande vid bränslepåfyllning 9
- Släckning av grillen 9

Skötsel och underhåll 10

Felsökning 12

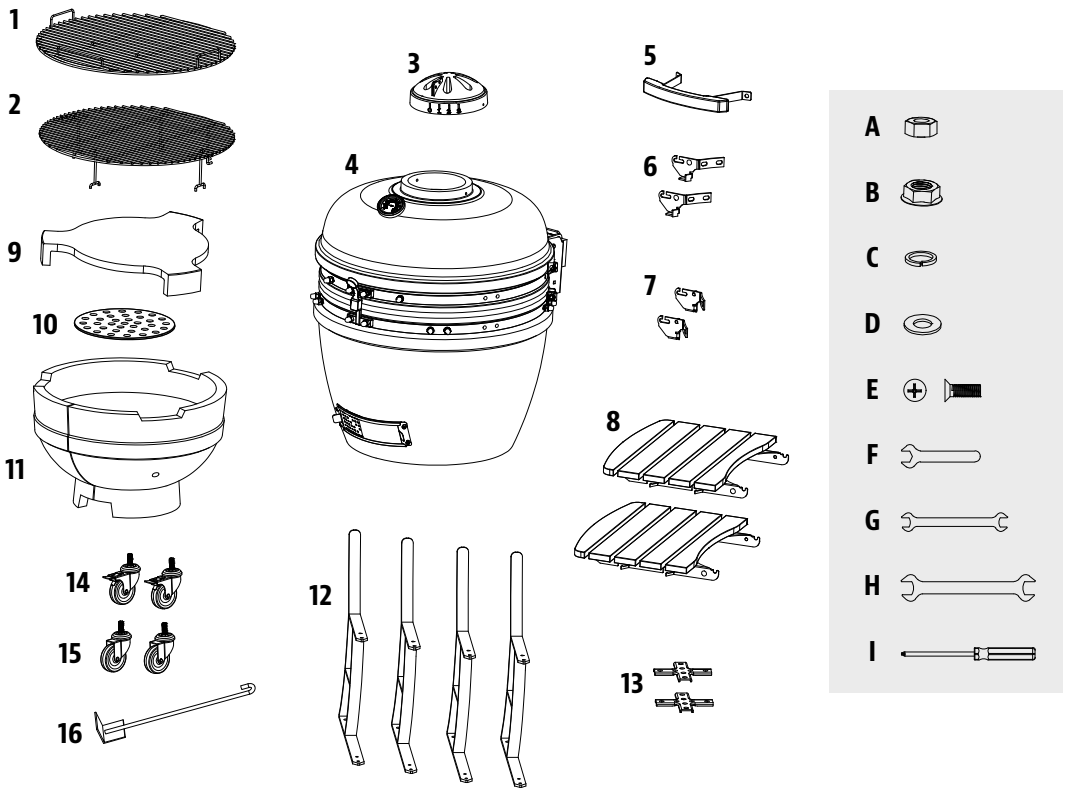
Garanti
- Villkor 13
- Ingen garanti 13
- Undantag 13
- Beställa reservdelar 14
- Kontakta kundtjänst 14
- Garantiservice 14

DELAR OCH SPECIFIKATIONER

Delnr	Beskrivning
1	Huvudgrillgaller (x 1)
2	Övre grillgaller (x 1)
3	Toppspjällsventil (x 1)
4	Keramisk stomme (x 1)
5	Lockhandtag (x 1)
6	Hyllkonsol vänster sida (x 2)
7	Hyllkonsol höger sida (x 2)
8	Sidohylla (x2)
9	Värmeavledare (x 1)
10	Träkolsplatta (x 1)
11	Eldstad (x 1)
12	Stödkonsol (x 4)
13	Stödkonsol tvärstycke (x 2)

Delnr	Beskrivning
14	Svängbara hjul med låsmekanism (x 2)
15	Svängbara hjul (x 2)
16	Askredskap (x 1)
A	Mutter - liten (x 16)
B	Mutter - stor (x 4)
C	Låsbricka (x16)
D	Bricka (x16)
E	Skruv (x16)
F	Platt skiftnyckel (x 1)
G	Skruvnyckel 9/11 (x 1)
H	Skruvnyckel 16/19 (x 1)
I	Skruvmejsel (x 1)

OBS! På grund av fortlöpande produktutveckling kan delar komma att bytas ut utan föregående meddelande. Kontakta kundtjänst om det saknas delar för montering av enheten.



MODELL		MONTERAD ENHET (B x H x D)	ENHETSVIKT	GRILLOMRÅDE
PB	PBK24	1380 X 1190 X 900 MM / 54,3 X 46,8 X 35,4 TUM	115 KG / 253,53 LB	HUVUDOMRÅDE - 2047 CM² / 317,31 I² ÖVRE HYLLA - 2375 CM² / 368,13 I² TOTALT - 4422 CM² / 685,44 I²

FÖRBEREDELSE FÖR MONTERING

Delarnas visas över hela leveranskartongen, inklusive på grillens undersida. Kontrollera grillen, delarna och paketet med hårdvarutillbehör efter att det har tagit ur leveranskartongen. Avlägsna allt förpackningsmaterial inuti och utanpå grillen och kontrollera sedan alla delar mot listan över delarna. Om någon del saknas eller är skadad väntar du med monteringen. Skador som tillkommer under leverans täcks inte av garantin. Kontakta din återförsäljare eller kundtjänst för Pit Boss® om du behöver reservdelar.

www.pitboss-grills.com

VIKTIGT! För enklare installation är det smidigt att vara två personer (men inte nödvändigt) när enheten monteras ihop.

Nödvändiga verktyg för montering: Platt skiftnyckel, Skruvnyckel 9/11, Skruvnyckel 16/19, skruvmejsel. *Verktyg ingår.*

MONTERINGSINSTRUKTIONER

VIKTIGT! Vi rekommenderar att du läser igenom varje steg noggrant innan du börjar montera ihop enheten. Dra inte åt skruvarna helt förrän alla skruvar för respektive steg har installerats. Maskinvarutillbehöret som innehåller en låsbricka och en bricka ska installeras med låsbrickan närmast skruvhuvudet.

1. MONTERING AV HJULEN

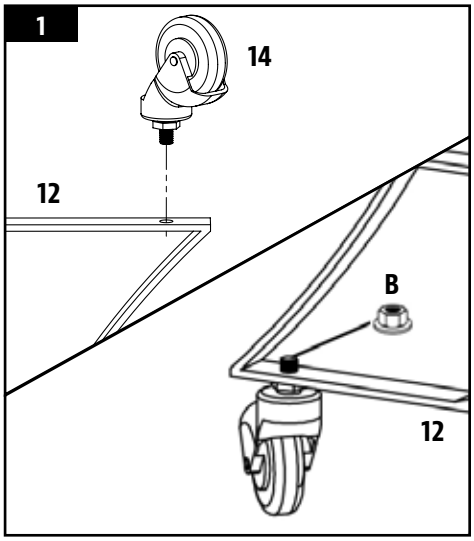
Nödvändiga delar:

4 x Stödkonsol (#12)
2 x Svängbara hjul med låsmekanism (#14)
2 x Svängbara hjul (#15)
4 x Mutter - stor (#B)

Installation:

- Montera de fyra förgängade svängbara hjulen på de fyra stödkonsolerna genom att skruva åt dem för hand in i hålen. Säkra varje svängbart hjul med en stor mutter.

OBS: För att hålla stödkonsolerna jämna, se till att bulten på hjulet ej går utanför den stora muttern.



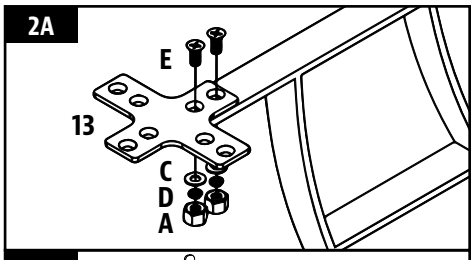
2. MONTERING AV VAGNEN

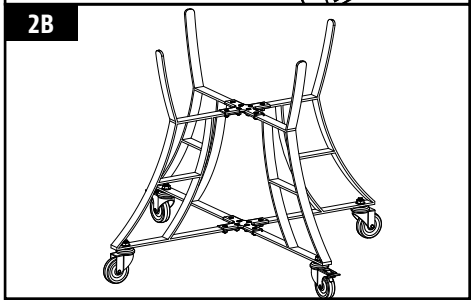
Nödvändiga delar:

2 x Stödkonsol tvärstycke (#13)
16 x Skruv (#E)
16 x Bricka (#D)
16 x Låsbricka(#C)
16 x Mutter - liten (#A)

Installation:

- För att montera vagnen, fäst tvärstycket vid en av de fyra stödkonsolerna. Fäst stödkonsolerna vid tvärstyckena genom att använda en skruv, låsbricka, bricka och mutter. Lägg märke till läget som visas i illustration 2A.
- Fortsätt montera tvärstyckena med de övriga tre stödkonsolerna. Vagnen är nu färdigställd. Se illustration 2B.





SE
SVENSKA

3. LYFTA DEN KERAMISKA DELEN UPP PÅ VAGNEN

Nödvändiga delar:

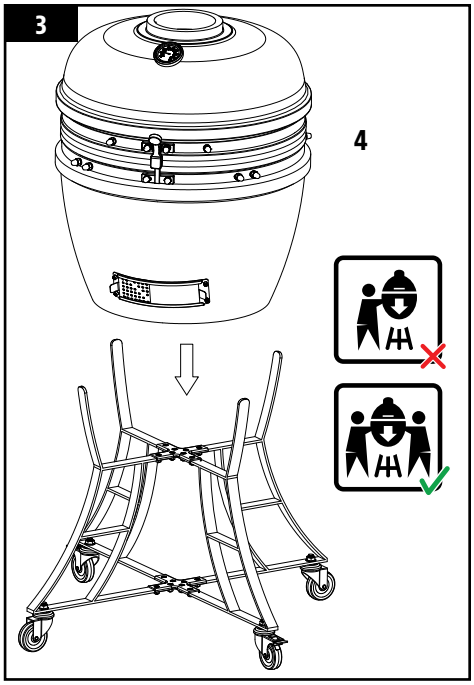
1 x Keramisk stomme (#4)

Installation:

- Börja med att ta ut alla delar som finns inuti den keramiska stommen, så blir den lättare att lyfta. Se till att vagnen är säker, och att alla bultar är åtskruvade innan den keramiska stommen placeras inuti. Tryck ned bromsspakarna för att låsa hjulen, för att säkerställa att den keramiska träkolsgrillen inte kan röra sig.

VARNING: Var minst två personer när ni lyfter den keramiska stommen upp på vagnen. Underlåtenhet att följa detta kan resultera i allvarliga personskador eller att produkten skadas.

- För att placera den keramiska stommen på vagnen, ha en hand i bottenventilen på den keramiska stommen och den andra under grillen. Placera den keramiska träkolsgrillen på vagnen med bottenventilen mot framsidan av vagnen, för att ventilen ska kunna öppnas och stängas utan något avbrott.



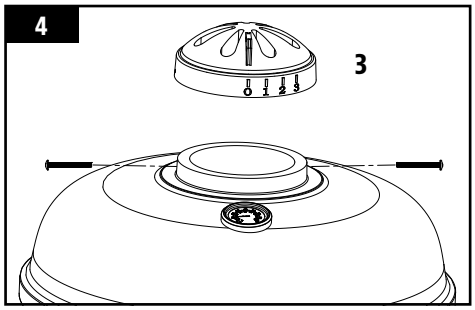
4. MONTERING AV TOPPSPJÄLLET

Nödvändiga delar:

1 x Toppspjällsventil (#3)

Installation:

- Justera sidoskåran på den övre spjällventilen, så den är i linje med termometern på framsidan av den keramiska stommen, och sätt över öppningen på toppen. Fäst med bifogade skruvar, brickor och muttrar.



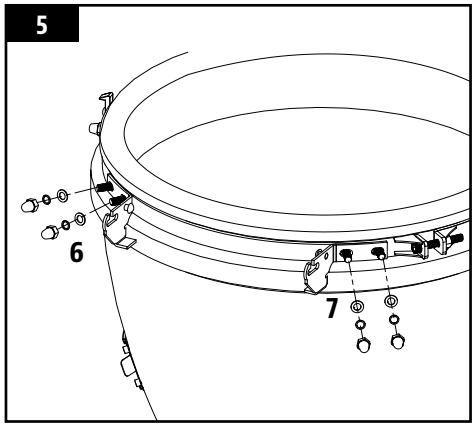
5. INSTALLATION AV KONSOLER TILL SIDOHYLLORNA

Nödvändiga delar:

2 x Hyllkonsol vänster sida (#6)
2 x Hyllkonsol höger sida (#7)

Installation:

- Montera vänstersidans hyllkonsoler på den keramiska stommen med hjälpa av bifogade skruvar med tillhörande brickor, låsbrickor och muttrar på kanten.
- Upprepa samma montering för högersidans hyllkonsoler. Dra åt alla skruvar ordentligt när alla konsoler är monterade.



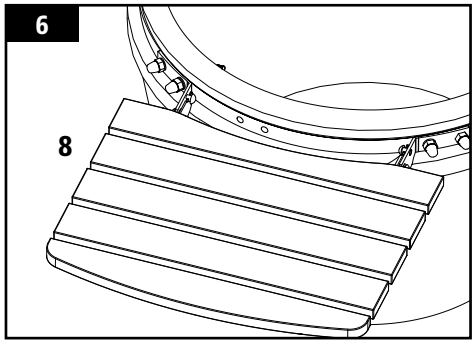
6. MONTERING AV SIDOHYLLORNA

Nödvändiga delar:

2 x Sidohylla (#8)

Installation:

- Sätt i gångjärnen för varje sidohylla i vardera hyllkonsol på bägge sidor om den keramiska stommen.



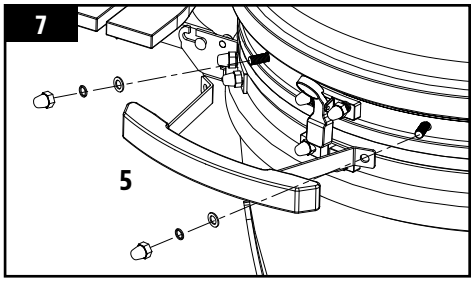
7. MONTERING AV LOCKHANDTAGET

Nödvändiga delar:

1 x Lockhandtag (#5)

Installation:

· Montera lockhandtaget på den keramiska stommen med bifogade skruvar, brickor, låsbrickor och muttrar på kanten.



8. PLACERING AV GRILLKOMPONENTERNA

Nödvändiga delar:

1 x Övre grillgaller (#2)
1 x Huvudgrillgaller (#1)
1 x Värmeavledare (#9)
1 x Träkolsplatta (#10)
1 x Eldstad (#11)

Installation:

· Öppna locket på den keramiska stommen och sätt in eldstaden i botten på den keramiska stommen. Framsidan på eldstaden med bågen på bottenkanten ska vändas mot framsidan på enheten, i linje med bottenspjället för asktömning. Se illustration 8A.

OBS: Expansionsfogen i eldstaden är skapad för att ta med expanderingen av keramiken under extrem hetta i beräkningen. Denna spricka är inte ett fel i keramiken, utan avsiktlig i den strukturella designen.

· Placera träkolsplattan så den vilar på den invändiga basen av eldstaden.

VIKTIGT: Träkolsplattan måste vara i eldstaden när den används. Saknas denna del kan det resultera i antändningsfel, på grund av syrebrist till träkolen när de tänts.

· Placera värmeavledaren så den vilar inuti eldstaden.

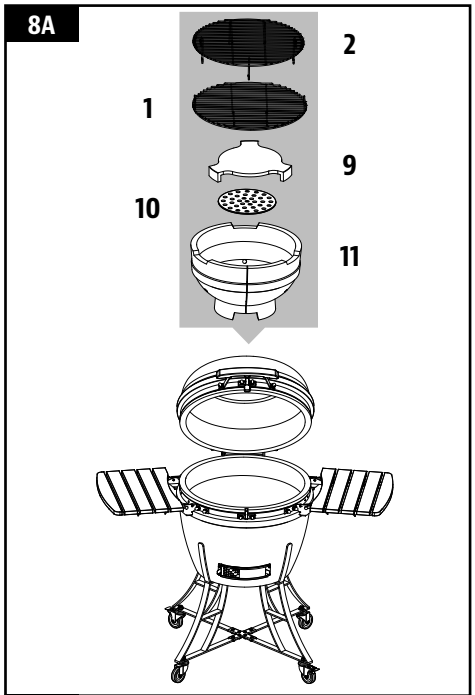
OBS: Värmeavledaren kan användas för indirekt grillning.

· Placera huvudgrillgallret inuti den keramiska stommen. Placera det övre grillgallret ovanför huvudgrillgallret.

OBS: För att bibehålla grillprestandan på dina grillgaller, krävs regelbunden skötsel och underhåll.

· Den keramiska grillen är nu redo att användas. Se illustration 8B.

VIKTIGT: Säkerställ att enhetens härdningsinstruktioner är noggrant lästa före användning.





ANVÄNDNINGSINSTRUKTIONER

INTRODUKTION TILL KERAMISK GRILLNING

Keramiska träkolsgrillar är extremt mångsidiga. De kan inte bara användas till grillning och rökning, utan även till att enkelt baka pizzor, bröd, pajer och kakor i dem. Tack vare deras utmärkta värmehållande egenskaper, kan höga temperaturer uppnås och hållas kvar genom exakt kontroll av luftflödet via topp- och bottenventilerna. Höga temperaturer är ideala för att snabbt tillaga hamburgare och korv, medan lägre värme kan tillaga större stycken under längre tid. Pröva att addera lite träflis till träkolet, eller pröva att kombinera olika slags träflis för att få ditt kött ännu mer smakrikt.

FÖRSTÅELSE AV LUFTFLÖDE OCH SPJÄLLKONTROLL

Hjärtat i din grill ligger i relationen mellan topp- och bottenspjällen. Genom att öppna spjällen, låter man mer luft flöda genom systemet, vilket gör att träkolen brinner väldigt hett och skapar en flammande glöd. För att laga mat på lägre temperaturer, håll spjällen öppna med bara ett litet avstånd, för ett minimalt luftflöde och maximal värmehållning i den keramiska stommen.

För att säkerställa att grillen fungerar korrekt, är tillbörligt underhåll och rengöring av eldstaden av största vikt. Om grillen inte når önskad temperatur, kontrollera att det är ordentligt luftflöde till bränslet och att inget av spjällen är blockerade.

TIPS: Grillen kan användas effektivt under längre perioder så länge det finns torrt och tillräckligt med bränsle, ordentligt luftflöde samt att grillkomponenterna är rena.

FÖRSTA ANVÄNDNINGEN - HÄRDA ENHETEN

Härdning av din keramiska träkolsgrill är viktigt för dess långsiktiga funktion och skötsel. Undvikande av härdningsförfarandet kan leda till skada på enheten. Om de första eldningarna är för heta kan de skada filtpackningstätningen innan den hunnit mogna vid användning. För att starta din första eld:

1. Placera en tändkub eller braständare och en handfull träkol på träkolsplattan. Öppna bottenventilen och tänd tändkuben med en lång tändare eller med tändstickor.

Använd inte bensin, lacknafta, tändvätska, alkohol eller andra liknande kemikalier för att tända eller återuppliva elden.

2. Så snart träkolen har tagit eld, härda enheten genom att stänga locket och lämna bägge ventiler näst intill stängda. Låt brinna tills allt bränsle är använt och elden är släckt. Detta bör ta runt två timmar. Överfyll inte enheten med bränsle.
3. När grillen har svalnat, kontrollera alla fästen. Metallbandet som kopplar ditt lock till basen kommer att expandera på grund av värmen och kan bli lös. Det rekommenderas att du kontrollerar och spänner bandet, om nödvändigt, med en skiftnyckel.
4. Den keramiska grillen kan nu användas som vanligt.

TÄNDNINGSFÖRFARANDE

Vid användning av den keramiska träkolsgrillen, trampa ned låsmekanismen på de låsbara hjulen för att hindra enheten från att röra sig under användning. Säkerställ att den keramiska grillen är positionerad på en fast, platt, jämn, värmetålig och brandsäker yta, på avstånd från lättantändliga föremål. Positionera den keramiska träkolsgrillen med ett minimum av 2 m / 78 tum från överhängande tak och minst 2 m / 78 tum från andra omgivande föremål.

1. För att starta en eld, placera hoprullat tidningspapper och tändkuber eller braständare på träkolsplattan, i botten på den keramiska träkolsgrillen. Placera sedan två eller tre nävar träkol över tidningspappret.

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

2. Öppna bottenventilen och tänd tidningspappret med en lång tändare eller med tändstickor. När elden tagit sig, lämna bottenventilen och locket öppet ungefär 10 minuter för att bygga upp en liten glödbädd.
3. Låt träkolen hettas upp och låt det vara glödhett åtminstone 30 minuter innan första grillingen på den keramiska träkolsgrillen. Börja inte tillaga förrän bränslet har ett lager av aska.

Det rekommenderas att du inte rakar eller vänder på kolen när de börjat brinna. Detta låter träkolen brinna mer jämnt och effektivt.

4. Så snart det börjat brinna, använd endast värmetåliga handskar när du handskas med het keramik eller matlagningsytor.

FÖRFARANDE VID BRÄNSLEPÅFYLLNING

Med topp- och bottenventilerna stängda kommer den keramiska träkolsgrillen bibehålla en hög temperatur i flera timmar. Om du behöver längre tillagningstid (t.ex. vid tillagning av ett helt stycke eller långsam rökning), kan det vara nödvändigt att lägga till mer träkol.

1. Öppna locket och ta bort grillgallren och värmeavledaren med hjälp av värmetåliga handskar eller en spatel.
2. Lägg till träkol i eldstaden
3. Sätt tillbaka grillgallren och värmeavledaren och fortsätt sedan tillaga som vanligt.

VIKTIGT: Använd inte alkohol, bensin, tändvätska eller fotogen för att tända eller återuppliva en eld i din grill. Försök inte heller lägga till fler braständare i en eld som redan brinner eller på ett hett galler. Detta kan orsaka personskada.

SLÄCKNING AV GRILLEN

1. Vid avslutad matlagning och släckt enhet, lägg inte till mer bränsle. Stäng alla ventiler och locket för att låta elden dö naturligt av syrebrist.

VIKTIGT: Använd inte vatten för att släcka träkolen då detta kan skada den keramiska träkolsgrillen.

SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

Alla Pit Boss®-enheter ger dig många års smakrika upplevelser med minimala rengöringsbehov. Ett viktigt steg är att låta grillen och kokgallerna självrensa genom att köra grillen vid hög temperatur efter varje användning. Följ de här tipsen för rengöring och underhåll av grillen:

1. *INVÄNDIGA YTOR*
   - Det rekommenderas att rengöra insidan av enheten med jämna mellanrum. Detta kommer säkerställa ordentlig tändning och förhindra att det byggs upp förhårdnader av skräp och aska på matlagningskomponenterna. Värm upp den till 260° C / 500° F i 30 minuter så kommer den bränna bort allt mat och skräp.

     OBS: Använd inte vatten eller några andra typer av rengöringsprodukter för att göra rent insidan av din keramiska träkolsgrill. Väggarna är porösa och kommer absorbera vätskor som används, vilket kan orsaka att den keramiska träkolsgrillen spricker.
   - Använd en rengöringsborste med långt handtag, ta bort rester av mat eller avlagringar från grillgallren. Det är bäst att utföra rengöringen medan de fortfarande är varma från tidigare användning. Fettbrand orsakas av att för mycket stoft faller ner på grillkomponenterna i grillen. Rengör regelbundet grillen invändigt. Om det skulle uppstå en fettbrand låter du locket ligga på för att kväva elden. Om elden inte slocknar snabbt ska du avlägsna maten försiktigt, slå av grillen och låta locket ligga på tills den har släckts helt. Pudra över lite bikarbonat om du har.
   - Dem förkromade träkolsplattan tål ej diskmaskin; använd ett milt rengöringsmedel med varmt vatten.
   - När enheten har svalnat helt, använd askverktyget för att skrapa ut kolrester genom bottenventilen. Öppna glidplattan försiktigt och raka ned askan i en liten avfallsbehållare under ventilöppningen. Släng behållaren, eller förvara för framtida bruk.

2. *UTVÄNDIGA YTOR*
   - Vid en nära inspektion kan ytan på din keramiska träkolsgrill verka ha små sprickor. Detta är inte sprickor i keramiken. Det kallas för krackelering och orsakas av de olika expansionsgraderna mellan glaseringen och leran. Spindelnäts-mönstret med sprickor är annorlunda mot ett brott i den aspekten att det inte kan kännas på ytan, såvida man inte använder en fingernagel; däremot syns det tydligare när ytan är dammig eller förstorad.
   - Torka av grillen efter varje användning. Använd varm tvållösning för att få bort fettet. Använd inte ugnsrengöring, slipande rengöringsmedel eller slipdukar på utsidans ytor.
   - Kontrollera och spänn metallringen runt den keramiska stommen och locket, och olja gångjärnen, två gånger om året eller oftare om det behövs. Du bör inte lätt kunna vrida en insexnyckel när muttern hålls på plats.
   - Använd ett grillöverdrag som skydd! Ett överdrag är det bästa skyddet mot väderpåverkan och föroreningar. När enheten ställs undan en längre tid ska den stå i garage eller förråd med överdrag.

TIDSCHEMA FÖR RENGÖRINGSFREKVENS (NORMAL ANVÄNDNING)

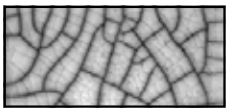
ARTIKEL	RENGÖRINGSFREKVENS	RENGÖRINGSMETOD
Eldstadsbotten	Efter 5–6 grilltillfällen	Skopa ut, grovdammsug aska och skräp
Grillgaller	Efter varje grilltillfälle	Bränn av överflöd, grillrengöringsborste
Gångjärn till lock	Två gånger om året	Olja gångjärnsdelar
Metallringar	Två gånger om året	Spänn med insexnyckel
Träkolsplatta	Efter 5–6 grilltillfällen	Varmt vatten & milt rengöringsmedel
Keramisk stomme interiör	Efter 2–3 grilltillfällen	Värm till 260° C / 500° F i 30 minuter
Keramisk stomme exteriör	Efter varje grilltillfälle	Tvåligt vatten

FELSÖKNING

Lämplig rengöring, underhåll och användning av kvalitativt bränsle förebygger användningsproblem. Om Pit Boss®-grillen fungerar dåligt kan följande felsökning vara till hjälp.

Vanliga frågor och svar finns på ***www.pitboss-grills.com***. Du kan även kontakta en auktoriserad Pit Boss®-återförsäljare eller kundtjänst om du behöver hjälp.

VARNING: Säkerställ att grillen är helt avsvalnad före inspektion, rengöring, underhåll eller servicearbete. Underlåtenhet kan resultera i allvarlig personskada eller skada på din enhet.

PROBLEM	ORSAK	LÖSNING
Grillen kan inte tändas	Spjällventilerna är stängda, brist på luft	Säkerställ att både topp- och bottenventilerna är öppna. Elden behöver syre för att ta sig. När elden tagit sig, lämna bottenventilen och locket öppet ungefär 10 minuter för att bygga upp en liten glödbädd.
	Fel typ av bränsle används	Denna grill kräver användning av träkol. Följ ***Tändningsförfarande*** för att fortsätta använda grillen; men ring kundservice för hjälp om det behövs.
Grillen uppnår inte eller håller inte rätt temperatur	Grillen blir för varm	Stäng locket, stäng båda ventilerna nästan helt och låt grillen kvävas av syrebrist. Vid tillagning på lägre temperatur, använd mindre bränsle.
	Grillen blir inte tillräckligt varm	Kontrollera bränslenivån. Grillen kan snabbt förlora eld om det inte är tillräckligt med träkol i den keramiska stommen. Den rekommenderade användningen av träkol uppgår till maximalt 1,81 kg / 4 pund per eldning. Lägg till mer bränsle och lämna bägge ventilerna helt öppna. Större syretillförsel får elden att öka och bränner mer träkol.
	Otillräckligt luftflöde genom keramiska stommen	Kontrollera bottenspjället om det byggts upp aska eller andra hinder. Följ instruktionerna för ***Skötsel och underhåll*** vid ansamling av aska. Kontrollera toppspjället, och säkerställ att det fungerar korrekt och att luftflödet inte är blockerat. Följ instruktionerna i ***Skötsel och underhåll*** om den är smutsig. När alla steg ovan har utförts, tänd grillen och gör en avbränning.
Flammor	Tillagningstemperaturen för hög	Prova att grilla på en lägre temperatur. Fett har en flampunkt. Håll temperaturen under 176° C / 350° F när du grillar mat med mycket fett.
	Fettansamlingar på grillkomponenter	Följ instruktionerna i ***Skötsel och underhåll.***
	Behöver rapa grillen	För att förhindra utsug eller flammor som kan orsaka skador, är det klokt att bara lyfta locket lite grann (kallas också rapning), vilket låter luften komma in sakta och säkert.
Bottenspjället sitter fast	Spjället har fastnat i aska	Knacka lätt på spjället med en gummiklubba för att lossa. Följ instruktionerna i ***Skötsel och underhåll***. Om det inte hjälper, ring kundservice.
Ytan är naggad	Ytan är naggad	Ytbehandlingen på din enhet kan naggas i keramiken, men det påverkar inte funktionen eller livslängden på din enhet. Om naggen är betydande, ring kundservice.
	Spindelnäts-mönster med sprickor 	Detta är inte sprickor i keramiken. Det kallas för krackelering och orsakas av de olika expansionsgraderna mellan glaseringen och leran. Spindelnäts-mönstret med sprickor är annorlunda mot ett brott i den aspekten att det inte kan kännas på ytan, såvida man inte använder en fingernagel; däremot syns det tydligare när ytan är dammig eller förstorad. Följ instruktionerna i ***Skötsel och underhåll***. Även om dessa sprickor kan ses som defekter, så är krackeleringar ingenting som påverkar funktionen eller livslängden på din keramiska träkolsgrill; därför är det inte en garantifråga.
Locket sitter fast	Enheten är inte ordentligt härdad	Härdning av din keramiska träkolsgrill är viktigt för dess långsiktiga funktion och skötsel. Om de första eldningarna är för heta kan de skada filtpackningstätningen innan den hunnit mogna vid användning. Om locket fastnar eller förseglas med basen, använd en kniv för att försiktigt bryta förseglingen och skär av filtpackningen som sitter längs med lockets öppning. Väl borttaget kan du öppna locket. Innan du fortsätter använda enheten, byt ut den värmetåliga filtpackningen, som kan köpas i din lokala grillbutik.

GARANTI

VILLKOR

Alla keramiska grillar från Pit Boss® Grills, tillverkade av Dansons, lämnar en begränsad garanti från säljdatumet till den ursprungliga ägaren. Garantitäckningen börjar på det ursprungliga inköpsdatumet och det krävs bevis på inköpsdatumet, eller kopia av det ursprungliga försäljningskvittot, för att bekräfta garantin. Kunder får stå för reservdelar, frakt och hanteringsavgifter om ej köpbevis kan uppvisas eller om garantin utgått.

Dansons lämnar en begränsad livstidsgaranti på alla keramiska delar som användts för att tillverka den keramiska träkolsgrillen. Dansons garanterar att alla delar är fria från defekter i material och utförande, för hela användningsperioden och den ursprungliga köparens ägandeperiod. Garantin täcker inte skador till följd av slitage, till exempel repor, bucklor, flisor eller mindre kosmetiska sprickor. Dessa estetiska förändringar av grillen påverkar inte dess prestanda. Vid en nära inspektion kan ytan på din keramiska träkolsgrill verka ha små sprickor. Detta är inte sprickor i keramiken. Det kallas för krackelering och orsakas av de olika expansionsgraderna mellan glaseringen och leran. Spindelnäts-mönstret med sprickor är annorlunda mot ett brott i den aspekten att det inte kan kännas på ytan, såvida man inte använder en fingernagel; däremot syns det tydligare när ytan är dammig eller förstorad. Även om dessa kan ses som defekter så påverkar inte krackelering funktionen eller livslängden på din keramiska träkolsgrill; därför är det inte en garantifråga.

Dansons lämnar en femårsgaranti på alla metall- och gjutjärnsdelar som använts för att tillverka den keramiska träkolsgrillen. Dansons garanterar att alla delar är fria från defekter i material och utförande, för hela användningsperioden och den ursprungliga köparens ägandeperiod. Höga temperaturer, överdriven luftfuktighet, klorin, industriella ångor, kemikalier, gödningsmedel, bekämpningsmedel och salt är några av de ämnen som kan påverka metalldelar. Av dessa anledningar täcker inte garantin rost eller oxidering. Dansons rekommenderar att du täcker över din grill när den inte används. Även med dessa säkerhetsåtgärder kan den keramiska träkolsgrillen bli utsatt för olika ämnen och förhållanden bortom Dansons kontroll.

Dansons lämnar en ettårsgaranti på alla plast- och kompositkomponenter, termometer och svängbara hjul som använts för att tillverka den keramiska träkolsgrillen. Garantin täcker inte kosmetiska- eller färgförändringar, förslitning eller sprickor, såvida det inte är förlust av strukturell integritet. Garantin täcker inte skador till följd av slitage, till exempel repor, bucklor, flisor eller mindre kosmetiska sprickor. Dessa estetiska förändringar av grillen påverkar inte dess prestanda. Reparation eller utbyte av någon del sträcker sig inte längre än den begränsade garantin. Under garantiperioden ska Dansons skyldighet begränsas till att tillhandahålla ersättning för defekta och/eller felaktiga komponenter. Så länge det är inom garantiperioden debiterar Dansons inte för reparation eller utbyte av återlämnade delar, förbetald frakt, om delarna har visat sig vara felaktiga vid undersökningen. Dansons ansvarar inte för transportkostnader, arbetskostnader eller exporttullar. Med undantag för vad som anges i dessa garantivillkor ska reparation eller utbyte av delar på det sätt som nämnts tidigare utgöra uppfyllandet av Dansons alla direkta och härledda ansvar och skyldigheter gentemot dig.

Denna garanti bygger på normalt privat bruk och service av grillen, och ingen av de begränsade garantitäckningarna gäller för en grill som används i kommersiella sammanhang.

INGEN GARANTI

Användningen eller missbruket av denna produkt för ändamål andra än det den är designad för upphäver garantin. Skada orsakad av bristfällig korrekt användning, montering, underhåll eller installation täcks ej. Ihållande av tändvätska eller andra vätskor i din grill upphäver denna garanti. Detta kan resultera i skada eller allvarlig personskada på användaren av den keramiska träkolsgrillen, och resultera i stor skada på grillen och dess många delar och komponenter. Denna garanti är endast giltig om den keramiska träkolsgrillen är inköpt av en auktoriserad handlare. Inköp av någon produkt av tredje part, eller ej auktoriserad handlare, upphäver garantin. Endast utvalda handlare och återförsäljare har tillåtelse, av Dansons, att sälja produkter ur den keramiska serien.

UNDANTAG

Det finns ingen skriftlig eller underförstådd prestationsgaranti på grillar från Pit Boss® eftersom tillverkaren inte har någon kontroll över installation, användning, rengöring, underhåll eller typen av bränsle som används. Denna garanti kommer inte att gälla och Dansons har inget ansvar om din apparat inte har installerats, använts, rengjorts och underhålls i strikt överensstämmelse med denna bruksanvisning. All användning av gas som inte anges i denna bruksanvisning kan upphäva garantin. Garantin täcker inte delar som skadats eller gått sönder på grund av missbruk, felaktig hantering eller modifieringar.

Varken Dansons eller auktoriserad Pit Boss®-återförsäljare ansvarar, rättsligt eller på annat sätt, för indirekt skada eller följdskada på egendom eller personer som uppstår till följd av användning av denna produkt. Oavsett om det görs anspråk på Dansons baserat på brott mot denna garanti eller någon annan typ av garanti uttryckt eller underförstådd enligt lag, ska tillverkaren under inga omständigheter vara ansvarig för några särskilda, indirekta, följdskador eller andra skador av någon annan typ utöver det ursprungliga köpet av denna produkt. Alla garantier från tillverkaren anges häri och inga anspråk ska riktas mot tillverkaren avseende någon garanti eller utfästelse.

Vissa stater tillåter inte uteslutning eller begränsning av indirekta skador eller följdskador eller begränsningar av underförstådda garantier, så de begränsningar eller undantag som anges i denna begränsade garanti kanske inte gäller dig. Denna begränsade garanti ger dig specifika lagliga rättigheter, och du kan ha andra rättigheter som varierar från stat till stat.

Våra varor kommer med garantier som inte kan exkluderas från den Australienska konsumentlagen. Du har rätt till ersättning eller återbetalning vid allvarligt fel och för kompensation för annan rimlig förutsebar förlust eller skada. Du har också rätt att få varorna reparerade eller utbytta om varorna inte uppfyller godtagbar kvalitet och felet inte anses allvarligt.

BESTÄLLA RESERVDELAR

Om du vill beställa reservdelar kontaktar du en lokal Pit Boss®-återförsäljare eller besöker vår onlinebutik på: ***www.pitboss-grills.com***

KONTAKTA KUNDTJÄNST

Om du har några frågor eller problem kan du kontakta kundtjänst på: **www.pitboss-grills.com**

GARANTISERVICE

Kontakta närmaste Pit Boss®-återförsäljare för reparation eller reservdelar. Dansons kräver köpbevis för att upprätta en garantikrav. Behåll därför ditt ursprungliga försäljningskvitto eller fakturan för framtida referens. Serie- och modellnummer för Pit Boss®-enheten finns på baksidan av pelletstanken. Skriv ner och spara numren nedan eftersom etiketten kan nötas eller på annat sätt bli oläslig.

MODELL	SERIENUMMER
INKÖPSDATUM	AUKTORISERAD ÅTERFÖRSÄLJARE

OHUTUSTEAVE

SEADMETE TULEKAHJUDE PEAMISED PÕHJUSED ON HALB HOOLDUS JA TULEOHTLIKE MATERJALIDE HOIDMINE EBAPIISAVAL KAUGUSEL. ON ÄÄRMISELT TÄHTIS, ET SEDA TOODET KASUTATAKSE AINULT JÄRGMISTE JUHISTE JÄRGI.

Enne toote kokkupanemist, kasutamist või paigaldamist lugege läbi kogu see juhend ja mõistke seda. See tagab uue puitpelletigrilli kõige nauditavama ja muretuma kasutamise. Samuti soovitame teil selle juhendi edaspidiseks kasutamiseks alles hoida.

OHUD JA HOIATUSED

Vajalike lubade, missiooni või teabe saamiseks paigalduspiirangute kohta, näiteks mis tahes grilli kergsüttivale pinnale paigaldamise, ülevaatusnõuete või isegi kasutamisvõimaluste kohta, peate pöörduma kohaliku omavalitsuse, oma piirkonna ehitus- või tuletõrjeametnike või pädeva asutuse poole.

1. Tuleohtlike konstruktsioonide kaugus grilli külgedest peab olema vähemalt 2 m (78 tolli) ja tagaosast 2 m (78 tolli). **Ärge paigaldage seadet kergsüttivatele põrandatele ega kergsüttivate katetega kaetud põrandatele, välja arvatud juhul, kui pädevad asutused on seda lubanud.** Seda seadet ei tohi asetada tuleohtliku lae, katuse, varikatuse, päevavarju ega lehtla alla. Mitte kasutada puitpõrandal ega muudel kergestisüttivatel pindadel, nagu kuiv muru, puitlaastud, lehemultš või dekoratiivpuukoor. Ärge kasutage grilli piiratud ruumis ja/või eluruumis, näiteks majas, telgis, haagissuvilas, autosuvilas või paadis. See põhjustab vingugaasimürgitusest tingitud surmaohtu. Hoidke grilli kohas, kus puuduvad kergsüttivad materjalid, bensiin ja muud tuleohtlikud aurud ning vedelikud.

Kui rasv süttib, lülitage katke see kaanega seni, kuni tuli kustub. Ärge visake seadmele vett. Ärge proovige tuld summutada. Kasulik on hoida läheduses heakskiidetud kõigi tuleklasside (klass ABC) tulekustutit. Kui tulekahju väljub kontrolli alt, helistage tuletõrjesse.

2. Ärge kasutage keraamilist seadet ahjuna. Toote on ette nähtud ainult õues kasutamiseks. Mitte kasutada siseruumides.

TULEOHTLIK: Kasutuse ajal võib õhku paisata hõõguvat sütt. Ärge teisaldage grilli kasutamise ajal või siis, kui grill on kuum. Enne teisaldamist veenduge, et tuli oleks täiesti kustunud ja grill oleks puudutades täiesti jahtunud.

3. HOIATUS! See grill muutub väga kuumaks, ärge liigutage seda töö ajal. Võib tekkida tõsine vigastus. Ärge jätke põlevat tuld kunagi järelevalveta. Hoidke väikelapsed ja lemmikloomad kasutamise ajal eemal. Grilli kasutamisel on soovitatav kasutada kuumuskindlaid grillimis- või kaitsekindaid. Ärge kasutage tarvikuid, mis pole selle seadme jaoks ette nähtud.

Seda seadet ei soovitata kasutada lastel ja isikutel, kellel on piiratud füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed või kellel puuduvad kogemused ja teadmised, välja arvatud juhul, kui nad on nende ohutuse eest vastutava isiku otsese järelevalve all või kui ta neid juhendab.

4. Pärast pikemat hoiustamist või mittekasutamist kontrollige, kas seadmel on kulumise või kahjustuste märke, enne kui seda kasutate, ja vajaduse korral asendage seade. Enne kasutamist puhastage. Kui grilli hoitakse vihmaperioodil või kõrge õhuniiskusega aastaaegadel väljas, tuleb seade enne mis tahes teenindus- või hooldustöid täielikult kuivatada. Kasutage grillikatet, kui see on saadaval.
5. Keraamilise grilliga on tungivalt soovitatud kasutada puusöetükke. Need põlevad kauem ja toodavad vähem tuhka, mis võib piirata õhuvoolu. Ärge kasutage selles tootes kivisütt. Puusüsi ei kuulu komplekti.

HOIATUS! Ärge kasutage tule süütamiseks ega uuesti süütamiseks piiritust, petrooleumi ega sarnaseid vedelikke. Kasutage ainult standardile EN1860-3 vastavaid tulesüütajaid.

TUHA EEMALDAMINE

Tuhk tuleks panna tihedalt suletava kaanega metallmahutisse. Suletud tuhamahuti tuleks kuni tuha lõpliku kõrvaldamiseni asetada mittesüttivale põrandale või maapinnale, eemale kõigist tuleohtlikest materjalidest. Kui tuhk maetakse maha või puistatakse muul viisil laiali, tuleks seda hoida suletud mahutis seni, kuni kõik tuhaosakesed on täiesti jahtunud.

SÜSINIKMONOOKSIID ("VAIKNE TAPJA")

Süsinikmonooksiid on värvitu, lõhnatu ja maitsetu gaas, mis tekib gaasi, puidu, propaani, söe või muu kütuse põletamisel. Süsinikmonooksiid vähendab vere võimet siduda hapnikku. Väike hapnikusisaldus veres võib põhjustada peavalu, pearinglust, nõrkust, iiveldust, oksendamist, unisust, segasust, teadvusekaotust või surma. Järgige neid juhiseid, et see värvitu ja lõhnatu gaas ei mürgitaks teid, teie perekonda ega teisi inimesi.

- Pöörduge arsti poole, kui teil või kellelgi teisel tekivad toiduvalmistamise ajal või seadme läheduses olles külmetuse või gripilaadsed sümptomid. Süsinikmonooksiidi mürgistus, mille võib kergesti segi ajada külmetuse või gripiga, avastatakse sageli liiga hilja.
- Alkohol ja narkootikumid suurendavad süsinikmonooksiidi mürgituse mõju.

Süsinikmonooksiid on eriti mürgine emale ja lapsele raseduse ajal, imikutele, eakatele, suitsetajatele ning inimestele, kellel on probleeme vere- või vereringesüsteemiga, näiteks aneemia või südamehaigus.



DANSONS

AUTORIÕIGUSE TEATIS

Autoriõigus 2022. Kõik õigused kaitstud. Ühtegi selle juhendi osa ei tohi mingil kujul ega viisil kopeerida, edastada, transkribeerida ega salvestada ilma sellekohase kirjaliku loata

DANSONS EUROOPA
11 Rue Galvani Pariis, Prantsusmaa 75017

DANSONS PÕHJA-AMEERIKA
3411 North 5th Avenue, Suite 500, Phoenix, AZ, USA 85013

KLIENDITEENINDUS
www.pitboss-grills.com

SISUKORD

Ohutusteave 131

Osad ja andmed 134

Ettevalmistused kokkupanemiseks 135

Kokkupanemise juhised
- Rullikrataste kinnitamine 135
- Käru kokkupanemine 135
- Keraamilise korpuse tõstmine kärule 136
- Ülemise võreluugi kinnitamine 136
- Külgriiuli klambrite paigaldamine 136
- Külgriiulite kinnitamine 136
- Kaane käepideme kinnitamine 137
- Küpsetuskomponentide paigutamine 137

Operating Instructions
- Keraamilise grillimise tutvustus 138
- Õhuvoo ja võreluukide reguleerimispõhimõtted 138
- Esimene kasutuskord – seadme kõvastamine 138
- Süütamistoimingud 138
- Söelisamistoimingud 139
- Grilli kustutamine 139

Korrashoid ja hooldus 140

Tõrkeotsing 141

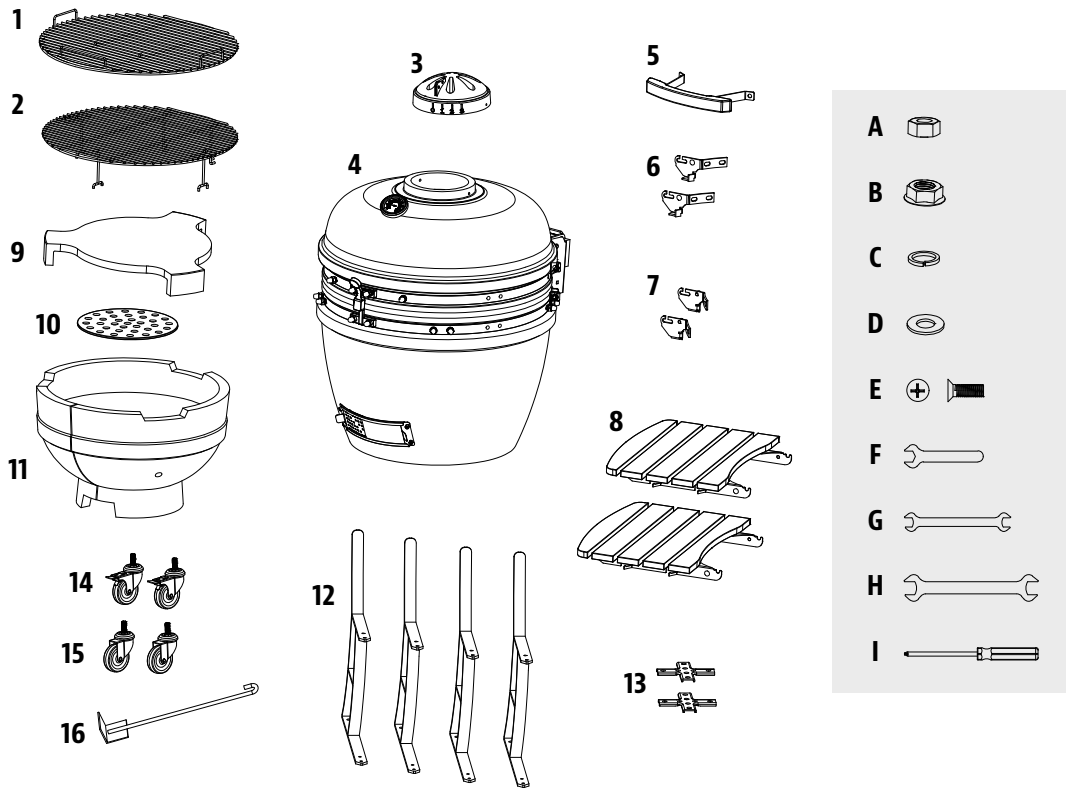
Garantii
- Tingimused 142
- Garantii tühistamine 142
- Erandid 142
- Varuosade tellimine 143
- Klienditeenindusega ühendust võtmine 143
- Garantiiteenindus 143

OSAD JA ANDMED

Osa nr	Kirjeldus
1	Põhiküpsetusrest (1 tk)
2	Ülemine küpsetusrest (1 tk)
3	Ülemine tuulutusava (1 tk)
4	Keraamiline korpus (1 tk)
5	Kaane käepide (1 tk)
6	Vasakpoolse külgriiuli klamber (2 tk)
7	Parempoolse külgriiuli klamber (2 tk)
8	Külgriiul (2 tk)
9	Soojusdeflektor (1 tk)
10	Söeplaat (1 tk)
11	Tulekarp (1 tk)
12	Tugiklamber (4 tk)
13	Tugiklambri risttükk (2 tk)

Osa nr	Kirjeldus
14	Lukustav rullikratas (2 tk)
15	Rullikratas (2 tk)
16	Tuhatööriist (1 tk)
A	Mutter – väike (16 tk)
B	Mutter – suur (4 tk)
C	Lukustusseib (16 tk)
D	Seib (16 tk)
E	Kruvi (16 tk)
F	Lamemutrivõti (1 tk)
G	Mutrivõti 9/11 (1 tk)
H	Mutrivõti 16/19 (1 tk)
I	Kruvikeeraja (1 tk)

MÄRKUS. Pideva tootearenduse tõttu võivad osad muutuda ilma ette teatamata. Kui seadme kokkupanemisel jääb osasid puudu, pöörduge klienditeeninduse poole.



MUDEL		KOOSTATUD SEADE (LxKxS)	SEADME KAAL	KÜPSETUSALA
PB	PBK24	1380 X 1190 X 900 MM / 54,3 X 46,8 X 35,4 TOLLI	115 KG / 253,53 NAELA	PÕHIALA - 2047 CM² / 317,31 TOLLI² ÜLEMINE RAAM - 2375 CM² / 368,13 TOLLI² KOKKU - 4422 CM² / 685,44 TOLLI²

ETTEVALMISTUSED KOKKUPANEMISEKS

Osad asuvad kogu tarnekarbis, ka grilli all. Pärast kaitsva tarnekarbi eemaldamist kontrollige grilli, osasid ja riistvara mullipakendit. Enne kokkupanekut eemaldage kõik grilli välised ja sisemised pakendimaterjalid, seejärel vaadake läbi kõik osad ning kontrollige need üle, lähtudes osade loendist. Kui mõni osa puudub või on kahjustatud, ärge proovige seadet kokku panna. Transpordikahju ei kuulu garantii alla. Osade saamiseks pöörduge edasimüüja või ettevõtte Pit Boss® klienditeeninduse.

www.pitboss-grills.com

TÄHTIS! Selle seadme hõlpsamaks paigaldamiseks ja vigastuste vältimiseks pange see seade kokku kahe inimesega.

Paigaldamiseks vajalikud tööriistad Lamemutrivõti, Mutrivõti 9/11, Mutrivõti 16/19, Kruvikeeraja. *Tööriistad komplektis.*

KOKKUPANEMISE JUHISED

TÄHTIS! Enne juhiste järgi kokkupanemist on soovitatav lugeda iga etapp täielikult läbi. Ärge pingutage kruvisid lõpuni enne, kui selle etapi kõik kruvid on paigaldatud. Riistvarakombinatsioon, mis hõlmab lukustusseibi ja seibi, tuleks paigaldada nii, et lukustusseib oleks kruvipeale lähemal.

1. RULLIKRATASTE KINNITAMINE

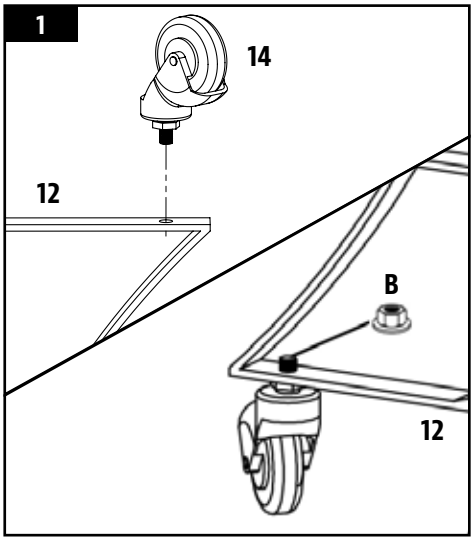
Vajalikud osad:

4 x Tugiklamber (#12)
2 x Lukustav rullikratas(#14)
2 x Rullikratas (#15)
4 x Mutter – suur (#B)

Paigaldus:

- Kinnitage neli keermestatud rullikratast nelja tugiklambri külge, keerates need avasse käsitsi kinni. Kinnitage iga rullikratas suure mutriga.

MÄRKUS. Tugiklambrite loodis hoidmiseks veenduge, et ratta polt ei jääks suurest mutrist pikemaks.



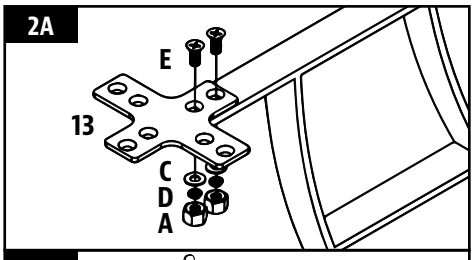
2. KÄRU KOKKUPANEMINE

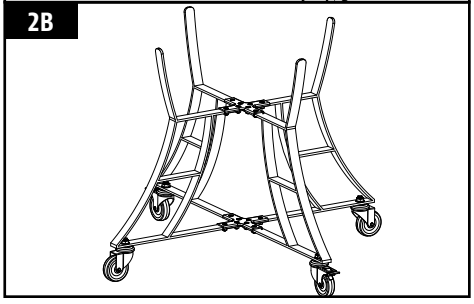
Vajalikud osad:

2 x Tugiklambri risttükk (#13)
16 x Kruvi (#E)
16 x Seib (#D)
16 x Lukustusseib (#C)
16 x Mutter – suur (#A)

Paigaldus:

- Käru kokkupanemiseks kinnitage tugiklambri risttükk ühele neljast tugiklambrist. Kinnitage tugiklambrid risttükkidele kruvi, lukustusseibi, seibi ja mutrite abil. Järgige joonisel 2A kujutatud asendeid.
- Jätkamiseks kinnitage risttükid kolme ülejäänud tugiklambrisse. Käru on nüüd valmis. Vt joonist 2B.





3. KERAAMILISE KORPUSE TÕSTMINE KÄRULE

Vajalikud osad:

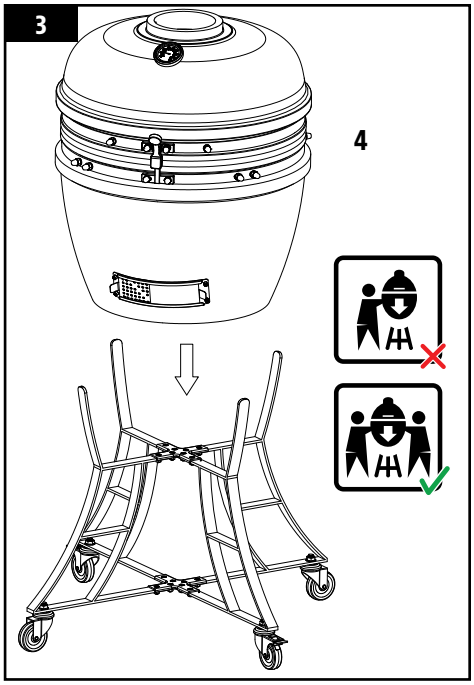
1 x Keraamiline korpus (#4)

Paigaldus:

- Esmalt võtke tõstmise hõlbustamiseks välja keraamilise korpuse sees olevad osad. Enne keraamilise korpuse käru peale asetamist veenduge, et käru oleks kindel ja et kõik poldid oleksid korralikult kinnitatud. Tagamaks, et keraamiline söegrill seisaks paigal, vajutage rullikrataste lukustamiseks alla rullikuhoovad.

ETTEVAATUST! Keraamilist korpust peab kärule tõstma vähemalt kaks inimest. Selle nõude eiramine võib põhjustada raske kehavigastuse või toodet kahjustada.

- Keraamilise korpuse kärule tõstmiseks pange üks käsi keraamilise korpuse alumisse tuulutusavva ja teine grilli alla. Asetage keraamiline söegrill kärule nii, et alumine tuulutusava osutaks käru esikülje poole, nii et tuulutusava saaks takistusteta avada ja sulgeda.



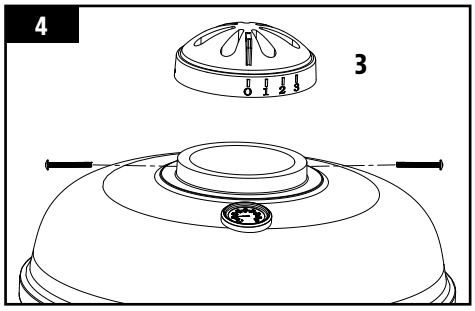
4. ÜLEMISE VÕRELUUGI KINNITAMINE

Vajalikud osad:

1 x Ülemine tuulutusava (#3)

Paigaldus:

- Joondage ülemise tuulutusava külgsakk keraamilise korpuse esiküljel paikneva termomeetriga ja seadke see pealmise ava kohale. Kinnitage eelnevalt kinnitatud kruvide, seibide ja mutritega.



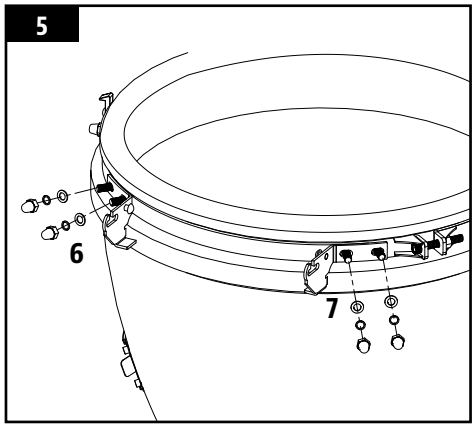
5. KÜLGRIIULI KLAMBRITE PAIGALDAMINE

Vajalikud osad:

2 x Vasakpoolse külgriiuli klamber (#6)
2 x Parempoolse külgriiuli klamber (#7)

Paigaldus:

- Kinnitage vasakpoolse külgriiuli klambrid keraamilisele korpusele, kasutades eelnevalt kinnitatud kruvisid ja neile vastavaid seibe, lukustusseibe ning kinnitusmutreid.
- Korrake sama toimingut parempoolse külgriiuli klambritega. Pärast kõigi klambrite paigaldamist keerake kõik kruvid korralikult kinni.



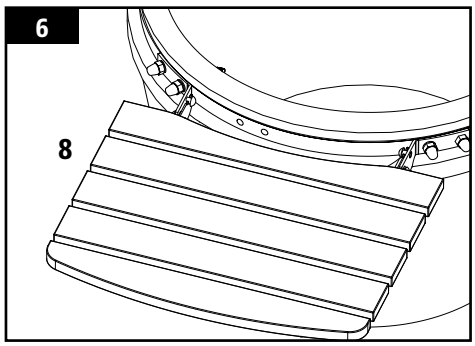
6. KÜLGRIIULITE KINNITAMINE

Vajalikud osad:

2 x Külgriiul (#8)

Paigaldus:

- Sisestage keraamilise korpuse mõlemal küljel kõigi külgriiulite hinged kõigisse külgriiuliklambritesse.



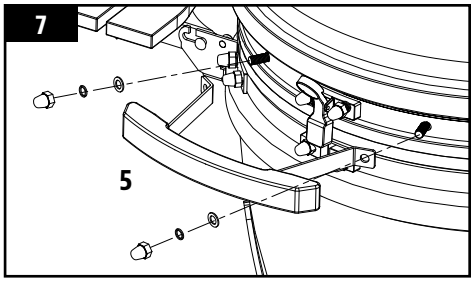
7. KAANE KÄEPIDEME KINNITAMINE

Vajalikud osad:

1 x Kaane käepide (#5)

Paigaldus:

· Kinnitage kaane käepide keraamilisele korpusele, kasutades eelnevalt kinnitatud kruvisid ja neile vastavaid seibe, lukustusseibe ning kinnitusmutreid.



8. KÜPSETUSKOMPONENTIDE PAIGUTAMINE

Vajalikud osad:

1 x Ülemine küpsetusrest (#2)
1 x Põhiküpsetusrest (#1)
1 x Soojusdeflektor (#9)
1 x Söeplaat (#10)
1 x Tulekarp (#11)

Paigaldus:

· Avage keraamilise korpuse kaas ja sisestage tulekarp keraamilise korpuse alusesse. Tulekarbi esikülg, mille allserval on kaar, peab osutama seadme esikülje poole ning joonduma tuha eemaldamiseks ette nähtud alumise võreluugiga. Vt joonist 8A.

MÄRKUS. Tulekarbi kompensaatori projekteerimisel on arvesse võetud keraamilise materjali paisumist ülikõrge kuumuse korral. See mõra ei tulene keraamilise materjali veast, tegu on tahtliku projekteerimisotsusega.

· Asetage söeplaat tulekarbi sisealusele.

TÄHTIS! Kasutamise ajal peab söeplaat paiknema tulekarbis. Selle osa puudumise korral võib süütamine nurjuda, kuna pärast süttimist ei saa puusüsi piisavalt hapnikku.

· Asetage soojusdeflektor tulekarpi.

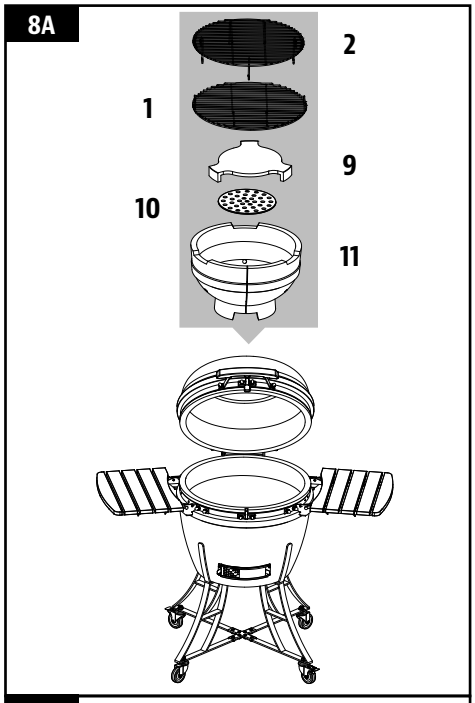
MÄRKUS. Soojusdeflektor võimaldab kaudset küpsetamist.

· Asetage põhiküpsetusrest keraamilisse korpusse. Asetage ülemine küpsetusrest põhiküpsetusresti kohale.

MÄRKUS. Küpsetusrestide grillimisomaduste säilitamiseks on vajalik regulaarne hooldus ja korrashoid.

· Keraamiline söegrill on nüüd kasutamiseks valmis. Vt joonist 8B.

TÄHTIS! Enne kasutamist lugege põhjalikul läbi seadme kõvastamisjuhised.





KASUTUSJUHISED

KERAAMILISE GRILLIMISE TUTVUSTUS

Keraamilised söegrillid pakuvad mitmekülgseid võimalusi. Lisaks grillimisele ja suitsutamisele saab neid hõlpsasti kasutada pitsa, leiva, piruka ja küpsiste küpsetamiseks. Kuna need peavad hästi sooja, saab ülemise ja alumise tuulutusava abil õhuvoogu täppisreguleerides saavutada ja säilitada kõrgeid temperatuure. Kõrge temperatuur sobib suurepäraselt burgerite ja vorstikeste kiirküpsetamiseks ning madalamal kuumusel saab aeglaselt küpsetada suuri lihatükke. Liha maitse rikastamiseks võite proovida puusöele lisada pisut puitlaaste või segada erinevaid maitseomadusi pakkuvaid puitlaaste.

ÕHUVOO JA VÕRELUUKIDE REGULEERIMISPÕHIMÕTTED

Teie grilli tööpõhimõte seisneb ülemise ja alumise tuulutusava vastastikmõjus. Võreluukide avamise korral voolab süsteemist läbi rohkem õhku, mis laseb puusöel põleda väga kuumal temperatuuril ja tekitab hõõguvat sütt. Madalamal temperatuuril küpsetamiseks jätke võreluugid ainult pisut avatuks, nii et keraamilises kambris oleks minimaalne õhuvoog ja suurim soojapidavus.

Grill töökorra tagamiseks on hädavajalik tulekarpi nõuetekohaselt hooldada ja puhastada. Kui grill ei saavuta soovitud temperatuuri, siis veenduge, et küttematerjalini jõuaks piisav õhuvool ja et võreluugid ei oleks blokeeritud.

NÄPUNÄIDE. Grill võib pikka aega tõhusalt töötada seni, kuni küttematerjali on piisavalt ja see on kuiv, õhuvool on sobilik ja küpsetuskomponendid on puhtad.

ESIMENE KASUTUSKORD – SEADME KÕVASTAMINE

Keraamilise söegrilli kõvastamine on oluline pikaaegse kasutuse ja hoolduse huvides. Kõvastamistoimingute vahelejätmine võib seadet kahjustada. Kui esimesed põletuskorrad on liiga kuumad, võivad need kahjustada vilttihendit enne, kui see saab tavakasutuse käigus õigesti välja kujuneda. Esimese tule süütamiseks tehke järgmist.

1. Asetage söeplaadile üks süütekuubik või tahked süütetabletid ja peotäis puusöetükke. Avage alumine tuulutusava ja süüdake süütekuubik, kasutades pika otsaga tulemasinat või turvatikke.

   Ärge kasutage tule süütamiseks või taastamiseks bensiini, lakibensiini, süütevedelikku, alkoholi või muid sarnaseid kemikaale.

2. Kui puusöetükid on tule külge võtnud, sulgege seadme kõvastamiseks kaas ja jätke mõlemad tuulutusavad peaaegu suletuks. Laske põleda seni, kuni kogu küttematerjal on ära kasutatud ja tuli kustunud. Selleks peaks kuluma umbes kaks tundi. Ärge pange seadmesse liiga palju küttematerjali.
3. Pärast grilli mahajahtumist vaadake üle kõik kinnitid. Kaant alusega ühendav metallriba võib kuumuse tõttu paisuda ja lõdvaks muutuda. Soovitame riba kontrollida ja vajaduse korral mutrivõtmega pingutada.
4. Keraamiline söegrill on nüüd tavapäraseks kasutamiseks valmis.

SÜÜTAMISTOIMINGUD

Keraamilise söegrilli kasutamise korral vajutage mõlemad lukustusrattad alla, et seade ei saaks kasutamise ajal liikuda. Veenduge, et keraamiline grill asuks kindlal, tasasel, kuumuskindlal ja mittesüttival pinnal ning eemal süttivatest esemetest. Paigutage keraamiline söegrill katusealusest vähemalt 2 m kaugusele ning muudest ümbritsevatest esemetest vähemalt 2 m kaugusele.

1. Tule süütamiseks asetage keraamilise söegrilli põhjas paiknevale söeplaadile rullikeeratud ajaleht ja mõned süütekuubikud või tahked süütetabletid. Seejärel pange ajalehe peale kaks või kolm peotäit puusöetükke.

   Ärge kasutage tule süütamiseks või taastamiseks bensiini, lakibensiini, süütevedelikku, alkoholi või muid sarnaseid kemikaale.

2. Avage alumine tuulutusava ja süüdake ajaleht, kasutades pika otsaga tulemasinat või turvatikke. Kui see on tuld võtnud, jätke alumine tuulutusava ja kaas umbes 10 minutiks avatuks, et tekkida saaks väike kogus hõõguvat sütt.
3. Laske söel üles kuumeneda ja hoidke seda tulikuumana vähemalt 30 minutit enne seda, kui alustate keraamilisel söegrillil küpsetamist. Ärge alustage küpsetamist enne, kui küttematerjalil on tuhakiht.

Soovitatav on vältida süte lisamist või pööramist, kui need juba põlevad. Sel viisil põlevad söed ühtlasemalt ja tõhusamalt.

4. Pärast süttimist kasutage kuumade keraamikaosade või küpsetuspindade käsitsemisel ainult kuumuskindlaid kindaid.

SÖELISAMISTOIMINGUD

Kui sulgeda ülemine ja alumine tuulutusava, säilitab keraamiline söegrill kõrget temperatuuri mitu tundi. Kui soovite pikemat küpsetusaega (nt täistüki praadimisel või aeglasel suitsutamisel), siis tuleb sütt võib-olla lisada.

1. Avage kaas ning eemaldage küpsetusrestid ja soojusdeflektor kuumuskindlate kinnaste või pannilabida abil.
2. Tulekarpi lisasüte lisamine
3. Asendage küpsetusrestid ja soojusdeflektor, seejärel jätkake küpsetamist tavapärasel viisil.

TÄHTIS! Ärge kasutage grillis tule süütamiseks ega suurendamiseks piiritust, bensiini, süütevedelikku või petrooleumi. Samuti ärge lisage süüteainet tulle, mis juba põleb, ega kuumale põletusrestile. See võib põhjustada vigastusi.

GRILLI KUSTUTAMINE

1. Ärge lisage küttematerjali pärast küpsetamise lõppu ja seadme kustutamist. Sulgege kõik tuulutusavad ja kaas ning laske tulel hapnikupuuduse tõttu loomulikul viisil kustuda.

TÄHTIS! Ärge kasutage puusöe kustutamiseks vett, kuna see võib keraamilist söegrilli kahjustada.

KORRASHOID JA HOOLDUS

Kõik Pit Boss®i seadmed tagavad teile paljudeks aastateks hea maitsekogemuse ja seda on kerge puhastada. Oluline samm on grillil ja küpsetusvõredel isepuhastuvuse võimaldamine, juhtides grilli pärast iga kasutamist kõrgel temperatuuril. Grilli hooldamisel järgige järgmisi puhastus- ja hooldusnõuandeid.

1. *SISEPINNAD*
   - Seadme sisemust on soovitatav puhastada iga paari kasutuskorra järel. See tagab korraliku süüte ja hoiab ära kõvenenud prahi või tuha ladestumise küpsetuskomponentidele. Kuumutage seade 30 minutiks temperatuurini 260 ºC, et põletada ära mis tahes toidujäägid ja muu praht.

     MÄRKUS. Ärge kasutage keraamilise söegrilli sisemuse puhastamiseks vett või muud liiki puhastusvahendeid. Seinad on poorsed ning imavad endasse mis tahes kasutatud vedelikke, millest tulenevalt võib keraamiline söegrill mõraneda.
   - Kasutage pikavarrelist grilli puhastusharja ja eemaldage küpsetusrestidelt kõik toidujäägid või ladestused. Seda on parim teha siis, kui nad on veel eelmisest küpsetamisest soojad. Rasvapõlengud on põhjustatud grilli küpsetuskomponentidele kogunenud prahist. Puhastage järjepidevalt oma grilli sisemust. Kui rasv süttib, hoidke grilli kaas tule lämmatamiseks suletuna. Kui tuli ei kustu kiiresti, eemaldage ettevaatlikult toit, lülitage grill välja ja hoidke kaas suletuna seni, kuni tuli on täielikult kustunud. Puistake veidi söögisoodat, kui see on olemas.
   - Kroomitud söeplaati ei tohi panna nõudepesumasinasse, kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit ja sooja vett.
   - Kui seade on täielikult maha jahtunud, kraapige tuhatööriistaga söejäägid välja alumise tuulutusava kaudu. Avage ettevaatlikult liugplaat ja riisuge tuhk tuulutusava alla paigutatud väiksesse jäätmemahutisse. Visake mahuti ära või hoidke see alles edaspidiseks kasutuseks.

2. *VÄLISPINNAD*
   - Lähivaatlusel võib näida, et keraamilise söegrilli viimistlusel on mõrad. Tegu ei ole keraamilise materjali mõranemisega. Seda nimetatakse krakelüüriks ning seda põhjustab glasuurviimistluse ja savi erinev paisumismäär. Ämblikuvõrgukujuline praostik erineb mõrast selle poolest, et seda pole pinnal tunda, välja arvatud sõrmeküüne kasutamise korral; sellegipoolest on seda selgemalt näha, kui pind on tolmune või suurendusklaasi all.
   - Pühkige grill pärast iga kasutuskorda üle. Rasva eemaldamiseks kasutage sooja seebivett. Ärge kasutage välispindadel ahjupuhastusvahendeid, abrasiivpuhastusvahendeid ega -puhastuslappe.
   - Kontrollige ja pingutage keraamilise korpuse ja kaante metallrõngaid ning õlitage hingi kaks korda aastas või vajaduse korral tihedamini. Mutrit paigal hoides ei tohiks te saada kuuskantvõtit hõlpsasti keerata.
   - Grilli täieliku kaitse tagamiseks kasutage grillikatet. Kate on parim kaitse ilmastikumõjude ja väliste saasteainete eest. Kui seadet ei kasutata või soovite seda pikemaks ajaks hoiule panna, hoidke seda garaažis või kuuris katte all.

PUHASTUSSAGEDUSE TABEL (TAVAKASUTAMINE)

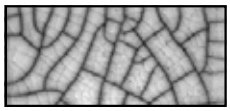
ÜKSUS	PUHASTUSSAGEDUS	PUHASTUSVIIS
Tulekarbi põhi	Iga 5–6 grillimiskorra järel	Eemalda töökoja tolmuimejaga liigne praht
Küpsetusrestid	Pärast iga grillimiskorda	Jääkidest puhtaks põletada, grilli puhastushari
Kaane hing	Kaks korda aastas	Õlitada hingeosad
Metallrõngad	Kaks korda aastas	Pingutada kuuskantvõtmega
Söeplaat	Iga 5–6 grillimiskorra järel	Soe vesi ja pehmetoimeline puhastusvahend
Sisemine keraamiline korpus	Iga 2-3 grillimiskorra järel	Kuumutada 30 minutiks temperatuuril 260 ºC
Välimine keraamiline korpus	Pärast iga grillimiskorda	Seebivesi

TÕRKEOTSING

Puhta, kuiva ja kvaliteetse kütuse kasutamine ning korralik puhastamine ja hooldamine hoiab ära tavalised käitamisprobleemid. Kui Pit Boss®i grill töötab halvasti või kasutate seda harva, võib kasu olla järgmistest tõrkeotsingu võtetest.

KKK jaoks külastage lehte ***www.pitboss-grills.com*** . Võite pöörduda abi saamiseks pöörduda ka kohaliku Pit Boss®i volitatud edasimüüja poole või võtta ühendust klienditeenindusega.

HOIATUS! Enne ülevaatust, puhastamist, hooldus- või korrashoiutöid veenduge, et grill oleks täielikult maha jahtunud. Selle nõude eiramine võib põhjustada raske kehavigastuse või kahjustada teie seadet.

PROBLEEM	PÕHJUS	LAHENDUS
Grill ei sütti	Tuulutusavad on suletud, õhupuudus	Veenduge, et avatud oleks nii ülemine kui ka alumine tuulutusava. Tuli vajab süttimiseks hapnikku. Kui see on tuld võtnud, jätke alumine tuulutusava ja kaas umbes 10 minutiks avatuks, et tekkida saaks väike kogus hõõguvat sütt.
	Vale küttematerjali kasutamine	Grillis tuleb kasutada puusõetükke. Grilli kasutamise jätkamiseks järgige jaotises ***Süütamistoimingud*** toodud juhiseid; vajaduse korral helistage abi saamiseks klienditeenindusse.
Grill ei saavuta või ei säilita stabiilset temperatuuri	Grill muutub liiga kuumaks	Sulgege kaas, sulgege peaaegu täielikult mõlemad tuulutusavad ja laske grillil hapnikupuuduse tõttu kustuda. Madalamal temperatuuril küpsetamise korral kasutage vähem küttematerjali.
	Grill ei lähe piisavalt kuumaks	Kontrollige küttematerjali hulka. Kui keraamilises korpuses pole piisavalt küttematerjali, võib tuli kiiresti kustuda. Soovitatav puusõetükkide kogus põletuskorra kohta on kuni 1,81 kg. Lisage küttematerjali ja jätke mõlemad tuulutusavad täiesti avatuks. Suurem hapnikuhulk võimaldab tulel kasvada ja põletada rohkem puusütt.
	Ebapiisav õhuvool keraamilises korpuses	Kontrollige, kas alumisse tuulutusavasse on kogunenud tuhka või takistusi. Kogunenud tuha korral järgige jaotise ***Korrashoid ja hooldus*** juhiseid. Kontrollige ülemist tuulutusava ja veenduge, et see töötaks korralikult ja et õhuvool poleks blokeeritud. Kogunenud mustuse korral järgige jaotise ***Korrashoid ja hooldus*** juhiseid. Pärast kõiki ülaltoodud toiminguid süüdake grill ja teostage puhtakspõletamine.
Leegitsemine	Küpsetustemperatuur on liiga kõrge	Proovige küpsetada madalamal temperatuuril. Rasval ei ole leekpunkti. Rasvast toitu küpsetades hoidke temperatuur alla 176 °C.
	Rasva ladestumine küpsetuskomponentidele	Järgige jaotise ***Korrashoid ja hooldus*** juhiseid.
	Grill tuleb õhutada	Vältimaks võimalikku tagasitõmmet või suurt leeki, mis võivad põhjustada vigastusi, on tungivalt soovitatav tõsta kaant üksnes pisut (nimetatakse ka õhutamiseks), et õhk siseneks aeglaselt ja ohutult.
Alumine võreluuk ei liigu	Võreluuk on tuhka kinni kiilunud	Võreluugi vabastamiseks koputage seda õrnalt kummihaamriga. Järgige jaotise ***Korrashoid ja hooldus*** juhiseid. Kui probleem ei lahene, helistage klienditeenindusse.
Seadme viimistlus	Viimistlusel on täkked	Seadme viimistluse keraamikaosadesse võivad tekkida täkked, kuid need ei mõjuta seadme toimivust ega kasutusiga. Ulatuslike täkete korral helistage klienditeenindusse.
	Ämblikuvõrgukujuline praostik 	Tegu ei ole keraamilise materjali mõranemisega. Seda nimetatakse krakelüüriks ning seda põhjustab glasuurviimistluse ja savi erinev paisumismäär. Ämblikuvõrgukujuline praostik erineb mõrast selle poolest, et seda pole pinnal tunda, välja arvatud sõrmeküüne kasutamise korral; sellegipoolest on seda selgemalt näha, kui pind on tolmune või suurendusklaasi all. Järgige jaotise ***Korrashoid ja hooldus*** juhiseid. Kuigi mõrad võivad näida defektina, ei mõjuta krakelüür keraamilise söegrilli toimivust ega kasutusiga, mistõttu ei loeta seda garantii alla kuuluvaks probleemiks.
Kaas on kinni kiilunud	Seade ei ole korralikult kõvastatud	Keraamilise söegrilli kõvastamine on oluline pikaaegse kasutuse ja hoolduse huvides. Kui esimesed põletuskorrad on liiga kuumad, võivad need kahjustada vilttihendit enne, kui see saab tavakasutuse käigus õigesti välja kujuneda. Kui kaas jääb või kiilub aluse külge kinni, siis lahutage see ettevaatlikult noaga ning lõigake ära kaaneava ümbritsev vilttihend. Pärast eemaldamist saate kaane avada. Enne seadme kasutamise jätkamiseks asendage kuumuskindel vilttihend, mille saate osta kohalikust kaminatarvetekauplusest.

GARANTII

TINGIMUSED

Kõigil ettevõtte Dansons toodetud keraamilistel grillidel Pit Boss® Grills on piiratud garantii, mis algab kuupäevast, mil algne omanik need müüb. Garantii kehtib alates ostukuupäevast ja garantii kehtivuse kinnitamiseks on vaja ostukuupäeva tõendit või originaalostuarve koopiat. Kui klient ei suuda ostu tõendada või kui garantii on lõppenud, peab klient tasuma varuosade eest ning katma saate- ja käitlemiskulud.

Dansons kohustub kõigile keraamilise söegrilli tootmiseks kasutatud keraamikaosadele pakkuma piiratud garantiid, mis kehtib kogu kasutusea vältel. Dansons annab garantii kõigi osade materjali- või koostedefektidele kogu ajaks, mil seade on algse ostja kasutuses ja omandis. Garantii ei kata kulumiskahjustusi, näiteks kriimustusi, mõlke, täkkeid, koorumisi või väiksemaid kosmeetilisi pragusid. Need muudatused grilli väljanägemises ei mõjuta selle toimimist. Lähivaatlusel võib näida, et keraamilise söegrilli viimistlusel on mõrad. Tegu ei ole keraamilise materjali mõranemisega. Seda nimetatakse krakelüüriks ning seda põhjustab glasuurviimistluse ja savi erinev paisumismäär. Ämblikuvõrgukujuline praostik erineb mõrast selle poolest, et seda pole pinnal tunda, välja arvatud sõrmeküüne kasutamise korral; sellegipoolest on seda selgemalt näha, kui pind on tolmune või suurendusklaasi all. Kuigi need võivad näida defektina, ei mõjuta krakelüür keraamilise söegrilli toimivust ega kasutusiga, mistõttu ei loeta seda garantii alla kuuluvaks probleemiks.

Dansons kohustub kõigile keraamilise söegrilli tootmiseks kasutatud metall- ja malmosadele pakkuma viieaastast garantiid. Dansons annab garantii kõigi osade materjali- või koostedefektidele kogu ajaks, mil seade on algse ostja kasutuses ja omandis. Kõrge temperatuur, liigne õhuniiskus, kloor, tööstuslikud aurud, kemikaalid, väetised, murupestitsiidid ja sool on mõned tegurid, mis võivad metallosi mõjutada. Seetõttu ei kata garantii roostetamist ega oksüdeerumist. Kui grilli ei kasutata, soovitab Dansons selle katta. Isegi nende kaitsemeetmete rakendamise korral võivad keraamilist söegrilli ohustada mitmed ained ja tingimused, mida Dansons ei kontrolli.

Dansons kohustub kõigile keraamilise söegrilli tootmiseks kasutatud plast- ja komposiitkomponentidele, termomeetrile ja rullikratastele pakkuma üheaastast garantiid. Garantii ei kata muudatusi välimuses või värvis, ilmastikumõju ega mõrasid, välja arvatud konstruktsiooni nõrgenemise korral. Garantii ei kata kulumiskahjustusi, näiteks kriimustusi, mõlke, täkkeid, koorumisi või väiksemaid kosmeetilisi pragusid. Need muudatused grilli väljanägemises ei mõjuta selle toimimist. Pärast piiratud garantii lõppu osi ei remondita ega asendata. Garantii kehtivusaja jooksul piirdub Dansonsi kohustus defektsete ja/või kahjustatud komponentide asendamisega. Garantiiperioodi ajal ei võta Dansons tasu ettemakstud saatekuludega tagastatud osade remondi või asendamise eest, kui Dansons leiab, et osad on kontrollimisel defektsed. Dansons ei vastuta transporditasude, tööjõukulude ega eksporditollimaksude eest. Kui nendes garantiitingimustes ei ole teisiti sätestatud, tähendab osade parandamine või asendamine eelnimetatud viisil ja ajavahemikul Dansonsi kõigi otseste ning tulenevate vastutuste ja kohustuste täitmist teie ees.

See garantii lähtub grilli tavapärasest kodukasutusest ja hooldusest ning äriotstarbel kasutatavale grillile kumbki piiratud garantii ei kehti.

GARANTII TÜHISTAMINE

Toote kasutus või väärkasutus mõnel muul kui ette nähtud otstarbel muudab garantii kehtetuks. Nõuetekohase kasutuse, kokkupaneku, hoolduse või paigalduse eiramisest tulenevad kahjustused ei kuulu garantii alla. Grillile süütevedeliku või muude vedelike valamine muudab garantii kehtetuks. See võib põhjustada söegrilli kasutajale varakahju või raskeid kehavigastusi ning ulatuslikult kahjustada grilli ja selle arvukaid osi ja komponente. Garantii on kohaldatav üksnes juhul, kui keraamiline söegrill on ostetud volitatud edasimüüjalt. Mis tahes toote ostmine kolmandalt osapoolelt või volitamata edasimüüjalt muudab garantii kehtetuks. Dansons on keraamilise tootesarja toodete müümiseks andnud loa üksnes valitud edasimüüjatele ja jaemüüjatele.

ERANDID

Grillseadmetel Pit Boss® pole kirjalikku ega kaudset toimimisgarantiid, kuna tootjal puudub kontroll paigaldamise, kasutamise, puhastamise, hoolduse ja põletatava kütuse liigi üle. See garantii ei kehti ja Dansons ei võta endale vastutust, kui teie seadet pole paigaldatud, kasutatud, puhastatud ja hooldatud täpselt selle kasutusjuhendi kohaselt. Mis tahes muu kütteaine kui kvaliteetsete puusöetükkide põletamine muudab garantii kehtetuks. Garantii ei kata kahjustusi ega purunemisi, mis on põhjustatud seadme väärkasutamisest, väärast käsitsemisest või seadmele tehtud muudatustest.

Ei Dansons ega volitatud Pit Boss®i edasimüüja ei võta endale juriidilist ega muud vastutust selle toote kasutamisest tuleneva vara või inimeste juhusliku või kaudse kahju eest. Olenemata sellest, kas Dansonsi vastu on esitatud nõue selle garantii rikkumise või mõne muu seaduses sätestatud või kaudse garantii rikkumise tõttu, ei vastuta tootja mingil juhul mingit laadi eriliste, kaudsete, tulenevate või muude kahjustuste eest peale selle toote algset ostu. Kõik tootja antud garantiid on esitatud käesolevas dokumendis ja tootja ei kanna vastutust muude garantiide alusel ega esinda neid.

Mõni osariik ei luba juhuslike või kaudsete kahjude või kaudsete garantiide piiranguid välistada ega piirata, seega ei pruugi selles piiratud garantiis sätestatud piirangud või välistamised teile kehtida. See piiratud garantii annab teile konkreetsed seaduslikud õigused ja teil võivad olla ka muud õigused, mis on riigiti erinevad.

Meie kaupadele kehtivad garantiid, millest ei saa Austraalia tarbijakaitseseaduse järgi lahti öelda. Teil on õigus toote asendamisele või tagasimaksele, kui esineb raske raskusastmega rike, ning hüvitisele mis tahes muu mõistlikul viisil ettenähtava kao või kahju eest. Samuti on teil õigus laste kaupu remontida või asendada juhul, kui kaupade kvaliteet ei ole vastuvõetav ja riket ei loeta raskeks rikkeks.

VARUOSADE TELLIMINE

Varuosade tellimiseks pöörduge kohaliku Pit Boss®i edasimüüja poole või külastage meie veebipoodi aadressil ***www.pitboss-grills.com***

KLIENDITEENINDUSEGA ÜHENDUST VÕTMINE

Kui teil on küsimusi või probleeme, võtke ühendust klienditoega veebisaidil **www.pitboss-grills.com**

GARANTIITEENINDUS

Remondiks või varuosade saamiseks pöörduge lähima Pit Boss®i edasimüüja poole. Dansons nõuab garantiinõude kehtestamiseks ostu tõendamist, seetõttu hoidke oma ostukviitung või arve edaspidiseks alles. Pit Boss®i seadme seeria- ja mudelinumbri leiate punkri tagaküljelt. Kirjutage numbrid üles, kuna silt võib kuluda ja muutuda loetamatuks.

MUDEL	SEERIANUMBER
OSTUKUUPÄEV	VOLITATUD EDASIMÜÜJA

DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

SADZĪVES IERĪČU AIZDEGŠANĀS IZPLATĪTĀKIE IEMESLI IR NEPIENĀCĪGA APKOPE UN NEPIECIEŠAMĀ ATSTATUMA LĪDZ UGUNSNEDROŠIEM MATERIĀLIEM NEIEVĒROŠANA. IR MAKSIMĀLI SVARĪGI ŠO IZSTRĀDĀJUMU LIETOT TIKAI ATBILSTOŠI TURPMĀK SNIEGTAJĀM NORĀDĒM.

Pirms mēģināt samontēt, izmantot vai uzstādīt šo izstrādājumu, lūdzu, izlasiet un izprotiet šo rokasgrāmatu. Tādējādi varat nodrošināt patīkamu jaunā koksnes granulu grila ekspluatāciju bez raizēm. Iesakām arī saglabāt šo rokasgrāmatu turpmākām uzziņām.

APDRAUDĒJUMI UN BRĪDINĀJUMI

Jums ir jāsazinās ar vietējo māju asociācijas, būvniecības vai ugunsdzēsības amatpersonām vai iestādi, kurai ir paredzētā jurisdikcija, lai saņemtu nepieciešamās atļaujas, uzdevumus vai informāciju par uzstādījuma ierobežojumiem, piemēram, saistībā ar grila uzstādīšanu uz ugunsnedrošas virsmas, pārbaudes prasībām un pat lietošanas iespēju savā teritorijā.

1. Jānodrošina vismaz 2 m (78 collas) atstatums no ugunsnedrošām konstrukcijām līdz grila malām un 2 m (78 collas) atstatums no grila aizmugures līdz ugunsnedrošām konstrukcijām. **Neuzstādiet iekārtu uz grīdām, kas ir ugunsnedrošas vai pārklātas ar ugunsnedrošu virsmu, ja vien neesat saņēmis attiecīgu atļauju un apstiprinājumu no atbilstīgās jurisdikcijas iestādēm.** Šo iekārtu nedrīkst novietot zem ugunsnedrošiem griestiem, pārkarēm, auduma nojumēm, saulessargiem vai lapenēm. Nelietojiet to uz koka klājiem vai uz citām ugunsnedrošām virsmām, piemēram, uz sausas zāles, koka skaidām, lapu mulčas vai dekoratīvā koku mizu seguma. Nelietojiet grilu slēgtā un/vai apdzīvojamā telpā, piem., mājās, teltīs, autofurgonos, dzīvojamos vagoniņos, laivās. Pastāv saindēšanās risks ar oglekļa monoksīdu. Grilu glabājiet zonā, kurā nav ugunsnedrošu materiālu, benzīna un citu uzliesmojošu izgarojumu un šķidrumu.

Ja aizdegas taukvielas, atstājiet vāku aizvērtu, līdz uguns ir nodzisusi. Nelejiet ūdeni uz ierīces. Nemēģiniet apslāpēt uguni. Lai degšana neizplatītos, izmantojiet visām klasēm (ABC klase) apstiprinātu ugunsdzēšamo aparātu. Nekontrolētas degšanas gadījumā zvaniet ugunsdzēsības dienestam.

2. Neizmantojiet šo keramisko iekārtu kā krāsni. Šis izstrādājums ir paredzēts lietošanai tikai ārpus telpām. Nelietojiet to iekštelpās.

UGUNSBĪSTĀMĪBA: Lietošanas laikā no iekārtas var izbirt karstas ogles. Transportēšanas laikā grilu nedrīkst lietot un tas nedrīkst būt karsts. Pirms grila pārvietošanas pārliecinieties, vai tas ir pilnībā nodzisis un atdzisis.

3. BRĪDINĀJUMS! Šī bārbekjū kļūs ļoti karsta, darbības laikā to nepārvietojiet. Var rasties nopietni ievainojumi. Nekad neatstājiet degošu uguni bez uzraudzības. Grila lietošanas laikā tā tuvumā nedrīkst atrasties bērni un mājdzīvnieki. Lietojot grilu, ieteicams izmantot karstumizturīgus grila cimdus (dūraiņus vai pirkstaiņus). Neizmantojiet piederumus, kas nav norādīti lietošanai ar šo iekārtu.

Šo ierīci nav ieteicams izmantot bērniem un personām ar samazinātām fiziskajām, maņu vai garīgajām spējām, ja vien tas nenotiek par viņu drošību atbildīgās personas tiešā uzraudzībā vai saskaņā ar šīs personas norādījumiem.

4. Pirms atsākat lietot iekārtu, kas kādu laiku nav lietota, pārbaudiet, vai tai nav plaisu vai bojājumu, un vajadzības gadījumā nomainiet attiecīgās sastāvdaļas. Pirms lietošanas grils jānotīra. Ja grils lietainos vai ļoti mitros laika apstākļos tiek glabāts ārā, iekārta pirms jebkādu apkopes darbu veikšanas jānožāvē. Izmantojiet grila pārsegu, ja tas ir pieejams.
5. Keramiskajā grilā ir stingri ieteicams izmantot gabalkokogles. Tās deg ilgāk un rada mazāk pelnu, kas var ierobežot gaisa plūsmu. Neizmantojiet šajā izstrādājumā akmeņogles. Kokogles nav iekļautas komplektācijā.

BRĪDINĀJUMS! Nelietojiet spirtu, benzīnu vai līdzīgus šķidrumus, lai aizdedzinātu vai atkārtoti aizdedzinātu. Izmantojiet tikai degmaisījumus, kas atbilst standartam EN 1860-3.

ATBRĪVOŠANĀS NO PELNIEM

Pelni jāievieto metāla konteinerā ar stingri aiztaisāmu vāku. Pirms galīgās likvidēšanas aizvērts pelnu konteiners jānovieto uz neuzliesmojošas grīdas vai zemes pietiekamā atstatumā no jebkuriem uzliesmojošiem materiāliem. Ja no pelniem paredzēts atbrīvoties, tos ierokot augsnē vai vietēji izkliedējot, tie jāglabā slēgtā konteinerā, līdz visi izdedži ir pilnīgi atdzisuši.

OGLEKĻA MONOKSĪDS ("KLUSAIS SLEPKAVA")

Oglekļa monoksīds ir bezkrāsaina gāze bez aromāta un garšas, tā veidojas gāzes, koka, propāna, kokogļu un cita kurināmā degšanas rezultātā. Oglekļa monoksīds samazina asiņu spēju pārnest skābekli. Ja asinīs ir zems skābekļa līmenis, tas var izraisīt galvassāpes, reiboni, vājumu, nelabumu, vemšanu, miegainību, apmulsumu, bezsamaņu vai nāvi. Ievērojiet šīs norādes, lai šī bezkrāsainā gāze bez aromāta neizraisītu saindēšanos jums, jūsu ģimenei vai citiem cilvēkiem:

- apmeklējiet ārstu, ja jums vai citiem rodas saaukstēšanās vai gripas veida simptomi ēdiena gatavošanas laikā vai ierīces tuvumā; Saindēšanās ar oglekļa monoksīdu, ko kļūdaini var uzskatīt par saaukstēšanos vai gripu, bieži tiek konstatēta pārāk vēlu;
- alkohola un narkotisku vielu lietošana pastiprina saindēšanās ar oglekļa monoksīdu ietekmi.

Oglekļa monoksīds ir īpaši indīgs mātei un bērnam grūtniecības laikā, zīdaiņiem, gados vecākiem cilvēkiem, smēķētājiem un cilvēkiem ar asinsrites vai cirkulācijas sistēmas problēmām, piemēram, anēmiju vai sirds slimību.



DANSONS

PAZIŅOJUMS PAR AUTORTIESĪBĀM

Autortiesības 2022. Visas tiesības paturētas. Nevienu šīs rokasgrāmatas daļu nedrīkst kopēt, pārsūtīt, ierakstīt vai glabāt izgūšanas sistēmā nekādā veidā un ne ar kādiem līdzekļiem bez tiešas rakstiskas atļaujas no:

DANSONS EIROPA
11 Rue Galvani Parīze, Francija 75017

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

KLIENTU APKALPOŠANA
www.pitboss-grills.com

SATURA RĀDĪTĀJS

Drošības informācija 2

Daļas un specifikācijas 4

Montāžas sagatavošana 5

Montāžas norādes
- Ritenīšu piestiprināšana 5
- Ratiņu montāža 5
- Keramiskā korpusa uzcelšana uz ratiņiem 6
- Augšējā aizvara piestiprināšana 6
- Sānu plauktu kronšteinu uzstādīšana 6
- Sānu plauktu uzstādīšana 6
- Vāka roktura piestiprināšana 7
- Gatavošanas komponentu izvietošana 7

Ekspluatācijas norādes
- Ievads grilēšanā ar keramisko grilu 8
- Izpratne par gaisa plūsmu un aizvaru regulēšanu 8
- Pirmā lietošanas reize — iekārtas termiskā sagatavošana 8
- Iededzināšanas procedūra 9
- Kurināmā papildināšanas procedūra 9
- Grila nodzēšana 9

Kopšana un apkope 10

Problēmu novēršana 12

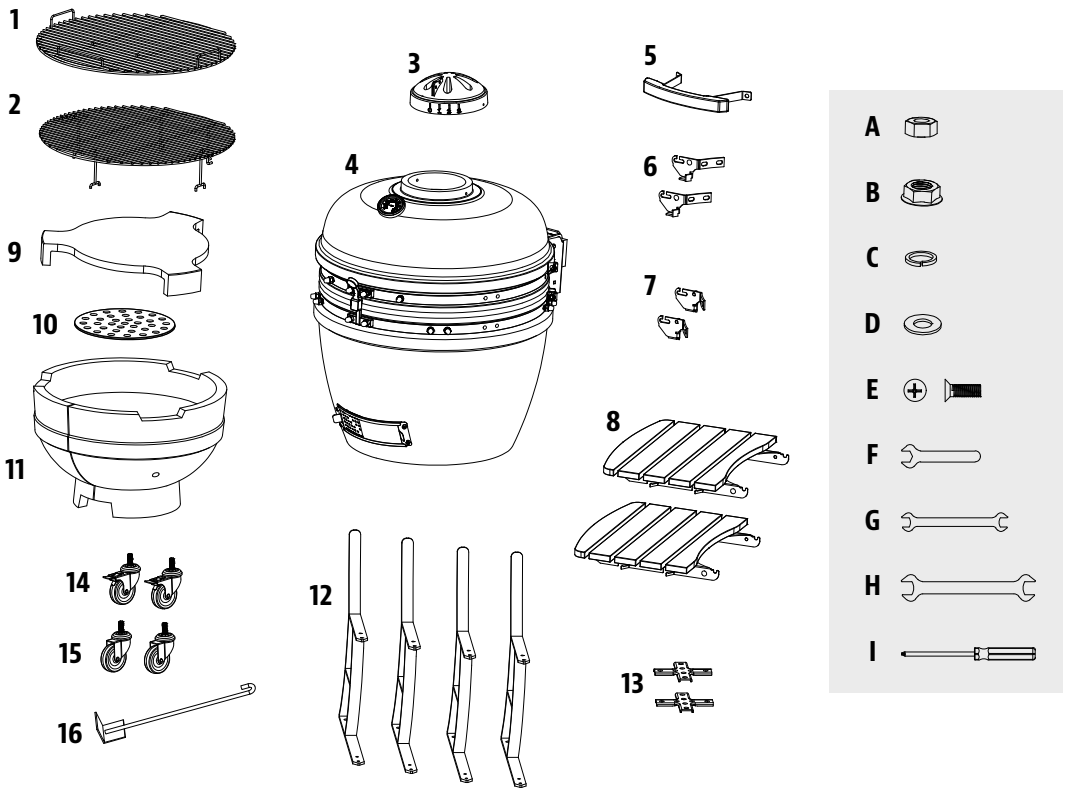
Garantija
- Nosacījumi 13
- Garantijas anulēšana 13
- Izņēmumi 13
- Rezerves daļu pasūtīšana 14
- Sazināties ar klientu apkalpošanas dienestu 14
- Garantijas pakalpojums 14

DAĻAS UN SPECIFIKĀCIJAS

Daļas Nr.	Apraksts
1	Galvenais gatavošanas režģis (x1)
2	Augšējais gatavošanas režģis (x1)
3	Augšējais gaisa caurplūdes aizvars (x1)
4	Keramiskais korpuss (x1)
5	Vāka rokturis (x1)
6	Kreisā sānu plaukta kronšteins (x2)
7	Labā sānu plaukta kronšteins (x2)
8	Sānu plaukts (x2)
9	Karstuma deflektors (x1)
10	Kokogļu paplāte (x1)
11	Kurtuve (x1)
12	Atbalsta kāja (x4)
13	Atbalsta kāju krustveida savienotājs (x2)

Daļas Nr.	Apraksts
14	Bloķējamais ritenītis (x2)
15	Ritenītis (x2)
16	Instruments pelniem (x1)
A	Uzgrieznis - mazais (x16)
B	Uzgrieznis - lielais (x4)
C	Fiksācijas paplāksne (x16)
D	Paplāksne (x16)
E	Skrūve (x16)
F	Plakanā uzgriežņu atslēga (x1)
G	Uzgriežņu atslēga 9/11 (x1)
H	Uzgriežņu atslēga 16/19 (x1)
I	Skrūvgriezis (x1)

PIEZĪME: tā kā notiek pastāvīga izstrādājumu attīstība, daļām var tikt veiktas izmaiņas bez iepriekšēja paziņojuma. Ja, montējot ierīci, kādas daļas trūkst, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.



MODELIS	SAMONTĒTA IERĪCE (PxAxD)	IERĪCES SVARS	GATAVOŠANAS ZONA
PB PBK24	1380 X 1190 X 900 MM / 54,3 X 46,8 X 35,4 COLLAS	115 KG / 253,53 MĀRC	GALVENĀ - 2047 CM² / 317,31 KVADRĀTVEIDA COLLAS AUGŠĒJAIS PLAUKTS - 2375 CM² / 368,13 KVADRĀTVEIDA COLLAS KOPĀ - 4422 CM² / 685,44 KVADRĀTVEIDA COLLAS

MONTĀŽAS SAGATAVOŠANA

Daļas ir izvietotas visā pārvadājumu kartona kastē, tostarp zem grila. Pārbaudiet grilu, daļas un armatūras blistera paku pēc izņemšanas no pārvadājumiem paredzētā aizsargājošā kartona. Pirms montāžas izņemiet visus iepakojuma materiālus no grila iekšpuses un ārpuses, pēc tam pārskatiet un pārbaudiet visas daļas pēc to saraksta. Ja kādas daļas trūkst vai tā ir bojāta, nemēģiniet to samontēt. Garantija neattiecas uz bojājumiem, kas radušies pārvadāšanas laikā. Par daļām sazinieties ar dīleri vai Pit Boss® klientu apkalpošanas dienestu.

www.pitboss-grills.com

SVARĪGI: lai atvieglotu uzstādīšanu, būtu noderīgi (bet ne obligāti) to veikt divatā.

Montāžai nepieciešamie instrumenti: Plakanā uzgriežņu atslēga, Uzgriežņu atslēga 9/11, Uzgriežņu atslēga 16/19, Skrūvgriezis. *Iekļauti instrumenti.*

MONTĀŽAS NORĀDES

SVARĪGI: ieteicams pirms montāžas sākšanas atbilstoši norādēm pilnībā izlasīt katru darbību. Nepievelciet skrūves līdz galam pirms visu attiecīgajai darbībai nepieciešamo skrūvju uzstādīšanas. Armatūras kombinācija, kas ietver fiksācijas paplāksni un paplāksni, jāuzstāda tā, lai fiksācijas paplāksne atrastos pēc iespējas tuvāk skrūves galvai.

1. RITENĪŠU PIESTIPRINĀŠANA

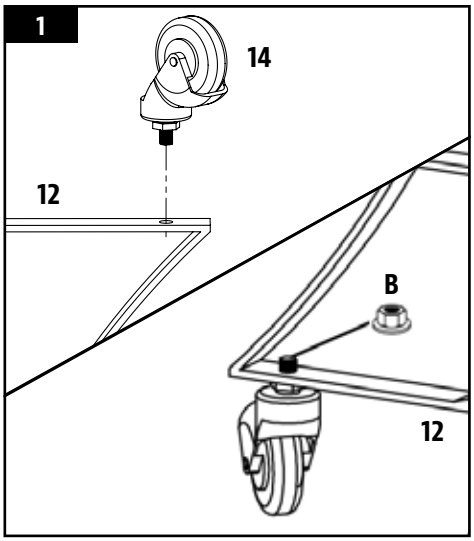
Nepieciešamās daļas:

4 x Atbalsta kāja (#12)
2 x Bloķējamais ritenītis (#14)
2 x Ritenītis(#15)
4 x Uzgrieznis - lielais (#B)

Uzstādīšana:

- Ieskrūvējiet katru no četriem ritenīšiem ar vītņsavienjumu katras atbalsta kājas apakšdaļā esošajā caurumā un pievelciet tos ar roku. Nostipriniet katru ritenīti ar lielo uzgriezni.

PIEZĪME: lai nodrošinātu, ka atbalsta kājas ir līmenī, pārliecinieties, lai ritenīšu skrūves nebūtu izvirzītas no lielajiem uzgriežņiem.



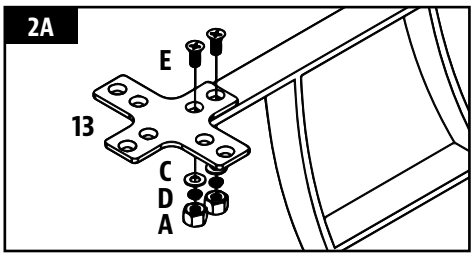
2. RATIŅU MONTĀŽA

Nepieciešamās daļas:

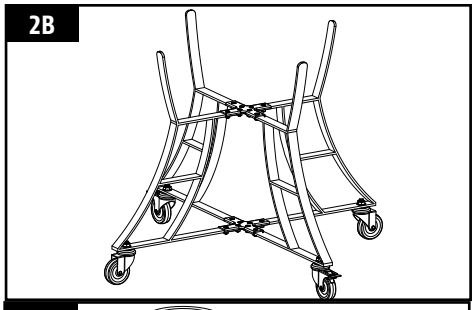
2 x Atbalsta kāju krustveida savienotājs (#13)
16 x Skrūve (#E)
16 x Paplāksne (#D)
16 x Fiksācijas paplāksne (#C)
16 x Uzgrieznis - mazais (#A)

Uzstādīšana:

- Lai saliktu ratiņus, piestipriniet atbalsta kāju krustveida savienotāju pie vienas no četrām atbalsta kājām. Nostipriniet atbalsta kājas pie krustveida savienotājiem, izmantojot skrūvi, fiksācijas paplāksni, paplāksni un uzgriežņus. Skatiet pozīciju, kas redzama attēlā 2A.



· Turpiniet piestiprināt krustveida savienotājus pie pārējām trim atbalsta kājām. Ratiņu salikšana ir pabeigta. Skatiet attēlu 2B.



3. KERAMISKĀ KORPUSA UZCELŠANA UZ RATIŅIEM

Nepieciešamās daļas:

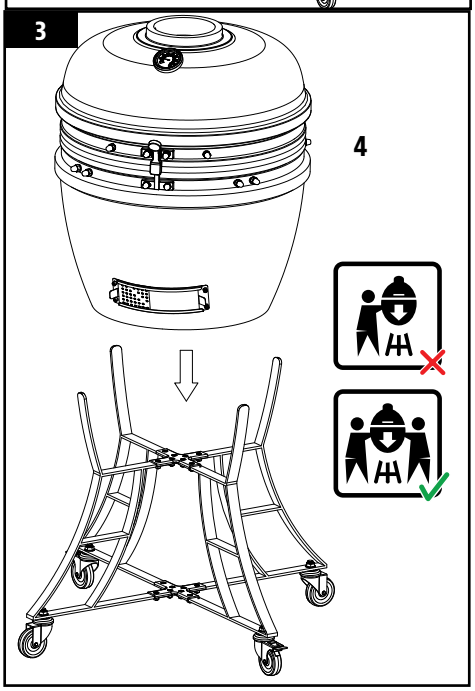
1 x Keramiskais korpuss (#4)

Uzstādīšana:

· Vispirms izņemiet no keramiskā korpusa visas detaļas, kas tajā atrodas, lai to būtu vieglāk pacelt. Pirms novietojat keramisko korpusu uz ratiņiem, pārliecinieties, vai ratiņi ir kārtīgi samontēti un visas skrūves stingri pievilktas. Nobloķējiet ritenīšus, nospiežot uz leju ritenīšu sviras, lai keramiskais kokogļu grils nevarētu izkustēties no vietas.

UZMANĪBU! Lai uzceltu keramisko korpusu uz ratiņiem, vajadzīgi vismaz divi cilvēki. Šā norādījuma neievērošana var izraisīt nopietnas traumas vai izstrādājuma bojājumus.

· Lai uzstādītu keramisko korpusu uz ratiņiem, ievietojiet vienu roku keramiskā korpusa apakšējā gaisa ieplūdes atverē un novietojiet otru roku zem grila. Novietojiet keramisko kokogļu grilu uz ratiņiem tā, lai apakšējā gaisa ieplūdes atvere būtu vērsta ratiņu priekšpuses virzienā un lai tā netraucēti atvērtos un aizvērtos.



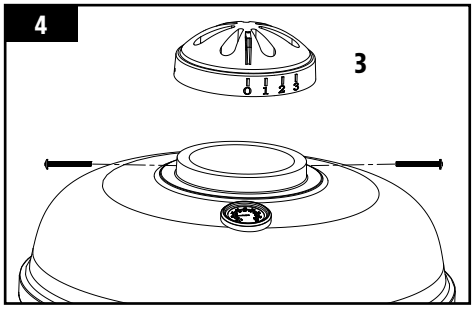
4. AUGŠĒJĀ AIZVARA PIESTIPRINĀŠANA

Nepieciešamās daļas:

1 x Augšējais gaisa caurplūdes aizvars (#3)

Uzstādīšana:

· Salāgojiet gropi, kas atrodas augšējā aizvara vārsta sānos, ar termometru, kas atrodas keramiskā korpusa priekšpusē, un uzstādiet aizvara vārstu uz augšējās atveres. Nostipriniet to ar iepriekš uzstādītajām skrūvēm, paplāksnēm un uzgriežņiem.



5. SĀNU PLAUKTU KRONŠTEINU UZSTĀDĪŠANA

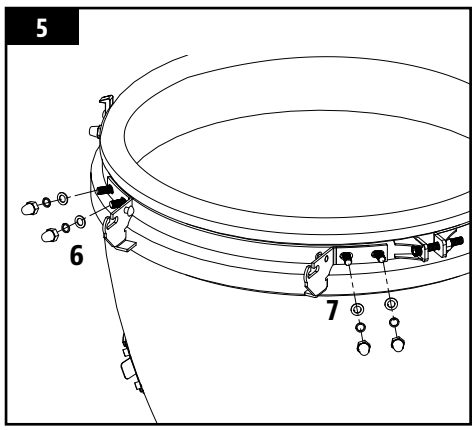
Nepieciešamās daļas:

2 x Kreisā sānu plaukta kronšteins (#6)
2 x Labā sānu plaukta kronšteins (#7)

Uzstādīšana:

· Piestipriniet kreisā sānu plaukta kronšteinus pie keramiskā korpusa, izmantojot iepriekš uzstādītās skrūves ar atbilstošajām paplāksnēm, fiksācijas paplāksnēm un uzgriežņiem uz apdares.

· Atkārtojiet tās pašas uzstādīšanas darbības labā sānu plaukta kronšteiniem. Kad visi kronšteini ir uzstādīti, kārtīgi pievelciet visas skrūves.



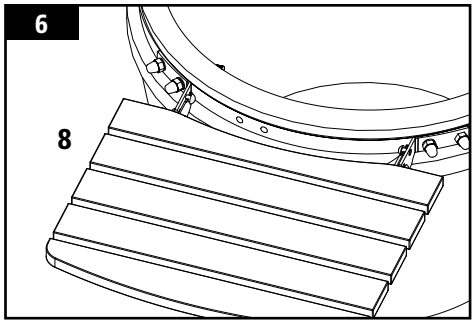
6. SĀNU PLAUKTU UZSTĀDĪŠANA

Nepieciešamās daļas:

2 x Sānu plaukts (#8)

Uzstādīšana:

· Ievietojiet katra sānu plaukta eņģes attiecīgajos sānu plauktu kronšteinos, kas atrodas abās keramiskā korpusa pusēs.



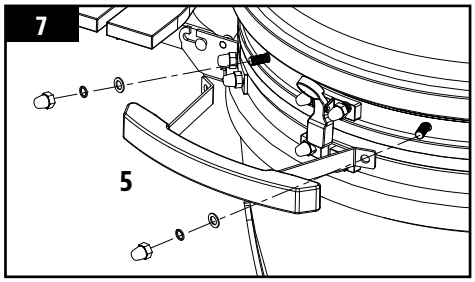
7. VĀKA ROKTURA PIESTIPRINĀŠANA

Nepieciešamās daļas:

1 x Vāka rokturis (#5)

Uzstādīšana:

· Piestipriniet vāka rokturi pie keramiskā korpusa, izmantojot iepriekš uzstādītās skrūves, paplāksnes, fiksācijas paplāksnes un uzgriežņus uz apdares.



8. GATAVOŠANAS KOMPONENTU IZVIETOŠANA

Nepieciešamās daļas:

1 x Augšējais gatavošanas režģis (#2)
1 x Galvenais gatavošanas režģis (#1)
1 x Karstuma deflektors (#9)
1 x Kokogļu paplāte (#10)
1 x Kurtuve (#11)

Uzstādīšana:

· Atveriet keramiskā korpusa vāku un ievietojiet keramiskā korpusa pamatnē kurtuvi. Kurtuves priekšpusei ar izliekto apakšējo malu jābūt vērstai pret iekārtas priekšpusi un izlīdzinātai ar apakšējo aizvaru, kas paredzēts pelnu izvākšanai. Skatiet attēlu 8A.

PIEZĪME: kompensācijas šuve kurtuvē ir izveidota, lai nepieļautu keramikas plaisāšanu, kad tā ļoti liela karstuma ietekmē izplešas. Šī sprauga nav keramikas defekts, bet gan ar nolūku izveidots struktūras elements.

· Ievietojiet kokogļu paplāti kurtuves dibenā.

SVARĪGI! Lietošanas laikā kurtuvē jāatrodas kokogļu paplātei. Šīs detaļas neesamība var apgrūtināt skābekļa pieplūdi kokoglēm, kā rezultātā iespējamas iededzināšanas problēmas.

· Ievietojiet kurtuvē karstuma deflektoru.

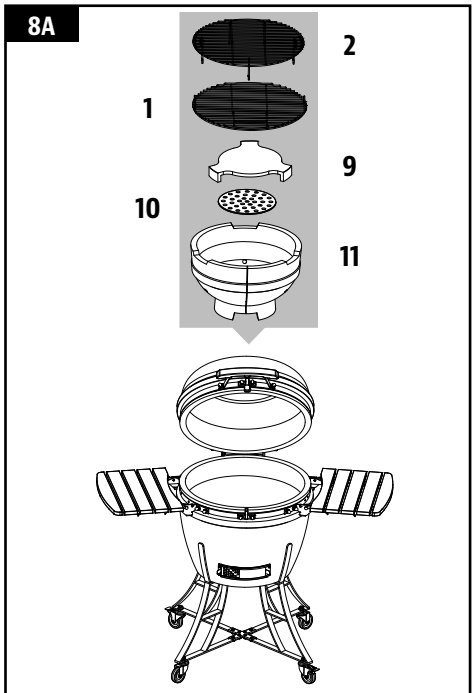
PIEZĪME: karstuma deflektoru var izmantot netiešajai gatavošanai.

· Ievietojiet keramiskajā korpusā galveno gatavošanas režģi. Novietojiet augšējo gatavošanas režģi uz galvenā gatavošanas režģa.

PIEZĪME: lai nodrošinātu nemainīgi labus grilēšanas rezultātus, gatavošanas režģi regulāri jākopj.

· Keramiskais kokogļu grils tagad ir gatavs lietošanai. Skatiet attēlu 8B.

SVARĪGI! Pirms lietošanas noteikti izlasiet norādījumus par iekārtas termisko sagatavošanu.





EKSPLUATĀCIJAS NORĀDES

IEVADS GRILĒŠANĀ AR KERAMISKO GRILU

Keramiskie kokogļu grili ir ļoti daudzpusīgi. Tos var izmantot ne tikai grilēšanai un kūpināšanai — tie ir lieliski piemēroti arī picu, maizes, pīrāgu un cepumu cepšanai. Pateicoties to izcilajām siltuminerces īpašībām, iespējams sasniegt un uzturēt augstu temperatūru, precīzi regulējot gaisa plūsmu ar augšējā un apakšējā aizvara palīdzību. Augsta temperatūra ir ideāli piemērota ātrai burgeru un desiņu cepšanai, savukārt zemākā temperatūrā var gatavot lielākus gaļas gabalus, kas prasa ilgāku laiku. Pamēģiniet pievienot kokoglēm koka skaidas vai kombinēt dažādu aromātu koka skaidas, lai padarītu gaļas garšu un smaržu vēl bagātīgāku.

IZPRATNE PAR GAISA PLŪSMU UN AIZVARU REGULĒŠANU

Grila darbības pamatā ir pareiza attiecība starp augšējo un apakšējo gaisa caurplūdes aizvaru. Atverot aizvarus tiek palielināta gaisa plūsma cauri sistēmai, kas ļauj kokoglēm stipri uzkarst, kļūstot gailoši sarkanām. Lai gatavotu zemākā temperatūrā, atveriet aizvarus tikai nedaudz, nodrošinot minimālu gaisa plūsmu un maksimālu siltuma akumulāciju keramiskajā korpusā.

Lai nodrošinātu pareizu grila darbību, ir būtiski svarīgi pareizi kopt un tīrīt kurtuvi. Ja grils nesasniedz vēlamo temperatūru, pārbaudiet, vai ir pienācīga gaisa pieplūde kurināmajam un vai neviens no aizvariem no nosprostots.

IETEIKUMS: lai nodrošinātu ilgstošu efektīvu grila darbību, tajā jābūt pietiekamam daudzumam sausa kurināmā, pienācīgai gaisa plūsmai un tīriem gatavošanas komponentiem.

PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE — IEKĀRTAS TERMISKĀ SAGATAVOŠANA

Lai nodrošinātu ilgu keramiskā kokogļu grila darbmūžu un atvieglotu tā kopšanu, ir svarīgi veikt tā termisko sagatavošanu. Termiskās sagatavošanas procedūras izlaišana var izraisīt iekārtas bojājumus. Ja temperatūra pirmajās lietošanas reizēs ir pārāk augsta, tas var izraisīt tūbas blīves bojājumus, pirms tā ir nobriedusi lietošanas gaitā. Lai pirmo reizi iekurtu grilu:

1. Novietojiet uz kokogļu paplātes vienu aizdedzināšanas kubiņu vai sausā spirta tabletes un sauju gabalkokogļu. Atveriet apakšējo gaisa caurplūdes aizvaru un aizdedziniet aizdedzināšanas kubiņu, izmantojot šķiltavas ar garu stobru vai sērkociņus

Neizmantojiet iededzināšanai vai degšanas atjaunošanai benzīnu, vaitspirtu, šķiltavu šķidrumu, spirtu vai citas līdzīgas ķīmiskās vielas.

2. Kad gabalkokogles ir iedegušās, veiciet iekārtas termisko sagatavošanu, aizverot vāku un turot abus gaisa caurplūdes aizvarus pārsvarā aizvērtus. Kuriniet grilu, līdz viss kurināmais ir izdedzis un nodzisis. Tam vajadzētu ilgt aptuveni divas stundas. Neievietojiet iekārtā pārāk daudz kurināmā.
3. Kad grils ir atdzisis, pārbaudiet visus stiprinājumus. Metāla josla, kas savieno vāku ar pamatni, karstuma ietekmē izplešas un var kļūt vaļīga. Ieteicams šo joslu pārbaudīt un vajadzības gadījumā pievilkt, izmantojot uzgriežņu atslēgu.
4. Keramiskais kokogļu grils tagad ir gatavs normālai lietošanai.

IEDEDZINĀŠANAS PROCEDŪRA

Lietojot keramisko kokogļu grilu, nobloķējiet abus bloķējamos ritenīšus, nospiežot uz leju to sviras, lai nepieļautu iekārtas izkustēšanos no vietas lietošanas laikā. Nodrošiniet, lai keramiskais grils būtu novietots uz stabilas, līdzenas, horizontālas, karstumizturīgas un ugunsdrošas virsmas un lai tā tuvumā nebūtu nekādu viegli uzliesmojošu priekšmetu. Novietojiet keramisko kokogļu grilu tādā vietā, lai 2 m (78 collu) attālumā virs tā un uz visām pusēm no tā neatrastos nekādi priekšmeti.

1. Lai iedegtu keramisko kokogļu grilu, novietojiet uz kokogļu paplātes, kas atrodas grila dibenā, sarullētu avīzi un dažus aizdedzināšanas kubiņus vai sausā spirta tabletes. Tad novietojiet virs avīzes divas vai trīs saujas gabalkokogļu.

Neizmantojiet iededzināšanai vai degšanas atjaunošanai benzīnu, vaitspirtu, šķiltavu šķidrumu, spirtu vai citas līdzīgas ķīmiskās vielas.

2. Atveriet apakšējo gaisa caurplūdes aizvaru un aizdedziniet avīzi, izmantojot šķiltavas ar garu stobru vai sērkociņus. Kad tā aizdegusies, atstājiet apakšējo aizvaru un grila vāku atvērtus aptuveni 10 minūtes, līdz izveidojas mazs laukumiņš ar kvēlojošām oglēm.

3. Ļaujiet kokoglēm uzkarst un uzturiet tās sarkanas vismaz 30 minūtes, pirms sākat pirmo ēdiena gatavošanu keramiskajā kokogļu grilā. Nesāciet gatavot ēdienu, kamēr ap kurināmo nav izveidojies pelnu slānis.

Kad ogles ir iedegušās, nav ieteicams piemest jaunas ogles vai tās grozīt. Tas ļauj kokoglēm degt vienmērīgāk un efektīvāk.

4. Kad grils ir iedegts, veicot jebkādas darbības ar karsto keramiku un gatavošanas virsmām, vienmēr izmantojiet karstumizturīgus cimdus.

KURINĀMĀ PAPILDINĀŠANAS PROCEDŪRA

Kad augšējais un apakšējais gaisa caurplūdes aizvars ir aizvērts, keramiskais kokogļu grils saglabā augstu temperatūru vairākas stundas. Ja nepieciešams ilgāks gatavošanas laiks (piem., gatavojot cepeti no liela gaļas gabala vai lēni kūpinot), var nākties pievienot vairāk kokogļu.

1. Atveriet vāku un noņemiet gatavošanas režģus un karstuma deflektoru, izmantojot karstumizturīgus cimdus vai lāpstiņu.
2. Papildiniet kokogles kurtuvē.
3. Uzstādiet atpakaļ gatavošanas režģus un karstuma deflektoru un turpiniet gatavot kā parasti.

SVARĪGI! Iededzināšanai vai degšanas atjaunošanai neizmantojiet spirtu, benzīnu, gazolīnu, šķiltavu šķidrumu vai petroleju. Tāpat nemēģiniet pievienot vairāk aizdedzināšanas līdzekļu ugunī, kas jau deg, vai karstā kurtuvē. Tas var izraisīt traumas.

GRILA NODZĒŠANA

1. Kad ēdiena gatavošana pabeigta, pārstājiet pievienot kurināmo. Aizveriet visus gaisa caurplūdes aizvarus un grila vāku, lai uguns noslāptu dabīgi skābekļa trūkuma dēļ.

SVARĪGI! Neizmantojiet kokogļu nodzēšanai ūdeni, jo tas var izraisīt keramiskā kokogļu grila bojājumus.

KOPŠANA UN APKOPE

Jebkura Pit Boss® ierīce nodrošinās daudzus gardus kalpošanas gadus ar minimālu tīrīšanu. Svarīgs solis ir ļaut grilam un gatavošanas režģiem pašattīrīties, pēc katras lietošanas grilu darbinot augstā temperatūrā. Kopjot grilu, ievērojiet tālāk norādītos ieteikumus par tīrīšanu un apkopi.

1. *IEKŠĒJĀS VIRSMAS*
   - Ieteicams iztīrīt iekārtas iekšpusi ik pēc dažām lietošanas reizēm. Tas palīdz nodrošināt pareizu iedegšanu un izvairīties no grūti notīrāmu netīrumu vai pelnu kārtu izveidošanās uz gatavošanas komponentiem. Uzkarsējiet to līdz 260ºC / 500ºF temperatūrai uz 30 minūtēm, un visi ēdiena pārpalikumi nodegs.

     PIEZĪME: keramiskā kokogļu grila iekšpuses tīrīšanai neizmantojiet ūdeni vai citus tīrīšanas līdzekļus. Keramiskā kokogļu grila sieniņas ir porainas un absorbē šķidrumus, kas var izraisīt plaisāšanu.
   - Izmantojiet grila tīrīšanas birsti ar garu rokturi un noņemiet visu pārtiku un uzkrājumus no gatavošanas režģiem. Vislabāk to būtu darīt, kamēr tie vēl ir silti kopš iepriekšējās gatavošanas. Taukvielu degšanas iemesls ir pārāk liels nokritušu netīrumu apjoms uz grila gatavošanas komponentiem. Regulāri iztīriet grila iekšpusi. Ja aizdegušās taukvielas, turiet grila vāku aizvērtu, lai apslāpētu degšanu. Ja uguns tik drīz nenodziest, uzmanīgi izņemiet pārtiku, izslēdziet grilu un aizveriet vāku, līdz uguns ir pilnīgi nodzisusi. Uzberiet nedaudz dzeramās sodas, ja pieejama.
   - Hromētā kokogļu paplāte nav piemērota mazgāšanai trauku mazgājamajā mašīnā; izmantojiet vieglu mazgāšanas līdzekli un siltu ūdeni.
   - Kad iekārta pilnībā atdzisusi, izkasiet ogļu pārpalikumus caur apakšējo gaisa caurplūdes atveri, izmantojot pelnu izvākšanai paredzēto instrumentu. Uzmanīgi atveriet bīdāmo plāksni un izkasiet pelnus, turot zem gaisa caurplūdes atveres neliela izmēra atkritumu tvertni pelnu savākšanai. Izmetiet atkritumu tvertni vai saglabājiet to turpmākai lietošanai.

2. *ĀRĒJĀS VIRSMAS*
   - Tuvu aplūkojot keramiskā kokogļu grila apdares virsmu, var izskatīties, ka tajā ir sīkas plaisas. Šī plaisas nav radušās keramikā. Šo parādību sauc par sasprēgāšanu, un to izsraisa glazūras apdares un māla izplešanās ātruma atšķirības. Zirnekļa tīklam līdzīgais raksts atšķiras no bojājumiem ar to, ka tas nav sajūtams uz virsmas, ja vien to netausta ar nagu; tomēr tas kļūst pamanāmāks, kad virsma ir putekļaina vai ja to aplūko caur palielināmo stiklu.
   - Noslaukiet grilu pēc katras lietošanas. Notīriet taukvielas ar siltu ziepjūdeni. Ārējām virsmām neizmantojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus un abrazīvas tīrīšanas drānas.
   - Divreiz gadā vai, vajadzības gadījumā, biežāk pārbaudiet un pievelciet keramiskā korpusa un vāka gredzenus un ieeļļojiet eņģes. Turot uz vietas uzgriezni, sešstūru atslēgu nedrīkst būt iespējams pagriezt bez piepūles.
   - Izmantojiet grila vāku, lai grilam nodrošinātu pilnu aizsardzību! Vāks ir vislabākā aizsardzība pret laikapstākļu ietekmi un āra piesārņotājiem. Ja grils netiek lietots vai tiek novietots ilgstošai glabāšanai, glabājiet to zem vāka garāžā vai šķūnī.

TĪRĪŠANAS BIEŽUMA GRAFIKS (NORMĀLAI LIETOŠANAI)

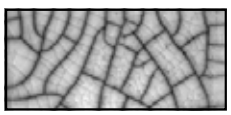
ITEM	CLEANING FREQUENCY	CLEANING METHOD
Kurtuves dibens	Ik pēc 5–6 grilēšanas reizēm	Izvāciet vai izsūciet ar industriālo putekļusūcēju pelnus un liekos gružus.
Gatavošanas režģi	Pēc katras grilēšanas	Sadedziniet pārpalikumus, izmantojiet grila tīrīšanas suku
Vāka eņģe	Divreiz gadā	Ieeļļojiet eņģu sastāvdaļas
Metāla gredzeni	Divreiz gadā	Pievelciet, izmantojot sešstūru atslēgu
Kokogļu paplāte	Ik pēc 5–6 grilēšanas reizēm	Silts ūdens un viegls mazgāšanas līdzeklis
Iekšējais keramiskais korpuss	Ik pēc 2–3 grilēšanas reizēm	30 minūtes uzturiet 260ºC / 500ºF temperatūru
Ārējais keramiskais korpuss	Pēc katras grilēšanas	Ziepjūdens

PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Pienācīga tīrīšana, apkope, kā arī tīra, sausa, kvalitatīva kurināmā izmantošana novērš vispārējas ekspluatācijas problēmas. Ja Pit Boss® grils darbojas slikti vai tiek reti izmantots, var noderēt tālāk sniegtie ieteikumi problēmu novēršanai.

Biežāk uzdotos jautājumus skatiet vietnē ***www.pitboss-grills.com***. Varat arī sazināties ar vietējo Pit Boss® pilnvaroto izplatītāju vai klientu apkalpošanas dienestu, lai saņemtu palīdzību.

BRĪDINĀJUMS: pirms grila pārbaudes, tīrīšanas, kopšanas vai apkopes darbu veikšanas, pārliecinieties, ka grils ir pilnībā atdzisis. Šā norādījuma neievērošana var izraisīt nopietnas traumas vai iekārtas bojājumus.

PROBLĒMA	CĒLONIS	RISINĀJUMS
Grilu nevar iededzināt	Aizvērti gaisa caurplūdes aizvari, nepieplūst gaiss	Pārliecinieties, vai ir atvērts gan augšējais, gan apakšējais gaisa caurplūdes aizvars. Lai uguns iedegtos, tai vajadzīgs skābeklis. Kad tā aizdegusies, atstājiet apakšējo aizvaru un grila vāku atvērtus aptuveni 10 minūtes, līdz izveidojas mazs laukumiņš ar kvēlojošām oglēm.
	Izmantots nepareizs kurināmais	Grila kurināšanai jāizmanto gabalkokogles. Sekojiet norādījumiem, kas atrodami sadaļā ***Iededzināšanas procedūra,*** lai turpinātu lietot grilu, taču, ja jums vajadzīga palīdzība, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
Grils nesasniedz vai neuztur stabilu temperatūru	Grils pārkarst	Aizveriet grila vāku un visus gaisa caurplūdes aizvarus, lai uguns grilā noslāptu dabīgi skābekļa trūkuma dēļ. Lai gatavotu zemākā temperatūrā, izmantojiet mazāk kurināmā.
	Grils nesasniedz pietiekami augstu temperatūru	Pārbaudiet kurināmā līmeni. Grils var ātri atdzist, ja keramiskajā korpusā nav pietiekami daudz kokogļu. Ieteicamais gabalkokogļu daudzums ir maks. 1,81 kg / 4 lbs uz vienu iekuršanas reizi. Pievienojiet vairāk kurināmā un atstājiet abus gaisa caurplūdes aizvarus atvērtus. Lielāks skābekļa pieplūdums ļaus ugunij kļūt stiprākai, sadedzinot vairāk gabalkokogļu.
	Nepietiekama gaisa plūsma caur keramisko korpusu	Pārbaudiet, vai apakšējais gaisa caurplūdes aizvars nav nosprostots ar pelniem vai citiem šķēršļiem. Izpildiet sadaļā ***Kopšana un apkope*** dotos norādījumus par pelnu uzkrāšanos. Pārbaudiet augšējo gaisa caurplūdes aizvaru un nodrošiniet, ka tas darbojas pareizi un gaisa plūsma nav bloķēta. Ja tas ir netīrs, izpildiet norādījumus, kas doti sadaļā ***Kopšana un apkope***. Kad iepriekš minētās darbības ir veiktas, iededziniet grilu un veiciet nodedzināšanu.
Uzliesmojumi	Pārāk augsta gatavošanas temperatūra	Mēģiniet gatavot zemākā temperatūrā. Taukvielām ir noteikta uzliesmošanas temperatūra. Ja gatavojat pārtiku ar augstu tauku saturu, uzturiet temperatūru zem 176 °C/350 °F.
	Taukvielu uzkrāšanās uz gatavošanas komponentiem	Izpildiet norādījumus, kas doti sadaļā Kopšana un apkope.
	Taukvielas grilā jānodedzina	Lai izvairītos no pretvelkmes vai uzliesmojumiem, kas var izraisīt traumas, ir ļoti ieteicams sākumā pacelt vāku tikai nedaudz, ļaujot gaisam ieplūst grilā lēni un droši.
Apakšējo gaisa caurplūdes aizvaru nevar pabīdīt	Aizvars ir iestrēdzis pelnos	Lai atbrīvotu aizvaru, viegli uzsitiet pa to ar gumijas āmuru. Izpildiet norādījumus, kas doti sadaļā ***Kopšana un apkope***. Ja uzlabojumu nav sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
Iekārtas apdare	Apdare ir sasprēgājusi	Iekārtas keramisko elementu glazūras apdare var sasprēgāt, bet tas neietekmē iekārtas darbību vai darbmūžu. Ja apdare ir sasprēgājusi pamatīgi, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
	Plaisiņas veido zirnekļa tīkla rakstu 	Šī plaisas nav radušās keramikā. Šo parādību sauc par sasprēgāšanu, un to izsraisa glazūras apdares un māla izplešanās ātruma atšķirības. Zirnekļa tīklam līdzīgais raksts atšķiras no bojājumiem ar to, ka tas nav sajūtams uz virsmas, ja vien to netausta ar nagu; tomēr tas kļūst pamanāmāks, kad virsma ir putekļaina vai ja to aplūko caur palielināmo stiklu. Izpildiet norādījumus, kas doti sadaļā ***Kopšana un apkope.*** Lai gan šīs plaisas var izskatīties pēc defektiem, sasprēgāšana neietekmē keramiskā kokogļu grila darbību vai darbmūžu; tāpēc tas nav garantijas gadījums.
Iestrēdzis vāks	Iekārtai nav veikta pareiza termiskā sagatavošana	Lai nodrošinātu ilgu keramiskā kokogļu grila darbmūžu un atvieglotu tā kopšanu, ir svarīgi veikt tā termisko sagatavošanu. Ja temperatūra pirmajās lietošanas reizēs ir pārāk augsta, tas var izraisīt tūbas blīves bojājumus, pirms tā ir nobriedusi lietošanas gaitā. Ja vāks iestrēgst vai salīp kopā ar pamatni, izmantojiet nazi, lai uzmanīgi to atspiestu vaļā un nogrieztu tūbas blīvi, kas aptver vāka atvērumu. Kad tā būs noņemta, vāku varēs atvērt. Pirms turpināt lietot iekārtu, uzstādiet jaunu karstumizturīgo tūbas blīvi, ko var iegādāties vietējā kurināšanas piederumu veikalā.

GARANTIJA

NOSACĪJUMI

Visiem uzņēmuma Dansons ražotajiem Pit Boss® keramiskajiem griliem tiek dota ierobežotā garantija, kas attiecas uz sākotnējo īpašnieku un stājas spēkā no pārdošanas datuma. Garantijas segums sākas pirkuma sākotnējā datumā, un garantijas apstiprināšanai ir nepieciešams pirkuma datuma pierādījums vai oriģinālais pārdošanas rēķins. Ja klienti nevar nodrošināt pirkuma apliecinājumu vai ir beigusies garantija, klientiem tiek piemērota maksa par daļām, to sūtīšanu un apstrādi.

Dansons dod ierobežoto mūža garantiju visām keramiskajām daļām, kas izmantotas keramiskā kokogļu grila ražošanā. Dansons garantē, ka nevienai daļai nebūs materiālu un ražošanas defektu, kamēr vien grils būs tā pirmā pircēja īpašumā. Garantija neaptver nolietojuma un nodiluma izraisītus bojājumus, piemēram, skrāpējumus, iespiedumus, iesitumus, robus vai sīkas kosmētiskas plaisas. Šīs grila estētiskā izskata izmaiņas neietekmē tā veiktspēju. Tuvu aplūkojot keramiskā kokogļu grila apdares virsmu, var izskatīties, ka tajā ir sīkas plaisas. Šī plaisas nav radušās keramikā. Šo parādību sauc par sasprēgāšanu, un to izsraisa glazūras apdares un māla izplešanās ātruma atšķirības. Zirnekļa tīklam līdzīgais raksts atšķiras no bojājumiem ar to, ka tas nav sajūtams uz virsmas, ja vien to netausta ar nagu; tomēr tas kļūst pamanāmāks, kad virsma ir putekļaina vai ja to aplūko caur palielināmo stiklu. Lai gan tās var izskatīties pēc defektiem, sasprēgāšana neietekmē keramiskā kokogļu grila darbību vai darbmūžu; tāpēc tas nav garantijas gadījums.

Dansons dod piecu gadu garantiju visām metāla un čuguna daļām, kas izmantotas keramiskā kokogļu grila ražošanā. Dansons garantē, ka nevienai daļai nebūs materiālu un ražošanas defektu, kamēr vien grils būs tā pirmā pircēja īpašumā. Augsta temperatūra, pārmērīgs mitrums, hlors, industriālie izgarojumi, ķimikālijas, minerālmēsli, mauriņa pesticīdi un sāls ir tikai dažas no vielām, kas var ietekmēt metāla daļas. Šo iemeslu dēļ garantija nesedz rūsu vai oksidāciju. Dansons iesaka apklāt grilu ar pārsegu, kad tas netiek lietots. Tomēr pat ar šo aizsardzību keramisko kokogļu grilu var nelabvēlīgi ietekmēt dažādas vielas un apstākļi, ko Dansons nekontrolē.

Dansons dod viena gada garantiju visām plastmasas un kompozītmateriālu daļām, termometram un ritenīšiem, kas izmantoti keramiskā kokogļu grila ražošanā. Garantija neattiecas uz kosmētiskām vai krāsas izmaiņām, dēdēšanu vai plaisām, ja vien nav zudusi konstrukcijas integritāte. Garantija neaptver nolietojuma un nodiluma izraisītus bojājumus, piemēram, skrāpējumus, iespiedumus, iesitumus, robus vai sīkas kosmētiskas plaisas. Šīs grila estētiskā izskata izmaiņas neietekmē tā veiktspēju. Jebkādu daļu remonts vai nomaiņa tiek veikti tikai ierobežotās garantijas termiņa laikā. Garantijas termiņa laikā Dansons saistības attiecas tikai uz tādu sastāvdaļu nomaiņu, kurām ir konstatēts defekts un/vai radusies atteice. Garantijas perioda laikā Dansons nepiemēro maksu par atgriezto daļu remontu vai nomaiņu (ar sūtīšanas priekšapmaksu), ja pārbaudes laikā Dansons konstatē, ka daļai(-ām) ir defekts. Dansons neuzņemas atbildību par transportēšanas izmaksām, darba izmaksām un eksporta nodevām. Izņemot šajos garantijas nosacījumos norādīto, daļu remonts vai nomaiņa šeit iepriekš minētajā veidā un laika periodā aptver visu tiešo un atvasināto Dansons saistību un pienākumu pret jums izpildi.

Šīs garantijas pamatā ir grila normāla sadzīves izmantošana un apkalpošana, un ierobežotās garantijas segums neattiecas uz grilu, kas tiek izmantots komerciāliem nolūkiem.

GARANTIJAS ANULĒŠANA

Šā izstrādājuma lietošana vai nepareiza lietošana tādiem nolūkiem, kuriem tas nav paredzēts, izraisīs garantijas anulēšanu. Garantija nesedz bojājumus, ko izraisījusi nepareiza lietošana, montāža, apkope un uzstādīšana. Aizdedzināšanas šķidruma vai citu šķidrumu liešana grilā izraisīs šīs garantijas anulēšanu. Šāda rīcība var radīt kaitējumu un nopietnas traumas keramiskā kokogļu grila lietotājam un izraisīt nopietnus grila un tā daudzo sastāvdaļu bojājumus. Šī garantija ir spēkā tikai, ja keramiskais kokogļu grils ir pirkts pie pilnvarota izplatītāja. Pērkot izstrādājumu no trešās puses vai no izplatītāja, kas nav pilnvarots, garantija nav spēkā. Izvēlieties tikai tos izplatītājus un mazumtirgotājus, kuriem ir Dansons atļauja pārdot Ceramic sērijas izstrādājumus.

IZŅĒMUMI

Pit Boss® Grills iekārtām nav nedz rakstiskas, nedz netiešas veiktspējas garantijas, jo ražotājs nevar kontrolēt to uzstādīšanu, lietošanu, tīrīšanu, apkopi un izmantotā kurināmā veidu. Šī garantija netiek piemērota un Dansons neuzņemas atbildību, ja iekārtas uzstādīšanā, lietošanā, tīrīšanā un uzturēšanā netiek stingri ievēroti šajā lietotāja rokasgrāmatā sniegtie norādījumi. Garantija var tikt anulēta, ja grilā tiek izmantots kurināmais, kas nav augstas kvalitātes gabalkokogles. Garantija neattiecas uz bojājumiem un lūzumiem, ko izraisījusi nepienācīga vai nepareiza izmantošana vai modifikācijas.

Ne Dansons, ne pilnvarots Pit Boss® izplatītājs neuzņemas ne juridisku, ne arī kādu citu atbildību par tādiem nejaušiem vai izrietošiem kaitējumiem īpašumam vai personām, kas izriet no šī izstrādājuma izmantošanas. Ja pret Dansons tiek iesniegta prasība, kuras pamatā ir šīs garantijas vai jebkura cita veida tiešas vai netiešas ar likumu noteiktas garantijas pārkāpums, ražotājs nekādā gadījumā neuzņemas atbildību ne par kādiem tiešiem, netiešiem, izrietošiem vai citiem jebkāda rakstura kaitējumiem, kas pārsniedz šī izstrādājuma sākotnējo pirkumu. Visas ražotāja garantijas ir izklāstītas šeit, un ražotajam nevar tikt iesniegtas nekādas prasības par garantiju vai pārstāvību.

Dažās valstīs nav atļauts izslēgt vai ierobežot netiešos vai izrietošos kaitējumus, tāpēc šajā ierobežotajā garantijā izklāstītie ierobežojumi var neattiekties uz jums. Šī ierobežotā garantija jums piešķir specifiskas likumīgās tiesības, un jums var būt citas tiesības, kas dažādās valstīs atšķiras.

Mūsu precēm piemēro garantijas, kuras nevar izslēgt saskaņā ar Austrālijas Patērētāju aizsardzības likumu. Jums ir tiesības uz preces aizstāšanu ar citu preci vai naudas atmaksu būtiska defekta gadījumā un kompensāciju par loģiski paredzamiem zaudējumiem vai kaitējumu. Jums ir tiesības arī pieprasīt, lai preces tiktu salabotas vai nomainītas, ja šo preču kvalitāte nav pieņemama, bet defekts nevar tikt uzskatīts par būtisku defektu.

REZERVES DAĻU PASŪTĪŠANA

Lai pasūtītu rezerves daļas, lūdzu, sazinieties ar vietējo Pit Boss® izplatītāju vai apmeklējiet mūsu tiešsaistes veikalu vietnē ***www.pitboss-grills.com***

SAZINĀTIES AR KLIENTU APKALPOŠANAS DIENESTU

Ja jums ir radušies kādi jautājumi vai problēmas, lūdzu, sazinieties ar klientu apkalpošanas centru vietnē **www.pitboss-grills.com**

GARANTIJAS PAKALPOJUMS

Par remontu vai rezerves daļām sazinieties ar tuvāko Pit Boss® izplatītāju. Garantijas prasības noteikšanai saskaņā ar Dansons prasībām ir nepieciešams pirkuma apliecinājums, tāpēc saglabājiet savu sākotnējo pirkuma čeku vai rēķinu turpmākām atsaucēm. Sava Pit Boss® sērijas un modeļa numuru varat atrast piltuves aizmugurē. Pierakstiet šos numurus zemāk, jo etiķete var nolietoties vai kļūt nesalasāma.

MODELIS	SĒRIJAS NUMURS
PIRKUMA DATUMS	PILNVAROTAIS IZPLATĪTĀJS

SAUGOS INFORMACIJA

PAGRINDINĖS PRIETAISO GAISRŲ PRIEŽASTYS – PRASTA TECHNINĖ PRIEŽIŪRA IR SAUGAUS ATSTUMO IKI DEGIŲ MEDŽIAGŲ NEIŠLAIKYMAS. YPAČ SVARBU, KAD ŠIS PRODUKTAS BŪTŲ NAUDOJAMAS TIK PAGAL TOLIAU PATEIKTAS INSTRUKCIJAS.

Perskaitykite ir supraskite visą vadovą prieš bandydami surinkti, eksploatuoti arba montuoti gaminį. Taip užtikrinsite maloniausią ir sklandžiausią savo naujojo medžio granulėmis kūrenamos kepsninės eksploatavimą. Taip pat patariame saugoti šį vadovą, jei prireiktų ateityje.

PAVOJAI IR ĮSPĖJIMAI

Susisiekite su vietos namų asociacijos, pastato arba priešgaisrinės apsaugos pareigūnais ar kompetentinga institucija, kad gautumėte jūsų regione reikiamus leidimus, misiją arba informacijos apie montavimo apribojimus, pvz., kepsninė montuojama ant degaus paviršiaus, patikros reikalavimus arba galimybę naudoti prietaisą.

1. Nuo degių konstrukcijų iki kepsninės šonų ir nuo kepsninės galo iki degių konstrukcijų reikia išlaikyti mažiausiai 2 m (78 col.) tarpą **Nemontuokite prietaiso ant degių grindų arba grindų, apsaugotų degiomis dangomis, nebent iš kompetentingos institucijos gavote tinkamus leidimus.** Šio prietaiso negalima statyti po kabančiomis degiomis lubomis, iškyša, stogine, skėčiu ar pavėsinėje. Nenaudokite pastatę ant medinių grindų ar kitų degių paviršių, pvz., sausos žolės, medžio skiedrų, lapų mulčio ar dekoratyvinės žievės dangos. Nenaudokite kepsninės uždaroje ir (arba) gyvenamoje vietoje, pvz. namuose, palapinėse, nameliuose ant ratų, automobiliniuose nameliuose, valtyse.Apsinuodijus anglies monoksidu galima mirti. Laikykite savo kepsninę vietoje, kurioje nėra degių medžiagų, benzino ir kitų degių garų ir skysčių.

Užsidegus riebalams, palikite dangtį uždarytą, kol liepsna užges. Nepilkite vandens ant prietaiso. Nebandykite nuslopinti ugnies. Netoliese laikykite universalų (ABC klasės) patvirtintą gesintuvą. Įvykus nekontroliuojamam gaisrui, susisiekite su priešgaisrine tarnyba.

2. Nenaudokite šio keraminio prietaiso kaip krosnies. Šis gaminys skirtas naudoti tik lauke. Nenaudokite patalpose.

GAISRO PAVOJUS: Naudojant gali susiformuoti žarijų. Netransportuokite kepsninės, kol ji naudojama arba jei yra karšta. Prieš judindami įsitikinkite, kad ugnis visiškai užgesusi ir kepsninė visiškai atvėsusi.

3. DĖMESIO! Ši kepsninė taps labai karšta, nejudinkite jos veikimo metu. Gali būti padaryta rimta žala. Niekada nepalikite degančios ugnies be priežiūros. Kai naudojate prietaisą, neleiskite greta stovėti vaikams ir auginiams. Naudojant kepsninę rekomenduojama mūvėti karščiui atsparias orkaitės pirštines. Nenaudokite priedų, neskirtų naudoti su šiuo prietaisu.

Šio prietaiso nerekomenduojama naudoti vaikams, mažesnių fizinių, jutiminių ar psichinių gebėjimų asmenims arba asmenims, kuriems trūksta patirties ir žinių, nebent juos tiesiogiai prižiūri arba instruktuoja už jų saugumą atsakingas asmuo.

4. Jei kurį laiką prietaisas nebuvo naudojamas, prieš naudodami patikrinkite, ar jis nėra nusidėvėjęs ar pažeistas, ir, kai ir jei reikia, pakeiskite. Prieš naudodami nuvalykite. Jei kepsninė laikoma lauke lietingo arba itin drėgno sezono metu, prieš tvarkant ar atliekant bet kokią techninę priežiūrą, kepsninę reikia išdžiovinti. Jei yra galimybė, naudokite kepsninės dangtį.
5. Labai rekomenduojama kepsninėje naudoti medžio anglis. Jos dega ilgiau ir susidaro mažiau pelenų, galinčių blokuoti oro srautą. Šiame gaminyje nedeginkite akmens anglies. Medžio anglis nepridedama.

ĮSPĖJIMAS!Uždegimui arba pakartotiniam uždegimui nenaudokite spirito, benzino ar panašių skysčių. Naudokite tik prakurus, atitinkančius en1860-3.

PELENŲ ŠALINIMAS

Pelenus reikėtų dėti į metalinę talpą su sandariu dangčiu. Uždarą pelenų talpą reikėtų pastatyti ant nedegių grindų arba žemės, gerokai atokiau nuo visų degių medžiagų, kol pelenus išmesite. Kai pelenai šalinami užkasant juos žemėje arba kitaip išbarstant, jie turi būti laikomi uždaroje talpoje, kol visi cilindrai visiškai atvės.

ANGLIES MONOKSIDAS („TYLUSIS ŽUDIKAS“)

Anglies monoksidas yra bespalvės, bekvapės, beskonės dujos, kurios susiformuoja degant dujoms, medienai, propanui, akmens anglims arba kitam kurui. Anglies monoksidas mažina kraujo gebėjimą pernešti deguonį. Mažas deguonies kiekis kraujyje gali lemti galvos skausmą, svaiguly, silpnumą, pykinimą, vėmimą, mieguistumą, sutrikimą, sąmonės netekimą arba mirtį. Laikykitės šių nurodymų, kad neapsinuodytumėte šiomis bespalvėmis, bekvapėmis dujomis ir jomis neapsinuodytų jūsų artimieji ir kiti asmenys:

- Kreipkitės į gydytoją, jei jūs arba kiti asmenys pajaučiate peršalimo arba gripo simptomus gamindami šiuo prietaisu arba būdami netoli jo. Apsinuodijimas anglies monoksidu (lengvai supainiojamas su peršalimu arba gripu) dažnai nustatomas per vėlai.
- Apsinuodijimo anglies monoksidu poveikis sustiprėja vartojant alkoholį arba narkotikus.

Anglies monoksidas ypač nuodingas motinai ir vaikui nėštumo metu, kūdikiams, pagyvenusiems, rūkantiems ir žmonėms, turintiems kraujo arba kraujotakos sistemos sutrikimų, pvz., sergantiems anemija arba širdies liga.



DANSONS

PRANEŠIMAS APIE AUTORIŲ TEISES

Autorių teisės 2022 m. Visos teisės saugomos. Jokios šio vadovo dalies negalima kopijuoti, perduoti, perrašyti, saugoti paieškos sistemoje bet kokia forma arba bet kokiomis priemonėmis be aiškaus rašytinio leidimo iš įmonės:

DANSONS EUROPE
11 Rue Galvani Paryžius, Prancūzija 75017

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

KLIENTŲ APTARNAVIMAS
www.pitboss-grills.com

TURINYS

Saugos informacija 157

Dalys ir specifikacijos 160

Pasiruošimas surinkimui 161

Surinkimo instrukcijos
- Ratukų tvirtinimas 161
- Vežimėlio surinkimas 161
- Keraminio korpuso užkėlimas ant vežimėlio 162
- Viršutinio dūmtraukio tvirtinimas 162
- Šoninių lentynų laikiklių montavimas 162
- Šoninių lentynų tvirtinimas 162
- Dangčio rankenos tvirtinimas 163
- Kepimo komponentų uždėjimas 163

Naudojimo instrukcijos
- Kepimo keraminėje kepsninėje įvadas 164
- Oro srauto ir dūmtraukio veikimo paaiškinimas 164
- Naudojimas pirmą kartą – įrenginio paruošimas 164
- Užkūrimo procedūra 164
- Kuro papildymo procedūra 165
- Kepsninės užgesinimas 165

Saugojimas ir techninė priežiūra 166

Gedimų diagnostika ir šalinimas 167

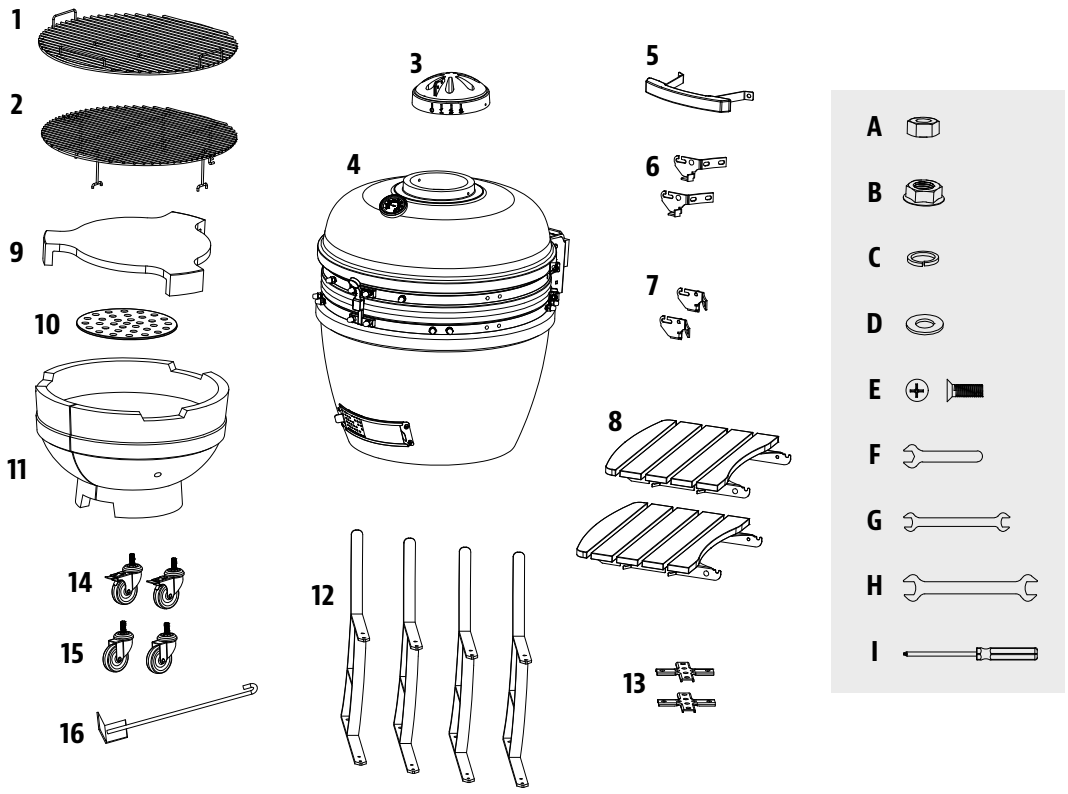
Garantija
- Sąlygos 168
- Garantijos negaliojimas 168
- Išimtys 168
- Atsarginių dalių užsakymas 169
- Susisiekimas su klientų aptarnavimo tarnyba 169
- Garantijos paslauga 169

DALYS IR SPECIFIKACIJOS

Dalies Nr.	Aprašymas
1	Pagrindinės kepimo grotelės (1 vnt.)
2	Viršutinės kepimo grotelės (1 vnt.)
3	Viršutinė dūmtraukio sklendės anga (1 vnt.)
4	Keraminis korpusas (1 vnt.)
5	Dangčio rankena (1 vnt.)
6	Kairysis lentynos laikiklis (2 vnt.)
7	Dešinysis lentynos laikiklis (2 vnt.)
8	Šoninė lentyna (x2)
9	Karščio kreiptuvas (1 vnt.)
10	Medžio anglies plokštė (1 vnt.)
11	Ugniadėžė (1 vnt.)
12	Atraminis laikiklis (4 vnt.)
13	Atraminio laikiklio kryžmė (2 vnt.)

Dalies Nr.	Aprašymas
14	Fiksuojamas ratukas (2 vnt.)
15	Ratukas (2 vnt.)
16	Žarsteklis (1 vnt.)
A	Veržlė – maža (16 vnt.)
B	Veržlė – didelė (4 vnt.)
C	Fiksavimo poveržlė (16 vnt.)
D	Poveržlė (16 vnt.)
E	Varžtas (16 vnt.)
F	Plokščiasis veržliaraktis (1 vnt.)
G	Veržliaraktis 9/11 mm (1 vnt.)
H	Veržliaraktis 16/19 mm (1 vnt.)
I	Atsuktuvas (1 vnt.)

PASTABA. Dėl nuolatinio gaminio tobulinimo dalys gali keistis nepranešus. Susisiekite su klientų aptarnavimo tarnyba, jei prietaiso surinkimo metu trūksta dalių.



MODELIS		SURINKTAS PRIETAISAS (PxAxG)	PRIETAISO SVORIS	KEPIMO PLOTAS
PB	PBK24	1380 X 1190 X 900 MM / 54,3 X 46,8 X 35,4 IN.	115 KG /253,53 LB	PAGRINDINIS - 2047 CM² / 317,31 IN² VIRŠUTINĖ LENTYNA - 2375 CM² / 368,13 IN² IŠ VISO - 4422 CM² / 685,44 IN²

PASIRUOŠIMAS SURINKIMUI

Dalys yra pateiktos kartoninėje transportavimo dėžėje bei po kepsnine. Apžiūrėkite kepsninę, dalis ir techninės įrangos lizdinę plokštelę išėmę juos iš apsauginės kartoninės transportavimo dėžės. Prieš surinkdami išmeskite visas pakuotės medžiagas, esančias kepsninės viduje ir išorėje, tuomet apžiūrėkite ir patikrinkite, ar yra visos dalys, remdamiesi dalių sąrašu. Jei kokios nors dalies trūksta arba ji yra pažeista, nebandykite surinkti. Transportavimo metu padarytai žalai garantija netaikoma. Dėl dalių kreipkitės į savo pardavėją arba „Pit Boss®" klientų aptarnavimo tarnybą.

www.pitboss-grills.com

SVARBU: šį prietaisą lengviau surinkti, kai jį montuoja du asmenys (tačiau tai nebūtina).

Norint surinkti reikia šių įrankių: Plokščias veržliaraktis, veržliaraktis 9/11, veržliaraktis 16/19, atsuktuvas. *įrankiai įtraukti.*

SURINKIMO INSTRUKCIJOS

SVARBU: prieš pradedant surinkti, rekomenduojama instrukcijose iki galo perskaityti kiekvieną veiksmą. Nepriveržkite iki galo varžtų, kol nesumontavote visų varžtų, nurodytų tame veiksme. Techninės įrangos derinys, apimantis fiksavimo poveržlę ir poveržlę, turi būti montuojamas su fiksavimo poveržle arčiausiai varžto galvutės.

1. RATUKŲ TVIRTINIMAS

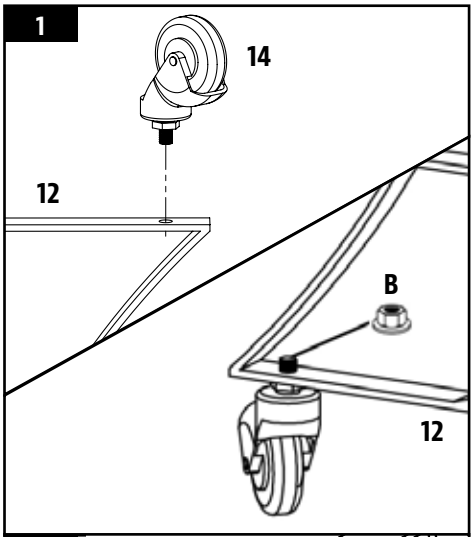
Reikalingos dalys:

4 x Atraminis laikiklis (#12)
2 x Fiksuojamas ratukas (#14)
2 x Ratukas (#15)
4 x Veržlė – didelė (#B)

Montavimas:

- Pritvirtinkite keturis sriegiuotus ratukus prie visų keturių atraminių laikiklių ranka įsukdami juos į angą. Priveržkite visus ratukus didelėmis veržlėmis.

PASTABA. Kad atraminiai laikikliai būtų sulygiuoti, įsitikinkite, kad ant ratuko esantis varžtas neišplečia didelės veržlės.



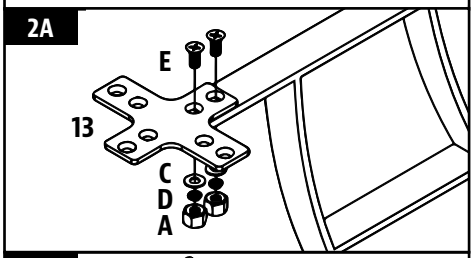
2. VEŽIMĖLIO SURINKIMAS

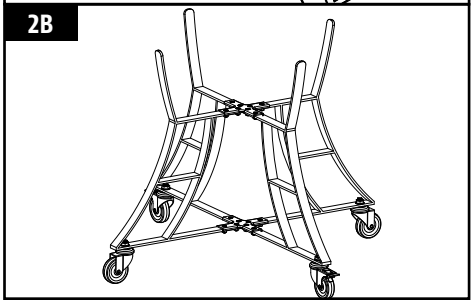
Reikalingos dalys:

2 x Atraminio laikiklio kryžmė (#13)
16 x Varžtas (#E)
16 x Poveržlė (#D)
16 x Fiksavimo poveržlė (#C)
16 x Veržlė – didelė (#A)

Montavimas:

- Kad surinktumėte vežimėlį, pritvirtinkite atraminio laikiklio kryžmę prie vieno iš keturių atraminių laikiklių. Pritvirtinkite atraminius laikiklius prie kryžmių naudodami varžtą, fiksavimo poveržlę, poveržlę ir veržles. Atkreipkite dėmesį į 2A iliustracijoje nurodytą padėtį.
- Pritvirtinkite kryžmes prie likusių trijų atraminių laikiklių. Dabar vežimėlis surinktas. Žr. 2B. iliustraciją.





3. KERAMINIO KORPUSO UŽKĖLIMAS ANT VEŽIMĖLIO

Reikalingos dalys:

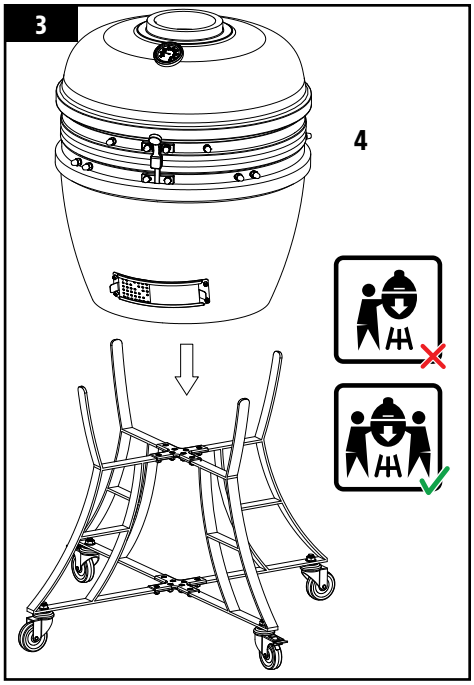
1 x Keraminis korpusas (#4)

Montavimas:

- Pirmiausia išimkite visas keraminiame korpuse esančias dalis, kad būtų lengviau pakelti. Prieš užkeldami keraminį korpusą ant vežimėlio, įsitikinkite, kad vežimėlis tvirtai surinktas ir visi varžtai tvirtai priveržti. Nuspausdami vežimėlio ratukų svirtis žemyn užfiksuokite ratukus, kad keraminė medžio anglimi kūrenama kepsninė stovėtų vietoje.

PERSPĖJIMAS. Ant vežimėlio kelti keraminį korpusą turi bent du žmonės. Nesilaikant šio nurodymo gali kilti sužeidimų ar būti pakenkta gaminiui.

- Norėdami užkelti keraminį korpusą ant vežimėlio, padėkite vieną ranką ant apatinės keraminio korpuso oro angos, o kitą – po kepsnine. Keraminį korpusą užkelkite ant vežimėlio taip, kad apatinė oro anga būtų atsukta į vežimėlio priekį: taip anga galės atsidaryti ir užsidaryti be jokių trukdžių.



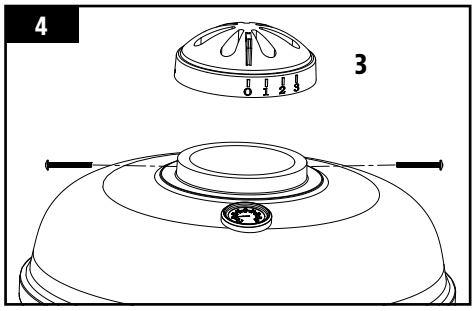
4. VIRŠUTINIO DŪMTRAUKIO TVIRTINIMAS

Reikalingos dalys:

1 x Viršutinė dūmtraukio sklendės anga (#3)

Montavimas:

- Sulygiuokite viršutinės dūmtraukio sklendės angos šoninę įpjovą su keraminio korpuso priekyje esančiu termometru ir įstatykite virš viršutinės angos. Pritvirtinkite naudodami pridėtus varžtus, poveržles ir veržles.



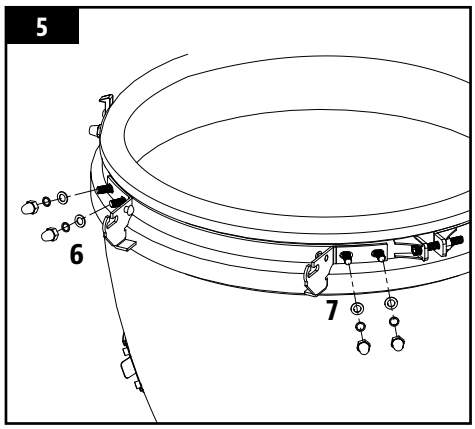
5. ŠONINIŲ LENTYNŲ LAIKIKLIŲ MONTAVIMAS

Reikalingos dalys:

2 x Kairysis lentynos laikiklis (#6)
2 x Dešinysis lentynos laikiklis (#7)

Montavimas:

- Pritvirtinkite kairiuosius lentynos laikiklius prie keraminio korpuso naudodami pridėtus varžtus ir atitinkamas poveržles, fiksavimo poveržles ir veržles, esančias ant apdailos dalies.
- Taip pat sumontuokite dešiniuosius lentynos laikiklius. Kai sumontuosite visus laikiklius, tvirtai priveržkite visus varžtus.



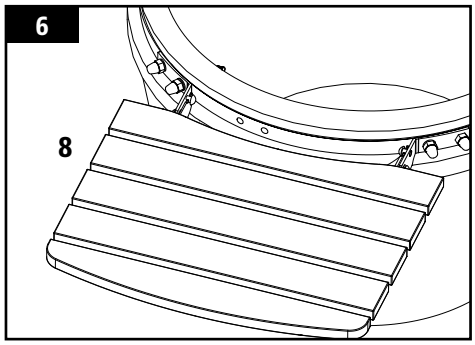
6. ŠONINIŲ LENTYNŲ TVIRTINIMAS

Reikalingos dalys:

2 x Šoninė lentyna (#8)

Montavimas:

- Įstatykite visų šoninių lentynų vyrius į visus šoninių lentynų laikiklius abiejose keraminio korpuso pusėse.



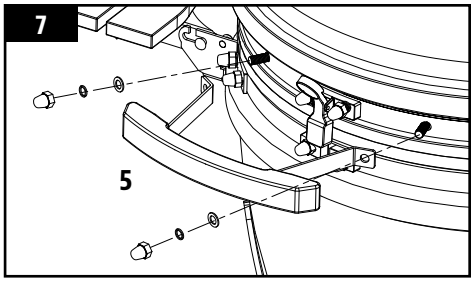
7. DANGČIO RANKENOS TVIRTINIMAS

Reikalingos dalys:

1 x Dangčio rankena (#5)

Montavimas:

· Pritvirtinkite dangčio rankeną prie keraminio korpuso naudodami pridėtus varžtus, poveržles, fiksavimo poveržles ir veržles, esančias ant apdailos dalies.



8. KEPIMO KOMPONENTŲ UŽDĖJIMAS

Reikalingos dalys:

1 x Viršutinės kepimo grotelės (#2)
1 x Pagrindinės kepimo grotelės (#1)
1 x Karščio kreiptuvas (#9)
1 x Medžio anglies plokštė (#10)
1 x Ugniadėžė (#11)

Montavimas:

· Atidarykite keraminio korpuso dangtį ir įdėkite ugniadėžę į keraminio korpuso pagrindą. Priekinė ugniadėžės dalis su apatinio krašto arka turėtų būti atsukta į įrenginio priekį ir sulygiuota su dūmtraukio apačia, kad būtų patogu išvalyti pelenus. Žr. 8A iliustraciją.

PASTABA. Ugniadėžės plėtimosi siūlės sukurtos tam, kad sudarytų dalį keraminio korpuso plėtimosi esant itin dideliam karščiui. Šis keraminės dalies įtrūkimas nėra pažeidimas, tai yra apgalvota struktūros dizaino dalis.

· Įstatykite medžio anglių plokštę, kad atsiremtų į vidinį ugniadėžės pagrindą.

SVARBU. Medžio anglių plokštė turi būti ugniadėžėje, kai ji naudojama. Trūkstant šios dalies, gali nepavykti užkurti ugnies dėl deguonies trūkumo medžio anglims, jas uždegus.

· Įstatykite karščio deflektorių, kad atsiremtų į ugniadėžės vidų.

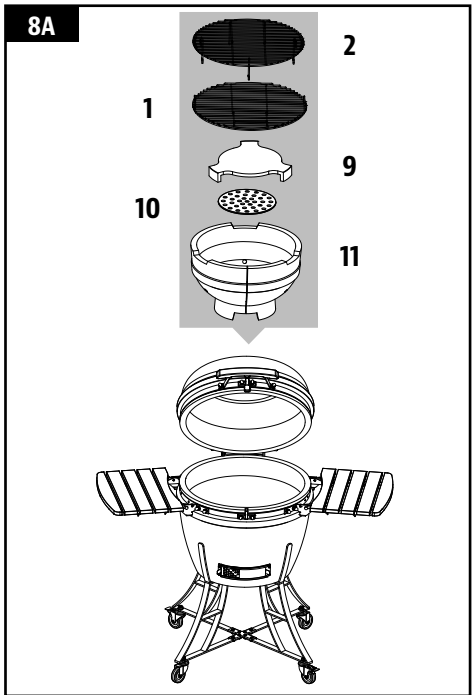
PASTABA. Karščio deflektorius gali būti naudojamas netiesioginiam kepimui.

· Įstatykite pagrindines kepimo groteles į keraminio korpuso vidų. Įstatykite viršutines kepimo groteles pagrindinių kepimo grotelių viršuje.

PASTABA. Norint išlaikyti kepimo grotelių kepimo savybes, būtina reguliari techninė priežiūra.

· Keraminė medžio anglių kepsninė paruošta naudoti. Žr. 8B iliustraciją.

SVARBU. Įsitikinkite, kad prieš naudodami atidžiai perskaitėte prietaiso kietinimo instrukcijas.





OPERATING INSTRUCTIONS

KEPIMO KERAMINĖJE KEPSNINĖJE ĮVADAS

Keraminės medžio anglių kepsninės yra labai universalios. Jos gali būti naudojamos ne tik kepti ant grotelių ar maistui rūkyti, bet ir picoms, duonai, pyragams ir sausainiams be didesnių pastangų jose kepti. Dėl išskirtinių karščio išlaikymo savybių galima pasiekti aukštą temperatūrą ir ją palaikyti, pasitelkus tikslų oro srauto reguliavimą per viršutinę ir apatinę angas. Aukšta temperatūra puikiai tinka greitai iškepantiems mėsainiams ir dešrelėms, o nedideliame karštyje galima kepti didesnius mėsos gabalus ilgesnį laiką. Pabandykite pridėti medienos skiedrų į medžio anglis arba išmėginkite skirtingų aromatų medienos skiedras, kad jūsų kepama mėsa taptų dar gardesnė.

ORO SRAUTO IR DŪMTRAUKIO VEIKIMO PAAIŠKINIMAS

Kepsninės centrinės dalies veikimas susijęs su viršutine ir apatine ventiliacijos sklendėmis. Atidarius sklendes į sistemą gali patekti daugiau oro, dėl to medžio anglys dega dideliame karštyje ir atsiranda degančių žarijų. Norėdami kepti žemesnėje temperatūroje, sklendes atidarykite tik truputį, kad į keraminę kamerą patektų nedidelis oro srautas ir karštis būtų išlaikomas maksimaliai.

Norint užtikrinti gerą kepsninės veikimą, esminiai dalykai yra tinkama techninė priežiūra ir ugniadėžės išvalymas. Jei kepsninė nepasiekia pageidaujamos temperatūros, patikrinkite, ar kurui užtikrinamas pakankamas oro srautas ir ar nė viena iš sklendžių nėra užblokuota.

PATARIMAS. Kepsninė gali efektyviai veikti ilgesnį laikotarpį, jei tik yra sauso kuro ir jo užtenka, užtikrinamas pakankamas oro srautas, o kepimo komponentai yra švarūs.

NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ – ĮRENGINIO PARUOŠIMAS

Keraminės medžio anglių kepsninės kietinimas yra svarbus procesas norint ją naudoti ilgą laiką ir prižiūrėti. Neatlikus kietinimo procedūros prietaisas gali būti sugadintas. Jei pirmus kartus degimo karštis pernelyg didelis, gali būti pažeistas veltinio tarpiklio sandarumas, prieš jam stabilizuojantis naudojimo metu. Norėdami įkurti ugnį pirmą kartą:

1. Ant medžio anglių plokštės viršaus padėkite vieną uždegimo kubelį arba kietų prakurų ir vieną saują gabalinės medžio anglies. Atidarykite apatinę angą ir uždekite uždegimo kubelį ilgu degikliu arba saugiais degtukais.

   Norėdami užkurti ugnį arba vėl ją įžiebti, nenaudokite benzino, vaitspirito, degiojo skysčio, spirito arba kitų panašių chemikalų.

2. Kai gabalinės medžio anglys užsidega, paruoškite prietaisą: uždenkite dangtį, o abi angas palikite beveik uždarytas. Ugnis turi degti, kol sunaudojamas visas kuras, ir ugnis užgęsta. Tai gali užtrukti maždaug dvi valandas. Neprikraukite į prietaisą per daug kuro.
3. Kepsninei atvėsus, apžiūrėkite visas tvirtinimo detales. Metalinė juosta, jungianti dangtį su pagrindu, nuo karščio išsiplečia ir gali atsilaisvinti. Rekomenduojama juostą patikrinti ir, jei reikia, priveržti veržliarakčiu.
4. Keraminė medžio anglių kepsninė dabar gali būti naudojama kaip įprastai.

UŽKŪRIMO PROCEDŪRA

Kai naudojate keraminę medžio anglių kepsninę, paspauskite žemyn abu fiksuojamus ratukus, kad prietaisas nepajudėtų, kai yra naudojamas. Įsitikinkite, kad keraminė kepsninė pastatyta ant nuolatinio, plokščio, lygaus, karščiui atsparaus, nedegaus paviršiaus, atokiai nuo degių objektų. Pastatykite keraminę medžio anglių kepsninę palikę mažiausiai 2 m (78 col.) saugų atstumą virš jos ir bent 2 m (78 col.) saugų atstumą iki kitų aplinkinių objektų.

1. Norėdami įkurti ugnį, ant medžio anglių plokštės, keraminės medžio anglių kepsninės pagrindo, padėkite suvyniotą laikraštį ir kelis uždegimo kubelius arba kietų prakurų. Tada ant laikraščio uždėkite dvi ar tris saujas gabalinių medžio anglių.

   Norėdami užkurti ugnį arba vėl ją įžiebti, nenaudokite benzino, vaitspirito, degiojo skysčio, spirito arba kitų panašių chemikalų.

2. Atidarykite apatinę angą ir uždekite laikraštį ilgu degikliu arba saugiais degtukais. Ugniai užsidegus, palikite apatinę angą ir dangtį atidarytus maždaug 10 minučių, kad susiformuotų mažas karštų žarijų sluoksnis.
3. Leiskite medžio anglims įkaisti ir išlaikykite jas karštas ir raudonas bent 30 minučių, prieš pirmą kartą kepdami keraminėje medžio anglių kepsninėje. Nekepkite, kol kuras nėra pasidengęs pelenais.

Rekomenduojama nekurstyti ir nežarstyti anglių, kai jos jau dega. Taip medžio anglys degs tolygiau ir efektyviau.

4. Uždegę anglis, naudokite tik karščiui atsparias pirštines, kai tvarkote karštus keraminius ar kepimo paviršius.

KURO PAPILDYMO PROCEDŪRA

Kai viršutinė ir apatinė angos uždarytos, aukšta temperatūra keraminėje medžio anglių kepsninėje išliks kelias valandas. Jei reikalingas ilgesnis kepimo laikas (pvz., skrudinant visą mėsos gabalą ar lėtai rūkant), gali tekti pridėti daugiau medžio anglių.

1. Atidarykite dangtį, mūvėdami karščiui atsparias pirštines ar su mentele išimkite kepimo groteles ir karščio deflektorių.
2. Į ugniadėžę papildomai pridėkite medžio anglių.
3. Vėl įstatykite kepimo groteles ir karščio deflektorių, tada kepkite toliau kaip įprastai.

SVARBU. Kepsninėje nenaudokite spirito, benzino, gazolino, degiojo skysčio arba žibalo ugniai užkurti ar vėl įžiebti. Taip pat nedėkite daugiau uždegimo priemonės į ugnį, kuri jau dega, arba ant karštų degančių grotelių. Taip galite susižaloti.

KEPSNINĖS UŽGESINIMAS

1. Baigę gaminti ir užgesinę įrenginį, nustokite pilti degalus. Uždarykite visas angas ir dangtį, kad ugnis natūraliai užgestų dėl deguonies trūkumo.

SVARBU: nenaudokite vandens medžio anglims gesinti, nes tai gali sugadinti keraminę medžio anglies kepsninę.

SAUGOJIMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Laikantis minimalių valymo reikalavimų, bet kuris „Pit Boss®“ prietaisas tarnaus jums ilgus metus, skleisdamas malonų kvapą. Svarbus žingsnis yra leisti grotelėms ir kepimo grotelėms savaime išsivalyti, paleidus groteles aukštoje temperatūroje po kiekvieno naudojimo. Prižiūrėdami savo kepsninę, vadovaukitės toliau pateiktais valymo ir techninės priežiūros patarimais.

1. *VIDINIAI PAVIRŠIAI*
   - Kelis kartus panaudojus rekomenduojama išvalyti įrenginio vidų. Taip užtikrinsite tinkamą uždegimą, o gaminimo komponentuose nesikaups kietos nuosėdos ar pelenai. 30 minučių pakaitinkite iki 260 ºC / 500 ºF ir sudegs visi maisto likučiai ir nešvarumai.

     PASTABA. Nenaudokite vandens ar kitų valymo priemonių, norėdami išvalyti keraminės medžio anglies kepsninės vidų. Sienos yra porėtos ir sugers visus naudojamus skysčius, dėl kurių keraminė medžio anglies kepsninė gali įtrūkti.
   - Kepsninės valymo šepečiu ilga rankena pašalinkite maisto likučius arba susikaupusias nuosėdas nuo kepimo grotelių. Geriausia tai atlikti, kai jos vis dar šiltos po paskutinio kepimo. Riebalai užsidega dėl didelio kiekio nuosėdų ant kepsninės kepimo komponentų. Reguliariai valykite kepsninę. Užsidegus riebalams, neatidarykite kepsninės dangčio, kad liepsna užsloptų. Jei liepsna greitai neužgęsta, atsargiai išimkite maistą, išjunkite kepsninę ir uždarykite dangtį, kol jis visiškai užges. Jei įmanoma, pabarstykite šiek tiek kepimo sodos.
   - Chromuotos medžio anglies plokštelės negalima plauti indaplovėje; naudokite švelnų ploviklį su šiltu vandeniu.
   - Kai įrenginys visiškai atvės, naudokite žarsteklį, kad būtų galima iškasti anglies likučius per apatinę dūmtraukio sklendės angą. Atsargiai atidarykite slankiąją plokštę ir pelenus supilkite į mažą atliekų konteinerį po ventiliacijos anga. Talpyklą pašalinkite arba pasidėkite ateičiai.

2. *IŠORINIAI PAVIRŠIAI*
   - Atidžiai apžiūrėjus, savo keraminėje medžio anglies kepsninėje galite pastebėti įtrūkimų. Tai nėra keramikos įtrūkimai. Tai vadinama sutrūkimais, kuriuos lemia skirtingi glazūros ir molio išsiplėtimo tempai. Į voratinklį panašūs sutrūkimai skiriasi nuo lūžio tuo, kad jų negalima pajusti ant paviršiaus, nebent braukiant nagu; tačiau jie tampa matomesniais, kai paviršius yra dulkėtas ar pažiūrėjus iš arti.
   - Kiekvieną kartą panaudoję nuvalykite kepsninę. Riebalus pašalinkite šiltu muiluotu vandeniu. Valydami išorinius paviršius nenaudokite orkaičių valiklio, braižančių valymo priemonių arba valymo kempinėlių.
   - Patikrinkite ir priveržkite keraminio korpuso ir dangčio metalinius žiedus ir, jei reikia, du kartus per metus sutepkite vyrius. Laikydami veržlę jos vietoje, neturėtumėte lengvai pasukti šešiabriaunio rakto.
   - Kad visiškai apsaugotumėte kepsninę, naudokite kepsninės uždangalą! Uždangalas geriausiai apsaugo nuo oro ir išorės teršalų. Kai nenaudojate arba laikote ilgesnį laiką, uždenkite prietaisą uždangalu ir pastatykite garaže arba pašiūrėje.

VALYMO DAŽNIO TVARKARAŠTIS (ĮPRASTAS NAUDOJIMAS)

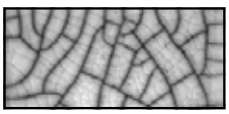
ITEM	CLEANING FREQUENCY	CLEANING METHOD
Ugniadėžės apačia	Kas 5–6 kepimus	Pašalinkite, išsiurbkite pelenus ir nuosėdų perteklių
Kepimo grotelės	Po kiekvieno kepimo	Nudeginkite likučius, nuvalykite kepsninės valymo šepečiu
Dangčio vyriai	Dukart per metus	Sutepkite vyrių komponentus
Metaliniai žiedai	Dukart per metus	Priveržkite šešiabriauniu raktu
Medžio anglies plokštė	Kas 5–6 kepimus	Šiltas vanduo ir švelnus ploviklis
Vidinis keraminis korpusas	Kas 2–3 kepimus	30 minučių kaitinkite iki 260 ºC / 500 ºF
Išorinis keraminis korpusas	Po kiekvieno kepimo	Muiluotas vanduo

GEDIMŲ DIAGNOSTIKA IR ŠALINIMAS

Tinkamai valydami, atlikdami techninę priežiūrą ir naudodami švarų, sausą bei kokybišką kurą, išvengsite dažnų veikimo problemų. Kai jūsų „Pit Boss®“ kepsninė veikia prastai arba silpnai, gali būti naudingi toliau pateikti gedimų diagnostikos ir šalinimo patarimai.

Prireikus DUK, apsilankykite ***www.pitboss-grills.com*** . Jei jums reikia pagalbos, taip pat galite susisiekti su „Pit Boss®“ įgaliotu pardavėju arba klientų aptarnavimo tarnyba.

ĮSPĖJIMAS. Visada atjunkite elektros laidą prieš atidarydami kepsninę, kad atliktumėte apžiūrą, valymą arba techninę priežiūrą. Įsitikinkite, kad kepsninė visiškai atvėsusi. Taip išvengsite susižalojimo.

PROBLEMA	PRIEŽASTIS	SPRENDIMAS
Kepsninė neužsidega	Dūmtraukio sklendžių angos uždarytos, trūksta oro	Įsitikinkite, kad viršutinės ir apatinės angos yra atidarytos. Ugniai reikia deguonies, kad degtų. Ugniai užsidegus, palikite apatinę angą ir dangtį atidarytus maždaug 10 minučių, kad susiformuotų mažas karštų žarijų sluoksnis.
	Naudojamas netinkamas kuras	Šiai kepsninei reikia naudoti medžio anglis. Vadovaukitės ***užkūrimo procedūra***, kad galėtumėte toliau naudotis kepsnine, tačiau esant poreikiui susisiekite su klientų aptarnavimo tarnyba dėl pagalbos.
Kepsninė nepasiekia arba nepalaiko stabilios temperatūros	Kepsninė per daug įkaista	Uždarykite dangtį, dažniausiai uždarykite abi angas ir palikite kepsninę, ji turi užgesti, nes trūksta deguonies. Norėdami kepti žemesnėje temperatūroje, naudokite mažiau kuro.
	Kepsninė neįkaista pakankamai	Patikrinkite kuro lygį. Kepsninė gali greitai užgesti, jei keraminiame korpuse nebus pakankamai anglies. Rekomenduojama naudoti ne daugiau kaip 1,81 kg / 4 sv. vienkartinės medžio anglies. Įpilkite daugiau kuro ir palikite abi angas visiškai atidarytas. Didesnis deguonies srautas leis padidinti ugnį, sudeginant daugiau vienkartinės anglies.
	Per keraminį korpusą teka nepakankamas oro srautas	Patikrinkite, ar apatinėje dūmtraukio sklendės angoje nėra susikaupusių pelenų arba kliūčių. Jei yra susikaupusių pelenų, vadovaukitės ***techninės priežiūros*** instrukcijomis. Patikrinkite viršutinę dūmtraukio sklendės angą ir įsitikinkite, kad ji veikia tinkamai ir ar neužblokuotas oro srautas. Jei jis nešvarus, vadovaukitės ***techninės priežiūros*** instrukcijomis. Atlikę visus anksčiau nurodytus veiksmus, užkurkite kepsninę ir nustatykite nudeginimą.
Užsiliepsnojimas	Kepimo temperatūra per aukšta	Bandykite kepti žemesnėje temperatūroje. Pasiekę pliūpsnio temperatūrą riebalai įsiliepsnoja. Kepdami itin riebų maistą išlaikykite žemesnę nei 176 °C (350 °F) temperatūrą.
	Riebalų susikaupimas ant kepimo komponentų	Vadovaukitės ***techninės priežiūros*** instrukcijomis.
	Reikia nuorinti kepsninę	Norint išvengti sprogimo ar didelės liepsnos, galinčių sužeisti, patartina dangtį pakelti tik šiek tiek (atlikti vadinamąjį nuorinimą), kad oras galėtų patekti lėtai ir saugiai.
Apatinis dūmtraukis neslankioja	Dūmtraukis užstrigo ant pelenų	Lengvai bakstelėkite dūmtraukį guminiu plaktuku, kad atlaisvintumėte. Vadovaukitės ***techninės priežiūros*** instrukcijomis. Jei vis tiek neatsilaisvina, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
Įrenginio apdaila	Apdaila sudužusi	Jūsų keraminė įrenginio apdaila gali sutrūkinėti, tačiau tai neturi įtakos jūsų įrenginio veikimui ar eksploatavimo trukmei. Jei sutrūkimai labai žymūs, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
	Į voratinklį panašūs įtrūkimai 	Tai nėra keramikos įtrūkimai. Tai vadinama sutrūkimais, kuriuos lemia skirtingi glazūros ir molio išsiplėtimo tempai. Į voratinklį panašūs sutrūkimai skiriasi nuo lūžio tuo, kad jų negalima pajusti ant paviršiaus, nebent braukiant nagu; tačiau jie tampa matomesniais, kai paviršius yra dulkėtas ar pažiūrėjus iš arti. Vadovaukitės ***techninės priežiūros*** instrukcijomis. Nors šie sutrūkimai atrodo, kaip defektai, maži įtrūkimai nedaro įtakos jūsų keraminės medžio anglies kepsninės veikimui arba naudojimo trukmei, todėl jie nelaikomi pažeidimu, pašalinamu pagal garantiją.
Užstrigo dangtis	Prietaisas tinkamai nesukietėjo	Keraminės medžio anglių kepsninės kietinimas yra svarbus procesas norint ją naudoti ilgą laiką ir prižiūrėti. Jei pirmus kartus degimo karštis pernelyg didelis, gali būti pažeistas veltinio tarpiklio sandarumas, prieš jam stabilizuojantis naudojimo metu. Jei dangtis užstrigtų arba priliptų prie pagrindo, peiliu atsargiai atlaisvinkite ir nupjaukite dangčio angos kraštus dengiantį veltinio tarpiklį. Pašalinę tarpiklį, galėsite atidaryti dangtį. Prieš toliau naudodami prietaisą, pakeiskite karščiui atsparų veltinio tarpiklį, kurio galima įsigyti vietinėje židinių prekių parduotuvėje.

GARANTIJA

SĄLYGOS

Visoms „Dansons“ pagamintoms keraminėms „Pit Boss® Grills“ kepsninėms taikoma ribotoji garantija nuo datos, kai jas parduoda pirminis savininkas. Garantija taikoma nuo pradinės įsigijimo dienos. Norint patvirtinti garantiją, reikalingas įsigijimo datos įrodymas arba kvito originalo kopija. Jei klientai negalės pateikti įsigijimo įrodymo arba garantijos laikotarpis bus pasibaigęs, jie turės apmokėti dalių, siuntimo ir tvarkymo išlaidas.

„Dansons“ suteikia ribotą neterminuotą garantiją visoms keraminių medžio anglies kepsninių keraminėms dalims. „Dansons“ garantuoja, kad visos dalys neturės medžiagų ir gamybos defektų visą laikotarpį, kai gaminį naudoja ir turi pirmasis pirkėjas. Garantija netaikoma pažeidimams dėl nusidėvėjimo, pvz., įbrėžimams, įlenkimams, nusilupimams arba mažiems kosmetiniams įtrūkimams. Šie estetiniai kepsninės pokyčiai neturi įtakos jos veikimui. Atidžiai apžiūrėjus, savo keraminėje medžio anglies kepsninėje galite pastebėti įtrūkimų. Tai nėra keramikos įtrūkimai. Tai vadinama sutrūkimais, kuriuos lemia skirtingi glazūros ir molio išsiplėtimo tempai. Į voratinklį panašūs sutrūkimai skiriasi nuo lūžio tuo, kad jų negalima pajusti ant paviršiaus, nebent braukiant nagu; tačiau jie tampa matomesniais, kai paviršius yra dulkėtas ar pažiūrėjus iš arti. Nors šie pažeidimai atrodo, kaip defektai, maži įtrūkimai nedaro įtakos jūsų keraminės medžio anglies kepsninės veikimui arba naudojimo trukmei, todėl jie nelaikomi pažeidimais, pašalinamais pagal garantiją.

„Dansons“ suteikia penkerių metų garantiją visoms keraminių medžio anglies kepsninių metalinėms ir ketaus dalims. „Dansons“ garantuoja, kad visos dalys neturės medžiagų ir gamybos defektų visą laikotarpį, kai gaminį naudoja ir turi pirmasis pirkėjas. Metalines dalis gali paveikti: aukšta temperatūra, per didelė drėgmė, chloras, pramoniniai dūmai, cheminės medžiagos, trąšos, vejos pesticidai, druska ir pan. Todėl garantija netaikoma rūdims arba oksidacijai. „Dansons“ rekomenduoja uždengti kepsninę, kai jos nenaudojate. Bet net imantis šių atsargumo priemonių, keramines medžio anglies kepsnines gali pažeisti įvairios medžiagos ir sąlygos, kurių „Dansons“ negali kontroliuoti.

„Dansons“ suteikia vienerių metų garantiją visoms keraminių medžio anglies kepsninių plastikinėms ir iš kompozicinių medžiagų pagamintoms dalims, termometrui ir ratukams. Garantija netaikoma kosmetiniams arba spalvų pokyčiams, oro sąlygų poveikiui arba įtrūkimams, nebent prietaisas praranda konstrukcinį vientisumą. Garantija netaikoma pažeidimams dėl nusidėvėjimo, pvz., įbrėžimams, įlenkimams, nusilupimams arba mažiems kosmetiniams įtrūkimams. Šie estetiniai kepsninės pokyčiai neturi įtakos jos veikimui. Pasibaigus ribotosios garantijos laikotarpiui, dalys neremontuojamos ir nepakeičiamos. Garantijos laikotarpiu „Dansons“ įsipareigoja tik pakeisti defektų turinčius ir (arba) sugedusius komponentus. Kol garantija galioja, „Dansons“ neprašys padengti grąžintų dalių, kaip iš anksto apmokėto krovinio, remonto arba keitimo išlaidų, jei atlikus apžiūrą „Dansons“ nustato, kad dalis (-ys) turi defektų. „Dansons“ neatsako už transportavimo, darbo išlaidas arba eksporto muitus. Išskyrus atvejus, nurodytus šiose garantijos sąlygose, dalių remontas ar pakeitimas anksčiau nurodytu būdu ir laikotarpiu reiškia visų tiesioginių ir išvestinių „Dansons“ įsipareigojimų ir prievolių jums įvykdymą.

Ši garantija pagrįsta įprastu buitiniu kepsninės naudojimu ir priežiūra. Ribotoji garantija netaikoma kepsninei, kuri naudojama komercinėms reikmėms.

GARANTIJOS NEGALIOJIMAS

Naudojant ar netinkamai naudojant šį gaminį nenumatytais tikslais, garantija nebegalioja. Garantija netaikoma pažeidimams, atsiradusiems dėl netinkamo naudojimo, surinkimo, priežiūros arba įrengimo. Pilant degiojo skysčio ar kitų skysčių ant kepsninės, garantija nebegalioja. Pilant skysčius, gali nukentėti arba sunkiai susižeisti keraminės medžio anglies kepsninės naudotojas, o kepsninė ir jos dalys bei komponentai gali būti smarkiai sugadinti. Ši garantija keraminei medžio anglies kepsninei taikoma tik tuo atveju, jei kepsninė įsigyjama iš įgaliotojo pardavėjo. Įsigyjant bet kokį trečiosios šalies gaminį arba perkant ne iš įgaliotojo pardavėjo, garantija nustoja galioti. „Dansons“ suteikė leidimą parduoti keraminių gaminių serijos gaminius tik atrinktiems pardavėjams ir prekiautojams.

IŠIMTYS

„Pit Boss® Grills“ prietaisams netaikoma jokia rašytinė arba numanoma veikimo garantija, kadangi gamintojas nekontroliuoja jos montavimo, naudojimo, valymo, techninės priežiūros arba naudojamos kuro rūšies. Ši garantija nebus taikoma ir „Dansons“ neprisiims atsakomybės, jei jūsų prietaisas nebus sumontuotas, naudojamas, valomas ir techniškai prižiūrimas griežtai laikantis šio naudotojo vadovo. Jei deginsite ne aukštos kokybės gabalinę medžio anglį, garantija gali nebegalioti. Garantija netaikoma žalai arba gedimams dėl netinkamo naudojimo, tvarkymo arba modifikavimo.

Nei „Dansons“, nei įgaliotas „Pit Boss®“ pardavėjas neprisiima atsakomybės (teisinės arba kitos) už netyčinę arba pasekminę nuosavybės žalą arba asmenų sužalojimą naudojant šį gaminį. Jei „Dansons“ pateikiama pretenzija dėl šios arba bet kokios kitos garantijos, kuri yra aiški arba numanoma pagal įstatymą, pažeidimo, gamintojas nėra atsakingas už specifinę, netiesioginę, pasekminę arba kitokią žalą, viršijančią originalią šio gaminio kainą. Visos gamintojo garantijos yra išdėstytos šiame dokumente, todėl gamintojui nereikia pateikti pretenzijų dėl garantijos ar pareiškimo.

Kai kuriose valstijose arba šalyse negalima išskirti arba apriboti netyčinės ar pasekminės žalos arba apriboti numanomų garantijų, todėl šioje ribotoje garantijoje išdėstyti apribojimai arba išskyrimai gali nebūti taikomi jums. Šioje ribotoje garantijoje nurodytos jūsų konkrečios teisės ir jūs galite turėti kitų teisių, kurios skiriasi kiekvienoje šalyje.

Mūsų prekėms suteikiamos garantijos, kurių negalima nepaisyti pagal Australijos vartotojų įstatymus. Jūs turite teisę į prekės pakeitimą ar lėšų grąžinimą dėl rimto gedimo ir į kompensaciją dėl bet kokio kito pagrįstai numatomo nuostolio ar pažeidimo. Taip pat turite teisę reikalauti, kad prekės būtų pataisytos arba pakeistos, jei jos nėra tinkamos kokybės, bet gedimas nėra laikomas rimtu gedimu

ATSARGINIŲ DALIŲ UŽSAKYMAS

Norėdami užsisakyti atsarginių dalių, susisiekite su vietiniu „Pit Boss®“ pardavėju arba apsilankykite mūsų internetinėje parduotuvėje: ***www.pitboss-grills.com***

SUSISIEKIMAS SU KLIENTŲ APTARNAVIMO TARNYBA

Jei turite klausimų ar problemų, susisiekite su klientų aptarnavimo tarnyba: **www.pitboss-grills.com**

GARANTIJOS PASLAUGA

Susisiekite su artimiausiu „Pit Boss®“ pardavėju dėl remonto arba atsarginių dalių. „Dansons “ prašo pirkimo įrodymo norint pateikti garantinę pretenziją. Todėl saugokite originalų kvitą arba sąskaitą-faktūrą. „Pit Boss®“ serijos ir modelio numerį rasite piltuvo gale. Užsirašykite numerius žemiau, kadangi etiketė gali nusidėvėti ir tapti neįskaitoma.

MODELIS	SERIJOS NUMERIS
PIRKIMO DATA	ĮGALIOTAS PARDAVĖJAS

IMPORTANT

DO NOT RETURN PRODUCT TO STORE

For all questions, comments, or inquiries, please contact Dansons directly: www.pitboss-grills.com

IMPORTANT

NE RETOURNEZ PAS LE PRODUIT AU MAGASIN

Pour toute questions, commentaires ou demandes de renseignements, veuillez communiquer avec Dansons directement : www.pitboss-grills.com

¡IMPORTANTE!

NO DEVUELVA EL PRODUCTO A LA TIENDA

Para el preguntas, comentarios o consultas, por favor contactar Dansons directamente : www.pitboss-grills.com

WICHTIG

PRODUKT NICHT INS LAGER ZURÜCKSCHICKEN

Bei Fragen, Kommentaren oder Anfragen wenden Sie sich bitte direkt an Dansons : www.pitboss-grills.com

IMPORTANTE

NON RESTITUIRE QUESTO PRODOTTO AL NEGOZIO

Per ogni domanda, commento o richiesta, rivolgersi direttamente a Dansons : www.pitboss-grills.com

PITBOSS-GRILLS.COM

MADE IN CHINA | FABRIQUÉ EN CHINE | HECHO EN CHINA
IN CHINA HERGESTELLT | FABBRICATO IN CINA

© 2022 DANSONS
602220215VUMV