

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



MODEL / MODÈLE / MODELO / MODELL / MODELLO : PBV24CB
PART / PIÈCE / PARTE / TEIL / PARTE : 10806

CHAMPION™

CHARCOAL BARREL SMOKER

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

FUMOIR BARIL POUR CHARBON DE BOIS

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

AHUMADOR DE BARRIL PARA CARBÓN VEGETAL

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

HOLZKOHLEFASSRAUCHER

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

FUMATORE DI CARBONE A BOTTE

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.

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 INSTALLATION ET 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 MONTAR Y USAR ESTA BARBACOA. SI NO SE SIGUEN ESTAS INSTRUCCIONES, PUEDEN PRODUCIRSE DAÑOS MATERIALES, LESIONES CORPORALES O INCLUSO LA MUERTE. PÓNGASE EN CONTACTO CON LOS ADMINISTRADORES DEL EDIFICIO O CON LOS BOMBEROS PARA CONSULTAR LAS RESTRICCIONES Y LOS REQUISITOS DE INSPECCIÓN DE LAS INSTALACIONES DE SU ZONA.

ACHTUNG: BITTE LESEN SIE DIE GESAMTE ANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH, BEVOR SIE DIESES GERÄT AUFSTELLEN UND BENUTZEN. DIE NICHTBEACHTUNG DIESER ANWEISUNGEN KANN ZU SACHSCHÄDEN, VERLETZUNGEN ODER SOGAR ZUM TOD FÜHREN. FÜR EINSCHRÄNKUNGEN SOWIE MONTAGE- UND KONTROLLAUFLAGEN IN IHRER REGION WENDEN SIE SICH AN DIE GEBÄUDE- ODER BRANDBEAUFTRAGTEN VOR ORT.

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.



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 WITH 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 charcoal smoker. We also advise you retain this manual for future reference.

DANGERS AND WARNINGS

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

1. A minimum clearance of 2m (78 inches) from combustible constructions to the sides of the unit 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 this product in a tent, caravan, car, cellar, loft or boat. Keep your unit 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 smoker 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 unit while in use or while the unit is hot. Ensure the fire is completely out and that the unit is completely cool to the touch before moving.

3. This product will become very hot, and 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 unit. 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 unit 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 cover, if available.

5. It is highly recommended that you use lump charcoal in your smoker. It burns for longer and produces less ash, which can restrict the airflow. Do not use coal in this product. Charcoal not included.

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

Use only firelighters complying to EN 1860-3

DISPOSAL OF ASHES

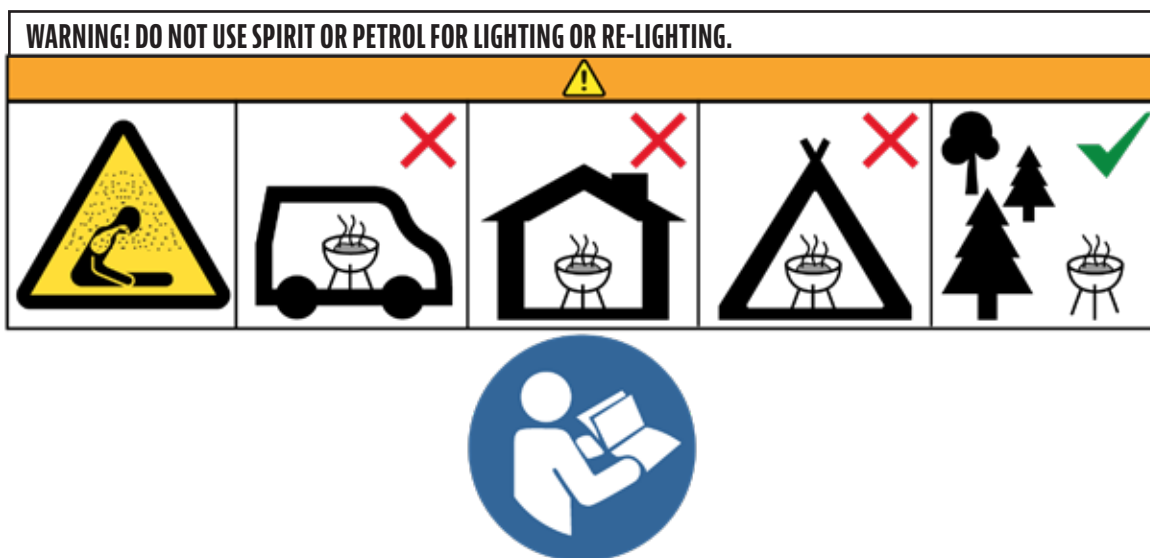
Ashes, or soot, should be placed in a metal container with a tight-fitting lid. The closed container of ashes should be placed on a non-combustible floor or on the ground, well away from all combustible materials, pending final disposal. When ashes are disposed by burial in soil, or otherwise locally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



**COPYRIGHT NOTICE**

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

DANSONS EUROPE

11 Rue Galvani Paris, France 75017

DANSONS NORTH AMERICA

8877 North Gainey Center Drive, Scottsdale, AZ, USA 85258

CUSTOMER CARE

www.pitboss-grills.com

TABLE OF CONTENTS

Safety Information	2
Operating Instructions	5
Understanding Airflow	5
First Use – Burn-Off	5
Lighting Procedure	5
Refueling Procedure	5
Using Wood Pellets For Flavoring	6
How To Use The Hanging Rack	6
Extinguishing The Smoker	7
Care & Maintenance	7
Tips & Techniques	8
Troubleshooting	9
Replacement Parts.....	10
Warranty	11

OPERATING INSTRUCTIONS

EN

ENGLISH

UNDERSTANDING AIRFLOW

The heart of your smoker lies in the relationship between the Air Intake Pipes and the Chimney dampers. Opening the dampers allows more air to flow through the body of the smoker, allowing the charcoal to burn very hot and create fiery embers. To cook at lower temperatures, keep the Air Intake Pipes and the Chimney dampers open only a small distance, allowing for minimal airflow and maximum heat retention in the Barrel Body of the smoker.

To ensure the smoker performs correctly, proper maintenance and cleanout of the Charcoal Basket are essential. If the smoker is not achieving the desired temperature, check to ensure that there is proper airflow from the Air Intake Pipes and that the Chimney is not blocked.

TIP: The smoker 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 – BURN-OFF

Before using your smoker for the first time with food, it is important to complete a burn-off. Starting the smoker and operating at a minimum of 177°C / 350°F with the lid closed for 30 to 40 minutes will burn-off the unit and rid it of any foreign matter.

LIGHTING PROCEDURE

Ensure the smoker is positioned on a permanent, flat, level, heat-resistant non-flammable surface, away from flammable items. Position the smoker with a minimum of 2 m / 78 in overhead clearance and at least 2 m / 78 in clearance from combustible constructions.

1. Open the Lid of the Barrel Body.
2. Unlatch the Door Buckles and open the Charcoal Refill Door. Place some lighter cubes or solid firelighters into the Charcoal Basket and then load two or three handfuls of lump charcoal - filling the Charcoal Basket approximately 2/3 full.

CAUTION: Do not use gasoline, spirit, lighter fluid, alcohol or other similar chemicals for lighting or relighting the fire.

3. Light the lighter cubes or solid firelighters using a long-nosed lighter or safety matches. Once it has caught, slowly and carefully close the Charcoal Refill Door (using the Door Handle) and keep the Lid of the Barrel Body open for about 10 minutes to build a small bed of hot embers. Also, open the Air Intake Pipe dampers completely to encourage airflow.

IMPORTANT: 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. Allow the charcoal to heat up and adjust the Chimney and Air Intake Pipe dampers to reach your desired temperature.

REFUELING PROCEDURE

With the Chimney closed, the smoker 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. Unlatch the Door Buckles and open the Charcoal Refill Door using heat-resistant gloves.
2. Carefully, add additional lump charcoal to the Charcoal Basket.
3. Close the Charcoal Refill Door and latch the Door Buckles to seal.

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

USING WOOD PELLETS FOR FLAVORING

Combining the use of charcoal and barbecue hardwood pellets in your smoker will add smoky flavoring to your foods. Hardwood pellets are known as the easiest fuel to use and come in a variety of different flavors - enhancing your smoking and cooking experience by using flavors like mesquite, hickory, and apple. Using hardwood pellets in your charcoal smoker will provide immense flavor without needing to closely monitor the air to fuel ratio like with wood chips or chunks.

Pit Boss® hardwood pellets produce less than 1% of ash, an entire 40 lb (18 kg) bag of pellets will only turn into half a cup of ash, which makes clean up a breeze. Pit Boss® hardwood pellets are made from 100% all-natural hardwood that is dried and ground into saw dust. The dust is then pressurized at extreme heat to create the compact pellets that are coated and held together with the wood's natural lighting.

1. Follow the lighting procedure like you normally would. Allow the charcoal to heat up and create the burning bed of hot embers to indicate the fire is hot.
2. Unlatch the Door Buckles and open the Charcoal Refill Door using heat-resistant gloves.
3. Carefully, add a blanket layer of hardwood pellets to the top of the burning coals of the Charcoal Basket.

IMPORTANT: Do not add too many pellets as this will prevent proper airflow in the Charcoal Basket, causing the fire to burn out from lack of oxygen.

4. Close the Charcoal Refill Door and latch the Door Buckles to seal.
5. Open the Chimney and Air Intake Pipe dampers to increase airflow until the pellets begin to smoke. Adjust the dampers to halfway open to allow the smoke to infuse the food inside the smoker.

TIP: As a portion guide, half a cup of pellets should provide 30-40 minutes of smoke.

HOW TO USE THE HANGING RACK

Maximize space inside the smoker by using the Hanging Rack. Easily hang multiple racks of ribs, sausages, or any other meats using sturdy meat and/or sausage hooks. This allows the heat and infusing smoke to encircle the meat.

1. Remove the Cooking Grids and place the Hanging Rack on the highest position inside the Barrel Body.

NOTE: Ensure the Heat Diffuser Plate remains inside the Barrel Body. It is used to disperse the direct heat from the Charcoal Basket, creating a more even heat distribution throughout the Barrel Body.

2. Follow the lighting procedure like you normally would. Allow the charcoal to heat up and create the burning bed of hot embers to indicate the fire is hot. If hardwood pellets are desired for flavoring, add them at this time as well.
3. Prepare your meats for hanging:
 - Ribs - Find the large end of your rack (or slab) of ribs. On the big end, insert the meat hook directly center between the first and second bone, into the meat.
 - Sausages - Pierce the sausage link directly with the meat hook, or hang on smaller S-hooks by the casing or a tied string.
 - Whole Hens or Chickens - Truss or net your bird well to hang in a secure manner. The bird will start to get tender and bones will move during cooking. Hook through the next cavity into the breast, into the backbone or under the wishbone.
4. Adjust the dampers to be minimally open to allow the heat to stay inside the smoker. Open the Lid of the Barrel Body and place the hooked meats onto the Hanging Rack. Spread them out to allow for even airflow. Close the Lid of the Barrel Body as soon as all hooks are in place.
5. Allow the temperature to stabilize inside the smoker, and add fuel as needed.

NOTE: Open the Lid of the Barrel Body and rotate the Hanging Rack every 20 minutes.

EXTINGUISHING THE SMOKER

1. When finished cooking and extinguishing the smoker, simply stop adding fuel. Close the Chimney and Air Intake Pipe dampers 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 Charcoal Basket.

CARE & MAINTENANCE

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

1. CHARCOAL COMPONENTS

- Clean out the Charcoal Basket and Charcoal Tray when a build-up of ash is found. Ensure that there are no signs of blockage of the holes of the Charcoal Basket.
- Clean out the Charcoal Refill Door and entry way to ensure it can open and close smoothly.

2. INSIDE SURFACES

- Using a 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 smoker. Clean the inside of your Barrel Body on a consistent basis. In the event you experience a grease fire, keep the Lid of the Barrel Body closed to choke out the fire. If the fire does not go out quickly, carefully remove the food, and close all dampers until the fire is completely out. Lightly sprinkle baking soda, if available.
- Thoroughly clean the inner Barrel Body to remove any splatter or build-up of grease. Carefully remove all cooking components and turn the smoker on its side. Use a shop-vac to remove all ash and residue, then wash the inside walls and bottom using hot soapy water. Leave the smoker to dry completely before replacing cooking components.

3. OUTSIDE SURFACES

- Wipe down your smoker 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 as it may damage the paint finish. All painted surfaces are not covered under warranty, but rather are part of general maintenance and upkeep. For paint scratches, wearing, or flaking of the finish, all painted surfaces can be touched up using high heat BBQ paint.
- Use a cover to give your smoker complete protection! A cover is your best protection against weather and outside pollutants. When it is not in use or for long-term storage, keep the unit under a cover in a garage or shed.

CLEANING FREQUENCY TIME TABLE (NORMAL USE)

ITEM	CLEANING FREQUENCY	CLEANING METHOD
Cooking Grids, Hanging Rack	After Each Grill Session	Burn Off Excess, Grill Cleaning Brush
Charcoal Basket, Charcoal Tray	Every 5-6 Grill Sessions	Warm Water & Mild Detergent
Dampers	Twice A Year	Tighten Using Wrench, Oil To Loosen
Inner Barrel Body	Twice A Year	Scrub Pad & Soapy Water
Outer Barrel Body, Side Shelves	As needed	Scrub Pad & Soapy Water

TIPS & TECHNIQUES

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

1. *FOOD SAFETY*

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

2. *COOKING PREPARATION*

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

3. *SMOKING TIPS AND TECHNIQUES*

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

TROUBLESHOOTING

Proper cleaning and maintenance will prevent common operational problems. When your smoker 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 dealer or Customer Care for assistance.

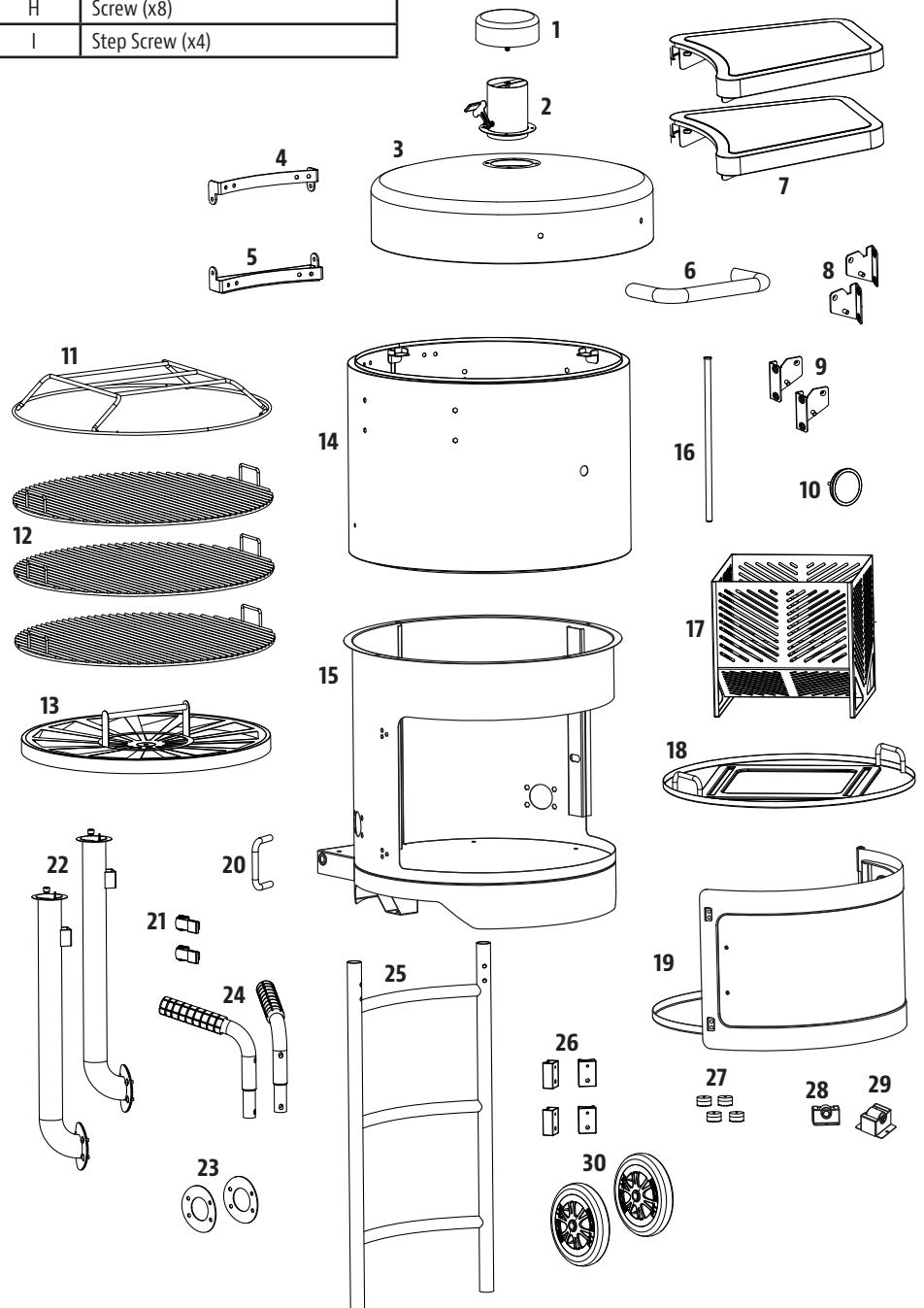
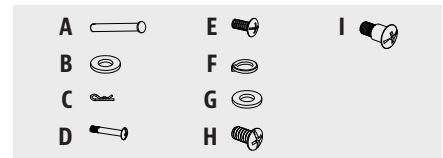
WARNING: Ensure the smoker is completely cooled prior to any inspection, cleaning, maintenance or service work. Failure to comply may result in serious injury or damage to your unit.

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Smoker Will Not Light	Damper Are Closed, Lack of Airflow	Ensure that both the Chimney and Air Intake Pipe dampers 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. Adjust dampers as needed.
	Incorrect Fuel Used	This smoker requires the use of lump charcoal. Follow Lighting Procedure, or call Customer Care for assistance, if required.
Smoker Will Not Achieve Or Maintain Stable Temperature	Smoker Gets Too Hot	Check the Chimney and Air Intake Pipe dampers. Mostly close both vents, and allow the smoker to smother with lack of oxygen. For low temperature cooking, use less fuel.
	Smoker Does Not Get Hot Enough	Check fuel level. The smoker may quickly lose fire if there is not enough charcoal in the Charcoal Basket. Add more fuel and leave both the Chimney and Air Intake Pipe dampers completely open. More oxygen and airflow will allow the fire to increase, burning more lump charcoal.
	Insufficient Airflow Through Barrel Body	Check Air Intake Pipe dampers for ash build-up or obstructions. Follow Care and Maintenance instructions for ash build-up. Check Chimney damper, 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 smoker 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.
Dampers Will Not Adjust	Damper Stuck On Ash	Tap the damper lightly with a rubber hammer to loosen. If no improvement, call Customer Care.
Thermometer won't read	Broken Part	Thermometer needs to be replaced. Contact Customer Care for a replacement part.

REPLACEMENT PARTS

Part#	Description
1	Chimney Lid (x1)
2	Chimney Stack (x1)
3	Barrel Lid (x1)
4	Upper Lid Hinge (x1)
5	Lower Lid Hinge (x1)
6	Lid Handle (x1)
7	Side Shelf (x2)
8	Side Shelf Bracket - Left (x2)
9	Side Shelf Bracket - Right (x2)
10	Thermometer (x1)
11	Hanging Rack (x1)
12	Cooking Grid (x3)
13	Heat Diffuser Plate (x1)
14	Upper Barrel Assembly (x1)
15	Lower Barrel Assembly (x1)
16	Door Axle (x1)
17	Charcoal Basket (x1)
18	Charcoal Tray (x1)
19	Charcoal Refill Door (x1)
20	Door Handle (x1)
21	Door Buckle (x2)
22	Air Intake Pipe (x2)
23	Air Intake Silicone Pad (x2)
24	Body Bracket Handle (x2)
25	Body Bracket (x1)
26	Body Bracket Spacer (x4)
27	Foot Gasket (x4)
28	Refill Door Caster - A (x1)
29	Refill Door Caster - B (x1)
30	Wheel (x1)

Part#	Description
A	Wheel Axle Pin (x2)
B	Wheel Washer (x2)
C	Wheel Locking Pin (x2)
D	Screw (x4)
E	Screw (x14)
F	Locking Washer (x4)
G	Washer (x4)
H	Screw (x8)
I	Step Screw (x4)



NOTE: Due to ongoing product development, parts are subject to change without notice.

WARRANTY

CONDITIONS

All charcoal smokers 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 the purchase or after the warranty has expired.

Dansons carries a five (5) year warranty against defects and workmanship on all parts. 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 smoker do not affect its performance. Repair or replacement of any part does not extend past the limited warranty beyond the five (5) year from date of purchase. 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.

Dansons takes every precaution to utilize materials that resist rust. Even with these safeguards, the protective coatings can be compromised by various substances and conditions beyond Dansons' control. High temperatures, excessive humidity, chlorine, industrial fumes, fertilizers, lawn pesticides and salt are some of the substances that can affect metal coatings. For these reasons, the warranty does not cover rust or oxidization, unless there is loss of structural integrity on the smoker components. Should any of the above occur, kindly refer to the care and maintenance section to maintain the finish of your smoker and prolong its lifespan. Dansons recommends the use of a full length protective cover when the smoker is not in use. This warranty is based on normal domestic use and service of the unit and neither limited warranty coverage's apply for a unit which is used in commercial applications.

EXCEPTIONS

There is no written or implied performance warranty on Pit Boss® Grills, 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. Any use of gas not outlined in this manual may void the warranty. The warranty does not cover damage or breakage due to misuse, improper handling or modifications. Dansons does not accept responsibility, legal or otherwise, for the incidental or consequential damage to the property or persons resulting from the use of this product. 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.

CONTACT CUSTOMER CARE

To order replacement parts, please contact your local Pit Boss® Grills dealer or visit our online store at: 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 Pit Boss® can be found directly on the unit. Record numbers below as the label may become worn or illegible.

MODEL

SERIAL NUMBER

DATE OF PURCHASE

AUTHORIZED DEALER

INFORMATIONS CONCERNANT LA SÉCURITÉ

LES PRINCIPALES CAUSES D'INCENDIE D'UN APPAREIL SONT UN MAUVAIS ENTRETIEN ET UNE INCAPACITÉ À MAINTENIR L'ESPACEMENT REQUIS ENTRE L'APPAREIL ET LES MATÉRIAUX COMBUSTIBLES. IL EST DE LA PLUS HAUTE IMPORTANCE QUE CE PRODUIT SOIT UNIQUEMENT UTILISÉ CONFORMÉMENT AUX INSTRUCTIONS SUIVANTES.

Veillez lire et comprendre l'intégralité de ce manuel avant de procéder à l'assemblage, à l'utilisation ou à l'installation de ce produit. Vous pourrez alors profiter pleinement et sans encombre de votre nouveau fumoir au charbon de bois. Nous vous conseillons également de conserver ce manuel afin de vous y référer ultérieurement.

DANGERS ET AVERTISSEMENTS

Vous devez contacter les autorités locales compétentes afin d'obtenir les permis, mandats ou informations nécessaires concernant toute restriction d'installation, par exemple pour un appareil installé sur une surface combustible, les exigences en matière d'inspection ou même la possibilité d'utilisation dans votre région.

1. Un dégagement minimum de 2 m (78 pouces) entre les structures combustibles et les côtés de l'appareil doit être préservé. **N'installez pas l'appareil sur des sols non combustibles ou des sols protégés par des surfaces non 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, des auvents, un parasol ou une tonnelle combustible. Ne l'utilisez pas sur une terrasse ou toute autre surface combustible telle que de l'herbe sèche, des copeaux de bois, un paillis de feuilles ou des écorces décoratives. N'utilisez pas ce produit dans une tente, une caravane, une voiture, une cave, un loft ou un bateau. Placez votre appareil dans une zone dégagée, sans matériaux combustibles, essence, ni autres vapeurs et liquides inflammables.

En cas de survenue d'un feu de graisse, fermez le couvercle jusqu'à ce que le feu s'éteigne. Ne jetez pas d'eau sur l'appareil. N'essayez pas d'étouffer le feu. Posséder sur place un extincteur agréé pour les feux de classe A, B et C est un atout précieux. Si un incendie non contrôlé se produit, appelez les pompiers.

2. N'utilisez pas ce fumoir comme un four. Ce produit est destiné à un usage extérieur uniquement. Ne l'utilisez pas à l'intérieur.

Risque d'incendie: Peut émettre des braises chaudes en cours d'utilisation. Ne transportez pas votre appareil en cours d'utilisation ou lorsqu'il est chaud. Assurez-vous que le feu est complètement éteint et que le gril est complètement froid au toucher avant de bouger.

3. Ce produit deviendra très chaud et des blessures graves pourraient survenir. Ne laissez jamais un feu allumé sans surveillance. Gardez les jeunes enfants et les animaux domestiques à l'écart pendant l'utilisation. Il est recommandé d'utiliser des mitaines ou des gants de barbecue résistants à la chaleur lors de l'utilisation. N'utilisez pas d'accessoires non spécifiés pour cet appareil.

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants, des personnes handicapées physiques, sensorielles ou mentales, ou par des personnes ne disposant pas de l'expérience ou des connaissances nécessaires à son fonctionnement, à moins qu'elles ne soient encadrées 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 détecter toute fatigue et tout dommage, et le remplacer si nécessaire. Nettoyez l'appareil avant utilisation. Si l'appareil est stocké en extérieur lors des saisons pluvieuses ou très humides, il doit être séché avant toute mise en service ou tout entretien. Utilisez une housse, si vous en avez une.
5. Il est fortement recommandé d'utiliser du charbon de bois en morceaux dans votre fumoir. Il brûle plus longtemps et produit moins de cendres, ce qui peut restreindre le flux d'air. N'utilisez pas de charbon dans ce produit. Charbon de bois non inclus.

N'utilisez pas d'alcool, d'essence, d'essence à briquet ou de pétrole pour allumer et raviver un feu dans votre appareil. Maintenez tout liquide de ce genre à distance de l'appareil en cours d'utilisation.

Utilisez uniquement des allume-feu conformes à la norme EN 1860-3.

ÉLIMINATION DES CENDRES

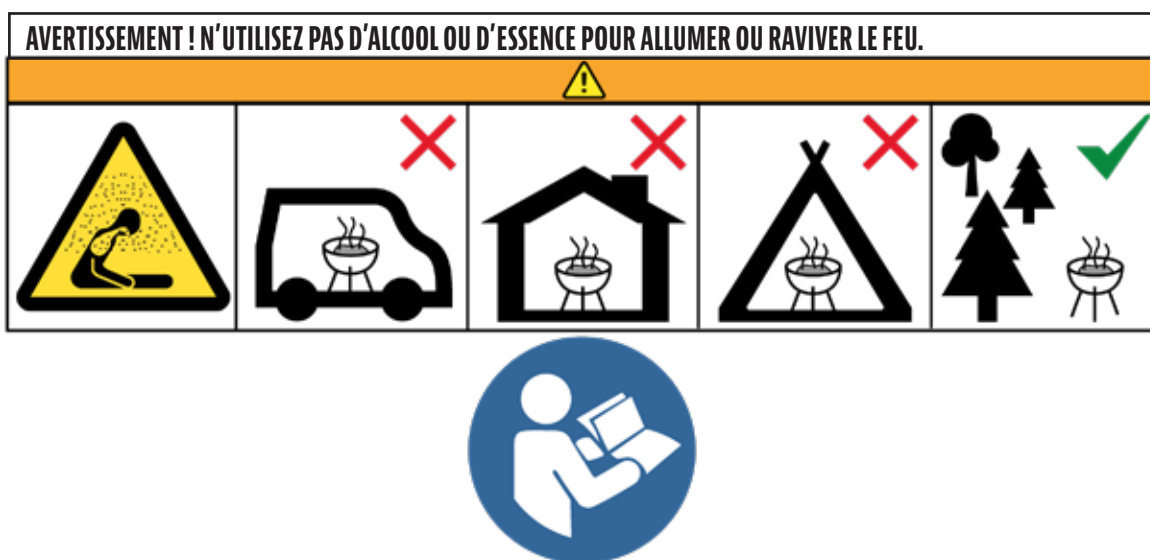
Les cendres ou la suie doivent être placées dans un récipient en métal avec couvercle hermétique. Le récipient fermé contenant les cendres doit être placé par terre ou sur une surface non combustible, loin de tout matériau combustible, en attendant son élimination finale. Lorsque les cendres sont éliminées par enterrement ou dispersées localement, elles doivent d'abord rester dans le récipient fermé jusqu'à leur refroidissement complet.

MONOXYDE DE CARBONE (« LE TUEUR SILENCIEUX »)

Le monoxyde de carbone est un gaz incolore, inodore et sans goût, produit par la combustion de gaz, de bois, de propane, de charbon ou autre combustible. Le monoxyde de carbone diminue la capacité du sang à transporter l'oxygène. De faibles taux d'oxygène dans le sang peuvent entraîner des maux de tête, des vertiges, des sentiments de faiblesse, des nausées, des vomissements, des somnolences, des confusions, des pertes de conscience, ou la mort. Suivez ces instructions pour empêcher ce gaz incolore et inodore d'empoisonner vos proches ou vous-même :

- Consultez un médecin si un individu ou vous-même développez des symptômes rappelant ceux d'une grippe alors que vous cuisinez ou que vous êtes à proximité de l'appareil. L'empoisonnement au monoxyde de carbone, pouvant facilement être confondu avec un rhume ou une grippe, est souvent détecté trop tard.
- La consommation d'alcool, de drogue et de médicaments augmente les effets de l'empoisonnement au monoxyde de carbone.

Le monoxyde de carbone est particulièrement toxique pour les mères et leur bébé pendant la grossesse, pour les nouveau-nés, les personnes âgées, les fumeurs et les personnes présentant des problèmes du sang ou du système circulatoire, comme l'anémie ou les maladies cardiaques.





DÉCLARATION CONCERNANT LES DROITS D'AUTEUR
Copyright 2021. Tous droits réservés. Aucune partie de
ce manuel ne peut être copiée, transmise, transcrite ou
stockée dans un système d'archivage, sous quelque forme
ou par quelque moyen que ce soit, sans l'autorisation
expresse écrite de :

DANSONS EUROPE

11 Rue Galvani Paris, France 75017

DANSONS NORTH AMERICA

8877 North Gainey Center Drive, Scottsdale, AZ, USA 85258

SERVICE CLIENTS

www.pitboss-grills.com

TABLE DES MATIÈRES

Informations concernant la sécurité	12
Mode d'emploi.....	15
Comprendre le flux d'air.....	15
Première utilisation : stérilisation.....	15
Procédure d'allumage	15
Procédure de remplissage.....	16
Utilisation de granulés de bois pour aromatiser.....	16
Comment utiliser le support suspendu	17
Éteindre le fumoir.....	17
Entretien et maintenance	18
Conseils et techniques	19
Dépannage	20
Pièces de rechange	21
Garantie.....	22

MODE D'EMPLOI

COMPRENDRE LE FLUX D'AIR

Le cœur de votre fumoir réside dans la relation entre les tuyaux d'admission d'air et les clapets de cheminée. L'ouverture des clapets permet à plus d'air de circuler à travers le corps du fumoir, permettant ainsi au charbon de bois de brûler à très haute température et de créer des braises ardentes. Pour cuisiner à des températures plus basses, gardez les tuyaux d'admission d'air et les clapets de cheminée ouverts seulement sur une courte distance, afin de permettre un débit d'air minimal et une rétention de chaleur maximale dans le corps du fumoir.

Pour s'assurer que le fumoir fonctionne correctement, un entretien et un nettoyage appropriés du panier à charbon de bois sont essentiels. Si le fumoir n'atteint pas la température désirée, vérifiez que la circulation d'air est bonne dans les tuyaux d'admission d'air et que la cheminée n'est pas bloquée.

CONSEIL : le fumoir peut fonctionner efficacement sur de longues périodes à condition que le combustible soit sec et en quantité suffisante, que la circulation d'air soit adéquate et que les éléments de cuisson soient propres.

PREMIÈRE UTILISATION : STÉRILISATION

Avant d'utiliser votre fumoir pour la première fois avec des aliments, il est important d'effectuer une stérilisation du grill. Démarrer le fumoir et le faire fonctionner avec le couvercle fermé pendant 30 à 40 minutes brûlera l'appareil et le débarrassera de tout corps étranger.

PROCÉDURE D'ALLUMAGE

Assurez-vous que le fumoir est placé sur une surface ininflammable permanente, plane, de niveau, résistante à la chaleur, à l'écart des objets inflammables. Positionnez le fumoir en respectant un dégagement minimum de 2 m/78 po au-dessus et à distance des structures combustibles.

1. Ouvrez le couvercle du corps de l'appareil.
2. Ouvrez les verrous de la porte, puis la porte de recharge en charbon de bois. Placez des cubes de briquet ou des allume-feu solides dans le panier à charbon de bois, puis chargez deux ou trois poignées de charbon de bois en morceaux - en remplissant le panier à charbon de bois aux 2/3 environ.

ATTENTION : n'utilisez pas d'essence, d'essence à briquet, d'alcool ou d'autres produits chimiques semblables pour allumer ou raviver le feu.

3. Allumez les cubes de briquet ou les allume-feu solides à l'aide d'un briquet à long bec ou d'allumettes de sûreté. Une fois qu'il a pris, fermez lentement et soigneusement la porte de recharge en charbon de bois (à l'aide de la poignée de porte) et gardez le couvercle du corps de l'appareil ouvert pendant environ 10 minutes pour créer un petit lit de braises chaudes. De plus, ouvrez complètement les clapets du tuyau d'admission d'air pour favoriser la circulation d'air.

IMPORTANT : ne cuisinez pas avant que le combustible ne soit recouvert de cendres. Il est recommandé de ne pas attiser ou retourner le charbon de bois une fois qu'il est en combustion. Cela lui permet de brûler plus uniformément et efficacement.

4. Laissez le charbon de bois monter en température et ajustez les clapets de la cheminée et du tuyau d'admission d'air pour atteindre la température désirée.

PROCÉDURE DE REMPLISSAGE

Avec la cheminée fermée, le fumoir restera à une température élevée pendant plusieurs heures. Si vous avez besoin d'un temps de cuisson plus long (par exemple pour rôtir une pièce entière ou pratiquer un fumage à feu doux), il peut être nécessaire d'ajouter plus de charbon de bois.

1. Ouvrez les verrous de la porte, puis la porte de recharge en charbon de bois à l'aide de gants résistant à la chaleur.
2. Avec précaution, ajoutez un supplément de charbon de bois en morceaux au panier à charbon de bois.
3. Fermez la porte de recharge en charbon en bois, puis les verrous de la porte.

IMPORTANT : n'utilisez pas d'alcool, d'essence, d'essence à briquet ou de pétrole pour allumer et raviver un feu dans votre fumoir. Aussi, n'essayez pas d'ajouter plus d'allume-feu dans un feu qui brûle déjà ou dans un panier à charbon de bois chaud. Cela pourrait occasionner des blessures.

UTILISATION DE GRANULÉS DE BOIS POUR AROMATISER

L'utilisation combinée de charbon de bois et de granulés de bois dur pour barbecue dans votre fumoir ajoutera un arôme fumé à vos aliments. Les granulés de bois dur sont connus comme étant le combustible le plus facile à utiliser et sont disponibles dans une variété de saveurs différentes. Vous pouvez ainsi améliorer votre expérience du fumage et de la cuisson en utilisant des saveurs comme le mesquite, le caryer et la pomme. L'utilisation de granulés de bois dur dans votre fumoir à charbon fournira une saveur intense sans avoir besoin de surveiller de près le rapport air/carburant comme avec des copeaux ou des morceaux de bois.

Les granulés de bois dur Pit Boss® produisent moins de 1 % de cendres. Un sac entier de 18 kg (40 lb) de granulés ne produira qu'une demi-tasse de cendres, ce qui facilite le nettoyage. Les granulés de bois dur Pit Boss® sont fabriqués à partir de bois dur 100 % naturel qui est séché et broyé en sciure de bois. La poussière est ensuite pressurisée à une température extrême pour fabriquer des granulés compacts qui sont enrobés et liés entre eux grâce à l'allumage naturel du bois.

1. Suivez la procédure d'allumage comme vous le feriez normalement. Laissez le charbon de bois monter en température et créer un lit de braises brûlantes pour indiquer que le feu est chaud.
2. Ouvrez les verrous de la porte, puis la porte de recharge en charbon de bois à l'aide de gants résistant à la chaleur.
3. Avec précaution, ajoutez une couche de couverture de granulés de bois dur au-dessus des charbons ardents du panier à charbon de bois.

IMPORTANT : n'ajoutez pas trop de granulés, car cela empêcherait une bonne circulation d'air dans le panier à charbon de bois, provoquant ainsi l'extinction du feu par manque d'oxygène.

4. Fermez la porte de recharge en charbon en bois, puis les verrous de la porte.
5. Ouvrez les clapets de la cheminée et du tuyau d'admission d'air pour augmenter le débit d'air jusqu'à ce que les granulés commencent à fumer. Ajustez les clapets à mi-course pour permettre à la fumée d'imprégner les aliments à l'intérieur du fumoir.

CONSEIL : à titre indicatif, une demi-tasse de granulés devrait fournir 30 à 40 minutes de fumée.

COMMENT UTILISER LE SUPPORT SUSPENDU

Optimisez l'espace à l'intérieur du fumoir en utilisant le support suspendu. Accrochez facilement plusieurs carrés de côtes, des saucisses ou toute autre morceau de viande à l'aide de crochets à viande et/ou à saucisses robustes. Cela permet à la chaleur et à la fumée d'impregner la viande en totalité.

1. Retirez les grilles de cuisson et placez la grille suspendue sur la position la plus haute à l'intérieur du corps de l'appareil.

REMARQUE : vérifiez que la plaque du diffuseur de chaleur reste à l'intérieur du corps de l'appareil. Elle est utilisée pour disperser la chaleur directe du panier à charbon de bois, créant ainsi une distribution de chaleur plus uniforme dans tout le corps de l'appareil.

2. Suivez la procédure d'allumage comme vous le feriez normalement. Laissez le charbon de bois monter en température et créer un lit de braises brûlantes pour indiquer que le feu est chaud. Si des granulés de bois dur doivent être utilisés à des fins d'aromatisation, ajoutez-les également à ce moment-là.
3. Préparez vos viandes à suspendre :
 - Côtes - Identifiez l'extrémité la plus large de votre carré de côtes. Du côté le plus gros, insérez le crochet à viande directement au centre de la viande, entre le premier et le deuxième os.
 - Saucisses - Piquez le chapelet de saucisses directement avec le crochet à viande, ou suspendez-le à des crochets en S plus petits par le boyau ou une ficelle attachée.
 - Poules ou poulets entiers - Ficelez bien votre volaille ou placez-la dans un filet pour l'accrocher en toute sécurité. La volaille commencera à s'attendrir et les os bougeront pendant la cuisson. Introduisez le crochet dans la cavité la plus proche et faites-la passer dans la poitrine, la colonne vertébrale ou sous le bréchet.
4. Ajustez les clapets pour qu'ils soient ouverts au minimum afin de permettre à la chaleur de rester à l'intérieur du fumoir. Ouvrez le couvercle du corps de l'appareil et placez les viandes accrochées sur le support suspendu. Étalez-les pour permettre une circulation d'air uniforme. Fermez le couvercle du corps de l'appareil dès que tous les crochets sont en place.
5. Laissez la température se stabiliser à l'intérieur du fumoir et ajoutez du combustible au besoin.

REMARQUE : ouvrez le couvercle du corps de l'appareil et faites pivoter le support suspendu toutes les 20 minutes.

ÉTEINDRE LE FUMOIR

1. Lorsque vous avez terminé de cuisiner et que vous éteignez le fumoir, cessez simplement d'ajouter du combustible. Fermez les clapets de la cheminée et du tuyau d'admission d'air pour permettre au feu de s'éteindre naturellement par manque d'oxygène.

IMPORTANT : n'utilisez pas d'eau pour éteindre le charbon de bois, car cela pourrait endommager le panier à charbon de bois.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

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

1. COMPOSANTS DU CHARBON DE BOIS

- Nettoyez le panier à charbon de bois et le plateau à charbon de bois lorsqu'une accumulation de cendres est détectée. Assurez-vous qu'il n'y a aucun signe de blocage au niveau des trous du panier à charbon de bois.
- Nettoyez la porte de recharge en charbon de bois et la voie d'entrée pour vous assurer qu'elle peut s'ouvrir et se fermer en douceur.

2. SURFACES INTÉRIEURES

- Utilisez une brosse de nettoyage pour grill, puis retirez les dépôts de nourriture ou de cendre sur les grilles de cuisson. Une bonne pratique consiste à le faire alors qu'elles sont encore tièdes suite à une précédente cuisson. Les feux provoqués par la graisse sont dus à une trop grande quantité de dépôts sur les éléments de cuisson du fumoir. Nettoyez régulièrement l'intérieur du corps de votre appareil. En cas de feu de graisse, maintenez le couvercle du corps de l'appareil fermé afin d'étouffer le feu. Si celui-ci ne cesse pas rapidement, retirez la nourriture avec prudence, et fermez tous les clapets jusqu'à ce que le feu s'éteigne. Si vous avez du bicarbonate de soude, saupoudrez-en légèrement.
- Nettoyez soigneusement l'intérieur du corps de l'appareil pour éliminer toute éclaboussure ou accumulation de graisse. Retirez soigneusement tous les éléments de cuisson et placez le fumoir sur le flanc. Utilisez un aspirateur d'atelier pour éliminer toutes les cendres et tous les résidus, puis lavez les parois intérieures et le fond à l'aide d'eau chaude savonneuse. Laissez le fumoir sécher complètement avant de replacer les éléments de cuisson.

3. SURFACES EXTÉRIEURES

- Nettoyez votre fumoir après chaque utilisation. Utilisez une eau savonneuse chaude pour retirer la graisse. N'utilisez pas de nettoyeur pour four ni de détergents ou d'éponges abrasifs sur les surfaces externes, car cela risquerait d'endommager la peinture de finition. Toutes les surfaces peintes ne sont pas couvertes par la garantie, et font partie des éléments relevant de la maintenance et de l'entretien généraux. Concernant les éraflures sur la peinture, l'usure ou l'écaillage du vernis, toutes les surfaces peintes peuvent être retouchées à l'aide d'une peinture haute température pour barbecue.
- Utilisez une housse pour protéger complètement votre fumoir ! Une housse est la protection idéale contre les aléas météorologiques et les polluants extérieurs. Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil ou que vous le rangez pour une longue période, placez-le sous une housse dans un garage ou un abri de jardin.

TABLEAU DE FRÉQUENCE DE NETTOYAGE (USAGE NORMAL)

ÉLÉMENT	FRÉQUENCE DE NETTOYAGE	MÉTHODE DE NETTOYAGE
Grille de cuisson, support suspendu	Après chaque utilisation du grill	Excès de brûlage, brosse pour nettoyer le grill
Panier à charbon de bois, plateau à charbon de bois	Toutes les 5 ou 6 utilisations du grill	Eau chaude et détergent doux
Clapets	Deux fois par an	Serrer à l'aide d'une clé, huiler pour desserrer
Corps intérieur de l'appareil	Deux fois par an	Éponge à récurer et eau savonneuse
Corps extérieur de l'appareil, tablettes latérales	Dès que nécessaire	Éponge à récurer et eau savonneuse

CONSEILS ET TECHNIQUES

Suivez ces astuces et techniques utiles, transmises par les propriétaires de produits Pit Boss®, notre équipe et nos clients tels que vous, afin de vous familiariser avec votre fumoir :

1. SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

- Maintenez le contenu de la cuisine et de la zone de cuisson propre. Utilisez des plats et ustensiles différents pour la viande cuite et la préparation ou le transport de la viande crue sur le fumoir. Vous pourrez ainsi éviter une contamination croisée de bactéries. Chaque marinade ou jus de cuisson doit posséder ses propres ustensiles.
- Maintenez au chaud les aliments chauds (au-dessus de 60 °C/140 °F) et au frais les aliments froids (en dessous de 3 °C/37 °F).
- Une marinade ne doit jamais être conservée et utilisée ultérieurement. Si vous comptez la servir avec votre viande, faites-la préalablement bouillir.
- Les aliments cuits ne doivent pas être laissés dehors dans la chaleur durant plus d'une heure. Ne laissez pas les aliments chauds sans réfrigération durant plus de deux heures.
- Décongelez et faites mariner la viande par réfrigération. Ne la faites pas décongeler à température ambiante ou sur un plan de travail. Des bactéries peuvent se développer et se multiplier rapidement au sein d'aliments tièdes et humides. Lavez-vous minutieusement les mains avec de l'eau chaude et savonneuse avant la préparation d'un repas et après avoir manipulé de la viande, du poisson et de la volaille.

2. PRÉPARATION POUR LA CUISSON

- **Préparez-vous bien** ou effectuez une mise en place. Placez la recette, les combustibles, les accessoires, les ustensiles et tous les ingrédients dont vous avez besoin près du fumoir avant de débiter la cuisson. Lisez également toute la recette, du début à la fin, avant d'allumer le fumoir.
- Un tapis de protection pour barbecue est très utile. Étant donné les risques d'éclaboussures et d'accidents dus à la manipulation de la nourriture, un tapis de protection pour barbecue préserve les terrasses, patios ou plateformes en pierre contre les taches de graisse ou les renversements accidentels.

3. CONSEILS ET TECHNIQUES DE FUMAGE

- Pour infuser vos viandes d'une saveur fumée, adoptez une cuisson plus lente à basse température (aussi nommée méthode **low and slow**). La viande resserrera ses fibres après avoir atteint une température interne de 49 °C/120 °F. Vaporiser ou saucer la viande est une excellente manière de l'empêcher de sécher.
- Lorsque vous souhaitez saisir la viande, laissez le couvercle fermé. Utilisez toujours un thermomètre de cuisson pour déterminer la température interne des aliments que vous cuisinez. Fumer des aliments avec des granulés de bois fera rosir les viandes et volailles. La ligne rose (après cuisson) est nommée **anneau de fumée**, elle est très prisée des chefs cuisiniers d'extérieur.
- Il vaut mieux ajouter les sauces sucrées vers la fin de la cuisson pour éviter que la viande ne brûle ou flambe.
- Laissez un espace ouvert entre les aliments pour garantir une bonne circulation de la chaleur. Les aliments posés sur un fumoir surchargé nécessiteront une cuisson plus longue.
- Utilisez un ensemble de pinces à manche long pour tourner la viande et une spatule pour tourner les steaks hachés et le poisson. Utiliser un ustensile perçant, tel qu'une fourchette, piquera la viande et laissera le jus s'échapper.
- Les aliments placés dans de grandes cocottes mettront plus de temps à cuire que dans un moule peu profond.
- Pour que votre nourriture reste chaude, une bonne astuce consiste à la placer sur un plat chauffé. La viande rouge, telle que les steaks et les rôtis, est meilleure si vous la laissez reposer quelques minutes avant de la servir. Cela permet aux jus ayant été attirés vers la surface par la chaleur de revenir vers le centre de la viande, ajoutant ainsi plus de saveur.

DÉPANNAGE

Un nettoyage et une maintenance adaptés éviteront la plupart des problèmes de fonctionnement. Lorsque votre fumoir fonctionne mal ou est peu utilisé, les astuces de dépannage suivantes peuvent s'avérer utiles. Pour consulter les FAQ, rendez-vous sur www.pitboss-grills.com. Vous pouvez également contacter votre revendeur local ou le service clients pour obtenir de l'aide.

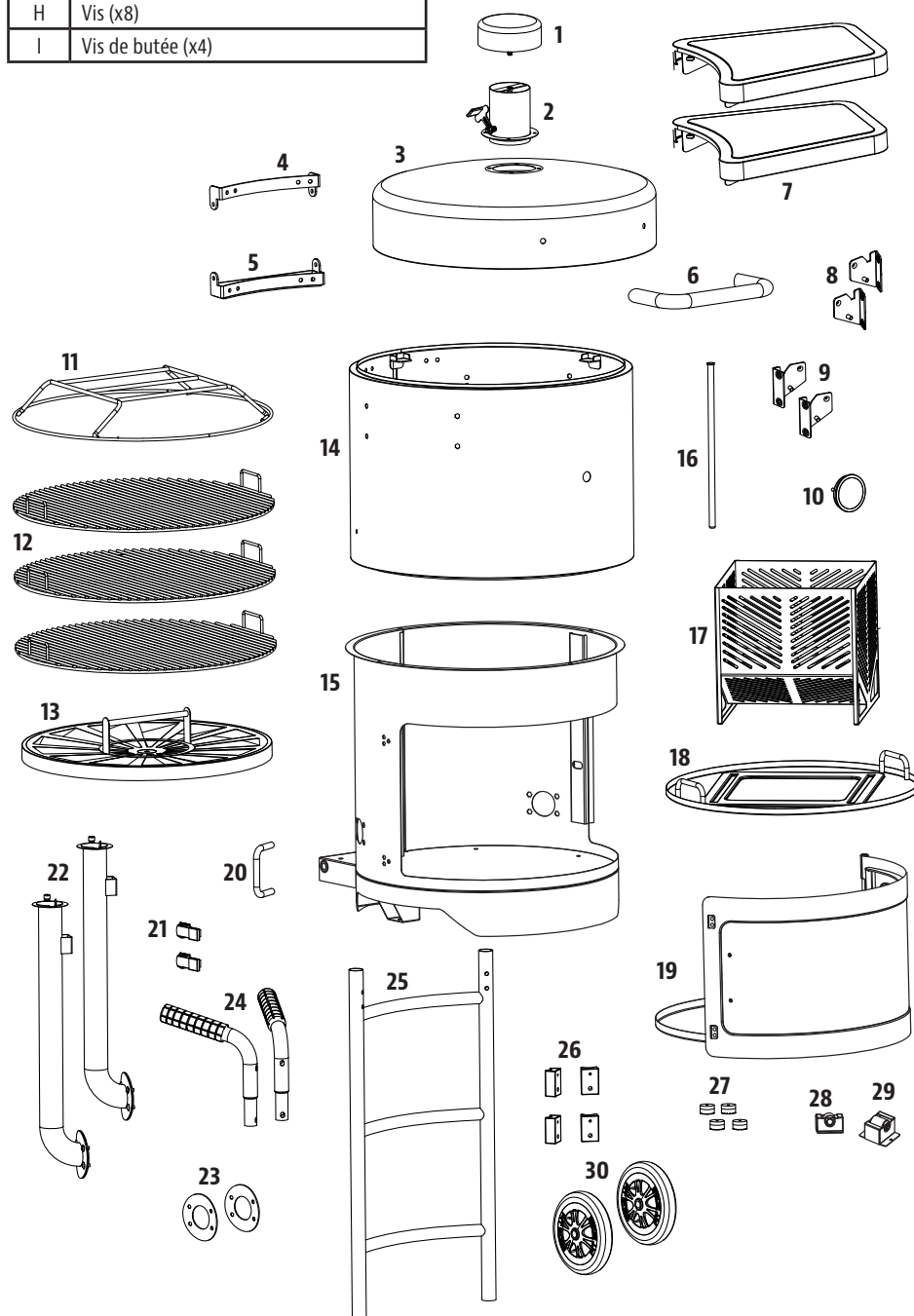
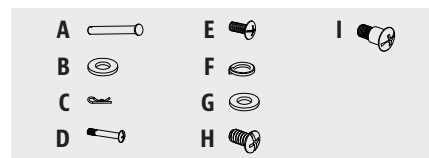
AVERTISSEMENT : assurez-vous que le fumoir est complètement refroidi avant tout travail d'inspection, de nettoyage, d'entretien ou de service. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures graves ou endommager votre appareil.

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Le fumoir ne s'allume pas	Les clapets sont fermés, le flux d'air est insuffisant	Assurez-vous que les clapets de la cheminée et du tuyau d'admission d'air sont ouverts. Le feu a besoin d'oxygène pour prendre. Une fois qu'il a pris, laissez l'évent inférieur et le couvercle ouverts pendant environ 10 minutes pour préparer un petit lit de braises chaudes. Ajustez les clapets au besoin.
	Combustible utilisé incorrect	Ce fumoir nécessite l'utilisation de charbon de bois en morceaux. Suivez la procédure d'allumage ou appelez le service clients pour obtenir de l'aide, si nécessaire.
Le fumoir ne parvient pas à une température stable ou n'arrive pas à la maintenir	Le fumoir devient trop chaud	Vérifiez les clapets de la cheminée et du tuyau d'admission d'air. Fermez principalement les deux événements et laissez le fumoir s'éteindre par manque d'oxygène. Pour une cuisson à basse température, utilisez moins de combustible.
	Le fumoir ne chauffe pas assez	Vérifiez le niveau de combustible. Le feu à l'intérieur du fumoir peut rapidement s'éteindre, s'il n'y a pas assez de charbon dans le panier à charbon de bois. Ajoutez plus de combustible et laissez les clapets de la cheminée et du tuyau d'admission d'air complètement ouverts. Plus d'oxygène et de flux d'air permettront au feu de s'intensifier, consommant par là-même plus de charbon de bois en morceaux.
	Flux d'air insuffisant à travers le corps de l'appareil	Vérifiez les clapets du tuyau d'admission d'air pour identifier toute accumulation de cendres ou obstruction éventuelle. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance en cas d'accumulation de cendres. Vérifiez le clapet de la cheminée 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 celui-ci est sale. Une fois que toutes les étapes ci-dessus ont été effectuées, allumez le fumoir et effectuez une stérilisation.
Flambées	Température de cuisson trop élevée	Essayez de cuire à plus faible température. La graisse possède un point d'inflammabilité. Maintenez une température inférieure à 176 °C/350 °F lorsque vous cuisez des aliments très gras.
	Accumulation de graisse sur les composants de cuisson	Suivez les instructions d' Entretien et maintenance .
Les clapets ne s'ajustent pas	Clapet collé sur la cendre	Tapotez légèrement le clapet avec un maillet en caoutchouc pour le desserrer. En l'absence d'amélioration, appelez le service clients.
Le thermomètre ne fonctionne pas	Pièce cassée	Le thermomètre doit être remplacé. Contactez le service clients pour obtenir une pièce de rechange.

PIÈCES DE RECHANGE

N°	Description
1	Clapet de cheminée (x1)
2	Sortie de cheminée (x1)
3	Couvercle de l'appareil (x1)
4	Charnière du couvercle supérieur (x1)
5	Charnière du couvercle inférieur (x1)
6	Poignée pour couvercle (x1)
7	Étagère latérale (x2)
8	Support de l'étagère latérale - Gauche (x2)
9	Support de l'étagère latérale - Droite (x2)
10	Thermomètre (x1)
11	Support suspendu (x1)
12	Grille de cuisson (x3)
13	Plaque de diffusion chauffante (x1)
14	Assemblage du haut de l'appareil (x1)
15	Assemblage du bas de l'appareil (x1)
16	Axe de porte (x1)
17	Panier à charbon de bois (x1)
18	Plateau à charbon de bois (x1)
19	Porte de recharge en charbon de bois (x1)
20	Poignée de porte (x1)
21	Verrou de porte (x2)
22	Tuyau d'admission d'air (x2)
23	Joint en silicone d'admission d'air (x2)
24	Poignées du support du châssis (x2)
25	Support du châssis (x1)
26	Entretoise de support du châssis (x4)
27	Joint de pied (x4)
28	Roulette de porte de recharge - A (x1)
29	Roulette de porte de recharge - B (x1)
30	Roue (x1)

N°	Description
A	Goupille cannelée pour roue (x2)
B	Rondelle pour roue (x2)
C	Goupille bêta pour roue (x2)
D	Vis (x4)
E	Vis (x14)
F	Rondelle de blocage (x4)
G	Rondelle (x4)
H	Vis (x8)
I	Vis de butée (x4)



REMARQUE : de par le développement continu du produit, des pièces peuvent faire l'objet de modifications sans préavis.

FR

FRANÇAIS

GARANTIE

CONDITIONS

Tous les fumoirs à charbon de bois de Pit Boss®, fabriqués par Dansons, s'accompagnent d'une garantie limitée à compter de la date de vente au propriétaire d'origine. La couverture de garantie débute à la date d'achat d'origine et une preuve de la date d'achat, ou une copie de l'acte de vente d'origine, est nécessaire pour faire entrer la garantie en vigueur. Les clients devront payer des frais relatifs aux pièces, à l'envoi et au traitement s'ils ne sont pas en mesure de fournir une preuve d'achat ou après expiration de la garantie.

Dansons offre une garantie de cinq (5) ans sur les défauts matériels et de fabrication de toutes les pièces. Dansons garantit que toutes les pièces sont exemptes de défauts matériels et de fabrication, pour la durée d'utilisation et de possession de l'acheteur d'origine. La garantie ne couvre pas les dégâts d'usure, tels que les éraflures, les entailles, les cabossages, les éclats ou les fissures cosmétiques mineures. Ces modifications esthétiques du fumoir n'impactent pas ses performances. La réparation ou le remplacement d'une pièce ne prolonge pas la garantie limitée au-delà des cinq (5) années suivant la date d'achat. Durant la période de la garantie, l'obligation de Dansons est limitée à la fourniture de pièces de rechange en cas de composants défectueux. Tant que cela se produit pendant la période de la garantie, Dansons ne vous facturera pas la réparation ou le remplacement des pièces retournées, fret payé d'avance, si Dansons détermine que ces pièces se révèlent défectueuses après inspection. Dansons ne sera pas tenu responsable des frais de transport, du prix de la main-d'œuvre ou des droits à l'exportation. Sauf disposition contraire dans ces conditions de garantie, la réparation ou le remplacement des pièces de la façon et pour la durée fixées ci-dessous, constituera l'accomplissement de toutes les responsabilités et obligations directes et dérivées de Dansons Inc. envers vous.

Dansons Inc. prend soin d'utiliser des matériaux résistants à la rouille. Même avec ces garanties, le revêtement protecteur peut être compromis par diverses substances et conditions qui échappent au contrôle de Dansons. Les fortes températures, l'humidité excessive, le chlore, les gaz industriels, les engrais, les pesticides utilisés pour les pelouses et le sel sont quelques-unes des substances pouvant affecter les revêtements métalliques. C'est pourquoi les garanties limitées ne couvrent pas la rouille ni l'oxydation, à moins que les composants du fumoir présentent une perte d'intégrité structurelle. Si les scénarios décrits ci-dessus venaient à se produire, veuillez vous référer à la section Entretien et maintenance pour préserver la finition de votre fumoir et prolonger sa durée de vie. Dansons recommande l'utilisation d'une housse de protection intégrale lorsque ce dernier n'est pas utilisé. Cette garantie s'applique à un usage domestique et à utilisation normale de l'appareil et aucune des garanties limitées ne s'applique à un appareil utilisé pour des applications commerciales.

EXCEPTIONS

Il n'existe pas de garantie de performance écrite ou implicite concernant les grils Pit Boss® car le fabricant ne contrôle pas l'installation, le fonctionnement, le nettoyage, l'entretien ou le type de combustible brûlé. Cette garantie ne s'appliquera pas, et Dansons n'assumera aucune responsabilité, si votre appareil n'a pas été installé, utilisé, nettoyé et entretenu conformément à ce mode d'emploi. L'utilisation d'un gaz non évoqué dans ce document pourrait annuler la garantie. La garantie ne couvre pas les dommages ou casses causés par une mauvaise utilisation, une mauvaise manipulation ou des modifications. Dansons décline toute responsabilité, légale ou autre, quant aux dommages accidentels ou consécutifs à la propriété ou aux personnes résultant de l'utilisation de ce produit. Si une plainte est déposée contre Dansons, basée sur la violation de cette garantie ou de tout autre type de garantie explicite ou implicite en vertu d'une loi, le fabricant ne sera en aucun cas tenu responsable des dommages particuliers, directs, indirects et consécutifs ou de tout autre dommage, quel qu'il soit, qui dépasserait le prix d'achat d'origine du produit. Toutes les garanties du fabricant sont énoncées dans les présentes et aucune plainte ne peut être déposée contre le fabricant par le biais d'une garantie ou d'une représentation. Certains états n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages ou garanties accessoires ou consécutifs, ni la limitation de garanties tacites, de sorte que certaines des limitations ou exclusions exposées dans les présentes peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie limitée vous donne des droits juridiques spécifiques, et d'autres droits qui varient d'un État à l'autre.

CONTACTER LE SERVICE CLIENTS

Pour commander des pièces de rechange, veuillez contacter votre revendeur Pit Boss® Grills local ou consulter notre boutique en ligne à l'adresse suivante :

www.pitboss-grills.com.

SERVICE DE LA GARANTIE

Contactez le revendeur de Pit Boss® le plus proche de chez vous si vous avez besoin d'une réparation ou de pièces de rechange. Dansons exige une preuve d'achat afin d'établir une réclamation sous garantie. Ainsi, conservez votre reçu ou votre facture d'origine pour vous y référer ultérieurement. Le numéro de série et de modèle de votre appareil Pit Boss® se trouve à l'intérieur du couvercle de la trémie. Les numéros d'enregistrement ci-dessous ainsi que l'étiquette peuvent s'user ou devenir illisibles.

MODÈLE

NUMÉRO DE SÉRIE

DATE D'ACHAT

REVENDEUR AGRÉÉ

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

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

Lea y entienda todo el manual antes de intentar montar, utilizar o instalar el producto. Esto le permitirá disfrutar de todas las funciones del ahumador de carbón y utilizarlo sin problemas. También le recomendamos que conserve este manual para futuras consultas.

PELIGROS Y ADVERTENCIAS

A fin de obtener los permisos necesarios o información sobre el fin previsto o sobre cualquier restricción de instalación (por ejemplo, sobre unidades que se instalan en una superficie combustible, requisitos de inspección o hasta capacidad de uso en la zona), deberá ponerse en contacto con los bomberos, la autoridad competente o los encargados locales de su vivienda o edificio.

1. Debe haber un espacio libre mínimo de 2 m (78 pulgadas) entre los laterales de la unidad y cualquier estructura inflamable. **El aparato no debe instalarse en suelos no combustibles ni en suelos protegidos con superficies no combustibles, a menos que se obtengan los permisos y autorizaciones correspondientes de las autoridades competentes.** Este aparato de pélets de madera no debe colocarse debajo de techos, voladizos, toldos, sombrillas o pérgolas inflamables. No lo use en terrazas ni cualquier otra superficie combustible, como hierba seca, astillas de madera, mantillo de hojas o corteza decorativa. No utilice este producto en una tienda de campaña, caravana, coche, bodega, desván o barco. Mantenga la unidad en un área libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.

Si la grasa prende fuego, cierre la tapa hasta que el fuego se apague. No arroje agua sobre la unidad. No intente sofocar el fuego. Conviene tener a mano un extinguidor de incendios multiusos (clase ABC). Si se produce un incendio no controlado, llame a los bomberos.

2. No utilice este ahumador como horno. Este producto está diseñado solo para su uso en exteriores. No lo utilice en interiores.

Riesgo de incendio: Puede emitir brasas calientes durante su uso. No transporte su parrilla mientras esté en uso o mientras la unidad esté caliente. Asegúrese de que el fuego esté completamente apagado y que la unidad esté completamente fría al tacto antes de moverla.

3. Este producto se calentará mucho y podrían producirse lesiones graves. Nunca deje un fuego ardiendo sin vigilancia. Mantenga alejados a los niños pequeños y las mascotas mientras esté en uso. Se recomienda utilizar manoplas o guantes para barbacoa resistentes al calor durante la operación. No utilice accesorios no especificados para su uso con este aparato.

Este aparato no está recomendado para menores, personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o que carezcan de experiencia o conocimientos, a menos que estén bajo la supervisión o instrucción directa de una persona responsable de su seguridad.

- Después de un período de almacenamiento o sin uso, inspeccione la unidad antes de usarla para ver si hay signos de desgaste o daños, y reemplácela cuando sea necesario. Límpiela antes de usarla. Si la unidad se almacena en el exterior durante una temporada con mucha lluvia o humedad, séquela adecuadamente antes de llevar a cabo cualquier trabajo de reparación o mantenimiento. A ser posible, utilice una funda.
- Le recomendamos que utilice carbón vegetal en trozos para el ahumador. Tarda más tiempo en quemarse y produce menos cenizas, algo que puede limitar el flujo de aire. No utilice carbón mineral en este producto. El carbón vegetal no está incluido.

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

Utilice solo los productos de encendido conformes a la normativa EN 1860-3

ELIMINACIÓN DE LAS CENIZAS

Las cenizas o el hollín deben colocarse en un recipiente de metal con tapa hermética. El contenedor cerrado de cenizas debe colocarse sobre un piso incombustible o en el suelo, bien alejado de todos los materiales combustibles, a la espera de su disposición final. Cuando las cenizas se desechan enterrándolas en el suelo o se dispersan localmente de otro modo, deben conservarse en un recipiente cerrado hasta que todas las cenizas se hayan enfriado por completo.

MONÓXIDO DE CARBONO (EL "ASESINO SILENCIOSO")

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

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

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





AVISO DE COPYRIGHT

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

DANSONS EUROPA

11 Rue Galvani Paris, France 75017

DANSONS AMÉRICA DEL NORTE

8877 North Gainey Center Drive, Scottsdale, AZ, USA 85258

ATENCIÓN AL CLIENTE

www.pitboss-grills.com

ÍNDICE

Información de seguridad.....	23
Instrucciones de funcionamiento.....	26
El flujo de aire.....	26
Primer uso: quemado.....	26
Procedimiento de encendido.....	26
Procedimiento de repostaje.....	27
Uso de pélets de madera para aromatizar.....	27
Cómo utilizar el colgador.....	28
Cómo apagar el ahumador.....	28
Cuidado y mantenimiento.....	29
Consejos y técnicas.....	30
Resolución de problemas.....	31
Piezas de repuesto.....	32
Garantía.....	33

ES

ESPAÑOL

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

EL FLUJO DE AIRE

La parte más importante de la unidad es la relación entre los tubos de entrada de aire y las compuertas de la chimenea. Al abrir las compuertas, fluye más aire a través del cuerpo del ahumador, lo que permite que el carbón vegetal se queme a una temperatura muy alta y genere brasas ardientes. Para cocinar a temperaturas más bajas, abra muy poco los tubos de entrada de aire y las compuertas de la chimenea; esto provocará que el flujo de aire sea mínimo y que el cuerpo del tambor del ahumador retenga el nivel máximo de calor.

Para garantizar que el ahumador funcione correctamente, es esencial que la cesta para carbón vegetal reciba el mantenimiento y la limpieza adecuados. Si el ahumador no alcanza la temperatura deseada, compruebe que haya un flujo de aire adecuado desde las tuberías de entrada de aire y que la chimenea no esté bloqueada.

CONSEJO: El ahumador puede funcionar de forma eficiente durante mucho tiempo siempre que esté seco, haya un nivel suficiente de combustible, el flujo de aire sea el adecuado y los componentes para cocinar estén limpios.

PRIMER USO: QUEMADO

Antes de usar el ahumador por primera vez con alimentos, es importante llevar a cabo un procedimiento de quemado. Encienda el ahumador para que funcione a una temperatura mínima de 177 °C/350 °F (con la tapa bajada) durante 30-40 minutos; de este modo, se llevará a cabo el quemado y eliminaremos todas las impurezas.

PROCEDIMIENTO DE ENCENDIDO

Asegúrese de que el ahumador esté colocado sobre una superficie fija, plana, uniforme, resistente al calor y no inflamable, y que esté lejos de artículos combustibles. El ahumador debe tener un espacio libre mínimo de 2 m/78" por encima y con respecto a cualquier estructura inflamable.

1. Abra la tapa del cuerpo del tambor.
2. Abra las hebillas de la puerta y el compartimento para la carga de carbón vegetal. Coloque algunos cubitos de combustible o pastillas de encendido en la cesta para carbón y, luego, dos o tres puñados de carbón vegetal en trozos; la cesta debe quedar, aproximadamente a 2/3 de su capacidad.

PRECAUCIÓN: No utilice gasolina, bebidas alcohólicas, líquido de encendido, alcohol ni otros productos químicos similares para encender o reavivar el fuego.

3. Encienda los cubitos de combustible o las pastillas de encendido con un mechero de punta larga o cerillas de seguridad. Cuando ya haya empezado el fuego, cierre poco a poco y con cuidado la puerta de recarga de carbón (utilice el mango de la puerta) y mantenga la tapa del cuerpo del tambor abierta durante unos diez minutos a fin de formar una pequeña cama de brasas calientes. Además, abra completamente las compuertas del tubo de entrada de aire para avivar el flujo de aire.

IMPORTANTE: No cocine ningún alimento antes de que el combustible tenga una capa de ceniza. Le recomendamos que no avive ni gire las brasas una vez que estén encendidas. De este modo, el carbón vegetal se quemará de manera más uniforme y eficaz.

4. Deje que el carbón se caliente y ajuste las compuertas de la chimenea y del tubo de entrada de aire de modo que se alcance la temperatura deseada.

PROCEDIMIENTO DE REPOSTAJE

Si la chimenea está cerrada, el ahumador permanecerá a temperatura alta durante varias horas. Si necesita un tiempo de cocción más prolongado (por ejemplo, al asar piezas grandes de carne o para ahumados lentos), puede que sea necesario agregar más carbón vegetal.

1. Abra las hebillas de la puerta y el compartimento de recarga de carbón usando guantes resistentes al calor.
2. Añada, con cuidado, más trozos de carbón vegetal a la cesta.
3. Cierre el compartimento para la carga de carbón vegetal y las hebillas de la puerta.

IMPORTANTE: No use alcohol, petróleo, gasolina, líquido de encendido ni queroseno para encender o reavivar un fuego en el ahumador. Además, no añada más productos de encendido en un fuego que ya haya comenzado o en una cesta de carbón caliente. Esto podría provocar daños.

USO DE PÉLETS DE MADERA PARA AROMATIZAR

La combinación del uso de carbón vegetal y pélets de madera para barbacoa en el ahumador agregará sabor ahumado a los alimentos. Los pélets de maderas nobles son el combustible más fácil de usar y se suministran en diferentes aromas, lo que mejora la experiencia de ahumado y cocinado con aromas como el mezquite, el nogal y el manzano. El uso de pélets de madera noble en el ahumador de carbón vegetal le proporcionará un aroma intenso sin necesidad de controlar minuciosamente la proporción de aire a combustible, como ocurre con las astillas o los trozos de madera.

Los pélets de madera noble de Pit Boss® producen menos del 1 % de ceniza. Una bolsa completa de pélets de 18 kg (40 lb) solo producirá medio vaso de cenizas, lo que facilita la limpieza. Los pélets de madera noble de Pit Boss® están hechos de madera noble 100 % natural que se seca y se muele como serrín. Luego, el serrín se presuriza a temperaturas muy altas para crear los pélets compactos que se recubren y se mantienen unidos con el encendido natural de la madera.

1. Siga el procedimiento de encendido como lo haría normalmente. Deje que el carbón se caliente y que forme una capa de brasas ardientes; esto indicará que el fuego está a la temperatura adecuada.
2. Abra las hebillas de la puerta y el compartimento de recarga de carbón usando guantes resistentes al calor.
3. Con cuidado, agregue una capa de pélets de madera noble a la parte superior de las brasas de la cesta de carbón.

IMPORTANTE: No agregue demasiados pélets, ya que esto evitará el flujo de aire adecuado en la cesta de carbón y provocará que el fuego se apague por falta de oxígeno.

4. Cierre el compartimento para la carga de carbón vegetal y las hebillas de la puerta.
5. Abra las compuertas de la chimenea y del tubo de entrada de aire para aumentar el flujo de aire hasta que los pélets comiencen a humear. Ajuste las compuertas hasta la mitad para permitir que el humo pase por la comida dentro del ahumador.

CONSEJO: Como orientación para las medidas, medio vaso de pélets debería proporcionar entre 30 y 40 minutos de humo.

CÓMO UTILIZAR EL COLGADOR

Utilice el colgador para maximizar el espacio dentro del ahumador. Podrá colgar fácilmente varias filas de costillas, salchichas o cualquier otra carne en los ganchos resistentes para carne o salchichas. Esto permite que el calor y el humo penetren en la carne.

1. Retire las rejillas de cocción y coloque el colgador en la posición más alta dentro del cuerpo del tambor.

NOTA: Asegúrese de que la placa difusora de calor permanezca dentro del cuerpo del tambor. Se utiliza para dispersar el calor directo de la cesta de carbón, y crea una distribución de calor más uniforme en todo el cuerpo del tambor.

2. Siga el procedimiento de encendido como lo haría normalmente. Deje que el carbón se caliente y que forme una capa de brasas ardientes; esto indicará que el fuego está a la temperatura adecuada. Si desea utilizar pélets para añadir sabor, úselos en este momento.
3. Prepara la carne para poder colgarla:
 - Costillas: busque el extremo grande de las costillas. Introduzca el gancho para carne por ese lado, en la carne que queda justo en el centro entre el primer y el segundo hueso.
 - Salchichas: perfore la salchicha directamente con el gancho para carne o cuélguela en ganchos en S más pequeños por la piel o por la cuerda.
 - Pollos enteros: ate el pollo con firmeza para poder colgarlo de manera segura. El pollo comenzará a ablandarse y los huesos se moverán durante la cocción. Pase el gancho a través de la siguiente cavidad en la pechuga, la columna o debajo de la espoleta.
4. Ajuste las compuertas para que estén abiertas al mínimo, a fin de que el calor permanezca dentro del ahumador. Abra la tapa del cuerpo del tambor y coloque las carnes en el colgador. Sepárelas para que haya un flujo de aire uniforme. Cierre la tapa del cuerpo del tambor inmediatamente después de colocar los ganchos.
5. Deje que la temperatura se estabilice dentro del ahumador y agregue combustible según sea necesario.

NOTA: Abra la tapa del cuerpo del tambor y gire el colgador cada veinte minutos.

CÓMO APAGAR EL AHUMADOR

1. Cuando termine de cocinar y apagar el ahumador, deje de agregar combustible. Cierre las compuertas de la chimenea y del tubo de entrada de aire para permitir que el fuego se extinga de forma natural por falta de oxígeno.

IMPORTANTE: No use agua para apagar el carbón vegetal, ya que esto podría dañar la cesta.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

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

1. COMPONENTES DE CARBÓN VEGETAL

- Limpie la cesta y la bandeja de carbón cuando se acumule la ceniza. Asegúrese de que no haya signos de obstrucción en los orificios de la cesta de carbón.
- Limpie la puerta de recarga de carbón y la entrada para que no haya problemas al abrir y cerrar.

2. SUPERFICIES INTERNAS

- Elimine los restos de comida o lo que se haya quedado acumulado en las rejillas de cocción con la ayuda de un cepillo para la limpieza de parrillas. La práctica recomendada es hacerlo mientras están aún calientes por un uso anterior. Los fuegos por grasa se producen cuando caen demasiados residuos sobre los componentes para cocinar del ahumador. Limpie el interior del cuerpo del tambor de manera regular. Si la grasa prende fuego, mantenga cerrada la tapa del cuerpo del tambor para extinguir el fuego. Si el fuego no se extingue rápidamente, retire con cuidado la comida y cierre todas las compuertas hasta que el fuego se haya apagado por completo. Eche un poco de bicarbonato si lo tiene a mano.
- Limpie a fondo el cuerpo del tambor interior para eliminar cualquier salpicadura o acumulación de grasa. Retire con cuidado todos los componentes para cocinar y gire el ahumador de costado. Use una aspiradora para eliminar las cenizas y los residuos; luego, lave las paredes interiores y la parte inferior con agua caliente y jabón. Deje que el ahumador se seque completamente antes de reemplazar los componentes para cocinar.

3. SUPERFICIES EXTERNAS

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

FRECUENCIA DE LIMPIEZA (USO NORMAL)

COMPONENTE	FRECUENCIA DE LIMPIEZA	MÉTODO DE LIMPIEZA
Rejillas para cocinar, Estante colgante	Después de cada uso de la barbacoa	Quemar el exceso, cepillo para parrillas
Cesta de carbón, bandeja de carbón	Cada 5-6 usos de la barbacoa	Agua caliente y detergente suave
Compuertas	Dos veces al año	Apriete con una llave, use aceite para aflojar
Cuerpo del tambor interior	Dos veces al año	Estropajo y agua jabonosa
Cuerpo del tambor exterior, estantes laterales	Según sea necesario	Estropajo y agua jabonosa

ES

ESPAÑOL

CONSEJOS Y TÉCNICAS

Siga estas prácticas sugerencias y técnicas que nos han enviado algunos propietarios de productos Pit Boss®, nuestros empleados y clientes como usted, a fin de familiarizarse con el ahumador:

1. SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Mantenga limpios todos los elementos de cocina y la zona de cocina. Para la carne cocinada, use fuentes y utensilios diferentes a los que haya usado para preparar o transportar la carne cruda hasta el ahumador. De esa manera evitará la contaminación cruzada de bacterias. Use un utensilio distinto para cada adobo o salsa.
- Mantenga calientes los alimentos calientes (más de 60 °C/140 °F) y fríos los alimentos fríos (menos de 3 °C/37 °F).
- No guarde nunca el resto de un adobo para usar en otra ocasión. Si lo va a servir con la carne, asegúrese de que hierva antes de servirlo.
- Los alimentos cocinados no deben permanecer fuera a altas temperaturas durante más de una hora. No deje los alimentos calientes fuera de la nevera durante más de dos horas.
- Descongele y macere las carnes mediante refrigeración. No descongele carne a temperatura ambiente o en una encimera. Las bacterias pueden aumentar y multiplicarse rápidamente en los alimentos calientes y húmedos. Lávese bien las manos con agua jabonosa después de comenzar a preparar la comida y después de manipular carne, pescado y aves crudas.

2. PREPARACIÓN PARA COCINAR

- Prepárese o, dicho de otro modo, **manos a la obra**. Con esto nos referimos a estar preparados para la receta de cocina y disponer del combustible, los accesorios, utensilios y todos los ingredientes que necesite cerca del ahumador antes de empezar a cocinar. También conviene leer la receta completa, de principio a fin, antes de encender el ahumador.
- Una alfombra para barbacoas también es muy práctica. Debido a los accidentes que se producen al cocinar alimentos y a las salpicaduras, una alfombra para barbacoas protegerá cualquier suelo, patio o plataforma de piedra contra posibles manchas de grasa o derramamientos accidentales.

3. CONSEJOS Y TÉCNICAS PARA EL AHUMADO

- Para potenciar el sabor ahumado de la carne, cocine durante más tiempo a temperaturas más bajas (también se conoce como **cocción a fuego lento**). La carne cerrará sus fibras tras alcanzar una temperatura interna de 49 °C/120 °F. Rocíar o humedecer la carne son dos buenas maneras de evitar que la carne se seque.
- Cuando chamusque la carne, mantenga la tapa cerrada. Use siempre un termómetro para carnes para conocer la temperatura interna de los alimentos que está cocinando. Ahumar alimentos con gránulos de madera noble hará que la carne y las aves tomen un color rosado. La franja rosada (después de cocinar) se conoce como **anillo ahumado** y es algo muypreciado por los chefs especializados en cocinar al aire libre.
- Las salsas con azúcar es mejor aplicarlas al final de la cocción para impedir fuegos y llamaradas inesperadas.
- Mantenga separados los alimentos para que el calor fluya correctamente. Si hay muchos alimentos en el ahumador, habrá que aumentar el tiempo de cocción.
- Use un juego de tenazas de mango largo para voltear la carne y una espátula para voltear hamburguesas y pescado. Con un utensilio perforador, como un tenedor, puede pinchar la carne para que salga su jugo.
- Los alimentos en cazuelas profundas necesitarán más tiempo de cocción que un molde para hornear poco profundo.
- Se recomienda colocar los alimentos cocinados en una fuente precalentada para mantenerlos calientes. A las carnes rojas, como chuletones y asados, les va bien dejarlos reposar varios minutos antes de servir. Permite que los jugos que el calor hizo salir a la superficie vuelvan al centro de la carne y les añadan sabor.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Una limpieza y un mantenimiento adecuados impedirán que surjan los problemas de funcionamiento más comunes. Cuando el ahumador no funcione bien o se use con menor frecuencia, las siguientes sugerencias de solución de problemas pueden resultar útiles. Consulte las preguntas frecuentes en www.pitboss-grills.com. Si necesita ayuda, también puede ponerse en contacto con su distribuidor local o con el servicio de atención al cliente.

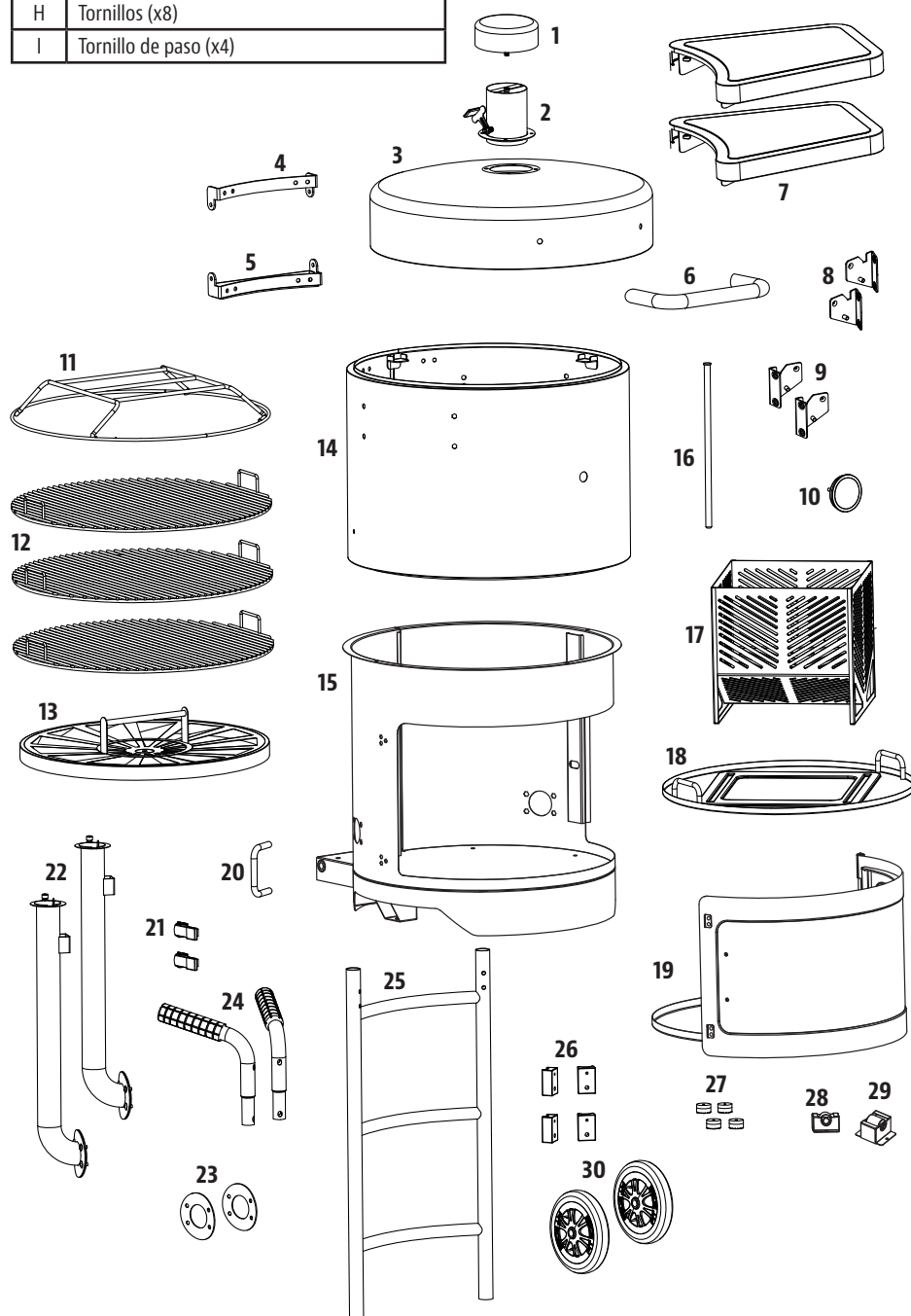
ADVERTENCIA: Asegúrese de que el ahumador esté completamente frío antes de cualquier trabajo de inspección, limpieza, mantenimiento o servicio. De lo contrario, puede sufrir lesiones graves o dañar la unidad.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
El ahumador no se enciende	Las compuertas están cerradas, no hay flujo de aire	Asegúrese de que las compuertas de la chimenea y del tubo de entrada de aire estén abiertas. Es necesario que haya oxígeno para que se encienda el fuego. Una vez que se haya encendido, deje la ventilación inferior y la tapa abiertas durante unos diez minutos para formar una pequeña capa de brasas calientes. Ajuste las compuertas según sea necesario.
	Se ha utilizado un combustible inadecuado	Este ahumador necesita carbón vegetal en trozos. Siga el procedimiento de encendido o, si es necesario, llame al servicio de atención al cliente para obtener ayuda.
El ahumador no alcanza o no mantiene la temperatura estable	El ahumador se calienta demasiado	Revise las compuertas de la chimenea y del tubo de entrada de aire. En general, deberá cerrar ambas rejillas de ventilación para que al ahumador se apague por la falta de oxígeno. Para cocinar a baja temperatura, use menos combustible.
	El ahumador no se calienta lo suficiente	Compruebe el nivel de combustible. El fuego del ahumador puede bajar rápidamente si no hay suficiente carbón en la cesta. Añada más combustible y deje las compuertas de la chimenea y del tubo de entrada de aire completamente abiertas. Al haber más oxígeno y un mayor flujo de aire, el fuego aumentará y se quemará más carbón vegetal.
	Flujo de aire insuficiente a través del cuerpo del tambor	Revise las compuertas de la tubería de entrada de aire para ver si hay acumulación de cenizas u otras obstrucciones. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento para la acumulación de cenizas. Revise la compuerta de la chimenea; asegúrese de que funcione correctamente y de que el flujo de aire no esté bloqueado. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento si está sucia. Tras todos los pasos anteriores, encienda el ahumador y haga un quemado.
Llamaradas	Temperatura de cocción demasiado alta	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.
	Acumulación de grasa en los componentes de cocina	Siga las instrucciones de Cuidado y mantenimiento.
Las compuertas no se cierran	Una compuerta se ha quedado atascada por las cenizas	Golpee ligeramente la compuerta con un martillo de goma para aflojarla. Si no hay ninguna mejora, llame al servicio de atención al cliente.
El termómetro no hace ninguna lectura	Pieza rota	Es necesario sustituir el termómetro. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para pedir un recambio.

PIEZAS DE REPUESTO

N.º	Descripción
1	Tapa de chimenea (x1)
2	Pila de chimenea (x1)
3	Tapa de tambor (x1)
4	Bisagra superior de la tapa (x1)
5	Bisagra inferior de la tapa (x1)
6	Asa de la tapa (x1)
7	Estante lateral (x2)
8	Soporte para el estante lateral izquierdo (x2)
9	Soporte para el estante lateral derecho (x2)
10	Termómetro (x1)
11	Colgador (x1)
12	Rejillas para cocinar (x3)
13	Placa difusora de calor (x1)
14	Conjunto de tambor superior (x1)
15	Conjunto de tambor inferior (x1)
16	Eje de la puerta (x1)
17	Cesta de carbón vegetal (x1)
18	Bandeja de carbón vegetal (x1)
19	Puerta de recarga de carbón (x1)
20	Mango de la puerta (x1)
21	Hebilla de la puerta (x2)
22	Tubo de entrada de aire (x2)
23	Almohadilla de silicona de entrada de aire (x2)
24	Mango de soporte del cuerpo (x2)
25	Soporte del cuerpo (x1)
26	Separador del soporte del cuerpo (x4)
27	Junta de la pata (x4)
28	Rueda de la puerta de recarga - A (x1)
29	Rueda de la puerta de recarga - B (x1)
30	Ruedas (x1)

N.º	Descripción
A	Clavijas de eje de rueda (x2)
B	Arandelas de rueda (x2)
C	Clavijas de rueda (x2)
D	Tornillos (x4)
E	Tornillos (x14)
F	Arandela de retención (x4)
G	Arandelas (x4)
H	Tornillos (x8)
I	Tornillo de paso (x4)



NOTA: debido a que el producto está en desarrollo constante, las piezas están sujetas a cambios sin aviso previo.

GARANTÍA

CONDICIONES

Todos los ahumadores de carbón vegetal Pit Boss® Grills, fabricados por Dansons, tienen una garantía limitada desde la fecha de venta por el propietario original. La cobertura de la garantía comienza en la fecha de compra original y se exigirá un comprobante de la fecha de compra o copia de la factura de venta original para validar la garantía. Los clientes deberán hacerse cargo de los gastos de las piezas, envíos y tramitación si no proporcionan un justificante de compra o si ya ha vencido la garantía.

Dansons tiene una garantía de cinco (5) años para los defectos de fábrica en todas las piezas. Dansons garantiza que las piezas no sufrirán defectos de material ni de fabricación durante el uso y propiedad del comprador original. La garantía no cubre daños por desgaste, como rasguños, abolladuras, imperfecciones, desconchados o pequeñas grietas superficiales. Estos cambios superficiales del ahumador no afectan a su rendimiento. La reparación o sustitución de cualquier pieza no se extiende más allá de la garantía limitada de cinco (5) años desde la fecha de compra. Durante la vigencia de la garantía, las obligaciones de Dansons se limitarán a suministrar recambios de los componentes defectuosos. Siempre y cuando esté dentro del período de garantía, Dansons no cobrará la reparación o sustitución de piezas devueltas, flete prepagado, si Dansons considera que las piezas son defectuosas tras examinarlas. Dansons no será responsable de los gastos de transporte, costes de mano de obra o aranceles de exportación. Salvo en la medida de lo previsto en las presentes condiciones de garantía, la reparación o sustitución de piezas de la manera y durante el período de tiempo mencionado en el presente constituirá el cumplimiento de todas las obligaciones directas y derivadas de Dansons para con el cliente.

Dansons takes every precaution to utilize materials that resist rust. Even with these safeguards, the protective coatings can be compromised by various substances and conditions beyond Dansons' control. High temperatures, excessive humidity, chlorine, industrial fumes, fertilizers, lawn pesticides and salt are some of the substances that can affect metal coatings. For these reasons, the warranty does not cover rust or oxidization, unless there is loss of structural integrity on the smoker components. Should any of the above occur, kindly refer to the care and maintenance section to maintain the finish of your smoker and prolong its lifespan. Dansons recommends the use of a full length protective cover when the smoker is not in use. This warranty is based on normal domestic use and service of the unit and neither limited warranty coverage's apply for a unit which is used in commercial applications.

EXCEPCIONES

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

PÓNGASE EN CONTACTO CON ATENCIÓN AL CLIENTE

Para hacer pedidos de piezas de repuesto, póngase en contacto con su distribuidor local de Pit Boss® Grills o visite nuestra tienda en línea en:

www.pitboss-grills.com

SERVICIO DE GARANTÍA

Póngase en contacto con su distribuidor de Pit Boss® Grills más cercano para solicitar una reparación o piezas de repuesto. Dansons exige una prueba de compra para establecer la reclamación de garantía; por lo tanto, conserve su justificante o factura de compra original para consultas futuras. Encontrará el número de serie y modelo de su Pit Boss® directamente en la unidad. Tome nota de los números que se indican a continuación ya que la etiqueta puede desgastarse o volverse ilegible.

MODELO

NÚMERO DE SERIE

FECHA DE COMPRA

DISTRIBUIDOR AUTORIZADO

ES

ESPAÑOL

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, aufzustellen oder zu benutzen. Hierdurch wird gewährleistet, dass Sie Ihren neuen Holzkohlesmoker so angenehm und reibungslos wie möglich betreiben können. 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 dem Aufstellen der Geräte auf brennbaren Oberflächen, Inspektionsanforderungen oder sogar der Einsatzmöglichkeit in Ihrer Region zu erhalten.

1. Es muss ein Mindestabstand von 2 m (78 Zoll) zu brennbaren Bauten an den Seiten des Geräts eingehalten werden. **Sehen Sie davon ab, das Gerät auf nicht-brennbaren Böden aufzubauen oder auf Böden, die mit nicht-brennbaren Oberflächen geschützt sind, sofern Ihnen keine ordnungsgemäßen Genehmigungen und Zulassungen von den zuständigen Behörden vorliegen.** Dieses Gerät darf nicht unter brennbaren Decken, Überhängen, Markisen, Sonnenschirmen oder Pavillons aufgestellt werden. Nicht auf Terrassen oder anderen brennbaren Oberflächen wie trockenem Gras, Holzspänen, Mulch oder Zierrinde verwenden. Verwenden Sie dieses Produkt nicht im Zelt, Wohnmobil, Auto, Keller, Dachboden oder Boot. Stellen Sie das Gerät 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. Rufen Sie die Feuerwehr, falls der Brand außer Kontrolle gerät.

2. Verwenden Sie diesen Smoker 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. Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist oder wenn es heiß ist. Stellen Sie sicher, dass das Feuer vollständig erloschen ist und das Gerät kühl genug ist, um es zu berühren, bevor Sie es bewegen.

3. Dieses Produkt wird sehr heiß und 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 Zubehöerteile, 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 das Gerät während der regnerischen oder

feuchten Jahreszeit im Freien aufbewahrt wird, sollte es vor der Durchführung von Instandhaltungs- oder Wartungsarbeiten vollständig getrocknet werden. Verwenden Sie nach Möglichkeit eine Abdeckung.

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

Verwenden Sie keinen Spiritus, kein Benzin, Feuerzeugfüllmittel oder Petroleum, um ein Feuer in Ihrem Gerät anzuzünden oder anzufachen. Bewahren Sie solche Flüssigkeiten in sicherem Abstand zum Gerät auf, wenn es in Gebrauch ist.

Verwenden Sie nur Feueranzünder gemäß EN1860-3

ENTSORGUNG DER ASCHE

Asche oder Ruß sollte in einen Metallbehälter mit dicht schließendem Deckel gegeben werden. Der geschlossene Aschebehälter sollte bis zur endgültigen Entsorgung auf einem nicht brennbaren Boden in ausreichendem Abstand zu brennbaren Stoffen aufgestellt werden. Wenn Asche vergraben oder auf andere Weise zur Entsorgung verstreut wird, sollte sie in einem geschlossenen Behälter aufbewahrt werden, bis alle Überreste vollständig abgekühlt sind.

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.

WARNUNG! KEINESFALLS SPIRITUS ODER BENZIN VERWENDEN, UM DAS FEUER IN IHREM GRILL ZU ENTZÜNDEN ODER ANZUFACHEN.





HINWEISE ZUM COPYRIGHT

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

DANSONS EUROPE

11 Rue Galvani Paris, France 75017

DANSONS NORTH AMERICA

8877 North Gainey Center Drive, Scottsdale, AZ, USA 85258

KUNDENBETREUUNG

www.pitboss-grills.com

INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise.....	34
Bedienungsanleitung.....	37
Verständnis der Luftströmung.....	37
Erster Gebrauch – Ausbrennen	37
Anzündvorgang.....	37
Befeuerungsvorgang	38
Verwendung von Holzpellets zur Aromatisierung	38
Verwendung des Hängegitters.....	38
Löschen des Smokers	39
Pflege und Wartung.....	40
Tipps und Techniken.....	41
Fehlerbehebung	42
Ersatzteile	43
Garantie.....	44

BEDIENUNGSANLEITUNG

VERSTÄNDNIS DER LUFTSTRÖMUNG

Das Herzstück des Smokers ist die Verbindung zwischen den Lufteinlassrohren und den Rauchabzugsklappen. Durch das Öffnen der Klappen kann mehr Luft durch das Gehäuse des Smokers strömen, sodass die Holzkohle bei sehr hohen Temperaturen abbrennt und heiße Glut erzeugt. Um bei niedrigeren Temperaturen zu garen, lassen Sie die Klappen der Lufteinlassrohre und des Rauchabzugs nur einen kleinen Spalt geöffnet, um einen minimalen Luftstrom und eine maximale Wärmespeicherung im Fassgehäuse des Smokers zu erzielen.

Damit der Smoker richtig funktioniert, ist eine ordnungsgemäße Wartung und Reinigung des Holzkohlekorbs unerlässlich. Wenn der Smoker nicht die gewünschte Temperatur erreicht, prüfen Sie, ob er durch die Lufteinlassrohre ordnungsgemäß belüftet wird und dass der Rauchabzug nicht blockiert ist.

TIPP: Der Smoker kann über einen längeren Zeitraum effizient betrieben werden, solange ausreichend trockener Brennstoff und ein angemessener Luftstrom vorhanden sind sowie die Garkomponenten sauber sind.

ERSTER GEBRAUCH – AUSBRENNEN

Es ist wichtig, dass Sie den Smoker ausbrennen, bevor Sie zum ersten Mal Lebensmittel mit ihm zubereiten. Starten Sie den Smoker und lassen Sie ihn bei einer Mindesttemperatur von 177°C (350°F) und geschlossenem Deckel 30 bis 40 Minuten laufen, um das Gerät einzubrennen und eventuelles Fremdmaterial zu beseitigen.

ANZÜNDVORGANG

Stellen Sie sicher, dass sich der Smoker auf einer permanenten, flachen, ebenen, hitzebeständigen, nicht brennbaren Oberfläche außer Reichweite von brennbaren Gegenständen befindet. Stellen Sie den Smoker mit einem Abstand von mindestens 2 m (78 Zoll) nach oben und mindestens 2 m (78 Zoll) zu brennbaren Konstruktionen auf.

1. Öffnen Sie den Deckel des Fassgehäuses.
2. Öffnen Sie die Türverschlüsse und die Holzkohle-Nachfülltür. Legen Sie einige Anzündwürfel oder feste Anzünder in den Holzkohlekorb und geben Sie dann zwei oder drei Handvoll Holzkohle darauf, so dass der Holzkohlekorb zu etwa 2/3 gefüllt ist.

VORSICHT: Verwenden Sie kein Benzin, Spiritus, Feuerzeugfüllmittel, Alkohol oder ähnliche Chemikalien zum Anzünden oder erneuten Anzünden des Feuers.

3. Zünden Sie die Anzündwürfel oder den festen Anzünder mit einem Stabfeuerzeug oder Sicherheitsstreichhölzern an. Sobald das Feuer angezündet ist, schließen Sie langsam und vorsichtig die Holzkohle-Nachfülltür (mit dem Türgriff) und lassen Sie den Deckel des Fassgehäuses etwa 10 Minuten lang geöffnet, um ein kleines Bett aus heißer Glut aufzubauen. Öffnen Sie außerdem die Klappen der Lufteinlassrohre vollständig, um einen besseren Luftstrom zu erreichen.

WICHTIG: 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. Lassen Sie die Holzkohle heiß werden und stellen Sie die Klappen des Rauchabzugs und der Lufteinlassrohre so ein, dass die gewünschte Temperatur erreicht wird.

BEFEUERUNGSVORGANG

Wenn der Rauchabzug geschlossen ist, hält der Smoker mehrere Stunden lang die hohen Temperaturen. 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 die Türverschlüsse und die Holzkohle-Nachfülltür mit hitzebeständigen Handschuhen.
2. Füllen Sie vorsichtig weitere Holzkohle in den Holzkohlekorb.
3. Machen Sie die Holzkohle-Nachfülltür zu und verriegeln Sie die Türverschlüsse, damit die Tür dicht geschlossen ist.

WICHTIG: Verwenden Sie keinen Spiritus, kein Benzin, Feuerzeugfüllmittel oder Petroleum, um ein Feuer in Ihrem Smoker anzuzünden oder erneut zu entfachen. Versuchen Sie auch nicht, weiteren Feueranzünder auf ein bereits brennendes Feuer oder in den heißen Holzkohlekorb zu geben. Dies kann zu Verletzungen führen.

VERWENDUNG VON HOLZPELLETS ZUR AROMATISIERUNG

Die Kombination von Holzkohle und Hartholzpellets für das Grillen in Ihrem Smoker verleiht Ihren Speisen ein rauchiges Aroma. Hartholzpellets gelten als der Brennstoff, dessen Verwendung am einfachsten ist. Sie sind in einer Vielzahl verschiedener Sorten erhältlich – mit Aromen wie Mesquite, Hickory und Apfel können Sie Ihr Räucher- und Garerlebnis verbessern. Durch die Verwendung von Hartholzpellets in Ihrem Holzkohlesmoker erhalten Sie ein hervorragendes Aroma, ohne dass Sie das Luft-Brennstoff-Verhältnis wie bei Hackschnitzeln oder Holzstücken präzise überwachen müssen.

Pit Boss® Hartholzpellets produzieren weniger als 1 % Asche. Ein ganzer Sack mit 18 kg (40 Pfund) Pellets ergibt nur eine halbe Tasse Asche, was die Reinigung zu einem Kinderspiel macht. Pit Boss® Hartholzpellets werden aus 100 % naturbelassenem Hartholz hergestellt, das getrocknet und zu Sägemehl gemahlen wird. Das Mehl wird dann bei extremer Hitze gepresst, um die kompakten Pellets zu erzeugen, die durch das natürliche Lignin des Holzes ummantelt und zusammengehalten werden.

1. Führen Sie den Anzündvorgang wie gewohnt durch. Lassen Sie die Holzkohle heiß werden und ein Glutbett entstehen. Das Glutbett zeigt an, dass das Feuer heiß ist.
2. Öffnen Sie die Türverschlüsse und die Holzkohle-Nachfülltür mit hitzebeständigen Handschuhen.
3. Streuen Sie vorsichtig eine Schicht Hartholzpellets auf die glühenden Kohlen im Holzkohlekorb.

WICHTIG: Geben Sie nicht zu viele Pellets hinzu, da dies eine gute Luftzirkulation im Holzkohlekorb verhindert und das Feuer bei mangelndem Sauerstoff erlischt.

4. Machen Sie die Holzkohle-Nachfülltür zu und verriegeln Sie die Türverschlüsse, damit die Tür dicht geschlossen ist.
5. Öffnen Sie die Klappen des Rauchabzugs und der Lufteinlassrohre, um den Luftstrom zu erhöhen, bis die Pellets zu rauchen beginnen. Stellen Sie die Klappen auf halb geöffnet, damit der Rauch die Speisen im Smoker durchziehen kann.

TIPP: Als Richtwert für die Mengenbemessung gilt, eine halbe Tasse Pellets sollte für 30-40 Minuten Rauchdauer reichen.

VERWENDUNG DES HÄNGEGITTERS

Maximieren Sie den Platz im Inneren des Smokers durch Verwendung des Hängegitters. Mit den stabilen Fleisch- und/oder Wursthaken können Sie problemlos mehrere Rippenteile, Würste oder andere Fleischsorten aufhängen. Auf diese Weise umgeben die Hitze und der aufsteigende Rauch das Fleisch von allen Seiten.

1. Entfernen Sie die Grillroste und setzen Sie das Hängegitter auf der obersten Position im Fassgehäuse ein.

HINWEIS: Achten Sie darauf, dass die Wärmediffusorplatte im Inneren des Fassgehäuses bleibt. Sie dient dazu, die direkte Hitze aus dem Holzkohlekorb zu verteilen. Dadurch wird eine gleichmäßigere Hitzeverteilung im gesamten Fassgehäuse erreicht.

2. Führen Sie den Anzündvorgang wie gewohnt durch. Lassen Sie die Holzkohle heiß werden und ein Glutbett entstehen. Das Glutbett zeigt an, dass das Feuer heiß ist. Wenn Sie Hartholzpellets zum Aromatisieren verwenden möchten, fügen Sie diese ebenfalls zu diesem Zeitpunkt hinzu.
3. Bereiten Sie Ihre Fleischstücke zum Aufhängen vor:
 - Rippenteile – Schauen Sie, welches das große Ende des Rippenstücks ist. Stecken Sie den Fleischhaken am dicke Ende direkt mittig zwischen dem ersten und zweiten Knochen in das Fleisch.
 - Würstchen – Stecken Sie das Würstchen direkt auf den Fleischhaken oder hängen Sie es bei einem kleineren S-Haken am Darm oder an der befestigten Schnur auf.
 - Ganze Hühner oder Hähnchen – Binden Sie Ihr Geflügel gut fest oder geben Sie es in ein Netz, um es sicher aufzuhängen. Der Vogel wird während des Garens nach und nach weicher werden und die Knochen bewegen sich. Stecken Sie den Haken durch den nächsten Hohlraum in die Brust, in die Wirbelsäule oder unter das Gabelbein.
4. Stellen Sie die Klappen so ein, dass sie nur minimal geöffnet sind, damit die Hitze im Inneren des Smokers bleibt. Öffnen Sie den Deckel des Fassgehäuses und hängen Sie das Fleisch mit dem Haken an das Hängegitter. Verteilen Sie es im Fass, um einen gleichmäßigen Luftstrom zu gewährleisten. Schließen Sie den Deckel des Fassgehäuses, sobald alle Haken richtig hängen.
5. Warten Sie, bis sich die Temperatur im Räucherofen stabilisiert hat, und fügen Sie nach Bedarf Brennstoff hinzu.

HINWEIS: Öffnen Sie den Deckel des Fassgehäuses und drehen Sie das Hängegitter alle 20 Minuten.

LÖSCHEN DES SMOKERS

1. Wenn Sie mit dem Garen fertig sind und den Smoker löschen möchten, stellen Sie einfach die Brennstoffzufuhr ein. Schließen Sie die Klappen des Rauchabzugs und der Lufteinlassrohre, damit das Feuer auf natürliche Weise durch Sauerstoffmangel erlischt.

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

PFLEGE UND WARTUNG

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

1. HOLZKOHLE-KOMPONENTEN

- Reinigen Sie den Holzkohlekorb und das Holzkohletablett, wenn sich dort Asche angesammelt hat. Vergewissern Sie sich, dass die Löcher des Holzkohlekorbs nicht verstopft sind.
- Reinigen Sie die Holzkohle-Nachfülltür und den Türbereich, um sicherzustellen, dass sie sich leicht öffnen und schließen lässt.

2. OBERFLÄCHEN INNEN

- Verwenden Sie eine Reinigungsbürste, um alle Essensreste oder Ablagerungen von den Grillrosten zu entfernen. Am besten erledigen Sie das, so lange die Rückstände noch warm vom vorherigen Garen sind. Fettbrände werden durch zu viel Schmutz verursacht, der auf die Garkomponenten des Smokers gefallen ist. Reinigen Sie das Fassgehäuse regelmäßig. Halten Sie bei einem Fettbrand den Deckel des Fassgehäuses geschlossen, um das Feuer zu ersticken. Wenn das Feuer nur langsam erlischt, entfernen Sie vorsichtig die Speisen und schließen Sie alle Klappen, bis das Feuer vollständig ausgegangen ist. Streuen Sie etwas Backpulver hinein, wenn Sie welches zur Hand haben.
- Reinigen Sie das Innere des Fassgehäuses gründlich, um alle Fettspritzer und -ablagerungen zu entfernen. Entfernen Sie vorsichtig alle Garkomponenten und drehen Sie den Smoker auf die Seite. Verwenden Sie einen Staubsauger, um Asche und Rückstände zu entfernen, und waschen Sie dann die Innenwände und den Boden mit heißem Seifenwasser aus. Lassen Sie den Smoker vollständig trocknen, bevor Sie die Garkomponenten wieder einsetzen.

3. OBERFLÄCHEN AUSSEN

- Wischen Sie den Smoker 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, da dies den Lack beschädigen kann. Die lackierten Oberflächen sind nicht von der Garantie abgedeckt, sondern Teil der allgemeinen Pflege- und Wartungsroutinen. Bei Farbkratzern, Abnutzung oder Abblättern des Lacks können alle lackierten Oberflächen mit hitzebeständigem Grilllack ausgebessert werden.
- Verwenden Sie eine Schutzhülle, um Ihren Smoker vollständig zu schützen! Eine Abdeckung ist Ihr bester Schutz vor Witterungseinflüssen und äußeren Schadstoffen. Bewahren Sie das Gerät bei Nichtgebrauch oder zur Langzeitlagerung unter einer Decke in einer Garage oder einem Schuppen auf.

ÜBERSICHT REINIGUNGSHÄUFIGKEIT (NORMALER GEBRAUCH)

GEGENSTAND	REINIGUNGSHÄUFIGKEIT	REINIGUNGSMETHODE
Garroste, Hängegitter	Nach jedem Grillen	Rückstände abbrennen, Grillreinigungsbürste
Holzkohlekorb, Holzkohletablett	Alle 5-6 Grill-Sessions	Warmes Wasser und mildes Reinigungsmittel
Klappen	Zweimal im Jahr	Mit Schraubenschlüssel anziehen, zum Lösen Öl verwenden
Inneres Fassgehäuse	Zweimal im Jahr	Scheuerschwamm und Seifenwasser
Äußeres Fassgehäuse, Seitenablagen	Bei Bedarf	Scheuerschwamm und Seifenwasser

TIPPS UND TECHNIKEN

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

1. *LEBENSMITTELSICHERHEIT*

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

2. *GARVORBEREITUNGEN*

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

3. *TIPPS UND TECHNIKEN ZUM RÄUCHERN*

- Marinieren und tauen Sie Fleisch im Kühlschrank auf. Fleisch sollte nicht bei Zimmertemperatur oder auf der Arbeitsfläche aufgetaut werden. Bakterien können wachsen und sich in den warmen feuchten Lebensmitteln schnell vermehren. Waschen Sie ihre Hände sorgfältig mit heißem Wasser und Seife, bevor Sie mit den Essensvorbereitungen beginnen, sowie nachdem Sie frisches Fleisch, Fisch und Geflügel angefasst haben.
- Halten Sie den Deckel geschlossen, während Sie Ihre Fleischstücke scharf anbraten. Verwenden Sie immer einen Fleischtemperaturfühler, um die Kerntemperatur des Grillguts, das Sie zubereiten, zu bestimmen. Beim Räuchern von Lebensmitteln mit Hartholzpellets färbt sich Fleisch und Geflügel rosa. Das rosafarbene Band (nach dem Garen) wird als **Rauchring** bezeichnet und von Grillmeistern sehr geschätzt.
- Zuckerbasierte Soßen werden am besten gegen Ende der Garzeit aufgetragen, um ein Verbrennen und Aufflammen zu vermeiden.
- Lassen Sie Abstand zwischen den Lebensmitteln, damit die Wärme gut fließen kann. Auf einem überfüllten Smoker benötigen die Grillstücke länger zum Garen. Use a set of long-handled tongs for turning meats, and a spatula for turning burgers and fish. Using a piercing utensil, such as a fork, will prick the meat and allow the juices to escape.
- Speisen in einer tiefen Auflaufform benötigt eine längere Garzeit als in einer flachen Bratpfanne.
- Es ist ratsam, das fertige Essen auf eine vorgewärmte Servierplatte zu legen, sodass das Essen warm bleibt. Bei rotem Fleisch wie Steak oder Braten ist es gut, es vor dem Servieren einige Minuten ruhen zu lassen. Dadurch wandert der Fleischsaft, der durch die Hitze an die Oberfläche gestiegen war, zurück in die Mitte des Fleisches und das Fleisch ist aromatischer im Geschmack.

FEHLERBEHEBUNG

Die richtige Reinigung und Wartung verhindert häufige Betriebsprobleme. Wenn Ihr Smoker schlecht brennt oder selten gebraucht wird, sind möglicherweise die folgenden Tipps zum Beheben von Problemen hilfreich. Für FAQs besuchen Sie www.pitboss-grills.com. Sie können sich für Hilfe ebenfalls an Ihren Händler vor Ort oder die Kundenbetreuung wenden.

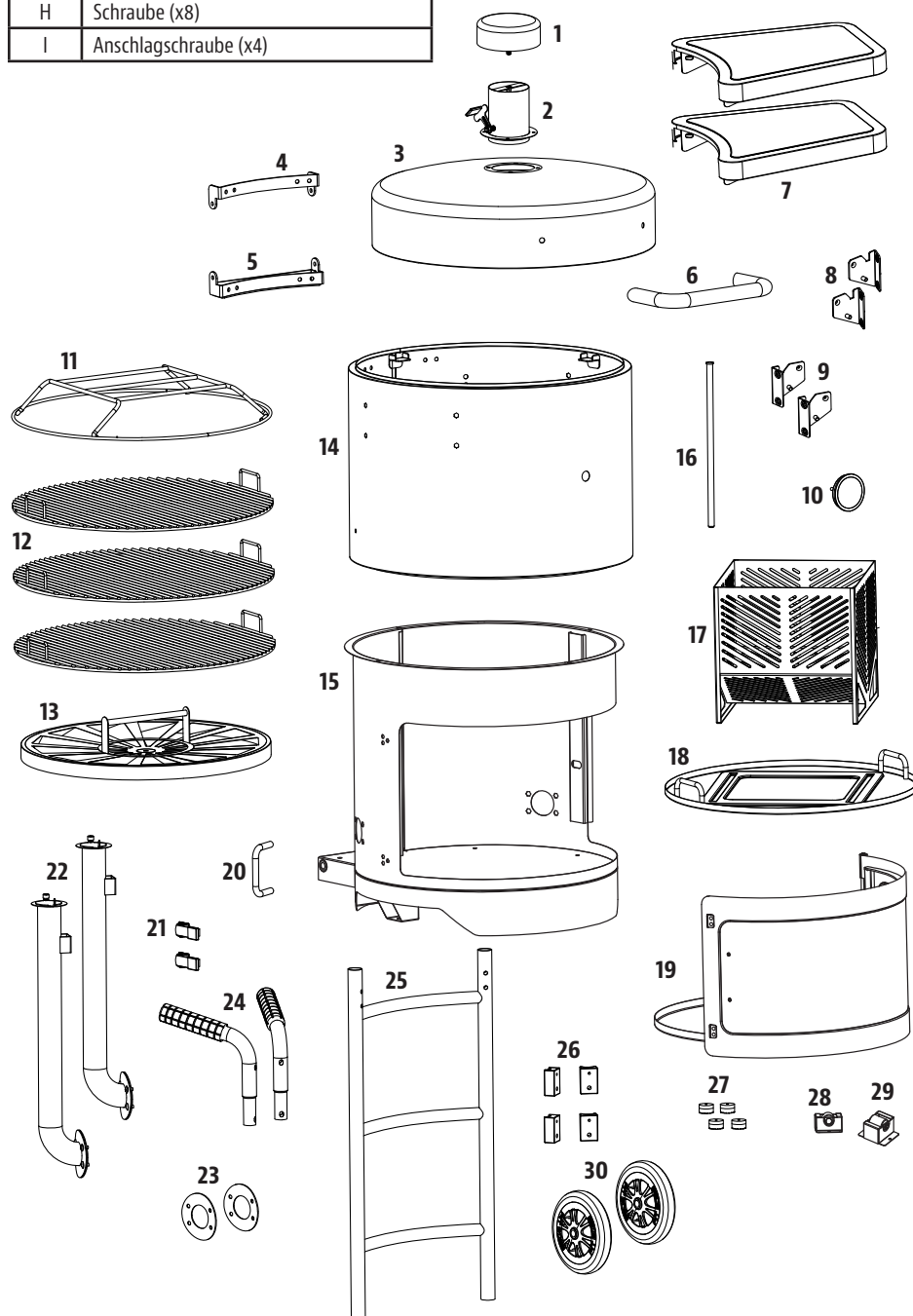
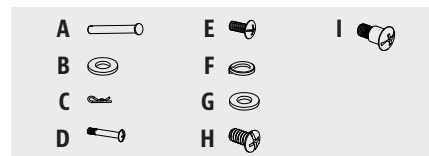
WARNUNG: Stellen Sie sicher, dass der Smoker vor jeder Überprüfung, Reinigung, Wartungs- oder Instandhaltungsarbeit vollständig abgekühlt ist. Nichtbeachtung kann zu schweren Verletzungen oder Schäden an Ihrem Gerät führen.

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Smoker lässt sich nicht anzünden	Klappen sind geschlossen, Luftmangel	Vergewissern Sie sich, dass sowohl die Klappen des Rauchabzugs als auch der Lufteinlassrohre geöffnet sind. Das Feuer braucht Sauerstoff zum Brennen. Wenn das Feuer brennt, lassen Sie die untere Klappe und den Deckel etwa 10 Minuten lang offen, damit sich ein kleines Bett aus heißer Glut bilden kann. Stellen Sie die Klappen nach Bedarf ein.
	Falscher Brennstoff verwendet	Dieser Smoker erfordert die Verwendung von Holzkohle. Führen Sie den Anzündvorgang durch, oder rufen Sie, wenn erforderlich, die Kundenbetreuung an.
Smoker erreicht oder hält keine stabile Temperatur	Smoker wird zu heiß	Prüfen Sie die Klappen des Rauchabzugs und der Lufteinlassrohre. Schließen Sie die beiden Klappen größtenteils und lassen Sie den Smoker infolge des Sauerstoffmangels ausgehen. Verwenden Sie zum Garen bei niedrigen Temperaturen weniger Brennstoff.
	Smoker wird nicht heiß genug	Prüfen Sie die Füllhöhe des Brennstoffs. Der Smoker kann schnell an Wärme verlieren, wenn sich nicht genügend Holzkohle im Holzkohlekorb befindet. Geben Sie mehr Brennstoff hinzu und lassen Sie die Klappen des Rauchabzugs und der Lufteinlassrohre vollständig geöffnet. Mehr Sauerstoff und eine stärkere Luftzufuhr fachen das Feuer an, so dass mehr Holzkohle verbrennt.
	Ungenügender Luftstrom durch das Fassgehäuse	Prüfen Sie die Klappen der Lufteinlassrohre auf Ascheansammlungen oder Blockierungen. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen bei Ascheablagerungen. Überprüfen Sie die Klappe des Rauchabzugs 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 Smoker an und brennen Sie ihn aus.
Aufflackern	Gartemperatur zu hoch	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.
	Fettablagerungen auf Garkomponenten	Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen.
Klappen lassen sich nicht einstellen	Klappe ist mit Asche verstopft	Klopfen Sie mit einem Gummihammer leicht auf die Klappe, um sie zu lockern. Wenn keine Verbesserung eintritt, rufen Sie die Kundenbetreuung an.
Thermometer lässt sich nicht ablesen	Kaputtes Teil	Thermometer muss ausgetauscht werden. Kontaktieren Sie die Kundenbetreuung für Ersatzteile.

ERSATZTEILE

Teil	Description
1	Rauchabzugsdeckel (x1)
2	Rauchabzugssäule (x1)
3	Fassdeckel (x1)
4	Oberes Deckelscharnier (x1)
5	Unteres Deckelscharnier (x1)
6	Deckelgriff (x1)
7	Seitliche Ablage (x2)
8	Halterung für Seitenablage, links (x2)
9	Halterung für Seitenablage, rechts (x2)
10	Thermometer (x1)
11	Hängegitter (x1)
12	Grillrost (x3)
13	Wärmediffusorplatte (x1)
14	Obere Fassbaugruppe (x1)
15	Untere Fassbaugruppe (x1)
16	Türachse (x1)
17	Holzkohlekorb (x1)
18	Holzkohletablett (x1)
19	Holzkohle-Nachfülltür (x1)
20	Türgriff (x1)
21	Türverriegelung (x2)
22	Lufteinlassrohr (x2)
23	Lufteinlass-Silikonunterlage (x2)
24	Griff für Gehäusehalterung (x2)
25	Gehäusehalterung (x1)
26	Abstandshalter für Gehäusehalterung (x4)
27	Fußdichtung (x4)
28	Nachfülltürrolle - A (x1)
29	Nachfülltürrolle - B (x1)
30	Rad (x1)

Teil	Description
A	Radachsenbolzen (x2)
B	Radunterlegscheibe (x2)
C	Radsteckerstift (x2)
D	Schraube (x4)
E	Schraube (x14)
F	Federring (x4)
G	Unterlegscheibe (x4)
H	Schraube (x8)
I	Anschlagschraube (x4)



HINWEIS: Aufgrund der kontinuierlichen Produktweiterentwicklung können Teile ohne Ankündigung geändert werden.

DE

DEUTSCHE

GARANTIE

BEDINGUNGEN

Für alle Holzkohlesmoker von Pit Boss® Grills, hergestellt von Dansons, gilt eine beschränkte Garantie ab dem Datum des Verkaufs durch den ursprünglichen Besitzer. Die Garantie beginnt mit dem tatsächlichen Kaufdatum. Der Nachweis des Kaufdatums oder eine Kopie der Originalrechnung sind notwendig, um die Garantieansprüche zu belegen. Kunden haben die Kosten für Teile, den Versand und die Bearbeitung selbst zu tragen, wenn sie keinen Kaufnachweis vorlegen können oder die Garantie abgelaufen ist.

Dansons bietet auf alle Teile eine fünfjährige (5-jährige) Garantie für Mängel und Verarbeitungsfehler. Dansons garantiert für die Nutzungs- und Eigentumsdauer des Erstkäufers, dass alle Teile frei von Material- und Verarbeitungsfehlern sind. Die Garantie deckt keine Schäden aufgrund von Verschleiß ab, zum Beispiel Kratzer, Dellen, Beulen, Absplitterungen oder geringfügige kosmetische Risse. Diese optischen Veränderungen des Smokers haben keinen Einfluss auf seine Leistung. Die Reparatur oder der Ersatz jeglicher Teile verlängert den beschränkten Garantiezeitraum nicht über die fünf (5) Jahre ab Kaufdatum hinaus. Für die Dauer der Garantie beschränkt sich Dansons Verpflichtung auf die Bereitstellung eines Ersatzes für fehlerhafte und/oder defekte Komponenten. Innerhalb des Garantiezeitraums berechnet Dansons keine Gebühren für die Reparatur oder den Ersatz von eingesendeten Teilen (bei vorausbezahltem Versand), wenn sich bei der Überprüfung durch Dansons herausstellt, dass die Teile fehlerhaft sind. Dansons haftet nicht für Versandgebühren, Arbeitskosten oder Ausfuhrzölle. Soweit in den Garantiebedingungen nichts Anderes festgelegt wurde, erfüllt die Reparatur oder der Ersatz der Teile in der Art und für die Dauer, die im Vorausgegangenen genannt wurden, alle direkten und abgeleiteten Verbindlichkeiten und Verpflichtungen, die Dansons Ihnen gegenüber hat.

Dansons ergreift alle Vorsichtsmaßnahmen und verwendet Materialien, die rostbeständig sind. Trotz dieser Sicherheitsmaßnahmen können die schützenden Beschichtungen durch verschiedenste Substanzen und Umstände, auf die Dansons keinen Einfluss hat, beschädigt werden. Hohe Temperaturen, zu hohe Feuchtigkeit, Chlor, industrielle Dämpfe, Düngemittel, Pflanzenschutzmittel für den Rasen und Salz sind einige der Substanzen, die Metallbeschichtungen angreifen können. Aus diesen Gründen erstreckt sich die Garantie nicht auf Rosten oder Oxidieren, es sei denn, die strukturelle Integrität der Komponenten des Smokers geht verloren. Sollte einer der oben genannten Fälle eintreten, lesen Sie im Abschnitt Pflege und Wartung nach, wie Beschädigungen der Oberfläche verhindert und die Lebensdauer Ihres Geräts verlängert werden kann. Dansons empfiehlt die Verwendung einer bodenlangen Schutzabdeckung, wenn der Smoker nicht in Gebrauch ist. Diese Garantie basiert auf dem normalen häuslichen Gebrauch und einer normalen Wartung des Geräts. Für ein Gerät, das für kommerzielle Zwecke verwendet wird, gilt keine der Garantieleistungen.

AUSNAHMEN

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

DEN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN

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.

GARANTIESERVICE

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

MODELL

SERIENNUMMER

KAUFDATUM

AUTORISIERTER HÄNDLER

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. Questo ti assicurerà un'operazione piacevole e senza problemi col tuo nuovo affumicatore a carbonella. 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 dell'unità 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 combustibili ai lati dell'unità. **Non installare l'attrezzatura su pavimenti non infiammabili o coperti da superfici non 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, pacciamine di foglie o corteccia decorativa. Non utilizzare questo prodotto in tenda, roulotte, auto, cantina, soppalco o barca. Conservare l'unità in un'area sgombra da materiali infiammabili, benzina e altri vapori e liquidi infiammabili.

Se dovesse bruciare del grasso, chiudere il coperchio 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). In caso di incendio non controllato, chiama i Vigili del Fuoco.

2. Non utilizzare questo affumicatore 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 ardenti. Non trasportare l'unità durante l'uso o quando è calda. Assicurarsi che il fuoco sia completamente spento e che l'unità sia completamente fredda al tatto prima di spostarla.

3. Non trasportare l'unità durante l'uso o quando è calda. Non lasciare mai un fuoco acceso incustodito. Tenere lontani bambini e animali domestici durante l'uso. Si consiglia di utilizzare griglie per barbecue resistenti al calore o guanti quando si utilizza l'unità. Non utilizzare accessori il cui uso non è 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.

IT

ITALIANO

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

Non usare alcool, benzina di nessun genere, combustibile liquido per accendini o cherosene per accendere o ravvivare il fuoco nell'unità. Durante l'uso, tenere questi liquidi lontano dall'apparecchio.

Usare solo accendifuoco che soddisfano i requisiti EN 1860-3.

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 interrimento o disperdendole in loco con altri metodi, dovrebbero essere tenute in un contenitore chiuso fino a quando le braci non si siano raffreddate completamente.

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.





AVVISO SUL COPYRIGHT

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

DANSONS EUROPA

11 Rue Galvani Parigi, Francia 75017

DANSONS NORD AMERICA

8877 North Gainey Center Drive, Scottsdale, AZ, USA 85258

SERVIZIO CLIENTI

www.pitboss-grills.com

SOMMARIO

Informazioni sulla sicurezza	45
Istruzioni operative	48
Come funziona il flusso d'aria	48
Primo utilizzo – sterilizzazione	48
Procedura di accensione	48
Procedura di rifornimento	49
Utilizzo di pellet di legno per aromatizzare	49
Come usare la griglia con ganci	50
Spegnimento dell'affumicatore	50
Cura e manutenzione	51
Suggerimenti e tecniche	52
Risoluzione dei problemi	53
Parti di ricambio	54
Garanzia	55

IT

ITALIANO

ISTRUZIONI OPERATIVE

COME FUNZIONA IL FLUSSO D'ARIA

Il cuore dell'affumicatore risiede nel rapporto tra i tubi di aspirazione dell'aria e gli smorzatori del camino. L'apertura degli smorzatori permette un maggiore flusso d'aria attraverso il corpo dell'affumicatore, consentendo al carbone di bruciare ad alte temperature e di creare braci ardenti. Per cucinare a temperature più basse, tenere aperti i tubi di aspirazione dell'aria e gli smorzatori del camino solo con una piccola distanza, consentendo un flusso d'aria minimo e la massima ritenzione di calore nel corpo cilindro dell'affumicatore.

Per garantire il corretto funzionamento dell'affumicatore è indispensabile una corretta manutenzione e pulizia del contenitore per carbonella. Se l'affumicatore non raggiunge la temperatura desiderata, controllare che ci sia un flusso d'aria adeguato dai tubi di aspirazione dell'aria e che il camino non sia bloccato.

SUGGERIMENTO: l'affumicatore 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 – STERILIZZAZIONE

Prima di utilizzare l'affumicatore con gli alimenti per la prima volta, è importante sterilizzarla. Accendere l'affumicatore e utilizzarlo a una temperatura minima di 177 °C con il coperchio chiuso per 30 o 40 minuti fino a completare il ciclo di bruciatura rimuovendo eventuali materiali estranei.

PROCEDURA DI ACCENSIONE

Assicurarsi che l'affumicatore sia posizionato su una superficie solida, liscia, piana, resistente al calore e non infiammabile, lontano da oggetti infiammabili. Posizionare l'affumicatore con un minimo di 2 m di spazio libero in alto e almeno 2 m da strutture infiammabili.

1. Aprire il coperchio del corpo cilindro.
2. Sganciare le fibbie dello sportello e aprire lo sportello di ricarica carbonella. Collocare alcuni cubetti accendifuoco o degli accendifuoco solidi nel contenitore per carbonella, quindi caricare due o tre manciate di carbonella, riempiendo per circa i 2/3 l'apposito contenitore.

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

3. Accendere i cubetti accendifuoco o gli accendifuoco solidi con un accendino a becco lungo o con fiammiferi di sicurezza. Una volta che ha preso, chiudere lentamente e con cautela lo sportello di ricarica carbonella (usando la maniglia dello sportello) e tenere aperto il coperchio del corpo cilindro per circa 10 minuti per formare un piccolo letto di braci calda. Inoltre, aprite completamente gli smorzatori dei tubi di aspirazione dell'aria per favorire il flusso d'aria.

IMPORTANTE: 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. Lasciar riscaldare la carbonella e regolare gli smorzatori di camino e tubi di aspirazione dell'aria fino a raggiungere la temperatura desiderata.

PROCEDURA DI RIFORNIMENTO

Con il camino chiuso, l'affumicatore rimarrà a una temperatura elevata per diverse ore. Se si richiede un tempo di cottura più lungo (ad es. quando si arrostitisce un taglio intero o si affumica lentamente), può essere necessario aggiungere altra carbonella.

1. Sganciare le fibbie dello sportello e aprire lo sportello di ricarica carbonella usando guanti resistenti al calore.
2. Aggiungere con cautela ulteriore carbonella nell'apposito contenitore.
3. Chiudere lo sportello di ricarica carbonella e bloccare le fibbie dello sportello per sigillarlo.

IMPORTANTE: non utilizzare alcool, benzina di nessun genere, combustibile fluido per accendini o cherosene per accendere o ravvivare il fuoco nell'affumicatore. Inoltre, non tentare di aggiungere altri accendifuoco in un fuoco già acceso o in un contenitore per carbonella caldo. Ciò potrebbe causare lesioni.

UTILIZZO DI PELLET DI LEGNO PER AROMATIZZARE

L'utilizzo combinato di pellet di legno duro per barbecue e carbonella nell'affumicatore aggiungerà un aroma di affumicatura a tutti i cibi. I pellet di legno duro sono noti per essere il combustibile più facile da usare e sono disponibili in una varietà di aromi diversi, che consentono di migliorare l'esperienza di affumicatura e cottura grazie ad aromi come mesquite, noce americano e mela. L'utilizzo di pellet di legno duro nell'affumicatore a carbonella assicurerà un'incredibile aroma senza dover monitorare costantemente il rapporto aria/combustibile come con i trucioli o i pezzi di legno.

I pellet di legno duro Pit Boss® producono meno dell'1% di cenere, un intero sacco di pellet da 18 kg si trasformerà solo in mezza tazza di cenere, il che rende facilitata notevolmente la pulizia. I pellet di legno duro Pit Boss® sono realizzati in legno duro naturale al 100% che viene essiccato e macinato in segatura. La segatura viene quindi pressurizzata a calore estremo per creare i pellet compatti che vengono rivestiti e tenuti insieme dalla luce naturale del legno.

1. Seguire la procedura di accensione come si farebbe normalmente. Lasciare che la carbonella si riscaldi e crei il letto ardente di brace calda per indicare che il fuoco è caldo.
2. Sganciare le fibbie dello sportello e aprire lo sportello di ricarica carbonella usando guanti resistenti al calore.
3. Prestando attenzione, aggiungere uno strato di pellet di legno duro sopra ai carboni ardenti del contenitore per carbonella.

IMPORTANTE: non aggiungere troppi pellet in quanto ciò impedirebbe il corretto flusso d'aria nel contenitore per carbonella, provocando lo spegnimento del fuoco per mancanza di ossigeno.

4. Chiudere lo sportello di ricarica carbonella e bloccare le fibbie dello sportello per sigillarlo.
5. Aprire gli smorzatori di camino e tubi di aspirazione dell'aria per aumentare il flusso d'aria fino a quando i pellet iniziano a fumare. Regolare gli smorzatori a metà apertura per consentire al fumo di conferire il giusto aroma al cibo all'interno dell'affumicatore.

SUGGERIMENTO: come guida per le porzioni, mezza tazza di pellet dovrebbe fornire 30 - 40 minuti di fumo.

COME USARE LA GRIGLIA CON GANCI

Ottimizzare lo spazio all'interno dell'affumicatore utilizzando la griglia con ganci. Appoggiare facilmente più ripiani di costolette, salsicce o qualsiasi altra carne utilizzando robusti ganci per carne e/o salsicce. Ciò consente al calore e all'infusione di fumo di circondare la carne.

1. Rimuovere le griglie di cottura e collocare la griglia con ganci nella posizione più alta all'interno del corpo cilindro.

NOTA: assicurarsi che la piastra di diffusione del calore rimanga all'interno del corpo cilindro. Viene utilizzata per disperdere il calore diretto dal contenitore per carbonella, creando una distribuzione del calore più uniforme in tutto il corpo cilindro.

2. Seguire la procedura di accensione come si farebbe normalmente. Lasciare che la carbonella si riscaldi e crei il letto ardente di brace calda per indicare che il fuoco è caldo. Se si desidera utilizzare pellet di legno duro per aromatizzare, aggiungerli in questo momento.
3. Preparare la carne da appendere:
 - Costolette - Individuare l'estremità grande del ripiano (o lastra) di costolette. Sull'estremità grande, inserire il gancio per carne direttamente al centro tra il primo e il secondo osso, nella carne.
 - Salsicce - Forare la catena di salsicce direttamente con il gancio per carne o appenderla a ganci a S più piccoli per il budello o uno spago legato.
 - Galletti o polli interi - Legare bene o avvolgere con una rete il galletto o il pollo per appenderlo in modo sicuro. Il volatile inizierà a diventare tenero e le ossa si muoveranno durante la cottura. Agganciare attraverso la cavità successiva nel petto, nella spina dorsale o sotto l'osso.
4. Regolare gli smorzatori in modo che siano aperti al minimo per consentire al calore di rimanere all'interno dell'affumicatore. Aprire il coperchio del corpo cilindro e posizionare la carne sui ganci sulla griglia con ganci. Allargarla per consentire un flusso d'aria uniforme. Chiudere il coperchio del corpo cilindro non appena tutti i ganci sono in posizione.
5. Lasciare che la temperatura si stabilizzi all'interno dell'affumicatore e aggiungere combustibile, se necessario.

NOTA: aprire il coperchio del corpo cilindro e ruotare la griglia con ganci ogni 20 minuti.

SPEGNIMENTO DELL'AFFUMICATORE

1. Al termine della cottura e quando l'affumicatore è spento, è sufficiente smettere di aggiungere combustibile. Chiudere gli smorzatori di camino e tubi di aspirazione dell'aria per permettere al fuoco di spegnersi naturalmente per mancanza di ossigeno.

IMPORTANTE: non usare acqua per spegnere la carbonella perché potrebbe danneggiare il contenitore per carbonella.

CURA E MANUTENZIONE

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

1. COMPONENTI PER LA CARBONELLA

- Pulire il contenitore per carbonella e il vassoio della carbonella quando è presente un accumulo di cenere. Assicurarsi che non vi siano segni di ostruzione dei fori del contenitore per carbonella.
- Pulire lo sportello di ricarica carbonella e l'ingresso per assicurarsi che possa aprirsi e chiudersi senza problemi.

2. SUPERFICI INTERNE

- Utilizzare una spazzola per la pulizia della griglia per 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 dell'affumicatore. Pulire l'interno del corpo cilindro regolarmente. Se si verifica un incendio di grasso, tenere chiuso il coperchio del corpo cilindro per soffocare la fiamma. Se il fuoco non si spegne rapidamente, rimuovere con cautela il cibo e chiudere tutti gli smorzatori fino a quando il fuoco non è completamente spento. Cospargere leggermente di bicarbonato di sodio, se disponibile.
- Pulire accuratamente il corpo cilindro interno per rimuovere eventuali schizzi o accumuli di grasso. Rimuovere con cautela tutti i componenti di cottura e girare l'affumicatore su un lato. Utilizzare un aspirapolvere per rimuovere tutta la cenere e i residui, quindi lavare le pareti interne e il fondo con acqua calda e sapone. Lasciare asciugare completamente l'affumicatore prima di sostituire i componenti di cottura.

3. SUPERFICI ESTERNE

- Ripulire l'affumicatore dopo ogni utilizzo. Utilizzare acqua calda e sapone per rimuovere il grasso. Non utilizzare detergenti per forno, detergenti abrasivi o spugne abrasive sulle superfici esterne della poiché potrebbero danneggiare la vernice. Tutte le superfici verniciate non sono coperte da garanzia, ma rientrano nelle operazioni di manutenzione generale. In caso di graffi della vernice, usura o sfaldatura della finitura, tutte le superfici verniciate possono essere ritoccate utilizzando una vernice per barbecue resistente al calore elevato.
- Per garantirsi una protezione completa, utilizzare un copri-affumicatore! Una copertura costituisce la protezione ottimale contro le intemperie e gli agenti inquinanti esterni. Se l'apparecchio resta inutilizzato o viene riposto per un lungo periodo, si consiglia di tenerlo sotto una copertura in un garage o una protezione impermeabile

TABELLA CON LE FREQUENZE DELLA PULIZIA (USO NORMALE)

ELEMENTO	FREQUENZA DELLA PULIZIA	METODO DI PULIZIA
Griglie di cottura, Griglia con ganci	Dopo ogni grigliata	Bruciare il residuo, pulire la griglia spazzolandola
Contenitore per carbonella, vassoio per carbonella	Ogni 5-6 grigliate	Acqua calda e detergente delicato
Smorzatori	Due volte all'anno	Serrare con la chiave, olio per allentare
Corpo cilindro interno	Due volte all'anno	Spugna e acqua e sapone
Corpo cilindro esterno, ripiani laterali	Secondo necessità	Spugna e acqua e sapone

SUGGERIMENTI E TECNICHE

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

1. SICUREZZA ALIMENTARE

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

2. OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA

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

3. CONSIGLI E TECNICHE PER L'AFFUMICATURA

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

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Una corretta pulizia e manutenzione previene i comuni problemi di funzionamento. Se l'affumicatore viene utilizzato in modo non corretto o con minor frequenza, 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 locale o al Servizio clienti per ricevere assistenza.

ATTENZIONE: assicurarsi che l'affumicatore si sia completamente raffreddato 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
L'affumicatore non si accende	Gli smorzatori sono chiusi, assenza di flusso d'aria	Assicurarsi che entrambi gli smorzatori di camino e tubi di aspirazione dell'aria 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. Regolare gli smorzatori secondo necessità.
	Uso di combustibile non corretto	Questo affumicatore richiede l'uso di carbonella. Seguire la procedura di accensione o chiamare il Servizio clienti per richiedere assistenza, se necessario.
L'affumicatore non raggiunge oppure non mantiene una temperatura stabile	L'affumicatore diventa troppo caldo	Controllare gli smorzatori di camino e tubi di aspirazione dell'aria. Chiudere quasi del tutto entrambi gli sfiati, e permettere all'affumicatore di soffocare per mancanza di ossigeno. Per cucinare a bassa temperatura, usare meno combustibile.
	L'affumicatore non diventa abbastanza caldo	Controllare il livello del combustibile. L'affumicatore può ridurre rapidamente il fuoco se non c'è abbastanza carbonella nel contenitore per carbonella. Aggiungere altro combustibile e lasciare gli smorzatori di camino e tubi di aspirazione dell'aria completamente aperti. Un maggiore flusso di ossigeno e aria permetterà al fuoco di aumentare, bruciando più carbonella.
	Flusso d'Aria insufficiente attraverso il corpo cilindro	Controllare che gli smorzatori dei tubi di aspirazione dell'aria non presentino accumulo di cenere o ostruzioni. Seguire le istruzioni di cura e manutenzione per l'accumulo di ceneri. Controllare lo smorzatore del camino 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 eseguiti, accendere l'affumicatore 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.
Gli smorzatori non si regolano	Smorzatore bloccato dalla cenere	Battere leggermente lo smorzatore con un martello di gomma per sbloccarlo. Se non ci sono miglioramenti, chiamare il Servizio clienti.
Il termometro non indica alcun valore	Parte rotta	Il termometro deve essere sostituito. Contattare il Servizio clienti per ricevere la parte di ricambio.

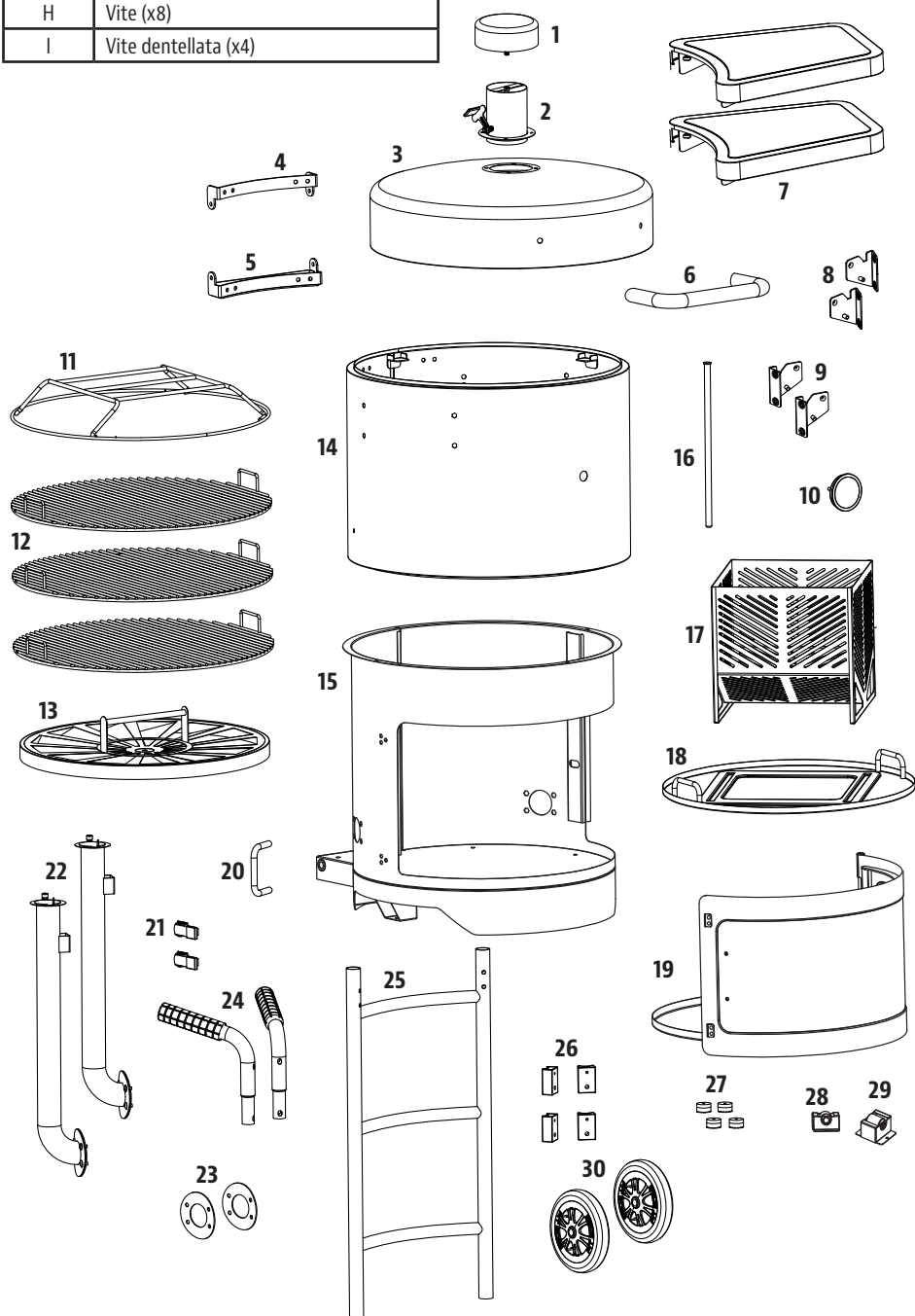
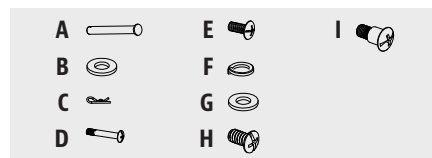
IT

ITALIANO

PARTI DI RICAMBIO

N. parte	Descrizione
1	Coperchio del camino (x1)
2	Fumaio del camino (x1)
3	Coperchio del cilindro (x1)
4	Cerniera coperchio superiore (x1)
5	Cerniera coperchio inferiore (x1)
6	Maniglia coperchio (x1)
7	Ripiano laterale (x2)
8	Staffa per ripiano laterale - Sinistra (x2)
9	Staffa per ripiano laterale - Destra (x2)
10	Termometro (x1)
11	Griglia con ganci (x1)
12	Griglia di cottura (x3)
13	Piastra di diffusione del calore (x1)
14	Gruppo cilindro superiore (x1)
15	Gruppo cilindro inferiore (x1)
16	Asse sportello (x1)
17	Contenitore per carbonella (x1)
18	Vassoio della carbonella (x1)
19	Sportello di ricarica carbonella (x1)
20	Maniglia dello sportello (x1)
21	Fibbia dello sportello (x2)
22	Tubo di aspirazione dell'aria (x2)
23	Cuscinetto in silicone per aspirazione d'aria (x2)
24	Maniglia della staffa del corpo (x2)
25	Staffa del corpo (x1)
26	Distanziale staffa corpo (x4)
27	Guarnizione del piede (x4)
28	Ruota girevole sportello di ricarica - A (x1)
29	Ruota girevole sportello di ricarica - B (x1)
30	Ruota (x1)

N. parte	Descrizione
A	Perno asse ruota (x2)
B	Rondella ruota (x2)
C	Copiglia ruota (x2)
D	Vite (x4)
E	Vite (x14)
F	Rondella di bloccaggio (x4)
G	Rondella (x4)
H	Vite (x8)
I	Vite dentellata (x4)



NOTA: per lo sviluppo continuo del prodotto, le parti sono soggette a modifiche senza preavviso.

GARANZIA

CONDIZIONI

Tutti gli affumicatori a carbonella Pit Boss® Grills, realizzati da Dansons, possiedono una garanzia limitata dalla data di vendita effettuata dal proprietario originale. La garanzia decorre dalla data di acquisto originaria e la prova della data di acquisto o una copia della fattura di vendita originale è necessaria per convalidare la garanzia. Ai clienti saranno addebitate le spese per le parti, la spedizione e la gestione se non sono in grado di fornire una prova d'acquisto o dopo la scadenza della garanzia.

Dansons offre una garanzia di cinque (5) anni che copre difetti di fabbrica su tutte le parti. Dansons garantisce che tutte le parti sono prive di difetti di materiale e di lavorazione, per tutto il periodo d'uso e proprietà da parte dell'acquirente originale. La garanzia non copre i danni causati da usura, come graffi, ammaccature, scheggiature o piccoli danni estetici. Questi cambiamenti estetici dell'affumicatore non influiscono sulle sue prestazioni. La riparazione o la sostituzione di qualsiasi componente non supera la garanzia limitata di cinque (5) anni dalla data di acquisto. Durante il periodo di validità della garanzia, l'obbligo di Dansons si limita alla fornitura delle parti di ricambio per i componenti difettosi e/o guasti. Nel periodo di garanzia, Dansons non addebita le spese di riparazione o di restituzione delle parti sostituite e le spese di spedizione prepagate se riscontra un difetto delle parti nel momento in cui le parti vengono esaminate. Dansons non paga le spese di trasporto, i costi di manodopera e i dazi all'esportazione. Fatta eccezione per quanto previsto nelle presenti condizioni di garanzia, la riparazione o la sostituzione delle parti secondo le modalità e per il periodo di tempo indicati in precedenza assolve Dansons da tutte le responsabilità e gli obblighi diretti e indiretti nei confronti dell'acquirente.

Dansons adotta ogni precauzione per utilizzare materiali che impediscano la comparsa della ruggine. Anche con queste protezioni, i rivestimenti protettivi possono essere compromessi da varie sostanze e condizioni che esulano dal controllo di Dansons. Temperature elevate, umidità eccessiva, cloro, fumi industriali, fertilizzanti, pesticidi da prato e sale sono alcune sostanze che possono influire sui rivestimenti metallici. Per questi motivi, la garanzia non copre la ruggine o l'ossidazione, a meno che non vi sia una perdita di integrità strutturale dei componenti dell'affumicatore. Se si verifica una delle condizioni sopra descritte, fare riferimento alla sezione relativa alla cura e alla manutenzione per conservare la finitura dell'affumicatore e prolungarne la durata di vita. Dansons consiglia l'uso di una copertura protettiva a tutta lunghezza quando l'affumicatore non è in uso. Questa garanzia si basa sul normale uso domestico e sull'assistenza dell'unità, e non si applica nessuna delle due coperture di garanzia limitata per un'unità utilizzata in impieghi commerciali.

ECCEZIONI

Non esiste alcuna garanzia scritta o implicita sulle griglie Pit Boss® perché il produttore non ha alcun controllo sull'installazione, il funzionamento, la pulizia, la manutenzione o il tipo di combustibile bruciato. La presente garanzia non si applica e Dansons non si assume alcuna responsabilità se l'apparecchio non è stato installato, utilizzato, pulito e sottoposto a manutenzione in conformità con il presente manuale dell'utente. L'uso di gas non descritto nel presente manuale può invalidare la garanzia. La garanzia non copre danni o rotture dovuti a uso improprio, manipolazione o modifiche improprie. Dansons non si assume 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.

CONTATTARE IL SERVIZIO CLIENTI

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

ASSISTENZA IN GARANZIA

Contattare il concessionario Pit Boss® Grills 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 di Pit Boss® si trova direttamente sull'unità. Annotare i numeri riportati di seguito poiché l'etichetta potrebbe essere usurata o illeggibile.

MODELLO

NUMERO DI SERIE

DATA DI ACQUISTO

RIVENDITORE AUTORIZZATO

IT

ITALIANO

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 forstå hele denne vejledning, før du forsøger at samle, betjene eller installere produktet. Det vil sikre, at du får den mest behagelige og problemfri betjening af din nye trækulsbaserede røgeovn. Vi anbefaler også, at du opbevarer denne manual til fremtidig reference.

FARER OG ADVARSLER

Du skal kontakte din lokale ejerforening, bygnings- eller brandfunktionær eller myndighed, der er autoriseret til at udstede de nødvendige tilladelser, opgaver eller oplysninger om eventuelle installationsrestriktioner, f.eks. enheder, der installeres på en brændbar overflade, inspektionskrav eller endda mulighed for at bruge i dit område.

1. Der skal opretholdes en minimumsafstand på 2 m (78 tommer) fra brændbare konstruktioner til enhedens sider. **Installer ikke apparatet på ikke-brændbare gulve eller gulve, der er beskyttet med ikke-brændbare overflader, medmindre der er indhentet passende tilladelser og tilladelser fra myndigheder, der har jurisdiktion.** Dette apparat må ikke placeres under et brændbart loft, overhæng, markise, parasol eller havepavillon. Bør ikke anvendes på en terrasse eller andre brændbare overflader, såsom tørt græs, træflis, blade eller bark. Brug ikke dette produkt i et telt, en campingvogn, bil, kælder, loft eller båd. Hold din enhed i et område, der er frit og fri for brændbare materialer, benzin og andre brandfarlige dampe og væsker.

Hvis der opstår en fedtbrand, skal du lukke låget, indtil ilden er slukket. Smid ikke vand på enheden. Forsøg ikke at kvæle ilden. Det er en god idé at have en almindelig godkendt brandslukker (ABC-klasse) i nærheden. Ring til brandvæsenet, hvis der opstår en ukontrolleret brand.

2. Brug ikke denne røgeovn som en brændeovn. Dette produkt er kun beregnet til udendørs brug. Må ikke anvendes indendørs.

Brandfare: Kan afgive varme gløder under brug. Transporter ikke din enhed, mens den er i brug, eller mens enheden er varm. Sørg for, at ilden er helt slukket, og at enheden er afkølet tilstrækkeligt til, at den kan røres.

3. Dette produkt bliver meget varmt, og kan forårsage alvorlig personskade. 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 periodes opbevaring eller uden brug, skal enheden inspiceres før brug for træthed og skader, og udskiftes efter behov. Rengør før brug. Hvis enheden opbevares udenfor i regntiden eller sæsoner med høj luftfugtighed, skal enheden

tørres, før der udføres service eller vedligeholdelse. Brug et dækken hvis det er tilgængeligt.

5. Det anbefales stærkt, at du bruger trækul i klumper i din røgeovn. Det brænder længere og producerer mindre aske, hvilket kan begrænse luftstrømmen. Brug ikke kul i dette produkt. Trækul ikke inkluderet.

Brug ikke sprit, rensbenzin, motorbenzin, tændvæske eller petroleum til at tænde eller opfriske en brand i din enhed. Hold alle sådanne væsker langt væk fra apparatet, når det er i brug.

Brug kun optændere, der overholder EN 1860-3

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 afkølede.

KULILTE ("DEN STILLE DRÆBER")

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

- Søg læge, hvis du eller andre udvikler forkølelse eller influenzalignende symptomer under madlavningen på eller i nærheden af enheden. Kulilteforgiftning, som let kan fejlforkolkes 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.





BEMÆRKNING OM OPHAVSRET

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

DANSONS EUROPE

11 Rue Galvani Paris, France 75017

DANSONS NORTH AMERICA

8877 North Gainey Center Drive, Scottsdale, AZ, USA 85258

KUNDESERVICE

www.pitboss-grills.com

INDHOLDSFORTEGNELSE

Sikkerhedsoplysninger.....	56
Betjeningsvejledning	59
Forståelse af luftstrømning.....	59
Brug første gang - afbrænding	59
Optændingsprocedure.....	59
Genopfyldningsprocedure	59
Brug af træpiller for smagstilsætning	60
Sådan bruges det hængende stativ	60
Slukning af røgeovnen	61
Pleje og vedligeholdelse	61
Tips og teknikker.....	62
Fejlfinding.....	63
Reservedele	64
Garanti.....	65

DK

DANSK

BETJENINGSVEJLEDNING

FORSTÅELSE AF LUFTSTRØMNING

Hjertet i din røgeovn ligger i forholdet mellem luftindtagsrørene og skorstensspjældene. Åbning af spjældene tillader mere luft at strømme gennem røgeovnens krop, så trækullet kan brænde ved en meget høj temperatur og skabe hæftige gløder. For at lave mad ved lavere temperaturer skal luftindtagsrørene og skorstensspjældene kun holdes åbne med en lille afstand, hvilket muliggør minimal luftstrøm og maksimal tilbageholdelse af varme i røgeovnens tøndehus.

For at sikre, at røgeovnen fungerer korrekt, er korrekt vedligeholdelse og rensning af trækulskurven afgørende. Hvis røgeovnen ikke opnår den ønskede temperatur, skal du kontrollere, om der er korrekt luftstrøm fra luftindtagsrørene, og at skorstenen ikke er blokeret.

Røgeovnen kan køre effektivt over længere perioder, så længe der er tørt og tilstrækkeligt brændstof, korrekt luftstrøm og tilberedningskomponenterne er rene.

BRUG FØRSTE GANG - AFBÆNDING

Inden du bruger din røgeovn for første gang med mad, er det vigtigt at der gennemføres en afbrænding. Hvis du starter røgeovnen og arbejder ved mindst 177 °C / 350 °F med låget lukket i 30 til 40 minutter, brænder enheden af og fjerner fremmedlegemer.

OPTÆNDINGSPROCEDURE

Sørg for, at røgeovnen er placeret på en permanent, flad, plan, varmebestandig, ikke-brandfarlig overflade, væk fra brandfarlige genstande. Placer røgeovnen med et minimum på 2 m / 78 tommer i frihøjde og mindst 2 m / 78 tommers afstand fra brændbare konstruktioner.

1. Åbn tøndehusets låg.
2. Frigør dørspænderne, og åbn døren til påfyldning af trækul. Læg nogle lettere terninger eller faste optændingsblokke i trækulskurven, og læg derefter to eller tre håndfulde trækulsklumper - fyld trækulskurven cirka 2/3 op.

Brug ikke benzin, spiritus, tændvæske, alkohol eller andre lignende kemikalier til at tænde eller opfriske ilden.

3. Tænd de lettere kuber eller solide ildtændere ved hjælp af en optændingslighter eller sikkerhedstændstikker. Når ilden fænger, skal du langsomt og forsigtigt lukke kulpåfyldningsdøren (ved hjælp af dørhåndtaget) og holde låget på tøndehuset åbent i ca. 10 minutter for at opbygge et lille leje med varme gløder. Åbn også luftindtagsspjældene helt for at åbne for luftstrømningen.

Lav ikke mad på grillen, før brændslet har en belægning af aske over sig. Det anbefales, at du ikke tilføjer trækul eller vender trækullene, når de er tændt. Dette gør det muligt for trækullene at brænde mere ensartet og effektivt.

4. Lad trækullet varme op, og juster spjældene til skorsten og luftindtag for at nå din ønskede temperatur.

GENOPFYLDNINGSPROCEDURE

Med skorstenen lukket vil røgeovnen forblive på en høj temperatur i flere timer. Hvis du har brug for en længere tilberedningstid (f.eks. når du steger en hel opskæring eller røger langsomt), kan det være nødvendigt at tilføje mere trækul.

1. Frigør dørspænderne, og åbn døren til påfyldning af trækul ved hjælp af varmebestandige handsker.
2. Tilføj forsigtigt ekstra klumper trækul i trækulskurven.
3. Luk døren til påfyldning af trækul og lås dørspænderne for at forsegle.

DK

DANSK

VIGTIGT: Brug ikke spiritus, benzin, lightergas eller petroleum til at tænde eller opblusse ilden i din grill. Forsøg heller ikke at tilføje flere optændingsblokke til en ild, der allerede brænder eller i en varm trækulskurv. Dette kan forårsage personskade.

BRUG AF TRÆPILLER FOR SMAGSTILSÆTNING

Kombination af brugen af trækul og barbecue træpiller i din røgeovn vil tilføje en røgfyldt smag til dine fødevarer. Træpiller er kendt som det letteste brændstof til brug og findes i en række forskellige varianter - hvilket forbedrer din rygning og madlavning ved at bruge smag som mesquite, nøddetræ og æble. Brug af hårdttræspiller i din trækulsrøger vil give en enorm smag uden at skulle overvåge luft / brændstofforholdet nøje som med træflis eller -stykker.

Pit Boss® hårdttræspiller producerer mindre end 1 % aske, en hel pose på 18 kg træpiller bliver kun til en halv kop aske, hvilket gør rengøring nemt. Pit Boss® hårdttræspiller er fremstillet af 100 % helt naturligt hårdttræ, der tørres og formales til savspåner. Spånerne sættes derefter under tryk ved ekstrem varme for at skabe de kompakte træpiller, der er belagt og holdt sammen med træets naturlige forbrænding.

1. Følg optændingsproceduren, som du normalt ville. Lad trækullet varme op, og opbyg det brændende leje med varme gløder for at indikere, at ilden er varm.
2. Frigør dørspænderne, og åbn døren til påfyldning af trækul ved hjælp af varmebestandige handsker.
3. Tilføj forsigtigt et tæppe af hårdttræspiller på toppen af trækulskurvens brændende trækul.

Tilføj ikke for mange træpiller, da dette forhindrer korrekt luftgennemstrømning i trækulskurven, hvilket får ilden til at brænde ud på grund af iltmangel.

4. Luk døren til påfyldning af trækul og lås dørspænderne for at forsegle.
5. Åbn spjældene til skorsten og luftindtag for at øge luftstrømmen, indtil træpillerne begynder at ryge. Indstil spjældene til halvvejs åbne, så røgen kan tilføre maden inde i røgeovnen smag.

Som en portionsguide bør en halv kop træpiller give 30-40 minutters røg.

SÅDAN BRUGES DET HÆNGENDE STATIV

Maksimer pladsen inde i røgeovnen ved hjælp af det hængende stativ. Hæng nemt flere stativer med ribben, pølser eller andet kød ved brug af robuste kød- og/eller pølsekroge. Dette gør det muligt for varmen og den infunderende røg at omslutte kødet.

1. Fjern stegeristerne, og placer hængestativet på den højeste position inde i tøndehuset.

Sørg for, at varmespredningspladen forbliver inde i tøndehuset. Den bruges til at sprede den direkte varme fra trækulskurven, hvilket skaber en mere jævn varmefordeling i tøndehuset.

2. Følg optændingsproceduren, som du normalt ville. Lad trækullet varme op, og opbyg det brændende leje med varme gløder for at indikere, at ilden er varm. Hvis der ønskes træpiller til smagsgivning, skal du også tilføje dem på dette tidspunkt.
3. Forbered dit kød til ophængning:
 - Ribben - find den store ende af din ribbe (eller plade) af ribben. I den store ende skal kødkrogen sættes direkte ind mellem den første og den anden knogle i kødet.
 - Pølser - gennemstik pølseknuden direkte med kødkrogen, eller hæng på mindre S-kroge ved huset eller en bundet snor.
 - Hele høns eller kyllinger - ombind eller læg din fugl i et net, så den kan hænge sikkert. Fuglen begynder at blive mør og knogler vil bevæge sig under madlavningen. Sæt en krog gennem det næste hulrum ind i brystet, ind i ryggraden eller under ønskebenet.
4. Indstil spjældene til minimalt åbne, så varmen forbliver inde i røgeovnen. Åbn tøndehusets låg, og anbring krogene med kød på det hængende stativ. Spred dem ud for at muliggøre jævn luftstrøm. Luk låget på tøndehuset, så snart alle kroe er på plads.
5. Lad temperaturen stabilisere sig inde i røgeovnen, og tilsæt brændsel efter behov.

Åbn tøndehusets låg, og drej hængestativet hvert 20. minut.

SLUKNING AF RØGEOVNEN

1. Når du er færdig med at lave mad og vil slukke røgeovnen, skal du bare stoppe med at tilføje brændsel. Luk spjældene til skorsten og luftindtag, så går ilden naturligt ud på grund af iltmangel.

Brug ikke vand til at slukke trækullet, da dette kan beskadige trækulskurven.

PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

Enhver Pit Boss® -enhed giver dig mange års smagfulde oplevelser med minimal rengøring. Følg disse rengørings- og vedligeholdelsestip for at servicere din røgeovn:

1. TRÆKULSKOMPONENTER

- Rengør trækulskurven og trækulsbakken, når der er opbygget aske. Sørg for, at der ikke er tegn på blokering af hullerne i trækulskurven.
- Rengør døren til påfyldning af trækul og indgangsvejen for at sikre, at den let kan åbne og lukke.

2. INDERFLADER

- Brug en grillrensebørste til at fjerne mad eller rester fra stegeristerne. Bedste praksis er at gøre dette, mens de stadig er varme efter seneste tilberedning. Fedtbrande skyldes at der er faldet for meget affald på røgeovnens tilberedningskomponenter. Rengør indersiden af dit tøndehus regelmæssigt. Hvis du oplever en fedtbrand, skal du holde låget på tøndehuset lukket for at kvæle ilden. Hvis ilden ikke slukker hurtigt, skal du forsigtigt fjerne maden og lukke alle spjæld, indtil ilden er helt slukket. Drys med lidt bagepulver, hvis det er tilgængeligt.
- Rengør det indvendige tøndehus grundigt for at fjerne stænk eller ophobning af fedt. Fjern forsigtigt alle tilberedningskomponenter, og vend røgeovnen på siden. Brug en industristøvsuger til at fjerne al aske og rester, vask derefter de indvendige vægge og bunden med varmt sæbevand. Lad røgeovnen tørre helt, inden tilberedningskomponenterne udskiftes.

3. YDERFLADER

- Tør din røgeovn af efter hver brug. Brug varmt sæbevand til at fjerne fedtet. Brug ikke ovnrens, slibemidler eller slibende rengøringsvampe på de udvendige overflader, da det kan beskadige lakken. Ikke alle malede overflader er dækket af garantien, men er snarere en del af generel vedligeholdelse og rengøring. Ved ridser, slid eller afskalning af overfladen kan alle malede overflader genopfriskes ved hjælp af grillmaling som tåler høj varme.
- Brug et overtræk til at beskytte røgeovnen 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
Stegeriste, Hængende stativ	Efter hver gang	Afbrænd overskydende, grillrensebørste
Trækulskurv, Trækulsbakke	Efter hver 5.-6. gang	Varmt vand og mildt rengøringsmiddel
Spjæld	To gange årligt	Stram med skruenøgle, smør med olie for at løsne
Inderste tøndekrop	To gange årligt	Skrubbesvamp og sæbevand
Yderste tøndekrop, sidehylder	Efter behov	Skrubbesvamp og sæbevand

DK

DANSK

TIPS OG TEKNIKKER

Følg disse nyttige tips og teknikker, som er videregivet fra Pit Boss®-ejere, vores personale og kunder ligesom dig, for at blive mere fortrolig med din røgeovn:

1. FØDEVARESIKKERHED

- Hold alt i køkkenet og madlavningsområdet rent. Brug andre fade og redskaber til det kogte kød end dem, du brugte til at tilberede eller transportere det rå kød ud til røgeovnen. Dette forhindrer krydskontaminering af bakterier. Hver marinade eller stegesauce skal have sit eget redskab.
- Hold varm mad varm (over 60 °C/140 °F), og hold kold mad kold (under 3 °C/37 °F).
- En marinade må aldrig gemmes til senere brug. Hvis du vil servere den sammen med kødet, skal du sørge for at koge den igennem inden servering.
- Tilberedt mad må ikke efterlades over varmen i mere end en time. Stil tilberedt varm mad i køleskabet senest efter to timer.
- Optø og mariner kød, mens det står i køleskabet. Undgå at optø kød ved stuetemperatur eller på køkkenbordet. Bakterier vokser hurtigt i varme eller fugtige fødevarer. Vask hænderne grundigt med varmt sæbevand, før du påbegynder forberedelsen af ethvert måltid og efter håndtering af fersk kød, fisk og fjerkræ.

2. KLARGØRING VED MADLAVNING

- Vær forberedt, eller **Mise en Place**. Dette refererer til tilberedning af madlavningsopskriften, brændsel, tilbehør, redskaber og alle ingredienser, du har brug for på røge-siden, før du begynder at lave mad. Læs også hele opskriften, fra start til slut, inden du tænder røgeovnen.
- En grill gulvmåtte er meget nyttig. På grund af fødevarehåndteringsulykker og madlavningsstænk kan en grillmåtte beskytte et dæk, en terrasse eller en stenplatform mod muligheden for fedtpletter eller utilsigtet spild.

3. RØGETIPS OG -TEKNIKKER

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

FEJLFINDING

Korrekt rengøring og vedligeholdelse forhindrer almindelige driftsproblemer. Når din røgeovn fungerer dårligt eller anvendes sjældent, kan følgende tip til fejlfinding være nyttige. Besøg www.pitboss-grills.com for ofte stillede spørgsmål. Du kan også kontakte din lokale forhandler eller kundeservice for at få hjælp.

ADVARSEL: Sørg for, at grillen er helt afkølet inden inspektion, rengøring, vedligeholdelse eller service. Manglende overholdelse kan resultere i alvorlig personskade eller beskadigelse af din enhed.

PROBLEM	ÅRSAG	LØSNING
Røgeovnen vil ikke tænde	Spjæld er lukket, manglende luftstrømning	Sørg for, at både spjældet til skorsten og luftindtag er åbne. Ilden har brug for ilt for at fænge. Når den fænger, skal du lade bundventilen og låget stå åbent i ca. 10 minutter for at opbygge et lille leje med varme gløder. Juster spjældene efter behov.
	Der bruges forkert brændsel	Denne røgeovn kræver brug af fast trækul. Følg optændingsproceduren, eller ring om nødvendigt til kundeservice.
Røgeovnen vil ikke opnå eller opretholde stabil temperatur	Røgeovnen bliver for varm	Kontroller skorstens- og luftindtagsspjæld. Luk næsten begge ventilationsåbninger, og lad røgeovnen kvæles på grund af mangel på ilt. Brug mindre brændsel til madlavning ved lav temperatur.
	Røgeovnen bliver ikke varm nok	Kontroller brændselsniveauet. Røgeovnen kan hurtigt miste ild, hvis der ikke er tilstrækkeligt med trækul i trækulskurven. Tilføj mere brændsel, og lad spjældene på både skorstens- og luftindtagsrør stå helt åbne. Mere ilt og luftgennemstrømning vil gøre det muligt for ilden at stige, og brænde mere klumpet trækul.
	Utilstrækkelig luftstrømning gennem tøndehus	Kontroller luftindtagningsrørspjældet for askeopbygning eller forhindringer. Følg pleje- og vedligeholdelsesinstruktionerne for askeopbygning. Kontroller skorstensspjældet, og kontroller, at det fungerer korrekt, og at luftstrømmen ikke er blokeret. Følg instruktionerne om pleje og vedligeholdelse, hvis de er snavsede. Når alle ovenstående trin er udført, tændes røgeovnen og der udføres en afbrænding.
Opblussen	Tilberedningstemperatur 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 et højt fedtindhold.
	Fedtaflejringer på tilberedelseskomp-onenter	Følg anvisningerne under Pleje og vedligeholdelse.
Spjæld kan ikke justeres	Spjæld sidder fast på aske	Bank let på spjældet med en gummihammer for at løsne. Ring til kundeservice, hvis der ikke er nogen forbedring.
Termometeret kan ikke aflæses	Defekt del	Termometeret skal udskiftes. Kontakt Kundeservice for en reservedel.

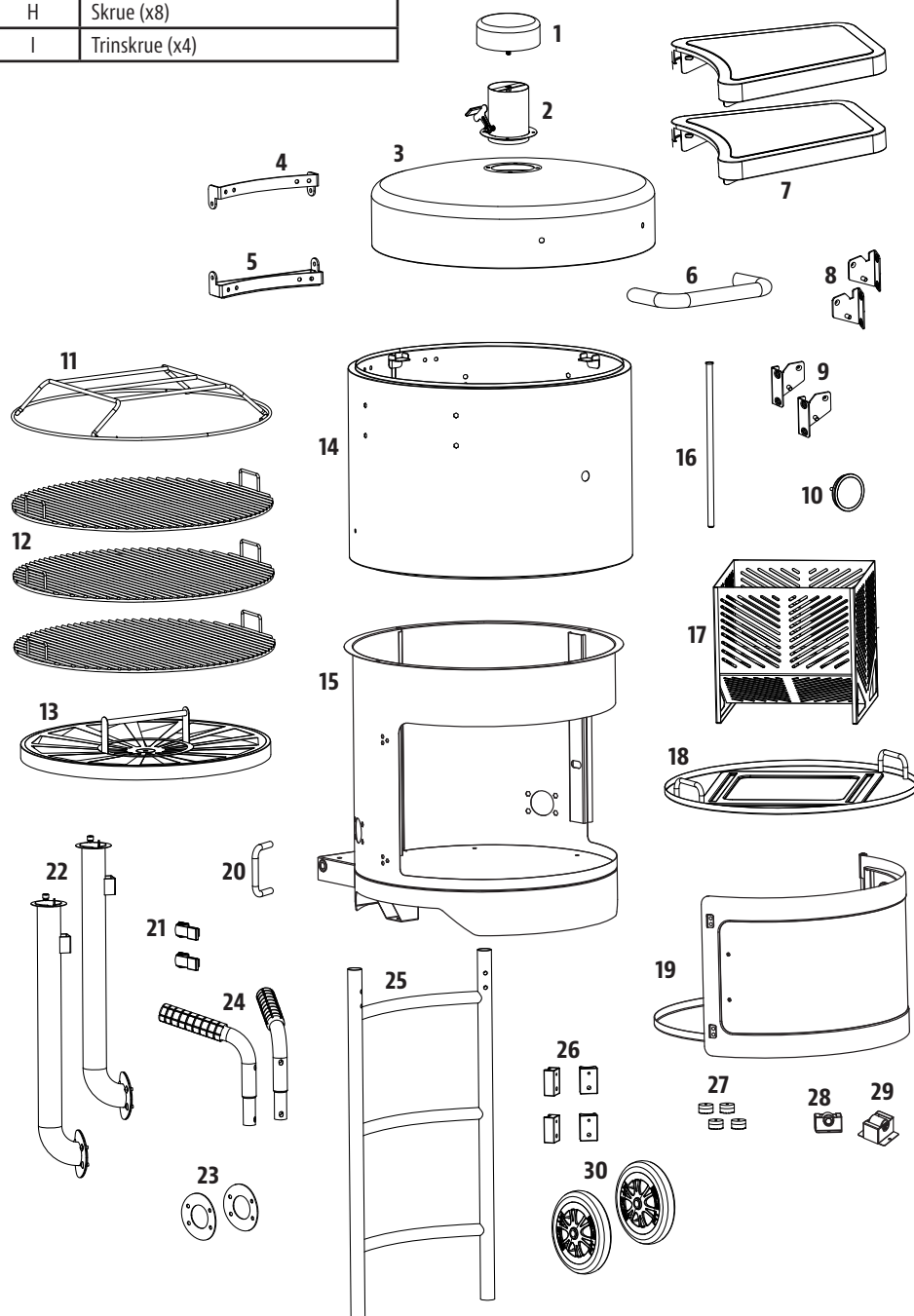
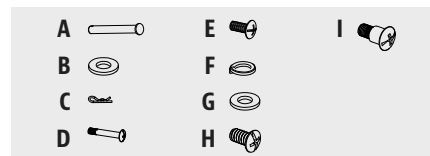
DK

DANSK

RESERVEDELE

Delnr.	Beskrivelse
1	Skorstenslæg (x1)
2	Skorstensskakt (x1)
3	Tøndelåg (x1)
4	Øverste låghængsel (x1)
5	Nederste låghængsel (x1)
6	Låghåndtag (x1)
7	Sidehylde (x2)
8	Beslag til sidehylde - venstre (x2)
9	Beslag til sidehylde - højre (x2)
10	Termometer (x1)
11	Hængende stativ (x1)
12	Stegerist (x3)
13	Varmespredningsplade (x1)
14	Øverste tøndesamling (x1)
15	Nederste tøndesamling (x1)
16	Døraksel (x1)
17	Trækulskurv (x1)
18	Trækulsbakke (x1)
19	Dør til påfyldning af trækul (x1)
20	Dørhåndtag (x1)
21	Dørspænde (x2)
22	Luftindtagsrør (x2)
23	Luftindtagssilicumpude (x2)
24	Kropsbeslag håndtag (x2)
25	Kropsbeslag (x1)
26	Kropsbeslag afstandsskive (x4)
27	Fodpakning (x4)
28	Styrehjul til påfyldningsdør - A (x1)
29	Styrehjul til påfyldningsdør - B (x1)
30	Hjul (x1)

Delnr.	Beskrivelse
A	Hjulakselstift (x2)
B	Hjulspændeskive (x2)
C	Hjulsplit (x2)
D	Skrue (x4)
E	Skrue (x14)
F	Fjederskive (x4)
G	Spændeskive (x4)
H	Skrue (x8)
I	Trinskrue (x4)



BEMÆRK: På grund af løbende produktudvikling kan dele være ændret uden varsel.

GARANTI

BETINGELSER

Alle trækulsrøgeovne fra Pit Boss® Grills, fremstillet af Dansons, har en begrænset garanti fra salgsdatoen af den oprindelige ejer. Garantidækningen gælder fra den oprindelige købsdato. Der kræves dokumentation for købsdatoen eller en kopi af den oprindelige købskvittering, for at garantien kan håndhæves. Kunden vil blive pålagt eventuelle udgifter til reservedele, fragt og håndtering, hvis der ikke kan fremvises købsdokumentation, og efter udløb af garantien.

Dansons yder fem (5) års garanti mod defekter og fejl i forarbejdningen af alle dele. 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 af røgeovnen påvirker ikke dens ydeevne. Reparation eller udskiftning af dele strækker sig ikke ud over den begrænsede garanti ud over det fem (5) år fra købsdatoen. I garantiperioden er Dansons forpligtelse begrænset til at levere en erstatning for defekte og/eller fejlbehæftede komponenter. Så længe det er inden for garantiperioden, vil Dansons ikke opkræve gebyrer for reparation eller udskiftning af dele, der returneres, forudbetalt fragt, hvis Dansons del(e) viser sig at være defekte ved undersøgelse. Dansons er ikke ansvarlig for transportomkostninger, lønomkostninger eller eksportafgifter. Undtagen som angivet i disse garantibetingelser udgør reparation eller udskiftning af dele på den måde og i den periode, der er nævnt ovenfor, alle Dansons direkte og afledte former for erstatningsansvar og forpligtelser over for dig.

Dansons tager alle forholdsregler for at udnytte materialer, der modstår rust. Selv med disse sikkerhedsforanstaltninger kan de beskyttende belægninger kompromitteres af forskellige stoffer og forhold uden for Dansons kontrol. Høje temperaturer, overdreven luftfugtighed, klor, industrielle dampe, gødning, sprøjtemidler til græsplæner og salt er nogle af de stoffer, som kan påvirke metallets overfladebehandling. Af disse årsager dækker garantien ikke rust eller oxidation, medmindre der er tab af strukturel integritet på røgekomponenterne. Skulle noget af ovenstående forekomme, henvises venligst til afsnittet om pleje og vedligeholdelse for at opretholde finishen på din røgeovn og forlænge dens levetid. Dansons anbefaler brug af et beskyttelsesdæksel i fuld længde, når røgeovnen ikke er i brug. Denne garanti er baseret på normal brug i hjemmet og service af enheden, og der gælder ikke begrænset garantidækning for en enhed, der bruges i kommercielle applikationer.

UNDTAGELSER

Der findes ingen skriftlig eller indforstået garanti for Pit Boss®-grillenheders ydeevne, da producenten ingen kontrol har med installationen, betjeningen, rengøringen, vedligeholdelsen og den anvendte type brændsel. Denne garanti gælder ikke og Dansons påtager sig intet ansvar, hvis enheden ikke bliver installeret, betjent, rengjort og vedligeholdt i direkte overensstemmelse med denne brugervejledning. Enhver brug af gas, som ikke er anvist i denne vejledning, kan ophæve garantien. Garantien dækker ikke skader eller fejlfunktion som følge af misbrug, forkert håndtering eller ændringer af enheden. Dansons påtager sig ikke ansvar, juridisk eller på anden måde, for tilfældige skader eller følgeskade på ejendommen eller personer, der skyldes brug 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 angivet heri, og der må ikke gøres krav på producenten om nogen 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.

KONTAKT KUNDESERVICE

For at bestille reservedele, bedes du kontakte din lokale Pit Boss® Grills-forhandler eller besøge vores online butik på: 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 indersiden af magasinet. Registrer numrene nedenfor, da mærkatet kan blive slidt eller ulæseligt.

MODEL

SERIENUMMER

KØBSDATO

KØBSDATO

DK

DANSK

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 käyttöopas ennen kuin yrität koota, käyttää tai asentaa tätä tuotetta. Tämän ansiosta uuden hiilisavustimen käyttö on mukavaa ja vaivatonta. Suosittelemme myös, että säilytät tämän käyttöoppaan tulevaa tarvetta varten.

VAARAT JA VAROITUKSET

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

1. Laitteen sivuilla oleviin palaviin rakenteisiin on säilytettävä vähintään kahden metrin etäisyys. **Älä asenna laitetta syttymättömälle tai syttymättömillä pinnoilla suojatulle lattialle, ellei asianmukaisia lupia ole saatu toimivaltaisilta viranomaisilta.** Tätä laitetta 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 tätä tuotetta teltassa, asuntovaunussa, autossa, kellarissa, ullakolla tai veneessä. Säilytä laitetta alueella, jolla ei ole tulenarkoja materiaaleja, bensiiniä tai muita syttyviä höyryjä tai nesteitä.

Rasvapalon sattuessa sulje luukku, kunnes palo on sammunut. Älä heitä vettä laitteen päälle. Älä yritä tukahduttaa tulta. Kaikkiin luokkiin (luokat ABC) hyväksytty palosammutin on hyvä olla saatavilla lähetytyillä. Hallitsemattoman palon tilanteessa soita hätäkeskukseen.

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

Tulipalon vaara: Voi päästää hehkuvaan hiiltä käytön aikana. Älä siirrä laitetta, kun se on käytössä tai kuuma. Varmista, että tuli on sammunut kokonaan ja laite on viileä kosketukselle, ennen kuin siirrät sitä.

3. Tuote muuttuu erittäin kuumaksi, mistä voi aiheutua vakavia vammoja. 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 käytettäväksi.

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 laitetta säilytetään ulkona sateisen kauden aikana tai erittäin kosteissa olosuhteissa, yksikkö on kuivattava ennen minkään huolto- tai kunnossapitotoimien suorittamista. Käytä suojusta, jos sellainen on saatavilla.

5. On erittäin suositeltavaa, että käytät palahiiltä savustimessa. Se palaa pidempään ja tuottaa vähemmän tuhkaa, joka voi rajoittaa ilmavirtausta. Älä käytä hiiltä tässä tuotteessa. Hiili ei sisälly lähetykseen.

Älä käytä spriiä, bensiiniä, sytytinnestettä tai kerosiinia laitteen tulen sytyttämiseen tai herättämiseen. Pidä kaikki tämänkaltaiset nesteet turvallisen välimatkan päässä laitteesta, kun se on käytössä.

Käytä vain sytyttimiä, jotka täyttävät standardin EN 1860-3 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.





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

DANSONS EUROOPPA

11 Rue Galvani Pariisi, Ranska 75017

DANSONS POHJOIS-AMERIKA

8877 North Gainey Center Drive, Scottsdale, AZ, USA 85258

ASIAKASPALVELU

www.pitboss-grills.com

SISÄLLYSLUETTELO

Turvallisuustiedot	66
Käyttöohjeet	69
Ilmavirran perusteet	69
Käyttöönotto – esipoltto	69
Sytytys	69
Polttoainetäyttö	69
Puupellettien käyttö maustamiseen	70
Ripustustelineen käyttö	70
Savustimen tulen sammuttaminen	71
Huolto ja ylläpito	71
Vinkkejä ja tekniikoita	72
Vianetsintä	73
Vaihto-osat	74
Takuu	75

KÄYTTÖOHJEET

ILMAVIRRAN PERUSTEET

Savustimen toiminta perustuu ilmanottoputkien ja savupiipun väliseen suhteeseen. Läppien avaaminen päästää enemmän ilmaa virtaamaan savustimen rungon läpi, saa hiilet palamaan erittäin kuumina ja saa aikaan hehkuvan hiiloksen. Jos haluat valmistaa ruokaa alemmilla lämpötiloilla, pidä ilmanottoletkut ja savupiipun pellit auki vain lyhyen matkan, jolloin ilmavirta on mahdollisimman pieni ja lämpö pysyy mahdollisimman hyvin savupiipun rumpurungossa. Hiilikorin asianmukaisesta kunnossapidosta ja tyhjentämisestä huolehtiminen on olennaisen tärkeää savustimen oikean toiminnan varmistamiseksi. Jos saavuta ei saavuta haluttua lämpötilaa, tarkista onko ilmanottoaukoista riittävä ilmavirtaus ja ettei savupiippu ole tukossa.

VIHJE: Savustin voi toimia tehokkaasti pitkiä ajanjaksoja edellyttäen, että siinä on riittävästi kuivaa polttoainetta ja sopiva ilmavirtaus sekä puhtaat ruoanlaitto-osat.

KÄYTTÖÖNOTTO – ESIPOLTTO

Ennen savustimen ensimmäistä käyttöä on tärkeää suorittaa alkupoltto. Käynnistä savustin ja käytä sitä yli 177 °C:n lämpötilassa luukku suljettuna 30–40 minuutin ajan yksikön alkupolttoa ja vierasaineiden poistoa varten.

SYTYTYS

Huolehdi, että savustin sijoitetaan kestäväälle, tasaiselle, vaakasuoralle ja kuumuutta kestäväälle palamattomalle alustalle etäälle palavista esineistä. Sijoita savustin niin, että sen yläpuolella on vähintään 2 m tyhjää tilaa ja vähintään 2 metrin etäisyydelle palavista rakenteista.

1. Avaa rummun rungon kansi.
2. Avaa luukun salvat ja avaa hiilen täyttöluukku. Aseta sytytyspaloja tai kiinteitä sytyttimiä hiilikoriin ja lisää sitten kaksi tai kolme kourallista kiinteää puuhiiltä niin, että hiilikorista täyttyy noin kaksi kolmasosaa.

VAROITUS: Sytytykseen tai uudelleensytytykseen ei saa käyttää bensaa, liuotainainetta, sytytysnestettä, alkoholia tai muita kemikaaleja.

3. Sytytä sytytyspalat tai kiinteät sytyttimet käyttämällä pitkävartista sytytintä tai varmuustulitikkuja. Kun tuli on syttynyt, sulje hiilen täyttöluukku hitaasti ja varovasti (luukun kahvan avulla) ja pidä rummun rungon kansi auki noin 10 minuutin ajan, jotta voit saada aikaan pienen kuumen hiiloksen. Avaa myös ilmanottoputken läpät kokonaan ilmavirtauksen parantamiseksi.

TÄRKEÄÄ: Älä aloita ruoanlaittoa ennen kuin polttoaineen päällä on tuhkakeros. On suositeltavaa, että ettet kohenna tulta tai käännä hiiliä, kun ne ovat tulella. Näin hiilet voivat palaa tasaisemmin ja tehokkaammin.

4. Anna hiiltä kuumentua ja säädä savupiipun ja ilmanottoputken läppiä halutun lämpötilan saavuttamiseksi.

POLTOAINETÄYTTÖ

Kun savupiippu on suljettuna, savustimen lämpötila pysyy korkeana usean tunnin ajan. Jos kyseessä on pidempi kypsennysaika (esimerkiksi paahdettaessa kokonaista leikkelettä tai hitaassa savustuksessa) saattaa olla tarpeen lisätä enemmän hiiltä.

1. Avaa luukun salvat ja avaa hiilen täyttöluukku kuumuutta kestäville käsineillä.
2. Lisää palahiiltä varovasti hiilikoriin.
3. Sulje hiilen täyttöluukku ja kiinnitä luukun salvat.

TÄRKEÄÄ: Älä käytä spriitä, bensiiniä, sytytinnestettä tai kerosiinia savustimen tulen sytyttämiseen tai kohentamiseen. Älä myöskään yritä lisätä sytytinainetta jo tulella olevaan polttoaineeseen tai kuumaan hiilikoriin. Se voi aiheuttaa vammoja.

PUUPELLETTIEN KÄYTTÖ MAUSTAMISEEN

Puuhien ja grillaukseen tarkoitettujen lehtipuupellettien käyttö yhdessä lisää ruokaan savun makua. Lehtipuupelletit tunnetaan helppokäyttöisimpänä polttoaineena, ja niitä on saatavana erimakuuisina. Savustus- ja ruoanlaittokokemuksesi paranee, kun käytät makuja, kuten mesquite, hickoripuu ja omena. Lehtipuupellettien käyttäminen hiilisavustimessa antaa vahvan maun ilman tarvetta seurata tarkasti ilman ja polttoaineen suhdetta, toisin kuin puuhakkeella tai -paloilla.

Pit Boss® -puupelletit tuottavat alle 1 % tuhkaa, ja koko 18 kg:n pellettipussi tuottaa palaessaan vain puoli kupillista tuhkaa, mikä helpottaa puhdistusta. Pit Boss® -puupelletit on valmistettu 100-prosenttisesti luonnollisesta kovapuusta, joka kuivataan ja jauhetaan sahanpuruksi. Pöly paineistetaan äärimmäisessä kuumuudessa, jolloin muodostuu kompakteja pellettejä, jotka päällystetään ja pidetään yhdessä puun luonnollisella syttymisellä.

1. Noudata normaaleja sytytystoimenpiteitä. Anna hiilen kumentua ja tuottaa palava kuuma hiillos, joka osoittaa tulen olevan kuuma.
2. Avaa luukun salvat ja avaa hiilen täyttöluukku kuumuutta kestäville käsineillä.
3. Lisää varovasti peitekerros kovapuupellettejä hiilikorin palavien hiilen yläosaan.

TÄRKEÄÄ: Älä lisää liikaa pellettejä, koska se estää asianmukaisen ilmavirran hiilikorissa ja saa tulen tukahtumaan hapen puutteesta.

4. Sulje hiilen täyttöluukku ja kiinnitä luukun salvat.
5. Avaa savupiipun ja ilmanottoputken läpät lisätäksesi ilmavirtaa, kunnes pelletit alkavat savua. Säädä läpät puoliksi auki, jotta savu voi imeytyä savustimessa kypsyyvään ruokaan.

VINKKI: Annosteluohjeena puoli kupillista pellettejä pitäisi tuottaa savua noin 30–40 minuutin ajan.

RIPUSTUSTELINEEN KÄYTTÖ

Hyödynnä savustimen tila mahdollisimman tehokkaasti ripustustelineen avulla. Ripusta helposti useita rutilöitä kanankylkiä, makkaraa tai muuta lihaa tukevalla liha- ja/tai makkarakoukulla. Näin kuumuus ja imeytyvä savu voivat ympäröidä lihan.

1. Irrota ruoanvalmistusrutilät ja aseta ripustusteline korkeimpaan kohtaan rummun rungon sisällä.

HUOMAUTUS: Varmista, että lämmönhajautuslevy pysyy rummun rungon sisällä. Sitä käytetään levittämään suoraa lämpöä hiilikorista, minkä ansiosta lämpö jakautuu tasaisemmin rummun runkoon.

2. Noudata normaaleja sytytystoimenpiteitä. Anna hiilen kumentua ja tuottaa palava kuuma hiillos, joka osoittaa tulen olevan kuuma. Jos kovapuupellettejä halutaan käyttää maustamiseen, lisää myös ne samalla kertaa.
3. Valmistele lihat ripustamista varten:
 - Kanankyljet – Etsi kanankylkien rutilän leveä pää. Työnnä lihakoukku leveään päähän lihaan suoraan keskelle ensimmäisen ja toisen luun väliin.
 - Makkarat – Lävistä makkaralengki suoraan lihakoukulla tai ripusta pienempiin S-koukkuihin kuoren tai sidotun narun avulla.
 - Kokonaiset kanat – sido tai verkosta lintu hyvin, jotta sen voi ripustaa turvallisesti. Linnun liha alkaa kypsyä ja luut liikkuvat ruoanlaiton aikana. Ripusta koukku seuraavan ontelon läpi rintaan, selkärankaan tai toivomusluun alle.
4. Säädä läppiä niin, että ne ovat mahdollisimman vähän auki, jotta lämpö pysyy savustimen sisällä. Avaa rummun rungon kansi ja aseta koukulla lävistetyt lihat ripustustelineeseen. Levitä ne tasaisen ilmavirran mahdollistamiseksi. Sulje rummun rungon kansi heti, kun kaikki koukut ovat paikoillaan.
5. Anna lämpötilan tasaantua savustimen sisällä ja lisää polttoainetta tarpeen mukaan.

HUOMAUTUS: Avaa rummun rungon kansi ja kierrä ripustustelinettä 20 minuutin välein.

SAVUSTIMEN TULEN SAMMUTTAMINEN

1. Kun olet lopettanut ruoanlaiton ja sammuttanut savustimen tulen, lopeta polttoaineen lisääminen. Sulje savupiippu ja ilmanottoputken läpät antaaksesi tulen sammua luonnollisesti hapen puutteeseen.

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

HUOLTO JA YLLÄPITO

Kaikki Pit Boss® -laitteet palvelevat useita vuosia vähäisellä puhdistuksella. Noudata näitä puhdistus- ja ylläpitovihjeitä pitääksesi savustimen kunnossa:

1. HIILIOSAT

- Puhdista hiilikori ja hiiliastia, kun niihin on kerääntynyt tuhkaa. Varmista, ettei hiilikorin reikien tukkeutumisesta ole merkkejä.
- Puhdista hiilen täyttöluukku ja sisäänmenoaukko varmistaaksesi, että se voi avautua ja sulkeutua tasaisesti.

2. SISÄPINNAT

- Käytä grillin puhdistusharjaa ja poista kaikki ruoka tai muu kertymä ruoanvalmistusritilöiltä. Paras tapa on tehdä tämä, kun ne ovat vielä lämpimiä edellisestä ruoanvalmistuksesta. Rasvapaloja aiheutuu, kun liikaa roska-ainesta putoaa savustimen ruoanvalmistusosien päälle. Puhdista rummun rungon sisäosa säännöllisesti. Rasvapalon sattuessa pidä rummun rungon kansi suljettuna niin, että palo tukahtuu. Jos palo ei sammu nopeasti, poista varovasti ruoka ja sulje kaikki läpät, kunnes palo on kokonaan sammunut. Ripottele kevyesti ruokasoodaa, jos sitä on saatavilla.
- Puhdista rummun rungon sisäpuoli huolellisesti, jotta sinne ei jää roiskeita tai kertynyttä rasvaa. Poista kaikki ruoanvalmistusosat varovasti ja käännä savustin kyljelleen. Poista tuhka ja roskat teollisuusimurilla ja pese sitten sisäseinät ja pohja kuumalla saippuavedellä. Anna savustimen kuivua kokonaan ennen ruoanvalmistusosien vaihtamista.

3. ULKOPINNAT

- Pyyhi savustin puhtaaksi jokaisen käytön jälkeen. Käytä lämmintä saippuavettä rasvan irrottamiseen. Älä käytä uuninpuhdistajaa, hankaavia puhdistusaineita tai hankaavia puhdistustyynejä ulkopinnoilla, koska se voi vahingoittaa maalipintaa. Takuu ei kata maalattuja pintoja, vaan ne kuuluvat yleisen huollon ja ylläpidon piiriin. Jos maalissa on naarmuja, kulumaa tai lohkeilua, nämä voi korjata korkeita lämpötiloja kestäväällä grillimaalilla.
- Suojuksen avulla voit suojata savustimen 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)

ITEM	CLEANING FREQUENCY	CLEANING METHOD
Ruoanvalmistusritilä, Ripustusteline	Jokaisen grillauskerran jälkeen	Polta ylimääräinen aines, käytä grillin puhdistusharjaa
Hiilikori, hiiliastia	5–6 grillauskerran välein	Lämmin vesi ja mieto puhdistusaine
Läpät	Kahdesti vuodessa	Kiristä jokoavaimella, löysää öljyllä
Rummun rungon sisäpuoli	Kahdesti vuodessa	Hankaustyynty ja saippuavesi
Rummun rungon ulkopuoli, sivuhyllyt	Tarpeen mukaan	Hankaustyynty ja saippuavesi

VINKKEJÄ JA TEKNIIKOITA

Näiden Pit Boss® -laitteiden omistajilta, henkilökunnaltamme ja kaltaisiltasi asiakkailta saatujen hyödyllisten vinkkien ja tekniikoiden avulla voit oppia tuntemaan savustimesi paremmin:

1. ELINTARVIKETURVALLISUUS

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

2. RUUANVALMISTUKSEN VALMISTELU

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

3. SAVUSTUSVINKKEJÄ JA -TEKNIIKOITA

- Jos haluat lisää savun makua lihaasi, paahda sitä pidempään ja alhaisemmassa lämpötilassa (tunnetaan myös **Low and slow** -grillauksena). Liha sulkee syynsä, kun sen sisälämpötila saavuttaa 49 °C. Sumuttaminen on hyvä tapa estää lihaa kuivumasta.
- Pidä kansi suljettuna, kun ruskistat lihaa. Käytä aina lihalämpömittaria valmistamiesi ruokien sisälämpötilan mittaamiseen. Ruokien savustaminen lehtipuupelletillä tekee lihasta ja siipikarjan lihasta vaaleanpunaista. Valmistuksen jälkeen lihassa näkyvää vaaleanpunaista rengasta kutsutaan **savurenkaaksi**, ja ulkokokit osaavat arvostaa sitä.
- Sokeripohjaiset kastikkeet on parasta lisätä grillauksen loppuvaiheessa palamisen ja leimahdusten estämiseksi.
- Jätä ruokien väliin avoin tila lämmön asianmukaisen virtaamisen varmistamiseksi. Täydessä savustimessa ruoka tarvitsee pidemmän valmistusajan. Use a set of long-handled tongs for turning meats, and a spatula for turning burgers and fish. Using a piercing utensil, such as a fork, will prick the meat and allow the juices to escape.
- Syvässä padassa valmistuvat ruuat vaativat enemmän valmistusaikaa kuin matalassa paistoastiasa.
- On hyvä ajatus asettaa valmiit ruuat lämmitetylle lautaselle niin, että ne pysyvät lämpiminä. Punaisille lihoille, kuten pihveille ja paisteille, on eduksi, jos ne lepäävät useita minutteja ennen tarjoilua. Näin kuumuuden pintaan tuomat lihanesteet ehtivät vetäytyä takaisin lihan keskelle, mikä parantaa makua.

VIANETSINTÄ

Asianmukainen puhdistus ja ylläpito estävät yleiset toimintaongelmat. Jos savustin toimii huonosti tai sitä käytetään harvemmin, seuraavat vianetsintävinkit voivat olla hyödyksi. Usein kysytyt kysymykset löydät osoitteesta www.pitboss-grills.com. Voit myös ottaa yhteyttä paikalliseen jälleenmyyjään tai asiakaspalveluumme.

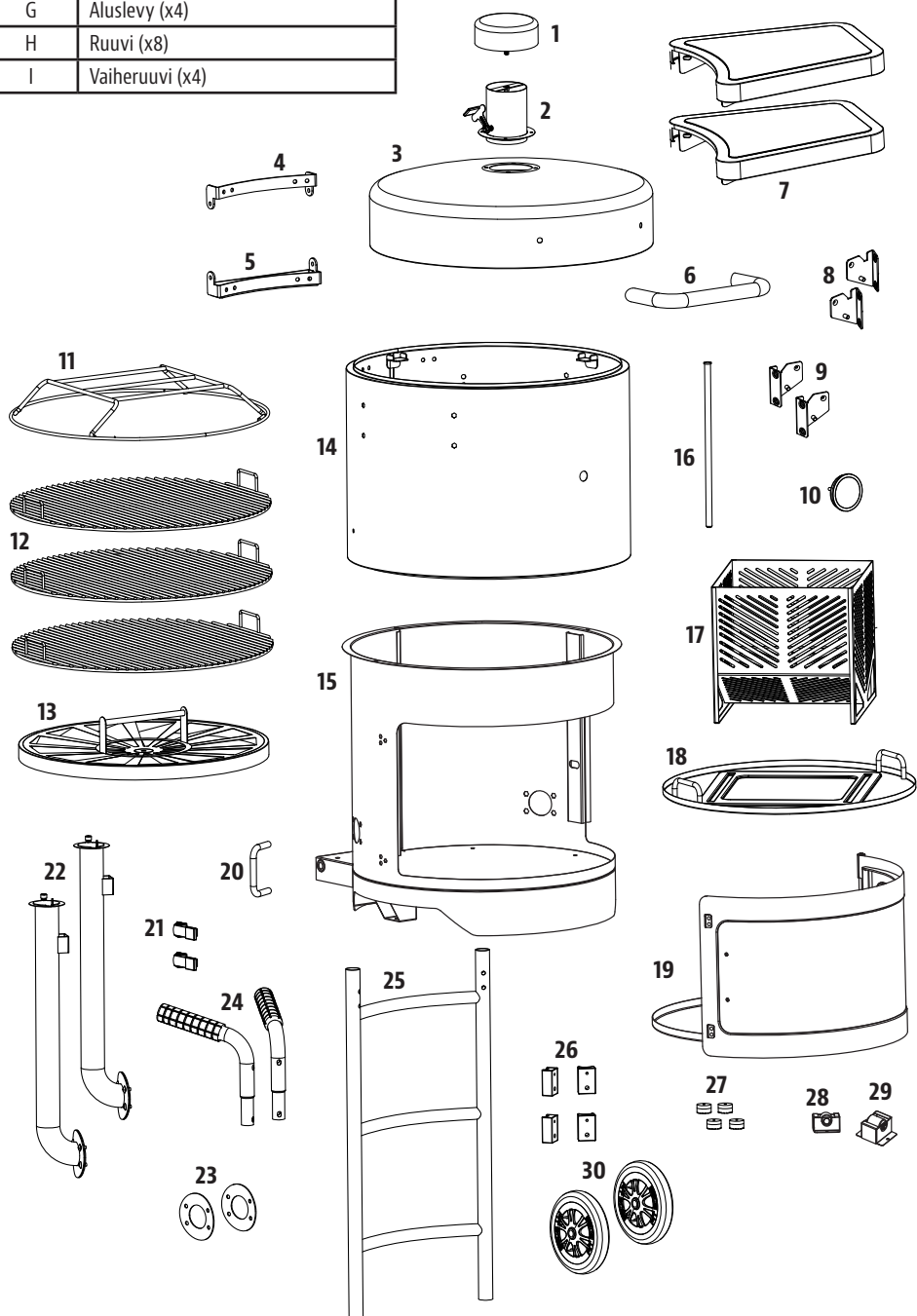
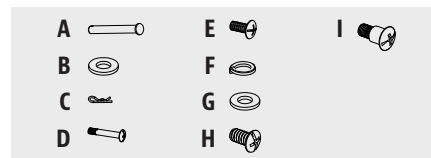
VAROITUS: Varmista, että savustin on täysin jäähtynyt aina ennen tarkistusta, puhdistusta tai ylläpito- ja huoltotoimenpiteitä. Tämän vaatimuksen laiminlyönti voi johtaa vakaviin vammoihin tai yksikön vaurioitumiseen.

ONGELMA	SYY	RATKAISU
Savustimeen ei syty tuli	Tuuletusläpät ovat kiinni, ilmavirran puute	Varmista, että sekä savupiipun että ilmanottoletkun läpät ovat auki. Tuli tarvitsee happea syttyäkseen. Kun tuli on syttynyt, jätä alatuuletusaukko ja kansi auki noin 10 minuun ajaksi, jotta pohjalle muodostuu pieni hiillos. Säädä läppiä tarvittaessa.
	Väärä polttoaine	Savustimessa tulee käyttää palahiiltä. Noudata sytytysmenettelyä tai soita tarvittaessa asiakaspalveluun.
Savustin ei saavuta tai säilytä tasaista lämpötilaa	Savustin kuumenee liikaa	Tarkista savupiipun ja ilmanottoletkun läpät. Sulje molemmat tuuletusaukot lähes kokonaan, ja anna tulen tukahtua savustimessa hapen puutteeseen. Kun valmistat ruokaa alhaisella lämpötilalla, käytä vähemmän polttoainetta.
	Savustin ei kuumene riittävästi	Tarkista polttoaineen määrä. Tuli saattaa nopeasti hiipua savustimessa, jos hiilikorissa ei ole riittävästi hiiliä. Lisää polttoainetta ja jätä sekä savupiipun että ilmanottoletkun läpät täysin auki. Hapen ja ilmavirran lisääminen vahvistaa tulta, mikä parantaa palahiilien palamista.
	Riittämätön ilmavirtaus rummun rungon läpi	Tarkista, että ilmanottoletkun läppiin ei ole kerääntynyt tuhkaa tai esteitä. Noudata huolto- ja ylläpito-ohjeita, jos laitteeseen on kerääntynyt tuhkaa. Tarkista savupiipun läppä ja varmista, että se toimii oikein eikä ilmavirtaus ole estynyt. Noudata huolto- ja ylläpito-ohjeita, jos se on likainen. Kun kaikki yllä mainitut vaiheet on suoritettu, sytytä savustin ja suorita alkupoltto.
Leimahdukset	Ruuanvalmistuslämpötila on liian korkea	Kokeile ruuan valmistusta alhaisemmalla lämpötilalla. Rasvalla ei ole räjähtämispistettä. Pidä lämpötilana alle 176 °C, kun valmistat erittäin rasvaista ruokaa.
	Rasvan kertymä ruuanvalmistusosissa	Noudata huolto- ja ylläpito-ohjeita.
Läppiä ei voi säätää	Läppä on jumissa tuhkan takia	Napauta läppää kevyesti kumivasaralla, kunnes se vapautuu. Jos tämä ei auta, ota yhteys asiakaspalveluun.
Lämpömittari ei näytä lämpötilalukemaa	Rikkoutunut osa	Lämpömittari on vaihdettava. Ota yhteyttä asiakaspalveluun vaihto-osan saamiseksi.

VAIHTO-OSAT

Osan numero	Kuvaus
1	Savupiipun kansi (x1)
2	Savupiipun runko (x1)
3	Rummun kansi (x1)
4	Yläluukun sarana (x1)
5	Alaluukun sarana (x1)
6	Kannen kahva (x1)
7	Sivuhylly (x2)
8	Sivuhyllyn kannatin – vasen (x2)
9	Sivuhyllyn kannatin – oikea (x2)
10	Thermometer (x1)
11	Ripustusteline (x1)
12	Ruuanvalmistusritilä (x3)
13	Kuumentimen diffuusorilevy (x1)
14	Ylempi rumpukokoonpano (x1)
15	Alempi rumpukokoonpano (x1)
16	Oven akseli (x1)
17	Hiilikori (x1)
18	Hiiliastia (x1)
19	Hiilen täyttöluukku (x1)
20	Luukun kahva (x1)
21	Luukun salpa (x2)
22	Ilmanottoputki (x2)
23	Ilmanotto silikonityyny (x2)
24	Rungon kiinnikkeen kahva (x2)
25	Rungon kiinnike (x1)
26	Rungon kiinnikkeen välikappale (x4)
27	Jalan tiiviste (x4)
28	Täyttöluukun kääntöpyörä – A (x1)
29	Täyttöluukun kääntöpyörä – B (x1)
30	Pyörä (x1)

Osan numero	Kuvaus
A	Pyörän akselitappi (x2)
B	Pyörän aluslevy (x2)
C	Pyörän sokkanaula (x2)
D	Ruuvi (x4)
E	Ruuvi (x14)
F	Lukkolevy (x4)
G	Aluslevy (x4)
H	Ruuvi (x8)
I	Vaiheruuvi (x4)



HUOMAUTUS: Jatkuvasta tuotekehityksestä johtuen osat voivat muuttua ilman etukäteisvaroitusta.

TAKUU

EHDOT

Kaikkien Pit Boss® -hiilisavustimien valmistaja on Dansons, ja niillä on rajoitettu takuu alkuperäisen omistajan ostospäivästä lähtien. Takuu alkaa alkuperäisenä ostopäivänä, ja takuun todentamista varten tarvitaan todiste ostopäivästä tai kopio alkuperäisestä ostokuitista. Asiakkaalta veloitetaan maksu osista, kuljetuksista ja käsittelystä, jos hän ei pysty toimittamaan todistusta ostosta tai jos takuu on umpeutunut.

Dansons myöntää kaikille osille viiden (5) vuoden takuun, joka kattaa materiaali- ja valmistusvirheet. 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 savustimen esteettiset muutokset eivät vaikuta sen toimintaan. Minkään osan korjaus tai vaihto ei ulotu viiden (5) vuoden rajoitettua takuuta pidemmälle ostopäivästä lukien. Takuuajana Dansonsin vastuu rajoittuu korvaavien osien toimittamiseen viallisten ja/tai vioittuneiden osien tilalle. Takuukauden aikana Dansons ei veloita palautettujen osien korjaamisesta tai korvaamisesta tai esimaksetusta kuljetuksesta, jos Dansons tutkimuksensa perusteella toteaa, että osa on viallinen / osat ovat viallisia. Dansons ei ole vastuussa kuljetusmaksuista, työ kustannuksista tai vientiveroista. Lukuun ottamatta näissä takuehdoissa esitettyä, osien korjaaminen tai korvaaminen uusilla tässä mainitulla tavalla ja tässä mainitun ajanjakson aikana katsotaan Dansonsin suorien ja johdannaisvastuiden ja -velvoitteiden täyttämiseksi asiakasta kohtaan.

Dansons pyrkii kaikkiin mahdollisiin keinoin käyttämään ruostetta ehkäiseviä materiaaleja. Näistäkin turvatoimista huolimatta suojaavat pinnoitteet voivat pettää johtuen erilaisista aineista ja olosuhteista, jotka eivät ole Dansonsin hallinnassa. Korkeat lämpötilat, liiallinen kosteus, kloori, teolliset kaasut, lannoitteet, nurmikon tuholaismyrkyt ja suola ovat esimerkkejä aineista, jotka voivat vaikuttaa metallipinnoitteisiin. Näistä syistä takuu ei kata ruostetta tai hapettumista ellei savustimen osissa ole rakenteellista vikaa. Jos jokin yllä olevista tapahtuu, pyydämme ystävällisesti tutustumaan huolto- ja ylläpitotoimia koskevaan osioon savustimen maalipinnan ylläpitämiseksi ja laitteen käyttöön pidentämiseksi. Dansons suosittelee täysmittaisen suojuksen käyttöä, kun savustin ei ole käytössä. Tämä takuu perustuu normaaliin kotikäyttöön ja huoltoon, eikä kumpikaan rajoitettu takuu ole voimassa, jos laite on kaupallisessa käytössä.

POIKKEUKSET

Pit Boss® -grilleilla ei ole kirjallista tai implisiittistä toiminnallisuustakuuta, koska valmistajalla ei ole mahdollisuutta vaikuttaa asennukseen, käyttöön, puhdistukseen, huoltoon tai käytettyyn polttoaineeseen. Tämä takuu ei ole voimassa eikä Dansons hyväksy vastuuta, jos laitetta ei ole asennettu, käytetty, puhdistettu ja huollettu tarkasti tämän omistajan käsikirjan mukaisesti. Sellaisen kaasun käyttö, jota ei ole kuvattu tässä ohjekirjassa, saattaa mitätöidä takuun. Takuu ei kata vahinkoa tai rikkoutumista, joka johtuu väärinkäytöstä, varomattomasta käsittelystä tai muokkauksista. Dansons ei hyväksy juridista tai muuta vastuuta tämän tuotteen käytöstä aiheutuvista satunnaisista tai välillisistä vahingoista omaisuudelle tai henkilöille. Huolimatta siitä, perustuuko vaatimus Dansonsia vastaan tämän takuun tai muun ilmaistun tai lain edellyttämän takuun rikkomukseen, valmistajan vastuu kaikista erityisistä, epäsuorista, välillisistä tai muista minkä tahansa laatuista vahingoista rajoittuu korkeintaan tämän tuotteen alkuperäiseen ostohintaan. Kaikki valmistajan takuut on ilmaistu tässä asiakirjassa, eikä valmistajaa vastaan voi esittää vaatimuksia takuista tai vakuutuksista. 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.

OTA YHTEYTTÄ ASIAKASPALVELUUN

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

TAKUUPALVELU

Jos tarvitset korjausta tai vaihto-osia, ota yhteyttä lähimpään Pit Boss® -grillien jälleenmyyjään. Dansons vaatii todistuksen ostosta takuuvaatimuksen käsittelyä varten. Säilytä siksi alkuperäinen myyntitosite tai lasku tulevaa tarvetta varten. Pit Boss® -laitteesi sarja- ja mallinumero löytyvät suoraan laitteesta. Kirjaa numerot alle, koska merkintä saattaa kuluja tai muuttua lukukelvottomaksi.

MALLI

SARJANUMERO

OSTOPÄIVÄMÄÄRÄ

VALTUUTETTU JÄLLEENMYYJÄ

SIKKERHETSINFORMASJON

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

Les og forstå hele håndboken før du prøver å sette sammen, bruke eller montere produktet. Slik får du full glede og problemfri bruk av den nye røykeovnen din. 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 enhet som monteres på en brennbar overflate, inspeksjonskrav eller til og med muligheten til å bruke apparatet der du bor.

1. En minimumsklarering på 2 m (78 tommer) fra brennbare konstruksjoner til sidene av enheten må opprettholdes. **Ikke monter på ikke-brennbare gulv eller gulv som er beskyttet med ikke-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. Må ikke brukes på plankelag eller andre brennbare overflater som tørt gress, trespon, løvdekke eller dekorativ bark. Ikke bruk dette produktet i telt, campingvogner, biler, kjellere, loft eller båter. Hold enheten på et område som er åpent og uten brennbare materialer, bensin og andre brennbare damper og væsker.

Hvis fett tar fyr, må du slå lukke lokket 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 eventuell brann kommer ut av kontroll.

2. Ikke bruk denne røykeovnen som en fyringsovn. Dette produktet er bare beregnet på utendørs bruk. Skal ikke brukes innendørs.

Brandrisk: Kan avge het glöd under användning. Flytta inte enheten när den används eller är varm. Se till att elden är helt släckt och att enheten är helt sval när du rör den innan du flyttar den.

3. Dette produktet vil bli veldig varmt, og det kan oppstå alvorlige personskader. 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 enheten oppbevares utendørs i regn eller høy fuktighet, må enheten tørke helt før det utføres service eller vedlikehold. Bruk om tilgjengelig et trekk.
5. Det anbefales på det sterkeste at du bruker stykkull i røykeovnen. Det brenner lenger og genererer mindre aske, som kan begrense luftstrømmen. Ikke bruk kull i dette produktet. Trekull følger ikke med.

Ikke bruk sprit, bensin, lighervæske eller parafin til å tenne eller få fart på ilden i enheten. Hold alle slike væsker godt unna apparatet når det er i bruk.

Bruke bare tennbriketter som samsvarer med EN 1860-3

AVHENDING AV ASKE

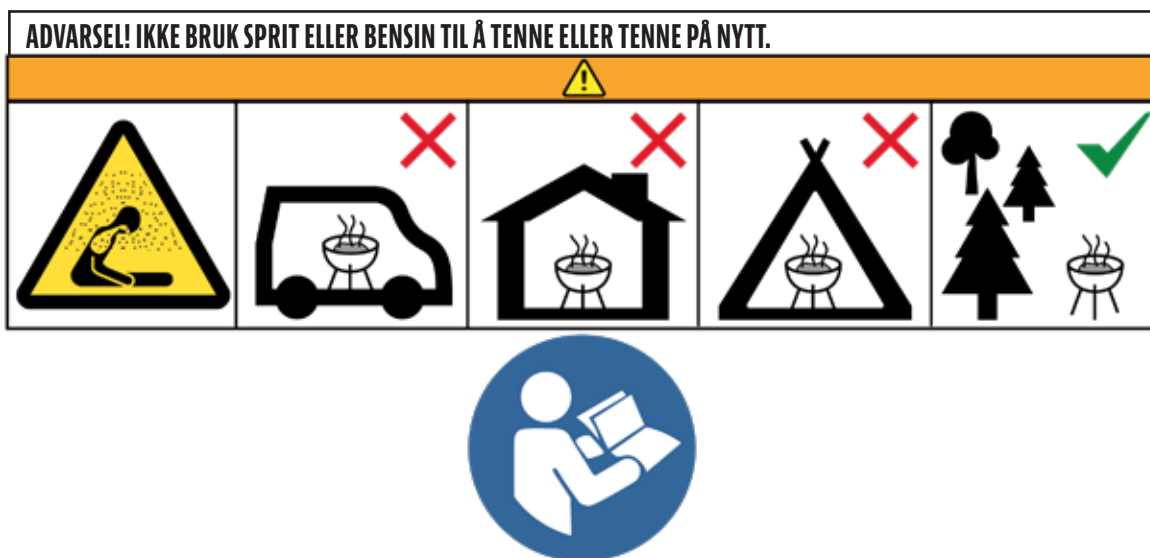
Aske må legges i en metallbeholder med tett lokk. Den lukkede askebeholderen må plasseres på et ikke-brennbart gulv eller på bakken, langt unna alle brennbare materialer, før endelig deponering. Når aske deponeres ved å begraves i jord, eller spres lokalt på andre måter, må den holdes i en lukket beholder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





MERKNAD OM OPPHAVSRETT

Copyright 2021. Med enerett. Ingen deler av denne håndboken kan kopieres, overføres, transkriberes eller oppbevares i et hentesystem i noen som helst form eller på noen måte uten uttrykkelig skriftlig tillatelse fra

DANSONS EUROPE

11 Rue Galvani Paris, Frankrike 75017

DANSONS NORD-AMERIKA

8877 North Gainey Center Drive, Scottsdale, AZ, USA 85258

KUNDESERVICE

www.pitboss-grills.com

INNHALDSFORTEGNELSE

Sikkerhetsinformasjon	76
Instruksjoner for bruk	79
Forstå luftstrøm	79
Ved første bruk - avbrenning	79
Tenneprosedyre	79
Påfyllingsprosedyre	79
Bruke trepellets til smakstilsetning	80
Bruke det hengende stativet	80
Slokking av røykeovnen	81
Stell og vedlikehold	81
Tips og teknikker	82
Feilsøking	83
Reservedeler	84
Garanti	85

INSTRUKSJONER FOR BRUK

FORSTÅ LUFTSTRØM

Det som får røykeovnen til å fungere, er forholdet mellom luftinntakene og pipespjeldene. Åpning av spjeldene, slik at mer luft kan strømme gjennom røykeovnen, gjør at trekullet kan brenne svært varmt og skape ildglør. For å lage mat ved lavere temperaturer, må du holde luftinntaksrørene og pipespjeldene åpne bare en liten avstand, slik at du får minimalt med luftstrøm og maksimal varmeoppbevaring i røykeovnens fat.

For å sikre at røykeovnen fungerer korrekt, er riktig vedlikehold og utrensing av trekullkurven avgjørende. Hvis røykeovnen ikke oppnår ønsket temperatur, må du kontrollere at det er ordentlig luftstrøm fra luftinntakene og at pipen ikke er blokkert.

TIPS: røykeovnen kan brukes effektivt over lang tid, så lenge den har tørt og tilstrekkelig med drivstoff, ordentlig luftstrøm, og så lenge tilberedningskomponentene er rene.

VED FØRSTE BRUK - AVBRENNING

Før du tilbereder mat i røykeovnen for første gang, er det viktig å gjennomføre en avbrenning av røykeovnen. Slå på røykeovnen, sett den på minimum 177 °C, og la den stå med lokket lukket i 30 til 40 minutter for å avbrenne den og fjerne eventuelle fremmedlegemer.

TENNEPROSEDYRE

Sørg for at røykeovnen posisjoneres på en permanent, flat, jevn, varmebestandig og ikke-brennbar overflate unna brennbare gjenstander. Plasser røykeovnen slik at den har minst 2 m høydeklaring og minst 2 m unna brennbare konstruksjoner.

1. Åpne lokket på sylinderkroppen.
2. Lås opp dørspennene og åpne kullpåfyllingsdøren. Legg noen lettere terninger eller solide ildtennere i trekullkurven, og legg deretter to eller tre håndfuller med stykkull. Fyll trekullkurven omtrent 2/3 full.

FORSIKTIG: Ikke bruk bensin, sprit, lighter-væske, alkohol eller andre lignende kjemikalier til å tenne eller antenne på nytt.

3. Tenn på de lettere kubbene eller faste tennbrikkene ved hjelp av en lighter med langt tennstykke eller en fyrstikk. Når det har tatt fyr, lukker du kullpåfyllingsdøren langsomt og forsiktig (ved hjelp av dørhåndtaket) og holder lokket på sylinderkroppen åpent i omtrent 10 minutter for å bygge en liten seng med glød. Åpne også luftinntaksspjeldene helt for å slippe inn luft.

VIKTIG: Ikke tilbered mat før trekullet har fått et belegg av aske. Det anbefales at du ikke fyrer opp eller snur trekullene når de er tente. På denne måten kan trekullene brenne jevnere og mer effektivt.

4. La trekullet varmes opp og juster spjeldene for pipe og luftinntak for å nå ønsket temperatur.

PÅFYLLINGSPROSEDYRE

Når pipen er stengt, vil røykeovnen holde seg på 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 trekull.

1. Lås opp dørspennene og åpne kullpåfyllingsdøren med varmebestandige hansker.
2. Tilsett ekstra stykkull forsiktig i trekullkurven.
3. Lukk kullpåfyllingsdøren og fest dørspennene forsvarlig for å forsegle ovnen.

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

BRUKE TREPELLETS TIL SMAKSTILSETNING

Ved å kombinere bruken av trekull- og grillvedpellets i røykeovnen, vil du gi røykfylt smak til maten din. Hardvedspelletts er kjent som det enkleste drivstoffet å bruke og kommer i en rekke forskjellige smaker. Det forsterker røykings- og matlagingsopplevelsen ved å bruke smaker som mesquite, hickory og eple. Bruk av løvtre i trekullrøykeovnen vil gi en enorm smak uten at du trenger å nøye overvåke luft / drivstofforholdet som med flis eller biter.

Pit Boss®-løvtrepellets produserer mindre enn 1 % aske. En hel pose på 18 kg pellets vil bare bli til en halv kopp aske, noe som gjør opprydding til en lek. Pit Boss®-løvtrepellets er laget av 100 % helt naturlig løvtre som tørkes og males til sagstøv. Støvet blir deretter satt under trykk ved ekstrem varme for å lage de kompakte pellets som er belagt og holdt sammen med treets naturlige tenning.

1. Følg tenneprosedyren slik du normalt ville gjort. La trekullet varmes opp og skape den brennende sengen med varme glør for å indikere at ilden er varm.
2. Lås opp dørspennene og åpne kullpåfyllingsdøren med varmebestandige hansker.
3. Legg forsiktig et teppe med løvtre på toppen av brennende trekull i trekullkurven.

VIKTIG: Ikke tilsett for mange pellets, da dette hindrer riktig luftstrøm i trekullkurven, slik at ilden brenner ut på grunn av oksygenmangel.

4. Lukk kullpåfyllingsdøren og fest dørspennene forsvarlig for å forsegle ovnen.
5. Åpne spjeldene for pipe og luftinntak for å øke luftstrømmen til pellets begynner å røyke. Juster spjeldene til halvveis åpne for å la røyken sive inn i maten inne i røykeovnen.

TIPS: Som en porsjonsveiledning bør en halv kopp pellets gi 30-40 minutter røyk.

BRUKE DET HENGENDE STATIVET

Maksimer plassen inne i røykeovnen ved å bruke hengestativet. Heng opp flere stativer med ribbe, pølser eller annet kjøtt ved å bruke solide kjøtt- og/eller pølsekroker. Dette gjør at varmen og tilførselsrøyken kan omringe kjøttet.

1. Fjern stekeristene og plasser hengestativet på den høyeste posisjonen inne i sylinderkroppen.

MERK: Sørg for at varmesprederplaten forblir inne i sylinderkroppen. Den brukes til å spre den direkte varmen fra trekullkurven, og skaper en jevnere varmefordeling gjennom sylinderkroppen.

2. Følg tenneprosedyren slik du normalt ville gjort. La trekullet varmes opp og skape den brennende sengen med varme glør for å indikere at ilden er varm. Hvis du ønsker å bruke pellets av hardt tre for smakstilsetning, kan du tilsette dem på dette tidspunktet også.
3. Forbered kjøttet for henging:
 - Ribbe – Klargjør den store enden av ribben (eller skiven) med ribber. På den store enden setter du inn kjøttkroken midt mellom det første og det andre beinet, i kjøttet.
 - Pølser – Spidd pølsledet direkte med kjøttkroken, eller heng dem på mindre S-kroker eller i en bundet snor.
 - Hele høner eller kyllinger – Bind opp eller surr fuglen godt for henging på en sikker måte. Fuglen vil begynne å bli mør og bein vil bevege seg under tilberedningen. Fest kroken gjennom det neste hulrommet inn i brystet til ryggraden eller under gaffelbeinet.
4. Juster spjeldene til å være minimalt åpne slik at varmen kan bli inne i røykeovnen. Åpne lokket på sylinderkroppen og plasser kjøttet på hengestativet. Spre kjøttet utover på stativet for å gi jevn luftstrøm. Lukk lokket på sylinderkroppen når alt kjøttet er på plass.
5. La temperaturen stabilisere seg i røykeovnen, og tilsett drivstoff etter behov.

MERK: Åpne lokket på sylinderkroppen og roter hengestativet hvert 20. minutt.

SLOKKING AV RØYKEOVNEN

1. Når du er ferdig med å tilberede maten og skal slukke røykeovnen, slutter du bare å tilsette drivstoff. Lukk pipen og luftinntaksspjeldene for å la ilden dø ut naturlig på grunn av mangel på oksygen.

VIKTIG: Ikke bruk vann til å slukke trekullet, da dette kan skade trekullkurven.

STELL OG VEDLIKEHOLD

Alle Pit Boss®-enheter gir deg mange års smaksrik bruk hvis du rengjør dem litt. Følg disse tipsene om rengjøring og vedlikehold for å holde røykeovnen i god stand:

1. TREKULLKOMPONENTER

- Rengjør trekullkurven og trekullbrettet når det er fullt av aske. Sørg for at det ikke er tegn på blokkering av hullene i trekullkurven.
- Rengjør kullpåfyllingsdøren og inngangsmåten for å sikre at den kan åpnes og lukkes problemfritt.

2. INNVENDIGE OVERFLATER

- Bruk en grillrengjøringsbørste til å fjerne eventuelle matrester eller opphopninger fra stekeristene. Anbefalt fremgangsmåte er å gjøre dette mens de fortsatt er varme fra en tidligere tilberedning. Fettbranner skyldes for mange rester som faller ned på tilberedningskomponentene på røykeovnen. Rengjør innsiden av sylinderkroppen jevnlig. Hvis du opplever en fettbrann, må du holde lokket til sylinderkroppen lukket for å kvele brannen. Hvis brannen ikke slukner raskt, må du forsiktig fjerne maten og lukke alle spjeld til brannen har sluknet helt. Strø på et tynt lag med bakepulver, hvis du har det tilgjengelig.
- Rengjør den indre sylinderkroppen grundig for å fjerne eventuelle matrester eller opphopning av fett. Fjern alle tilberedningskomponentene forsiktig og snu røykeovnen på siden. Bruk en liten støvsuger til å fjerne all aske og rester. Rengjør deretter de indre veggene og bunnen med varmt såpevann. La røykeovnen tørke helt før du bytter tilberedningskomponenter.

3. UTVENDIGE OVERFLATER

- Tørk av røykeovnen etter hver gangs bruk. Bruk varmt såpevann til å fjerne fett. Ikke bruk et rengjøringsmiddel for stekeovn, slipende rengjøringsmidler eller slipende rengjøringsputer på utvendige flater, ettersom det kan skade lakkeringen. Lakkerte overflater er ikke dekket av garantien, men er en del av generelt vedlikehold og stell. Hvis lakken blir oppripet, slitt eller flasser, kan alle lakkerte overflater etterbehandles med varm grillakk.
- Bruk et trekk til å beskytte røykeovnen 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 RENGJØRINGSFREKVENNS (NORMAL BRUK)

ELEMENT	RENGJØRINGSFREKVENNS	RENGJØRINGSMETODE
Tilberedningsrist, Hengestativ	Etter hver grilløkt	Brenn bort rester, rengjøringsbørste for grill
Trekullkurv, trekullbrett	Etter hver 5.-6. grilløkt	Varmt vann og mildt vaskemiddel
Spjeld	To ganger i året	Stram til med oljenøkkel, olje for å løsne
Indre sylinderkropp	To ganger i året	Skurepute og såpevann
Ytre sylinderkropp, sidehyller	Ved behov	Skurepute og såpevann

NO

NORSK

TIPS OG TEKNIKKER

Følg disse nyttige tipsene og teknikkene fra eiere av Pit Boss®-enheter, våre ansatte og kunder som deg, for å gjøre deg bedre kjent med røykeovnen:

1. MATTRYGGHET

- Holdt alt rent på kjøkkenet og i tilberedningsområdet. Bruk andre tallerkener og redskaper til det ferdige kjøttet enn det du brukte til å tilberede eller flytte det rå kjøttet ut til røykeovnen med. Dette hindrer kryssforurensning av bakterier. Hver enkelt marinade eller glassering må ha sitt eget redskap.
- Hold den varme maten varm (over 60 °C / 140 °F), og hold den kalde maten kald (under 3 °C / 37 °F).
- En marinade må aldri oppbevares for senere bruk. Hvis du også skal servere den til kjøttet, må du passe på å koke den opp før servering.
- Tilberedt mat må ikke stå ute i varmen i over én time. Ikke la kald mat stå uten kjøling i over to timer.
- Tin og mariner kjøtt gjennom kjøling. Ikke tin kjøtt i romtemperatur eller på kjøkkenbenken. Bakterier kan vokse og formere seg raskt i varm, fuktig mat. Vask hendene grundig med varmt såpevann før du begynner å lage mat, og etter at du har håndtert ferskt kjøtt, fisk og fjærkre.

2. TIPS OG TEKNIKKER FOR GRILLING

- Gjør alt klart, også kalt **Mise en Place**. Det betyr at du henter oppskriften, brensel, tilbehør, redskaper og alle ingrediensene du trenger ved røykeovnen, før du begynner å tilberede maten. Les også hele oppskriften fra start til slutt før du tenner røykeovnen.
- En grillmatte på gulvet er veldig nyttig. Den kan beskytte terrassegulvet, hellene eller flisene mot mulige fettflekker eller utilsiktet søl som skyldes uhell ved håndteringen av matvarene og spruting fra tilberedningen.

3. RØYKETIPS OG TEKNIKKER

- Du kan tilføre mer røyksmak ved å tilberede det lenger på lavere temperatur (også kalt **lavt og sakte**). Fibrene i kjøttet lukkes når den innvendige temperaturen når 49 °C / 120 °F. Glassering, eller fuktighetstilføring, er lurt for å unngå at kjøttet blir tørt.
- Ha lokket på når du steker kjøttet. Bruk alltid et steketermometer til å fastsette den innvendige temperaturen i maten du tilbereder. Røyking av mat med pellets av hardtre gjør at kjøtt og fjærkre blir rosa. Dette rosa båndet (etter tilberedning) kalles en **røykering** og blir satt svært stor pris på av utendørskokker.
- Det er best å påføre sukkerbaserte sauser mot slutten av tilberedningen for å unngå at kjøttet blir brent, og for å unngå oppflamming.
- La det være åpent mellom matvarene for riktig varmestrøm. Hvis maten ligger tett i røykeovnen, tar tilberedningen lengre tid.
- Bruk en tang med langt håndtak til å snu kjøttet, og bruk en stekespatte til å snu hamburgere og fisk. Hvis du bruker et redskap med tagger, for eksempel en gaffel, lager du hull i kjøttet som gjør at saften renner ut.
- Mat i dype gryter krever lengre tilberedningstid enn et lavt stekebrett.
- Det er lurt å legge ferdig tilberedt mat på en varm tallerken, slik at maten holder seg varm. Rødt kjøtt, for eksempel biffer og steiker, kan med fordel hvile noen minutter før servering. Dette gjør at saften som ble ført mot overflaten av varmen, trekker seg tilbake til midten av kjøttet og tilfører mer smak.

FEILSØKING

Riktig rengjøring og vedlikehold forhindrer vanlige driftsproblemer. Når røykeovnen 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 forhandleren eller kundeservice hvis du trenger hjelp.

ADVARSEL: Forsikre deg om at røykeovnen 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
Røykeovnen tennes ikke	Spjeldet er lukket, mangel på luftstrøm	Sørg for at både pipen og luftinntaksspjeldene 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. Juster spjeldene etter behov.
	Feil drivstoff ble brukt	Denne røykeovnen krever bruk av stykkull. Følg tenneprosedyren, eller ring kundestøtte for å få hjelp om nødvendig.
Røykeovnen oppnår ikke stabil temperatur eller klarer ikke å opprettholde den	Røykeovnen blir for varm	Kontroller pipen og luftinntaksspjeldene. Lukk det meste av begge ventilene, og la røykeovnen kveles av mangel på oksygen. For tilberedelse ved lav temperatur bruker du mindre drivstoff.
	Røykeovnen blir ikke varm nok	Kontroller drivstoffnivået. Røykeovnen kan raskt miste ild hvis det ikke er nok trekull i trekullkurven. Tilsett mer drivstoff og la både pipen og luftinntaksspjeldene stå helt åpne. Mer oksygen og luftstrøm vil muliggjøre at ilden tar seg opp, noe som vil brenne mer stykkull.
	Utilstrekkelig luftstrøm gjennom sylinderkropp	Kontroller luftinntaksspjeldene for askeopphopning eller hindringer. Følg instruksjonene for stell og vedlikehold hvis det har hopet seg opp aske. Kontroller pipespjeldet og sørg for at det 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 røykeovnen 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.
Spjeld kan ikke justeres	Spjeld sitter fast på aske	Bank lett på spjeldet med en gummihammer for å løsne det. Hvis du ikke oppnår forbedring, kontakter du kundeservice.
Termometeret kan ikke avleses	Ødelagt del	Termometeret må skiftes ut. Kontakt kundeservice for reservedeler.

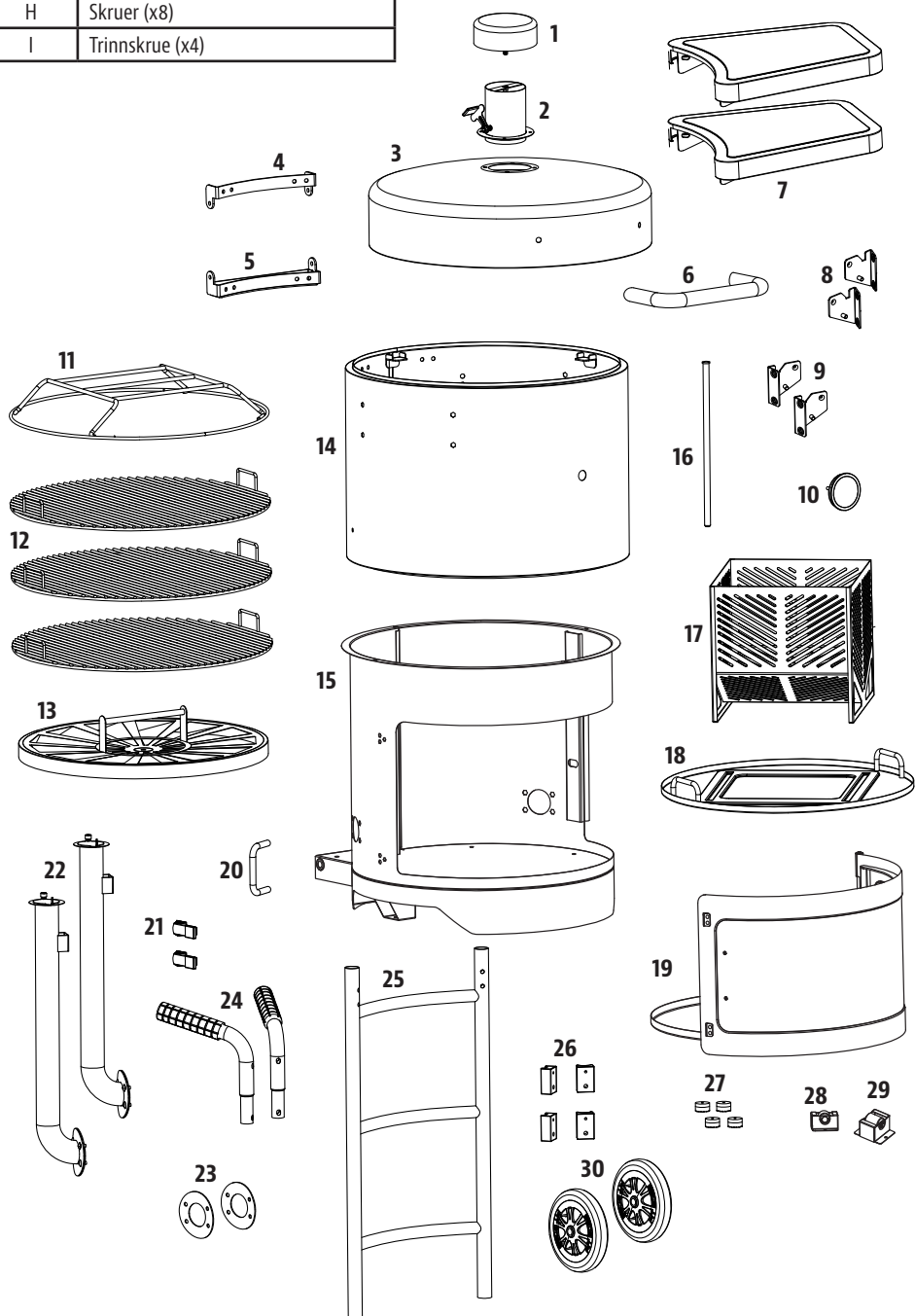
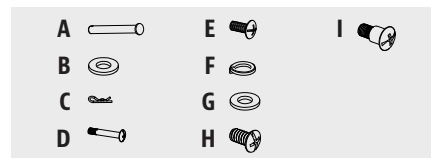
NO

NORSK

RESERVEDELER

Delenr.	Beskrivelse
1	Pipelokk (x1)
2	Pipestabel (x1)
3	Fatlokk (x1)
4	Øvre lokkhengsel (x1)
5	Nedre lokkhengsel (x1)
6	Lokkhåndtak (x1)
7	Sidehulle (x2)
8	Hullebrakett - venstre (x2)
9	Hullebrakett - høyre (x2)
10	Termometer (x1)
11	Hengestativ (x1)
12	Tilberedningsrist (x3)
13	Oppvarmingssprederplate (x1)
14	Øvre fatmontering (x1)
15	Nedre fatmontering (x1)
16	Døraksel (x1)
17	Trekullkurv (x1)
18	Trekullbrett (x1)
19	Kullpåfyllingsdør (x1)
20	Dørhåndtak (x1)
21	Dørspenne (x2)
22	Luftinntaksrør (x2)
23	Silikonpute for luftinntak (x2)
24	Kroppsbakethåndtak (x2)
25	Kroppsbakett (x1)
26	Avstandsstykke for kroppsbakett (x4)
27	Fotforsegling (x4)
28	Styrehjul for påfyllingsdør - A (x1)
29	Styrehjul for påfyllingsdør - B (x1)
30	Hjul (x1)

Delenr.	Beskrivelse
A	Hjulakselpinner (x2)
B	Hjulskiver (x2)
C	Hjulsaksesplinter (x2)
D	Skruer (x4)
E	Skruer (x14)
F	Låseskiver (x4)
G	Skiver (x4)
H	Skruer (x8)
I	Trinnskrue (x4)



MERK: På grunn av kontinuerlig produktutvikling kan delene endres uten forvarsel.

GARANTI

VILKÅR

Alle trekullrøykeovner fra Pit Boss® Grills som er produsert av Dansons, er utstyrt med begrenset garanti regnet fra kjøpsdatoen for den som kjøpte produktet som nytt. 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 fem (5) års garanti mot feil og utførelse på alle deler. Dansons garanterer at alle deler er uten defekter i material og utførelse, så lenge den opprinnelige kjøperen eier og bruker enheten. Garantien gjelder ikke skader som skyldes slitasje, for eksempel riper, bulker, avskallinger eller mindre kosmetiske sprekker. Slike estetiske endringer i røykeovnen har ikke innvirkning på ytelsen. Reparasjon eller erstatning av deler skjer ikke etter den begrensede garantien på fem (5) år fra kjøpsdatoen. Dansons' forpliktelser i garantiperioden er begrenset til å levere en erstatningsdel for defekte og/eller sviktende komponenter. Så lenge garantien fortsatt er gyldig, krever ikke 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.

Dansons tar alle forholdsregler for å bruke materialer som tåler rust. Selv med disse tiltakene kan det hende at det beskyttende belegget blir skadet av ulike stoffer og forhold som er utenfor Dansons' kontroll. Høy temperatur, mye fuktighet, klor, industriell røyk, gjødsel, sprøytemidler for plen og salt er noen av stoffene som kan ha innvirkning på metallbelegg. Garantien dekker derfor ikke rust eller oksidering, med mindre røykeovnkomponentene mister strukturell integritet. Hvis noen av forholdene ovenfor skulle oppstå, kan du se delen om stell og vedlikehold for å opprettholde flaten til røykeovnen og forlenge levetiden. Dansons anbefaler bruk av et beskyttelsestrekk når røykeovnen ikke er i bruk. Denne garantien er basert på vanlig hjemmebruk og vedlikehold av enheten, og dekingen av den begrensede garantien gjelder ikke for en enhet som brukes i kommersielle sammenhenger.

UNNTAK

Det finnes ingen skriftlig eller indirekte ytelsesgaranti for Pit Boss®-griller, ettersom produsenten ikke har noen kontroll over monteringen, bruken, rengjøringen, vedlikeholdet eller typen drivstoff som brukes. Denne garantien gjelder ikke, og Dansons tar ikke ansvaret, hvis enheten ikke er montert, brukt, rengjort og vedlikeholdt i nøye samsvar med denne brukerhåndboken. Bruk av gass som ikke er beskrevet i denne håndboken, kan gjøre garantien ugyldig. Garantien dekker ikke skader eller brudd som skyldes misbruk, feil håndtering eller modifikasjoner. Dansons påberoper seg ikke noen form for ansvar, juridisk eller andre typer, 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.

KONTAKTE KUNDESERVICE

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

GARANTISERVICE

Kontakt den nærmeste Pit Boss®-grillforhandleren 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 direkte på enheten. Noter deg numrene nedenfor, ettersom etiketten kan bli slitt og uleselig.

MODELL

SERIENUMMER

KJØPSDATO

AUTORISERT FORHANDLER

NO

NORSK

INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

Przed przystąpieniem do montażu, obsługi i instalacji urządzenia należy dokładnie zapoznać się z całą niniejszą instrukcją. Zapewni to przyjemną i bezproblemową obsługę nowej wędzarni węglowej. 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 sprzętu na powierzchni łatwopalnej, wymagań inspekcyjnych lub nawet informacji o możliwości użytkowania w danym rejonie, musisz skontaktować się z administracją budynku, lokalnym inspektorem nadzoru budowlanego, strażą pożarną lub innym uprawnionym organem.

1. Należy zachować minimalny odstęp 2 m (78 cali) od palnych konstrukcji do boków urządzenia. **Nie ustawiaj urządzenia na niepalnych podłogach ani podłogach wyłożonych niepalnymi materiałami, chyba że uzyskano odpowiednie pozwolenia wydane przez właściwe władze.** 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 tego produktu w ciasnych miejscach takich jak namioty, przyczepy kempingowe, samochody, piwnice, poddasza czy łodzie. Przechowuj sprzęt na obszarze wolnym od materiałów zapalnych, benzyny i innych łatwopalnych oparów oraz cieczy.

W przypadku wystąpienia pożaru wywołanego kontaktem z tłuszczem, zamknij pokrywę i nie otwieraj jej, 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 niekontrolowanego pożaru, wezwij straż pożarną.

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

Zagrożenie pożarowe: Gorący żar może wydostać się z gorącego urządzenia. Nie przenoś urządzenia, gdy jest w użyciu lub gdy jest gorące. Przed przeniesieniem urządzenia upewnij się, że ogień jest całkowicie zgaszony, a powierzchnia urządzenia jest całkowicie zimna w dotyku.

3. Ten produkt staje się bardzo gorący i może spowodować poważne oparzenia. Nigdy nie zostawiaj płonącego urządzenia bez nadzoru. Trzymaj małe dzieci i zwierzęta z dala od gorącego urządzenia. Podczas przenoszenia urządzenia zaleca się używanie żaroodpornych rękawic kuchennych. Nie używaj 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.

- 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 pokryw, jeśli jest dostępna.
- Jako paliwa do wędzenia 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.

Nie należy używać spirytusu, benzyny, płynu do zapalniczek ani nafty do rozpalamia oraz ponownego rozpalamia wędzarni po zgaśnięciu. Konieczne jest przechowywanie takich płynów z dala od uruchomionego urządzenia.

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

UWAGA! NIE NALEŻY UŻYWAĆ SPIRYTUSU, BENZYNY ANI PODOBNYCH PŁYNÓW DO ZAPALNICZEK LUB PONOWNEGO ROZPALANIA.





INFORMACJA O PRAWACH AUTORSKICH

Copyright 2021. Wszelkie prawa zastrzeżone. Żadna część niniejszej instrukcji nie może być powielana, przesyłana, przepisywana czy też zapisywana w systemach wyszukiwania, niezależnie od formy lub sposobu wykonania tego typu działań, bez wyraźnej zgody pisemnej

DANSONS EUROPA

11 Rue Galvani, Paryż, Francja 75017

DANSONS AMERYKA PÓŁNOCNA

8877 North Gainey Center Drive, Scottsdale, AZ, USA 85258

OBSŁUGA KLIENTA

www.pitboss-grills.com

SPIS TREŚCI

Informacje dotyczące bezpieczeństwa	86
Instruktaż działania.....	89
Mechanizm przepływu powietrza	89
Pierwsze użycie – wypalanie	89
Rozpalanie	89
Uzupełnianie paliwa.....	90
Używanie pelletu drzewnego do aromatyzowania	90
Korzystanie z wieszaka.....	91
Gaszenie wędzarni.....	91
Pielęgnacja i konserwacja	92
Porady i wskazówki.....	93
Rozwiązywanie problemów	94
Części zamienne	95
Gwarancja	96

INSTRUKTAŻ DZIAŁANIA

MECHANIZM PRZEPŁYWU POWIETRZA

Sekretem wyjątkowości Twojej wędzarni jest relacja między rurami wlotu powietrza a szybrami komina. Otwarcie szybów umożliwia przepływ większej ilości powietrza przez korpus wędzarni, co pozwala na zwiększenie temperatury palącego się węgla i wytworzenie się gorącego żaru. Aby gotować w niższych temperaturach, utrzymuj rury wlotu powietrza i szybry kominowe otwarte tylko na niewielką odległość, co pozwoli na minimalny przepływ powietrza i maksymalne zatrzymanie ciepła w korpusie beczki wędzarni.

Aby wędzarnia działała prawidłowo, niezbędne są właściwe czyszczenie i konserwacja kosza na węgiel drzewny. Jeśli wędzarnia nie osiąga pożądanej temperatury, należy sprawdzić, czy zapewniony jest optymalny przepływ powietrza z przewodów wlotowych i czy komin nie jest zablokowany.

WSKAZÓWKA: wędzarnia może wydajnie funkcjonować przez dłuższy czas, pod warunkiem, że jest sucha i ma zapewnione wystarczającą ilość paliwa oraz odpowiedni przepływ powietrza, a elementy grzewcze są czyste.

PIERWSZE UŻYCIE – WYPALANIE

Przed pierwszym użyciem wędzarni do przygotowania jedzenia należy koniecznie ją wypalić. Uruchom i pozostaw wędzarnię włączoną przez 30–40 minut w temperaturze przekraczającej 177°C / 350°F (przy zamkniętych drzwiach), aby ją wypalić i usunąć wszystkie substancje obce.

ROZPALANIE

Upewnij się, że wędzarnia stoi na stabilnej, płaskiej, równej, odpornej na wysoką temperaturę, niepalnej powierzchni, z dala od łatwopalnych materiałów. Ustaw wędzarnię w odległości co najmniej 2 m / 78 cali odstęp nad jej górną częścią i co najmniej 2 m / 78 cali odstęp od konstrukcji palnych.

1. Otwórz pokrywę korpusu beczki.
2. Odblokuj zamki i otwórz drzwiczki do uzupełniania węgla drzewnego. Umieść kilka kostek rozpałki lub stałych podpałek w koszu na węgiel drzewny, a następnie załaduj dwie lub trzy garście węgla drzewnego, tak aby wypełnić kosz na węgiel drzewny w około 2/3.

UWAGA: nie należy używać benzyny, spirytusu, paliwa do zapalniczek, alkoholu ani podobnych substancji chemicznych do zapalania lub ponownego rozpalania ognia.

3. Zapal kostki rozpałki lub podpałkę stałą za pomocą zapalniczki z długą końcówką lub bezpiecznych zapalek. Po zapaleniu węgla powoli i ostrożnie zamknij drzwiczki (używając klamki) i pozostaw pokrywę korpusu beczki otwartą przez około 10 minut, aby utworzyła się mała warstwa z gorącego żaru. Otwórz również całkowicie szybry przewodów wlotowych, aby pobudzić przepływ powietrza.

WAŻNE: nie rozpoczynaj gotowania, zanim węgiel nie pokryje się warstwą popiołu. Zaleca się nie dotykać ani nie obracać węgla po rozpaleniu. Pozwala to na jego bardziej równomierne i wydajne spalanie.

4. Poczekaj, aż węgiel się rozgrzeje i ustaw szybry komina i przewodów wlotowych powietrza tak, aby osiągnąć wymaganą temperaturę.

UZUPEŁNIANIE PALIWA

Po zamknięciu komina wędzarnia będzie utrzymywać 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. Odblokuj klamry i otwórz drzwiczki do uzupełniania węgla drzewnego, używając żaroodpornych rękawic.
2. Ostrożnie dołóż węgla drzewnego do kosza.
3. Zamknij drzwiczki do uzupełniania węgla drzewnego i klamry, aby uszczelnić drzwiczki.

WAŻNE: Nie należy używać spirytusu, benzyny, płynu do zapalniczek ani nafty do rozpalania lub ponownego rozpalania wędzarni po zgaśnięciu. Nie wolno dodawać rozpałki do palącego się ognia lub do gorącego kosza na węgiel drzewny. Może to spowodować obrażenia.

UŻYWANIE PELLETU DRZEWNEGO DO AROMATYZOWANIA

Łączenie węgla drzewnego i pelletu z twardego drewna grillowego nada potrawom dymny smak. Pellet z drewna liściastego jest uznawany za najłatwiejsze w użyciu paliwo; jest on dostępny w wielu różnych wersjach, np. jałoszyń, hikory czy jabłoni wzbogacających smak i aromat potraw. Używanie pelletów drzewnych w wędzarni zapewnia wspaniały smak bez konieczności dokładnego monitorowania stosunku ilości powietrza do paliwa, jak w przypadku zrębków lub kawałków drewna.

Pellety z drewna liściastego Pit Boss® generują mniej niż 1% popiołu. Po spaleniu całego opakowania pelletu o wadze 40 funtów (18 kg) pozostaje tylko pół szklanki popiołu, co sprawia, że sprzątanie jest proste. Pellety Pit Boss® są wykonane w 100% z całkowicie naturalnego twardego drewna, które jest suszone i mielone na trociny. Pył jest następnie poddawany ciśnieniu w ekstremalnie wysokiej temperaturze, w wyniku czego powstają kompaktowy pellet, powlekany i utrzymywany w całości dzięki naturalnej podpałce drzewnej.

1. Postępuj zgodnie z procedurą rozpalania, jak zwykle. Poczekać, aż węgiel drzewny się rozgrzeje i wytworzy się płonąca warstwa z gorącym żarem.
2. Odblokuj klamry i otwórz drzwiczki do uzupełniania węgla drzewnego, używając żaroodpornych rękawic.
3. Ostrożnie wyłóż warstwę pelletu z twardego drewna na powierzchni płonącego węgla w koszu na węgiel drzewny.

WAŻNE: Nie dodawaj zbyt dużej ilości pelletu, ponieważ uniemożliwi to prawidłowy przepływ powietrza w koszu na węgiel drzewny, co spowoduje wypalenie się ognia wskutek niedoboru tlenu.

4. Zamknij drzwiczki do uzupełniania węgla drzewnego i klamry, aby uszczelnić drzwiczki.
5. Otwórz szybry komina i rury wlotu powietrza, aby zwiększyć przepływ powietrza i pozostaw je w takim położeniu, aż pellet zacznie dymić. Ustaw przepustnice do połowy otwarte, aby dym dostawał się do żywności znajdującej się w wędzarni.

WSKAZÓWKA: pół szklanki pelletu powinno wystarczyć na 30-40 minut dymienia.

KORZYSTANIE Z WIESZAKA

Wieszak pozwala na maksymalne wykorzystanie przestrzeni wewnątrz wędzarni. Wytrzymałe haki umożliwiają zawieszenie wielu rusztów z żeberkami, kiełbasą lub innych mięs. Stosowanie tej techniki zapewnia odpowiednią cyrkulację ciepła i dymu wokół mięsa.

1. Zdejmij ruszty do gotowania i umieść wieszak w najwyższej pozycji wewnątrz korpusu beczki.

UWAGA: Upewnij się, że płyta dyfuzora ciepła znajduje się w środku korpusu beczki. Służy ona do rozprowadzania ciepła z kosza na węgiel drzewny, sprawiając, że rozchodzi się ono równomiernie po całym korpusie beczki.

2. Postępuj zgodnie z procedurą rozpalania, jak zwykle. Poczekaj, aż węgiel drzewny się rozgrzeje i wytworzy się płonąca warstwa z gorącym żarem. Jeśli chcesz dodać pellet smakowy, możesz to zrobić na tym etapie.
3. Przygotuj mięso do powieszenia:
 - Żeberka — znajdź większy koniec paska żeberek. Przy większym końcu włóż hak bezpośrednio w mięso na środku między pierwszą a drugą kością.
 - Kiełbasy — przebij pęto kiełbasy bezpośrednio haczykiem do mięsa lub zawieś na mniejszych haczykach S za osłonkę lub zawiązane sznurkiem.
 - Całe kury lub kurczaki — dobrze zwiąż lub włóż ptaka w siatkę, aby można było go bezpiecznie zawiesić. Podczas gotowania mięso zmięknie a kości będą się przemieszczać. Zahacz o zagłębienie w piersi, kręgosłup lub mostek.
4. Ustaw przepustnice w położeniu minimalnie otwartym, aby ciepło nie wydostawało się z wnętrza wędzarni. Otwórz pokrywę korpusu beczki i umieść mięso na haku na wieszaku. Rozmieść kawałki mięsa, aby umożliwić równy przepływ powietrza. Po włożeniu wszystkich haków z mięsem do beczki, zamknij pokrywę jej korpusu.
5. Pozwól, aby temperatura ustabilizowała się wewnątrz wędzarni i w razie potrzeby dołóż paliwa.

UWAGA: co 20 minut otwieraj pokrywę korpusu beczki i obracaj wieszak.

GASZENIE WĘDZARNI

1. Po zakończeniu gotowania i wygaszeniu wędzarni, wystarczy że przestaniesz dodawać paliwo. Zamknij komin i szybry przewodów wlotowych, a ogień samoistnie zgaśnie z braku tlenu.

WAŻNE: Nie stosuj wody do gaszenia węgla, gdyż może to spowodować uszkodzenie kosza.

PIELĘGNACJA I KONSERWACJA

Zakup urządzenia Pit Boss® zapewnia możliwość wieloletniego gotowania pełnego smaku przy minimalnym wkładzie w czyszczenie. Zadbaj o stan swojej wędzarni, korzystając z poniższych wskazówek dotyczących czyszczenia i konserwacji:

1. KOMPONENTY MAJĄCE KONTAKT Z WĘGLEM

- Kiedy w koszu i na tacy na węgiel drzewny zbierze się popiół, wyczyść go. Upewnij się, że otwory w koszu na węgiel drzewny nie są zatkane.
- Wyczyść drzwiczki i wejście do uzupełniania węgla drzewnego, aby upewnić się, że można je płynnie otwierać i zamykać.

2. POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

- Przy użyciu szczotki do czyszczenia grilla 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 wędzarni. Regularnie czyść wnętrze korpusu beczki. W przypadku wystąpienia pożaru wywołanego kontaktem z tłuszczem, pozostaw pokrywę korpusu beczki aż do zgaśnięcia ognia. Jeśli ogień nie gaśnie szybko, ostrożnie wyjmij jedzenie, wyłącz grill i zamknij wszystkie szyby, aż ogień całkowicie wygaśnie. Delikatnie posyp go sodą oczyszczoną, jeśli masz ją do dyspozycji.
- Dokładnie wyczyść wnętrze korpusu beczki, by usunąć wszelkie rozpryski lub nagromadzony tłuszcz. Ostrożnie wyjmij wszystkie elementy do gotowania i obróć wędzarnię na bok. Użyj mocnego odkurzacza do usunięcia popiołu i osadów, a następnie umyj ściany wewnętrzne i spód roztworem ciepłej wody z mydłem. Pozostaw wędzarnię do całkowitego wyschnięcia, zanim ponownie zainstalujesz części do gotowania.

3. POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

- Przetrzyj wędzarnię po każdym użyciu. Do usunięcia tłuszczu użyj ciepłej wody z mydłem. Nie korzystaj ze środków do czyszczenia piekarników, środków szorujących ani ściereczek ściernych do czyszczenia zewnętrznej powierzchni wędzarni, gdyż może to spowodować uszkodzenie farby. Gwarancja nie obejmuje powierzchni malowanych, ponieważ jest to element podlegający konserwacji i wymaga pielęgnacji. W przypadku zadrapań, ścierania się lub łuszczenia powierzchni wszystkie pomalowane elementy można odświeżyć za pomocą odpornej na wysokie temperatury farby do grilla.
- Zamykaj pokrywę wędzarni, aby zapewnić jej 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
Ruszt do grillowania, Wieszak	Po każdym użyciu grilla	Wypal resztki, użyj szczotki do czyszczenia grilla
Kosz na węgiel drzewny, taca na węgiel drzewny	Po 5–6 zastosowaniach grilla	Ciepła woda z dodatkiem łagodnego środka czyszczącego
Szyby	Dwa razy w roku	Dokręć za pomocą klucza, poluzować za pomocą oleju
Wnętrze korpusu beczki	Dwa razy w roku	Zmywaczek i woda z mydłem
Zewnętrzna część korpusu beczki, półki boczne	Kiedy trzeba	Zmywaczek i woda z mydłem

PORADY I WSKAZÓWKI

Aby dowiedzieć się więcej o swojej wędzarni, zapoznaj się z udostępnionymi przez właścicieli Pit Boss®, naszych pracowników oraz klientów takich jak Ty pomocnymi poradami i wskazówkami:

1. BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSCI

- Utrzymuj całą kuchnię oraz strefę gotowania w czystości. Po obróbce termicznej używaj innych talerzy i przyborów niż te, które posłużyły do przygotowania lub przeniesienia surowego mięsa do wędzarni. Zapobieganie to krzyżowemu zanieczyszczeniu bakteriami. Wszystkie marynaty lub sosy do pieczenia powinny mieć osobne naczynia.
- Trzymaj ciepłe potrawy w wysokiej temperaturze (powyżej 60°C / 140°F), a zimne w temperaturze niskiej (poniżej 3°C / 37°F).
- Marynata nigdy nie powinna być pozostawiana do późniejszego wykorzystania. Jeśli planujesz podawać ją do przyrządzonego mięsa, pamiętaj, aby wcześniej ją zagotować.
- Gotowe potrawy nie powinny być przechowywane w cieple dłużej niż godzinę. Nie pozostawiaj ciepłego jedzenia poza lodówką przez czas dłuższy niż dwie godziny.
- Rozmrażaj i marynuj mięso w warunkach chłodniczych. Nie rozmrażaj mięsa w temperaturze pokojowej lub na blacie. W ciepłej i wilgotnej żywności bakterie mogą się szybko rozrastać i namnażać. Przed rozpoczęciem przygotowywania posiłku i po kontakcie z surowym mięsem, rybami i drobiem dokładnie umyj ręce gorącą wodą z mydłem.

2. PRZYGOTOWANIE DO GOTOWANIA

- Bądź w gotowości lub **Mise en Place**. Oznacza to naszykowanie przed rozpoczęciem wędzenia, paliwa, akcesoriów, naczyń i wszystkich składników, które będą potrzebne. Przeczytaj także cały przepis, od początku do końca, jeszcze przed rozpaleniem wędzarni.
- Bardzo przydatna jest mata podłogowa pod grill. Ze względu na możliwe wypadki związane z obróbką żywności i rozpryskami podczas gotowania mata podłogowa pod grill chroniłaby taras, patio lub kamienną powierzchnię przed plamami z tłuszczu lub przypadkowym rozlaniem.

3. WSKAZÓWKI I TECHNIKI WĘDZENIA

- Aby przekazać mięsu więcej dymnego smaku, gotuj je dłużej i w niższych temperaturach (**metoda powolnego gotowania w niskich temperaturach**). Białko mięsa ścina się po osiągnięciu wewnętrznej temperatury 49°C / 120°F. Zraszanie lub pędzlowanie to świetne metody zabezpieczania mięsa przed wysuszeniem.
- Smażąc mięso, zamykaj pokrywę grilla. Zawsze korzystaj z termosondy do mięsa, aby kontrolować temperaturę przyrządzanej potrawy. Wędzenie żywności z wykorzystaniem pelletu drzewnego pozwala uzyskać różowy kolor mięsa i drobiu. Różowa warstwa mięsa (po przyrządzeniu) określana jest jako **pierścień dymny** i jej walory doceniane są przez specjalistów od grillowania.
- Sosy na bazie cukru najlepiej nakładać pod koniec przyrządzania potrawy, aby zapobiec przypaleniom i wybuchom ognia.
- Pozostaw odstępy między potrawami, aby zapewnić prawidłowy przepływ ciepła. Przyrządzanie dużej ilości jedzenia w tym samym czasie spowoduje wydłużenie czasu wędzenia.
- Do obracania mięsa używaj szczypiec z długim uchwytem, a do burgerów i ryb szpatułki. Użycie do mięsa ostrego przyrządu, takiego jak widelec, spowoduje jego przekłucie i utratę soczystości.
- Potrawy w głębokich naczyniach żaroodpornych wymagają dłuższego czasu gotowania niż dania przyrządzane w płytkiej blasze do pieczenia.
- Dobrym pomysłem jest trzymanie gotowych potraw na podgrzanych talerzach, aby nie traciły ciepła. Czerwone mięso, takie jak steki i pieczenie, dużo zyskuje na kilkuminutowym odpoczynku przed podaniem. Umożliwia to sokom, które wypłynęły pod wpływem temperatury, ponownie wnikać do mięsa i nadać mu więcej smaku.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Właściwe czyszczenie i konserwacja zapobiega występowaniu typowych problemów z działaniem urządzenia. W przypadku, gdy wędzarnia nie działa prawidłowo lub jest rzadko użytkowana, 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 działem obsługi klienta.

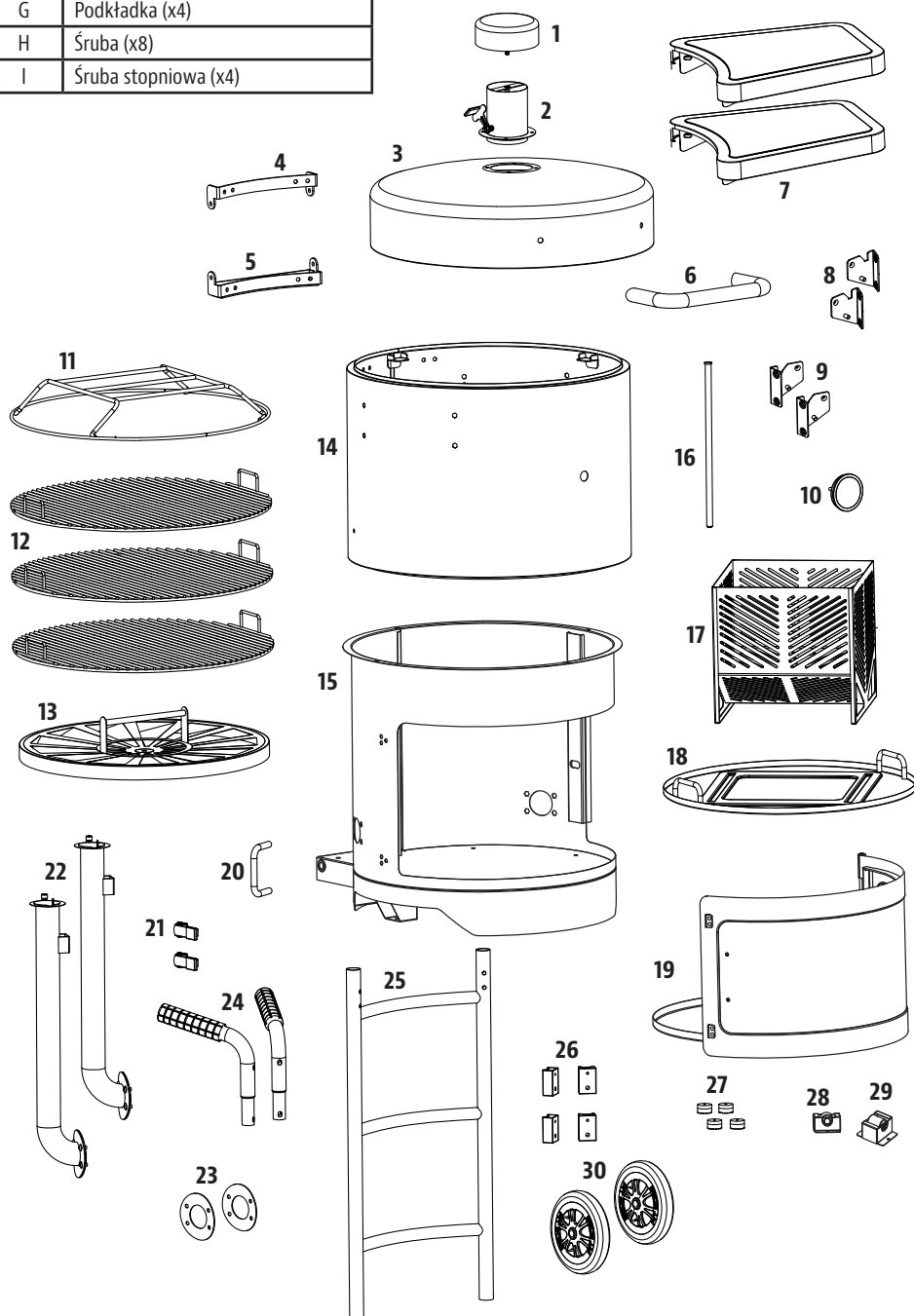
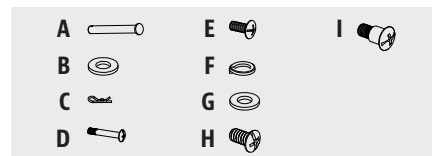
OSTRZEŻENIE: Przed przystąpieniem do przeglądu, czyszczenia, konserwacji lub wszelkich czynności serwisowych należy upewnić się, że wędzarnia jest całkowicie wystudzona. Niezastosowanie się do tego wymogu może spowodować poważne obrażenia lub uszkodzenie produktu.

PROBLEM	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Wędzarnia nie rozpala się	Szybry są zamknięte, brak przepływu powietrza	Upewnij się, że szybry komina i wlotu powietrza są otwarte. Aby ogień się rozpałił, potrzebny jest tlen. Po zajęciu się węgla pozostaw dolny szyber i pokrywę otwarte na około 10 minut, aby uzyskać gorący żar w palenisku. W razie potrzeby wyreguluj ustawienie szybrow.
	Użyto nieodpowiedniego paliwa	W wędzarni należy stosować węgiel drzewny w bryłach. Postępuj zgodnie z procedurą rozpalania lub zadzwoń do działu obsługi klienta w celu uzyskania pomocy.
Wędzarnia nie osiąga ani nie utrzymuje stabilnej temperatury	Wędzarnia nagrzewa się do zbyt wysokiej temperatury	Sprawdź szybry komina i przewodu wlotu powietrza. Najczęściej wystarczy zamknąć oba szybry i pozwolić, by ogień samoistnie zgasł z braku tlenu. Do przygotowywania potraw w niskiej temperaturze należy używać mniej paliwa.
	Wędzarnia nie nagrzewa się wystarczająco	Sprawdź ilość paliwa. Bez wystarczającej ilości węgla drzewnego w koszu wędzarnia może szybko zgasnąć. Dodaj więcej paliwa i pozostaw całkowicie otwarte szybry komina i przewodu wlotowego powietrza. Większy przepływ powietrza i tlenu zwiększy płomień, co spowoduje spalenie większej ilości węgla.
	Niewystarczający przepływ powietrza we wnętrzu korpusu beczki	Sprawdź szybry przewodu wlotu powietrza pod kątem nagromadzenia popiołu lub zatkania. Zastosuj się do wskazówek Pielęgnacji i konserwacji w przypadku nagromadzenia popiołu. Sprawdź szyber komina 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 wędzarnię, aby wypalić pozostałości.
Wybuchy	Zbyt wysoka temperatura wędzarni	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 do gotowania	Zastosuj się do wskazówek Pielęgnacji i konserwacji.
Nie można wyregulować ustawienia szybrow	Szyber zaklinował się w popiele	Aby poluzować szyber, należy delikatnie postukać w niego gumowym młotkiem. Jeśli to nie przyniesie skutku, zadzwoń do działu obsługi klienta.
Termometr nie pokazuje temperatury	Zepsuta część	Trzeba wymienić termometr. Skontaktuj się z działem obsługi klienta w sprawie wymiany części.

CZĘŚCI ZAMIENNE

Nr części	Opis
1	Pokrywa komina (x1)
2	Pion komina (x1)
3	Pokrywa beczki (x1)
4	Zawias górnej pokrywki (x1)
5	Zawias dolnej pokrywki (x1)
6	Uchwyt pokrywki (x1)
7	Półka boczna (x2)
8	Wspornik półki bocznej – lewy (x2)
9	Wspornik półki bocznej – prawy (x2)
10	Termometr (x1)
11	Wieszak (x1)
12	Ruszt do grillowania (x3)
13	Płyta dyfuzora ogrzewania (x1)
14	Zespół górnej beczki (x1)
15	Zespół dolnej beczki (x1)
16	Oś drzwi (x1)
17	Kosz na węgiel drzewny (x1)
18	Taca na węgiel drzewny (x1)
19	Drzwiczki do uzupełniania węgla drzewnego (x1)
20	Klamka (x1)
21	Klamra do drzwi (x2)
22	Rura wlotu powietrza (x2)
23	Podkładka silikonowa wlotu powietrza (x2)
24	Uchwyt wspornika korpusu (x2)
25	Wspornik korpusu (x1)
26	Rozpórka wspornika korpusu (x4)
27	Foot Gasket (x4)
28	Kółko drzwi do uzupełniania węgla - A (x1)
29	Kółko drzwi do uzupełniania węgla - B (x1)
30	Kółko (x1)

Nr części	Opis
A	Sworzeń zwrotnicy do koła (x2)
B	Podkładka do koła (x2)
C	Zawlecza do koła (x2)
D	Śruba (x4)
E	Śruba (x14)
F	Podkładka zabezpieczająca (x4)
G	Podkładka (x4)
H	Śruba (x8)
I	Śruba stopniowa (x4)



UWAGA: Ze względu na nieustanny rozwój produktu jego części mogą zostać zmienione bez uprzedzenia.

GWARANCJA

WARUNKI

Wszystkie wędzarnie na węgiel drzewny Pit Boss® Grills produkowane przez firmę Dansons objęte są ograniczoną gwarancją obowiązującą od daty zakupu przez pierwszego właściciela. Okres gwarancji rozpoczyna się w dniu pierwszego zakupu i do potwierdzenia ważności gwarancji wymagane jest zaświadczenie o dacie zakupu lub kopia oryginalnego paragonu. Klienci będą zobowiązani uiszczać opłaty za części, wysyłkę i obsługę, jeśli nie będą w stanie przedstawić dowodu zakupu lub jeśli upłynie okres gwarancji.

Firma Dansons udziela gwarancji usunięcia usterek i wad wykonawczych na okres pięciu (5) lat w odniesieniu do wszystkich części. 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 wędzarni. Naprawa lub wymiana dowolnej części nie wydłuża gwarancji ograniczonej do okresu dłuższego niż pięć (5) lat od daty zakupu. W okresie obowiązywania gwarancji wyłącznym obowiązkiem firmy Dansons będzie dostarczanie zamienników wadliwych i/lub uszkodzonych komponentów. Firma Dansons nie będzie pobierać opłat za naprawę lub wymianę zwracanych części i opłacony z góry fracht, pod warunkiem, że gwarancja nadal będzie obowiązywać i Dansons uzna te części za wadliwe na podstawie badania. Dansons nie ponosi odpowiedzialności za opłaty transportowe, koszty pracy ani cła wywozowe. O ile niniejsze warunki gwarancji nie stanowią inaczej, naprawa lub wymiana części w sposób i w okresie określonym powyżej będzie tożsama z wypełnieniem wszystkich bezpośrednich i pochodnych zobowiązań Dansons wobec nabywcy urządzenia.

Dansons dokłada wszelkich starań, aby wykorzystywane materiały były odporne na rdzewienie. Nawet przy takich zabezpieczeniach powłoki ochronne mogą być narażone na działanie różnych substancji i warunków atmosferycznych, na co Dansons nie ma wpływu. Wysokie temperatury, nadmierna wilgotność, chlor, spaliny przemysłowe, nawozy, pestycydy i sól to tylko niektóre z substancji, które mogą mieć wpływ na stan metalowych powłok. Z tego względu gwarancja nie obejmuje rdzewienia ani oksydacji, chyba że nastąpi utrata integralności konstrukcyjnej elementu wędzarni. W razie wystąpienia jakiegokolwiek z powyższych problemów, prosimy o zapoznanie się z rozdziałem dotyczącym pielęgnacji i konserwacji, które pozwalają na zachowanie powłoki sprzętu w dobrym stanie i wydłużenie okresu jego eksploatacji. Dansons zaleca zamykanie pełnej pokrywy wędzarni, gdy nie jest ona używana. Niniejsza gwarancja dotyczy prawidłowego użytkowania oraz konserwacji produktu w warunkach domowych, natomiast żadna z gwarancji nie ma zastosowania w przypadku użytkowania produktu do celów komercyjnych.

WYJĄTKI

Nie istnieje żadna pisemna ani dorozumiana gwarancja wydajności urządzeń Pit Boss®, ponieważ producent nie ma kontroli nad instalacją, obsługą, pielęgnacją, konserwacją ani rodzajem spalanego paliwa. Niniejsza gwarancja nie będzie miała zastosowania, a firmę Dansons obejmować będzie wyłącznie odpowiedzialności w wypadku, gdy instalacja, obsługa, pielęgnacja i konserwacja nie były przeprowadzane zgodnie z instrukcją użytkownika. Każde niezgodne z niniejszą instrukcją użycie gazu może unieważnić gwarancję. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń ani stłuczeń spowodowanych niewłaściwym użytkowaniem, nieprawidłową obsługą lub wprowadzonymi modyfikacjami. Ani Dansons, ani autoryzowany sprzedawca Pit Boss, nie ponoszą odpowiedzialności prawnej ani żaden inny za szkody uboczne lub następce wyrządzone osobom i w majątku, powstałe w wyniku użytkowania tego produktu. Niezależnie od tego, czy roszczenie dotyczy firmy Dansons w oparciu o naruszenie niniejszej gwarancji czy też dowolnego innego rodzaju gwarancji wyrażonej lub dorozumianej przez prawo, producent w żadnym wypadku nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szczególne, pośrednie, wynikowe lub inne szkody dowolnego typu, które nie powstały w ramach pierwszego zakupu tego produktu. Wszelkie gwarancje producenta są określone w niniejszym dokumencie i nie można dochodzić żadnych roszczeń względem producenta z tytułu żadnej innej gwarancji lub oświadczenia. Niektóre stany USA nie zezwalają na wyłączenie lub ograniczenie odpowiedzialności za szkody uboczne lub następce, 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.

KONTAKT Z DZIAŁEM OBSŁUGI KLIENTA

Aby zamówić części zamienne, skontaktuj się z miejscowym sprzedawcą Pit Boss® Grills lub odwiedź nasz sklep internetowy pod adresem

www.pitboss-grills.com.

OBŚŁUGA GWARANCYJNA

W celu naprawy lub zamówienia części zamiennych skontaktuj się z najbliższym sprzedawcą Pit Boss® Grills. Dansons wymaga dowodu zakupu do ustalenia zasadności roszczenia gwarancyjnego; zachowaj zatem oryginalny paragon lub fakturę, by mieć do nich dostęp w przyszłości. Numer seryjny i model urządzenia Pit Boss® znajdują się bezpośrednio na urządzeniu. 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 här garanterar att du kommer att få den mest njutbara och problemfria upplevelsen av att använda din nya träkolssmoker. Vi rekommenderar även att du sparar bruksanvisningen för framtida bruk.

FAROR OCH VARNINGAR

Du måste kontakta ditt lokala bostadsbolag, byggnads- eller brandmyndigheter eller annan relevant myndighet för att få nödvändiga tillstånd och information om installationsbegränsningar som till exempel avser placering av enheten på ett brännbart underlag, inspektionskrav eller till och med användningsförmåga, för ditt område.

1. Ett minsta avstånd på 2 m (78 tum) från brännbara konstruktioner till enhetens sidor måste upprätthållas. **Installera inte apparaten på ej brännbara golv, eller golv som är skyddade med ej brännbara material 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 ej denna produkt i tält, husvagn, bil, källare, vind eller båt. Placera enheten på en yta som är fri från brandfarliga material, bensin och andra brandfarliga ångor eller vätskor.

Om en fettbrand skulle uppstå ska du stänga locket tills elden har slocknat. Släng inte vatten över enheten. Försök inte att kväva elden. Det är rekommenderat att placera en brandsläckare i klass ABC på plats. Om en okontrollerad brand uppstår, ring brandkåren.

2. Använd inte denna smoker som värmepanna. Denna produkt är endast avsedd för utomhusbruk. Använd ej inomhus.

Brandrisk: Kan avge het glöd under användning. Flytta inte enheten när den används eller när enheten är varm. Se till att lågan är helt släckt och att enheten har svalnat helt vid beröring innan du flyttar den.

3. Den här produkten blir mycket varm och allvarliga skador kan uppstå. Lämna aldrig en brinnande eld utan uppsikt. Håll små barn och djur borta under användning. Det rekommenderas att använda värmebeständiga enhetshandskar när du hanterar enheten. Använd inte tillbehör som inte är avsedda att användas med denna apparat.

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 enheten är förvarad utomhus under regntid eller tid med hög luftfuktighet, bör den torka ut innan service eller underhåll påbörjas. Använd ett överdrag, om sådant finns.
5. Det rekommenderas starkt att du använder träkol i smokern. Det brinner längre och producerar mindre aska, vilket kan hindra luftflödet. Använd inte kol i denna produkt. Träkol ingår ej.

Använd inte alkohol, bensin, tändvätska eller fotogen för att tända eller ge mer liv till en eld i din enhet. Förvara alla sådana vätskor på lämpligt avstånd när apparaten används.

Använd endast braständare 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 giftig för gravida kvinnor och foster, spädbarn, äldre personer, rökare och personer med blodsjukdom eller cirkulationsproblem, t.ex. anemi eller hjärt-kärlsjukdom.





MEDDELANDE OM UPPHOVSRÄTT

Copyright 2021. Alla rättigheter förbehålles. Denna bruksanvisning får inte kopieras, överföras, transkriberas, lagras i ett söksystem, i någon del, form eller på något sätt, utan uttryckligt skriftligt tillstånd från

DANSONS EUROPE

11 Rue Galvani Paris, Frankrike 75017

DANSONS NORTH AMERICA

8877 North Gainey Center Drive, Scottsdale, AZ, USA 85258

KUNDTJÄNST

www.pitboss-grills.com

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Säkerhetsinformation	98
Användningsinstruktioner	101
Förstå luftflöde	101
Första användningen – bränn av	101
Tändningsförfarande	101
Förfarande vid bränslepåfyllning	101
Använda träpellets för smaksättning	102
Hur du använder upphängningsstativet	102
Släcka rökaren	103
Skötsel och underhåll	103
Tips och tekniker	104
Felsökning	105
Reservdelar	106
Garanti	107

ANVÄNDNINGSPÅFYLNING

FÖRSTÅ LUFTFLÖDE

Smokerns kärna ligger i förhållandet mellan luftintagspiporna och spjällen i skorstenen. Om du öppnar spjällen, kan mer luft flöda genom smokerns kropp, vilket gör att träkolen brinner väldigt hett och skapar en flammande glöd. När du lagar mat vid lägre temperaturer, håll luftintagsrören och skorstensspjällen endast lite öppna, vilket möjliggör minimalt luftflöde och maximal värnehållning i smokerns behållarkropp.

Säkerställ att smokern fungerar korrekt, genom korrekt underhåll och rengöring av träkolskorgen av största vikt. Om smokern inte når önskad temperatur, kontrollera att luftflödet från luftintagspiporna är korrekt och att skorstenen inte är blockerad.

TIPS: Smokern kan användas effektivt under längre perioder så länge det finns torrt och tillräckligt med bränsle, ordentligt luftflöde och grillkomponenterna är rena.

FÖRSTA ANVÄNDNINGEN – BRÄNN AV

Innan du använder smokern med mat för första gången är det viktigt att den har bränts av. Starta smokern med en temperatur på över 177 °C/350°F och låt locket vara stängt under 30–40 minuter för att bränna av enheten och bli av med främmande material.

TÄNDNINGSFÖRFARANDE

Säkerställ att smokern är positionerad på en fast, platt, jämn, värmeständig och brandsäker yta, på avstånd från lättantändliga föremål. Placera smokern med minst 2 m/78 tum från överhängande tak och minst 2 m/78 tum från brännbara konstruktioner.

1. Öppna locket på behållarkroppen.
2. Lossa öppna luckans spärrlås och öppna luckan för påfyllning av kol. Placera några tändkuber eller fasta bränsleständare i träkolskorgen och ladda sedan två eller tre nävar av träkol. Fyll träkolskorgen till ungefär 2/3.

FÖRSIKTIGT! Använd inte bensin, sprit, tändvätska, alkohol eller andra liknande kemikalier för att tända eller få fyr på elden.

3. Tänd tändkuberna eller bränsleständarna med en lång tändare eller med tändstickor. När elden har tagit sig stänger du långsamt och försiktigt luckan för påfyllning av kol (med hjälp av dörrhandtaget) och håller locket på behållarkroppen öppet i cirka 10 minuter för att bygga upp en liten glödbädd. Öppna också luftintagsspjäll helt för att öka luftflödet.

VIKTIGT! Börja inte tillaga förrän bränslet har ett lager av aska. Det rekommenderas att du inte rakar eller vänder på kolen när de börjat brinna. På så sätt brinner träkolen mer jämnt och effektivt.

4. Låt kolet värmas upp och justera skorstenen och luftintagsspjäll för att nå önskad temperatur.

FÖRFARANDE VID BRÄNSLEPÅFYLNING

Om skorstenen hålls stängd fortsätter smokern att ha 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. Lossa luckans spärrlås och öppna luckan för påfyllning av kol med grillvantar.
2. Tillsätt försiktigt ytterligare träkol i träkolskorgen.
3. Stäng luckan för påfyllning av kol och luckans spärrlås.

VIKTIGT: Använd inte alkohol, bensin, tändvätska eller fotogen för att tända eller få fyr på smokern. Försök inte heller lägga till fler bränsleständare i en eld som redan brinner eller i en het träkolskorg. Detta kan orsaka personskada.

ANVÄNDA TRÄPELLETS FÖR SMAKSÄTTNING

Genom att kombinera användningen av träkol och träpellets för grillning i din smoker tillför du en rökig smak till maten. Träpellets för grillning är känd som den enklaste formen av bränsle och finns i en mängd olika smaker – vilket förbättrar din rök- och matlagningssupplevelse genom att du kan använda smaker som mesquite, hickory och äpple. Att använda träpellets för grillning i din kolsmoker ger en fantastisk smak utan att du behöver övervaka luft-/bränsleförhållandet noga som när du använder trächips eller träbitar.

Pit Boss® träpellets för grillning producerar mindre än 1 % aska, en hel 18 kg-påse pellets blir bara till en halv kopp aska, vilket gör städningen busenkel. Pit Boss® träpellets för grillning tillverkas av 100 % naturligt lövträ som torkas och mals till sågdam. Sågsåpanet pressas sedan samman vid extrem värme för att skapa kompakta pellets med beläggning som hålls ihop med träets naturliga tändförmåga.

1. Följ tändningsförfarandet som du normalt skulle göra. Låt träkolet värmas upp och skapa den brinnande glödbädden som anger att elden är het.
2. Lossa luckans spännlås och öppna luckan för påfyllning av kol med grillvantar.
3. Tillför försiktigt ett lager av träpellets för grillning på ovansidan av det brinnande kolet i träkolskorgen.

VIKTIGT: Tillsätt inte för mycket pellets eftersom detta förhindrar korrekt luftflöde i träkolskorgen, vilket får elden att slockna på grund av syrebrist.

4. Stäng luckan för påfyllning av kol och luckans spännlås.
5. Öppna spjällen i skorstenen och luftintaget för att öka luftflödet tills pelletsen börjar ryka. Justera spjällen så att de är halvöppna så att röken kan tillföras maten inuti smoken.

TIPS: Som tumregel bör en halv kopp pellets ge 30–40 minuters rök.

HUR DU ANVÄNDER UPPHÄNGNINGSSTATIVET

Maximera utrymmet inuti smoken med hjälp av upphängningsstativet. Häng enkelt upp flera revbensspjäll, korvar eller annat kött med robusta kött- och/eller korvkrokar. På så sätt kan värmen och röken omsluta köttet.

1. Ta bort grillgallren och placera upphängningsstativet i det högsta läget inuti behållarkroppen.

OBS: Se till att värmediffusorplattan sitter kvar i behållarkroppen. Den används för att sprida den direkta värmen från träkolskorgen, vilket skapar en jämnare värmefördelning genom behållarkroppen.

2. Följ tändningsförfarandet som du normalt skulle göra. Låt träkolet värmas upp och skapa den brinnande glödbädden som anger att elden är het. Om träpellets för grillning önskas för smaksättning, tillsätt dem också vid denna tidpunkt.
3. Förbered ditt kött för hängning:
 - Revben – Leta upp den stora änden av ditt revbensspjäll. I den stora änden, för du in köttkroken direkt i mitten mellan det första och andra benet, genom köttet.
 - Korvar – Stick igenom korvsträngen direkt med köttkroken, eller häng på mindre S-krokar som fästs i höljet eller på ett snöre.
 - Hel höna eller kyckling – bind upp eller placera ett nät om din fågel så att det går att hänga upp den på ett säkert sätt. Fågeln kommer att bli mör och benen flyttar på sig under tillagningen. Placera kroken genom håligheten in i bröstet, in i ryggraden eller under nyckelbenet.
4. Justera spjällen så att de inte är mer öppna än att värmen stannar kvar i smoken. Öppna locket på behållarkroppen och häng upp de krokförsedda köttstyckena på upphängningsstativet. Sprid ut dem för att skapa ett jämnt luftflöde. Stäng locket på behållarkroppen så snart alla krokar har hängts upp.
5. Låt temperaturen stabiliseras inuti smoken och tillsätt bränsle efter behov.

OBS! Öppna locket till behållarkroppen och rotera upphängningsstativet var 20:e minut.

SLÄCKA RÖKAREN

1. När du är klar med matlagningen och släckt smokern, slutar du bara att tillföra bränsle. Stäng spjällen på skorstenen och luftintaget för att låta elden slockna av sig själv av syrebrist.

VIKTIGT: Använd inte vatten för att släcka träkolen då detta kan skada träkolskorgen.

SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

Alla Pit Boss®-enheter ger dig många års smakrika upplevelser med minimala rengöringsbehov. Följande tips hjälper dig att rengöra och underhålla din smoker:

1. TRÄKOLKOMPONENTER

- Rengör träkolskorgen och kolbrickan när det har bildats ansamlingar av aska. Kontrollera att hålen i träkolskorgen inte har några tecken på att vara blockerade.
- Rengör luckan för påfyllning av kol och inmatningssystemet för att säkerställa att luckan lätt kan öppnas och stängas.

2. INVÄNDIGA YTOR

- Använd en rengöringsborste med långt handtag och ta bort rester av mat eller avlagringar från grillgallren. Det är bäst att utföra rengöringen medan de fortfarande är varma från tidigare användning. Fettbränder orsakas av att för mycket stoft faller ned på smokerns matlagningskomponenter. Rengör behållarkroppens insida regelbundet. Om det skulle uppstå en fettbrand låter du locket till behållarkroppen vara stängt för att kväva branden. Om branden inte slocknar snabbt tar du försiktigt ut maten och stänger alla spjäll tills branden helt har släckts. Pudra över lite bikarbonat om du har det tillgängligt.
- Rengör den inre behållarkroppen grundligt för att avlägsna stänk eller ansamlingar av fett. Avlägsna försiktigt alla matlagningskomponenter och lägg smokern på sidan. Använd en grovdammsugare för att avlägsna all aska och alla rester. Tvätta sedan innerväggarna och botten med varmt vatten och diskmedel. Låt smokern torka helt och hållet innan du sätter tillbaka matlagningskomponenterna.

3. UTVÄNDIGA YTOR

- Torka av smokern efter varje användning. Använd varm tvållösning för att få bort fett. Använd inte ugnsgörare, slipmedel eller slipande rengöringssvampar på utsidan av grillen eftersom det kan skada färgen på ytan. Inga målade ytor täcks av garantin, utan ingår i allmänna underhålls- och skötselrutiner. Sprickor, slitage, flakor och alla målade ytor kan bättras på med värmebeständig färg avsedd för grillar.
- Använd ett överdrag för att ge din smoker ett mycket gott skydd! Ett överdrag är det bästa skyddet mot väderpåverkan och föroreningar. När enheten inte används under en längre tid bör den förvaras i ett garage eller förråd och skyddas av ett överdrag.

TIDSHEMA FÖR RENGÖRINGSFREKVEN (NORMAL ANVÄNDNING)

ARTIKEL	RENGÖRINGSFREKVEN	RENGÖRINGSMETOD
Grillgaller, Upphångningsstativ	Efter varje grilltillfälle	Bränn av överflöd, grillrengöringsborste
Träkolskorg, kolbricka	Efter 5–6 grilltillfällen	Varmt vatten & mild rengöringsmedel
Spjäll	Två gånger om året	Skruva fast med en skiftnyckel, olja för att lossa
Inre behållarkropp	Två gånger om året	Skrubbsvamp och tvållösning
Yttre behållarkropp, sidohyllor	Vid behov	Skrubbsvamp och tvållösning

TIPS OCH TEKNIKER

Följ dessa tips och tekniker från Pit Boss®-ägare, vår personal och kunder som du, så blir du mer bekant med din smoker:

1. LIVSMEDELSSÄKERHET

- Håll allt rent i köket och tillagningsområdet. Använd inte samma underlägg och redskap för det tillagade köttet som du använder när du hanterar eller transporterar det råa köttet till smokern. Det förebygger korskontaminering av bakterier. Använd separata redskap för varje marinad och sås.
- Håll varm mat varm (över 60 °C, och håll kall mat kall (under 3 °C).
- En marinad ska aldrig sparas för senare användning. Om du vill servera den tillsammans med köttet ska du vara noga med att först koka upp den.
- Lagad mat ska inte lämnas ute i värmen längre än en timme. Lämna inte varm mat utanför kylskåp längre än två timmar.
- Tina och marinera kött i kylskåp. Tina inte upp kött i rumstemperatur eller på en bänkskiva. Bakterier kan växa och förökas snabbt i varma och fuktiga miljöer. Tvätta händerna noga i varmt vatten och tvållösning innan du börjar grilla och efter att du har hanterat kött, fisk och fågel.

2. FÖRBEREDELSE FÖR TILLAGNING

- Var förberedd eller **Mise en Place**. Det innebär att förbereda och placera receptet, bränsle, tillbehör, redskap och alla ingredienser som du behöver, bredvid smokern innan du börjar. Läs även igenom hela receptet, från början till slut, innan du tänder smokern.
- Det är mycket praktiskt att använda grillmatta. En grillmatta skyddar däck, uteplatsen eller stenläggningen från fläckar och spill.

3. TIPS OCH TEKNIKER FÖR RÖKNING

- Tillför mer röksmak i köttet genom längre tillagning på lägre temperaturer (så kallat långkok). Fibrerna sluts i köttet vid en innertemperatur på 49 °C. Undvik att köttet torkar genom att spreja och pensla det.
- Stek köttet med locket stängt. Använd alltid en köttermometer för att fastställa innertemperaturen på maten du tillagar. Rökning med träpellets ger kött och fågel en rosa färg. Det rosa bandet (efter tillagning) brukar kallas **rökring** och prisas högt av utomhuskocken.
- Sockerbaserade såser är bäst lämpade att tillsättas i slutet av tillagningen för att förebygga att de bränns eller flamar upp.
- Lämna öppet utrymme mellan livsmedlen för korrekt värmefflöde. Om det blir trångt i smokern tar tillagningen längre tid.
- Använd en uppsättning långa tänger för att vända kött, och en stekspade för burgare och fisk. Om du använder ett spetsigt redskap, t.ex. en gaffel, går det hål i köttet så att saften rinner ut.
- Tillagning i en djup gryta tar längre tid än i en lågkantad form.
- Det är en bra idé att lägga lagad mat på ett uppvärmt fat så att den hålls varm. Rött kött, t.ex. en biff eller stek, ska med fördel vila flera minuter före servering. Det gör att saften som trängs upp till ytan av hettan kan rinna tillbaka in i köttet och ge mer smak.

FELSÖKNING

Korrekt rengöring och underhåll förebygger vanliga användningsproblem. Om smokern fungerar dåligt kan följande felsökning vara till hjälp. Vanliga frågor och svar finns på www.pitboss-grills.com. Du kan även kontakta din lokala återförsäljare eller kundtjänst om du behöver hjälp.

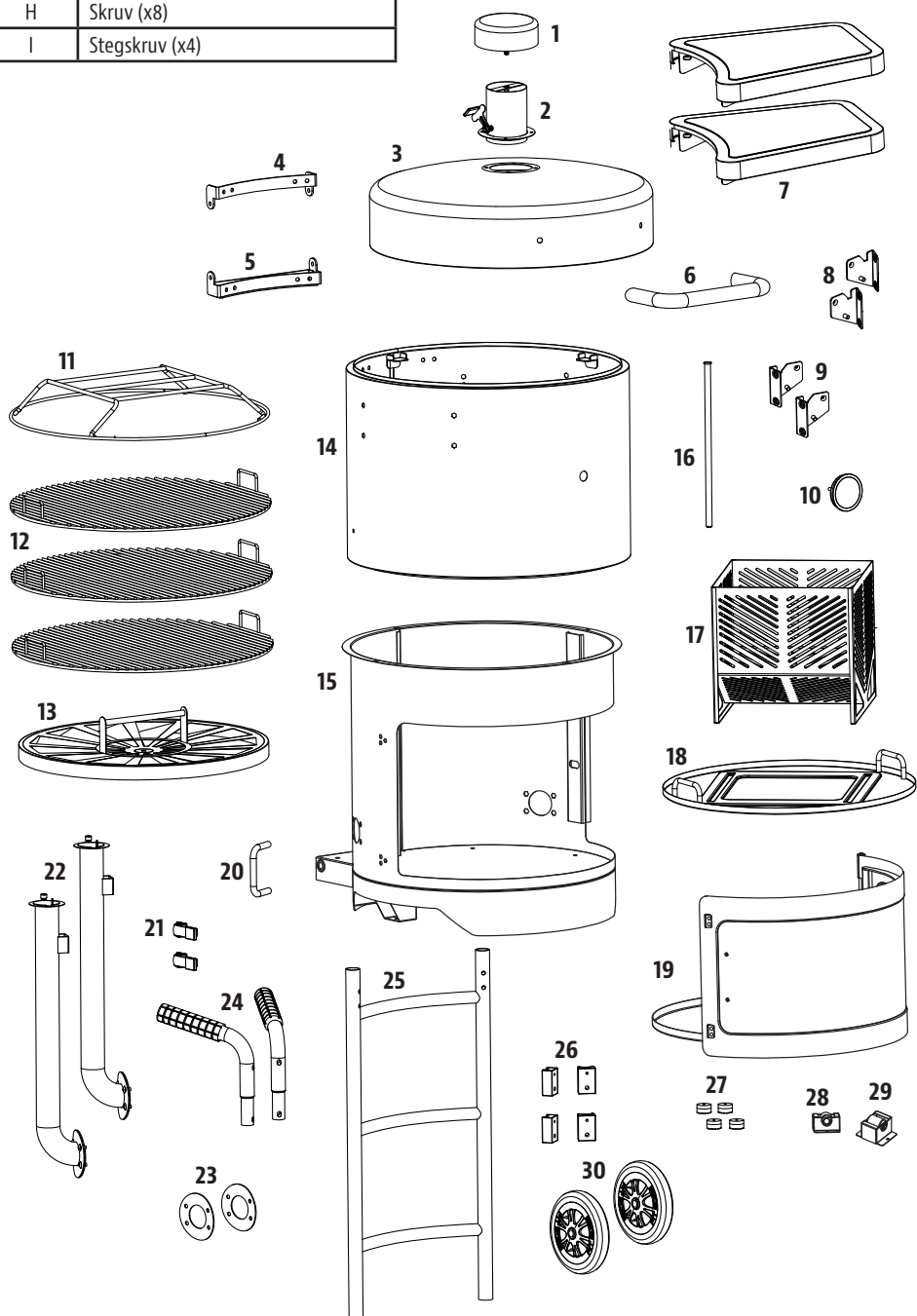
WARNING: Säkerställ att grillen är helt avsvälnad före inspektion, rengöring, underhåll eller servicearbete. Underlåtenhet kan resultera i allvarlig personskada eller skada på din enhet.

PROBLEM	ORSAK	LÖSNING
Smokern tänds inte	Spjällen är stängda, dåligt luftflöde	Kontrollera att både skorstenens och luftintagets spjäll 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. Justera spjällen vid behov.
	Fel typ av bränsle används	Denna smoker kräver användning av träkol. Följ tändningsförfarandet eller ring kundtjänst för hjälp om det behövs.
Smokern uppnår inte eller lyckas inte hålla rätt temperatur	Smokern blir för varm	Kontrollera skorstenens och luftintagets spjäll. Stäng båda ventilerna nästan helt och låt smokern kvävas av syrebrist. Vid tillagning på lägre temperatur, använd mindre bränsle.
	Smokern blir inte tillräckligt varm	Kontrollera bränslenivån. Smokern kan snabbt förlora elden om det inte är tillräckligt med träkol i träkolskorgen. Tillsätt mer bränsle och öppna både skorstenens och luftintagets spjäll helt. Bättre syretillförsel och luftflöde får elden att öka och bränna mer träkol.
	Otillräckligt luftflöde genom behållarkroppen	Kontrollera luftintagets spjäll för ansamlingar av aska eller blockeringar. Följ instruktionerna för skötsel och underhåll vid ansamling av aska. Kontrollera skorstenens spjäll, och säkerställ att det fungerar korrekt och att luftflödet inte är blockerat. Följ instruktionerna för skötsel och underhåll om enheten är smutsig. När alla steg ovan har utförts, tänd smokern och gör en avbränning.
Flammor	Tillagningstemperaturen för hög	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.
	Fettansamlingar på grillkomponenter	Följ instruktionerna i Skötsel och underhåll .
Spjällen går inte att justera	Spjället har fastnat i aska	Knacka lätt på spjället med en gummiklubba för att lossa. Om det inte hjälper, ring kundservice.
Termometern går inte att avläsa	Trasig komponent	Termometern behöver bytas ut. Kontakta kundtjänst för reservdelar.

RESERVDELAR

Delnr	Beskrivning
1	Skorstenslock (x1)
2	Skorstensrör (x1)
3	Behållarlock (x1)
4	Det övre lockets gångjärn (x1)
5	Det nedre lockets gångjärn (x1)
6	Lockhandtag (x1)
7	Sidohylla (x2)
8	Sidohyllans konsol – vänster (x2)
9	Sidohyllans konsol – höger (x2)
10	Termometer (x1)
11	Upphångningsstativ (x1)
12	Grillgaller (x3)
13	Värmediffusorplatta (x1)
14	Huvudbehållarenhet (x1)
15	Nedre behållarenhet (x1)
16	Luckans axel (x1)
17	Träkolskorg (x1)
18	Kolbricka (x1)
19	Lucka för påfyllning av kol (x1)
20	Luckans handtag (x1)
21	Dörrspänne (x2)
22	Luftintagsrör (x2)
23	Silikondyna för luftintaget (x2)
24	Handtag till stommens fäste (x2)
25	Stommens fäste (x1)
26	Distansbricka till stommens fäste (x4)
27	Fotpackning (x4)
28	Hjul till påfyllningsluckan - A (x1)
29	Hjul till påfyllningsluckan - B (x1)
30	Hjul (x1)

Delnr	Beskrivning
A	Sprint till hjulaxel (x2)
B	Bricka till hjul (x2)
C	Saxsprint till hjul (x2)
D	Skruv (x4)
E	Skruv (x14)
F	Låsbricka (x4)
G	Bricka (x4)
H	Skruv (x8)
I	Stegskruv (x4)



OBS! Till följd av kontinuerlig produktutveckling kan delar bytas för enheten utan föregående meddelande. Kontakta kundtjänst om det saknas delar för montering av enheten.

GARANTI

VILLKOR

Alla träkolssmokers från Pit Boss® Grills, tillverkade av Dansons, levereras med en begränsad garanti som gäller från försäljningsdatumet för den ursprungliga ägaren. Garantin börjar gälla på det ursprungliga inköpsdatumet och det krävs bevis på inköpsdatumet, eller en kopia av det ursprungliga försäljningskvittot, för att bekräfta garantin. Kunderna ansvarar för kostnaden för reservdelar och frakt samt hantering om de inte kan visa upp ett inköpsbevis eller om garantin har upphört att gälla.

Dansons säljs med fem (5) års garanti mot defekter och utförande på alla delar. Dansons garanterar att alla delar är fria från defekter i material och utförande, under hela användningsperioden och den ursprungliga köparens ägandeperiod. Garantin omfattar inte skador till följd av slitage, till exempel repor, bucklor, flisor eller mindre kosmetiska sprickor. Dessa estetiska förändringar av smokern påverkar inte dess prestanda. Reparation eller byte av någon del sträcker sig inte längre än den begränsade garanti som gäller i fem (5) år från inköpsdatumet. Under garantiperioden ska Dansons skyldighet begränsas till att tillhandahålla ersättning för defekta och/eller felaktiga komponenter. Under garantiperioden debiterar Dansons inte för reparation eller byte av återlämnade delar, med 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 byte av delar på det sätt som nämnts tidigare utgöra uppfyllandet av Dansons alla direkta och härledda ansvar och skyldigheter gentemot dig.

Dansons vidtar alla åtgärder för att använda material som är motståndskraftiga mot rost. Även med dessa skyddsåtgärder kan skyddsbeläggningarna äventyras av olika ämnen och förhållanden utanför Dansons kontroll. Höga temperaturer, överdriven luftfuktighet, klor, industriella ångor, gödselmedel, bekämpningsmedel och salt är några av de ämnen som kan påverka metallbeläggningar. Av dessa skäl omfattar garantin inte rost eller oxidation, såvida inte strukturen på smokerkomponenterna går förlorad. Läs avsnittet om skötsel och underhåll för att bibehålla ytan på smokern och förlänga dess livslängd om något av ovanstående inträffar. Dansons rekommenderar användning av ett skyddande fullängdsöverdrag när smokern inte används. Denna garanti är baserad på normalt hushållsbruk och service av enheten och ingen begränsad garanti gäller för en enhet som används kommersiellt.

UNDANTAG

Det finns ingen skriftlig eller underförstådd prestationsgaranti på grillar från Pit Boss® eftersom tillverkaren inte har någon kontroll över installation, användning, rengöring, underhåll eller typen av bränsle som används. Denna garanti kommer inte att gälla och Dansons har inget ansvar om din apparat inte har installerats, använts, rengjorts och underhållits i strikt överensstämmelse med denna bruksanvisning. All användning av gas som inte anges i denna bruksanvisning kan upphäva garantin. Garantin täcker inte delar som skadats eller gått sönder på grund av missbruk, felaktig hantering eller modifieringar. Dansons påtar sig inget ansvar, rättsligt eller på annat sätt, för indirekt skada eller följdskada på egendom eller personer som uppstår till följd av användningen av den här produkten. Oavsett om det görs anspråk på Dansons baserat på brott mot denna garanti eller någon annan typ av garanti som är uttryckt eller underförstådd enligt lag, ska tillverkaren under inga omständigheter hållas ansvarig för några särskilda skador, indirekta skador, följdskador eller andra skador av någon annan typ som övergår värdet på det ursprungliga köpet av denna produkt. Alla garantier från tillverkaren anges häri och inga anspråk ska riktas mot tillverkaren avseende någon garanti eller utfästelse. Vissa stater tillåter inte uteslutande eller begränsning av indirekta skador eller följdskador eller begränsningar av underförstådda garantier, så de begränsningar eller undantag som anges i denna begränsade garanti kanske inte gäller dig. Denna begränsade garanti ger dig specifika lagliga rättigheter, och du kan ha andra rättigheter som varierar från stat till stat.

KONTAKTA KUNDTJÄNST

Om du vill beställa reservdelar kontaktar du en lokal Pit Boss® Grills-återförsäljare eller besöker vår onlinebutik på: www.pitboss-grills.com.

WARRANTY SERVICE

Kontakta närmaste Pit Boss® Grills-återförsäljare för reparation eller reservdelar. Dansons ställer krav på inköpsbevis vid hantering av garantianspråk. Spara därför originalkvittot eller fakturan för framtida referens. Du hittar serie- och modellnummer för din Pit Boss®-produkt direkt på enheten. Anteckna och spara numren nedan, eftersom etiketten kan nästas eller bli oläslig av andra orsaker.

MODELL

SERIENUMMER

INKÖPSDATUM

AUKTORISERAD ÅTERFÖRSÄLJARE

SE

SVENSKA

OHUTUSTEAVE

SEADMETE TULEKAHJUDE PEAMISED PÕHJUSED ON HALB HOOLDUS JA TULEOHTLIKE MATERJALIDE HOIDMINE EBAPIISAVAL KAUGUSEL. ON ÄÄRMISELT TÄHTIS, ET SEDA TOODET KASUTATAKSE AINULT VASTAVALT JÄRGMISTELE JUHISTELE.

Enne toote kokkupanemist, kasutamist või paigaldamist lugege kogu see juhend läbi ja tehke see endale selgeks. See tagab uue söesuitsuahju kõige nauditavama ja muretuma kasutamise. Samuti soovitame teil see juhend edaspidiseks kasutamiseks alles hoida.

OHUD JA HOIATUSED

Vajalike lubade, nõuete või teabe saamiseks paigalduspiirangute kohta, näiteks mis tahes seadme paigaldamise kohta tuleohtlikule pinnale, ülevaatusnõuete või isegi kasutamisevõimaluste kohta, peate pöörduma kohaliku omavalitsuse, oma piirkonna ehitus- või tuletõrjeametnike või pädeva asutuse poole.

1. Tuleohtlike konstruktsioonide kaugus seadme külgedest peab olema vähemalt 2 m. **Ärge paigaldage seadet mittesüttivatele põrandatele ega mittesüttivate 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 toodet telgis, haagissuvilas, autos, keldris, ärklikorrusel või paadis. Hoidke seadet kohas, kus ja mille läheduses puuduvad tuleohtlikud materjalid, bensiin ja muud tuleohtlikud aurud ning vedelikud.

Kui rasv süttib, sulgege kaas seniks, kuni tuli kustub. Ärge visake seadmele vett. Ärge proovige tuld summutada. Kasulik on kohapeal hoida kinnitatud kõigi tuleklasside (klass ABC) tulekustutit. Kui tulekahju väljub kontrolli alt, helistage tuletõrjesse.

2. Ärge kasutage suitsuahju küttekoldena. Tootet on ette nähtud ainult õues kasutamiseks. Mitte kasutada siseruumides.

Tuleohtlik: kasutamise ajal võivad eralduda hõõguvad söed. Ärge liigutage seadet selle kasutamise ajal või kui seade on kuum. Enne kolimist veenduge, et valgus oleks täielikult kustunud ja seade oleks katsudes täiesti jahe.

3. Toodet võib väga kuumaks minna ja põhjustada tõsiseid vigastusi. Ärge kunagi jätke põlevat tuld järelevalveta. Hoidke väikelapsed ja lemmikloomad kasutamise ajal eemal. Seadme kasutamisel on soovitatav kasutada kuumakindlat grillimist 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 seadet hoitakse vihmaajaperioodil või kõrge õhuniiskusega aastaajadel väljas, tuleb seade enne mis tahes teenindus- või hooldustööd täielikult kuivatada. Kasutage katet, kui see on saadaval.

5. Suitsuahjus on tungivalt soovitatav kasutada puusöetükke. Need põlevad kauem ja toodavad vähem tuhka, mis võib piirata õhuvoolu. Ärge kasutage selles tootes kivisütt. Puusüsi ei kuulu komplekti.

Ärge kasutage seadmes tule süütamiseks ja õhutamiseks piiritust, bensiini, tulemasinavedelikku ega petrooleumi. Hoidke kõik sellised vedelikud seadme kasutamise ajal eemal.

Kasutage ainult standardile EN 1860-3 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 hajutatakse lokaalselt muul viisil, tuleks seda hoida suletud mahutis seni, kuni kõik tuhaosakesed on täiesti jahtunud.

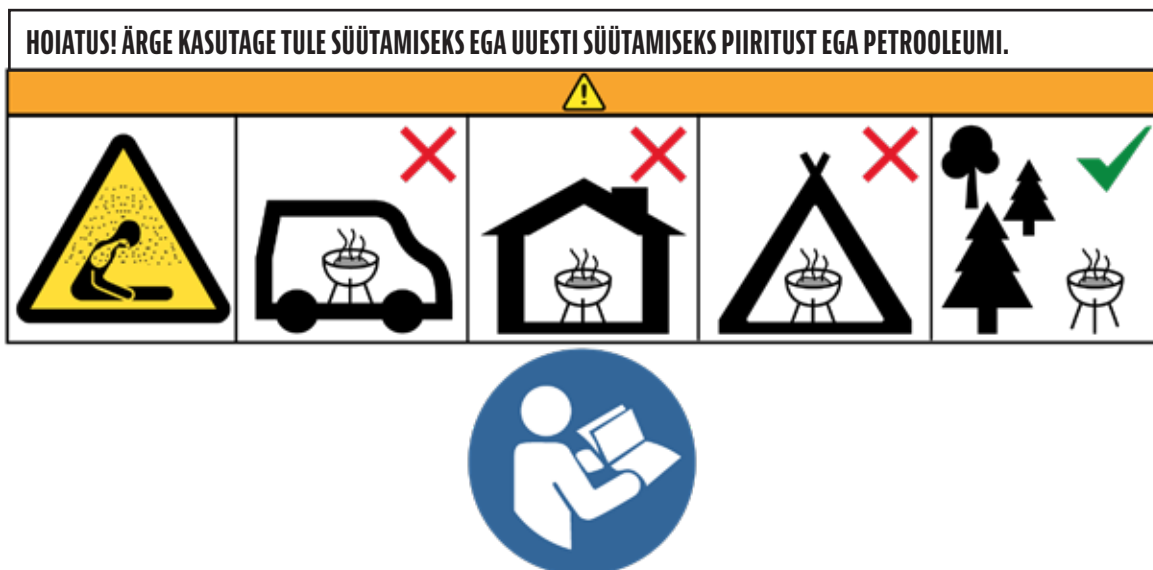
SÜSINIKMONOOKSIID (NN VAIKNE TAPJA)

Süsinikmonooksiid on värvitu, lõhnatu ja maitsetu gaas, mis tekib gaasi, puidu, propaani, söe või muu kütuse põlemisel.

Süsinikmonooksiid vähendab vere võimet siduda hapnikku. Väike hapnikusisaldus veres võib põhjustada peavalu, pearinglust, nõrkust, iiveldust, oksendamist, unisust, segadust, teadvusekaotust või surma. Järgige neid juhiseid, et see värvitu ja lõhnatu gaas ei mürgitaks teid, teie perekonda ega teisi inimesi.

- Pöörduge arsti poole, kui teil või kellelgi teisel tekivad toiduvalmistamise ajal või seadme läheduses olles külmetuse või gripilaadsed sümptomid. Süsinikmonooksiidi mürgistus, mille võib kergesti segi ajada külmetuse või gripiga, avastatakse sageli liiga hilja.
- Alkohol ja narkootikumid suurendavad süsinikmonooksiidi mürgistuse mõju.

Süsinikmonooksiid on eriti mürgine emale ja lapsele raseduse ajal, imikutele, eakatele, suitsetajatele ning inimestele, kellel on probleeme vere- või vereringesüsteemiga, näiteks aneemia või südamehaigus.





AUTORIÕIGUSE TEATIS

Autoriõigus 2021. Kõik õigused kaitstud. Ühtegi selle juhendi osa ei tohi mingil kujul ega mingil viisil kopeerida, edastada, transkribeerida ega salvestada ilma sellekohase kirjaliku loata

DANSONS EUROPE

11 Rue Galvani, Pariis, Prantsusmaa 75017

DANSONS NORTH AMERICA

8877 North Gainey Center Drive, Scottsdale, AZ, USA 85258

KLIENDITUGI

www.pitboss-grills.com

SISUKORD

Ohutusteave.....	108
Kasutusjuhised	111
Õhuvool.....	111
Esimene kasutuskord – puhtakspõletamine	111
Süütamistoimingud.....	111
Söelislamistoimingud.....	111
Puitpelletite kasutamine maitse lisamiseks.....	112
Riputusresti kasutamine	112
Suitsuahju kustutamine	113
Korrashoid ja hooldus	113
Näpunäited ja tehnikad.....	114
Tõrkeotsing.....	115
Varuosad	116
Garantii.....	117

KASUTUSJUHISED

ÕHUVOOL

Teie suitsuahju tööpõhimõte seisneb õhu sisselasketorude ja korstna õhusiidrite vastastikmõjus. Õhusiidrite avamise korral voolab suitsuahju korpusest läbi rohkem õhku, mis laseb puusöel põleda väga kuumal temperatuuril ja tekitab hõõguvat sütt. Madalamal temperatuuril küpsetamiseks jätke õhu sisselasketorud ja korstna õhusiidrid ainult pisut avatuks, nii et suitsuahju trumli korpuses oleks minimaalne õhuvoog ja suurim soojapidavus.

Suitsuahju töökorra tagamiseks on hädavajalik söekorvi nõuetekohaselt hooldada ja puhastada. Kui suitsuahi ei saavuta soovitud temperatuuri, siis veenduge, et õhu sisselasketorudest tulev õhuvoog oleks piisav ja et korsten ei oleks blokeeritud.

NÄPUNÄIDE. Suitsuahi võib pikka aega tõhusalt töötada seni, kuni küttematerjali on piisavalt ja see on kuiv, õhuvoog on sobilik ja küpsetuskomponendid on puhtad.

ESIMENE KASUTUSKORD – PUHTAKSPÕLETAMINE

Enne seda, kui hakkate oma suitsuahjus esimest korda küpsetama, on oluline teha puhtakspõletamine. Kui käivitade suitsuahju ja lasete sel töötada vähemalt temperatuuril 177 °C (suletud kaanega) 30–40 minutit, puhastate seadet põletamisega ning vabastate selle võõrainetest.

SÜÜTAMISTOIMINGUD

Veenduge, et suitsuahi asuks kindlal, tasasel, kuumuskindlal ja mittesüttival pinnal ning eemal süttivatest esemetest. Paigutage suitsuahi katusealusest vähemalt 2 m kaugusele ning tuleohtlikest konstruktsioonidest vähemalt 2 m kaugusele.

1. Avage trumli korpuse kaas.
2. Vabastage luugi pannallukud ja avage puusöe täiteluuk. Asetage söekorvi mõned süütekuubikud või tahked tulesüütajad ning siis laadige kaks või kolm peotäit puusöetükke, täites söekorvi umbes 2/3 ulatuses.

TÄHELEPANU. Ärge kasutage tule süütamiseks või taastamiseks bensiini, piiritust, süütevedelikku, alkoholi või muid sarnaseid kemikaale.

3. Süüdake süütekuubikud või tahked tulesüütajad, kasutades pika otsaga tulemasinat või turvatikke. Kui see on tuld võtnud, sulgege aeglaselt ja ettevaatlikult puusöe täiteluuk (kasutades luugi käepidet) ja hoidke trumli korpuse kaas umbes 10 minutit avatud, et tekiks väike kogus hõõguvat sütt. Lisaks avage õhuvoolu tekkimiseks täielikult õhu sisselasketoru õhusiidrid.

TÄHTIS. Ärge alustage küpsetamist enne, kui küttematerjalil on tuhakiht. Soovitav on vältida süte lisamist või pööramist, kui need juba põlevad. Sel viisil põlevad söed ühtlasemalt ja tõhusamalt.

4. Oodake, kuni puusüsi kuumeneb, ning reguleerige korstna ja õhu sisselasketoru õhusiidreid, kuni saavutate soovitud temperatuuri.

SÕELISAMISTOIMINGUD

Kui sulgeda korsten, säilitab suitsuahi kõrget temperatuuri mitu tundi. Kui soovite pikemat küpsetusaega (nt täistüki praadimisel või aeglasel suitsutamisel), siis tuleb sütt võib-olla lisada.

1. Vabastage luugi pannallukud ja avage puusöe täiteluuk kuumuskindlate kinnastega.
2. Lisage ettevaatlikult söekorvi söetükke.
3. Sulgege puusöe täiteluuk ja sulgege luugi pannallukud.

TÄHTIS! Ärge kasutage suitsuahjus tule süütamiseks ega suurendamiseks piiritust, bensiini, süütevedelikku või petrooleumi. Samuti ärge lisage süüteainet tulle, mis juba põleb, ega kuuma söekorvi. See võib põhjustada vigastusi.

PUITPELLETITE KASUTAMINE MAITSE LISAMISEKS

Kui kasutate oma suitsuahjus koos kivisöega lehtpuupuidust grillimispelletteid, lisate oma toitule suitsumaitset.

Lehtpuupuidust pelletid on kõige lihtsamini kasutatav kütus ja see on saadaval mitmesuguste eri maitsetega – nii saate suitsutamisel ja küpsetamisel kasutada selliseid maitseid nagu kahkjas prosoopis, hikkoripuu ja õunapuu. Lehtpuupuidust pelletite kasutamine söesuitsuahjus pakub rohkesti maitset, ilma et peaksite pidevalt jälgima õhuvarustust, nagu puitlaastude või tükkpuidu puhul.

Pit Boss®-i lehtpuupuidust pelletid toodavad vähem kui 1% tuhka – tervest 18 kg kotist pelletitest tekib ainult pool tassitäit tuhka, tänu millele on puhastamine imelihtne. Pit Boss®-i lehtpuupuidust pelletid on valmistatud 100% looduslikust lehtpuust, mis kuivatatakse ja jahvatatakse saepuruks. Puru surutakse seejärel ülisuures kuumuses kokku, et luua kompaktsed pelletid, mis kaetakse ja milles säilivad puidu loomulikud süütamisomadused.

1. Järgige süütamistoiminguid nagu tavaliselt. Oodake, kuni puusüsi kuumeneb ning tekib hulk põlevaid ja hõõguvaid süsi, mis näitab, et tuli on kuum.
2. Vabastage luugi pannallukud ja avage puusöe täiteluuk kuumuskindlate kinnastega.
3. Lisage söekorvi põlevate süte peale ettevaatlikult kiht lehtpuupuidust pelletideid.

TÄHTIS! Ärge lisage liiga palju pelletideid, kuna see takistab söekorvis piisavat õhuvoolu, mistõttu kustub tuli hapnikupuuduse tõttu.

4. Sulgege puusöe täiteluuk ja sulgege luugi pannallukud.
5. Avage korstna ja õhu sisselasketoru õhusiidrid, et suurendada õhuvoolu, kuni pelletid hakkavad suitsema. Seadke õhusiidrid pooleldi avatud asendisse, et suitsuahjus olevale toidule anda suitsumaitset.

NÄPUNÄIDE. Koguste mõttes peaks pool tassitäit pelletideid tekitama suitsu 30–40 minutit.

RIPUTUSRESTI KASUTAMINE

Suitsuahjus olevat ruumi saate suurendada riputusresti abil. Saate sinna hõlpsasti riputada mitu tükki ribisid, vorste või muud liha, kasutades tugevaid liha- ja/või vorstikonkse. Nii ümbritsevad kuumus ja suitsumaitse kogu lihatükki.

1. Eemaldage küpsetusrestid ja asetage riputusrest trumli korpusesse kõige kõrgemasse asendisse.

MÄRKUS. Veenduge, et kuumuse hajuti plaat jääb trumli korpuse sisse. Seda kasutatakse otsese kuumuse laialihajutamiseks söekorvist, mis tagab kuumuse ühtlasema jaotuse kogu trumli korpuses.

2. Järgige süütamistoiminguid nagu tavaliselt. Oodake, kuni puusüsi kuumeneb ning tekib hulk põlevaid ja hõõguvaid süsi, mis näitab, et tuli on kuum. Kui maitse lisamiseks soovite kasutada ka lehtpuupuidust pelletideid, lisage nüüd ka need.
3. Valmistage lihad riputamiseks ette.
 - Ribid – leidke oma ribitüki laiem külge. Sisestage lihakonks laiemale küljele esimese ja teise luu vahele liha sisse.
 - Vorstid – läbistage vorstikett otse lihakonksuga või riputage kesta või seotud nõõri abil väiksemate S-konksude otsa.
 - Terved kanad – siduge lind tugevasti nõõriga kinni, et see kindlalt üles riputada. Küpsemise ajal muutub lind pehmemaks ja luud hakkavad liikuma. Kinnitage konks järgmise õõnsuse kaudu rinnakusse, selgroogu või harkluu alla.
4. Seadke õhusiidrid minimaalselt avatud asendisse, et kuumus püsiks suitsuahju sees. Avage trumli korpuse kaas ja asetage konksu otsas olevad lihatükid riputusrestile. Jaotage need laiali, et tagada ühtlane õhuvool. Sulgege trumli korpuse kaas kohe, kui kõik konksud on paigale asetatud.
5. Oodake, kuni temperatuur suitsuahjus stabiliseerub, ja vajaduse korral lisage küttematerjali.

MÄRKUS. Avage trumli korpuse kaas ja pöörake riputusresti iga 20 minuti tagant.

SUITSUAHJU KUSTUTAMINE

1. Kui olete küpsetamise lõpetanud ja soovite suitsuahjus söed kustutada, ärge lihtsalt rohkem küttematerjali lisage. Sulgege korstna ja õhu sisselaskeavade õhusiihid ning laske tulel hapnikupuuduse tõttu loomulikult viisil kustuda.

TÄHTIS! Ärge kasutage puusoe kustutamiseks vett, kuna see võib söekorvi kahjustada.

KORRASHOID JA HOOLDUS

Kõik Pit Boss®-i seadmed tagavad teile paljudeks aastateks hea maitseelamuse ja neid on kerge puhastada. Suitsuahju hooldamisel järgige järgmisi puhastus- ja hooldusnõuandeid.

1. SÖEKOMPONENDID

- Puhastage söekorv ja söekandik, kui sinna on kogunenud tuhka. Veenduge, et söekorvi avad poleks ummistunud.
- Puhastage puusoe täiteluuk ja sissepääsuava, et tagada luugi sujuv avamine ja sulgemine.

2. SISEPINNAD

- Eemaldage grillipuhastusharjaga küpsetusrestidelt kõik toidujäägid või ladestused. Heaks tavaks on seda teha siis, kui need on eelmisest küpsetamisest veel soojad. Rasvapõlengud on põhjustatud suitsuahju küpsetuskomponentidele kogunenud prahist. Puhastage regulaarselt oma trumli korpust. Kui rasv süttib, hoidke tule lämmatamiseks trumli korpuse kaas suletuna. Kui tuli ei kustu kiiresti, eemaldage ettevaatlikult toit ja sulgege kõik õhusiihid, kuni tuli on täielikult kustunud. Puistake veidi söögisoodat, kui teil seda on.
- Puhastage trumli korpuse sisemus põhjalikult, et eemaldada kõik pritsmed või sinna kogunenud rasv. Eemaldage ettevaatlikult kõik küpsetuskomponendid ja pöörake suitsuahi küljele. Kasutage kogu tahma ja jääkide eemaldamiseks tööstuslikku tolmuimejat ning siis peske siseseinad ja põhi sooja seebiveega puhtaks. Enne küpsetuskomponentide tagasipanekut laske suitsuahjul täielikult kuivada.

3. VÄLISPINNAD

- Pühkige suitsuahi pärast iga kasutuskorda üle. Rasva eemaldamiseks kasutage sooja seebivett. Ärge kasutage välispindadel ahjupuhastusvahendeid, abrasiivseid puhastusvahendeid ega abrasiivseid puhastuslappe, kuna need võivad värvikihti kahjustada. Ükski värvitud pind ei kuulu garantii alla, vaid need loetakse üldise hoolduse ja korrashoiu osaks. Värvri kriimustuste, kulumise või viimistluse koorumise korral võib kõiki värvitud pindu värskendada kõrge temperatuuritaluvusega grillivärviga.
- Suitsuahju 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 garaazis või kuuris katte all.

PUHASTUSSAGEDUSE TABEL (TAVAKASUTAMINE)

ÜKSUS	PUHASTUSSAGEDUS	PUHASTUSVIIS
Küpsetusrest, Riputusrest	Pärast iga grillimishooaega	Jääkidest puhtakspõletamine, grilli puhastushari
Söekorv, söekandik	Iga 5–6 grillimishooaja järel	Soe vesi ja õrnatoimeline puhastusvahend
Õhusiihid	Kaks korda aastas	Mutrivõtmega pingutamine, õliga lödvendamine
Trumli korpuse sisekül	Kaks korda aastas	Pesta lapi ja seebiveega
Trumli korpuse väliskül, külgriiulid	Vajaduse korral	Pesta lapi ja seebiveega

NÄPUNÄITED JA TEHNIKAD

Suitsuahju paremini tundmaõppimiseks järgige järgmisi kasulikke näpunäiteid ja tehnikaid ettevõtte Pit Boss® omanikelt, meie töötajatelt ning teistelt klientidelt nagu teie.

1. TOIDUOHUTUS

- Hoidke köögis ja küpsetusalas kõik puhtana. Kasutage küpsetatud liha jaoks selliseid taldrikuid ja riistu, mida te ei kasutanud toore liha ettevalmistamiseks või suitsuahju teiseldamiseks. See hoiab ära ristsaastumise bakteritega. Iga marinaadi või hautisekastme jaoks peaksid olema eraldi valmistusriistad.
- Hoidke sooja toitu kuumana (temperatuuril üle 60 °C / 140 °F) ja külma toitu külmana (temperatuuril alla 3 °C / 37 °F).
- Marinaadi ei tohiks kunagi säilitada hilisemaks kasutamiseks. Kui kavatsete seda liha serveerimiseks kasutada, laske see enne serveerimist kindlasti keema.
- Küpsetatud toitu ei tohiks hoida soojas üle ühe tunni. Ärge hoidke kuuma toitu jahutamata üle kahe tunni.
- Sulatage ja marineerige liha jahutatuna. Ärge sulatage liha toatemperatuuril ega laual. Bakterid võivad soojas niiskes toidus kiiresti kasvada ja paljuneda. Enne söögi ettevalmistamist ning pärast toore liha, kala ja linnuliha käsitlemist peske käed hoolikalt sooja seebiveega puhtaks.

2. KÜPSETAMISE ETTEVALMISTAMINE

- Tehke ettevalmistused ehk **Mise en Place**. See tähendab toiduretsepti, küttematerjali, tarvikute, riistade ja kõigi koostisosade ettevalmistamist, mida vajate suitsuahju juures enne küpsetamise algust. Enne suitsuahju süütamist lugege algusest lõpuni läbi ka kogu retsept.
- Grillimise põrandamatt on väga kasulik. Toidukäitlemisõnnetuste ja küpsetuspritsmete korral kaitseb grillimise põrandamatt terrassi, siseõue või kiviplatvormi rasvapekkide ning tahtmatult mahapillatud toidu eest.

3. SUITSUTUSNIPID JA -TEHNIKAD

- Kui soovite lisada lihale rohkem suitsumaitset, küpsetage seda kauem ja madalamal temperatuuril (teisisõnu **madal ja aeglane**). Lihapoorid sulguvad sisetemperatuuril 49 °C / 120 °F. Niisutamine või määrimine on suurepärased viisid liha kuivamise vältimiseks.
- Pruunistage liha suletud kaanega. Liha küpsetamisel kasutage toidu sisetemperatuuri mõõtmiseks alati lihatermomeetrit. Toitude suitsutamine lehtpuugraanulitega muudab liha ja linnuliha roosaks. Roosat riba (pärast küpsetamist) nimetatakse **suitsurõngaks**, mida välikokad hindavad väga kõrgelt.
- Suhkrupõhiseid kastmeid on kõige parem kasutada küpsetamise lõpus, et vältida põlemist ja leegitsusi.
- Piisava soojusvoo tagamiseks jätke toitude vahele vaba ruumi. Kui suitsuahjus on liiga palju toitu, kulub toidu küpsemiseks rohkem aega.
- Liha pööramiseks kasutage pika varrega tangide komplekti ning burgerite ja kalade pööramiseks spaatlit. Kui kasutate terava otsaga riista, näiteks kahvli, torkab see liha läbi ja lihamahlad voolavad välja.
- Toiduvalmistamine sügavas potis vajab rohkem aega kui madalal küpsetuspannil.
- Küpsetatud toit on mõistlik panna soojendatud taldrikule, et see toidu soojana hoiaks. Punasele lihale, näiteks steigile ja veisepraele, tuleb kasuks lasta sellel enne serveerimist mõned minutid seista. See võimaldab kuumusega pinnale jõudnud mahladel liikuda tagasi liha keskele, mis lisab veelgi maitset.

TÕRKEOTSING

Korralik puhastamine ja hooldamine hoiab ära tavalised kasutusprobleemid. Kui suitsuahi töötab halvasti või kasutate seda harva, võib kasu olla järgmistest tõrkeotsinguvõtetest. Korduma kippuvaid küsimusi vaadake saidilt **www.pitboss-grills.com**. Võite pöörduda abi saamiseks ka kohaliku edasimüüja poole või võtta ühendust klienditoega.

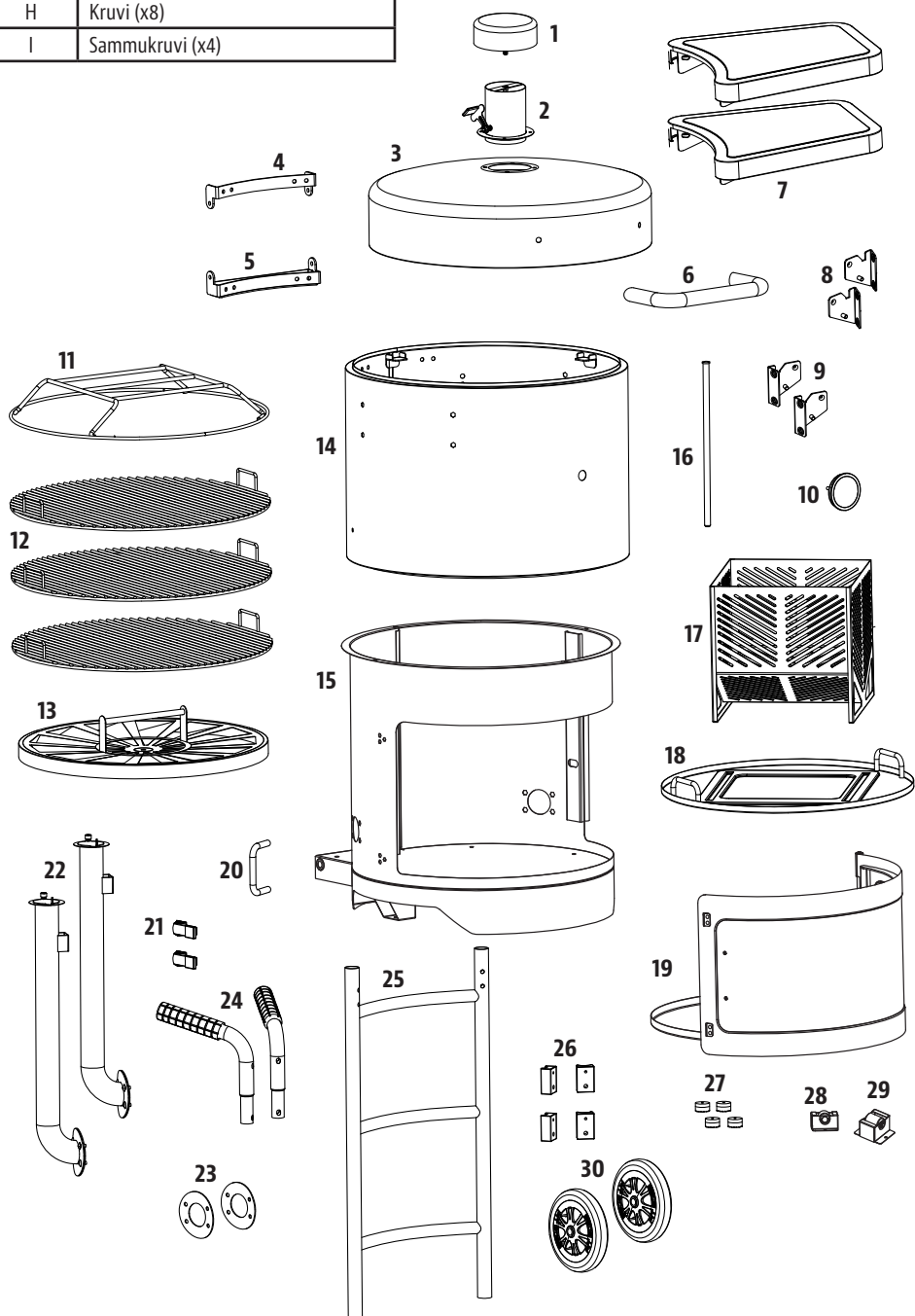
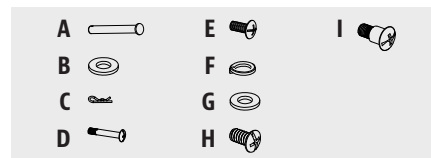
HOIATUS! Enne ülevaatust, puhastamist, hooldus- või korrashoiutöid veenduge, et suitsuahi oleks täielikult maha jahtunud. Selle nõude eiramine võib põhjustada raske kehavigastuse või kahjustada teie seadet.

PROBLEEM	PÕHJUS	LAHENDUS
Suitsuahi ei sütti	Õhusiiber on suletud, vähene õhuvoog	Veenduge, et avatud oleks nii korstna kui ka õhu sisselasketoru õhusiibrid. Tuli vajab süttimiseks hapnikku. Kui see on tuld võtnud, jätke alumine tuulutussava ja kaas umbes 10 minutiks avatuks, et tekkida saaks väike kogus hõõguvat sütt. Reguleerige vajaduse korral õhusiibreid.
	Vale küttematerjali kasutamine	Suitsuahjus tuleb kasutada puusöetükke. Vajaduse korral järgige süütamistoiminguid või helistage abi saamiseks klienditoele.
Suitsuahi ei saavuta või ei säilita stabiilset temperatuuri	Suitsuahi muutub liiga kuumaks	Kontrollige korstna või õhu sisselasketoru õhusiibreid. Sulgege peaaegu täielikult mõlemad tuulutussavad ja laske tulel suitsuahjus hapnikupuuduse tõttu sumbuda. Madalamal temperatuuril küpsetamise korral kasutage vähem küttematerjali.
	Suitsuahi ei lähe piisavalt kuumaks	Kontrollige küttematerjali hulka. Kui söekorvis pole piisavalt küttematerjali, võib suitsuahjus tuli kiiresti kustuda. Lisage rohkem küttematerjali ja jätke nii korstna kui ka õhu sisselasketoru õhusiibrid täiesti avatuks. Suurem hapnikuhulk ja õhuvoog võimaldavad tulel kasvada ja põletada rohkem puusütt.
	Ebapiisav õhuvool trumli korpuses	Kontrollige, kas õhu sisselasketoru õhusiibritel on kogunenud tuhka või takistusi. Kogunenud tuha korral järgige korrashoiu ja hoolduse juhiseid. Kontrollige korstna õhusiibrit ja veenduge, et see töötaks korralikult ja et õhuvool poleks blokeeritud. Kogunenud mustuse korral järgige korrashoiu ja hoolduse juhiseid. Pärast kõiki ülaltoodud toiminguid süüdate suitsuahi ja teostage puhtakspõletamine.
Leegitsemine	Küpsetustemperatuur on liiga kõrge	Proovige küpsetada madalamal temperatuuril. Rasval ei ole leekpunkti. Rasvast toitu küpsetades hoidke temperatuuri madalamal kui 176 °C / 350 °F.
	Rasva ladestumine küpsetuskomponentidele	Järgige jaotise Korrashoid ja hooldus juhiseid.
Õhusiibreid ei saa reguleerida	Õhusiiber on tuha tõttu kinni kiilunud	Õhusiiibri vabastamiseks koputage seda õrnalt kummihaamriga. Kui probleem ei lahene, helistage klienditoele.
Termomeetri näitu ei saa lugeda	Osa on katki	Termomeeter tuleb välja vahetada. Varuosa saamiseks pöörduge klienditoe poole.

VARUOSAD

Osa nr	Kirjeldus
1	Korstna kaas (x1)
2	Korsten (x1)
3	Trumli kaas (x1)
4	Kaane ülemine hing (x1)
5	Kaane alumine hing (x1)
6	Kaane käepide (x1)
7	Külgmine riul (x2)
8	Vasakpoolse külgriiuli klamber (x2)
9	Parempoolse külgriiuli klamber (x2)
10	Termomeeter (x1)
11	Riputusrest (x1)
12	Küpsetusrest (x3)
13	Hajutiplat (x1)
14	Trumli ülemine koost (x1)
15	Trumli alumine koost (x1)
16	Luugi telg (x1)
17	Söekorv (x1)
18	Söekandik (x1)
19	Puusõe täiteluuk (x1)
20	Luugi käepide (x1)
21	Luugi pannallukk (x2)
22	Õhu sisselasketoru (x2)
23	Õhu sisselaskeava silikoonplaat (x2)
24	Korpuse toe käepide (x2)
25	Korpuse tugi (x1)
26	Korpuse toe seib (x4)
27	Jalade tihend (x4)
28	Täiteluugi ratas - A (x1)
29	Täiteluugi ratas - B (x1)
30	Ratas (x1)

Osa nr	Kirjeldus
A	Rattatelje tihvt (x2)
B	Ratta seib (x2)
C	Ratta splint (x2)
D	Kruvi (x4)
E	Kruvi (x14)
F	Lukustusseib (x4)
G	Seib (x4)
H	Kruvi (x8)
I	Sammukruvi (x4)



MÄRKUS. Pideva tootearenduse tõttu võivad osad ilma ette teatamata muutuda.

GARANTII

TINGIMUSED

Kõigil ettevõtte Dansons toodetud Pit Boss®-i söesuitsuahjudel on piiratud garantii, mis algab kuupäevast, mil algne omanik need müüb. Garantii kehtivus algab ostmise kuupäevast ning garantii kinnitamiseks on vaja ostukuupäeva tõendit või ostukviitungi originaaleksemplari. Kui klient ei suuda ostu tõendada või kui garantii on lõppenud, peab klient tasuma varuosade eest ning katma saate- ja käitlemiskulud.

Dansons annab kõigile osadele viie (5) aasta pikkuse garantii defektide ja tootmisvigade puudumise kohta. Dansons annab kõigile osadele materjalidefektide ja tootmisvigade puudumise garantii kogu ajaks, mil seade on algse ostja kasutuses ja omanduses. Garantii ei kata kulumiskahjustusi, näiteks kriimustusi, mülke, täkkeid, koorumisi või väiksemaid kosmeetilisi pragusid. Need muudatused suitsuahju väljanägemises ei mõjuta selle toimimist. Garantii mis tahes osa remondile või asendamisele peab mahtuma piiratud viieaastase (5) garantiiaja sisse, mis algab ostukuupäevast. Garantii kehtivusaja jooksul piirub Dansonsi kohustus defektsete ja/või kahjustatud komponentide asendamisega. Garantiiperioodi kestel ei võta Dansons tasu ettemakstud saatekuludega tagastatud osade remondi ega asendamise eest, kui Dansons leiab kontrollimisel, et osad on 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.

Dansons rakendab kõiki meetmeid roostetamiskindlate materjalide kasutamiseks. Isegi nende kaitsemeetmete võtmise korral võivad kaitsekatteid kahjustada mitmesugused ained ja tingimused, mille üle ettevõttel Dansons puudub kontroll. Kõrge temperatuur, liigne õhuniiskus, kloor, tööstuslikud aurud, väetised, murupestitsiidid ja sool on mõned ainetest, mis võivad metallkatteid mõjutada. Neil põhjustel ei kata garantii roostetamist ega oksüdeerumist, välja arvatud juhul, kui suitsuahju komponentide konstruktsioon nõrgeneb. Kui peaks ilmnenema mõni ülalnimetatud nähtustest, lugege suitsuahju pinnaviimistluse säilitamiseks ja suitsuahju tööea pikendamiseks korrashoiu ja hoolduse jaotist. Kui suitsuahju ei kasutata, soovib Dansons kasutada täispikkuses kaitsekattet. See garantii lähtub seadme tavapärasest kodukasutamisest ja hooldamisest ning äriotstarbel kasutatavale seadmele see piiratud garantii ei kehti.

ERANDID

There is no written or implied performance warranty on Pit Boss® Grills, 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. Any use of gas not outlined in this manual may void the warranty. The warranty does not cover damage or breakage due to misuse, improper handling or modifications. Dansons 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 selles dokumendis ja tootja ei aktsepteeri nõudeid ühegi muu garantii või kinnituse alusel. 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.

KLIENDITOEGA ÜHENDUSE VÕTMINE

Varuosade tellimiseks pöörduge kohaliku Pit Boss® Grillsi edasimüüja poole või külastage meie veebipoodi aadressil: www.pitboss-grills.com.

GARANTIITEENINDUS

Remondiks või varuosade saamiseks pöörduge Pit Boss® Grillsi lähima edasimüüja poole. Dansons nõuab garantiinõude aktsepteerimiseks ostu tõendamist, mistõttu hoidke originaalostukviitung või -arve edaspidiseks kasutamiseks alles. Pit Boss®-i seadme seeria- ja mudelinumbri leiate otse seadmelt. Kirjutage numbrid üles, kuna silt võib kuluda ja muutuda loetamatuks.

MUDEL

SEERIANUMBER

OSTUKUUPÄEV

VOLITATUD EDASIMÜÜJA

EE

EESTI KEEL

DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

SADZĪVES IERĪČU AIZDEGŠANĀS IZPLATĪTĀKIE IEMESLI IR NEPIENĀCĪGA APKOPE UN LĪDZ UGUNSNEDROŠIEM MATERIĀLIEM NEPIECIEŠAMĀ ATSTATUMA NEIEVĒROŠANA. ŠO IZSTRĀDAJUMU IR ĻOTI SVARĪGI LIETOT TIKAI SASKAŅĀ AR TĀLĀK NORĀDĪTAJĀM INSTRUKCIJĀM.

Pirms mēģināt samontēt, izmantot vai uzstādīt šo izstrādājumu, uzmanīgi izlasiet visu rokasgrāmatu. Tādējādi jūs varēsiet izbaudīt jaunās kokogļu kūpinātavas ekspluatāciju bez liekām raizēm. Turklāt iesakām saglabāt šo rokasgrāmatu turpmākām uzziņām.

APDRAUDĒJUMI UN BRĪDINĀJUMI

Jums ir jāsazinās ar vietējo māju asociācijas, būvniecības vai ugunsdzēsības amatpersonām vai atbilstīgās jurisdikcijas iestādi, lai saņemtu nepieciešamās atļaujas, uzdevumus vai informāciju par uzstādīšanas ierobežojumiem, piemēram, saistībā ar ierīces uzstādīšanu uz ugunsnedrošas virsmas, pārbaudes prasībām un lietošanas iespēju savā teritorijā.

1. Iekārtas sānos ir jānodrošina vismaz 2 m (78 collu) atstatums no ugunsnedrošām konstrukcijām. **Neuzstādiet ierīci uz grīdām, kas ir ugunsnedrošas vai aizsargātas ar ugunsnedrošām virsmām, ja vien neesat saņēmis attiecīgas atļaujas un apstiprinājumus no atbildīgajām iestādēm.** Šo iekārtu nedrīkst novietot zem ugunsnedrošiem griestiem, pārkarēm, auduma nojumēm, saulesargiem 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 šo izstrādājumu teltī, autofurgonā, automobilī, pagrabā, bēniņos vai laivā. Glabājiet iekārtu vietā, kurā nav ugunsnedrošu materiālu, benzīna un citu uzliesmojošu izgarojumu un šķidrumu.

Ja aizdegas taukvielas, aizveriet vāku, līdz uguns ir nodzisis. Nelejiet ūdeni uz ierīces. Nemēģiniet apslāpēt uguni. Lai degšana neizplatītos, izmantojiet visām klasēm (ABC klase) apstiprinātu ugunsdzēsības aparātu. Nekontrolētas degšanas gadījumā zvaniet ugunsdzēsības dienestam.

2. Neizmantojiet šo kūpinātavu kā krāsni. Šis izstrādājums ir paredzēts lietošanai tikai ārpus telpām. Nelietojiet to iekštelpās.

Uzliesmojamība: lietošanas laikā no iekārtas var izplūst karstas ogles. Iekārtu nedrīkst izmantot transportēšanas laikā, un tā nedrīkst būt karsta. Pirms ierīces pārvietošanas pārliecinieties, ka tā ir pilnībā nodzēsta un atdzist.

3. Produkts kļūst ļoti karsts, radot nopietnu savainojumu risku. Nekad neatstājiet degošu uguni bez uzraudzības. Lietošanas laikā bērni un mājdzīvnieki ir jātur tālāk no iekārtas. Lietojot ierīci, ieteicams lietot karstumizturīgus cimdus (cimdus vai cimdus). Neizmantojiet piederumus, kas nav paredzēti lietošanai ar šo aprīkojumu.

Šo iekārtu 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 grīls jānotīra. Ja iekārta lietošanos vai ļoti mitros laika apstākļos tiek glabāta ārā, iekārta pirms jebkādu apkopes darbu veikšanas jānožāvē. Izmantojiet pārsegu, ja tas ir pieejams.

5. Kūpinātavai 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.

Iededzināšanai vai degšanas atjaunošanai neizmantojiet spirtu, benzīnu, gazolinu, šķītavu šķidrumu vai petroleju. Šie šķidrumi iekārtas lietošanas laikā jāuzglabā pietiekamā atstatumā.

Izmantojiet tikai degmaisījumus, kas atbilst standartam EN 1860-3.

PELNU AIZVĀKŠANA

Pelni jāievieto metāla konteinerā ar cieši piegulošu vāku. Aizvērts pelnu konteiners pirms galīgās likvidēšanas jānovieto uz neuzliesmojošas grīdas vai zemes tālu prom no visiem uzliesmojošiem materiāliem. Ja no pelniem paredzēts atbrīvoties, tos ierokot augsnē vai izkļiedējot tuvumā, tie jāuzglabā slēgtā konteinerā, līdz visi izdedži ir pilnībā atdzisuši.

OGLEKĻA MONOKSĪDS ("KLUSAIS SLEPKAVA")

Oglekļa monoksīds ir bezkrāsaina gāze bez aromāta un garšas, un tā veidojas gāzes, koka, propāna, kokogļu un cita kurināmā degšanas rezultātā. Oglekļa monoksīds samazina asins spēju pārnest skābekli. Ja asinis ir zems skābekļa līmenis, tas var izraisīt galvassāpes, reiboni, vājumu, nelabumu, vemšanu, miegainību, apmulsumu, bezsamaņu vai nāvi. Lai jūs, jūsu ģimenes locekļi vai citi cilvēki nesaindētos ar šo bezkrāsaino gāzi bez aromāta, ņemiet vērā tālāk minētos norādījumus:

- Ja jums vai citiem parādās saaukstēšanās vai gripas simptomi ēdiena gatavošanas laikā vai iekārtas tuvumā, sazinieties ar ārstu. Saindēšanās ar oglekļa monoksīdu, ko kļūdaini var uzskatīt par saaukstēšanos vai gripu, bieži tiek konstatēta pārāk vēlu.
- Alkohola un narkotisko vielu lietošana pastiprina oglekļa monoksīda saindēšanās ietekmi.

Oglekļa monoksīds ir īpaši indīgs mātei un bērnam grūtniecības laikā, zīdaiņiem, gados vecākiem cilvēkiem, smēķētājiem un cilvēkiem ar asinsrites vai cirkulācijas sistēmas problēmām, piemēram, anēmiju vai sirds slimībām.





PAZIŅOJUMS PAR AUTORTIESĪBĀM

Autortiesības 2021. Visas tiesības paturētas. Nevienam šīs rokasgrāmatas daļu nedrīkst nekādā veidā un ne ar kādiem līdzekļiem kopēt, pārsūtīt, ierakstīt vai glabāt izgūšanas sistēmā bez tiešas rakstiskas atļaujas no uzņēmuma

DANSONS EUROPE

11 Rue Galvani Paris, France 75017

DANSONS NORTH AMERICA

8877 North Gainey Center Drive, Scottsdale, AZ, USA 85258

KLIENTU APKALPOŠANA

www.pitboss-grills.com

SATURA RĀDĪTĀJS

Drošības informācija.....	118
Lietošanas instrukcijas	121
Izpratne par gaisa plūsmu	121
Pirmā lietošanas reize — izdedzināšana.....	121
Aizdedzināšana.....	121
Kurināmā papildināšanas procedūra	121
Koksnes granulu izmantošana izteiktai garšai.....	122
Kā izmantot pakarināmo plauktu	122
Kūpinātavas nodzēšana	123
Kopšana un apkope	123
Ieteikumi un metodes.....	124
Problēmu novēršana	125
Daļas nomainībai	126
Garantija.....	127

LIETOŠANAS INSTRUKCIJAS

IZPRATNE PAR GAISA PLŪSMU

Kūpinātavas darbības pamatā ir pareiza attiecība starp gaisa ieplūdes caurulēm un dūmvada aizvariem. Atverot aizvarus, tiek palielināta gaisa plūsma cauri kūpinātavas korpusam, kas ļauj kokogļēm stipri uzkarst, kļūstot gailoši sarkanām. Lai gatavotu zemākā temperatūrā, uzturiet gaisa plūsmas caurules un dūmvada aizvarus tikai nedaudz atvērtus, nodrošinot minimālu gaisa plūsmu un maksimālu siltuma akumulāciju kūpinātavas korpusā.

Lai nodrošinātu pareizu kūpinātavas darbību, ir būtiski svarīgi pareizi kopt un tīrīt kokogļu grozu. Ja kūpinātava nerasniedz vēlamo temperatūru, pārbaudiet, vai ir pienācīga gaisa pieplūde no gaisa ieplūdes caurulēm un dūmvads nav nosprostots.

ITEIKUMS: lai nodrošinātu ilgstošu efektīvu kūpinātavas darbību, tajā jābūt pietiekamam daudzumam sausa kurināmā, pienācīgai gaisa plūsmai un tīriem gatavošanas komponentiem.

PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE — IZDEDZINĀŠANA

Pirms pirmās gatavošanas ar kūpinātavu ir svarīgi veikt pilnvērtīgu nodedzināšanu. Palaižot kūpinātavu un darbinot to minimālā temperatūrā 177 °C / 350 °F ar aizvērtu vāku 30 līdz 40 minūtes, iekārta tiek izdedzināta un notiek atbrīvošanās no visiem svešķermeņiem.

AIZDEDZINĀŠANA

Nodrošiniet, lai kūpinātava būtu novietota uz stabilas, līdzenas, horizontālas, karstumizturīgas un ugunsdrošas virsmas un lai tās tuvumā nebūtu nekādu viegli uzliesmojošu priekšmetu. Novietojiet kūpinātavu tādā vietā, lai 2 m (78 collu) attālumā virs tās un uz visām pusēm no tā neatrastos degošas konstrukcijas.

1. Atveriet korpusa vāku.
2. Atslēdziet durtiņu sprādzes un atveriet kokogļu uzpildes nodalījuma durtiņas. Novietojiet dažus aizdedzināšanas kubiņus vai sausā spirta tabletes kokogļu grozā un pēc tam novietojiet divas vai trīs sausas gabalkokogļu, aizpildot kokogļu grozu par aptuveni 2/3.

UZMANĪBU: neizmantojiet iededzināšanai vai degšanas atjaunošanai benzīnu, spirtu, šķītavu šķidrumu, spirtu vai citas līdzīgas ķīmiskās vielas.

3. Aizdedziniet aizdedzināšanas kubiņu vai sausā spirta tabletes, izmantojot šķītavas ar garu stobru vai sērkokciņus. Līdzko uguns ir iedegta, lēnām un uzmanīgi aizveriet kokogļu uzpildes nodalījuma durtiņas (izmantojot durtiņu rokturi) un atstājat korpusa vāku atvērtu aptuveni uz 10 minūtēm, lai radītu nelielu apjomu kvēlojošu ogļu. Pilnībā atveriet arī gaisa ieplūdes caurules aizvarus, lai veicinātu gaisa plūsmu.

SVARĪGI: nesāciet gatavot ēdienu, kamēr ap kurināmo nav izveidojies pelnu slānis. Kad ogles ir iedegušas, nav ieteicams piemest jaunas ogles vai tās grozīt. Tas ļauj kokogļēm degt vienmērīgāk un efektīvāk.

4. Ļaujiet kokogļēm uzkarst un pielāgojiet dūmvada un gaisa ieplūdes caurules aizvarus, lai sasniegtu vēlamo temperatūru.

KURINĀMĀ PAPILDINĀŠANAS PROCEDŪRA

Kad dūmvads ir aizvērts, kūpinātava 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. Atslēdziet durtiņu sprādzes un atveriet kokogļu uzpildes nodalījuma durtiņas, izmantojot karstumizturīgus cimdus.
2. Uzmanīgi pievienojiet sausu kokogļu to grozam.
3. Aizveriet kokogļu uzpildes nodalījuma durtiņas un nofiksējiet durtiņu sprādzes, lai noslēgtu.

SVARĪGI: kūpinātavas iededzināšanai vai degšanas atjaunošanai neizmantojiet spirtu, benzīnu, gazolinu, šķītavu šķidrumu vai petroleju. Tāpat nemēģiniet pievienot vairāk aizdedzināšanas līdzekļu uguni, kas jau deg, vai karstā kokogļu grozā. Tas var izraisīt traumas.

KOKSNES GRANULU IZMANTOŠANA IZTEIKTAI GARŠAI

Kūpinātavā kombinējot kokogles un grila cietkoksnes granulas, ēdieniem tiek pievienota dūmu garša. Grila cietkoksnes granulas ir pazīstamas kā vieglākais kurināmais un ir pieejamas ar dažādām smaržām, uzlabojot kūpināšanas iznākumu un gatavošanas pieredzi, izmantojot tādas garšas kā meskīta malka, hikorija un ābols. Kūpinātavai izmantojot cietkoksnes granulas, kūpinātava nodrošinās lielisku garšu, neveicot ciešu gaisa un kurināmā attiecības uzraudzību kā ar koka skaidām vai gabaliem.

Pit Boss® cietkoksnes granulas rada mazāk nekā 1% pelnu, viss 18 kg (40 mārciņu) maiss ar granulām radīs tikai pusi krūzītes pelnu, kas atvieglo uzkopšanu. Pit Boss® cietkoksnes granulas ir izgatavotas no 100% dabiskas cietkoksnes, kas ir izžāvēta un sasmalcināta zāģskaidās. Pēc tam skaidas tiek sapresētas ļoti lielā karstumā, lai izveidotu kompaktas granulas, kas ir pārklātas un noturētas kopā ar koksnes dabisko gaismu.

1. Izpildiet ierasto aizdedzināšanas procedūru. Ļaujiet kokoglēm uzkarst un izveidot kvēlojošu ogļu iedobi, kas norāda, ka uguns ir karsta.
2. Atslēdziet durtiņu sprādzes un atveriet kokogļu uzpildes nodalījuma durtiņas, izmantojot karstumizturīgus cimdus.
3. Uzmanīgi pievienojiet cietkoksnes granulu segslāni virs kokogļu grozā degošajām oglēm.

SVARĪGI: nepievienojiet pārāk daudz granulu, jo tas kavēs atbilstošu gaisa plūsmu kokogļu grozā, radot izdegšanu skābekļa trūkuma rezultātā.

4. Aizveriet kokogļu uzpildes nodalījuma durtiņas un nofiksējiet durtiņu sprādzes, lai noslēgtu.
5. Atveriet dūmvada un gaisa ieplūdes caurules aizvarus, lai palielinātu gaisa plūsmu, līdz granulas sāk dūmot. Pielāgojiet aizvarus pusatvērtā pozīcijā, lai dūmi varētu ievilkties ēdienā kūpinātavas iekšpusē.

PADOMS. Pēc norādēm puskrūzītei granulu ir jānodrošina dūmi 30 līdz 40 minūtes.

KĀ IZMANTOT PAKARINĀMO PLAUKTU

Palieliniet vietu kūpinātavā, izmantojot pakarināmo plauktu. Viegli pakariniet vairākus ribu, desiņu vai citas gaļas plauktus, izmantojot izturīgus gaļas un/vai desiņu āķus. Tas ļauj karstumam un ieplūstošajiem dūmiem plūst ap gaļu.

1. Izņemiet gatavošanas režģus un novietojiet pakarināmo plauktu korpusa visaugstākajā pozīcijā.

PIEZĪME. Neizņemiet karstuma izkļiedētāja plāksni no korpusa. To izmanto, lai izkļiedētu tiešo karstumu no kokogļu groza, izveidojot vēl vienmērīgāku karstuma izkliedi caur korpusu.

2. Izpildiet ierasto aizdedzināšanas procedūru. Ļaujiet kokoglēm uzkarst un izveidot kvēlojošu ogļu iedobi, kas norāda, ka uguns ir karsta. Ja garšai vēlaties izmantot cietkoksnes granulas, tās arī pievienojiet šajā brīdī.
3. Sagatavojiet gaļu pakarināšanai:
 - Ribas — atrodiet ribu lielāko daļu. Lielajā galā tieši starp pirmo un otro kaulu ievietojiet gaļas āķi.
 - Desiņas — pārduriet desiņas apvalku tieši ar gaļas āķu vai pakariniet uz mazākiem S veida āķim aiz apvalka vai piesieniet.
 - Veselas visas vai broileri — sasieniet vai aptiniet putnu ar tiklu, lai varētu to pakarināt drošā veidā. Gatavošanas laikā putns paliks mīkstāks un kauli sāks pārvietoties. Izduriel āķi caur nākamo dobumu krūškurvī līdz mugurkaulam vai zem atslēgas kaula.
4. Pielāgojiet aizvarus līdz minimāli atvērtai pozīcijai, lai ļautu karstumam uzturēties kūpinātavas iekšpusē. Atveriet korpusa vāku un pakarināto gaļu novietojiet uz pakarināmā plaukta. Izvietojiet gabalus atstatus vienu no otra vienmērīgai gaisa plūsmai. Aizveriet korpusa vāku, tiklīdz visi āķi ir ievietoti.
5. Ļaujiet temperatūrai stabilizēties kūpinātavas iekšpusē un pievienojiet kurināmo pēc nepieciešamības.

PIEZĪME. Ik pēc 20 minūtēm atveriet korpusa vāku un pagriežiet pakarināmo plauktu.

KŪPINĀTAVAS NODZĒŠANA

1. Kad ēdiena gatavošana ir pabeigta un kūpinātava apdzēsta, vienkārši vairs nepievienojiet kurināmo. Aizveriet dūmvada un gaisa ieplūdes aizvarus, lai uguns noslāptu dabīgi skābekļa trūkuma dēļ.

SVARĪGI: neizmantojiet kokogļu nodzēšanai ūdeni, jo tas var izraisīt kokogļu groza bojājumus.

KOPŠANA UN APKOPE

Visas Pit Boss® ierīces kalpos daudzus gadus, veicot minimālu tīrīšanu. Kopjot kūpinātavu, ievērojiet tālāk minētos ieteikumus par tīrīšanu un apkopi:

1. KOKOGLŪ KOMPONENTI

- Ja pelni ir uzkrājušies, iztīriet kokogļu grozu un kokogļu paplāti. Pārbaudiet, vai nav kokogļu groza atveru nosprostošanās pazīmju.
- Iztīriet kokogļu uzpildes nodalījuma durtiņas un ievietošanas vietu, lai nodrošinātu, ka tās var vienmērīgi atvērt un aizvērt.

2. IEKŠĒJĀS VIRSMAS

- Izmantojot grila tīrīšanas suku, 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 nobirušu graudu daudzums uz kūpinātavas gatavošanas komponentiem. Regulāri iztīriet korpusa iekšpusi. Ja aizdegušās taukvielas, turiet korpusa vāku aizvērtu, lai apslāpētu degšanu. Ja uguns tik drīz nenodziest, uzmanīgi izņemiet ēdienu un aizveriet visus aizvarus, līdz uguns ir pilnīgi nodzisusi. Uzberiet nedaudz dzeramās sodas, ja pieejama.
- Rūpīgi iztīriet korpusa iekšpusi, lai izņemtu izšļakstījumus vai uzkrātās taukvielas. Uzmanīgi izņemiet no kūpinātavas visus gatavošanas komponentus un pagrieziet kūpinātavu uz sāniem. Izmantojiet industriālo putekļsūcēju, lai savāktu visus pelnus un atliekas, pēc tam mazgājiet iekšējās sienas un apakšdaļu, izmantojot karstu ziepjūdeni. Ļaujiet kūpinātavai pilnībā nožūt pirms gatavošanas komponentu ievietošanas.

3. ĀRĒJĀS VIRSMAS

- Noslaukiet kūpinātavu pēc katras lietošanas reizes. Notīriet taukvielas ar siltu ziepjūdeni. Ārējām virsmām neizmantojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus un abrazīvas tīrīšanas drānas, jo tie var sabojāt krāsojumu. Garantija neattiecas uz krāsotajām virsmām; uz tām attiecas vispārējā apkope un uzturēšana. Ja krāsa ir saskrāpēta vai nodilusi vai notiek apdares atslāņošanās, visas krāsotās virsmas var pielabot, izmantojot lielam karstumam paredzētu grila krāsu.
- Lai nodrošinātu kūpinātavai pilnīgu aizsardzību, izmantojiet pārsegu! Pārsegs ir vislabākā aizsardzība pret laikapstākļu ietekmi un āra piesārņotājiem. Ja grils netiek lietots vai tiek novietots ilgstošai glabāšanai, glabājiet to zem pārsega garāžā vai šķūnī.

TĪRĪŠANAS BIEŽUMA GRAFIKS (NORMĀLA LIETOŠANA)

ELEMENTS	TĪRĪŠANAS BIEŽUMS	TĪRĪŠANAS METODE
Gatavošanas režģis, Pakarināmais plaukts	Pēc katras grilēšanas	Sadedziniet pārpalikumus, izmantojiet grila tīrīšanas suku
Kokogļu grozs; kokogļu paplāte	Ik pēc 5–6 grilēšanas reizēm	Silts ūdens un viegls mazgāšanas līdzeklis
Slāpētāji	Divreiz gadā	Pievelciet, izmantojot uzgriežņa atslēgu, eļļa pārāk šķidra
Iekšējais korpus	Divreiz gadā	Beršanas vīkšķis un ziepjūdens
Ārējais korpus, sānu plaukti	Pēc nepieciešamības	Beršanas vīkšķis un ziepjūdens

IETEIKUMI UN METODES

Lai labāk izprastu kūpinātavas darbību, ievērojiet šos noderīgos padomus un metodes, kuras ieteikuši Pit Boss® ierīču īpašnieki, mūsu personāls un paši pircēji.

1. PĀRTIKAS DROŠĪBA

- Uzturiet tīrību virtuvē un gatavošanas zonā. Pagatavotajai gaļai izmantojiet citas plāksnes un piederumus, nevis tos, ko lietojāt neapstrādātas gaļas sagatavošanai vai pārvietošanai no kūpinātavas. Tādējādi tiek novērsta baktēriju savstarpējā pārvešana. Katrai marinādei vai cepeša pārliešanas mērcei ir nepieciešams savs piederums.
- Karsto ēdienu uzturiet karstu (virs 60 °C/140 °F), bet auksto — vēsu (zem 3 °C/37 °F).
- Nekāda gadījumā neatstājiet marinādi vēlākai lietošanai. Ja vēlaties to pasniegt kopā ar gaļu, pirms pasniegšanas tā noteikti jāuzvāra.
- Pagatavoto ēdienu nevajadzētu atstāt karstumā ilgāk par vienu stundu. Karsto ēdienu neatstājiet ārpus ledusskapja ilgāk par divām stundām.
- Atkausējiet un marinējiet gaļu ledusskapī. Neatkausējiet gaļu istabas temperatūrā vai uz darba virsmas. Siltā, mitrā pārtikā var ātri augt un vairoties baktērijas. Pirms ēdiena gatavošanas un pēc darba ar svaigu gaļu, zivīm un putniem rūpīgi nomazgājiet rokas ar karstu ziepjūdeni.

2. SAGATAVOŠANĀS ĒDIENA GATAVOŠANAI

- Sagatavojieties jeb **mise en place**. Tas attiecas uz gatavošanas receptes, kurināmā, piederumu, instrumentu un visu nepieciešamo sastāvdaļu sagatavošanu pie kūpinātavas, pirms sākat gatavot ēdienu. Turklāt pirms kūpinātavas iededzināšanas izlasiet arī visu recepti no sākuma līdz beigām.
- Ļoti noderīgs ir grila grīdas paklājiņš. Tā kā, rīkojoties ar pārtiku, ne vienmēr viss izdodas nevainojami, turklāt gatavojot rodas šļakatas, grila grīdas paklājiņš aizsargā grīdu, iekšējo pagalmu un bruģi no iespējamo tauku plankumu rašanās vai nejaušām šļakatām.

3. KŪPINĀŠANAS IETEIKUMI UN METODES

- Lai gaļa uzņemtu vairāk dūmu aromāta, gatavojiet ilgāk un zemākā temperatūrā (dēvē arī par **lēno gatavošanu zemā temperatūrā**). Kad gaļas iekšējā temperatūra sasniedz 49 °C/120 °F, gaļas šķiedras aizveras. Smidzināšana un slacināšana ir lielisks paņēmieni, kā gaļu pasargāt no izžūšanas.
- Kaltējot gaļu, vākam vienmēr jābūt uzliktam. Vienmēr izmantojiet gaļas termometru, lai noteiktu gatavojamā ēdiena iekšējo temperatūru. Ja ēdiena kūpināšanā izmantosiet cietkoksnes granulas, gaļa un putni iesārtosies. Sārto joslu (pēc gatavošanas) dēvē par **dūmu gredzenu**, un to augstu vērtē šefpavāri, kas specializējas gatavošanā ārpus telpām.
- Mērces, kuras gatavotas uz cukura bāzes, ieteicams pievienot neilgi pirms gatavošanas beigām, lai izvairītos no degšanas un uzliesmojumiem.
- Atstājiet atklātu vietu starp ēdienu, lai nodrošinātu pienācīgu siltuma plūsmu. Ēdiens pārblīvētā kūpinātavā būs jāgatavo ilgāk.
- Gaļas apgriešanai izmantojiet garas kņables, bet burgeru un zivju apgriešanai — lāpstiņu. Ar durstīšanas instrumenta, piemēram, dakšiņas, palīdzību var sadurstīt gaļu, ļaujot izplūst tās sulai.
- Ēdiena gatavošanai kastrolis ir nepieciešams ilgāks laiks nekā seklās pannās.
- Gatavo ēdienu ieteicams novietot uz uzkarsētas plāksnes, lai uzturētu tā siltumu. Sarkanās gaļas, piemēram, steiku un cepešu, kvalitāte palielinās, ja tiem pirms pasniegšanas ļauj dažas minūtes nostāvēties. Tādējādi sulas, kas karstuma ietekmē ir nonākušas virspusē, ieplūst gaļas gabala vidū, papildinot aromātu.

PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Pareiza tīrīšana un uzturēšana novērsīs izplatītās darbības problēmas. Ja kūpinātava strādā slikti vai tiek reti izmantota, izlasiet tālāk norādītos problēmu novēršanas ieteikumus. Bieži uzdotos jautājumus skatiet vietnē www.pitboss-grills.com. Palīdzību varat arī saņemt, sazinoties ar vietējo izplatītāju vai klientu apkalpošanas dienestu.

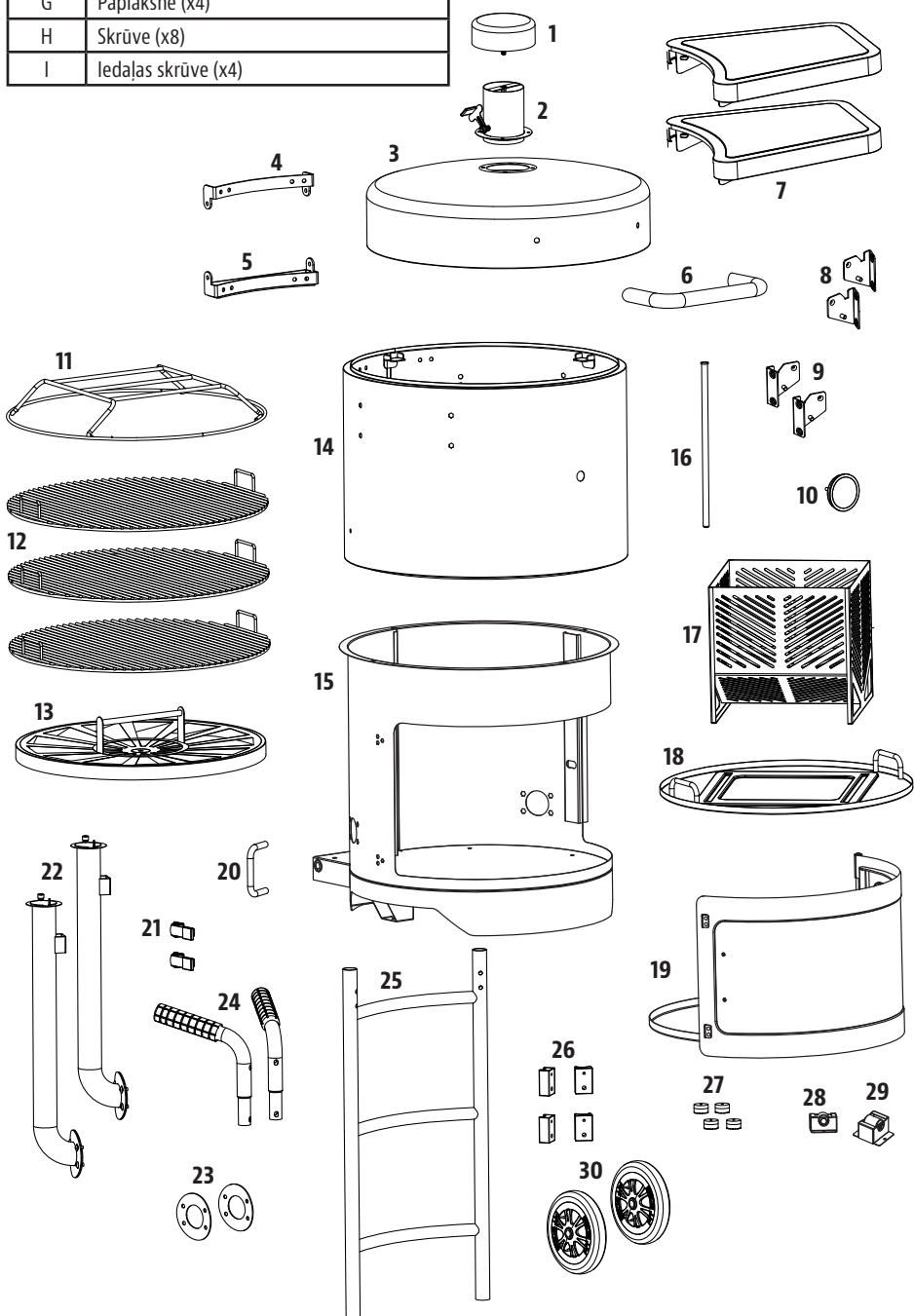
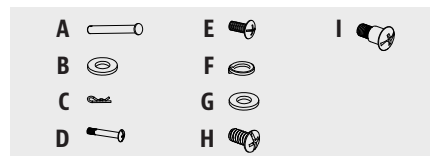
BRĪDINĀJUMS: pirms grila pārbaudes, tīrīšanas, kopšanas vai apkopes darbu veikšanas, **pārļecinieties, ka kūpinātava ir pilnībā atdzisusi. Šā norādījuma neievērošana var izraisīt nopietnas traumas vai iekārtas bojājumus.**

PROBLĒMA	CĒLONIS	RISINĀJUMS
Kūpinātavu nevar aizdedzināt	Aizvērti aizvari, nepieplūst gaiss	Pārļecinieties, vai ir atvērti gan dūmvada, gan gaisa ieplūdes caurules aizvari. 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. Pēc nepieciešamības pielāgojiet aizvarus.
	Izmantots nepareizs kurināmais	Kūpinātavas kurināšanai jāizmanto gabalkokogles. Izpildiet iededzināšanas procedūru vai pēc nepieciešamības vērsieties pēc palīdzības klientu apkalpošanas dienestā.
Kūpinātava nenasniedz vai neuztur stabilu temperatūru.	Kūpinātava pārkarst	Pārbaudiet gan dūmvada, gan gaisa ieplūdes caurules aizvarus. Lielākoties aizveriet abas ventilācijas atveres, lai uguns kūpinātavā noslāptu dabīgi skābekļa trūkuma dēļ. Lai gatavotu zemākā temperatūrā, izmantojiet mazāk kurināmā
	Kūpinātava nenasniedz pietiekami augstu temperatūru	Pārbaudiet kurināmā līmeni. Kūpinātava var ātri atdzist, ja kokogļu grozā nav pietiekami daudz kokogļu. Pievienojiet vairāk kurināmā un atstājiet gan dūmvada, gan gaisa ieplūdes caurules aizvarus pilnībā atvērtu. Lielāks skābekļa pieplūdums un gaisa plūsma ļaus ugunij kļūt stiprākai, sadedzinot vairāk gabalkokogļu.
	Nepietiekama gaisa plūsma caur korpusu	Pārbaudiet, vai gaisa ieplūdes caurules aizvari nav nosprostoti ar pelniem vai citiem šķēršļiem. Izpildiet kopšanas un apkopes norādījumus par pelnu uzkrāšanos. Pārbaudiet dūmvada aizvaru un nodrošiniet, ka tas darbojas pareizi un gaisa plūsma nav bloķēta. Izpildiet sadaļā Kopšana un apkope sniegtos norādījumus. Kad iepriekš minētās darbības ir veiktas, iededziniet kūpinātavu un veiciet nodedzināšanu.
Uzliesmojumi	Pārāk augsta gatavošanas temperatūra	Gatavojiet zemākā temperatūrā. Taukvielām ir noteikta uzliesmošanas temperatūra. Ja gatavojat ēdienu ar augstu tauku saturu, nepārsniedziet 176 °C/350 °F temperatūru.
	Taukvielu uzkrāšanās uz gatavošanas komponentiem	Veiciet kopšanas un apkopes darbības.
Aizvari nepieļāgosies	Aizvars ir iestrēdzis pelnos	Lai atbrīvotu aizvaru, viegli uzsitiet pa to ar gumijas āmuru. Ja uzlabojumu nav, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
Termometrs nemēra	Salūzusi daļa	Termometrs ir jānomaina. Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu saistībā ar rezerves daļu.

DAĻAS NOMAIŅAI

Daļas Nr.	Apraksts
1	Dūmvada vāks (x1)
2	Dūmvada kopne (x1)
3	Korpasa vāks (x1)
4	Augšējā vāka eņģe (x1)
5	Apakšējā vāka eņģe (x1)
6	Vāka rokturis (x1)
7	Sānu plaukts (x2)
8	Sānu plaukta kronšteins — kreisais (x2)
9	Sānu plaukta kronšteins — labais (x2)
10	Termometrs (x1)
11	Pakarināmais plaukts (x1)
12	Gatavošanas režģis (x3)
13	Karstuma izkļiedāja plāksne (x1)
14	Augšējā korpasa montāža (x1)
15	Apakšējā korpasa montāža (x1)
16	Durtiņu ass (x1)
17	Kokogļu grozs (x1)
18	Kokogļu paplāte (x1)
19	Kokogļu uzpildes nodalījuma durtiņas (x1)
20	Durtiņu rokturis (x1)
21	Durtiņu sprādze (x2)
22	Gaisa ieplūdes caurule (x2)
23	Gaisa ieplūdes silikona paliktnis (x2)
24	Korpasa kronšteina rokturis (x2)
25	Korpasa kronšteins (x1)
26	Korpasa kronšteina starplika (x4)
27	Kāju blīve (x4)
28	Uzpildes nodalījuma durtiņu ritenīši - A (x1)
29	Uzpildes nodalījuma durtiņu ritenīši - B (x1)
30	Ritenis (x1)

Daļas Nr.	Apraksts
A	Riteņa ass tapa (x2)
B	Riteņa paplāksne (x2)
C	Riteņa šķelttapa (x2)
D	Skrūve (x4)
E	Skrūve (x14)
F	Fiksācijas paplāksne (x4)
G	Paplāksne (x4)
H	Skrūve (x8)
I	Iedaļas skrūve (x4)



PIEZĪME. Izstrādājums tiek pastāvīgi uzlabots, tādēļ daļas var tikt mainītas bez iepriekšēja paziņojuma.

GARANTĪJA

NOSACĪJUMI

Visām uzņēmuma Dansons ražotajām Pit Boss® grilu kūpinātavām tiek piemērota ierobežota garantija, kas stājas spēkā sākot ar oriģinālo iegādes datumu. Garantijas segums stājas spēkā pirkuma sākotnējā datumā, un garantijas apstiprināšanai ir nepieciešams pirkuma datuma apliecinājums vai oriģinālā pirkuma apliecinājuma kopija. Ja klienti nevar nodrošināt pirkuma apliecinājumu vai ir beigusies garantija, klientiem tiek piemērota maksa par daļām, sūtīšanu un apstrādi.

Dansons nodrošina piecu (5) gadu garantiju pret defektiem un apdari visām daļām. Dansons garantē, ka nevienai daļai nebūs materiālu un apdares defektu, kamēr ierīce atradīsies tās sākotnējā pircēja īpašumā. Garantija neaptver nolietojuma un nodiluma izraisītus bojājumus, piemēram, skrāpējumus, iespaidumus, iesitumus, robus vai sīkas kosmētiskas plaisas. Šīs kūpinātavas estētiskā izskata izmaiņas neietekmē tās veiktspēju. Nevienas daļas remonta vai nomaiņas garantija nepārsniedz ierobežoto garantiju, kas ir pieci (5) gadi kopš pirkuma datuma. Garantijas termiņa laikā Dansons saistības attiecas tikai uz tādu komponentu nomaiņu, kuriem ir konstatēts defekts un/vai radusies atteice. Garantijas perioda laikā uzņēmums Dansons nepiemēro maksu par atgriezto daļu remontu vai nomaiņu (ar sūtīšanas priekšapmaksu), ja pārbaudes laikā Dansons konstatē, ka daļai(-ām) ir defekts. Uzņēmums Dansons neuzņemas atbildību par transportēšanas izmaksām, darba izmaksām un eksporta nodevām. Izņemot šajos garantijas nosacījumos norādīto, daļu remonts vai nomaiņa šeit iepriekš aprakstītajā veidā un laika periodā aptver visu tiešo un atvasināto Dansons saistību un pienākumu pret jums izpildi.

Izmantojot materiālus, kas aizkavē rūsēšanu, Dansons veic visus iespējamus piesardzības pasākumus. Tomēr pat ar šo aizsardzību aizsargpārklājumus var nelabvēlīgi ietekmēt dažādas vielas un apstākļi, kas nav Dansons kontrolē. Augsta temperatūra, pārmērīgs mitrums, hlors, industriālie izgarojumi, mēslojums, zālāja pesticīdi un sāls ir tikai dažas no vielām, kas var ietekmēt metāla pārklājumus. Šo iemeslu dēļ garantija neattiecas uz rūsas vai oksidāciju, ja vien kūpinātavas komponentiem nav zudusi struktūras integritāte. Ja rodas kādi no iepriekš minētajiem apstākļiem, lūdzu, skatiet kopšanas un apkopes sadaļu, lai uzzinātu, kā uzturēt kūpinātavas apdari un paildzinātu kalpošanas laiku. Dansons iesaka izmantot pilna garuma kūpinātavas aizsargpārsegu, kad tā netiek lietota. Šīs garantijas pamatā ir iekārtas normāla izmantošana sadzīvē un apkalpošanā, un ierobežotās garantijas segums neattiecas uz iekārtu, kas tiek izmantota komerciāliem nolūkiem.

IZŅĒMUMI

Pit Boss® griliem nav ne rakstiskas, ne netiešas veiktspējas garantijas, jo ražotājs nevar kontrolēt uzstādīšanu, lietošanu, tīrīšanu, apkopi un dedzinātā kurināmā veidu. Šī garantija netiek piemērota un uzņēmums Dansons neuzņemas atbildību gadījumos, kad jūsu iekārta nav uzstādīta, ekspluatēta, tīrīta un uzturēta stingrā saskaņā ar šo lietotāja rokasgrāmatu. Ja tiek izmantota jebkāda šajā rokasgrāmatā nenorādīta gāze, garantijas var tikt anulēta. Garantija neattiecas uz bojājumiem un lūzumiem, ko izraisījusi nepienācīga vai nepareiza izmantošana vai modifikācijas. Dansons neuzņemas juridisku vai jebkādu citu atbildību par tādiem nejausiem vai izrietošiem kaitējumiem īpašumam vai personām, kas rodas šī izstrādājuma lietošanas rezultātā. Ja pret uzņēmumu Dansons tiek iesniegta prasība, kuras pamatā ir šīs garantijas vai jebkura cita veida 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 ražotājam nevar tikt iesniegtas nekādas prasības par garantiju vai pārstāvību. Dažās valstīs nav atļauts izslēgt vai ierobežot netiešos vai izrietošos kaitējumus, tāpēc šajā ierobežotajā garantijā izklāstītie ierobežojumi var neattiekties uz jums. Šī ierobežotā garantija jums piešķir specifiskas likumīgas tiesības, un jums var būt citas tiesības, kas dažādās valstīs atšķiras.

SAZIŅA AR KLIENTU APKALPOŠANAS NODAĻU

Lai pasūtītu rezerves daļas, lūdzu, sazinieties ar vietējo Pit Boss® grilu izplatītāju vai apmeklējiet mūsu tiešsaistes veikalu vietnē: www.pitboss-grills.com.

GARANTIJAS PAKALPOJUMS

Lai veiktu remontu vai pasūtītu rezerves daļas, sazinieties ar tuvāko Pit Boss® grilu izplatītāju. Garantijas prasības noteikšanai saskaņā ar Dansons prasībām ir nepieciešams pirkuma apliecinājums, tāpēc saglabājiet oriģinālo pirkuma čeku vai rēķinu turpmākai atsaucei. Sava Pit Boss® sērijas un modeļa numuru varat atrast tieši uz ierīces. Pierakstiet šos numurus šeit, jo etiķete var noliekties vai kļūt nesalasāma.

MODELIS

SĒRIJAS NUMURS

IEGĀDES DATUMS

PILNVAROTAIS IZPLATĪTĀJS

SAUGOS INFORMACIJA

PAGRINDINĖS PRIETAISO GAISRŲ PRIEŽASTYS – PRASTA TECHNINĖ PRIEŽIŪRA IR SAUGAUS ATSTUMO IKI DEGIŲ MEDŽIAGŲ NEIŠLAIKYMAS. YPAČ SVARBU, KAD ŠIS PRODUKTAS BŪTŲ NAUDOJAMAS TIK PAGAL TOLIAU PATEIKTAS INSTRUKCIJAS.

Perskaitykite ir supraskite visą vadovą prieš bandydami surinkti, eksploatuoti arba montuoti gaminį. Taip užtikrinsite maloniausią ir sklandų savo naujosios anglimi kūrenamos rūkyklos veikimą. Taip pat patariame saugoti šį vadovą, jei prireiktų ateityje.

PAVOJAI IR ĮSPĖJIMAI

Susisieki su vietos namų asociacijos, pastato arba priešgaisrinės apsaugos pareigūnais ar kompetentinga institucija, kad gautumėte savo regione reikiamus leidimus, pavedimą arba informacijos apie montavimo apribojimus, pvz.: prietaisą montuojant ant degaus paviršiaus, patikros reikalavimus arba galimybę naudoti prietaisą.

1. Turi būti išlaikytas mažiausiai 2 m (78 colių) atstumas nuo degių konstrukcijų iki prietaiso šonų. **Nemontuokite prietaiso ant nedegių grindų arba grindų, apsaugotų nedegiomis 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 šio gaminio palapinėje, furgone, automobilyje, rūsyje, palėpėje ar laive. Laikykite prietaisą vietoje, kurioje nėra degių medžiagų, benzino ir kitų degių garų bei skysčių.

Užsidegus riebalams, uždėkite dangtį, kol liepsna užges. Nepilkite ant prietaiso vandens. Nebandykite nuslopinti ugnies. Netoliese laikykite universalų (ABCKlasės) patvirtintą gesintuvą. Kilus nekontroliuojamam gaisrui, skambinkite priešgaisrinei tarnybai.

2. Nenaudokite šios rūkyklos kaip krosnies. Šis gaminys skirtas naudoti tik lauke. Nenaudokite patalpose.

Gaisro pavojus: naudojimo metu gali susidaryti žarijų. Nevežkite įrenginio, kol jis naudojamas arba yra karštas. Prieš judėdami įsitikinkite, kad ugnis visiškai užgesinta ir įrenginys visiškai atvėšęs.

3. Šis gaminys labai įkaista, todėl galite rimtai susižeisti. Niekada nepalikite degančios ugnies be priežiūros. Naudodami prietaisą saugokite nuo vaikų ir naminių gyvūnėlių. Naudojant prietaisą, rekomenduojama mūvėti karščiui atsparias orkaitės pirštines. Nenaudokite priedų, kurie nėra skirti naudoti su šiuo prietaisu.

Šio prietaiso nerekomenduojama naudoti vaikams, mažesnių fizinių, jutiminių ar protinių 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 prietaisas laikomas lauke lietingo arba itin drėgno sezono metu, prieš tvarkant ar atliekant bet kokią techninę priežiūrą, prietaisą reikia išdžiovinti. Jei yra galimybė, uždėkite dangtį.
5. Labai rekomenduojama rūkykloje naudoti medžio anglis. Jos dega ilgiau ir susidaro mažiau pelenų, galinčių blokuoti oro srautą. Šiame gaminyje nedeginkite akmens anglies. Medžio anglis nepriedama.

Nenaudokite spirito, benzino, degiojo skysčio ar žibalo prietaisui užkurti ar ugnies degimui palaikyti. Kai prietaisą naudojate, visus tokius skysčius laikykite nuo jo atokiau.

Naudokite tik prakurus, atitinkančius EN 1860-3.

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 pelenai visiškai atvės.

ANGLIES MONOKSIDAS („TYLUSIS ŽUDIKAS“)

Anglies monoksidas yra bespalvės, bekvapės, beskonės dujos, kurios susiformuoja degant dujomis, medienai, propanui, akmenis anglims arba kitam kurui. Anglies monoksidas mažina kraujo gebėjimą pernešti deguonį. Mažas deguonies kiekis kraujyje gali lemti galvos skausmą, svaigulį, silpnumą, pykinimą, vėmimą, mieguistumą, sutrikimą, sąmonės netekimą arba mirtį. Laikykitės šių nurodymų, kad neapsinuodytumėte šiomis bespalvėmis, bekvapėmis dujomis ir jomis neapsinuodytų jūsų artimieji arba kiti asmenys:

- Kreipkitės į gydytoją, jei jūs arba kiti asmenys pajaučiate peršalimo arba gripo simptomus gamindami šiuo prietaisu ar būdami netoli jo. Apsinuodijimas anglies monoksidu (lengvai supainiojamas su peršalimu arba gripu) dažnai nustatomas per vėlai.
- Apsinuodijimo anglies monoksidu poveikis sustiprėja vartojant alkoholį arba narkotikus.

Anglies monoksidas ypač nuodingas motinai ir vaikui nėštumo metu, kūdikiams, pagyvenusiems, rūkantiems ir žmonėms, turintiems kraujo arba kraujotakos sistemos sutrikimų, pvz., sergantiems anemija arba širdies liga.





PASTABA DĖL AUTORIAUS TEISIŲ

Autoriaus teisės 2021 m. Visos teisės saugomos. Jokios šio vadovo dalies negalima kopijuoti, perduoti, perrašyti, saugoti paieškos sistemoje bet kokia forma arba bet kokiomis priemonėmis be aiškaus rašytinio leidimo iš

„DANSONS EUROPE“

11 Rue Galvani Paris, France (Prancūzija) 75017

„DANSONS NORTH AMERICA“

8877 North Gainey Center Drive, Scottsdale, AZ, USA 85258

KLIENTŲ APTARNAVIMAS

www.pitboss-grills.com

TURINYS

Saugos informacija	128
Naudojimo instrukcijos.....	131
Kaip veikia oro srautas	131
Naudojimas pirmą kartą – nudeginimas.....	131
Užkūrimo procedūra.....	131
Kuro papildymo procedūra.....	131
Medienos granulių naudojimas aromatizavimui.....	132
Kaip naudotis pakabinamuoju stovu	132
Kaip užgesinti rūkyklą	133
Priežiūra ir techninė priežiūra	133
Patarimai ir metodai	134
Gedimų diagnostika ir šalinimas	135
Atsarginės dalys	136
Garantija.....	137

NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS

KAIP VEIKIA ORO SRAUTAS

Jūsų rūkyklos pagrindas – tai oro įsiurbimo vamzdžių ir dūmtraukių santykis. Atidarius sklendes, per rūkyklos korpusą teka daugiau oro, todėl medžio anglis dega dideliame karštyje ir atsiranda degančių žarijų. Norėdami kepti žemesnėje temperatūroje, oro įsiurbimo vamzdžius ir kamino sklendes laikykite nedaug praviras. Tokiu būdu bus užtikrintas minimalus oro srautas ir maksimalus karščio išlaikymas rūkyklos statinės korpuse.

Norint užtikrinti tinkamą rūkyklos veikimą, būtina tinkamai prižiūrėti ir valyti medžio anglies krepšelį. Jei rūkykla nepasiekia pageidaujamos temperatūros, patikrinkite, ar iš oro įsiurbimo vamzdžių išeina tinkamas oro srautas ir kamino sklendės neužblokuotos.

PATARIMAS. Rūkykla gali efektyviai veikti ilgesnį laiką, jei yra sauso kuro ir jo užtenka, užtikrinamas pakankamas oro srautas ir kepimo komponentai yra švarūs.

NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ – NUDEGINIMAS

Prieš pirmą kartą naudojant rūkyklą su maistu, svarbu atlikti nudeginimą. Įjunkite rūkyklą ir 30–40 minučių leiskite jai veikti bent 177 °C / 350 °F temperatūroje su uždarytu dangčiu, kad prietaisas nudegtų ir būtų pašalintos visos pašalinės medžiagos.

UŽKŪRIMO PROCEDŪRA

Įsitikinkite, kad rūkykla pastatyta ant nuolatinio, plokščio, lygaus, karščiui atsparaus, nedegaus paviršiaus, atokiai nuo degių objektų. Pastatykite rūkyklą taip, kad virš jos viršaus būtų paliktas bent 2 m / 78 col. tarpas ir bent 2 m / 78 col. tarpas nuo degių konstrukcijų.

1. Atidarykite statinės korpuso dangtį.
2. Atfiksukite durelių sąvaras ir atidarykite medžio anglies papildymo dureles. Įdėkite šiek tiek uždegimo kubelių ar kietų prakurų į medžio anglies krepšelį ir užberkite dvi ar tris saujas medžio anglių (užpildykite apie 2/3 medžio anglies krepšelio).

DĖMESIO. Norėdami užkurti ugnį arba vėl ją įžiebt, nenaudokite benzino, spirito, degiojo skysčio, alkoholio ar kitų panašių chemikalų.

3. Uždekite uždegimo kubelius ar kietas prakuras ilgu degikliu arba saugiais degtukais. Kurui užsidegus, lėtai ir atsargiai naudodami durelių rankeną uždarykite medžio anglies papildymo dureles ir palikite statinės korpuso dangtį atidarytą apie 10 minučių, kad susidarytų plonas karštų žarijų sluoksnis. Taip pat visiškai atidarykite oro įsiurbimo vamzdžių sklendes, kad užtikrintumėte oro srautą.

SVARBU. Nekepkitė, kol kuras nėra pasidengęs pelenais. Rekomenduojama nekurstyti ir nežarstyti anglių, kai jos jau dega. Taip medžio anglis degs tolygiau ir efektyviau.

4. Leiskite medžio anglims įkaisti. Tada reguliuokite kamino ir oro įsiurbimo vamzdžių sklendes, kad pasiektumėte pageidaujamą temperatūrą.

KURO PAPILDYMO PROCEDŪRA

Kai kaminas uždarytas, rūkykla kelias valandas išlaikys aukštą temperatūrą. Jei reikalingas ilgesnis kepimo laikas (pvz., skrudinant visą mėsos gabalą ar lėtai rūkant), gali tekti pridėti daugiau medžio anglių.

1. Atfiksukite durelių sąvaras ir atidarykite medžio anglies papildymo dureles (mūvėkite karščiui atsparias pirštines).
2. Atsargiai į medžio anglies krepšelį įdėkite medžio anglių.
3. Uždarykite medžio anglies papildymo dureles ir sandariai užfiksukite durelių sąvaras.

SVARBU. Rūkykloje nenaudokite spirito, benzino, gazolino, degiojo skysčio arba žibalo ugniai užkurti ar vėl įžiebt. Taip pat nedėkite daugiau uždegimo priemonės į ugnį, kuri jau dega, arba į karštą medžio anglies krepšelį. Galite susižaloti.

MEDIENOS GRANULIŲ NAUDOJIMAS AROMATIZAVIMUI

Jei rūkykloje kartu naudosite medžio anglių ir kepsninės kietmedžio granules, maistui suteiksite rūkyto maisto skonio. Kietmedžio granulės yra žinomos kaip lengviausiai naudojamas kuras, pajvairinantis maistą skirtingais skoniais. Šis kuras pagerina rūkymo ir kepimo patirtį, nes gaminamam maistui gali suteikti, pavyzdžiui, meskito, hikorijos ir obuolių skonio. Naudodami kietmedžio granules medžio anglies rūkykloje, maistui suteiksite nepaprasto skonio, taip pat nereikės atidžiai stebėti oro ir kuro santykio, kaip naudojant medžio drožles ar pliauskas.

Iš „Pit Boss®“ kietmedžio granulių susidaro mažiau nei 1% pelenų, o iš viso 40 svar. (18 kg) granulių maišo susidarys tik pusę puodelio pelenų, todėl bus lengviau valyti. „Pit Boss®“ kietmedžio granulės yra gaminamos iš 100 % natūralaus kietmedžio, išdžiovinamo ir susmulkinamo į pjuvenas. Tada dulkės suspaudžiamos esant dideliame karščiui, kad susidarytų kompaktiškos granulės, kurios būtų padengtos ir išlaiko natūralų medžio degumą.

1. Todėl jų uždegimo procedūra yra įprasta. Leiskite medžio anglims įkaisti, kad susidarytų degantis karštų žarijų sluoksnis, kuris nurodo, kad ugnis yra karšta.
2. Atfiksukite durelių sąvaras ir atidarykite medžio anglies papildymo dureles (mūvėkite karščiui atsparias pirštines).
3. Ant degančių anglių medžio anglies krepšelyje užpilkite sluoksnį kietmedžio granulių.

SVARBU. Nepilkite per daug granulių, nes tai neleis orui tinkamai tekėti medžio anglies krepšelyje, todėl ugnis negaus deguonies ir sudegs.

4. Uždarykite medžio anglies papildymo dureles ir sandariai užfiksukite durelių sąvaras.
5. Atidarykite kamino ir oro įsiurbimo vamzdžių sklendes, kad padidintumėte oro srautą, kol granulės pradės rūkti. Atidarykite sklendes iki pusės, kad rūkyklos viduje esantis maistas prisigertų dūmų.

PATARIMAS. Pusė puodelio granulių turėtų užtikrinti dūmus iki 30–40 minučių.

KAIP NAUDOTIS PAKABINAMUOJU STOVU

Padidinkite erdvę rūkykloje naudodami pakabinamąjį stovą. Lengvai pakabinkite šonkaulius, dešreles ar kitas mėsos dalis naudodami tvirtus mėsos ir (arba) dešrelių kablius. Tokiu būdu karštis ir dūmai apgaus mėsą.

1. Išimkite kepimo groteles ir padėkite pakabinamąjį stovą aukščiausioje padėtyje statinės korpuso viduje.

PASTABA. Karštį išskleidanti plokštė turi likti statinės korpuso viduje. Ji naudojama tiesioginiam karščiui iš medžio anglies krepšelio išsklaidyti, todėl karštis tolygiai paskirstomas visame statinės korpuse.

2. Todėl jų uždegimo procedūra yra įprasta. Leiskite medžio anglims įkaisti, kad susidarytų degantis karštų žarijų sluoksnis, kuris nurodo, kad ugnis yra karšta. Jei norite naudoti kietmedžio granules, kad maistui suteiktumėte papildomo skonio, jų įdėkite šiuo metu.
3. Kaip paruošti mėsą kabinimui:
 - Šonkauliai. Nustatykite, kuris šonkaulių galas didesnis. Didesnį šonkaulių galą užmaukite ant kablio (kablių kiškite tiesiai į mėsą per vidurį tarp pirmo ir antro šonkaulių kaulų).
 - Dešrelės. Dešrelę užmaukite tiesiai ant mėsos kablio arba pakabinkite ant mažesnio S formos kabliuko už apvalkalo ar surištos virvelės.
 - Visa višta arba vištienos dalys. Tinkamai suriškite kepamą paukštį, kad saugiai pakabintumėte. Kepimo metu vištiena pradės minkštėti ir kaulai judėti. Pakabinkite per kitą ertmę krūtinėje kablių perverdami per stuburą arba po krūtinkaulio išsišakojimu.
4. Minimaliai atidarykite sklendes, kad karštis liktų rūkyklos viduje. Atidarykite statinės korpuso dangtį ir pakabinkite mėsą ant pakabinamojo stovo. Paskirstykite, kad oro srautas būtų tolygus. Uždarykite statinės korpuso dangtį, kai sukabinsite visą mėsą.
5. Palaukite, kol rūkykloje stabilizuosis temperatūra. Jei reikia, įdėkite kuro.

PASTABA. Kas 20 minučių atidarykite statinės korpuso dangtį ir pasukite pakabinamąjį stovą.

KAIP UŽGESINTI RŪKYKLĄ

1. Mėsai iškepus, norėdami užgesinti rūkyklą, tiesiog nebedėkite kuro. Uždarykite kamino ir oro įsiurbimo vamzdžių sklendes. Ugnis nebegaus deguonies ir natūraliai užges.

SVARBU. Nenaudokite vandens medžio anglims gesinti, nes tai gali sugadinti medžio anglies krepšelį.

PRIEŽIŪRA IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Laikantis minimalių valymo reikalavimų, bet kuris „Pit Boss®“ prietaisas veiks ilgus metus, skleisdamas malonų kvapą. Prižiūrėdami savo rūkyklą, vadovaukitės toliau pateiktais valymo ir techninės priežiūros patarimais:

1. MEDŽIO ANGLIES KOMPONENTAI

- Išvalykite pelenus iš medžio anglies krepšelio ir medžio anglies dėklo. Įsitikinkite, kad medžio anglų krepšelio angos nėra blokuojamos.
- Išvalykite medžio anglies papildymo dureles ir anglių patekimo kelią. Durelės turi lengvai atsidaryti ir užsidaryti.

2. VIDINIAI PAVIRŠIAI

- Kepsninės valymo šepetiu pašalinkite maisto likučius arba susikaupusias nuosėdas nuo kepimo grotelių. Geriausia tai atlikti, kai jos vis dar šiltos po paskutinio kepimo. Riebalai užsidega dėl per didelio kiekio nuosėdų ant rūkyklos kepimo komponentų. Reguliariai valykite statinės korpuso vidų. Užsidegus riebalams, neatidarykite statinės korpuso dangčio, kad liepsna užsloptų. Jei liepsna greitai neužgęsta, atsargiai išimkite maistą ir uždarykite visas sklendes, kol liepsna visiškai užges. Jei turite, pabarstykite šiek tiek kepimo sodos.
- Kruopščiai išvalykite statinės korpuso vidų, kad pašalintumėte visus tiškalus ar susikaupusius riebalus. Atsargiai išimkite visus kepimo komponentus ir apverskite rūkyklą ant šono. Galingu siurbliu išsiurbkite visus pelenus ir likučius. Tada karštu muiluotu vandeniu nuplaukite vidines sienes ir dugną. Prieš sudėdami kepimo komponentus, leiskite rūkyklai visiškai išdžiūti.

3. IŠORINIAI PAVIRŠIAI

- Po kiekvieno naudojimo išvalykite rūkyklą. Riebalus pašalinkite šiltu muiluotu vandeniu. Nenaudokite orkaitių valiklio, braižančių valymo priemonių arba šveičiamųjų kempinėlių valydami išorinius paviršius, nes galite pažeisti dažų sluoksnį. Garantija nėra taikoma jokiems dažytiems paviršiams. Jiems taikoma bendroji techninė priežiūra ir išlaikymas. Jei ant dažyto paviršiaus yra įbrėžimų, jis nusidėvėjęs arba trupa, visus paviršius galima atnaujinti naudojant dideliu karščiui atsparius kepsninės dažus.
- Norėdami tinkamai apsaugoti rūkyklą, naudokite uždangalą! Uždangalas geriausiai apsaugo nuo oro sąlygų ir išorės teršalų. Kai nenaudojate arba laikote ilgesnį laiką, uždenkite prietaisą uždangalu ir pastatykite garaže arba pašiūrėje.

VALYMO DAŽNIO TVARKARAŠTIS (IPRASTAS NAUDOJIMAS)

DALIS	VALYMO DAŽNIS	VALYMO BŪDAS
Gatavošanas režģis, Pakabinamasis stovas	Po kiekvieno kepimo	Nudeginkite likučius, nuvalykite kepsninės valymo šepetiu
Medžio anglies krepšelis, medžio anglies dėklas	Kas 5–6 kepimus	Naudokite šiltą vandenį ir švelnų ploviklį
Sklendės	Dukart per metus	Priveržkite veržliarakčiu, sutepkite alyva
Vidinis statinės korpusas	Dukart per metus	Šveitimo kempinėle ir muiluotas vanduo
Išorinis statinės korpusas, šoninės lentynos	Prireikus	Šveitimo kempinėle ir muiluotas vanduo

PATARIMAI IR METODAI

Norėdami geriau išnaudoti rūkyklą, vadovaukitės toliau pateikiamais naudingais „Pit Boss®“ savininkų, mūsų darbuotojų ir tokių pačių kaip jūs klientų patarimais bei metodais:

1. MAISTO SAUGA

- Virtuvėje ir kepimo zonoje palaikykite švarą. Iškeptai mėsa naudokite lėkštes ir įrankius, kurių nenaudojote žaliai mėsa ruošti arba perkelti ant rūkyklą. Tokiu būdu išvengsite kryžminio užteršimo bakterijomis. Kiekvienam marinatui arba šlakstomam padažui naudokite atskirą įrankį.
- Karšti maisto produktai turi išlikti karšti (virš 60 °C (140 °F)), o šalti maisto produktai turi išlikti šalti (žemiau 3 °C (37 °F)).
- Niekada nepalikite marinato kitam kartui. Jei patieksite jį kartu su mėsa, prieš patiekdami jį užvirinkite.
- Iškeptų maisto produktų nelaikykite karštyje ilgiau nei valandą. Nelaikykite karštų maisto produktų ne šaldytuve ilgiau nei dvi valandas.
- Atšildykite ir marinuokite mėsą šaldydami. Neatšildykite mėsos kambario temperatūroje arba padėję ant spintelės. Bakterijos greitai veisiasi ir dauginasi šiltuose bei drėgnuose maisto produktuose. Prieš ruošdami maistą ir apdoroję šviežią mėsą, žuvį ir paukštieną kruopščiai nusiplaukite rankas karštu muiluotu vandeniu.

2. PASIRUOŠKITE KEPIMUI

- Būkite pasiruošę – viskas turi būti savo vietose. Tai reiškia, kad prieš pradėdami kepti turite būti pasiruošę kepimo receptą, kurą, priedus, įrankius, reikmenis ir visus ingredientus. Taip pat prieš uždegdami rūkyklą perskaitykite receptą nuo pradžios iki galo.
- Rekomenduojame po rūkykla padėti kepsninės kilimėlį. Po kepsnine padėtas kilimėlis apsaugo dangą, vidaus kiemą arba akmeninę platformą nuo nelaimingų atsitikimų ir taškymosi kepimo metu. Taip išvengsite riebalų dėmių ir netyčinių išpylimų.

3. RŪKYMO PATARIMAI IR METODAI

- Sustiprinkite rūkytos mėsos skonį kepdami ilgiau žemesnėje temperatūroje (taip pat vadinama silpnu ir lėtu kepimu). Mėsos skaidulos „užsidaro“, kai jos vidaus temperatūra pasiekia 49 °C (120 °F). Šlakstydami ar laistydami mėsą neleisite jai išdžiūti.
- Kai mėsą skrudinate, kepkite uždare dangtį. Visada mėsos termometru nustatykite kepamo maisto vidaus temperatūrą. Maisto rūkymui naudojant kietmedžio granules, mėsa ir vištiena taps rožinė. Rožinė juostelė (po kepimo) vadinama **dūmų žiedu** ir lauko virėjai ją labai vertina.
- Padažai, kuriuose yra cukraus, tepami baigiant kepti, kad jie nesudegtų ir neužsidegtų.
- Tarp sudėto maisto palikite tarpus, kad tinkamai tekėtų karštis. Didelį maisto kiekį rūkykloje reikės kepti ilgiau.
- Mėsą apverskite žnyplėmis ilgomis rankenomis, o mėsainius ir žuvį – mentele. Smailiu įrankiu, pvz., šakute, galite perdurti mėsą, kad iš jos ištektų sultys.
- Giliuose induose esantis maistas keps ilgiau nei ant negilios skardos padėtas maistas.
- Puiki mintis padėti iškeptą maistą ant šildomos lėkštės, kad jis išliktų šiltas. Prieš tiekdami raudoną mėsą, pavyzdžiui, kepsnius, leiskite jai pastovėti kelias minutes. Tokiu būdu paviršiuje esančios sultys grįš atgal į mėsos vidurį ir pridės daugiau skonio.

GEDIMŲ DIAGNOSTIKA IR ŠALINIMAS

Tinkamai valydamis ir prižiūradami prietaisą, išvengsite dažnų veikimo problemų. Jei rūkykla veikia prastai arba silpnai, gali būti naudingi toliau pateikti trikčių nustatymo ir šalinimo patarimai. Prireikus DUK, apsilankykite www.pitboss-grills.com. Jei reikia pagalbos, taip pat galite susisiekti su vietos pardavėju arba klientų aptarnavimo tarnyba.

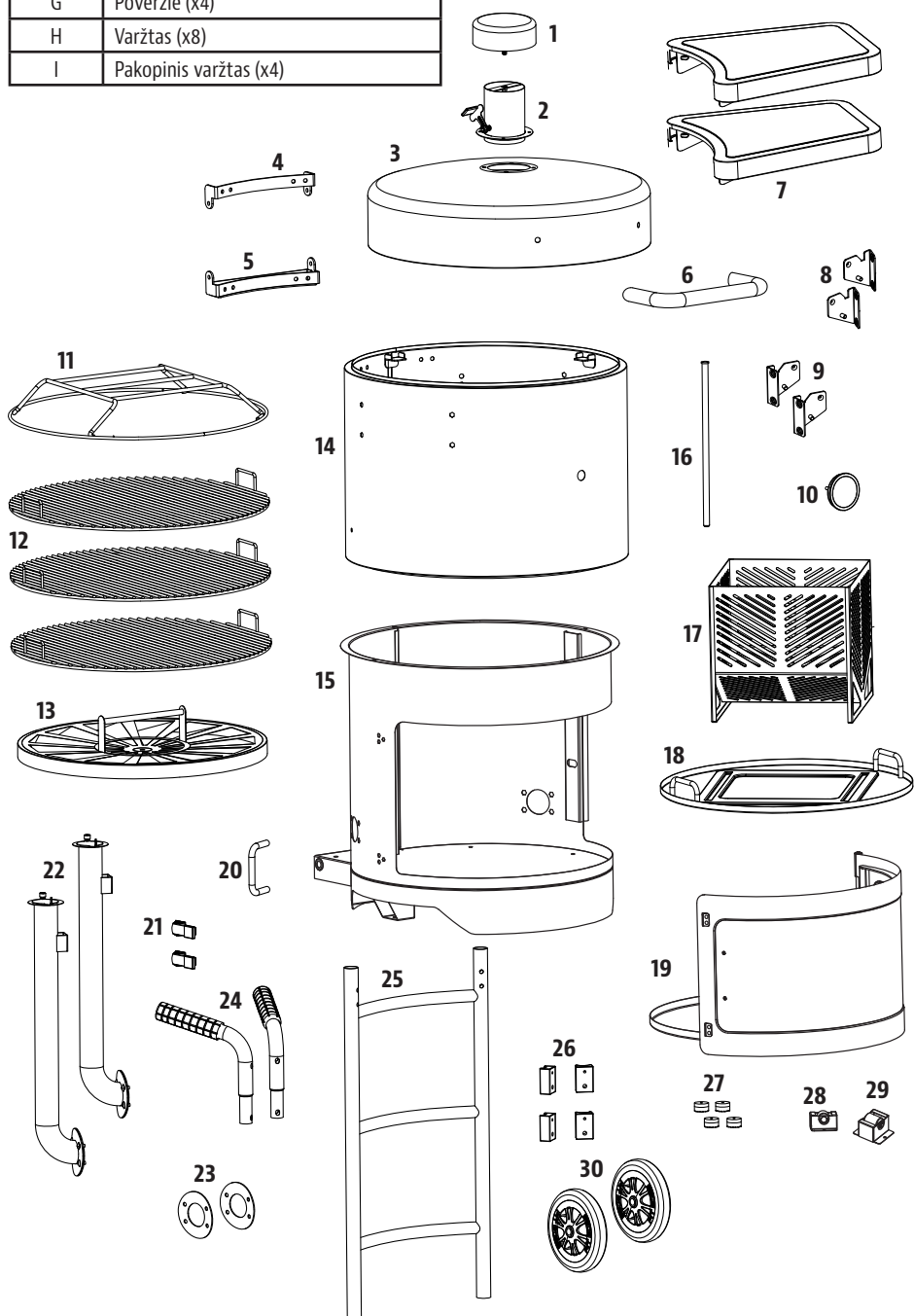
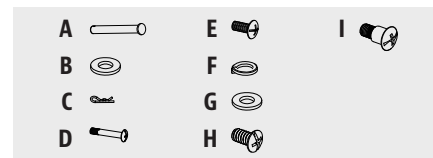
ĮSPĖJIMAS. Prieš atlikdami bet kokius patikrinimo, valymo, apžiūros ar techninės priežiūros darbus, įsitikinkite, kad rūkykla yra visiškai atvėsusi. Jei nesilaikysite šių nurodymų, galite susižeisti arba sugadinti prietaisą.

PROBLEMA	PRIEŽASTIS	SPRENDIMAS
Rūkykla neužsidega	Uždarytos sklendės, nepakankamas oro srautas	Įsitikinkite, kad tiek kamino, tiek oro įsiurbimo vamzdžių sklendės yra atidarytos. Ugniai reikia deguonies, kad degtų. Ugniai užsidegus, palikite apatinę angą ir dangtį atidarytus maždaug 10 minučių, kad susiformuotų mažas karštų žarijų sluoksnis. Jei reikia, pakoreguokite, kiek turi būti atidarytos sklendės.
	Naudojamas netinkamas kuras	Šiai rūkyklai reikia naudoti medžio anglis. Atlikite uždegimo procedūrą arba, jei reikia, susisiekite su klientų aptarnavimo tarnyba.
Rūkykla nepasiekia arba nepalaiko stabilios temperatūros	Rūkykla per daug įkaista	Patikrinkite kamino ir oro įsiurbimo vamzdžių sklendes. Beveik iki galo uždarykite abi angas ir palikite rūkyklą užgesti (ji turi užgesti, nes trūksta deguonies). Norėdami kepti žemesnėje temperatūroje, naudokite mažiau kuro.
	Rūkykla neįkaista pakankamai	Patikrinkite kuro lygį. Rūkykla gali greitai užgesti, jei medžio anglies krepšelyje nebus pakankamai medžio anglies. Įdėkite daugiau kuro ir visiškai atidarykite kamino ir oro įsiurbimo vamzdžių sklendes. Didesnis deguonies ir oro srautas leis padidinti ugnį, nes bus sudeginama daugiau anglies.
	Per statinės korpusą teka nepakankamas oro srautas	Patikrinkite, ar oro įsiurbimo vamzdžių sklendėse nėra pelenų ar kitų kliūčių. Jei yra susikaupusių pelenų, vadovaukitės techninės priežiūros instrukcijomis. Patikrinkite kamino sklendę ir įsitikinkite, kad ji veikia tinkamai ir nėra užblokuotas oro srautas. Jei ji nešvari, vadovaukitės techninės priežiūros instrukcijomis. Atlikę visus anksčiau nurodytus veiksmus, užkurkite rūkyklą ir atlikite nudeginimą.
Užsiliepsnojimas	Kepimo temperatūra per aukšta	Bandykite kepti žemesnėje temperatūroje. Pasiekę pliūpsnio temperatūrą riebalai įsiliepsnoja. Kepdami labai riebią maistą, palaikykite iki 176 °C (350 °F) temperatūrą.
	Riebalai susikaupę ant kepimo komponentų	Vadovaukitės techninės priežiūros instrukcijomis.
Sklendžių nepavyksta sureguliuoti	Sklendės užstrigo ant pelenų	Lengvai bakstelėkite sklendę guminiu plaktuku, kad atlaisvintumėte. Jei vis tiek neatsilaisvina, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
Termometras nerodo rodmenų	Sugedusi dalis	Termometrą reikia pakeisti. Dėl atsarginės dalies susisiekite su klientų aptarnavimo tarnyba.

ATSARGINĖS DALYS

Dalies Nr.	Aprašymas
1	Kamino dangtis (x1)
2	Kaminas (x1)
3	Statinės dangtis (x1)
4	Viršutinis dangčio vyris (x1)
5	Apatinis dangčio vyris (x1)
6	Dangčio rankena (x1)
7	Šoninė lentyna (x2)
8	Šoninės lentynos laikiklis – kairysis (x2)
9	Šoninės lentynos laikiklis – dešinysis (x2)
10	Termometras (x1)
11	Pakabinamasis stovas (x1)
12	Kepimo grotelės (x3)
13	Karštį išskleidanti plokštė (x1)
14	Viršutinė statinės sąranka (x1)
15	Apatinė statinės sąranka (x1)
16	Durelių ašis (x1)
17	Medžio anglies krepšelis (x1)
18	Medžio anglies dėklas (x1)
19	Medžio anglies papildomo durelės (x1)
20	Durelių rankena (x1)
21	Durelių sąvara (x2)
22	Oro įsiurbimo vamzdis (x2)
23	Oro įsiurbimo silikoniniai tarpikliai (x2)
24	Korpuso laikiklio rankena (x2)
25	Korpuso laikiklis (x1)
26	Korpuso laikiklio tarpiklis (x4)
27	Pėdos tarpinė (x4)
28	Papildomo durelių ratukas - A (x1)
29	Papildomo durelių ratukas - B (x1)
30	Ratas (x1)

Dalies Nr.	Aprašymas
A	Rato ašies kaištis (x2)
B	Rato poveržlė (x2)
C	Rato kaištis (x2)
D	Varžtas (x4)
E	Varžtas (x14)
F	Fiksavimo poveržlė (x4)
G	Poveržlė (x4)
H	Varžtas (x8)
I	Pakopinis varžtas (x4)



PASTABA. Dėl nuolatinio gaminio tobulinimo dalys gali keistis nepranešus.

GARANTIJA

SĄLYGOS

Visoms „Dansons“ pagamintoms „Pit Boss® Grills“ anglimi kūrenamoms rūkykloms taikoma ribota garantija nuo datos, kai jas parduota pirminis savininkas. Garantija taikoma nuo originalios įsigijimo dienos. Norint patvirtinti garantiją, reikalingas įsigijimo dienos įrodymas arba originalaus kvito kopija. Jei klientai negalės pateikti įsigijimo įrodymo arba garantijos laikotarpis bus pasibaigęs, jie turės apmokėti dalių, siuntimo ir tvarkymo išlaidas.

„Dansons“ taiko penkerių (5) metų garantiją visų dalių defektams bei gamybos kokybei. „Dansons“ garantuoja, kad visos dalys neturės medžiagos ir gamybos defektų visą laikotarpį, kai gaminį naudoja ir turi originalus pirkėjas. Garantija netaikoma pažeidimams dėl nusidėvėjimo, pvz., įbrėžimams, įlenkimams, nusilupimams arba mažiems kosmetiniams įtrūkimams. Šie estetiški rūkyklos pokyčiai neturi įtakos jos veikimui. Bet kokios dalies remontas arba keitimas nepratęsia ribotosios garantijos, taikomos penkerius (5) metus nuo įsigijimo datos. Garantijos laikotarpiu „Dansons“ įsipareigoja tik pakeisti defektų turinčius ir (arba) sugedusius komponentus. Kol garantija galioja, „Dansons“ neprašys padengti grąžintų dalių remonto arba keitimo, iš anksto apmokėto krovinio išlaidų, jei „Dansons“ po apžiūros 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.

„Dansons“ imasi visų atsargumo priemonių, kad būtų naudojamos rūdams atsparios medžiagos. Net imantis šių atsargumo priemonių, apsaugines dangas gali pažeisti įvairios medžiagos ir sąlygos, kurių negali kontroliuoti „Dansons“. Metalų dangas gali paveikti: aukšta temperatūra, per didelė drėgmė, chloras, pramoniniai dūmai, trąšos, vejų pesticidai, druska ir pan. Dėl šių priežasčių garantija netaikoma rūdims arba oksidacijai, nebent rūkyklos komponentai praranda konstrukcinį vientisumą. Pasireiškus vienam iš aukščiau pateiktų reiškinių, žiūrėkite techninės priežiūros skyrių apie tai, kaip išsaugoti rūkyklos išvaizdą ir ilgiau naudoti prietaisą. Kai rūkyklos nenaudojate, „Dansons“ rekomenduoja ją per visą ilgį uždengti uždangalu. Ši garantija pagrįsta įprastu buitiniu prietaiso naudojimu ir priežiūra. Ribotoji garantija netaikoma prietaisui, kuris naudojamas komercinėms reikmėms.

IŠIMTYS

„Pit Boss®“ kepsninėms netaikoma jokia rašytinė arba numanoma veikimo garantija, nes gamintojas nekontroliuoja jos montavimo, naudojimo, valymo, techninės priežiūros arba naudojamų kuro tipų. Ši garantija nebus taikoma ir „Dansons“ neprisiims atsakomybės, jei prietaisas bus sumontuotas, naudojamas, valomas ir prižiūrimas tiksliai nesilaikant šio naudotojo vadovo. Naudojant šiame vadove nenurodytas dujas, garantija gali nebegalioti. Garantija netaikoma žalai arba gedimams dėl netinkamo naudojimo, tvarkymo arba modifikavimo. „Dansons“ neprisiima atsakomybės (teisinės arba kitokios) už netyčinę arba netiesioginę žalą turtui arba asmenų sužalojimui 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, pasekmę arba kitokią žalą, viršijančią originalią šio gaminio kainą. Visos gamintojo garantijos yra nurodytos šiame dokumente, todėl gamintojui nereikia pateikti pretenzijų dėl garantijos ar pareiškimo. Kai kuriose valstijose arba šalyse negalima išskirti arba apriboti netyčinės ar pasekmėje atsiradusios žalos arba apriboti numanomų garantijų, todėl šioje ribotojoje garantijoje išdėstyti apribojimai arba išskirimai jums gali būti netaikomi. Šioje ribotojoje garantijoje nurodytos jūsų konkrečios teisės ir jūs galite turėti kitų teisių, kurios skiriasi kiekvienoje šalyje.

SUSISIEKITE SU KLIENTŲ APTARNAVIMO TARNYBA

Norėdami užsisakyti atsarginių dalių, susisiekite su vietos „Pit Boss® Grills“ pardavėju arba apsilankykite mūsų internetinėje parduotuvėje adresu:

www.pitboss-grills.com

GARANTINIS APTARNAVIMAS

Dėl remonto arba atsarginių dalių susisiekite su artimiausiu „Pit Boss® Grills“ pardavėju. Norint pateikti pretenziją dėl garantinio aptarnavimo „Dansons“, būtinas pirkimo dokumentas. Todėl saugokite originalų pardavimo kvitą arba sąskaitą-faktūrą. „Pit Boss®“ serijos ir modelio numerį rasite ant pačio prietaiso. Užsirašykite toliau pateiktus numerius, kadangi etiketė gali nusidėvėti ar tapti neįskaitoma.

MODELIS

SERIJOS NUMERIS

PIRKIMO DATA

ĮGALIOJAS PARDAVĖJAS

LIETUVIS

LT

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



602210818UMV

