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

MODEL / MODÈLE / MODELO / MODELL / MODELLO : PBV3DU1
PART / PIÈCE / PARTE / TEIL / PARTE : 10600

CE UKCA

PIT BOSS®

DIGITAL ELECTRIC SMOKER

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

FUMOIR ÉLECTRIQUE NUMÉRIQUE

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

AHUMADOR ELÉCTRICO DIGITAL

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

DIGITALER ELEKTRISCHER RAUCHER

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

FUMATORE ELETTRICO DIGITALE

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

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

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

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

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

AVVERTENZA: LEGGERE L'INTERO MANUALE PRIMA DELL'INSTALLAZIONE E DELL'USO DI QUESTA APPARECCHIATURA ELETTRICA. 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.



CERTIFIED TO: UL1026 (6TH EDITION) ELECTRIC HOUSEHOLD COOKING AND FOOD SERVING APPLIANCE | CERTIFIÉ À : UL 1026 (6E ÉDITION) APPAREIL ÉLECTROMÉNAGER DE CUISSON ET DE SERVICE ALIMENTAIRE | CERTIFICADO A: UL 1026 (6TA EDICIÓN) APARATO DOMÉSTICO DE COCINA Y SERVICIO DE ALIMENTOS | ZERTIFIZIERT FÜR: UL 1026 (6. AUFLAGE) HAUSHALTSKOCH- UND VERPFLEGUNGSGERÄT | CERTIFICATO A: UL 1026 (6A EDIZIONE) ELETTRODOMESTICO PER LA COTTURA E LA RISTORAZIONE

FOR OUTDOOR AND HOUSEHOLD USE ONLY. NOT FOR COMMERCIAL USE.
RÉSERVÉ À L'USAGE EXTÉRIEUR ET RÉSIDENTIEL UNIQUEMENT. NON DESTINÉ À UN USAGE COMMERCIAL.
SOLO PARA USO DOMÉSTICO Y EN EL EXTERIOR. NO APTO PARA USO COMERCIAL.
BITTE NUR IM FREIEN UND PRIVAT NUTZEN. NICHT FÜR DIE GEWERBLICHE ANWENDUNG GEEIGNET.
SOLO PER USO DOMESTICO ED ESTERNO. NON PER USO COMMERCIALE.

SAFETY INFORMATION

THIS MANUAL CONTAINS IMPORTANT INFORMATION NECESSARY FOR THE PROPER AND SAFE USE OF THIS UNIT. READ AND FOLLOW ALL WARNINGS AND INSTRUCTIONS BEFORE USING SMOKER AND DURING USE. FAILURE TO FOLLOW THESE WARNINGS AND INSTRUCTIONS PROPERLY COULD RESULT IN PERSONAL INJURY OR DEATH.

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 smoker. We also advise to 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, permission or information on any installation restrictions, such as any smoker being installed on a combustible surface, inspection requirements or even ability to use, in your area.

1. A minimum clearance of 305mm (12 inches) from combustible constructions to the sides of the smoker, and 305mm (12 inches) from the back of the smoker to combustible constructions must be maintained. **Do not install appliance on combustible floors, or floors protected with combustible surfaces unless proper permits and permissions are obtained by authorities having jurisdiction.** Do not use this appliance indoors or in an enclosed, unventilated area. This appliance must not be placed under overhead combustible ceiling or overhang. Keep your smoker in an area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.

Should a grease fire occur, turn the smoker off and leave the cabinet door closed until the fire is out. Do not unplug the power cord. Do not throw water on. Do not try to smother the fire. Use of an all-class (class ABC) approved fire extinguisher is valuable to keep on site. If an uncontrolled fire does occur, call the Fire Department.

2. Keep the unit and electrical supply cords away from water or other liquids. Do not use your smoker in the rain, during an electrical or around any water source. To protect against electrical shock, use only a properly grounded electrical outlet. Do not operate the appliance with a damaged cord or plug. If a long, detachable power supply-cord (or extension) is used, ensure the cord rating is at least as great as the electrical rating of the appliance, and must be a grounded cord. Outdoor extension cords used with outdoor products are marked with the suffix "W" and with the statement "suitable for use with outdoor appliances." To reduce the risk of electric shock, keep extension cord connection dry and off the ground.
3. After a period of storage, clean before use. Regular care and maintenance is required to prolong the lifespan of your unit. If the smoker is stored outside during the rainy season or seasons of high humidity, care should be taken to ensure that water does not get onto the electric element. Always disconnect the power, before performing any service or maintenance.

Do not transport your smoker while in use or while the smoker is hot. Ensure the smoker is completely cool to the touch before adjusting the cooking grids, adding wood chips, removing the water tray, moving, or storing. Store unit indoors when not in use. Do not store the electric smoker with hot ashes inside unit. Store only when all surfaces are cold.

4. It is recommended to use heat-resistant barbecue mitts and long, sturdy cooking tools when operating the unit. Use caution when removing food from the smoker. All surfaces are hot, and can remain hot for an extended period after use.
5. Parts of the barbecue may be very hot, and serious injury may occur. Keep young children and pets away while in use.

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

6. Do not use this appliance as a heater, or for anything other than its intended purpose. This unit it not for commercial use.

DISPOSAL OF ASHES

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

CREOSOTE

Creosote, or soot, is a tar-like substance. When burning, it produces black smoke with a residue which is also black in color. Soot or creosote is formed when the appliance is operated incorrectly, such as: blockage of the combustion fan, failure to clean and maintain the burn area, or poor air-to-fuel combustion.

It is dangerous to operate this appliance should the flame become dark, sooty, or if the burn pot is overfilled with pellets. When ignited, this creosote makes an extremely hot and uncontrolled fire, similar to a grease fire. Should this happen, turn the unit OFF, let it cool completely, then inspect for maintenance and cleaning. It commonly accumulates along exhaust areas.

If creosote has formed within the unit, allow the unit to warm up at a low temperature, turn off the appliance, then wipe away any formation with a hand towel. Similar to tar, it is much easier to clean when warm, as it becomes liquid.

CARBON MONOXIDE ("THE SILENT KILLER")

Burning wood chips gives off carbon monoxide, which has no odor and can cause death. Do not burn wood chips inside homes, vehicles, tents, garages or any enclosed areas. Use only outdoors where it is well ventilated.

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.

SAFETY LISTING

In accordance with the procedures and specifications by Conformité Européenne (CE), Pit Boss® Grills pellet cooking appliances demonstrates compliance through testing to the standards and directives that comply with all safety, health and environmental protection requirements by the EU (European Union) and the European Economic Area (EEA).

This product meets Electromagnetic Compatibility (EMC, 2014/30/EU) standards, Low Voltage Directive (LVD, 2014/35/EU) standards, and is Restriction of Hazardous Substances (RoHS, 2011/65/EU, 2015/863) and Waste from Electrical and Electronic Equipment (WEEE, 2002/96/EC) compliant.

EN

ENGLISH

DANSONS

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
3411 North 5th Avenue, Suite 500, Phoenix, Az, USA 85013

CUSTOMER CARE
www.pitboss-grills.com

TABLE OF CONTENTS

Safety Information 2

Parts & Specs 5

Assembly Preparation 6

Assembly Instructions
- Mounting The Wheels To the Support Legs 6
- Mounting The Support Legs To The Cabinet Base 6
- Securing The Control Panel To Front Support Legs 7
- Securing The Support Bar 7
- Mounting The Support Panels 7
- Mounting The Bottom Chamber Assembly 7
- Mounting The Power Cord Bracket 8
- Installing The Dampers Into The Main Cabinet 8
- Mounting The Back Handle 8
- Assembling The Main Cabinet To The Cabinet Base 9
- Installing The Cooking Components 9
- Mounting The Logo Plate 9
- Mounting The Cabinet Door Handle, Door Latch 10
- Assembling & Installing The Wood Chip Tray 10
- Installing The Grease Tray 10
- Connecting To A Power Source 11

Operating Instructions
- Smoker Environment 11
- Smoker Temperature Ranges 12
- Understanding The Control Board 13
- Understanding The Probes 14
- First Use – Smoker Burn-Off 14
- Start-Up Procedure 14
- Refilling The Water Pan 15
- Refilling The Wood Chip Tray 15
- Shutting Off Your Smoker 15

Care & Maintenance 16

Troubleshooting 17

Electrical Wire Diagram 19

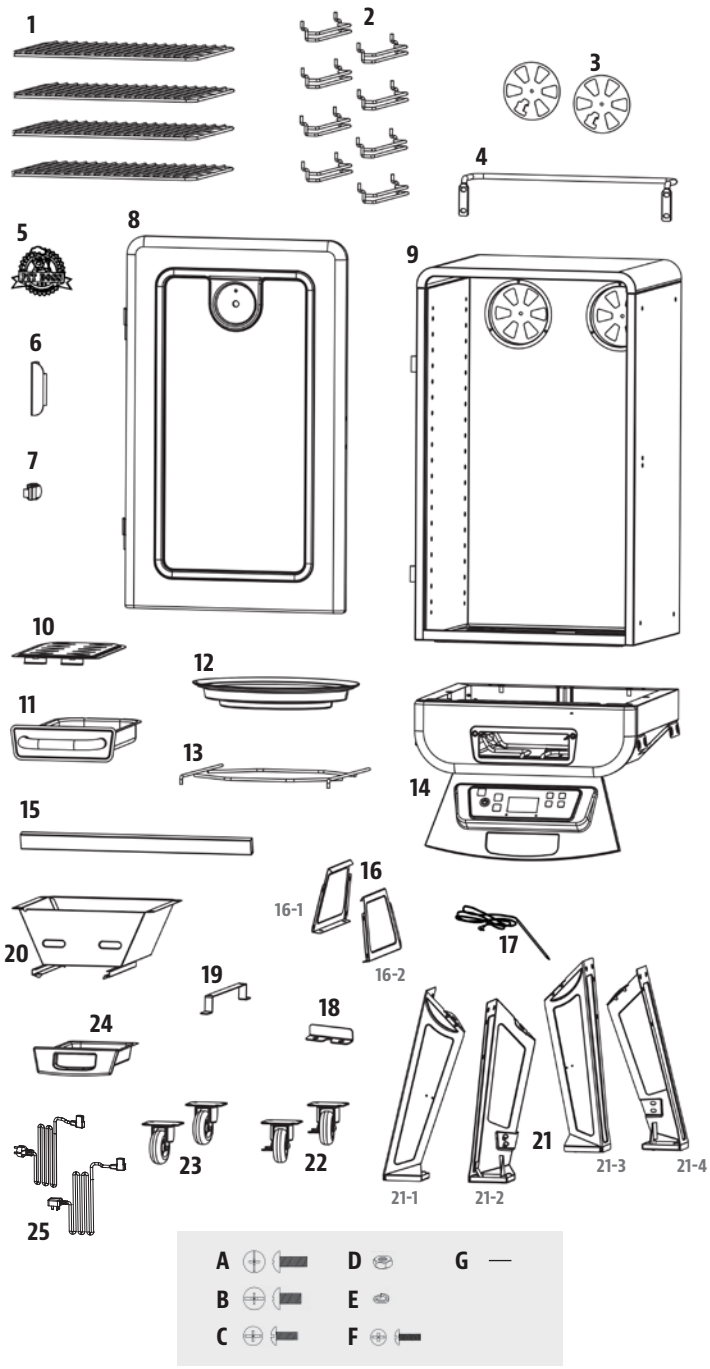
Replacement Parts 20

Warranty 21

PARTS & SPECS

Part#	Description
1	Cooking Grids (x4)
2	Cooking Grid Support Brackets (x8)
3	Damper Vent (x2)
4	Back Handle (x1)
5	Logo Plate (x1)
6	Cabinet Door Handle (x1)
7	Cabinet Door Latch (x1)
8	Cabinet Door (x1)
9	Main Cabinet (x1)
10	Wood Chip Tray Lid (x1)
11	Wood Chip Tray Assembly (x1)
12	Water Pan (x1)
13	Water Pan Support (x1)
14	Cabinet Base (x1)
15	Support Bar (x1)
16	Support Panel (x2)
17	Meat Probe (x1)
18	Grill Probe Bracket (x1)
19	Power Cord Bracket (x1)
20	Bottom Chamber Assembly (x1)
21	Support Legs (x4)
22	Locking Caster Wheel (x2)
23	Caster Wheel (x2)
24	Grease Tray (x1)
25	Power Cord (x2)
A	¼–20x⅝" Screw (x4)
B	¼–20x½" Screw (x28)
C	#10–24x½" Screw (x32)
D	#10–24 Lock Nut (x2)
E	M5 Locking Washer (x2)
F	#5–32x½" Screw (x2)
G	Spare Hardware

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



PB – ELECTRIC REQUIREMENTS

220-240 V, 50 Hz, 1650 W, GROUNDED PLUG

MODEL	UNIT ASSEMBLED (WXHXD)	UNIT WEIGHT	COOKING AREA	TEMPERATURE RANGE
PB PBV3DU1	550MM X 1,190MM X 510MM / 21" X 46" X 20"	30 KG / 66 LB	**CUBIC COOKING: 0.07 M³ / 2.7 FT³** ***TOTAL* - 4,424 CM² / 685 SQ. IN.**	38-176°C / 100-350°F

ASSEMBLY PREPARATION

Parts are located throughout the shipping carton, including underneath the smoker. Inspect the smoker, parts, and hardware blister pack after removing from the protective shipping carton. Discard all packaging materials from inside and outside of the smoker before assembly, then review and inspect all parts by referencing the parts list. If any part is missing or damaged, do not attempt to assemble. Shipping damage is not covered under warranty. Contact your dealer or Pit Boss® Customer Care for parts.

www.pitboss-grills.com

IMPORTANT: To ease installation, using two people is helpful (but not necessary) when assembling this unit.

Tools required for assembly: screwdriver and level. *Tools not included.*



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

IMPORTANT: It is advised to read each step entirely before starting assembly on instructions. Do not tighten screws completely until all screws for that step have been installed, or unless otherwise mentioned.

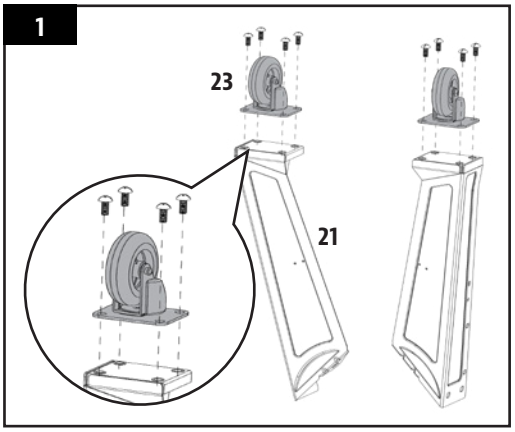
1. MOUNTING THE WHEELS TO THE SUPPORT LEGS

Parts Required:

2 x Locking Caster Wheel (#22)
2 x Caster Wheel (#23)
4 x Support Legs (#21)
16 x ¼–20x½" Screw (#B)

Installation:

- Place a piece of cardboard on the floor to prevent scratching the unit and parts during assembly. Next, attach the wheel to the bottom of the leg using four screws. Repeat installation for the other support legs and wheels.



2. MOUNTING THE SUPPORT LEGS TO CABINET BASE

Parts Required:

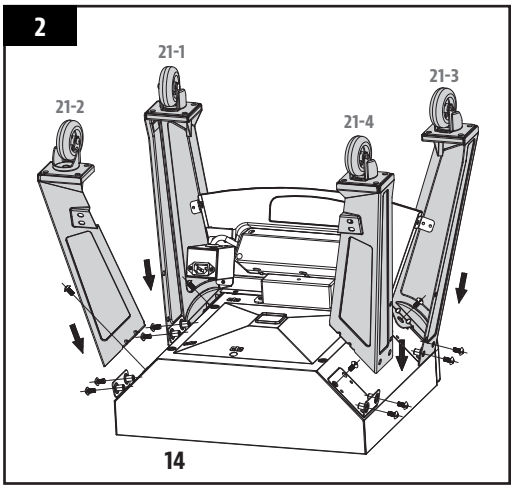
1 x Cabinet Base (#14)
12 x ¼–20x½" Screw (#B)

Installation:

- Next, lay the cabinet base on the floor, upside down. Prepare the four support legs for installation to the cabinet base, arranging the labelled legs as shown in the illustration.

IMPORTANT: The four support legs must be arranged correctly to properly install the support panels and support bar in later steps.

- Mount one support leg to the cabinet base using three screws. Repeat installation for the other three support legs. Tighten inside screws completely, but leave outside screws partly loosened.



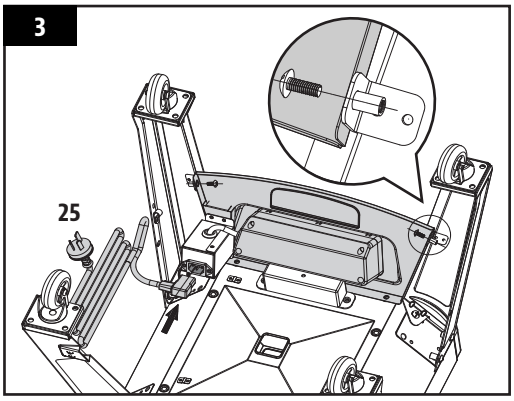
3. SECURE CONTROL BOARD TO FRONT SUPPORT LEGS

Parts Required:

2 x #10–24x½" Screw (#C)
1 x Power Cord (#25)

Installation:

- Near the Control Board, loosen the two screws connecting the front panel to the main cabinet. Using another two screws, secure the front panel sides to the front-facing support legs. Once these screws are tight, re-tighten the two screws that were previously loosened.
- Two power cords are supplied. Install the preferred Power Cord into the corresponding groove at the bottom.



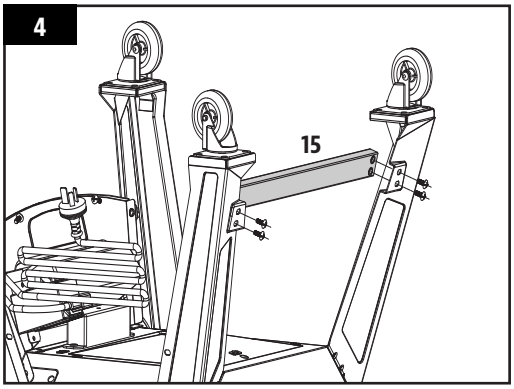
4. SECURING THE SUPPORT BAR

Parts Required:

1 x Support Bar (#15)
4 x #10–24x½" Screw (#C)

Installation:

- Install the support bracket to the rear of the unit between the two rear support legs. Secure using two screws on each side. Ensure the support bracket is place on the underside of the main cabinet, facing inwards. Note illustration for support bracket arrangement.



5. MOUNTING THE SUPPORT PANELS

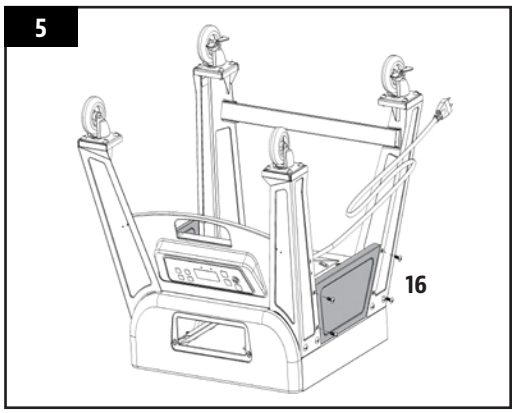
Parts Required:

2 x Support Panel (#16)
8 x #10–24x½" Screw (#C)

Installation:

- Install one support panel to the side of the unit between a front and back support leg. Secure using two screws on each side. Ensure the flat side of the support plate is facing outwards. Repeat the same installation to mount the other support panel. Note illustration for support panel arrangement.

NOTE: The support bracket with two holes along the bottom should be on the same side of the unit as the power cord exits the control board (left side). This is important for later steps.



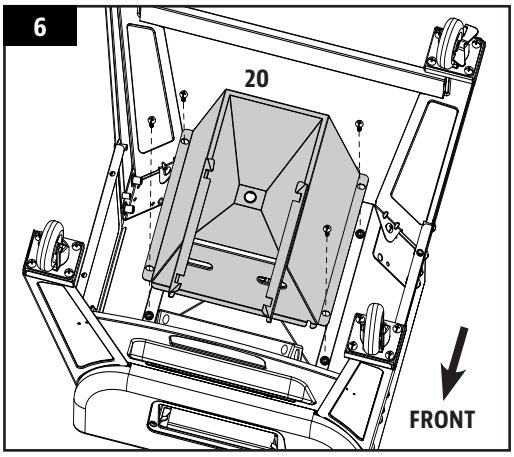
6. MOUNTING THE BOTTOM CHAMBER ASSEMBLY

Parts Required:

1 x Bottom Chamber Assembly (#20)
4 x #10–24x½" Screw (#C)

Installation:

- Mount the bottom chamber assembly to the bottom of the cabinet base using four screws. Ensure the rails for the grease tray are facing the front of the unit. Note illustration for proper positioning of parts.



7. MOUNTING THE POWER CORD BRACKET

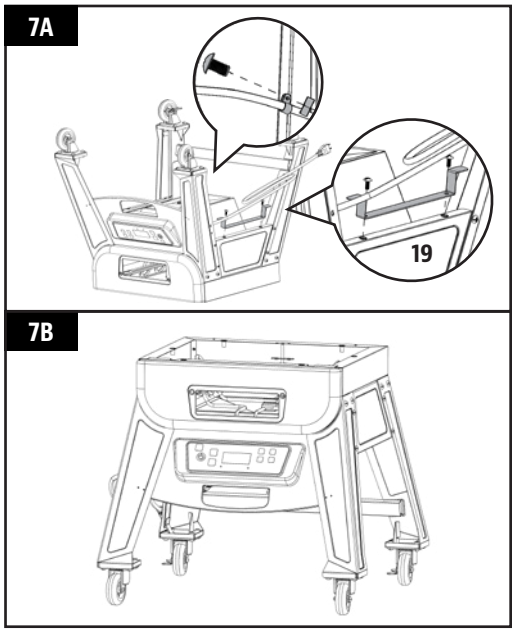
Parts Required:

1 x Power Cord Bracket (#19)
2 x #10–24x½" Screw (#C)

Installation:

- Loosen the screw of the power cord clip on the support leg, and guide the power cord through the power cord clip to secure.
- Locate the two holes on the bottom of the (left side) support bracket. Mount the power cord bracket to the support panel using two screws as shown in illustration 7A. Once secure, wrap the power cord on the bracket until unit is in use.
- Proceed to fully-tighten all screws on the cabinet base, then carefully turn the cart upright with the wheels on the bottom. Note 7B.

IMPORTANT: Ensure that all screws on the cabinet base are fully-tighten to avoid screws falling out when the unit is moved.



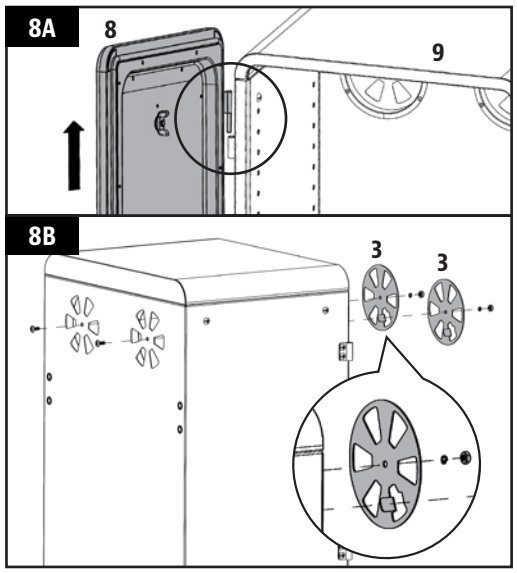
8. INSTALLING THE DAMPERS INTO THE MAIN CABINET

Parts Required:

1 x Main Cabinet (#9)
2 x Damper Vent (#3)
2 x #10–24x½" Screw (#C)
2 x #10-24 Lock Nut (#D)
2 x M5 Locking Washer (#E)

Installation:

- First, lift the main cabinet door off the hinges, and place aside. Note 8A.
- Place one screw from the outside of the main cabinet into the center of each damper. Next, insert a damper inside the main cabinet with the raised tab facing the rear, and secure the screw from the exterior using a locking washer and lock nut. Repeat same installation for second damper, as shown in illustration 8B.



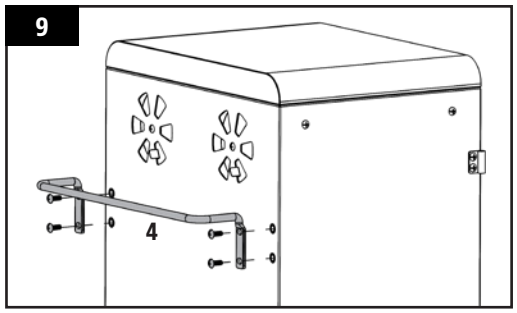
9. MOUNTING THE BACK HANDLE

Parts Required:

1 x Back Handle (#4)
4 x ¼–20x⅝" Screw (#A)

Installation:

- Mount the handle onto the back side of the main cabinet using four screws. Note correct position as shown, with handle on top.



10. ASSEMBLING THE MAIN CABINET TO THE CABINET BASE

Parts Required:

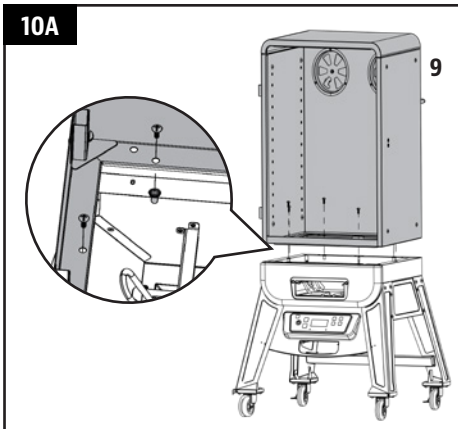
1 x Grill Probe Bracket (#18)
6 x #10–24x½" Screw (#C)
2 x #5–32x½" Screw (#F)

Installation:

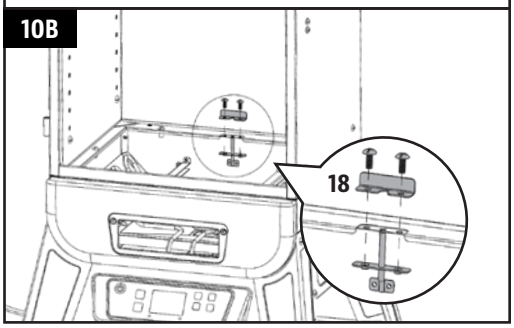
- Prepare the main cabinet to be mounted to the cabinet base. Position the cabinet base next to the main cabinet, with both facing the same direction. **Lock the caster wheels on the cabinet base.** Carefully, lift the main cabinet onto the cabinet base. Secure the main cabinet to the cabinet base using six screws (#C). Note illustration 10A.
- At the rear wall, along the bottom edge of the main cabinet, locate the Grill Probe. Secure the Grill Probe into place with the Grill Probe bracket using two screws (#F). Note 10B.

IMPORTANT: Once the Grill Probe bracket is secure, ensure the stainless steel tip extends above the lip of the lower cabinet. This reads the internal temperature of the main cabinet. Incorrect placement of the Grill Probe may result in wrong temperature readings on the Control Board.

10A



10B



11. INSTALLING THE COOKING COMPONENTS

Parts Required:

8 x Cooking Grid Support Brackets (#2)
4 x Cooking Grids (#1)
1 x Water Pan (#12)
1 x Water Pan Support (#13)

Installation:

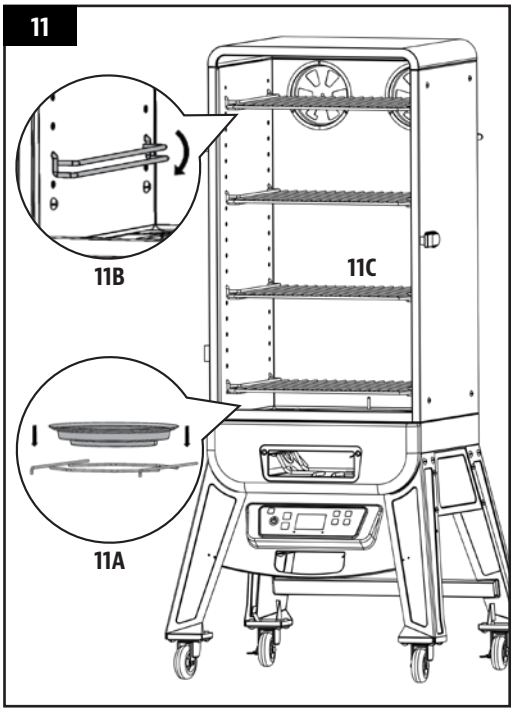
- Insert the water pan support into the bottom of the main interior cabinet, then sit the water pan in the support. Note 11A.

NOTE: Keep water in the water pan at all times while cooking. It will catch grease and drippings from your cooks and allow for easier clean up. If smoking for an extended period, move water pan up higher to allow water to last longer.

- Next, insert eight cooking grid support brackets into the holes along the inside walls of the interior main cabinet. Once positioned in the holes, tilt downward to secure into position. Repeat the same process, matching the same heights, for the right-side wall. Note 11B.
- Lastly, place the cooking grids on the grid support brackets inside the main cabinet. Note 11C.

CAUTION: To change the height between each cooking grid, adjust only when the smoker is completely cooled to avoid injury.

11



12. MOUNTING THE LOGO PLATE

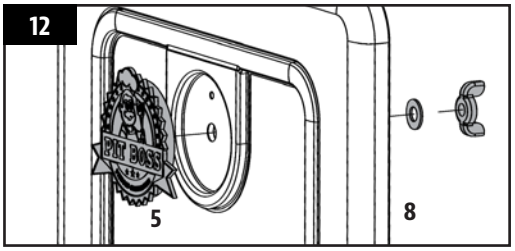
Parts Required:

1 x Logo Plate (#5)
1 x Cabinet Door (#8)

Installation:

- Remove the washer and wing nut from the packaged logo plate.
- Insert the logo plate into the mounting hole on the front of the cabinet door, place the washer on the thread pole on the inside of the door, and hand-tighten by hand to secure.

NOTE: The logo plate is supplied with one washer and one wing nut.



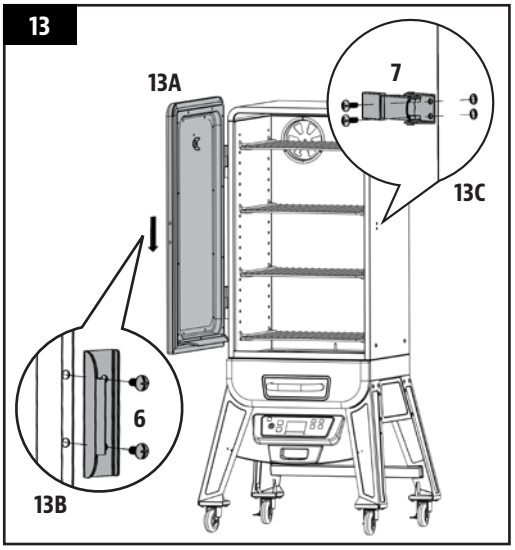
13. MOUNTING THE CABINET DOOR HANDLE, DOOR LATCH

Parts Required:

1 x Cabinet Door Handle (#6)
1 x Cabinet Door Latch (#7)
4 x #10–24x½" Screw (#C)

Installation:

- First, re-mount the cabinet door to the main cabinet by aligning and securing both hinges. Ensure the door is mounted correctly by testing it opens freely. Note 13A.
- Mount the cabinet door handle onto the front side of the cabinet door using two screws. Note correct direction in 13B.
- Mount the cabinet door latch onto the exterior side of the main cabinet using two screws. Note 13C.



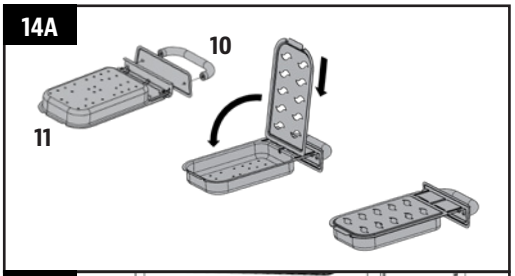
14. ASSEMBLING & INSTALLING THE WOOD CHIP TRAY

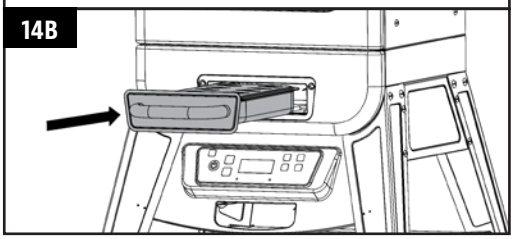
Parts Required:

1 x Wood Chip Tray Lid (#10)
1 x Wood Chip Tray Assembly (#11)
2 x #10–24x½" Screw (#C)

Installation:

- First, assemble the wood chip tray assembly by securing the faceplate and handle using two screws. Next, insert the wood chip tray lid into the lid slots on the wood chip tray assembly and flip the lid down so it closes. Note illustrations in 14A.
- Slide the assembled wood chip tray into the opening above the control board on the front panel of the unit. Note 14B.





15. INSTALLING THE GREASE TRAY

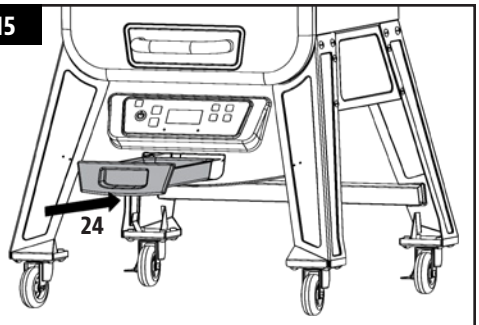
Parts Required:

1 x Grease Tray (#24)

Installation:

- Slide the grease tray into the opening below the control board on the front panel of the unit. Ensure the grease tray sits properly on the rails.
- The unit is now completely assembled.

15

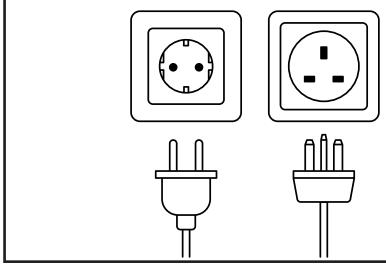


16. CONNECTING TO A POWER SOURCE

- *STANDARD OUTLET*
  This appliance requires 220-240 volt, 50Hz, 1650 w service. It must be a grounded plug. Ensure grounded end is not broken off before use.

IMPORTANT: Disconnect unit from power source when not in use.

16



OPERATING INSTRUCTIONS

With today's lifestyle of striving to eat healthy and nutritious foods, a factor to consider is the importance of reducing fat intake. One of the best ways to cut down on fats in your diet is to use a savory method of cooking like smoking. As this electric smoker uses wood chips for smoking, the natural wood flavor is infused into the meats, reducing the need for high sugar-based sauces.

SMOKER ENVIRONMENT

1. *WHERE TO SET-UP THE SMOKER*

With all outdoor appliances, outside weather conditions play a big part in the performance of your smoker and the cooking time needed to perfect your meals. All Pit Boss® units should keep a minimum clearance of 305mm (12 inches) from combustible constructions, and this clearance must be maintained while the smoker is operational. This appliance must not be placed under overhead combustible ceiling or overhang. Keep your smoker in an area clear from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.

2. *COLD WEATHER COOKING*

As it becomes cooler outside, that does not mean that smoking season is over! The crisp cool air and heavenly aroma of smoked foods will help cure your winter blues. Follow these suggestions on how to enjoy your smoker throughout the cooler months:

- If smoking at low temperatures fails, increase the temperature slightly to achieve the same results.
- Organize – Get everything you require ready in the kitchen before you head outdoors. During the winter, move your smoker to an area that is out of the wind and direct cold. Check local bylaws regarding the proximity of your smoker in relation to your home and/or other structures. Put everything you need on a tray, bundle up tight, and get it done!
- To help keep track of the outside temperature, place an outdoor thermometer close to your cooking area. Keep a log

or history of what you cooked, the outdoor temperature, and the cooking time. This will help later down the road to help you determine what to cook and how long it will take.

- In very cold weather, increase your preheating time by at least 20 minutes.
- Avoid opening the smoke cabinet door any more than necessary. Cold gusts of wind can completely cool your internal temperature. Be flexible with your serving time; add extra cooking time each time you open the door.
- Have a heated platter or a dish cover ready to keep your food warm while making the trip back inside.
- Ideal foods for winter cooking are those that require little attention, such as roasts, whole chickens, ribs, and turkey. Make your meal preparation even easier by adding simple items such as vegetables and potatoes.

3. *HOT WEATHER COOKING*

As it becomes warmer outdoors, the cooking time will decrease. Proper dress is important when it gets really hot: shorts, shirt, shoes, hat, apron and a generous slab of suntan lotion is recommended. Follow these few suggestions on how to enjoy your smoker throughout the hot months:

- Adjust your cooking temperatures downward. This helps to avoid unwanted flare-ups.
- Use a meat thermometer to determine the internal temperature of your foods. This helps in preventing your meat from over cooking and drying out.
- Even in hot weather, keep the smoke cabinet door closed at all times.
- You can keep foods hot by wrapping them in foil, and placing them in an insulated cooler. Stuff crumpled up newspaper around the foil and this will keep food hot for 3 to 4 hours.

SMOKER TEMPERATURE RANGES

Temperature readouts on the control board may not exactly match a meat thermometer. All temperatures listed below are approximate and are affected by the following factors: outside ambient temperature, the amount and direction of wind, the quality of wood chips being used, the cabinet door being opened, and the quantity of food being cooked.

Smoking is a variation on true barbecuing and is truly the main advantage of a smoker. There are two types of smoking: hot smoking and cold smoking.

- ***Hot smoking***, another name for ***low and slow*** cooking, is generally done at 82-122ºC / 180-250ºF. Hot smoking works best when longer cooking time is required, such as large cuts of meats, fish, or poultry.
- ***Cold smoking*** is when the food is located so far away from the heat source that it smokes without cooking, and at temperatures of 15-32ºC / 60-90ºF.

TIP: To intensify that savory flavor, smoke your foods before turning up the heat to fully-cook your meats. This allows the smoke to penetrate the meats, before the pores of the meat close at 49°C / 120°F.

The key is to experiment with the length of time you allow for smoking, before the meal is finished cooking. Some outdoor chefs prefer to smoke at the end of a cook, allowing the food to keep warm until ready to serve. Practice makes perfect!

UNDERSTANDING THE CONTROL BOARD



CONTROL	DESCRIPTION
	When connected to a power source, the **Power Button** will glow blue. Press the Power Button to power on the unit. Once the Power Button is pressed, the Digital LCD Screen will light up, displaying that it is ready to operate. Press and hold the button to turn the unit off.
	The **Temperature Switch Button** is used to change the temperature readout on the Digital LCD Screen. Press the button to switch to Celsius (°C) or to Fahrenheit (°F), as preferred. Default is set to Celsius.
	The **Element Light Indicator** is used to display if the heating element is on or off. If the light glows, the heating element is working and is on. If the light is off, the element is off. The heating element will stay on if the ACTUAL temperature is below the SET temperature. Once the SET temperature is reached, the heating element will automatically turn off.
	The **Digital LCD Screen** is used as the information center for your unit. The Digital LCD screen will display your Desired Cook Temperature (SET), Actual Cook Temperature (ACTUAL), Meat Probe Temperature (if connected), and any error messages. If only one Meat Probe is connected, only one reading will be displayed. Temperature can be displayed in either Fahrenheit or Celsius.
	The **Adjustment Arrows** allow you to increase or decrease the TIME and TEMP on the Control Board. Press and hold the buttons to increase or decrease the value faster.
	Press the **TEMP Button** on the Control Board to adjust the cooking temperature. · Press <u>once</u> to select the temperature setting, then the adjustment arrows to change the temperature in five-degree increments. Press <u>once again</u> to lock-in the temperature setting once the changes are finished. The heating element will not turn on until TIME is also set. Default element temperature is set to 37°C / 100 °F.
	Press the **TIME Button** on the Control Board to adjust the cooking time. · Press <u>once</u> to select the time setting, then press the adjustment arrows to change the hours. Changes are in 1 hour increments (ranging from 00-99). · Press <u>once again</u> to select the minutes setting, then press the adjustment arrows to change the minutes. Changes are in 10 minute increments (ranging from 00-50). · Press <u>twice</u> to lock in the time setting once the changes are finished.
	Press the **SET/ACT Button** on the Control Board to display the desired setpoint (SET) or the actual/current (ACT) time and temperature. The display shows the actual (ACT) settings for TIME and TEMP by default. · To view the TIME and TEMP setpoints, press the SET/ACT button <u>once</u>. After 15 seconds, the display will switch back to the actual (ACT) settings. · To change a setpoint, press the SET/ACT button <u>once</u>, followed by pressing TIME or TEMP. Next. press the adjustment arrows to change the setting.
	Press the **SMOKE Button** on the Control Board to manually turn on the heating element. This is used to increase the level of smoke after opening the door, or can be used to assist start smoking fresh wood chips: · Press <u>once</u> to turn on the element for a 20-minute cycle. Will automatically turn off once complete. · Press <u>twice</u> to turn off the element during a 20-minute cycle.
	The plug-in connection port(s) on the front of the Control Board are for two **Meat Probes**. When a meat probe is connected, the temperature is displayed on the LCD Screen. When not in use, disconnect the meat probe from the connection port. *Compatible with Pit Boss® branded meat probes only. Additional meat probe(s) sold separately.* 

UNDERSTANDING THE PROBES

- *GRILL PROBE*

Located inside the cabinet, on the rear wall along the bottom, is the Grill Probe. It is a small, vertical piece of stainless steel. The Grill Probe measures the internal temperature of the unit. When the temperature is adjusted on the Control Board, the Grill Probe will read the actual temperature inside the unit and adjust to the desired temperature.

IMPORTANT: The temperature of your unit is highly affected on ambient outdoor weather and the quantity of food being cooked.

- *MEAT PROBE*

The meat probe measures the internal temperature of your meat in the smoker, similar to your indoor oven. Plug-in the meat probe adapter to the meat probe connection port and insert the stainless steel meat probe into the thickest portion of your meat and the temperature will be displayed on the Control Board. **To ensure the meat probe is connected properly to the connection port, feel and hear it snap into place.**

IMPORTANT: When placing the meat probe into your meat, ensure the meat probe and meat probe wires avoid direct contact with the heating element. This can result in damage to your meat probe. Run the excess wire out the main cabinet door, along the edge. When not in use, disconnect the meat probe(s) from connection ports, and place aside to keep protected and clean.

FIRST USE – SMOKER BURN-OFF

Before using your smoker for the first time with food, it is important to complete a burn-off to cure the interior and exterior finish of your unit. Start the smoker and operate at any temperature over (177°C / 350°F) with the cabinet door closed for 30 to 40 minutes to burn-off the unit and rid it of any foreign matter.

IMPORTANT: Curing your smoker is important for its long-term operation and care. If the burn-off is not performed, the exterior finish will not set properly, as well as a paint odor can impart unnatural flavors onto your first prepared meal.

START-UP PROCEDURE

1. Open the cabinet door and carefully ¾ fill the water pan with water or marinade.

   IMPORTANT: Do not fill completely or overfill the water pan, as this could damage your electrical element and/or parts while the smoker is in use.

2. Adjust cooking grids and grid support brackets to desired height for the foods you intend to smoke. Once satisfied with the height of your grids, close the cabinet door.
3. Remove the wood chip tray. Open the wood chip tray lid, add wood chips, then slide back into the front of the cabinet.

   NOTE: We recommend using wood chips, not wood chunks, as wood chips are smaller and easier to fit inside the wood chip tray.

4. Plug the power cord into a grounded power source. The **Power Button** will glow blue to indicate there is power.
5. With the cabinet door closed, press the **Power Button** to turn on the unit and the Digital LCD Screen will light up, displaying that it is ready to operate.
6. Preheat your grill:
   - Open both damper vents completely on the backside of the unit.
   - Press the **SET/ACT Button,** then the **TIME button** on the Control Board twice to select the time setting, and press the **Adjustment Arrows** to 20 minutes. Press the **TIME button** twice again to lock-in the time setting once the changes are finished.
   - Press the **SET/ACT Button,** then the **TEMP button** on the Control Board once to select the temperature setting, and press the **Adjustment Arrows** to a minimum of 121°C / 250°F. Press the **TEMP button** once again to lock-in the temperature setting once the changes are finished. The smoker will begin to smoke while preheating.

   TIP: Keep the damper vents partially or completely open when cooking at lower temperatures; close the damper vents when using higher cooking temperatures.

7. After preheating is complete, you will notice that your wood chips will be smoking. You are ready to enjoy your smoker at your desired time and temperature! Slide out and place food on the cooking grids, leaving room between each item to allow smoke and moisture to circulate evenly.

   IMPORTANT: When selecting a low temperature setting after preheating, allow time for the smoker temperature to decrease and stabilize at the new desired temperature.

ELECTRICAL ELEMENT FAILURE PROCEDURE

If for any reason your electric element fails to operate, follow ***Troubleshooting*** instructions.

REFILLING THE WATER PAN

Check the water level periodically during your cooking session and add water if needed.

1. Wearing heat-resistant barbecue mitts, open the cabinet door.
2. Carefully refill the water pan with water or marinade until it is ¾ full. Close the cabinet door.

   IMPORTANT: Do not fill completely or overfill the water pan, as this could damage your electrical element and/ or parts while the smoker is in use.

REFILLING THE WOOD CHIP TRAY

Check your wood chip tray periodically during your cooking session and add more wood chips if needed.

1. Wearing heat-resistant barbecue mitts, remove the wood chip tray from the opening above the control board on the front panel of the unit.
2. Carefully open the lid, and refill the wood chip tray with new wood chips. Close the lid once full.
3. Replace the wood chip tray into the front panel of the smoker.
4. Press the **SMOKE Button** on the Control Board to manually turn on the heating element. This is used to increase the level of smoke after opening the door, or can be used to assist start smoking fresh wood chips

   NOTE: Use hardwood wood chips that have been seasoned, such as pecan, hickory, oak, apple, cherry, alder, mesquite or a competition blend. It is not necessary to soak the wood chips prior to smoking, as hardwoods have natural moisture in the wood that will release as it heats up and combusts. Do not use resin woods like pine or cedar in your smoker.

SHUTTING OFF YOUR SMOKER

1. When finished cooking, press and hold the **Power Button** to turn the unit off. The electric element will turn off, and the wood chips will stop smoking.

   TIP: If you have been preparing foods that are extra greasy, allow the smoker to burn-off for an extra 10 to 20 minutes to a minimum temperature of 177°C / 350°F with the cabinet door closed.

CARE AND 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. *PROBES*
   - A meat probe not in use should be rolled up in a large, loose coil. Kinks or folds in the wire may cause damage.
   - Although both the Grill Probe and meat probe are stainless steel, do not place either in the dishwasher or submerge in water. Water damage to the internal wires will cause a probe to short-out, causing false readings. If a probe is damaged, it should be replaced.

2. *INSIDE SURFACES*
   - It is recommended to clean your wood chip tray after every few uses. This will ensure proper smoking of new wood chips and avoid any hard build-up of debris or ash.
   - Use a long-handled grill cleaning brush, remove any food or build-up from the cooking grids. Best practice is to do this while they are still warm from the previous cook. **Grease fires are caused by too much fallen debris on the cooking components of the smoker.** Clean the inside of your smoker on a consistent basis. In the event you experience a grease fire, keep the cabinet door and damper vents closed to choke out the fire. If the fire does not go out quickly, carefully remove the food, turn the smoker off, and shut the cabinet door until the fire is completely out. Lightly sprinkle baking soda, if available. Check your grease tray often, and clean out as necessary. Keep in mind the type of cooking you do.

     IMPORTANT: The water pan may accumulate grease. Refill and replace the water in the water pan often.
   - The glass of the cabinet door is tempered and will not break with high heat; however, excessive build-up may cause the door to not close if not cleaned regularly. Smoke and debris can be removed with frequent cleaning of the glass.

3. *OUTSIDE SURFACES*
   - Wipe your smoker down after each use. Use warm soapy water to cut the grease. Do not use oven cleaner, abrasive cleansers or abrasive cleaning pads on the outside grill surfaces. **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 protect your smoker for complete protection! A cover is your best protection against weather and outside pollutants. When 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
Cabinet Glass Door	Every 2-3 Smoke Sessions	Mix Baking Soda & Vinegar, Scrub with Steel Wool (Fine)
Bottom of Cabinet	Every 5-6 Smoke Sessions	Scoop Out, Shop-Vac Excess Debris
Wood Chip Tray	Every 2-3 Smoke Sessions	Scoop Out, Shop-Vac Excess Debris
Cooking Grids	After Each Smoke Session	Burn Off Excess, Grill Cleaning Brush
Water Pan	After Each Smoke Session	Scrub Pad & Soapy Water
Grease Tray	After Each Smoke Session	Scrub Pad & Soapy Water
Electric Element	Twice A Year	Dust, Wipe Element with Soapy Water
Grill Probe	Every 2-3 Smoke Sessions	Scrub Pad & Soapy Water
Meat Probe	After Each Use	Scrub Pad & Soapy Water

TROUBLESHOOTING

Proper cleaning and maintenance will prevent common operational problems. When your Pit Boss® smoker is operating poorly, or used less frequently, the following troubleshooting tips may be helpful. For FAQ, please visit ***www.pitboss-grills.com***. You may also contact your local Pit Boss® authorized dealer or contact Customer Care for assistance.

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

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
No Power Lights On The Control Board	Power Button	Press the Power Button. Try another attempt and hold for two seconds to verify connection.
	Not Connected To Power Source	Ensure smoker is plugged into a working power source. Reset breaker. Ensure GFCI is the correct power supply (see ***Electric Wire Diagram*** for access to electric components). Ensure all wire connections are firmly connected and dry.
	Faulty Control Board	Control Board needs to be replaced. Contact Customer Care for a replacement part.
Power Light Not On	Unit Not Turned On	Press the Power Button. Try another attempt and hold for two seconds to verify connection.
	Faulty Control Board	Control Board needs to be replaced. Contact Customer Care for a replacement part.
No Display On Control Board, Power Light Is On	Faulty Control Board	Control Board needs to be replaced. Contact Customer Care for a replacement part.
Element (Heating) Light Not On	TEMP / TIME Not Set	Set the TEMP and TIME on the Control Board to turn on the heating element light.
	Faulty Control Board	Control Board needs to be replaced. Contact Customer Care for a replacement part.
TEMP / TIME Will Not Adjust	Faulty Control Board	Control Board needs to be replaced. Contact Customer Care for a replacement part.
Temperature In Main Cabinet Is Inaccurate	Grill Probe Is Dirty	Follow ***Care and Maintenance*** instructions.
	Grill Probe Not Making Connection.	Access the electrical components on the base of the unit (see ***Electric Wire Diagram***) and check for any damage to the Grill Probe wires. Ensure Grill Probe spade connectors are firmly connected, and connected correctly, to the Control Board.
	Faulty Control Board	Control Board needs to be replaced. Contact Customer Care for a replacement part.
Unit Takes Too Long / Excessive Time To Achieve Desired Temperature	Cold Climate	Outdoor temperature is below 65°C / 18°F, so the unit may take extended heating time.
	Extension Cord Used	Using an extension cord may reduce the power supply to the unit. Plug the appliance directly into power source or ensure maximum length extension cord is 7.6 meters / 25 feet, minimum gauge 12/3.
	Cabinet Is Too Packed	There is too much food in the cabinet. Place food on the cooking grids, leaving room between each item to allow smoke and moisture to circulate evenly.
	Door Not Closed	Ensure door is closed, seal is not damaged, and the door latch is secure.
	Water Pan Not Properly Located	Check the water pan to ensure it is sitting properly on the support brackets. See ***Assembly Instructions*** for further instruction.
	Faulty Control Board	Control Board needs to be replaced. Contact Customer Care for a replacement part.
Door Not Closing Properly	Poor Door Alignment	Adjust door hinges to ensure that door is mounted correctly. See ***Assembly Instructions.***
	Damaged Door Seal	Door needs to be replaced. Contact Customer Care for a replacement parts.

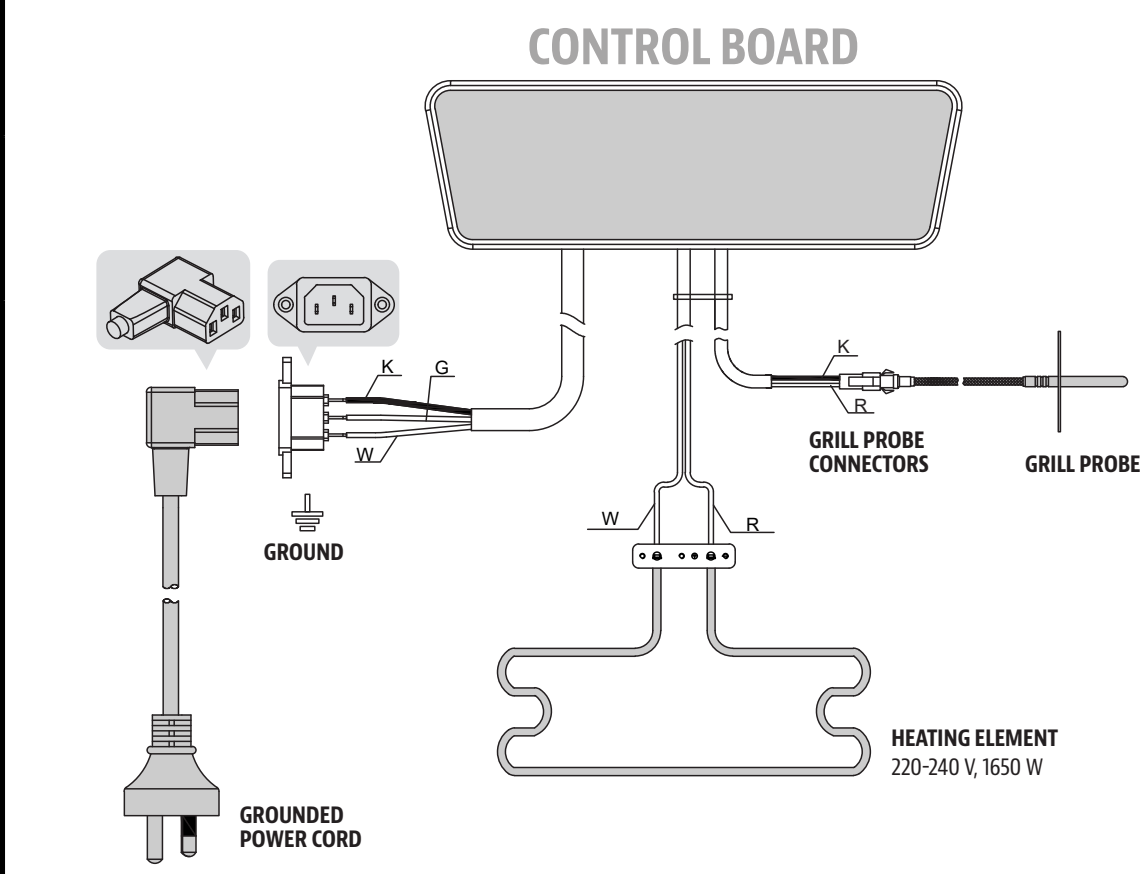
Grease Leaking From Cabinet Door	Door Not Closing Properly	Ensure door is closed, seal is not damaged, and the door latch is secure.
	Unit Not Level	Move unit to a level cooking surface. Ensure that there is no damage to the support legs.
	Grease Tray Is Full	Empty grease tray and re-install. Follow ***Care and Maintenance*** instructions.
No Smoke Is Being Produced	No Wood Chips	Add wood chips to the wood chip tray.
	Element Times Out, Not Enough Heat To Wood Chips	The heating element is not staying on long enough to heat the wood chips, which is due to the TEMP being set too low. First, open the rear vents completely to promote airflow. Next, reset TEMP higher to turn on the element for 20 minutes.
	Damaged Wood Chip Tray	Wood chip tray needs to be replaced. Contact Customer Care for a replacement parts.
"noP" Error Code	Bad Connection At Connection Port	Disconnect meat probe from connection port on the Control Board, and reconnect. Ensure the meat probe adapter is firmly connected. Check for signs of damage to the adapter end. If still failed, call Customer Care for replacement part.
	Meat Probe Damaged	Check for signs of damage to the wires of the meat probe. If damaged, call Customer Care for replacement part.
	Faulty Control Board	Control Board needs to be replaced. Contact Customer Care for a replacement part.
"Er1" Error Code	The Smoker Is Too Cold To Function	Outdoor temperature is too cold for the heating element to function. Move smoker to warmer location and retry. If element still fails after multiple attempts, call Customer Care for assistance.
"ErH" Error Code	The Smoker Has Overheated / Exceeded 315°C / 600°F	Press and hold the Power Button to turn the unit off, and allow smoker to cool. Follow ***Care and Maintenance*** instructions. After maintenance, press the Power Button to turn the unit on, then select desired temperature. If error code still displayed, contact Customer Care.
"ErR" Error Code	Grill Probe Wire Not Making Connection	Access the electrical components on the base of the unit (see ***Electric Wire Diagram***) and check for any damage to the Grill Probe wires. Ensure Grill Probe spade connectors are firmly connected, and connected correctly, to the Control Board.
	Grill Probe	Check status of Grill Probe. Follow ***Care and Maintenance*** instructions if dirty. Contact Customer Care for a replacement part if damaged.

ELECTRICAL WIRE DIAGRAM

The Control Board system is an intricate and valuable piece of technology. For protection from power surges and electrical shorts, consult the wire diagram below to ensure your power source is sufficient for the operation of the unit.

PB – ELECTRIC REQUIREMENTS
220-240 V, 50 Hz, 1650 W, GROUNDED PLUG

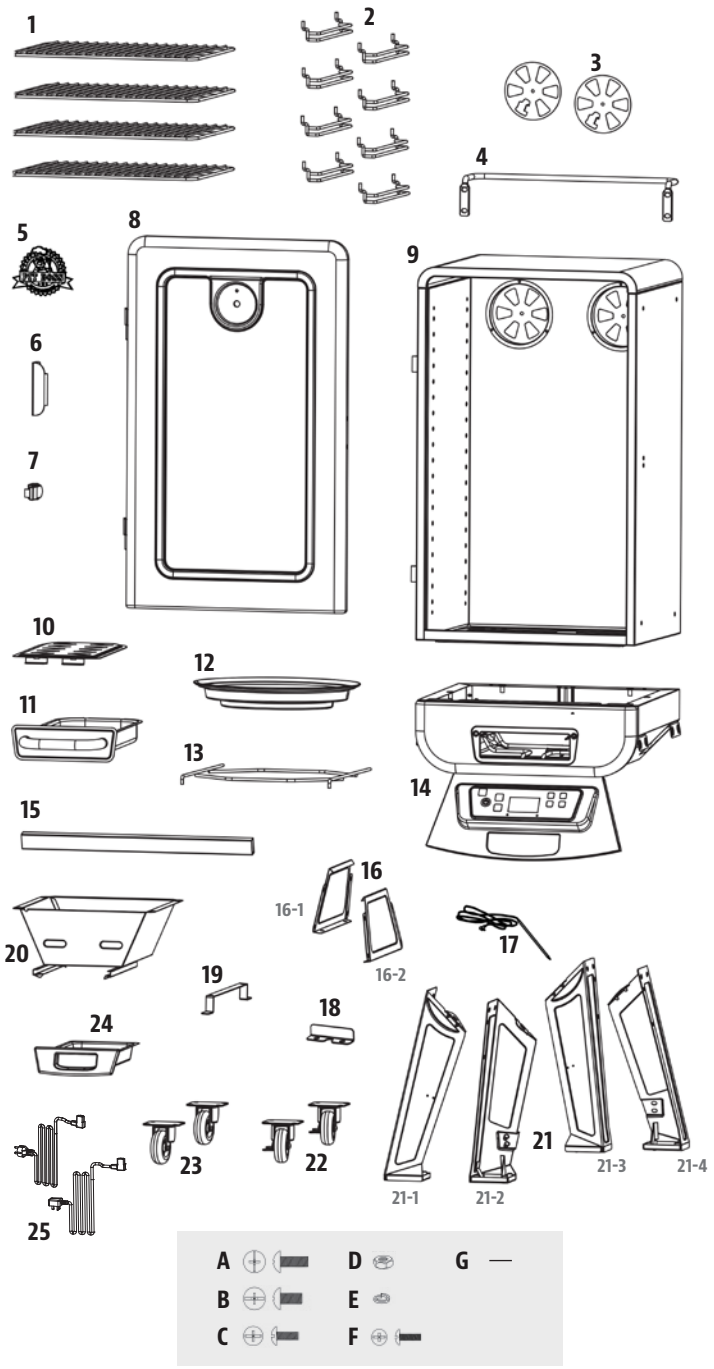
NOTE: Electrical components, passed by product safety testing and certification services, comply with a testing tolerance of ± 5-10 percent.



INDEX
W : WHITE
R : RED
K : BLACK
G : GROUND

REPLACEMENT PARTS

Part#	Description
1	Cooking Grids (x4)
2	Cooking Grid Support Brackets (x8)
3	Damper Vent (x2)
4	Back Handle (x1)
5	Logo Plate (x1)
6	Cabinet Door Handle (x1)
7	Cabinet Door Latch (x1)
8	Cabinet Door (x1)
9	Main Cabinet (x1)
10	Wood Chip Tray Lid (x1)
11	Wood Chip Tray Assembly (x1)
12	Water Pan (x1)
13	Water Pan Support (x1)
14	Cabinet Base (x1)
15	Support Bar (x1)
16	Support Panel (x2)
17	Meat Probe (x1)
18	Grill Probe Bracket (x1)
19	Power Cord Bracket (x1)
20	Bottom Chamber Assembly (x1)
21	Support Legs (x4)
22	Locking Caster Wheel (x2)
23	Caster Wheel (x2)
24	Grease Tray (x1)
25	Power Cord (x2)
A	¼–20x⅝" Screw (x4)
B	¼–20x½" Screw (x28)
C	#10–24x½" Screw (x32)
D	#10–24 Lock Nut (x2)
E	M5 Locking Washer (x2)
F	#5–32x½" Screw (x2)
G	Spare Hardware



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

WARRANTY

CONDITIONS

All electric smokers by Pit Boss®, 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, and five (5) year on electrical components. 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 retard 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 component. Should any of the above occur, kindly refer to the care and maintenance section to prolong the lifespan of your unit. Dansons recommends the use of a cover when the smoker is not in use. This warranty is based on normal domestic use and service of the smoker and neither limited warranty coverage's apply for a smoker which is used in commercial applications.

EXCEPTIONS

There is no written or implied performance warranty on Pit Boss® smokers, 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. Neither Dansons, or authorized Pit Boss® dealer, accepts responsibility, legal or otherwise, for the incidental or consequential damage to the property or persons resulting from the use of this product. Whether a claim is made against Dansons based on the breach of this warranty or any other type of warranty expressed or implied by law, the manufacturer shall in no event be liable for any special, indirect, consequential or other damages of any nature whatsoever in excess of the original purchase of this product. All warranties by manufacturer are set forth herein and no claim shall be made against manufacturer on any warranty or representation. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations of implied warranties, so the limitations or exclusions set forth in this limited warranty may not apply to you. This limited warranty gives you specific legal rights and you may have other rights, which vary from state to state.

ORDERING REPLACEMENT PARTS

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

CONTACT CUSTOMER CARE

If you have any questions or problems, contact Customer Care: **www.pitboss-grills.com**

WARRANTY SERVICE

Contact your nearest Pit Boss® 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 on the back of the unit. Record information below as the label may become worn or illegible.

MODEL	SERIAL NUMBER
DATE OF PURCHASE	AUTHORIZED DEALER

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

CE MANUEL D'INSTRUCTIONS CONTIENT D'IMPORTANTES INFORMATIONS QUI SONT NÉCESSAIRES À L'UTILISATION CORRECTE ET SÉCURITAIRE DE CET APPAREIL. LIRE ET SUIVRE TOUS LES AVERTISSEMENTS ET INSTRUCTIONS AVANT ET PENDANT L'UTILISATION DE CE FUMOIR. NE PAS SUIVRE CES AVERTISSEMENTS ET CES INSTRUCTIONS PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES CORPORELLES GRAVES OU LA MORT.

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

DANGERS ET AVERTISSEMENTS

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

1. Un dégagement minimum de 305 mm (12 pouces) des constructions combustibles sur les côtés du fumoir et 305 mm (12 pouces) de l'arrière du fumoir aux constructions combustibles doit être maintenu. **Ne pas installer l'appareil sur des planchers combustibles ou des planchers protégés par des surfaces combustibles à moins que des permis et autorisations adéquates n'aient été obtenues par les autorités compétentes.** Ne pas utiliser cet appareil à l'intérieur d'un espace clos et non ventilé, à l'intérieur d'une maison, d'un véhicule, d'une tente ou d'un garage. Cet appareil à ne doit pas être placé sous un plafond ou un surplomb combustible. Gardez votre fumeur dans une zone dégagée et exempte de matières combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables

En cas d'incendie de graisse, éteignez le fumoir et laissez la porte de l'armoire fermée jusqu'à ce que le feu soit éteint. Ne pas débrancher la fiche d'alimentation. NE PAS jeter d'eau dessus. NE PAS essayer d'étouffer le feu. L'utilisation d'un extincteur approuvé toutes classes (classe ABC) est précieuse à conserver sur place. Si un incendie non contrôlé se produit, appelez les pompiers.

2. Maintenez l'appareil et les cordons d'alimentation électrique éloignés de l'eau ou d'autres liquides. NE PAS utiliser votre fumoir sous la pluie, lors d'un orage ou autour d'une source d'eau. Pour vous protéger contre les chocs électriques, utilisez uniquement une prise électrique correctement mise à la terre. N'utilisez pas l'appareil avec un cordon ou une fiche endommagés. Si vous utilisez un long cordon d'alimentation détachable (ou une rallonge), assurez-vous que le cordon d'alimentation est au moins aussi performant que le courant nominal de l'appareil et qu'il est relié à la terre. Les rallonges extérieures utilisées avec des produits d'extérieur sont marquées du suffixe « W » et de la mention « utilisable avec des appareils d'extérieur ». Pour réduire le risque de choc électrique, garder la connexion de rallonge au sec et au sol.

3. Après une période de stockage, nettoyez avant utilisation. Une maintenance et un entretien réguliers sont requis pour prolonger la durée de vie de votre unité. Si le fumoir est entreposé à l'extérieur pendant la saison des pluies ou pendant les saisons de forte humidité, il faut veiller à ce que l'eau ne pénètre pas dans l'élément électrique. Veillez à toujours débrancher la prise avant d'effectuer un service ou un entretien.

NE transportez PAS votre fumoir pendant son utilisation ou s'il est chaud. Assurez-vous que le fumoir est complètement froid au toucher avant d'ajuster les grilles de cuisson, d'ajouter des copeaux de bois, de retirer le bac à eau, de le déplacer ou de le ranger. Entreposez l'appareil à l'intérieur lorsque vous ne l'utilisez pas. Ne stockez pas le fumoir électrique avec des cendres chaudes à l'intérieur de l'appareil. Entreposer uniquement lorsque toutes les surfaces sont froides.

4. Il est recommandé d'utiliser des gants de cuisinier résistant à la chaleur et des ustensiles de cuisine longs et robustes lors de l'utilisation de l'appareil. Soyez prudent lorsque vous retirez les aliments du fumoir. Toutes les surfaces sont chaudes et peuvent rester chaudes longtemps après utilisation.

5. Certaines parties du barbecue peuvent être très chaudes et des blessures graves peuvent survenir. Tenir hors de portée des jeunes enfants et des animaux domestiques lors de l'utilisation.

   Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants, des personnes à capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou sans expérience ni connaissances, à moins qu'elles soient surveillées directement par une personne responsable de leur sécurité.

6. N'utilisez pas cet appareil comme appareil de chauffage ou à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu. Cet appareil n'est pas destiné à un usage commercial.

ÉLIMINATION DES CENDRES

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

CRÉOSOTE

La créosote, ou suie, est une substance similaire à du goudron. Lorsqu'elle brûle, elle produit une fumée noire composée d'un résidu de la même couleur. La suie ou créosote se forme lorsque l'appareil n'est pas utilisé correctement, par exemple en cas de blocage du ventilateur de combustion, de mauvais nettoyage ou entretien de la zone de combustion ou de mauvais ratio air/combustible.

Utiliser cet appareil est dangereux en cas de flamme sombre ou si le pot de combustion est trop plein de granulés. Lorsqu'elle s'enflamme, la créosote produit un feu très chaud et incontrôlé, similaire à un feu de graisse. Si cela arrive, éteignez l'appareil, laissez-le entièrement refroidir, puis inspectez-le pour effectuer un entretien et un nettoyage. La créosote s'accumule généralement dans les zones d'échappement.

Si de la créosote s'est accumulée dans l'unité, laissez l'unité se réchauffer à basse température, éteignez l'appareil, puis essuyez toute formation à l'aide d'une serviette à main. À l'instar du goudron, il est beaucoup plus facile de nettoyer à chaud, car il devient liquide.

LE MONOXYDE DE CARBONE (« LE TUEUR SILENCIEUX »)

Les copeaux de bois brûlants dégagent du monoxyde de carbone, qui n'a pas d'odeur et peut causer la mort. Ne brûlez pas de copeaux de bois à l'intérieur des maisons, des véhicules, des tentes, des garages ou dans des endroits fermés. Utilisez uniquement à l'extérieur dans un endroit bien ventilé.

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

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

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

LISTE DE SÉCURITÉ

Conformément aux procédures et spécifications de Conformité Européenne (CE), les appareils de cuisson à granulés Pit Boss® Grills démontrent leur conformité aux normes de conformité en matière de sécurité, de santé et de protection de l'environnement de l'UE (Union européenne) et du Espace Economique Européen (EEE).

Ce produit est conforme aux normes de compatibilité électromagnétique (CEM, 2014/30 / EU), à la directive sur les basses tensions (DBT, 2014/35 / EU) et aux restrictions sur les substances dangereuses (RoHS, 2011/65 / EU, 2015/863). Les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE, 2002/96 / CE) sont conformes.

FR

FRANÇAIS

DANSONS

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

SERVICE CLIENTS
www.pitboss-grills.com

TABLE DES MATIÈRES

Informations de sécurité 23

Pièces et spécifications 27

Préparation de l'assemblage 28

Instructions d'assemblage
- Montage des roues sur les pieds de support 28
- Montage des pieds de support sur la base de l'armoire 28
- Fixer correctement le panneau de commande aux pieds de support avant 29
- Fixation de la barre d'appui 29
- Montage des panneaux de support 29
- Montage de la chambre inférieure 29
- Montage du support du cordon d'alimentation 30
- Installation des registres dans l'armoire principale 30
- Montage de la poignée arrière 30
- Assemblage de l'armoire principale à la base de l'armoire 31
- Installation des composants de cuisson 31
- Montage de la plaque du logo 32
- Fixation de la poignée et du loquet de la porte d'armoire 32
- Assemblage et installation du plateau pour copeaux de bois 32
- Installation du plateau à graisse 33
- Connexion à une source d'alimentation 33

Mode d'emploi
- Environnement du fumoir 33
- Gammes de température du fumoir 34
- Comprendre le tableau de contrôle 35
- Comprendre les sondes 36
- Première utilisation - surchauffer le fumoir 36
- Procédure de mise en marche 36
- Remplissage du réservoir d'eau 37
- Rechargement du plateau pour copeaux de bois 37
- Éteindre votre fumoir 37

Entretien et maintenance 38

Dépannage 40

Diagramme de fil électrique 42

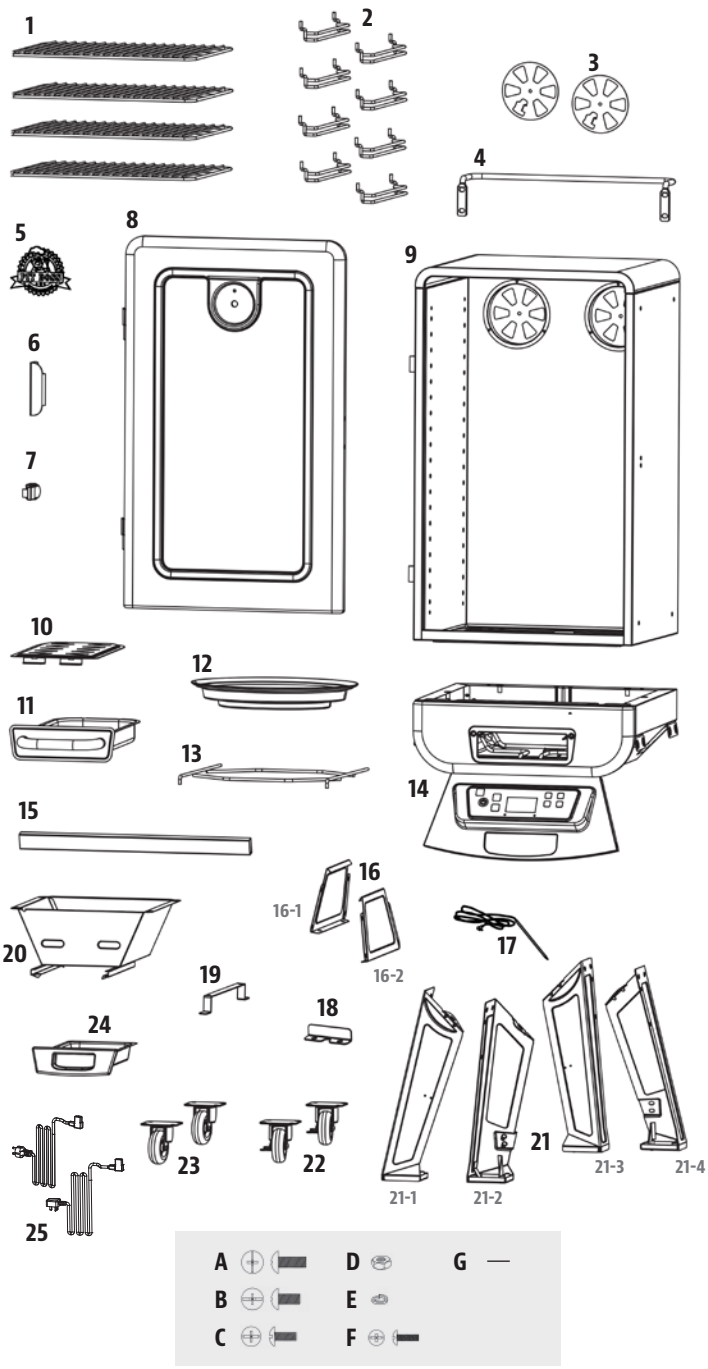
Pièces de rechange 43

Garantie 44

PIÈCES ET SPÉCIFICATIONS

No.	Description des pièces
1	Grilles de cuisson (x4)
2	Supports de la grille de cuisson (x8)
3	Registre de ventilation (x2)
4	Poignée arrière (x1)
5	Plaque du logo (x1)
6	Poignée de porte d'armoire (x1)
7	Loquet de porte d'armoire (x1)
8	Porte d'armoire (x1)
9	Armoire principale (x1)
10	Couvercle du plateau pour copeaux de bois (x1)
11	Plateau pour copeaux de bois (x1)
12	Réservoir d'eau (x1)
13	Support du réservoir d'eau (x1)
14	Base de l'armoire (x1)
15	Barre d'appui (x1)
16	Panneaux de support (x2)
17	Sonde thermique (x1)
18	Support de sonde de grille (x1)
19	Support de cordon d'alimentation (x1)
20	Chambre inférieure (x1)
21	Pieds de support (x4)
22	Roulettes verrouillables (x2)
23	Roulettes pivotantes (x2)
24	Plateau à graisse (x1)
25	Cordon d'alimentation (x2)
A	Vis ¼–20x⅝ po (x4)
B	Vis ¼–20x½ po (x28)
C	Vis #10–24x½ po (x32)
D	Écrou de blocage #10–24 (x2)
E	Rondelle-frein M5 (x2)
F	Vis #5–32x½ po (x2)
G	Matériel de rechange

REMARQUE : En raison du développement continu du produit, les pièces peuvent être modifiées sans préavis. Contactez le service clientèle si des pièces manquent lors de l'assemblage de l'appareil.



PB – EXIGENCES ÉLECTRIQUES

220-240 V, 50 Hz, 1 650 W, FICHE DE MISE À LA TERRE

MODÈLE		UNITÉ ASSEMBLÉE (WXHXD)	POIDS DE L'UNITÉ	SURFACE DE CUISSON	PLAGE DE TEMPÉRATURE
PB	PBV3DU1	550MM X 1 190MM X 510MM / 21 PO. X 46 PO. X 20 PO.	30 KG / 66 LB	**CUISSON CUBIQUE: 0,07 M³ / 2,7 PD³** ***TOTAL* - 4 424 CM² / 685 PO²**	38-176 °C / 100-350 °F

PRÉPARATION DE L'ASSEMBLAGE

Les pièces se trouvent dans l'emballage, y compris sous le fumeur. Inspectez l'appareil, les pièces et l'emballage de l'équipement après avoir retiré l'emballage de protection en carton. Jeter tout le matériel d'emballage à l'intérieur et à l'extérieur du fumeur avant l'assemblage, puis inspecter et inspecter toutes les pièces en se référant à la liste de pièces. En cas de pièce manquante ou endommagée, n'essayez pas de l'assembler. Les dommages pendant le transport ne sont pas couverts par la garantie. Contactez votre revendeur ou le service clientèle Pit Boss® pour les pièces.

www.pitboss-grills.com

IMPORTANT : Pour faciliter l'installation, être deux personnes est utile (mais pas nécessaire) lors de l'assemblage de cet appareil.

Outils nécessaires pour l'assemblage : tournevis et niveau d'eau. Outils non inclus. *Outils non inclus.*



INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

IMPORTANT : Il est recommandé de lire soigneusement chaque étape avant de commencer à assembler selon les instructions. Ne pas serrer complètement les vis jusqu'à ce que toutes les vis de cette étape aient été installées, ou sauf mention contraire.

1. MONTAGE DES ROUES SUR LES PIEDS DE SUPPORT.

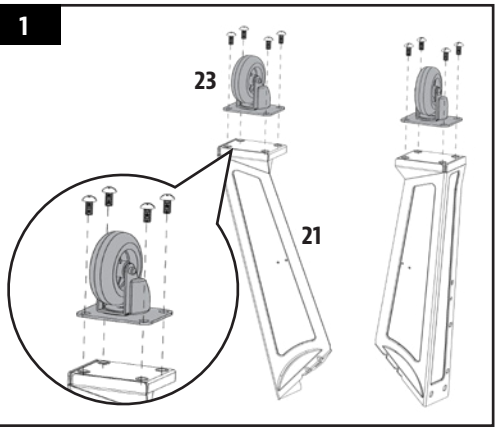
Pièces nécessaires :

2 x Roulettes verrouillables (#22)
2 x Roulettes pivotantes (#23)
4 x Pieds de support (#21)
16 x Vis ¼–20x½ po (#B)

Installation :

· Placez un morceau de carton sur le sol pour éviter de rayer l'unité et les pièces lors de l'assemblage. Ensuite, fixez la roue au bas du pied à l'aide de quatre vis. Suivez les mêmes instructions pour l'installation des autres pieds de support et des roues.

1



2. MONTAGE DES PIEDS DE SUPPORT SUR LA BASE DE L'ARMOIRE

Pièces nécessaires :

1 x Base de l'armoire (#14)
12 x Vis ¼–20x½ po (#B)

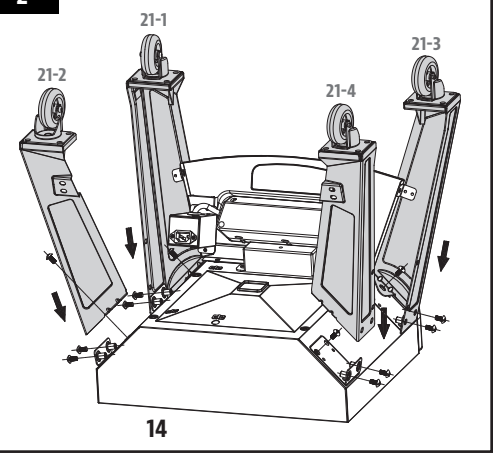
Installation :

· Ensuite, posez la base de l'armoire sur le sol, à l'envers. Préparez les quatre pieds de support avant de les installer sur la base de l'armoire, en les disposant comme indiqué sur l'illustration.

IMPORTANT : Les quatre pieds de support doivent être correctement disposés afin de pouvoir installer les panneaux de support et la barre d'appui lors d'une prochaine étape.

· Montez un pied de support sur la base de l'armoire à l'aide de trois vis. Répétez le processus pour les trois autres pieds de support. Serrez complètement les vis intérieures, mais laissez les vis extérieures partiellement desserrées.

2



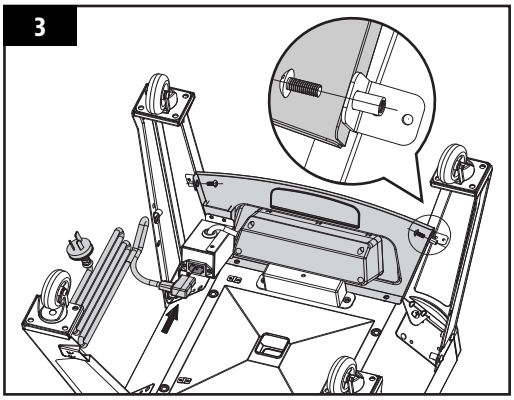
3. FIXER CORRECTEMENT LE PANNEAU DE COMMANDE AUX PIEDS DE SUPPORT AVANT

Pièces nécessaires :

2 x Vis #10–24x½ po (#C)

Installation :

- Près du tableau de commande, desserrez les deux vis reliant le panneau avant à l'armoire principale. À l'aide de deux autres vis, fixez les côtés du panneau avant aux pieds de support orientés vers l'avant. Une fois ces vis serrées, resserrez les deux vis précédemment desserrées.
- Deux cordons d'alimentation sont fournis. Installez le cordon d'alimentation préféré dans la rainure correspondante en bas.



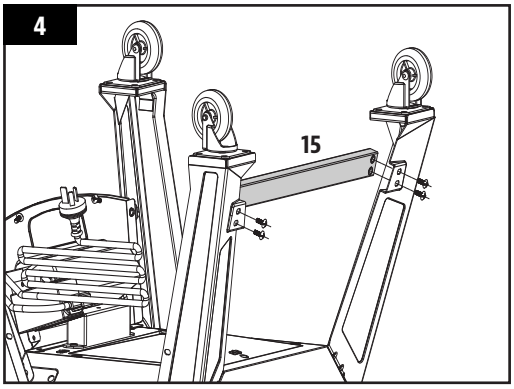
4. FIXATION DE LA BARRE D'APPUI

Pièces nécessaires :

1 x Barre d'appui (#15)
4 x Vis #10–24x½ po (#C)

Installation :

- Installez le support à l'arrière de l'unité entre les deux pieds de support arrière. Fixez en utilisant deux vis de chaque côté. Assurez-vous que le support est placé sur le dessous de l'armoire principale, vers l'intérieur. Regardez l'illustration pour assembler les supports.



5. MONTAGE DES PANNEAUX DE SUPPORT

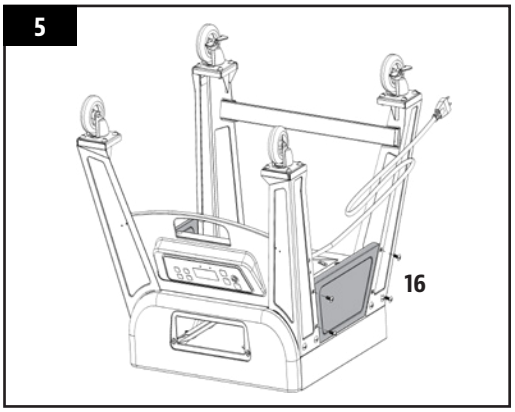
Pièces nécessaires :

2 x Panneaux de support (#16)
8 x Vis #10–24x½ po (#C)

Installation :

- Installez un panneau de support sur le côté de l'unité entre un pied de support avant et un arrière. Fixez en utilisant deux vis de chaque côté. Assurez-vous que le côté plat de la plaque de support est orienté vers l'extérieur. Répétez le même processus pour assembler les autres panneaux de support. Regardez l'illustration pour assembler les panneaux de support.

REMARQUE : Le support avec deux trous le long du bas doit être sur le même côté de l'unité que le cordon d'alimentation qui sort du panneau de commande (côté gauche). C'est important pour les prochaines étapes.



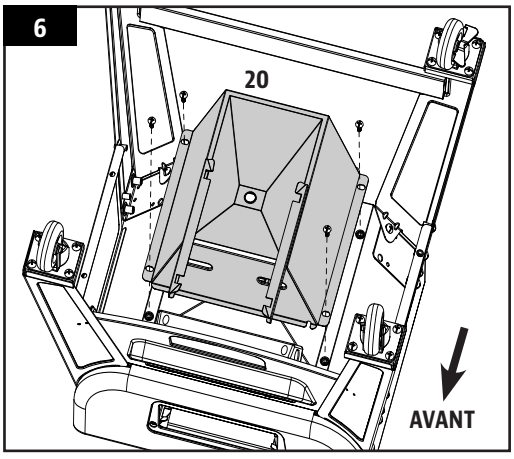
6. MONTAGE DE LA CHAMBRE INFÉRIEURE

Pièces nécessaires :

1 x Chambre inférieure (#20)
4 x Vis #10–24x½ po (#C)

Installation :

- Fixez la chambre inférieure sur la bas de l'armoire à l'aide de quatre vis. Assurez-vous que les rails du plateau à graisse sont tournés vers l'avant de l'appareil. Notez l'illustration pour le positionnement correct des pièces.



7. MONTAGE DU SUPPORT DU CORDON D'ALIMENTATION

Pièces nécessaires :

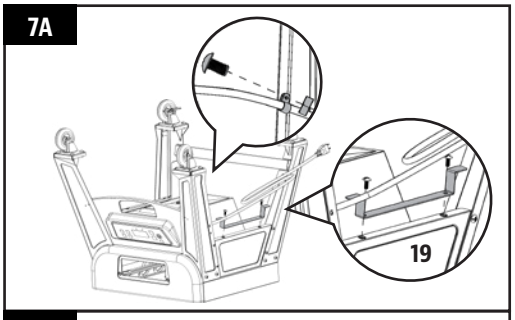
1 x Support de cordon d'alimentation (#19)
2 x Vis #10–24x½ po (#C)

Installation :

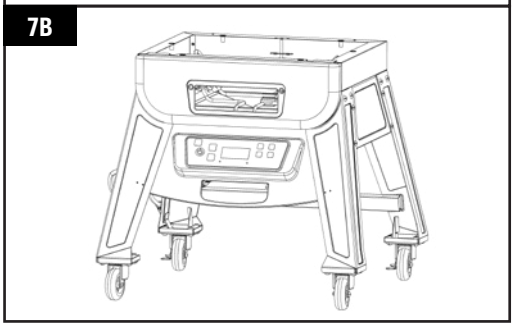
- Desserrez la vis du clip du cordon d'alimentation sur le pied de support et guidez le cordon d'alimentation à travers le clip du cordon d'alimentation pour le fixer.
- Repérez les deux trous sur le bas du support (côté gauche). Montez le support du cordon d'alimentation sur le panneau de support à l'aide de deux vis, comme indiqué sur l'illustration 7A. Une fois sécurisé, enroulez le cordon d'alimentation sur le support jusqu'à ce que l'appareil soit utilisé.
- Procédez au serrage complet de toutes les vis de la base de l'armoire, puis redressez délicatement le chariot avec les roues en bas. Illustration 7B.

IMPORTANT: Assurez-vous que toutes les vis sur la base de l'armoire sont bien serrées pour éviter que les vis ne tombent lorsque l'unité est déplacée.

7A



7B



8. INSTALLATION DES REGISTRES DANS L'ARMOIRE PRINCIPALE

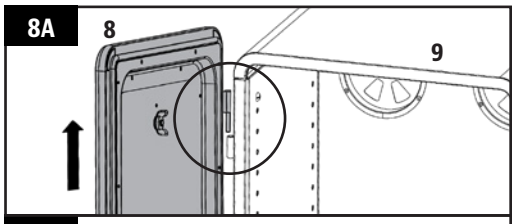
Pièces nécessaires :

1 x Armoire principale (#9)
2 x Registre de ventilation (#3)
2 x Vis #10–24x½ po (#C)
2 x Écrou de blocage #10-24 (#D)
2 x Rondelle-frein M5 (#E)

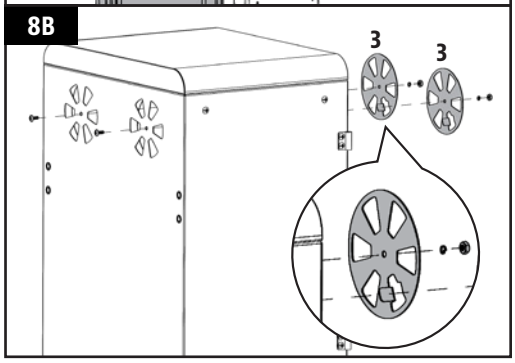
Installation :

- D'abord, soulevez la porte de l'armoire principale hors des charnières et mettez-la de côté. Illustration 8A.
- Placez une vis de l'extérieur de l'armoire principale dans le centre de chaque registre. Ensuite, insérez un registre à l'intérieur de l'armoire principale avec la languette surélevée vers l'arrière et fixez la vis de l'extérieur à l'aide d'une rondelle-frein et d'un écrou de blocage. Répétez le même processus pour le deuxième registre, comme indiqué sur l'illustration 8B.

8A



8B



9. MONTAGE DE LA POIGNÉE ARRIÈRE

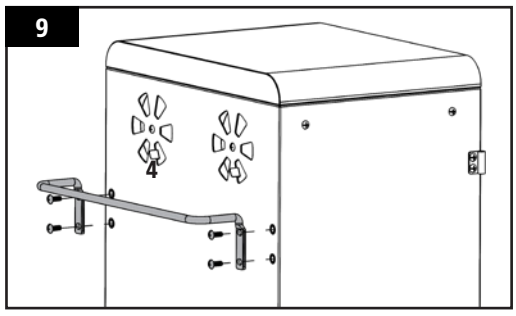
Pièces nécessaires :

1 x Poignée arrière (#4)
4 x Vis ¼–20x⅝ po (#A)

Installation :

- Montez la poignée au dos de l'armoire principale en utilisant quatre vis. Regardez la position correcte indiquée, avec la poignée sur le dessus.

9



10. ASSEMBLAGE DE L'ARMOIRE PRINCIPALE À LA BASE DE L'ARMOIRE

Pièces nécessaires :

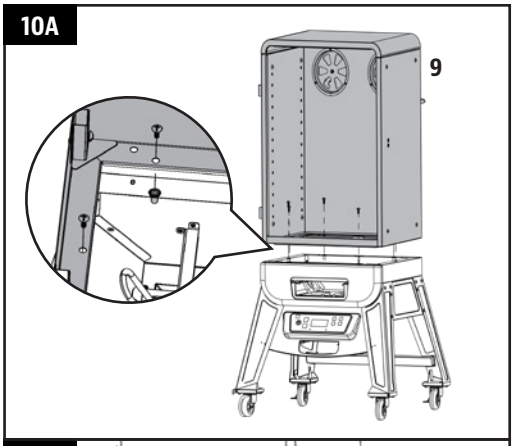
1 x Support de sonde de grille (#18)
6 x Vis #10–24x½ po (#C)
2 x Vis #5–32x½ po (#F)

Installation :

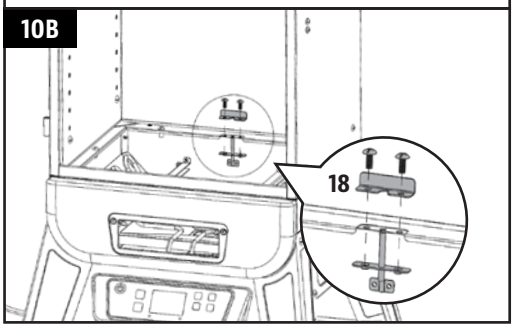
- Assemblage de l'armoire principale à la base de l'armoire Placez la base de l'armoire à côté de l'armoire principale, les deux orientés dans la même direction. **Bloquez les roulettes du chariot sur la base de l'armoire**. Soulevez prudemment l'armoire principale et placez-la sur la base. Fixez l'armoire principale à la base à l'aide de six vis (#C). Regardez l'illustration 10A.
- Sur la paroi arrière, le long du bord inférieur de l'armoire principale, localisez la sonde de grille. Fixez la sonde de grille à l'aide du support de la sonde de grille avec deux vis (#F). Illustration 10B.

IMPORTANT: Une fois le support de la sonde de grille en place, assurez-vous que le bout en acier inoxydable dépasse au-dessus de la lèvre de l'armoire inférieure. La sonde mesure la température interne de l'armoire principale. Un positionnement incorrect de la sonde de grille peut entraîner de mauvaises lectures de température sur le panneau de commande.

10A



10B



11. INSTALLATION DES COMPOSANTS DE CUISSON

Pièces nécessaires :

8 x Supports de la grille de cuisson (#2)
4 x Grilles de cuisson (#1)
1 x Réservoir d'eau (#12)
1 x Support du réservoir d'eau (#13)

Installation :

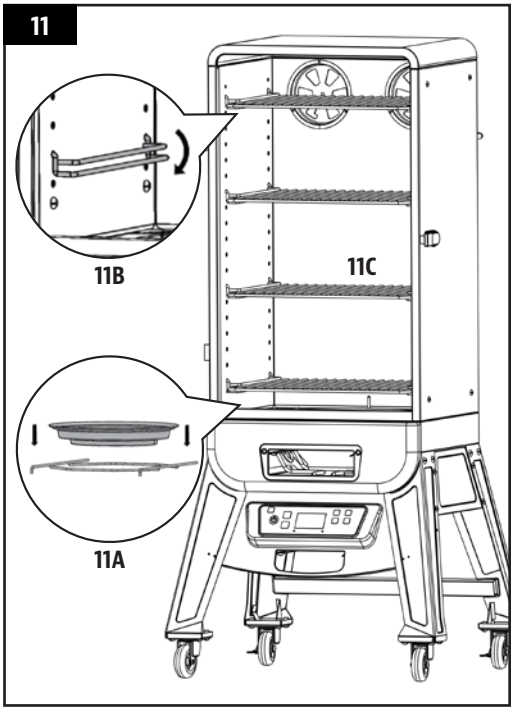
- Insérez le support du réservoir d'eau en bas de l'armoire intérieure principale, puis placez le réservoir dans le support. Illustration 11A.

REMARQUE: Assurez-vous qu'il y ait toujours de l'eau dans le réservoir pendant la cuisson. Il va récupérer la graisse et les gouttes de vos aliments et permettre un nettoyage plus facile. Si vous fumez des aliments pendant une période prolongée, mettez le réservoir d'eau plus haut pour que l'eau dure plus longtemps.

- Ensuite, insérez huit supports de grille de cuisson dans les trous situés le long des parois intérieures de l'armoire intérieure principale. Une fois les supports dans les trous, inclinez-les vers le bas pour qu'ils soient fixés dans la bonne position. Répétez le même processus, en faisant correspondre les hauteurs pour la paroi du côté droit. Illustration 11B.
- Enfin, placez les grilles de cuisson sur les supports à l'intérieur de l'armoire principale. Illustration 11C.

ATTENTION: Ne modifiez la hauteur entre chaque grille de cuisson que lorsque le fumoir est complètement refroidi pour éviter les blessures.

11



12. MONTAGE DE LA PLAQUE DU LOGO

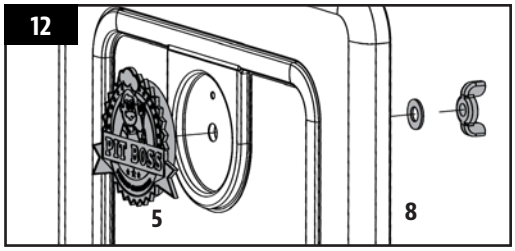
Pièces nécessaires :

1 x Plaque du logo (#5)
1 x Porte d'armoire (#8)

Installation :

- Retirez la rondelle et l'écrou papillon de la plaque du logo emballée.
- Insérez la plaque du logo dans le trou de montage à l'avant de la porte de l'armoire, placez la rondelle sur le filetage à l'intérieur de la porte et serrez à la main pour la fixer.

REMARQUE: La plaque du logo est fournie avec une rondelle et un écrou papillon.



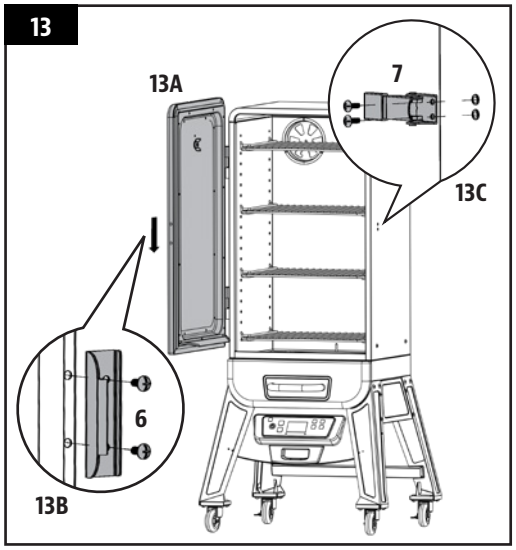
13. FIXATION DE LA POIGNÉE ET DU LOQUET DE LA PORTE D'ARMOIRE

Pièces nécessaires :

1 x Poignée de porte d'armoire (#6)
1 x Loquet de porte d'armoire (#7)
4 x Vis #10–24x½ po (#C)

Installation :

- Tout d'abord, remontez la porte sur l'armoire principale en alignant et en fixant les deux charnières. Assurez-vous que la porte est correctement montée en regardant si elle s'ouvre correctement. Illustration 13A.
- Montez la poignée de la porte de l'armoire sur le côté avant de la porte à l'aide de deux vis. Vérifiez l'emplacement correct sur l'illustration 13B.
- Montez le loquet de la porte de l'armoire sur le côté extérieur de l'armoire principale à l'aide de deux vis. Illustration 13C.



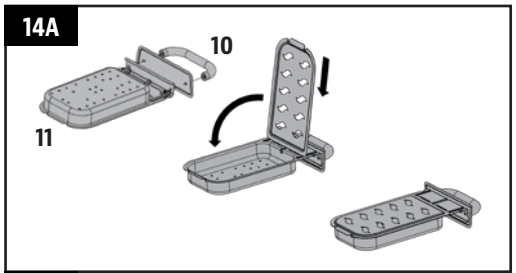
14. ASSEMBLAGE ET INSTALLATION DU PLATEAU POUR COPEAUX DE BOIS

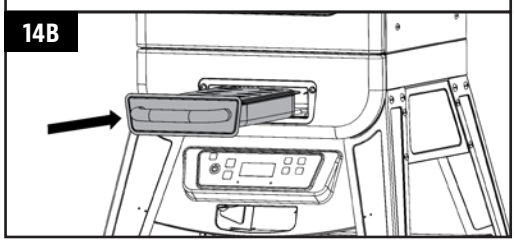
Pièces nécessaires :

1 x Couvercle du plateau pour copeaux de bois (#10)
1 x Plateau pour copeaux de bois (#11)
2 x Vis #10–24x½ po (#C)

Installation :

- Tout d'abord, assemblez le plateau à copeaux de bois en fixant la façade et la poignée à l'aide de deux vis. Ensuite, insérez le couvercle du plateau à copeaux de bois dans les fentes du couvercle puis sur le plateau, et rabattez le couvercle pour le fermer. Illustrations 14A.
- Glissez le plateau à copeaux de bois l'ouverture au-dessus du tableau de commande sur le panneau avant de l'unité. Illustration 14B.





15. INSTALLATION DU PLATEAU À GRAISSE

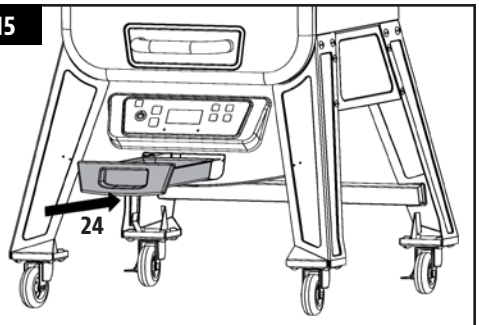
Pièces nécessaires :

1 x Plateau à graisse (#24)

Installation :

- Faites glisser le plateau à graisse dans l'ouverture située sous le tableau de commande sur le panneau avant de l'unité. Assurez-vous que le plateau à graisse repose correctement sur les rails.
- L'unité est maintenant complètement assemblée.

15

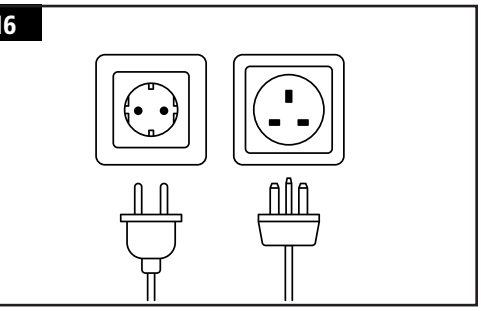


16. CONNEXION À UNE SOURCE D'ALIMENTATION

- *PRISE STANDARD*
  Cet appareil nécessite un voltage de 220-240 Volts, 50 Hz, 1 650w. Il doit utiliser une fiche de mise à la terre. Assurez-vous que la mise à la terre n'est pas rompue avant utilisation.

IMPORTANT: Débranchez l'unité de la source d'alimentation lorsqu'elle ne sert pas.

16



MODE D'EMPLOI

Avec notre style de vie d'aujourd'hui et l'envie de vivre et de manger sainement, un facteur important à considérer est la nécessité de réduire nos apports en matières grasses. L'une des meilleures façons de réduire les graisses dans votre régime alimentaire est d'utiliser une méthode de cuisson savoureuse comme le fumage. Comme ce fumoir électrique utilise des copeaux de bois pour fumer, la saveur de bois naturel est infusée dans les viandes, ce qui réduit le besoin de rajouter des sauces à base de sucre.

ENVIRONNEMENT DU FUMOIR

1. *OÙ INSTALLER LE FUMOIR*

Avec tous les appareils extérieurs, les conditions météorologiques extérieures jouent un rôle important dans la performance de votre fumoir et le temps de cuisson nécessaire pour parfaire vos repas. Il convient de conserver une distance minimum de 305 mm (12 pouces) entre toutes les unités Pit Boss® et les matériaux combustibles, et cette distance doit être conservée pendant l'utilisation du fumoir. Cet appareil ne doit pas être placé sous un plafond ou un surplomb combustible. Gardez votre fumoir dans une zone dégagée et exempte de matières combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.

2. *CUISINER PAR TEMPS FROIDS*

Lorsqu'il commence à faire plus frais dehors, cela ne signifie pas que vous ne pouvez plus cuisinez à l'extérieur! L'air frais et l'arôme divin des aliments fumés aideront à guérir votre blues d'hiver. Suivez les suggestions suivantes sur la façon de profiter de votre fumoir pendant les mois les plus frais :

- Si le fumage à basse température échoue, augmentez légèrement la température pour obtenir les mêmes résultats.
- Organisez – Préparez tout ce dont vous avez besoin dans la cuisine avant de vous diriger à l'extérieur. Pendant l'hiver, déplacez votre fumoir dans un endroit protégé du vent et du froid. Vérifiez les règlements locaux concernant la proximité de votre fumoir par rapport à votre maison et/ou autres constructions. Mettez tout ce dont vous avez besoin sur un plateau, emballez et lancez-vous!
- Pour suivre la température extérieure, placez un thermomètre extérieur près de votre zone de cuisson. Gardez un journal ou un historique de ce que vous avez préparé, de la température extérieure et du temps de cuisson. Cela sera utile plus tard pour vous aider à déterminer ce qu'il faut cuisiner et combien de temps cela prendra.
- Par temps très froid, augmentez votre temps de préchauffage d'au moins 20 minutes.
- Évitez d'ouvrir la porte de l'armoire du fumoir plus que nécessaire. Les rafales de vents froids peuvent refroidir complètement votre température interne. Soyez souple quant au moment de servir; ajoutez plus de temps à la cuisson à chaque fois que vous ouvrez la porte.
- Ayez un plateau chauffé ou un couvercle de plat prêt à garder votre nourriture au chaud tout en faisant le voyage à l'intérieur.
- Les aliments idéaux pour la cuisine d'hiver sont ceux qui nécessitent peu d'attention, comme les rôtis, les poulets entiers, les côtes et la dinde. Rendez votre préparation de repas encore plus facile en ajoutant des éléments simples comme les légumes et les pommes de terre.

3. *CUISINER PAR TEMPS CHAUDS*

À mesure qu'il fait plus chaud à l'extérieur, le temps de cuisson diminue. Une tenue correcte est importante quand il fait vraiment chaud : un short, t-shirt, des chaussures, un chapeau, un tablier et une grosse portion de crème solaire sont recommandés. Suivez ces suggestions sur la façon de profiter de votre fumoir pendant les mois chauds :

- Ajustez à la baisse vos températures de cuisson. Cela permet d'éviter les poussées indésirables.
- Utilisez un thermomètre à viande pour déterminer la température interne de vos aliments. Ceci permet d'éviter que votre viande ne soit trop cuite ou se dessèche.
- Même par temps chaud, gardez la porte de l'armoire du fumoir fermée en tout temps.
- Vous pouvez garder vos aliments chauds au chaud en les enveloppant dans du papier aluminium et en les plaçant dans une glacière isolée. Placez du papier journal froissé autour du papier aluminium et cela tiendra la nourriture chaude pendant 3 à 4 heures.

GAMMES DE TEMPÉRATURE DU FUMOIR

Les lectures de température sur le panneau de contrôle peuvent ne pas correspondre exactement à un thermomètre à viande. Toutes les températures indiquées ci-dessous sont approximatives et sont affectées par les facteurs suivants : la température ambiante extérieure, la quantité et la direction du vent, la qualité des copeaux de bois utilisés, l'ouverture de la porte de l'armoire et la quantité de nourriture en cours de cuisson.

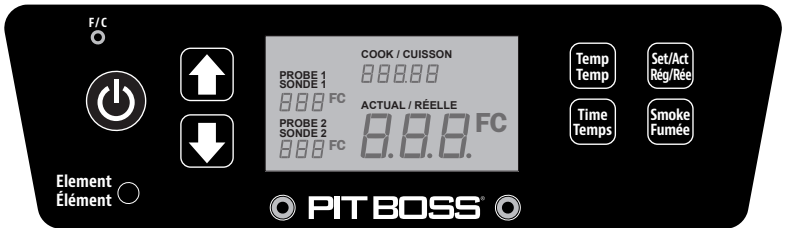
Le fumage est une variation de vrai barbecue et est vraiment le premier avantage d'un fumoir. Il existe deux types de fumage : le fumage à chaud et le fumage à froid.

- ***Le fumage à chaud,*** un autre nom pour la cuisson ***faible et lente***, se fait généralement à 82-122° C / 180-250° F. Le fumage à chaud fonctionne mieux lorsqu'un temps de cuisson plus long est nécessaire, comme pour les grandes coupes de viande, de poisson ou de volaille.
- ***Le fumage à froid*** se fait quand les aliments se situent tellement loin de la source de chaleur qu'ils fument sans cuire, et à des températures allant de 15 ° C à 32 ° C / 60 ° F à 90 ° F.

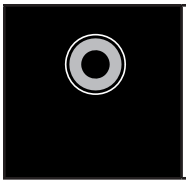
CONSEIL: Pour intensifier cette saveur savoureuse, fumez vos aliments avant d'augmenter la chaleur pour cuire entièrement vos viandes. Cela permet à la fumée de pénétrer dans les viandes, avant que les pores de la viande ne se ferment à 49 ° C / 120 ° F.

La clé consiste à expérimenter le temps que vous autorisez à fumer, avant que le repas ne soit cuit. Certains chefs de plein air préfèrent fumer à la fin d'une cuisson, ce qui permet à la nourriture de rester au chaud jusqu'à ce qu'elle soit prête à être servie. La pratique rend parfait!

COMPRENDRE LE TABLEAU DE CONTRÔLE



FONCTIONNALITÉ	DESCRIPTION
	Lorsque l'appareil est branché à une source d'alimentation, **le bouton d'alimentation** devient bleu. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'unité. Une fois que vous avez appuyé sur le bouton d'alimentation, l'écran LCD s'illuminera, indiquant qu'il est prêt à être utilisé. Appuyer et maintenir enfoncé le bouton d'alimentation pour éteindre l'unité.
F/C	**Le commutateur de température** est utilisé pour changer la lecture de température sur l'écran LCD numérique. Appuyez le bouton pour passer de la température en Celsius (° C) à Fahrenheit (° F), au choix. L'affichage par défaut est en Celsius.
Element Élément	**L'indicateur lumineux d'élément** est utilisé pour indiquer si l'élément chauffant est activé ou désactivé. Si la lumière brille, l'élément chauffant fonctionne et est allumé. Si la lumière est éteinte, l'élément est éteint. L'élément chauffant restera allumé si la température réelle est inférieure à la température sélectionnée. Une fois la température sélectionnée atteinte, l'élément chauffant s'éteint automatiquement.
	L'écran LCD sert de centre d'information pour votre unité. L'écran LCD affichera la température de cuisson de votre choix (SET), la température de cuisson réelle (ACTUAL), la température de la sonde thermique (si branchée) et tous les codes d'erreur. Si une seule sonde à viande est connectée, une seule lecture sera affichée. Les températures peuvent être affichées soit en Fahrenheit, soit en Celsius.
	Les flèches d'ajustement vous permettent d'augmenter ou de diminuer le TEMPS et la TEMPÉRATURE sur le Panneau de commande. Appuyer et maintenir enfoncé les boutons pour augmenter ou diminuer les valeurs plus rapidement.
Temp Temp	Appuyez sur **le bouton TEMP** sur le panneau de contrôle pour régler la température de cuisson. · Appuyez une fois pour sélectionner le réglage de la température, puis sur les flèches de réglage pour modifier la température par tranche de cinq degrés. Appuyez à nouveau pour verrouiller le réglage de la température une fois les modifications terminées. L'élément chauffant ne s'allume pas tant que le temps n'est pas réglé. La température de l'élément par défaut est réglée sur 37 ° C / 100 ° F.
Time Temps	Appuyez sur **le bouton TIME** sur le panneau de contrôle pour régler le temps de cuisson. · Appuyez une fois pour sélectionner le réglage de la minuterie, puis sur les flèches de réglage pour la modifier. Les changements sont par tranche de 1 heure (allant de 00 à 99). · Appuyez à nouveau pour sélectionner le réglage des minutes, puis appuyez sur les flèches de réglage pour modifier les minutes. Les changements sont par tranche de 10 minutes (allant de 00 à 50). · Appuyez deux fois pour verrouiller le réglage de la minuterie une fois les modifications terminées.
Set/Act Rég/Rée	Appuyez sur **le bouton SET/ACT** sur le Panneau de commande pour afficher les paramètres désirés (SET) ou le temps et la température réel/actuel (ACT). L'écran affiche les réglages actuels (ACT) pour le TEMPS et la TEMPÉRATURE par défaut. · Pour afficher les réglages de la minuterie et de la température, appuyez une fois sur le bouton SET/act. Après 15 secondes, l'affichage revient aux réglages actuels (ACT). · Pour modifier un réglage, appuyez une fois sur le bouton SET/ACT, puis sur TIME ou TEMP. Appuyez ensuite sur les flèches pour modifier les réglages.
Smoke Fumée	Appuyez sur **le bouton SMOKE** sur le panneau de contrôle pour allumer manuellement l'élément chauffant. Cette fonction permet d'augmenter le niveau de fumage après l'ouverture de la porte, ou peut être utilisée pour aider à commencer à fumer des copeaux de bois frais : · Appuyez une fois pour allumer l'élément pour un cycle de 20 minutes. Il s'éteindra automatiquement une fois terminé. · Appuyez deux fois pour éteindre l'élément lors d'un cycle de 20 minutes.



Les ports de connexion de module d'extension situé à l'avant du Centre de commande servent à brancher **deux sondes thermiques**. Lorsque une sonde thermique est connectée, la température s'affiche sur l'écran LCD. Lorsqu'elle ne sert pas, débranchez la sonde thermique du port de connexion. *Uniquement compatible avec les sondes thermiques de la marque Pit Boss®. Sonde(s) thermique(s) additionnelle(s) vendue(s) séparément.*



COMPRENDRE LES SONDES

- *SONDE DE GRILLE*

Située à l'intérieur de l'armoire, sur la paroi arrière le long du fond, se trouve la sonde de grille. Il s'agit d'une petite pièce verticale en acier inoxydable. La sonde de grille mesure la température interne de l'unité. Lorsque la température est réglée le Panneau de commande, la sonde du gril lira la température réelle (actuelle) à l'intérieur de l'unité et s'ajustera à la température souhaitée.

IMPORTANT: La température de votre unité dépend grandement des conditions climatiques extérieures et de la quantité d'aliments qui sont cuisinés.

- *LA SONDE THERMIQUE*

La sonde thermique mesure la température interne de votre viande dans le fumoir, de la même façon que votre four de cuisine. Branchez l'adaptateur de sonde thermique au port de connexion de la sonde thermique et insérez la sonde thermique en acier inoxydable dans la partie la plus épaisse de votre viande et la température sera affichée sur la carte de contrôle. **Pour vous assurer que la sonde thermique est bien branchée au port de connexion, vous verrez et l'entendrez cliquer en place.**

IMPORTANT: Lorsque vous placez la sonde thermique dans votre viande, assurez-vous que la sonde thermique et les fils de la sonde n'entrent pas en contact direct avec l'élément chauffant. Ceci pourrait endommager votre sonde thermique. Faites passer les câbles à travers la porte d'armoire principale le long des côtés. Lorsqu'elle ne sert pas, débranchez-la du port de connexion et placez-la de côté pour la garder propre et protégée.

PREMIÈRE UTILISATION - SURCHAUFFER LE FUMOIR

Avant d'utiliser votre fumoir pour la première fois avec de la nourriture, il est important d'effectuer une surchauffe pour durcir la finition intérieure et extérieure de votre appareil. Démarrez le fumoir et réglez-le à une température supérieure à 177 ° C / 350 ° F avec la porte du meuble fermée pendant 30 à 40 minutes pour surchauffer l'appareil et éliminer les corps étrangers.

IMPORTANT: Le durcissement de votre fumoir est important pour en assurer un fonctionnement et un entretien à long terme. Si la surchauffe n'est pas effectuée, la finition extérieure ne sera pas fixée correctement, et une odeur de peinture pourrait donner des saveurs anormales à votre premier repas préparé.

PROCÉDURE DE MISE EN MARCHE

1. Ouvrez la porte de l'armoire et remplissez soigneusement le réservoir d'eau jusqu'aux trois-quarts avec de l'eau ou de la marinade.

   IMPORTANT: Ne remplissez pas complètement ou ne remplissez pas trop le réservoir d'eau, car cela pourrait endommager votre élément électrique et / ou des pièces pendant l'utilisation du fumoir.

2. Ajustez les grilles de cuisson et les supports de grille à la hauteur désirée selon les aliments que vous avez l'intention de fumer. Une fois satisfait de la hauteur de vos grilles, fermez la porte de l'armoire.

3. Retirez le plateau pour copeaux de bois Ouvrez le couvercle du plateau pour copeaux de bois, ajoutez des copeaux de bois, puis faites-le glisser vers l'avant de l'armoire.

   REMARQUE: Nous recommandons d'utiliser des copeaux de bois, pas des morceaux de bois, car les copeaux de bois sont plus petits et plus faciles à installer dans le bac à copeaux de bois.

4. Branchez le cordon d'alimentation dans une source d'alimentation mise à la terre. **Le bouton d'alimentation** devient bleu pour indiquer qu'il y a du courant.

5. Après avoir fermé la porte de l'armoire et appuyé sur le bouton Power (Alimentation) pour allumer l'unité et l'écran LCD s'illuminera, indiquant qu'il est prêt à être utilisé.

6. Préchauffez le fumoir :

   - Ouvrez complètement les deux registres de ventilation à l'arrière de l'appareil.

- Appuyez deux fois sur **le bouton Set/ACT,** puis deux fois sur **le bouton TIME** du tableau de commande pour sélectionner le réglage de la minuterie et appuyez sur **les flèches de réglage** jusqu'à 20 minutes. Appuyez deux fois sur l**e bouton TIME** à nouveau pour verrouiller le réglage de la minuterie une fois les modifications terminées.
- Appuyez sur **le bouton Set/ACT**, puis sur **le bouton TEMP** du tableau de commande pour sélectionner le réglage de la température, et appuyez sur **les flèches de réglage** jusqu'à minimum 121° C/250° F. Appuyez à nouveau sur **le bouton TEMP** pour verrouiller le réglage de température une fois les modifications terminées. Le fumoir commencera à fumer pendant le préchauffage.

CONSEIL: Maintenez les registres de ventilation partiellement ou complètement ouvertes lors de la cuisson à des températures plus basses; fermez les registres lorsque vous utilisez des températures de cuisson plus élevées.

7. Une fois le préchauffage terminé, vous remarquerez que vos copeaux de bois fument. Vous êtes prêt à profiter de votre fumoir pendant le temps et à la température souhaités! Faites glisser les grilles de cuisson et placez les aliments dessus, en laissant de la place entre chaque aliment pour permettre à la fumée et à l'humidité de circuler uniformément.

   IMPORTANT: Lorsque vous sélectionnez un réglage de basse température après le préchauffage, attendez que la température du fumoir diminue et se stabilise à la nouvelle température désirée.

PROCÉDURE EN CAS DE PANNE DE L'ÉLÉMENT ÉLECTRIQUE

Si, pour une raison quelconque, votre élément électrique ne fonctionne pas, suivez les instructions de ***dépannage.***

REMPLISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

Vérifiez régulièrement le niveau d'eau pendant vous cuisinez et ajoutez de l'eau si nécessaire.

1. Ouvrez la porte de l'armoire en prenant soin de porter des gants de cuisinier résistants à la chaleur.
2. Remplissez soigneusement le réservoir d'eau avec de l'eau ou de la marinade jusqu'à ce qu'il soit plein aux trois-quarts. Fermez la porte de l'armoire.

   IMPORTANT: Ne remplissez pas complètement ou ne remplissez pas trop le réservoir d'eau, car cela pourrait endommager votre élément électrique et / ou des pièces pendant l'utilisation du fumoir.

RECHARGEMENT DU PLATEAU POUR COPEAUX DE BOIS

Vérifiez votre plateau de copeaux de bois périodiquement pendant que vous cuisinez et ajoutez plus de copeaux de bois si nécessaire.

1. En prenant soin de porter des gants de cuisinier résistants à la chaleur, retirez le plateau pour copeaux de bois de l'ouverture au-dessus du tableau de commande sur le panneau avant de l'unité.
2. Ouvrez délicatement le couvercle et remplissez le plateau à copeaux de bois de copeaux de bois neufs. Fermez le couvercle une fois le plateau rempli.
3. Replacez le plateau pour copeaux de bois dans le panneau avant du fumoir.
4. Appuyez sur **le bouton SMOKE** du panneau de contrôle pour allumer manuellement l'élément chauffant. Cette fonction permet d'augmenter le niveau de fumage après l'ouverture de la porte, ou peut être utilisée pour aider à commencer à fumer des copeaux de bois frais.

   REMARQUE: Utilisez des copeaux de bois dur qui ont été séchés, comme le pacanier, le caryer, le chêne, le pommier, l'aulne ou le mesquite. Il n'est pas nécessaire de faire tremper les copeaux de bois avant le fumage, car les bois durs ont une humidité naturelle qui se dégage à mesure qu'ils chauffent et brûlent. N'utilisez pas de bois résineux comme le pin ou le cèdre dans votre fumoir.

ÉTEINDRE VOTRE FUMOIR

1. Quand vous avez fini de cuisiner, appuyer et maintenir enfoncé **le bouton d'alimentation** pour éteindre l'unité. L'élément électrique s'éteindra et les copeaux de bois cesseront de fumer

   CONSEIL: Si vous venez de préparer des aliments très gras, laissez le fumoir continuer à chauffer pendant 10 à 20 minutes minimum à une température de 177° C/350° F en fermant la porte de l'armoire.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Votre unité Pit Boss® vous servira fidèlement pendant de longues années tout en minimisant les efforts de nettoyage. Suivez ces conseils de nettoyage et d'entretien pour assurer l'entretien de votre fumoir :

1. *SONDES*
   - Une sonde non utilisée devrait être enroulée dans une grande bobine desserrée. Tout nœud ou pli du câble peut causer des dommages.
   - Bien que les sondes à viande et de température soient en acier inoxydable, ne les mettez pas au lave-vaisselle ou dans l'eau. Les dommages causés par l'eau aux fils internes entraîneront un court-circuit de la sonde, créant une lecture erronée. Si une sonde est endommagée, elle devrait être remplacée.
2. *SURFACE INTERNES*
   - Il est recommandé de nettoyer votre plateau pour copeaux de bois après chaque utilisation. Cela permettra aux copeaux de bois de bien fumer et évitera toute accumulation de débris ou de cendres.
   - Utilisez une brosse de nettoyage pour grill à long manche et retirez tout aliment ou accumulation des grilles de cuisson. La meilleure pratique consiste à faire cela alors qu'elles sont encore chaudes. **Les feux de graisse sont causés par trop de débris tombés sur les composants de cuisson du fumoir.** Nettoyez l'intérieur de votre fumoir régulièrement. Dans le cas où vous êtes confronté à un feu de graisse, fermez la porte de l'armoire et les registres de ventilation pour étouffer l'incendie. Si l'incendie ne s'éteint pas rapidement, retirez soigneusement les aliments, éteignez le fumoir et fermez la porte de l'armoire jusqu'à ce que le feu soit complètement éteint. Saupoudrez légèrement de bicarbonate de soude, si disponible. Vérifiez souvent votre plateau à graisse et nettoyez-le si nécessaire.

     IMPORTANT: De la graisse peut s'accumuler dans le réservoir d'eau. Remplissez et remplacez souvent l'eau dans le réservoir d'eau.
   - Le verre de la porte de l'armoire est trempé et ne cassera pas à haute température; cependant, une accumulation excessive peut empêcher la fermeture de la porte si elle n'est pas nettoyée régulièrement. La fumée et les débris peuvent être enlevés en nettoyant le verre fréquemment.
3. *LES SURFACES EXTERNES*
   - Essuyez votre fumoir après chaque utilisation. Utilisez de l'eau chaude savonneuse pour enlever la graisse. Ne pas utiliser de nettoyant à four, nettoyant abrasif ou lingettes nettoyantes sur les surfaces externes du gril. **Toutes les surfaces peintes ne sont pas couvertes par la garantie**, mais font partie de la maintenance générale et de l'entretien. Pour les rayures de peinture, l'usure ou l'écaillage de la finition, toutes les surfaces peintes peuvent être retouchées à l'aide d'une peinture à barbecue à haute chaleur.
   - Utilisez une housse afin de protéger votre fumoir pour une protection complète! Une housse est la meilleure protection contre les intempéries et les polluants extérieurs. Lorsqu'il n'est pas utilisé ou pour un stockage à long terme, conservez l'unité sous une housse dans un garage ou un hangar.

TABLEAU DE FRÉQUENCE DE NETTOYAGE (UTILISATION NORMALE)

ARTICLE	FRÉQUENCE DE NETTOYAGE	MÉTHODE DE NETTOYAGE
Porte d'armoire en verre	Toutes les 2-3 utilisations	Mélanger du bicarbonate de soude et du vinaigre, frotter avec une paille de fer (fine)
Partie inférieure de l'armoire	Toutes les 5-6 utilisations	Retirer, aspirer les excès de débris
Plateau pour copeaux de bois	Toutes les 2-3 utilisations	Retirer, aspirer les excès de débris
Grilles de cuisson	Après chaque utilisation	Brûler les graisses en trop, utiliser une brosse de nettoyage
Réservoir d'eau	Après chaque utilisation	Éponge à gratter & eau savonneuse
Plateau à graisse	Après chaque utilisation	Éponge à gratter & eau savonneuse
Éléments électriques	Deux fois par an	Épousseter, essuyer l'élément avec de l'eau savonneuse
Sonde de grille	Toutes les 2-3 utilisations	Éponge à gratter & eau savonneuse
Sonde à viande	Après chaque utilisation	Éponge à gratter & eau savonneuse

CONSEILS ET TECHNIQUES

Suivez ces conseils et techniques utiles, transmis par des propriétaires de Pit Boss® Grills, notre personnel et clients comme vous, afin de vous familiariser avec votre gril :

1. *SÉCURITÉ ALIMENTAIRE*
   - Garder propre tout ce qui se trouve dans la cuisine et dans la surface de cuisson. Utilisez un plat et des ustensiles différents pour la viande cuite et pour préparer ou transporter la viande crue sur le gril. Ceci permettra d'éviter toute contamination croisée des bactéries. Chaque marinade ou sauce pour badigeonner devrait avoir son propre ustensile.
   - Gardez les aliments chauds au chaud (au-dessus de 60°C / 140°F) et gardez les aliments froids au froids (moins de 3°C / 37°F).
   - Une marinade ne devrait jamais être conservée pour une utilisation ultérieure. Si vous comptez l'utiliser pour la servir avec votre viande, assurez-vous de la faire bouillir avant de servir.
   - Les aliments cuits et les salades ne devraient pas être laissés dehors dans la chaleur pendant plus d'une heure. Ne laissez pas les aliments chauds à l'extérieur du réfrigérateur pendant plus de deux heures.
   - Décongeler et mariner les viandes par réfrigération. Ne décongelez pas la viande à température ambiante ou sur le comptoir. Les bactéries peuvent grandir et se multiplient rapidement dans les aliments chauds et humides. Lavez-vous bien les mains avec de l'eau tiède savonneuse avant de commencer à préparer votre plat, et après avoir manipulé de la viande fraîche, du poisson et de la volaille.
2. *PRÉPARATION DE CUISSON*
   - Soyez préparé. Ceci fait référence à la préparation de la recette, le combustible, les accessoires, les ustensiles et tous les ingrédients dont vous aurez besoin à côté du gril avant de commencer la cuisson. Lire aussi la recette complète, du début à la fin, avant d'allumer le gril.
   - Un tapis protecteur pour BBQ peut être très utile. En raison des accidents qui surviennent en raison de la manipulation des aliments et des différents styles de cuisson, ce tapis aidera à protéger les dalles de votre patio ou de votre terrasse contre tout risque de tache de graisse ou déversements accidentels.
3. *CONSEILS ET TECHNIQUES DE GRILLADE*
   - Pour infuser plus de saveur fumée et gardez vos viandes juteuses, cuisez-les plus longtemps à une température plus basse (également connu sous le nom de ***faible et lent***). La viande fermera ses fibres après avoir atteint une température interne de 49°C (120°F). La pulvérisation en brouillard et l'épandage sont d'excellents moyens permettant d'éviter que la viande ne se dessèche.
   - Lorsque vous saisissez vos viandes, cuisinez toujours avec le couvercle fermé. Utilisez toujours un thermomètre à viande pour évaluer la température interne des aliments que vous cuisinez. Fumer la nourriture avec des granulés de bois fait rosir la viande et la volaille. La bande rose (après la cuisson) est aussi appelée **anneau de fumée** et est très appréciée .
   - Il est fortement recommandé d'appliquer les sauces à base de sucre vers la fin de la cuisson pour éviter les brûlures et flambées.
   - Laissez un espace de dégagement entre les aliments et les extrémités du baril pour une bonne circulation de la chaleur. Beaucoup d'aliments sur une grille de cuisson encombrée prendront plus de temps à cuire.
   - Utilisez des pinces avec une longue poignée pour retourner toutes les viandes et des spatules pour retourner les burgers et le poisson. L'utilisation d'un ustensile perçant, comme une fourchette, permet de piquer la viande et de laisser s'évacuer les jus.
   - Les aliments dans des casserole profondes nécessitent plus de temps pour cuire que dans une poêle peu profonde.
   - C'est une bonne idée de mettre les aliments grillés sur une grande assiette préchauffée pour garder vos aliments chauds. Les viandes rouges comme les steaks et rôtis seront meilleurs si vous les laissez reposer pendant quelques minutes avant de les servir. Ceci permet aux jus délicieux que la chaleur a fait remonter à la surface de retourner au centre et de lui donner plus de saveur.

DÉPANNAGE

Un bon nettoyage et un bon entretien, ainsi que le fait d'utiliser du combustible propre, sec et de qualité aidera à prévenir la plupart des problèmes de fonctionnement du gril. Toutefois, quand votre gril à granulés de bois Pit Boss® ne fonctionne pas bien ou moins fréquemment, les conseils de dépannage suivants peuvent être utiles. Pour les FAQ, rendez-vous sur ***www.pitboss-grills.com***. Vous pouvez également contacter votre revendeur agréé local Pit Boss® ou contacter le Service à la clientèle pour obtenir de l'aide.

AVERTISSEMENT : Débranchez toujours le cordon électrique avant d'ouvrir le fumoir pour effectuer toute inspection, nettoyage, maintenance ou entretien. Veillez à ce que le gril soit complètement froid pour éviter des blessures.

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Aucun témoin lumineux ne s'allume	Le bouton d'alimentation	Appuyez sur le bouton d'alimentation. Essayez encore une fois et maintenez le bouton appuyé pendant deux secondes pour vérifier la connexion.
	Non branché à la source d'alimentation	Assurez-vous que le fumoir est branché à une prise d'alimentation qui fonctionne. Réinitialisez le disjoncteur. Assurez-vous que le DDFT est l'alimentation électrique correcte (voir ***diagramme de fils électrique*** pour le schéma). Vérifiez que tous les raccords de câbles sont connectés fermement et secs.
	Panneau de commande défectueux	Le panneau de commande doit être remplacé. Contactez le service à la clientèle pour des pièces de rechange.
La lumière d'alimentation n'est pas allumée	L'unité n'est pas allumée	Appuyez sur le bouton d'alimentation. Essayez encore une fois et maintenez le bouton appuyé pendant deux secondes pour vérifier la connexion.
	Panneau de commande défectueux	Le panneau de commande doit être remplacé. Contactez le service à la clientèle pour des pièces de rechange.
Aucun affichage sur le panneau de commande, la lumière d'alimentation est allumée	Panneau de commande défectueux	Le panneau de commande doit être remplacé. Contactez le service à la clientèle pour des pièces de rechange.
Lumière d'élément (chauffant) non allumée	TEMP/TIME non réglés	Réglez la température et la minuterie en appuyant sur TEMP et TIME sur le panneau de contrôle pour allumer la lumière de l'élément chauffant.
	Panneau de commande défectueux	Le panneau de commande doit être remplacé. Contactez le service à la clientèle pour des pièces de rechange.
Impossible de régler la température et la minuterie	Panneau de commande défectueux	Le panneau de commande doit être remplacé. Contactez le service à la clientèle pour des pièces de rechange.
La température dans l'armoire principale est inexacte	La sonde de grille est sale	Suivez les instructions ***d'entretien et de maintenance***.
	La sonde de grille n'établit pas de connexion	Accédez aux composants électriques sur la base de l'unité (voir ***diagramme de fils électrique*** pour le schéma) et vérifiez que les fils de la sonde de grille ne sont pas endommagés. Assurez-vous que les connecteurs de la cosse de sonde de grille sont fermement et correctement connectés au tableau de commande.
	Panneau de commande défectueux	Le panneau de commande doit être remplacé. Contactez le service à la clientèle pour des pièces de rechange.
L'unité prend trop longtemps / un temps excessif pour atteindre la température désirée	Climat froid	La température extérieure est inférieure à 65° C/18° F, l'unité peut donc prendre plus de temps pour chauffer.

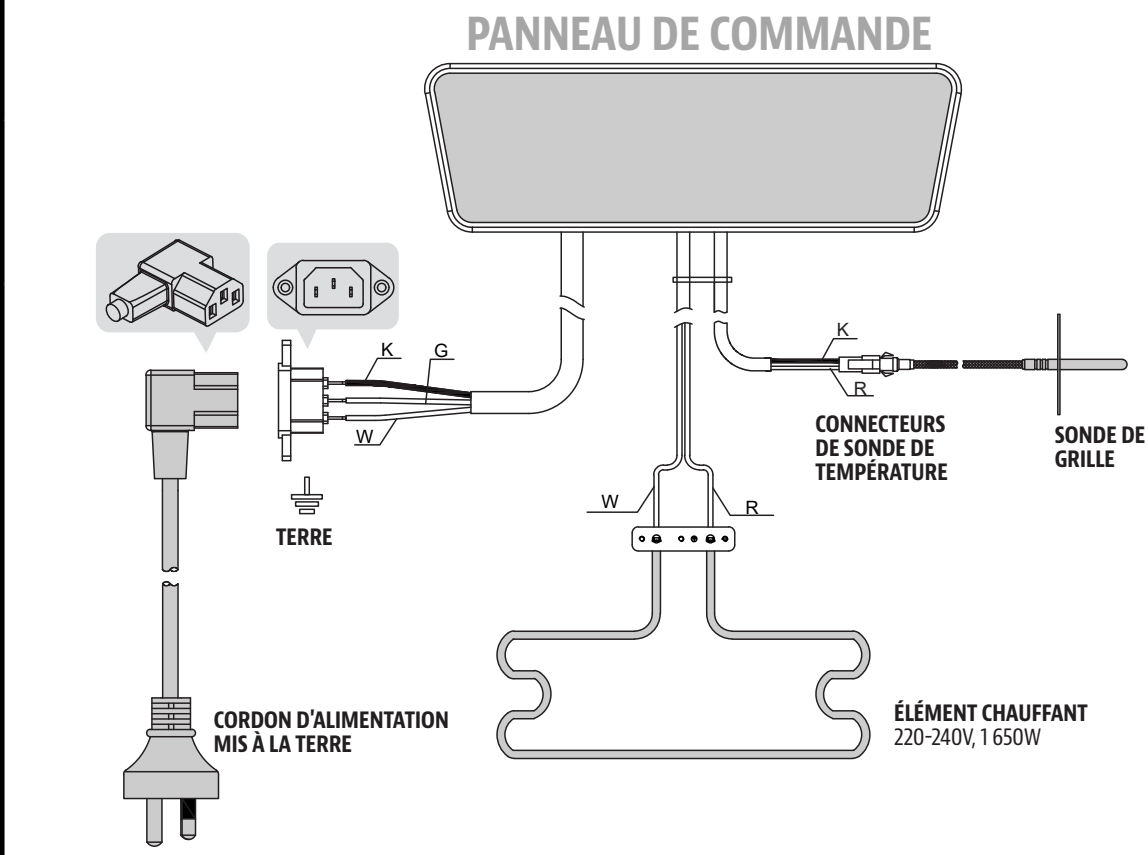
	Rallonge usagée	L'utilisation d'une rallonge peut réduire l'alimentation de l'unité. Branchez l'appareil directement dans la source d'alimentation ou assurez-vous que la rallonge ait une longueur maximale de 7,6 mètres/25 pieds et un calibre minimal de 12/3.
	L'armoire est trop pleine	Il y a trop de nourriture dans l'armoire. Placez les aliments sur les grilles de cuisson, en laissant de la place entre chacun d'eux pour permettre à la fumée et à l'humidité de circuler uniformément.
	La porte n'est pas fermée	Assurez-vous que la porte est fermée, que le joint n'est pas endommagé et que le loquet de la porte est bien fixé.
	Réservoir d'eau mal situé	Vérifiez que le réservoir d'eau est correctement positionné sur les supports. Voir les ***instructions d'assemblage*** pour plus d'information.
	Panneau de commande défectueux	Le panneau de commande doit être remplacé. Contactez le service à la clientèle pour des pièces de rechange.
La porte ne ferme pas correctement	Mauvaise alignement de la porte	Ajustez les charnières de la porte pour vous assurer que la porte est correctement montée. Voir les ***instructions d'assemblage***.
	Joint de porte endommagé	La porte doit être remplacée. Contactez le service à la clientèle pour des pièces de rechange.
De la graisse coule de la porte de l'armoire	La porte ne ferme pas correctement	Assurez-vous que la porte est fermée, que le joint n'est pas endommagé et que le loquet de la porte est bien fixé.
	L'unité n'est pas nivelée	Déplacez l'unité sur une surface de cuisson plane. Assurez-vous que les pieds de support ne sont pas endommagés.
	Le plateau à graisse est plein	Vider le plateau à graisse et l'installer à nouveau. Suivez les instructions ***d'entretien et de maintenance***.
Aucune fumée n'est produite	Pas de copeaux de bois	Ajoutez des copeaux de bois dans le plateau.
	Minuterie arrêtée, pas assez de chaleur pour les copeaux de bois	L'élément chauffant ne reste pas allumé assez longtemps pour chauffer les copeaux de bois, ce qui est dû au réglage trop bas de la température (TEMP). Tout d'abord, ouvrez complètement les registres arrière pour favoriser la circulation de l'air. Puis réglez plus haut la température (TEMP) afin d'allumer l'élément pour un cycle de 20 minutes.
	Plateau pour copeaux de bois endommagé	La plateau pour copeaux de bois doit être remplacé. Contactez le service à la clientèle pour des pièces de rechange.
Code d'erreur « noP »	Mauvaise connexion au port de connexion	Déconnectez la sonde à viande du port de connexion situé sur le tableau de commande, puis reconnectez. Assurez-vous que l'adaptateur de la sonde thermique est connecté fermement. Vérifiez que l'extrémité de l'adaptateur n'est pas endommagé. Si le message d'erreur apparaît toujours, contactez le service à la clientèle pour des pièces de rechange.
	La sonde thermique est endommagée	Vérifiez si les fils de la sonde thermique sont endommagés. Si c'est le cas, veuillez contacter le service à la clientèle pour des pièces de rechange.
	Panneau de commande défectueux	Le panneau de commande doit être remplacé. Contactez le service à la clientèle pour des pièces de rechange.
Code erreur « Er1 »	Le fumoir est trop froid pour fonctionner	La température extérieure est trop basse pour que l'élément chauffant fonctionne. Déplacez le fumoir dans un endroit plus chaud et réessayez. Si le problème persiste après plusieurs tentatives, appelez le service à la clientèle pour obtenir de l'aide.
Code erreur « ErH »….	Le fumoir a surchauffé / a dépassé 315° C/600° F	Appuyez et maintenez enfoncé le bouton d'alimentation pour éteindre l'unité, et laissez le fumoir refroidir. Suivez les instructions ***d'entretien et de maintenance***. Après la maintenance, appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil, puis sélectionnez la température désirée. Si un code d'erreur s'affiche encore, veuillez contacter le service à la clientèle.
Code d'erreur « ErR »	Le fil de la sonde de grille n'établit pas de connexion	Accédez aux composants électriques sur la base de l'unité (voir ***diagramme de fils électrique*** pour le schéma) et vérifiez que les fils de la sonde de grille ne sont pas endommagés. Assurez-vous que les connecteurs de la cosse de sonde de grille sont fermement et correctement connectés au tableau de commande.
	Sonde de grille	Vérifiez le statut de la sonde de grille. Suivez les instructions ***d'entretien et de maintenance*** si elle est sale. Contactez le service à la clientèle pour des pièces de rechange, en cas d'endommagement.

DIAGRAMME DE FIL ÉLECTRIQUE

Le panneau de commande numérique est un matériel technologique hautement sophistiqué et de grande valeur. Pour une protection contre les surtensions et les courts-circuits électriques, consultez le schéma de fil ci-dessous pour vous assurer que votre source d'alimentation est suffisante pour le fonctionnement de l'appareil.

PB – EXIGENCES ÉLECTRIQUES
220-240 V, 50 Hz, 1 650 W, FICHE DE MISE À LA TERRE

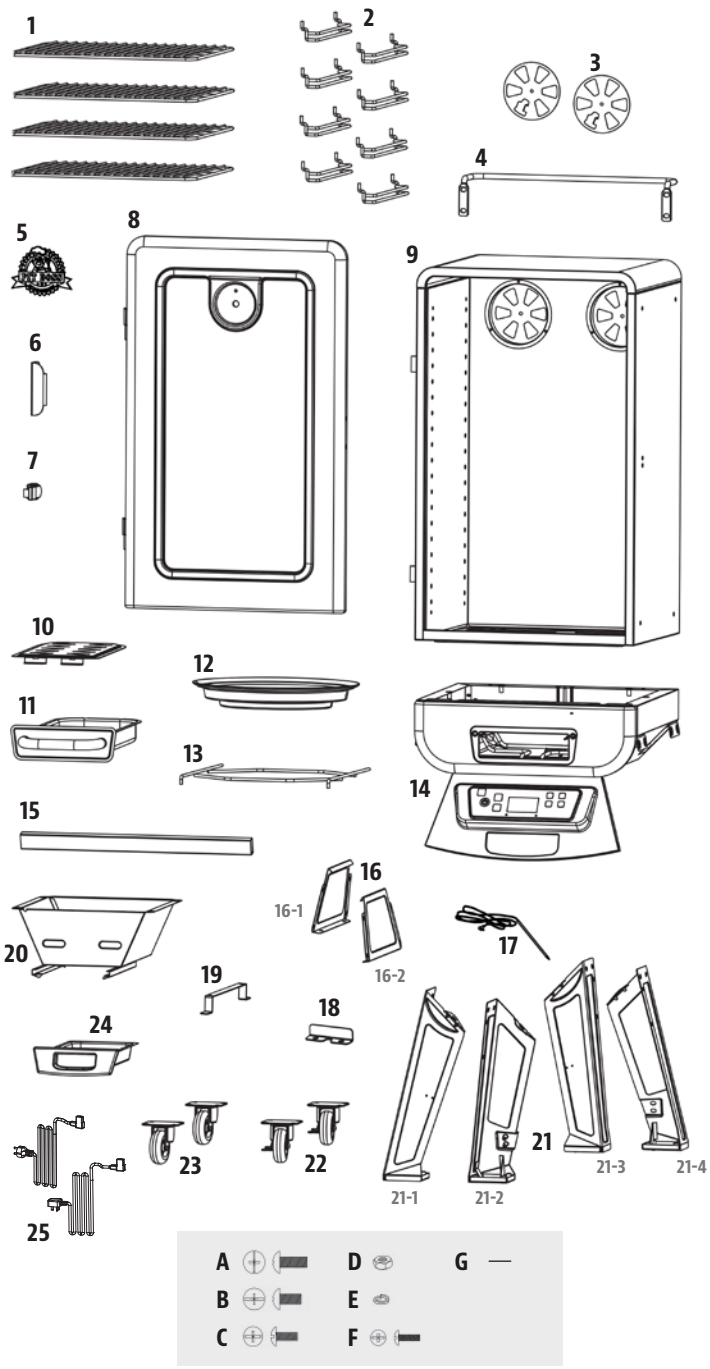
REMARQUE : Les composants électriques, passés par les tests de sécurité des produits et les services de certification, sont conformes avec une tolérance de test de ± 5 à 10%.



INDEX
W : BLANC
R : ROUGE
K : NOIR
G : TERRE

PIÈCES DE RECHANGE

No.	Description des pièces
1	Grilles de cuisson (x4)
2	Supports de la grille de cuisson (x8)
3	Registre de ventilation (x2)
4	Poignée arrière (x1)
5	Plaque du logo (x1)
6	Poignée de porte d'armoire (x1)
7	Loquet de porte d'armoire (x1)
8	Porte d'armoire (x1)
9	Armoire principale (x1)
10	Couvercle du plateau pour copeaux de bois (x1)
11	Plateau pour copeaux de bois (x1)
12	Réservoir d'eau (x1)
13	Support du réservoir d'eau (x1)
14	Base de l'armoire (x1)
15	Barre d'appui (x1)
16	Panneaux de support (x2)
17	Sonde thermique (x1)
18	Support de sonde de grille (x1)
19	Support de cordon d'alimentation (x1)
20	Chambre inférieure (x1)
21	Pieds de support (x4)
22	Roulettes verrouillables (x2)
23	Roulettes pivotantes (x2)
24	Plateau à graisse (x1)
25	Cordon d'alimentation (x2)
A	Vis ¼–20x⅝ po (x4)
B	Vis ¼–20x½ po (x28)
C	Vis #10–24x½ po (x32)
D	Écrou de blocage #10–24 (x2)
E	Rondelle-frein M5 (x2)
F	Vis #5–32x½ po (x2)
G	Matériel de rechange



REMARQUE : En raison du développement continu du produit, les pièces peuvent être modifiées sans préavis.

GARANTIE

CONDITIONS

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

Dansons offre une garantie de cinq (5) ans contre les défauts et fabrication sur toutes les pièces, et cinq (5) ans sur les composants électriques. Dansons garantit que toute partie(s) sont exempte de défauts de matériel et de fabrication, pour la durée d'utilisation et de propriété de l'acheteur initial. La garantie ne couvre pas les dommages causés par l'usure, tels que les rayures, les bosses, les coups, les éclats ou les fissures cosmétiques mineures. Ces changements esthétiques du fumoir n'affectent pas sa performance. La réparation ou le remplacement d'une pièce ne prolonge pas la garantie limitée au-delà de la cinquième (5) prévue à partir de la date d'achat. Pendant la période de la garantie limitée, l'obligation de Dansons sera limitée à fournir le replacement des composants couverts et/ou défectueux. Tant que cela se produit pendant la période de la garantie, Dansons ne vous facturera pas sur la réparation ou le remplacement des pièces retournées, le port-payé, si Dansons détermine que ces pièces se révèlent défectueuses après inspection. Dansons ne sera pas tenu responsable des frais de transport, du coût salarial ou des droits d'exportation. Sauf disposition contraire dans ces conditions de garantie, la réparation ou le remplacement des pièces de la façon et pour la durée fixée ci-dessous, remplira le devoir de toutes les responsabilités et obligations directes et dérivées de Dansons envers vous. Dansons prend toutes les précautions pour utiliser les matériaux qui retardent la formation de la rouille. Même avec ces garanties, le revêtement protecteur peut être compromis par diverses substances et conditions qui échappent au contrôle de Dansons. Les hautes 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 pour ces raisons que les garanties limitées ne couvrent pas la rouille ni l'oxydation, à moins que le composant du fumoir présente une perte d'intégrité structurelle. Si les scénarios décrits ci-dessus devaient se produire, veuillez vous référer à la section de soin et de maintenance pour prolonger la durée de vie de votre appareil. Dansons recommande l'utilisation d'une couverture de fumoir lorsqu'il n'est pas utilisé. Les garanties s'appliquent à un usage domestique et utilisation normale du fumoir et aucune des garanties limitées ne s'applique à un fumoir utilisé pour des applications commerciales.

EXCEPTIONS

Il n'existe pas de garantie de performance écrite ou implicite sur les appareils Pit Boss®, car le fabricant ne contrôle pas l'installation, le fonctionnement, le nettoyage, l'entretien ou le type de combustible brûlé. La garantie limitée ne s'appliquera pas, et Dansons n'assumera aucune responsabilité, si votre appareil n'a pas été installé, opéré, nettoyé et entretenu conformément aux instructions du fabricant. Toute utilisation de gaz non précisée dans ce manuel peut annuler la garantie. La garantie ne couvre pas les dommages ou ruptures causées par une mauvaise utilisation, mauvaise manutention ou des modifications. Dansons et les fournisseurs autorisés Pit Boss®, déclinent toute responsabilité, légale ou autre, quant aux dommages accidentels ou consécutifs à la propriété ou aux personnes résultant de l'utilisation de ce produit. Si une réclamation est retournée contre Dansons basée sur la violation de cette garantie ou de tout autre type de garantie explicite ou implicite en droit, le fabricant ne sera en aucun cas tenu responsable des dommages-intérêts spéciaux, punitifs ou indirects de quelque nature que ce soit en surplus du prix d'achat original de ce produit. Toutes les garanties du fabricant sont énoncées ici et aucune réclamation ne sera effectuée contre le fabricant par le biais d'une garantie ou de représentation.Certaines provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accidentels ou consécutifs, ou les limitations des garanties implicites, de sorte qu'il est possible que les exclusions et limitations énoncées dans cette garantie limitée ne s'appliquent pas à vous. Cette garantie limitée vous donne des droits légaux spécifiques, et vous pourriez aussi avoir d'autres droits légaux qui pourront varier selon l'état ou la province.

COMMANDE DE PIÈCES DE REMPLACEMENT

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

APPELEZ LE SERVICE À LA CLIENTÈLE

Si vous avez des questions ou des problèmes, contactez le service à la clientèle: **www.pitboss-grills.com**

SERVICE DE GARANTIE

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

MODÈLE	NUMÉRO DE SÉRIE
DATE D'ACHAT	CONCESSIONNAIRE AUTORISÉ

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

ESTE MANUAL CONTIENE INFORMACIÓN IMPORTANTE NECESARIA PARA EL USO ADECUADO Y SEGURO DE ESTA UNIDAD. LEA Y SIGA TODAS LAS ADVERTENCIAS E INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA BARBACOA Y DURANTE SU USO. NO SEGUIR ESTAS ADVERTENCIAS E INSTRUCCIONES CORRECTAMENTE PODRÍA RESULTAR EN LESIONES PERSONALES O LA MUERTE.

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

PELIGROS Y ADVERTENCIAS

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

1. Es necesario mantener un espacio libre mínimo de 305 mm (12 pulg.) entre materiales combustibles y los costados del ahumador y de 305 mm (12 pulg.) desde la parte trasera del ahumador a materiales combustibles. **No instale el aparato en pisos combustibles o en pisos protegidos con superficies combustibles, a menos que se obtengan las autorizaciones y los permisos apropiados de las autoridades competentes.** No use este aparato bajo techo, en un área cerrada o sin ventilación, dentro de hogares, vehículos, carpas, garajes. Este aparato no debe colocarse debajo de un techo combustible o voladizo. Mantenga su ahumador en un área despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.

Si la grasa prende fuego, apague la barbacoa y deje cerrada la tapa hasta que se extinga el fuego. Desenchufe el cable de alimentación. No vierta agua sobre el aparato. No intente sofocar el fuego. Conviene tener a mano un extintor de incendios multiusos (clase ABC). Si se produce un incendio no controlado, llame a los bomberos.

2. Mantenga la unidad y los cables de suministro eléctrico lejos del agua u otros líquidos. No use la barbacoa en condiciones de lluvia o cerca de fuentes de agua. Para protegerse contra descargas eléctricas, use solo una toma de corriente eléctrica a tierra. No use el aparato con un cable o enchufe dañado. Si se utiliza un cable de alimentación (o extensión) largo y desmontable, asegúrese de que la clasificación del cable sea al menos tan buena como la clasificación eléctrica del aparato, y debe ser un cable con conexión a tierra. Los cables de extensión para exteriores que se usan con productos para exteriores están marcados con el sufijo "W" y con la instrucción "adecuado para usar con electrodomésticos para exteriores". Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, mantenga la conexión del cable de extensión seca y alejada del suelo.
3. Después de un período de almacenamiento, limpie antes de usar. Se requiere un cuidado y mantenimiento periódico para prolongar la vida útil de la unidad. Si la barbacoa se guarda en el exterior durante la temporada de lluvias o de gran humedad, debe tomar precauciones para asegurar que no entre agua en el aparato. Desconecte siempre la fuente de alimentación antes de realizar cualquier tarea o mantenimiento.

No transporte la barbacoa mientras esté en uso o caliente. Asegúrese de que la barbacoa esté completamente fría al tacto antes de ajustar las rejillas de cocción, añadir astillas de madera, quitar la bandeja de agua, moverla o guardarla. Almacene la unidad en interiores cuando no esté en uso. No almacene la barbacoa eléctrica con cenizas calientes dentro de la unidad. Almacene la unidad solo cuando todas las superficies estén frías.

4. Se recomienda usar guantes de barbacoa resistentes al calor y herramientas de cocción largas y resistentes al usar la unidad. Tenga cuidado cuando retire la comida de la barbacoa. Después de su uso, todas las superficies pueden permanecer calientes durante un período prolongado.
5. Algunas partes del ahumador podrían estar muy calientes y pueden causar lesiones graves. Mantenga a los niños pequeños y las mascotas alejados mientras lo utiliza.

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

6. No use este aparato como un calentador o para cualquier otro propósito que no sea el previsto. Esta unidad no es para uso comercial.

ELIMINACIÓN DE LAS CENIZAS

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

CREOSOTA

La creosota, u hollín, es una sustancia similar al alquitrán. Al quemarse produce un humo negro con un residuo también de color negro. El hollín o la creosota se forma cuando el aparato se usa de forma incorrecta, como por ejemplo, si el ventilador de combustión está bloqueado, no se limpia ni mantiene el área del quemador o la combustión aire/combustible es deficiente.

Es peligroso manipular este aparato si las llamas se oscurecen, despiden hollín o si el foso del quemador contiene demasiados gránulos. Cuando se enciende, la creosota produce un fuego muy caliente y descontrolado, similar al fuego por grasa. Si esto ocurre, APAGUE la unidad, déjela enfriar por completo e inspecciónela para comprobar su mantenimiento y limpieza. Normalmente se acumula a lo largo de las áreas de extracción.

Si se ha formado creosota dentro de la unidad, permita que esta se caliente a una temperatura baja, luego APAGUE el aparato y limpie la acumulación con una toalla de mano. Al ser similar a la brea, es mucho más fácil limpiarla cuando está caliente, ya que se vuelve líquida.

MONÓXIDO DE CARBONO ("EL ASESINO SILENCIOSO")

Las astillas de madera en llamas emiten monóxido de carbono, que no tiene olor y puede causar la muerte. No queme astillas de madera dentro de casas, vehículos, tiendas de campaña, garajes o áreas cerradas. Use solo al aire libre donde esté bien ventilado.

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

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

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

REGISTRO DE SEGURIDAD

De acuerdo con los procedimientos y las especificaciones de Conformité Européenne (CE), los aparatos de cocina con pélets "Pit Boss® Grills" han demostrado su cumplimiento mediante pruebas de las normas y directivas que cumplen los requisitos de seguridad, salud y protección medioambiental de la UE (Unión Europea) y el Espacio Económico Europeo (EEE).

Este producto cumple las normas de Compatibilidad Electromagnética (EMC, 2014/30/UE), Directiva de Baja Tensión (LVD, 2014/35/UE), Restricción de Sustancias Peligrosas (RoHS, 2011/65/UE, 2015/863) y Residuos procedentes de Equipos Eléctricos y Electrónicos (WEEE, 2002/96/CE).

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 EUROPE
11 Rue Galvani Paris, France 75017

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

ATENCIÓN AL CLIENTE
www.pitboss-grills.com

ÍNDICE

Información de seguridad 46

Partes y especificaciones 49

Preparación del ensamblaje 50

Instrucciones de ensamblaje
- Montaje de las ruedas a las patas 50
- Montaje de las patas de soporte a la base de la parrilla 50
- Asegurar el tablero de control a las patas de apoyo 51
- Asegurar la barra de soporte 51
- Montaje de los paneles de soporte 51
- Montaje del ensamblaje de la cámara inferior 51
- Montaje del soporte del cable de alimentación 52
- Instalación de las compuertas en la parrilla principal 52
- Montaje de la manija posterior 52
- Montaje de la parrilla principal a la base de la armario 53
- Instalación de los componentes para cocinar 53
- Montaje de la placa del logotipo 54
- Montaje de la manija de la puerta del armario y del cierre de la puerta 54
- Montaje e instalación de la bandeja de astillas de madera 54
- Instalación de la bandeja para la grasa 55
- Conexión a una fuente de alimentación eléctrica 55

Instrucciones de operación
- Entorno del ahumador 55
- Rangos de temperatura del ahumador 56
- Uso del centro de control digital 57
- Uso de los sensores 58
- Primer uso - "quemado" del ahumador 58
- Procedimiento de arranque 58
- Rellenar la bandeja para el agua 59
- Rellenar la bandeja de astillas de madera 59
- Cómo apagar su ahumador 59

Cuidado y mantenimiento 60

Solución de problemas 61

Diagrama de cableado eléctrico 63

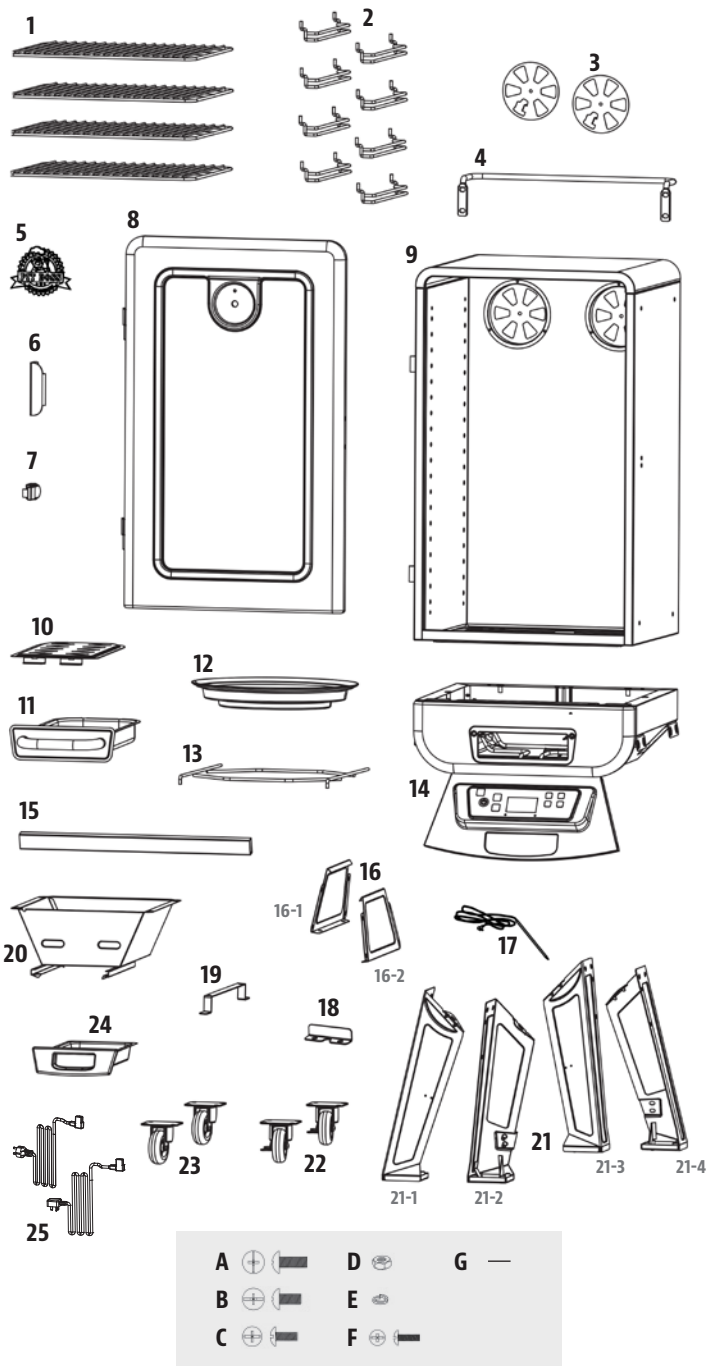
Refacciones 64

Garantía 65

PARTES Y ESPECIFICACIONES

N°	Descripción
1	Rejillas de cocción (x4)
2	Suportes para rejilla de cocción (x8)
3	Compuerta de ventilación (x2)
4	Manija trasera (x1)
5	Placa del logotipo (x1)
6	Manija de puerta del gabinete (x1)
7	Pestillo para puerta del gabinete (x1)
8	Puerta del armario (x1)
9	Gabinete principal (x1)
10	Tapa de bandeja para las astillas de madera (x1)
11	Montaje de la bandeja para las astillas de madera (x1)
12	Bandeja para agua (x1)
13	Soporte de la bandeja para el agua (x1)
14	Base del armario (x1)
15	Barra de suporte (x1)
16	Panel de suporte (x2)
17	Sonda para carne (x1)
18	Soporte de sonda de temperatura (x1)
19	Suporte para cable de alimentación (x1)
20	Montaje de la cámara inferior (x1)
21	Patas de apoyo (x4)
22	Rueda pivotante de cierre (x2)
23	Rueda giratoria (x2)
24	Bandeja para grasa (x1)
25	Cable de alimentación (x2)
A	Tornillo ¼–20x⅝" (x4)
B	Tornillo ¼–20x½" (x28)
C	Tornillo #10–24x½" (x32)
D	Tuerca de bloqueo #10–24 (x2)
E	Arandela de bloqueo M5 (x2)
F	Tornillo #5–32x½" (x2)
G	Hardware de repuesto

NOTA: Debido a que los productos están en desarrollo constante, las partes están sujetas a cambios sin previo aviso. Llame a Servicio al Cliente si le faltan partes al ensamblar la unidad. Servicio al caliente no válido en México.



PB – REQUISITOS DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA
220-240 V, 50 Hz, 1650 W, CONECTOR CON TIERRA

MODELO		ENSAMBLADA (AN. X AL. X PROF.)	PESO	ÁREA DE COCCIÓN	RANGO DE TEMP.
PB	PBV3DU1	550MM X 1190MM X 510MM / 21 PULG X 46 PULG X 20 PULG	30 KG / 66 LB	**COCINA EN METROS CÚBICOS: 0,07 M³ / 2,7 FT³** ***TOTAL* - 4424 CM² / 685 PULG. CUAD.**	38-176°C / 100-350°F

PREPARACIÓN DEL ENSAMBLAJE

Hay partes ubicadas en toda la caja de embarque, incluso debajo del ahumador. Inspeccione la unidad, las partes y el paquete de accesorios antes de sacarlos de la caja protectora de embarque. Saque todos los materiales de empaque de la parte interna y externa del ahumador antes de ensamblarlo, luego revise e inspeccione todas las partes consultando la lista de partes. Si hay partes faltantes o dañadas, no intente ensamblar el producto. Los daños por transporte no están cubiertos por la garantía. Comuníquese con su distribuidor o con Servicio al Cliente de Pit Boss® Grills para solicitar partes.

www.pitboss-grills.com

IMPORTANTE: Para facilitar la instalación, es útil (pero no necesario) contar con dos personas para ensamblar esta unidad.

Herramientas requeridas para el ensamblaje: destornillador y nivel. *Las herramientas no están incluidas*



INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

IMPORTANTE: Se recomienda leer cada paso en su totalidad antes de comenzar el ensamblaje. No apriete por completo los tornillos hasta que haya colocado todos los tornillos de ese paso.

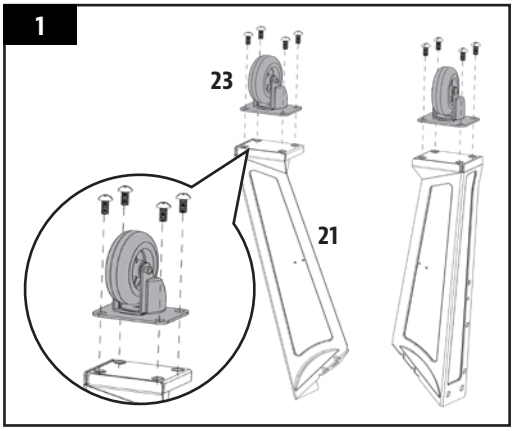
1. MONTAJE DE LAS RUEDAS A LAS PATAS

Partes requeridas:

2 x Rueda pivotante de cierre (#22)
2 x Rueda giratoria (#23)
4 x Patas de apoyo (#21)
16 x Tornillo ¼–20x½" (#B)

Instalación:

- Coloque un trozo de cartón en el piso para evitar que la unidad y las partes se raspen durante el ensamblaje. Luego, fije la rueda a la parte inferior de la pata con cuatro tornillos. Repita la instalación para las otras patas y ruedas de soporte.



2. MONTAJE DE LAS PATAS DE SOPORTE A LA BASE DE LA PARRILLA

Partes requeridas:

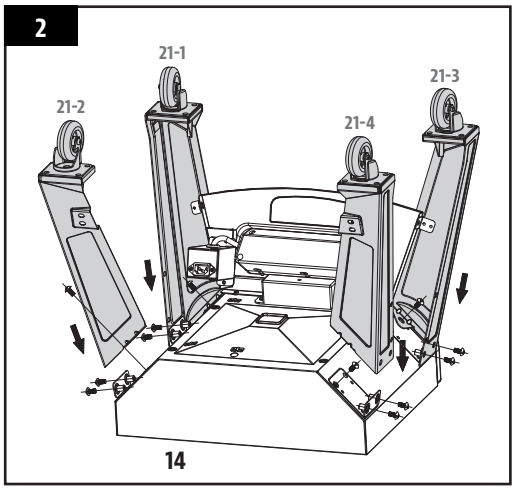
1 x Base del armario (#14)
12 x Tornillo ¼–20x½" (#B)

Instalación:

- Luego, coloque la base del armario en el suelo, boca abajo. Prepare las cuatro patas con etiquetas para la instalación, y colóquelas siguiendo el orden que se muestra en la ilustración.

IMPORTANTE: Las cuatro patas de soporte deben acomodarse correctamente para poder instalar en forma adecuada los paneles y barra de soporte en un paso de ensamblaje posterior.

- Monte una pata en la base del armario con tres tornillos. Repita la instalación para las otras tres patas. Apriete completamente los tornillos interiores, pero deje los tornillos exteriores parcialmente sueltos.



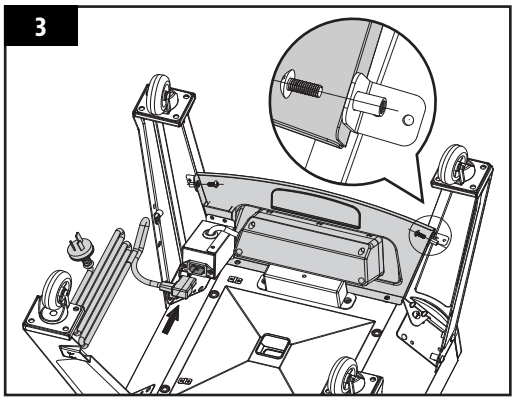
3. ASEGURAR EL TABLERO DE CONTROL A LAS PATAS DE APOYO

Partes requeridas:

2 x Tornillo #10–24x½" (#C)
1 x Cable de alimentación (#25)

Instalación:

- Cerca del panel de control, afloje los dos tornillos ya ensamblados que conectan el panel frontal al gabinete principal. Luego, usando otros dos tornillos, asegure los lados del panel frontal a las patas de soporte frontales. Una vez que los tornillos estén apretados, vuelva a apretar los dos tornillos que se aflojaron previamente.
- Se suministran dos cables de alimentación. Instale el cable de alimentación preferido en la ranura correspondiente en la parte inferior.



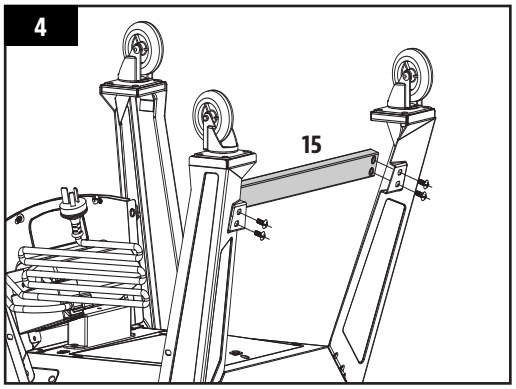
4. ASEGURAR LA BARRA DE SOPORTE

Partes requeridas:

1 x Barra de suporte (#15)
4 x Tornillo #10–24x½" (#C)

Instalación:

- Instale un panel de soporte en la parte lateral de la unidad, entre una pata de soporte frontal y una trasera. Asegure usando dos tornillos en cada lado. Asegúrese de que la superficie plana del panel de soporte esté hacia afuera. Repita la misma instalación para montar el otro panel de soporte. Consulte la ilustración para ver la disposición del panel de soporte.



5. MONTAJE DE LOS PANELES DE SOPORTE

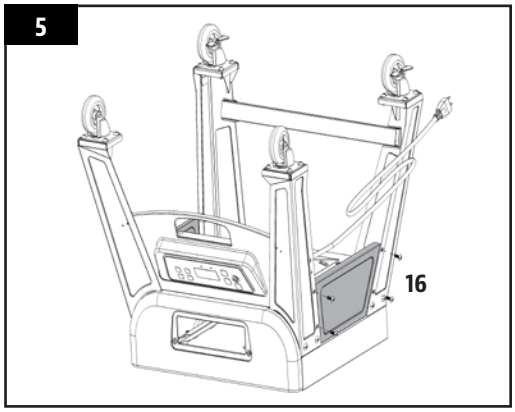
Partes requeridas:

2 x Panel de suporte (#16)
8 x Tornillo #10–24x½" (#C)

Instalación:

- Instale la barra de soporte en la parte posterior de la unidad, entre las dos patas de soporte traseras. Asegure usando dos tornillos en cada lado. Asegúrese de que la barra de soporte esté colocada en la parte inferior del gabinete principal, volteada hacia adentro. Consulte la ilustración para ver la disposición de la barra de soporte.

NOTA: el panel de soporte con dos agujeros en la parte inferior debe estar del mismo lado de la unidad en el que el cable de alimentación sale del panel de control (lado izquierdo). Esto es importante para los pasos posteriores.



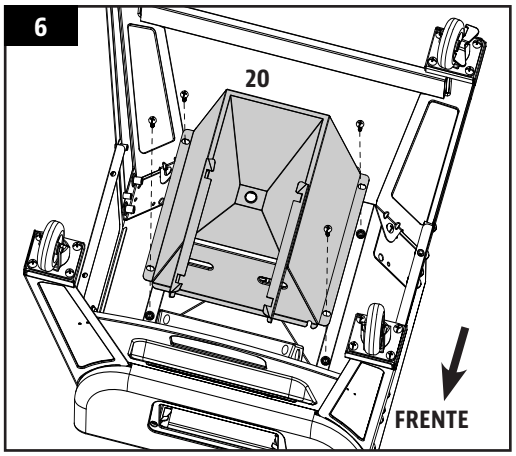
6. MONTAJE DEL ENSAMBLAJE DE LA CÁMARA INFERIOR

Partes requeridas:

1 x Montaje de la cámara inferior (#20)
4 x Tornillo #10–24x½" (#C)

Instalación:

- Monte el conjunto de la cámara inferior en la parte inferior de la base del armario con cuatro tornillos. Asegúrese de que los rieles de la bandeja para la grasa estén orientados hacia la parte frontal de la unidad. Observe la ilustración para el posicionamiento correcto de las piezas.



7. MONTAJE DEL SOPORTE DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN

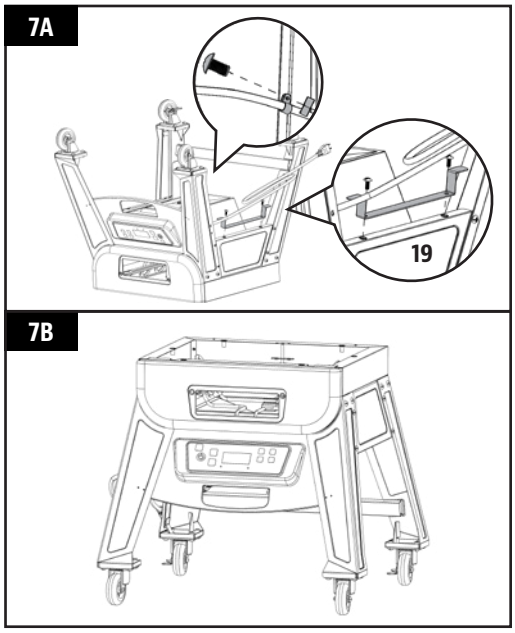
Partes requeridas:

1 x Suporte para cable de alimentación (#19)
2 x Tornillo #10–24x½" (#C)

Instalación:

- Afloje el tornillo del clip del cable de alimentación en la pata y guíe el cable de alimentación a través del clip del cable de alimentación para asegurarlo.
- Localice los dos agujeros en la parte inferior del soporte de apoyo (lado izquierdo). Monte el soporte del cable de alimentación en el panel de soporte con dos tornillos como se muestra en la ilustración 7A. Una vez seguro, enrolle el cable de alimentación en el soporte hasta que la unidad esté en uso.
- Proceda a apretar completamente todos los tornillos en la base del armario, luego gire cuidadosamente el carro hacia arriba con las ruedas en la parte inferior. Nota 7B.

IMPORTANTE: Asegúrese de que todos los tornillos en la base del armario estén completamente apretados para evitar que se caigan los tornillos cuando se mueva la unidad.



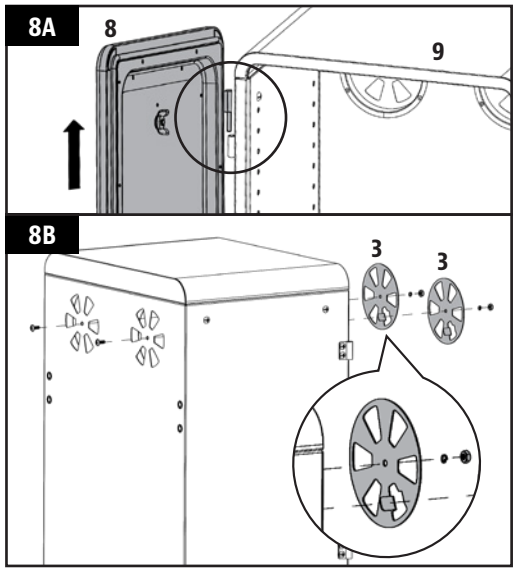
8. INSTALACIÓN DE LAS COMPUERTAS EN LA PARRILLA PRINCIPAL

Partes requeridas:

1 x Gabinete principal (#9)
2 x Compuerta de ventilación (#3)
2 x Tornillo #10–24x½" (#C)
2 x Tuerca de bloqueo #10–24 (#D)
2 x Arandela de bloqueo M5 (#E)

Instalación:

- Primero, levante la puerta de la parrilla principal de las bisagras y colóquela a un lado. Consulte 8A.
- Coloque un tornillo desde el exterior de la parrilla principal en el centro de cada compuerta. Luego, inserte una compuerta dentro de la parrilla principal con la pestaña levantada hacia la parte trasera, y asegure el tornillo desde el exterior con una arandela de seguridad y una tuerca de seguridad. Repita la misma instalación para la segunda compuerta, como se muestra en la ilustración 8B.



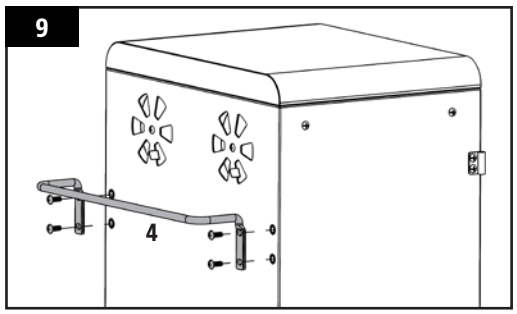
9. MMONTAJE DE LA MANIJA POSTERIOR

Partes requeridas:

1 x Manija trasera (#4)
4 x Tornillo ¼–20x⅝" (#A)

Instalación:

- Monte el tubo de salida de grasa en la parte inferior del gabinete principal usando dos tornillos.



10. MONTAJE DE LA PARRILLA PRINCIPAL A LA BASE DE LA ARMARIO

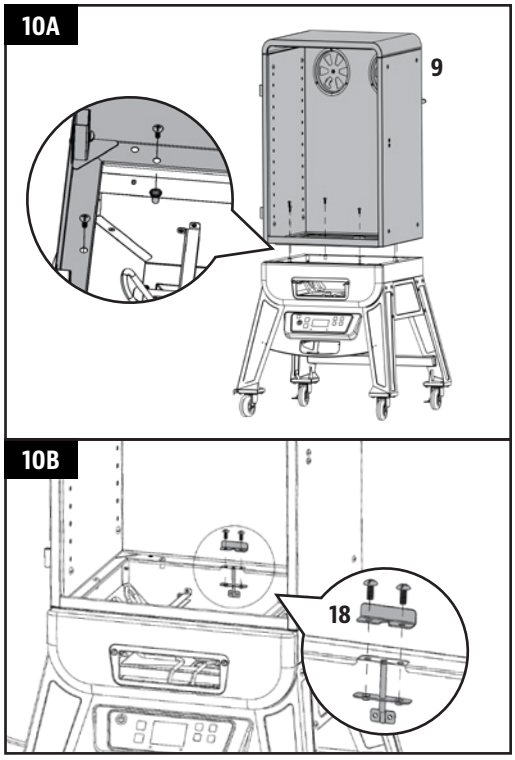
Partes requeridas:

1 x Soporte de sonda de temperatura (#18)
6 x Tornillo #10–24x½" (#C)
2 x Tornillo #5–32x½" (#F)

Instalación:

- Prepare la parrilla principal para montarla en la base del armario. Coloque el carro junto a la parrilla principal con ambas partes mirando en la misma dirección. **Bloquee las ruedas pivotantes del carro**. Con cuidado, levante la parrilla principal sobre la base del armario. Asegure la parrilla principal a la base del armario con seis tornillos. Nota ilustración 10A.
- En la pared posterior, a lo largo del borde inferior de la parrilla principal, coloque la sonda de temperatura. Asegure la sonda de temperatura en su lugar con el soporte de la sonda de temperatura con dos tornillos. Nota ilustración 10B.

IMPORTANTE: una vez que el soporte de la sonda de temperatura esté seguro, asegúrese de que la punta de acero inoxidable se extienda por encima del borde del armario inferior. Esto lee la temperatura interna de la parrilla principal. La colocación incorrecta de la sonda de temperatura puede dar como resultado lecturas de temperatura incorrectas en el tablero de control.



11. INSTALACIÓN DE LOS COMPONENTES PARA COCINAR

Partes requeridas:

8 x Suportes para rejilla de cocción (#2)
4 x Rejillas de cocción (#1)
1 x Bandeja para agua (#12)
1 x Soporte de la bandeja para el agua (#13)

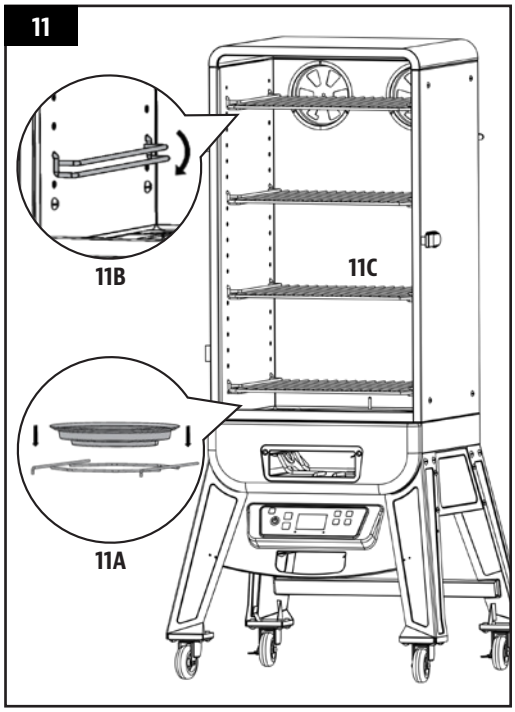
Instalación:

- Luego, Inserte ocho soportes de parrilla de cocción en los agujeros a lo largo de la pared izquierda interna del gabinete principal. Una vez que estén posicionados en los agujeros, inclínelos hacia abajo para fijarlos. Repita el mismo proceso, usando las mismas alturas, para la pared del lado derecho. Nota 11A.

NOTA: mantenga agua en la bandeja para el agua en todo momento mientras cocina. Atraerá grasa y goteos mientras cocina y permitirá una limpieza más fácil. Si echa humo durante un período prolongado, mueva la bandeja para el agua hacia arriba para permitir que dure más.

- Inserte siete soportes de parrilla de cocción en los agujeros a lo largo de la pared izquierda interna del gabinete principal. Una vez que estén posicionados en los agujeros, inclínelos hacia abajo para fijarlos. Repita el mismo proceso, usando las mismas alturas, para la pared del lado derecho. Nota 11B.
- Por último, coloque las parrillas de cocción, una por una, en los soportes de parrilla dentro del gabinete principal. Note 11C.

PRECAUCIÓN: para cambiar la altura entre cada rejilla de cocción, ajuste solo cuando la barbacoa esté completamente fría y así evitar lesiones.



12. MONTAJE DE LA PLACA DEL LOGOTIPO

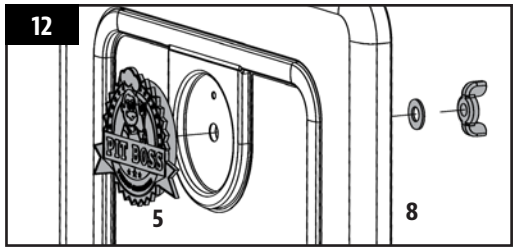
Partes requeridas:

1 x Placa del logotipo (#5)
1 x Puerta del armario (#8)

Instalación:

- Retire la arandela y la tuerca mariposa de la placa del logotipo empaquetada.
- Inserte la placa del logotipo en el orificio de montaje en la parte delantera de la puerta del armario, coloque la arandela en el tornillo en el interior de la puerta y apriete a mano para asegurarla.

NOTA: la placa del logotipo se suministra con una arandela y una tuerca de mariposa.



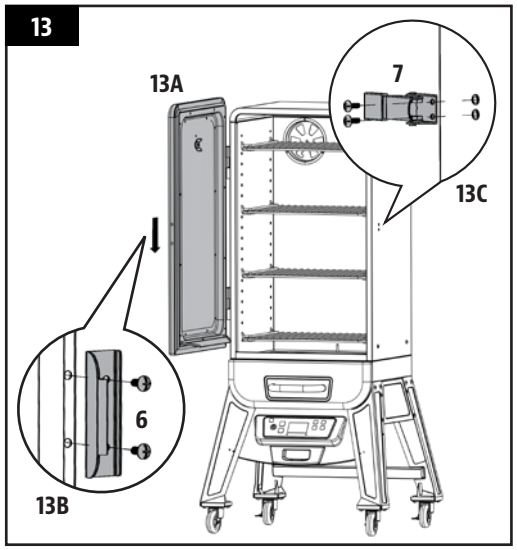
13. MONTAJE DE LA MANIJA DE LA PUERTA DEL ARMARIO Y DEL CIERRE DE LA PUERTA

Partes requeridas:

1 x Manija de puerta del gabinete (#6)
1 x Pestillo para puerta del gabinete (#7)
4 x Tornillo #10–24x½" (#C)

Instalación:

- Primero, vuelva a instalar la puerta en el gabinete principal alineando y asegurando ambas bisagras. Asegúrese de que la puerta del gabinete esté montada correctamente probando que se abra y oscile con libertad. Nota 13A.
- Monte la manija de la puerta del gabinete en el centro de la parte frontal de dicha puerta usando dos tornillos. Tenga en cuenta la dirección correcta en 13B.
- Monte los dos pestillos de la puerta del gabinete en la parte externa del gabinete principal usando dos tornillos para cada uno. Nota 13C.



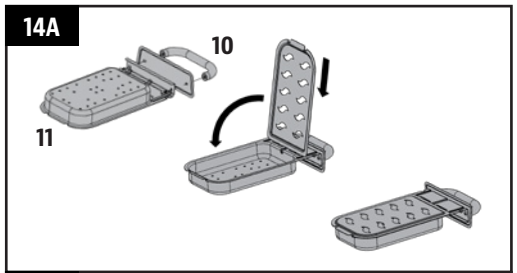
14. MONTAJE E INSTALACIÓN DE LA BANDEJA DE ASTILLAS DE MADERA

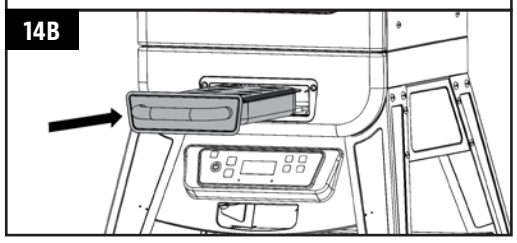
Partes requeridas:

1 x Tapa de bandeja para las astillas de madera (#10)
1 x Montaje de la bandeja para las astillas de madera (#11)
2 x Tornillo #10–24x½" (#C)

Instalación:

- Primero, ensamble el conjunto de la bandeja de astillas de madera asegurando la placa frontal y la manija con dos tornillos. Luego, inserte la tapa de la bandeja de virutas de madera en las ranuras de la tapa en el conjunto de la bandeja de virutas de madera y gire la tapa hacia abajo para que se cierre. Nota ilustración en 14A.
- Deslice la bandeja de astillas de madera ensamblada en la abertura sobre el tablero de control en el panel frontal de la unidad. Nota 14B.





15. INSTALACIÓN DE LA BANDEJA PARA LA GRASA

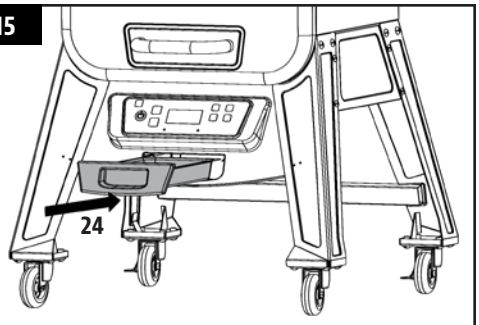
Partes requeridas:

1 x Bandeja para grasa (#24)

Instalación:

- Deslice la bandeja para la grasa en la abertura debajo de la placa de control en el panel frontal de la unidad. Asegúrese de que la bandeja para la grasa se asiente correctamente en los rieles.
- La unidad ya está completamente ensamblada.

15

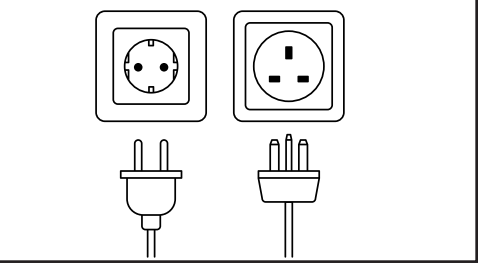


16. CONEXIÓN A UNA FUENTE DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

- *TOMA ESTÁNDAR*
  Este aparato requiere una corriente de 220-240 V, 50 Hz, 250 W. Debe usar un enchufe con conexión a tierra. Asegúrese de que la clavija de tierra no esté rota.

IMPORTANTE: desconecte la unidad de la fuente de alimentación cuando no esté en uso.

16



INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Con el estilo de vida actual, nos esforzamos por comer alimentos saludables y nutritivos, y un factor a tener en cuenta es la importancia de reducir el consumo de grasas. Una de las mejores maneras de reducir el consumo de grasa es usar un método de cocción con poca grasa, como asar. Como esta barbacoa eléctrico usa astillas de madera para asar, el sabor natural de la madera se introduce en la carne, lo que reduce la necesidad de salsas con alto contenido de azúcar.

ENTORNO DEL AHUMADOR

1. *EN DÓNDE COLOCAR EL AHUMADOR*

Con todos los aparatos para exteriores, las condiciones climatológicas externas tendrán un papel importante en el desempeño de su ahumador y en los tiempos de cocción necesarios para perfeccionar sus comidas. La unidad Pit Boss® Grills, debido a su construcción de pared doble, debe considerarse como un ahumador para 3 estaciones, dependiendo del lugar en donde viva. Todas las unidades Pit Boss® Grills requieren un espacio libre mínimo de 305mm (12 pulg.) de separación de materiales combustibles, y este espacio debe mantenerse todo el tiempo que se use el ahumador. Este aparato no debe colocarse bajo un techo o saliente de material combustible. Mantenga su ahumador en un área libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.

2. *COCINA EN CLIMAS FRÍOS*

¡Conforme la temperatura exterior se vuelva más fría, no significa que la temporada para cocinar al aire libre se ha terminado! El aire fresco y delicioso aroma de la comida ahumada ayudará a curar la depresión invernal. Aproveche estas sugerencias para disfrutar de su ahumador durante los meses fríos:

- Si no es posible ahumar a bajas temperaturas, aumente ligeramente la temperatura para lograr el mismo resultado.
- Organícese – Prepare todo lo que necesitará en la cocina antes de salir al exterior. Durante el invierno, mueva su ahumador a un área que esté a cubierto del viento y el frío directo. Revise las ordenanzas locales sobre la proximidad del ahumador a su hogar y/o a otras estructuras. ¡Ponga todo lo que necesita en una bandeja, abríguese bien y hágalo!
- Para ayudarle a tener el control de la temperatura exterior, coloque un termómetro para exteriores cerca del área en la que cocina. Lleve una bitácora o diario de lo que cocinó, la temperatura exterior y el tiempo de cocido. Esto le ayudará en el futuro para determinar qué cocinar y cuánto se tardará.
- En clima muy frío, aumente su tiempo de precalentado al menos 20 minutos.
- Evite abrir la puerta del gabinete del ahumador más de lo necesario. Las rachas de viento frío podrían enfriar completamente la temperatura interna de su ahumador. Sea flexible con su tiempo para servir; añada de 10 a 15 minutos adicionales al tiempo de cocción cada vez que abra la puerta.
- Tenga un hornillo o una cubierta listos para mantener su comida caliente mientras la lleva al interior.
- Los alimentos ideales para cocinar en invierno son los que requieren poca atención, como asados, pollos enteros, costillas y pavos. Facilite aún más la preparación de sus comidas añadiendo elementos simples, como verduras y papas.

3. *COCINA EN CLIMAS CALIENTES*

Conforme esté más caliente en el exterior, el tiempo de cocción se reducirá. La vestimenta correcta es importante cuando hace mucho calor: es recomendable usar pantalones cortos, franela, zapatos, gorra, delantal y una porción generosa de bloqueador solar. Aproveche estas sugerencias para disfrutar de su ahumador durante los meses cálidos:

- Ajuste sus temperaturas de cocción a la baja. Esto ayuda a evitar las llamaradas indeseables.
- Use un termómetro de carnes para determinar la temperatura interna de sus comidas. Esto ayuda a evitar que su carne se cocine demasiado y se seque.
- Incluso en climas calientes, mantenga la puerta del gabinete cerrada en todo momento.
- Puede mantener las comidas calientes envolviéndolas en papel aluminio y colocándolas en un recipiente con aislamiento térmico. Coloque bolas de papel periódico alrededor del papel aluminio y esto mantendrá la comida caliente de 3 a 4 horas.

RANGOS DE TEMPERATURA DEL AHUMADOR

Las lecturas de temperatura en el panel de control podrían no coincidir exactamente con las del termómetro. Todas las temperaturas mencionadas abajo son aproximadas y se ven afectadas por los siguientes factores: temperatura ambiente en el exterior, cantidad y dirección del viento, calidad de los pellas que se utilizan, si la puerta del gabinete está abierta y la cantidad de comida que se está preparando.

El ahumado es una variación del asado, y es la principal ventaja de cocinar en un ahumador. Hay dos tipos de ahumado: ahumado caliente y ahumado frío.

- El **ahumado caliente**, que es otro nombre para cocinar **"bajo y lento"**, generalmente se hace a 82°C-122°C / 180-250 °F. El **ahumado caliente** funciona mejor cuando se necesita un tiempo de cocción más largo, como para cortes de carne, pescados o aves grandes.
- El **ahumado frío** es cuando la comida se encuentra tan lejos del fuego que se ahúma sin cocinarse, y a temperaturas de 15°C-32°C / 60-90 °F.

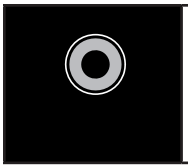
CONSEJO: para un sabor más intenso, cambie al rango de temperatura de ahumado (bajo) inmediatamente después de poner su comida en el ahumador. Esto permite que el humo penetre en las carnes antes de que los poros se cierren alrededor de los 49°C / 120 °F.

La clave está en experimentar con el tiempo que deja ahumar antes de que la comida termine de prepararse. Algunos chefs de exteriores prefieren ahumar al terminar de cocinar, lo que permite mantener la comida caliente hasta que esté lista para servirse. ¡La práctica hace la perfección!

EXPLICACIÓN DEL PANEL DE CONTROL



CONTROL	DESCRIPCIÓN
	Cuando se conecta a una fuente de alimentación, el **botón de encendido** se iluminará en azul. Pulse el botón de encendido para encender la unidad. Una vez que se presiona el botón de encendido, la pantalla LCD digital se iluminará y mostrará que está lista para funcionar. Pulse nuevamente el botón para apagar la unidad.
F/C	El **botón de temperatura** se usa para cambiar la lectura de temperatura en la pantalla LCD digital. Presione el botón para cambiar a Celsius (ºC) o Fahrenheit (ºF), según prefiera. El ajuste predeterminado es Celsius.
Element	El **indicador de luz** se usa para mostrar si el calentador está encendido o apagado. Si la luz se ilumina, el calentador está encendido y funcionando. Si la luz está apagada, el calentador está apagado. El calentador permanecerá encendido si la temperatura real está por debajo de la temperatura establecida. Una vez que se alcanza la temperatura ESTABLECIDA, el calentador se apagará automáticamente.
	La **pantalla LCD** se usa como centro de información de la unidad. La pantalla LCD mostrará la temperatura de cocción deseada (ESTABLECIDA), la temperatura de cocción real (REAL), la temperatura de la sonda (si está conectada) y cualquier mensaje de error. Si solo hay una sonda conectada, solo se mostrará una lectura. La temperatura se puede mostrar en Fahrenheit o en Celsius.
	Las **flechas de ajuste** le permiten aumentar o disminuir el TIEMPO y la TEMPERATURA en el tablero de control. Mantenga presionados los botones para aumentar o disminuir el valor con mayor rapidez.
Temp	Presione el botón **Temp** en el tablero de control para ajustar la temperatura de cocción. · Presione una vez para seleccionar la configuración de temperatura, luego las flechas de ajuste para cambiar la temperatura en de cinco en cinco grados. Presione una vez más para fijar la temperatura una vez que los cambios hayan finalizado. El calentador no se encenderá hasta que también se establezca el tiempo. La temperatura predeterminada se establece en 37 ºC / 100 ºF.
Time	Presione el botón **TIME** en el tablero de control para ajustar el tiempo de cocción. · Presione una vez para seleccionar la configuración de la hora, luego presione las flechas de ajuste para cambiar las horas. Los cambios son de 1 hora (que van desde 00 a 99). · Presione una vez más para seleccionar la configuración de minutos, luego presione las flechas de ajuste para cambiar los minutos. Los cambios son de 10 minutos (que van desde 00 a 50). · Presione dos veces para bloquear la configuración del tiempo una vez que los cambios hayan finalizado.
Set/Act	Presione el botón **Set/ACT** en el tablero de control para mostrar el punto de ajuste deseado (SET) o el tiempo y la temperatura actual (ACT). La pantalla muestra los ajustes reales (ACT) para TIEMPO y TEMPERATURA por defecto. · Para ver los puntos de ajuste de TIEMPO y TEMPERATURA, presione el botón SET/act una vez. Después de 15 segundos, la pantalla volverá a la configuración real (ACT). · Para cambiar un punto de ajuste, presione el botón SET/act una vez , seguido de TIME o TEMP. Luego, presione las flechas de ajuste para cambiar la configuración.
Smoke	Presione el botón **SMOKE** en el tablero de control para encender manualmente el calentador. Esto se usa para aumentar el nivel de humo después de abrir la puerta, o se puede usar para ayudar a comenzar a quemar astillas de madera fresca: · Presione una vez para encenderlo durante un ciclo de 20 minutos. Se apagará automáticamente una vez completado. · Presione dos veces para apagarlo durante un ciclo de 20 minutos.



Los puertos de conexión complementarios en la parte frontal del tablero de control son para las dos **sondas**. Cuando hay una sonda conectada, la temperatura aparece en la pantalla LCD. Cuando no se use, desconecte la sonda del puerto de conexión. *Compatible solamente con sondas de carne de la marca Pit Boss®. Las sondas adicionales se venden por separado.*



USO DE LOS SENSORES

- *SENSOR DE TEMPERATURA*

Ubicado dentro del gabinete, abajo en la pared posterior, se encuentra el sensor de temperatura. Es una pieza pequeña y vertical de acero inoxidable. El sensor de temperatura mide la temperatura interna de la unidad. Cuando se ajusta la temperatura en el panel de control, el sensor de temperatura medirá la temperatura real dentro de la unidad y la ajustará a la temperatura deseada.

IMPORTANTE: la temperatura de su unidad depende en gran medida de la temperatura ambiente exterior, la calidad de los pellas usados, el sabor de los pellas y la cantidad de comida que se cocina.

- *SENSOR PARA CARNE*

El sensor para carne mide la temperatura interna de su carne en el gabinete del ahumador, de manera similar a su horno de uso interior. Conecte el adaptador de sensor para carne al puerto de conexión del sensor para carne e inserte el sensor para carne de acero inoxidable en la parte más gruesa de su carne y la temperatura se mostrará en el panel de control. **Para asegurarse de que el sensor esté bien conectado al puerto de conexión, debe sentir y escuchar cómo entra en su sitio.**

IMPORTANTE: al colocar el sensor de carne en su carne, asegúrese de que el sensor y los cables no entren en contacto directo con las flamas o el calor excesivo. Esto puede dañar su sensor para carne. Saque el cable sobrante por la puerta frontal del gabinete principal, a lo largo del borde. Cuando no se use, desconecte el sensor para carne del puerto de conexión y colóquelo a un lado para mantenerlo protegido y limpio.

PRIMER USO - "QUEMADO" DEL AHUMADOR

Antes de usar su barbacoa por primera vez con alimentos, es importante completar una combustión para curar el acabado interior y exterior de su unidad. Encienda la barbacoa para que funcione a cualquier temperatura superior a 177 °C/350 °F (con la tapa bajada) de 30 a 40 minutos para quemar la parrilla y eliminar cualquier material extraño.

IMPORTANTE: CURAR SU BARBACOA ES IMPORTANTE PARA SU USO Y CUIDADO A LARGO PLAZO. SI NO SE REALIZA EL QUEMADO, EL ACABADO EXTERIOR NO SE ESTABLECERÁ CORRECTAMENTE, Y EL OLOR A PINTURA PUEDE MEZCLAR SABORES NO NATURALES LA PRIMERA VEZ QUE LO USE.

PROCEDIMIENTO DE ARRANQUE

1. Abra la puerta del armario y con cuidado llene ¾ de la bandeja de agua con agua.

   IMPORTANTE: no llene por completo ni llene en exceso la bandeja para el agua, ya que esto podría dañar al aparato y a sus piezas mientras la barbacoa está en uso.

2. Ajuste las rejillas de cocción y los soportes de rejilla a la altura deseada para los alimentos que desee cocinar. Una vez satisfecho con la altura de sus rejillas, cierre la puerta del armario.
3. Retire la bandeja de astillas de madera. Abra la tapa de la bandeja para las astillas de madera, añada astillas de madera, luego deslícela hacia el frente del armario.

   NOTA: recomendamos usar astillas de madera, no trozos de madera, ya que las astillas de madera son más pequeñas y más fáciles de colocar dentro de la bandeja para las astillas de madera.

4. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente con conexión a tierra. El **botón de encendido** se iluminará en azul para indicar que está conectado.
5. Con la puerta del armario cerrada, presione el **botón de encendido** para encender la unidad y la pantalla LCD se iluminará, mostrando que está lista para funcionar.

6. Precalentar el fumador:
   - Abra ambas ventilaciones de la compuerta por completo en la parte posterior de la unidad.
   - Presione el botón **Set/ACT**, luego el botón **TIME** en el tablero de control dos veces para seleccionar la configuración de tiempo, y presione el **ajuste de flechas** a 20 minutos. Presione el botón **TIME** dos veces nuevamente para bloquear la configuración de la hora una vez que los cambios hayan finalizado.
   - Presione el botón **Set/ACT** , luego el botón **TEMP** en el tablero de control una vez para seleccionar la configuración de temperatura, y presione el **ajuste de flechas** a un mínimo de 121 °C / 250 °F. Presione el botón **TEMP** una vez nuevamente para fijar la temperatura una vez que los cambios hayan finalizado. La barbacoa comenzará a echar humo mientras se precalienta.

   CONSEJO: mantenga los respiraderos de las compuertas parcialmente o completamente abiertos cuando cocine a temperaturas más bajas; cierre las rejillas de ventilación cuando use temperaturas de cocción más altas.

7. Después de completar el precalentamiento, notará que las astillas de madera estarán humeando. ¡Está listo para disfrutar de su barbacoa a la hora y temperatura deseadas! Deslice hacia afuera y coloque los alimentos en las rejillas de cocción, dejando espacio entre cada elemento para permitir que el humo y la humedad circulen de manera uniforme.

   IMPORTANTE: al seleccionar un ajuste de baja temperatura después del precalentamiento, permita que la temperatura de la barbacoa disminuya y se estabilice a la nueva temperatura deseada.

PROCEDIMIENTO EN CASO DE FALLO ELÉCTRICO
Si por algún motivo el componente eléctrico no funciona, siga las instrucciones en ***solución de problemas***.

RELLENAR LA BANDEJA PARA EL AGUA

Verifique el nivel de agua periódicamente durante la sesión de cocción y añada agua si es necesario.

1. Abra la puerta del armario con guantes de barbacoa resistentes al calor.
2. Vuelva a llenar cuidadosamente la bandeja para el agua con agua hasta llenar ¾ partes. Cierra la puerta del armario.

   IMPORTANTE: no llene por completo ni llene en exceso la bandeja para el agua, ya que esto podría dañar al aparato y a sus piezas mientras la barbacoa está en uso.

RELLENAR LA BANDEJA DE ASTILLAS DE MADERA

Revise la bandeja de astillas de madera periódicamente durante la sesión de cocción y añada más astillas de madera si es necesario.

1. Con guantes de barbacoa resistentes al calor, retire la bandeja de astillas de madera de la abertura sobre el tablero de control en el panel frontal de la unidad.
2. Abra con cuidado la tapa y vuelva a llenar la bandeja de astillas de madera con astillas de madera nuevas. Cierre la tapa una vez esté lleno.
3. Vuelva a colocar la bandeja de astillas de madera en el panel frontal de la barbacoa.
4. Presione el botón **SMOKE** en el tablero de control para encender manualmente el calentador. Se usa para aumentar el nivel de humo después de abrir la puerta o se puede usar para ayudar a comenzar a quemar astillas de madera fresca.

   NOTA: use astillas de madera dura que se haya curado, como la pacana, el nogal, el roble, la manzana, la cereza, el aliso, el mezquite o una mezcla de competición. No es necesario remojar las astillas de madera antes de cocinar, ya que las maderas duras tienen humedad natural en la madera que se liberará a medida que se calienta y se quema. No use maderas de resina como el pino o el cedro en la barbacoa.

CÓMO APAGAR SU AHUMADOR

1. Cuando termine de cocinar, presione y sostenga el botón de encendido para apagar la unidad. El componente eléctrico se apagará y las astillas de madera dejarán de quemarse.

   CONSEJO: si ha estado preparando alimentos con mucha grasa, permita que la barbacoa se queme de 10 a 20 minutos adicionales a una temperatura mínima de 177 °C / 350 °F con la puerta del armario cerrada.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Todas las unidades Pit Boss® Grills le darán muchos años de delicioso servicio con un mínimo de limpieza. Siga estas indicaciones de mantenimiento y limpieza para dar servicio a su ahumador:

1. *SENSORES*
   - Los sensores de carne que no estén en uso deben enrollarse en una bobina grande y holgada. Los enredos o pliegues en los cables de los sensores pueden causar daños.
   - Aunque ambos sensores son de acero inoxidable, no los coloque en la máquina lavavajillas ni los sumerja en agua. El daño debido al agua en los cables internos causará cortocircuitos en los sensores, generando lecturas falsas. Si un sensor se daña, será necesario reemplazarlo.
2. *SUPERFICIES INTERIORES*
   - Es recomendable limpiar su cámara de combustión después de varios usos. Esto garantizará un encendido adecuado y evitará la acumulación de desechos o ceniza endurecidos en la cámara de combustión.
   - Usando un cepillo para limpieza de ahumadores con mango largo (de latón o metal suave), elimine toda la comida y acumulación de residuos de las parrillas de cocción. Es mejor hacerlo mientras siguen calientes por una cocción anterior. Los fuegos de grasa son causados por la caída de demasiados desechos en los componentes de cocción del ahumador. Limpie el interior de su ahumador con regularidad. En caso de que experimente un fuego de grasa, mantenga cerrada la puerta del gabinete para ahumar para sofocar el fuego. Si el fuego no se apaga con rapidez, quite cuidadosamente la comida, apague el ahumador y cierre la puerta del gabinete hasta que el fuego se apague por completo. Otra forma de extinguir un incendio es envolver papel de aluminio alrededor de la chimenea, cerrando la entrada de aire hacia el interior. Espolvoree una pequeña cantidad de bicarbonato de sodio, si tiene disponible. Revise su bandeja de grasa con frecuencia, y límpiela cuando sea necesario. Tome en cuenta el tipo de cocina que realiza. Asegúrese de que el tubo de salida de grasa esté libre de obstrucciones.

     IMPORTANTE: la bandeja de agua puede acumular grasa. Cubra la bandeja de agua con papel de aluminio para facilitar la limpieza después de la cocción. Rellene y reemplace el agua en la bandeja de agua a menudo.
   - El vidrio de la puerta del gabinete está templado y no se romperá a altas temperaturas; sin embargo, una acumulación excesiva puede hacer que la puerta no cierre si no se limpia regularmente. El humo y la suciedad pueden eliminarse mediante la limpieza frecuente del vidrio.
3. *SUPERFICIES EXTERIORES*
   - Limpie su ahumador después de cada uso. Use agua jabonosa tibia para cortar la grasa. No utilice limpiador para hornos, limpiadores abrasivos ni fibras abrasivas en las superficies externas del ahumador. Las superficies pintadas no están cubiertas por la garantía, sino que son parte del mantenimiento general. En caso de raspones, desgaste o grietas del acabado, puede retocar todas las superficies pintadas con pintura BBQ de alta temperatura.
   - ¡Use una cubierta para darle una mayor protección a su ahumador! Una cubierta es la mejor protección contra el clima y los contaminantes externos. Cuando no lo use, o para almacenarlo por períodos prolongados, mantenga el ahumador bajo una cubierta en una cochera o cobertizo.

TABLA DE FRECUENCIA DE LIMPIEZA (USO NORMAL)

ARTÍCULO	FRECUENCIA DE LIMPIEZA	MÉTODO DE LIMPIEZA
Puerta de vidrio del armario	Cada 2 a 3 sesiones de ahumado	Mezcle bicarbonato de sodio y vinagre, frote con lana de acero (fina)
Parte de abajo del armario	Cada 5 a 6 sesiones de ahumado	Elimine los residuos con un recogedor o aspiradora en seco o húmedo
Bandeja para las astillas de madera	Cada 2 a 3 sesiones de ahumado	Elimine los residuos con un recogedor o aspiradora en seco o húmedo
Rejillas para cocinar	Después de cada sesión de ahumado	Queme el exceso, limpie la parrilla con un cepillo
Bandeja para el agua	Después de cada sesión de ahumado	Limpie con estropajo y agua jabonosa

Bandeja para la grasa	Después de cada sesión de ahumado	Limpie con estropajo y agua jabonosa
Componente eléctrico	Dos veces al año	Limpie el polvo con agua jabonosa
Sonda de temperatura	Cada 2 a 3 sesiones de ahumado	Limpie con estropajo y agua jabonosa
Sonda de carne	Después de cada uso	Limpie con estropajo y agua jabonosa

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

La limpieza apropiada, el mantenimiento y el uso de combustible de calidad, limpio y seco, evitarán problemas comunes en la operación. Cuando su ahumador Pit Boss® Grills no funcione bien, o con menos frecuencia, los siguientes consejos para solucionar problemas podrían serle de utilidad. Para preguntas frecuentes, visite ***www.Pit Boss®-grills.com***. También puede comunicarse con el Servicio al cliente de Pit Boss® Grills para obtener ayuda (si web únicamente en inglés).

ADVERTENCIA: Siempre desconecte el cable de alimentación eléctrica antes de abrir el ahumador para realizar cualquier trabajo de inspección, limpieza, mantenimiento o servicio. Asegúrese de que el ahumador está completamente frío para evitar lesiones.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
No hay luces de encendido en el panel de control	Botón Power (Encendido)	Oprima el botón Power (Encendido) Inténtelo de nuevo y manténgalo oprimido dos segundos para confirmar la conexión.
	No conectado a la alimentación eléctrica, el tomacorriente Gfci se ha desconectado	Asegúrese de que el ahumador está conectado a un tomacorriente funcional. Restablezca el disyuntor. Asegúrese de que el GFCI tiene capacidad para 10 amperios como mínimo (consulte el ***Diagrama de cableado eléctrico*** para el acceso a los componentes eléctricos). Asegúrese de que todas las conexiones de cables están bien conectadas y secas.
	Falla en el panel de control	Es necesario reemplazar el panel de control. Comuníquese con Servicio al Cliente para solicitar el repuesto.
La luz de encendido no está encendida	La unidad no está encendida	Oprima el botón Power (Encendido) Inténtelo de nuevo y manténgalo oprimido dos segundos para confirmar la conexión.
	Falla en el panel de control	Es necesario reemplazar el panel de control. Comuníquese con Servicio al Cliente para solicitar el repuesto.
No hay pantalla en el tablero de control, la luz de encendido está encendida	Falla en el panel de control	Es necesario reemplazar el panel de control. Comuníquese con Servicio al Cliente para solicitar el repuesto.
Elemento (calentador), luz no encendida	TEMP / TIME sin ajustar	Configure TEMP y TIME en el tablero de control para encender la luz del calentador.
	Falla en el panel de control	Es necesario reemplazar el panel de control. Comuníquese con Servicio al Cliente para solicitar el repuesto.
TEMP / TIME no se ajustarán	Falla en el panel de control	Es necesario reemplazar el panel de control. Comuníquese con Servicio al Cliente para solicitar el repuesto.
La temperatura en la parrilla principal es inexacta	Temperatura la sonda está sucia	Siga las ***instrucciones de Cuidado y mantenimiento***.
	El cable del sensor de temperatura no está conectado	Acceda a los componentes eléctricos en la base de la unidad (consulte el ***Diagrama de cables eléctricos***) y verifique si hay daños en los cables del sensor de temperatura. Asegúrese de que los conectores del sensor de temperatura estén firme y correctamente conectados al panel de control.
	Falla en el panel de control	Es necesario reemplazar el panel de control. Comuníquese con Servicio al Cliente para solicitar el repuesto.

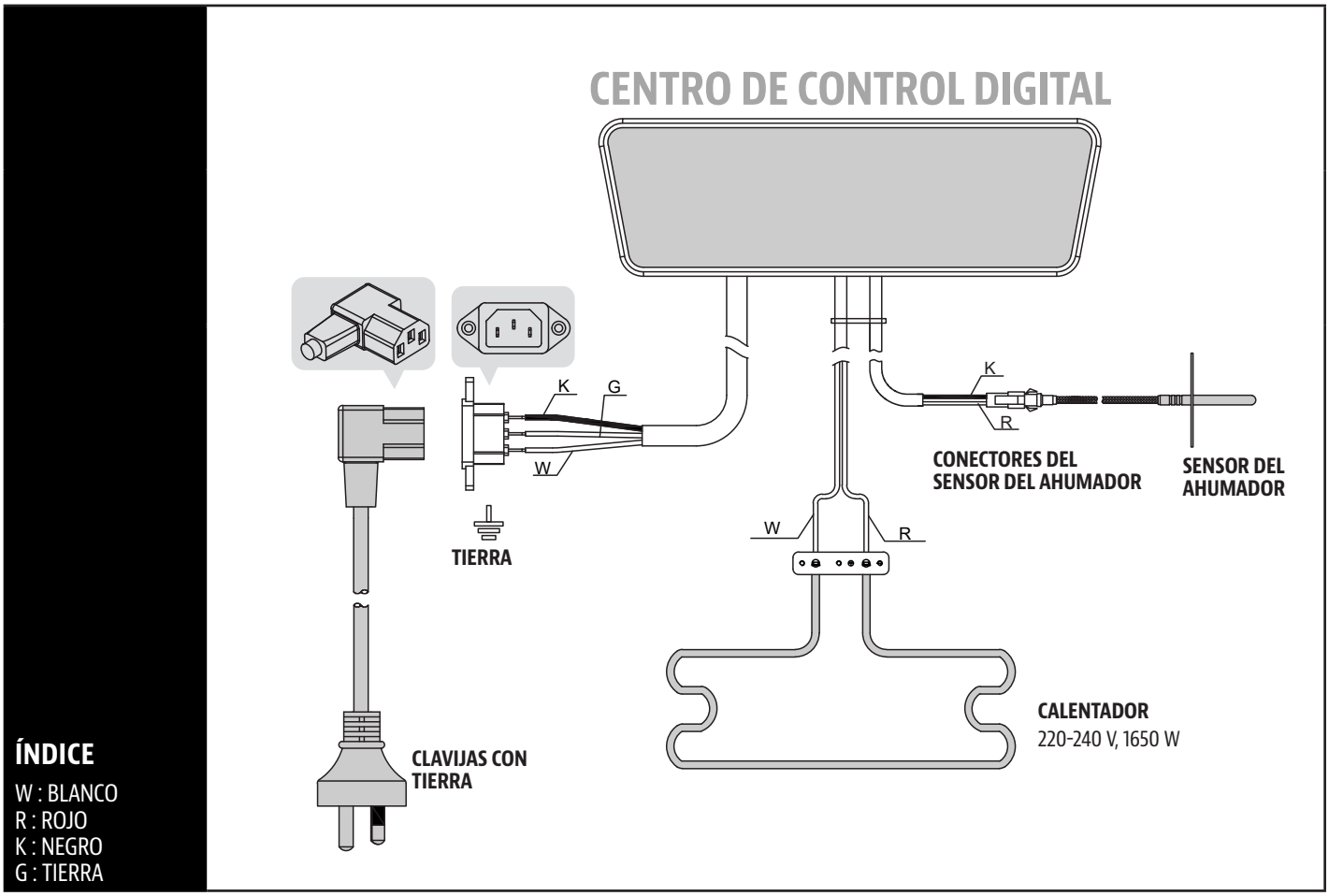
La unidad está tardando demasiado tiempo para alcanzar la temperatura deseada	Clima frío	La temperatura exterior es inferior a 65 °C / 18 °F, por lo que la unidad puede tardar más tiempo en calentarse.
	Cable de extensión en uso	El uso de un cable de extensión puede reducir el suministro eléctrico de la unidad. Conecte el aparato directamente a la fuente de alimentación o asegúrese de que el cable de extensión de longitud máxima sea de 7,6 metros, calibre mínimo 12/3.
	El armario está demasiado lleno	Hay demasiada comida en el armario. Coloque los alimentos en las rejillas de cocción, dejando espacio entre cada elemento para permitir que el humo y la humedad circulen de manera uniforme.
	La puerta no está cerrada	Asegúrese de que la puerta esté cerrada, que el sello no esté dañado y que el cierre de la puerta esté seguro.
	La bandeja para el agua no está colocada correctamente	Verifique la bandeja para el agua para asegurarse de que se asiente correctamente en los soportes de apoyo. Consulte las ***instrucciones de montaje*** para obtener más información.
	Falla en el panel de control	Es necesario reemplazar el panel de control. Comuníquese con Servicio al Cliente para solicitar el repuesto.
La puerta no está cerrada correctamente	Mala alineación de la puerta	Ajuste las bisagras de la puerta para asegurarse de que la puerta esté montada correctamente. Lea las ***instrucciones de montaje***.
	Junta de la puerta dañada	La puerta necesita ser reemplazada. Póngase en contacto con el servicio al cliente para solicitar el reemplazo.
Se escapa grasa de la puerta del armario	La puerta no está cerrada correctamente	Asegúrese de que la puerta esté cerrada, que el sello no esté dañado y que el cierre de la puerta esté seguro.
	La unidad no está nivelada	Mueva la unidad a una superficie nivelada. Asegúrese de que no haya daños en las patas de apoyo.
	La bandeja para la grasa está llena	Vacíe la bandeja para la grasa y vuelva a instalarla. Siga las instrucciones de ***cuidado y mantenimiento***.
No se calienta	Sin astillas de madera	Añada astillas de madera a la bandeja de astillas de madera.
	No se genera suficiente calor para quemar las astillas de madera	El calentador no permanece encendido el tiempo suficiente para calentar las astillas de madera, lo que se debe a que la temperatura está demasiado baja. Primero, abra las ventilaciones traseras por completo para facilitar el flujo de aire. Luego, reinicie temperatura y póngala más alta para encender el calentador durante 20 minutos.
	Madera dañada	Se necesita reemplazar la bandeja para las astillas de madera. Póngase en contacto con el servicio al cliente para solicitar el reemplazo.
Código de error "noP"	Mala conexión en el puerto de conexión	Desconecte el sensor para carne del puerto de conexión del panel de control y vuelva a conectarlo. Asegúrese de que el adaptador del sensor para carne está bien conectado. Revise si hay signos de daño en el extremo del adaptador. Si aún falla, llame a Servicio al cliente para solicitar el repuesto.
	Sensor para carne dañado	Revise que los cables del sensor para carne no muestren señales de daños. Si existen daños, llame a Servicio al Cliente para solicitar el repuesto.
	Falla en el panel de control	Es necesario reemplazar el panel de control. Comuníquese con Servicio al Cliente para solicitar el repuesto.
Código de error "Er1"	La barbacoa está demasiado fría para funcionar	La temperatura exterior es demasiado fría para que funcione el calentador. Mueva la barbacoa a un lugar más cálido y vuelva a intentarlo. Si el calentador sigue fallando después de varios intentos, llame al servicio al cliente para obtener ayuda.
Código de error "ErH"	El ahumador se ha sobrecalentado / Exceeded 315°C / 600°F	Oprima y sostenga el botón Power (Encendido) para apagar la unidad y permita que el ahumador se enfríe. Siga las ***instrucciones de Cuidado y mantenimiento***. ADespués del mantenimiento, oprima el botón Power (Encendido) para encender la unidad y seleccione la temperatura deseada. Si aún aparece el código de error, comuníquese con Servicio al Cliente.
Código de error "ErR"	El cable del sensor de temperatura no está conectado	Acceda a los componentes eléctricos en la base de la unidad (consulte el ***Diagrama de cables eléctricos***) y verifique si hay daños en los cables del sensor de temperatura. Asegúrese de que los conectores del sensor de temperatura estén firme y correctamente conectados al panel de control.
	Sensor de temperatura	Revise el estado del sensor de temperatura. Siga las ***instrucciones de Cuidado y mantenimiento*** si está sucio. Si está dañado, comuníquese a Servicio al Cliente para solicitar el repuesto.

DIAGRAMA DE CABLEADO ELÉCTRICO

El sistema del centro de control digital es un dispositivo tecnológico intrincado y valioso. Para protegerlo de los picos de voltaje y los cortocircuitos eléctricos, consulte el siguiente diagrama de cableado para asegurarse de que su fuente de alimentación es suficiente para la operación de la unidad.

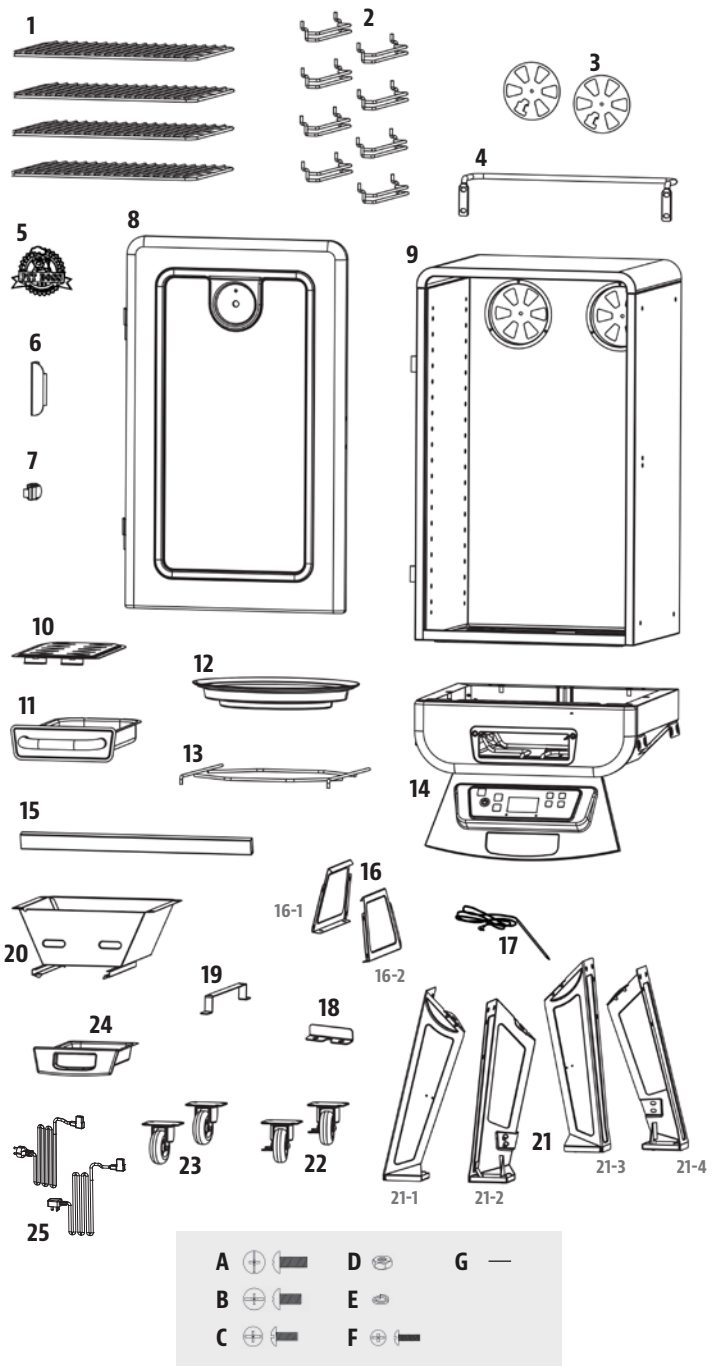
PB – REQUISITOS DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA
220-240 V, 50 Hz, 1650 W, CONECTOR CON TIERRA

NOTA: Los componentes eléctricos, que pasaron por pruebas y servicios de certificación de seguridad de productos, cumplen con una tolerancia de prueba de ± 5-10 por ciento.



REFACCIONES

N°	Descripción
1	Rejillas de cocción (x4)
2	Suportes para rejilla de cocción (x8)
3	Compuerta de ventilación (x2)
4	Manija trasera (x1)
5	Placa del logotipo (x1)
6	Manija de puerta del gabinete (x1)
7	Pestillo para puerta del gabinete (x1)
8	Puerta del armario (x1)
9	Gabinete principal (x1)
10	Tapa de bandeja para las astillas de madera (x1)
11	Montaje de la bandeja para las astillas de madera (x1)
12	Bandeja para agua (x1)
13	Soporte de la bandeja para el agua (x1)
14	Base del armario (x1)
15	Barra de suporte (x1)
16	Panel de suporte (x2)
17	Sonda para carne (x1)
18	Soporte de sonda de temperatura (x1)
19	Suporte para cable de alimentación (x1)
20	Montaje de la cámara inferior (x1)
21	Patas de apoyo (x4)
22	Rueda pivotante de cierre (x2)
23	Rueda giratoria (x2)
24	Bandeja para grasa (x1)
25	Cable de alimentación (x2)
A	Tornillo ¼–20x⅝" (x4)
B	Tornillo ¼–20x½" (x28)
C	Tornillo #10–24x½" (x32)
D	Tuerca de bloqueo #10–24 (x2)
E	Arandela de bloqueo M5 (x2)
F	Tornillo #5–32x½" (x2)
G	Hardware de repuesto



NOTA: Debido a que los productos están en desarrollo constante, las partes están sujetas a cambios sin previo aviso.

GARANTÍA

CONDICIONES

Todos los Pit Boss® Grills ahumadores eléctricos, fabricados por Dansons, tiene una garantía limitada a partir de la fecha de venta solo para el comprador original. La cobertura de la garantía comienza en la fecha original de compra y es necesario un comprobante de la fecha de la compra o una copia de la factura original de compra para validar la garantía. Los clientes deberán cubrir el costo de las refacciones, manejo y envío si no pueden proporcionar el comprobante de compra o si la garantía ha expirado.

Dansons ofrece una garantía por cinco (5) año contra defectos y mano de obra en todas las partes, y por cinco (5) año en los componentes eléctricos. Dansons garantiza que todas las partes están libres de defectos materiales y de mano de obra, para el período de uso y propiedad del comprador original. La garantía no cubre daños por desgaste normal, tales como rasguños, abolladuras, muescas o fisuras menores superficiales. Estos cambios estéticos en la parrilla no afectan su rendimiento. La reparación o reemplazo de cualquier pieza no extiende el período de garantía limitada más allá de un (1) año de la fecha de compra. Durante el período de la garantía, la obligación de Dansons se limitará solo a suministrar un reemplazo para componentes defectuosos y/o que presenten fallas. Durante el período de garantía, Dansons no cobrará por reparaciones o reemplazos de partes devueltas, con envío prepagado, si considera que las partes son defectuosas luego de haberlas examinado. Dansons no será responsable de costos de transporte, mano de obra o derechos de exportación. Salvo por lo establecido en estas condiciones de la garantía, la reparación o reemplazo de partes, de la manera y durante el período de tiempo aquí mencionados, constituye el cumplimento de todas las responsabilidades y obligaciones, directas y derivadas, de Dansons hacia usted. Dansons hace todo lo posible por utilizar materiales que retarden la oxidación. Incluso con estas precauciones, diferentes sustancias y condiciones fuera del control de Dansons pueden afectar los recubrimientos protectores. Las Temperaturas altas, la humedad excesiva, el cloro, los humos industriales, los fertilizantes, los pesticidas de jardín y la sal son algunas de las sustancias que pueden afectar los recubrimientos del metal. Por estas razones, la garantía no cubre corrosión ni oxidación, a menos que exista una pérdida de integridad estructural en el componente del ahumador. Si ocurre alguna de las condiciones anteriores, consulte la sección de cuidado y mantenimiento para prolongar la vida útil de su unidad. Dansons recomienda el uso de una cubierta para el ahumador cuando este no esté en uso. La garantía se basa en el uso y servicio doméstico normal del ahumador, y ninguna garantía limitada se aplica a un ahumador que se utilice en aplicaciones comerciales.

EXCEPCIONES

No existe una garantía escrita o implícita de desempeño en los ahumadores Pit Boss® Grills, ya que el fabricante no tiene control sobre la instalación, la operación, la limpieza, el mantenimiento o el tipo de combustible utilizado. Esta garantía no aplicará, y Dansons no asumirá ninguna responsabilidad, si su aparato no se instaló, operó, limpió o mantuvo en estricto cumplimiento con este manual del propietario. Cualquier uso de gas que no se explique en este manual puede anular la garantía. La garantía no cubre daños ni fallas debidas al mal uso, manejo inapropiado o modificaciones.Ni Dansons ni el distribuidor autorizado de Pit Boss® Grills asumen responsabilidad alguna, jurídica o de otro tipo, por los daños accidentales o consecuentes a los bienes o las personas debido al uso de este producto. Si se realiza una demanda contra Dansons con base en una infracción de esta garantía o de cualquier otro tipo de garantía explícita o implícita por la ley, el fabricante de ninguna manera será responsable de cualquier daño especial, indirecto o consecuente, ni por otros daños de cualquier naturaleza, por encima del precio original de compra de este producto. Todas las garantías del fabricante se especifican en este documento y no se puede realizar ninguna demanda contra el fabricante por cualquier garantía o promesa.Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, o limitaciones de garantías implícitas, así que las limitaciones o exclusiones especificadas en esta garantía limitada podrían no aplicar para usted. Esta garantía limitada le da derechos jurídicos específicos y usted podría tener otros derechos, los cuales varían de estado a estado.

CÓMO ORDENAR REFACCIONES

Para ordenar refacciones, comuníquese con el distribuidor de Pit Boss® Grills de su localidad, o visite nuestra tienda en línea en: **www.pitboss-grills.com** (página web únicamente en inglés).

CONTACTO CON SERVICIO AL CLIENTE

Si tiene preguntas o problemas, comuníquese con servicio al cliente: **www.pitboss-grills.com**

SERVICIO BAJO GARANTÍA

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

MODELO

NÚMERO DE SERIE

FECHA DE COMPRA

DISTRIBUIDOR AUTORIZADO

SICHERHEITSHINWEISE

DIESES HANDBUCH ENTHÄLT WICHTIGE INFORMATIONEN, DEREN KENNTNIS FÜR DEN SACHGEMÄSSEN UND SICHEREN GEBRAUCH DIESES GERÄTS ERFORDERLICH IST. LESEN UND BEACHTEN SIE VOR INBETRIEBNAHME UND WÄHREND DES GEBRAUCHS DES RÄUCHEROFENS SÄMTLICHE WARNHINWEISE UND ANWEISUNGEN. WENN SIE DIESE WARNHINWEISE UND ANWEISUNGEN NICHT GENAU BEACHTEN UND BEFOLGEN, KANN DIES ZU VERLETZUNGEN ODER ZUM TOD FÜHREN.

Bitte lesen und verstehen Sie dieses Handbuch vollständig, bevor Sie versuchen, das Produkt zusammenzubauen, zu betreiben oder zu installieren. Auf diese Weise können Sie Ihren neuen Holzpellet-Grill so angenehm und störungsfrei wie möglich bedienen. Wir empfehlen Ihnen auch, dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen aufzubewahren.

GEFAHREN UND WARNHINWEISE

Sie müssen sich an Ihre örtliche Hauseigentümervereinigung, Baubehörde oder Feuerwehr oder die zuständige Behörde wenden, um die erforderlichen Genehmigungen, Einsätze oder Informationen über Installationseinschränkungen, wie z.B. die Installation eines Grills auf einer brennbaren Oberfläche, Inspektionsanforderungen oder sogar die Möglichkeit zur Nutzung in Ihrer Nähe, zu erhalten.

1. Ein Mindestabstand von 305 mm (12 zoll) von brennbaren Konstruktionen zu den Seiten des Raucherund 305 mm (12 zoll) von der Rückseite des Raucher zu brennbaren Konstruktionen muss eingehalten werden. **Installieren Sie das Gerät nicht auf brennbaren Böden oder mit brennbaren Oberflächen geschützten Böden, es sei denn, die entsprechenden Genehmigungen wurden bei den zuständigen Behörden eingeholt.** Verwenden Sie dieses Gerät nicht in Innenräumen oder in geschlossenen, unbelüfteten Räumen. Dieses Gerät darf nicht unter brennbaren Überdachungen, Decken oder Überhängen aufgestellt werden. Stellen Sie Ihren elektrischer Raucherin einem Bereich frei von brennbaren Stoffen, Benzin und anderen brennbaren Dämpfen und Flüssigkeiten auf.

Falls es zu einem Fettbrand kommt, schalten Sie den Räucherofen aus und lassen Sie die Tür des Geräts geschlossen, bis das Feuer erloschen ist. Ziehen Sie nicht den Netzstecker. Unternehmen Sie keine Löschversuche mit Wasser. Versuchen Sie nicht, das Feuer zu ersticken. Es ist empfehlenswert, einen für alle Brandklassen (ABC) zugelassenen Feuerlöscher vor Ort zu haben. Rufen Sie die Feuerwehr, falls der Brand außer Kontrolle gerät.

2. Halten Sie das Gerät und die Stromkabel von Wasser oder anderen Flüssigkeiten fern. Verwenden Sie Ihren Räucherofen nicht im Regen, während eines Gewitters oder in der Nähe von Wasserquellen. Verwenden Sie zum Schutz vor Stromschlägen nur eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose. Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker. Wenn ein langes, abnehmbares Netzkabel (oder Verlängerungskabel) verwendet wird, sollten Sie sicherstellen, dass seine Strombelastbarkeit mindestens der angegebenen Stromaufnahme des Geräts entspricht und es außerdem geerdet ist. Verwenden Sie ein Verlängerungskabel, das für den Einsatz im Freien vorgesehen und entsprechend gekennzeichnet ist, beispielsweise mit dem Hinweis „Für den Außenbereich geeignet". Achten Sie darauf, dass der Anschlussstecker des Verlängerungskabels trocken bleibt und nicht auf dem Boden liegt.
3. Nach Einlagerung vor Gebrauch reinigen. Zur Verlängerung der Lebensdauer Ihres Geräts ist eine regelmäßige Pflege und Wartung erforderlich. Wenn der Räucherofen in regnerischen oder feuchten Jahreszeiten im Außenbereich gelagert wird, sollten Sie sicherstellen, dass kein Wasser auf die Elektroeinheit gerät. Ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie mit Pflege- oder Wartungstätigkeiten beginnen.

Bewegen Sie Ihren Räucherofen nicht, während er in Betrieb oder noch heiß ist. Stellen Sie sicher, dass der Räucherofen vollständig abgekühlt ist, bevor Sie die Garroste verschieben, Hackschnitzel nachfüllen, die Wasserwanne herausnehmen und das Gerät bewegen oder einlagern. Lagern Sie das Gerät in einem Innenraum, wenn es nicht benutzt wird. Verstauen Sie den elektrischen Räucherofen nicht, solange sich noch heiße Asche im Gerät befindet. Lagern Sie ihn nur ein, wenn alle Oberflächen abgekühlt sind.

4. Es wird empfohlen, bei der Bedienung des Geräts hitzebeständige Grillhandschuhe und langes, stabiles Kochbesteck zu verwenden. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Räuchergut aus dem Räucherofen entnehmen. Alle Oberflächen sind heiß und können auch nach Gebrauch noch längere Zeit heiß bleiben.
5. Teile des Räucherofens können sehr heiß sein und schwere Verletzungen verursachen. Halten Sie Kleinkinder und Haustiere auf Abstand, wenn das Gerät in Gebrauch ist.

Dieses Gerät ist nicht für Kinder, Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen geeignet, es sei denn, sie werden direkt von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder unterwiesen.

6. Verwenden Sie dieses Gerät nicht als Heizung oder für irgendeinen anderen als den vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist es nicht für den gewerblichen Einsatz vorgesehen

ENTSORGUNG VON ASCHE

Asche sollte in einen Metallbehälter mit dicht schließendem Deckel gegeben werden. Der geschlossene Aschebehälter sollte bis zur endgültigen Entsorgung auf einem nicht brennbaren Boden oder auf dem Boden in ausreichendem Abstand von allen brennbaren Stoffen abgestellt werden. Wenn Asche im Boden vergraben oder auf andere Weise lokal verteilt wird, sollte sie in einem geschlossenen Behälter aufbewahrt werden, bis das gesamte ausgebrannte Holz vollständig abgekühlt ist.

KREOSOT

Kreosot (oder Sott) ist eine teerähnliche Substanz. Bei der Verbrennung entstehen schwarze Dämpfe mit einem Rückstand, der ebenfalls schwarze Farbe hat. Sott oder Kreosot bildet sich, wenn das Gerät falsch bedient wird, wie zum Beispiel, wenn der Verbrennungslüfter blockiert ist, der Brennbereich nicht gereinigt oder gewartet wurde oder eine schlechte Luft-zu-Kraftstoff-Verbrennung stattfindet.

Es ist gefährlich, das Gerät zu verwenden, wenn die Flamme dunkel oder rußig wird oder der Brenntopf mit zu vielen Pellets befüllt ist. Bei Entzündung verursacht das Kreosot ein äußerst heißes und unkontrolliertes Feuer, ähnlich einem Fettbrand. Sollte es zu einem Brand kommen, schalten Sie das Gerät AB, lassen Sie es vollständig abkühlen und überprüfen Sie es hinsichtlich einer Wartung und Reinigung. Kreosot sammelt sich üblicherweise entlang des Abzugs an.

Wenn sich im Gerät Kreosot gebildet hat, lassen Sie das Gerät bei niedriger Temperatur aufwärmen, schalten Sie das Gerät aus und wischen Sie die Formationen mit einem Handtuch ab. Ähnlich wie Teer ist es viel einfacher zu reinigen, wenn es warm ist, da es flüssig wird.

KOHLENMONOXID („DER STILLE TOD")

Beim Verbrennen von Holzspänen wird Kohlenmonoxid freigesetzt, das keinen Geruch aufweist und zum Tod führen kann. Verbrennen Sie keine Holzspäne in Häusern, Fahrzeugen, Zelten, Garagen oder geschlossenen Räumen. Nur im Freien verwenden, wo es gut belüftet ist.

Kohlenmonoxid ist ein farbloses, geruchloses und geschmackloses Gas, das durch Verbrennen von Gas, Holz, Propan, Holzkohle oder anderen Brennstoffen entsteht. Kohlenmonoxid verringert die Fähigkeit des Blutes, Sauerstoff zu transportieren. Ein niedriger Sauerstoffgehalt im Blut kann zu Kopfschmerzen, Schwindel, Schwäche, Übelkeit, Erbrechen, Schläfrigkeit, Verwirrung, Bewusstlosigkeit oder zum Tod führen. Befolgen Sie diese Richtlinien, um zu verhindern, dass dieses farblose, geruchlose Gas Sie, Ihre Familie oder andere vergiftet:

- Suchen Sie einen Arzt auf, wenn Sie oder andere beim Kochen oder in der Nähe des Geräts Erkältungs- oder grippeähnliche Symptome entwickeln. Eine Kohlenmonoxidvergiftung, die leicht mit einer Erkältung oder Grippe verwechselt werden kann, wird häufig zu spät erkannt.
- Alkoholkonsum und Drogenkonsum verstärken die Auswirkungen einer Kohlenmonoxidvergiftung.

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

SICHERHEITSLISTE

Gemäß den Verfahren und Anforderungen der Conformité Européenne (CE) ist die Regelkonformität der Pellet-Gargeräte von Pit Boss® Grills durch Tests bezüglich der Einhaltung von Standards und Richtlinien belegt, die allen Sicherheits-, Gesundheits- und Umweltschutzanforderungen der EU (Europäischen Union) und des Europäischen Wirtschaftsraums (EWR) genügen.

Dieses Produkt erfüllt die Standards zur elektromagnetischen Verträglichkeit (EMC, 2014/30/EU), zur Niederspannungsrichtlinie (LVD, 2014/35/EU) und ist konform mit der Beschränkung gefährlicher Stoffe (RoHS, 2011/65/EU, 2015/863) und der Richtline über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE, 2002/96/EC).

DANSONS

HINWEISE ZUM COPYRIGHT

Copyright 2021. Alle Rechte vorbehalten. Kein Teil dieser Anleitung darf in keiner erdenklichen Form oder Weise kopiert, übertragen, transkribiert oder in einem Datenabfragesystem gespeichert werden, ohne die ausdrückliche schriftliche Zustimmung von

DANSONS EUROPA
11 Rue Galvani Paris, Frankreich 75017

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

KUNDENDIENST
www.pitboss-grills.com

INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise 66

Teile und technische Daten 70

Montagevorbereitung 71

Montageanleitung
- Anbringen der Räder an die Standbeine 71
- Anbringen der Standbeine an den Unterschrank 71
- Sichern der Steuertafel zur Unterstützung der Beine 72
- Sichern der Stützstange 72
- Montage der Stützplatten 72
- Montage der unteren Kammer 72
- Montage der Netzkabelhalterung 73
- Anbringen der Lüftungen im Hauptschrank 73
- Montage des Griffs an der Rückseite 73
- Zusammensetzen des Haupt- und Unterschranks 74
- Installation der Kochkomponenten 74
- Anbringen der Logoplakette 75
- Montage des Schranktürgriffs und der Türverriegelung 75
- Zusammensetzen und Installation des Hackschnitzelfachs 75
- Installation der Fettauffangschale 76
- Anschließen an eine Stromquelle 76

Bedienungsanleitung
- Umgebung Des Rauchofen 76
- Temperaturbereich Des Rauchofen 77
- Verstehen Der Steuertafel 78
- Verstehen Der Sonden 79
- Erster Gebrauch - Rauchofen Abbrennen 79
- Startvorgang 79
- Auffüllen der Wasserwanne 80
- Auffüllen des Hackschnitzelfachs 80
- Rauchofen ausschalten 80

Pflege und Wartung 81

Fehlerbehebung 82

Schaltplan 84

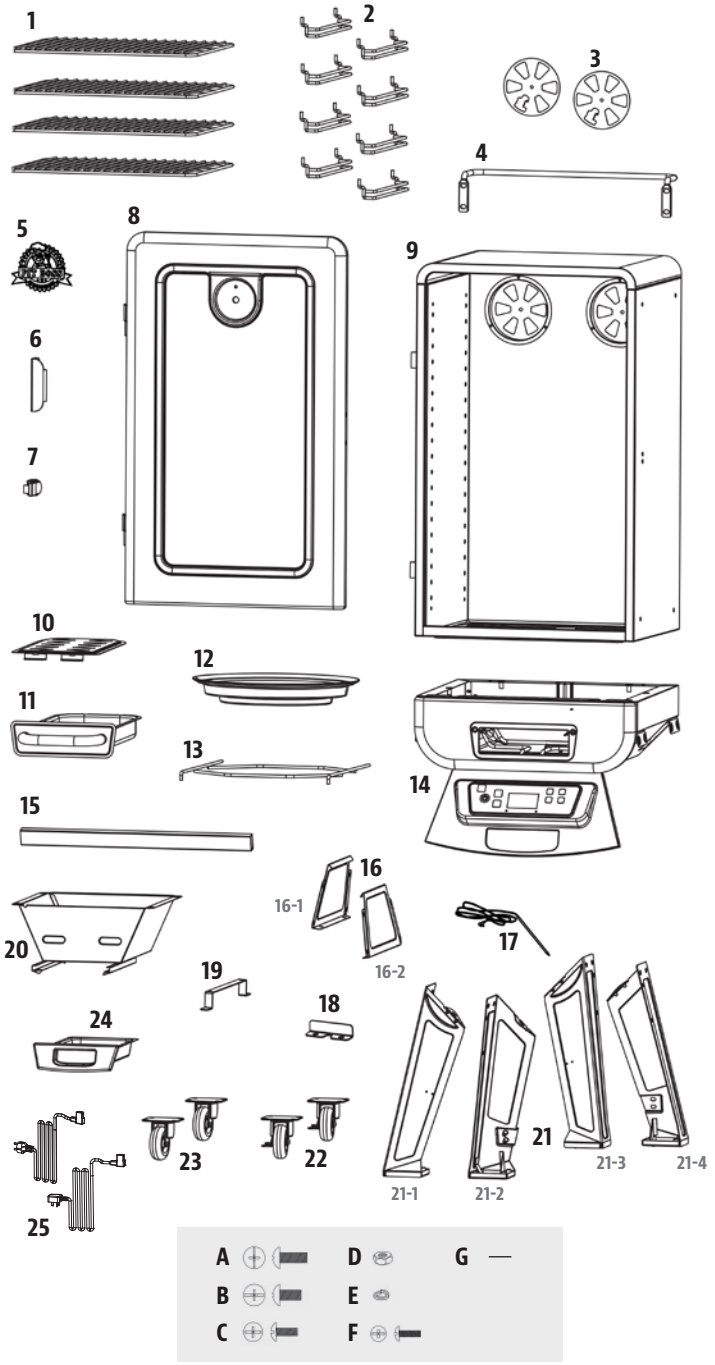
Ersatzteile 85

Garantie 86

TEILE UND TECHNISCHE HINWEISE

Teile-Nr.	Beschreibung
1	Kochgitter (x4)
2	Kochgitterhalterungen (x8)
3	Lüftung (x2)
4	Griff für die Rückseite (x1)
5	Logoplakette (x1)
6	Gehäusetürgriff (x1)
7	Gehäusetür-Verriegelung (x1)
8	Schranktür (x1)
9	Hauptgehäuse (x1)
10	Deckel des Hackschnitzelfachs (x1)
11	Hackschnitzelfach (x1)
12	Wasserschale (x1)
13	Wasserwannenhalter (x1)
14	Unterschrank (x1)
15	Stützstange (x1)
16	Stützplatte (x2)
17	Fleischtemperaturfühler (x1)
18	Temperatursensorhalterungt (x1)
19	Stromkabelhalterung (x1)
20	Untere Kammer (x1)
21	Standbeine (x4)
22	Feststellrolle (x2)
23	Schwenkrolle (x2)
24	Fettschale (x1)
25	Ersatznetzkabel (x2)
A	¼–20x⅝" Schraube (x4)
B	¼–20x½" Schraube (x28)
C	#10–24x½" Schraube (x32)
D	#10–24 Kontermutter (x2)
E	M5 Sicherungsscheibe (x2)
F	#5–32x½" Schraube (x2)
G	Ersatzhardware

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



PB – ELEKTRISCHE ANFORDERUNGEN

220-240 V, 50 Hz, 1650 W, GEERDETER STECKER

MODELL	ZUSAMMENGEBAUTE EINHEIT (BXHXT)	GEWICHT DER EINHEIT	GARFLÄCHE	TEMPERATURBEREICH
PB PBV3DU1	550 MM X 1190 MM X 510 MM / 21 ZOLL X 46 ZOLL X 20 ZOLL	30 KG / 66 PFUND	**RÄUCHERVOLUMEN: 0,07 M³ / 2,7 FT³** ***INSGESAMT*** **- 4424 CM² / 685 SQUIN**	38-176°C / 100-350°F

MONTAGEVORBEREITUNG

Im gesamten Versandkarton befinden sich Teile, auch unter dem Grill. Überprüfen Sie den Grill, die Teile, und die Sichtverpackung des Produkts, nachdem Sie den Schutz des Versandkartons entfernt haben. Entfernen Sie vor der Montage sämtliches Verpackungsmaterial innen und außen am Grill und überprüfen Sie dann alle Teile anhand der Teileliste. Wenn Teile fehlen oder beschädigt sind, warten Sie mit der Montage. Versandschäden werden nicht durch die Garantie abgedeckt. Wenden Sie sich für Teile an Ihren Händler oder den Pit Boss® Kundenservice.

www.pitboss-grills.com

WICHTIG: Um die Installation zu vereinfachen, ist es hilfreich (aber nicht erforderlich), dieses Gerät mit zwei Personen zusammenzubauen.

Für die Montage erforderliche Werkzeuge: Schraubendreher und Wasserwaage. *Werkzeuge sind nicht enthalten.*



MONTAGEANLEITUNG

WICHTIG: Es wird empfohlen, jeden Schritt vollständig durchzulesen, bevor Sie mit der Montage gemäß den Anweisungen beginnen. Ziehen Sie die Schrauben erst dann vollständig an, wenn alle Schrauben für diesen Schritt installiert wurden oder wenn nicht anders angegeben.

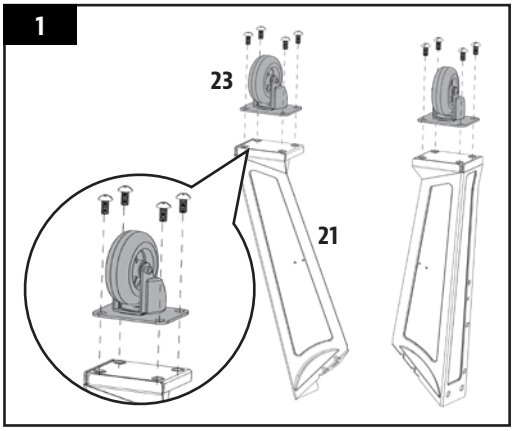
1. ANBRINGEN DER RÄDER AN DIE STANDBEINE

Hauptgehäuse:

2 x Feststellrolle (Nr. 22)
2 x Schwenkrolle (Nr. 23)
4 x Standbeine (Nr. 21)
16 x ¼–20x½" Schraube (Nr. B)

Installation:

- Um Kratzer an der Einheit und den Teilen zu vermeiden, legen Sie ein Stück Pappe auf den Boden. Als nächstes befestigen Sie die Rolle mit vier Schrauben an der Unterseite des Beins. Wiederholen Sie den Schritt mit den anderen Standbeinen und Rollen.



2. ANBRINGEN DER STANDBEINE AN DEN UNTERSCHRANK

Hauptgehäuse:

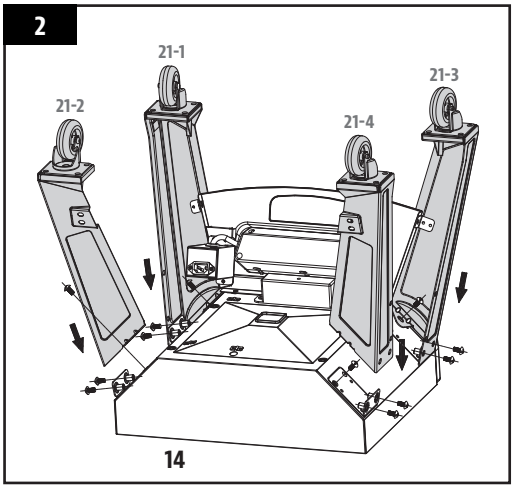
1 x Unterschrank (Nr. 14)
12 x ¼–20x½" Schraube (Nr. B)

Installation:

- Als Nächstes legen Sie den Unterschrank kopfüber auf den Boden. Bereiten Sie die vier Standbeine für die Montage am Unterschrank vor, indem Sie die beschrifteten Beine wie in der Abbildung dargestellt anordnen.

WICHTIG: Die vier Stützbeine müssen korrekt angeordnet sein, damit die Stützplatten und die Stützstange in einem späteren Montageschritt ordnungsgemäß installiert werden können.

- Montieren Sie ein Standbein mit drei Schrauben an den Unterschrank. Wiederholen Sie den Schritt mit den anderen drei Standbeinen. Ziehen Sie die Innenschrauben vollständig an, aber lassen Sie die Außenschrauben etwas locker.



3. SICHERN DER STEUERTAFEL ZUR UNTERSTÜTZUNG DER BEINE

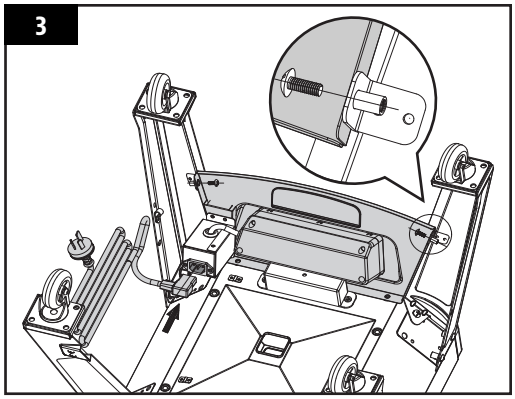
Hauptgehäuse:

2 x #10–24x½" Schraube (Nr. C)
1 x Ersatznetzkabel (Nr. 25)

Installation:

- Lösen Sie die beiden in der Nähe der Steuertafel vormontierten Schrauben, mit denen die Frontplatte mit dem Hauptgehäuse verbunden ist. Befestigen Sie anschließend die Seiten der Frontplatte mit zwei weiteren Schrauben an den nach vorne weisenden Stützbeinen. Sobald diese Schrauben fest angezogen sind, ziehen Sie die beiden zuvor in 4A gelösten Schrauben wieder an.
- Zwei Netzkabel werden mitgeliefert. Installieren Sie das bevorzugte Netzkabel in der entsprechenden Nut unten.

3



4. SICHERN DER STÜTZSTANGE

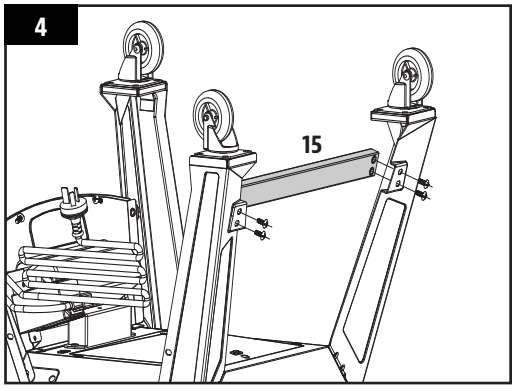
Hauptgehäuse:

1 x Stützstange (Nr. 15)
4 x #10–24x½" Schraube (Nr. C)

Installation:

- Installieren Sie die Stützstange an der Rückseite des Geräts zwischen den beiden hinteren Stützbeinen. Mit zwei Schrauben an jeder Seite befestigen. Stellen Sie sicher, dass die Stützstange an der Unterseite des Hauptgehäuses nach innen zeigt. Abbildung zur Anordnung der Stützstange beachten.

4



5. MONTAGE DER STÜTZPLATTEN

Hauptgehäuse:

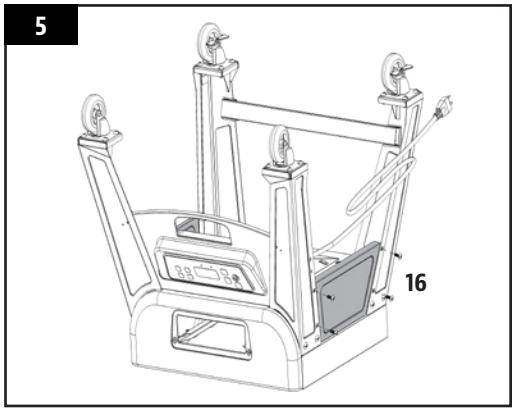
2 x Stützplatte (Nr. 16)
8 x #10–24x½" Schraube (Nr. C)

Installation:

- Installieren Sie eine Stützplatte an der Seite des Geräts zwischen einem vorderen und einem hinteren Stützbein. Mit zwei Schrauben an jeder Seite befestigen. Stellen Sie sicher, dass die flache Seite der Stützplatte nach außen zeigt. Wiederholen Sie dieselbe Installation, um die andere Stützplatte zu montieren. Abbildung zur Anordnung der Stützplatte beachten.

HINWEIS: Die Stützplatte mit zwei Löchern an der Unterseite sollte sich auf der gleichen Seite des Geräts befinden, auf der das Netzkabel aus der Steuertafel austritt (linke Seite). Dies ist wichtig für spätere Schritte.

5



6. MONTAGE DER UNTEREN KAMMER

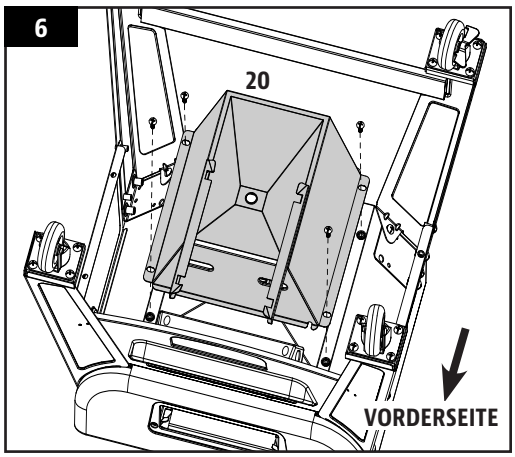
Hauptgehäuse:

1 x Untere Kammer (Nr. 20)
4 x #10–24x½" Schraube (Nr. C)

Installation:

- Montieren Sie die untere Kammer mit vier Schrauben unten an den Unterschrank. Stellen Sie sicher, dass die Schienen für die Fettauffangschale zur Vorderseite des Geräts zeigen. Beachten Sie die Abbildung für die richtige Positionierung der Teile.

6



7. MONTAGE DER NETZKABELHALTERUNG

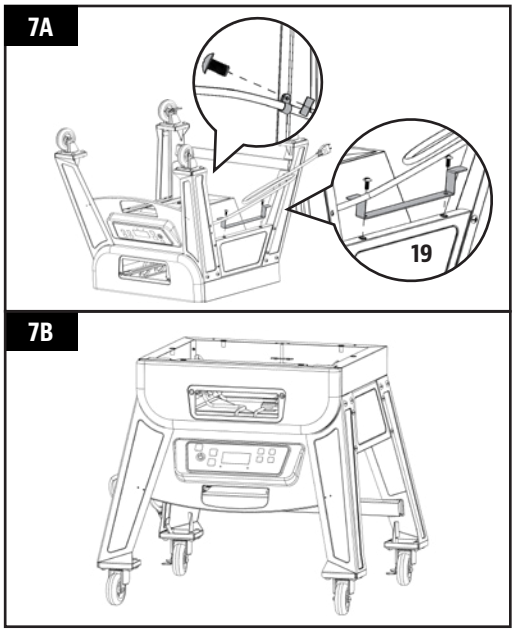
Hauptgehäuse:

1 x Stromkabelhalterung (Nr. 19)
2 x #10–24x½" Schraube (Nr. C)

Installation:

- Lösen Sie die Schraube der Stromkabelklemme am Standbein und führen Sie das Netzkabel durch die Stromkabelklemme, um es zu sichern.
- Finden Sie die beiden Löcher am unteren Rand der (linken) Halterung. Montieren Sie die Stromkabelhalterung mit zwei Schrauben an die Stabilisierungsplatte, wie in Abbildung 7A dargestellt. Nachdem die Halterung sicher befestigt ist, wickeln Sie das Netzkabel um die Halterung, bis das Gerät zum Einsatz kommt.
- Ziehen Sie nun alle Schrauben am Unterschrank komplett an und stellen Sie den Untersatz vorsichtig aufrecht auf seine Rollen. Siehe 7B.

WICHTIG: Stellen Sie sicher, dass alle Schrauben am Unterschrank vollständig angezogen sind, um zu vermeiden, dass Schrauben herausfallen, wenn das Gerät bewegt wird.



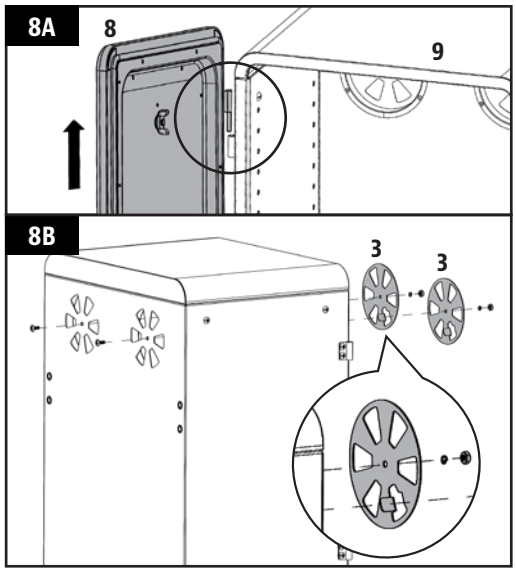
8. ANBRINGEN DER LÜFTUNGEN IM HAUPTSCHRANK

Hauptgehäuse:

1 x Hauptgehäuse (Nr. 9)
2 x Lüftung (Nr. 3)
2 x #10–24x½" Schraube (Nr. C)
2 x #10-24 Kontermutter (Nr. D)
2 x M5 Sicherungsscheibe (Nr. E)

Installation:

- Heben Sie zunächst die Tür des Hauptschranks aus den Angeln und stellen Sie sie zur Seite. Siehe 8A.
- Führen Sie eine Schraube von der Außenseite des Hauptschranks aus in die mittlere Öffnung jeder Lüftungsscheibe ein. Als Nächstes setzen Sie eine Lüftung in den Hauptschrank ein, wobei die erhabene Lasche zur Rückseite zeigt, und sichern Sie die Schraube von außen mit einer Sicherungsscheibe und einer Kontermutter. Wiederholen Sie den Schritt für die zweite Lüftung, wie in Abbildung 8B gezeigt.



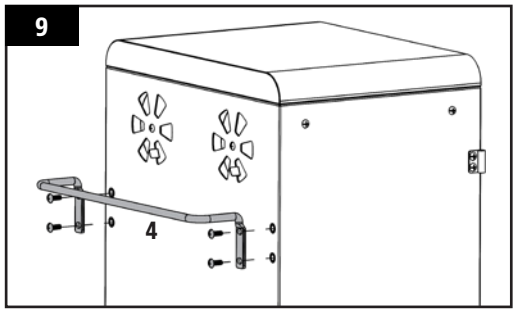
9. MONTAGE DES GRIFFS AN DER RÜCKSEITE

Hauptgehäuse:

1 x Griff für die Rückseite (Nr. 4)
4 x ¼–20x⅝" Schraube (Nr. A)

Installation:

- Befestigen Sie den Griff für die Rückseite mit vier Schrauben an der Rückseite des Behälters. Siehe Abbildung.



10. ZUSAMMENSETZEN DES HAUPT- UND UNTERSCHRANKS

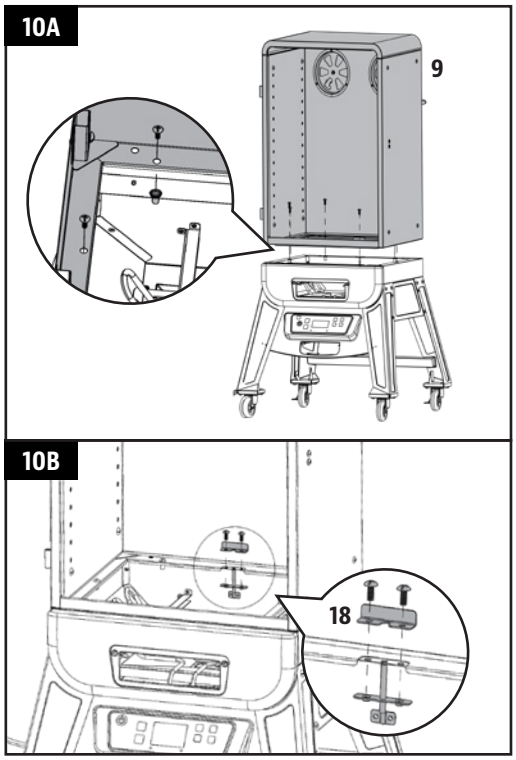
Hauptgehäuse:

1 x Temperatursensorhalterungt (Nr. 18)
6 x #10–24x½" Schraube (Nr. C)
2 x #5–32x½" Schraube (Nr. F)

Installation:

- Bereiten Sie den Hauptschrank für die Montage auf den Unterschrank vor. Platzieren Sie den Unterschrank neben den Hauptschrank, so dass beide dieselbe Orientierung aufweisen. **Stellen Sie die Schwenkrollen am Unterschrank fest**. Heben Sie den Hauptschrank vorsichtig auf den Unterschrank. Befestigen Sie den Hauptschrank mit sechs Schrauben am Unterschrank.. Siehe Abbildung 10A.
- Machen Sie den Temperatursensor an der Rückwand entlang der Unterkante des Hauptschranks ausfinding. Befestigen Sie den Temperatursensor mithilfe von zwei Schrauben in der Temperatursensorhalterung . Siehe 10B.

WICHTIG: Stellen Sie nach dem Befestigen der Temperatursondenhalterung sicher, dass die Edelstahlspitze über die Oberkante des Unterschranks hinausragt. Auf diese Weise wird die Innentemperatur des Hauptschranks gemessen. Eine falsche Platzierung des Temperatursensors kann zu falschen Temperaturanzeigen auf dem Kontrollpanel führen.



11. INSTALLATION DER KOCHKOMPONENTEN

Hauptgehäuse:

8 x Kochgitterhalterungen (Nr. 2)
4 x Kochgitter (Nr. 1)
1 x Wasserschale (Nr. 12)
1 x Wasserwannenhalter (Nr. 13)

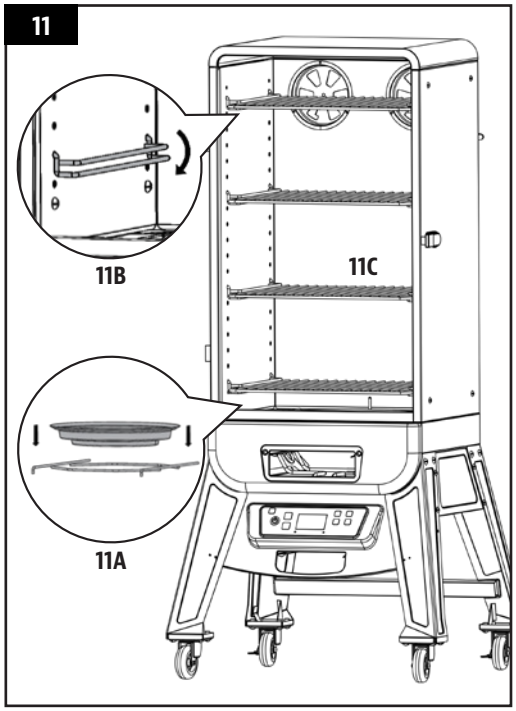
Installation:

- Setzen Sie die Wasserwannehalterung unten in den Hauptschrank ein und platzieren Sie dann die Wasserwanne darin. Siehe 11A.

HINWEIS: Achten Sie darauf, dass während des gesamten Garvorgangs immer Wasser in der Wasserwanne ist. So wird tropfendes Fett aufgefangen, was die Reinigung erleichtert. Platzieren Sie die Wasserwanne höher, falls Sie über einen längeren Zeitraum hinweg räuchern, damit das Wasser länger vorhält.

- Setzen Sie achtHalterungen für das Kochgitter in die Löcher an der linken Seitenwand des inneren Hauptgehäuses ein. Sobald Sie in den Löchern positioniert sind, kippen Sie sie nach unten, um sie zu fixieren. Wiederholen Sie den Vorgang für die rechte Seitenwand in gleicher Höhe. Siehe 11B.
- Legen Sie die Roste einzeln auf die Rosthalterungen im Hauptgehäuse. Siehe 11C.

ACHTUNG: Passen Sie die Höhe zwischen den einzelnen Garrosten nur an, wenn der Räucherofen komplett abgekühlt ist, um Verletzungen zu vermeiden.



12. ANBRINGEN DER LOGOPLAKETTE

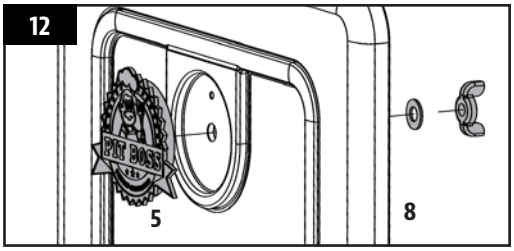
Hauptgehäuse:

1 x Logoplakette (Nr. 5)
1 x Schranktür (Nr. 8)

Installation:

- Entfernen Sie die Unterlegscheibe und die Flügelmutter von der verpackten Logoplakette
- Setzen Sie die Logoplakette in die zugehörige Vertiefung an der Vorderseite der Schranktür ein, setzen Sie die Unterlegscheibe auf die Gewindestange an der Innenseite der Tür und schrauben Sie die Plakette von Hand fest.

HINWEIS: Die Logoplakette wird mit einer Unterlegscheibe und einer Flügelmutter geliefert.



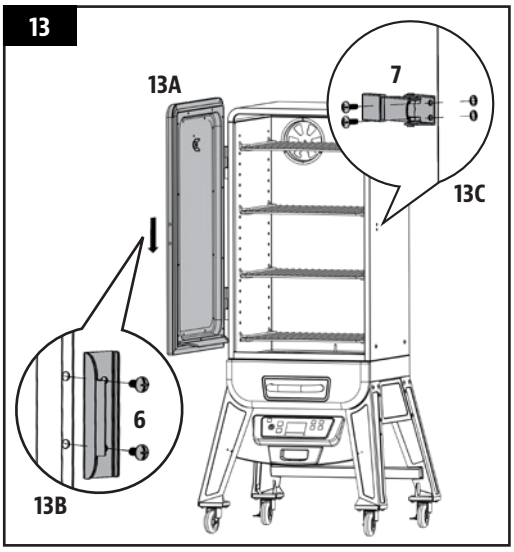
13. MONTAGE DES SCHRANKTÜRGRIFFS UND DER TÜRVERRIEGELUNG

Hauptgehäuse:

1 x Gehäusetürgriff (Nr. 6)
1 x Gehäusetür-Verriegelung (Nr. 7)
4 x #10–24x½" Schraube (Nr. C)

Installation:

- Installieren Sie zuerst die Gehäusetür wieder am Hauptgehäuse, indem Sie beide Türscharniere ausrichten und sichern. Stellen Sie sicher, dass die Gehäusetür korrekt montiert ist, indem Sie prüfen, ob sie sich öffnen lässt und frei schwingt. Siehe Abbildung 13A.
- Befestigen Sie den Griff der Gehäusetür mit zwei Schrauben in der Mitte der vorderen Gehäusetür. Beachten Sie die richtige Richtung in 13B.
- Befestigen Sie die beiden Riegel der Gehäusetür mit jeweils zwei Schrauben an der Außenseite des Hauptgehäuses. Siehe Abbildung 13C.



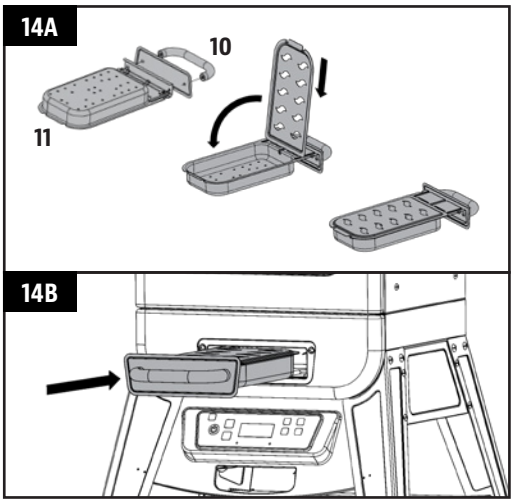
14. ZUSAMMENSETZEN UND INSTALLATION DES HACKSCHNITZELFACHS

Hauptgehäuse:

1 x Deckel des Hackschnitzelfachs (Nr. 10)
1 x Hackschnitzelfach (Nr. 11)
2 x #10–24x½" Schraube (Nr. C)

Installation:

- Setzen Sie zunächst das Hackschnitzelfach zusammen, indem Sie die Frontplatte und den Griff mit zwei Schrauben befestigen. Setzen Sie als Nächstes den Deckel des Hackschnitzelfachs in die Deckelschlitze des Fachs ein und klappen Sie ihn nach unten, um ihn zu schließen. Siehe Abbildung 14A.
- Schieben Sie das zusammengesetzte Hackschnitzelfach in die Öffnung über dem Kontrollpanel an der Vorderseite des Geräts Siehe 14B.



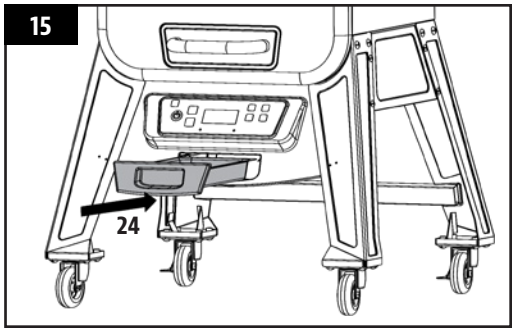
15. INSTALLATION DER FETTAUFFANGSCHALE

Hauptgehäuse:

1 x Fettschale (Nr. 24)

Installation:

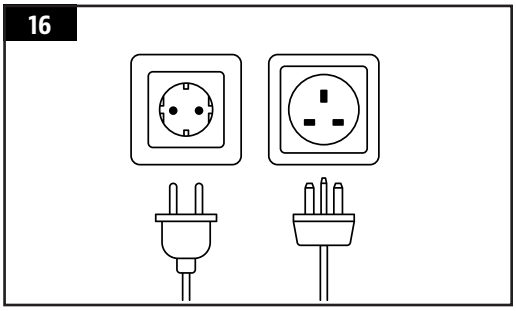
- Schieben Sie die Fettauffangschale in die Öffnung unter dem Kontrollpanel an der Vorderseite des Geräts. Stellen Sie sicher, dass die Fettauffangschale richtig auf den Schienen sitzt
- Das Gerät ist jetzt komplett montiert.



16. ANSCHLIESSEN AN EINE STROMQUELLE

- *STANDARD-STECKDOSE*
  Dieses Gerät benötigt eine Stromversorgung mit 220-240 Volt, 50 Hz, 1650 W. Es muss sich um einen geerdeten Stecker handeln. Stellen Sie sicher, dass das geerdete Ende nicht abgebrochen ist.

WICHTIG: Trennen Sie das Gerät von der Stromquelle, wenn es nicht verwendet wird.



BEDIENUNGSANLEITUNG

Heutzutage gilt eine gesunde und vollwertige Ernährung als erstrebenswert. Hierbei ist die Reduzierung der Fettaufnahme ein relevanter Faktor. Eine der besten Möglichkeiten, um den Fettanteil Ihrer Ernährung zu reduzieren, ist eine würzige Garmethode wie das Räuchern. Da dieser Elektro-Räucherofen Hackschnitzel verwendet, zieht das natürliche Holzaroma ins Fleisch ein, so dass es einen weniger nach Saucen mit hohem Zuckergehalt verlangt.

UMGEBUNG DES RAUCHOFEN

1. *AUFSTELLUNG DES RAUCHOFEN*

Bei allen Außengeräten spielen die äußeren Witterungsbedingungen eine große Rolle für die Leistung Ihres Smokers und die Kochzeit, die für die Perfektionierung Ihrer Mahlzeiten erforderlich ist. Die Pit Boss® Grills sind aufgrund ihrer doppelwandigen Konstruktion je nach Wohnort ein 3-Jahreszeiten-Smoker. Alle Pit Boss® Grills-Einheiten sollten einen Mindestabstand von 305 mm zu brennbaren Gegenständen einhalten. Dieser Abstand muss eingehalten werden, während der Smoker in Betrieb ist. Dieses Gerät darf nicht unter brennbaren Decken oder Überhängen aufgestellt werden. Halten Sie Ihren Smoker in einem Bereich frei von brennbaren Stoffen, Benzin und anderen brennbaren Dämpfen und Flüssigkeiten.

2. *KOCHEN BEI KALTEM WETTER*

Wenn es draußen kühler wird, bedeutet das nicht, dass die Outdoor-Kochsaison vorbei ist! Die frische, kühle Luft und das himmlische Aroma von geräucherten Lebensmitteln können Ihre Winterdepression heilen. Befolgen Sie diese Vorschläge, wie Sie Ihren Smoker in den kühleren Monaten genießen können:

- Wenn das Räuchern bei niedrigen Temperaturen fehlschlägt, erhöhen Sie die Temperatur leicht, um die gleichen Ergebnisse zu erzielen.
- Organisieren - Bereiten Sie in der Küche alles vor, was Sie benötigen, bevor Sie sich ins Freie begeben. Bringen Sie Ihren Smoker im Winter an einen Ort, an dem kein Wind und keine direkte Kälte herrscht. Überprüfen Sie die örtlichen Vorschriften in Bezug auf die Nähe Ihres Smokers zu Ihrem Haus und/oder anderen Strukturen. Legen Sie alles, was Sie brauchen, auf ein Tablett, bündeln Sie es fest und Sie können mit dem Räuchern beginnen!
- Stellen Sie ein Außenthermometer in die Nähe Ihres Kochbereichs, um die Außentemperatur im Auge zu behalten. Führen Sie ein Protokoll oder einen Verlauf über das, was Sie gekocht haben, die Außentemperatur und die Garzeit. Auf diese Weise können Sie später feststellen, was Sie gekocht haben und wie lange es dauert. .
- Erhöhen Sie die Vorheizzeit bei sehr kaltem Wetter um mindestens 20 Minuten.
- Vermeiden Sie es, die Gehäusetür des Smokers mehr als nötig zu öffnen. Kalte Windböen können Ihre Innentemperatur vollständig abkühlen. Seien Sie flexibel mit Ihrer Servierzeit. Fügen Sie jedes Mal, wenn Sie den Deckel öffnen, zusätzliche 10 bis 15 Minuten Garzeit hinzu.
- Halten Sie eine beheizte Platte oder einen Deckel bereit, um Ihr Essen warm zu halten, während Sie zurück nach Innen gehen.
- Ideale Lebensmittel für das Kochen im Winter sind solche, die wenig Aufmerksamkeit erfordern, wie Braten, ganze Hühner, Rippen und Puten. Machen Sie Ihre Essenszubereitung noch einfacher, indem Sie einfache Zutaten wie Gemüse und Kartoffeln hinzufügen.

3. *GRILLEN BEI HEISSEM WETTER*

Wenn es im Freien wärmer wird, verkürzt sich die Garzeit. Die richtige Kleidung ist wichtig, wenn es richtig heiß wird: Shorts, Hemd, Schuhe, Hut, Schürze und eine großzügige Schicht Sonnencreme werden empfohlen. Befolgen Sie diese Vorschläge, wie Sie Ihren Smoker in den heißen Monaten genießen können:

- Wenn es im Freien wärmer wird, verkürzt sich die Garzeit. Die richtige Kleidung ist wichtig, wenn es richtig heiß wird: Shorts, Hemd, Schuhe, Hut, Schürze und eine großzügige Schicht Sonnencreme werden empfohlen. Befolgen Sie diese Vorschläge, wie Sie Ihren Smoker in den heißen Monaten genießen können:
- Stellen Sie Ihre Kochtemperaturen nach unten ein. Dies hilft, um ein unerwünschtes Aufflackern zu vermeiden.
- Verwenden Sie ein Fleischthermometer, um die Innentemperatur Ihrer Lebensmittel zu bestimmen. Dies verhindert, dass Ihr Fleisch zu lange kocht und austrocknet.
- Halten Sie die Gehäusetür des Smokers auch bei heißem Wetter immer geschlossen.
- Sie können Lebensmittel heiß halten, indem Sie sie in Folie einwickeln und in eine isolierte Kühlbox legen. Zerknittertes Zeitungspapier um die Folie gelegt, hält das Essen 3 bis 4 Stunden lang heiß.

TEMPERATURBEREICH DES RAUCHOFEN

Die Temperaturanzeigen auf der Steuertafel stimmen möglicherweise nicht genau mit dem Thermometer überein. Alle nachstehend aufgeführten Temperaturen sind ungefähre Werte und werden von folgenden Faktoren beeinflusst: Außentemperatur, Windstärke und -richtung, Qualität des verwendeten Pelletbrennstoffs, geöffnetem Deckel und Menge der zubereiteten Speisen.

Räuchern ist eine Variation des echten Grillens und der Hauptvorteil eines Smokers. Es gibt zwei Arten des Räucherns. Heißräuchern und Kalträuchern.

- ***Das Heißräuchern***, eine andere Bezeichnung für langsames Garen und bei niedrigen Temperaturen, wird im Allgemeinen bei 82 - 122° C durchgeführt. Heißräuchern funktioniert am besten, wenn längere Garzeiten erforderlich sind, z. B. für große Fleisch-, Fisch- oder Geflügelstücke.
- ***Beim Kalträuchern*** werden die Lebensmittel so weit vom Feuer entfernt, dass sie bei Temperaturen von 15 - 32° C räuchern, ohne zu kochen

TIPP: Um diesen herzhaften Geschmack zu verstärken, wechseln Sie sofort nach dem Einfüllen Ihrer Speisen in den Smoker in den Räucher- (Niedrig-) Temperaturbereich. Dadurch kann der Rauch in das Fleisch eindringen, bevor sich die Poren des Fleisches bei 49° C schließen.

Es ist wichtig, mit der Zeitspanne zu experimentieren, die Sie für das Räuchern einplanen, bevor das Essen fertig gekocht ist. Einige Outdoor-Köche räuchern lieber am Ende eines Kochvorgangs, damit das Essen bis zum Servieren warm bleibt. Übung macht den Meister!

DAS STEUERPANEL VERSTEHEN



STEUERUNG	BESCHREIBUNG
	Wenn das Gerät an eine Stromquelle angeschlossen ist, glüht der **Ein-/Aus-Knopf** blau. Drücken Sie den Ein-/Aus-Knopf, um das Gerät einzuschalten. Nachdem der Ein-/Aus-Knopf gedrückt wurde, leuchtet der digitale LCD-Bildschirm auf und zeigt an, dass er betriebsbereit ist. Halten Sie den Knopf gedrückt, um das Gerät auszuschalten.
	Die **Temperaturwähltaste** dient zum Ändern der Temperaturanzeige auf dem digitalen LCD-Bildschirm. Drücken Sie die Taste, um je nach Belieben zu Celsius (°C) oder Fahrenheit (°F) zu wechseln. Die Standardeinstellung ist Celsius.
	Die**Heizelement-Leuchte** zeigt an, ob das Heizelement ein- oder ausgeschaltet ist. Wenn das Licht leuchtet, funktioniert das Heizelement und ist eingeschaltet. Wenn das Licht nicht leuchtet, ist das Heizelement aus. Das Heizelement bleibt eingeschaltet, solange die tatsächliche Temperatur unter der eingestellten Temperatur liegt. Sobald die eingestellte Temperatur (SET) erreicht wurde, schaltet sich das Heizelement automatisch aus.
	Der **digitale LCD-Bildschirm** dient als das Informationszentrum Ihres Geräts. Auf dem digitalen LCD-Bildschirm werden die gewünschte Gartemperatur (SET), die tatsächliche Gartemperatur (ACTUAL), die Temperatur des Fleischtemperaturfühlers (falls angeschlossen) und sämtliche Fehlermeldungen angezeigt. Falls nur ein Fleischtemperaturfühler angeschlossen ist, wird nur ein Messwert angezeigt. Die Temperatur kann entweder in Fahrenheit oder Celsius angezeigt werden.
	Mithilfe der **Einstellpfeile** können Sie die Zeit- (TIME) und Temperaturwerte (TEMP) auf dem Kontrollpanel erhöhen oder verringern. Halten Sie die Tasten gedrückt, um einen Wert schneller zu erhöhen oder zu verringern.
	Drücken Sie die **Temp-Taste** auf dem Kontrollpanel, um die Temperatur anzupassen. · Drücken Sie die Taste einmal, um die Temperatureinstellung auszuwählen, und dann die Einstellpfeile, um die Temperatur in 5-Grad-Schritten anzupassen. Drücken Sie die Taste erneut, um die Temperatureinstellung zu speichern, nachdem Sie die gewünschte Änderung vorgenommen haben. Das Heizelement schaltet sich erst ein, wenn auch die Garzeit eingestellt wurde. Die Temperatur des Heizelements ist standarmäßig auf 37 °C / 100 °F eingestellt.
	Drücken Sie die **TIME-Taste** auf dem Kontrollpanel, um die Garzeit anzupassen. · Drücken Sie die Taste einmal, um die Zeiteinstellung auszuwählen, und drücken Sie dann die Einstellpfeile, um die Stundenzahl zu ändern. Die Änderungen erfolgen in Schritten von einer Stunde (von 00 bis 99). · Drücken Sie die Taste noch einmal, um die Minuteneinstellung auszuwählen, und drücken Sie dann die Einstellpfeile, um die Minuten anzupassen. Die Änderungen erfolgen in 10-Minuten-Schritten (von 00 bis 50). · Drücken Sie die Taste zweimal, um die Zeiteinstellung zu speichern, nachdem Sie die gewünschte Änderung vorgenommen haben.
	Drücken Sie die **Set/ACT-Taste** auf dem Kontrollpanel, um die gewünschte (SET) oder die tatsächliche/derzeitige (ACT) Zeit und Temperatur anzuzeigen. Das Display zeigt standardmäßig die tatsächlichen (ACT) Werte für Zeit (TIME) und Temperatur (TEMP) an. · Drücken Sie die SET/act-Taste einmal, um sich die Wunschzeit und -temperatur anzeigen zu lassen. Nach 15 Sekunden zeigt der Bildschirm wieder die tatsächlichen (ACT) Werte an. · Um einen Zielwert zu ändern, drücken Sie die SET/act-Taste einmal und anschließend TIME oder TEMP. Drücken Sie als Nächstes die Einstellpfeile, um die entsprechenden Werte zu ändern.
	Drücken Sie die **SMOKE-Taste** auf dem Kontrollpanel, um das Heizelement manuell einzuschalten. Hierdurch kann die Rauchmenge nach Öffnen der Tür wieder erhöht werden oder es können frische Hackschnitzel schneller zum Rauchen gebracht werden: · Drücken Sie die Taste einmal, um das Heizelement für einen 20-minütigen Zyklus einzuschalten. Anschließend schaltet es sich automatisch ab. · Drücken Sie die Taste zweimal, um das Heizelement während eines 20-minütigen Zyklus auszuschalten.

Die Steckerbuchsen auf der Vorderseite des Kontrollpanels sind für zwei **Fleischtemperaturfühler** vorgesehen. Wenn ein Fleischtemperaturfühler verbunden ist, wird die Temperatur auf dem LCD-Bildschirm angezeigt. Trennen Sie Fleischtemperaturfühler, die gerade nicht genutzt werden, von den Buchsen. *Nur kompatibel mit Fleischtemperaturfühlern der Marke Pit Boss®. Weitere Fleischtemperaturfühler können separat erworben werden.*



VERSTEHEN DER SONDEN

- *TEMPERATURFÜHLER*

Im Inneren des Gehäuses befindet sich an der Rückwand entlang des Bodens der Temperaturfühler. Es ist ein kleines vertikales Stück Edelstahl. Der Temperaturfühler misst die Innentemperatur des Geräts. Wenn die Temperatur auf der Steuertafel eingestellt wird, liest der Temperaturfühler die tatsächliche Temperatur im Gerät und stellt sie auf die gewünschte Temperatur ein.

WICHTIG: Die Temperatur Ihres Geräts ist in hohem Maße abhängig von der Witterung im Freien, der Qualität der verwendeten Pellets, dem Geschmack der Pellets und der Menge der zubereiteten Lebensmittel.

- *FLEISCHSONDE*

Die Fleischsonde misst die Innentemperatur Ihres Fleisches in der Rauchkammer, ähnlich wie bei Ihrem Innenofen. Stecken Sie den Fleischsondenadapter in den Fleischsondenanschluss und stecken Sie die Edelstahl-Fleischsonde in den dicksten Teil Ihres Fleisches. Die Temperatur wird auf der Steuertafel angezeigt. **Sie können fühlen und hören, wie die Fleischsonde einrastet, um sicherzustellen, dass sie richtig an den Anschlussport angeschlossen ist.**

WICHTIG: Achten Sie beim Einführen der Fleischsonde in Ihr Fleisch darauf, dass die Fleischsonde und die Fleischsondenkabel keinen direkten Kontakt mit Flammen oder übermäßiger Hitze haben. Dies kann zu Schäden an Ihrer Fleischsonde führen. Führen Sie das überschüssige Kabel entlang der Kante aus der vorderen Tür des Hauptgehäuses. Trennen Sie bei Nichtgebrauch den Fleischsondenanschluss und legen Sie ihn beiseite, um ihn geschützt und sauber zu halten.

ERSTER GEBRAUCH - RAUCHOFEN ABBRENNEN

Bevor Sie Ihren Räucherofen das erste Mal mit Lebensmitteln verwenden, ist es wichtig, ihn zunächst einmal einzubrennen, um die Innen- und Außenoberflächen Ihres Geräts zu härten. Starten Sie den Räucherofen und lassen Sie ihn bei einer beliebigen Temperatur über 177 °C / 350°F und geschlossener Schranktür 30 bis 40 Minuten laufen, um das Gerät einzubrennen und eventuelles Fremdmaterial zu beseitigen.

WICHTIG: Das Einbrennen Ihres Räucherofens ist wichtig für seine langfristige Funktionsfähigkeit und Pflege. Wenn auf das Einbrennen verzichtet wird, härtet die äußere Oberfläche nicht ordentlich aus und außerdem können Farbgerüche Ihrer ersten zubereiteten Mahlzeit ein unnatürliches Aroma verleihen.

STARTVORGANG

1. Öffnen Sie die Schranktür und füllen Sie die Wasserwanne vorsichtig zu drei Vierteln mit Wasser oder Marinade.

   WICHTIG: Füllen Sie die Wasserwanne nicht komplett und lassen Sie sie nicht überlaufen, da hierdurch Ihr Heizelement und/oder die Elektrik beschädigt werden könnte, während der Räucherofen in Gebrauch ist.

2. Stellen Sie die Garroste und die zugehörigen Halterungen auf die gewünschte Höhe für die Lebensmittel ein, die Sie räuchern wollen. Wenn Sie mit der Höhe Ihrer Gitter zufrieden sind, schließen Sie die Schranktür.

3. Entnehmen Sie das Hackschnitzelfach. Öffnen Sie den Deckel des Hackschnitzelfachs, geben Sie Hackschnitzel hinein und schieben Sie es wieder vorne in den Räucherschrank.

   HINWEIS: Wir empfehlen die Verwendung von Hackschnitzeln und nicht von Holzstücken, da die Hackschnitzel kleiner sind und leichter in das Hackschnitzelfach passen.

4. Verbinden Sie das Netzkabel mit einer geerdeten Stromquelle. Der **Ein-/Aus-Knopf** glüht blau, um zu zeigen, dass das Gerät mit Strom versorgt ist.

5. Drücken Sie bei geschlossener Schranktür den **Ein-/Aus-Knopf**, um das Gerät einzuschalten. Der digitale LCD-Bildschirm leuchtet auf und zeigt so an, dass das Gerät einsatzbereit ist.

6. Heizen Sie Ihr Gerät vor:
   - Öffnen Sie beide Lüftungen auf der Rückseite des Geräts vollständig.
   - Drücken Sie die **Set/ACT-Taste**, dann die **TIME-Taste** auf dem Kontrollpanel zweimal, um die Zeiteinstellung auszuwählen, und legen Sie die Zeit mithilfe der **Einstellpfeile** auf 20 Minuten fest. Drücken Sie die **TIME-Taste** erneut zweimal um die Zeiteinstellung zu speichern, nachdem Sie die gewünschten Änderungen vorgenommen haben.
   - Drücken Sie die **Set/ACT-Taste**, dann die **Temp-Taste** auf dem Kontrollpanel einmal, um die Temperatureinstellung auszuwählen, und passen Sie die Zieltemperatur mithilfe der **Einstellpfeile** auf mindestens 121 °C / 250 °F an. Drücken Sie die **Temp-Taste** ein weiteres Mal, um die Temperatureinstellung zu speichern, wenn Sie die gewünschten Änderungen vorgenommen haben. Der Räucherofen beginnt zu rauchen, während er vorheizt.

   TIPP: Lassen Sie die Lüftungen teilweise oder vollständig geöffnet, wenn Sie bei niedrigeren Temperaturen garen. Schließen Sie die Lüftungen, wenn Sie höhere Temperaturen verwenden.

7. Nachdem das Vorheizen abgeschlossen ist, werden Sie feststellen, dass Ihre Hackschnitzel rauchen. Ihr Räucherofen ist nun bereit und kann mit der von Ihnen gewünschten Dauer und Temperatur betrieben werden! Ziehen Sie die Garroste heraus und verteilen Sie Lebensmittel darauf, wobei diese nicht zu dicht angeordnet sein sollten, damit Rauch und Feuchtigkeit gleichmäßig zirkulieren können.

   WICHTIG: Wenn Sie nach dem Vorheizen eine niedrige Temperatureinstellung wählen, warten Sie ab, bis die Temperatur des Räucherofens gesunken ist und sich auf Höhe der neuen Wunschtemperatur stabilisiert hat.

VORGEHEN BEI AUSFALLEN DER ELEKTROEINHEIT

Falls Ihre Elektroeinheit aus irgendeinem Grund nicht mehr funktionieren sollte, befolgen Sie bitte die Anleitung zur ***Problembehebung***.

AUFFÜLLEN DER WASSERWANNE

Überprüfen Sie den Wasserstand während des Garvorgangs regelmäßig und fügen Sie bei Bedarf Wasser hinzu.

1. Öffnen Sie die Schranktür mithilfe hitzebeständiger Grillhandschuhe.
2. Füllen Sie die Wasserwanne vorsichtig zu drei Vierteln mit Wasser oder Marinade. Schließen Sie die Schranktür.

   WICHTIG: Füllen Sie die Wasserwanne nicht komplett und lassen Sie sie nicht überlaufen, da hierdurch Ihr Heizelement und/oder die Elektrik beschädigt werden könnte, während der Räucherofen in Gebrauch ist.

AUFFÜLLEN DES HACKSCHNITZELFACHS

Überprüfen Sie Ihr Hackschnitzelfach während des Garvorgangs regelmäßig und fügen Sie bei Bedarf weitere Hackschnitzel hinzu.

1. Nehmen Sie das Hackschnitzelfach mit hitzebeständigen Grillhandschuhen aus der Öffnung über dem Kontrollpanel an der Vorderseite des Geräts.
2. Öffnen Sie vorsichtig den Deckel und füllen Sie das Hackschnitzelfach mit neuen Hackschnitzeln auf. Schließen Sie den Deckel, wenn das Fach voll ist.
3. Setzen Sie das Hackschnitzelfach wieder in die Frontblende des Räucherofens ein.
4. Drücken Sie die **SMOKE-Taste** auf dem Kontrollpanel, um das Heizelement manuell einzuschalten. Hierdurch kann die Rauchmenge nach Öffnen der Tür wieder erhöht werden oder es können frische Hackschnitzel schneller zum Rauchen gebracht werden.

   HINWEIS: Verwenden Sie Hackschnitzel aus abgelagertem Hartholz wie Pekannuss, Hickory, Eiche, Apfel, Kirsche, Erle, Mesquite oder einen Competition Blend. Die Hackschnitzel müssen vor dem Räuchern nicht eingeweicht werden, da Harthölzer von Natur aus Feuchtigkeit speichern, die beim Erhitzen und Verbrennen freigesetzt wird. Verwenden Sie keine harzenden Hölzer wie Kiefer oder Zeder in Ihrem Räucherofen.

RAUCHOFEN AUSSCHALTEN

1. Nach Abschluss des Garvorgangs den **Ein-/Aus-Knopf** gedrückt halten, um das Gerät auszuschalten. Dann schaltet sich die Elektroeinheit ab und die Hackschnitzel hören auf zu rauchen.

   TIPP: Wenn Sie besonders fettige Lebensmittel zubereitet haben, lassen Sie den Räucherofen mit geschlossener Tür weitere 10 bis 20 Minuten bei einer Mindesttemperatur von 177 °C / 350 °F ausbrennen.

PFLEGE UND WARTUNG

Jedes Pit Boss® Grills-Gerät bietet Ihnen viele Jahre geschmackvollen Service bei minimaler Reinigung. Befolgen Sie diese Reinigungs- und Pflegetipps, um Ihren Smoker zu warten:

1. *SONDEN*
   - Eine nicht benutzte Fleischsonde sollte in einer großen, losen Spule aufgerollt werden. Knicke oder Falten in den Sondenkabeln können Schäden verursachen.
   - Obwohl beide Sonden aus Edelstahl bestehen, dürfen sie nicht in die Spülmaschine gestellt oder in Wasser getaucht werden. Wasserschäden an den internen Kabeln führen zu einem Kurzschluss der Sonde und zu falschen Messwerten. Wenn eine Sonde beschädigt ist, muss sie ersetzt werden.

2. *INNENFLÄCHEN*
   - Es wird empfohlen, den Brenntopf nach jedem Gebrauch zu reinigen. Dies stellt eine ordnungsgemäße Zündung sicher und verhindert, dass sich Schmutz oder Asche im Brenntopf ansammelt.
   - Verwenden Sie eine langstielige Grillreinigungsbürste (Messing oder weiches Metall), entfernen Sie alle Lebensmittel oder Ablagerungen vom Grillrost. Am besten tun Sie dies, solange er noch von einem früheren Grillvorgang warm ist. **Fettbrände werden durch zu viel herabgefallenen Schmutz auf den Kochkomponenten des Smokers verursacht.** Reinigen Sie das Innere Ihres Smokers regelmäßig. Halten Sie bei einem Fettbrand die Rauchschranktür geschlossen, um das Feuer zu ersticken. Wenn das Feuer nicht schnell erlischt, entfernen Sie vorsichtig die Lebensmittel, schalten Sie den Smoker aus und schließen Sie die Gehäusetür, bis das Feuer vollständig gelöscht ist. Eine andere Möglichkeit, ein Feuer zu löschen, besteht darin, den Rauchabzug mit Aluminiumfolie zu umwickeln und die Luft zum Innenraum hin abzudichten. Streuen Sie gegebenenfalls etwas Backpulver ein. Überprüfen Sie Ihre Fettschale häufig und reinigen Sie sie bei Bedarf. Denken Sie an die Art des Grillen, die Sie ausführen. Stellen Sie sicher, dass der Fettablassschlauch frei von Verstopfungen ist.

     WICHTIG: In der Wasserschale kann sich Fett ansammeln. Die Wasserschale mit Aluminiumfolie auskleiden, um die Reinigung nach dem Kochen zu erleichtern. Füllen Sie das Wasser in der Wasserschale oft nach und ersetzen Sie es.
   - Das Glas der Gehäusetür ist gehärtet und bricht nicht bei starker Hitze. Übermäßige Ansammlung kann jedoch dazu führen, dass sich die Tür nicht schließt, wenn sie nicht regelmäßig gereinigt wird. Rauch und Schmutz können durch häufiges Reinigen des Glases entfernt werden.

3. *AUSSENFLÄCHEN*
   - Wischen Sie Ihren Smoker nach jedem Gebrauch ab. Verwenden Sie warmes Seifenwasser, um das Fett zu lösen. Verwenden Sie keine Backofenreiniger, Scheuermittel oder Scheuerschwämme auf den Außenflächen des Gehäuses. **Alle lackierten Oberflächen fallen nicht unter die Garantie**, sondern sind Teil der allgemeinen Wartung und Instandhaltung. Bei Lackkratzern, Abnutzung oder Abblättern können alle lackierten Oberflächen mit Hochtemperatur-Grillfarbe nachbearbeitet 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.

REINIGUNGSFREQUENZ-TABELLE (NORMALE VERWENDUNG)

ARTIKEL	REINIGUNGSFREQUENZ	REINIGUNGSMETHODE
Schranktür aus Glas	Nach jedem 2 - 3 Gebrauch des Smokers	Backpulver und Essig mischen, Mit (feiner) Stahlwolle schrubben
Boden des Räucherschranks	Nach jedem 5 - 5 Gebrauch des Smokers	Leerschaufeln, weiteren Schmutz mit Shop-Vac aussagen
Hackschnitzelfach	Nach jedem 2 - 3 Gebrauch des Smokers	Leerschaufeln, weiteren Schmutz mit Shop-Vac aussagen

Garroste	Nach jedem Gebrauch des Smokers	Rückstände abbrennen, Gitterbürste
Wasserwanne	Nach jedem Gebrauch des Smokers	Scheuerschwamm und Seifenwasser
Fettauffangschale	Nach jedem Gebrauch des Smokers	Scheuerschwamm und Seifenwasser
Elektroeinheit	Zweimal im Jahr	Abstauben, Einheit mit Seifenwasser abwischen
Temperatursensor	Nach jedem 2 - 3 Gebrauch des Smokers	Scheuerschwamm und Seifenwasser
Fleischtemperaturfühler	Nach jedem Gebrauch des Smokers	Scheuerschwamm und Seifenwasser

FEHLERBEHEBUNG

Eine ordnungsgemäße Reinigung, Wartung und die Verwendung von sauberem, trockenem und qualitativ hochwertigem Brennstoff verhindern gängige Betriebsprobleme. Wenn Ihr Pit Boss® Grills-Raucher schlecht oder selten funktioniert, können die folgenden Tipps zur Fehlerbehebung hilfreich sein. Für FAQ besuchen Sie bitte ***www.pitboss-grills.com***. und klicken Sie auf Support. Sie können sich auch an Ihren Pit Boss® Grills-Vertragshändler vor Ort oder an den Kundendienst wenden, um Unterstützung zu erhalten.

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

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Keine Betriebsanzeige auf der Steuertafel	Netztaste	Drücken Sie die Netztaste. Versuchen Sie es erneut und halten Sie die Taste zwei Sekunden lang gedrückt, um die Verbindung zu überprüfen.
	Nicht an die Stromquelle angeschlossen, FI-Steckdose wurde ausgelöst	Stellen Sie sicher, dass der Smoker an eine funktionierende Stromquelle angeschlossen ist. Trennschalter zurücksetzen. Stellen Sie sicher, dass die Stromstärke des FI-Schutzschalters mindestens 10 Ampere beträgt (siehe elektrischen Schaltplan für den Zugang zu elektrischen Komponenten). Stellen Sie sicher, dass alle Kabelverbindungen fest und trocken sind.
	Steuertafel defekt	Steuertafel muss ausgetauscht werden. Wenden Sie sich an den Kundendienst, um ein Ersatzteil zu erhalten.
Betriebsleuchte aus	Gerät ist ausgeschaltet	Drücken Sie die Netztaste. Versuchen Sie es erneut und halten Sie die Taste zwei Sekunden lang gedrückt, um die Verbindung zu überprüfen.
	Steuertafel defekt	Steuertafel muss ausgetauscht werden. Wenden Sie sich an den Kundendienst, um ein Ersatzteil zu erhalten.
Keine Anzeige auf dem Kontrollpanel, Betriebsleuchte ist an	Steuertafel defekt	Steuertafel muss ausgetauscht werden. Wenden Sie sich an den Kundendienst, um ein Ersatzteil zu erhalten.
„Element"-Leuchte (Heizelement) nicht an	TEMP / TIME nicht eingestellt	Stellen Sie TEMP und TIME auf dem Kontrollpanel ein, um die Leuchte für das Heizelement einzuschalten.
	Steuertafel defekt	Steuertafel muss ausgetauscht werden. Wenden Sie sich an den Kundendienst, um ein Ersatzteil zu erhalten.
TEMP / TIME lässt sich nicht einstellen	Steuertafel defekt	Steuertafel muss ausgetauscht werden. Wenden Sie sich an den Kundendienst, um ein Ersatzteil zu erhalten.
Die im Hauptschrank gemessene Temperatur ist fehlerhaft	Temperatursensor ist verschmutzt	Sie die ***Pflege- und Wartungsanweisungen***.
	Kabel des Temperaturfühlers stellt keine Verbindung her	Greifen Sie auf die elektrischen Komponenten an der Unterseite des Geräts zu (siehe elektrischer Schaltplan) und prüfen Sie, ob die Kabel des Temperaturfühlers beschädigt sind. Stellen Sie sicher, dass die Steckverbinder des Temperaturfühlers fest und korrekt mit der Steuertafel verbunden sind.
	Steuertafel defekt	Steuertafel muss ausgetauscht werden. Wenden Sie sich an den Kundendienst, um ein Ersatzteil zu erhalten.

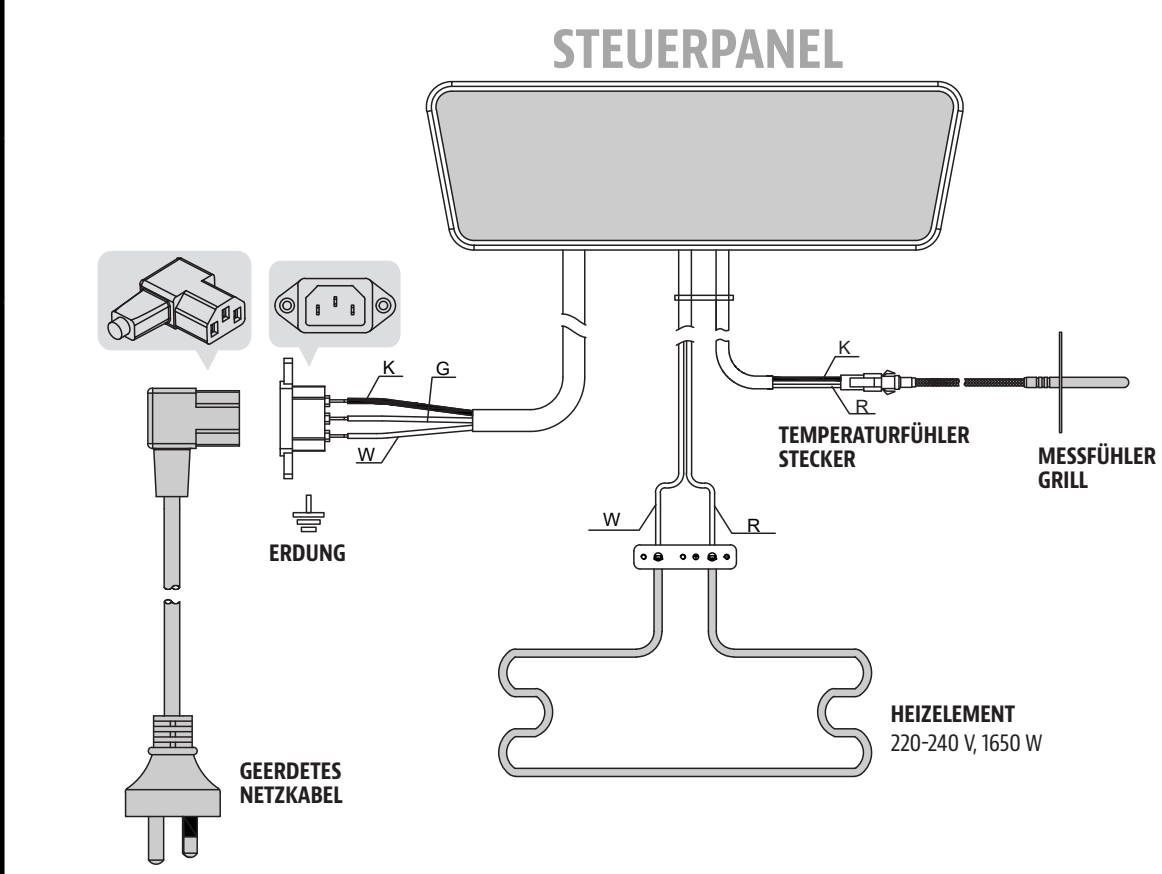
Das Gerät benötigt zu lange / übermäßig viel Zeit, um die gewünschte Temperatur zu erreichen	Kaltes Klima	Die Außentemperatur liegt unter 18 °C / 65 °F, daher kann das Gerät eine längere Aufheizzeit benötigen.
	Verlängerungskabel verwendet	Die Verwendung eines Verlängerungskabels kann die Stromversorgung des Geräts beeinträchtigen. Schließen Sie das Gerät direkt an eine Stromquelle an oder stellen Sie sicher, dass das Verlängerungskabel eine maximale Länge von 7,6 Metern / 25 Fuß und eine Mindeststärke von 12/3 AWG hat.
	Der Schrank ist zu dicht bestückt	Es ist zu viel Räuchergut im Schrank. Verteilen Sie Lebensmittel so auf den Garrosten, dass ausreichend Platz zwischen den einzelnen Portionen bleibt und Rauch und Feuchtigkeit gleichmäßig zirkulieren können.
	Tür nicht geschlossen	Stellen Sie sicher, dass die Tür geschlossen, die Dichtung nicht beschädigt und die Türverriegelung zuverlässig ist.
	Wasserwanne nicht richtig positioniert	Überprüfen Sie die Wasserwanne, um sicherzustellen, dass sie richtig auf den Halterungen sitzt. Weitere Anweisungen finden Sie in der ***Montageanleitung***.
	Steuertafel defekt	Steuertafel muss ausgetauscht werden. Wenden Sie sich an den Kundendienst, um ein Ersatzteil zu erhalten.
Tür schließt nicht richtig	Tür ist schlecht eingestellt	Stellen Sie die Türscharniere so ein, dass die Tür korrekt hängt. Siehe ***Montageanleitung***.
	Beschädigte Türdichtung	Tür muss ausgetauscht werden. Wenden Sie sich an den Kundendienst, um Ersatzteile zu erhalten.
Aus der Schranktür tropft Fett	Tür schließt nicht richtig	Stellen Sie sicher, dass die Tür geschlossen, die Dichtung nicht beschädigt und die Türverriegelung zuverlässig ist.
	Gerät steht nicht eben	Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen Untergrund. Vergewissern Sie sich, dass die Standbeine nicht beschädigt sind.
	Die Fettauffangschale ist voll	Leeren Sie die Fettauffangschale und platzieren Sie sie wieder im Gerät Befolgen Sie die ***Pflege- und Wartungsanweisungen.***
Es wird kein Rauch erzeugt	Keine Hackschnitzel	Geben Sie Hackschnitzel ins Hackschnitzelfach
	Das Heizelement schaltet sich ab, Hackschnitzel werden nicht heiß genug	Das Heizelement bleibt nicht lange genug an, um die Hackschnitzel zu erhitzen, da die Temperatur (TEMP) zu niedrig eingestellt ist. Öffnen Sie zunächst die Rückwandlüftungen komplett, um den Luftdurchfluss zu fördern. Stellen Sie als Nächstes die Temperatur (TEMP) höher ein, damit das Element 20 Minuten lang eingeschaltet bleibt.
	Beschädigtes Hackschnitzelfach	Das Hackschnitzelfach muss ersetzt werden. Wenden Sie sich an den Kundendienst, um Ersatzteile zu erhalten.
„noP" Fehlercode	Schlechte Verbindung am Verbindungsport	Trennen Sie die Fleischsonde vom Anschlussport auf der Steuertafel und verbinden Sie sie erneut. Stellen Sie sicher, dass der Fleischsondenadapter fest angeschlossen ist. Überprüfen Sie das Adapterende auf Anzeichen von Beschädigungen. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst, um ein Ersatzteil zu erhalten.
	Fleischsonde beschädigt	Überprüfen Sie die Drähte der Fleischsonde auf Anzeichen von Beschädigung. Wenn sie beschädigt sind, rufen Sie den Kundendienst an, um ein Ersatzteil zu erhalten.
	Steuertafel defekt	Steuertafel muss ausgetauscht werden. Wenden Sie sich an den Kundendienst, um ein Ersatzteil zu erhalten.
„Er1" Fehlercode	Der Räucherofen ist zu kalt, um zu funktionieren	Die Außentemperatur ist zu kalt, als dass das Heizelement funktionieren könnte. Bringen Sie den Räucherofen an einen wärmeren Ort und versuchen Sie es erneut. Falls das Heizelement auch nach mehreren Versuchen nicht funktioniert, rufen Sie bitte beim Kundendienst an, um Hilfe zu erhalten.
„ErH" Fehlercode	Der Räucherofen ist überhitzt / hat 315°C / 600°F . überschritten	Halten Sie die Ein-/Aus-Taste gedrückt, um das Gerät auszuschalten, und lassen Sie den Smoker abkühlen. Befolgen Sie die ***Pflege- und Wartungsanweisungen***. Drücken Sie nach der Wartung den Netzschalter, um das Gerät einzuschalten, und wählen Sie dann die gewünschte Temperatur. Wenn der Fehlercode weiterhin angezeigt wird, wenden Sie sich an den Kundendienst.
„ErR" Fehlercode	Grillsondenkabel stellt keine Verbindung her.	Greifen Sie auf die elektrischen Komponenten an der Unterseite des Geräts zu (siehe Elektrokabelplan) und prüfen Sie, ob die Kabel der Grillsonde beschädigt sind. Stellen Sie sicher, dass die Kabelstecker der Grillsonde fest und richtig mit der Steuerplatine verbunden sind.
	Grillsonde	Status der Grillsonde prüfen. Befolgen Sie bei Verschmutzung die ***Pflege- und Wartungsanweisungen***. Wenden Sie sich an den Kundendienst, um ein Ersatzteil zu erhalten, wenn es beschädigt ist.

SCHALTPLAN

Das digitale Steuerpanel ist ein diffiziles und wertvolles Stück Technik. Schauen Sie zum Schutz vor Überspannung und Kurzschlüssen in unten abgebildeten Schaltplan um sicherzustellen, dass Ihre Stromquelle zum Betrieb des Geräts ausreicht.

PB – ELEKTRISCHE ANFORDERUNGEN
220-240 V, 50 Hz, 1650 W, GEERDETER STECKER

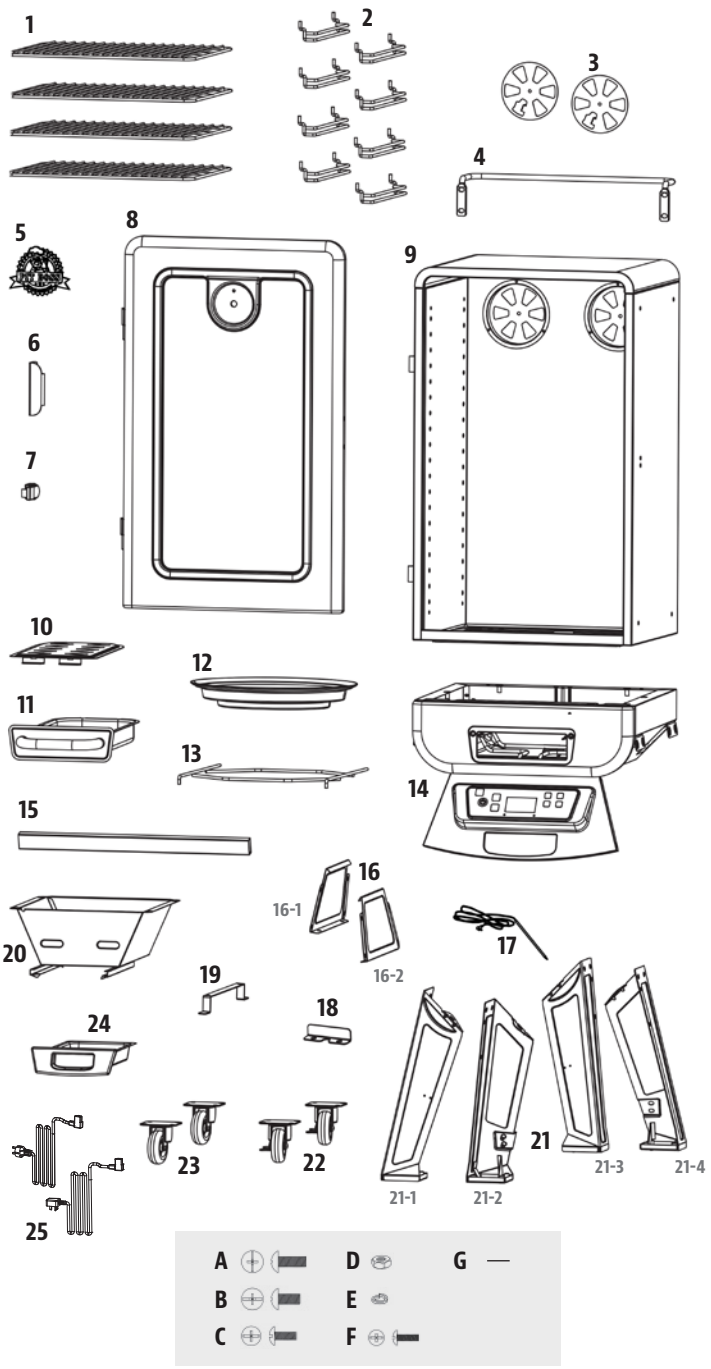
HINWEIS: Elektronische Komponenten, die Produktsicherheitstests bestanden haben und von Zertifizierungsdiensten zertifiziert wurden, besitzen eine Testtoleranz von ± 5-10 Prozent.



INDEX
W: WEISS
R : ROT
K : SCHWARZ
G : ERDUNG

RAUCHER ERSATZTEILE

Teile-Nr.	Beschreibung
1	Kochgitter (x4)
2	Kochgitterhalterungen (x8)
3	Lüftung (x2)
4	Griff für die Rückseite (x1)
5	Logoplakette (x1)
6	Gehäusetürgriff (x1)
7	Gehäusetür-Verriegelung (x1)
8	Schranktür (x1)
9	Hauptgehäuse (x1)
10	Deckel des Hackschnitzelfachs (x1)
11	Hackschnitzelfach (x1)
12	Wasserschale (x1)
13	Wasserwannenhalter (x1)
14	Unterschrank (x1)
15	Stützstange (x1)
16	Stützplatte (x2)
17	Fleischtemperaturfühler (x1)
18	Temperatursensorhalterungt (x1)
19	Stromkabelhalterung (x1)
20	Untere Kammer (x1)
21	Standbeine (x4)
22	Feststellrolle (x2)
23	Schwenkrolle (x2)
24	Fettschale (x1)
25	Ersatznetzkabel (x2)
A	¼–20x⅝" Schraube (x4)
B	¼–20x½" Schraube (x28)
C	#10–24x½" Schraube (x32)
D	#10–24 Kontermutter (x2)
E	M5 Sicherungsscheibe (x2)
F	#5–32x½" Schraube (x2)
G	Ersatzhardware



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

GARANTIE

BEDINGUNGEN

Alle elektrischer rauchofen von Pit Boss®, hergestellt von Dansons, verfügen ab Verkaufsdatum über eine beschränkte Garantie für den Originalkäufer. Die Garantie beginnt mit dem tatsächlichen Kaufdatum und 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 gewährt 5 (5) Jahre Garantie für Mängel und Bearbeitungsfehler auf alle Teile und fünf (5) Jahre auf elektrische Komponenten. Dansons garantiert für die Nutzungs- und Eigentumsdauer des Originalkäufers, dass alle Teile frei von Material- und Verarbeitungsfehlern sind. Die Garantie umfasst keine Schäden aufgrund von Verschleiß wie zum Beispiel Kratzer, Dellen, Beulen, Absplitterungen oder geringfügige kosmetische Risse. Diese ästhetischen Veränderungen des Diese ästhetischen Veränderungen des rauchofen haben keinen Einfluss auf seine Leistung. haben keinen Einfluss auf seine Leistung. Die Reparatur oder der Ersatz jeglicher Teile verlängert den eingeschränkten 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 wird Dansons keine Gebühren für die Reparatur oder den Ersatz von eingesendeten Teilen erheben, bei vorausbezahltem Versand, wenn sich bei der Überprüfung durch Dansons herausstellt, dass das/die Teil(e) fehlerhaft ist/sind. Dansons haftet nicht für Versandgebühren, Arbeitskosten oder Ausfuhrzölle. Soweit in den Garantiebedingungen nichts Anderes festgelegt wurde, erfüllt die Reparatur oder der Ersatz der Teile in der Art und für die Dauer, die im Vorausgegangenen genannt wurden, alle direkten und abgeleiteten Verbindlichkeiten und Verpflichtungen, die Dansons Ihnen gegenüber hat. Dansons ergreift alle Vorsichtsmaßnahmen und verwendet Materialien, die rosthemmend 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 räucherofen komponente geht verloren. Sollte einer der oben genannten Fälle eintreten, lesen Sie den Abschnitt Pflege und Wartung durch, um die Lebensdauer Ihres Geräts zu verlängern. Dansons empfiehlt die Verwendung einer Grillabdeckung, wenn der rauchofen nicht in Gebrauch ist. Diese Garantie geht von normalem Hausgebrauch und normaler Pflege des rauchofen aus; der Umfang der beschränkten Garantie erstreckt sich nicht auf einen rauchofen, der für kommerzielle Anwendungen genutzt wurde.

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. Weder Dansons noch autorisierte Pit Boss® Händler übernehmen Verantwortung, rechtlich oder auf andere Weise, für Begleit- oder Folgeschäden am Eigentum oder an Personen, die durch die Verwendung des Produkts entstehen. Wenn aufgrund einer Verletzung dieser Garantie oder jeglicher anderen Art von Garantie, die das Gesetz vorsieht oder impliziert, ein Anspruch gegen Dansons erhoben wird, ist der Hersteller keinesfalls haftbar für Spezial-, Begleit-, Folge- oder andere Schäden jeglicher Art, die über den Originalkauf des Produkts hinausgehen. Alle Garantien des Herstellers sind hierin festgehalten und keinerlei Ansprüche sollen gegen den Hersteller erhoben werden ohne Garantie oder Stellungnahme. Einige Bundesstaaten erlauben keine Ausschlüsse oder Einschränkungen von Begleit- oder Folgeschäden oder Einschränkungen von impliziten Garantien. Daher gelten die Einschränkungen und Ausschlüsse, die in dieser beschränkten Garantie angeführten werden, möglicherweise nicht für Sie. Diese beschränkte Garantie gewährt Ihnen besondere gesetzliche Rechte, und Sie haben möglicherweise weitere Rechte, die von Bundesstaat zu Bundesstaat unterschiedlich sein können.

ERSATZTEILE BESTELLEN

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

KONTAKTIEREN SIE DEN KUNDENSERVICE

Wenn Sie Fragen oder Probleme haben, wenden Sie sich an den Kundeservice: **www.pitboss-grills.com**

GARANTIESERVICE

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

MODELL	SERIENNUMMER
KAUFDATUM	AUTORISIERTER HÄNDLER

INFORMAZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

QUESTO MANUALE CONTIENE INFORMAZIONI IMPORTANTI E INDISPENSABILI PER UTILIZZARE IN MODO CORRETTO E SICURO QUESTO DISPOSITIVO. LEGGI E RISPETTA TUTTI GLI AVVISI E LE ISTRUZIONI SIA PRIMA CHE DURANTE L'USO DELL'AFFUMICATORE. IL MANCATO RISPETTO DI QUESTI AVVISI ED ISTRUZIONI POTREBBE CAUSARE DANNI PERSONALI O MORTE.

Leggere e comprendere integralmente il presente manuale prima di tentare di assemblare, far funzionare o installare il prodotto, per ottenere la certezza di un funzionamento ottimale e senza problemi del nuovo grill a pellet di legno. Si consiglia anche di conservare il presente manuale per consultazioni future.

PERICOLI E AVVERTENZE

È indispensabile rivolgersi alla propria associazione residenziale locale, alle autorità competenti per l'edilizia o gli incendi o aventi comunque giurisdizione, per procurarsi le necessarie autorizzazioni, le finalità o le informazioni su ogni limitazione riguardante l'installazione (ad esempio l'eventuale grill che venga installato su una superficie combustibile) gli obblighi di ispezione o anche la capacità d'uso nella propria area.

1. È indispensabile mantenere una distanza da strutture combustibili di almeno 305 mm (12 pollici) ai lati del grill e di almeno 305 mm (12 pollici) al retro del afumatore . **Non installare l'apparecchiatura su pavimentazioni combustibili o protetti con superfici combustibili, a meno di aver ottenuto le autorizzazioni e i permessi idonei dalle autorità competenti per giurisdizione.** Non utilizzare questa apparecchiatura in interni o un aree chiuse non ventilate. Questo dispositivo afumatore elettric non deve essere posizionato sotto a soppalchi o sporgenze infiammabili. Tenere sempre il afumatore in un'area sgombra e libera da materiali combustibili, benzina e altri vapori o liquidi infiammabili.

In caso di fiamme da grassi, spegni l'affumicatore e lascia l'anta chiusa finché le fiamme non si spengono. Non staccare il cavo di alimentazione. Non versare acqua sul dispositivo. Non cercare di estinguere l'incendio. È utile tenere in loco un estintore certificato per tutte le classi (classe ABC). In caso di incendio non controllato, chiama i Vigili del Fuoco.

2. Tieni il dispositivo e il cavo di alimentazione lontani da acqua ed altri liquidi. Non usare l'affumicatore sotto la pioggia, durante temporali o vicino a fonti d'acqua di qualsiasi tipo. Per proteggerti dal rischio di folgorazione, utilizza solo prese con adeguata messa a terra. Se il cavo o la spina sono danneggiati, non utilizzare il dispositivo. Se utilizzi un cavo di alimentazione removibile (o una prolunga), assicurati che il cavo sia certificato per valori elettrici pari o superiori a quelli nominali del dispositivo e che abbia la messa a terra. Le prolunghe da esterni per prodotti da esterni presentano il simbolo "W" e la dichiarazione "adatto all'uso con dispositivi da esterni". Per ridurre il rischio di folgorazione, assicurati che la prolunga sia asciutta e non poggi a terra.
3. Ricordati di pulire il dispositivo prima dell'uso se non lo usi da un po'. Per prolungare la durata del dispositivo è necessaria una manutenzione regolare. Se conservi l'affumicatore all'aperto lasciandolo esposto a piogge o umidità, assicurati che l'acqua non raggiunga le componenti elettriche. Scollega sempre l'alimentazione prima di eseguire qualsiasi intervento di assistenza o manutenzione.

Non spostare l'affumicatore quando è acceso o caldo. Assicurati che l'affumicatore sia completamente freddo al tocco prima di spostare o posare il dispositivo e prima di effettuare le seguenti operazioni: regolare le griglie di cottura, aggiungere trucioli o rimuovere la vaschetta d'acqua. Conserva il dispositivo al chiuso quando non lo usi. Non conservare l'affumicatore elettrico con ceneri calde al suo interno. Conservalo solo quando tutte le superfici si sono raffreddate.

4. Durante l'uso del dispositivo, si consiglia di usare dei guanti da barbecue resistenti al caldo e degli attrezzi da cucina lunghi e robusti. Fai attenzione quando togli il cibo dall'affumicatore. Tutte le superfici sono calde e possono rimanere calde a lungo dopo l'uso.
5. Alcune parti dell'affumicatore possono diventare estremamente calde e causare ferite gravi. Tenere lontani i bambini e gli animali domestici durante l'uso.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza e conoscenza, a condizione che siano supervisionati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e che ne comprendano i pericoli. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini senza sorveglianza..

6. Non usare questo dispositivo come stufa o per qualsiasi altro scopo diverso da quello previsto dal costruttore. Questo dispositivo non è adatto all'uso commerciale.

SMALTIMENTO DELLA CENERE

La cenere deve essere collocata in un contenitore metallico con un coperchio ermetico. Il contenitore chiuso con le cenere deve essere collocato su un pavimento non combustibile o sul terreno, molto distante da tutti i materiali combustibili, in attesa dello smaltimento definitivo. Se la cenere viene smaltita seppellendola nel terreno o comunque dispersa sul posto, deve essere mantenuta in un contenitore chiuso fino a quando le braci si saranno totalmente raffreddate..

CREOSOTO

Il creosoto, o fuliggine, è una sostanza simile al catrame. Quando brucia, produce fumo nero con un residuo anch'esso di colore nero. La fuliggine o il creosoto si formano quando l'apparecchio viene azionato in modo non corretto, ad esempio quando si verificano le seguenti condizioni: blocco della ventola di combustione, mancata pulizia e manutenzione dell'area di combustione, scarso tiraggio.

È pericoloso utilizzare questo apparecchio se la fiamma diventa scura, fuligginosa o se il recipiente di combustione è riempito eccessivamente di pellet. All'accensione, questo creosoto produce una fiamma estremamente calda e incontrollata, simile a quella sprigionata dal grasso che brucia. In questo caso, SPEGNERE l'unità, lasciarla raffreddare completamente, quindi controllare se è necessario eseguire interventi di manutenzione e pulizia. Si accumula comunemente lungo le aree di scarico.

Se si forma creosoto nell'apparecchio, attendere che quest'ultimo si scaldi a bassa temperatura, disattivare l'apparecchiatura, quindi strofinare via l'accumulo formatosi con un asciugamano. Analogamente al catrame, risulta molto più agevole da pulire se tiepido, perché assume una forma liquida.

MONOSSIDO DI CARBONIO ("l'assassino silenzioso")

La combustione dei trucioli emette monossido di carbonio, che non ha odore e può causare la morte. Non bruciare trucioli di legno all'interno di abitazioni, veicoli, tende, garage o aree chiuse. Utilizzare solo all'aperto dove è ben ventilato.

Il monossido di carbonio è un gas privo di colore, odore e sapore, che si produce quando si bruciano gas, legno, propano, carbone o altri combustibili. Il monossido di carbonio riduce la capacità del sangue di trasportare ossigeno. Ridotti livelli di ossigeno nel sangue possono provocare mal di testa, brividi, debolezza, nausea, vomito, sonnolenza, stato confusionale, perdita di coscienza o morte. Per evitare che questo gas incolore e inodore avveleni l'utilizzare, i suoi familiari o altri, si invita ad attenersi alle linee guida riportate di seguito.

- Se si avvertono sintomi simili a un raffreddore o un'influenza durante la cottura o nei pressi dell'apparecchiatura, consultare un medico. L'avvelenamento da monossido di carbonio, facilmente fraintendibile per un raffreddore o un'influenza, spesso viene accertato troppo tardi.
- Il consumo di alcol e l'uso di farmaci/droghe intensifica gli effetti dell'avvelenamento da monossido di carbonio.

Il monossido di carbonio risulta particolarmente tossico per madre e bambini durante la gravidanza, per i neonati, gli anziani, i fumatori e le persone affette da patologie del sangue o del sistema circolatorio, quali l'anemia o le cardiopatie.

CERTIFICAZIONE DI SICUREZZA

In accordo con le procedure e le specifiche sulla Conformità Europea (CE), i test effettuati sugli apparecchi di cottura a pellet di Pit Boss® Grills ne garantiscono la conformità alle norme e alle direttive che delineano i requisiti di sicurezza, sanitari e di protezione ambientale richiesti dall'UE (Unione europea) e dallo spazio economico europeo (SEE).

Questo prodotto è conforme agli standard di compatibilità elettromagnetica (EMC, 2014/30/UE), alla direttiva sulla bassa tensione (LVD, 2014/35/UE), alla direttiva sulla restrizione dell'uso di sostanze pericolose (RoHS, 2011/65/UE, 2015/863) e a quella sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE, 2002/96/CE).

DANSONS

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

SERVIZIO CLIENTI
www.pitboss-grills.com

SOMMARIO

Informazioni in materia di sicurezza 88
Componenti e specifiche tecniche 91
Preparazione al montaggio 92
Istruzioni per il montaggio
- Montaggio delle ruote sulle gambe 92
- Montaggio delle gambe alla base dell'armadio 92
- Fissaggio del quadro di controllo alle gambe di sostegno 93
- Fissare la barra di sostegno 93
- Montaggio dei pannelli di sostegno 93
- Montaggio del gruppo della camera inferiore 94
- Montaggio della staffa del cavo di alimentazione 94
- Installazione degli sfiati sull'armadio principale 94
- Montaggio della maniglia posteriore 95
- Assemblaggio dell'armadio principale sulla base dell'armadio 95
- Installazione dei componenti per la cottura 95
- Montaggio della piastra con logo 96
- Montaggio della maniglia e del chiavistello dell'anta dell'armadio 96
- Assemblaggio e installazione della vaschetta per i trucioli di legno 97
- Installazione della vaschetta di raccolta dei grassi 97
- Collegamento a una fonte di alimentazione 97

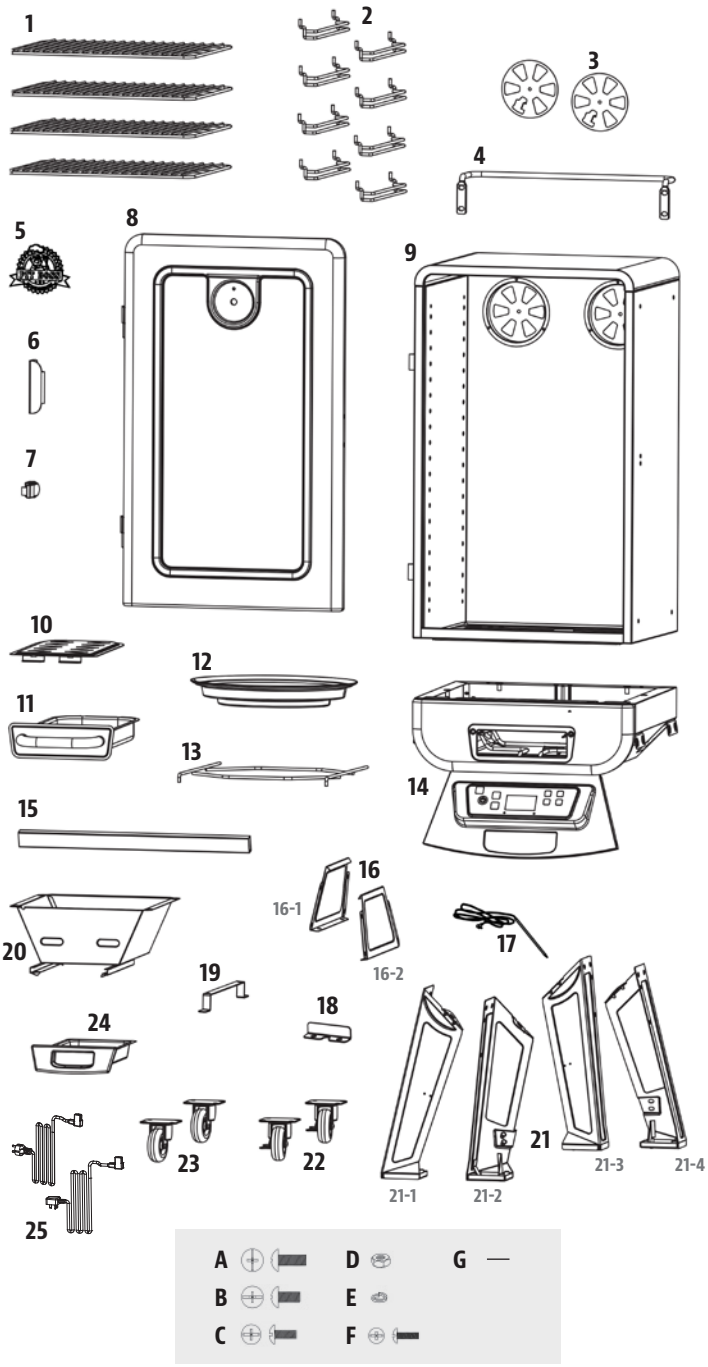
Istruzioni operative
- Ambiente dell'affumicatore 98
- Intervalli di temperatura dell'affumicatore 99
- Nozioni sul quadro di controllo 99
- Nozioni sulle sonde 100
- Primo utilizzo - bruciatura epurativa dell'affumicatore 101
- Procedura di avvio 101
- Riempire la vaschetta per l'acqua 102
- Riempire la vaschetta per i trucioli di legno 102
- Spegnimento dell'affumicatore 102

Cura e manutenzione 102
Risoluzione dei problemi 104
Schema elettrico 106
Parti di ricambio 107
Garanzia 108

COMPONENTI E SPECIFICHE TECNICHE

Art.n.	Descrizione
1	Griglie di cottura (x4)
2	Staffe di supporto della griglia di cottura (x8)
3	Sfiato per il tiraggio (x2)
4	Maniglia posteriore (x1)
5	Piastra con logo (x1)
6	Maniglia dello sportello della camera (x1)
7	Chiavistello dello sportello della camera (x1)
8	Anta dell'armadio (x1)
9	Camera principale (x1)
10	Coperchio della vaschetta per i trucioli di legno (x1)
11	Gruppo della vaschetta per i trucioli di legno (x1)
12	Coppa dell'acqua (x1)
13	Supporto della vaschetta per l'acqua (x1)
14	Base dell'armadio (x1)
15	Barra di sostegno (x1)
16	Pannello di sostegno (x2)
17	Sonda della carne (x1)
18	Staffa per il termometro a sonda (x1)
19	Staffa del cavo di alimentazione (x1)
20	Gruppo della camera inferiore (x1)
21	Gambe (x4)
22	Ruota girevole bloccabile (x2)
23	Ruota girevole (x2)
24	Vassoio raccogligrasso (x1)
25	Cavo di alimentazione (x2)
A	Vite ¼–20x⅝" (x4)
B	Vite ¼–20x½" (x28)
C	Vite # 10–24x½" (x32)
D	Controdado # 10–24 (x2)
E	Rondella di sicurezza M5 (x2)
F	Vite # 5–32x½" (x2)
G	Hardware di ricambio

NOTA: A causa del costante sviluppo del prodotto, i componenti sono soggetti a modifica senza preavviso. Se, al momento del montaggio dell'apparecchio, si riscontra l'assenza di componenti, rivolgersi all'Assistenza alla clientela.



PB – REQUISITI ELETTRICI
220-240 V, 50 Hz, 1650 W, SPINA DI MESSA A TERRA

MODELLO		MONTATO (LXAXP)	PESO	AREA DI COTTURA	INTERVALLO TEMP.
PB	PBV3DU1	550MM X 1190MM X 510MM / 21 POLLICI X 46 POLLICI X 20 POLLICI	30 KG / 66 LB	**VOLUME PER LA COTTURA: 0,07 M^3 / 2,7 FT^3** ***TOTALE* - 4424 CM^2 / 685 SQ. IN.**	38-176°C / 100-350°F

PREPARAZIONE AL MONTAGGIO

I componenti si trovano in tutta la scatola di spedizione, anche sotto il grill. Ispezionare l'apparecchio, i componenti e la confezione trasparente della viteria dopo l'estrazione dalla scatola di spedizione protettiva. Prima di procedere al montaggio, smaltire i materiali di imballaggio all'interno e all'esterno del grill, poi esaminare e ispezionare tutti i componenti consultando l'elenco dei componenti. Se qualsiasi componente manca o risulta danneggiato, non tentare di procedere al montaggio. I danni dovuti alla spedizione non sono coperti dalla garanzia. Per i componenti, rivolgersi al proprio rivenditore o all'Assistenza alla clientela Pit Boss® Grills.

www.pitboss-grills.com

IMPORTANTE: perché l'installazione sia più semplice, è utile (ma non indispensabile) avvalersi di due persone durante il montaggio di questo apparecchio.

Utensili necessari per il montaggio: cacciavite e livella. *Utensili non in dotazione.*



ISTRUZIOOD.NI PER IL MONTAGGIO

IMPORTANTE: Si consiglia di leggere integralmente ogni passaggio prima di iniziare a montare sulla base delle istruzioni. Non serrare al massimo le viti fino a quando non saranno installate tutte le viti riguardanti quel passaggio, oppure a meno che sia indicato diversamente.

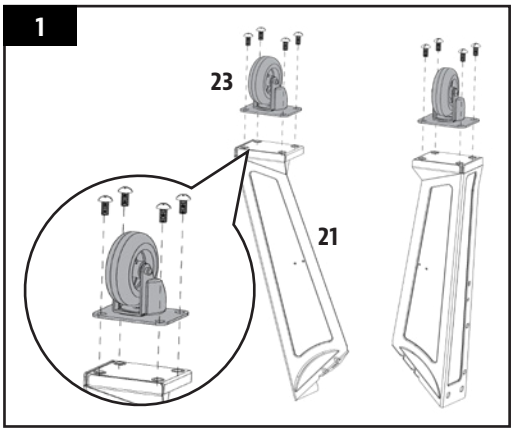
1. MONTAGGIO DELLE RUOTE SULLE GAMBE

Componenti necessari:

2 x Ruota girevole bloccabile (#22)
2 x Ruota girevole (#23)
4 x Gambe (#21)
16 x Vite ¼–20x½" (#B)

Installazione:

- Per evitare di graffiare l'apparecchio e i componenti durante il montaggio, sistemare un cartone sul pavimento. Poi, fissa la ruota alla parte inferiore della gamba usando quattro viti. Ripeti l'installazione per le altre gambe e le altre ruote.



2. MONTAGGIO DELLE GAMBE ALLA BASE DELL'ARMADIO

Componenti necessari:

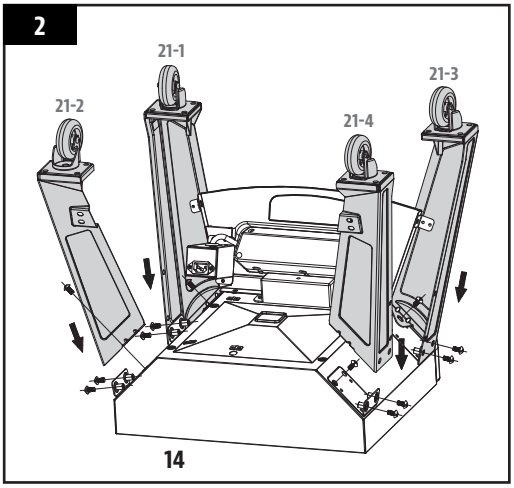
1 x Base dell'armadio (#14)
12 x Vite ¼–20x½" (#B)

Installazione:

- Poi, poggia la base dell'armadio sul pavimento, a testa in giù. Preparati a fissare le quattro gambe alla base dell'armadio disponendo le gambe etichettate come mostrato nell'illustrazione.

IMPORTANTE: Le quattro gambe di sostegno devono essere disposte nel modo corretto per riuscire a installare opportunamente i pannelli di sostengo e la barra di sostegno in una fase successiva del montaggio.

- Monta una gamba alla base dell'armadio usando tre viti. Ripeti l'installazione per le restanti tre gambe. Avvita fino in fondo le viti interne, ma lascia leggermente svitate quelle esterne.



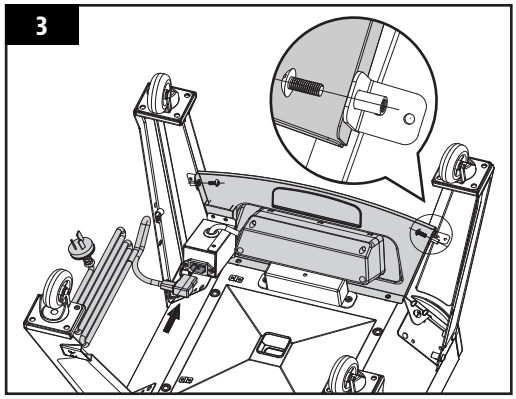
3. FISSAGGIO DEL QUADRO DI CONTROLLO ALLE GAMBE DI SOSTEGNO

Componenti necessari:

2 x Vite # 10–24x½" (#C)
1 x Cavo di alimentazione (#25)

Installazione:

- Vicino al quadro di controllo, allentare le due viti pre-montate che collegano il pannello anteriore alla camera principale. Quindi, con altre due viti, fissare i lati del pannello anteriore alle gambe di sostegno rivolte verso la parte anteriore. Una volta serrate queste viti, serrare nuovamente le due viti lasciate allentate in precedenza.
- Vengono forniti due cavi di alimentazione. Installare il cavo di alimentazione preferito nella scanalatura corrispondente nella parte inferiore.



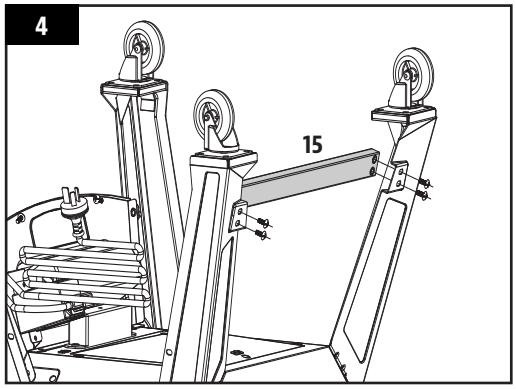
4. FISSARE LA BARRA DI SOSTEGNO

Componenti necessari:

1 x Barra di sostegno (#15)
4 x Vite # 10–24x½" (#C)

Installazione:

- Installare la barra di sostegno sul retro dell'apparecchio, tra le due gambe di sostegno posteriori. Fissare con due viti su ciascun lato. Verificare che la barra di sostegno sia collocata sulla parte inferiore della camera principale, rivolta verso l'interno. Per la disposizione della barra di sostegno, osservare l'illustrazione.



5. MONTAGGIO DEI PANNELLI DI SOSTEGNO

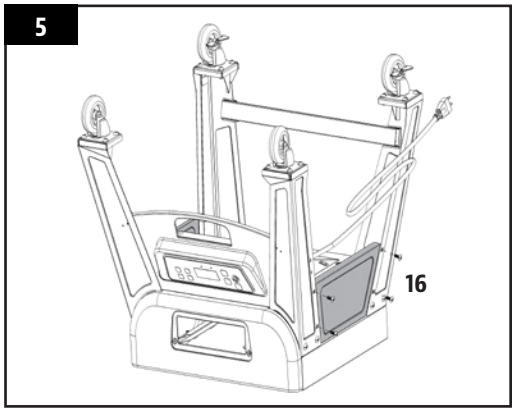
Componenti necessari:

2 x Pannello di sostegno (#16)
8 x Vite # 10–24x½" (#C)

Installazione:

- Installare un pannello di sostengo sul lato dell'apparecchio tra una gamba di sostegno anteriore e una posteriore. Fissare con due viti su ciascun lato. Controllare che la superficie piana del pannello di sostegno sia rivolta verso l'esterno. Ripetere la stessa procedura di installazione per montare l'altro pannello di sostegno. Per la disposizione del pannello di sostegno, osservare l'illustrazione.

NOTA: il panello di sostegno con due fori lungo il fondo deve trovarsi sullo stesso lato dell'apparecchio da cui il cavo di alimentazione esce dal quadro di controllo (lato sinistro). È un aspetto importante per i passaggi successivi.



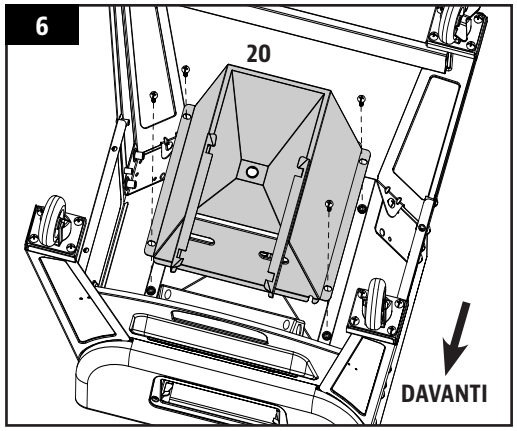
6. MONTAGGIO DEL GRUPPO DELLA CAMERA INFERIORE

Componenti necessari:

1 x Gruppo della camera inferiore (#20)
4 x Vite # 10–24x½" (#C)

Installazione:

- Monta il gruppo della camera inferiore alla parte inferiore della base dell'armadio usando quattro viti. Assicurati che i binari per la vaschetta di raccolta dei grassi siano rivolti verso la parte frontale del dispositivo. Consulta l'illustrazione per posizionare correttamente le varie parti.



7. MONTAGGIO DELLA STAFFA DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE

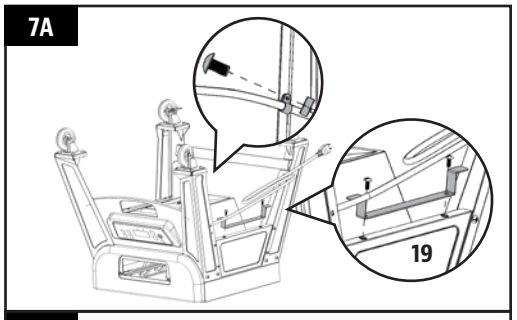
Componenti necessari:

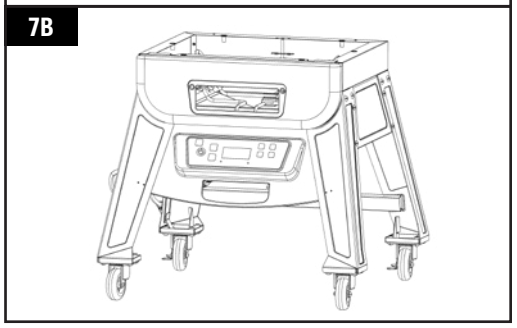
1 x Staffa del cavo di alimentazione (#19)
2 x Vite # 10–24x½" (#C)

Installazione:

- Allenta le viti del fermo per il cavo di alimentazione presente sulla gamba e fai passare il cavo attraverso il fermo per fissarlo.
- Individua i due fori sulla parte inferiore della staffa di supporto (lato sinistro). Monta la staffa per il cavo di alimentazione al pannello di supporto usando due viti come mostrato nella figura 7A. Una volta fissato, avvolgi il cavo di alimentazione alla staffa e lascialo lì finché non utilizzi il dispositivo.
- Continua avvitando completamente tutte le viti della base dell'armadio poi, facendo attenzione, ruota il carrello posizionando le ruote verso il basso. Osservare 7B.

IMPORTANTE: Assicurati che tutte le viti della base siano completamente serrate per evitare che cadano duranti gli spostamenti del dispositivo.





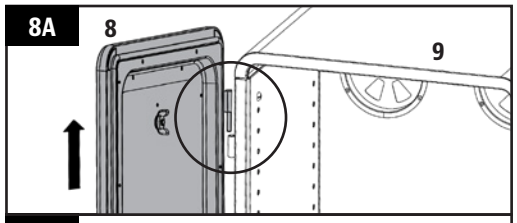
8. INSTALLAZIONE DEGLI SFIATI SULL'ARMADIO PRINCIPALE

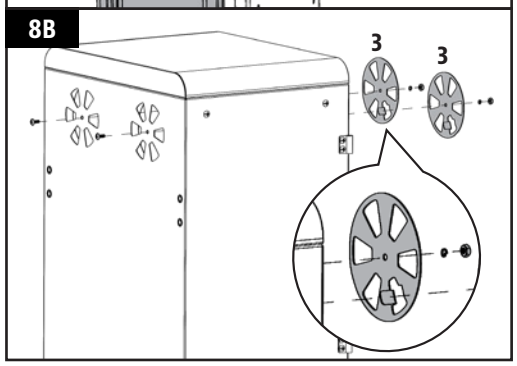
Componenti necessari:

1 x Camera principale (#9)
2 x Sfiato per il tiraggio (#3)
2 x Vite # 10–24x½" (#C)
2 x Controdado # 10–24 (#D)
2 x Rondella di sicurezza M5 (#E)

Installazione:

- Per iniziare, rimuovi l'anta dell'armadio principale dalle cerniere e mettila da parte. Osservare 8A.
- Posiziona una vite dall'esterno dell'armadio principale al centro degli sfiati per il tiraggio. Poi, inserisci lo sfiato per il tiraggio all'interno dell'armadio principale con la linguetta rialzata rivolta verso il retro e fissa la vite dall'esterno usando una rondella di sicurezza e un dado autobloccante. Ripeti lo stesso procedimento per installare il secondo sfiato per il tiraggio come mostrato nell'immagine 8B.





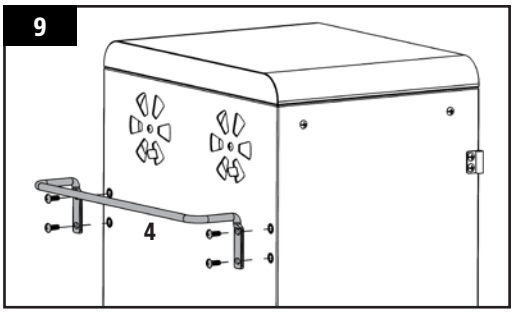
9. MONTAGGIO DELLA MANIGLIA POSTERIORE

Componenti necessari:

1 x Maniglia posteriore (#4)
4 x Vite ¼–20x⅝" (#A)

Installazione:

· Montare la maniglia posteriore sul lato posteriore del serbatoio, mediante quattro viti. Osservare l'illustrazione.



10. ASSEMBLAGGIO DELL'ARMADIO PRINCIPALE SULLA BASE DELL'ARMADIO

Componenti necessari:

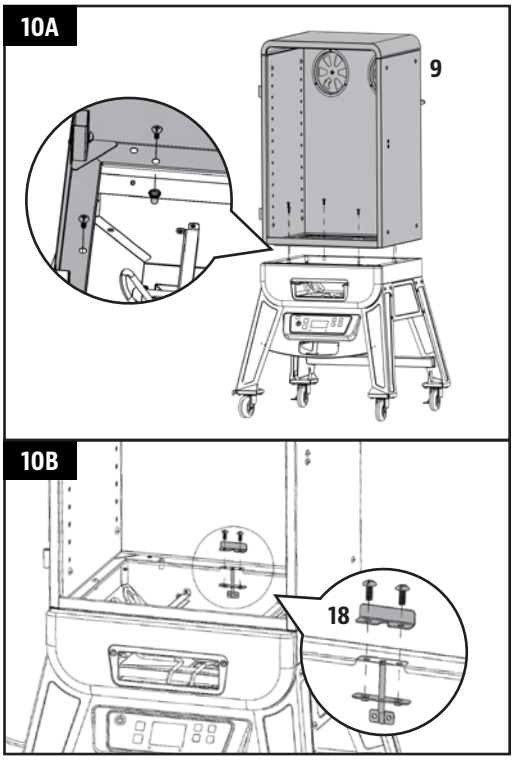
1 x Staffa per il termometro a sonda (#18)
6 x Vite # 10–24x½" (#C)
2 x Vite # 5–32x½" (#F)

Installazione:

· Preparati ad assemblare l'armadio principale sulla sua base. Posiziona la base dell'armadio accanto all'armadio stesso, assicurandoti che entrambi siano rivolti verso lo stesso lato. **Blocca le ruote girevoli della base**. Facendo attenzione, alza l'armadio principale e posizionalo sulla base. Fissa l'armadio alla sua base usando sei viti. Osservare l'illustrazione 10A.

· Individua il termometro a sonda presente sulla parete posteriore, lungo il bordo inferiore dell'armadio principale. Fissa il termometro a sonda usando la staffa per la sonda e due viti. Osservare 10B.

IMPORTANTE: Dopo aver fissato la staffa per il termometro a sonda, assicurati che la punta in acciaio inossidabile superi l'orlo dell'armadio inferiore. Così facendo la sonda rileverà la temperatura interna dell'armadio principale. Se il termometro a sonda viene posizionato in modo errato, la temperatura rilevata dalla Scheda di Controllo sarà sbagliata.



11. INSTALLAZIONE DEI COMPONENTI PER LA COTTURA

Componenti necessari:

8 x Staffe di supporto della griglia di cottura (#2)
4 x Griglie di cottura (#1)
1 x Coppa dell'acqua (#12)
1 x Supporto della vaschetta per l'acqua (#13)

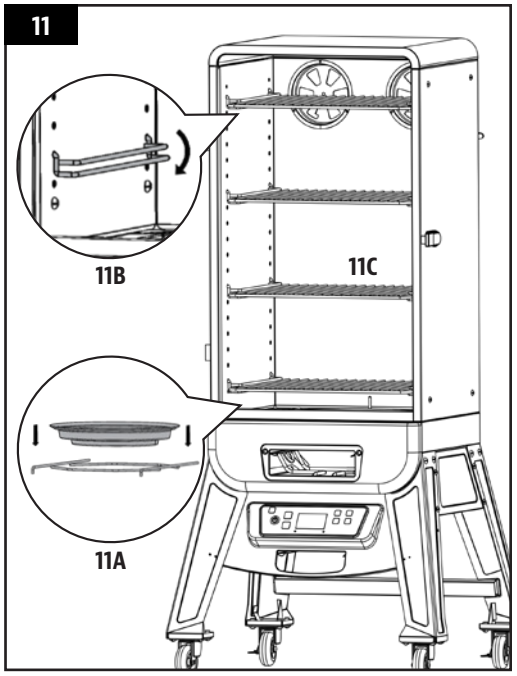
Installazione:

· Inserisci il supporto per la vaschetta dell'acqua nella parte inferiore dell'interno dell'armadio principale e poi poggia la vaschetta sul supporto. Osservare 11A.

NOTA: Assicurati che ci sia sempre dell'acqua nella vaschetta dell'acqua durante la cottura. Servirà a raccogliere grasso e succhi durante la cottura, facilitando la pulizia. Se hai intenzione di affumicare per un lungo periodo, sposta la vaschetta dell'acqua più in alto, così l'acqua durerà di più.

- Inserire otto staffe di sostengo della griglia di cottura nei fori lungo la parete laterale sinistra della camera principale interna. Dopo il posizionamento nei fori, inclinare verso il basso per fissare in sede. Ripetere il medesimo processo, facendo coincidere le altezze, in relazione alla parete del lato destro. Osservare 11B.
- Lastly, place the cooking grids on the grid support brackets inside the main cabinet. Osservare 11C.

ATTENZIONE: Se vuoi cambiare la distanza tra le griglie di cottura, assicurati che l'affumicatore si sia completamente raffreddato per evitare ferite.



12. MONTAGGIO DELLA PIASTRA CON LOGO

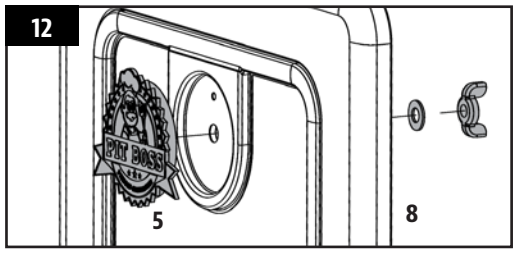
Componenti necessari:

1 x Piastra con logo (#5)
1 x Anta dell'armadio (#8)

Installazione:

- Rimuovi la rondella e il dado ad ala dalla piastra con logo presente nella confezione.
- Inserisci la piastra con logo nel foro di montaggio presente sulla parte frontale dell'anta dell'armadio, posiziona la rondella sul perno filettato all'interno dell'anta e fissa a mano.

NOTA: La piastra con logo include una rondella e un dado ad ala.



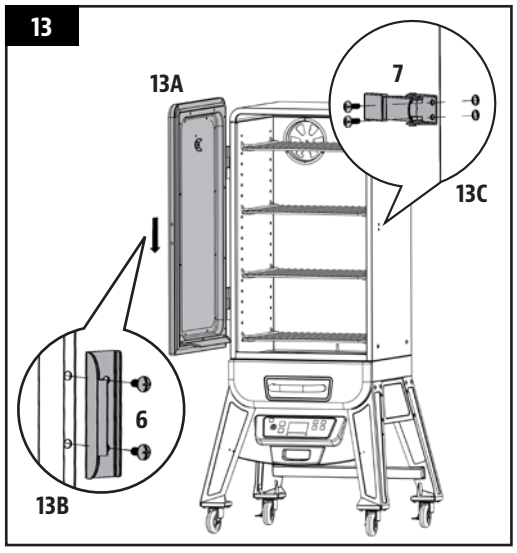
13. MONTAGGIO DELLA MANIGLIA E DEL CHIAVISTELLO DELL'ANTA DELL'ARMADIO

Componenti necessari:

1 x Maniglia dello sportello della camera (#6)
1 x Chiavistello dello sportello della camera (#7)
4 x Vite # 10–24x½" (#C)

Installazione:

- Innanzitutto, reinstallare lo sportello della camera sulla camera principale allineando e fissando entrambi i cardini dello sportello. Verificare che lo sportello della camera sia montato correttamente controllando se si apre e gira liberamente. Osservare 13A.
- Montare la maniglia dello sportello della camera sul centro dello sportello della camera del lato anteriore, mediante due viti. Nota direzione corretta in 13B.
- Montare i due chiavistelli dello sportello della camera sul lato esterno della camera principale, mediante due viti ciascuno. Osservare 13C.



14. ASSEMBLAGGIO E INSTALLAZIONE DELLA VASCHETTA PER I TRUCIOLI DI LEGNO

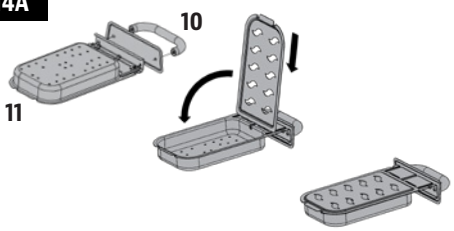
Componenti necessari:

1 x Coperchio della vaschetta per i trucioli di legno (#10)
1 x Gruppo della vaschetta per i trucioli di legno (#11)
2 x Vite # 10–24x½" (#C)

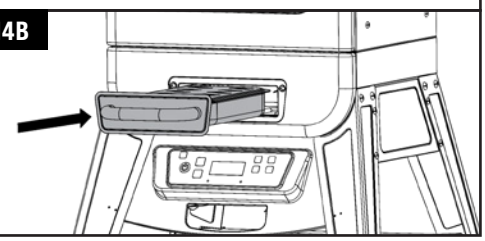
Installazione:

- Per iniziare, assembla il gruppo della vaschetta per i trucioli di legno fissando la mascherina e la maniglia usando due viti. Poi, inserisci il coperchio della vaschetta per trucioli di legno all'interno delle fessure presenti sul gruppo della vaschetta per trucioli, poi gira il coperchio per chiuderlo. Nota direzione corretta in 14A.
- Fai scorrere la vaschetta per trucioli di legno appena assemblata nell'apertura presente sopra alla scheda di controllo sul pannello frontale del dispositivo. Osservare 14B.

14A



14B



15. INSTALLAZIONE DELLA VASCHETTA DI RACCOLTA DEI GRASSI

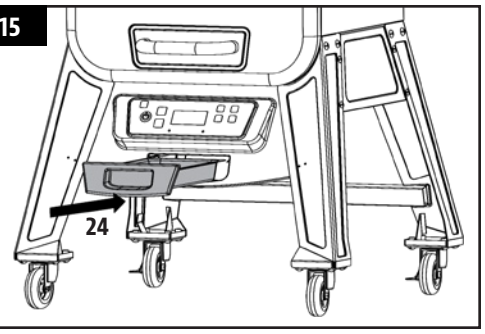
Parts Required:

1 x Vassoio raccogligrasso (#24)

Installazione:

- Fai scorrere la vaschetta per raccogliere i grassi nell'apertura presente sotto alla scheda di controllo sul pannello frontale del dispositivo. Assicurati che la vaschetta per la raccolta dei grassi sia ben poggiata sulle guide.
- A questo punto, l'apparecchio è interamente montato.

15

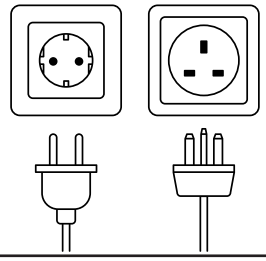


16. COLLEGAMENTO A UNA FONTE DI ALIMENTAZIONE

- *PRESA STANDARD*
  Questo apparecchio richiede 220-240 volt, 50 Hz, 250 w. Deve trattarsi di una spina di messa a terra. Verificare che l'estremità di massa non sia spezzata.

IMPORTANTE: scollegare l'unità dalla fonte di alimentazione quando non è in uso.

16



ISTRUZIONI OPERATIVE

Oggi come oggi si fa molta attenzione a mangiare cibi sani e nutrienti, quindi è importante ridurre l'apporto di grassi. Uno dei modi migliori per ridurre l'uso dei grassi è utilizzare metodi di cottura più gustosi come l'affumicatura. Questo affumicatore elettrico utilizza trucioli di legno per affumicare, quindi impartisce un naturale aroma legnoso alla carne, riducendo l'utilizzo di salse ricche di zuccheri.

AMBIENTE DELL'AFFUMICATORE

1. *DOVE CONFIGURARE L'AFFUMICATORE*

Come per tutte le apparecchiature che si utilizzano all'aperto, le condizioni meteorologiche esterne svolgono un ruolo molto rilevante nelle prestazioni dell'affumicatore e del tempo di cottura necessario per rendere perfette le pietanze. Il prodotto Pit Boss® Grills, grazie alla sua struttura a doppia parete, deve essere considerato un affumicatore valido per 3 stagioni, in base al luogo in cui si vive. Tutti gli apparecchi Pit Boss® Grills devono costantemente trovarsi a una distanza minima di 305 mm (12 pollici) dalle strutture combustibili ed è necessario che tale distanza sussista durante il funzionamento dell'affumicatore. Questa apparecchiatura non deve essere collocata sotto un soffitto o sporgenze in materiale combustibile. Tenere sempre l'affumicatore in un'area sgombra da materiali combustibili, benzina e altri vapori o liquidi infiammabili.

2. *COTTURA DURANTE LA STAGIONE FREDDA*

Quando rinfresca il tempo, non significa che è terminata la stagione per cucinare all'aperto! La tonificante aria fredda e l'aroma celestiale di cibi affumicati contribuirà a porre rimedio alla malinconia invernale. Per sfruttare l'affumicatore durante tutti i mesi più freddi, si invita ad attenersi ai suggerimenti riportati di seguito:

- Se l'affumicatura a temperature basse non riesce, aumentare leggermente la temperature per realizzare gli stessi risultati.
- Organizzarsi: procurarsi tutto ciò che serve pronto in cucina prima di recarsi all'aperto. In inverno, spostare l'affumicatore in un'area al riparo dal vento e dall'afflusso diretto del freddo. Controllare i regolamenti locali in materia di vicinanza dell'affumicatore all'abitazione in relazione alla propria casa e/o altre strutture. Mettere tutto ciò che serve su un vassoio, coprirsi bene e portare a termine il lavoro!
- Per seguire meglio l'andamento della temperatura esterna, sistemare un termometro da esterni vicino all'area di cottura. Tenere un registro o una cronologia di ciò che si è cucinato, della temperature esterna e del tempo di cottura. Sarà utile in seguito per decidere meglio cosa cucinare e sapere il tempo che occorrerà.
- Quando fa molto freddo, aumentare il tempo di pre-riscaldamento di almeno 20 minuti.
- Evitare di aprire lo sportello della camera del fumo più dello stretto necessario. Le raffiche fredde di vento possono raffreddare decisamente la temperatura interna. Essere flessibile rispetto al momento di servire; calcolare un tempo di cottura di 10-15 minuti in più per ogni volta che lo sportello verrà aperto.
- Provvedere alla presenza di un piatto normale o da portata riscaldato per mantenere la temperatura del cibo nel tragitto verso l'ambiente interno.
- Sono ideali per la cottura d'inverno i cibi che richiedono poca attenzione, ad esempio arrosti, polli interi, costolette e tacchino. Rendere la preparazione della pietanza ancora più semplice aggiungendo elementi semplici come verdure e patate.

3. *COTTURA DURANTE LA STAGIONE CALDA*

Quando all'aperto la temperatura si riscalda, il tempo di cottura diminuirà. Quando il caldo diventa rovente, è importante un abbigliamento adeguato: si consigliano pantaloncini corti, camicia, scarpe, cappello, grembiule e una generosa quantità di lozione solare. Per sfruttare l'affumicatore durante tutti i mesi caldi, si invita a seguire questi pochi suggerimenti:

- Ridurre le temperature di cottura. Tale accorgimento è utile per evitare vampate indesiderate.
- Servirsi di un termometro per stabilire la temperatura interna degli alimenti. In tal modo si previene una cottura eccessiva e l'essiccazione della carne.
- Anche con il caldo, tenere sempre chiuso lo sportello della camera del fumo.
- È possibile mantenere ben caldi i cibi avvolgendoli nella carta stagnola e sistemandoli in un contenitore termico isolato. Imbottire con carta di giornale accartocciata intorno alla carta stagnola: con tale espediente, i cibi si manterranno ben caldi per 3-4 ore.

INTERVALLI DI TEMPERATURA DELL'AFFUMICATORE

È possibile che i valori della temperatura sul quadro di controllo non coincidano con i dati del termometro. Tutte le temperature elencate di seguito sono da considerarsi approssimative e influenzate dai seguenti fattori: temperatura ambiente esterna, forza e direzione del vento, qualità del combustibile in pellet utilizzato, apertura dello sportello della camera e quantità del cibo da cucinare..

L'affumicatura rappresenta una variazione dell'autentica cottura al barbecue ed è in effetti il principale vantaggio fornito da un affumicatore Esistono due tipi di affumicatura: a caldo e a fredd

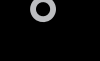
- ***L'hot smoking (affumicatura a caldo)***, altro nome della tecnica di cottura ***low and slow***, si ottiene generalmente a temperatura comprese tra 82 e 122°C / 180-250°F). L'affumicatura a caldo opera al meglio quando occorrono tempi di cottura superiori, ad esempio con grandi tagli di carne, pesce o pollame.
- ***Nell'affumicatura a freddo***, il cibo viene posto talmente distante dal fuoco che si affumica senza cuocere e a temperature comprese tra 15 e 32°C / 60 e 90°F.

CONSIGLIO: Per rendere più intenso quel gusto saporito, passare all'intervallo di temperatura (bassa) di affumicatura subito dopo aver collocato il cibo nell'affumicatore. In tal modo il fumo penetrerà nelle carni prima che i pori della carne si serrino a 49°C / 120°F.

La chiave sta nello sperimentare tempi vari per l'affumicatura, prima di terminare la cottura della pietanza. Alcuni cuochi esperti nella cucina all'aperto preferiscono affumicare a fine cottura, consentendo al cibo di restare caldo fino a quando sarà pronto da servire. La perfezione si raggiunge con la pratica!

NOZIONI SUL QUADRO DI CONTROLLO



CONTROLLO	DESCRIZIONE
	Quando colleghi il dispositivo alla corrente, il **Pulsante di Accensione** si illuminerà di blu. Premi il Pulsante di Accensione per accendere il dispositivo. Dopo aver premuto il Pulsante di Accensione, lo Schermo LCD Digitale si accenderà indicando che il dispositivo è pronto. Premi e tieni premuto il pulsante per spegnere il dispositivo.
	Il **Pulsante di Selezione della Temperatura** serve a cambiare l'unità di misura della temperatura mostrata sullo Schermo LCD Digitale. Premi il pulsante per passare da gradi Celsius (ºC) a gradi Fahrenheit (ºF) a seconda delle preferenze. L'impostazione predefinita è Celsius.
	L'**Indicatore Luminoso della Resistenza** indica se la resistenza è accesa o spenta. Se la luce accesa, la resistenza è accesa e funziona. Se la luce è spenta, la resistenza è spenta. La resistenza riscaldante rimarrà accesa se la temperatura corrente è inferiore a quella impostata. Una volta raggiunta la temperatura di SET, la resistenza verrà spenta automaticamente.
	Lo **Schermo LCD Digitale** è il centro delle informazioni del tuo dispositivo. Lo Schermo LCD Digitale mostrerà la Temperatura di Cottura Desiderata (SET), la Temperatura di Cottura Attuale (ACTUAL), la Temperatura del Termometro a Sonda da Carne (se collegato) ed eventuali messaggi di errore. Se è collegato un solo termometro a sonda da carne, verrà visualizzata una sola lettura. Le temperature possono essere mostrate in Fahrenheit oppure in Celsius.
	Le **Frecce di Regolazione** ti permettono di aumentare o diminuire il tempo (TIME) e la temperatura (TEMP) sulla Scheda di Controllo. Premi e tieni premuti i pulsanti per aumentare o diminuire più rapidamente il valore.

Temp	Premi il **Pulsante della Temperatura** sulla Scheda di Controllo per regolare la temperatura di cottura. · Premi una volta per selezionare l'impostazione della temperatura, poi usa le frecce di regolazione per cambiare la temperatura ad incrementi di cinque gradi. Premi un'altra volta per fissare la temperatura scelta una volta raggiunto il valore desiderato. La resistenza riscaldante non verrà accesa se non viene fissato un tempo. La temperatura predefinita della resistenza è di 37ºC / 100 ºF.
Time	Premi il **Pulsante TIME** sulla Scheda di Controllo per regolare il tempo di cottura. · Premi una volta per selezionare l'impostazione della durata e poi usa le frecce di regolazione per cambiare le ore. Puoi modificare la durata ad incrementi di 1 ora (da 00 a 99). · Premi un'altra volta per selezionare l'impostazione dei minuti, poi usa le frecce di regolazione per cambiare i minuti. Puoi modificare la durata ad incrementi di 10 minuti (da 00 a 50). · Premi due volte per fissare la durata scelta.
Set/Act	Premi il **Pulsante SET/ACT** sulla Scheda di Controllo per mostrare i valori desiderati (SET) o quelli attuali (ACT) di durata e temperatura. Come impostazione predefinita, lo schermo mostra le impostazioni attuali (ACT) di durata e temperatura. · Per visualizzare le impostazioni desiderate di durata e temperatura, premi una volta il pulsante SET/ACT. Dopo 15 secondi, lo schermo mostrerà di nuovo le impostazioni attuali (ACT). · Per cambiare un'impostazione desiderata, premi il pulsante SET/ACT una volta, poi premi il pulsante TIME o TEMP. Successivamente potrai usare le frecce di regolazione per cambiare l'impostazione.
Smoke	Premi il **Pulsante SMOKE** sulla Scheda di Controllo per accendere manualmente la resistenza riscaldante. Questa funzionalità è utile per aumentare il quantitativo di fumo dopo che hai aperto l'anta oppure per aiutare durante le prime fasi di affumicatura con trucioli freschi: · Premilo una volta per accendere la resistenza per un ciclo di 20 minuti. La resistenza verrà automaticamente spenta alla fine del ciclo. · Premi due volte per spegnere la resistenza durante un ciclo di 20 minuti.
	Le porte (una o più) di connessione presenti sulla parte frontale della Scheda di Controllo servono a collegare due **Sonde a Termometro per Carne**. Quando è collegata una sonda a termometro per carne, la relativa temperatura viene visualizzata sullo schermo LCD. Scollega il termometro a sonda per carne quando non è in uso. *L'unità è compatibile solo con i termometri a sonda per carne marchiati Pit Boss®. È possibile acquistare separatamente altri termometri a sonda per carne.* 

NOZIONI SULLE SONDE

· *SONDA DELLA TEMPERATURA*

All'interno della camera, sulla parete posteriore lungo il fondo, si trova la sonda di temperatura. È costituita da un piccolo oggetto verticale di acciaio inossidabile. La sonda di temperatura misura la temperatura interna dell'apparecchio. Quando si regola la temperatura sul quadro di controllo, la sonda di temperatura misurerà la temperatura effettiva all'interno dell'apparecchio e la regolerà sulla temperatura desiderata.

IMPORTANTE: La temperatura dell'apparecchio è fortemente influenzata da tempo atmosferico esterno, qualità dei pellet utilizzati, aromatizzazione dei pellet e quantità degli alimenti che vengono cucinati.

· *SONDA DELLA CARNE*

La sonda della carne misura la temperatura interna della carne nella camera del fumo, in modo simile a un forno in interni. Inserire la spina dell'adattatore della sonda della carne alla porta di connessione della sonda stessa e inserire la sonda della carne in acciaio inossidabile nella parte più spessa della carne; la temperatura sarà visualizzata sul quadro di controllo. **Per garantire una corretta connessione della sonda della carne alla relativa porta, avvertire e udire il suo scatto in sede.**

IMPORTANTE: Quando si inserisce la sonda della carne nell'alimento, accertarsi che la sonda della carne e i suoi fili non vi sia contatto diretto con la fiamma o calore eccessivo, che potrebbe causare danni alla sonda della carne. Instradare il filo in eccesso fuori dallo sportello della camera principale anteriore, lungo il bordo. Se non è in uso, scollegare dalla porta di connessione della sonda della carne e mettere da parte, per mantenerla sempre protetta e pulita.

PRIMO UTILIZZO - BRUCIATURA EPURATIVA DELL'AFFUMICATORE

Prima di usare l'affumicatore per la prima volta con del cibo, è importante completare un ciclo di bruciatura per asciugare completamente la finitura interna ed esterna del tuo dispositivo. Accendi l'affumicatore utilizzando una temperatura superiore a 177°C / 350°F lasciando l'anta chiusa per 30 o 40 minuti fino a completare il ciclo di bruciatura rimuovendo eventuali materiali estranei.

IMPORTANTE: il processo di asciugatura dell'affumicatore è fondamentale per garantirne una lunga durata. Se si salta la fase di bruciatura, la finitura esterna non si asciugherà correttamente e potrebbero essere presenti degli aromi artificiali o odori di vernice durante l'affumicatura del tuo primo pasto.

PROCEDURA DI AVVIO

1. Apri l'anta e, facendo attenzione, riempi a ¾ la vaschetta per l'acqua con dell'acqua o della marinata.

   IMPORTANTE: Non riempire troppo la vaschetta dell'acqua, altrimenti l'acqua potrebbe traboccare danneggiando componenti elettriche o altre parti dell'affumicatore durante l'uso.

2. Regola le griglie di cottura e le staffe di supporto delle griglie fino a raggiungere l'altezza desiderata per gli alimenti che vuoi affumicare. Una volta raggiunta l'altezza desiderata, chiudi l'anta.

3. Rimuovi la vaschetta per i trucioli di legno. Apri il coperchio della vaschetta per i trucioli, aggiungi i trucioli di legno e poi fai scorrere la vaschetta sulle guide sul davanti dell'armadio.

   NOTA: Consigliamo di utilizzare trucioli e non pezzi di legno perché i trucioli sono più piccoli ed entrano meglio nella vaschetta.

4. Collega il cavo di alimentazione a una fonte di alimentazione dotata di messa a terra. Il **Pulsante di Accensione** si illuminerà di blu per indicare che il dispositivo è alimentato.

5. Assicurandoti che l'anta sia chiusa, premi il **Pulsante di Accensione** per accendere il dispositivo. Lo Schermo LCD Digitale si accenderà, indicando che il dispositivo è pronto per essere utilizzato.

6. Preriscalda il fumatore:
   - Apri completamente entrambi gli sfiati per il tiraggio presenti sul retro del dispositivo.
   - Premi il **Pulsante SET/ACT**, poi il **Pulsante TIME** sulla Scheda di Controllo per due volte per impostare la durata, poi premi le **Frecce di Regolazione** fino a raggiungere 20 minuti. Premi il **Pulsante TIME** due volte per impostare la durata dopo aver raggiunto il valore desiderato.
   - Premi il **Pulsante SET/ACT**, poi il **pulsante TEMP** sulla Scheda di Controllo una volta per impostare la temperatura, poi premi le **Frecce di Regolazione** fino a raggiungere almeno 121°C / 250°F. Premi il **Pulsante TEMP** una volta per impostare la temperatura dopo aver raggiunto il valore desiderato. L'affumicatore inizierà a fare fumo durante il preriscaldamento.

   CONSIGLIO: Lascia gli sfiati di tiraggio parzialmente o completamente aperti quando cuoci a temperature più basse; chiudili quando usi temperature più alte.

7. Dopo aver completato la fase di riscaldamento, i trucioli di legno inizieranno a fare fumo. Sei pronto a goderti il tuo affumicatore alla temperatura e per la durata che preferisci! Tira fuori le griglie di cottura e posiziona il cibo sopra di esse, lasciando abbastanza spazio tra i vari elementi per assicurare una buona circolazione di fumo e umidità.

   IMPORTANTE: Se selezioni una temperatura bassa dopo il preriscaldamento, aspetta finché la temperatura dell'affumicatore non scende stabilmente a quella desiderata.

PROCEDURA IN CASO DI MALFUNZIONAMENTO DELLA RESISTENZA ELETTRICA

Se, per qualsiasi motivo, la resistenza elettrica non funziona, segui queste istruzioni per la ***Risoluzione dei Problemi***.

RIEMPIRE LA VASCHETTA PER L'ACQUA

Controlla periodicamente il livello dell'acqua durante la cottura e aggiungi altra acqua se necessario.

1. Indossando dei guanti da barbecue resistenti alle alte temperature, apri l'anta.
2. Facendo attenzione, riempi la vaschetta dell'acqua con acqua o marinata finché non è piena a ¾. Chiudi l'anta.

   IMPORTANTE: Non riempire troppo la vaschetta dell'acqua, altrimenti l'acqua potrebbe traboccare danneggiando componenti elettriche o altre parti dell'affumicatore durante l'uso.

RIEMPIRE LA VASCHETTA PER I TRUCIOLI DI LEGNO

Controlla periodicamente la vaschetta dei trucioli di legno durante la cottura e aggiungi altri trucioli se necessario.

1. Indossando dei guanti da barbecue resistenti alle alte temperature, rimuovi la vaschetta dei trucioli di legno dall'apertura sopra alla scheda di controllo sul pannello frontale del dispositivo.
2. Facendo attenzione, apri il coperchio e aggiungi altri trucioli alla vaschetta per i trucioli di legno. Quando hai finito, chiudi il coperchio.
3. Rimetti la vaschetta per i trucioli di legno nel pannello frontale dell'affumicatore.
4. Premi il **Pulsante SMOKE** sulla Scheda di Controllo per accendere manualmente la resistenza riscaldante. Così facendo potrai aumentare il livello di fumo dopo aver aperto l'anta oppure potrai facilitare l'inizio dell'affumicatura di trucioli di legno freschi.

   NOTA: Usa trucioli di legno duro che sono stati essiccati, per esempio pecan, noce americano, quercia, melo, ciliegio, ontano, mesquite o un misto già preparato. Non è necessario inumidire i trucioli di legno prima dell'affumicatura perché i legni duri sono naturalmente umidi e rilasciano tale umidità durante la combustione. Non usare legni resinosi quali pino o cedro con l'affumicatore.

SPEGNIMENTO DELL'AFFUMICATORE

1. Una volta completata la cottura, premi e tieni premuto il P**ulsante d'Accensione** per spegnere il dispositivo. La resistenza elettrica si spegnerà e i trucioli smetteranno di fare fumo.

   CONSIGLIO: Se hai cucinato degli alimenti particolarmente grassi, effettua una fase di bruciatura per altri 10 o 20 minuti ad almeno 177°C / 350°F con l'anta chiusa.

CURA E MANUTENZIONE

Ogni apparecchio Pit Boss® Grills regalerà tantissimi anni di servizio squisito con interventi di pulizia molto contenuti. Negli interventi di assistenza all'affumicatore, attenersi ai seguenti consigli per la pulizia e la manutenzione.

1. *SONDE*
   - Le sonde per la carne non in uso devono essere arrotolati in una grande bobina non stretta. Attorcigliamenti e pieghe nei fili della sonda possono dare origine a danni.
   - Anche se entrambe le sonde sono in acciaio inossidabile, non collocarle in lavastoviglie né immergerle in acqua. I danni causati dall'acqua ai fili interni provocherebbero il cortocircuito della sonda e conseguenti valori falsati. Se una sonda subisce danni, deve essere sostituita.
2. *SUPERFICI INTERNE*
   - Si consiglia di pulire il cestello di combustione periodicamente dopo alcuni utilizzi, in modo da garantire un'adeguata accensione ed evitare accumuli duri di residui o cenere nel cestello di combustione.
   - Utilizzare una spazzola (in ottone o metallo dolce) per la pulizia dei grill a manico lungo per eliminare alimenti e accumuli dalle griglie di cottura. La migliore pratica prevede che vi si proceda mentre sono ancora tiepide per la cottura precedente. **Gli incendi da unto sono provocati dall'eccesso di residui caduti sui componenti per la cottura dell'affumicatore**. Pulire l'interno dell'affumicatore con costanza. Se si verifica un incendio da unto, tenere

chiuso lo sportello della camera del fumo per soffocare le fiamme. Se l'incendio non si estingue rapidamente, togliere con prudenza il cibo, spegnere l'affumicatore e chiudere lo sportello della camera fino alla completa estinzione del fuoco. Un'altra modalità per estinguere un incendio consiste nell'avvolgere un foglio di alluminio intorno al fumaiolo, escludendo l'afflusso di aria all'interno. Se fosse disponibile, è possibile spruzzare leggermente con bicarbonato. Controllare spesso il vassoio raccogligrasso e pulire a fondo quando occorre. Tenere presente il tipo di cottura che si realizza. Provvedere affinché il condotto di scarico del grasso sia sempre privo di ostruzioni.

IMPORTANTE: si potrebbe accumulare grasso nella coppa dell'acqua. Rivestire la coppa dell'acqua con un foglio di alluminio per agevolare la pulizia dopo la cottura. Riempire e sostituire spesso l'acqua nella coppa dell'acqua.

- Il vetro dello sportello della camera è vetro temperato e il calore elevato non lo romperà; tuttavia, una formazione eccessiva potrebbe impedire la chiusura della porta se non si effettua la pulizia con regolarità. È possibile rimuovere fumo e residui con una pulizia frequente del vetro.

3. *SUPERFICI ESTERNE*
   - Dopo ogni utilizzo, strofinare a fondo l'affumicatore. Per disgregare il grasso, utilizzare acqua saponata tiepida. Sulle superfici esterne dell'affumicatore, non utilizzare pulitori da forno, detergenti abrasivi o pagliette abrasive. **Tutte le superfici verniciate non rientrano nella garanzia, appartenendo piuttosto alla manutenzione generale.** Per i graffi alla vernice, l'usura o la desquamazione delle finiture, è possibile ritoccare tutte le superfici verniciate con una tinta per barbecue resistente ad alte temperature.
   - 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 DELLA FREQUENZA DEGLI INTERBENTI DI PULIZIA (USO NORMALE)

OGGETTO	FREQUENZA DELLA PULIZIA	METODO DI PULIZIA
Anta dell'armadio in vetro	Ogni 2-3 affumicature	Mescola del bicarbonato con dell'aceto poi spazzola con lana d'acciaio (fine)
Parte inferiore dell'armadio	Ogni 5-6 affumicature	Rimuovi gli scarti in eccesso con una paletta o con un aspirapolvere per liquidi e polveri.
Vaschetta per trucioli di legno	Ogni 2-3 affumicature	Rimuovi gli scarti in eccesso con una paletta o con un aspirapolvere per liquidi e polveri.
Griglie di cottura	Dopo ogni affumicatura	Brucia l'eccesso, usa una spazzola per griglie
Vaschetta per l'acqua	Dopo ogni affumicatura	Spugna e acqua e sapone
Vaschetta per raccogliere i grassi	Dopo ogni affumicatura	Spugna e acqua e sapone
Resistenza elettrica	Due volte l'anno	Spolvera, strofina l'elemento con acqua e sapone
Termometro a sonda	Ogni 2-3 affumicature	Spugna e acqua e sapone
Termometro a sonda per carne	Dopo ogni affumicatura	Spugna e acqua e sapone

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

L'idonea pulizia, la manutenzione e l'impiego di combustibile pulito, ben secco e di qualità eviteranno i problemi di funzionamento più frequenti. Se l'affumicatore Pit Boss® Grills funziona in modo inadeguato o con minor frequenza, potrebbe essere utile ricorrere ai seguenti consigli legati alla risoluzione dei problemi. Per leggere un elenco di domande frequenti e le relative risposte, visitare ***www.pitboss-grills.com***. È anche possibile rivolgersi Pit Boss® Grills contattare l'Assistenza alla clientela per ricevere aiuto.

AVVERTENZA: scollegare sempre il cavo elettrico prima di aprire l'affumicatore per qualsiasi intervento di ispezione, pulizia, manutenzione o assistenza. Per evitare infortuni, assicurarsi che l'affumicatore si sia raffreddato completamente.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
Luci dell'alimentazione assenti sul quadro di controllo	Pulsante di accensione	Premere il pulsante di accensione. Provare di nuovo e tenere per due secondi per verificare la connessione.
	Non collegato alla fonte di alimentazione, presa GFCI scattata	Accertarsi che la spina dell'affumicatore sia inserita in una fonte di alimentazione in tensione. Resettare l'interruttore di circuito. Verificare che la GFCI abbia almeno 10 amp di servizio (per accedere ai componenti elettrici, consultare ***lo schema elettrico***). Verificare che tutte le connessioni cablate sia collegate saldamente e asciutte.
	Quadro di controllo guasto	Occorre sostituire il quadro di controllo. Per il ricambio, rivolgersi all'Assistenza alla clientela.
La luce di alimentazione non è accesa	Il dispositivo non è acceso	Premere il pulsante di accensione. Provare di nuovo e tenere per due secondi per verificare la connessione.
	Quadro di controllo guasto	Occorre sostituire il quadro di controllo. Per il ricambio, rivolgersi all'Assistenza alla clientela.
Lo schermo della Scheda di Controllo non si accende, la Luce di Alimentazione è accesa	Quadro di controllo guasto	Occorre sostituire il quadro di controllo. Per il ricambio, rivolgersi all'Assistenza alla clientela.
La luce della resistenza riscaldante non è accesa	Temperatura o durata (TEMP / TIME) non impostati	Imposta la temperatura (TEMP) e la durata (TIME) dalla Scheda di Controllo per accendere la luce della resistenza.
	Quadro di controllo guasto	Occorre sostituire il quadro di controllo. Per il ricambio, rivolgersi all'Assistenza alla clientela.
Non è possibile regolare temperatura o durata (TEMP/TIME)	Quadro di controllo guasto	Occorre sostituire il quadro di controllo. Per il ricambio, rivolgersi all'Assistenza alla clientela.
La temperatura dell'armadio principale non è precisa	Temperatura la sonda è sporca	Seguire le istruzioni relative a ***cura e manutenzione***.
	Il filo della sonda di temperatura non effettua la connessione	Accedere ai componenti elettrici sulla base dell'apparecchio (consultare ***lo schema elettrico***) e ricercare eventuali danni ai fili della sonda della temperatura. Verificare che i connettori della sonda della temperatura siano saldamente collegati, nonché connessi correttamente al quadro di controllo.
	Quadro di controllo guasto	Occorre sostituire il quadro di controllo. Per il ricambio, rivolgersi all'Assistenza alla clientela.

Il dispositivo ci mette troppo tempo a raggiungere la temperatura desiderata	Clima freddo	La temperatura esterna è inferiore ai 65°F / 18°C, quindi il dispositivo impiega più tempo per riscaldarsi.
	Viene usata una prolunga	Utilizzare una prolunga può ridurre la corrente fornita al dispositivo. Collega il dispositivo direttamente alla corrente oppure l'assicurati che la prolunga non superi i 7,6 m / 25 ft con AWG minimo di 12/3.
	L'armadio è troppo pieno	C'è troppo cibo nell'armadio. Posiziona il cibo sulle griglie lasciando abbastanza spazio per far circolare correttamente il fumo e l'umidità.
	L'anta non è chiusa	Assicurati che l'anta sia chiusa, che la guarnizione non sia danneggiata e che il chiavistello sia fissato.
	La vaschetta dell'acqua non è nella posizione corretta	Assicurati che la vaschetta dell'acqua sia correttamente posizionata sulle staffe di supporto. Consulta le ***Istruzioni di Assemblaggio*** per ulteriori informazioni.
	Quadro di controllo guasto	Occorre sostituire il quadro di controllo. Per il ricambio, rivolgersi all'Assistenza alla clientela.
L'anta non si chiude bene	L'allineamento dell'anta non è corretto	Regola le cerniere dell'anta per assicurati che siano allineate bene. Consulta le ***Istruzioni di Assemblaggio.***
	La guarnizione dell'anta è danneggiata	L'anta deve essere sostituita. Contatta il Servizio Clienti per le parti di ricambio.
Il grasso gocciola dall'anta	L'anta non si chiude bene	Assicurati che l'anta sia chiusa, che la guarnizione non sia danneggiata e che il chiavistello sia fissato.
	Il dispositivo è in pendenza	Sposta il dispositivo su una superficie non in pendenza durante la cottura. Assicurati che le gambe non siano danneggiate.
	La vaschetta per la raccolta dei grassi è piena	Svuota la vaschetta per la raccolta dei grassi e poi inseriscila di nuovo nel dispositivo. Segui le istruzioni di ***Cura e Manutenzione.***
Non c'è fumo	Non ci sono trucioli di legno	Aggiungi dei trucioli di legno nell'apposita vaschetta.
	La resistenza si spegne, non c'è abbastanza calore per riscaldare i trucioli di legno	La resistenza non rimane accesa abbastanza a lungo per riscaldare i trucioli di legno perché la temperatura (TEMP) impostata è troppo bassa. Per iniziare, apri completamente gli sfiati posteriori per garantire un buon flusso d'aria. Poi, alza la temperatura (TEMP) per accendere la resistenza per 20 minuti.
	Vaschetta per legno danneggiata	La vaschetta per i trucioli di legno deve essere sostituita. Contatta il Servizio Clienti per le parti di ricambio.
Codice errore "noP"	Connessione inadeguata alla porta di connessione	Scollegare la sonda per la carne dalla porta di connessione sul quadro di controllo e ricollegare. Verificare che l'adattatore della sonda per la carne sia saldamente collegato. Ricercare eventuali segni di danni all'estremità dell'adattatore. Se non funziona ancora, rivolgersi al servizio clienti per ottenere il ricambio.
	Sonda della carne danneggiata	Ricercare eventuali segni di danni ai fili della sonda per la carne. Se risultassero danneggiati, rivolgersi al servizio clienti per ottenere il ricambio.
	Quadro di controllo guasto	Occorre sostituire il quadro di controllo. Per il ricambio, rivolgersi all'Assistenza alla clientela.
Codice errore "Er1"	L'affumicatore è troppo freddo per funzionare	La temperatura esterna è troppo bassa per il funzionamento della resistenza riscaldante. Sposta l'affumicatore in un luogo più caldo e riprova. Se la resistenza continua a non funzionare dopo svariati tentativi, chiama il Servizio Clienti e chiedi assistenza.
Codice errore "ErH"	L'affumicatore si è surriscaldato, forse a causa di incendio da unto o combustibile in eccesso	Temere premuto il pulsante di accensione per disattivare l'apparecchio e attendere che l'affumicatore si raffreddi. Seguire le istruzioni relative a ***cura e manutenzione***. Dopo la manutenzione, togliere i pellet e verificare la posizione di tutti i componenti. Dopo il raffreddamento, premere il pulsante di accensione per attivare l'apparecchio, quindi selezionare la temperatura desiderata. Se continua a comparire il codice errore, rivolgersi all'Assistenza alla clientela.
Codice errore "ErR"	Il filo della sonda di temperatura non effettua la connessione	Accedere ai componenti elettrici sulla base dell'apparecchio (consultare ***lo schema elettrico***) e ricercare eventuali danni ai fili della sonda della temperatura. Verificare che i connettori della sonda della temperatura siano saldamente collegati, nonché connessi correttamente al quadro di controllo.
	Sonda della temperatura	Controllare lo stato della sonda della temperatura. In presenza di sporco, seguire le istruzioni relative a ***cura e manutenzione***. Nel caso di danni, rivolgersi all'Assistenza alla clientela per il ricambio.

SCHEMA DEI FILI ELETTRICI

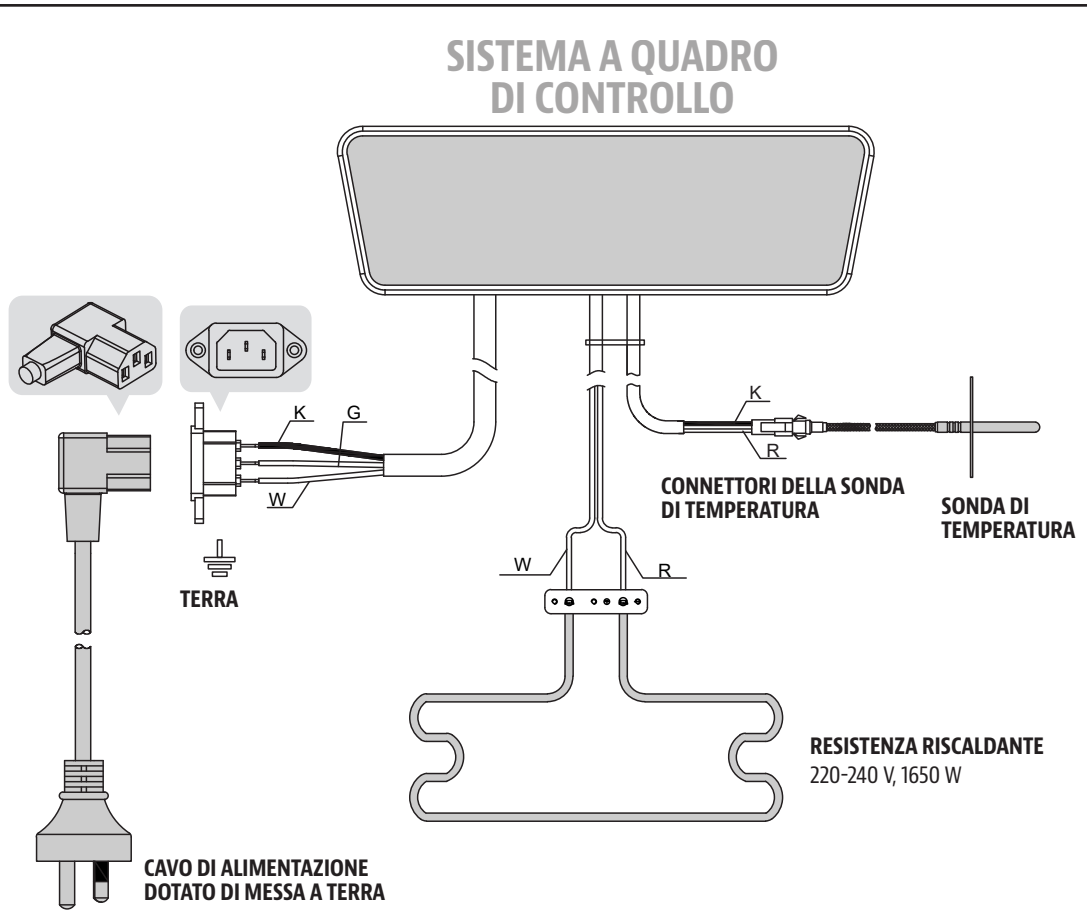
Il sistema a quadro di controllo è un oggetto tecnologico complesso e prezioso. In merito alla protezione da sovratensioni e cortocircuiti, consultare lo schema elettrico più avanti, in modo da assicurarsi che la fonte di alimentazione sia sufficiente per il funzionamento dell'apparecchio.

PB – REQUISITI ELETTRICI
220-240 V, 50 Hz, 1650 W, SPINA DI MESSA A TERRA

NOTA: I componenti elettrici, che hanno superato il vaglio di servizi di prova e certificazione di sicurezza sono conformi a una tolleranza di collaudo del ± 5-10%.

INDICE

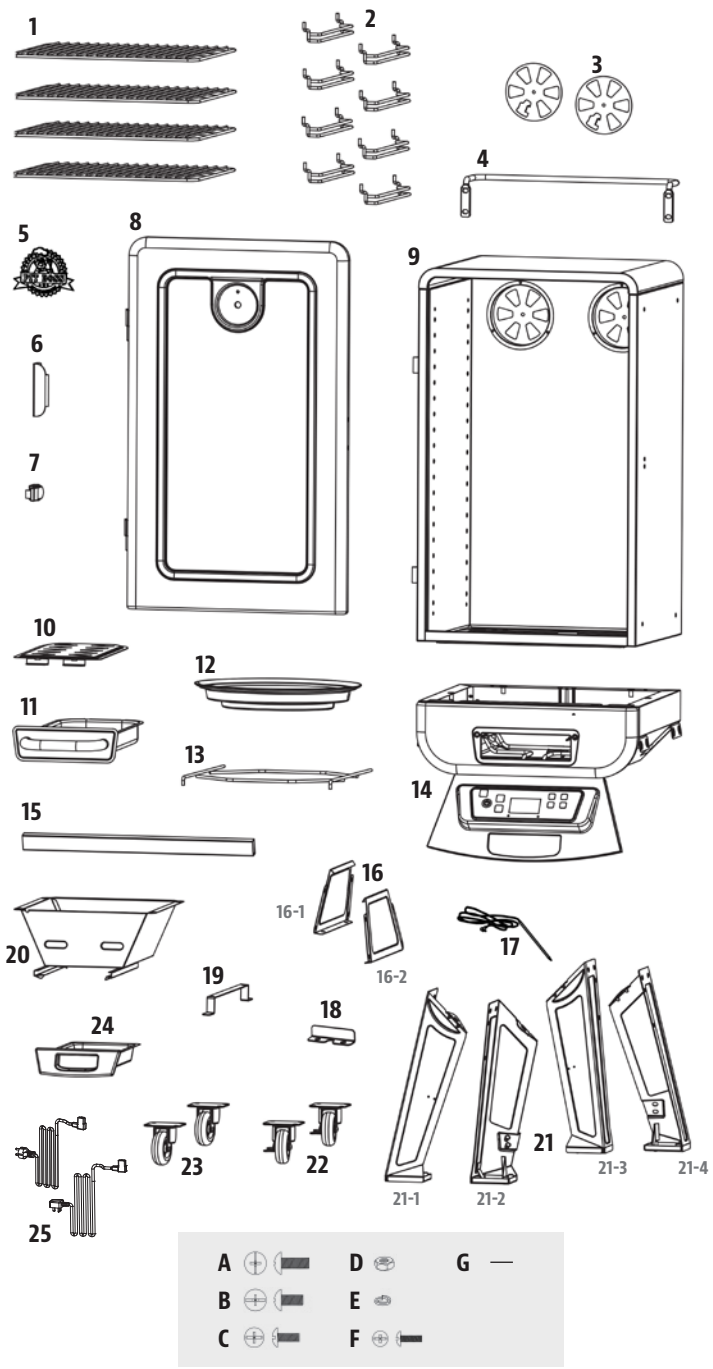
W : BIANCO
R : ROSSO
K : NERO
G : TERRA



PARTI DI RICAMBIO PER FUMATORI

Art.n.	Descrizione
1	Griglie di cottura (x4)
2	Staffe di supporto della griglia di cottura (x8)
3	Sfiato per il tiraggio (x2)
4	Maniglia posteriore (x1)
5	Piastra con logo (x1)
6	Maniglia dello sportello della camera (x1)
7	Chiavistello dello sportello della camera (x1)
8	Anta dell'armadio (x1)
9	Camera principale (x1)
10	Coperchio della vaschetta per i trucioli di legno (x1)
11	Gruppo della vaschetta per i trucioli di legno (x1)
12	Coppa dell'acqua (x1)
13	Supporto della vaschetta per l'acqua (x1)
14	Base dell'armadio (x1)
15	Barra di sostegno (x1)
16	Pannello di sostegno (x2)
17	Sonda della carne (x1)
18	Staffa per il termometro a sonda (x1)
19	Staffa del cavo di alimentazione (x1)
20	Gruppo della camera inferiore (x1)
21	Gambe (x4)
22	Ruota girevole bloccabile (x2)
23	Ruota girevole (x2)
24	Vassoio raccogligrasso (x1)
25	Cavo di alimentazione (x2)
A	Vite ¼–20x⅝" (x4)
B	Vite ¼–20x½" (x28)
C	Vite # 10–24x½" (x32)
D	Controdado # 10–24 (x2)
E	Rondella di sicurezza M5 (x2)
F	Vite # 5–32x½" (x2)
G	Hardware di ricambio

NOTA: A causa del costante sviluppo del prodotto, i componenti sono soggetti a modifica senza preavviso.



GARANZIA

CONDIZIONI

Tutti gli affumatore elettrico a di Pit Boss® Grills, fabbricati da Dansons, sono muniti di garanzia limitata a partire dalla data di vendita al primo acquirente. La copertura della garanzia parte dalla data iniziale di acquisto; per convalidare la garanzia occorre la prova della data di acquisto o una copia della fattura di vendita originale. Se i clienti non sono in grado di fornire la prova d'acquisto o dopo la scadenza della garanzia, dovranno versare la tariffa relativa ai componenti, alla spedizione e alla gestione.

Dansons prevede una garanzia di cinque (5) anno riguardo a difetti e lavorazione su tutti i componenti e cinque (5) anno sui componenti elettrici. Dansons garantisce che tutti i componenti sono esenti da difetti di materiale e lavorazione per il periodo di utilizzo e proprietà da parte dell'acquirente originale. La garanzia non copre i danni dovuti a usura e obsolescenza, ad esempio graffi, tacche, colpi, scheggiature o imperfezioni estetiche di lieve entità. Tali alterazioni estetiche dell'affumicatore non incidono sulle sue prestazioni. La riparazione o la sostituzione di qualsiasi componente non si estende oltre la garanzia limitata al di là di cinque (5) anno dalla data di acquisto. Durante il periodo in garanzia, gli obblighi di Dansons si limiteranno alla fornitura di un ricambio per i componenti con difetti e/o guasti. Purché entro il periodo di garanzia, Dansons non addebiterà la riparazione o la sostituzione di componenti resi in porto franco, se Dansons ne accerta il difetto. Non spetteranno a Dansons le spese di trasporto, i costi di manodopera e i dazi di esportazione. Fatto salvo quanto previsto nelle presenti condizioni di garanzia, la riparazione o la sostituzione di componenti con le modalità e per il periodo sopra citati costituiranno adempimento a tutte le responsabilità e gli obblighi diretti e conseguenti a carico di Dansons a favore del cliente. Dansons assume ogni precauzione per utilizzare materiali che ritardino la comparsa della ruggine. Anche a fronte di tali misure, i rivestimenti protettivi possono venire compromessi da varie sostanze e condizioni al di fuori del controllo di Dansons. Temperature elevate, umidità eccessiva, cloro, fumi industriali, fertilizzanti, antiparassitari per il prato e sale rappresentano elementi che possono incidere sui rivestimenti in metallo. Pertanto, la garanzia non copre la ruggine o l'ossidazione, se non in presenza di una perdita dell'integrità strutturale sul componente dell'affumicatore. Se qualsiasi delle condizioni citate si realizza, si invita a consultare la sezione relativa alla cura e alla manutenzione, per prolungare la durata utile dell'apparecchio. Dansons consiglia di utilizzare una copertura quando l'affumicatore non viene utilizzato. La presente garanzia si basa sul normale utilizzo e servizio domestico dell'affumicatore e non si applica neanche la copertura della garanzia limitata nel caso di utilizzo dell'affumicatore per applicazioni commerciali.

ECCEZIONI

Agli affumicatori Pit Boss® Grills non è attribuita alcuna garanzia scritta o implicita in merito alle prestazioni, perché il produttore non ha alcun controllo sulle operazioni di installazione, funzionamento, pulizia, manutenzione o tipologia del combustibile utilizzato. La presente garanzia non si applica, né Dansons non si assume alcuna responsabilità se l'apparecchio non sarà oggetto di installazione, funzionamento, pulizia o manutenzione in rigorosa conformità con il presente manuale per il proprietario. Qualsiasi utilizzo di gas/benzine non previsto nel presente manuale potrebbe rendere nulla la garanzia. La garanzia non copre danni e rotture dovute a utilizzo non corretto, gestione inadeguata o modifiche. Né Dansons, né il rivenditore autorizzato Pit Boss® Grills accetteranno alcuna responsabilità (di carattere legale o di altro tipo) riguardo a danni accessori o conseguenti a cose o persone, determinati dall'uso di questo prodotto. Se verrà presentato un reclamo contro Dansons in base alla violazione delle presente garanzia o qualsiasi altro tipo di garanzia espressa o implicita per legge, il produttore non sarà responsabile in alcun caso riguardo a danni speciali, indiretti, conseguenti o di altro tipo, di qualsiasi natura, oltre all'acquisto originale del prodotto. Tutte le garanzie del produttore sono esposte in questa sede e non dovrà essere presentato alcun reclamo a carico del produttore su alcuna garanzia o attestazione. Alcuni Stati non consentono l'esclusione o la limitazione dei danni incidentali o conseguenti, né la limitazione di garanzie implicite. Pertanto, è possibile che le limitazioni o le esclusioni descritte nella presente garanzia limitata potrebbero non essere applicabili al caso specifico. La presente Garanzia limitata conferisce diritti legali specifici. È possibile che si possiedano altri diritti, che variano in base allo Stato.

ORDINARE PARTI DI RICAMBIO

Per ordinare ricambi, rivolgersi al rivenditore Pit Boss® Grills di zona o visitare il nostro negozio online alla pagina: **www.pitboss-grills.com**

CONTATTARE L'ASSISTENZA ALLA CLIENTELA

Per chiarimenti o problemi, è possibile rivolgersi all'Assistenza alla clientela: **www.pitboss-grills.com**

ASSISTENZA IN GARANZIA

Per interventi di riparazioni o ricambi, rivolgersi al più vicino rivenditore Pit Boss® Grills. Dansons esige la prova d'acquisto per decidere sulle richieste in garanzia, pertanto si invita a conservare l'originale ricevuta di vendita o la fattura, per future consultazioni. È possibile rilevare il numero di serie e il modello Pit Boss® Grills sul retro del serbatoio tramoggia. I numeri di registrazione sottostanti, ad esempio l'etichetta, possono subire danni da usura o divenire illeggibili.

MODELLO	NUMERO DI SERIE
DATA DI ACQUISTO	RIVENDITORE AUTORIZZATO

SIKKERHEDSOPLYSNINGER

DENNE MANUAL INDEHOLDER VIGTIGE OPLYSNINGER, SOM ER NØDVENDIGE FOR KORREKT OG SIKKER BRUG AF DENNE ENHED. LÆS OG FØLG ALLE ADVARSLER OG INSTRUKTIONER, FØR BRUG AF RØGEOVN, SAMT UNDER BRUG. DET KAN RESULTERE I PERSONLIG SKADE ELLER DØD, HVIS DISSE ADVARSLER OG INSTRUKTIONER IKKE FØLGES.

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

FARER OG ADVARSLER

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

1. Der skal altid sikres en afstand på minimum 305 mm (12 tommer) til begge sider fra brændbare konstruktioner og 305 mm (12 tommer) bag ved rygertil brændbare konstruktioner. **Undgå at installere enheden på brændbare gulve eller gulve, der er belagt med brændbare overflader, medmindre der er indhentet korrekte tilladelser fra de relevante myndigheder.** Undgå at bruge denne enhed indendørs eller i et lukket område uden ventilation. Placer ikke denne enhed under lofter eller overhæng, der er lavet af brændbare materialer. Placer ryger i et ryddet område uden brændbare materialer, benzin eller andre brændbare dampe eller væsker.

Opstår der en fedtbrand, skal du slukke for røgeovnen og lade skabsdøren være lukket, indtil branden er slukket. Fjern ikke strømstikket. Kast ikke vand på ovnen. Undgå at forsøge at kvæle ilden. Det er en god idé at have en almindelig godkendt brandslukker (ABC-klasse) i nærheden. Hvis en ukontrolleret brand opstår, skal du kontakte brandvæsnet.

2. Hold enheden og elektriske ledninger væk fra vand eller andre væsker. Brug ikke din røgeovn i vejrvejr, under elektriske udsving eller nær nogen former for vandkilder. For at beskytte dig mod elektrisk stød, må du kun bruge enheden med en korrekt jordet, elektrisk forbindelse. Brug ikke apparatet med en beskadiget ledning eller stikkontakt. Hvis der bruges en lang, aftagelig strømledning (eller forlænger), skal du sikre, at ledningens vurdering mindst er ligeså god, som elektricitetsvuderingen for apparatet, og skal være en jordet ledning. Udendørsforlængerledninger bruges med udendørsprodukter der er markeret med "W" i slutningen, med teksten "kan bruges til udendørsbrug." For at reducere risikoen for stød, skal du holde forlængerledningsforbindelser tørre og væk fra jorden.
3. Efter opbevaringsperioder, skal du rengøre før brug. Regelmæssig pleje og vedligeholdelse er forudsætningen for at optimere enhedens holdbarhed. Hvis røgeovnen opbevares udenfor under regnsæsoner, eller sæsoner med høj fugtighed, skal du sørge for at vand ikke kommer ind i de elektriske dele. Afbryd altid strømforsyningen, inden der udføres service eller vedligeholdelse.

Undgå at transportere røgeovnen, mens den er i brug eller er varm. Sørg for at røgeovnen kold nok til at du røre den, før du justerer madlavningsristene, tilføjer træflis, fjerner vandbakken, flytter den eller opbevarer den. Opbevar enheden indendørs, når den ikke er i brug. Opbevar ikke denne elektriske røgeovnen med varm aske i enheden. Opbevar kun, når alle overflader er kolde.

4. Det anbefales at bruge varmebestandige grillhandsker og lange, holdbare madlavningsredskaber, når du bruger enheden. Vær forsigtig, når du fjerner mad fra røgeovnen. Alle overflader er varme, og kan forblive varme i lang tid efter brug.
5. Dele af røgeovnen kan være meget varme, og kan fremkalde alvorlige skader. Hold små børn og kæledyr på afstand, når enheden er i brug.

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.

6. Brug ikke dette apparat som et varmeapparat, eller til noget andet end den påtænke brug. Denne enhed må ikke bruges til kommerciel brug.

BORTSKAFFELSE AF ASKE

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

SOD

Sod, eller kreosot, er en tjærelignende substans. Under afbrænding frembringes der sort røg, som også giver en sort belægning. Sod eller kreosot dannes, når enheden betjenes forkert, f.eks. ved blokering af forbrændingsblæseren, manglende rengøring eller vedligeholdelse af afbrændingsområdet eller dårlig forbrænding på grund af forringet ventilation.

Det er farligt at bruge enheden, hvis flammen bliver mørk, det soder eller hvis brændkarret bliver overfyldt med piller. Ved antænding kan denne sod skabe en ekstremt varm og ukontrollable ild, svarende til en oliebrand. Hvis dette sker, skal du SLUKKE enheden, lade den køle helt af og derefter kontrollere den med henblik på vedligeholdelse og rengøring. Soden samler sig typisk omkring luftafgangsområderne.

Hvis der er dannet kreosot i enheden, skal du lade enheden opvarme ved en lav temperatur, slukke for apparatet og derefter tørre enhver formation væk med et håndklæde. Ligesom tjære er det meget lettere at rengøre når det er varmt, da det bliver flydende.

KULILTE ("DEN STILLE DRÆBER")

Afbrænding af flis afgiver kulilte, som ikke har nogen lugt og kan forårsage død. Brænd ikke træflis inde i huse, køretøjer, telte, garager eller andre lukkede områder. Brug kun udendørs, hvor det er godt ventileret.

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

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

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

SIKKERHEDSKLASSIFICERING

I overensstemmelse med procedurer og specifikationer fra Conformité Européenne (CE) er Pit Boss® Grills-træpilleenheders overholdelse påvist gennem test i forhold til standarder og direktiver, som opfylder alle sikkerheds-, sundheds- og miljøbeskyttelseskrav for EU (Den Europæiske Union) og Det Europæiske Økonomiske Samarbejdsområde (EØS).

Dette produkt opfylder standarderne for elektromagnetisk kompatibilitet (EMC, 2014/30/EU) og lavspændingsdirektivet (LVD, 2014/35/EU) og stemmer overens med Begrænsning af farlige stoffer (RoHS, 2011/65/EU, 2015/863) og Affald fra elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE, 2002/96/EC).

DANSONS

HINWEISE ZUM COPYRIGHT

Copyright 2021. Alle Rechte vorbehalten. Kein Teil dieser Anleitung darf in keiner erdenklichen Form oder Weise kopiert, übertragen, transkribiert oder in einem Datenabfragesystem gespeichert werden, ohne die ausdrückliche schriftliche Zustimmung von

DANSONS EUROPA
11 Rue Galvani Paris, Frankreich 75017

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

KUNDENDIENST
www.pitboss-grills.com

INDHOLDSFORTEGNELSE

Sikkerhedsoplysninger 110

Dele og specifikationer 113

Klargøring af montage 114

Monteringsvejledning
- Montering af hjulene på støttebenene 114
- Montering af støtteben på skabsfoden 114
- Fastgørelse af kontrolpanelet til støtteben 115
- Fastgørelse af støttestangen 115
- Montering af støttepanelerne 115
- Montering af bundkammersamlingen 116
- Montering af beslaget til el-ledningen 116
- Installation af spjældet til hovedskabet 116
- Montering af det bageste håndtag 117
- Samling af hovedskabet i skabsfoden 117
- Montering af tilberedelseskomponenter 117
- Montering af logoplade 118
- Montering af kabinettets dørhåndtag, dørlås 118
- Samling og installation af træflisbakken 118
- Installation af fedtbakken 119
- Tilslutning til en strømkilde 119

Betjeningsvejledning
- Røgeovnens omgivelser 119
- Intervaller for røgeovnens temperatur 120
- Aflæsning af kontrolpanelet 121
- Aflæsning af termometer 122
- Første gang – afbrænding af røgeovnen 122
- Procedure for opstart 122
- Genopfyld vandgryden 123
- Genopfyldning af træflisbakken 123
- Slukning af røgeovnen 123

Pleje og vedligeholdelse 124

Fejlfinding 125

Strømskema 127

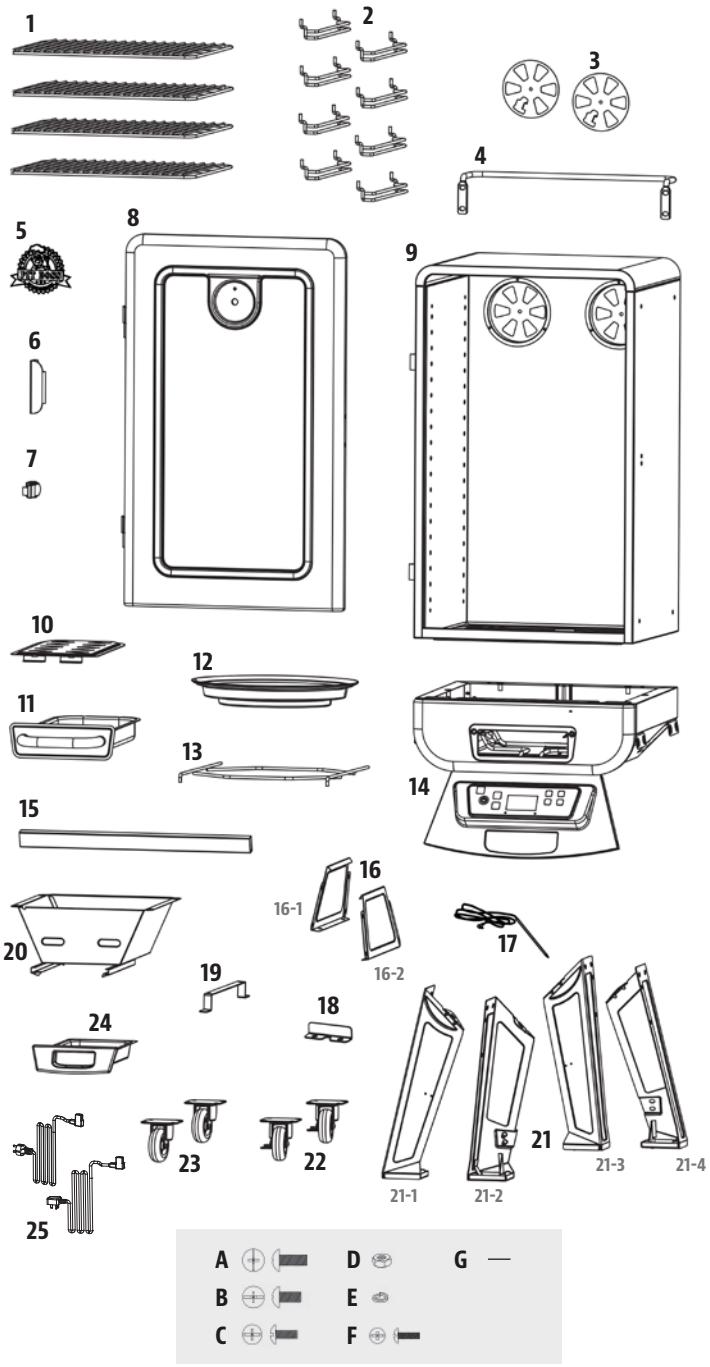
Reservedele 128

Garanti 129

DELE OG SPECIFIKATIONER

Delnr.	Beskrivelse
1	Stegeriste (x4)
2	Støttebeslag til stegeriste (x8)
3	Spjældudluftning (x2)
4	Bageste håndtag (x1)
5	Logoplade (x1)
6	Dørhåndtag til kabinettet (x1)
7	Lås til kabinettets dør (x1)
8	Skabsdør (x1)
9	Hovedkabinet (x1)
10	Dør til træflisbakke (x1)
11	Samling af træflisbakke (x1)
12	Vandskål (x1)
13	Plads til vandgryde (x1)
14	Skabsfod (x1)
15	Støttestang (x1)
16	Støttepanel (x2)
17	Stegetermometer (x1)
18	Temperatursensorbeslag (x1)
19	Beslag til el-ledning (x1)
20	Samling af bundkammer (x1)
21	Støtteben (x4)
22	Møbelhjul med lås (x2)
23	Styrehjul (x2)
24	Fedtbakke (x1)
25	Ersatznetzkabel (x2)
A	¼–20x⅝"Skrue (x4)
B	¼–20x½"Skrue (x28)
C	# 10–24x½ "Skrue (x32)
D	# 10–24 Låsemøtrik (x2)
E	M5 låseskive (x2)
F	#5–32x½"Skrue (x2)
G	Reservedele

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



PB – STRØMKRAV
220-240 V, 50 Hz, 1650 W, JORDFORBUNDET STIK

MODEL		MONTERET ENHED (B X H X D)	ENHEDS VÆGT	STEGEOMRÅDE	TEMPERATURINTERVAL
PB	PBV3DU1	550MM X 1190MM X 510MM / 21" X 46" X 20"	30 KG / 66 LB	**KUBISK MADLAVNING: 0,07 M³ / 2,7 FOD³** ***I ALT* - 4424 CM² / 685 SQ. IN.**	38-176°C / 100-350°F

KLARGØRING AF MONTAGE

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

www.pitboss-grills.com

VIGTIGT: Det er en fordel at være to personer ved montering af denne enhed (dog ikke nødvendigt).

Krævede værktøjer ved montering: skruetrækker og vaterpas. *Værktøj er ikke inkluderet.*



MONTERINGSVEJLEDNING

VIGTIGT: Det anbefales at læse hvert trin helt igennem, før du påbegynder monteringen ifølge anvisningerne. Undgå at tilspænde skruerne helt, indtil alle skruer for det pågældende trin er skruet i.

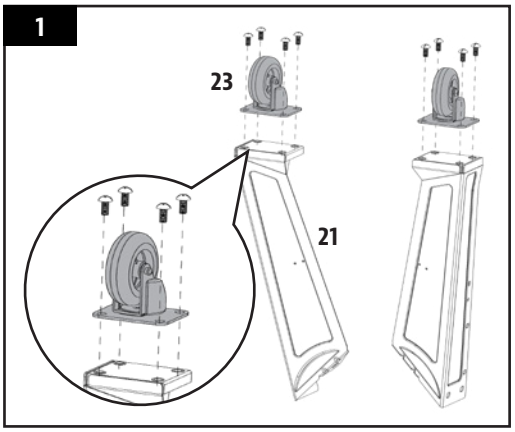
1. MONTERING AF HJULENE PÅ STØTTEBENENE

Krævede dele:

2 x Møbelhjul med lås (#22)
2 x Styrehjul (#23)
4 x Støtteben (#21)
16 x ¼–20x½"Skrue (#B)

Montering:

· Placér et stykke karton på gulvet for ikke at komme til at ridse enheden og delene under monteringen. Derefter skal du montere hjulet til bunden af benet ved brug af fire skruer. Gentag installationen for de andre støtteben og -hjul.



2. MONTERING AF STØTTEBEN PÅ SKABSFODEN

Krævede dele:

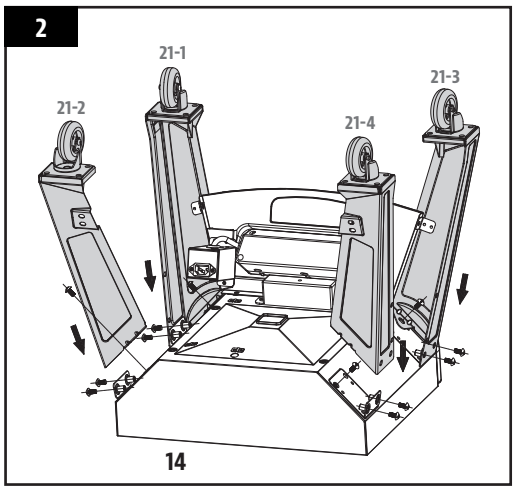
1 x Skabsfod (#14)
12 x ¼–20x½"Skrue (#B)

Montering:

· Derefter skal du lægge skabsfoden på gulvet med fronten opad. Forbered de fire støtteben til installation på skabsfoden, og læg de mærkede ben som vist på illustrationen.

VIGTIGT: De fire støtteben skal placeres korrekt, så støttepanelerne og støttestangen kan monteres korrekt senere.

· Montér et støtteben til skabsfoden ved brug af tre skruer. Gentag monteringen for de tre andre støtteben. Spænd inderskruerne helt, men lad de ydre skruer være delvist løse.



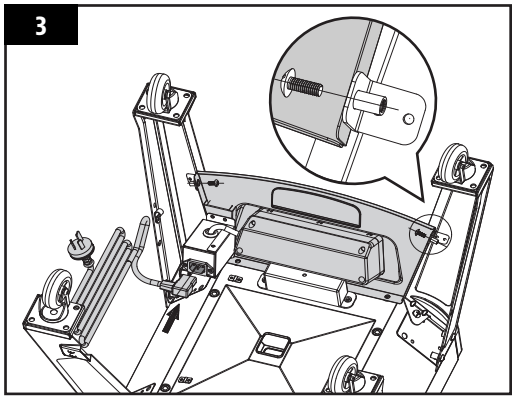
3. FASTGØRELSE AF KONTROLPANELET TIL STØTTEBEN

Krævede dele:

2 x # 10–24x½ "Skrue (#C)
1 x Ersatznetzkabel (#25)

Montering:

- I nærheden af kontrolpanelet løsnes de to skruer, der fastholder frontpanelet til hovedkabinettet. Fastgør derpå frontpanelets sider til de to fremadvendte støtteben ved hjælp af to andre skruer. Når disse skruer er strammet, spændes de to skruer, som tidligere blev løsnet, igen.
- To netledninger medfølger. Installer den foretrukne strømledning i den tilsvarende rille i bunden.



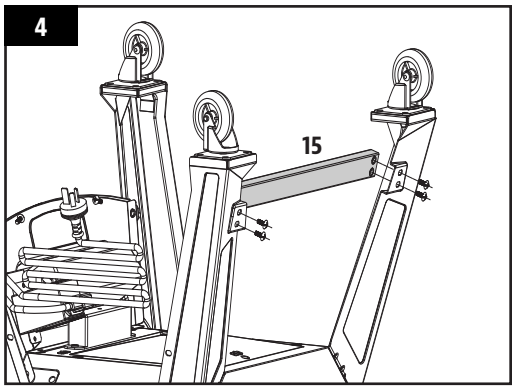
4. FASTGØRELSE AF STØTTESTANGEN

Krævede dele:

1 x Støttestang (#15)
4 x #10–24x½" Skrue (#C)

Montering:

- Monter støttestangen bag på enheden mellem de to bagerste støtteben. Fastgør ved hjælp af to skruer på hver side. Sørg for, at støttestangen er placeret på undersiden af hovedkabinettet og vender indad. Bemærk illustrationen, der viser, hvordan støttestangen skal placeres.



5. MONTERING AF STØTTEPANELERNE

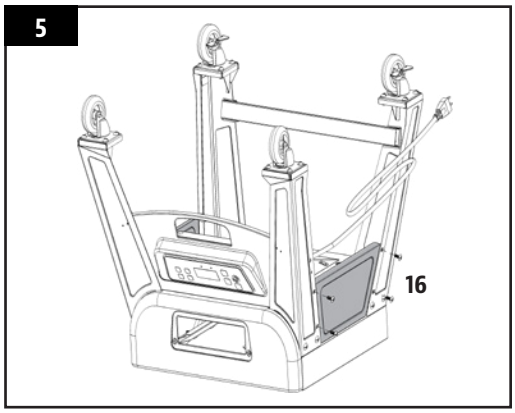
Krævede dele:

2 x Støttepanel (#16)
8 x # 10–24x½ "Skrue (#C)

Montering:

- Montér det ene støttepanel på siden af enheden mellem et af de forreste og et af de bagerste støtteben. Fastgør ved hjælp af to skruer på hver side. Sørg for, at den flade side af støttepladen vender udad. Gentag den samme montering for at montere det andet støttepanel. Bemærk illustrationen, der viser, hvordan støttepanelet skal placeres..

BEMÆRK: Støttepanelet med to huller langs med bunden skal befinde sig på den side af enheden, hvor el-ledningen kommer ud fra kontrolpanelet (venstre side). Dette er vigtigt af hensyn til de senere trin.



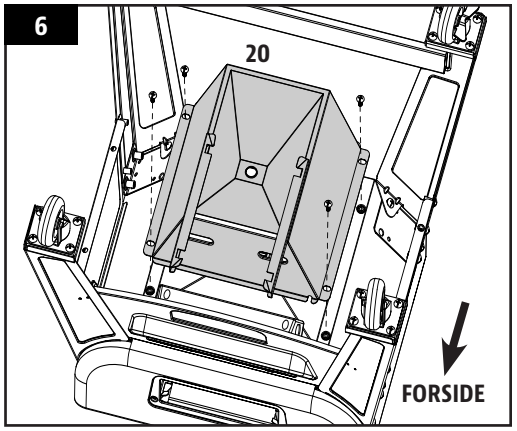
6. MONTERING AF BUNDKAMMERSAMLINGEN

Krævede dele:

1 x Samling af bundkammer (#20)
4 x # 10–24x½ "Skrue (#C)

Montering:

- Montér bundkammersamlingen til bunden af skabsfoden, ved brug af fire skruer. Sørg for, at skinnerne til fedtbakken vender mod enhedens forside. Se illustration for korrekt placering af dele.



7. MONTERING AF BESLAGET TIL EL-LEDNINGEN

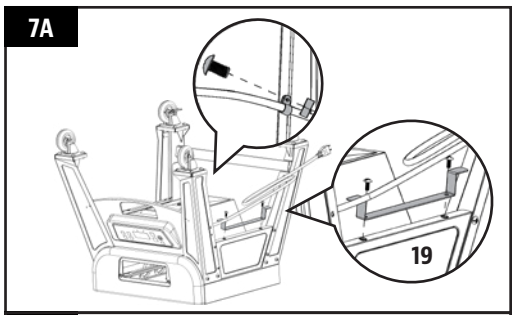
Krævede dele:

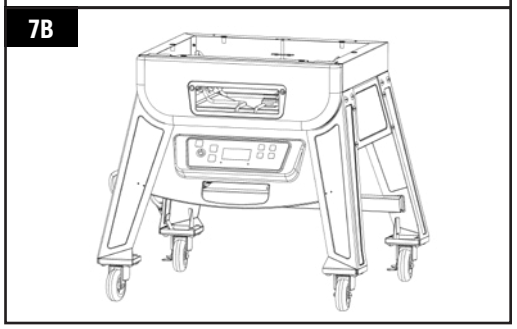
1 x Beslag til el-ledning (#19)
2 x # 10–24x½ "Skrue (#C)

Montering:

- Løsn skruen på strømkabelklemmen på støttebenet, og før strømkablet gennem strømkabelklemmen for at fastgøre den.
- Find de to huller i bunden af støttebeslaget (venstre side). Montér strømledningen til støttepanelet ved brug af to skruer, som vist af illustrationen 7 A. Når den er sikret, skal du vikle strømkablet omkring beslaget indtil enheden skal bruges.
- Spænd alle skruerne på skabsfoden helt, og drej derefter forsigtigt vognen opad, med hjulene på bunden. Bemærk illustration 7B.

VIGTIGT: Sørg for, at alle skruer på skabsfoden er helt spændte, for at undgå at skruerne falder ud, når enheden flyttes.





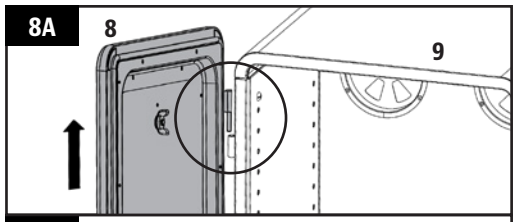
8. INSTALLATION AF SPJÆLDET TIL HOVEDSKABET

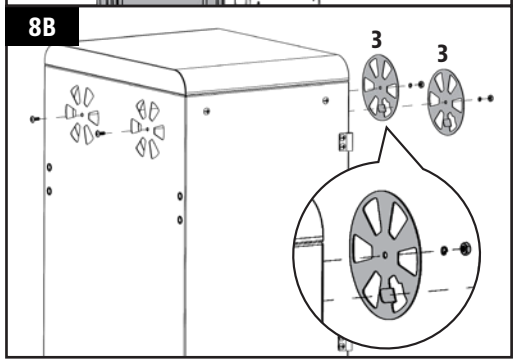
Krævede dele:

1 x Hovedkabinet (#9)
2 x Spjældudluftning (#3)
2 x # 10–24x½ "Skrue (#C)
2 x # 10–24 Låsemøtrik (#D)
2 x M5 låseskive (#E)

Montering:

- Først skal du løfte hovedskabsdøren af hængslerne og placere den et andet sted. Bemærk illustration 8A.
- Anbring én skrue fra ydersiden af hoveskabet i midten af røgeovnen. Indsæt derefter en røgeovnen i hovedskabet med den løftede fane, der peger bagud, og sørg for, at skruen fra ydersiden ved brug af en pakning og en møtrik. Gentag samme installation for den anden røgeovn, som vist i illustration 8B.





DK
DANSK

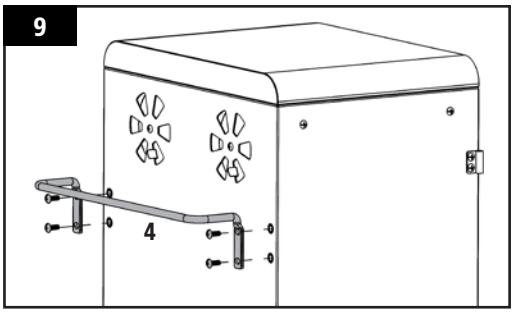
9. MONTERING AF DET BAGESTE HÅNDTAG

Krævede dele:

1 x Bageste håndtag (#4)
4 x ¼–20x⅝"Skrue (#A)

Montering:

- Montér magasinhåndtaget på bagsiden af magasinet ved hjælp af fire skruer. Læg mærke til den korrekte position i illustrationen med håndtaget øverst.



10. SAMLING AF HOVEDSKABET I SKABSFODEN

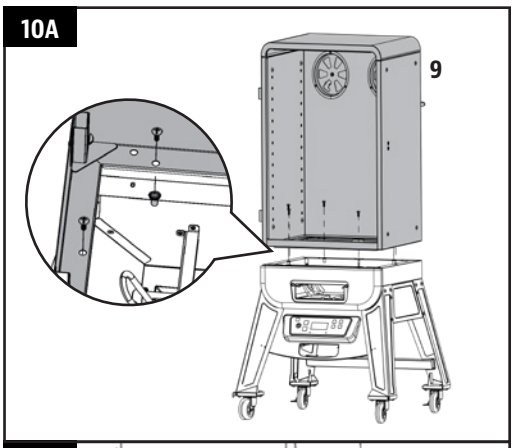
Krævede dele:

1 x Temperatursensorbeslag (#18)
6 x # 10–24x½ "Skrue (#C)
2 x #5–32x½"Skrue (#F)

Montering:

- Forbered hovedskabets montering til skabsfoden. Anbring skabsfoden ved siden af hovedskabet, og peg begge i samme retning. **Lås styrehjulene fast til skabsfoden.** Løft forsigtigt hovedskabet op på skabsfoden. Fastgør hovedskabet til skabsbasen, ved brug af seks skruer. Bemærk illustration 10A.
- Find temperatursensoren på bagvæggen langs bundkanten af hoveskabet. Fastgør temperatursensoren med temperatursensorbeslaget med to skruer. Bemærk illustration 10B.

VIGTIG: Når temperatursensorbeslaget er fastgjort, skal du sørge for, at den rustfrie ståltip går over underkabinettets tud. Dette læser den interne temperatur i hovedkabinettet. Forkert placering af temperatursensoren, kan resultere i forkerte temperaturlæsninger på kontrolboardet.



11. MONTERING AF TILBEREDELSESKOMPONENTER

Krævede dele:

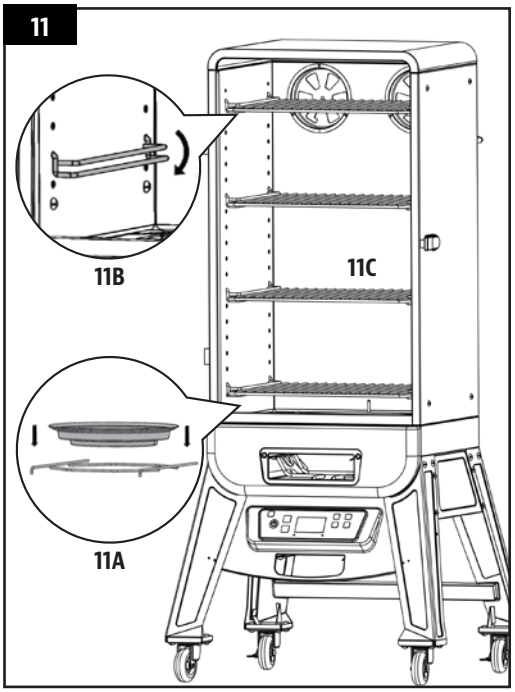
8 x Støttebeslag til stegeriste (#2)
4 x Stegeriste (#1)
1 x Vandskål (#12)
1 x Plads til vandgryde (#13)

Montering:

- Indsæt vandgrydepladsen i bunden af det indvendige hovedskab, og montér vandgryden i støtten. Bemærk illustration 11A.

BEMÆRK: Hold vand i vandgryden under madlavning hele tiden. Det vil opfange fedt og dryp fra madlavningen og lette rengøringen. Hvis du røger i længere tid, skal du flytte vandgryden opad, for at lade vandet holde længere.

- Indsæt otte støttebeslag til stegeriste i hullerne langs væggen i venstre side inden i hovedkabinettet. Når de er placeret i hullerne, vippes de nedad for at låse dem på plads. Gentag den samme procedure i samme højde i væggen i højre side. Bemærk illustration 11B.



- Placer til sidst stegeristene en efter en på støttebeslagene til stegeriste inden i hovedkabinettet. Bemærk illustration 11C.

FORSIGTIG: For at ændre højden mellem hver madlavningsrist, skal du kun justere den, når røgeovnen er helt kold, for at undgå skader.

12. MONTERING AF LOGOPLADE

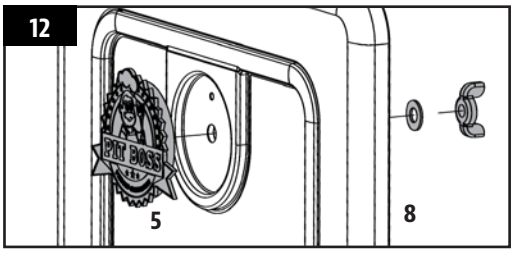
Krævede dele:

1 x Logoplade (#5)
1 x Skabsdør (#8)

Montering:

- Fjern pakningen og vingemøtrikken fra den pakkede logoplade.
- Indsæt logopladen i monteringshullet på forsiden af skabsdøren, anbring pakningen på gevindstangen på indsiden af døren, og fastgør med hånden for at fastne.

BEMÆRK: Logopladen leveres med én pakning og én vingemøtrik.



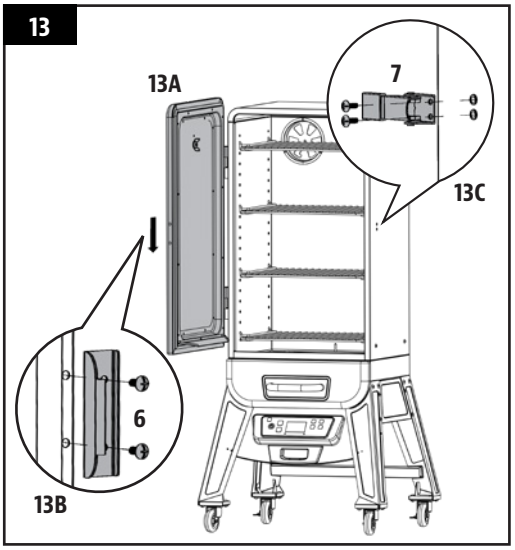
13. MONTERING AF KABINETTETS DØRHÅNDTAG, DØRLÅS

Krævede dele:

1 x Dørhåndtag til kabinettet (#6)
1 x Lås til kabinettets dør (#7)
4 x # 10–24x½ "Skrue (#C)

Montering:

- Monter først kabinetdøren til hovedkabinettet ved at rette begge dørhængsler ind og fastgøre dem. Kontrollér, at kabinetdøren er korrekt monteret ved at afprøve, om den frit kan åbnes og svinge. Bemærk illustration 13A.
- Montér kabinetdørgrebet midt på kabinetdøren på forsiden ved hjælp af to skruer. Læg mærke til den rigtige retning i 13B.
- Montér kabinetdørlåsen på den udvendige side af hovedkabinettet ved hjælp af to skruer. Bemærk illustration 13C.



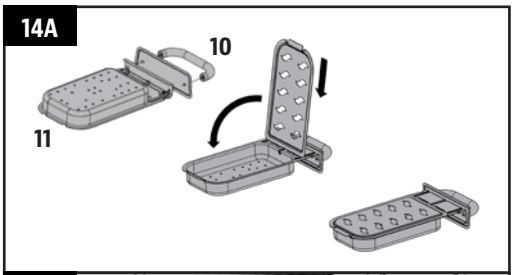
14. SAMLING OG INSTALLATION AF TRÆFLISBAKKEN

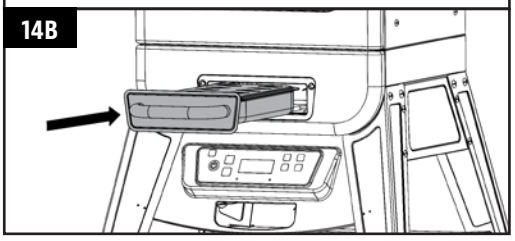
Krævede dele:

1 x Dør til træflisbakke (#10)
1 x Samling af træflisbakke (#11)
2 x # 10–24x½ "Skrue (#C)

Montering:

- Saml først træflisbakken ved at sikre frontpladen, og fastgør med to skruer. Indsæt dernæst døren til træflisbakken i dørpladsen i samlingen til træflisbakken, og vend døren nedad, så den lukkes. Bemærk illustration 14A.
- Skub samlingen for træflisbakken i åbningen over kontrolboardet på frontpanelet for enheden. Bemærk illustration 14B.





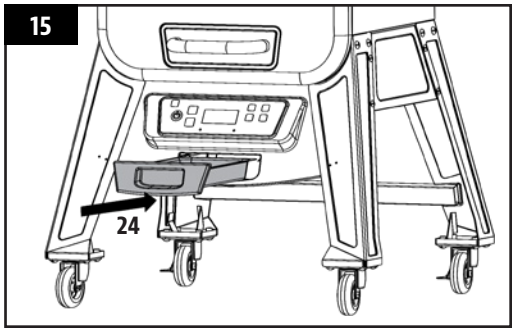
15. INSTALLATION AF FEDTBAKKEN

Krævede dele:

1 x Støttestang (#24)

Montering:

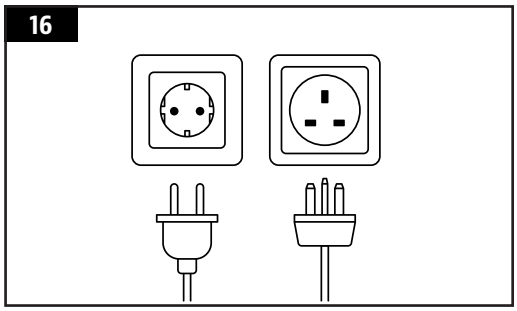
- Skub samlingen for fedtbakken i åbningen over kontrolboardet på frontpanelet for enheden Sørg for, at fedtbakken er ordenligt fastgjort til skinnerne
- Enheden er nu færdigmonteret.



16. TILSLUTNING TIL EN STRØMKILDE

- *STANDARDEFFEKT*
  Driften af denne enhed kræver 220-240 V, 50 Hz, 1650 W. Den bruger jordforbundet stik.

VIGTIGT: Kobl enheden fra strømkilden, når den ikke er i brug.



BETJENINGSVEJLEDNING

Med den moderne livsstil, hvor alle prøver at spise sund og næringsrig mad, er en vigtig faktor, at reducere fedtindtag. En af de bedste måder at indtage mindre fedt i sin kost, er at bruge en krydret måde at lave mad på, såsom røgning. Da denne elektriske røgeovn bruger træflis til røgning, tilføres den naturlige træsmag kødet, hvilket reducerer behovet for saucer med højt sukkerindhold.

RØGEOVNENS OMGIVELSER

1. *HVOR SKAL RØGEOVNEN PLACERES*

Som for alt udendørs udstyr spiller vejrforholdene en vigtig rolle for ryger resultater og den tilberedningstid, der kræves for at skabe det perfekte måltid. Alle Pit Boss®-enheder skal som minimum have en afstand på 305 mm (12 tommer) til brændbare konstruktioner, og denne afstand skal bevares, mens grillen er i brug. Denne enhed må ikke placeres under lofter eller udhæng, der er fremstillet af brændbare materialer. Placer ryger i et område, der er ryddet for brændbare materialer, benzin eller andre brændbare dampe eller væsker. .

2. *STEGNING I KOLDT VEJR*

Selvom det bliver køligere udenfor, behøver rygesæson ikke være slut! Den friske, kølige luft og den skønne duft af røgede fødevarer vil jage vinterdepressionen på flugt. Følg disse forslag for at kunne nyde din røgeovn i alle de køligere måneder:

- Hvis rygning ved lave temperaturer ikke lykkes, skal du øge temperaturen en smule for at opnå bedre resultater.
- Arranger – Sørg for, at du har alt klar i køkkenet, før du går udenfor. Om vinteren kan du flytte ryger til et område væk fra den kolde blæst. Kontrollér de lokale bestemmelser angående afstanden mellem din ryger og dit hus og/eller andre konstruktioner. Placer alt, du har brug for, på en bakke, klæd dig godt på, og gå i gang!
- For at kunne holde øje med temperaturen udenfor, kan du placere et udendørs termometer i nærheden af grillen. Før en log eller et register over, hvad du har stegt, den udendørs temperatur og tilberedningstiden. Det kan senere gøre det lettere at finde ud af, hvad du kan tilberede, og hvor længe det vil tage.
- I meget koldt vejr skal du øge forvarmningstiden med mindst 20 minutter.
- Undgå åbner døren til røgskabet mere end absolut nødvendigt. Kolde vindstød kan køle ryger temperatur ned på et øjeblik. Indstil dig på et fleksibelt serveringstidspunkt, da tilberedningstiden øges, hver gang du åbner låget.
- Sørg for at have en opvarmet tallerken eller et låg klar for at holde maden varm, mens du bærer den ind.

- Ideelle fødevarer til madlavning om vinteren er dem, der kræver begrænset opmærksomhed, som f.eks. stege, hele kyllinger, ribbensteg og kalkun. Gør forberedelsen af måltidet endnu lettere ved at tilføje simpelt tilbehør som f.eks. grøntsager og kartofler

3. *STEGNING I VARMT VEJR*

Når det bliver varmere udenfor, reduceres tilberedningstiden. Korrekt påklædning er vigtig, når det bliver virkelig varmt: shorts, skjorte, sko, hat, forklæde og en ordentlig portion solcreme kan anbefales.

Følg disse få forslag for at kunne nyde din grill gennem de varme måneder:

- Nedjuster stegetemperaturen. På den måde undgår du uønsket opblussen.
- Brug et stegetermometer til at fastlægge den indvendige temperatur i maden. På denne måde kan du forhindre, at kødet bliver overstegt og tørt.
- Selv i varmt vejr skal døren til røgkabinettet altid holdes lukket.
- Du kan holde maden varm ved at pakke den ind i folie og placere den i en isoleret køletaske. Fyld sammenkrøllet avispapir omkring den folieindpakkede mad, så kan du holde den varm i 3-4 timer.

INTERVALLER FOR RØGEOVNENS TEMPERATUR

Temperaturaflæsninger fra kontrolpanelet svarer muligvis ikke helt til termometeret. Alle de temperaturer, der er anført nedenfor, er omtrentlige og bliver påvirket af følgende faktorer: uden for omgivelsestemperatur, mængde og retning af vinden, kvaliteten af træflis, der bruges, skabsdøren åbnes, og mængden af mad der tilberedes.

Røgning er en variation af ægte grilltradition og er den største fordel ved en røgeovn. Der findes to typer røgning: varmrøgning og koldrøgning.

- ***Varmrøgning,*** et andet navn for ***langtidsstegning ved lav temperatur,*** foregår generelt ved 82-122 oC/180-250 oF. Varmrøgning fungerer bedst, når der kræves længere tilberedningstid, f.eks. ved store udskæringer af kød, fisk eller fjerkræ.
- ***Koldrøgning*** er, når madvarerne er placeret så langt væk fra ilden, at den bliver røget uden at blive stegt, og ved temperaturer mellem 15-32 oC og 60-90 oF.

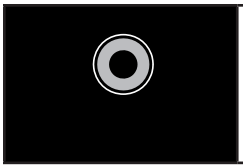
RÅD: For at fremme den fyldige smag kan du skifte til det (lave) temperaturinterval SMOKE (LOW), umiddelbart efter du har placeret maden på røgeovnen. På den måde vil røgen gennemtrænge kødet, før porerne lukkes ved 49 °C / 120 °F.

Det vigtigste er at eksperimentere med, hvor længe du lader rygningen vare, inden maden er færdigtilberedt. Nogle udendørskokke foretrækker at ryge i slutningen er tilberedningen, så maden kan holde sig varm frem til serveringstidspunktet. Øvelse gør mester!

AFLÆSNING AF KONTROLPANELET



KONTROLKNAP	BESKRIVELSE
	Når den er forbundet til en strømkilde, vil **Strømknappen** lyse blåt. Tryk på Strømknappen, for at starte enheden. Når Strømknappen er trykket ind, vil den digitale LCD-skærm lyse, og vise at enheden er klar til betjening. Tryk på knappen igen og hold den nede for at slukke enheden.
	**Temperaturændringsknappen** bruges til at ændre temperaturvisningen på den digitale LCD-skærm. Tryk på knappen for at skifte til Celsius (°C) eller Fahrenheit (°F) efter ønske. Standardindstillingen er Celsius.
	**Element-lysindikator** bruges til at vise om varmeelementet er aktiveret eller deaktiveret. Hvis lyset lyser, virker varmeelementet og er aktiveret. Hvis lyset er slukket, er varmeelementet deaktiveret. Varmeelementet forbliver tændt, selvom den faktiske temperatur er under den indstillede temperatur. Når den INDSTILLEDE temperatur er nået, vil varmeelementet automatisk deaktiveres.
	Den **digitale LCD-skærm** bruges som informationscenteret for din enhed. Den digitale LCD-skærm vil vise din ønskede madlavningstemperatur (INDSTILLET), faktisk madlavningstemperatur (FAKTISK), kødsensortemperatur (hvis forbundet) og alle fejlbeskeder. Hvis der kun er tilsluttet et stegetermometer, vises kun én måling. Temperaturen kan vises i enten Fahrenheit eller Celsius.
	**Justeringspilene** giver mulighed for at øge eller sænke TIDEN og TEMPERATUREN på kontrolboardet. Tryk og hold knapperne nede, for at øge eller sænke værdierne hurtigere.
	Tryk på **Temperaturknappen** på kontrolboardet, for at justere madlavningstemperaturen. · Tryk <u>én gang</u> for at vælge temperaturindstillingen, brug derefter justeringspilene til at ændre temperaturen i intervaller på fem grader. Tryk <u>igen</u> for at låse temperaturindstillingen, når ændringerne er færdige. Varmeelementet tændes ikke, før tiden også er indstillet. Standardtemperaturen for elementet er indstillet til 37°C / 100 °F.
	Tryk på **TIDSKNAPPEN** på kontrolboardet, for at justere madlavningstiden. · Tryk <u>én gang</u> for at vælge tidsindstillingen, tryk derefter på justeringspilene, for at ændre timerne. Ændringer er i intervaller på 1 time (fra 00-99). · Tryk <u>én gang</u> for at vælge minutindstillingerne, tryk derefter på justeringspilene, for at ændre minutterne. Ændringer er i intervaller på 10 minutter (fra 00-50). · Tryk <u>to gange</u> for at låse tidsindstillingen, når ændringerne er færdige.
	Tryk på **Indstil-/Faktisk-knappen** på kontrolboardet, for at vise det ønskede indstillingspunkt (INDSTILLET) eller faktisk/nuværende (FAKTISK) tid og temperatur. Skærmen viser den faktiske (FAKTISK) indstilling for TID og TEMPERATUR som standard. · For at se TID- og TEMPERATUR-indstillingspunkterne, skal du klikke på knappen INDSTIL/faktisk <u>én gang</u>. Efter 15 sekunder, vil skærmen skifte tilbage til den faktiske (FAKTISK) indstilling. · For at ændre indstillingspunktet, skal du klikke på knappen INDSTIL/faktisk <u>én gang</u>, efterfulgt at et tryk på TID eller TEMPERATUR. Derefter skal du trykke på justeringspilene, for at ændre indstillingen.
	Tryk på knappen **RØG** på kontrolboardet, for manuelt at aktivere varmeelementet. Dette bruges til at øge niveauet af røg, efter åbning af døren, eller kan bruges til at hjælpestarte røgningen af frisk træflis: · Tryk <u>én gang</u> for at aktivere elementet i en periode på 20 minutter. Vil automatisk deaktivere, når den er færdig. · Tryk <u>to gange</u> for at deaktivere elementet under en periode på 20 minutter.



Plugin-forbindelsesport(ene) på forsiden af kontrolboardet er til to **kødsensor**. Når der er tilsluttet et kødsensor, vises temperaturen på LCD-skærmen. Når kødsensoren ikke er i brug, skal du koble den fra tilslutningsstikket. *Kun kompatibel med Pit Boss®-kødsensor. Ekstra kødsensorer sælges separat.*



AFLÆSNING AF TERMOMETRE

- *TERMOMETER*

Stegetermometeret er placeret inde i hovedkabinet, på den venstre væg. Det er et lille, lodret stykke rustfrit stål. Stegetermometeret måler den indvendige temperatur for enheden. Når temperaturen er justeret på kontrolpanelet, vil stegetermometeret måle den faktiske temperatur inde i enheden og justere den til den ønskede temperatur.

VIGTIGT: Enhedens temperatur påvirkes meget af vejret udenfor og mængden af mad, der tilberedes.

- *STEGETERMOMETER*

Stegetermometeret måler den indvendige temperatur på kødet i ryger, ligesom i ovnen i dit køkken. Tilslut stegetermometeradapteren til stegetermometerets tilslutningsstik på kontrolpanelet, og indfør stegetermometeret at rustfrit stål i den tykkeste del af kødet. Temperaturen vil blive vist på kontrolpanelet. **For at sikre, at stegetermometeret tilsluttes korrekt til tilslutningsstikket, skal du kunne mærke og højre, at den klikker på plads.**

BEMÆRK: Ved placering af stegetermometeret i kødet skal du sikre, at stegetermometeret og ledningen ikke kommer i direkte berøring med høj varme. Dette kan resultere i skade på din kødprobe. Kør overskydende ledning ud af hovedskabsdøren langs kanten. Når stegetermometeret ikke er i brug, skal du koble den fra tilslutningsstikket og stille den til side for at beskytte og holde den ren.

FØRSTE GANG – AFBRÆNDING AF RØGEOVNEN

Før du bruger røgeovnen for første gang med mad, er det vigtigt at gennemføre afbrændingsrensningen, for at hærde inder- og ydersiden af enheden. Start røgeovnen, og brug den ved en hvilken som helst temperatur over 177 °C/350 °F med døren til kabinettet lukket i 30-40 minutter for at afbrænde enheden og fjerne eventuelle fremmedlegemer.

VIGTIGT: Hærdning af din røgeovn er vigtigt for langsigtet drift og pleje. Hvis afbrændingen ikke gennemføres, vil ydersiden ikke hærde, og malingsluften kan påvirke unaturlige smage, som kommer ind i dit første tilberedte måltid.

PROCEDURE FOR OPSTART

1. Åbn skabsdøren og fyld forsigtigt ¾ vandgryden med vand eller marinade.

   VIGTIGT: Fyld og overfyld ikke vandgryden, da dette kan skade dit elektriske element og/eller dele, når røgeovn er i brug.

2. Justér madlavningsristene og ristbeslagene til den ønskede højde, for de madvarer du ønsker at ryge. Når du er tilfreds med højden på dine riste, skal du lukke skabsdøren.
3. Fjern træflisbakken. Åbn døren til træflisbakken, tilføj træflis og sæt den derefter tilbage ind i fronten af skabet.

   BEMÆRK: Vi anbefaler at bruge træflis, ikke større dele af træ, da træflis er mindre og passer bedre ind i træflisbakken.

4. Tilslut el-ledningen til en jordforbundet strømkilde. **Strømknappen** lyser blåt, for at indikere at der er strøm.
5. Når kabinetdøren er lukket, skal du klikke på Strømknappen for at aktivere enheden og den digitale LCD-skærm, som vil lyse og vise, at den er klar til brug.
6. Forvarm din ryger:
   - Åbn begge røgeovnsventiler helt på bagsiden af enheden.
   - Tryk på knappen **Indstil/FAKTISK**, derefter knappen TID på kontrolboardet to gange, for at vælge tidsindstillingen, og tryk på justeringspilene til 20 minutter. Tryk på knappen **TID** to gange for at låse tidsindstillingen, når ændringerne er færdig.

- Tryk på knappen **Indstil/FAKTISK**, derefter på knappen temperatur på kontrolboardet én gang for at vælge temperaturindstillingen, og tryk på **justeringspilene** til et minimum på 121°C / 250°F. Tryk på **temperaturknappen** én gang til for at låse temperaturindstillingen, når ændringerne er færdige. Røgeovnen vil begynde at ryge, når den forvarmes.

RÅD: Lad røgeovnens luftveje være delvist eller helt åbne når du laver mad ved lavere temperaturer; luk røgeovnens luftveje, når du laver mad ved højere temperaturer.

7. Efter gennemført forvarmning, får du en besked om, at dit træflis begynder at ryge. Du er klar til at nyde din røgeovn i din ønskede tid og temperatur! Skub ud og anbring mad på madlavningsristene, og lad der være plads mellem hver madvare, for at give plads til at røg og fugt kan cirkulere jævnt.

VIGTIGT: Når du vælger en lav temperaturindstilling efter forvarmning, skal du give røgeovnen tid til at lade temperaturen blive lavere og stabilisere til det ønskede temperaturniveau.

PROCEDURE VED FEJLENDE ELEKTRISK ELEMENT

Hvis dit elektriske element af nogen grund stopper med at fungere, skal du følge ***fejlfindingsinstruktionerne***.

GENOPFYLD VANDGRYDEN

Tjek vandniveauet periodisk under din madlavningssession, og tilføj vand, hvis det er nødvendigt.

1. Åbn skabsdøren, mens du bærer varmebestandige grillhandsker.
2. Genopfyld forsigtigt vandgryden med vand eller marinade, indtil den er ¾ fyldt. Luk døren til kabinettet.

VIGTIGT: Fyld og overfyld ikke vandgryden, da dette kan skade dit elektriske element og/eller dele, når røgeovn er i brug.

GENOPFYLDNING AF TRÆFLISBAKKEN

Tjek din træflisbakke periodisk under en madlavningssession, og tilføj mere træflis, hvis det er nødvendigt.

1. Bær varmebestandige grillhandsker, fjern træflisbakken fra åbningen over kontrolboardet på frontpanelet af enheden.
2. Åbn forsigtigt låget, og genopfyld træflisbakken med ny træflis. Luk lågen, når den er fuld.
3. Udskift træflisbakken i frontpanelet af røgeovnen.
4. Tryk på knappen **RØG** på kontrolboardet, for manuelt at aktivere varmeelementet. Dette bruges til at øge røgniveauet efter åbning af døren, eller kan bruges til at hjælpe med at starte rygningen af frisk træflis

BEMÆRK: Brug hårdttræflis der er krydret, f.eks. pecan, hickory, eg, æble, kirsebær, ædeltræ, mesquite eller en blanding af flere forskellige. Det er ikke nødvendigt at blødgøre træflis før rygning, da hårdttræ har naturlig fugtighed i træet der frigøres, når det opvarmes og afbrændes. Brug ikke harpikstræ såsom fyr eller cedertræ i din røgeovn.

SLUKNING AF RØGEOVNEN

1. Når du er færdig med at lave mad, skal du klikke og holde Strømknappen nede, for at slukke for enheden. Det elektriske element deaktiveres, og træflisen vil stoppe med at ryge.

RÅD: Hvis du har tilberedt mad der er meget fedtet, bør du give røgeovnen mulighed for at afbrænde i yderligere 10 til 20 minutter på en minimumtemperatur på 177°C / 350°F med skabsdøren lukket.

PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

Enhver Pit Boss®-enhed vil give dig mange år med smagfuld tilberedning og behov for et minimum af rengøring. Følg disse tip om rengøring og vedligeholdelse for at passe godt på din ryger:

1. *TERMOMETRE*
   - Et stegetermometer, som ikke er i brug, skal vindes løst op i en stor rulle. Knæk og folder på termometerledningerne kan forårsage skader.
   - Selvom både temperaturmåleren og stegetermometrene er af rustfrit stål, må de ikke vaskes i en opvaskemaskine eller nedsænkes i vand. Vandskaber på de indvendige ledninger vil få en temperaturmåler til at kortslutte og give forkerte målinger. Hvis en temperaturmåler bliver beskadiget, skal den udskiftes.

2. *INDERFLADER*
   - Det anbefales at rengøre din træflisebakke efter nogle få anvendelser. Dette vil sikre korrekt rygning af nye træflis og undgå hård opbygning af affald eller aske.
   - Brug en grillbørste (af messing eller blødt metal) med langt håndtag til at fjerne alle madrester eller belægninger fra stegeristene. Bedste praksis er at gøre dette, mens de stadig er varme efter den seneste tilberedning. **Hvis der er for meget snavs på røgeovnens tilberedningskomponenter, kan fedtet antænde.** Rengør indersiden af røgeovnen regelmæssigt. Hvis du oplever, at fedtstoffet på grillen begynder at brænde, skal du holde døren til røgkabinettet lukket for at kvæle branden. Hvis branden ikke hurtigt går ud, skal du slukke røgeovnen, fjerne maden og lukke døren til kabinettet, indtil branden er gået helt ud. En anden måde at slukke en brand på består i at vikle alufolie rundt om skorstenen, så der ikke kommer luft ind. Drys en smule natriumbikarbonat på, hvis du har noget. Kontrollér ofte fedtbakken, og rens den efter behov. Tag altid højde for, hvilken type tilberedning du vil i gang med. Kontrollér, at der ikke er nogen blokeringer i fedtafløbsslangen.

     VIGTIGT: Vandskålen kan opsamle fedt. Læg alufolie i vandskålen for at lette rengøringen efter madlavningen. Efterfyld og udskift vandet i vandskålen ofte.
   - Glasset i døren til kabinettet er hærdet og vil ikke gå i stykker ved høj varme, men for store aflejringer kan forhindre lukning af døren, hvis den ikke rengøres jævnligt. Røg og rester kan fjernes med hyppig rengøring af glasset.

3. *YDERFLADER*
   - Tør røgeovnen af, hver gang du har brugt den. Brug varmt sæbevand til at fjerne fedtstoffet. Undgå at bruge ovnrens, ridsende rengøringsmidler eller rensesvampe på ydersiden af røgeovnen. **Alle malede overflader er ikke omfattet af garantien**, men indgår i den almindelige rengøring og vedligeholdelse. I tilfælde af ridser, slitage eller afskalning af overfladen, kan alle malede flader renoveres med en varmeresistent grillmaling.
   - 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	RENGØRINGS HYPPIGHED	RENGØRINGSMETODE
Glasdør i skab	Hver 2-3 røgsessioner	Bland natriumbikarbonat og eddike, og skrub med ståluld (fin)
Bund af skab	Hver 5-6 røgsessioner	Fjern overskydende snavs med en kost eller en værkstedsstøvsuger
Træflisbakken	Hver 2-3 røgsessioner	Fjern overskydende snavs med en kost eller en værkstedsstøvsuger
Stegeriste	Efter hver røgsession	Afbrænd overskudsmateriale, grillrengøringsbørste
Vandskål	Efter hver røgsession	Skrubbesvamp og sæbevand
Fedtbakke	Efter hver røgsession	Skrubbesvamp og sæbevand
Elektrisk element	To gange om året	Støv, rengør element med sæbevand
Termometer	Hver 2-3 røgsessioner	Skrubbesvamp og sæbevand
Stegetermometer	Efter hver brug	Skrubbesvamp og sæbevand

FEJLFINDING

Korrekt rengøring, vedligeholdelse og brug af rent og tørt brændsel af god kvalitet forhindrer generelle problemer med brugen af enheden. Når din Pit Boss®-røgeovn fungerer dårligt, eller kun anvendes ved sjældne lejligheder, kan følgende tip til fejlfinding være nyttige. Se Ofte stillede spørgsmål på ***www.pitboss-grills.com***. Du kan også kontakte din lokale autoriserede Pit Boss®-forhandler eller kontakte kundeservice for at få hjælp.

ADVARSEL: Afbryd altid el-ledningen, inden røgeovnen åbnes i forbindelse med eftersyn, rengøring, vedligeholdelse eller reparationer. Sørg for, at røgeovnen er helt afkølet, for at undgå personskade.

PROBLEM	ÅRSAG	LØSNING
Ingen strømindikator på kontrolpanelet	Strømknap	Tryk på strømknappen. Gør et nyt forsøg, og hold nede i to sekunder for at kontrollere forbindelsen.
	Ikke tilsluttet til strømkilde, HFI-relæet er slået fra	Kontrollér, at røgeovnen er sluttet til en strømkilde, der virker. Nulstil afbryderen. Kontrollér, at HFI-relæet som minimum kører ved 10 A (se strømskemaet angående adgang til elektriske komponenter). Kontrollér, at alle ledninger er tilsluttet korrekt og er tørre.
	Fejl på kontrolpanelet	Kontrolpanelet skal udskiftes. Kontakt kundeservice for at bestille en reservedel.
Strømlys er ikke aktiveret	Enhed er ikke aktiveret	Tryk på strømknappen. Gør et nyt forsøg, og hold nede i to sekunder for at kontrollere forbindelsen.
	Fejl på kontrolpanelet	Kontrolpanelet skal udskiftes. Kontakt kundeservice for at bestille en reservedel.
Ingen visning på kontrolboard, Strømlys er aktiveret	Fejl på kontrolpanelet	Kontrolpanelet skal udskiftes. Kontakt kundeservice for at bestille en reservedel.
Elementlys (varme) er deaktiveret	TEMPERATUR / TID ikke indstillet	Indstil TEMPERATUR og TID på kontrolboardet, for at aktivere lyset for varmeelementet.
	Fejl på kontrolpanelet	Kontrolpanelet skal udskiftes. Kontakt kundeservice for at bestille en reservedel.
TEMPERATUR / TID vil ikke justeres	Fejl på kontrolpanelet	Kontrolpanelet skal udskiftes. Kontakt kundeservice for at bestille en reservedel.
Temperatur i hovedskab passer ikke	Temperatur Sensor er beskidt	Følg anvisningerne under ***Pleje og vedligeholdelse***.
	Temperatursonde tilslutter ikke forbindelse.	Åbn ind til de elektriske komponenter i bunden af enheden (se ***strømskemaet***), og kontrollér, om stegetermometerledningerne er beskadigede. Kontrollér, at stegetermometerets stik er tilsluttet korrekt og sidder fast på kontrolpanelet.
	Fejl på kontrolpanelet	Kontrolpanelet skal udskiftes. Kontakt kundeservice for at bestille en reservedel.
Enheder bruger for lang / meget tid til at opnå den ønskede temperatur	Koldt klima	Udendørstemperatur er under 65°C / 18°F, hvilket gør at enheden kan bruge mere tid på opvarmning.
	Forlængerledning i brug	Brug af forlængerledning kan reducere strømtilførslen til enheden. Sæt apparatet direkte i strømkilden, eller sørg for, at forlængelsesledningen er maksimalt 7,6 meter / 25 fod, og minimumssøgeblad 12/3.
	Skabet er for fyldt	Der er for meget mad i skabet. Anbring mad på madlavningsristene, og lad der være plads mellem hvert madstykke, for at lade røg og fugt cirkulære jævnt.
	Døren er ikke lukket	Sørg for, at døren er lukket, forseglingen er intakt, og at dørsmækken er fastgjort.
	Vandgryde er ikke placeret korrekt	Tjek vandgryden for at sikre, at den sidder korrekt i støttebeslagene. Se ***samlingsinstruktioner*** for yderligere instruktion.
	Fejl på kontrolpanelet	Kontrolpanelet skal udskiftes. Kontakt kundeservice for at bestille en reservedel.
Dør er ikke lukket korrekt	Dårlig dørjustering	Justér dørhængsler, for at sikre at døren er monteret korrekt. Se ***samlingsinstruktioner***.
	Beskadiget dørforsegling	Dør skal udskiftes. Kontakt kundeservice for udskiftningsdele.

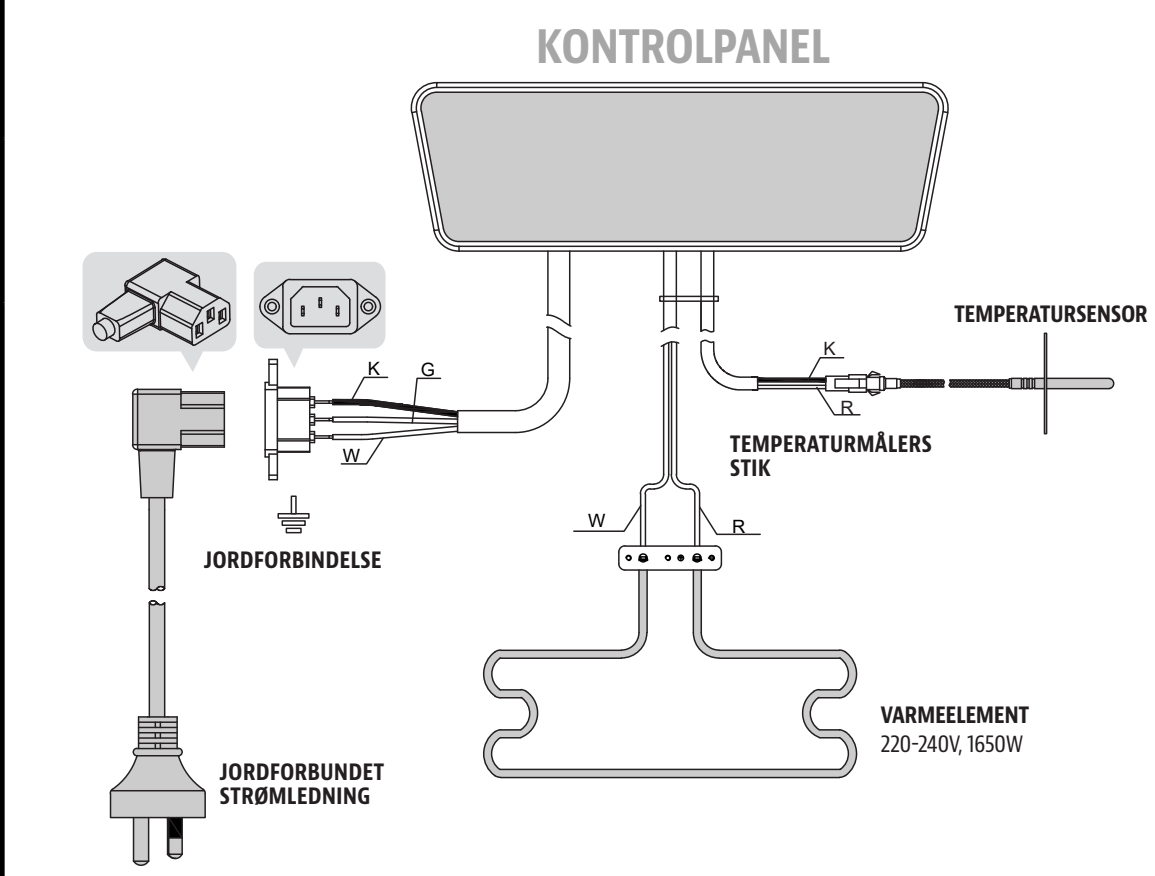
Fedt lækker fra skabsdør	Dør er ikke lukket korrekt	Sørg for, at døren er lukket, forseglingen er intakt, og at dørsmækken er fastgjort.
	Enhed er ikke vandret	Flyt enheden til en vandret madlavningsoverflade. Sørg for, at der ikke er sket skade på støttebenene.
	Fedtbakke er fuld	Tøm fedtbakke og genindsæt. Følg instruktionerne for ***pleje og vedligeholdelse***.
Der produceres ingen røg	Ingen træflis	Tilføj træflis til træflisbakken.
	Element udløb, ikke nok varme til træflis	Varmeelementet er ikke aktivt lang nok tid til at varme træflisen, hvilket skuldes at TEMPERATUREN er indstillet for lavt. Åbn først bagventilationen fuldt, for at forbedre lufttilstrømningen. Nulstil derefter TEMPERATUR højere, for at aktivere elementet i 20 minutter.
	Beskadiget træflise-bakke	Træflisbakken skal udskiftes. Kontakt kundeservice for udskiftningsdele.
Fejlkoden "noP"	Dårlig forbindelse ved forbindelsesport	Frakobl kødsonden fra forbindelsesporten på kontrolkortet, og tilslut den igen. Sørg for, at kødsonde-adapteren er tilsluttet ordentligt. Tjek for tegn på beskadigelse af adapterenden. Hvis det stadig fejler, skal du ringe til kundeservice for at få en reservedel.
	Kødsonde beskadiget	Tjek for tegn på beskadigelse af kødsondens ledninger. Hvis beskadiget, ring til kundeservice for at få en reservedel.
	Fejl på kontrolpanelet	Kontrolpanelet skal udskiftes. Kontakt kundeservice for at bestille en reservedel.
Fejlkoden "Err"	Røgeovnen er for kold til at fungere korrekt	Udendørstemperaturen er for kold til at varmeelementet kan fungere. Flyt røgeovnen til en varmere placering, og prøv igen. Hvis elementet fortsat ikke virker, skal du ringe til kundeservice for hjælp.
Fejlkoden "ErH"	Røgeovnen er overop-varme / overskredet 315°C / 600°F	Tryk på strømknappen, og hold den nede for at slukke enheden, og lad røgeovnen køle af. Følg anvisningerne under ***Pleje og vedligeholdelse***. Efter vedligeholdelse skal du fjerne pillerne og kontrollere, at alle komponenter er placeret korrekt. Når enheden er kølet af, skal du trykke på strømknappen for at tænde enheden. Vælg derefter den ønskede temperatur. Hvis fejlkoden stadig vises, skal du kontakte kundeservice.
Fejlkoden "ErR"	Termometrets ledning har ikke forbindelse.	Åbn ind til de elektriske komponenter i bunden af enheden (se ***strømskemaet***), og kontrollér, om stegetermometerledningerne er beskadigede. Kontrollér, at stegetermometerets stik er tilsluttet korrekt og sidder fast på kontrolpanelet.
	Temperatursensor	Kontrollér status for termometeret. Følg anvisningerne under ***Pleje og vedligeholdels***e, hvis den er snavset. Kontakt kundeservice for at bestille en reservedel, hvis den er beskadiget.

STRØMSKEMA

Det digitale kontrolpanel er et avanceret og værdifuldt stykke teknologi. Angående beskyttelse mod overspænding og kortslutning skal du se strømskemaet nedenfor for at sikre, at strømkilden er tilstrækkelig til at drive enheden.

PB – STRØMKRAV
220-240 V, 50 Hz, 1650 W, JORDFORBUNDET STIK

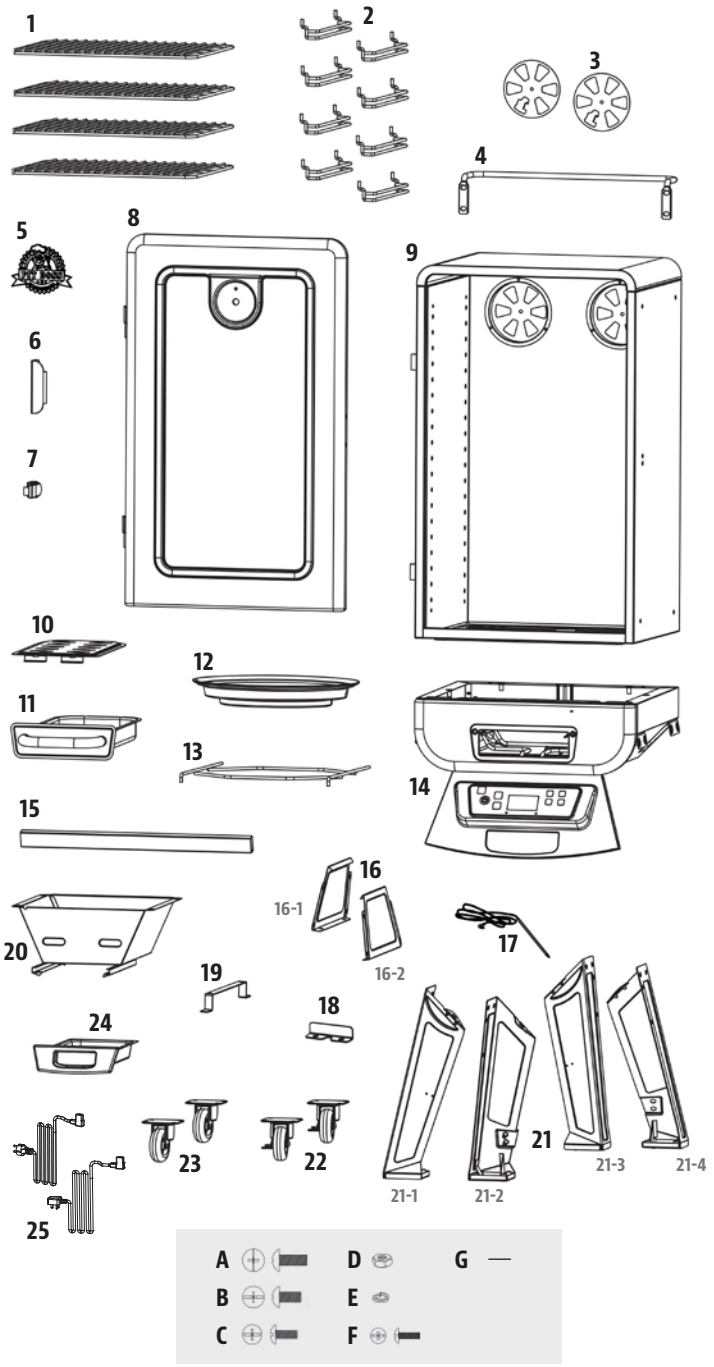
BEMÆRK: Elektriske komponenter, der har bestået produktsikkerhedstests og certificeringsprocedurer, opfylder en testtolerance på ± 5-10 %.



INDEKS
W : HVID
R : RØD
K : SORT
G : JORDFORBINDELSE

RESERVEDELE

Delnr.	Beskrivelse
1	Stegeriste (x4)
2	Støttebeslag til stegeriste (x8)
3	Spjældudluftning (x2)
4	Bageste håndtag (x1)
5	Logoplade (x1)
6	Dørhåndtag til kabinettet (x1)
7	Lås til kabinettets dør (x1)
8	Skabsdør (x1)
9	Hovedkabinet (x1)
10	Dør til træflisbakke (x1)
11	Samling af træflisbakke (x1)
12	Vandskål (x1)
13	Plads til vandgryde (x1)
14	Skabsfod (x1)
15	Støttestang (x1)
16	Støttepanel (x2)
17	Stegetermometer (x1)
18	Temperatursensorbeslag (x1)
19	Beslag til el-ledning (x1)
20	Samling af bundkammer (x1)
21	Støtteben (x4)
22	Møbelhjul med lås (x2)
23	Styrehjul (x2)
24	Fedtbakke (x1)
25	Ersatznetzkabel (x2)
A	¼–20x⅝"Skrue (x4)
B	¼–20x½"Skrue (x28)
C	# 10–24x½ "Skrue (x32)
D	# 10–24 Låsemøtrik (x2)
E	M5 låseskive (x2)
F	#5–32x½"Skrue (x2)
G	Reservedele



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

GARANTI

BETINGELSER

Alle elektrisk røgeovn fra Pit Boss®, som er fremstillet af Dansons, er omfattet af en begrænset garanti fra salgsdatoen for den oprindelige ejer. Garantidækningen begynder på den oprindelige købsdato, og der kræves dokumentation for købsdatoen eller en kopi af den oprindelige kvittering for at garantien kan håndhæves. Kunden vil blive pålagt eventuelle udgifter til reservedele, fragt og håndtering, hvis der ikke kan fremvises købsdokumentation, og efter garantien er udløbet.

Dansons giver fem (5) års garanti mod defekter og fejl i forarbejdningen på alle dele, og fem (5) års garanti på de elektriske komponenter. Dansons garanterer, at alle dele er fri for defekter i materiale og forarbejdning, så længe den oprindelige køber bruger og ejer enheden. Garantien dækker ikke skader som følge af almindelig slitage som f.eks. ridser, buler, hak, skår eller mindre kosmetiske revner. Disse æstetiske forandringer på ryger påvirker ikke dens ydeevne. Dækning af reparation eller udskiftning af enhver del løber ikke ud over den begrænsede garantiperiode på fem (5) år fra købsdatoen. I garantiperioden er Dansons' ansvar begrænset til at sikre en udskiftning af defekte og/eller ikke-fungerende komponenter. I garantiperioden vil Dansons ikke kræve betaling for reparation eller udskiftning af dele, der returneres. Fragten er forudbetalt, hvis Dansons finder, at delen(e) er defekt(e) efter undersøgelsen. Dansons kan ikke påtage sig betalingen af gebyrer for transport, omkostninger til arbejdskraft eller eksportforpligtelser. Sådan som det er angivet ovenfor, udgår ovennævnte betingelser for garanti, reparation eller udskiftning af dele på den måde og i den periode, der er nævnt ovenfor, Dansons opfyldelse af alle direkte og afledte ansvar og forpligtelser over for dig. Dansons tager alle forholdsregler for at benytte materialer, der modvirker rustdannelse. Selv med disse foranstaltninger kan disse beskyttelseslag blive ødelagt af forskellige stoffer og forhold uden for Dansons kontrol. Høje temperaturer, overdreven luftfugtighed, klor, industrielle dampe, gødning, sprøjtemidler til græsplæner og salg er nogle af de stoffer, som kan påvirke metallets beskyttelseslag. Af denne grund dækker garantien ikke rust eller oxidering, medmindre dette skyldes konstruktionsfejl i rygerovn komponenter. Hvis et af ovennævnte tilfælde opstår, skal du se afsnittet om pleje og vedligeholdelse for at forlænge enhedens levetid. Dansons anbefaler at anvende ryger, når rygerovn ikke er i brug. Denne garanti er baseret på almindelig brug og vedligeholdelse i husholdningen, og garantiens dækning gælder ikke, hvis ryger anvendes til kommercielle formål.

UNDTAGELSER

Der findes ingen skriftlig eller indforstået garanti for Pit Boss®-rygerovn 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. Hverken Dansons eller den autoriserede Pit Boss®-forhandler påtager sig noget ansvar, juridisk baseret eller på anden vis, for hændelige skader eller følgeskader på ejendom eller person som følge af brugen af dette produkt. Hvis der rejses et erstatningskrav mod Dansons, som er baseret på brud på denne garanti eller nogen anden form for udtrykkelig eller indforstået garanti ifølge lovgivningen, vil producenten under ingen omstændigheder være ansvarlig for nogen særlige, indirekte skader, følgeskader eller nogen anden form for skader, der rækker ud over det oprindelige køb af dette produkt. Alle garantier fra producenten er anført her, og der kan ikke rejses krav mod producenten baseret på nogen anden garanti eller fremstilling. Nogle lande eller stater tillader ikke udelukkelse eller begrænsning af hændelige skader eller følgeskader, eller begrænsning af indforståede garantier, så de begrænsninger eller udelukker, der er anført i denne begrænsede garanti, gælder muligvis ikke for dig. Denne begrænsede garanti giver dig specifikke juridiske rettigheder, og du kan have andre rettigheder, som varierer fra land til land.

BESTILLING AF RESERVEDELE

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

KONTAKT KUNDESERVICE

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

SERVICE PÅ GARANTIEN

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

MODEL	SERIENUMMER
KØBSDATO	AUTORISERET FORHANDLER

TURVALLISUUSTIEDOT

TÄMÄ KÄYTTÖOPAS SISÄLTÄÄ TÄRKEÄÄ JA LAITTEEN ASIANMUKAISEN JA TURVALLISEN KÄYTÖN KANNALTA VÄLTTÄMÄTÖNTÄ TIETOA. LUE KAIKKI VAROITUKSET JA OHJEET ENNEN SAVUSTIMEN KÄYTTÖÄ JA NOUDATA NIITÄ KÄYTÖN AIKANA. NÄIDEN VAROITUSTEN JA OHJEIDEN NOUDATTAMATTA JÄTTÄMINEN SAATTAA JOHTAA HENKILÖVAHINKOIHIN TAI KUOLEMAAN.

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

VAARAT JA VAROITUKSET

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

1. Grillin sivuilla on aina oltava 305 mm:n (12 tuumaa) vähimmäisetäisyys palaviin rakenteisiin ja 305 mm:n (12 tuumaa) vähimmäisetäisyys grillin takana. **Älä asenna laitetta palavalle lattialle tai lattialle, joka on suojattu palavilla pinnoilla, ellei asianmukaisia lupia ole saatu toimivaltaisilta viranomaisilta**. Älä käytä tätä laitetta sisätiloissa tai suljetussa, tuulettamattomassa tilassa. Tätä sähköinen tupakoitsijaei saa asettaa yläpuolella olevan palavan katon tai ulokkeen alle. Säilytä tupakoitsija alueella, jolla ei ole palavia materiaaleja, bensiiniä tai muita syttyviä höyryjä tai nesteitä.

Rasvapalon sattuessa käännä savustimen säädin OFF-asentoon ja pidä kaapin ovi suljettuna, kunnes palo on sammunut. Älä irrota virtajohtoa. Älä heitä vettä päälle. Älä yritä tukahduttaa tulta. Kaikkiin luokkiin (luokat ABC) hyväksytty palosammutin on hyvä olla paikan päällä saatavilla. Hallitsemattoman palon tilanteessa soita palokunnalle.

2. Pidä laite ja sähköjohdot etäällä vedestä tai muista nesteistä. Älä käytä savustinta sateessa, sähkökatkon aikana tai vesilähteen lähellä. Sähköiskuvaaran välttämiseksi laitteen saa kytkeä vain asianmukaisesti maadoitettuun pistorasiaan. Laitetta ei saa käyttää, jos sen virtajohto tai pistoke on vaurioitunut. Jos käytössä on pitkä ja irrotettava virtajohto (tai jatkojohto), varmista, että virtajohdon luokitus on vähintään sama kuin laitteen sähköluokitus ja että virtajohto on maadoitettu. Ulkojatkojohdot, joita käytetään ulkotuotteiden kanssa, on merkitty jälkiliitteellä "W" ja merkinnällä "soveltuu käyttöön ulkolaitteiden kanssa". Sähköiskun riskin vähentämiseksi jatkojohtoliitäntä on pidettävä kuivana ja irti maan pinnasta.
3. Pitkäaikaisen varastoinnin jälkeen laite on puhdistettava ennen käyttöä. Säännöllisillä huolto- ja ylläpitotoimilla yksikön käyttöikä pitenee. Jos savustinta säilytetään ulkona sateisen kauden aikana tai erittäin kosteissa olosuhteissa, on huolehdittava siitä, ettei sähkökomponenttiin pääse vettä. Irrota aina laite virtalähteestä ennen huolto- tai ylläpitotoimenpiteiden suorittamista.

Älä siirrä savustinta sen ollessa käytössä tai kuuma. Tarkista, että savustin on täysin jäähtynyt ennen kuin kosket ruoanvalmistusritilöihin, lisäät puulastuja, poistat vesiastian tai varastoit savustimen. Säilytä laitetta sisätiloissa, kun se ei ole käytössä. Älä säilytä sähkösavustinta kuumien tuhkien ollessa vielä sen sisällä. Kaikkien pintojen on oltava kylmät ennen varastointia.

4. Suosittelemme lämmönkestävien grillikintaiden ja pitkien, tukevien ruoanlaittovälineiden käyttöä laitetta käytettäessä. Ole varovainen, kun otat ruokaa pois savustimesta. Kaikki pinnat ovat kuumia ja ne voivat olla kuumia vielä pitkän aikaa käytön jälkeen.
5. Savustimen osat saattavat olla erittäin kuumia, mistä voi aiheutua vakavia vammoja. Pidä pienet lapset ja lemmikit loitolla käytön aikana.

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.

6. Älä käytä tätä laitetta lämmittimenä tai muuhun kuin sen suunniteltuun käyttötarkoitukseen. Laitetta ei ole tarkoitettu kaupalliseen käyttöön.

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.

KREOSOOTTI

Kreosootti eli noki on tervan kaltainen aine. Se tuottaa palaessaan mustaa savua sekä jäännöksiä, jotka ovat myös mustia väriltään. Nokea tai kreosoottia muodostuu, kun laitetta käytetään väärällä tavalla. Esimerkkejä tästä ovat tukos palotuulettimessa, paloalueen puutteellinen puhdistus ja ylläpito ja heikko ilma-polttoaine-palamissuhde.

On vaarallista käyttää tätä laitetta, jos liekki muuttuu tummaksi tai nokiseksi, tai jos paloastiassa on liikaa pellettejä. Syttyessään kreosootti synnyttää erittäin kuuman ja hallitsemattoman tulen, joka on samankaltainen kuin rasvatuli. Jos näin tapahtuu, aseta laite OFF-asentoon, anna sen jäähtyä täysin ja tutki sen jälkeen huolto- ja puhdistustarve. Kreosoottia usein kertyy poistoilman alueille.

Jos kreosoottia on muodostunut yksikön sisälle, lämmitä laite alhaiseen lämpötilaan, sammuta se ja pyyhi sitten muodostumat pois käsipyyhkeellä. Kuten terva, se on helpompi puhdistaa lämpimänä, koska se muuttuu nesteeksi.

HIILIMONOKSIDI ("HILJAINEN TAPPAJA")

Palavista hakkeista vapautuu hiilimonoksidia, jolla ei ole hajua ja joka voi aiheuttaa kuoleman. Älä polta hakketta kodien, ajoneuvojen, telttojen, autotallien tai muiden suljettujen tilojen sisällä. Käytä vain ulkona, jossa on hyvä ilmanvaihto.

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 seuraamalla 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.

TURVALLISUUSLISTAUS

Conformité Européenne (CE) -järjestön menettelyiden ja määritelmien mukaisesti Pit Boss® Grills -pellettipohjaiset ruoanvalmistuslaitteet osoittavat testatusti, että ne ovat kaikkien EU:n (Euroopan unioni) ja Euroopan talousalueen (ETA) standardien ja direktiivien mukaisia sekä vastaavat kaikkia turvallisuutta, terveellisyyttä ja ympäristöä koskevia suojausvaatimuksia.

Tämä tuote on sähkömagneettista yhteensopivuutta (EMC, 2014/30/EU) koskevien standardien ja pienjännitedirektiivin (LVD, 2014/35/EU) standardien mukainen sekä RoHS-direktiivin (RoHS, 2011/65/EU, 2015/863) ja sähkö- ja elektroniikkaromua koskevan direktiivin (WEEE, 2002/96/EY) mukainen.

DANSONS

TEKIJÄNOIKEUKSIA KOSKEVA HUOMAUTUS

Tekijänoikeus 2021. Kaikki oikeudet pidätetään. Tämän ohjekirjan mitään osaa ei saa kopioida, välittää eteenpäin, litteroida tai tallentaa hakujärjestelmään missään muodossa tai millään tavoin ilman nimenomaista kirjallista lupaa, jonka on myöntänyt

DANSONS EUROPE
11 Rue Galvani Pariisi, Ranska 75017

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

ASIAKASPALVELU
www.pitboss-grills.com

FI
SUOMI

SISÄLLYSLUETTELO

Turvallisuustiedot 131

Osat ja tekniset tiedot 134

Kokoamisen valmistelu 135

Kokoamisohjeet
- Pyörien kiinnittäminen tukijalkoihin 135
- Tukijalkojen kiinnittäminen kaapin alustaan 135
- Käyttöpaneelin kiinnittäminen tukijalkoihin 136
- Tukipalkin kiinnittäminen 136
- Tukilevyjen kiinnittäminen 136
- Pohjakammiokokoonpanon asentaminen 137
- Virtajohtopidikkeen kiinnittäminen 137
- Tuuletusläppien asentaminen pääkaappiin 137
- Takakahvan kiinnittäminen 138
- Pääkaapin kokoaminen kaapin alustaan 138
- Ruoanvalmistusosien asennus 138
- Logolevyn asentaminen 139
- Kaapin oven kahvan ja salvan kiinnittäminen 139
- Puulastutarjottimen kokoaminen ja asentaminen 139
- Rasvatarjottimen asentaminen 140
- Virtalähteeseen liittäminen 140

Käyttöohjeet
- Savustimen käyttöympäristö 140
- Savustimen lämpötila-alueet 141
- Tietoa ohjauspaneelista 142
- Tietoa mittareista 143
- Ensimmäinen käyttö – savustimen alkupoltto 143
- Käynnistystoiminto 143
- Vesilukon täyttäminen 144
- Puulastutarjottimen täyttäminen 144
- Savustimen sammuttaminen 144

Huolto ja ylläpito 145

Vianetsintä 146

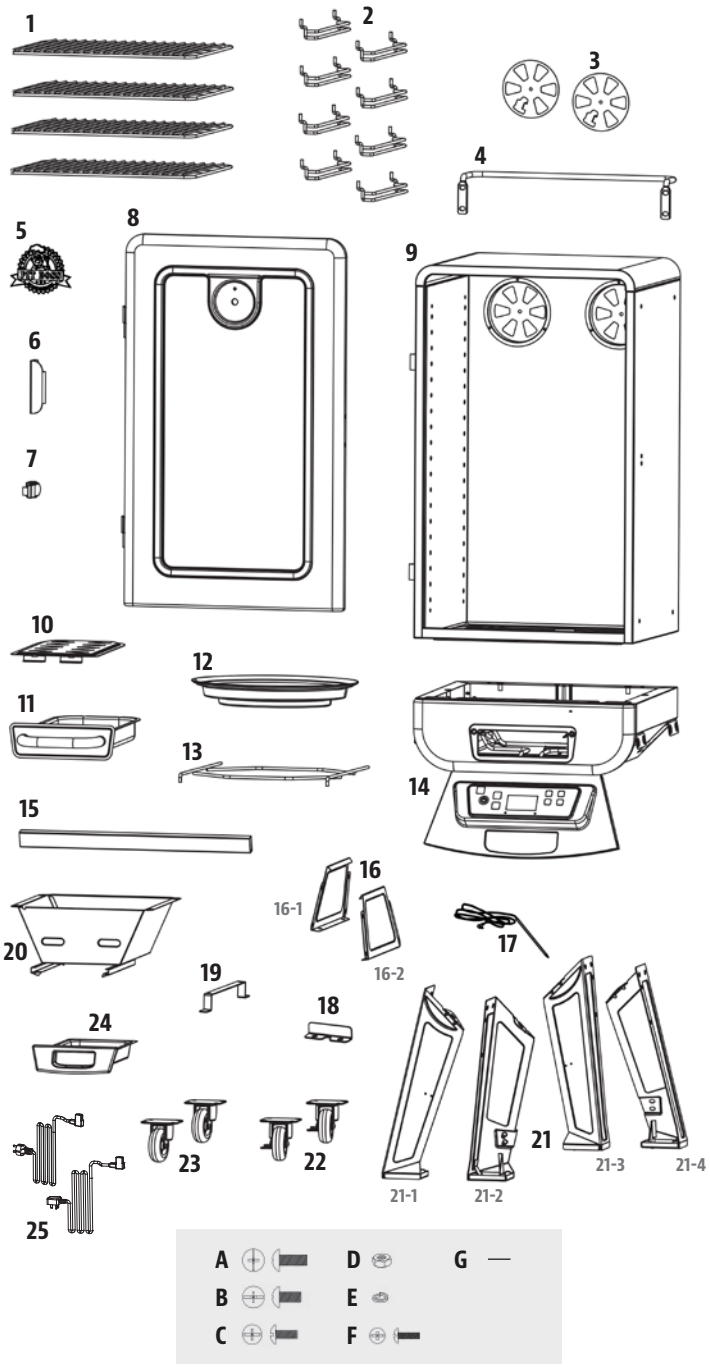
Sähköjohtokaavio 148

Vaihto-osat 149

Takuu 150

OSAT JA TEKNISET TIEDOT

Osan numero	Kuvaus
1	Ruoanvalmistusritilät (x4)
2	Ruoanvalmistusritilän tukipidikkeet (x8)
3	Tuuletusaukko (x2)
4	Takakahva (x1)
5	Logolevyn (x1)
6	Kaapin oven kahva (x1)
7	Kaapin oven salpa (x1)
8	Kaapin ovi (x1)
9	Pääkaappi (x1)
10	Puulastutarjottimen kansi (x1)
11	Puulastutarjotin (x1)
12	Vesilukko (x1)
13	Vesilukon tuki (x1)
14	Kaapin alusta (x1)
15	Tukipalkki (x1)
16	Tukilevy (x2)
17	Lihalämpömittari (x1)
18	Lämpötila-anturin pidike (x1)
19	Virtajohtopidike (x1)
20	Pohjakammio (x1)
21	Tukijalat (x4)
22	Lukittuva kääntöpyörä (x2)
23	Kääntöpyörä (x2)
24	Rasva-astia (x1)
25	Lisävirtajohto (x2)
A	¼–20x⅝" tuuman ruuvi (x4)
B	¼–20x½" tuuman ruuvi (x28)
C	#10–24x½" tuuman ruuvi (x32)
D	#10–24 lukkomutteria (x2)
E	M5 Lukkolevy (x2)
F	#5–32x½" tuuman ruuvi (x2)
G	Varalaitteisto



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

PB - SÄHKÖISET VAATIMUKSET
220-240 V, 50 Hz, 1650 W, MAADOITETTU PISTOKE

MALLI		YKSIKKÖ KOOTTUNA (LXKXS)	YKSIKÖN PAINO	RUUANVALMISTUSALUE	LÄMPÖTILA-ALUE
PB	PBV3DU1	550MM X 1190MM X 510MM / 21" X 46" X 20"	30 KG / 66 LB	**KUUTIONMALLINEN KEITTIÖ: 0,07 M³ / 2,7 FT³** ***YHTEENSÄ* - 4424 CM² / 685 SQ. IN.**	38-176°C / 100-350°F

FI
SUOMI

KOKOAMISEN VALMISTELU

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

www.pitboss-grills.com

TÄRKEÄÄ: Tämän laitteen asennusta helpottaa, jos sen tekee kaksi henkilöä, mutta se ei ole välttämätöntä.

Kokoamisessa tarvittavat työkalut: ruuvitaltta ja vesivaaka. *Työkalut eivät sisälly lähetykseen.*



KOKOAMISOHJEET

IMPORTANT: It is advised to read each step entirely before starting assembly on instructions. Do not tighten screws completely until all screws for that step have been installed, or unless otherwise mentioned.

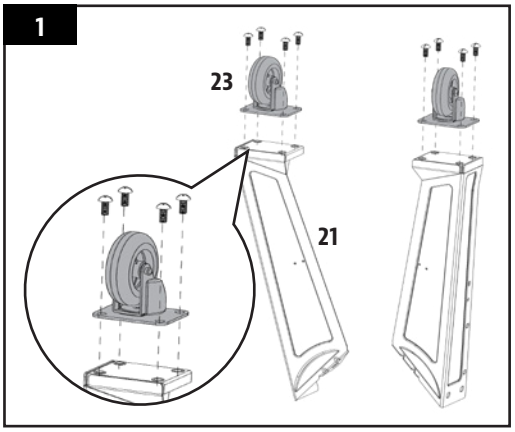
1. PYÖRIEN KIINNITTÄMINEN TUKIJALKOIHIN

Tarvittavat osat:

2 x Lukittuva kääntöpyörä (#22)
2 x Kääntöpyörä (#23)
4 x Tukijalat (#21)
16 x ¼–20x½" tuuman ruuvi (#B)

Asennus:

- Aseta lattialle pahvinpala suojaamaan yksikköä ja osia naarmuuntumiselta kokoamisen aikana Kiinnitä seuraavaksi pyörä jalan alaosaan käyttämällä neljää ruuvia. Asenna muut tukijalat ja pyörät samalla tavoin.



2. TUKIJALKOJEN KIINNITTÄMINEN KAAPIN ALUSTAAN

Tarvittavat osat:

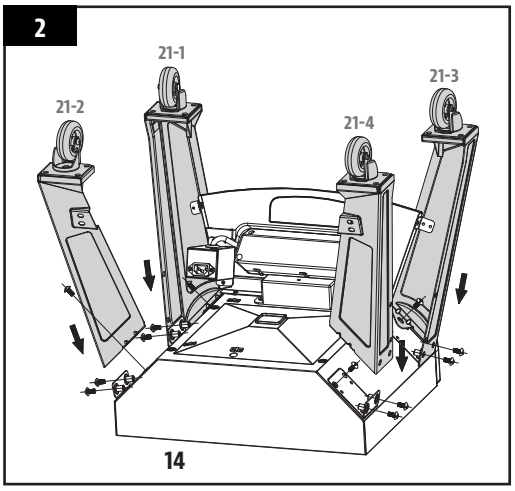
1 x Kaapin alusta (#14)
12 x ¼–20x½" tuuman ruuvi (#B)

Asennus:

- Aseta kaapin alusta sitten lattialle alapuoli ylöspäin. Valmistele neljä tukijalkaa kaapin alustaan asennusta varten järjestäen merkityt jalat kuvassa esitetyllä tavalla.

TÄRKEÄÄ: Neljä tukijalkaa täytyy järjestää oikein, jotta tukilevyt ja tukipalkki voidaan asentaa oikein myöhemmässä vaiheessa.

- Kiinnitä yksi tukijalka kaapin alustaan käyttämällä kolmea ruuvia. Asenna muut kolme tukijalkaa samalla tavoin. Kiristä sisäpuolella olevat ruuvit tiukalle, mutta jätä ulkopuolella olevat ruuvit osittain irti.



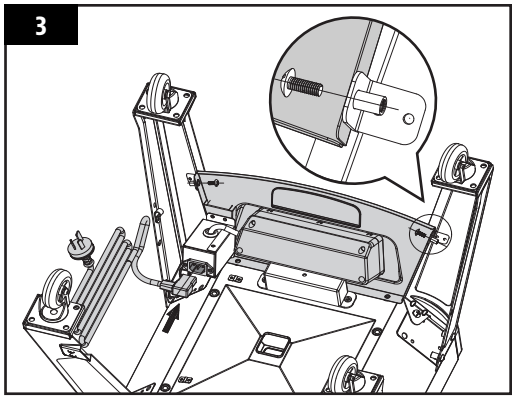
3. KÄYTTÖPANEELIN KIINNITTÄMINEN TUKIJALKOIHIN

Tarvittavat osat:

2 x #10–24x½" tuuman ruuvi (#C)
1 x Lisävirtajohto (#25)

Asennus:

- Löysennä kaksi ohjauspaneelin lähellä olevaa ruuvia, jotka pitävät etulevyn kiinni pääkaapissa. Kiinnitä sitten etulevyn sivut eteenpäin osoittaviin tukijalkoihin käyttämällä kahta ruuvia. Kun nämä ruuvit on kiristetty, kiristä kaksi ruuvia, jotka löysennettiin aiemmassa vaiheessa.
- Mukana tulee kaksi virtajohtoa. Asenna haluamasi virtajohto vastaavaan pohjassa olevaan uraan.



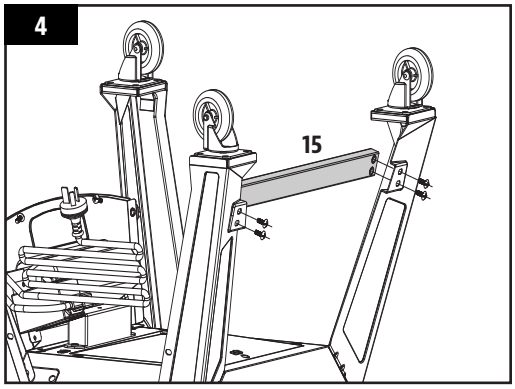
4. TUKIPALKIN KIINNITTÄMINEN

Tarvittavat osat:

1 x Tukipalkki (#15)
4 x #10–24x½" tuuman ruuvi (#C)

Asennus:

- Asenna tukipalkki yksikön takaosaan kahden takatukijalan väliin. Kiinnitä käyttämällä kahta ruuvia kummallakin puolella. Varmista, että tukipalkki sijaitsee pääkaapin alapuolella ja osoittaa sisäänpäin. Katso tukipalkin asento kuvasta.



5. TUKILEVYJEN KIINNITTÄMINEN

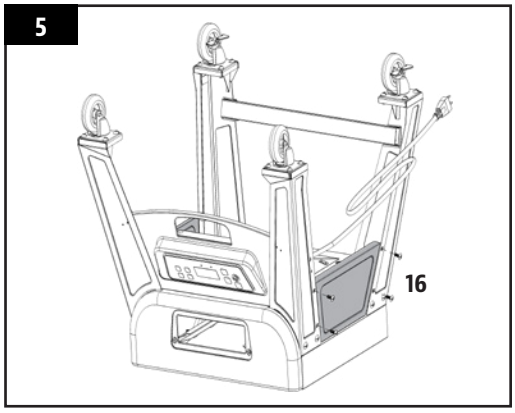
Tarvittavat osat:

2 x Tukilevy (#16)
8 x #10–24x½" tuuman ruuvi (#C)

Asennus:

- Asenna yksi tukilevy yksikön sivuun etummaisten ja takimmaisten tukijalkojen väliin. Kiinnitä käyttämällä kahta ruuvia kummallakin puolella. Varmista, että tukilevyn tasainen puoli osoittaa ulospäin. Toista sama asennusvaihe toisen tukilevyn kiinnittämiseksi. Katso tukilevyjen järjestys kuvasta.

HUOMAUTUS: Tukilevyn, jonka alareunassa on kaksi reikää, tulee olla yksikön sillä puolella, jossa virtajohto poistuu ohjauspaneelista (vasen puoli). Tämä on tärkeää myöhempien asennusvaiheiden suorittamiseksi.



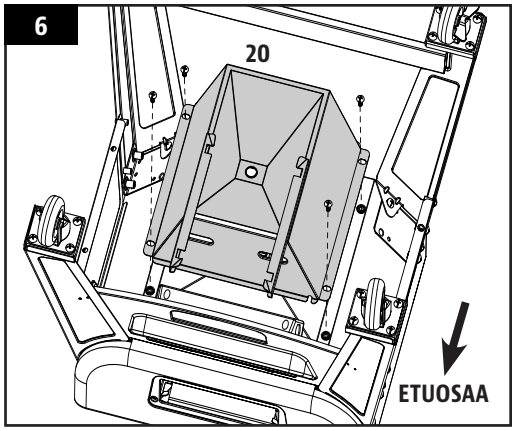
6. POHJAKAMMIOKOKOONPANON ASENTAMINEN

Tarvittavat osat:

1 x Pohjakammio (#20)
4 x #10–24x½" tuuman ruuvi (#C)

Asennus:

- Asenna alustakammio kaapin alustan pohjaan käyttämällä neljää ruuvia. Tarkista, että rasvatarjottimen kiskot ovat yksikön etuosaa vastapäätä. Katso kuvasta osien oikeat sijainnit.



7. VIRTAJOHTOPIDIKKEEN KIINNITTÄMINEN

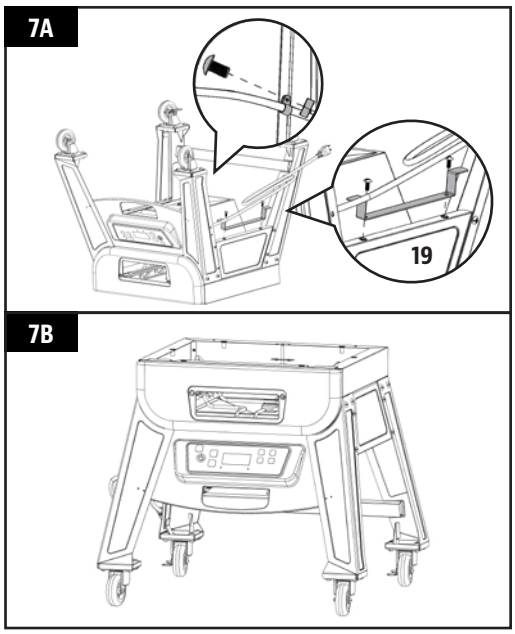
Tarvittavat osat:

1 x Virtajohtopidike (#19)
2 x #10–24x½" tuuman ruuvi (#C)

Asennus:

- Löysennä tukijalassa olevan virtajohdon pidikkeen ruuvia ja kiinnitä virtajohto paikalleen ohjaamalla virtajohto pidikkeen läpi.
- Etsi kaksi reikää (vasemman) tukipidikkeen pohjassa. Kiinnitä virtajohdon pidike tukipaneeliin käyttämällä kahta ruuvia kuvassa 7A esitetyn mukaisesti. Kun se on kiinni paikallaan, kierrä virtajohto pidikkeeseen odottamaan yksikön käyttöönottoa.
- Jatka kiristämällä kaikki kaapin alustassa olevat ruuvit kunnolla, ja käännä kärry sitten varovaisesti pystyasentoon niin, että pyörät ovat alhaalla. Katso kuva 7B.

TÄRKEÄÄ: tarkista, että kaikki kaapin alustassa olevat ruuvit on kiristetty kokonaan, jotta ruuvit eivät putoa, kun yksikkö siirretään.



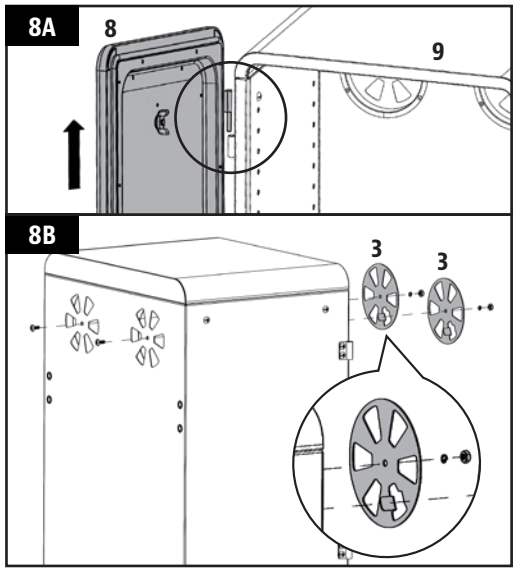
8. TUULETUSLÄPPIEN ASENTAMINEN PÄÄKAAPPIIN

Tarvittavat osat:

1 x Pääkaappi (#9)
2 x Tuuletusaukko (#3)
2 x #10–24x½" tuuman ruuvi (#C)
2 x #10-24 lukkomutteria (#D)
2 x M5 Lukkolevy (#E)

Asennus:

- Nosta ensiksi pääkaapin ovi saranoiltaan ja aseta se sivuun. Katso kuva 8A.
- Aseta yksi ruuvi pääkaapin ulkopuolelta kunkin tuuletusläpän keskelle. Aseta seuraavaksi tuuletusläppä pääkaapin sisään ulkonevan läpän ollessa takaosaa vastapäätä, ja kiinnitä ruuvi ulkopuolelta käyttämällä lukkoaluslevyä ja lukkomutteria. Asenna toinen tuuletusläppä samalla tavalla, kuvassa 8B esitetyn mukaisesti.



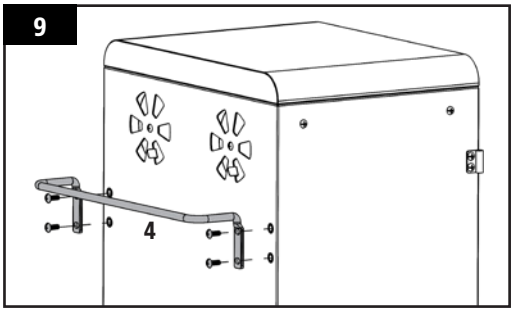
9. TAKAKAHVAN KIINNITTÄMINEN

Tarvittavat osat:

1 x Takakahva (#4)
4 x ¼–20x⅝" tuuman ruuvi (#A)

Asennus:

· Kiinnitä pellettisäiliön kahva pellettisäiliön takaosaan käyttämällä neljää ruuvia. Katso oikea asento kuvasta (kahva ylhäällä).



10. PÄÄKAAPIN KOKOAMINEN KAAPIN ALUSTAAN

Tarvittavat osat:

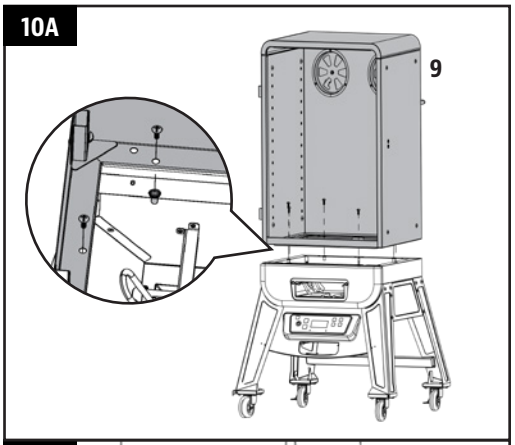
1 x Lämpötila-anturin pidike (#18)
6 x #10–24x½" tuuman ruuvi (#C)
2 x #5–32x½" tuuman ruuvi (#F)

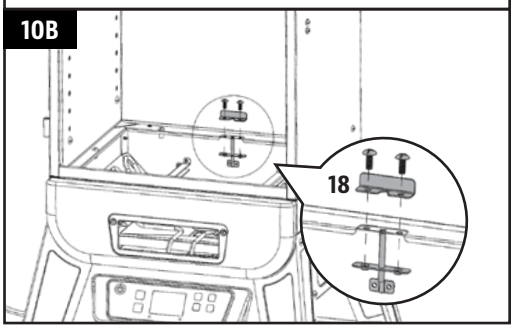
Asennus:

· Valmistele pääkaappi kiinnitettäväksi kaapin alustaan. Aseta kaapin alusta pääkaapin viereen siten, että molemmat osoittavat samaan suuntaan. **Lukitse kaapin alustassa olevat kääntöpyörät.** Nosta pääkaappi varovaisesti kaapin alustaan. Kiinnitä pääkaappi kaapin alustaan käyttämällä kuutta ruuvia. Katso kuva 10A.

· Etsi takaseinällä pääkaapin alareunassa oleva lämpötila-anturi. Kiinnitä lämpötila-anturi paikalleen lämpötila-anturin pidikkeen kanssa käyttämällä kahta ruuvia. Katso kuva 10B.

TÄRKEÄÄ: Kun lämpötila-anturin pidike on kiinni paikallaan, tarkista, että ruostumatonta terästä oleva kärki ulottuu alakaapin ulokkeen yli. Se lukee pääkaapin sisäistä lämpötilaa. Lämpötila-anturin virheellinen sijoitus saattaa johtaa vääriin lämpötilalukemiin ohjauspaneelissa.





11. RUOANVALMISTUSOSIEN ASENNUS

Tarvittavat osat:

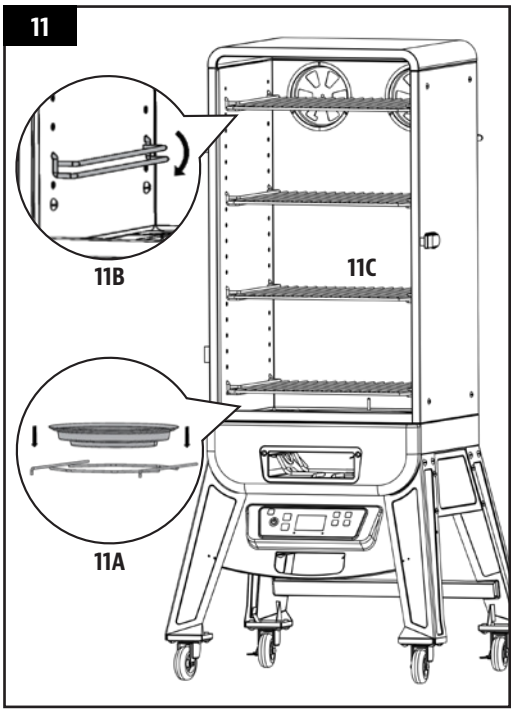
8 x Ruoanvalmistusritilän tukipidikkeet (#2)
4 x Ruoanvalmistusritilät (#1)
1 x Vesilukko (#12)
1 x Vesilukon tuki (#13)

Asennus:

· Aseta vesilukon tuki pääkaapin sisäpuolen alaosaan ja sovita vesilukko sitten tukeen. Katso kuva 11A.

HUOMAUTUS: Vesilukossa on oltava aina vettä ruoanlaiton aikana. Se ottaa vastaan ruuanlaitosta johtuvat rasvat ja roiskeet ja helpottaa puhdistamista. Jos savua tulee pidemmän aikaa, siirrä vesilukko ylemmäs, jotta vesi kestää pidempään.

· Aseta kahdeksan ruoanvalmistusritilän tukipidikettä pääkaapin vasemman sivuseinän sisäpuolella oleviin reikiin. Kun pidikkeet ovat rei'issä, kiinnitä ne paikoilleen kallistamalla alaspäin. Toista sama asennusvaihe samalla korkeudella oikeanpuoleisessa seinässä. Katso kuva 11B.



· Aseta lopuksi ruoanvalmistusritilät yksi kerrallaan pääkaapin sisällä oleviin ritilän tukipidikkeisiin. Katso kuva 11C.

HUOMIO: Vamojen välttämiseksi kunkin ruoanvalmisritilän välillä olevan korkeuden muuttamiseksi säätö tulee tehdä vain, kun savustin on täysin jäähtynyt.

12. LOGOLEVYN ASENTAMINEN

Tarvittavat osat:

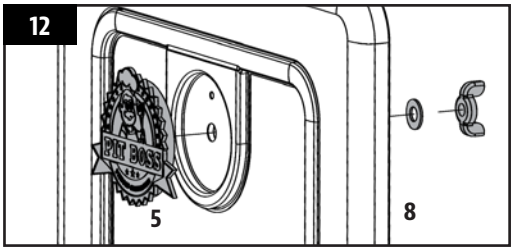
1 x Logolevyn (#5)
1 x Kaapin ovi (#8)

Asennus:

· Poista aluslevy ja siipimutteri paketoidusta logolevystä.

· Aseta logolevy kaapin oven etupuolella olevaan kiinnitysreikään, aseta aluslevy oven sisäpuolella olevaan kierretolppaan ja kiristä käsin kiinni.

HUOMAUTUS: Logolevy toimitetaan yhden aluslevyn ja yhden siipimutterin kanssa.



13. KAAPIN OVEN KAHVAN JA SALVAN KIINNITTÄMINEN

Tarvittavat osat:

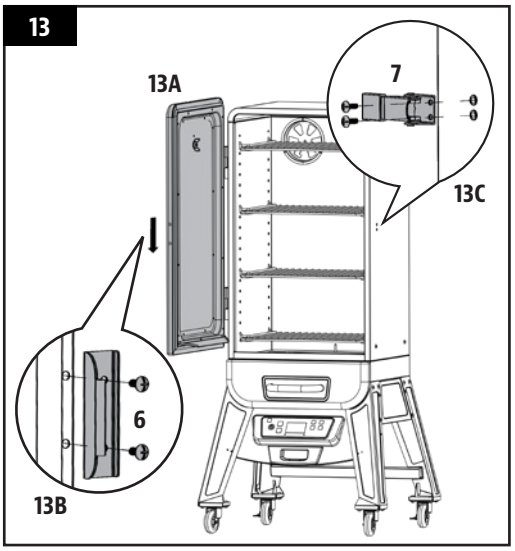
1 x Kaapin oven kahva (#6)
1 x Kaapin oven salpa (#7)
4 x #10–24x½" tuuman ruuvi (#C)

Asennus:

· Asenna kaapin ovi pääkaappiin kohdistamalla ja kiinnittämällä molemmat ovisaranat. Varmista, että kaapin ovi on asennettu oikein. Testaa, että ovi avautuu ja kääntyy vapaasti. Katso kuva 13A.

· Kiinnitä kaapin oven kahva kaapin etuosan keskelle kahdella ruuvilla Katso oikea asento kuvasta 13B.

· Kiinnitä kaapin oven salpa pääkaapin ulkopintaan kahdella ruuvilla. Katso kuva 13C.



14. PUULASTUTARJOTTIMEN KOKOAMINEN JA ASENTAMINEN

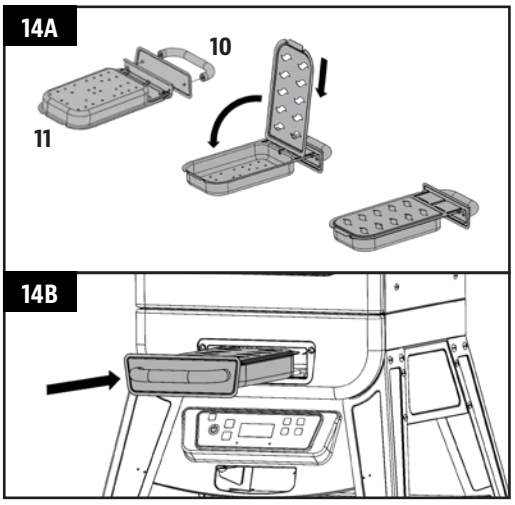
Tarvittavat osat:

1 x Puulastutarjottimen kansi (#10)
1 x Puulastutarjotin (#11)
2 x #10–24x½" tuuman ruuvi (#C)

Asennus:

· Kokoa ensin puulastutarjotin kiinnittämällä näyttöpinta ja kahva käyttämällä kahta ruuvia. Aseta sitten puulastutarjottimen kansi puulastutarjotinkokoonpanossa oleviin kannen uurteisiin ja työnnä kansi alas kiinni. Katso kuva 14A.

· Liu'uta koottu puulastutarjotin yksikön etupaneelissa olevan ohjauspaneelin yläpuoliseen aukkoon. Katso kuva 14B.



15. RASVATARJOTTIMEN ASENTAMINEN

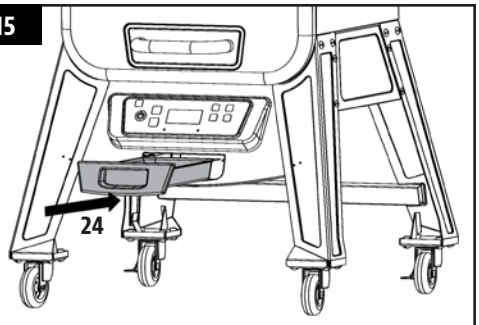
Tarvittavat osat:

1 x Rasva-astia (#24)

Asennus:

- Liu'uta rasvatarjotin yksikön etupaneelissa olevan ohjauspaneelin alapuoliseen aukkoon. Varmista, että rasvatarjotin asettuu kiskoille kunnolla.
- Laitteen kokoaminen on nyt valmis.

15

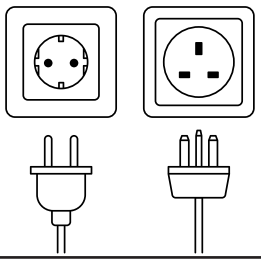


16. VIRTALÄHTEESEEN LIITTÄMINEN

- *STANDARDIPISTORASIA*
  Tämä laite vaatii 220–240 V, 50 Hz, 1650 W. Siinä on oltava maadoitettu pistoke. Varmista ennen käyttöä, että maadoitettua päätä ei ole irrotettu

TÄRKEÄÄ: Irrota laite virtalähteestä, kun se ei ole käytössä.

16



KÄYTTÖOHJEET

Nykyajan elämäntyyliin kuuluu pyrkimys syödä terveellistä ja ravitsevaa ruokaa. Yksi tärkeä tekijä on rasvan vähentäminen ruokavaliossa. Parhaita tapoja vähentää rasvoja ruokavaliossa on käyttää makua lisääviä ruuanvalmistustapoja, kuten savustusta. Koska sähkösavustimessa käytetään savustamiseen puulastuja, lihat maustuvat luonnollisella puun aromilla, mikä vähentää sokeripohjaisten kastikkeiden käytön tarvetta.

SAVUSTIMEN KÄYTTÖYMPÄRISTÖ

1. *SAVUSTIMEN SIJAINTI*

Kaikkien ulkona käytettävien laitteiden kohdalla ulkoilmaolosuhteilla on suuri vaikutus savustimen toimintaan ja täydellisten aterioiden valmistusaikaan. Kaikkien Pit Boss® -yksiköiden ympärillä tulee olla vähintään 305 mm:n etäisyys palaviin rakenteisiin. Tämä turvaetäisyys on huomioitava aina savustimen ollessa käytössä. Tätä laitetta ei saa asettaa yläpuolella olevan palavan katon tai ulokkeen alle. Säilytä savustimen alueella, jolla ei ole palavia materiaaleja, bensiiniä tai muita syttyviä höyryjä tai nesteitä.

2. *RUUANVALMISTUS KYLMÄLLÄ ILMALLA*

Sään viiletessä ei tupakointikausi ajatella, että tupakointi on ohi! Kuulaan viileä ilma ja savustettujen ruokien taivaallinen aromi parantaa talvisen alakulon.

- Jos savustus alhaisella lämpötilalla epäonnistuu, lisää hieman lämpötilaa saman lopputuloksen saavuttamiseksi.
- Ole järjestelmällinen – kerää kaikki tarvitsemasi valmiiksi keittiössä ennen kuin suuntaat ulos. Siirrä savustimen talvella paikkaan, joka ei ole alttiina tuulelle ja suoralle pakkaselle. Tarkista paikalliset säännökset liittyen savustimen etäisyyteen talosta ja/tai muista rakenteista. Kokoa kaikki tarvitsemasi tarjottimelle, pukeudu lämpimästi ja ala kokata!
- Pidä silmällä ulkoilman lämpötilaa asettamalla ulkolämpömittari lähelle ruuanvalmistuspaikkaasi. Pidä kirjaa siitä, mitä ruokia olet valmistanut, ulkoilman lämpötilasta ja ruuanvalmistusajasta. Tämä auttaa sinua myöhemmin päättää, mitä valmistaa ja miten pitkään se kestää.
- Pidennä erittäin kylmällä säällä esilämmitysaikaa ainakin 20 minuutilla.
- Vältä savustinkaapin oven avaamista enempää kuin on välttämätöntä. Kylmät tuulenpuuskat voivat viilentää savustimen lämpötilan täysin. Ole joustava tarjoiluaikasi suhteen; lisää ylimääräistä valmistusaikaa aina, kun avaat kannen.
- Pidä lämmitettyä lautasta tai kannellista astiaa valmiina niin, että ruoka säilyy lämpimänä sisälle viennin aikana.
- Parhaiten talviseen ruuanvalmistukseen sopivat ruuat, jotka kaipaavat vain vähän huomiota, kuten paistit, kokonaiset broilerit, ribsit ja kalkkuna. Tee ruuanvalmistuksesta vielä helpompaa lisäämällä yksinkertaisia aineksia, kuten juureksia ja perunoita.

3. *RUUANVALMISTUS KUUMALLA ILMALLA*

Kun sää ulkona lämpenee, valmistusaika lyhenee. Oikea pukeutuminen on tärkeää, kun sää on todella kuuma: shortsit, paita, kengät, hattu, esiliina, sekä runsas aurinkovoiteen käyttö ovat suositeltavia.

Nämä ehdotukset auttavat nauttimaan grillistäsi kuumien kuukausien aikana:

- Säädä ruuanvalmistuslämpötiloja alemmiksi. Näin estät tahattomat tulen leimahdukset.
- Käytä lihalämpömittaria ruokien sisälämpötilan mittaamiseen. Näin estät ruokien ylikypsymisen ja kuivumisen.
- Pidä savustinkaapin ovi aina suljettuna, myös kuumalla säällä.
- Voit pitää ruokia kuumana käärimällä ne folioon ja pitämällä niitä eristetyssä kylmälaukussa. Pakkaa rutistettua sanomalehtipaperia folion ympärille; näin ruoka säilyy kuumana 3 – 4 tunnin ajan.

SAVUSTIMEN LÄMPÖTILA-ALUEET

Ohjauspaneelin lämpötilatiedot eivät välttämättä vastaa tarkoin lämpömittaria. Kaikki alla luetellut lämpötilat ovat arvioita, ja niihin vaikuttavat seuraavat tekijät: ulkopuolisen ympäristön lämpötila, tuulen voimakkuus ja suunta, käytetyn pellettipolttoaineen laatu, kannen avaaminen ja valmistetun ruuan määrä.

Savustus on aidon grillauksen osa-alue, ja se onkin puupellettisavustimen pääasiallinen etu. Savustustapoja on kaksi: kuumasavustus ja kylmäsavustus.

- ***Kuumasavustus,*** joka on toinen nimi ***alhaisella lämpötilalla hitaasti*** tapahtuvalle ruoanvalmistukselle, tehdään yleensä 82–122 celsiusasteessa. Kuumasavustus toimii parhaiten, kun tarvitaan pitkä valmistusaika, kuten isojen liha-, kala- tai siipikarjapalojen kohdalla.
- ***Kylmäsavustuksessa*** ruoka sijaitsee niin kaukana liekistä, että se savustuu kypsentymättä. Tämä tehdään 15–32 celsiusasteessa.

VINKKI: Jos haluat lisätä ruoan maukkautta, vaihda alhaiseen savustuslämpötilaan heti, kun olet asettanut ruoan savustimeen. Tällöin savu pääsee lihan säikeisiin, ennen kuin ne sulkeutuvat 49 °C:n lämpötilassa.

Olennaista on kokeilla savustukseen käytettyä aikaa ennen kuin liha on kypsynyt täysin. Jotkut ulkoilmakokit savustavat mieluiten ruuanvalmistuksen lopulla niin, että ruoka säilyy lämpimänä tarjoiluhetkeen asti. Harjoitus tekee mestarin!

TIETOA OHJAUSPANEELISTA



HALLINTA	KUVAUS
	Liitettynä virtalähteeseen **virtapainike** hehkuu sinisenä. Paina virtapainiketta käynnistääksesi laite. Kun virtapainiketta painetaan, digitaalinen LCD-näyttö valaistuu. Laite on nyt käyttövalmis. Sammuta laite painamalla painiketta ja pitämällä se painettuna.
F/C	**Lämpötilan muutospainiketta** käytetään myös digitaalisella LCD-näytöllä näkyvän lämpötilalukeman muuttamiseen. Paina painiketta, jos haluat vaihtaa Celsiuksesta (ºC) Fahrenheitiin (ºF) tai päinvastoin. Oletusarvo on Celsiuksesta.
Element	**Elementin valoilmaisinta** käytetään sen näyttämiseen, onko lämmityselementti päällä vai pois päältä. Jos valo hehkuu, lämmityselementti toimii ja on päällä. Jos valo on pois päältä, elementti on pois päältä. Lämmityselementti pysyy päällä, jos todellinen lämpötila on alhaisempi kuin asetettu lämpötila. Kun ASETETTU lämpötila on saavutettu, lämmityselementti kytkeytyy automaattisesti pois päältä.
	**Digitaalinen LCD-näyttö** toimii yksikkösi tietokeskuksena. Digitaalinen LCD-näyttö näyttää halutun paistolämpötilan (ASETUS), todellisen paistolämpötilan (TODELLINEN), lihalämpömittarin lämpötila (jos liitettynä) ja mahdolliset virheilmoitukset. Jos vain yksi lihalämpömittari on liitettynä, näytetään vain yksi lukema. Lämpötila voidaan näyttää joko Fahrenheiteina tai Celsiuksina.
	**Muokkausnuolten** avulla voit lisätä tai vähentää TIME (aika)- ja TEMP (lämpötila) -asetuksia ohjauspaneelissa. Pidä painikkeita painettuna, kun haluat lisätä tai vähentää arvoa nopeammin.
Temp	Paina ohjauspaneelissa olevaa **lämpötilapainiketta** muokataksesi ruoanlaittolämpötilaa. · Paina kerran valitaksesi lämpötila-asetuksen, paina sitten muokkausnuolia muuttaaksesi lämpötilaa viiden asteen lisäyksin. Paina kerran uudelleen lukitaksesi lämpötila-asetuksen, kun muutokset ovat valmiit. Lämmityselementti ei kytkeydy päälle ennen kuin myös aika on asetettu. Elementin oletuslämpötilan asetus on 37 ºC / 100 ºF.
Time	Paina ohjauspaneelissa olevaa **AIKA-painiketta** muokataksesi ruoanlaittoaikaa. · Paina kerran valitaksesi aika-asetuksen, paina sitten muokkausnuolia muuttaaksesi tunteja. Muutokset ovat yhden tunnin lisäyksiä (välillä 00–99). · Paina kerran uudelleen valitaksesi minuuttiasetuksen, paina sitten muokkausnuolia muuttaaksesi minuutteja. Muutokset ovat 10 minuutin lisäyksiä (välillä 00–50). · Paina kahdesti lukitaksesi aika-asetuksen, kun muutokset ovat valmiit.
Set/Act	Paina ohjauspaneelissa olevaa **Set/ACT (Asetus/Todellinen) -painiketta**, jolloin näkyviin tulee suunniteltu asetusarvo (SET) tai todellinen/nykyinen (ACT) aika ja lämpötila. Näytölle tulevat oletusarvoisesti todelliset (ACT) asetukset TIME (aika) ja TEMP (lämpötila). · Voit näyttää TIME (aika)- ja TEMP (lämpötila)-asetusarvot painamalla SET/act (asetus/todellinen) -painiketta kerran. Näyttöön palaavat 15 sekunnin kuluttua todelliset (ACT) asetukset. · Voit muuttaa asetusarvoa painamalla SET/act (asetus/todellinen) -painiketta kerran ja painamalla seuraavaksi TIME (aika) tai TEMP (lämpötila). Paina seuraavaksi muokkausnuolia muuttaaksesi asetusta.
Smoke	Paina ohjauspaneelissa olevaa **SMOKE (savu) -painiketta** kytkeäksesi lämmityselementin päälle manuaalisesti. Sitä käytetään savutason lisäämiseen oven avaamisen jälkeen tai auttamaan tuoreiden puulastujen savustamisen aloittamisessa: · Paina kerran käynnistääksesi elementin 20-minuutin toimintajakson. Kytkeytyy automaattisesti pois päältä toimintajakson jälkeen. · Paina kahdesti käynnistääksesi elementin pois päältä 20-minuutin toimintajakson aikana.

FI

SUOMI

Liitännät ohjauspaneelissa ovat kahta **lihalämpömittaria** varten. Kun lihalämpömittari on liitetty, lämpötila näkyy LCD-näytöllä. Irrota lihalämpömittari liitännästä, kun se ei ole käytössä. Yhteensopiva vain Pit Boss® -lihalämpömittarien kanssa. *Lihalämpömittareita myydään myös erikseen.*



TIETOA MITTAREISTA

- *LÄMPÖTILA-ANTURI*

Lämpötila-anturi sijaitsee kaapin sisällä, takaseinän alaosassa. Se on pieni, pystysuora ruostumattomasta teräksestä valmistettu anturi. Lämpötila-anturi mittaa yksikön sisäistä lämpötilaa. Kun lämpötilaa säädetään ohjauspaneelista, lämpötila-anturi lukee todellisen lämpötilan yksikön sisällä ja säätää sen haluttuun lämpötilaan.

TÄRKEÄÄ: Laitteen lämpötilaan vaikuttaa suuresti ympäröivän ulkoilman sää, ja valmistettavan ruuan määrä.

- *LIHALÄMPÖMITTARI*

Lihalämpömittari mittaa savustinkaapissa valmistettavan lihan lämpötilaa samalla tavoin kuin keittiön uuni. Liitä lihalämpömittarin anturi lihalämpömittarin liitäntään ja aseta ruostumattomasta teräksestä valmistettu lihalämpömittari lihan paksuimpaan kohtaan. Lämpötila näytetään ohjauspaneelissa. **Varmista, että lihalämpömittari on kunnolla liitetty liitäntään, kokeilemalla, että kuulet sen napsahtavan paikalleen.**

TÄRKEÄÄ: Kun asetat lihalämpömittarin lihaan, varmista, että lihalämpömittari ja sen johdot eivät ole suorassa kosketuksessa liekkiin tai kovaan kuumuuteen. Tämä voi vahingoittaa lihalämpömittaria. Vedä ylimääräinen johto pääkaapin etuovesta reunaa pitkin. Irrota lihalämpömittari liitännästä, kun se ei ole käytössä, ja siirrä se syrjään niin, että se pysyy suojassa ja puhtaana.

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖ – SAVUSTIMEN ALKUPOLTTO

Ennen kuin käytät savustinta ensimmäistä kertaa ruoan kanssa, on tärkeää suorittaa alkupoltto yksikön sisä- ja ulkopuolen viimeistelyn karkaisemiseksi. Käynnistä savustin ja käytä sitä yli 177 °C:n lämpötilassa kaapin ovi suljettuna 30–40 minuutin ajan yksikön alkupolttoa ja vierasaineiden poistoa varten.

TÄRKEÄÄ: Savustimen karkaiseminen on tärkeää sen pitkän aikavälin käytön ja hoitamisen kannalta. Jos alkupolttoa ei suoriteta, ulkopinnan viimeistely ei kovetu asianmukaisesti ja maalinhaju voi antaa epäluonnollisia makuja ensimmäiseen valmistamaasi ruokaan.

KÄYNNISTYSTOIMINTO

1. Avaa kaapin ovi ja täytä vesilukko varovaisesti ¾ vedellä tai marinadilla.

   TÄRKEÄÄ: Älä täytä vesilukkoja kokonaan tai liian täyteen, sillä tämä saattaa vaurioittaa sähköelementtiä ja/tai osia, kun savustin on käytössä.

2. Säädä ruoanlaittoritilöitä ja ritilän tukipidikkeitä ruoille, jotka aiot savustaa, suunniteltuun korkeuteen. Kun olet tyytyväinen ritilöiden korkeuteen, sulje kaapin ovi.
3. Poista puulastutarjotin. Avaa puulastutarjottimen kansi, lisää puulastuja ja liu'uta sitten takaisin kaapin etuosaan.

   HUOMAUTUS: Suosittelemme käyttämään puulastuja, ei puukappaleita, sillä puulastut ovat pienempiä ja sopivat helpommin puulastutarjottimen sisään.

4. Liitä virtajohto maadoitettuun virtalähteeseen. **Virtapainike** hehkuu sinisenä virran merkiksi.
5. Kun kaapin ovi on suljettu, kytke yksikkö päälle painamalla **virtapainiketta**, ja digitaalinen LCD-näyttö valaistuu. Laite on nyt käyttövalmis.
6. Esikuumenna savustimen:
   - Avaa molemmat tuuletusaukot täysin auki yksikön takasivulla.
   - Paina **Set/ACT (asetus/todellinen) -painiketta**, ja sen jälkeen ohjauspaneelin **TIME (aika) -painiketta** kahdesti valitaksesi aika-asetuksen, ja paina sitten **muokkausnuolia** 20 minuutin asetusarvoon. Paina **TIME (aika) -painiketta** kahdesti uudelleen lukitaksesi aika-asetuksen, kun muutokset ovat valmiit.

- Paina **Set/ACT (asetus/todellinen) -painiketta**, ja sen jälkeen ohjauspaneelin **temp (lämpötila) -painiketta** kerran valitaksesi lämpötila-asetuksen, ja paina sitten **muokkausnuolia** vähintään 121 °C:n / 250 °F:n asetusarvoon. Paina **lämpötilapainiketta** kerran uudelleen lukitaksesi lämpötila-asetuksen, kun muutokset ovat valmiit. Savustin alkaa savuta esikuumennuksen aikana.

VINKKI: Pidä tuuletusaukot osittain tai kokonaan auki, kun laitat ruokaa alhaisemmilla lämpötiloilla; sulje tuuletusaukot käyttäessäsi korkeampia ruoanlaittolämpötiloja.

7. Esikuumennuksen jälkeen huomaat, että puulastut savuavat. Voit aloittaa savustuksen haluamassasi lämpötilassa ja haluamallasi kestoajalla. Liu'uta ruoanvalmistusritilät ulos ja aseta ruoka niille jättäen tilaa kunkin tuotteen väliin, jotta savu ja kosteus pääsevät kiertämään tasaisesti.

TÄRKEÄÄ: Kun valitset alhaisen lämpötila-asetuksen esikuumennuksen jälkeen, odota, että savustimen lämpötila laskee ja tasaantuu uuteen suunniteltuun lämpötilaan.

TOIMINTA SÄHKÖELEMENTIN VIKATILANTEESSA

Jos sähköelementti ei jostain syystä toimi, noudata ***Vianetsintä***-ohjeita.

VESILUKON TÄYTTÄMINEN

Tarkista veden taso säännöllisesti ruoanlaiton aikana ja lisää vettä tarvittaessa.

1. Avaa kaapin ovi käyttämällä kuumuutta kestäviä grillikintaita.
2. Täytä vesilukko varovaisesti vedellä tai marinadilla, kunnes se on ¾ täynnä. Sulje kaapin ovi.

TÄRKEÄÄ: Älä täytä vesilukkoja kokonaan tai liian täyteen, sillä tämä saattaa vaurioittaa sähköelementtiä ja/tai osia, kun savustin on käytössä.

PUULASTUTARJOTTIMEN TÄYTTÄMINEN

Tarkista puulastutarjotin säännöllisesti ruoanlaiton aikana ja lisää puulastuja tarvittaessa.

1. Käytä kuumuutta kestäviä grillikintaita ja poista puulastutarjotin yksikön etupaneelissa olevasta ohjauspaneelin yläpuolista aukosta.
2. Avaa varovaisesti kansi ja täytä puulastutarjotin uusilla puulastuilla. Sulje kansi, kun tarjotin on täynnä.
3. Aseta puulastutarjotin takaisin savustimen etupaneeliin.
4. Paina ohjauspaneelissa olevaa **SMOKE (savu) -painiketta** kytkeäksesi lämmityselementin päälle manuaalisesti. Sitä käytetään savutason lisäämiseen oven avaamisen jälkeen tai auttamaan tuoreiden puulastujen savustamisen aloittamisessa.

HUOMAUTUS: Käytä kovapuulastuja, jotka on kuivattu, kuten pekaani, hikkoripuu, tammi, omenapuu, kirsikkapuu, leppä, mesquite tai sekoitus. Puulastuja ei tarvitse liottaa ennen savustusta, sillä kovapuiden luonnollinen kosteus vapautuu kuumennuksen ja palamisen aikana. Älä käytä savustimessa hartsipuuta, kuten mänty tai setri.

SAVUSTIMEN SAMMUTTAMINEN

1. Kun ruoka on valmista, kytke yksikkö pois päältä pitämällä **virtapainiketta** painettuna. Sähköelementti kytkeytyy pois päältä ja puulastut lakkaavat savuamasta.

VIHJE: Jos olet valmistanut erittäin rasvaisia ruokia, jatka savustimen alkupolttoa ylimääräiset 10–20 minuuttia kaapin ovi suljettuna vähimmäislämpötilaan 177 °C.

HUOLTO JA YLLÄPITO

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

1. *MITTARIT*
   - Lihalämpömittari, joka ei ole käytössä, tulee kiertää isolle, väljälle kierukalle. Mittarien johdoissa olevat mutkat tai taitokset saattavat aiheuttaa vahinkoa.
   - Vaikka sekä lämpötila-anturi että lihalämpömittarit ovat ruostumatonta terästä, älä pese niitä astianpesukoneessa tai upota niitä veteen. Sisäisille johdoille aiheutunut vesivahinko voi aiheuttaa oikosulun anturissa ja johtaa virheellisiin lukemiin. Jos anturi on vahingoittunut, se tulee vaihtaa uuteen.
2. *SISÄPINNAT*
   - On suositeltavaa puulastu tarjotin aina muutaman käytön jälkeen. Näin varmistat kunnollisen sytytyksen ja vältät roskien tai tuhkan kertymisen.
   - Poista kaikki ruoka ja muu kertymä ruoanvalmistusritilöiltä pitkäkahvaisen grillinpuhdistusharjan (messinki tai pehmeä metalli) avulla. Tämä on parasta tehdä, kun osat ovat vielä lämpimiä edellisestä ruoanvalmistuksesta. **Rasvapaloja aiheutuu, kun liikaa roska-ainesta putoaa savustimen ruoanvalmistusosien päälle.** Puhdista savustimen sisäosa säännöllisesti. Rasvapalon sattuessa pidä savustinkaapin ovi suljettuna niin, että palo tukahtuu. Jos palo ei sammu nopeasti, poista varovasti ruoka, sammuta savustin ja sulje kaapin ovi, kunnes palo on kokonaan sammunut. Palo voidaan sammuttaa myös kietomalla alumiinifoliota savupiipun rungon ympärille, jotta ilma ei pääse virtaamaan ulos. Ripottele kevyesti ruokasoodaa, jos sitä on saatavilla. Tarkista rasva-astia usein ja puhdista tarvittaessa. Huomioi, minkä tyyppistä ruokaa valmistat. Varmista, että rasvanpoistoletkussa ei ole tukoksia.

     TÄRKEÄÄ: Vesilukkoon voi kertyä rasvaa. Lisää vettä vesilukkoon säännöllisesti.
   - Kaapin ovessa oleva lasi on karkaistu, joten se kestää korkeita lämpötiloja. Jos lasia ei puhdisteta säännöllisesti, siihen voi kuitenkin kertyä likaa, joka estää ovea sulkeutumasta. Savu ja roskat voidaan poistaa puhdistamalla lasi säännöllisesti.
3. *ULKOPINNAT*
   - Pyyhi savustin puhtaaksi jokaisen käytön jälkeen. Käytä lämmintä saippuavettä rasvan irrottamiseen. Älä käytä uuninpuhdistajaa, hankaavia puhdistusaineita tai hankaavia puhdistustyynyjä savustimen ulkopinnoilla. **Takuu ei kata kaikkia maalattuja pintoja**, vaan ne kuuluvat yleisen huollon ja ylläpidon piiriin. Jos maalissa on naarmuja, kulumaa tai lohkeilua, nämä voi korjata korkeita lämpötiloja kestävällä 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)

OSA-ALUE	PUHDISTUSVÄLI	PUHDISTUSTAPA
Kaapin lasiovi	2 – 3 savuistuntoa välein	Sekoita leivinsooda ja etikka, hankaa teräsvillalla (hieno)
Kaapin pohja	5 – 6 savuistuntoa välein	Kauho sisältö pois, imuroi ylimääräiset roskat
Puulastutarjotin	2 – 3 savuistuntoa välein	Kauho sisältö pois, imuroi ylimääräiset roskat
Ruoanvalmistusritilät	Jokaisen savuistuntoa jälkeen	Polta ylimääräinen aines, käytä grillin puhdistusharjaa
Vesilukko	Jokaisen savuistuntoa jälkeen	Hankaustyyny ja saippuavesi
Rasvatarjotin	Jokaisen savuistuntoa jälkeen	Hankaustyyny ja saippuavesi
Sähköelementti	Kaksi kertaa vuodessa	Pölytä elementti ja pyyhi se saippuavedellä
Lämpötila-anturi	2 – 3 savuistuntoa välein	Hankaustyyny ja saippuavesi
Lihalämpömittari	Jokaisen käytön jälkeen	Hankaustyyny ja saippuavesi

VIANETSINTÄ

Asianmukainen puhdistus ja ylläpito sekä puhtaan, kuivan ja laadukkaan polttoaineen käyttö estää yleiset toiminnalliset ongelmat. Jos Pit Boss® -savustin ei toimi kunnolla tai jos sitä käytetään harvemmin, seuraavat vianetsintävihjeet voivat olla hyödyksi. Usein kysytyt kysymykset löydät osoitteesta ***www.pitboss-grills.com*** . Voit myös ottaa yhteyttä paikalliseen Pit Boss® valtuutettuun jälleenmyyjääsi tai asiakaspalveluumme.

VAROITUS: Irrota aina sähköjohto ennen kuin avaat savustimen tarkistusta, puhdistusta tai ylläpito- ja huoltotoimenpiteitä varten. Varmista, että savustin on täysin jäähtynyt vammojen välttämiseksi.

ONGELMA	SYY	RATKAISU
Ohjauspaneelissa ei ole virtavaloja	Virtapainike	Paina virtapainiketta. Kokeile uudestaan ja pidä painiketta painettuna kaksi sekuntia liitännän varmistamiseksi.
	Ei kytketty virtalähteeseen, pistorasian vikavirtasuoja on lauennut	Varmista, että savustin on liitetty toimivaan virtalähteeseen. Nollaa suojakatkaisin. Varmista, että vikavirtasuojatussa katkaisimessa on vähintään 10 ampeeria (kohdasta ***Sähköjohtokaavio*** näet, mistä sähköosat löytyvät). Varmista, että kaikki johdot ovat kunnolla liitettyjä ja kuivia.
	Viallinen ohjauspaneeli	Ohjauspaneeli on vaihdettava. Ota yhteyttä asiakaspalveluun vaihto-osan saamiseksi.
Virtavalo ei ole päällä	Yksikköä ei ole kytketty päälle	Paina virtapainiketta. Kokeile uudestaan ja pidä painiketta painettuna kaksi sekuntia liitännän varmistamiseksi.
	Viallinen ohjauspaneeli	Ohjauspaneeli on vaihdettava. Ota yhteyttä asiakaspalveluun vaihto-osan saamiseksi.
Ohjauspaneelissa ei ole näyttöä, virtavalo on päällä	Viallinen ohjauspaneeli	Ohjauspaneeli on vaihdettava. Ota yhteyttä asiakaspalveluun vaihto-osan saamiseksi.
Elementin (kuumennus) valo ei ole päällä	LÄMPÖTILA/AIKA-arvoa ei ole asetettu	Aseta ohjauspaneelissa oleva TEMP (lämpötila)- ja TIME (aika) -arvo kytkeäksesi lämmityselementin valon päälle.
	Viallinen ohjauspaneeli	Ohjauspaneeli on vaihdettava. Ota yhteyttä asiakaspalveluun vaihto-osan saamiseksi.
LÄMPÖTILA/AIKA-arvoa ei ole säädetty	Viallinen ohjauspaneeli	Ohjauspaneeli on vaihdettava. Ota yhteyttä asiakaspalveluun vaihto-osan saamiseksi.
Lämpötila pääkaapissa on virheellinen	Lämpötila Anturi on likainen	Noudata ***huolto- ja ylläpito-ohjeita***.
	Lämpötila-anturin johto ei ole liitettynä.	Katso laitteen pohjassa olevia sähköosia (katso ***Sähköjohtokaavio***) ja tarkista, ovatko lämpötila-anturin johdot vahingoittuneet. Varmista, että lämpötila-anturin liittimet ovat kunnolla kiinni ja oikein liitettyinä ohjauspaneeliin.
	Viallinen ohjauspaneeli	Ohjauspaneeli on vaihdettava. Ota yhteyttä asiakaspalveluun vaihto-osan saamiseksi.
Yksiköllä kestää liian pitkään / kohtuuttoman ajan saavuttaa suunniteltu lämpötila	Kylmä ilmasto	Ulkolämpötila on kylmempi kuin 18 °C, joten yksikön kuumentuminen saattaa kestää pidempään.
	Jatkojohtoa käytetty	Jatkojohdon käyttäminen saattaa vähentää tehon syöttöä yksikköön. Kytke laite suoraan virtalähteeseen tai huolehdi, että jatkojohto on enintään 7,6 metriä pitkä, vähimmäismitta 12/3.
	Kaappi on liian täynnä	Kaapissa on liian paljon ruokaa. Aseta ruoka ruoanvalmistusritilöille jättäen tilaa kunkin tuotteen väliin, jotta savu ja kosteus pääsevät kiertämään tasaisesti.
	Ovi ei ole kiinni	Tarkista, että ovi on kiinni, tiiviste ei ole vaurioitunut ja että oven salpa on kiinnitetty.
	Vesilukkoa ei ole sijoitettu oikein	Tarkista vesilukko varmistaaksesi, että se on sovitettu kunnolla tukipidikkeisiin. Katso lisäohjeet ***Kokoonpano-ohjeista***.
	Viallinen ohjauspaneeli	Ohjauspaneeli on vaihdettava. Ota yhteyttä asiakaspalveluun vaihto-osan saamiseksi.

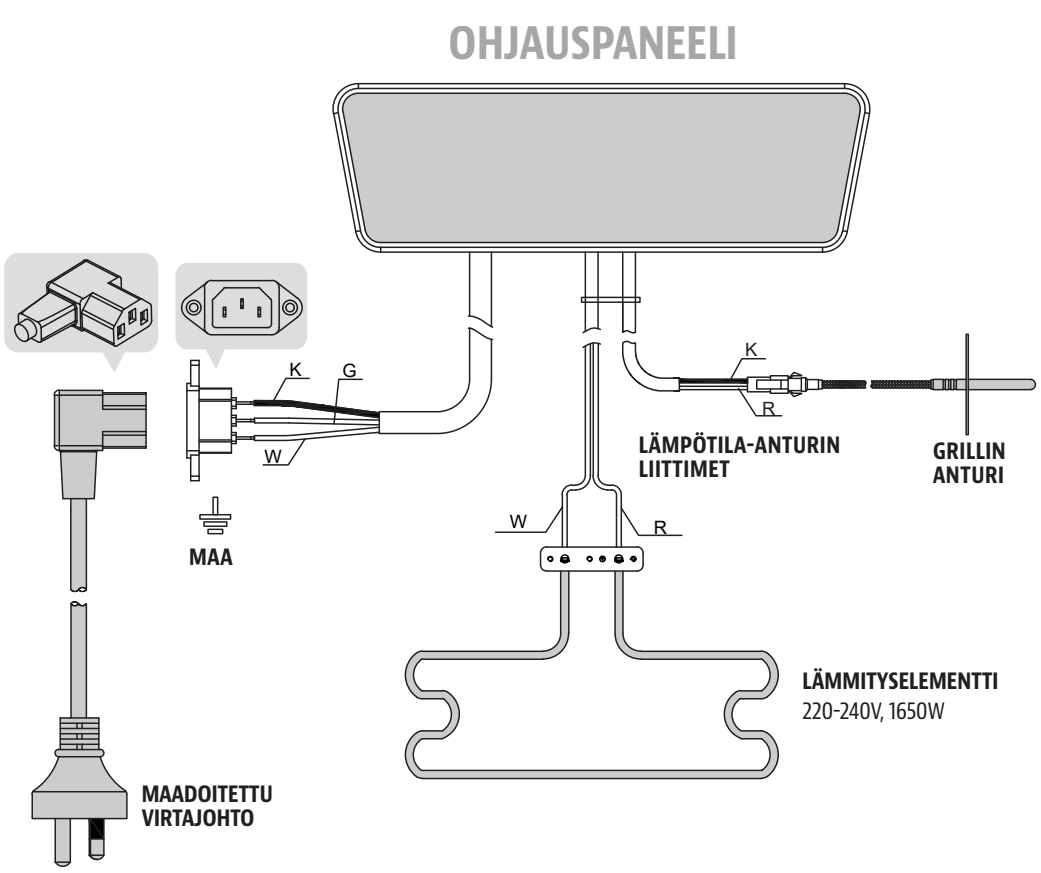
Ovi ei sulkeudu kunnolla	Ovi kohdistettu huonosti	Säädä oven saranoita varmistaaksesi, että ovi on asennettu oikein. Katso ***Kokoamisohjeet***.
	Oven tiiviste on vaurioitunut	Ovi on vaihdettava. Ota yhteyttä asiakaspalveluun vaihto-osien saamiseksi.
Kaapin ovesta vuotaa rasvaa	Ovi ei sulkeudu kunnolla	Tarkista, että ovi on kiinni, tiiviste ei ole vaurioitunut ja että oven salpa on kiinnitetty.
	Yksikkö ei ole vaakasuorassa	Siirrä yksikkö tasaiselle alustalle. Varmista, etteivät tukijalat ole vaurioituneet.
	Rasvatarjotin on täynnä	Tyhjennä rasvatarjotin ja asenna se takaisin. Noudata ***huolto- ja ylläpito-ohjeita***.
Savua ei ole	Puulastuja ei ole	Lisää puulastuja puulastutarjottimelle.
	Elementin aikakatkaisu, ei riittävän kuuma puulastuille	Lämmityselementti ei pysy päällä riittävän kauan puulastujen kuumentamiseksi, mikä johtuu siitä, että TEMP (lämpötila) -arvo on asetettu liian alas. Avaa ensin taka-aukot kokonaan ilmavirtauksen edistämiseksi. Aseta seuraavaksi TEMP (lämpötila) korkeammalle käynnistääksesi elementin 20-minuutin toimintajakson.
	Vaurioitunut puulastutarjottimelle	Puulastutarjotin on vaihdettava. Ota yhteyttä asiakaspalveluun vaihto-osien saamiseksi.
"noP"-virhekoodi	Huonosti toimiva liitäntä liitäntäportissa	Irrota lihalämpömittari ohjauspaneelin liitäntäportista ja liitä uudelleen. Varmista, että lihalämpömittarin sovitin on tiukasti kiinni. Tarkista, onko sovittimen päässä merkkejä vahingoittumisesta. Jos liitäntä ei edelleenkään toimi, ota yhteyttä asiakaspalveluun vaihto-osan hankkimiseksi.
	Vahingoittunut lihalämpömittari	Tarkista, onko lihalämpömittarin johdoissa merkkejä vahingoittumisesta. Jos ne ovat vahingoittuneet, ota yhteyttä asiakaspalveluun vaihto-osan hankkimiseksi.
	Viallinen ohjauspaneeli	Ohjauspaneeli on vaihdettava. Ota yhteyttä asiakaspalveluun vaihto-osan saamiseksi.
"Er1"-virhekoodi	Savustin on liian kylmä toimiakseen	Ulkolämpötila on liian kylmä, jotta lämmityselementti toimisi. Siirrä savustin lämpimämpään paikkaan ja yritä uudelleen. Jos elementti ei toimi useiden yritysten jälkeenkään, pyydä neuvoja asiakaspalvelustamme.
"ErH"-virhekoodi	Savustin on ylikuumentunut / Ylitti 315 ° C / 600 ° F	Sammuta laite painamalla virtapainiketta ja pitämällä se painettuna, ja anna grillin jäähtyä. Noudata ***huolto- ja ylläpito-ohjeita***. Huollon jälkeen poista pelletit ja varmista, että kaikki osat ovat oikeilla paikoillaan. Kun laite on jäähtynyt, käynnistä se painamalla virtapainiketta ja valitse haluttu lämpötila. Jos virhekoodi jää näkyviin, ota yhteyttä asiakaspalveluun.
"ErR"-virhekoodi	Lämpötila-anturin johtoa ei ole kytketty.	Katso laitteen pohjassa olevia sähköosia (katso ***Sähköjohtokaavio***) ja tarkista, ovatko lämpötila-anturin johdot vahingoittuneet. Varmista, että lämpötila-anturin liittimet ovat kunnolla kiinni ja oikein liitettyinä ohjauspaneeliin.
	Lämpötila-anturi	Tarkista lämpötila-anturin tila. Noudata ***huolto- ja ylläpito-ohjeita***, jos tuuletin on likainen. Ota yhteyttä asiakaspalveluun vaihto-osan saamiseksi, jos se on vahingoittunut.

SÄHKÖJOHTOKAAVIO

Digitaalinen ohjauspaneelijärjestelmä on herkkää ja arvokasta teknologiaa. Suojautuaksesi virtapiikkien ja sähkökatkosten vaikutuksilta, tutki alla olevaa johtokaaviota ja varmista, että virtalähteesi on riittävä tämän laitteen toimintaa varten.

PB - SÄHKÖISET VAATIMUKSET
220-240 V, 50 Hz, 1650 W, MAADOITETTU PISTOKE

HUOMAUTUS: Sähköiset osat on hyväksytysti testattu tuoteturvallisuuden osalta, ne ovat sertifioituja ja testaustoleranssin ± 5-10 prosenttia mukaisia.

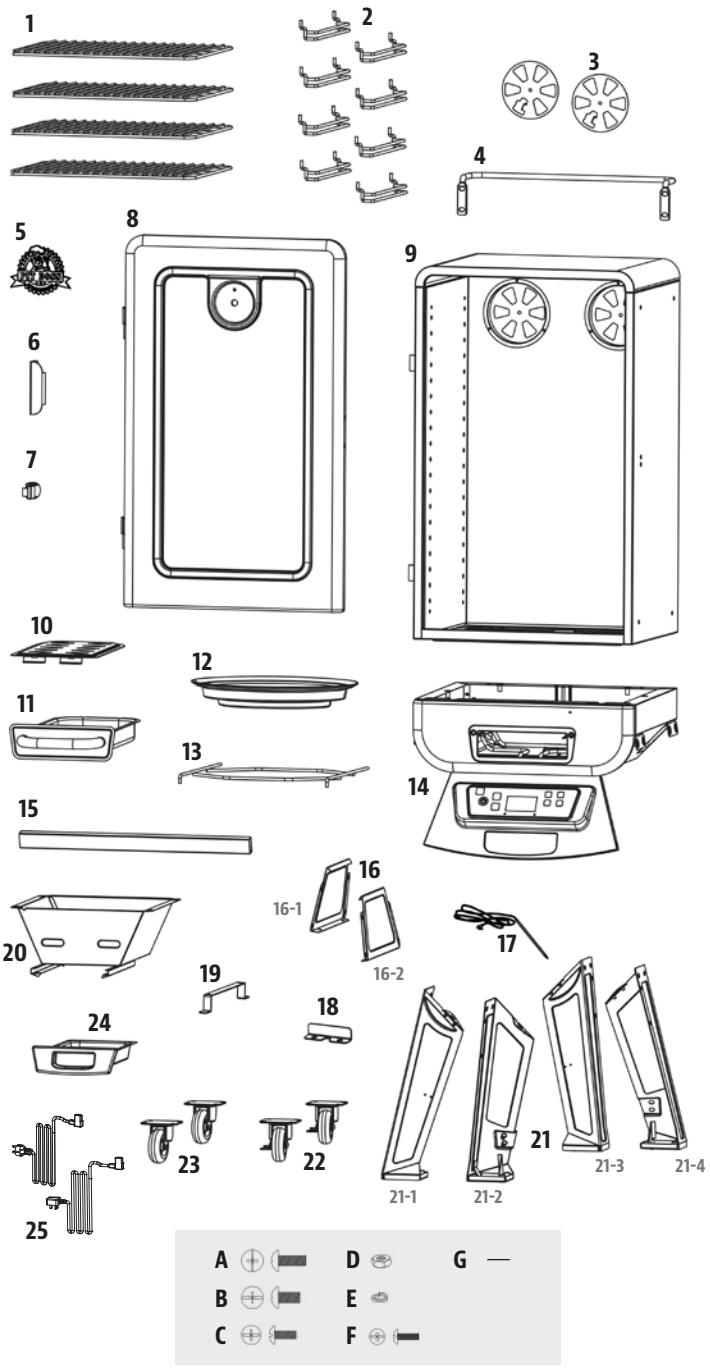


HAKEMISTO
W : VALKOINEN
R : PUNAINEN
K : MUSTA
G : MAA

FI SUOMI

VAIHTO-OSAT

Osan numero	Kuvaus
1	Ruoanvalmistusritilät (x4)
2	Ruoanvalmistusritilän tukipidikkeet (x8)
3	Tuuletusaukko (x2)
4	Takakahva (x1)
5	Logolevyn (x1)
6	Kaapin oven kahva (x1)
7	Kaapin oven salpa (x1)
8	Kaapin ovi (x1)
9	Pääkaappi (x1)
10	Puulastutarjottimen kansi (x1)
11	Puulastutarjotin (x1)
12	Vesilukko (x1)
13	Vesilukon tuki (x1)
14	Kaapin alusta (x1)
15	Tukipalkki (x1)
16	Tukilevy (x2)
17	Lihalämpömittari (x1)
18	Lämpötila-anturin pidike (x1)
19	Virtajohtopidike (x1)
20	Pohjakammio (x1)
21	Tukijalat (x4)
22	Lukittuva kääntöpyörä (x2)
23	Kääntöpyörä (x2)
24	Rasva-astia (x1)
25	Lisävirtajohto (x2)
A	¼–20x⅝" tuuman ruuvi (x4)
B	¼–20x½" tuuman ruuvi (x28)
C	#10–24x½" tuuman ruuvi (x32)
D	#10–24 lukkomutteria (x2)
E	M5 Lukkolevy (x2)
F	#5–32x½" tuuman ruuvi (x2)
G	Varalaitteisto



HUOMAUTUS: Jatkuvasta tuotekehityksestä johtuen osat voivat muuttua ilman etukäteisvaroitusta.

TAKUU

EHDOT

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

Dansons myöntää viiden (5) vuoden takuun kaikkien osien vikojen ja työn laadun osalta sekä viiden (5) vuoden takuun sähköisille osille. 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. Mitään osaa ei korjata tai vaihdeta viiden (5) vuoden rajoitetun takuun jälkeen ostopäivästä lukien. Takuuaikana Dansons'in vastuu rajoittuu korvaavan osan tarjoamiseen viallisten tai vioittuneiden osien tilalle. Takuukauden aikana Dansons ei veloita palautettujen osien korjauksesta tai vaihdosta tai esimaksetusta kuljetuksesta, jos Dansons tutkimuksensa perusteella toteaa, että osat ovat viallisia. Dansons ei ole vastuussa kuljetusmaksuista, työkustannuksista tai vientiveroista. Lukuun ottamatta mitä näissä takuuehdoissa on määrätty, osien korjaaminen tai korvaaminen uudella tässä mainitulla tavalla ja tässä mainitun ajanjakson aikana katsotaan Dansons'in suorien ja välillisten vastuiden ja velvoitteiden täyttämiseksi sinua kohtaan. Dansons varautuu kaikin tavoin siihen, että se käyttää ruostetta ehkäiseviä materiaaleja. Näistäkin turvatoimista huolimatta suojaavat pinnoitteet voivat pettää johtuen erilaisista aineista ja olosuhteista, jotka eivät ole Dansons'in hallinnassa. Korkeat lämpötilat, korkea kosteus, kloriitti, teolliset kaasut, lannoitteet, nurmikon tuholaismyrkyt ja suola ovat esimerkkejä aineista, jotka voivat vaikuttaa metallipinnoitteisiin. Näistä syistä takuu ei kata ruostetta tai hapettumista ellei savustimen osan rakenteellista vikaa. Jos jokin yllä olevista tapahtuu, pyydämme ystävällisesti tutustumaan huolto- ja ylläpitotoimia koskevaan osioon yksikön käyttöiän pidentämiseksi. Dansons suosittelee grillin suojuksen käyttöä, kun grilli ei ole käytössä. Tämä takuu perustuu normaaliin kotikäyttöön ja huoltoon, eikä kumpikaan rajoitettu takuu ole voimassa, jos savustimen on kaupallisessa käytössä.

POIKKEUKSET

Pit Boss® -tupakoitsijalla 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 tai valtuutettu Pit Boss® -jälleenmyyjä eivät hyväksy juridista tai muuta vastuuta tämän tuotteen käytöstä aiheutuvista satunnaisista tai välillisistä vahingoista omaisuudelle tai henkilöille. Riippumatta siitä, perustuuko vaatimus Dansons'ia vastaan tämän takuun tai muun ilmaistun tai lain edellyttämän takuun rikkomukseen, valmistajan vastuu kaikista erityisistä, epäsuorista, välillisistä tai muista minkä tahansa laatuisista vahingoista rajoittuu korkeintaan tämän tuotteen alkuperäiseen ostohintaan. Kaikki valmistajan takuut on ilmaistu tässä asiakirjassa, eikä valmistajaa vastaan voi esittää takuita tai vakuutuksia koskevia vaatimuksia. Jotkin valtiot eivät salli satunnaisten tai välillisten vahinkojen tai epäsuorien takuiden rajoittamista, joten tässä rajoitetussa takuussa esitetyt rajoitukset eivät mahdollisesti koske sinua. Tämä rajoitettu takuu antaa sinulle määrättyjä juridisia oikeuksia. Sinulla saattaa olla myös muita oikeuksia, jotka vaihtelevat valtiosta toiseen.

VAIHTO-OSIEN TILAAMINEN

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

OTA YHTEYTTÄ ASIAKASPALVELUUN

Jos sinulla on kysymyksiä tai ongelmia, ota yhteyttä asiakaspalveluumme: **www.pitboss-grills.com**

TAKUUPALVELU

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

MALLI	SARJANUMERO
OSTOPÄIVÄMÄÄRÄ	HYVÄKSYTTY JÄLLEENMYYJÄ

SIKKERHETSINFORMASJON

DENNE BRUKERHÅNDBOKEN INNEHOLDER VIKTIG INFORMASJON SOM DU MÅ LESE FOR Å BRUKE APPARATET RIKTIG OG PÅ EN TRYGG MÅTE. LES OG FØLG ALLE ADVARSLER OG INSTRUKSJONER FØR OG MENS DU BRUKER RØYKEOVNEN. MANGLENDE OVERHOLDELSE AV DISSE ADVARSLENE OG INSTRUKSJONENE KAN MEDFØRE PERSONSKADE ELLER DØD.

Les og forstå hele håndboken før du prøver å sette sammen, bruke eller montere produktet. Dette sikrer at du opplever problemfri og enkel bruk av den nye røykeovnen. 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 røykeovnen som monteres på en brennbar overflate, inspeksjonskrav eller til og med muligheten til å bruke apparatet der du bor.

1. Du må opprettholde en minimumsavstand på 305 mm (12 tommer) fra sidene på røykeovnen til brennbare konstruksjoner, og 305 mm (12 tommer) fra baksiden av røykeovnen til brennbare konstruksjoner. **Ikke monter på brennbare gulv eller gulv som er beskyttet med brennbare overflater, med mindre riktige tillatelser er innhentet fra de aktuelle myndighetene.** Ikke bruk dette apparatet innendørs eller i et lukket område uten ventilasjon. Ikke plasser apparatet under brennbare tak eller overheng. Hold røykeovnen på et område som er åpent og uten brennbare materialer, bensin og andre brennbare damper og væsker.

Skulle fettet ta fyr, må du slå av røykeovnen og la ovnsdøren være lukket til flammene har sluknet. Ikke koble fra strømledningen. Ikke prøv å slukke med vann. Ikke prøv å kvele brannen. Vi anbefaler å ha et generelt godkjent brannslukningsapparat (klasse ABC) på bruksstedet. Ring brannvesenet hvis en eventuell brann kommer ut av kontroll.

2. Hold vann og andre væsker unna apparatet og strømledningene. Ikke bruk røykeovnen i regnvær, i tordenvær eller i nærheten av vannkilder. For å hindre elektrisk støt må du bare bruke en jordet stikkontakt. Ikke bruk apparatet hvis ledningen eller støpselet er skadet. Ved bruk av en lang, avtakbar strømledning (eller skjøteledning) må du passe på at ledningen har minst samme klassifisering som apparatet, og at ledningen er jordet. Skjøteledninger beregnet på utendørs bruk er merket med suffikset «W» og erklæringen «Beregnet på utendørs bruk». For å redusere faren for elektrisk støt må skjøteledningen og alle koblinger holdes tørre og over bakken.
3. Rengjør apparatet før bruk hvis det ikke har blitt brukt på en stund. Jevnlig stell og vedlikehold er nødvendig for å forlenge apparatets levetid. Hvis røykeovnen oppbevares utendørs i regn eller høy luftfuktighet, må du passe på at det ikke kommer vann på det elektriske elementet. Koble alltid fra strømmen før du utfører service eller vedlikehold.

Ikke flytt på røykeovnen mens den er i bruk eller er varm. Røykeovnen må være helt kald før du justerer stekeristene, fyller på mer treflis, tar ut vannskålen, flytter på røykeovnen eller setter den til oppbevaring. Oppbevar apparatet innendørs når det ikke er i bruk. Ikke oppbevar den elektriske røykeovnen med varm aske inni. Alle overflater må være kalde før apparatet settes til oppbevaring.

4. Det anbefales å bruke varmebestandige grillvotter og lange, solide matlagingsredskap sammen med apparatet. Vær forsiktig når du tar mat ut av røykeovnen. Alle overflater er varme og kan være varme i lang tid etter bruk.
5. Deler av røykeovnen kan være svært varme og kan forårsake alvorlige skader. Hold små barn og kjæledyr unna apparatet mens det er i bruk.

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.

6. Ikke bruk dette apparatet som varmeovn eller til andre formål enn tiltenkt. Dette apparatet er ikke beregnet på kommersiell bruk.

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 avhending. Når aske avhendes ved å begraves i jord, eller spres lokalt på andre måter, må den holdes i en lukket beholder til alt slagg er helt kaldt.

KREOSOT

Kreosot, eller sot, er et tjærelignende stoff. Når det brennes, produserer det svart røyk med rester som også er svarte. Sot eller kreosot dannes når apparatet brukes på feil måte, for eksempel med en blokkering i forbrenningsviften, mangel på rengjøring og vedlikehold av brenneområdet eller dårlig forbrenning fra luft til drivstoff.

Det er farlig å bruke dette apparatet hvis flammen blir mørk eller sotete, eller hvis brennpotten inneholder for mange pellets. Når kreosoten antennes, fører det til en svært varm og ukontrollert brann som minner om fettbrann. Hvis dette skjer, må du slå AV enheten, la den bli helt kjølig og deretter undersøke den for vedlikehold og rengjøring. Det samler seg vanligvis langs utgangsområdene.

Hvis det har dannet seg kreosot i enheten, må du varme opp enheten på lav temperatur, slå av apparatet og deretter tørke bort alle dannelsene med et håndkle. Akkurat som tjære er det mye enklere å fjerne det når det er varmt, ettersom det da blir flytende.

KARBONMONOKSID ("DEN STILLE MORDEREN")

Å brenne flis avgir karbonmonoksid, som ikke har noen lukt og kan forårsake død. Ikke brenn flis inne i hjem, kjøretøy, telt, garasjer eller lukkede områder. Bruk bare utendørs der det er godt ventilert.

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.

SIKKERHETSOPPFØRING

I henhold til prosedyrene og spesifikasjonene til Conformité Européenne (CE) har pelletsfyrte matlagingsapparater fra Pit Boss® Grills gjennomgått grundige tester og overholder kravene til sikkerhet, helse og miljø i standardene og direktivene til EU (Den europeiske union) og EØS (Det europeiske økonomiske samarbeidsområde).

Dette produktet oppfyller standardene for elektromagnetisk kompatibilitet (EMC, 2014/30/EU) og standardene i lavspenningsdirektivet (LVD, 2014/35/EU). Det overholder også restriksjonene for farlige stoffer (RoHS, 2011/65/EU, 2015/863) og avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE, 2002/96/EC).

DANSONS

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

KUNDESERVICE
www.pitboss-grills.com

INNHOLDSFORTEGNELSE

Sikkerhetsinformasjon 152

Deler og spesifikasjoner 155

Klargjøring for montering 156

Monteringsinstruksjoner
- Feste hjulene på støttebeina 156
- Feste støttebeina på sokkelen 156
- Feste kontrollpanelet til støttebena 157
- Feste støttestangen 157
- Montere støttepanelene 157
- Feste bunnkammeret 158
- Feste fettbrettbrakettene 158
- Montere ventilene i ovnsrommet 158
- Montere bakhåndtaket 159
- Feste ovnsrommet på sokkelen 159
- Montere tilberedningskomponentene 159
- Feste logoplaten 160
- Feste håndtaket og låsen på ovnsdøren 160
- Montere treflisskuffen og sette den på plass 160
- Sette fettoppsamleren på plass 161
- Koble til en strømkilde 161

Instruksjoner for bruk
- Røykeovnmiljø 161
- Temperaturområder for røykeovn 162
- Forstå kontrollpanelet 163
- Forstå sondene 164
- Førstegangs bruk – avbrenning av røykeovn 164
- Prosedyre for oppstart 164
- Fylle på vannskålen 165
- Fylle på treflisskuffen 165
- Slå av røykeovnen 165

Stell og vedlikehold 166

Feilsøking 167

Diagram over elektriske ledninger 169

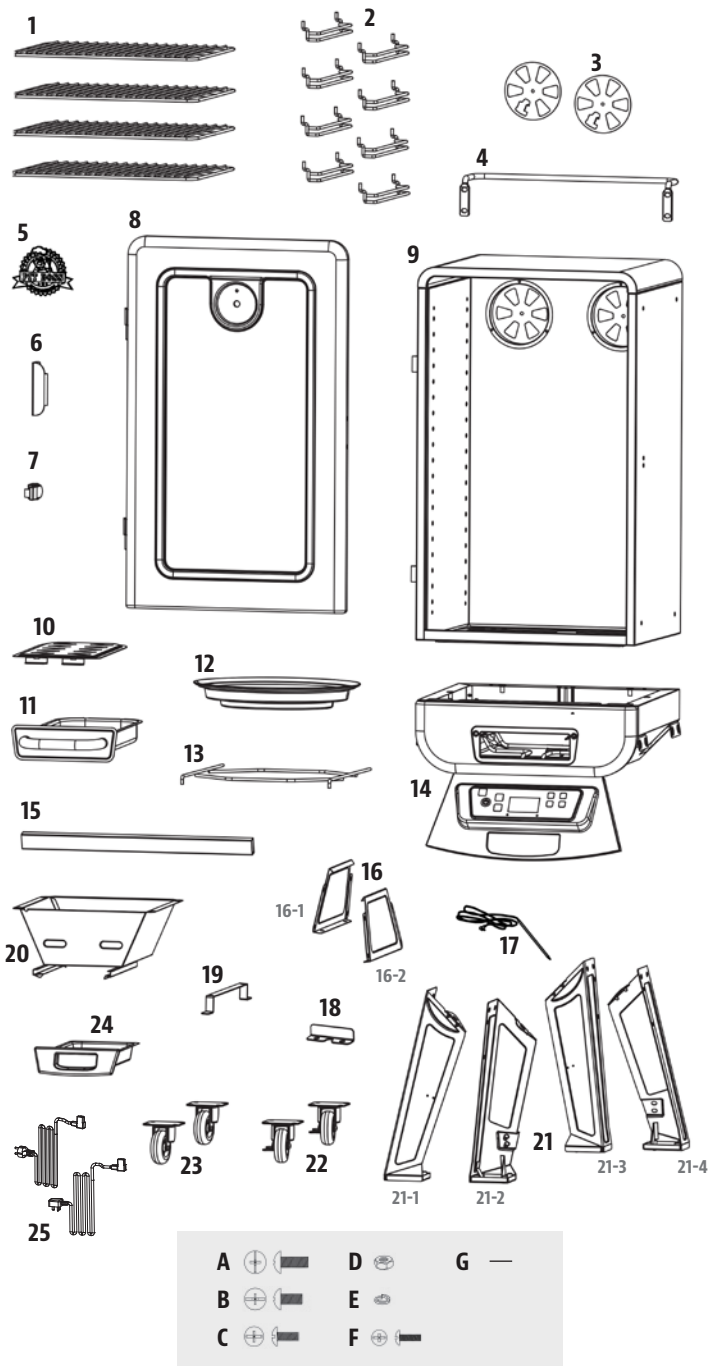
Reservedeler 170

Garanti 171

DELER OG SPESIFIKASJONER

Delenr.	Beskrivelse
1	Tilberedningsrist (x4)
2	Støttebraketter for tilberedningsrist (x8)
3	Ventil (x2)
4	Bakhåndtak (x1)
5	Logoplaten (x1)
6	Cabinet Door Handle (x1)
7	Cabinet Door Latch (x1)
8	Ovnsdør (x1)
9	Hovedkabinett (x1)
10	Treflisskuffens lokk (x1)
11	Treflisskuff (x1)
12	Vannskål (x1)
13	Vannskålstøtte (x1)
14	Sokkel (x1)
15	Støttestang (x1)
16	Støttepanel (x2)
17	Steketermometer (x1)
18	Temperatursondebrakett (x1)
19	Brakett for strømledning (x1)
20	Bunnkammer (x1)
21	Støttebein (x4)
22	Styrehjul med lås (x2)
23	Styrehjul (x2)
24	Fettoppsamler (x1)
25	Strømledning (x2)
A	¼ – 20x⅝ "Skrue (x4)
B	¼–20x½ "Skrue (x28)
C	# 10–24x½ "Skrue (x32)
D	# 10–24 Låsemutter (x2)
E	M5 låseskive (x2)
F	# 5–32x½ "Skrue (x2)
G	Reservedeler

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



PB – ELEKTRISKE KRAV

220-240 V, 50 Hz, 1650 W, JORDET PLUGG

MODELL		MONTERT ENHET (B X H X D)	ENHETSVEKT	TILBEREDNINGSOMRÅDE	TILBEREDNINGSOMRÅDE
PB	PBV3DU1	550MM X 1190MM X 510MM / 21" X 46" X 20"	30 KG / 66 LB	**MATLAGINGSAREAL: 0,07 M³ / 2,7 FT³** ***TOTALT* - 4424 CM² / 685 KVADRATTOMMER**	38-176°C / 100-350°F

KLARGJØRING FOR MONTERING

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

www.pitboss-grills.com

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

Nødvendige verktøy for montering: skrujern og vater. *Verktøy følger ikke med.*



MONTERINGSINSTRUKSJONER

VIKTIG: Du bør lese hvert enkelt trinn i sin helhet før du begynner montering etter instruksjonene. Ikke stram skruene helt før alle skruer for trinnet er montert.

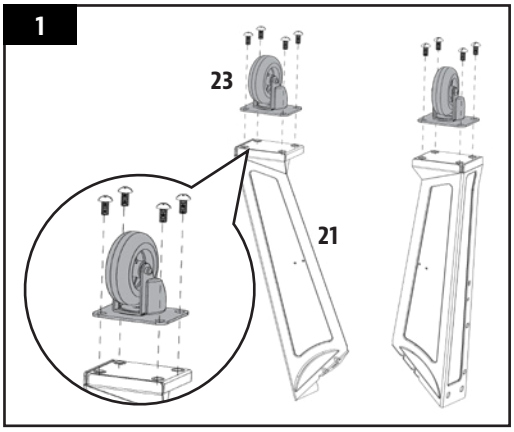
1. FESTE HJULENE PÅ STØTTEBEINA

Nødvendige deler:

2 x Styrehjul med lås (#22)
2 x Styrehjul (#23)
4 x Støttebein (#21)
16 x ¼–20x½" Skrue (#B)

Montering:

- Plasser en papplate på gulvet for å unngå å skrape opp enheten og delene under montering. Fest deretter hjulet under beinet med fire skruer. Gjør det samme med de andre støttebeina og hjulene.



2. FESTE STØTTEBEINA PÅ SOKKELEN

Nødvendige deler:

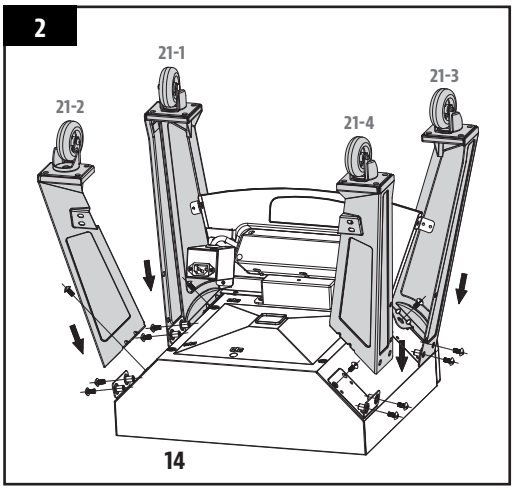
1 x Sokkel (#14)
12 x ¼–20x½" Skrue (#B)

Montering:

- Legg deretter sokkelen opp-ned på gulvet. Før de fire støttebeina festes på sokkelen, plasserer du dem som vist på illustrasjonen..

VIKTIG: De fire støttebena må settes opp på riktig måte for at det skal være mulig å installere støttepanelene og støttestangen riktig på et senere monteringstrinn.

- Fest ett støttebein på sokkelen med tre skruer. Gjør det samme med de tre andre støttebeina. Stram skruene på innsiden helt, men la skruene på utsiden sitte litt løst.



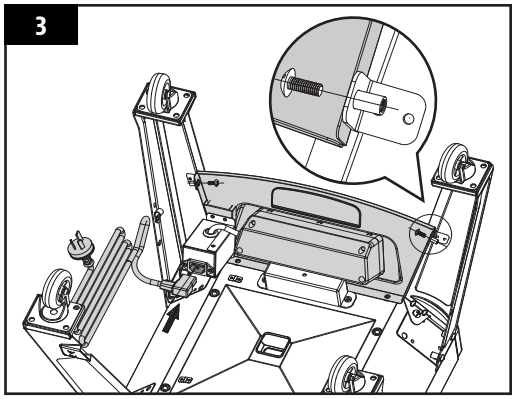
3. FESTE KONTROLLPANELET TIL STØTTEBENA

Nødvendige deler:

2 x #10–24x½" Skrue (#C)
1 x Strømledning (#25)

Montering:

- Nær kontrollpanelet løsner du de to skruene som kobler frontpanelet til hovedkabinettet. Deretter bruker du ytterligere to skruer til å feste frontpanelsidene til de fremovervendte støttebenene. Når disse skruene er stramme, strammer du til igjen de to skruene som tidligere ble løsnet.
- To strømledninger følger med. Installer den foretrukne strømledningen i det tilsvarende sporet nederst.



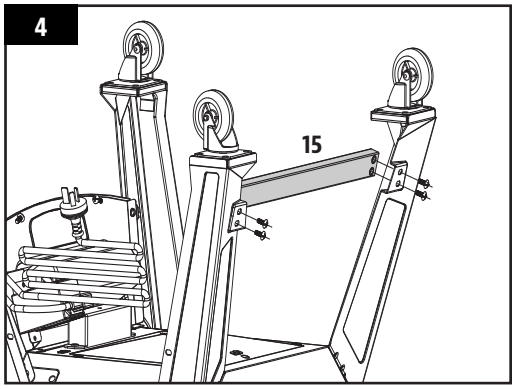
4. FESTE STØTTESTANGEN

Nødvendige deler:

1 x Støttestang (#15)
4 x #10–24x½" Skrue (#C)

Montering:

- Monter støttestangen på baksiden av enheten mellom de to bakre støttebena. Fest med to skruer på hver side. Forsikre deg om at støttestangen er plassert på undersiden av hovedkabinettet og vender innover. Se illustrasjon for anordning av støttestangen.



5. MONTERE STØTTEPANELENE

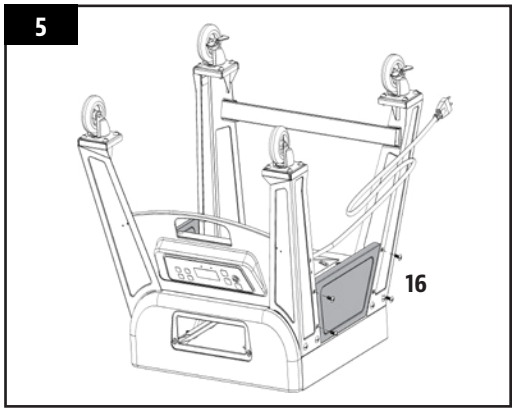
Nødvendige deler:

2 x Støttepanel (#16)
8 x #10–24x½" Skrue (#C)

Montering:

- Installer ett støttepanel på siden av enheten mellom et fremre og bakre støtteben. Fest med to skruer på hver side. Pass på at den flate siden på støtteplaten vender utover. Gjenta den samme installasjonen for å montere det andre støttepanelet. Se illustrasjon for anordning av støttepanelet.

MERK: Støttepanelet med to hull langs bunnen skal være på samme side av enheten som strømledningen kommer ut av kontrollpanelet på (venstre side). Dette er viktig for senere trinn.



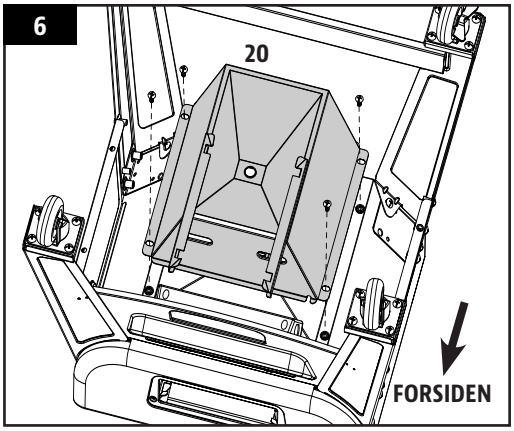
6. FESTE BUNNKAMMERET

Nødvendige deler:

1 x Bunnkammer (#20)
4 x #10–24x½" Skrue (#C)

Montering:

- Fest bunnkammeret på undersiden av sokkelen med fire skruer. Pass på at skinnene til fettoppsamleren vender mot forsiden av apparatet. Se illustrasjonen for å sikre riktig plassering av delene.



7. FESTE FETTBRETTBRAKETTENE

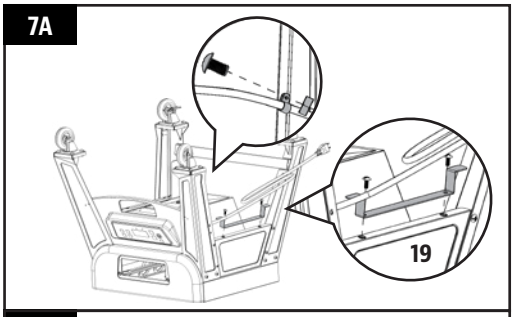
Nødvendige deler:

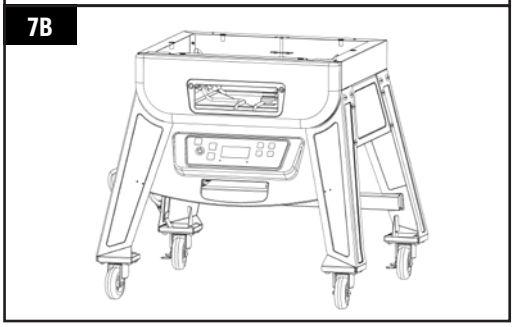
1 x Brakett for strømledning (#19)
2 x #10–24x½" Skrue (#C)

Montering:

- Løsne skruen til strømledningsklipset på støttebeinet, og før strømledningen gjennom klipset for å feste den.
- Finn de to hullene nederst på støttebraketten (venstre side). Fest strømledningsbraketten på støttepanelet med to skruer som vist på illustrasjon 7A. Når braketten sitter godt, oppbevarer du strømledningen ved å vikle den rundt braketten.
- Stram deretter alle skruene på sokkelen helt, og snu sokkelen forsiktig til hjulene vender ned. Se illustrasjon 7B.

VIKTIG: For å hindre at skruer faller ut når apparatet flyttes, må du sjekke at alle skruer på sokkelen er strammet helt til.





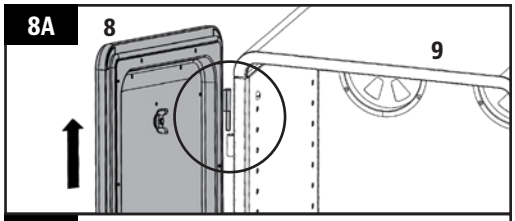
8. MONTERE VENTILENE I OVNSROMMET

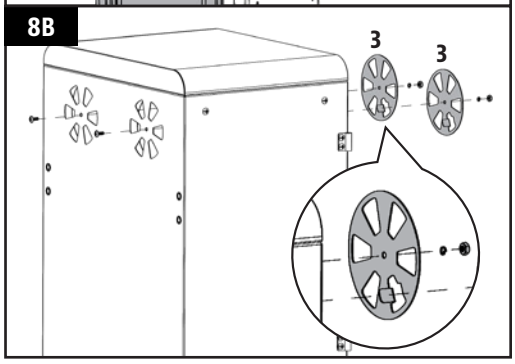
Nødvendige deler:

1 x Hovedkabinett (#9)
2 x Ventil (#3)
2 x #10–24x½" Skrue (#C)
2 x #10-24 Låsemutter (#D)
2 x M5 Låseskive (#E)

Montering:

- Løft først døren til ovnsrommet av hengslene og sett den til side. Se illustrasjon 8A.
- Sett én skrue inn i midten av hver ventil fra utsiden av ovnsrommet. Sett deretter inn en ventil inni ovnsrommet med tappen vendt mot baksiden, og fest skruen fra utsiden med låseskive og låsemutter. Gjør det samme med den andre ventilen, som vist på illustrasjon 8B.





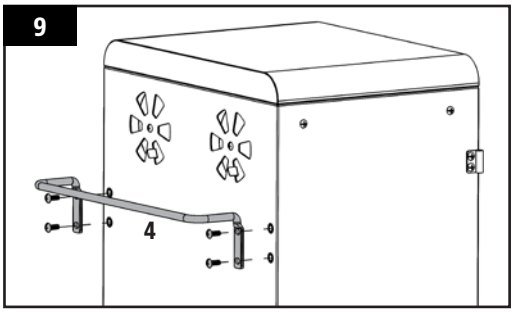
9. MONTERE BAKHÅNDTAKET

Nødvendige deler:

1 x Bakhåndtak (#4)
4 x ¼–20x⅝" Skrue (#A)

Montering:

- Monter beholderhåndtaket på baksiden av beholderen ved hjelp av fire skruer. Se riktig posisjon i illustrasjonen med håndtaket på toppen.



10. FESTE OVNSROMMET PÅ SOKKELEN

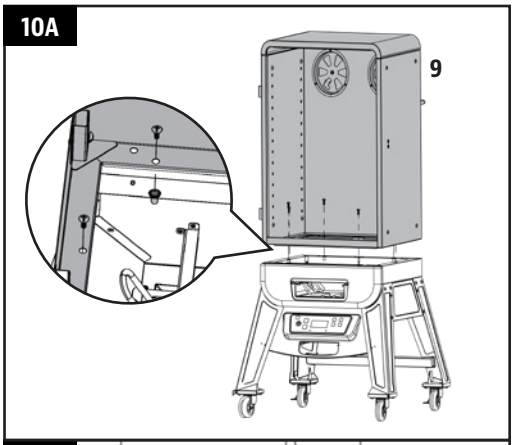
Nødvendige deler:

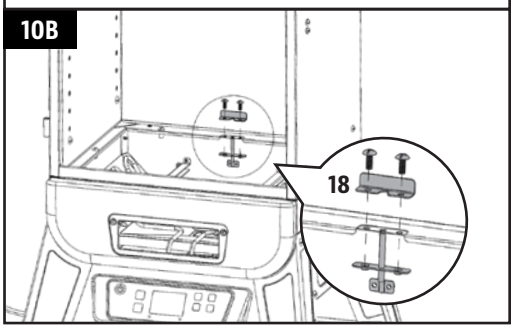
1 x Temperatursondebrakett (#18)
6 x #10–24x½" Skrue (#C)
2 x #5–32x½" Skrue (#F)

Montering:

- Gjør ovnsrommet klart til å festes på sokkelen. Plasser sokkelen ved siden av ovnsrommet slik at begge vender i samme retning. **Lås styrehjulene på sokkelen**. Løft ovnsrommet forsiktig på sokkelen. Fest ovnsrommet på sokkelen med seks skruer. Se illustrasjon 10A.
- Finn temperatursonden ved bakveggen, langs den nederste kanten av ovnsrommet. Fest temperatursonden ved hjelp av temperatursondebraketten og to skruer. Se illustrasjon 10B.

VIKTIG: Når temperatursondebraketten er festet, sjekker du at tuppen i rustfritt stål er over kanten av det nedre ovnsrommet. Sonden måler temperaturen inne i ovnsrommet. Feil plassering av temperatursonden kan føre til at kontrollpanelet ikke viser riktig temperatur.





11. MONTERE TILBEREDNINGSKOMPONENTENE

Nødvendige deler:

8 x Støttebraketter for tilberedningsrist (#2)
4 x Tilberedningsrist (#1)
1 x Vannskål (#12)
1 x Vannskålstøtte (#13)

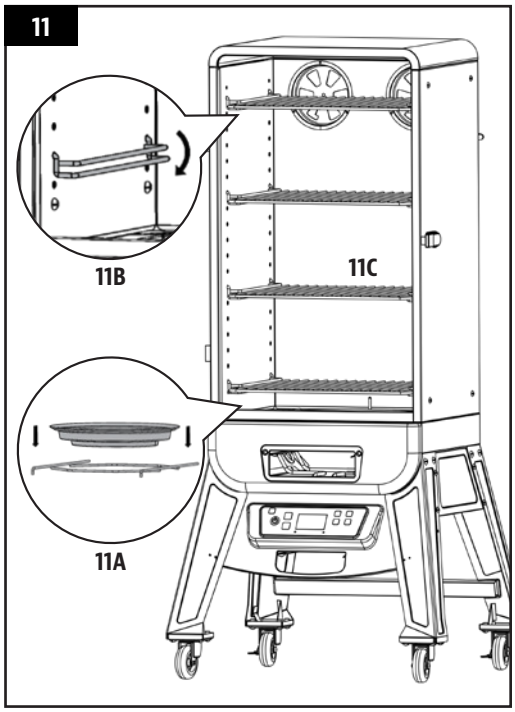
Montering:

- Sett inn vannskålstøtten nederst i ovnsrommet, og plasser deretter vannskålen i støtten. Se illustrasjon 11A.

MERK: Det må alltid være vann i vannskålen mens du lager mat. Skålen vil samle opp fett fra maten og gjøre rengjøringen enklere. Hvis du skal langtidsrøyke mat, kan du flytte vannskålen høyere for at vannet skal vare lenger.

- Sett inn åtte støttebraketter for tilberedningsrist inn i hullene langs den venstre sideveggen av det innvendige hovedkabinettet. Når posisjoneringen i hullene er riktig, kan du vippe nedover for å feste dem i posisjon. Gjenta den samme prosessen, med de samme samsvarende høydene, for høyre sidevegg. Se illustrasjon 11B.
- Til slutt plasserer du tilberedningsristene én etter én på riststøttebrakettene i hovedkabinettet. Se illustrasjon 11C.

FORSIKTIG: For å unngå å skade deg må du bare justere høyden mellom hver stekerist når røykeovnen er helt kald.



12. FESTE LOGOPLATEN

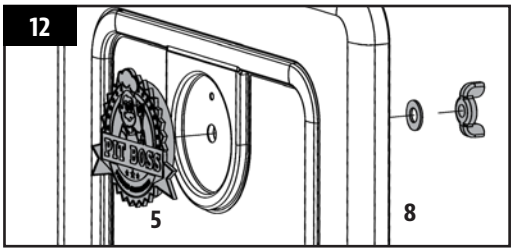
Nødvendige deler:

1 x Logoplaten (#5)
1 x Ovnsdør (#8)

Montering:

- Fjern skiven og vingemutteren fra logoplaten.
- Sett logoplaten inn i hullet på forsiden av ovnsdøren, sett skiven på den gjengede stangen på innsiden av døren, og fest ved å stramme for hånd.

MERK: Logoplaten leveres med én skive og én vingemutter.



13. FESTE HÅNDTAKET OG LÅSEN PÅ OVNSDØREN

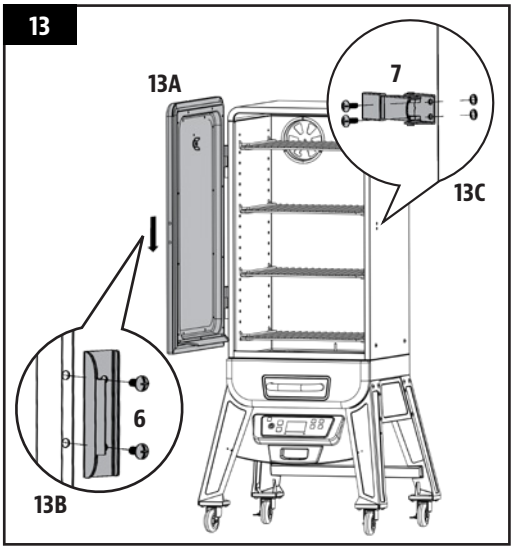
Nødvendige deler:

1 x Cabinet Door Handle (#6)
1 x Cabinet Door Latch (#7)
4 x #10–24x½" Skrue (#C)

Montering:

- Ommonter først kabinettdøren til hovedkabinettet ved å justere og sikre begge dørhengslene. Sørg for at kabinettdøren er montert riktig, ved å teste at den åpnes og svinger fritt. Se illustrasjon 13A.
- Monter kabinettdørhåndtaket i sentrum av kabinettdøren på frontsiden ved hjelp av to skruer. Se riktig retning i 13B.
- Monter kabinettdørsperren på utsiden av hovedkabinettet ved hjelp av to skruer. Se illustrasjon 13C.

13



14. MONTERE TREFLISSKUFFEN OG SETTE DEN PÅ PLASS

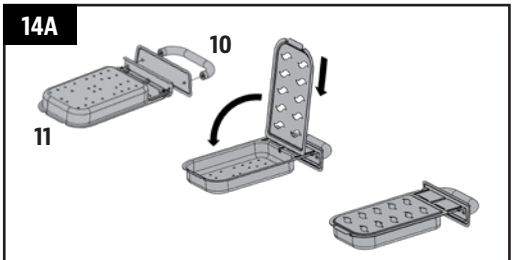
Nødvendige deler:

1 x Treflisskuffens lokk (#10)
1 x Treflisskuff (#11)
2 x #10–24x½" Skrue (#C)

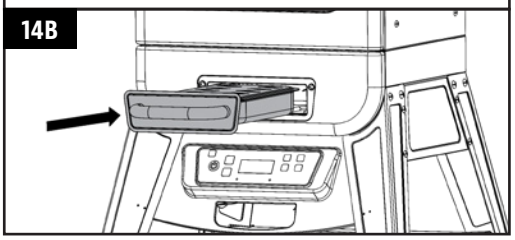
Montering:

- Sett først sammen treflisskuffen ved å feste frontplaten og håndtaket med to skruer. Sett deretter lokket til treflisskuffen inn i sporene på skuffen, og lukk igjen lokket. Se illustrasjon 14A.
- Skyv treflisskuffen inn i åpningen over kontrollpanelet på apparatets frontpanel. Se illustrasjon 14B.

14A



14B



15. SETTE FETTOPPSAMLEREN PÅ PLASS

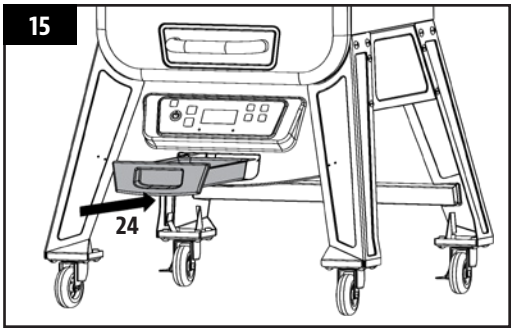
Nødvendige deler:

1 x Fettoppsamler (#24)

Montering:

- Skyv fettoppsamleren inn i åpningen under kontrollpanelet på apparatets frontpanel. Sjekk at fettoppsamleren sitter skikkelig på skinnene.
- Enheten er nå ferdig montert.

15

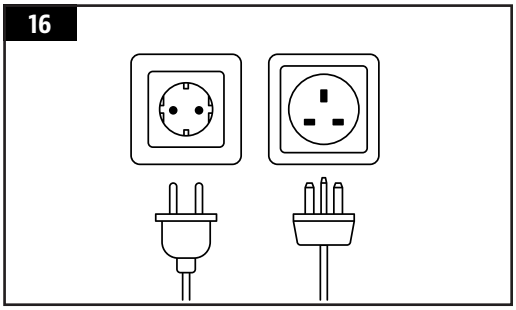


16. KOBLE TIL EN STRØMKILDE

- *STANDARDKONTAKT*
  Dette apparatet bruker 220–240 V, 50 Hz, 1650 W. Det må være en jordet plugg. Kontroller at den jordede enden ikke er knekt av før bruk.

VIKTIG: Koble enheten fra strømkilden når den ikke er i bruk.

16



NO
NORSK

INSTRUKSJONER FOR BRUK

En moderne livsstil innebærer å spise sunn og næringsrik mat, og i den sammenheng er det viktig med mindre fett. En av de beste måtene å redusere fettinntaket på er å lage mat på en måte som tilfører smak, for eksempel røyking. Fordi denne elektriske røykeovnen bruker treflis til røykingen, trekker kjøttet til seg treets naturlige smak, noe som reduserer behovet for sauser med mye sukker.

RØYKEOVNMILJØ

1. *ANBEFALT PLASSERING AV RØYKEOVNEN*

Som for alle andre utendørsenheter, er værforholdene viktig for grillens ytelse og tilberedningstiden som kreves for perfekte måltider. Alle Pit Boss®-enheter må opprettholde en minimumsavstand på 305 mm (12 tommer) fra brennbare konstruksjoner, og denne avstanden må opprettholdes hver gang røykeovnen er i bruk. Dette apparatet må ikke plasseres under brennbare tak eller overheng. Hold røykeovnen på et område som er uten brennbare materialer, bensin og andre brennbare damper og væsker.

2. *MATLAGING I KJØLIG VÆR*

Selv om det blir kjøligere ute, betyr ikke det at grillsesongen er over! Den friske, kjølige luften og de deilige duftene av røykt mat er balsam for sjelen i vintermånedene. Følg disse forslagene til hvordan du kan bruke røykeovnen i alle de kalde månedene:

- Hvis røyking på lav temperatur ikke fungerer, øker du temperaturen litt for å oppnå samme resultat.
- Vær organisert: hent alt du trenger på kjøkkenet før du går ut. Om vinteren flytter du røykeovnen til et området som er i le for vinden og direkte kulde. Kontroller lokale lover om hvor nært røykeovnen kan stå huset ditt og/eller andre strukturer. Legg alt du trenger å et brett, kle deg godt, og få det gjort!
- Du kan holde oversikt over temperaturen utendørs ved å plassere et utendørstermometer nær tilberedningsområdet. Noter deg hva du har laget, hva temperaturen var utendørs, og hvor lang tid tilberedningen tok. Dette hjelper deg senere når du skal finne ut hva du skal lage, og hvor lang tid det kommer til å ta.
- I veldig kaldt vær må du øke oppvarmingstiden med minst 20 minutter.
- Unngå å åpne røykekabinettdøren mer enn nødvendig. Kalde vindkast kan kjøle den innvendige temperaturen helt ned. Vær fleksibel med serveringstidspunktet. Legg til ca. 10–15 minutter ekstra tilberedningstid for hver gang du åpner døren.
- Ha en varm tallerken eller et tallerkendeksel klart, slik at maten holdes varm på vei inn igjen.
- Mat som egner seg godt for tilberedning om vinteren, er mat som krever lite tilsyn, for eksempel steik, hel kylling, ribbe og kalkun. Gjør tilberedningen av måltidet enda enklere ved å bruke enkelt tilbehør, for eksempel grønnsaker og poteter.

3. *MATLAGING I VARMT VÆR*

Når det blir varmere ute, går tilberedningstiden ned. Riktig bekledning er viktig når det blir skikkelig varmt: shorts, skjorte, sko, hatt, forkle og en solid håndfull solkrem anbefales. Følg disse forslagene til hvordan du kan røykeovnen i alle de varme månedene:

- Juster tilberedningstemperaturen nedover. Dette bidrar til å unngå uønsket oppflamming.
- Bruk et steketermometer til å fastsette den innvendige temperaturen i maten. Dette bidrar til å forhindre at kjøttet grilles for lenge og blir tørt.
- Selv i varmt vær må røykekabinettdøren holdes lukket til enhver tid.
- Du kan holde maten varm ved å pakke den inn i folie og legge den i en isolert kjøler. Stapp krøllet avispapir rundt folien, så holder maten seg varm i 3–4 timer.

TEMPERATUROMRÅDER FOR RØYKEOVN

Temperaturavlesningene på kontrollpanelet er ikke nødvendigvis identisk med termometeret. Alle temperaturene nedenfor er omtrentlige og påvirkes av følgende faktorer: omgivelsestemperaturen utendørs, mengden vind og vindretningen, kvaliteten på treflis som brukes, røykekabinettdøren holdes blir åpnet og mengden mat som tilberedes.

Røyking er en variasjon av ekte grilling og er hovedfordelen med en røykeovn. Det er to typer røyking: varmrøyking og kaldrøyking.

- ***Varmrøyking***, et annet navn for langsom tilberedning ved ***lav temperatur***, utføres vanligvis ved 82–122 oC. Varmrøyking fungerer best når lengre steketid er nødvendig, som for større stykker kjøtt, fisk eller fjærfe**.**
- ***Kaldrøyking*** vil si at maten befinner seg så langt borte fra ilden at den røykes uten å stekes, og ved en temperatur på 15–32 oC.

TIPS: Du kan forsterke røyksmaken ved å bytte til temperaturinnstillingen Smoke (lav) like etter at du har lagt maten på røykeovnen. På denne måten kan røyken trenge gjennom kjøttet, før kjøttporene lukkes ved 49 °C.

TIPS: Du kan forsterke røyksmaken ved å bytte til temperaturinnstillingen Smoke (lav) like etter at du har lagt maten på røykeovnen. På denne måten kan røyken trenge gjennom kjøttet, før kjøttporene lukkes ved 49 °C.

FORSTÅ KONTROLLPANELET



KONTROLL	BESKRIVELSE
	Av/på-knappen lyser blått når apparatet er tilkoblet en strømkilde. Trykk på av/på-knappen for å slå på apparatet. Når du trykker på av/på-knappen, lyser den digitale LCD-skjermen opp og viser at apparatet er klart til bruk. Hold inne knappen for å slå av apparatet.
F/C	**Temperaturveksleren** brukes til å endre temperaturvisningen på den digitale LCD-skjermen. Trykk på knappen for å veksle mellom celsius (ºC) og fahrenheit (ºF). celsius er valgt som standard.
Element	**Elementlyset** viser om varmeelementet er på eller av. Hvis lyset er tent, fungerer varmeelementet og er på. Hvis lyset er slukket, er elementet av. Varmeelementet forblir på hvis den faktiske temperaturen er under den innstilte temperaturen. Varmeelementet slås av automatisk når den innstilte temperaturen nås.
	Den **digitale LCD-skjermen** er apparatets informasjonssenter. Den digitale LCD-skjermen viser ønsket tilberedningstemperatur (SET), faktisk tilberedningstemperatur (ACTUAL), temperaturen som steketermometeret måler (hvis tilkoblet), og eventuelle feilmeldinger. Hvis bare ett steketermometer er tilkoblet, vises bare én temperatur. Temperaturen kan vises som enten celsius eller fahrenheit.
	Med **justeringspilene** på kontrollpanelet kan du øke eller redusere tiden og temperaturen. Hold inne knappene for å øke eller redusere verdien raskere.
Temp	Trykk på **temperaturknappen** på kontrollpanelet for å justere tilberedningstemperaturen. • Trykk <u>én gang</u> for å velge temperaturinnstillingen, og bruk deretter justeringspilene til å endre temperaturen i trinn på fem grader. Trykk <u>en gang</u> til for å låse den valgte temperaturinnstillingen. Varmeelementet slås ikke på før tiden også er innstilt. Elementets temperatur er satt til 37 ºC som standard.

Time	Trykk på **TIME-knappen** på kontrollpanelet for å justere tilberedningstiden. · Trykk én gang for å velge tidsinnstillingen, og bruk deretter justeringspilene til å endre timene. Verdien endres i trinn på én time (fra 00 til 99). · Trykk en gang til for å velge innstillingen for minutter, og bruk deretter justeringspilene til å endre minuttene. Verdien endres i trinn på ti minutter (fra 00 til 50). · Trykk to ganger for å låse den valgte tidsinnstillingen.
Set/Act	Trykk på **SET/ACT-knappen** på kontrollpanelet for å vise ønsket verdi (SET) eller den faktiske/nåværende tiden og temperaturen (ACT). Skjermen viser de faktiske innstillingene (ACT) for tid og temperatur som standard. · Trykk én gang på SET/ACT-knappen for å vise ønsket tid og temperatur. Etter 15 sekunder går skjermen tilbake til å vise de faktiske innstillingene (ACT). · Trykk én gang på SET/ACT-knappen og deretter på TIME eller TEMP for å endre en ønsket verdi. Bruk deretter justeringspilene til å endre innstillingen.
Smoke	Trykk på **SMOKE-knappen** på kontrollpanelet for å slå på varmeelementet manuelt. Denne knappen brukes til å øke røykmengden etter at døren er åpnet, og gjør det også lettere å begynne å røyke ferske treflis: · Trykk én gang for å slå på elementet i 20 minutter. Elementet slås av automatisk etterpå. · Trykk to ganger for å slå av elementet etter at det har blitt slått på i 20 minutter.
	Tilkoblingsportene foran på kontrollpanelet er beregnet på to steketermometre. Når et steketermometer er tilkoblet, vises temperaturen på LCD-skjermen. Når du ikke bruker steketermometeret, kobler du det fra tilkoblingsporten. *Kan bare brukes med steketermometre fra Pit Boss®. Ekstra steketermometre kan kjøpes separat.* 

FORSTÅ SONDENE

· *TEMPERATURSONDE*

Inne i kabinettet, på bakveggen langs bunnen finnes temperaturproben. Den er en liten, loddrett del i rustfritt stål. Temperaturproben måler den innvendige temperaturen i enheten. Når temperaturen justeres på kontrollpanelet, leser temperaturproben av den faktiske temperaturen inni enheten og justerer til ønsket temperatur.

VIKTIG: Temperaturen i enheten påvirkes i stor grad av været utendørs, kvaliteten på pelletsen du bruker, smaken på pelletsen og mengden mat som tilberedes.

· *STEKETERMOMETER*

Steketermometeret måler den innvendige temperaturen på kjøttet i røykekabinettet, på samme måte som en stekeovn på kjøkkenet. Plugg inn steketermometeradapteren i tilkoblingsporten for steketermometer, og sett termometeret av rustfritt stål inn i den tykkeste delen av kjøttet. Temperaturen vises på kontrollpanelet. **Du merker at steketermometeret er riktig koblet til tilkoblingsporten ved at du føler det og hører at det klikker på plass.**

VIKTIG: Når du plasserer steketermometeret i kjøttet, må du passe på at termometeret og termometerledningene ikke kommer i kontakt med flammer eller for høy varme. Dette kan skade steketermometeret. Før den overflødige ledningen ut foran hovedkabinettdøren langs kanten. Når du ikke skal bruke steketermometeret, kobler du det fra tilkoblingsporten og legger det til side for å holde det beskyttet og rent.

FØRSTEGANGS BRUK – AVBRENNING AV RØYKEOVN

Før du bruker røykeovnen til å lage mat for første gang, er det viktig å foreta en avbrenning for å herde de innvendige og utvendige overflatene. Slå på røykeovnen, sett den til en hvilken som helst temperatur over 177 °C og la den stå med ovnsdøren lukket i 30 til 40 minutter for å avbrenne den og fjerne eventuelle fremmedlegemer.

VIKTIG: Herding er viktig med tanke på langsiktig bruk og stell av røykeovnen. Hvis det ikke foretas en avbrenning, blir ikke den utvendige overflaten skikkelig herdet, og i tillegg kan malingslukt få det første måltidet til å smake rart.

PROSEDYRE FOR OPPSTART

1. Åpne ovnsdøren, og fyll forsiktig vannskålen trekvart full med vann eller marinade.

   VIKTIG: Ikke fyll vannskålen helt opp eller så full at den flommer over, for dette kan skade det elektriske elementet og/eller andre deler når røykeovnen brukes.

2. Juster stekeristene og støttebrakettene til ønsket høyde for maten du skal røyke. Lukk ovnsdøren når ristene er satt til ønsket høyde.
3. Ta ut treflisskuffen. Åpne lokket til treflisskuffen, fyll på treflis, og skyv deretter skuffen inn igjen i ovnen.

   MERK: Vi anbefaler å bruke treflis, ikke trebiter, fordi treflis er mindre og enklere å ha i treflisskuffen.

4. Koble strømledningen til en jordet strømkilde. **Av/på-knappen** lyser blått når apparatet har strøm.
5. Trykk på **av/på-knappen** med ovnsdøren lukket for å slå på apparatet. Den digitale LCD-skjermen lyser opp og viser at det er klart til bruk.
6. Forhåndsvarm apparatet:
   - Åpne begge ventilene på baksiden av apparatet helt.
   - Trykk på **SET/ACT-knappen** og deretter to ganger på **TIME-knappen** på kontrollpanelet for å velge tidsinnstillingen, og sett tiden til 20 minutter med **justeringspilene**. Trykk deretter to ganger på **TIME-knappen** for å låse den valgte tidsinnstillingen.
   - Trykk på **SET/ACT-knappen** og deretter én gang på **temperaturknappen** på kontrollpanelet for å velge temperaturinnstillingen, og sett temperaturen til minst 121 °C med **justeringspilene**. Trykk deretter én gang på temperaturknappen for å låse den valgte **temperaturinnstilingen**. Røykeovnen begynner å lage røyk mens den forhåndsvarmes.

   TIPS: Ha ventilene helt eller delvis åpne når du lager mat ved lavere temperaturer, og lukk dem når du bruker høyere tilberedningstemperaturer.

7. Når forhåndsvarmingen er ferdig, vil det komme røyk fra treflisene. Du er nå klar til å bruke røykeovnen med ønsket tid og temperatur! Trekk ut stekeristene og legg maten på dem. Legg maten med litt avstand mellom for å sikre at røyken og fuktigheten sirkulerer jevnt.

   VIKTIG: Hvis du velger en lavere temperatur etter forhåndsvarmingen, må du gi temperaturen i røykeovnen tid til å synke og stabilisere seg på det nye nivået.

FREMGANGSMÅTE VED FEIL PÅ DET ELEKTRISKE ELEMENTET

Hvis det elektriske elementet av en eller annen grunn skulle slutte å fungere, følger du instruksjonene for ***feilsøking***.

FYLLE PÅ VANNSKÅLEN

Sjekk vannivået regelmessig mens du lager mat, og fyll på mer vann om nødvendig.

1. Åpne ovnsdøren med varmebestandige grillvotter.
2. Fyll forsiktig vannskålen trekvart full med mer vann eller marinade. Lukk ovnsdøren.

   VIKTIG: Ikke fyll vannskålen helt opp eller så full at den flommer over, for dette kan skade det elektriske elementet og/eller andre deler når røykeovnen brukes.

FYLLE PÅ TREFLISSKUFFEN

Sjekk treflisskuffen regelmessig mens du lager mat, og fyll på mer treflis om nødvendig.

1. Ta på deg varmebestandige grillvotter, og ta treflisskuffen ut av åpningen over kontrollpanelet på apparatets frontpanel.
2. Åpne lokket forsiktig, og fyll på mer treflis i treflisskuffen. Lukk lokket når skuffen er full.
3. Sett treflisskuffen inn igjen i røykeovnens frontpanel.
4. Trykk på **SMOKE-knappen** på kontrollpanelet for å slå på varmeelementet manuelt. Denne knappen brukes til å øke røykmengden etter at døren er åpnet, og gjør det også lettere å begynne å røyke ferske treflis.

   MERK: Bruk helt tørre fliser fra harde tresorter, for eksempel pekantre, hickory, eik, epletre, kirsebærtre, or, mesquite eller en god blanding. Det er ikke nødvendig å legge treflisene i bløt før røykingen, for harde tresorter inneholder naturlig fuktighet som frigjøres etter hvert som de varmes opp og begynner å brenne. Ikke bruk kvaeholdige tresorter som furu eller sedertre i røykeovnen.

SLÅ AV RØYKEOVNEN

1. Når du er ferdig med matlagingen, holder du inne **av/på-knappen** for å slå av apparatet. Det elektriske elementet slås av, og det slutter å komme røyk fra treflisene.

   TIPS: Hvis du har laget mat med svært mye fett, kan du lukke ovnsdøren og avbrenne røykeovnen i 10 til 20 minutter ved en minimumstemperatur på 177 °C.

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. *SONDER*
   - Et steketermometer som ikke er i bruk, bør rulles opp i en stor, løs spole. Knekker eller bretter i sondene kan føre til skade.
   - Selv om både temperatursonden og steketermometrene er av rustfritt stål, må du ikke legge dem i oppvaskmaskinen eller senke dem i vann. Vannskader på de innvendige ledningene fører til kortslutning i sonden, slik av avlesningene blir feil. Hvis en sonde blir skadet, må den byttes ut.

2. *INNVENDIGE OVERFLATER*
   - Det anbefales å rengjøre treflisskuffennår du har brukt den et par ganger. Dette sørger for røyking av nye treflis og gjør at du unngår oppbygning av rester eller aske.
   - Bruk en grillrengjøringsbørste (i messing eller mykt metall) med langt håndtak til å fjerne eventuelle matrester eller oppbygninger fra tilberedningsristene. Anbefalt fremgangsmåte er å gjøre dette mens de fortsatt er varme fra tilberedningen. **Fettbranner skyldes for mange rester som faller ned på tilberedningskomponentene på røykeovnen.** Rengjør innsiden av røykeovnen jevnlig. Hvis du opplever en fettbrann, må du holde røykekabinettdøren lukket for å kvele brannen. Hvis brannen ikke slukner raskt, må du forsiktig fjerne maten, slå av røykeovnen og holde kabinettdøren lukket til ilden har sluknet helt. En annen måte å slukke ild på er å vikle aluminiumsfolie rundt røykpipen og stenge av lufttilgangen til innsiden. Strø på et tynt lag med bakepulver, hvis du har det tilgjengelig. Kontroller fettbrettet ofte, og rengjør det ved behov. Tenk på hvilken type matlaging du driver med. Forsikre deg om at fettutmatingsrøret ikke er tilstoppet.

     VIKTIG: Vannskålen kan samle opp fett. Etterfyll og erstatt vannet i vannskålen ofte.
   - Glasset på kabinettdøren er herdet og vil ikke gå i stykker ved høy varme. Overdreven restoppsamling kan imidlertid føre til at døren ikke lukkes hvis den ikke rengjøres regelmessig. Røyk og rester kan elimineres ved å rengjøre glasset hyppig.

3. *UTVENDIGE OVERFLATER*
   - Tørk av røykeovnen etter hver gangs bruk. Bruk varmt såpevann til å fjerne fettet. Ikke bruk et rengjøringsmiddel for stekeovn, slipende rengjøringsmidler eller slipende rengjøringsputer på røykeovnens utvendige overflater. **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 RENGJØRINGSFREKVENS (NORMAL BRUK)

ELEMENT	RENGJØRINGSFREKVENS	RENGJØRINGSMETODE
Ovnsdør av glass	Hver 2-3 røykeøkt	Bland natron og eddik, og skrubb med (fin) stålull
Bunnen av ovnsrommet	Hver 5-6 røykeøkt	Skrap ut, og støvsug opp rester
Treflisskuff	Hver 2-3 røykeøkt	Skrap ut, og støvsug opp rester
Stekerister	Etter hver grilløkt	Brenn bort rester, og bruk rengjøringsbørste til grill
Vannskål	Etter hver grilløkt	Skurepute og såpevann
Fettoppsamler	Etter hver grilløkt	Skurepute og såpevann
Elektrisk element	To ganger i året	Tørk bort støv, og tørk av elementet med såpevann
Temperatursonde	Hver 2-3 røykeøkt	Skurepute og såpevann
Steketermometer	Etter hver grilløkt	Skurepute og såpevann

FEILSØKING

Riktig rengjøring, vedlikehold og bruk av rent, tørt drivstoff av god kvalitet forhindrer vanlige driftsproblemer. Når Pit Boss®-røykeovnen fungerer dårlig, eller brukes sjelden, kan feilsøkingstipsene nedenfor være nyttige. Du finner vanlige spørsmål på ***www.pitboss-grills.com***. Du kan også kontakte den lokale autoriserte Pit Boss®-forhandleren eller kundeservice hvis du trenger hjelp.

ADVARSEL: Koble alltid fra den elektriske ledningen før du åpner røykeovnen for inspeksjon, rengjøring, vedlikehold eller service. Pass på at røykeovnen er helt nedkjølt, slik at du unngår skader.

PROBLEM	ÅRSAK	LØSNING
Ingen lys på kontrollpanelet	Av/på-knappen	Trykk på av/på-knappen. Utfør et nytt forsøk og hold inne i to sekunder for å bekrefte tilkoblingen.
	Ikke koblet til strømkilde	Sørg for at røykeovnen er koblet til en fungerende strømkilde. Nullstill bryteren. Sørg for at GFCI er minimum 10 amp (se ***diagrammet over elektriske ledninger*** for tilgang til elektriske komponenter). Kontroller at alle ledningstilkoblinger sitter fast på plass og er tørre.
	Kontrollpanelet fungerer ikke	Kontrollpanelet må byttes ut. Kontakt kundeservice for reservedeler.
Av/på-lyset er ikke tent	Apparatet er ikke slått på	Trykk på av/på-knappen. Utfør et nytt forsøk og hold inne i to sekunder for å bekrefte tilkoblingen.
	Kontrollpanelet fungerer ikke	Kontrollpanelet må byttes ut. Kontakt kundeservice for reservedeler.
Av/på-lyset er tent, men skjermen på kontrollpanelet viser ikke noe	Kontrollpanelet fungerer ikke	Kontrollpanelet må byttes ut. Kontakt kundeservice for reservedeler.
Varmeelementlyset er ikke tent	Temperatur/tid er ikke stilt inn	Still inn temperatur og tid på kontrollpanelet for å slå på varmeelementlyset.
	Kontrollpanelet fungerer ikke	Kontrollpanelet må byttes ut. Kontakt kundeservice for reservedeler.
Temperatur/tid kan ikke justeres	Kontrollpanelet fungerer ikke	Kontrollpanelet må byttes ut. Kontakt kundeservice for reservedeler.
Temperaturen i ovnsrommet er feil	Temperatur-sonden er skitten	Følg instruksjonene for ***stell og vedlikehold***.
	Ledningen til temperatursonden får ikke kontakt.tion.	Oppnå tilgang til de elektriske komponentene på basen av enheten (se ***diagrammet over elektriske ledninger***), og se etter skader på ledningene til temperaturproben. Kontroller at spadekontaktene på temperaturproben er koblet til kontrollpanelet på en korrekt og sikker måte.
	Kontrollpanelet fungerer ikke	Kontrollpanelet må byttes ut. Kontakt kundeservice for reservedeler.
Apparatet bruker for lang tid på å nå ønsket temperatur	Kaldt klima	Temperaturen utendørs er under 18 °C, så apparatet kan bruke mer tid på å bli varmt.
	Bruk av skjøteledning	Bruk av skjøteledning kan redusere strømtilførselen til apparatet. Koble apparatet direkte til strømkilden, eller pass på at skjøteledningen er maksimalt 7,6 meter lang og har tre ledere med en diameter på minst 2,05 mm.
	Ovnsrommet er for fullt	Det er for mye mat i ovnsrommet. Legg maten på stekeristene. Legg maten med litt avstand mellom for å sikre at røyken og fuktigheten sirkulerer jevnt.
	Døren er ikke lukket	Sjekk at døren er lukket, at pakningen er uskadd, og at dørlåsen sitter godt.
	Vannskålen er ikke plassert riktig	Sjekk at vannskålen sitter riktig på støttebrakettene. Se ***monteringsinstruksjonene*** hvis du trenger mer hjelp.
	Kontrollpanelet fungerer ikke	Kontrollpanelet må byttes ut. Kontakt kundeservice for reservedeler.

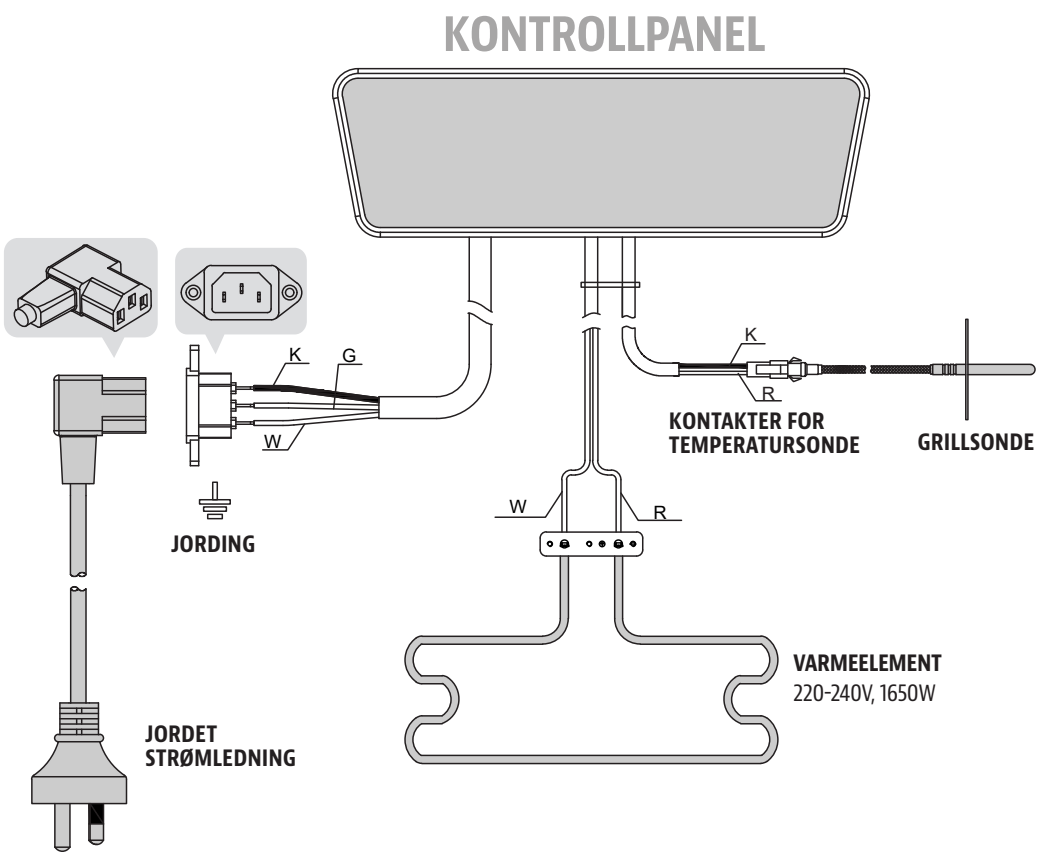
Døren lukkes ikke skikkelig	Døren er ikke festet riktig	Juster dørhengslene til døren sitter riktig. Se ***monteringsinstruksjonene***.
	Dørpakningen er skadet	Døren må skiftes ut. Kontakt kundeservice for å få reservedeler.
Det lekker fett fra ovnsdøren	Døren lukkes ikke skikkelig	Sjekk at døren er lukket, at pakningen er uskadd, og at dørlåsen sitter godt.
	Apparatet står skjevt	Flytt apparatet til en plan overflate. Sjekk at støttebeina er uskadde.
	Fettoppsamleren er full	Tøm fettoppsamleren og sett den på plass igjen. Følg instruksjonene for ***stell og vedlikehold***.
Det lages ikke noe røyk	Tomt for treflis	Ha treflis i treflisskuffen.
	Elementet har blitt slått av før treflisene er varme nok	Varmeelementet er ikke på lenge nok til å varme opp treflisene, noe som skyldes at temperaturen er stilt for lavt. Åpne først ventilene på baksiden helt for å øke luftstrømmen. Still deretter inn en høyere temperatur for å slå på elementet i 20 minutter.
	Treflisskuffen er skadet	Treflisskuffen må skiftes ut. Kontakt kundeservice for å få reservedeler.
Feilkoden "noP"	Feil tilkobling i tilkoblingsporten	Koble steketermometeret fra tilkoblingsporten på kontrollpanelet, og koble det til på nytt. Sørg for at steketermometeradapteren er fast tilkoblet. Se etter tegn på skader på enden av adapteren. Kontakt kundeservice for reservedeler hvis det fortsatt ikke fungerer.
	Skadet steketermometer	Se etter tegn på skader på ledningene på steketermometeret. Kontakt kundeservice for reservedeler hvis det er skadet.
	Kontrollpanelet fungerer ikke	Kontrollpanelet må byttes ut. Kontakt kundeservice for reservedeler.
Feilkoden "Er1"	Røykeovnen er for kald til å fungere	Temperaturen utendørs er så lav at varmeelementet ikke fungerer. Flytt røykeovnen til et varmere sted, og prøv på nytt. Hvis elementet fremdeles ikke fungerer etter flere forsøk, ringer du kundeservice for å få hjelp.
Feilkoden "ErH"	Røykeovnen er overopphetet / Overskredet 315 ° C	Trykk på og hold inne av/på-knappen for å slå av enheten, og la røykeovnen kjøle seg ned. Følg instruksjonene for ***stell og vedlikehold***. Etter vedlikehold tar du ut pelletsen og kontrollerer plasseringen av alle komponentdelene. Når grillen er avkjølt, trykker du på av/på-knappen for å slå på enheten. Velg deretter ønsket temperatur. Kontakt kundeservice hvis feilkoden fortsatt vises.
Feilkoden "ErR"	Ledningen til temperatursonden får ikke kontakt.	Oppnå tilgang til de elektriske komponentene på basen av enheten (se ***diagrammet over elektriske ledninger***), og se etter skader på ledningene til temperaturproben. Kontroller at spadekontaktene på temperaturproben er koblet til kontrollpanelet på en korrekt og sikker måte.
	Temperatursonde	Kontroller tilstanden til temperatursonden. Følg instruksjonene for ***stell og vedlikehold*** hvis den er skitten. Kontakt kundeservice for reservedeler hvis den er skadet.

DIAGRAM OVER ELEKTRISKE LEDNINGER

Det digitale kontrollpanelsystemet består av intrikat og verdifull teknologi. Du kan beskytte det mot strømstøt og elektrisk kortslutning ved å sjekke ledningsdiagrammet nedenfor og passe på at strømkilden du bruker, er tilstrekkelig for bruk av enheten.

PB – ELEKTRISKE KRAV
220-240 V, 50 Hz, 1650 W, JORDET PLUGG

MERK: Elektriske komponenter, som har gjennomgått produktsikkerhetsteting og sertifiseringsservice, overholder en testtoleranse på ± 5–10 prosent.

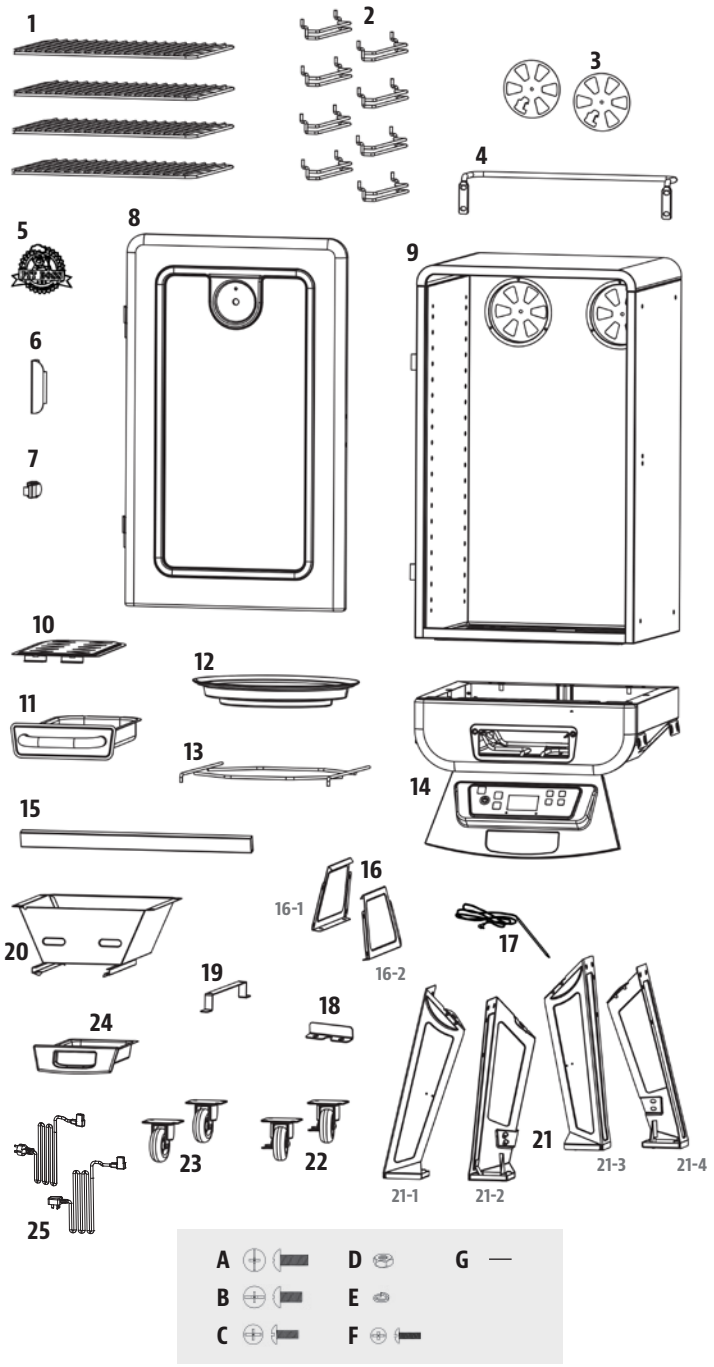


INDEKS
W : HVIT
R : RØD
K : SVART
G : JORDING

NO
NORSK

RESERVEDELER

Delenr.	Beskrivelse
1	Tilberedningsrist (x4)
2	Støttebraketter for tilberedningsrist (x8)
3	Ventil (x2)
4	Bakhåndtak (x1)
5	Logoplaten (x1)
6	Cabinet Door Handle (x1)
7	Cabinet Door Latch (x1)
8	Ovnsdør (x1)
9	Hovedkabinett (x1)
10	Treflisskuffens lokk (x1)
11	Treflisskuff (x1)
12	Vannskål (x1)
13	Vannskålstøtte (x1)
14	Sokkel (x1)
15	Støttestang (x1)
16	Støttepanel (x2)
17	Steketermometer (x1)
18	Temperatursondebrakett (x1)
19	Brakett for strømledning (x1)
20	Bunnkammer (x1)
21	Støttebein (x4)
22	Styrehjul med lås (x2)
23	Styrehjul (x2)
24	Fettoppsamler (x1)
25	Strømledning (x2)
A	¼ – 20x⅝ "Skrue (x4)
B	¼–20x½ "Skrue (x28)
C	# 10–24x½ "Skrue (x32)
D	# 10–24 Låsemutter (x2)
E	M5 låseskive (x2)
F	# 5–32x½ "Skrue (x2)
G	Reservedeler



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

NO NORSK

GARANTI

VILKÅR

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

Dansons gir en garanti på fem (5) år for defekter og utførelse for alle deler, og fem (5) år for elektriske komponenter. 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 røykovn 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 Danson 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 Danson har oppfylt alle utledede forpliktelser og ansvarsområder overfor deg. Dansons tar alle forholdsregler for å bruke materialer som forsinker 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 røyger komponenten mister strukturell integritet. Hvis noen av forholdene ovenfor skulle oppstå, kan du se delen om stell og vedlikehold for å forlenge enhetens levetid. Dansons anbefaler bruk av et grilltrekk når røykovn ikke er i bruk. Denne garantien er basert på vanlig hjemmebruk og service av Slike estetiske endringer i røykovn har ikke innvirkning på ytelsen som brukes i kommersielle sammenhenger.

UNNTAK

Det finnes ingen skriftlig eller indirekte ytelsesgaranti for Pit Boss®-røykovn, 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. Verken Dansons eller den autoriserte Pit Boss®-forhandleren har noe juridisk ansvar eller andre typer ansvar for tilfeldige skader eller følgeskader på eiendom eller personer som oppstår på grunn av bruk av dette produktet. Uansett om det legges inn et krav mot Dansons som er basert på brudd på denne garantien eller andre typer garantier som er uttrykt eller underforstått i lover og regler, har produsenten ikke noe ansvar for eventuelle spesielle skader, indirekte skader, følgeskader eller andre typer skader av hvilken som helst art utover det opprinnelige kjøpet av dette produktet. Alle garantier fra produsenten er angitt her, og det kan ikke legges inn krav mot produsenten om andre garantier eller fremstillinger. Enkelte delstater eller land tillater ikke utelukkelse eller begrensning av tilfeldige skader eller følgeskader, eller begrensninger av indirekte garantier, så begrensningene eller utelukkelsene i denne begrensede garantien gjelder kanskje ikke for deg. Denne begrensede garantien gir deg spesifikke juridiske rettigheter, og du kan ha andre rettigheter, som varierer i ulike delstater og land.

BESTILLE RESERVEDELER

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

KONTAKTE KUNDESERVICE

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

GARANTISERVICE

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

MODELL

SERIENUMMER

KJØPSDATO

AUTORISERT FORHANDLER

INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

NINIEJSZA INSTRUKCJA ZAWIERA WAŻNE INFORMACJE NIEZBĘDNE DO PRAWIDŁOWEGO I BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA TEGO URZĄDZENIA. NALEŻY PRZECZYTAĆ I STOSOWAĆ SIĘ DO WSZYSTKICH OSTRZEŻEŃ I INSTRUKCJI PRZED UŻYCIEM WĘDZARNI I PODCZAS JEJ UŻYTKOWANIA. NIEZASTOSOWANIE SIĘ DO TYCH OSTRZEŻEŃ I INSTRUKCJI MOŻE DOPROWADZIĆ DO OBRAŻEŃ, A NAWET ŚMIERCI.

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

1. Konieczne jest zachowanie minimalnej odległości 305 mm (12 cali) pomiędzy elementami zapalnymi a bokami wędzarni oraz 305 mm (12 cali) pomiędzy tylną częścią wędzarni a elementami zapalnymi. **Nie instaluj urządzenia na podłożu łatwopalnym lub powierzchni chronionej warstwami łatwopalnymi bez uzyskania odpowiednich zezwoleń od uprawnionych do tego organów.** Nie korzystaj z tego urządzenia w pomieszczeniach lub na obszarze zamkniętym i niewentylowanym. Tego urządzenia na nie można umieszczać pod łatwopalnym sufitem podwieszanym lub pod okapem dachu. Przechowuj swojego wędzarni na obszarze wolnym od materiałów zapalnych, benzyny i innych łatwopalnych oparów oraz cieczy.

W przypadku wystąpienia pożaru wywołanego kontaktem z tłuszczem, wyłącz wędzarnię i pozostaw drzwi szafki zamknięte aż do ugaszenia ognia. Nie odłączaj przewodu zasilającego. 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. Urządzenie i przewody elektryczne należy przechowywać z dala od wody i innych płynów. Nie korzystaj z grilla podczas deszczu lub w pobliżu wody. Aby zabezpieczyć się przed porażeniem prądem, używaj tylko odpowiednio uziemionego gniazdka elektrycznego. Nie używaj urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką. W przypadku stosowania długiego, odłączanego przewodu zasilającego (lub przedłużacza), należy upewnić się, że parametry znamionowe przewodu są co najmniej takie same jak parametry elektryczne urządzenia i że jest to przewód uziemiony. Przedłużacze przeznaczone do stosowania z urządzeniami na wolnym powietrzu (ogrodowe) są oznaczone przyrostkiem „W" i zwrotem „odpowiedni do użytku z urządzeniami na wolnym powietrzu". Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem elektrycznym, przedłużacz powinien pozostawać suchy i odizolowany od ziemi.
3. Po dłuższym okresie przechowywania urządzenie należy wyczyścić przed użyciem. W celu przedłużenia żywotności urządzenia wymagana jest regularna pielęgnacja i konserwacja. Jeżeli wędzarnia przechowywana jest na zewnątrz w czasie pory deszczowej lub w okresie wysokiej wilgotności, należy zadbać o to, aby woda nie dostała się do instalacji elektrycznej. Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania przed przystąpieniem do jakichkolwiek działań serwisowych lub konserwacyjnych.

Nie transportuj wędzarni podczas użytkowania lub gdy jest gorąca. Przed przystąpieniem do regulacji rusztów, dodawaniem zrębków, wyjmowaniem zasobnika na wodę, a także przed przenoszeniem lub magazynowaniem wędzarni należy upewnić się, że urządzenie w pełni ostygło. Gdy urządzenie nie jest używane, należy je przechowywać w zamkniętym pomieszczeniu. Nigdy nie magazynować wędzarni elektrycznej, w której znajduje się gorący popiół. Magazynować wyłącznie wówczas, gdy wszystkie powierzchnie są zimne.

4. Podczas obsługi urządzenia zaleca się używanie odpornych na wysoką temperaturę rękawic do grilla oraz długich, wytrzymałych narzędzi kuchennych. Zachowaj ostrożność podczas wyjmowania jedzenia z wędzarni. Po użyciu urządzenia jego wszystkie powierzchnie będą gorące i mogą takie pozostać przez dłuższy czas.
5. Części wędzarni mogą mocno się nagrzewać i powodować poważne obrażenia. Podczas obsługi urządzenia dzieci oraz zwierzęta nie powinny znajdować się w pobliżu.

   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.

6. Nie należy używać tego urządzenia jako grzejnika ani do celów innych niż przewidziane. To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego.

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.

KREOZOT

Kreozot lub inaczej sadza to substancja podobna do smoły. Podczas spalania wydziela czarny dym oraz pozostawia osad, który także ma barwę czarną. Sadza lub kreozot formuje się, gdy urządzenie użytkowane jest nieprawidłowo, czyli w przypadku: zablokowania wentylatora powietrza do spalania, braku dbania o czystość i konserwację komory spalania lub złego stosunku powietrza do paliwa podczas spalania.

Gdy płomień staje się ciemny i czarny od sadzy lub gdy komora spalania jest przepełniona pelletem, korzystanie z urządzenia jest niebezpieczne. Po zapaleniu kreozotu pojawia się niezwykle gorący i niekontrolowany ogień, podobnie jak w przypadku pożaru wywołanego przez tłuszcz. W takim wypadku należy WYŁĄCZYĆ urządzenie, pozostawić do całkowitego ostygnięcia, a następnie ocenić konieczność konserwacji i czyszczenia. Substancje zwykle gromadzą się wzdłuż obszarów ujścia spalin.

Jeżeli w urządzeniu wytworzył się kreozot, należy rozgrzać je w niskiej temperaturze, wyłączyć, a następnie wytrzeć wszystkie powstałe zabrudzenia ręcznikiem. Podobnie jak w przypadku smoły, o wiele łatwiej go wyczyścić, gdy jest ciepły, ponieważ przybiera on wtedy formę płynną.

TLENEK WĘGLA („CICHY ZABÓJCA")

Płonące wióry drzewne wydzielają tlenek węgla, który nie ma zapachu i może spowodować śmierć. Nie palić zrębków w domach, pojazdach, namiotach, garażach ani w zamkniętych pomieszczeniach. Używaj tylko na zewnątrz, gdzie jest dobrze wentylowany.

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

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

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

STANDARDY BEZPIECZEŃSTWA

Stosownie do procedur i specyfikacji Conformité Européenne (CE) urządzenia na pellet Pit Boss® Grills wykazują potwierdzoną w badaniach zgodność z normami i dyrektywami oraz spełniają wszystkie wymogi bezpieczeństwa, ochrony zdrowia i środowiska określone przez UE (Unię Europejską) i Europejski Obszar Gospodarczy (EOG).

Ten produkt spełnia normy kompatybilności elektromagnetycznej (EMC, 2014/30/UE), dyrektywy dotyczącej urządzeń niskiego napięcia (LVD, 2014/35/UE) i jest zgodny z dyrektywą w sprawie ograniczenia stosowania substancji niebezpiecznych (RoHS, 2011/65/UE, 2015/863) oraz dyrektywą dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE, 2002/96/WE).

DANSONS

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

OBSŁUGA KLIENTA
www.pitboss-grills.com

SPIS TREŚCI

Informacje dotyczące bezpieczeństwa 173

Części i specyfikacje 176

Przygotowanie do montażu 177

Instrukcje montażu
- Montaż kółek do nóg podpierających 177
- Montaż nóg podpierających do podstawy szafki 177
- Mocowanie panelu sterowania do nóg 178
- Zabezpieczanie drążka podpierającego 178
- Montaż paneli podpierających 178
- Montaż zespołu komory dolnej 179
- Montaż uchwytu przewodu zasilającego 179
- Montaż szybrów w korpusie szafki 179
- Montaż tylnego uchwytu 180
- Montaż korpusu szafki do podstawy 180
- Instalowanie elementów do gotowania 180
- Montaż płytki z logo 181
- Montaż klamki i zamka na drzwiach szafki 181
- Montaż i instalacja pojemnika na zrębki 181
- Instalacja tacy na tłuszcz 182
- Podłączanie do źródła zasilania 182

Instruktaż działania
- Stosowne otoczenie dla wędzarni 182
- Zakres temperatur wędzarni 183
- Objaśnienie działania panelu sterowania 184
- Objaśnienie działania sond 185
- Pierwsze użycie — wypalanie wędzarni 185
- Procedura uruchamiania 185
- Napełnianie miski na wodę 186
- Uzupełnianie pojemnika na zrębki 186
- Wyłączanie wędzarni 186

Pielęgnacja i konserwacja 187

Rozwiązywanie problemów 188

Schemat instalacji elektrycznej 190

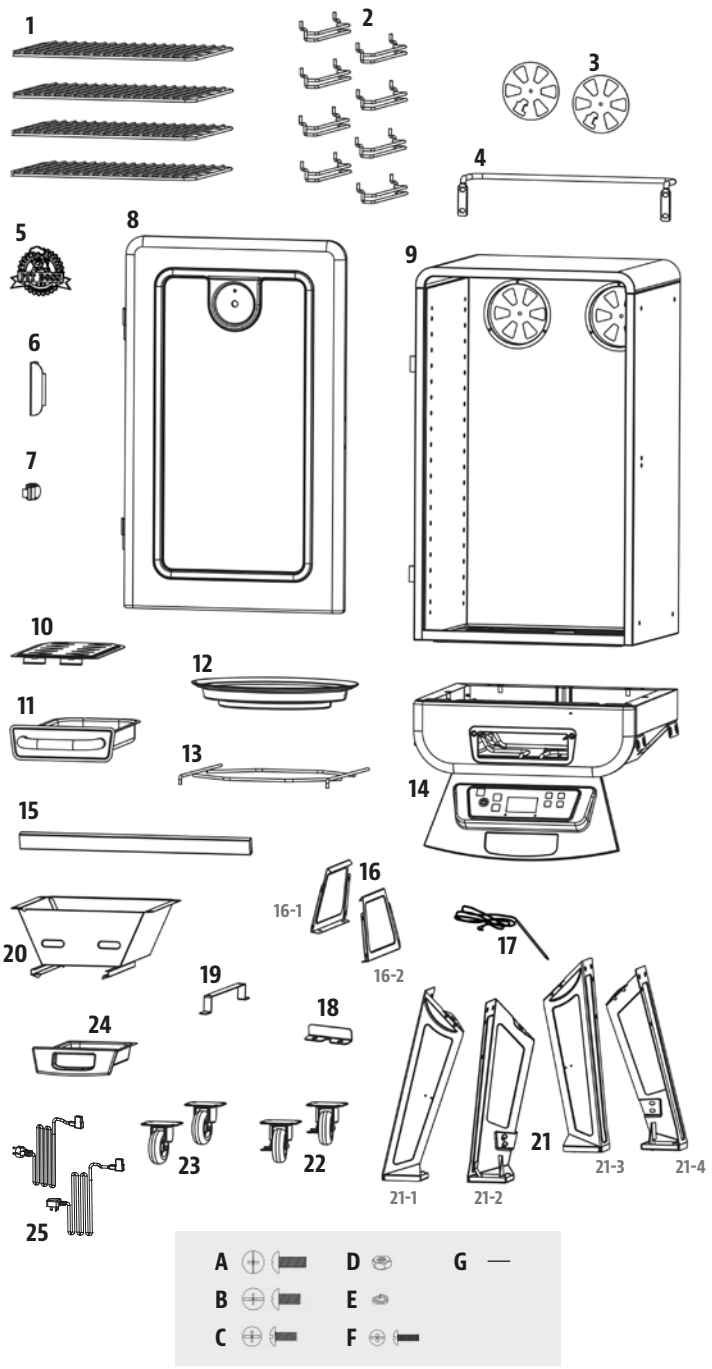
Części zamienne 191

Gwarancja 192

CZĘŚCI I SPECYFIKACJE

Nr części	Opis
1	Ruszt do grillowania (x4)
2	Wsporniki rusztu do gotowania (x8)
3	Szyber (x2)
4	Uchwyt tylny (x1)
5	Płytki z logo (x1)
6	Uchwyt drzwi szafki (x1)
7	Zaczep drzwi szafki (x1)
8	Drzwi szafki (x1)
9	Korpus szafki (x1)
10	Pokrywa pojemnika na zrębki (x1)
11	Zespół pojemnika na zrębki (x1)
12	Miska na wodę (x1)
13	Wspornik miski na wodę (x1)
14	Podstawa szafki (x1)
15	Drążek podpierający (x1)
16	Panel wspornika (x2)
17	Termosonda do mięsa (x1)
18	Uchwyt sondy temperatury (x1)
19	Uchwyt przewodu zasilającego (x1)
20	Zespół komory dolnej (x1)
21	Nogi podpierające (x4)
22	Kółko samonastawne z blokadą (x2)
23	Kółko samonastawne (x2)
24	Taca na tłuszcz (x1)
25	Przewód zasilający (x2)
A	Śruba ¼ – 20x⅝ " (x4)
B	Śruba ¼–20x½ " (x28)
C	# 10–24x½ "Śruba (x32)
D	# 10–24 Nakrętka zabezpieczająca (x2)
E	Podkładka blokująca M5 (x2)
F	# 5–32x½ "Śruba (x2)
G	Zapasowy sprzęt

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



PB — WYMAGANIA ELEKTRYCZNE
220-240 V, 50 Hz, 1650 W, WTYCZKA Z UZIEMIENIEM

MODEL		WYMIARY (SXWXG)	WAGA	POWIERZCHNIA GOTOWANIA	ZAKRES TEMPERATURY
PB	PBV3DU1	550MM X 1190MM X 510MM / 21" X 46" X 20"	30 KG / 66 LB	POJEMNOŚĆ UŻYTKOWA: 0,07 M^3 / 2,7 FT^3 ***OGÓŁEM* – 4424 CM^2 / 685 IN^2**	38-176°C / 100-350°F

PRZYGOTOWANIE DO MONTAŻU

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

www.pitboss-grills.com

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

Narzędzia potrzebne do montażu: wkrętak i poziomica. *Narzędzia nie wchodzą w skład zestawu.*



INSTRUKCJE MONTAŻU

WAŻNE: Zaleca się dokładne przeczytanie każdego kroku przed rozpoczęciem montażu zgodnego z instrukcją. Nie dokręcaj śrub całkowicie, dopóki dla danego kroku nie zostaną zainstalowane wszystkie śruby.

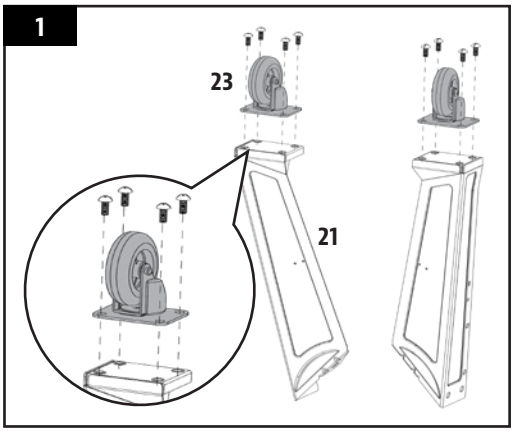
1. MONTAŻ KÓŁEK DO NÓG PODPIERAJĄCYCH

Wymagane części:

2 x Kółko samonastawne z blokadą (#22)
2 x Kółko samonastawne (#23)
4 x Nogi podpierające (#21)
16 x Śruba ¼–20x½ " (#B)

Montaż:

- Umieść na podłodze kawałek kartonu, by ochronić powierzchnię sprzętu i części przed zarysowaniem podczas montażu. Przymocuj kółko do dolnej części nogi za pomocą czterech śrub. Powtórz proces dla pozostałych nóg podpierających i kółek.



2. MONTAŻ NÓG PODPIERAJĄCYCH DO PODSTAWY SZAFKI

Wymagane części:

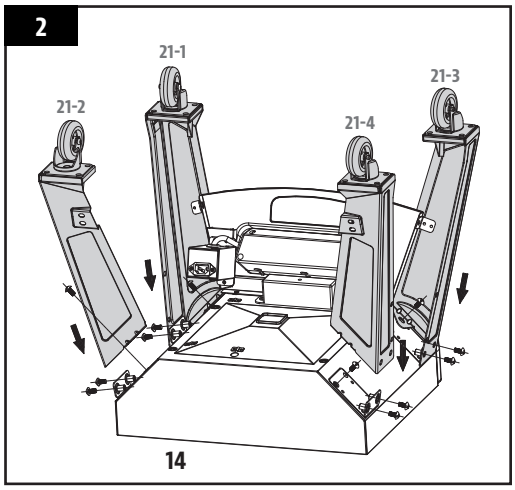
1 x Podstawa szafki (#14)
12 x Śruba ¼–20x½ " (#B)

Montaż:

- Połóż podstawę szafki na podłodze, do góry nogami. Przygotuj cztery nogi podpierające do montażu do podstawy szafki; ułóż oznaczone nogi, jak pokazano na ilustracji.

WAŻNE: cztery nogi podpierające muszą być odpowiednio ustawione, aby móc poprawnie zamontować panele podpierające i drążek w późniejszym etapie.

- Zamocuj jedną nogę podpierającą do podstawy szafki za pomocą trzech śrub. Powtórz proces dla trzech pozostałych nóg podpierających. Śruby wewnętrzne dokręć do końca, natomiast śruby zewnętrzne pozostaw częściowo poluzowane.



3. MOCOWANIE PANELU STEROWANIA DO NÓG

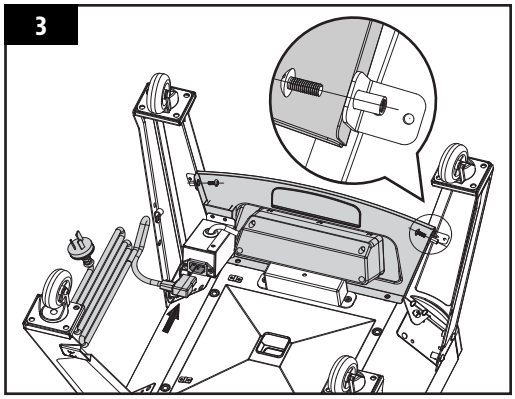
Wymagane części:

2 x # 10–24x½ "Śruba (#C)
1 x Przewód zasilający (#25)

Montaż:

- Obok panelu sterowania poluzuj dwie śruby łączące przedni panel z korpusem szafki. Następnie za pomocą kolejnych dwóch śrub przymocuj boki przedniego panelu do przednich nóg podpierających. Po dokręceniu tych śrub dokręć także pozostałe dwie, które zostały wcześniej poluzowane.
- W zestawie są dwa kable zasilające. Zainstaluj preferowany przewód zasilający w odpowiednim rowku na dole.

3



4. ZABEZPIECZANIE DRĄŻKA PODPIERAJĄCEGO

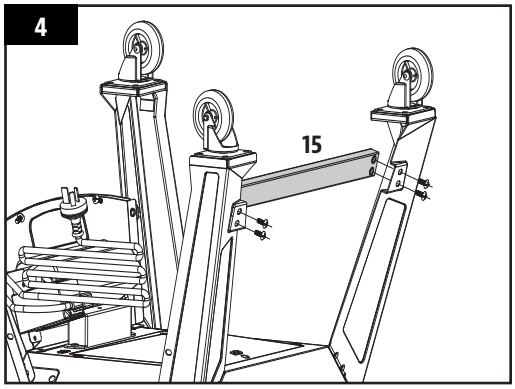
Wymagane części:

1 x Drążek podpierający (#15)
4 x # 10–24x½ "Śruba(#C)

Montaż:

- Zamontuj drążek podpierający z tyłu urządzenia między tylnymi nogami podpierającymi. Dokręć, używając dwóch śrub po każdej stronie. Upewnij się, że drążek podpierający znajduje się w spodniej części korpusu i jest skierowany do wewnątrz. Ustawienie drążka podpierającego widoczne jest na ilustracji.

4



5. MONTAŻ PANELI PODPIERAJĄCYCH

Wymagane części:

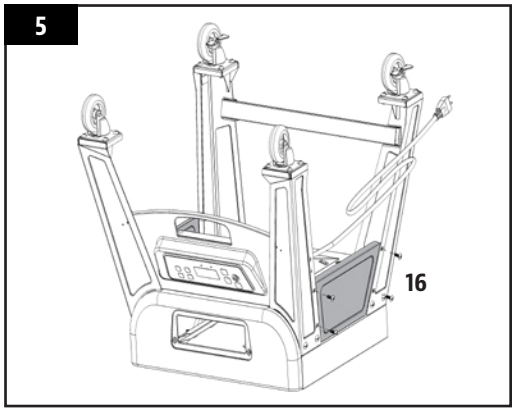
2 x Panel wspornika (#16)
8 x # 10–24x½ "Śruba (#C)

Montaż:

- Zamontuj panel wspornika do boku urządzenia, pomiędzy przednią i tylną nogą podpierającą. Dokręć, używając dwóch śrub po każdej stronie. Upewnij się, że płaska strona podstawki mocującej jest skierowana na zewnątrz. Powtórz te same czynności, aby zamontować drugi panel wspornika. Ustawienie panelu wspornika widoczne jest na ilustracji.

UWAGA: panel wspornika z dwoma otworami na dole powinien znajdować się po tej samej stronie urządzenia, po której kabel zasilający wychodzi z panelu sterowania (po lewej stronie). Jest to bardzo ważne na późniejszym etapie.

5



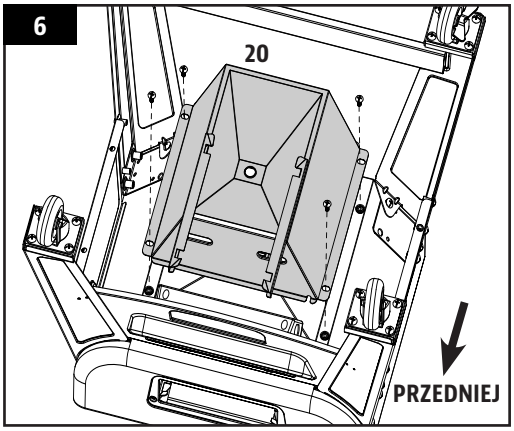
6. MONTAŻ ZESPOŁU KOMORY DOLNEJ

Wymagane części:

1 x Zespół komory dolnej (#20)
4 x # 10–24x½ "Śruba (#C)

Montaż:

- Zamocuj zespół komory dolnej spodzie podstawy szafki za pomocą czterech śrub. Upewnij się, że szyny tacy na tłuszcz są skierowane ku przedniej części urządzenia. Prawidłowe rozmieszczenie elementów przedstawiono na ilustracji.



7. MONTAŻ UCHWYTU PRZEWODU ZASILAJĄCEGO

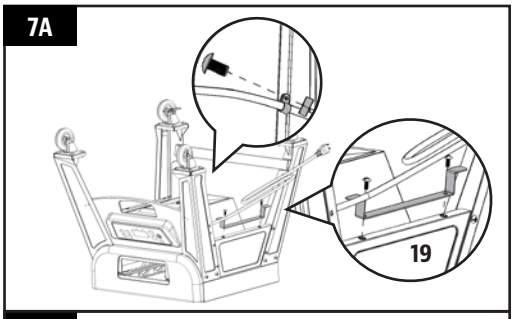
Wymagane części:

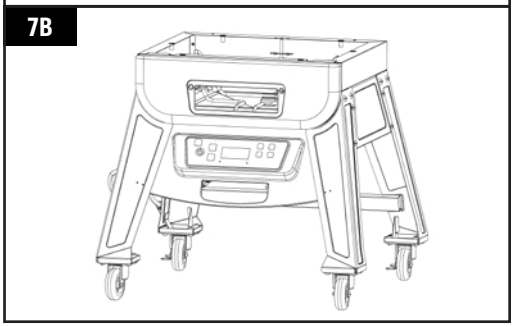
1 x Uchwyt przewodu zasilającego (#19)
2 x # 10–24x½ "Śruba (#C)

Montaż:

- Poluzuj śrubę klamry przewodu zasilającego na nodze wspierającej, a następnie poprowadź przewód zasilający przez klamrę, aby go przymocować.
- Zlokalizuj dwa otwory na spodzie (po lewej stronie) wspornika. Zamocuj uchwyt przewodu zasilającego do panelu wspornika za pomocą dwóch śrub, jak pokazano na rysunku 7A. Po przymocowaniu owiń przewód zasilający na uchwycie do czasu uruchamiania urządzenia.
- Dokręć do końca wszystkie śruby na podstawie szafki, a następnie ostrożnie ustaw urządzenie pionowo, kółkami do dołu. Pokazano to na ilustracji 7B.

WAŻNE: Upewnij się, że wszystkie śruby w podstawie szafki są w pełni dokręcone, aby uniknąć ich wypadnięcia podczas przesuwania urządzenia.





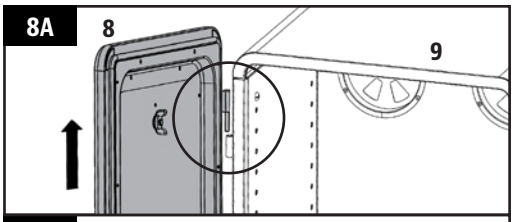
8. MONTAŻ SZYBRÓW W KORPUSIE SZAFKI

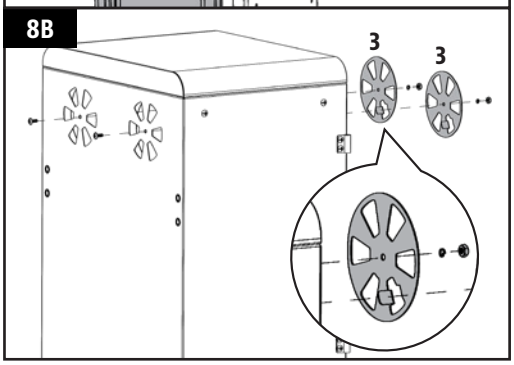
Wymagane części:

1 x Korpus szafki (#9)
2 x Szyber (#3)
2 x # 10–24x½ "Śruba (#C)
2 x # 10–24 Nakrętka zabezpieczająca (#D)
2 x Podkładka blokująca M5 (#E)

Montaż:

- Najpierw zdejmij drzwiczki korpusu szafki z zawiasów i odłóż je na bok. Pokazano to na ilustracji 8A.
- Włóż po jednej śrubie od strony zewnętrznej korpusu szafki do środka każdego szybra. Umieść szyber wewnątrz korpusu szafki z wysuniętym uchwytem skierowanym ku tyłowi i zabezpiecz śrubą od zewnątrz za pomocą podkładki blokującej i nakrętki. Powtórz te kroki dla drugiego szybra, jak pokazano na rysunku 8B.





PL
POLSKI

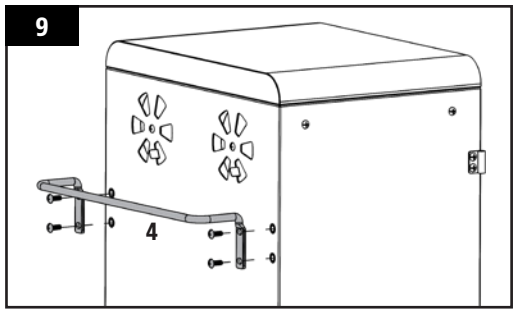
9. MONTAŻ TYLNEGO UCHWYTU

Wymagane części:

1 x Uchwyt tylny (#4)
4 x Śruba ¼ – 20x⅝ " (#A)

Montaż:

· Zamontuj uchwyt zbiornika z tyłu zbiornika za pomocą czterech śrub. Zobacz na ilustracji prawidłowe ustawienie z uchwytem na górze.



10. MONTAŻ KORPUSU SZAFKI DO PODSTAWY

Wymagane części:

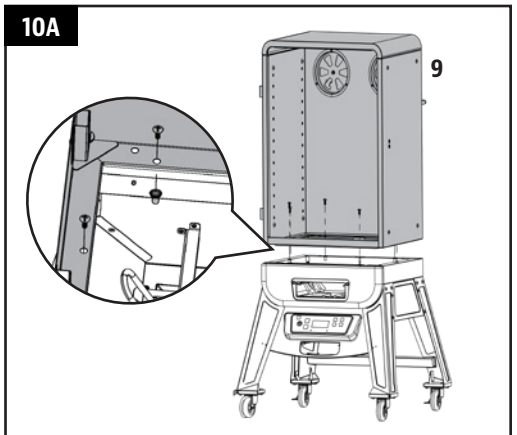
1 x Uchwyt sondy temperatury (#18)
6 x # 10–24x½ "Śruba (#C)
2 x # 5–32x½ "Śruba (#F)

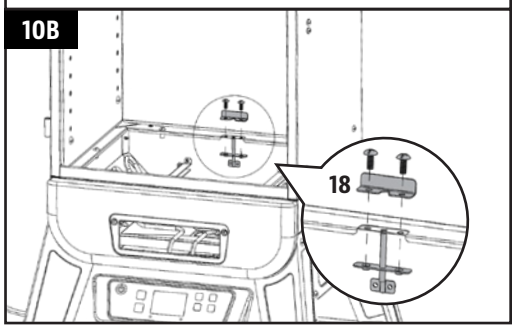
Montaż:

· Przygotuj korpus szafki do zamontowania na podstawie szafki. Ustaw podstawę obok korpusu w taki sposób, aby oba te elementy były zwrócone w tym samym kierunku. **Zablokuj kółka samonastawne na podstawie szafki.** Ostrożnie umieść korpus na podstawie. Przymocuj korpus do podstawy za pomocą sześciu śrub. Pokazano to na ilustracji 10A.

· Na tylnej ściance, wzdłuż dolnej krawędzi korpusu szafki, zlokalizuj sondę temperatury. Przymocuj sondę temperatury do jej uchwytu za pomocą dwóch śrub. Pokazano to na ilustracji 10B.

WAŻNE: Po zamocowaniu uchwytu sondy temperatury należy upewnić się, że końcówka ze stali nierdzewnej znajduje się powyżej krawędzi dolnej części korpusu. Sonda wskazuje temperaturę wewnątrz korpusu szafki. Jej nieprawidłowe umieszczenie może skutkować błędnymi odczytami temperatury na panelu sterowania.





11. INSTALOWANIE ELEMENTÓW DO GOTOWANIA

Wymagane części:

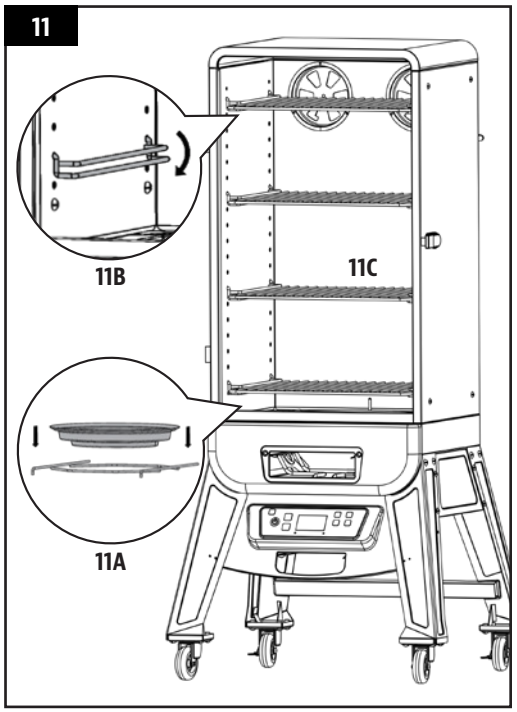
8 x Wsporniki rusztu do gotowania (#2)
4 x Ruszt do grillowania (#1)
1 x Miska na wodę (#12)
1 x Wspornik miski na wodę (#13)

Montaż:

· Umieść wspornik miski na wodę na spodzie korpusu szafki, a następnie osadź miskę we wsporniku. Pokazano to na ilustracji 11A.

UWAGA: Dopilnuj, by podczas wędzenia w misce na wodę stale znajdowała się woda. Zbiera ona tłuszcz oraz soki ściekające z przygotowywanego jedzenia, ułatwiając sprzątanie. W przypadku długotrwałego wędzenia umieść miskę z wodą wyżej, aby woda starczyła na dłuższy czas.

· Włóż w otwory po lewej stronie wnętrza szafki osiem wsporników do rusztu. Po umieszczeniu wsporników w otworach przechyl je do dołu w celu ustawienia w odpowiedniej pozycji. Powtórz czynności, montując wsporniki po prawej stronie. Pokazano to na ilustracji 11B.



· Na koniec umieść obok siebie ruszty do grillowania w uchwytach w korpusie Pokazano to na ilustracji 11C.

ZACHOWAJ OSTROŻNOŚĆ: Zmian wysokości pomiędzy poszczególnymi rusztami należy dokonywać tylko wtedy, gdy wędzarnia jest całkowicie schłodzona, aby uniknąć obrażeń.

12. MONTAŻ PŁYTKI Z LOGO

Wymagane części:

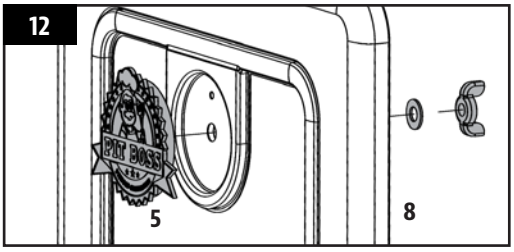
1 x Płytki z logo (#5)
1 x Drzwi szafki (#8)

Montaż:

· Wyjmij podkładkę i nakrętkę motylkową z opakowania płytki z logo.

· Włóż płytkę z logo do otworu montażowego w przedniej części drzwi szafki, umieść podkładkę na gwincie po wewnętrznej stronie drzwi i dokręć ją ręcznie.

UWAGA: Płytka z logo jest dostarczana z jedną podkładką i jedną nakrętką motylkową.



13. MONTAŻ KLAMKI I ZAMKA NA DRZWIACH SZAFKI

Wymagane części:

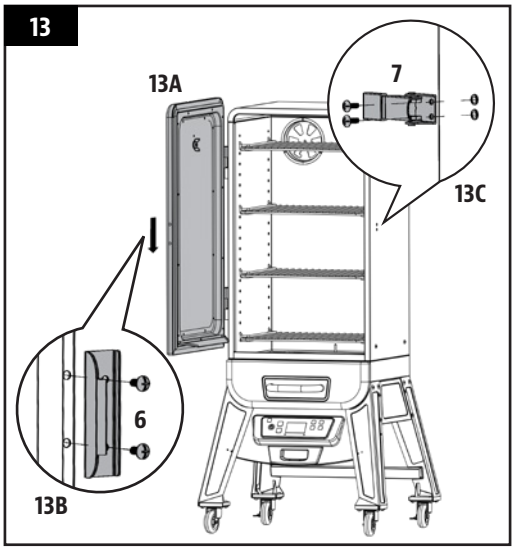
1 x Uchwyt drzwi szafki (#6)
1 x Zaczep drzwi szafki (#7)
4 x # 10–24x½ "Śruba (#C)

Montaż:

· Najpierw ponownie załóż drzwiczki korpusu szafki, regulując i przykręcając zawiasy. Upewnij się, że drzwiczki zostały zamontowane poprawnie, sprawdzając, czy można je łatwo otwierać. Pokazano to na ilustracji 13A.

· Zamontuj uchwyt drzwiczek na środku za pomocą dwóch śrub. Prawidłowe ustawienie pokazano na rysunku 13B.

· Zamontuj zamek drzwiczek na zewnętrznej stronie korpusu szafki za pomocą dwóch śrub. Pokazano to na ilustracji 13C.



14. MONTAŻ I INSTALACJA POJEMNIKA NA ZRĘBKI

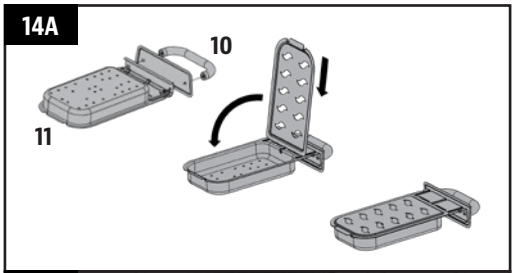
Wymagane części:

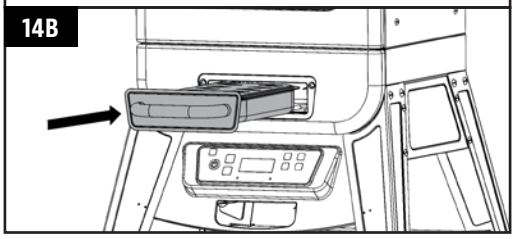
1 x Pokrywa pojemnika na zrębki (#10)
1 x Zespół pojemnika na zrębki (#11)
2 x # 10–24x½ "Śruba (#C)

Montaż:

· Najpierw złóż zespół pojemnika na zrębki, mocując płytę czołową i uchwyt za pomocą dwóch śrub. Następnie umieść pokrywę pojemnika na zrębki w otworach w pokrywie zespołu pojemnika i opuść pokrywę, aby się zamknęła. Pokazano to na ilustracji 14A.

· Wsuń złożony pojemnik na zrębki do otworu nad panelem sterowania na przednim panelu urządzenia. Pokazano to na ilustracji 14B.





15. INSTALACJA TACY NA TŁUSZCZ

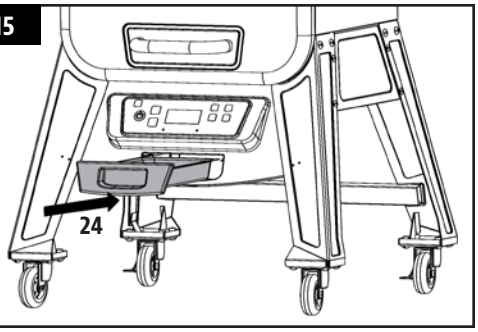
Wymagane części:

1 x Taca na tłuszcz (#24)

Montaż:

- Wsuń tacę na tłuszcz do otworu pod panelem sterowania na przednim panelu urządzenia. Upewnij się, że taca na tłuszcz jest prawidłowo ustawiona na szynach.
- Urządzenie jest już gotowe do użytku.

15

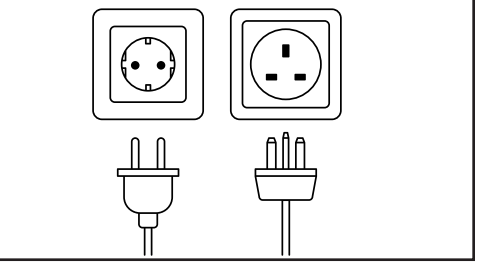


16. PODŁĄCZANIE DO ŹRÓDŁA ZASILANIA

- *GNIAZDO STANDARDOWE*
  To urządzenie wymaga zasilania zgodnego z parametrami: 220–240 V, 50 Hz, 1650 W. Musi to być wtyczka z uziemieniem. Przed użyciem upewnij się, że uziemiona końcówka nie jest odłamana.

WAŻNE: Odłącz urządzenie od źródła zasilania, gdy nie jest używane.

16



INSTRUKTAŻ DZIAŁANIA

Aby zachować zdrowie, należy wybierać pełnowartościową żywność, dlatego warto rozważyć ograniczenie spożycia tłuszczu. Jednym z najlepszych sposobów na obniżenie ilości tłuszczu w diecie jest przygotowywanie potraw w sposób zwiększający ich smak i aromat, np. poprzez wędzenie. Ponieważ ta elektrycznej wędzarnia wykorzystuje w procesie wędzenia zrębki drzewne, przygotowywane w niej mięso przyjmuje zapach i smak naturalnego drewna, co ogranicza potrzebę stosowania sosów o wysokiej zawartości cukru.

STOSOWNE OTOCZENIE DLA WĘDZARNI

1. *USTAWIANIE WĘDZARNI*

Ze względu na specyfikę urządzeń zewnętrznych, także na działanie wędzarni i czas potrzebny do przyrządzania doskonałych posiłków duży wpływ mają warunki pogodowe. Wszystkie części urządzenia Pit Boss® powinny znajdować się w odległości co najmniej 305 mm (12 cali) od elementów zapalnych i odstęp ten musi być bezwzględnie zachowany podczas pracy wędzarni. Urządzenia nie można umieszczać pod łatwopalnym sufitem podwieszanym lub pod okapem dachu. Przechowuj swojego wędzarni na obszarze wolnym od materiałów zapalnych, benzyny i innych łatwopalnych oparów oraz cieczy.

2. *GOTOWANIE PRZY NISKICH TEMPERATURACH OTOCZENIA*

Chłodniejsza aura wcale nie oznacza końca sezonu wędzenie! Rześkie, chłodne powietrze i niebiański aromat wędzonych potraw to świetne lekarstwo na zimową depresję. Skorzystaj z poniższych wskazówek, by używać z wędzarni w zimniejszych miesiącach:

- Jeśli niemożliwe jest wędzenie w niskich temperaturach, nieznacznie ją zwiększ, aby osiągnąć ten sam rezultat.
- Przygotuj się — przed wyjściem na zewnątrz naszykuj w kuchni wszystko, co będzie potrzebne. W sezonie zimowym ustaw wędzarni w miejscu osłoniętym od wiatru i przeszywającego zimna. Dowiedz się, jakie są lokalnie obowiązujące przepisy dotyczące bliskości wędzarni od domu i/lub innych konstrukcji. Połóż na tacy wszystko, czego potrzebujesz, okryj się starannie i do roboty!
- Aby śledzić na bieżąco temperaturę na zewnątrz, umieść termometr zewnętrzy w bliskim położeniu od strefy gotowania. Prowadź dziennik lub sporządzaj notatki na temat przyrządzanych potraw, temperatury na zewnątrz i czasu gotowania. Będzie to pomocne w późniejszym ustaleniu, co warto gotować i jak długo to zajmuje.
- W bardzo zimne dni przedłuż czas nagrzewania urządzenia o co najmniej 20 minut.
- Nie otwieraj drzwiczek do komory wypełnionej dymem częściej niż to konieczne. Zimne podmuchy wiatru mogą znacząco obniżyć wewnętrzną temperaturę. Podejdź elastycznie do czasu gotowania; wydłuż go o 10–15 minut za każdym razem, gdy otworzysz drzwiczki.
- Przygotuj nagrzany talerz lub pokrywkę na naczynie, aby utrzymać jedzenie w cieple podczas przenoszenia go z powrotem do środka.
- Idealne do przyrządzania w okresie zimowym są potrawy, które nie wymagają dużego zaangażowania, takie jak pieczenie mięsne, całe kurczaki, żeberka czy indyk. Uprość przygotowywanie posiłków korzystając z prostych produktów, takich jak warzywa i ziemniaki.

3. *GOTOWANIE PRZY WYSOKICH TEMPERATURACH OTOCZENIA*

Gdy powietrze na zewnątrz się ociepla, skraca się czas gotowania. Odpowiedni strój jest ważny, gdy robi się naprawdę gorąco: zalecane są szorty, koszulka, buty, kapelusz i hojna porcja kremu do opalania. Skorzystaj z tych kilku wskazówek, by korzystać z wędzarni w gorących miesiącach:

- Odpowiednio obniż temperatury grillowania. Pomaga to w unikaniu niepożądanych wybuchów ognia.
- Skorzystaj z termosondy do mięsa, aby sprawdzić temperaturę wewnątrz potrawy. Zapobiega to przepieczeniu i nadmiernemu wysuszeniu mięsa.
- Nawet jeśli temperatura otoczenia jest wysoka, drzwiczki komory wędzenia powinny być zawsze zamknięte.
- Możesz utrzymać ciepło potraw, zawijając je w folię i umieszczając w szczelnym opakowaniu termicznym. Upchnij zgniecione gazety dookoła folii i w ten sposób przechowuj jedzenie w cieple od 3 do 4 godzin.

ZAKRES TEMPERATUR WĘDZARNI

Odczyty temperatur na panelu kontrolnym mogą się nie zgadzać w pełni z pomiarami wykonanymi termometrem. Wszystkie poniżej wymienione temperatury są szacunkowe i kształtują je następujące czynniki: zewnętrzna temperatura otoczenia, siła i kierunek wiatru, jakość używanych zrębków, otwieranie drzwi szafki, i ilość przyrządzanych potraw.

Wędzenie to mała odmiana od tradycyjnego grillowania i stanowi tak naprawdę główną zaletę korzystania z wędzarni. Rozróżniamy wędzenie na gorąco i na zimno.

- ***Wędzenie na gorąco,*** inna nazwa metody ***powolnego gotowania w niskich*** temperaturach zwykle odbywa się w temperaturze 82-122°C/180-250°F. Ten typ wędzenia najlepiej sprawdza się, gdy wymagany jest dłuższy czas gotowania, tak jak w przypadku dużych kawałków mięsa, ryb lub drobiu.
- ***Wędzenie na zimno*** oznacza, że jedzenie znajduje się w takiej odległości od ognia, że jest wędzone, ale nie gotuje się. Wędzenie na zimno odbywa się w temperaturze 15-32°C/ 60-90°F.

WSKAZÓWKA: aby wzmocnić intensywność tego smaku, ustaw pokrętło regulacji temperatury w pozycji SMOKE (niskie temperatury) natychmiast po umieszczeniu jedzenia w wędzarni. Umożliwia to dymowi penetrację mięsa, zanim zamkną się pory, co następuje w temperaturze 49°C/120°F.

Kluczem jest eksperymentowanie z długością wędzenia podczas przygotowywania potrawy. Niektórzy specjaliści od grillowania wolą wędzić pod koniec przygotowywania posiłku, tak aby jedzenie było ciepłe do momentu podania. Praktyka czyni mistrza!

OBJAŚNIENIE DZIAŁANIA PANELU STEROWANIA



KONTROLKA	OPIS
	Po podłączeniu do źródła zasilania **przycisk zasilania** będzie się świecić na niebiesko. Naciśnij przycisk zasilania, aby włączyć urządzenie. Po naciśnięciu przycisku zasilania włączy się ekran LCD, wskazując gotowość do pracy. Przytrzymaj naciśnięty przycisk, aby wyłączyć urządzenie.
F/C	**Przełącznik temperatury** służy do zmiany sposobu wyświetlania temperatury na ekranie LCD. Naciśnij przycisk, aby przełączyć na stopnie Celsjusza (ºC) lub Fahrenheita (ºF), zgodnie z preferencjami. Domyślnym ustawieniem jest Celsjusza.
Element	**Lampka kontrolna grzałki** sygnalizuje stan włączenia/wyłączenia grzałki. Gdy lampka się świeci, grzałka działa i jest włączona. Gdy lampka się nie świeci, grzałka jest wyłączona. Grzałka będzie włączona, jeśli aktualna temperatura jest niższa od zadanej. Po osiągnięciu zadanej temperatury (SET) grzałka wyłączy się automatycznie.
	Ekran LCD pełni rolę centrum informacyjnego urządzenia. Ekran LCD wyświetla żądaną temperaturę wędzenia (SET), aktualną temperaturę wędzenia (ACTUAL), temperaturę termosondy do mięsa (jeśli jest podłączona) oraz wszelkie komunikaty o błędach. W przypadku podłączenia tylko jednej termosondy do mięsa, wyświetlać się będzie tylko jeden odczyt. Temperatura może być wyświetlana w stopniach Fahrenheita lub Celsjusza.
	Strzałki regulacyjne pozwalają na zwiększenie lub zmniejszenie czasu (TIME) i temperatury (TEMP) na panelu sterowania. Przytrzymaj naciśnięty przycisk, aby szybciej zwiększać lub zmniejszać wartości.
Temp	Naciśnij przycisk **Temp** na panelu sterowania, aby ustawić temperaturę wędzenia. · Naciśnij przycisk jeden raz, aby przejść do ustawień temperatury, a następnie strzałki regulacji, aby zmienić temperaturę co pięć stopni. Naciśnij przycisk ponownie jeden raz, aby zablokować ustawienie temperatury po zakończeniu zmian. Grzałka nie włączy się, dopóki nie zostanie ustawiony czas. Domyślna temperatura grzałki to 37ºC / 100ºF.
Time	Naciśnij przycisk **TIME** na panelu sterowania, aby ustawić czas wędzenia. · Naciśnij przycisk jeden raz, aby przejść do ustawień czasu; używaj strzałek regulacji do zmiany godzin. Zmiany dokonywane są w odstępach 1-godzinnych (w zakresie 00–99). · Naciśnij przycisk ponownie jeden raz, aby aby przejść do ustawień minut; używaj strzałek regulacji do zmiany minut. Zmiany dokonywane są w odstępach 10-minutowych (w zakresie 00–50). · Naciśnij przycisk dwa razy, aby zablokować ustawianie czasu po zakończeniu zmian.
Set/Act	Naciśnij przycisk **Set/ACT** na panelu sterowania, aby wyświetlić wartości zadane (SET) lub aktualne/bieżące (ACT) dla czasu i temperatury. Wyświetlacz pokazuje domyślnie aktualne (ACT) ustawienia dla czasu (TIME) i temperatury (TEMP). · Aby wyświetlić wartości zadane TIME i TEMP, naciśnij jeden raz przycisk SET/ACT. Po 15 sekundach wyświetlacz przełączy się z powrotem na wartości aktualne (ACT). · Aby zmienić wartość zadaną, naciśnij jeden raz przycisk SET/ACT, a następnie naciśnij przycisk TIME lub TEMP. Zmiana ustawienia odbywa się poprzez naciśnięcie strzałek regulacji.
Smoke	Naciśnij przycisk **SMOKE** na panelu sterowania, aby ręcznie włączyć grzałkę. Przycisk ten jest używany do zwiększenia poziomu dymu po otwarciu drzwi lub do wspomagania rozpalania świeżych zrębków: · Naciśnij przycisk jeden raz, aby włączyć grzałkę na 20-minutowy cykl. Po zakończeniu wyłączy się automatycznie. · Naciśnij przycisk dwa razy, aby wyłączyć grzałkę podczas 20-minutowego cyklu.
	Otwory przyłączeniowe w przedniej części panelu sterowania służą do podłączenia dwóch **termosond do mięsa**. Po podłączeniu termosondy temperatura wyświetla się na ekranie LCD. Odłącz termosondę od otworu przyłączeniowego, gdy nie jest używana. *Urządzenie jest zgodne wyłącznie z termosondami marki Pit Bross. Dodatkowe termosondy sprzedawane są osobno.* 

PL POLSKI

OBJAŚNIENIE DZIAŁANIA SOND

- *SONDA TEMPERATURY*

Na tylnej ściance, wzdłuż dolnej krawędzi szafki, znajduje się sonda temperatury. To mały, pionowy kawałek stali nierdzewnej. Sonda mierzy temperaturę wewnątrz urządzenia. Po zmianie temperatury na panelu sterowania sonda odczyta rzeczywistą temperaturę wewnętrzną urządzenia i dostosuje ją do żądanej temperatury.

WAŻNE: Temperatura urządzenia jest silnie uzależniona od zewnętrznych warunków pogodowych otoczenia, jakości stosowanego pelletu i jego smaku oraz od ilości przyrządzanego jedzenia.

- *TERMOSONDA DO MIĘSA*

Termosonda do mięsa mierzy wewnętrzną temperaturę mięsa w wędzarni, podobnie jak może to robić kuchenny piekarnik. Gdy podłączysz przejściówkę termosondy do otworu przyłączeniowego i wsuniesz końcówkę ze stali nierdzewnej w najgrubszą część mięsa, na panelu sterowania wyświetli się jego temperatura. **Aby upewnić się, że termosonda została prawidłowo podłączona do otworu przyłączeniowego, trzeba poczuć i usłyszeć, jak wskakuje na miejsce.**

WAŻNE: upewnij się, że termosonda do mięsa i jej przewód nie mają bezpośredniego kontaktu z ogniem lub nadmiernym ciepłem podczas jej umieszczania w mięsie. Może to skutkować uszkodzeniem termosondy. Poprowadź przewód wzdłuż krawędzi po zewnętrznej stronie drzwiczek korpusu szafki. Gdy termosonda do mięsa nie jest używana, odłącz ją od otworu przyłączeniowego i odłóż na bok, by zapewnić jej bezpieczeństwo i utrzymać ją w czystości.

PIERWSZE UŻYCIE — WYPALANIE WĘDZARNI

Przed pierwszym użyciem wędzarni z jedzeniem, należy ją wypalić, aby utwardzić wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie urządzenia. 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.

WAŻNE: Proces utwardzania powierzchni wędzarni jest istotnym czynnikiem wpływającym na jej długotrwałe funkcjonowanie. Jeśli wypalanie nie zostanie przeprowadzone, powłoka zewnętrzna nie będzie odpowiednio utwardzania, a zapach farby może nadać nienaturalny smak pierwszej przygotowanej potrawie.

PROCEDURA URUCHAMIANIA

1. Otwórz drzwi szafki i ostrożnie napełnij miskę na wodę do ¾ wysokości (użyj wody lub zalewy marynującej).

   WAŻNE: Nie napełniaj całkowicie ani nie przepełniaj miski na wodę, ponieważ może to spowodować uszkodzenie grzałki elektrycznej lub innych części podczas użytkowania wędzarni.

2. Dopasuj ruszty i wsporniki rusztów do żądanej wysokości w zależności od produktów, które zamierzasz wędzić. Po wybraniu wysokości rusztów zamknij drzwi szafki.
3. Wyjmij pojemnik na zrębki. Otwórz pokrywę pojemnika na zrębki, dodaj zrębki, a następnie wsuń pojemnik z powrotem do przedniej części szafki.

   UWAGA: Zalecamy stosowanie zrębków, a nie kawałków drewna, ponieważ zrębki są mniejsze i łatwiej mieszczą się wewnątrz pojemnika na zrębki.

4. Podłącz przewód zasilający do źródła zasilania z uziemieniem. **Przycisk zasilania** będzie się świecić na niebiesko, wskazując, że zasilanie jest podłączone.
5. Przy zamkniętych drzwiach szafki naciśnij **przycisk zasilania**, aby włączyć urządzenie; włączy się ekran LCD, wskazując gotowość do pracy.
6. Rozgrzej urządzenie:
   - Otwórz całkowicie oba szybry z tyłu urządzenia.
   - Naciśnij przycisk **SET/ACT**, a następnie dwa razy przycisk **TIME** na panelu sterowania, aby przejść do ustawień czasu, a następnie za pomocą **strzałek regulacyjnych** ustaw czas na 20 minut. Ponownie naciśnij dwa razy przycisk **TIME,** aby zablokować ustawianie czasu po zakończeniu zmian.

- Naciśnij przycisk **Set/ACT,** a następnie jeden raz przycisk **TEMP** na panelu sterowania, aby przejść do ustawień temperatury, a następnie za pomocą **strzałek regulacyjnych** ustaw temperaturę na minimum 121°C / 250°F. Ponownie naciśnij jeden raz przycisk **TEMP,** aby zablokować ustawianie temperatury po zakończeniu zmian. Podczas rozgrzewania w wędzarni zacznie wydzielać się dym.

WSKAZÓWKA: Podczas wędzenia w niższych temperaturach szybry powinny być częściowo lub całkowicie otwarte; podczas wędzenia w wyższych temperaturach szybry należy zasunąć.

7. Po zakończeniu rozgrzewania zrębki będą wydzielać dym. Możesz już korzystać z wędzarni, wybierając pożądany czas i temperaturę! Wysuń ruszty i umieść na nich produkty, pozostawiając miejsce pomiędzy każdym z nich, aby umożliwić równomierny przepływ dymu i wilgoci.

WAŻNE: Wybierając wędzenie w niskiej temperaturze, po rozgrzaniu wędzarni poczekaj, aż jej temperatura spadnie i ustabilizuje się na pożądanym poziomie.

POSTĘPOWANIE W PRZYPADKU AWARII GRZAŁKI

Jeżeli z jakiegokolwiek powodu grzałka elektryczna przestanie działać, postępuj zgodnie z instrukcjami w sekcji ***Rozwiązywanie problemów***.

NAPEŁNIANIE MISKI NA WODĘ

Okresowo sprawdzaj poziom wody podczas wędzenia i w razie potrzeby ją uzupełniaj.

1. Załóż odporne na wysoką temperaturę rękawice do grilla i otwórz drzwi szafki.
2. Ostrożnie napełnij miskę wodą lub zalewą marynującą do ¾ wysokości. Zamknij drzwi szafki.

WAŻNE: Nie napełniaj całkowicie ani nie przepełniaj miski na wodę, ponieważ może to spowodować uszkodzenie grzałki elektrycznej lub innych części podczas użytkowania wędzarni.

UZUPEŁNIANIE POJEMNIKA NA ZRĘBKI

Okresowo sprawdzaj pojemnik na zrębki podczas wędzenia i w razie potrzeby uzupełniaj zrębki.

1. Załóż odporne na wysoką temperaturę rękawice do grilla i wyjmij pojemnik na zrębki z otworu nad panelem sterowania na przednim panelu urządzenia.
2. Ostrożnie otwórz pokrywę i napełnij pojemnik nowymi zrębkami. Po napełnieniu zamknij pokrywę.
3. Włóż pojemnik na zrębki do przedniego panelu wędzarni.
4. Naciśnij przycisk **SMOKE** na panelu sterowania, aby ręcznie włączyć grzałkę. Przycisk ten jest używany do zwiększenia poziomu dymu po otwarciu drzwi lub do wspomagania rozpalania świeżych zrębków.

UWAGA: Używaj sezonowanych zrębków z drewna liściastego, takiego jak pekan, hikora, dąb, jabłoń, wiśnia, olcha, jadłoszyn lub zrębków wędzarniczych Competition Blend. Nie ma potrzeby moczenia zrębków przed wędzeniem, ponieważ drewno drzew liściastych zawiera naturalną wilgoć, która uwalnia się w miarę nagrzewania się i spalania. Nie używaj w wędzarni drewna żywicznego (sosna, cedr itp.).

WYŁĄCZANIE WĘDZARNI

1. Po zakończeniu wędzenia naciśnij i przytrzymaj **przycisk zasilania**, aby wyłączyć urządzenie. Grzałka wyłączy się, a zrębki przestaną się tlić.

WSKAZÓWKA: Jeśli przygotowywane potrawy były bardzo tłuste, pozostaw wędzarnię włączoną do wypalenia resztek przez dodatkowe 10–20 minut w temperaturze co najmniej 177°C / 350°F przy zamkniętych drzwiach szafki.

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. *SONDY*
   - Nieużywana termosonda do mięs powinna być zwijana w duży, luźny splot. Załamania lub zagięcia przewodów sondy mogą spowodować ich uszkodzenie.
   - Mimo że zarówno sonda temperatury, jak i termosonda do mięs wykonane są ze stali nierdzewnej, nie myj ich w zmywarce ani nie zanurzaj w wodzie. Uszkodzenie wewnętrznych przewodów przez wodę spowoduje zwarcie sondy, czego skutkiem będą błędne odczyty. Jeśli sonda jest uszkodzona, konieczna jest jej wymiana.

2. *POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE*
   - It is recommended to clean your wood chip tray after every few uses. This will ensure proper smoking of new wood chips and avoid any hard build-up of debris or ash.
   - Skorzystaj ze szczotki z długim uchwytem (miedzianej lub z miękkiego metalu) do czyszczenia grilla i usuń resztki jedzenia lub pozostałości z rusztów do gotowania. Najlepiej jest to zrobić, gdy wędzarnia jest jeszcze ciepła od ostatniego gotowania. **Zapalenia tłuszczu spowodowane są zbyt dużą ilością resztek osadzających się na elementach do gotowania wędzarni.** Regularnie czyść wnętrze wędzarni. W przypadku wystąpienia pożaru wywołanego kontaktem z tłuszczem, pozostaw drzwiczki wędzarni zamknięte aż do zdławienia ognia. Jeśli ogień nie gaśnie szybko, ostrożnie wyjmij jedzenie, wyłącz wędzarnię i zamknij drzwiczki, aby ogień całkowicie wygasł. Inną metodą ugaszenia ognia jest przykrycie panelu wędzarni folią aluminiową, co spowoduje odcięcie dopływu powietrza do środka. Delikatnie posyp go sodą oczyszczoną, jeśli masz ją do dyspozycji. Często sprawdzaj stan tacy na tłuszcz i czyść ją tak często, jak to konieczne. Miej na uwadze czynności, jakie wykonujesz podczas gotowania. Upewnij się, że rura odprowadzająca tłuszcz nie jest zablokowana.

     WAŻNE: w misce na wodę może gromadzić się tłuszcz. Często wymieniaj i uzupełniaj wodę w misce.
   - Szybka na drzwiczkach została wykonana ze szkła hartowanego, które jest odporne na działanie bardzo wysokich temperatur, niemniej w przypadku braku należytego czyszczenia wędzarni nagromadzony tłuszcz i brud mogą uniemożliwić szczelne zamknięcie drzwiczek. Czyść regularnie szybkę, aby usunąć dym i zabrudzenia.

3. *POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE*
   - Przetrzyj wędzarnię po każdym użyciu. Do usunięcia tłuszczu użyj ciepłej wody z mydłem. Do czyszczenia powierzchni zewnętrznych wędzarni nie należy stosować środków czyszczących do piekarników, substancji ani włókien ściernych. **Gwarancja nie obejmuje powierzchni malowanych, ponieważ jest to element podlegający konserwacji i wymaga pielęgnacji.** W przypadku zadrapań, ścierana 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
Szklane drzwi szafki	Co 2-3 sesje dymu	Wymieszaj sodę oczyszczoną i ocet, szoruj wełną stalową (drobną)
Dolna część szafki	Co 5-6 sesje dymu	Wybierz odpadki, użyj odkurzacza przemysłowego
Pojemnik na zrębki	Co 2-3 sesje dymu	Wybierz odpadki, użyj odkurzacza przemysłowego
Ruszty wędzarnicze	Po każdej sesji dymu	Wypal resztki, użyj szczotki do czyszczenia grilla
Miska na wodę	Po każdej sesji dymu	Druciak i woda z mydłem
Taca na tłuszcz	Po każdej sesji dymu	Druciak i woda z mydłem

Grzałka elektryczna	Dwa razy w roku	Odpyl, przetrzyj grzałkę wodą z mydłem
Sonda temperatury	Co 2-3 sesje dymu	Druciak i woda z mydłem
Termosonda do mięsa	Po każdym użyciu	Druciak i woda z mydłem

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Właściwe czyszczenie i konserwacja zapobiegnie typowym problemom operacyjnym. W przypadku, gdy wędzarnia Pit Boss® 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 lokalnym, autoryzowanym sprzedawcą Pit Boss® lub działem obsługi klienta.

OSTRZEŻENIE: zawsze odłączaj przewód elektryczny przed otworzeniem wędzarni, gdy planujesz jej kontrolę, czyszczenie, konserwację lub serwis. Upewnij się, że wędzarnia jest całkowicie ostudzona, aby uniknąć obrażeń.

PROBLEM	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Kontrolki panelu sterowania nie działają	Przycisk zasilania	Naciśnij przycisk zasilania. Spróbuj jeszcze raz i przytrzymaj przez dwie sekundy, aby sprawdzić połączenie.
	Brak połączenia ze źródłem zasilania	Upewnij się, że urządzenie jest podłączone do działającego źródła zasilania. Zresetuj bezpiecznik. Upewnij się, że natężenie w gnieździe GFCI wynosi co najmniej 10 A (zobacz ***Schemat elementów elektrycznych***, aby zapoznać się z komponentami elektrycznymi). Upewnij się, że wszystkie przewody są prawidłowo podłączone oraz suche.
	Awaria panelu sterowania	Wymagana jest wymiana panelu sterowania. Skontaktuj się z działem obsługi klienta w sprawie wymiany elementu.
Lampka zasilania nie świeci	Urządzenie nie jest włączone	Naciśnij przycisk zasilania. Spróbuj jeszcze raz i przytrzymaj przez dwie sekundy, aby sprawdzić połączenie.
	Awaria panelu sterowania	Wymagana jest wymiana panelu sterowania. Skontaktuj się z działem obsługi klienta w sprawie wymiany elementu.
Brak wskazań na panelu sterowania, lampka zasilania świeci	Awaria panelu sterowania	Wymagana jest wymiana panelu sterowania. Skontaktuj się z działem obsługi klienta w sprawie wymiany elementu.
Lampka grzałki (grzania) nie świeci	Nie ustawiono TEMP / TIME	Ustaw parametry TEMP i TIME na panelu sterowania, aby włączyć lampkę grzałki.
	Awaria panelu sterowania	Wymagana jest wymiana panelu sterowania. Skontaktuj się z działem obsługi klienta w sprawie wymiany elementu.
Nie można zmienić TEMP / TIME	Awaria panelu sterowania	Wymagana jest wymiana panelu sterowania. Skontaktuj się z działem obsługi klienta w sprawie wymiany elementu.
Temperatura wewnątrz korpusu szafki jest nieprawidłowa.	Temperatura Sonda jest brudna	Zastosuj się do wskazówek ***Pielęgnacji i konserwacji.***
	Sonda temperatury nie wykonuje połączenia.	Obejrzyj elementy elektryczne w podstawie szafki (zobacz ***Schemat elementów elektrycznych***) i sprawdź, czy kable sondy temperatury nie są uszkodzone. Upewnij się, że złącza igły sondy temperatury są stabilnie i prawidłowo podłączone do panelu sterowania.
	Awaria panelu sterowania	Wymagana jest wymiana panelu sterowania. Skontaktuj się z działem obsługi klienta w sprawie wymiany elementu.

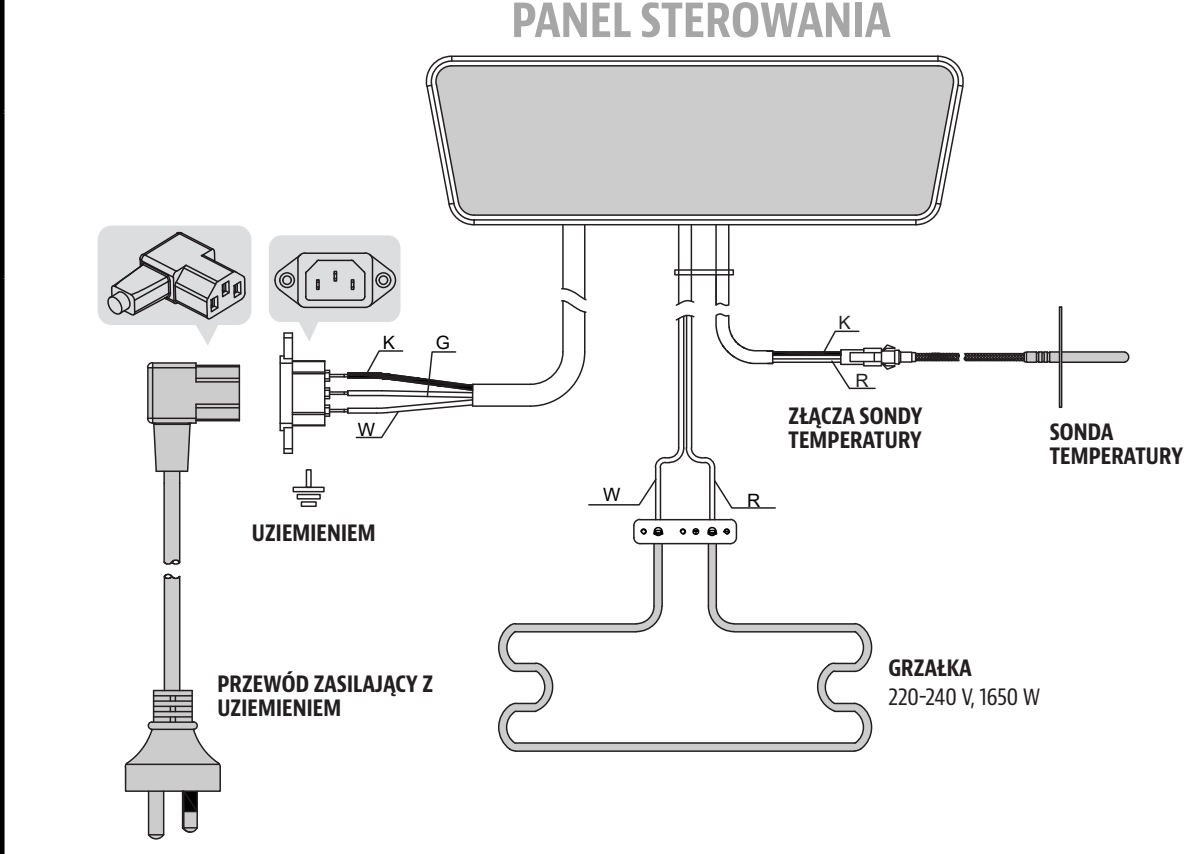
Urządzenie potrzebuje zbyt dużo czasu, aby osiągnąć zadaną temperaturę	Chłodny klimat	Temperatura otoczenia jest niższa niż 18°C / 65°F, więc nagrzewanie urządzenia może trwać dłuższy czas.
	Zastosowano przedłużacz	Użycie przedłużacza może zmniejszyć parametry zasilania urządzenia. Podłącz urządzenie bezpośrednio do źródła zasilania lub użyj przedłużacza o maksymalnej długości 7,6 metra / 25 stóp i minimalnym przekroju 12/3 AWG.
	Szafka jest przepełniona	W szafce jest zbyt dużo produktów. Umieść jedzenie na rusztach, pozostawiając wolną przestrzeń pomiędzy produktami, aby umożliwić równomierny przepływ dymu i wilgoci.
	Nie zamknięto drzwi	Upewnij się, że drzwi są zamknięte, uszczelka nie jest uszkodzona, a zamek jest zasunięty.
	Niewłaściwie umiejscowiona miska na wodę	Sprawdź, czy miska na wodę jest prawidłowo osadzona na wspornikach. Więcej informacji na ten temat znajduje się w ***Instrukcji montażu***.
	Awaria panelu sterowania	Wymagana jest wymiana panelu sterowania. Skontaktuj się z działem obsługi klienta w sprawie wymiany elementu.
Drzwi nie zamykają się prawidłowo	Niewłaściwe dopasowanie drzwi	Dostosuj zawiasy drzwi, aby upewnić się, że drzwi są prawidłowo zamontowane. Zobacz ***Instrukcję montażu.***
	Uszkodzona uszczelka drzwi	Konieczna jest wymiana drzwi. Skontaktuj się z działem obsługi klienta w sprawie wymiany elementu.
Tłuszcz wycieka przez drzwi szafki	Drzwi nie zamykają się prawidłowo	Upewnij się, że drzwi są zamknięte, uszczelka nie jest uszkodzona, a zamek jest zasunięty.
	Brak poziomu	Ustaw urządzenie na równej, poziomej powierzchni. Upewnij się, że nogi podpierające nie są uszkodzone.
	Taca na tłuszcz jest pełna	Opróżnij tacę na tłuszcz i włóż ją ponownie. Zastosuj się do wskazówek ***Pielęgnacji i konserwacji.***
Nie jest wydzielany dym	Brak zrębków	Uzupełnij pojemnik na zrębki.
	Grzałka przerywa pracę, zrębki nie są wystarczająco nagrzewane	Grzałka nie pracuje wystarczająco długo, by podgrzać zrębki, co jest spowodowane zbyt niskim ustawieniem parametru TEMP. Najpierw otwórz całkowicie szybry z tyłu urządzenia, aby zwiększyć przepływ powietrza. Następnie ustaw wyższą wartość TEMP, aby włączyć grzałkę na 20 minut.
	Uszkodzony pojemnik na zrębki	Należy wymienić pojemnik na zrębki. Skontaktuj się z działem obsługi klienta w sprawie wymiany elementu.
Błąd „noP"	Nieprawidłowe połączenie z otworem przyłączeniowym	Odłącz termosondę do mięsa od otworu przyłączeniowego na panelu sterowania i podłącz ją ponownie. Upewnij się, że przejściówka termosondy jest stabilnie podłączona. Sprawdź, czy na końcówce przejściówki nie ma śladów uszkodzenia. Jeśli nadal nie działa, skontaktuj się z działem obsługi klienta w sprawie wymiany elementu.
	Uszkodzona termosonda do mięsa	Sprawdź, czy na kablach termosondy do mięsa nie ma śladów uszkodzenia. Jeśli są uszkodzenia, skontaktuj się z działem obsługi klienta w sprawie wymiany elementu.
	Awaria panelu sterowania	Wymagana jest wymiana panelu sterowania. Skontaktuj się z działem obsługi klienta w sprawie wymiany elementu.
Błąd „Er1"	Wędzarnia jest zbyt ochłodzona i nie działa	Grzałka nie może pracować przy zbyt niskiej temperaturze otoczenia. Przenieś wędzarnię w cieplejsze miejsce i spróbuj ponownie. Jeśli po wielokrotnych próbach grzałka nadal nie działa, skontaktuj się z działem obsługi klienta w celu uzyskania pomocy.
Błąd „ErH"	Palacz przegrzał się / przekroczył 315 ° C / 600 ° F.	Naciśnij i przytrzymaj przycisk zasilania, aby wyłączyć i wystudzić wędzarnię. Zastosuj się do wskazówek Pielęgnacji i konserwacji. Po wykonaniu czynności konserwacyjnych usuń pellet i upewnij się, że wszystkie części są na odpowiednim miejscu. Gdy urządzenie schłodzi się, naciśnij przycisk zasilania, aby je włączyć, a następnie ustaw wybraną temperaturę. Jeśli nadal wyświetla się błąd, skontaktuj się z działem obsługi klienta.
Błąd „ErR"	Przewód sondy temperatury nie nawiązuje połączenia.	Obejrzyj elementy elektryczne w podstawie szafki (zobacz Schemat elementów elektrycznych) i sprawdź, czy kable sondy temperatury nie są uszkodzone. Upewnij się, że złącza igły sondy temperatury są stabilnie i prawidłowo podłączone do panelu sterowania.
	Sonda temperatury	Sprawdź stan sondy temperatury. Zastosuj się do wskazówek ***Pielęgnacji i konserwacji***, jeśli zauważysz brud. Skontaktuj się z działem obsługi klienta w sprawie wymiany elementu, jeśli ulegnie uszkodzeniu.

SCHEMAT INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ

Układ panelu sterowania to technologia skomplikowana i cenna. W celu zabezpieczenia urządzenia przed skokami napięcia i zwarciami zapoznaj się z poniższym schematem instalacji, aby upewnić się, że źródło zasilania urządzenia jest wystarczające do jego działania.

PB — WYMAGANIA ELEKTRYCZNE
220-240 V, 50 Hz, 1650 W, WTYCZKA Z UZIEMIENIEM

UWAGA: podzespoły elektroniczne, które zostały przetestowane pod kątem bezpieczeństwa i uzyskały certyfikaty, mieszczą się w granicach tolerancji wynoszącej ± 5-10 procent.



INDEKS

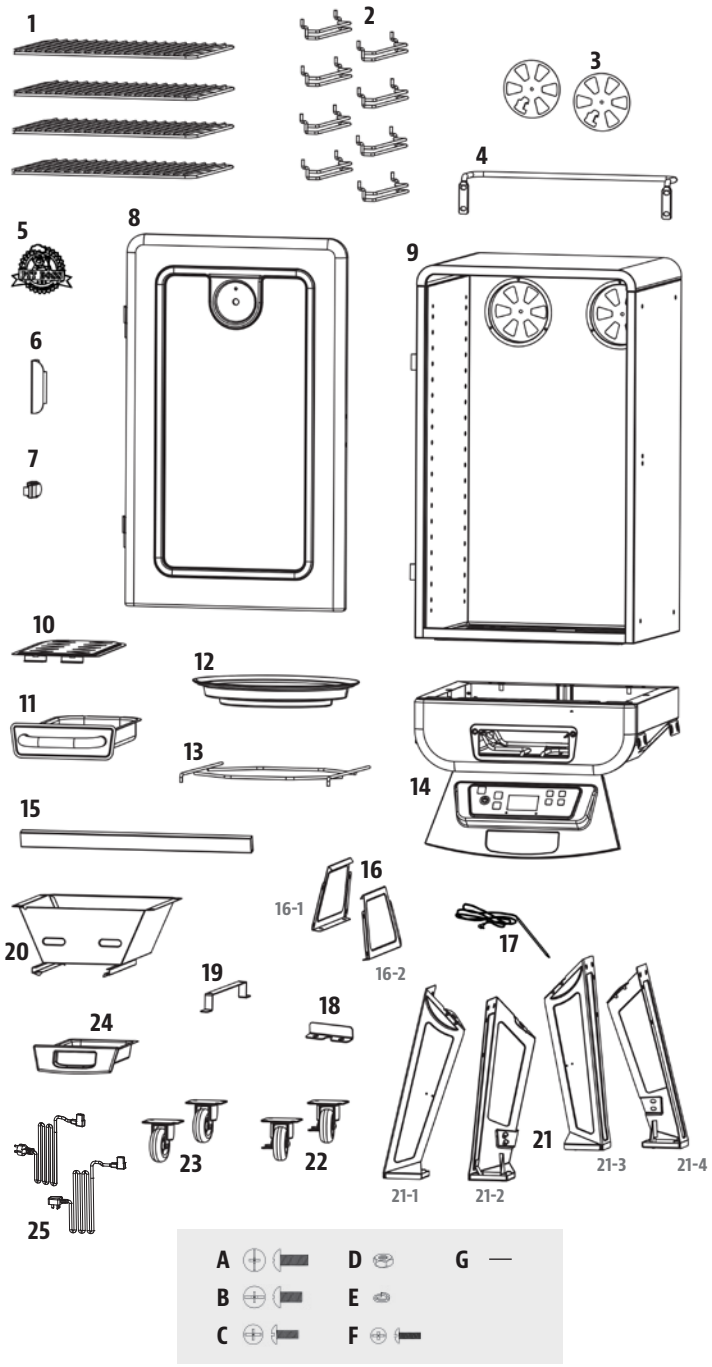
W : BIAŁY
R : CZERWONY
K : CZARNY
G : UZIEMIENIEM

PL POLSKI

CZĘŚCI ZAMIENNE

Nr części	Opis
1	Ruszt do grillowania (x4)
2	Wsporniki rusztu do gotowania (x8)
3	Szyber (x2)
4	Uchwyt tylny (x1)
5	Płytki z logo (x1)
6	Uchwyt drzwi szafki (x1)
7	Zaczep drzwi szafki (x1)
8	Drzwi szafki (x1)
9	Korpus szafki (x1)
10	Pokrywa pojemnika na zrębki (x1)
11	Zespół pojemnika na zrębki (x1)
12	Miska na wodę (x1)
13	Wspornik miski na wodę (x1)
14	Podstawa szafki (x1)
15	Drążek podpierający (x1)
16	Panel wspornika (x2)
17	Termosonda do mięsa (x1)
18	Uchwyt sondy temperatury (x1)
19	Uchwyt przewodu zasilającego (x1)
20	Zespół komory dolnej (x1)
21	Nogi podpierające (x4)
22	Kółko samonastawne z blokadą (x2)
23	Kółko samonastawne (x2)
24	Taca na tłuszcz (x1)
25	Przewód zasilający (x2)
A	Śruba ¼ – 20x⅝ " (x4)
B	Śruba ¼–20x½ " (x28)
C	# 10–24x½ "Śruba (x32)
D	# 10–24 Nakrętka zabezpieczająca (x2)
E	Podkładka blokująca M5 (x2)
F	# 5–32x½ "Śruba (x2)
G	Zapasowy sprzęt

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



PL
POLSKI

GWARANCJA

WARUNKI

Wszyscy elektryczni palacze Pit Boss®, produkowane przez firmę Dansons objęte są ograniczoną gwarancją od daty kupna 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 dla wszystkich części urządzenia i także na okres pięciu (5) lat dla podzespołów elektronicznych. 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 opóźniały pojawianie się rdzy. 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 przedłużenie żywotności urządzenia. Dansons zaleca zamykanie pokrywy wędzarni, gdy nie jest ona używana. Niniejsza gwarancja dotyczy prawidłowego użytkowania oraz konserwacji wędzarni w warunkach domowych, natomiast żadna z gwarancji nie ma zastosowania w przypadku użytkowania wędzarni do celów komercyjnych.

WYJĄTKI

Nie istnieje żadna pisemna ani dorozumiana gwarancja wydajności wędzarni 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 wyłączenie 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 innej za szkody uboczne lub następcze wyrządzone osobom i w majątku, powstałe w wyniku użytkowania tego produktu. Niezależnie od tego, czy roszczenie dotyczy firmy Dansons w oparciu o naruszenie niniejszej gwarancji czy też dowolnego innego rodzaju gwarancji wyrażonej lub dorozumianej przez prawo, producent w żadnym wypadku nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek szczególne, pośrednie, wynikowe lub inne szkody dowolnego typu, które nie powstały w ramach pierwszego zakupu tego produktu. Wszelkie gwarancje producenta są określone w niniejszym dokumencie i nie można dochodzić żadnych roszczeń względem producenta z tytułu żadnej innej gwarancji lub oświadczenia. Niektóre stany USA nie zezwalają na wyłączenie lub ograniczenie odpowiedzialności za szkody uboczne lub następcze, a także na ograniczone gwarancje dorozumiane, dlatego ograniczenia lub wyłączenia określone w niniejszej gwarancji ograniczonej nie wszędzie mają zastosowanie. Niniejsza ograniczona gwarancja zapewnia określone prawa, ale prawa te mogą być różne dla różnych stanów USA.

ZAMAWIANIE CZĘŚCI ZAMIENNYCH GRILLA

Aby zamówić części zamienne, skontaktuj się z lokalnym sprzedawcą Pit Boss® lub odwiedź nasz sklep internetowy: **www.pitboss-grills.com**

KONTAKT DO DZIAŁU OBSŁUGI KLIENTA

Jeśli masz jakiekolwiek pytania lub problemy, skontaktuj się z działem obsługi klienta: **www.pitboss-grills.com**

OBSŁUGA GWARANCYJNA

W celu naprawy lub zamówienia części zamiennych skontaktuj się z najbliższym sprzedawcą Pit Boss®. Dansons wymaga dowodu zakupu do ustalenia zasadności roszczenia gwarancyjnego; zachowaj zatem oryginalny paragon lub fakturę, by mieć do nich dostęp w przyszłości. Numer seryjny i model urządzenia Pit Bross® znajdują się wewnątrz pokrywy zbiornika. Zapisz te numery poniżej, ponieważ etykieta może z czasem wyblaknąć lub stać się nieczytelna.

MODEL	NUMER SERYJNY
DATA ZAKUPU	AUTORYZOWANY SPRZEDAWCA

SÄKERHETSINFORMATION

DENNA MANUAL INNEHÅLLER VIKTIG INFORMATION SOM ÄR NÖDVÄNDIG FÖR ATT ANVÄNDA DENNA ENHET PÅ ETT KORREKT OCH SÄKERT SÄTT. LÄS OCH FÖLJ ALLA VARNINGAR OCH INSTRUKTIONER INNAN OCH UNDER ANVÄNDNING AV DIN SMOKER. ATT INTE FÖLJA DESSA VARNINGAR OCH INSTRUKTIONER PÅ RÄTT SÄTT KAN RESULTERA I PERSONSKADA ELLER DÖD.

Läs igenom och se till att du förstår hela bruksanvisningen innan du börjar montera, använda eller installera produkten. Det säkerställer att användningen av din nya smokern blir en behaglig och problemfri upplevelse. Vi rekommenderar även att du sparar bruksanvisningen för framtida bruk.

FAROR OCH VARNINGAR

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

1. Ett minsta avstånd på 305 mm krävs mellan brännbara konstruktioner och smokern alla sidor. **Installera inte apparaten på brännbara underlag eller brännbar golvbeläggning utan att giltiga tillstånd erhållits från behörig myndighet** Använd inte apparaten inomhus eller i ett omslutet utrymme utan ventilation. Placera inte denna enhet under brännbart tak eller markiser Placera smokern på en yta som är fri från brännbara material, bensin och andra brandfarliga ångor eller vätskor.

Om en fettbrand uppstår ska du slå av smokern och låta locket vara stängt till dess elden slocknat. Dra inte ur strömkabeln. Kasta inte på vatten. Försök inte att kväva elden. Det är bra att ha en godkänd brandsläckare i ABC-klass på plats. Om en okontrollerad brand uppstår, ring brandkåren.

2. Håll enheten och kablar för eltillförsel borta från vatten och andra vätskor. Använd inte din smoker när det regnar eller runt någon vattenkälla. Använd endast ett korrekt jordat eluttag för att skydda dig mot elstötar. Använd inte apparaten om den har skadad sladd eller kontakt. Om en lång, löstagbar strömkabel (eller förlängningssladd) används, se till att sladdens märkning är minst lika hög som den elektriska märkningen på apparaten samt att sladden är jordad. Förlängningskablar för utomhusbruk som används med produkter för utomhusbruk är märkta med suffixet "W" och med orden "lämplig för användning med apparater för utomhusbruk". Håll anslutningen till förlängningssladden torr och ovanför marken för att minska risken för elstöt.
3. Rengör innan användning efter en tids förvaring. Regelbundet underhåll och skötsel krävs för att förlänga enhetens livslängd. Om smokern förvaras utomhus under årstider med mycket regn och fuktighet är det viktigt att säkerställa att vatten inte kommer in i det elektriska elementet. Slå alltid av strömmen innan du utför service och underhåll.

Flytta inte din smoker under användning eller när smokern är varm. Säkerställ att smokern är helt sval vid beröring innan du justerar tillagningsgallren, tillför trächip, tar bort vattenfatet, flyttar eller förvarar. Förvara enheten inomhus när den inte används. Förvara inte den elektriska smokern med varm aska inuti. Förvara den endast när alla ytor är svala.

4. Det rekommenderas att använda värmetåliga grillvantar och långa, kraftiga matlagningsverktyg när du använder enheten. Iaktta försiktighet när du tar ut mat ur smokern. Alla ytor är varma och kan fortsätta vara varma under en längre tid efter användning.
5. Vissa delar av grillen kan bli mycket heta och orsaka allvarlig skada. Se till att hålla barn och husdjur på lämpligt avstånd under användning.

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.

6. Använd inte denna apparat som värmare eller till något annat än dess avsedda syfte. Denna enhet är inte avsedd för kommersiellt bruk.

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.

KREOSOT

Kreosot, eller sot, är ett tjärliknande ämne. Vid förbränning bildas en svart rök med en rest som också är svart. Sot eller kreosot bildas när apparaten hanteras felaktigt, till exempel genom blockering av förbränningsfläkten, underlåtenhet att rengöra och underhålla förbränningsområdet eller bristande luft/bränsleförbränning.

Det är farligt att använda apparaten om lågan blir mörk, sotig eller om förbränningskammaren är överfylld med pellets. När kreosot antänds skapas en extremt het och okontrollerad eld som liknar fettbrand. Om det skulle inträffa slår du av enheten, låter den svalna och undersöker den sedan för underhåll och rengöring. Kreosot bildas ofta vid utloppsområden.

Om det har bildats kreosot inuti enheten värmer du upp den till en låg temperatur, slår av den och torkar sedan ur den med en handduk. I likhet med tjära är kreosot lättare att rengöra när det är varmt, eftersom det då blir flytande.

KOLMONOXID ("den tysta mördaren")

Träpellets avger kolmonoxid vid förbränning, en luktfri gas som kan vara dödlig. Elda inte träpellets inomhus, i fordon, tält, garage eller andra slutna utrymmen. Använd endast utomhus i frisk luft.

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.

SÄKERHETSLISTNING

I enlighet med förfaranden och specifikationer från Conformité Européenne (CE) har tillagningsapparaterna med pellets från Pit Boss® Grills i tester visat sig efterleva de standarder och direktiv som uppfyller alla krav på säkerhet, hälsa och miljöskydd från EU (Europeiska unionen) och Europeiska ekonomiska samarbetsområdet (EES).

Den här produkten uppfyller standarderna för elektromagnetisk kompatibilitet (EMC, 2014/30/EU), lågspänningsdirektivet (LVD, 2014/35/EU) och är kompatibel med RoHS-direktivet (RoHS, 2011/65/EU, 2015/863) och WEEE-direktivet (WEEE, 2002/96/EC).

DANSONS

MEDDELANDE OM UPPHOVSRÄTT

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

DANSONS EUROPE
11 Rue Galvani Paris, Frankrike 75017

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

KUNDTJÄNST
www.pitboss-grills.com

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Säkerhetsinformation 194

Delar och specifikationer 197

Förberedelse för montering 198

Assembly Instructions
- Montera hjulen på stödbenen 198
- Montera stödbenen på skåpets bas 198
- Fästa kontrollpanelen i stödbenen 199
- Fästa stödstaget 199
- Montera stödpanelerna 199
- Montera ihop den nedre kammaren 199
- Montera strömkabelns fäste 200
- Installera spjällen i huvudskåpet 200
- Montera det bakre handtaget 200
- Montera huvudskåpet på skåpets bas 201
- Installera grillkomponenterna 201
- Montera logotypplattan 202
- Montera skåpets dörrhandtag och dörrspärr 202
- Sätt ihop och installera trächipfatet 202
- Installera fettfatet 203
- Ansluta till en strömkälla 203

Användningsinstruktioner
- Smokerns användningsmiljö 203
- Smokerns temperaturintervall 204
- Förstå kontrollpanelen 205
- Förstå sonderna 206
- Första användningen – avbränning av smokern 206
- Uppstartsprocedur 206
- Att fylla på vattenbehållaren 207
- Att fylla på fatet med trächip 207
- Stänga av smokern 207

Skötsel och underhåll 208

Felsökning 209

Elkabeldiagram 211

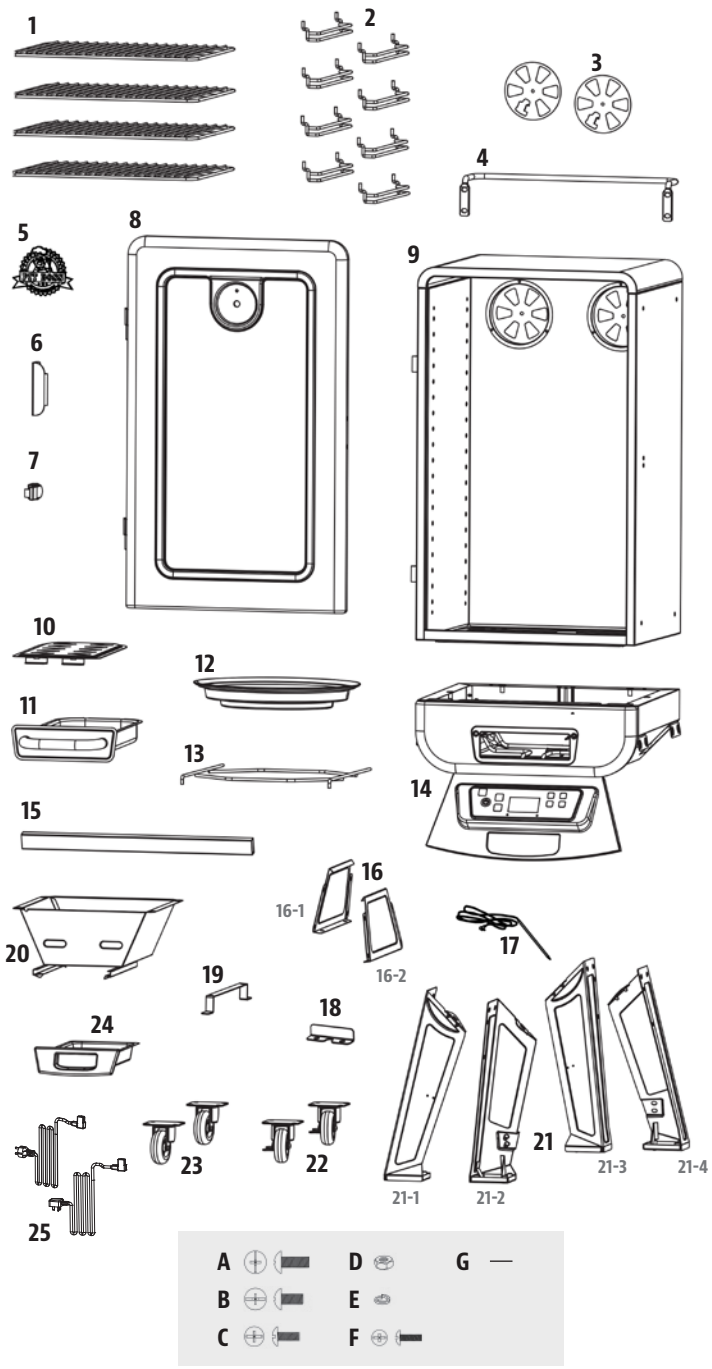
Reservdelar 212

Garanti 213

DELAR OCH SPECIFIKATIONER

Delnr	Beskrivning
1	Tillagningsgaller (x4)
2	Gallerskenor (x8)
3	Spjällventil (x2)
4	Bakre handtag (x1)
5	Logotypplattan (x1)
6	Handtag för skåpdörr (x1)
7	Hake för skåpdörr (x1)
8	Skåpdörr (x1)
9	Huvudskåp (x1)
10	Lock till trächipfatet (x1)
11	Hopsättning av trächipfatet (x1)
12	Vattenbehållare (x1)
13	Stöd till vattenbehållare (x1)
14	Skåpets bas (x1)
15	Stödstag (x1)
16	Stödpanel (x2)
17	Köttsond (x1)
18	Fäste för temperaturavläsare (x1)
19	Fäste för strömkabel (x1)
20	Monterad nedre kammare (x1)
21	Stödben (x4)
22	Svängbara hjul med låsmekanism (x2)
23	Svängbara hjul (x2)
24	Fettfat (x1)
25	Nätkabel (x2)
A	¼–20x⅝" Skruv (x4)
B	¼–20x½" Skruv (x28)
C	#10–24x½" Skruv (x32)
D	#10–24 Låsmutter (x2)
E	M5 Låsbricka (x2)
F	#5–32x½" Skruv (x2)
G	Reservdelar

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



PB – ELEKTRISKA KRAV
220-240 V, 50 Hz, 1650 W, JORDAD KONTAKT

MODELL		MONTERAD ENHET (B X H X D)	ENHETSVIKT	GRILLOMRÅDE	TEMPERATURINTERVALL
PB	PBV3DU1	550MM X 1190MM X 510MM / 21 TUM X 46 TUM X 20 TUM	30 KG / 66 LB	**MATLAGNING I KUBIK: 0.07 M³ / 2.7 FOT³** ***TOTALT*** **- 4,424 CM² / 685 KVADRATTUM**	38-176°C / 100-350°F

FÖRBEREDELSE FÖR MONTERING

Delarnas visas över hela leveranskartongen, inklusive på smokern undersida. Kontrollera smokern, delarna och paketet med hårdvarutillbehör efter att det har tagit ur leveranskartongen. Avlägsna allt förpackningsmaterial inuti och utanpå grillen och kontrollera sedan alla delar mot listan över delarna. Om någon del saknas eller är skadad väntar du med monteringen. Skador som tillkommer under leverans täcks inte av garantin. Kontakta din återförsäljare eller kundtjänst för Pit Boss® om du behöver reservdelar.

www.pitboss-grills.com

VIKTIGT! För enklare installation är det smidigt att vara två personer (men inte nödvändigt) när enheten monteras ihop.

Nödvändiga verktyg för installationen: skruvmejsel och vattenpass. *Verktyg ingår inte.*



MONTERINGSINSTRUKTIONER

VIKTIGT! Vi rekommenderar att du läser igenom varje steg noggrant innan du påbörjar monteringen av enheten. Om bruksanvisningen inte uttryckligen nämner det bör du inte dra åt skruvarna helt förrän alla skruvar i respektive steg har installerats.

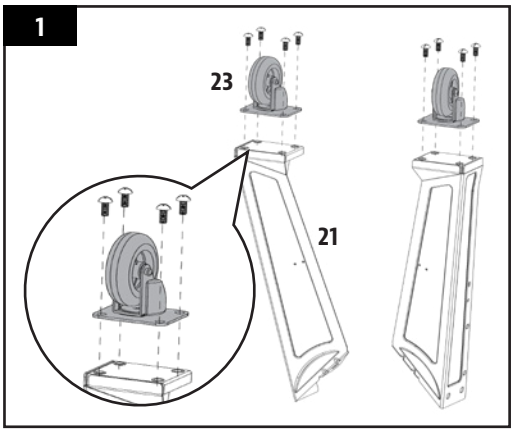
1. MONTERA HJULEN PÅ STÖDBENEN

Nödvändiga delar:

2 x Svängbara hjul med låsmekanism (#22)
2 x Svängbara hjul (#23)
4 x Stödben (#21)
16 x ¼–20x½" Skruv (#B)

Installation:

- Lägg en bit kartong på golvet för att skydda enheten mot repor under monteringen. Sedan fäster du hjulet nere på benet med hjälp av fyra skruvar. Upprepa installationen med de övriga stödbenen och hjulen.



2. MONTERA STÖDBENEN PÅ SKÅPETS BAS

Nödvändiga delar:

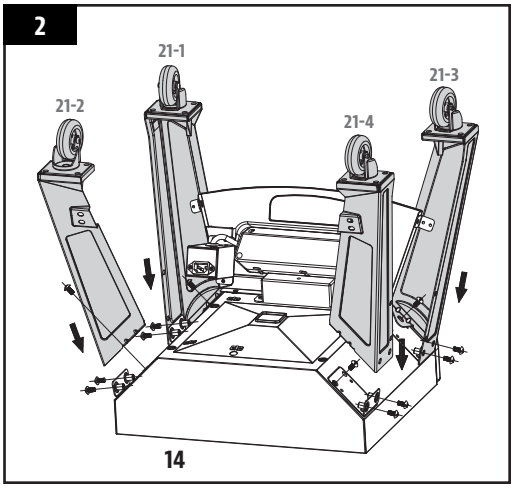
1 x Skåpets bas (#14)
12 x ¼–20x½" Skruv (#B)

Installation:

- Sedan lägger du skåpets bas på marken, upp och ned. Förbered de fyra stödbenen för installation på skåpets bas, arrangera de märkta benen som anges på illustrationen.

VIKTIGT! De fyra stödbenen måste placeras korrekt för att stödpanelerna och stödstaget ska kunna monteras korrekt i ett senare steg.

- Montera ett stödben på skåpets bas med hjälp av tre skruvar. Upprepa installationen med de andra stödbenen. Dra åt de inre skruvarna helt, men låt de yttre skruvarna vara lite lösa.



SE
SVENSKA

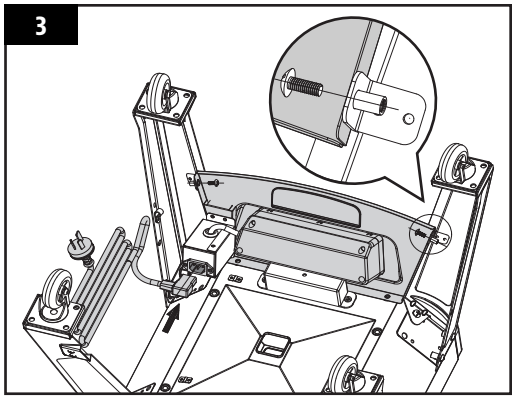
3. FÄSTA KONTROLLPANELEN I STÖDBENEN

Nödvändiga delar:

2 x #10–24x½" Skruv (#C)
1 x Nätkabel (#25)

Installation:

- Lossa de två skruvar som är placerade nära kontrollpanelen och fäster frontpanelen i huvudskåpet. Använd nu två av de medföljande skruvarna för att fästa frontpanelens sidor i de två stödbenen på enhetens framsida. När du har dragit åt dessa skruvar ordentligt drar du sedan även åt de båda skruvar du nyss lossat.
- Två nätsladdar medföljer. Installera den önskade nätsladden i motsvarande spår längst ner.



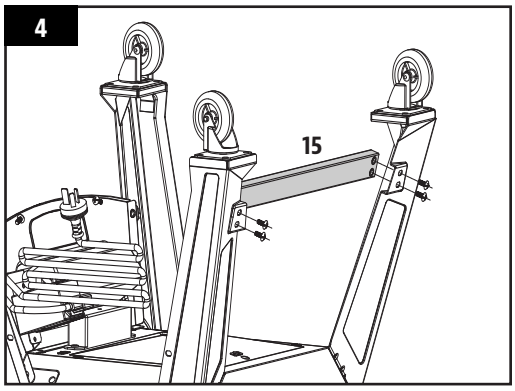
4. FÄSTA STÖDSTAGET

Nödvändiga delar:

1 x Stödstag (#15)
4 x #10–24x½" Skruv (#C)

Installation:

- Montera stödstaget mellan enhetens bakre stödben. Fäst panelen med två skruvar på varje sida. Se till att stödstaget är placerat på huvudskåpets undersida och är vänt inåt. Illustrationen visar stödstagets placering.



5. MONTERA STÖDPANELERNA

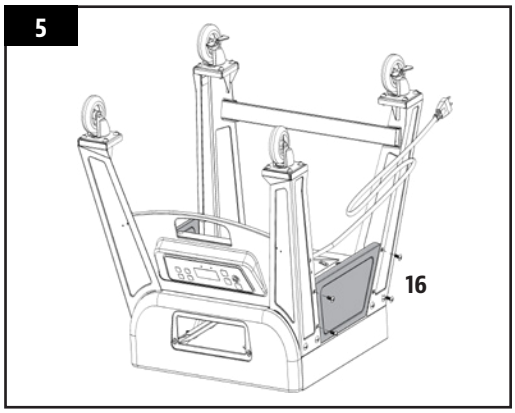
Nödvändiga delar:

2 x Stödpanel (#16)
8 x #10–24x½" Skruv (#C)

Installation:

- Montera en stödpanel mellan ett främre och bakre stödben på enhetens sida. Fäst panelen med två skruvar på varje sida. Se till att stödpanelens plana yta är vänd utåt. Montera den andra stödpanelen på liknande sätt. Illustrationen visar stödpanelernas placering.

OBS! Den stödpanel som har två hål i nederkanten måste monteras på den sida av enheten där strömkabeln kommer ut från kontrollpanelen (vänster sida). Det här är viktigt inför några av de kommande stegen.



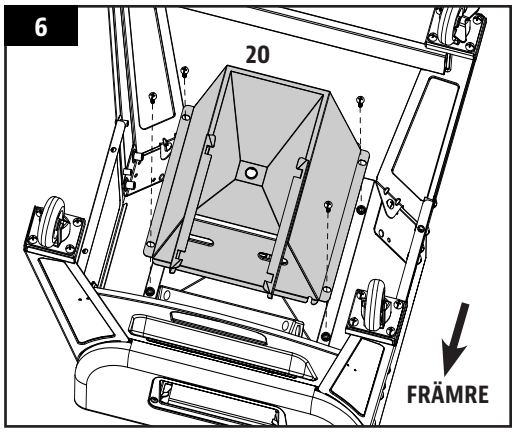
6. MONTERA IHOP DEN NEDRE KAMMAREN

Nödvändiga delar:

1 x Monterad nedre kammare (#20)
4 x #10–24x½" Skruv (#C)

Installation:

- Fäst den monterade bottenkammaren botten av skåpets bas med hjälp av fyra skruvar. Se till att spåren för fettfatet är riktade mot enhetens framdel. Se illustration för korrekt placering av delarna.



7. MONTERA STRÖMKABELNS FÄSTE

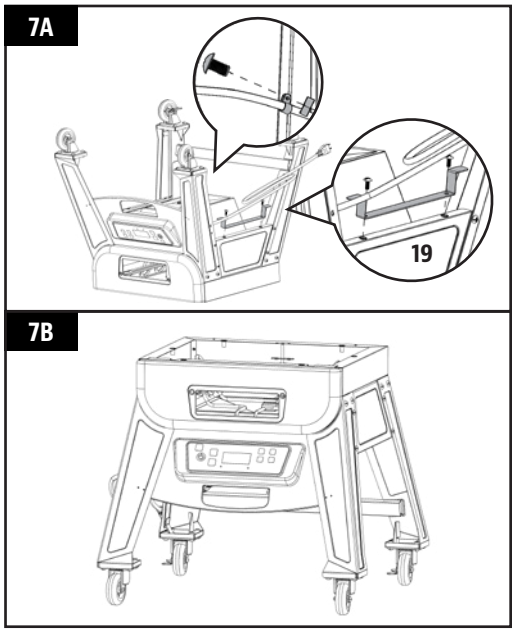
Nödvändiga delar:

1 x Fäste för strömkabel (#19)
2 x #10–24x½" Skruv (#C)

Installation:

- Lossa skruven till klämman för strömkabeln på stödbenet och för in strömkabeln genom klämman för strömkabeln för att säkra denna.
- Lokalisera de två hålen på botten av den vänstra sidan av stödfästet. Montera fästet för strömkabeln på stödpanelen med hjälp av två skruvar på det sätt som visas i illustration 7A. När den är säkrad, linda strömkabeln runt fästet till dess enheten används.
- Fortsätt genom att skruva åt alla skruvar på skåpets bas, vänd sedan försiktigt vagnen upprätt så att hjulen är nederst. Se illustration 7B.

VIKTIGT: Se till att alla skruvar på skåpets bas är helt åtskruvade för att undvika att skruvar faller ur när enheten flyttas.



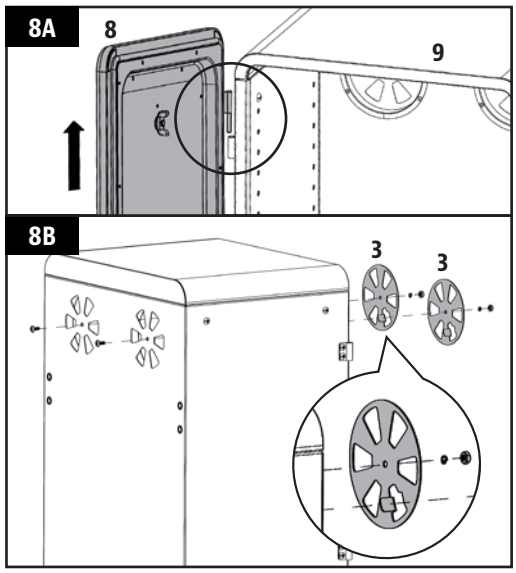
8. INSTALLERA SPJÄLLEN I HUVUDSKÅPET

Nödvändiga delar:

1 x Huvudskåp (#9)
2 x Spjällventil (#3)
2 x #10–24x½" Skruv (#C)
2 x #10-24 Låsmutter (#D)
2 x M5 Låsbricka (#E)

Installation:

- Först, lyft av skåpets huvuddörr från gångjärnen och ställ den åt sidan. Se illustration 8A.
- Sätt i en skruv från utsidan av huvudskåpet in i mitten av varje spjäll. För sedan in ett spjäll i huvudskåpet med den uppskjutande fliken bakåt och skruva fast skruven från utsidan med hjälp av en låsbricka och en låsmutter. Upprepa samma installation för det andra spjället på det sätt som visas i illustration 8B.



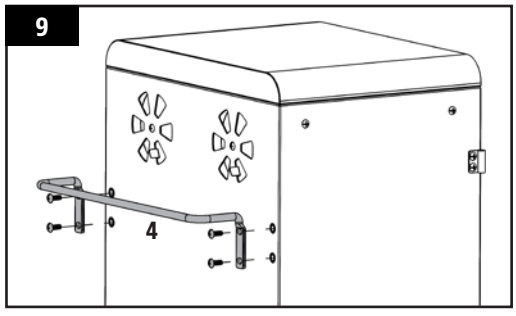
9. MONTERA DET BAKRE HANDTAGET

Nödvändiga delar:

1 x Bakre handtag (#4)
4 x ¼–20x⅝" Skruv (#A)

Installation:

- Montera handtaget på pelletstankens baksida med hjälp av fyra skruvar. Illustrationen visar rätt placering, med handtaget vänt uppåt.



10. MONTERA HUVUDSKÅPET PÅ SKÅPETS BAS

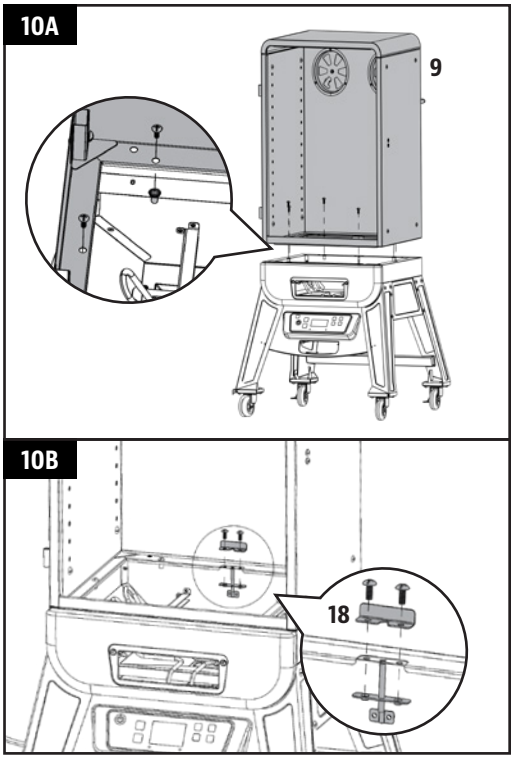
Nödvändiga delar:

1 x Fäste för temperaturavläsare (#18)
6 x #10–24x½" Skruv (#C)
2 x #5–32x½" Skruv (#F)

Installation:

- Förbered huvudskåpet för montering på skåpets bas. Placera skåpets bas bredvid huvudskåpet och rikta båda åt samma håll. **Lås de svängbara hjulen på skåpets bas**. Lyft försiktigt upp huvudskåpet på skåpets bas. Fäst huvudskåpet på skåpets bas med hjälp av sex skruvar. (#C).Se illustration 10A.
- Lokalisera temperaturavläsaren på den bakre väggen, längs nedre kanten på huvudskåpet. Fäst temperaturavläsaren på plats i fästet för temperaturavläsaren med hjälp av två skruvar. (#F). Se illustration 10B.

VIKTIGT: När fästet för temperaturavläsaren är säkrat, se till att spetsen i rostfritt stål sticker upp ovanför kanten på det lägre skåpet. Denna avläser innertemperaturen på huvudskåpet. Felaktig placering av temperaturavläsaren kan resultera i felaktiga temperaturavläsningar på kontrollpanelen.



11. INSTALLERA GRILLKOMPONENTERNA

Nödvändiga delar:

8 x Gallerskenor (#2)
4 x Tillagningsgaller (#1)
1 x Vattenbehållare (#12)
1 x Stöd till vattenbehållare (#13)

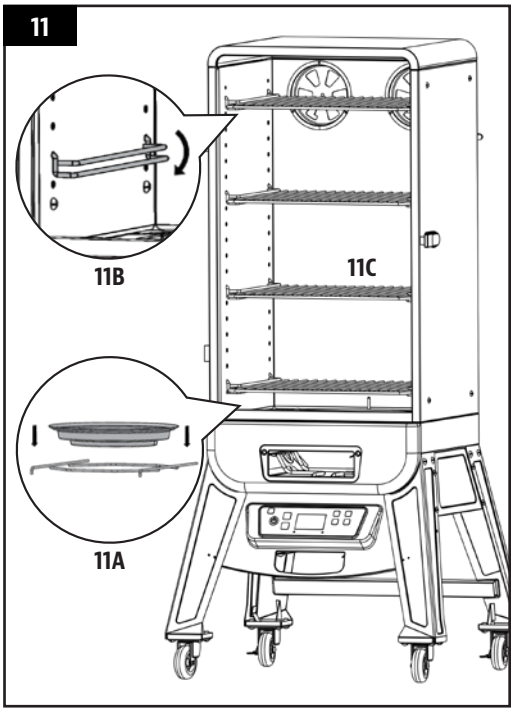
Installation:

- För in stödet för vattenfatet i botten av den inre delen av huvudskåpet och sätt sedan vattenfatet på stödet. Se illustration 11A.

OBSERVERA: Ha hela tiden vatten i vattenbehållaren när mat tillagas. Den fångar upp fett och droppar från det som tillagas och underlättar rengöring. Flytta vattenbehållaren högre upp så att vattnet räcker längre om du röker under en längre period.

- Sätt åtta gallerskenor på plats i hålen på den vänstra väggen av huvudskåpets insida. När du har passat in skenorna i hålen viker du sedan skenorna nedåt för att fästa dem i rätt position. Upprepa samma procedur och fäst resterande skenor i matchande höjder på den högra sidoväggen. Se illustration 11B.
- Sätt slutligen tillagningsgallren på plats i gallerskenorna. Se illustration 11C.

VARNING: Vid ändring av höjden mellan varje tillagningsgaller, utför endast justeringar när smokern är helt sval för att undvika skador.



12. MONTERA LOGOTYPPLATTAN

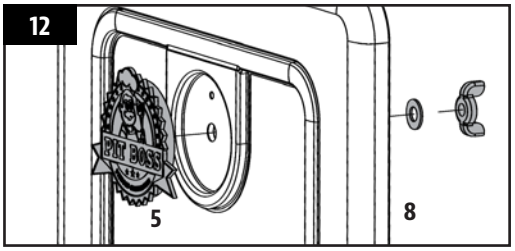
Nödvändiga delar:

1 x Logotypplattan (#5)
1 x Skåpdörr (#8)

Installation:

- Ta bort mutterbrickan och vingmuttern från den paketerade logotypplattan.
- För in logotypplattan i monteringshålet på framsidan av skåpdörren, sätt mutterbrickan på gängstången på dörrens insida och dra åt för hand för att fästa den.

OBSERVERA: Med logotypplattan medföljer en mutterbricka och en vingmutter.



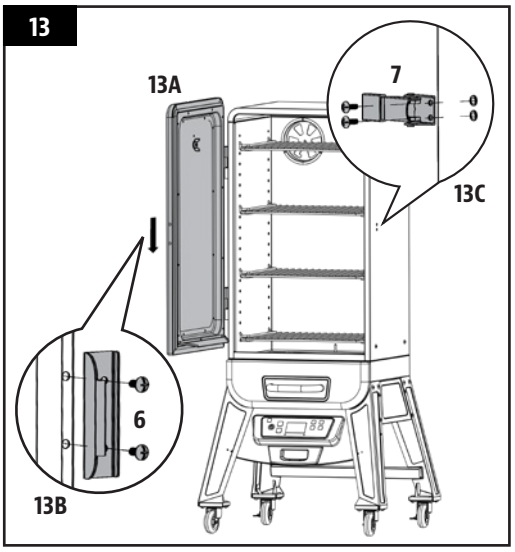
13. MONTERA SKÅPETS DÖRRHANDTAG OCH DÖRRSPÄRR

Nödvändiga delar:

1 x Handtag för skåpdörr (#6)
1 x Hake för skåpdörr (#7)
4 x #10–24x½" Skruv (#C)

Installation:

- Sätt tillbaka huvudskåpets dörr genom att passa in skåpets och dörrens båda gångjärn. Kontrollera att skåpets dörr sitter ordentligt på plats genom att testa att den är lätt att öppna. Se illustration 13A.
- Montera handtaget i mitten av skåpets dörr med hjälp av två skruvar. Observera den rätta riktningen enligt 13B.
- Montera låshaken för dörren på huvudskåpets utsida med hjälp av två skruvar. Se illustration 13C.



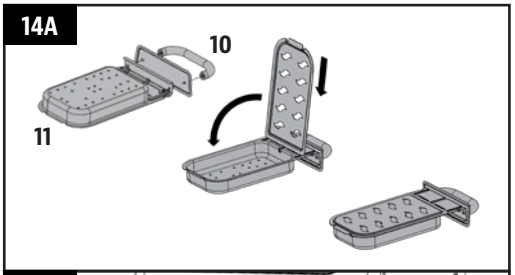
14. SÄTT IHOP OCH INSTALLERA TRÄCHIPFATET

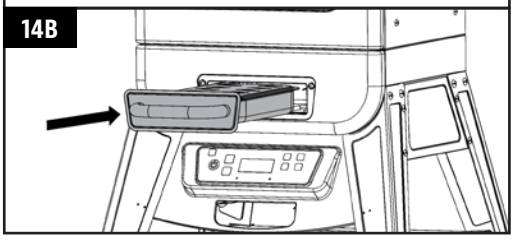
Nödvändiga delar:

1 x Lock till trächipfatet (#10)
1 x Hopsättning av trächipfatet (#11)
2 x #10–24x½" Skruv (#C)

Installation:

- Först monterar du ihop trächipfatet genom att fästa frontplattan och handtaget med hjälp av två skruvar. Sedan för du in locket till trächipfatet i öppningarna på det monterade trächipfatet och fäller ned locket så att det stängs. Se illustration 14A.
- Skjut in det monterade trächipfatet i öppningen ovanför kontrollpanelen på enhetens frampanel. Se illustration 14B.





SE
SVENSKA

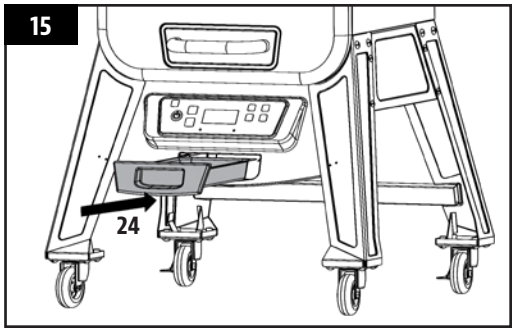
15. INSTALLERA FETTFATET

Nödvändiga delar:

1 x Fettfat (#24)

Installation:

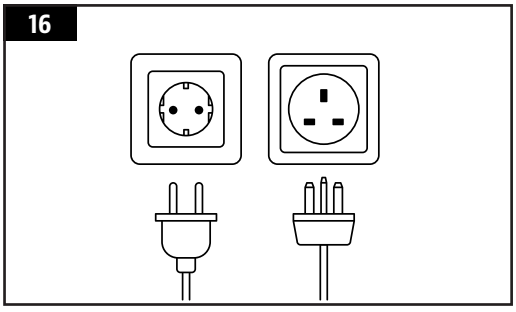
- Skjut in fettfatet i öppningen nedanför kontrollpanelen på enhetens frampanel. Se till att fettfatet sitter som det ska på skenorna.
- Enheten är nu färdigmonterad.



16. ANSLUTA TILL EN STRÖMKÄLLA

- *STANDARDUTTAG*
  Den här apparaten kräver 220–240 volt, 50 Hz, 1650 W. Det måste vara en jordad kontakt. Se till att den jordade änden inte bryts före användning.

VIKTIGT! Koppla ur enheten från strömkällan när den inte används.



ANVÄNDNINGSINSTRUKTIONER

I vår nuvarande livsstil strävar efter att äta nyttig och näringsrik mat, så vikten av att minska fettintaget är en viktig faktor att ta med i beräkningen. Ett av de bästa sätten att skära ned på fett i maten är att använda aromatiska tillagningsmetoder som rökning. Då denna elektriska smoker använder trächip för rökning fylls köttet med naturlig träsmak, vilket minskar behovet av sockerbaserade såser.

SMOKERNS ANVÄNDNINGSMILJÖ

1. *PLACERING AV SMOKERN*

Väderförhållanden spelar en stor roll för hur smokern fungerar och hur lång tid tillagningen tar eftersom den används utomhus. Alla Pit Boss®-enheter måste ha ett minsta avstånd på 305 mm från brännbara konstruktioner, och det avståndet måste alltid hållas under användning. Apparaten får inte placeras under brännbara tak eller markiser. Ställ smokern på en yta som är fri från brännbara material, bensin och andra brandfarliga ångor eller vätskor.

2. *GRILLA I KALLT VÄDER*

Trots att det blir kallare utomhus betyder det inte att grillsäsongen är över! Den krispiga luften och himmelska rökdoften håller humöret uppe under vemodiga vinterdagar. Här följer några förslag på hur du kan njuta av smokern under de kallare månaderna:

- Om det inte går att röka vid låga temperaturer höjer du temperaturen något för att uppnå samma resultat.
- Organisera – Förbered allt du behöver inomhus i köket innan du ger dig ut i kylan. SUnder vintern placerar du smokern på en plats där den är skyddad från vind och direkt kyla. Kontrollera lokala bestämmelser om hur nära ditt hus och/eller andra byggnader smokern får vara placerad. Lägg allt du behöver på en bricka, klä dig varmt och ge dig ut!

- Sätt en utomhustermometer vid grillen så att du enkelt kan se hur kallt det är. Anteckna vad du lagar för rätter, i vilken temperatur och hur lång tid det tar. Det hjälper dig att framöver bestämma när och vad du ska grilla och hur lång tid det tar.
- Om det är väldigt kallt ökar du föruppvärmningstiden till minst 20 minuter.
- Undvik att öppna smokerns dörr mer än nödvändigt. Kalla vindpustar kan kyla av smokern helt. Var flexibel och lägg till 10–15 minuters extra tillagningstid för varje gång du öppnar dörren.
- Ha ett uppvärmt underlägg eller lock redo för att hålla maten varm på vägen tillbaka in.
- Perfekt mat att grilla under vintern är det som kräver lite tillsyn, t.ex. en stek, hel kyckling, revbensspjäll och kalkon. Gör det lätt för dig och lägg i olika tillbehör som tillagas samtidigt, t.ex potatis och grönsaker.

3. *GRILLA I VARMT VÄDER*

I varmare väder tar grillningen kortare tid. Här följer några förslag på hur du kan njuta av smokern under årets varmare månader:

- Sänk tillagningstemperaturerna. Det minskar risken för oönskat uppflammande.
- Använd en köttermometer för att fastställa innertemperaturen på maten. Det hjälper dig att undvika att grilla för länge så att det blir torrt.
- Håll alltid smokerns dörr stängd, även i varmt väder.
- Du kan hålla maten varm genom att svepa in den i folie och lägga den i en isolerad kylväska. Lägg hopknycklat tidningspapper runtom så håller sig maten varm i 3–4 timmar.

SMOKERNS TEMPERATURINTERVALL

Temperaturavläsningar på kontrollpanelen kanske inte matchar termometern exakt. Alla temperaturer som listas nedan är ungefärliga och påverkas av följande faktorer: utanför omgivningstemperatur, mängden och vindriktningen, kvaliteten på flis som används, skåpsdörren öppnas och mängden mat som lagas.

Rökning är en variant av äkta grillning och är den främsta fördelen med en smoker. Det finns två typer av rökning – varmrökning och kallrökning.

- ***Varmrökning*** är ett annat namn för ***långgrillning*** och görs vanligtvis i temperaturintervallet 82–122 °C. Varmrökning passar bäst när längre tillagningstider krävs, till exempel för stora stycken av kött, fisk eller fågel.
- ***Cold smoking*** is when the food is located so far away from the heat source that it smokes without cooking, and at temperatures of 15-32ºC / 60-90ºF.

TIPS! Du kan intensifiera smakerna genom att växla till temperaturområdet smoke (lågt) direkt efter att maten har lagts in i smokern. Det gör att röken kan tränga in i köttet innan temperaturen uppnår 49 °C och köttets porer sluts.

Nyckeln är att experimentera med olika tidslängder för rökning innan tillagningen av rätten är klar. Vissa utomhuskockar föredrar att röka vid slutet av tillagningen vilket håller maten varm fram till servering. Övning ger färdighet!

FÖRSTÅ KONTROLLPANELEN



KONTROLL	BESKRIVNING
	När en strömkälla är ansluten lyser **strömknappen** blått. Tryck på strömknappen för att slå på enheten. När strömknappen är nedtryckt börjar den digitala LCD-skärmen att lysa, vilket visar att den är klar för användning. Tryck och håll nere knappen för att slå av enheten.
F/C	**Knappen för att ändra temperatur** används för att ändra temperaturen som visas på den digitala LCD-skärmen. Tryck på knappen för att växla mellan Celsius (ºC) och Fahrenheit (ºF) som du önskar. Standardinställningen är Celsius.
Element	**Ljusindikatorn för elementet** används för att visa om värmeelementet är av eller på. Om ljuset lyser fungerar värmeelementet och är påslaget. Om ljuset är av, är elementet av. Värmeelementet fortsätter vara påslaget om den faktiska temperaturen understiger den inställda temperaturen. När den inställda temperaturen uppnås stängs värmeelementet av automatiskt.
	Den **digitala LCD-skärmen** används som informationscenter för din enhet. Den digitala LCD-skärmen visar din önskade tillagningstemperatur (SET), faktiska tillagningstemperatur (ACTUAL), temperatur på köttermometer (om ansluten) och eventuella felmeddelanden. Om endast en köttermometer är ansluten visas endast en avläsning. Temperaturen kan visas som antingen Fahrenheit eller Celsius.
	Justeringspilarna låter dig öka eller minska TIME och TEMP på kontrollpanelen. Tryck och håll inne knapparna för att öka eller minska värdet snabbare.
Temp	Tryck på **temperaturknappen** på kontrollpanelen för att justera tillagningstemperaturen. · Tryck en gång för att välja temperaturinställning och använd sedan justeringspilarna för att ändra temperaturen i femgraderssteg. Tryck en gång till för låsa temperaturinställningen när ändringarna är klara. Värmeelementet slås inte på förrän även tiden är inställd. Elementets förvalda temperatur är inställd på 37º C / 100º F.
Time	Tryck på **knappen TIME** på kontrollpanelen för att justera tillagningstiden. · Tryck igen för att välja tidsinställning, tryck sedan på justeringspilarna för att ändra timantalet. Ändringarna sker i entimmessteg (i intervallet 00-99). · Tryck en gång till för att ställa in antalet minuter, tryck sedan på justeringspilarna för att ändra minutantalet. Ändringarna sker i tiominuterssteg (i intervallet 00-50). · Tryck två gånger för att låsa tidsinställningen när ändringarna är klara.
Set/Act	Tryck på **knappen SET/ACT** på kontrollpanelen för att visa önskade inställningsvärden (SET) eller faktisk/nuvarande (ACT) tid och temperatur. Skärmen visar de faktiska (ACT) inställningarna för TIME och TEMP som förval. · För att se inställningsvärdena för TIME och TEMP, tryck på knappen SET/ACT en gång. Efter 15 sekunder växlar skärmen tillbaka till de faktiska (ACT) inställningarna. · För att ändra ett inställningsvärde, tryck på knappen SET/ACT en gång följt av ett tryck på TIME eller TEMP. Tryck sedan på justeringsknapparna för att ändra inställningen.
Smoke	Tryck på **knappen SMOKE** på kontrollpanelen för att slå på värmeelementet manuellt. Denna används för att öka röknivån efter att dörren öppnats, eller så kan den användas som hjälp för att få nya trächip att börja ryka: · Tryck en gång för att slå på elementet för en 20-minuterscykel. Det slås av automatiskt av när det är klart. · Tryck två gånger för att slå av elementet under en 20-minuterscykel.
	Anslutningskontakterna på kontrollpanelens framsida är till för två **köttermometrar**. När en köttermometer är ansluten visas temperaturen på LCD-skärmen. Koppla ur köttermometern från anslutningskontakten när den inte används. *Endast kompatibel med Pit Boss®-märkta köttermometrar. Extra köttermometrar säljs separat.* 

FÖRSTÅ SONDERNA

- *TEMPERATURSOND*

Temperatursonden är placerad längst ned på skåpets inre bakvägg. Den är en liten, vertikal del i rostfritt stål. Temperatursonden mäter temperaturen inuti enheten. När temperaturinställningen ändras på kontrollpanelen används värdet från temperatursonden i enheten för att justera temperaturen.

VIKTIGT! Temperaturen i enheten påverkas i hög grad av den omgivande utomhustemperaturen typen av pellets och mängden mat som tillagas.

- *KÖTTSOND*

Köttsonden mäter temperaturen inuti köttet i rökskåpet på samma sätt som i din vanliga ugn. Koppla in köttsondens kontakt i anslutningen på kontrollpanelen och stick in köttsonden i köttets tjockaste del för att visa köttets temperatur på kontrollpanelen. **Se till att köttsonden är ordentligt ansluten genom att känna och höra att den knäpps fast.**

VIKTIGT! Se noga till att köttsondens kabel inte kommer i direkt kontakt med lågor eller hög hetta. Det kan skada köttsonden. Led ut den överflödiga delen av sondens kabel genom huvudskåpets framdörr och dra den längs kanten. Koppla ur köttsonden från anslutningen på kontrollpanelen när den inte används och förvara den på en ren och skyddad plats.

FÖRSTA ANVÄNDNINGEN – AVBRÄNNING AV SMOKERN

Innan du använder din smoker med mat för första gången är det viktigt att du genomför en avbränning för att härda finishen inuti och utanpå din enhet. Starta smokern och kör på en temperatur över (177° C / 350° F) med skåpdörren stängd under 30 till 40 minuter för att bränna av enheten och bli av med främmande material.

VIKTIGT: Det är viktigt att du härdar din smoker, det påverkar långtidsdriften och skötseln. Om avbränningen inte genomförs stelnar inte finishen utanpå på rätt sätt och dessutom kan färglukten ge onaturlig smak åt de första måltiderna du lagar.

UPPSTARTSPROCEDUR

1. Öppna skåpdörren och fyll försiktigt ¾ av vattenbehållaren med vatten eller marinad.

   VIKTIGT: Vattenbehållaren ska inte fyllas upp helt eller överfyllas då detta kan skada ditt elektriska element och/eller olika elektriska delar när smokern används.

2. Justera tillagningsgallren och stödfästena till önskad höjd för maten du ska röka. Stäng skåpets dörr när du är nöjd med gallrens höjs.
3. Avlägsna fatet för trächip. Öppna locket på trächipfatet, tillsätt trächip och skjut sedan tillbaka det in i framdelen på skåpet.

   OBSERVERA: Vi rekommenderar att du använder trächip, inte träbitar, då trächip är mindre och får enklare plats i trächipfatet.

4. Sätt i strömkabeln i en jordat eluttag. **Strömknappen** lyser blått för att visa att det finns ström.
5. Tryck på **strömknappen** med skåpdörren stängd för att slå på enheten så börjar den digitala LCD-skärmen att lysa, vilket visar att den är klar att köras.
6. Förvärm din smokern:
   - Öppna båda ventilerna för spjällen helt på enhetens baksida.
   - Tryck på **knappen SET/ACT** och sedan på **knappen TIME** på kontrollpanelen två gånger för att välja tidsinställning och tryck justeringspilarna till 20 minuter. Tryck på **knappen TIME** två gånger på nytt för att låsa tidsinställningen när ändringarna slutförts.

- Tryck på **knappen SET/ACT** och sedan på **knappen TEMP** på kontrollpanelen en gång för att välja temperaturinställning och tryck **justeringspilarna** till minst 121° C / 250° F. Tryck på **knappen TEMP** en gång på nytt för att låsa temperaturinställningen när ändringarna slutförts. Smokern kommer att börja ryka när den förvärms.

TIPS: Håll ventilerna till spjällen delvis eller helt öppna vid tillagning på lägre temperaturer och stäng ventilerna till spjällen när du använder högre tillagningstemperaturer.

7. När förvärmningen är klar märker du att dina trächip ryker. Du är redo att använda din smoker under önskad tid och vid önskad temperatur. Skjut ut och lägg mat på tillagningsgallren, lämna utrymme mellan varje föremål så att röken och fukten kan cirkulera jämnt.

VIKTIGT: När du väljer en låg temperaturinställning efter förvärmning, avsätt då tid för temperaturen i smokern att sänkas och stabilisera sig vid den nya önskade temperaturen.

TILLVÄGAGÅNGSSÄTT VID FEL PÅ DET ELEKTRISKA ELEMENTET

Om ditt elektriska element av någon anledning inte lyckas starta, följ då instruktionerna för ***felsökning***.

ATT FYLLA PÅ VATTENBEHÅLLAREN

Kontrollera regelbundet vattennivån under tillagningssessionen och tillför vatten om det behövs.

1. Öppna skåpdörren med värmetåliga grillvantar på händerna.
2. Fyll försiktigt på vattenbehållaren med vatten eller marinad till dess den är fylld till ¾. Stäng skåpdörren.

VIKTIGT: Vattenbehållaren ska inte fyllas upp helt eller överfyllas då detta kan skada ditt elektriska element och/eller olika elektriska delar när smokern används.

ATT FYLLA PÅ FATET MED TRÄCHIP

Kontrollera regelbundet fatet med trächip under tillagningssessionen och tillför mer trächip om det behövs.

1. Ha värmetåliga grillvantar på händerna och avlägsna trächipfatat från öppningen ovanför kontrollpanelen på enhetens frampanel.
2. Öppna försiktigt locket och fyll på trächipfatet med nya trächip. Stäng locket när det är fullt.
3. Sätt tillbaka trächipfatet i smokerns frampanel.
4. Tryck på **knappen SMOKE** på kontrollpanelen för att slå på värmeelementet manuellt. Detta används för att öka röknivån efter det att dörren öppnats eller så kan det användas för att hjälpa till att börja röka färska trächip.

OBSERVERA: Använd trächip av lövträd som har smaksatts, som pekan, hickory, ek, äpple, körsbär, al, mesquite eller en konkurrerande blandning. Trächip behöver inte blötläggas innan rökning eftersom lövträd har naturlig fukt i träet som frigörs när det värms upp och antänds. Använd inte träsorter med kåda, som tall och ceder, i din smoker.

STÄNGA AV SMOKERN

1. När du är klar med tillagningen, tryck och håll inne **strömknappen** för att slå av enheten. Det elektriska elementet slås av och trächipen kommer att sluta ryka.

TIPS: Om du har förberett mat som är extra flottig, låt smokern göra en avbränning under 10 till 20 minuter extra vid en minsta temperatur av 177° C / 350° F med skåpdörren stängd.

SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

Alla Pit Boss®-enheter ger dig många års smakrika upplevelser med minimala rengöringsbehov. Följ de här tipsen för rengöring och underhåll av smoker:

1. *TERMOMETRAR*
   - Trassel och veck på termometerkablar kan orsaka skada. Rulla ihop termometern och kabeln löst när den inte används.
   - Trots att båda termometertyperna är i rostfritt stål ska de inte diskas i maskin eller ligga i blöt. Vattenskador på inre ledningar orsakar kortslutning och ger felaktiga avläsningar. Om en termometer skadas ska den bytas ut.

2. *YTOR PÅ INSIDAN*
   - Det rekommenderas att rengöra träflisbrickan efter några användningsområden. Detta säkerställer korrekt rökning av nya träflisar och undviker hård uppbyggnad av skräp eller aska.
   - Använd en rengöringsborste med långt handtag för att avlägsna rester av mat eller avlagringar från grillgallren. Det är enklast att utföra rengöringen medan delarna fortfarande är varma efter användningen. **Fettbränder orsakas av att för mycket stoft faller ned på smokerns matlagningskomponenter.** Rengör smokerns insida regelbundet. Om en fettbrand skulle uppstå kväver du elden genom att låta skåpdörren förbli stängd. Om elden inte slocknar snabbt tar du ur maten försiktigt, stänger av smokern och låter sedan skåpdörren förbli stängd till dess att elden har slocknat helt. Ett annat sätt att släcka en eld är att vira aluminiumfolie runt skorstenen för att kväva lufttillförseln till skåpets insida. Pudra över lite bikarbonat om du har det tillgängligt. Kontrollera fettfatet ofta och rengör det vid behov. Tänk på vilken typ av tillagning du gör

     VIKTIGT! Vattenbehållaren kan fyllas med fett. Klä vattenbehållaren med aluminiumfolie för att förenkla rengöringen efter varje tillagning. Fyll på och byt ut vattnet i vattenbehållaren ofta.
   - Skåpdörrens fönster är tillverkat av härdat glas och tål hög värme. Om dörren inte rengörs och stora mängder avlagringar samlas kan det medföra att dörren inte kan stängas ordentligt. Rökrester och avlagringar tas enklast bort genom regelbunden rengöring av glaset.

3. *YTOR PÅ UTSIDAN*
   - Torka av smokern efter varje användning. Använd varm tvållösning för att få bort fettet. Använd inte ugnsrengöring, slipande rengöringsmedel eller skursvampar på utsidans ytor. **Inga målade ytor omfattas av garantin** – de omfattas endast av allmänna underhålls- och skötselrutiner. Sprickor, slitage, flagor 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.

TIDSCHEMA FÖR RENGÖRINGSFREKVENS (NORMAL ANVÄNDNING)

OBJEKT	RENGÖRINGSFREKVENS	RENGÖRINGSMETOD
Skåpdörr i glas	Varje 2-3 röksessioner	Blanda bakpulver och vinäger, skrubba med stålull (fin)
Skåpets botten	Varje 5-6 röksessioner	Skyffla ut, använd grovdammsugare för ytterligare skräp
Trächipfat	Varje 2-3 röksessioner	Skyffla ut, använd grovdammsugare för ytterligare skräp
Tillagningsgaller	Efter varje röksamling	Bränn av överflöd, grillrengöringsborste
Vattenbehållare	Efter varje röksamling	Skrubbsvamp och såpvatten
Fettfat	Efter varje röksamling	Skrubbsvamp och såpvatten
Elektriskt element	Två gånger om året	Damma av, torka elementet med såpvatten
Termometer	Varje 2-3 röksessioner	Skrubbsvamp och såpvatten
Köttermometer	Efter varje användning	Skrubbsvamp och såpvatten

FELSÖKNING

Lämplig rengöring, underhåll och användning av kvalitativt bränsle förebygger användningsproblem. Om Pit Boss®-smokern fungerar dåligt kan följande felsökningstips vara till hjälp. För vanliga frågor och svar går du till ***www.pitboss-grills.com***. Du kan även kontakta en auktoriserad Pit Boss®-återförsäljare eller kundtjänst om du behöver hjälp.

VARNING! Koppla alltid ur elkabeln innan du öppnar smokern för kontroll, rengöring, underhåll eller service. Se till att smokern är helt avsvalnad för att undvika risken för skador.

PROBLEM	ORSAK	LÖSNING
Inga strömlampor på kontrollpanelen	Strömknapp	Tryck på strömknappen. Försök igen och håll den intryckt under två sekunder för att kontrollera anslutningen.
	Ej ansluten till strömkälla, jordfelsbrytaren har löst ut.	Se till att smokern är ansluten till ett fungerande eluttag. Återställ jordfelsbrytaren. Kontrollera att jordfelsbrytaren klarar minst 10 ampere (information om hur du kommer åt de elektriska komponenterna finns i ***Elkabeldiagram***). Se till att alla kablar är ordentligt anslutna och är torra.
	Säkringen har löst ut i elcentralen	Kontrollpanelen måste bytas ut. Kontakta kundtjänst för reservdelar.
Strömlampan är inte på	Enheten är inte påslagen	Tryck på strömknappen. Försök igen och håll den intryckt under två sekunder för att kontrollera anslutningen.
	Säkringen har löst ut i elcentralen	Kontrollpanelen måste bytas ut. Kontakta kundtjänst för reservdelar.
Ingen skärm på kontrollpanelen, strömlampan är på	Säkringen har löst ut i elcentralen	Kontrollpanelen måste bytas ut. Kontakta kundtjänst för reservdelar.
Värmeelementets ljus är inte på	TEMP / TIME är inte inställda	Ställ in TEMP och TIME på kontrollpanelen för att slå på ljuset för värmeelementet.
	Säkringen har löst ut i elcentralen	Kontrollpanelen måste bytas ut. Kontakta kundtjänst för reservdelar.
TEMP / TIME justeras inte	Säkringen har löst ut i elcentralen	Kontrollpanelen måste bytas ut. Kontakta kundtjänst för reservdelar.
Temperaturen i huvudskåpet stämmer inte	Temperatur Avläsaren är smutsig	Följ instruktionerna i ***Skötsel och underhåll.***
	Temperatursonden får ingen kontakt.	Kontrollera de elektriska komponenterna (mer information finns i **Elkabeldiagram**) och kontrollera om det finns några skador på temperatursondens kablar. Se till att temperatursondens gaffelkontakter är ordentligt och korrekt anslutna till kontrollpanelen.
	Säkringen har löst ut i elcentralen	Kontrollpanelen måste bytas ut. Kontakta kundtjänst för reservdelar.
Enheten tar för lång / överdriven tid på sig för att nå önskad temperatur	Kallt klimat	Utomhustemperaturen är under 18° C / 65° F, så enheten kan ta längre tid på sig att bli varm.
	Förlängningssladd används	Användning av en förlängningssladd kan minska strömförsörjningen till enheten. Koppla in apparaten direkt i kraftkällan eller se till att förlängningssladden inte är längre än 7,6 meter / 25 fot, minsta diameter 12/3.
	För mycket saker i skåpet	Det är för mycket mat i skåpet. Placera mat på tillagningsgallren, lämna utrymme mellan varje föremål så att rök och fukt kan cirkulera jämnt.
	Dörren är inte stängd	Se till att dörren är stängd, tätningen inte är skadad och att dörrens spärr är säkrad.
	Vattenbehållaren är inte rätt placerat	Kontrollera att vattenbehållaren står som den ska på stödfästena. Se ***monteringsinstruktionerna*** för ytterligare instruktioner.
	Säkringen har löst ut i elcentralen	Kontrollpanelen måste bytas ut. Kontakta kundtjänst för reservdelar.

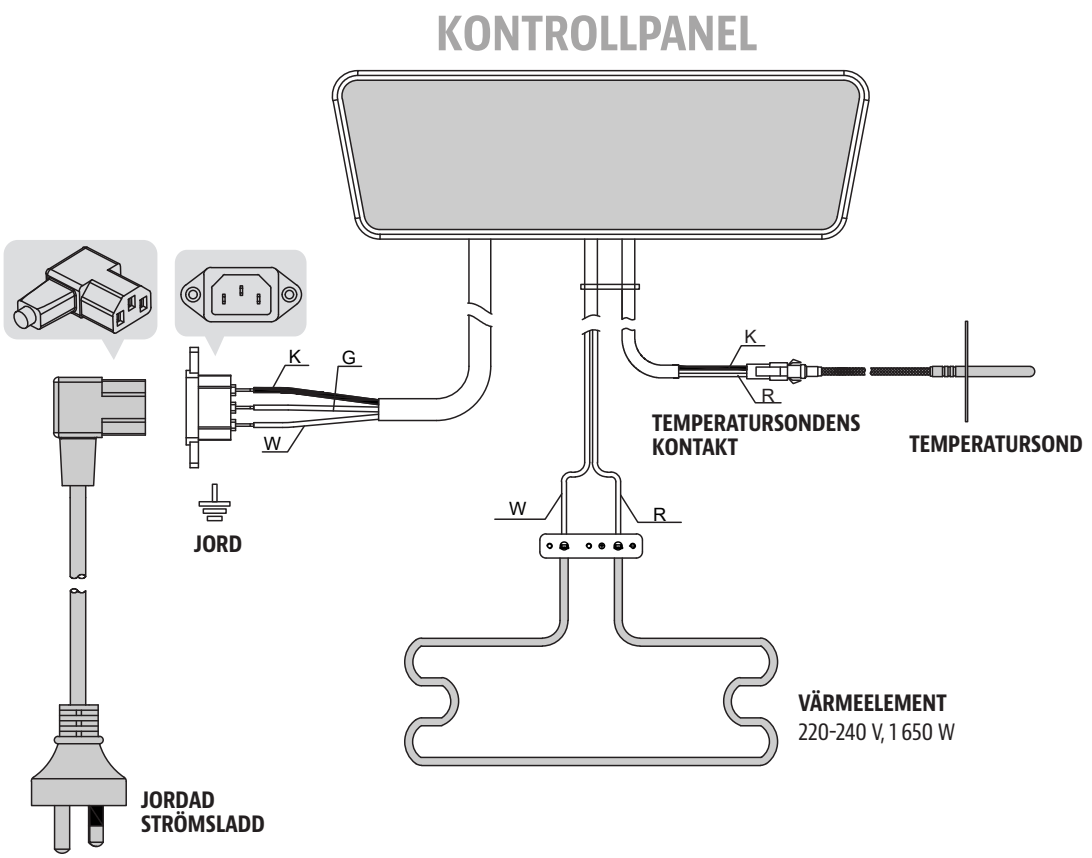
Dörren stängs inte ordentligt	Dålig dörrpassning	Justera dörrens gångjärn för att säkerställa att dörren är rätt monterad. Se **monteringsinstruktionerna**.
	Skadad dörrtätning	Dörren behöver bytas ut. Kontakta kundtjänst för utbytesdelar.
Det läcker fett från skåpets dörr	Dörren stängs inte ordentligt	Se till att dörren är stängd, tätningen inte är skadad och att dörrens spärr är säkrad.
	Enheten står inte plant	Flytta enheten till en jämn tillagningsyta. Säkerställ att stödbenen inte är skadade.
	Fettfatet är fullt	Töm fettfatet och installera på nytt. Följ instruktionerna för ***skötsel och underhåll***.
Ingen rök skapas	Inga trächip	Tillsätt trächip till trächipfatet
	Tiden för elementet löper ut, inte tillräckligt med värme för trächipen	Värmeelementet är inte påslaget tillräckligt länge för att hetta upp trächipen, vilket beror på att TEMP är inställd för lågt. Öppna först de bakre ventilerna helt för att förbättra luftgenomströmningen. Ställ sedan in TEMP på nytt på en högre nivå för att slå på elementet i 20 minuter.
	Skadad pelletsbricka	Trächipfatet behöver bytas ut. Kontakta kundtjänst för utbytesdelar.
Felkoden "noP"	Dålig anslutning vid anslutningsport	Koppla bort köttsonden från anslutningsporten på kontrollpanelen och anslut igen. Se till att köttsonden är ordentligt ansluten. Kontrollera om det finns tecken på skada i adapteränden. Om det fortfarande inte fungerar ringer du kundtjänst för reservdel.
	Skadad köttsond	Kontrollera om det finns tecken på skador på köttsonden. Om den är skadad ringer du kundtjänst för reservdel.
	Fel på kontrollpanelen	Kontrollpanelen måste bytas ut. Kontakta kundtjänst för reservdelar.
Felkoden "Er1"	Smokern är för kall för att fungera	Utomhustemperaturen är för låg för att värmeelementet ska fungera. Flytta smokern till en varmare plats och försök igen. Om elementet fortfarande inte fungerar efter flera försök, ring kundservice för hjälp.
Felkoden "ErH"	Smokern är överhettad / Överskred 315 ° C / 600°F	Håll strömknappen intryckt för att stänga av smokern och låta den svalna. Följ instruktionerna om ***skötsel och underhåll***. När du har utfört underhållet tar du bort pelletsen och kontrollerar att inga komponenter har lossnat. När enheten har svalnat trycker du på strömknappen för att starta den igen och väljer en önskad temperatur. Kontakta kundtjänst om felkoden fortfarande visas.
Felkoden "ErR"	Temperatursonden får ingen kontakt.	Kontrollera de elektriska komponenterna (mer information finns i **Elkabeldiagram**) och kontrollera om det finns några skador på temperatursondens kablar. Se till att temperatursondens gaffelkontakter är ordentligt och korrekt anslutna till kontrollpanelen.
	Temperatursond	Kontrollera temperatursondens status. Följ instruktionerna i ***skötsel och underhåll*** om den är smutsig. Kontakta kundtjänst för reservdel om den är skadad.

ELKABELDIAGRAM

Kontrollpanelen är en komplicerad och värdefull teknisk enhet. Skydda enheten mot överspänningar och kortslutningar genom att kontrollera kabeldiagrammet nedan för att säkerställa att strömkällan kan ge tillräckligt hög effekt för att driva enheten.

PB – ELEKTRISKA KRAV
220-240 V, 50 Hz, 1650 W, JORDAD KONTAKT

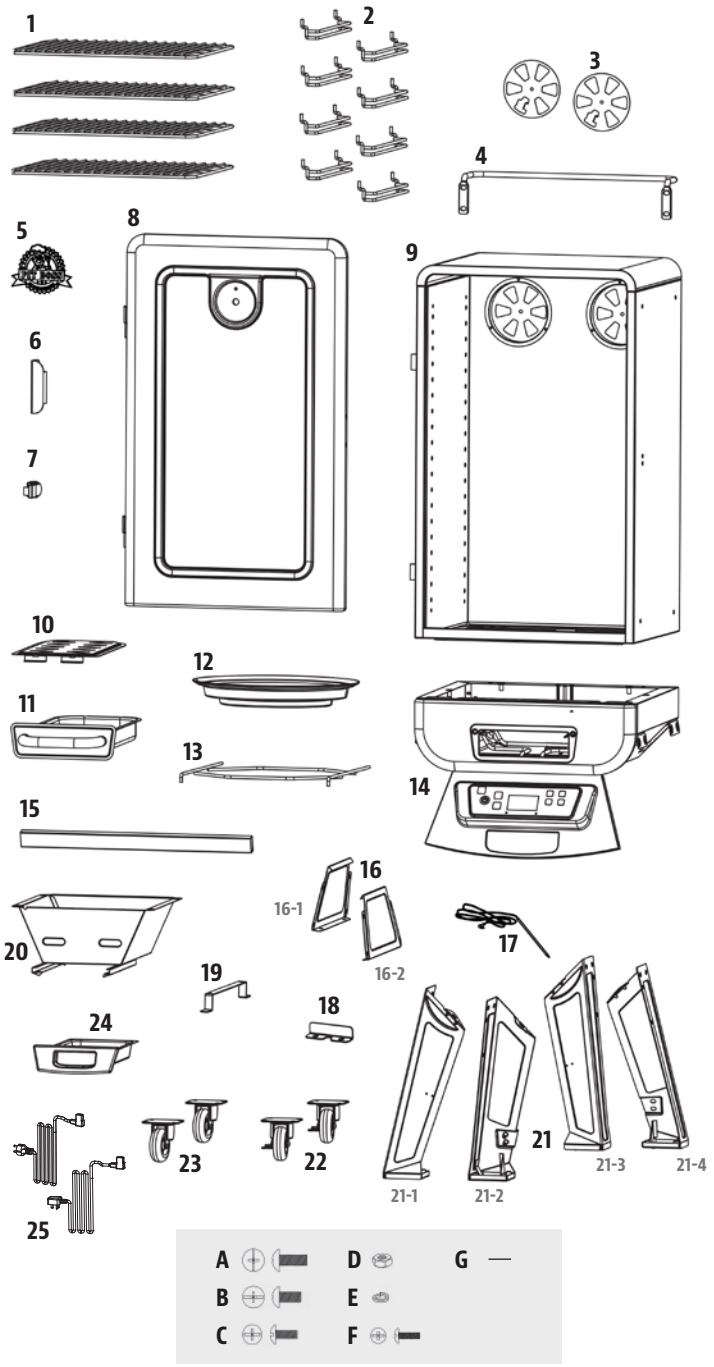
OBS! Elektriska komponenter, som har passerat produktsäkerhetstester och certifieringstjänster, uppfyller en testtolerans på ± 5–10 procent.



INDEX
W : VIT
R : RÖD
K : SVART
G : JORD

RESERVDELAR

Delnr	Beskrivning
1	Tillagningsgaller (x4)
2	Gallerskenor (x8)
3	Spjällventil (x2)
4	Bakre handtag (x1)
5	Logotypplattan (x1)
6	Handtag för skåpdörr (x1)
7	Hake för skåpdörr (x1)
8	Skåpdörr (x1)
9	Huvudskåp (x1)
10	Lock till trächipfatet (x1)
11	Hopsättning av trächipfatet (x1)
12	Vattenbehållare (x1)
13	Stöd till vattenbehållare (x1)
14	Skåpets bas (x1)
15	Stödstag (x1)
16	Stödpanel (x2)
17	Köttsond (x1)
18	Fäste för temperaturavläsare (x1)
19	Fäste för strömkabel (x1)
20	Monterad nedre kammare (x1)
21	Stödben (x4)
22	Svängbara hjul med låsmekanism (x2)
23	Svängbara hjul (x2)
24	Fettfat (x1)
25	Nätkabel (x2)
A	¼–20x⅝" Skruv (x4)
B	¼–20x½" Skruv (x28)
C	#10–24x½" Skruv (x32)
D	#10–24 Låsmutter (x2)
E	M5 Låsbricka (x2)
F	#5–32x½" Skruv (x2)
G	Reservdelar



OBS! Till följd av kontinuerlig produktutveckling kan delar bytas för enheten utan föregående meddelande.

SE

SVENSKA

GARANTI

VILLKOR

Alla elektriska rökare av Pit Boss®, som tillverkats av Dansons, har en begränsad garanti som gäller den ursprungliga ägaren och gäller från försäljningsdatumet. Garantin gäller från det ursprungliga inköpsdatumet. Ett bevis på inköpsdatumet, eller en kopia av det ursprungliga försäljningskvittot, krävs för att bekräfta garantin. Kunderna ansvarar för kostnaden för reservdelar och frakt samt hantering om de inte kan tillhandahålla ett inköpsbevis eller om garantin har upphört att gälla.

Dansons lämnar fem (5) års garanti som omfattar defekter och utförande för alla delar, och fem (5) års garanti på elektriska komponenter. 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 utbyte av någon del sträcker sig inte längre än den begränsade garantin utöver de fem (5) åren 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 utbyte 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 utbyte 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. Trots dessa åtgärder kan de skyddande beläggningarna påverkas negativt 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 smokerkomponenten går förlorad. Läs avsnittet om skötsel och underhåll för att förlänga enhetens livslängd om något av ovanstående inträffar. Dansons rekommenderar användning av ett skyddande överdrag när smokern inte används. Den här garantin gäller normalt privat bruk och service av smokern. Ingen av de begränsade garantiernas omfattningar gäller för en smoker som används i kommersiella sammanhang. Vissa stater tillåter inte uteslutning eller begränsning av indirekta skador eller följdskador eller begränsningar av underförstådda garantier, så de begränsningar eller undantag som anges i denna begränsade garanti kanske inte gäller dig. Den här begränsade garantin ger dig specifika lagliga rättigheter, och du kan ha andra rättigheter som varierar från stat till stat.

UNDANTAG

Det finns ingen skriftlig eller underförstådd prestationsgaranti på smokers från Pit Boss® eftersom tillverkaren inte har någon kontroll över ägarens installation, användning, rengöring, underhåll eller typen av bränsle som används. Den här garantin förlorar sin giltighet och Dansons kan inte hållas ansvariga om din apparat inte har installerats, använts, rengjorts och underhållits i strikt överensstämmelse med den här bruksanvisningen. All användning av gas som inte anges i den här bruksanvisningen kan upphäva garantin. Garantin täcker inte delar som skadats eller gått sönder till följd av felaktig användning, felaktig hantering eller modifieringar. Varken Dansons eller auktoriserade Pit Boss®-återförsäljare ansvarar, 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 uttryckt eller underförstådd enligt lag, ska tillverkaren under inga omständigheter vara ansvarig för några särskilda, indirekta, följdskador eller andra skador av någon annan typ utöver det ursprungliga köpet av den här produkten. Alla garantier från tillverkaren anges häri och inga anspråk ska riktas mot tillverkaren avseende någon garanti eller utfästelse.

BESTÄLLA RESERVDELAR

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

KONTAKTA KUNDTJÄNST

Om du har några frågor eller problem kontaktar du kundtjänst: **www.pitboss-grills.com**

GARANTISERVICE

Kontakta närmaste Pit Boss®-återförsäljare för reparation eller reservdelar. Dansons kräver köpbevis för att upprätta en garantikrav. Behåll därför ditt ursprungliga försäljningskvitto eller fakturan för framtida referens. Serie- och modellnummer för Pit Boss®-enheten finns på baksidan av pelletstanken. Skriv ner och spara numren nedan eftersom etiketten kan nötas eller på annat sätt bli oläslig.

MODELL	SERIENUMMER
INKÖPSDATUM	AUKTORISERAD SÄLJARE

OHUTUSTEAVE

SEE JUHEND SISALDAB SEADME NÕUETEKOHASEKS JA OHUTUKS KASUTAMISEKS VAJALIKKU TEAVET. LUGEGE ENNE SUITSUAHJU KASUTAMIST LÄBI KÕIK HOIATUSED JA JUHISED NING KASUTAMISEL JÄRGIGE NEID. HOIATUSTE JA JUHISTE EIRAMINE VÕIB LÕPPEDA KEHAVIGASTUSE VÕI SURMAGA.

Enne toote kokkupanemist, kasutamist või paigaldamist lugege läbi kogu see juhend ja mõistke seda. See tagab uue puidugraanulite grilli kõige nauditavama ja muretuma kasutamise. Samuti soovitame teil see juhend edaspidiseks kasutamiseks alles hoida.

OHUD JA HOIATUSED

Vajalike lubade, missiooni või teabe saamiseks paigalduspiirangute kohta, näiteks mis tahes suitsuahi kergsüttivale pinnale paigaldamise, ülevaatusnõuete või isegi kasutamisvõimaluste kohta, peate pöörduma kohaliku omavalitsuse, oma piirkonna ehitus- või tuletõrjeametnike või pädeva asutuse poole.

1. Tuleohtlike konstruktsioonide kaugus grilli külgedest peab olema vähemalt 305 mm (12 tolli) ja tagaosast 305 mm (12 tolli). **Ärge paigaldage seadet kergsüttivatele põrandatele ega kergsüttivate katetega kaetud põrandatele, välja arvatud juhul, kui pädevad asutused on seda lubanud.** Ärge kasutage seda seadet siseruumides ega suletud ruumides, kus puudub ventilatsioon. Seda puitpelletiseadet ei tohi asetada tuleohtliku lae ega katuse alla. Hoidke suitsuahi kohas, kus puuduvad kergsüttivad materjalid, bensiin ja muud tuleohtlikud aurud ning vedelikud.

Kui rasv süttib, lülitage suitsuahi välja ja jätke kapi uks suletuks, kuni tuli kustub. Ärge eemaldage toitekaablit pistikupesast. Ärge visake tulle vett. Ärge proovige tuld summutada. Läheduses on mõistlik hoida heakskiidetud kõigi tuleklasside (klass ABC) tulekustutit. Kui tulekahju väljub kontrolli alt, helistage tuletõrjesse.

2. Hoidke seade ja elektritoitekaablid eemal veest või muudest vedelikest. Ärge kasutage suitsuahju vihma käes, äikesetormi ajal ega veeallikate läheduses. Elektrilöögi ennetamiseks kasutage üksnes nõuetekohaselt maandatud pistikupesa. Ärge kasutage seadet, kui selle juhe või pistik on kahjustatud. Pika ja lahutatava toitejuhtme (või pikendusejuhtme) kasutamise korral veenduge, et juhtme klass oleks vähemalt sama kõrge kui seadme oma ja et juhe oleks maandatud. Välitingimistes kasutamiseks mõeldud toodetega kasutamiseks ette nähtud pikendusjuhtmed on tähistatud järelliitega „W" ja märkusega „sobib kasutamiseks välisseadmetega". Elektrilöögiohu vähendamiseks hoidke pikendusjuhtmeühendus kuiv ja eemal maapinnast.
3. Pärast hoiustamist puhastage seade, enne kui seda kasutate. Seadme kasutusea pikendamiseks on vajalik regulaarne hooldus ja korrashoid. Kui suitsuahju hoitakse vihmaperioodil või kõrge õhuniiskusega aastaaegadel väljas, tuleb jälgida, et elektriosale ei satuks vett. Enne mis tahes teenindus- või hooldustööd tuleb katkestada ühendus toiteallikaga.

Ärge teisaldage suitsuahju kasutamise ajal või siis, kui suitsuahi on kuum. Enne küpsetusrestide reguleerimist, puitlaastude lisamist, veealuse eemaldamist, teisaldamist või hoiulepanekut veenduge, et suitsuahi oleks piisavalt jahtunud, et seda oleks ohutu puudutada. Kui seadet ei kasutata, hoidke seda siseruumides. Ärge pange elektrilist suitsuahju hoiule, kui seadmes on kuuma tuhka. Pange seade hoiule alles siis, kui kõik pinnad on külmad.

4. Seadme kasutamisel on soovitatav kasutada kuumuskindlaid grillimiskindaid ning pikki ja vastupidavaid toiduvalmistusriistu. Olge suitsuahjust toidu eemaldamisel ettevaatlik. Kõik pinnad on kuumad ja võivad jääda kuumaks pikka aega pärast kasutamist.
5. Grilli osad võivad olla väga kuumad ja tekitada raskeid vigastusi. Hoidke väikelapsed ja lemmikloomad kasutamise ajal eemal.

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.

6. Ärge kasutage seadet kütteseadmena ega mis tahes muul ebaotstarbekohasel eesmärgil. Seade ei ole mõeldud äriotstarbeliseks kasutuseks.

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.

KREOSOOT

Kreosoot ehk tahm on tõrvataoline aine, mis tekib puidu põlemisel. Põlemisel tekitab see musta suitsu, mille jäägid on ka musta värvi. Kui seda ei eemaldata, võib see moodustada mis tahes pinnale paksu, kõva katte prahi, seades ohtu teie seadme. Seadme kasutamine on ohtlik, kui leek muutub väga tumedaks ja tahmaseks.

Kreosoot süttib, kui see tekitab väga kuuma ja kontrollimatu tule, mis on sarnane rasvapõlenguga. Sel juhul lülitage seade välja, laske sellel täielikult jahtuda, seejärel kontrollige hooldust ja puhastamist. Tavaliselt koguneb see koos heitgaaside piirkondadega, näiteks korstna, ventilatsiooni siibri või kapi uksega.

Kui seadmes on moodustunud kreosoot, laske seadmel madalal temperatuuril soojeneda, lülitage seade välja ja pühkige kõik moodustised lapiga ära. Sarnaselt tõrvaga on seda soojana puhastada palju lihtsam, kuna see muutub vedelaks.

SÜSINIKMONOOKSIID (nn vaikne tapja)

Puitlaastude põletamisel tekib süsinikmonoksiid, millel pole lõhna ja mis võib olla eluohtlik. Ärge põletage puitlaastusid kodudes, sõidukites, telkides, garaažides või muudes suletud riimides. Kasutage ainult hea ventilatsiooniga välistingimustes.

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.

OHUTUSLOEND

Kooskõlas Conformité Européenne'i (CE) menetluste ja spetsifikatsioonidega tõendab Pit Boss® Grills katsete tegemise kaudu pelletiküttega küpsetusseadmete vastavust kõigile EL-i (Euroopa Liidu) ning Euroopa Majanduspiirkonna (EMP) ohutus-, tervise- ja keskkonnakaitsenõuete standarditele ning direktiividele.

See toode vastab elektromagnetilise ühilduvuse (EMC, 2014/30/EL) standarditele, madalpingedirektiivi (LVD, 2014/35/EL) standarditele ja on kooskõlas ohtlike ainete piiramise (RoHS, 2011/65/EL, 2015/863) ning elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete (WEEE, 2002/96/EÜ) normidega.

AUTORIÕIGUSE TEATIS

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

DANSONS EUROOPA
11 Rue Galvani Pariis, Prantsusmaa 75017

DANSONS PÕHJA-AMEERIKA
3411 North 5th Avenue, Suite 500, Phoenix, AZ, USA 85013

KLIENDITEENINDUS
www.pitboss-grills.com

SISUKORD

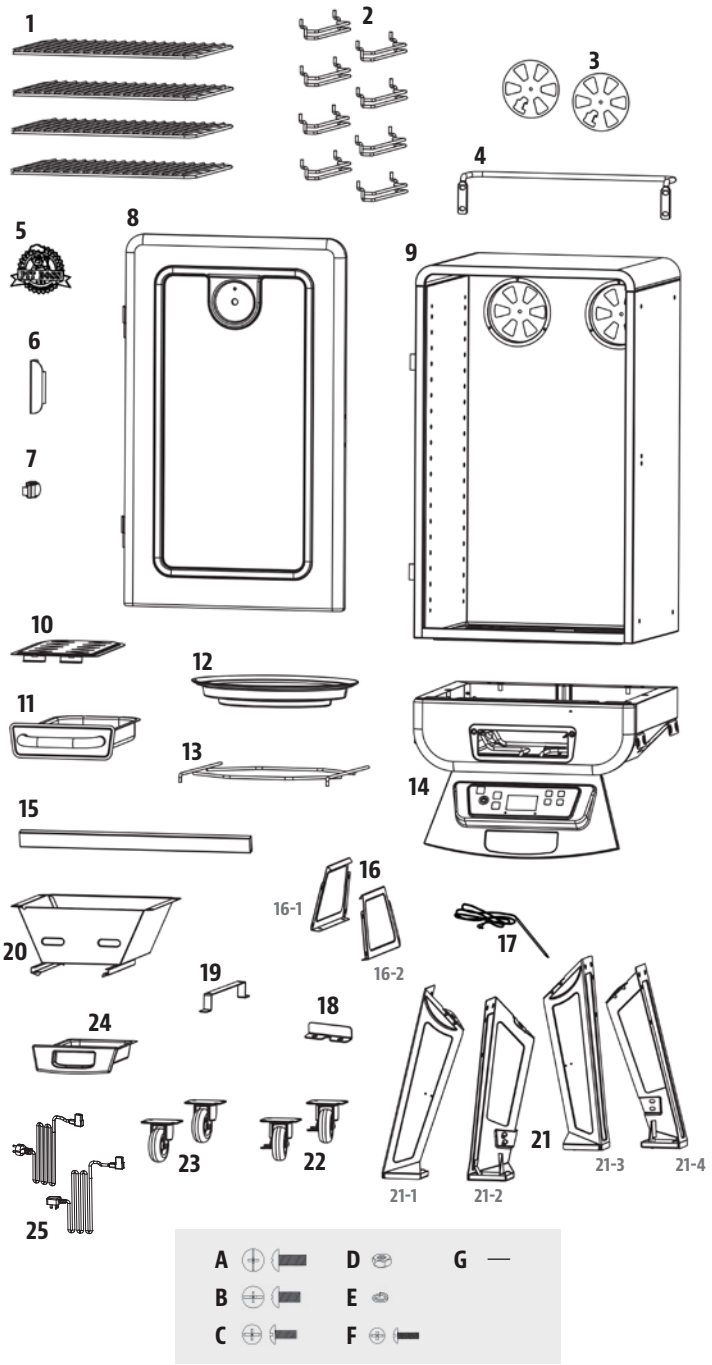
Ohutusteave....215
Osad ja andmed....218
Kokkupanekuks ettevalmistamine....219
Kokkupanekujuhised
- Rataste kinnitamine tugijalgade külge....219
- Tugijalgade kinnitamine kapialuse külge....219
- Juhtpaneeli kinnitamine tugijalgade külge....220
- Tugivarda kinnitamine....220
- Tugipaneelide kinnitamine....220
- Alumise kambrikoostu kinnitamine....220
- Toitekaabli klambri kinnitamine....221
- Võreluukide paigaldamine põhikapi külge....221
- Tagumise käepideme kinnitamine....221
- Põhikapi monteerimine kapialuse külge....222
- Küpsetuskomponentide paigaldamine....222
- Logoplaadi kinnitamine....222
- Kapiukse käepideme ja haagi kinnitamine....223
- Puitlaastualuse monteerimine ja paigaldamine....223
- Rasvarenni paigaldamine....223
- Toiteallikaga ühendamine....224

Kasutusjuhised
- Suitsuahju keskkond....224
- Suitsuahju temperatuurivahemikud....225
- Juhtpaneel....226
- Andurid....227
- Esimene kasutuskord – suitsuahju puhtakspõletamine 227
- Käivitamine....227
- Veealuse Täitmine....228
- Puitlaastualuse Täitmine....228
- Suitsuahju väljalülitamine....228

Korrashoid ja hooldus....229
Tõrkeotsing....230
Elektriskeem....232
Varuosad....233
Garantii....234

OSAD JA ANDMED

Osa nr	Kirjeldus
1	Küpsetusrest (x4)
2	Küpsetusresti tugiklambrid (x8)
3	Tuulutusava (x2)
4	Tagumine käepide (x1)
5	Logoplaadi (x1)
6	Kapiukse käepide (x1)
7	Kapiukse haagi konks (x1)
8	Kapiuks (x1)
9	Põhikapp (x1)
10	Puitlaastualuse kaas (x1)
11	Puitlaastualuse koost (x1)
12	Veealus (x1)
13	Veealuse tugi (x1)
14	Kapialus (x1)
15	Tugivarras (x1)
16	Tugipaneel (x2)
17	Lihasond (x1)
18	Temperatuurianduri klamber (x1)
19	Toitekaabli klamber (x1)
20	Alumine kambrikoost (x1)
21	Tugijalad (x4)
22	Lukustatav rullikratas (x2)
23	Rullikratas (x2)
24	Rasvarenn (x1)
25	Lisatoitejuhe (x2)
A	¼–20x⅝" kruvi (x4)
B	¼–20x½" kruvi (x28)
C	#10–24x½" kruvi (x32)
D	#10–24 lukustusmutter (x2)
E	M5 Lukustusseib (x2)
F	#5–32x½" kruvi (x2)
G	Varu riistvara



MÄRKUS! Pideva tootearenduse tõttu võivad osad muutuda ilma ette teatamata. Kui seadme koostamisel jääb osasid puudu, pöörduge klienditeeninduse poole.

PB – ELEKTRINÕUDED

220-240 V, 50 Hz, 1650 W, MAANDATUD PISTIK

MUDEL		KOOSTATUD SEADE (LXKXS)	SEADME KAAL	KÜPSETUSALA	TEMPERATUURIVAHEMIK
PB	PBV3DU1	550MM X 1,190MM X 510MM / 21" X 46" X 20"	30 KG / 66 NAELA	**KUUPKÜPSETUS: 0,07 M³ / 2,7 FT³** ***KOKKU* - 4424 CM² / 685 RUUTTOLLI**	38-176°C / 100-350°F

EE

EESTI KEEL

KOKKUPANEKUKS ETTEVALMISTAMINE

Osad asuvad kogu tarnekarbis, ka suitsuahi all. Pärast kaitsva tarnekarbi eemaldamist kontrollige suitsuahi, osasid ja kinnitusdetailide mullipakendit. Enne kokkupanekut eemaldage suitsuahi välised ja sisemised pakendimaterjalid, seejärel vaadake läbi ja kontrollige kõiki osi, lähtudes osade loendist. Kui mõni osa puudub või on kahjustatud, ärge proovige seadet kokku panna. Transpordikahju ei kuulu garantii alla. Varuosade saamiseks pöörduge edasimüüja või ettevõtte Pit Boss® klienditeeninduse.

www.pitboss-grills.com

TÄHTIS! Selle seadme paigaldamine kahekesi on kergem (kuid mitte vajalik).

Paigaldamiseks vajalikud tööriistad on kruvikeeraja ja lood. *Tööriistad ei kuulu komplekti.*



KOKKUPANEMISJUHISED

TÄHTIS! Enne juhiste järgi kokkupanemist on soovitatav lugeda iga etapp täielikult läbi. Ärge pingutage kruvisid lõpuni enne, kui kõik selle etapi kruvid on paigaldatud või kui pole teisiti juhendatud.

1. RATASTE KINNITAMINE TUGIJALGADE KÜLGE

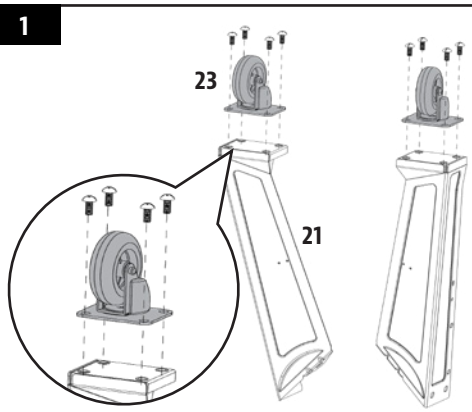
Vajalikud osad:

2 x Lukustatav rullikratas (#22)
2 x Rullikratas (#23)
4 x Tugijalad (#21)
16 x ¼–20x½" kruvi (#B)

Paigaldus:

- Pange põrandale tükk pappi, et vältida kokkupanemise ajal seadme ja osade kriimustamist Seejärel kinnitage ratas jala alla nelja kruvi abil. Korrake sama toimingut ülejäänud tugijalgade ja ratastega.

1



2. TUGIJALGADE KINNITAMINE KAPIALUSE KÜLGE

Vajalikud osad:

1 x Kapialus (#14)
12 x ¼–20x½" kruvi (#B)

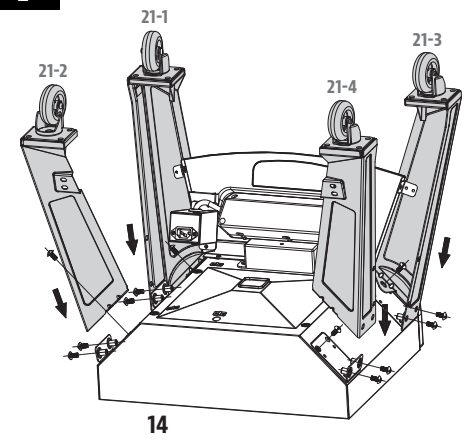
Paigaldus:

- Seejärel asetage kapialus tagurpidi põrandale. Valmistage neli tugijalga kapialusele paigaldamiseks ette, asetades siltidega märgistatud jalad joonisel näidatud viisil.

TÄHTIS! Neli tugijalga peavad olema õigesti asetatud, et hilisema kokkupaneku käigus saaks tugipaneelid ja tugivarda korralikult paigaldada.

- Kinnitage üks tugijalg kapialuse külge kolme kruviga. Korrake sama toimingut ülejäänud kolme tugijalaga. Keerake sisekruvid täiesti kinni, kuid jätke välimised kruvid pisut lõdvaks.

2



EE
EESTI KEEL

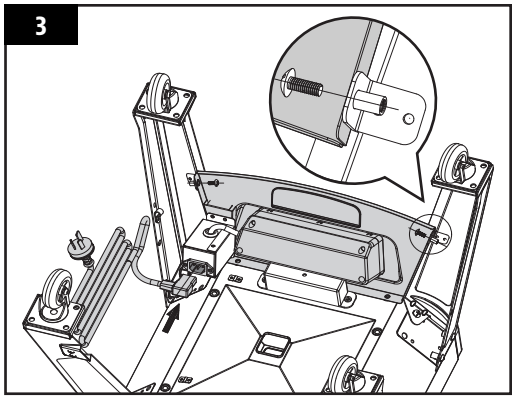
3. JUHTPANEELI KINNITAMINE TUGIJALGADE KÜLGE

Vajalikud osad:

2 x #10–24x½" kruvi (#C)
1 x Lisatoitejuhe (#25)

Paigaldus:

- Keerake juhtpaneeli lähedal lahti kaks kruvi, mis seovad esipaneeli põhikapiga. Järgmisena kinnitage samuti kahe kruviga esipaneeli küljed ettepoole suunatud tugijalgade külge. Kui need kruvid on kinni keeratud, keerake eelnevalt lahti keeratud kaks kruvi taas kinni.
- Kaasas kaks toitejuhet. Paigaldage eelistatud toitejuhe allosas olevasse vastavasse soonde.



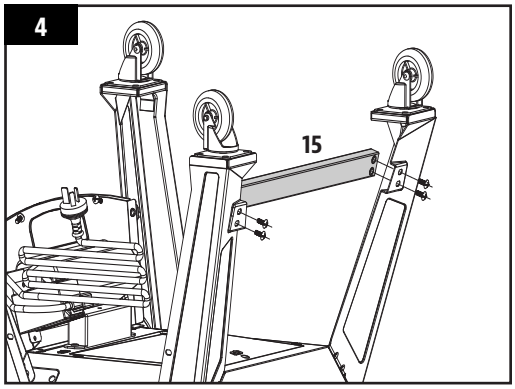
4. TUGIVARDA KINNITAMINE

Vajalikud osad:

1 x Tugivarras (#15)
4 x #10–24x½" kruvi (#C)

Paigaldus:

- Paigaldage tugivarras seadme taha, kahe tagumise tugijala vahele. Kinnitage kummalgi pool kahe kruviga. Veenduge, et tugivarras asetseks põhikapi alaküljel ja oleks suunatud sissepoole. Vt tugivarda asetamiseks joonist.



5. TUGIPANEELIDE KINNITAMINE

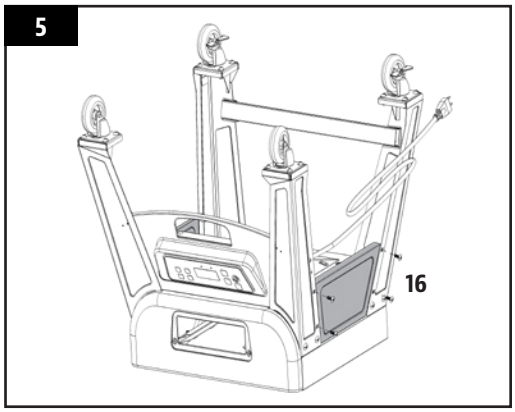
Vajalikud osad:

2 x Tugipaneel (#16)
8 x #10–24x½" kruvi (#C)

Paigaldus:

- Paigaldage üks tugipaneel seadme küljele eesmise ja tagumise tugijala vahele. Kinnitage kummalgi pool kahe kruviga. Veenduge, et tugiplaadi lame pind oleks suunatud välja. Korrake sama toimingut, et kinnitada teine tugipaneel. Vt tugipaneeli asetamiseks joonist.

MÄRKUS. Kahe all oleva auguga tugipaneel peaks asuma samal pool seadet nagu juhtpaneeli toitejuhtme väljumiskohad (vasakul küljel). See on oluline hilisemate töösammude jaoks.



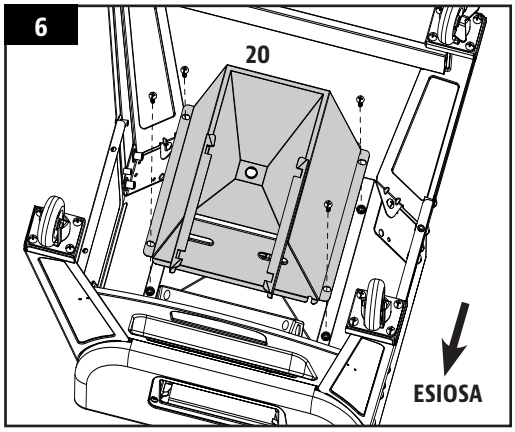
6. ALUMISE KAMBRIKOOSTU KINNITAMINE

Vajalikud osad:

1 x Alumine kambrikoost (#20)
4 x #10–24x½" kruvi (#C)

Paigaldus:

- Kinnitage alumine kambrikoost kapialuse põhja külge nelja kruvi abil. Veenduge, et rasvarenni sooned osutaksid seadme esikülje poole. Osade õiget paigutust vaadake jooniselt.



7. TOITEKAABLI KLAMBRI KINNITAMINE

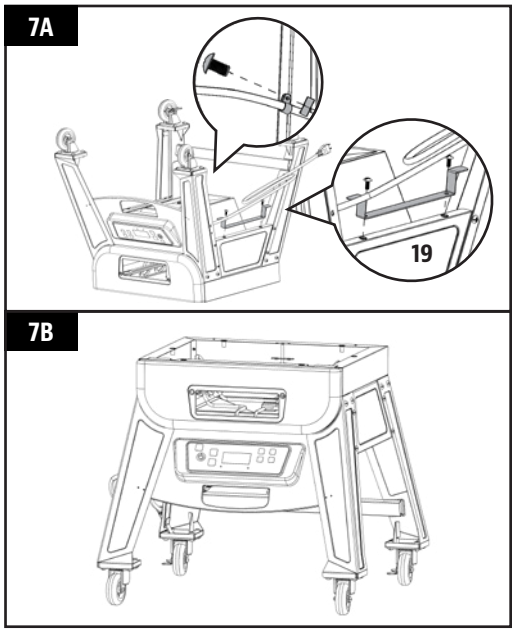
Vajalikud osad:

1 x Toitekaabli klamber (#19)
2 x #10–24x½" kruvi (#C)

Paigaldus:

- Keerake tugijalal lahti toitekaabli klambri kruvi ja viige toitekaabel kinnitamiseks läbi toitekaabli klambri.
- Leidke kaks ava (vasakpoolse) tugiklambri allosas. Kinnitage toitekaabli klamber tugipaneeli külge kahe kruviga, nagu on näidatud joonisel 7A. Pärast kinnitamist mähkige toitekaabel ümber klambri, kuni seda läheb kasutamisel vaja.
- Seejärel kinnitage täielikult kõik kapialuse kruvid ning keerake käru püsti, nii et rattad jääksid selle alla. Vt joonist 7B.

TÄHTIS! Veenduge, et kõik kapialuse kruvid oleksid täielikult kinnitatud, vältimaks seadme teisaldamise ajal kruvide väljakukkumist.



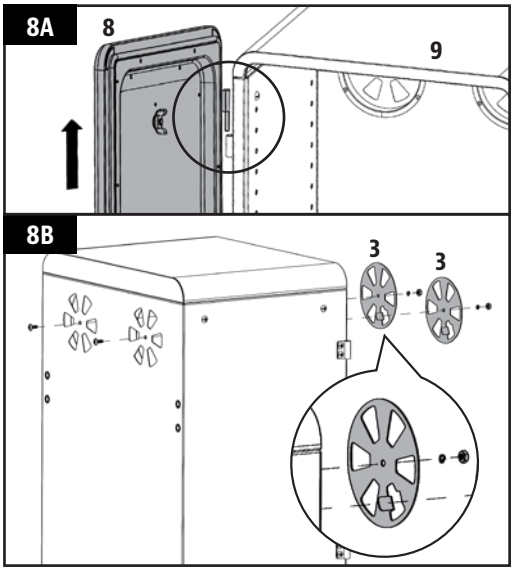
8. VÕRELUUKIDE PAIGALDAMINE PÕHIKAPI KÜLGE

Vajalikud osad:

1 x Põhikapp (#9)
2 x Tuulutusava (#3)
2 x #10–24x½" kruvi (#C)
2 x #10-24 lukustusmutter (#D)
2 x M5 Lukustusseib (#E)

Paigaldus:

- Tõstke esmalt põhikapi uks hingedelt maha ja asetage kõrvale. Vt joonist 8A.
- Asetage väljastpoolt põhikappi iga võreluugi keskkohta üks kruvi. Seejärel sisestage võreluuk põhikappi nii, et väljaulatuv sakk osutaks tahapoole, ja kinnitage kruvi väljastpoolt lukustusseibi ja lukustusmutriga. Korrake sama toimingut teise võreluugiga, nagu on näidatud joonisel 8B.



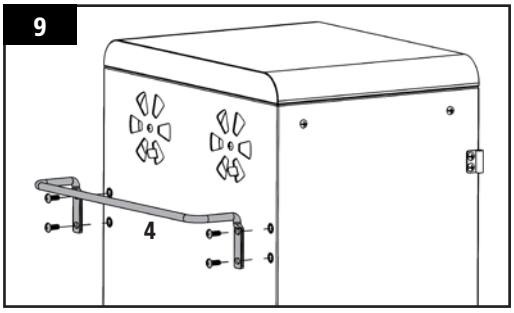
9. TAGUMISE KÄEPIDEME KINNITAMINE

Vajalikud osad:

1 x Tagumine käepide (#4)
4 x ¼–20x⅝" kruvi (#A)

Paigaldus:

- Kinnitage punkri käepide punkri tagaküljele nelja kruviga. Vt joonist, et näha, milline on ülal asuva käepideme õige asend.



10. PÕHIKAPI MONTEERIMINE KAPIALUSE KÜLGE

Vajalikud osad:

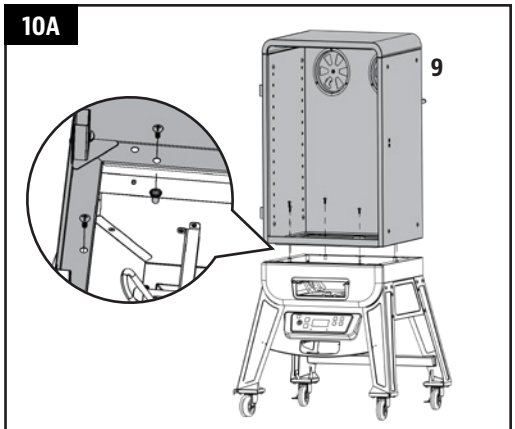
1 x Temperatuurianduri klamber (#18)
6 x #10–24x½" kruvi (#C)
2 x #5–32x½" kruvi (#F)

Paigaldus:

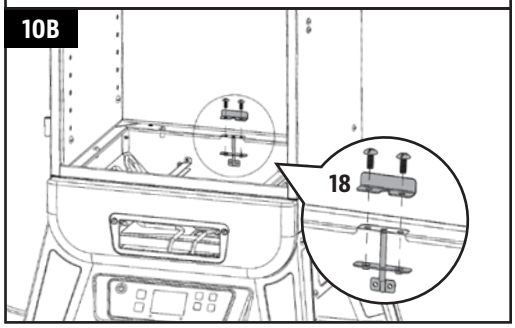
- Valmistage ette kapialusele paigaldatav põhikapp. Asetage kapialus põhikapi kõrvale nii, et mõlemad osutaksid samasse suunda. **Lukustage kapialuse rullikrattad.** Tõstke põhikapp ettevaatlikult kapialusele. Kinnitage põhikapp kapialusele kuue kruvi abil (#C). Vt joonist 10A.
- Otsige tagaseinalt põhikapi allservast üles temperatuuriandur. Kinnitage temperatuuriandur oma kohale temperatuurianduri klambri ja kahe kruvi abil (#F). Vt joonist 10B.

TÄHTIS! Pärast temperatuurianduri kinnitamist veenduge, et roostevabast terasest ots ulatuks kapi allosa avast välja. See mõõdab põhikapi sisetemperatuuri. Temperatuurianduri valesti paigaldamise korral võib juhtpaneel näidata vale temperatuuri.

10A



10B



11. KÜPSETUSKOMPONENTIDE PAIGALDAMINE

Vajalikud osad:

8 x Küpsetusresti tugiklambrid (#2)
4 x Küpsetusrest (#1)
1 x Veealus (#12)
1 x Veealuse tugit (#13)

Paigaldus:

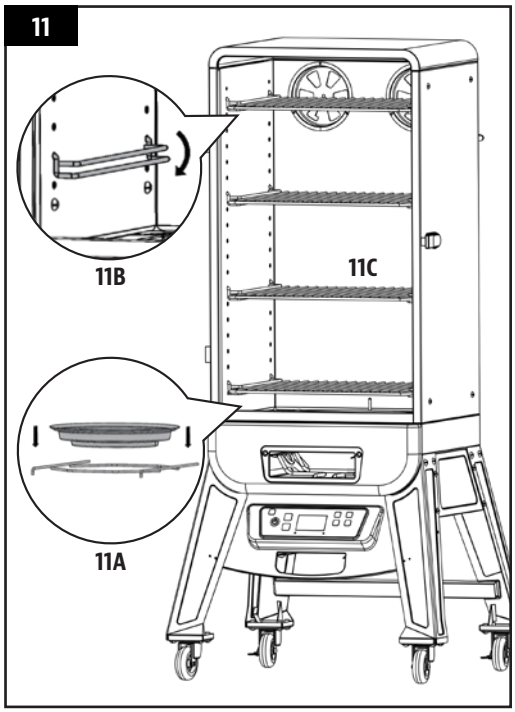
- Sisestage veealuse tugi põhilise sisekapi allossa, seejärel paigaldage veealus toe sisse. Vt joonist 11A.

MÄRKUS. Veealusel peab küpsetamise ajal alati vett olema. See püüab kinni toidult tilkunud rasva ja muud osakesed ning kergendab puhastamist. Kui suitsutate pikka aega, tõstke veealus kõrgemale, et vett jätkuks kauemaks.

- Pange kaheksa küpsetusresti tugiklambrit aukudesse põhikapi sisemuse vasakul seinal. Kui need on aukudes, kallutage ettepoole, et fikseerida asendisse. Korrake paremal seinal sama protseduuri samal kõrgusel. Vt joonist 11B.
- Lõpuks pange küpsetusvõred ükshaaval põhikapi võrede tugiklambritele. Vt joonist 11C.

ETTEVAATUST! Vigastuste vältimiseks reguleerige küpsetusrestide vahekõrguseid ainult juhul, kui suitsuahi on täielikult maha jahtunud.

11



12. LOGOPLAADI KINNITAMINE

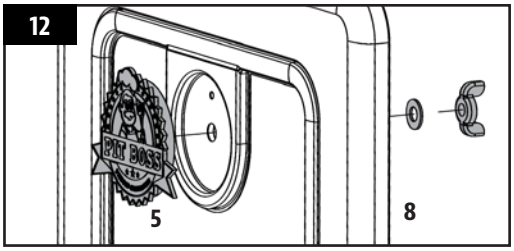
Vajalikud osad:

1 x Logoplaadi (#5)
1 x Kapiuks (#8)

Paigaldus:

- Eemaldage pakendatud logoplaadilt seib ja tiibmutter.
- Sisestage logoplaat kapiukse esiküljel paiknevasse kinnitusavasse, pange seib ukse sees asuvale keermestatud postile ja kinnitage see käsitsi.

MÄRKUS. Logoplaadi komplektis on üks seib ja üks tiibmutter.



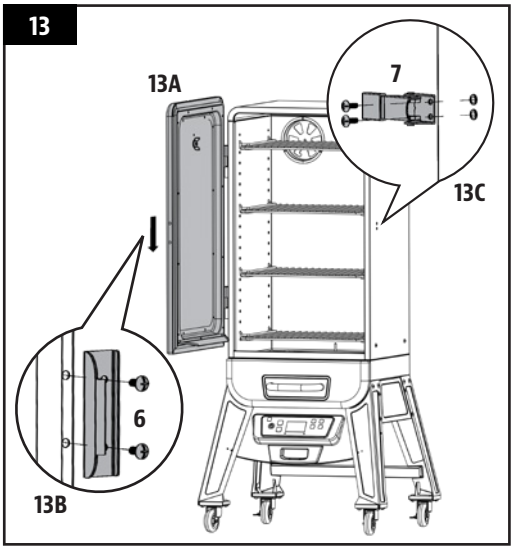
13. KAPIUKSE KÄEPIDEME JA HAAGI KINNITAMINE

Vajalikud osad:

1 x Kapiukse käepide (#6)
1 x Kapiukse haagi konks (#7)
4 x #10–24x½" kruvi (#C)

Paigaldus:

- Esmalt paigaldage kapi uks uuesti põhikapi külge. Joondage selle jaoks mõlemad uksehinged paika ja kinnitage. Avage kapiuks ja liigutage seda, et kontrollida, kas see on õigesti paigaldatud.. Vt joonist 13A.
- Kinnitage kapiukse käepide esikülje kapiukse keskele kahe kruviga. Õiget asendit vt jooniselt 13B.
- Kinnitage kapiukse haak põhikapi välisküljele kahe kruviga. Vt joonist 13C.



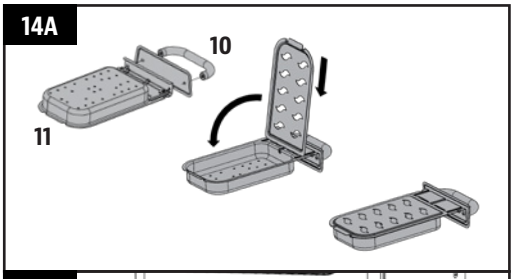
14. PUITLAASTUALUSE MONTEERIMINE JA PAIGALDAMINE

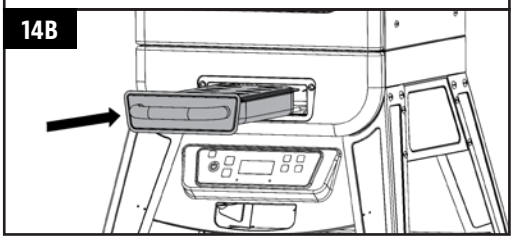
Vajalikud osad:

1 x Puitlaastualuse kaas (#10)
1 x Puitlaastualuse koost (#11)
2 x #10–24x½" kruvi (#C)

Paigaldus:

- Esmalt monteerige puitlaastualuse koost, kinnitades esiplaadi ja käepideme kahe kruvi abil. Seejärel sisestage puitlaastualuse kaas puitlaastualuse koostu kaanepiludesse ja keerake kaant allapoole, nii et see sulguks. Õiget asendit vt jooniselt14A.
- Kinnitage kapiukse haak põhikapi välisküljele kahe kruviga. Vt joonist 14B.





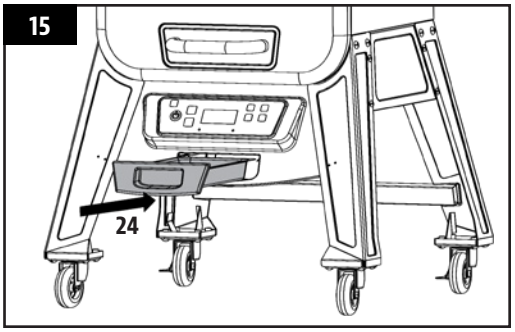
15. RASVARENNI PAIGALDAMINE

Vajalikud osad:

1 x Rasvarenn (#24)

Paigaldus:

- Lükake rasvarenn seadme esipaneelil asuva juhtpaneeli all paiknevasse avasse. Veenduge, et rasvarenn paikneks kindlalt soontes.
- Seade on nüüd täielikult koostatud.

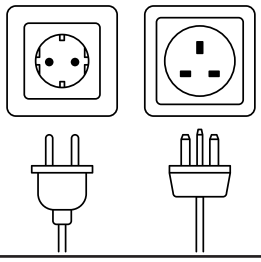


16. TOITEALLIKAGA ÜHENDAMINE

- *STANDARDPESA*
  Selle seadme tööks on vaja 220–240 V, 50 Hz, 1650 W. See peab olema maandusega pistik. Enne kasutamist veenduge, et maandatud ots ei ole katki.

TÄHTIS! Kui seadet ei kasutata, lahutage seade toiteallikast.

16



KASUTUSJUHISED

Tänapäevase elustiili juures, kus süüakse tervislikke ja toitainerikkaid toite, tuleb muuhulgas kaaluda rasva tarbimise vähendamist. Üks parimaid viise rasvade tarbimise vähendamiseks on hõrgu maitse tagav toiduvalmistamismeetod, näiteks suitsutamine. Kuna elektrilises suitsuahjus kasutatakse suitsutamiseks puitlaaste, rikastab see lihale loomuliku puidumaitsega, mis vähendab vajadust kaloririkaste suhkrupõhiste kastmete järele.

SUITSUAHJU KESKKOND

1. *SOBIV KOHT SUITSUAHJU JAOKS*

Kõigi väliseadmete puhul mängivad välised ilmastikutingimused suurt rolli teie grilli töös ja küpsetusaegade valikus, mis on vajalikud täiuslike roogade valmistamiseks. Tuleohtlike konstruktsioonide kaugus seadmetest Pit Boss® peab olema vähemalt 305 mm (12 tolli) ja seda kaugust tuleb seadme käitamisel hoida. Seda seadet ei tohi asetada tuleohtliku lae ega katuse alla. Hoidke oma suitsuahikohas, kus puuduvad tuleohtlikud materjalid, bensiin ja muud tuleohtlikud aurud ning vedelikud.

2. *KÜPSETAMINE KÜLMA ILMAGA*

Kui õues muutub ilm jahedamaks, ei tähenda see seda, et grillimishooaeg on läbi. Karge jahe õhk ja suitsutatud toitude taevane aroom aitavad ravida teie talvist nukrust. Järgige neid soovitusi, mis aitavad teil oma suitsuahju nautida ka jahedamatel kuudel.

- Kui madalatel temperatuuridel suitsutamine ebaõnnestub, tõstke sama tulemuse saavutamiseks pisut temperatuuri.
- Olge organiseeritud – enne õue suundumist seadke kõik vajalik köögis valmis. Talvel viige suitsuahi tuule ja külma eest varjulisse kohta. Kontrollige kohalikke eeskirju, mis käsitlevad suitsuahju kaugust teie majast ja/või muudest tarinditest. Pange kõik vajalikud ajad alusele, siduge kokku ja tehke see ära!
- Välistemperatuuri jälgimiseks pange oma küpsetusala lähedusse välitermomeeter. Pidage päevikut või registreerige küpsetisi, välistemperatuuri ja küpsetusaega. See aitab teil hiljem otsustada, mida küpsetada ja kui kaua see aega võtab.
- Väga külma ilmaga pikendage eelsoojendusaega vähemalt 20 minuti võrra.
- Ärge avage suitsukapi ust rohkem kui tarvis. Külmad tuuleiilid võivad sisetemperatuuri täiesti maha jahutada. Olge serveerimisajaga paindlik ja pikendage küpsetusaega 10–15 minuti jagu iga kord, kui avate ukse.

- Pange soojendatud vaagen või nõukaas valmis, et hoida oma toit soojana, kui käite vahepeal ära.
- Talviseks küpsetamiseks on ideaalsed toidud sellised, mis nõuavad vähe tähelepanu, näiteks praed, terved kanad, ribid ja kalkun. Tehke toiduvalmistamine veelgi kergemaks, lisades juurde lihtsaid toiduaineid, näiteks köögivilju ja kartuleid.

3. *KÜPSETAMINE KUUMA ILMAGA*

Kui ilm soojeneb, küpsetusaeg lüheneb. Kui ilm läheb väga soojaks, on oluline õige riietus: soovitatavad on lühikesed püksid, T-särk, jalanõud, müts, põll ja kaitsev päikesekreemikiht. Järgige neid soovitusi, mis aitavad teil oma suitsuahju nautida palavatel kuudel.

- Reguleerige küpsetustemperatuur madalamale. See aitab vältida soovimatuid leegitsusi.
- Toidu sisetemperatuuri mõõtmiseks kasutage lihatermomeetrit. See aitab vältida liha üleküpsemist ja kuivamist.
- Ka kuuma ilmaga peab suitsukapi uks olema alati suletud.
- Saate toitu soojas hoida, kui pakite selle fooliumisse ja asetate isoleeritud jahutuskasti. Mässige fooliumisse pakitud toidu ümber ajalehepaber – see hoiab toidu 3 kuni 4 tundi soojana.

SUITSUAHJU TEMPERATUURIVAHEMIKUD

Temperatuurinäit juhtpaneelil ei pruugi täpselt vastata termomeetri näidule. Kõik järgnevalt loetletud temperatuurid on ligikaudsed ja neid mõjutavad järgmised tegurid: välisõhu temperatuur, tuule tugevus ja suund, kasutatava hakkpuidu kvaliteet, kapiuks avatakse ja küpsetatava toidu kogus.

Suitsutamine on tõelise grillimise üks meetod ja suitsuahju peamine eelis. Suitsutamist on kaht liiki: kuumsuitsutamine ja külmsuitsutamine.

- ***Kuumsuitsutamist*** ehk ***madalal tulel ja aeglast*** küpsetamist tehakse tavaliselt temperatuuril 82–122 °C / 180–250 °F. Kuumsuitsutamine toimib kõige paremini siis, kui on vaja pikemat küpsetusaega, näiteks suurte liha-, kala- või kanatükkide valmistamisel.
- ***Külmsuitsutamise*** korral asub toit tulest nii kaugel, et suitsutamine toimub küpsetamiseta, temperatuuril 15–32 °C / 60–90 °F.

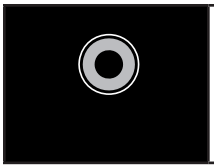
NÄPUNÄIDE. Selle hõrgu maitse tugevdamiseks lülitage sisse (madalal) temperatuurivahemikul suitsutamine kohe, kui olete toidu suitsuahju asetanud. Nii saab suits lihasse tungida enne, kui liha poorid sulguvad, mis toimub u 49 °C / 120 °F juures.

Kõige tähtsam on katsetada suitsutamise kestust roa valmimiseks. Mõned välikokad eelistavad suitsutada küpsetamise lõpus, hoides toitu soojana kuni serveerimiseni. Harjutamine teeb meistriks!

JUHTPANEEL



JUHTSEADE	KIRJELDUS
	Kui seade on ühendatud toiteallikaga, põleb **toitenupp** siniselt. Seadme sisselülitamiseks vajutage toitenuppu. Pärast toitenupu vajutamist, süttib digitaalne LCD-ekraan, mis näitab, et seade on töövalmis. Seadme väljalülitamiseks vajutage nuppu pikalt.
F/C	**Temperatuuri vahetamise nuppu** kasutatakse selleks, et muuta digitaalsel LCD-ekraanil temperatuurinäitu. Vajutage nuppu, et eelistuse järgi lülituda ümber Celsiuse (ºC) või Fahrenheiti (ºF) skaalale. Vaikimisi on seatud Celsiuse skaala.
Element	**Elemenditule näidik** näitab, kas kütteelement on lülitatud sisse või välja. Kui tuli põleb, siis kütteelement töötab ja on sisse lülitatud. Kui tuli ei põle, siis on kütteelement välja lülitatud. Kütteelement töötab seni, kuni tegelik temperatuur jääb alla seatud temperatuuri. Pärast seatud temperatuuri (SET) saavutamist lülitub kütteelement automaatselt välja.
	Digitaalne LCD-ekraan on seadme teabekeskus. Digitaalsel LCD-ekraanil kuvatakse soovitud küpsetustemperatuur (SET), tegelik küpsetustemperatuur (ACTUAL), lihasondi temperatuur (kui see on ühendatud) ja kõik tõrketeated. Kui on ühendatud ainult üks lihasond, kuvatakse ainult üks näit. Temperatuure saab kuvada nii Fahrenheiti kui Celsiuse skaalal.
	Reguleerimisnooled võimaldavad juhtpaneelil suurendada või vähendada väärtusi TIME (Aeg) ja TEMP (Temperatuur). Kui soovite väärtusi kiiremini suurendada või vähendada, vajutage nuppe pikalt.
Temp	Küpsetustemperatuuri reguleerimiseks vajutage juhtpaneelil **temperatuurinuppu**. · Temperatuurisätte määramiseks vajutage üks kord, seejärel saab reguleerimisnoolte abil temperatuuri muutu viie kraadi kaupa. Kui muudatused on valmis, vajutage temperatuurisätte lukustamiseks veel üks kord. Kütteelement ei lülitu sisse enne aja määramist. Elemendi vaiketemperatuuriks on seatud 37 ºC.
Time	Küpsetusaja reguleerimiseks vajutage juhtpaneelil **nuppu TIME** (Aeg). · Ajasätte määramiseks vajutage üks kord, seejärel vajutage tundide muutmiseks reguleerimisnooli. Muudatusi tehakse 1 tunni kaupa (vahemikus 00–99). · Minutisätte määramiseks vajutage veel üks kord, seejärel vajutage minutite muutmiseks reguleerimisnooli. Muudatusi tehakse 10 minuti kaupa (vahemikus 00–50). · Kui muudatused on valmis, vajutage ajasätte lukustamiseks kaks korda.
Set/Act	Soovitud seadepunkti (SET) või tegeliku/praeguse (ACT) aja ja temperatuuri kuvamiseks vajutage juhtpaneelil **nuppu Set/ACT** (Sea/tegelik). Vaikimisi kuvatakse ekraanil väärtuste TIME (Aeg) ja TEMP (Temperatuur) tegelikud (ACT) sätted. · Väärtuste TIME (Aeg) ja TEMP (Temperatuur) seadepunktide kuvamiseks vajutage nuppu SET/act (Sea/tegelik) üks kord. 15 sekundi pärast kuvatakse ekraanil uuesti tegelikud (ACT) sätted. · Seadepunkti muutmiseks vajutage nuppu SET/act (Sea/tegelik) üks kord, seejärel vajutage valikut TIME (Aeg) või TEMP (Temperatuur). Järgmisena vajutage sätte muutmiseks reguleerimisnooli.
Smoke	Kütteelemendi käsitsi sisselülitamiseks vajutage juhtpaneelil **nuppu SMOKE** (Suitsuta). Seda kasutatakse suitsutaseme suurendamiseks pärast ukse avamist, samuti saab selle abil hõlpsamini alustada värskete puitlaastude suitsutamist. · Vajutage üks kord, et lülitada element sisse 20-minutiliseks tsükliks. Pärast lõppu lülitub see automaatselt välja. · Vajutage kaks korda, et lülitada 20-minutilise tsükli ajal element välja.



Juhtpaneeli esiküljel olev(ad) pistikupesa(d) on ette nähtud kahe **lihasondi** jaoks. Kui lihasond on ühendatud, kuvatakse LCD-ekraanil temperatuur. Kui lihasondi ei kasutata, eemaldage see ühenduspesast. *Ühildub ainult Pit Boss®i kaubamärgiga lihasondidega. Täiendavad lihasondid on müügil eraldi.*



ANDURID

- *TEMPERATUURIANDUR*

Temperatuuriandur asub põhitrumli vasakpoolsel seinal. See on väike vertikaalne roostevaba terase tükk. Temperatuuriandur mõõdab seadme sisetemperatuuri. Kui temperatuuri reguleeritakse juhtpaneelil, mõõdab temperatuuriandur seadmesisest tegelikku temperatuuri ja reguleerib selle soovitud temperatuurile.

TÄHTIS. Teie seadme temperatuuri mõjutavad oluliselt väliskeskkonna ilm, kasutatavate puidugraanulite kvaliteet, puidugraanulite liik ja küpsetatava toidu kogus.

- *LIHASOND*

Lihasond mõõdab liha sisetemperatuuri grillis, sarnaselt siseahjuga. Ühendage lihasondi adapter juhtpaneelil oleva lihasondi ühenduspesaga ja sisestage roostevabast terasest lihasond liha kõige paksemasse ossa ning temperatuur kuvatakse juhtpaneelil. **TVeendumaks, et lihasond oleks ühenduspesaga korralikult ühendatud, tunnetage ja kuulake selle sobitumist klõpsuga oma kohale.**

TÄHTIS: Kui sisestate lihasondi lihasse, veenduge, et lihasond ja lihasondi juhtmeid ei satuks otsekontakti leegi või liigse kuumusega. See võib lihasondi kahjustada. Viige juhe läbi põhigrilli vasakul küljel asuva ava või läbi põhigrilli ülaosa (grillikaane hingede lähedal). Kui lihasondi ei kasutata, eemaldage see ühenduspesast ja pange kaitstud ja puhtana kõrvale.

ESIMENE KASUTUSKORD – SUITSUAHJU PUHTAKSPÕLETAMINE

Enne suitsuahju esmakordset kasutamist koos toiduga tuleb seade sise- ja välisviimistluse kõvastamiseks puhtaks põletada. Käivitage suitsuahi ja laske sel töötada temperatuuril üle 177 °C (suletud kapiustega) 30–40 minutit, et seadet põletamisega puhastada ning võõrainetest vabastada.

TÄHTIS! Suitsuahju kõvastamine on oluline pikaaegse kasutuse ja hoolduse huvides. Puhtakspõletamise teostamata jätmise korral ei kõvastu välisviimistlus korralikult ning värvilõhn võib muuta esimese valmistatud eine maitse ebaloomulikuks.

KÄIVITAMINE

1. Avage kapiuks ja täitke veealus ettevaatlikult ¾ ulatuses veega või marinaadiga.

   TÄHTIS! Ärge täitke veealust täielikult ega üle äärte, kuna see võib suitsuahju kasutamisel kahjustada elektrielementi ja/või -osi.

2. Reguleerige küpsetusrestis ja restide tugiklambrid suitsutatava toidu jaoks sobilikku kõrgusse. Kui restid on soovitud kõrgusel, sulgege kapiuks.
3. Eemaldage puitlaastualus. Avage puitlaastualuse kaas, lisage puitlaastud, seejärel lükake see tagasi kapi esikülje sisse.

   MÄRKUS. Soovitame kasutada puitlaaste, mitte tükkpuitu, kuna puitlaastud on väiksemad ja mahuvad hõlpsamini puitlaastualusesse.

4. Ühendage toitekaabel maandatud toiteallikaga. Toite olemasolu korral põleb **toitenupp** siniselt.
5. Pärast kapiukse sulgemist vajutage seadme sisselülitamiseks **toitenuppu**, misjärel süttib digitaalne LCD-ekraan, mis näitab, et seade on töövalmis.

6. Eelsoojendage suitsuahi:
   - Avage seadme tagaküljel täielikult mõlemad tuulutusavad.
   - Ajasätte määramiseks vajutage juhtpaneelil **nuppu Set/ACT** (Sea/tegelik), seejärel vajutage **nuppu TIME** (Aeg) kaks korda ja määrake **reguleerimisnooli** vajutades seadeväärtuseks 20 minutit. Kui muudatused on valmis, vajutage ajasätte lukustamiseks **nuppu TIME** (Aeg) veel kaks korda.
   - Temperatuuriätte määramiseks vajutage juhtpaneelil nuppu Set/ACT (Sea/tegelik), seejärel vajutage temperatuurinuppu üks kord ja määrake reguleerimisnooli vajutades seadeväärtuseks vähemalt 121 °C. Kui muudatused on valmis, vajutage temperatuurisätte lukustamiseks temperatuurinuppu veel üks kord. Suitsuahi alustab eelsoojenduse ajal suitsutamist.

   NÄPUNÄIDE. Madalamal temperatuuril küpsetamisel hoidke tuulutusavad osaliselt või täielikult lahti, kõrgema küpsetustemperatuuri korral sulgege tuulutusavad.
7. Pärast eelsoojendust võite märgata, et puitlaastud suitsevad. Nüüd oletegi valmis nautima suitsuahju soovitud ajal ja temperatuuril! Libistage küpsetusrestid välja ja asetage toit nende peale nii, et iga tüki vahele jääks ühtlase suitsu- ja niiskusringluse tagamiseks piisavalt ruumi.

   TÄHTIS! Kui valite pärast eelsoojendamist madala temperatuurisätte, oodake, kuni suitsuahju temperatuur langeb ja uuele soovitud temperatuurile püsima jääb.

TOIMINGUD ELEKTRIELEMENDI RIKKE KORRAL
Kui elektrielement ei tööta, järgige jaotises ***Tõrkeotsing*** toodud juhiseid.

VEEALUSE TÄITMINE

Kontrollige küpsetamise ajal korrapäraselt veetaset ja vajaduse korral lisage vett.

1. Avage kapiuks, kandes kuumuskindlaid grillimiskindaid.
2. Täitke veealust ettevaatlikult veega või marinaadiga, kuni see on täidetud ¾ ulatuses. Sulgege kapiuks.

   TÄHTIS! Ärge täitke veealust täielikult ega üle äärte, kuna see võib suitsuahju kasutamisel kahjustada elektrielementi ja/või -osi.

PUITLAASTUALUSE TÄITMINE

Kontrollige küpsetamise ajal korrapäraselt puitlaastualust ja vajaduse korral lisage puitlaaste.

1. Kandes kuumuskindlaid grillimiskindaid, eemaldage seadme esipaneelil asuva juhtpaneeli kohal paiknevast avast puitlaastualus.
2. Avage ettevaatlikult kaas ja täitke puitlaastualus uute puitlaastudega. Kui see on täis, sulgege kaas.
3. Pange puitlaastualus tagasi suitsuahju esipaneeli.
4. Kütteelemendi käsitsi sisselülitamiseks vajutage juhtpaneelil **nuppu SMOKE** (Suitsuta). Seda kasutatakse suitsutaseme suurendamiseks pärast ukse avamist, samuti saab selle abil hõlpsamini alustada värskete puitlaastude suitsutamist.

   MÄRKUS. Kasutage kuivatatud lehtpuidust puitlaaste, nagu pekanipuu, hikkoripuu, tamm, õunapuu, kirsipuu, lepp, kahkjas prosoopis või mõni võistlussegu. Puitlaaste pole enne suitsutamist vaja leotada, kuna lehtpuidu soojenemisel ja süttimisel vabaneb selles sisalduv loomulik niiskus. Ärge kasutage suitsuahjus vaikpuitu, nagu mänd või seeder.

SUITSUAHJU VÄLJALÜLITAMINE

1. Pärast küpsetamist vajutage seadme väljalülitamiseks pikalt **toitenuppu**. Elektrielement lülitub välja ja puitlaastud lõpetavad suitsemise.

   NÄPUNÄIDE. Kui olete valmistanud väga rasvaseid toitusid, jätke suitsuahjule 10 kuni 20 lisaminutit puhtaks põlemiseks, nii et miinimumtemperatuur oleks 177 °C ja kapiuks suletud.

KORRASHOID JA HOOLDUS

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

1. *ANDURID*
   - Sõlmed ja järsud painded anduri juhtmetes võivad seadet kahjustada. Kui lihasondi ei kasutata, tuleks see siduda suurde lõtva vihku.
   - Ehkki nii temperatuuriandur kui ka lihasondid on valmistatud roostevabast terasest, ärge pange neid nõudepesumasinasse ega vette. Sisejuhtmete veekahjustused tekitavad anduris lühise, mis põhjustab valesid näite. Kui andur on kahjustatud, tuleks see välja vahetada.

2. *SISEPINNAD*
   - Puitlaastud salve on soovitatav puhastada pärast iga paari kasutamist. See tagab uue hakkpuidu nõuetekohase suitsetamise ja hoiab ära prahi või tuha kõva kogunemise.
   - Kasutage pika varrega grilli puhastusharja (messingist või pehmest metallist), et eemaldada küpsetusrestidelt kõik toidujäägid või ladestused. Seda on parim teha siis, kui need on veel eelmisest küpsetamisest soojad. **Rasvapõlengud on põhjustatud suitsuahju küpsetuskomponentidele kogunenud prahist.** Puhastage järjepidevalt oma suitsuahju sisemust. Kui rasv süttib, hoidke suitsukapi uks tule summutamiseks suletuna. Kui tuli ei kustu kiiresti, eemaldage ettevaatlikult toit, lülitage suitsuahi välja ja hoidke kapi uks suletuna seni, kuni tuli on täielikult kustunud. Puistake veidi söögisoodat, kui teil seda on. Kontrollige rasvarenni sageli ja vajaduse korral puhastage seda. Pidage meeles, millist küpsetamismeetodit te kasutate.

     TÄHTIS! Veealusele võib koguneda rasva. Vooderdage veealus alumiiniumfooliumiga, et seda oleks pärast toidu valmistamist lihtsam puhastada. Lisage ja vahetage veealuse vett sageli.
   - Kapiukse klaas on karastatud ja ei purune kuumuse mõjul. Küll aga ei saa ust enam korralikult sulgeda, kui seda ei puhastada regulaarselt ja jäägid saavad sellele liigselt koguneda. Suitsu ja jäägid saab eemaldada, kui puhastada klaasi sageli.

3. *VÄLISPINNAD*
   - Pühkige suitsuahi pärast iga kasutuskorda üle. Rasva eemaldamiseks kasutage sooja seebivett. Ärge kasutage suitsuahju välispindadel ahjupuhastusvahendeid, abrasiivpuhastusvahendeid ega -puhastuslappe. **Kõik värvitud pinnad ei kuulu garantii alla,** vaid moodustavad pigem osa üldisest hooldusest ja korrashoiust. Viimistluse kriimustuste, kulumise või koorumise korral võib kõiki värvitud pindu üle värvida 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 garaažis või kuuris katte all.

PUHASTUSSAGEDUSE TABEL (TAVAKASUTAMINE)

ÜKSUS	PUHASTUSSAGEDUS	PUHASTUSVIIS
Kapi klaasuks	Iga 2-3 suitsuseanssi	Segada söögisooda äädikaga, küürida peene terasvillaga
Kapi põhi	Iga 5-6 suitsuseanssi	Eemaldada töökoja tolmuimejaga liigne praht
Puitlaastualus	Iga 2-3 suitsuseanssi	Eemaldada töökoja tolmuimejaga liigne praht
Küpsetusrestid	Pärast iga suitsuseanssi	Jääkidest puhtaks põletada, grilli puhastushari
Veealus	Pärast iga suitsuseanssi	Pesta lapi ja seebiveega
Rasvarenn	Pärast iga suitsuseanssi	Pesta lapi ja seebiveega
Elektrielement	Kaks korda aastas	Puhastada tolmust, pühkida elementi seebiveega
Temperatuuriandur	Iga 2-3 suitsuseanssi	Pesta lapi ja seebiveega
Lihasond	Pärast iga kasutamist	Pesta lapi ja seebiveega

TÕRKEOTSING

Puhta, kuiva ja kvaliteetse kütuse kasutamine ning korralik puhastamine ja hooldamine hoiab ära tavalised käitamisprobleemid. Kui Pit Boss®i suitsuahi töötab halvasti või kasutate seda harva, võib kasu olla järgmistest tõrkeotsingu võtetest. KKK jaoks külastage saiti ***www.pitboss-grills.com***. Võite pöörduda abi saamiseks pöörduda ka kohaliku Pit Boss®-i volitatud edasimüüja poole või võtta ühendust klienditeenindusega.

HOIATUS! Enne kui avate suitsuahju ülevaatamiseks, puhastamiseks, korrastamiseks või hooldamiseks, eemaldage alati toitekaabel. Vigastuste vältimiseks veenduge, et suitsuahi oleks täiesti jahtunud.

PROBLEEM	PÕHJUS	LAHENDUS
Juhtpaneelil ei põle märgutuled	Toitenupp	Vajutage toitenuppu. Proovige uuesti ja hoidke kaks sekundit, et kontrollida ühendust.
	Puudub ühendus toiteallikaga	Veenduge, et suitsuahi oleks ühendatud töötava vooluallikaga. Lähtestage kaitselüliti. Veenduge, et rikkevoolukaitse töövool oleks vähemalt 10 A (vt elektrikomponente jaotisest ***Elektriskeem***). Kontrollige, kas kõik elektriühendused on korralikult kinnitatud ja kuivad.
	Vigane juhtpaneel	Juhtpaneel tuleb asendada. Varuosa saamiseks pöörduge klienditeeninduse poole.
Toitetuli ei põle	Seade ei lülitu sisse	Vajutage toitenuppu. Proovige uuesti ja hoidke kaks sekundit, et kontrollida ühendust.
	Vigane juhtpaneel	Juhtpaneel tuleb asendada. Varuosa saamiseks pöörduge klienditeeninduse poole.
Juhtpaneelil ei kuvata midagi, toitetuli põleb	Vigane juhtpaneel	Juhtpaneel tuleb asendada. Varuosa saamiseks pöörduge klienditeeninduse poole.
Elemendi (kütte) tuli ei põle	Väärtus TEMP (Temperatuur) / TIME (Aeg) ei ole määratud	Kütteelemendi tule sisselülitamiseks seadke juhtpaneelil väärtused TEMP (Temperatuur) ja TIME (Aeg).
	Vigane juhtpaneel	Juhtpaneel tuleb asendada. Varuosa saamiseks pöörduge klienditeeninduse poole.
Väärtusi TEMP (Temperatuur) / TIME (Aeg) ei saa reguleerida	Vigane juhtpaneel	Juhtpaneel tuleb asendada. Varuosa saamiseks pöörduge klienditeeninduse poole.
Põhikapi temperatuur on vale	Temperatuur Andur on määrdunud	Järgige jaotise ***Korrashoid ja hooldus*** juhiseid.
	Temperatuuri andur ei loo ühendust.	Kontrollige seadme põhja kaudu elektrikomponente (vt ***elektriskeemi***), et näha, kas temperatuurianduri juhtmed on kahjustatud. Veenduge, et temperatuurianduri kahvel-kaablikingad oleksid juhtpaneeliga korralikult ja õigesti ühendatud.
	Vigane juhtpaneel	Juhtpaneel tuleb asendada. Varuosa saamiseks pöörduge klienditeeninduse poole.
Seadmel kulub soovitud temperatuuri saavutamiseks liiga kaua / liiga palju aega	Jahe kliima	Välistemperatuur on alla 18 °C, nii et seadmel kulub kütmiseks rohkem aega.
	Kasutatakse pikendusjuhet	Pikendusjuhtme kasutamisel korral võib seadme toitevarustus nõrgeneda. Ühendage seade vahetult toiteallikaga või veenduge, et pikendusjuhtme maksimumpikkus oleks 7,6 meetrit ning minimaalne traadiläbimõõt 12/3.
	Kapp on liiga täis	Kapis on liiga palju toitu. Asetage toit küpsetusrestide peale nii, et iga tüki vahele jääks ühtlase suitsu- ja niiskusringluse tagamiseks piisavalt ruumi.
	Uks pole suletud	Veenduge, et uks oleks suletud, tihend ei oleks kahjustatud ja ukse haak oleks kinnitatud.
	Veealus pole õigesti paigaldatud	Kontrollige veealust veendumaks, et see toetuks korralikult tugiklambritele. Täpsemad juhised leiate jaotisest ***Kokkupanemisjuhised***.
	Vigane juhtpaneel	Juhtpaneel tuleb asendada. Varuosa saamiseks pöörduge klienditeeninduse poole.

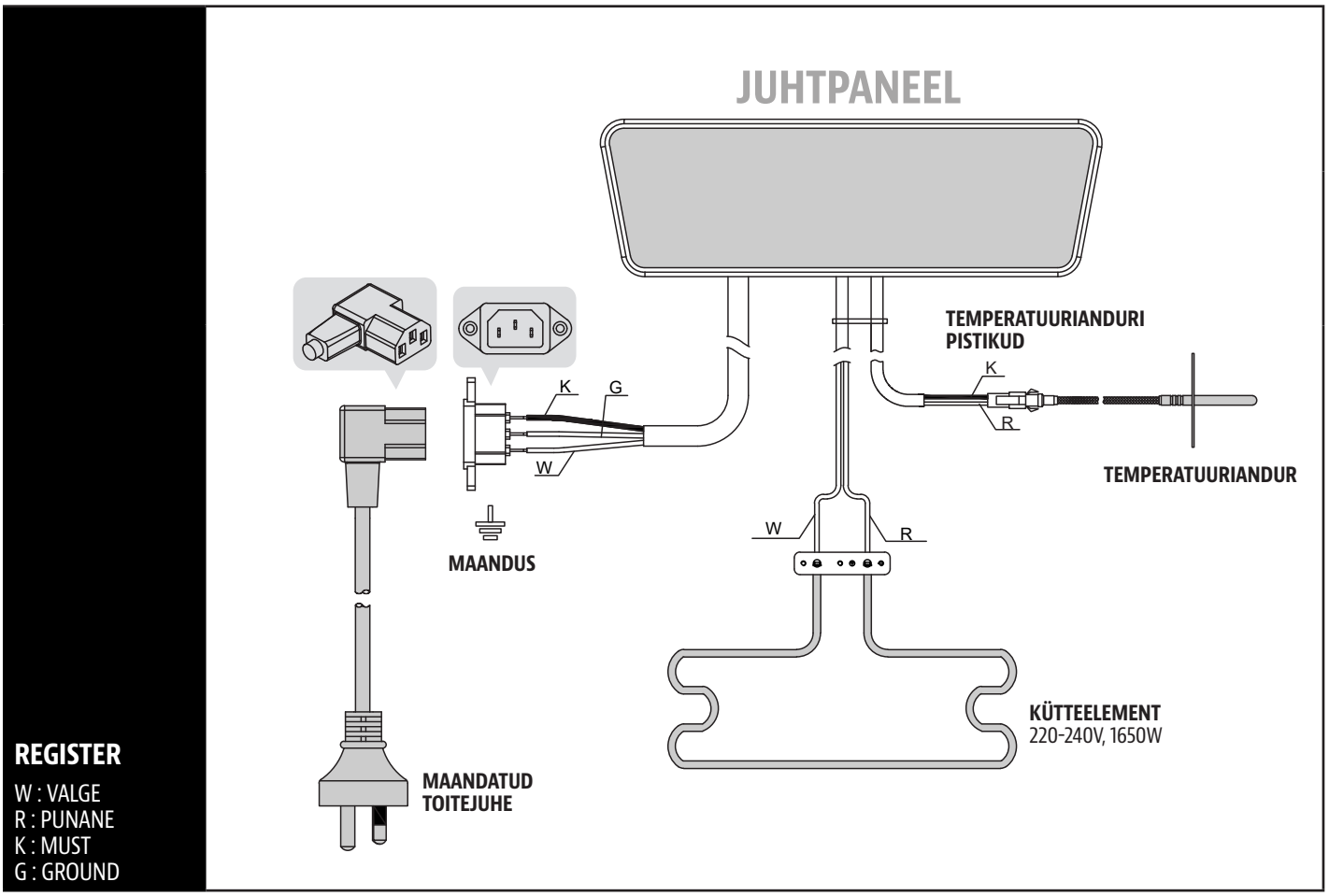
Uks ei sulgu korralikult	Halvasti joondatud uks	Reguleerige uksehingi nii, et uks oleks õigesti paigaldatud. Vt jaotist ***Koostamisjuhised***.
	Kahjustatud uksetihend	Uks tuleb asendada. Varuosade saamiseks pöörduge klienditeenindusse.
Kapiuksest lekib rasva	Uks ei sulgu korralikult	Veenduge, et uks oleks suletud, tihend ei oleks kahjustatud ja ukse haak oleks kinnitatud.
	Seade pole loodis	Teisaldage seade tasasele küpsetuspinnale. Veenduge, et tugijalgadel puuduksid kahjustused.
	Rasvarenn on täis	Tühjendage rasvarenn ja paigaldage see uuesti. Järgige jaotises ***Korrashoid ja hooldus*** toodud juhiseid.
Suitsu ei teki	Puitlaaste pole	Add wood chips to the wood chip tray.
	Element lülitub automaatselt välja, puitlaastud ei saa piisavalt kuumust	Kütteelement ei jää puitlaastude kuumutamiseks piisavalt kauaks sisselülitatuks, kuna sättel TEMP (Temperatuur) on liiga väike väärtus. Esmalt avage õhuvoo parandamiseks täielikult tagumised tuulutusavad. Seejärel seadke sättele TEMP (Temperatuur) suurem väärtus, et lülitada element 20 minutiks sisse.
	Kahjustatud puitlaastualus	Puitlaastualus tuleb asendada. Varuosade saamiseks pöörduge klienditeenindusse.
Veakood „noP"	Halb ühendus ühenduspordis	Eemaldage lihasond juhtpaneeli ühenduspordist ja ühendage see uuesti. Veenduge, et lihasondi adapter oleks kindlalt ühendatud. Kontrollige adapteri otsa kahjustusi. Kui viga ikka ei kao, pöörduge varuosa saamiseks klienditeenindusse.
	Lihasond on kahjustatud	Kontrollige, kas lihasondi juhtmed on kahjustunud. Kui leiate kahjustuse, pöörduge varuosa saamiseks klienditeenindusse.
	Vigane juhtpaneel	Juhtpaneel tuleb asendada. Varuosa saamiseks pöörduge klienditeeninduse poole.
Veakood „Er1"	Suitsuahi on töötamiseks liiga külm	Välistemperatuur on kütteelemendi töö jaoks liiga külm. Teisaldage suitsuahi soojemasse kohta ja proovige uuesti. Kui element ei hakka tööle pärast mitut katset, helistage abi saamiseks klienditeenindusse.
Veakood „ErH"	Seade on ülekuumenenud / Ületas 315 ° C / 600 ° F	Vajutage seadme väljalülitamiseks toitenuppu ja laske grillil maha jahtuda. Järgige jaotise ***Korrashoid ja hooldus*** juhiseid. Pärast hooldust eemaldage puidugraanulid ja veenduge kõigi komponentide õiges asukohas. Kui seade on maha jahtunud, vajutage seadme sisselülitamiseks toitenuppu ja valige soovitud temperatuur. Kui ikka kuvatakse veakood, võtke ühendust klienditeenindusega.
Veakood „ErR"	Puudub ühendus temperatuurianduriga.	Kontrollige seadme põhja kaudu elektrikomponente (vt ***elektriskeemi***), et näha, kas temperatuurianduri juhtmed on kahjustatud. Veenduge, et temperatuurianduri kahvel-kaablikingad oleksid juhtpaneeliga korralikult ja õigesti ühendatud.
	Temperatuuriandur	Kontrollige temperatuurianduri olekut. Kogunenud mustuse korral järgige jaotise ***Korrashoid ja hooldus*** juhiseid. Kahjustuse korral pöörduge varuosa saamiseks klienditeenindusse.

ELEKTRISKEEM

Juhtpaneelisüsteem on keeruline ja väärtuslik mehhanism. Ülepingete ja lühiste eest kaitsmiseks vaadake allolevat elektriskeemi ja veenduge, et toiteallikas oleks seadme tööks piisav.

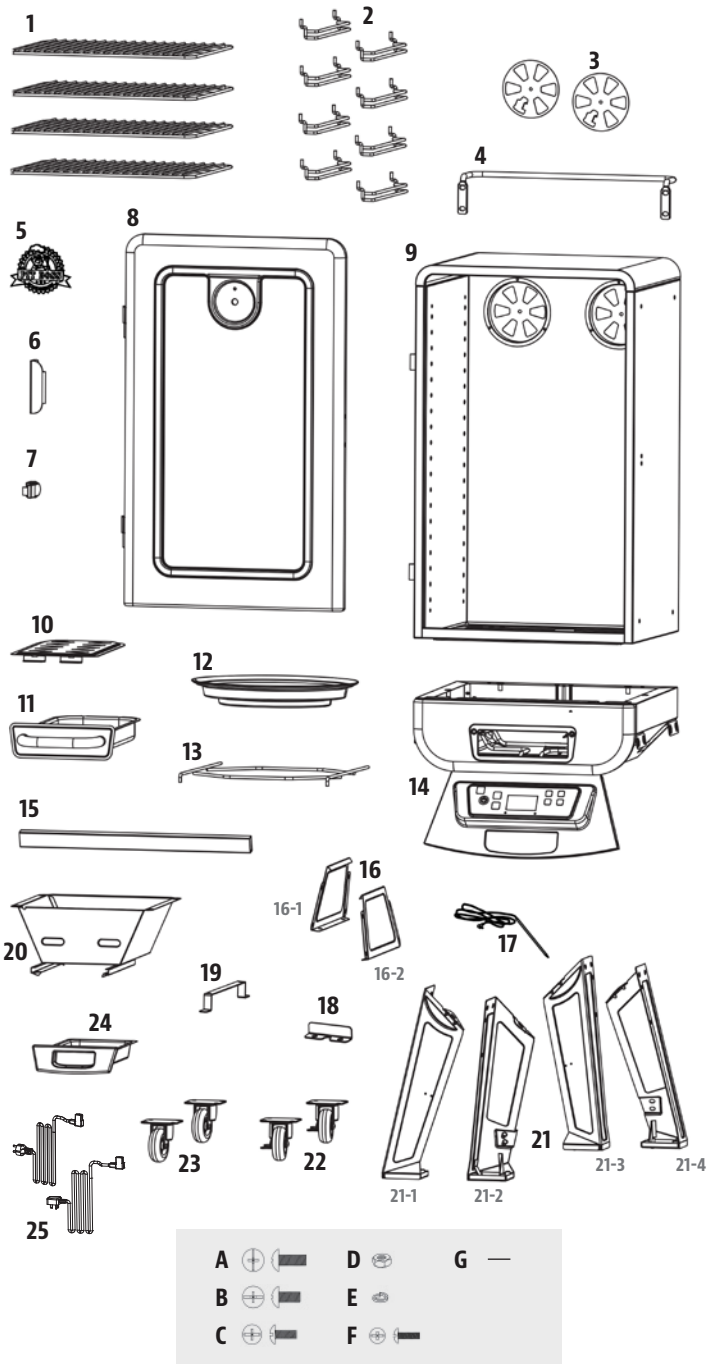
PB – ELEKTRINÕUDED
220-240 V, 50 Hz, 1650 W, MAANDATUD PISTIK

MÄRKUS. Elektrikomponendid, mis on läbinud tooteohutuse katsetuse ja sertifitseerimise, vastavad katsetaluvusele ± 5–10 protsenti.



VARUOSAD

Osa nr	Kirjeldus
1	Küpsetusrest (x4)
2	Küpsetusresti tugiklambrid (x8)
3	Tuulutusava (x2)
4	Tagumine käepide (x1)
5	Logoplaadi (x1)
6	Kapiukse käepide (x1)
7	Kapiukse haagi konks (x1)
8	Kapiuks (x1)
9	Põhikapp (x1)
10	Puitlaastualuse kaas (x1)
11	Puitlaastualuse koost (x1)
12	Veealus (x1)
13	Veealuse tugi (x1)
14	Kapialus (x1)
15	Tugivarras (x1)
16	Tugipaneel (x2)
17	Lihasond (x1)
18	Temperatuurianduri klamber (x1)
19	Toitekaabli klamber (x1)
20	Alumine kambrikoost (x1)
21	Tugijalad (x4)
22	Lukustatav rullikratas (x2)
23	Rullikratas (x2)
24	Rasvarenn (x1)
25	Lisatoitejuhe (x2)
A	¼–20x⅝" kruvi (x4)
B	¼–20x½" kruvi (x28)
C	#10–24x½" kruvi (x32)
D	#10–24 lukustusmutter (x2)
E	M5 Lukustusseib (x2)
F	#5–32x½" kruvi (x2)
G	Varu riistvara



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

GARANTII

TINGIMUSED

Kõigil ettevõtte Dansons toodetud puidugraanulite suitsuahidel Pit Boss® on piiratud garantii alates nende algse omaniku poolt müümise kuupäevast. Garantii kehtivus algab ostmise kuupäevast ja 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 kõigi osade defektidele, elektrikomponentidele ja tootmisvigadele viieaastase garantii. Dansons annab garantii kõigi osade materjalidefektidele ja tootmispuudustele kogu ajaks, kui seade on originaalostja kasutuses ja omanduses. Garantii ei kata kulumiskahjustusi, näiteks kriimustusi, mõlke, killunemisi, koorumisi või väiksemaid kosmeetilisi pragusid. Need muudatused suitsuahi väljanägemises ei mõjuta selle toimimist. Garantii mis tahes osa remondile või asendamisele peab mahtuma piiratud viieaastase garantiiaja sisse, mis algab ostukuupäevast. Garantii kehtivusaja jooksul piirdub ettevõtte Dansons kohustus defektsete ja/või kahjustatud komponentide asendamisega. Garantiiperioodi kestel ei võta Dansons tasu ette makstud saatekuludega tagastatud osade remondi ega asendamise eest, kui Dansons leiab, et osad on kontrollimisel defektsed. Dansons ei vastuta transporditasude, tööjõukulude ega eksporditollimaksude eest. Kui nendes garantiitingimustes ei ole teisiti sätestatud, tähendab osade parandamine või asendamine eelnimetatud viisil ja ajavahemikul ettevõtte Dansons kõigi otseste ning tulenevate vastutuste ja kohustuste täitmist teie ees. Dansons rakendab kõiki meetmed, et kasutada roostetamist aeglustavaid materjale. Isegi nende kaitsemeetmete rakendamise korral võivad kaitsekatted olla ohustatud mitmesugustest ainetest ja tingimustest, mida Dansons ei kontrolli. 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 suitsuahikomponent kaotab konstruktsioonilise terviklikkuse. Kui peaks ilmnema mõni ülalnimetatud nähtustest, lugege seadme eluea pikendamiseks korrashoiu- ja hooldusjaotist. Kui suitsuahi ei kasutata, soovitab Dansons kasutada suitsuahikatet. See garantii lähtub suitsuahi tavapärasest kodukasutamisest ja teenindamisest ning ärirakendustes kasutatavale suitsuahi see piiratud garantii ei kehti.

ERANDID

Suitsuahidel Pit Boss® pole kirjalikku ega kaudset toimimisgarantiid, kuna tootjal pole kontrolli paigaldamise, kasutamise, puhastamise, hoolduse ega põletatava kütuse liigi üle. See garantii ei kehti ja Dansons ei võta endale vastutust, kui teie seadet pole paigaldatud, käitatud, puhastatud ega hooldatud ranges vastavuses selle kasutusjuhendiga. Mistahes gaasi kasutamine, mida selles juhendis pole kirjeldatud, võib garantii tühistada. Garantii ei kata kahjustusi ega purunemisi, mis on põhjustatud seadme väärkasutamisest, väärast käsitsemisest või seadmele tehtud muudatustest. Ei Dansons ega volitatud Pit Boss®-i edasimüüja ei võta endale juriidilist ega muud vastutust selle toote kasutamisest tuleneva vara või inimeste juhusliku või kaudse kahju eest. Olenemata sellest, kas ettevõtte Dansons vastu on esitatud nõue selle garantii rikkumise või mõne muu seaduses sätestatud või kaudse garantii rikkumise tõttu, ei vastuta tootja mingil juhul mingit laadi eriliste, kaudsete, tulenevate või muude kahjustuste eest peale selle toote algset ostu. Kõik tootja antud garantiid on esitatud käesolevas dokumendis ja tootja ei kanna vastutust muude garantiide alusel ega esinda neid. Mõni osariik ei luba juhuslike või kaudsete kahjude või kaudsete garantiide piiranguid välistada ega piirata, seega ei pruugi selles piiratud garantiis sätestatud piirangud või välistamised teile kehtida. See piiratud garantii annab teile konkreetsed seaduslikud õigused ja teil võivad olla ka muud õigused, mis on riigiti erinevad.

VARUOSADE TELLIMINE

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

KLIENDITEENINDUSEGA KONTAKTEERUMINE

Kui teil tekib küsimusi või probleeme, pöörduge klienditeeninduse: **www.pitboss-grills.com**

GARANTIITEENINDUS

Remondiks või varuosade saamiseks pöörduge lähima Pit Boss®-i edasimüüja poole. Dansons nõuab garantiinõude kehtestamiseks ostu tõendamist, seetõttu hoidke ostukviitung või arve edaspidiseks alles. Seadme Pit Boss® seeria- ja mudelinumbri leiate punkri kaane seest. Kirjutage numbrid üles, kuna silt võib kuluda ja muutuda loetamatuks.

MUDEL	SEERIANUMBER
OSTUKUUPÄEV	VOLITATUD EDASIMÜÜJA

DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

ŠAJĀ ROKASGRĀMATĀ IR IETVERTA SVARĪGA INFORMĀCIJA, KAS IR JĀPĀRZINA, LAI ATBILSTOŠI UN DROŠI LIETOTU ŠO IEKĀRTU. PIRMS KŪPINĀTAVAS LIETOŠANAS IZLASIET VISUS BRĪDINĀJUMUS UN NORĀDĪJUMUS UN IEVĒROJIET TOS LIETOŠANAS LAIKĀ. JA ROKASGRĀMATĀ IETVERTIE BRĪDINĀJUMI UN NORĀDĪJUMI NETIKS IEVĒROTI, VAR TIKT IZRAISĪTAS TRAUMAS VAI NĀVE.

Pirms mēģināt samontēt, izmantot vai uzstādīt šo izstrādājumu, uzmanīgi izlasiet visu rokasgrāmatu. Tad jūsu jaunā kūpinātavu lietošana būs patīkama un droša. Iesakām arī saglabāt šo rokasgrāmatu turpmākai uzziņaii.

APDRAUDĒJUMI UN BRĪDINĀJUMI

Lai saņemtu nepieciešamās atļaujas, uzdevumus vai informāciju par uzstādījuma ierobežojumiem, piemēram, saistībā ar kūpinātavuuzstādīšanu uz ugunsnedrošas virsmas, pārbaudes prasībām vai pat lietošanas iespēju savā teritorijā, jums ir jāsazinās ar vietējās māju asociācijas, būvniecības vai ugunsdzēsības amatpersonām vai iestādi, kurai ir paredzētā jurisdikcija.

1. Jānodrošina vismaz 305 mm (12 collas) atstatums no ugunsnedrošām konstrukcijām līdz grila malām un 305 mm (12 collas) atstatums no kūpinātavu aizmugures līdz ugunsnedrošām konstrukcijām. **Neuzstādiet iekārtu uz grīdām, kas ir ugunsnedrošas vai pārklātas ar ugunsnedrošu virsmu, ja vien neesat saņēmis attiecīgu atļauju un apstiprinājumu no atbilstīgās jurisdikcijas iestādēm.** Nelietojiet šo iekārtu iekštelpās, slēgtā vai nevēdinātā zonā. Šo iekārtu nedrīkst novietot zem ugunsnedrošiem griestiem vai pārkares. Kūpinātavu jāuzglabā tīrā vietā, kurā neatrodas ugunsnedroši materiāli, benzīns un citi uzliesmojoši izgarojumi un šķidrumi.

Ja aizdegas taukvielas, izslēdziet kūpinātavu un neatveriet kūpināšanas nodalījuma durvis, līdz uguns ir nodzisusi. Neatvienojiet strāvas vadu. Nelejiet ūdeni uz iekārtas. Nemēģiniet apslāpēt uguni. Lai degšana neizplatītos, izmantojiet visām klasēm (ABC klase) apstiprinātu ugunsdzēšamo aparātu. Nekontrolētas degšanas gadījumā zvaniet ugunsdzēsības dienestam.

2. Nenovietojiet iekārtu un elektrības vadus ūdens vai citu šķidrumu tuvumā. Nelietojiet kūpinātavu lietū, kā arī elektrības un ūdens avotu tuvumā. Lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena, izmantojiet tikai atbilstoši zemētu elektrības kontaktligzdu. Nelietojiet iekārtu, ja ir bojāts tās strāvas vads vai spraudnis. Ja tiek izmantots garš, atvienojams strāvas vads (vai pagarinātājs), vada pieļaujamajai jaudai jābūt vismaz tādai pašai kā ierīces jaudai, kā arī vadam jābūt zemētam. Pagarinātājkabelis, kas ir piemērots lietošanai āra izstrādājumiem, ir apzīmēts ar burtu "W" un norādi "piemērots lietošanai āra iekārtām". Lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena, pagarinātājkabelis jānovieto sausā vietā, bet ne uz zemes.
3. Jā iekārta tika glabāta, pirms lietošanas notīriet to. Lai pagarinātu iekārtas darbmūžu, jāveic regulāra kopšana un apkope. Ja lietus vai liela mitruma sezonā kūpinātava tiek glabāta ārā, jānodrošina, lai uz elektriskā elementa nenokļūst ūdens. Pirms jebkāda kopšanas vai apkopes darba vienmēr atvienojiet iekārtu no strāvas padeves.

Transportēšanas laikā kūpinātavu nedrīkst lietot un tā nedrīkst būt karsta. Pirms gatavošanas režģu augstuma regulēšanas, koka skaidu piebēršanas, ūdens paplātes izņemšanas, kā arī pirms kūpinātavas pārvietošanas vai novietošanas glabāšanā pārliecinieties, vai kūpinātava ir pilnībā atdzisusi. Ja iekārta netiek lietota, glabājiet to telpās. Elektrisko kūpinātavu nedrīkst novietot glabāšanā, ja tajā ir karsti pelni. Novietojiet glabāšanā tikai tad, kad visas virsmas ir atdzisušas.

4. Lietojot iekārtu, ieteicams izmantot karstumizturīgus grila cimdus, kā arī garus un izturīgus ēdiena gatavošanas piederumus. Izņemot ēdienu no kūpinātavas, jāievēro piesardzība. Visas virsmas ir karstas, un pēc lietošanas vēl kādu laiku var būt karstas.
5. Grila daļas var kļūt ļoti karstas, radot nopietnu traumu risku. Iekārtas lietošanas laikā raugieties, lai tās tuvumā nenokļūst mazi bērni un mājdzīvnieki.

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.

6. Nelietojiet šo iekārtu citiem nolūkiem, nekā paredzēts, piemēram, kā sildītāju. Šī iekārta nav paredzēta komerciālai lietošanai.

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 izkliedējot tuvumā, tie jāuzglabā slēgtā konteinerā, līdz visi izdedži ir pilnībā atdzisuši.

KREOZOTS

Kreozots jeb sodrēji ir darvai līdzīga viela. Tā degšanas laikā rodas melni dūmi ar meliem nosēdumiem. Sodrēji jeb kreozots veidojas iekārtas nepareizas izmantošanas rezultātā, piemēram, ja ir nosprostots degšanas ventilators, nav veikta degšanas zonas tīrīšana un apkope vai tiek izmantots slikts gaisa-kurināmā maisījums.

Šīs iekārtas izmantošana ir bīstama, ja liesma kļūst tumša, melnīgsnēja vai degšanas trauks ir pārpildīts ar granulām. Kad kreozots aizdegas, uguns kļūst ārkārtīgi karsta un nekontrolējama — līdzīga taukvielu degšanas ugunij. Šādā gadījumā izslēdziet iekārtu, ļaujiet tai pilnībā atdzist un pēc tam pārbaudiet to apkopes un tīrīšanas nolūkos. Kreozots parasti uzkrājas gar izplūdes zonām.

Ja kreozots ir izveidojies iekārtas iekšpusē, ļaujiet iekārtai uzsilt zemā temperatūrā, izslēdziet iekārtu un pēc tam noslaukiet visus veidojumus ar roku dvieli. Kreozotu, līdzīgi kā darvu, vieglāk ir notīrīt siltu, jo tad tas ir šķidrs.

OGLEKĻA MONOKSĪDS (“klusais slepkava”)

Dedzinot koka skaidas, izdalās oglekļa monoksīds, kam nav smakas un kas var izraisīt nāvi. Nededziniet koka skaidas mājās, transportlīdzekļos, teltīs, garāžās vai jebkādās slēgtās zonās. Dariet to tikai ārā, labi vēdinātā vietā.

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 asinīs 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.

DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

Pit Boss® grila granulu gatavošanas ierīces tika pārbaudītas saskaņā ar ES atbilstības apliecinājuma (Conformité Européenne — CE) procedūrām un specifikācijām. Saskaņā ar pārbaudes rezultātiem ierīces atbilst standartu un direktīvu prasībām saistībā ar visām ES (Eiropas Savienības) un Eiropas Ekonomikas zonas (EEZ) drošības, veselības un vides aizsardzības prasībām.

Šis izstrādājums atbilst elektromagnētiskās atbilstības (EMC, 2014/30/ES) standartiem, zemsprieguma direktīvas (LVD, 2014/35/ES) standartiem, kā arī bīstamo vielu (RoHS, 2011/65/ES, 2015/863) un Elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu (WEEE, 2002/96/EC) ierobežojumiem.

DANSONS

PAZIŅOJUMS PAR AUTORTIESĪBĀM

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

DANSONS EIROPA
11 Rue Galvani Parīze, Francija 75017

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

KLIENTU APKALPOŠANA
www.pitboss-grills.com

SATURA RĀDĪTĀJS

Drošības informācija....236

Daļas un specifikācijas....239

Montāžas sagatavošana....240

Montāžas norādes
- Riteņu piestiprināšana pie atbalsta kājām.... 240
- Atbalsta kāju piestiprināšana pie kūpinātavas.... 240
- Vadības paneļa piestiprināšana pie atbalsta kājām.... 241
- Atbalsta stieņa nostiprināšana.... 241
- Atbalsta paneļu uzstādīšana.... 241
- Apakšējā nodalījuma uzstādīšana.... 241
- Strāvas vada balsteņa uzstādīšana....242
- Aizvaru uzstādīšana galvenā nodalījumā....242
- Aizmugurējā roktura uzstādīšana....242
- Galvenā nodalījuma piestiprināšana pie kūpinātavas....243
- Gatavošanas komponentu uzstādīšana....243
- Plāksnes ar logotipu piestiprināšana....244
- Kūpināšanas nodalījuma durvju roktura un slēdzenes uzstādīšana....244
- Koka skaidu tvertnes montāža un uzstādīšana....244
- Taukvielu paplātes uzstādīšana....245
- Savienošana ar strāvas avotu....245

Ekspluatācijas norādes
- Kūpinātavas vide....245
- Kūpinātavas temperatūras diapazoni....246
- Informācija par vadības paneli....247
- Informācija par zondēm.... 248
- Pirmā lietošanas reize — kūpinātavas izdedzināšana... 248
- Palaides procedūra.... 248
- Ūdens teknes piepildīšana....249
- Koka skaidu tvertnes piepildīšana....249
- Kūpinātavas izslēgšana....249

Kopšana un apkope....250

Problēmu novēršana....251

Elektroinstalācijas shēma....253

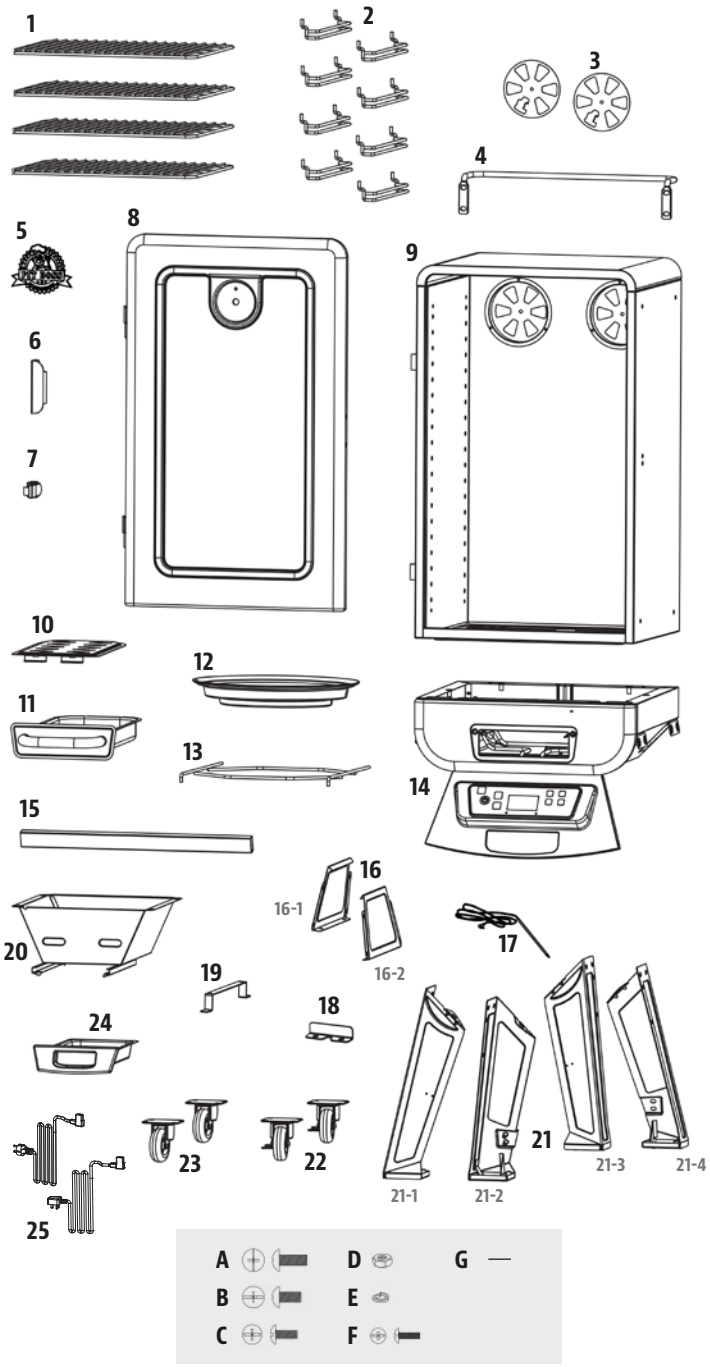
Rezerves daļas....254

Garantija....255

DAĻAS UN SPECIFIKĀCIJAS

Daļas Nr.	Apraksts
1	Gatavošanas režģi (x4)
2	Gatavošanas režģu atbalsta kronšteini (x8)
3	Aizvara vārsts (x2)
4	Aizmugurējais rokturis (x1)
5	Plāksne ar logotipu (x1)
6	Kūpināšanas nodalījuma durvju rokturis (x1)
7	Kūpināšanas nodalījuma durvju slēgs (x1)
8	Kūpinātavas durvis (x1)
9	Galvenais nodalījums (x1)
10	Koka skaidu tvertnes vāks (x1)
11	Koka skaidu tvertnes montāža (x1)
12	Ūdens paplāte (x1)
13	Ūdens teknes balsts (x1)
14	Kūpinātavas pamatne (x1)
15	Atbalsta stienis (x1)
16	Atbalsta panelis (x2)
17	Gaļas zonde (x1)
18	Temperatūras zondes kronšteinskronšteins (x1)
19	Strāvas vada balstenis (x1)
20	Apakšējā nodalījuma montāža (x1)
21	Atbalsta kāja (x4)
22	Ritenīšu stiprinājumi (x2)
23	Riteniši (x2)
24	Taukvielu paplāte (x1)
25	Strāvas vads (x2)
A	¼–20x⅝" Skrūve (x4)
B	¼–20x½" Skrūve (x28)
C	#10–24x½" Skrūve (x32)
D	# 10–24 Bloķēšanas uzgrieznis (x2)
E	M5 Bloķēšanas paplāksne (x2)
F	#5–32x½" Skrūve (x2)
G	Rezerves datortehnika

PIEZĪME: tā kā notiek pastāvīga izstrādājumu attīstība, daļām var tikt veiktas izmaiņas bez iepriekšēja paziņojuma. Ja, montējot ierīci, kādas daļas trūkst, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.



PB – ELEKTRĪBAS PRASĪBAS
220-240 V, 50 Hz, 1650 W, IEZEMĒTS SPRAUDNIS

MODELIS		SAMONTĒTA IERĪCE (P X A X DZ)	IERĪCES SVARS	GATAVOŠANAS ZONA	TEMP. DIAPAZONS
PB	PBV3DU1	550MM X 1,190MM X 510MM / 21" X 46" X 20"	30 KG / 66 MĀRC	**GATAVOŠANAS VIRSMA: 0,07 M3 (2,7 PĒDAS3) KOPĀ: 4,424 CM² (685 KVADRĀTCOLLAS)**	38-176°C / 100-350°F

SAGATAVOŠANA MONTĀŽAI

Daļas ir izvietotas visā pārvadāšanas kastē, tostarp zem kūpinātavu. Pēc izņemšanas no aizsargkartona pārvadāšanas kastes pārbaudiet kūpinātavu, daļas un armatūras blistera paku. Pirms montāžas izņemiet visus iepakojuma materiālus no grila iekšpuses un ārpuses un pēc tam pārskatiet un pārbaudiet visas daļas atbilstoši daļu sarakstam. Ja kādas daļas trūkst vai tā ir bojāta, nemēģiniet montēt grilu. Garantija neattiecas uz bojājumiem, kas radušies pārvadāšanas laikā. Lai saņemtu daļas, sazinieties ar izplatītāju vai Pit Boss® klientu apkalpošanas nodaļu.

www.pitboss-grills.com

SVARĪGI: lai atvieglotu uzstādīšanu, būtu noderīgi (bet ne obligāti) to veikt divatā.

Montāžai nepieciešamie instrumenti: skrūvgriezis un līmeņrādis. *Instrumenti nav iekļauti komplektācijā.*



MONTĀŽAS NORĀDES

SVARĪGI: ieteicams izlasīt katras darbības aprakstu pilnībā pirms montāžas sākšanas pēc instrukcijām. Nepievelciet skrūves līdz galam pirms visu attiecīgajai darbībai nepieciešamo skrūvju uzstādīšanas, ja vien nav norādīts citādi.

1. RITEŅU PIESTIPRINĀŠANA PIE ATBALSTA KĀJĀM

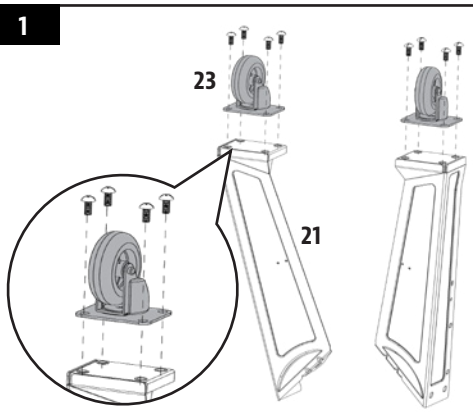
Nepieciešamās daļas:

2 x Ritenīšu stiprinājumi (#22)
2 x Ritenīši (#23)
4 x Atbalsta kāja (#21)
16 x ¼–20x½" Skrūve (#B)

Uzstādīšana:

· Novietojiet uz grīdas kartona gabalu, lai montāžas laikā nesaskrāpētu iekārtu un detaļas. Pēc tam pieskrūvējiet ritenīti pie kājas apakšas, izmantojot četras skrūves. Atkārtojiet uzstādīšanas darbības pārējām atbalsta kājām un ritenīšiem.

1



2. ATBALSTA KĀJU PIESTIPRINĀŠANA PIE KŪPINĀTAVAS

Nepieciešamās daļas:

1 x Kūpinātavas pamatne (#14)
12 x ¼–20x½" Skrūve (#B)

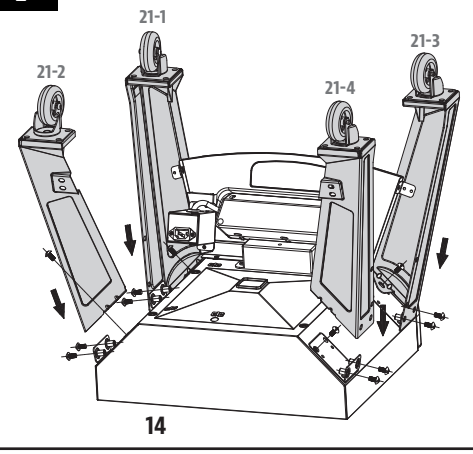
Uzstādīšana:

· Pēc tam nolieciet kūpinātavas pamatni uz grīdas ar augšpusi uz leju. Sagatavojiet četras atbalsta kājas, ko paredzēts piestiprināt pie kūpinātavas pamatnes, izvietojot marķētās kājas, kā parādīts attēlā.

SVARĪGI: četrām atbalsta kājām jābūt izvietotām pareizi, lai vēlāk varētu pareizi uzstādīt atbalsta paneļus un atbalsta stieni.

· Pieskrūvējiet atbalsta kāju pie kūpinātavas pamatnes. Atkārtojiet uzstādīšanas darbības atlikušajām trim atbalsta kājām. Pilnībā pievelciet iekšpuses skrūves, bet ārpuses skrūves pievelciet tikai daļēji.

2



LATVIEŠU
LV

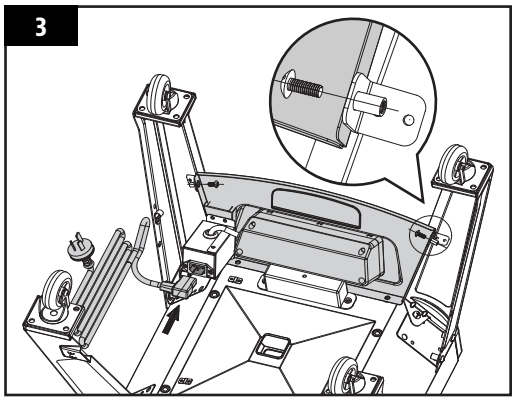
3. VADĪBAS PANEĻA PIESTIPRINĀŠANA PIE ATBALSTA KĀJĀM

Nepieciešamās daļas:

2 x #10–24x½" Skrūve (#C)
1 x Strāvas vads (#25)

Uzstādīšana:

- Blakus vadības panelim atlaidiet vaļīgāk abas skrūves, ar kurām vadības panelis ir piestiprināts pie galvenā nodalījuma. Tad, izmantojot vēl divas skrūves, nostipriniet priekšējā paneļa malas pie priekšējām atbalsta kājām. Kad skrūves pievilktas, pievelciet arī abas skrūves, ko pirms tam atlaidāt.
- Komplektā ir divi strāvas vadi. Ievietojiet vēlamo strāvas vadu attiecīgajā rievā apakšā.



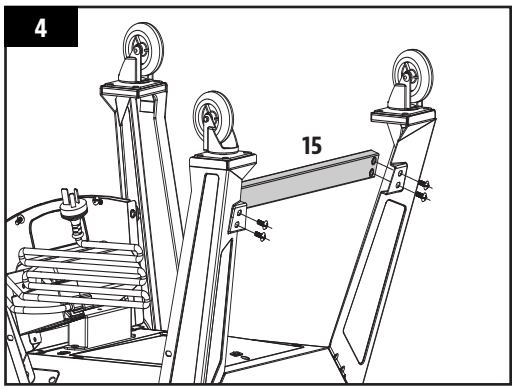
4. ATBALSTA STIEŅA NOSTIPRINĀŠANA

Nepieciešamās daļas:

1 x Atbalsta stienis (#15)
4 x #10–24x½" Skrūve (#C)

Uzstādīšana:

- Uzstādiet atbalsta stieni iekārtas aizmugurē starp abām aizmugurējām atbalsta kājām. Nostipriniet, izmantojot divas skrūves katrā pusē. Nodrošiniet, lai atbalsta stienis atrastos galvenā nodalījuma apakšpusē un būtu vērsts uz iekšpusi. Skatiet attēlu, kur redzams atbalsta stieņa izvietojums.



5. ATBALSTA PANEĻU UZSTĀDĪŠANA

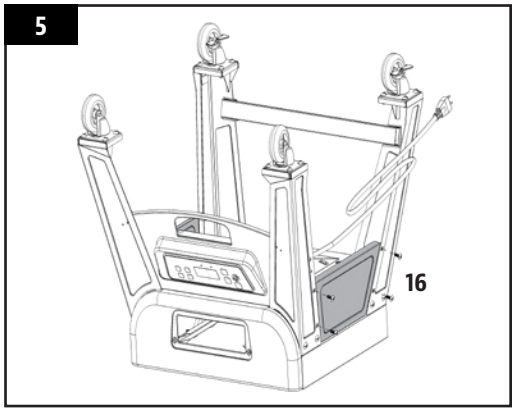
Nepieciešamās daļas:

2 x Atbalsta panelis (#16)
8 x #10–24x½" Skrūve (#C)

Uzstādīšana:

- Piestipriniet vienu atbalsta paneli pie iekārtas sāniem starp priekšējo un aizmugurējo atbalsta kāju. Nostipriniet, izmantojot divas skrūves katrā pusē. Nodrošiniet, lai atbalsta plāksnes plakanā puse būtu vērsta uz āru. Atkārtojiet tās pašas darbības, lai uzstādītu otru atbalsta paneli. Skatiet attēlu, kur redzams atbalsta paneļu izvietojums.

PIEZĪME: atbalsta panelim ar diviem caurumiem apakšdaļā jāatrodas tajā iekārtas pusē, kurā strāvas vads ir izvadīts no vadības paneļa (kreisajā pusē). Tas ir svarīgi tālāko darbību veikšanai.



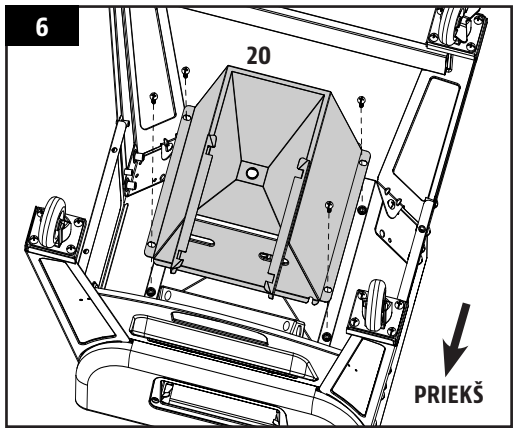
6. APAKŠĒJĀ NODALĪJUMA UZSTĀDĪŠANA

Nepieciešamās daļas:

1 x Apakšējā nodalījuma montāža (#20)
4 x #10–24x½" Skrūve (#C)

Uzstādīšana:

- Izmantojot četras skrūves, uzstādiet apakšējo nodalījumu. Nodrošiniet, lai taukvielu paplātes sliedes ir vērstas pret iekārtas priekšpusi. Daļu pareizu novietojumu skatiet attēlā.



7. STRĀVAS VADA BALSTEŅA UZSTĀDĪŠANA

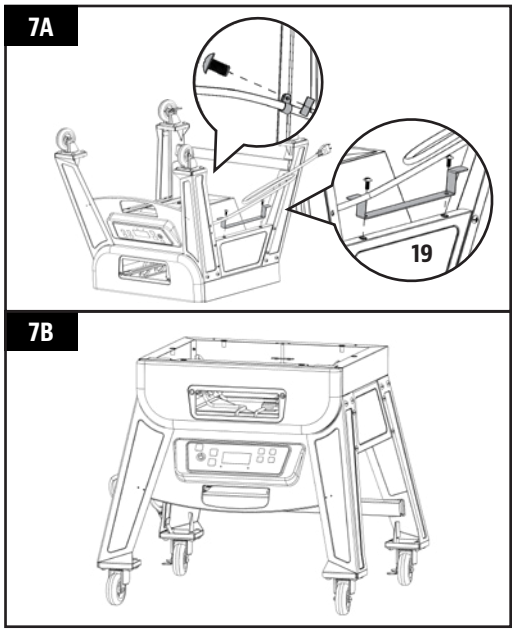
Nepieciešamās daļas:

1 x Strāvas vada balstenis (#19)
2 x #10–24x½" Skrūve (#C)

Uzstādīšana:

- Atskrūvējiet atbalsta kājā ieskrūvēto strāvas vada spailes skrūvi un izvelciet strāvas vadu caur strāvas vada spaili, lai to nostiprinātu.
- Atbalsta kājas apakšdaļā (kreisajā pusē) ir divi caurumi — atrodiet tos. Pieskrūvējiet strāvas vada kronšteinu pie atbalsta paneļa, izmantojot divas skrūves, kā parādīts 7A attēlā. Kad tas ir izdarīts, aptiniet strāvas vadu ap kronšteinu un iekārtas lietošanas laikā nenotiniet to.
- Pilnībā pievelciet visas kūpinātavas pamatnē esošas skrūves un pēc tam piesardzīgi novietojiet to pareizi, t. i., apgrieziet tā, lai riteņi atrastos apakšā. Skatiet attēlu 7B.

SVARĪGI! Pilnībā pievelciet visas kūpinātavas pamatnē esošas skrūves, iekārtas pārvietošanas laikā tās neizkristu.



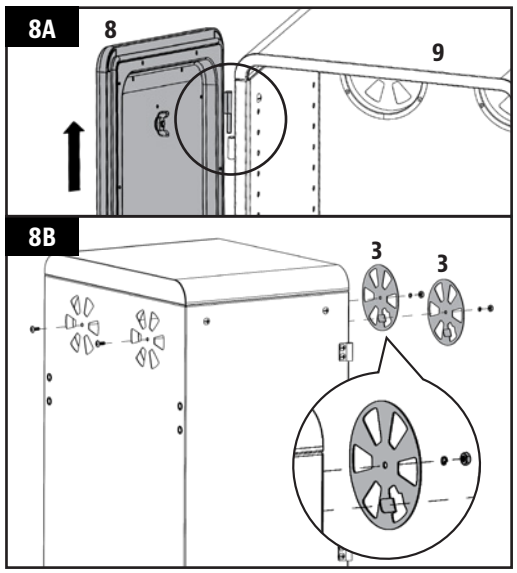
8. AIZMUGURĒJĀ ROKTURA UZSTĀDĪŠANA

Nepieciešamās daļas:

1 x Galvenais nodalījum (#9)
2 x Aizvara vārsts (#3)
2 x #10–24x½" Skrūve (#C)
2 x #10-24 Bloķēšanas uzgrieznis (#D)
2 x M5 Bloķēšanas paplāksne (#E)

Uzstādīšana:

- Vispirms izņemiet galvenā nodalījuma durvis no eņģēm un novietojiet tās atstatus. Note 8A.
- Ievietojiet vienu galvenā nodalījuma ārpusē esošo skrūvi katra aizvara centrā. Pēc tam ievietojiet aizvaru galvenajā nodalījumā tā, lai paceltais izcilnis ir vērsts pret aizmuguri, un pievelciet ārpusē esošo skrūvi, izmantojot stiprinājuma paplāksni un uzgriezni. Tādā pašā veidā uzstādiet arī otro aizvaru (kā parādīts 8B attēlā).



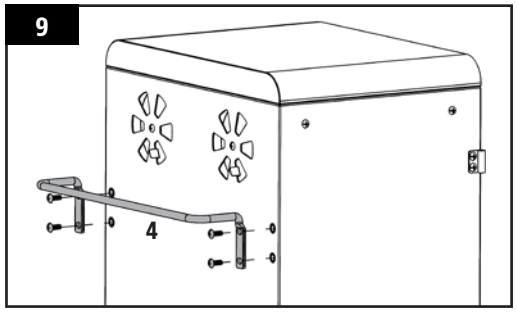
9. AIZMUGURĒJĀ ROKTURA UZSTĀDĪŠANA

Nepieciešamās daļas:

1 x Aizmugurējais rokturis (#4)
4 x ¼–20x⅝" Skrūve (#A)

Uzstādīšana:

- Piestipriniet piltuvtilpnes rokturi pie piltuvtilpnes aizmugurējās daļas, izmantojot četras skrūves. Skatiet attēlā redzamo pareizo stāvokli ar rokturi augšpusē.



10. GALVENĀ NODALĪJUMA PIESTIPRINĀŠANA PIE KŪPINĀTAVAS

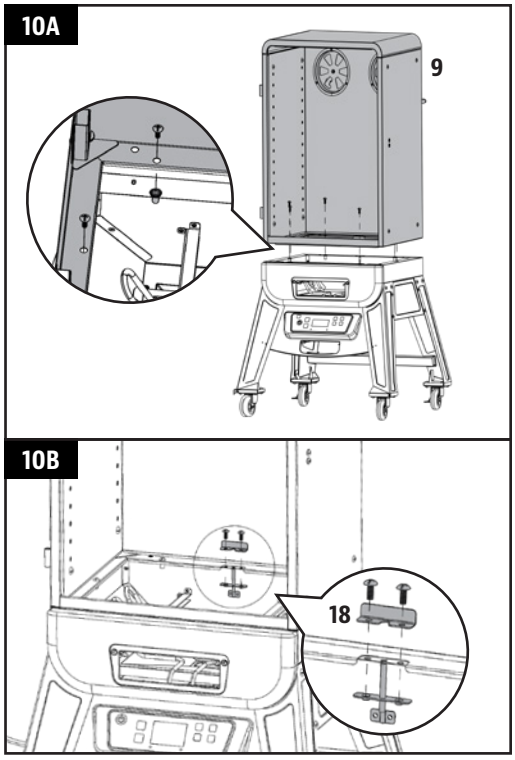
Nepieciešamās daļas:

1 x Temperatūras zondes kronšteinskronšteins (#18)
6 x #10–24x½" Skrūve (#C)
2 x #5–32x½" Skrūve (#F)

Uzstādīšana:

- Sagatavojiet galveno nodalījumu uzstādīšanai pie kūpinātavas pamatnes. Novietojiet kūpinātavas pamatni blakus galvenajam nodalījumam tā, lai abas daļas būtu vērstas vienā virzienā. **Nobloķējiet kūpinātavas pamatnes ritenīšus**. Piesardzīgi novietojiet galveno nodalījumu uz kūpinātavas pamatnes. Pieskrūvējiet galveno nodalījumu pie kūpinātavas pamatnes, izmantojot sešas skrūves (#C). Skatiet attēlu 10A.
- Temperatūras zonde jāuzstāda kūpinātavas aizmugurē, pie galvenā nodalījuma apakšmalas. Piestipriniet temperatūras zondi tai paredzētajā vietā, izmantojot zondes kronšteinu un skrūves (#F). Skatiet attēlu 10B.

SVARĪGI! Kad temperatūras zondes kronšteins ir ciešu pieskrūvēts, pārliecinieties, vai nerūsošā tērauda gals atrodas virs apakšējā nodalījuma malas. Tas tiek izmantots, temperatūras mērīšanai galvenajā nodalījumā. Ja temperatūras zonde tiks uzstādīta nepareizi, vadības panelī redzamie temperatūras rādījumi var būt nepareizi.



11. GATAVOŠANAS KOMPONENTU UZSTĀDĪŠANA

Nepieciešamās daļas:

8 x Gatavošanas režģu atbalsta kronšteini (#2)
4 x Gatavošanas režģi (#1)
1 x Ūdens paplāte (#12)
1 x Ūdens teknes balsts (#13)

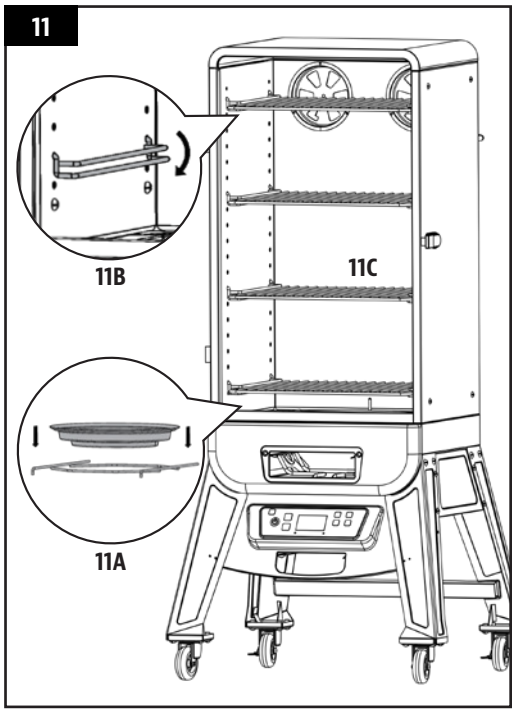
Uzstādīšana:

- Ielieciet ūdens teknes balstu galvenā iekšējā nodalījuma apakšdaļā un pēc tam uzlieciet ūdens tekni uz atbalsta. Skatiet attēlu 11A.

PIEZĪME. Kūpināšanas laikā ūdens teknē vienmēr jābūt iepildītam ūdenim. Tas uztver taukus un pilienus no kūpinātavas, tādējādi atvieglojot tīrīšanu. Ja kūpinātava tiek ilgstoši lietota, novietojiet ūdens tekni augstāk, lai ūdens tajā paliktu ilgāk.

- Ievietojiet astoņi gatavošanas režģu atbalsta kronšteinus caurumos, kas atrodas galvenā nodalījuma kreisajā iekšējā sienā. Kad tie ir ievietoti caurumos, pagrieziet tos uz leju, lai nofiksētu. Atkārtojiet šo procesu, uzstādot kronšteinus atbilstošajos augstumos labajā sienā. Skatiet attēlu 11B.
- Visbeidzot pa vienam novietojiet gatavošanas režģus uz režģu atbalsta kronšteiniem galvenā nodalījuma iekšpusē Skatiet attēlu 11C.

UZMANĪBU! Lai izvairītos no traumām, kūpinātavas režģu augstumu mainiet tikai tad, kad kūpinātava ir pilnībā atdzisusi.



12. PLĀKSNES AR LOGOTIPU PIESTIPRINĀŠANA

Nepieciešamās daļas:

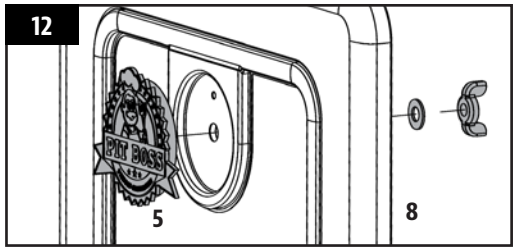
1 x Plāksne ar logotipu (#5)
1 x Kūpinātavas durvis (#8)

Uzstādīšana:

- Noņemiet paplāksni un spārnuzgriezni no komplektā ietvertās plāksnes ar logotipu.
- Ievietojiet plāksni kūpinātavas durvju priekšpusē ierīkotajā uzstādīšanas atverē, novietojiet paplāksni uz durvju iekšpusē esošās vītnes un ar roku pievelciet, lai to nostiprinātu.

PIEZĪME. Plāksne ar logotipu tiek piegādāta ar vienu paplāksni un vienu spārnuzgriezni.

12



13. KŪPINĀŠANAS NODALĪJUMA DURVJU ROKTURA UN SLĒDZENES UZSTĀDĪŠANA

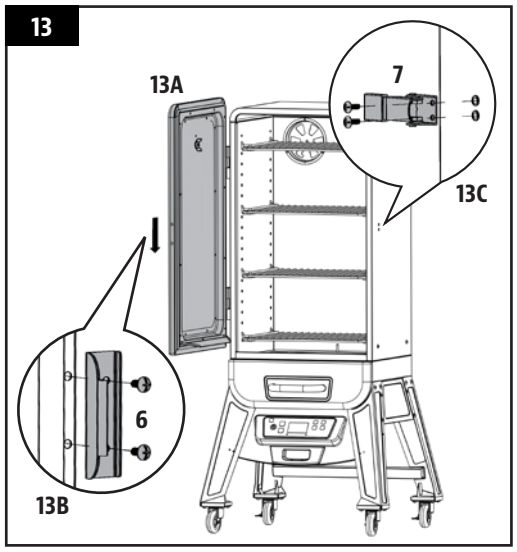
Nepieciešamās daļas:

1 x Kūpināšanas nodalījuma durvju rokturis (#6)
1 x Kūpināšanas nodalījuma durvju slēgs (#7)
4 x #10–24x½" Skrūve (#C)

Uzstādīšana:

- Vispirms uzstādiet atpakaļ galvenā nodalījuma durvis, salāgojot un nostiprinot abas durvju eņģes. Nodrošiniet, ka nodalījuma durvis ir uzstādītas pareizi, pārbaudot vai tās brīvi atveras un aizveras. Skatiet attēlu 13A
- Piestipriniet galvenā nodalījuma durvju rokturi nodalījuma priekšējo durvju vidū, izmantojot divas skrūves. Skatiet pareizo virzienu attēlā 13B.
- Piestipriniet galvenā nodalījuma durvju slēgu galvenā nodalījuma ārpusē, izmantojot divas skrūves. Skatiet attēlu 13C

13



14. KOKA SKAIDU TVERTNES MONTĀŽA UN UZSTĀDĪŠANA

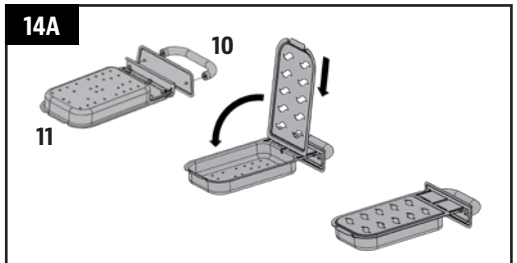
Nepieciešamās daļas:

1 x Koka skaidu tvertnes vāks (#10)
1 x Koka skaidu tvertnes montāža (#11)
2 x #10–24x½" Skrūve (#C)

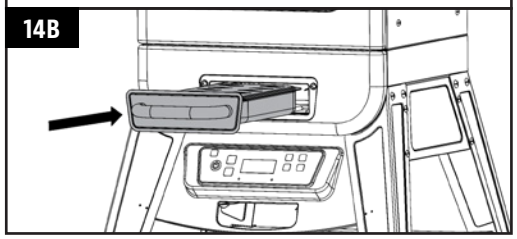
Uzstādīšana:

- Vispirms samontējiet koka skaidu tvertni, nostiprinot stiprināšanas plati un rokturi, izmantojot divas skrūves. Pēc tam ievietojiet koka skaidu tvertni vāka rievās (uz koka skaidu tvertnes) un nolaidiet vāku, lai to aizvērtu. Skatiet 14A attēlu.
- Iebīdiet samontēto koka skaidu tvertni atverē virs vadības paneļa iekārtas priekšpusē. Skatiet 14B attēlu.

14A



14B



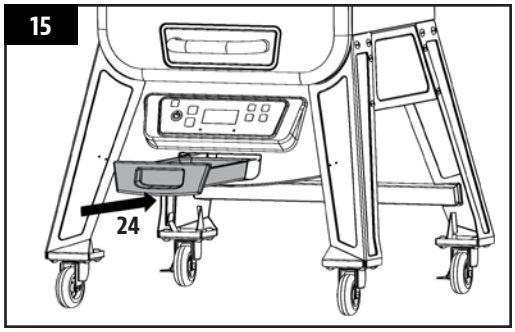
15. TAUKVIELU PAPLĀTES UZSTĀDĪŠANA

Nepieciešamās daļas:

1 x Taukvielu paplāte (#24)

Uzstādīšana:

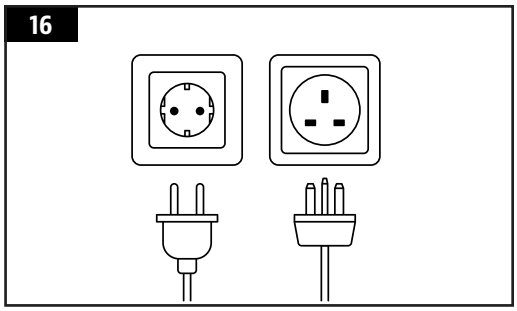
- Iebīdiet taukvielu paplāti atverē zem vadības paneļa iekārtas priekšpusē. Pārliecinieties, vai taukvielu paplāte ir pareizi novietota uz sliedēm.
- Tagad iekārta ir pilnībā samontēta.



16. SAVIENOŠANA AR STRĀVAS AVOTU

- *STANDARTA LIGZDA*
  Šai iekārtai ir nepieciešama 220-240 voltu, 50Hz, 1650w. Tai ir nepieciešams iezemēts spraudnis. Pirms lietošanas pārbaudiet, vai iezemētais gals nav nolūzis.

SVARĪGI! Kad iekārta netiek lietota, atvienojiet to no strāvas avota.



EKSPLUATĀCIJAS NORĀDES

Mūsdienās ar vien vairāk cilvēku izvēlas lietot veselīgu un uzturvielām bagātu pārtiku. Tādēļ īpaši svarīgi ir samazināt uzturā lietojamo tauku daudzumu. Viens no labākajiem veidiem, kā uzturā samazināt tauku daudzumu, ir gatavošana ar mazu taukvielu daudzumu, piemēram, kūpināšana. Tā kā šajā elektriskajā kūpinātavā tiek izmantotas koka skaidas, gaļa gatavošanas laikā iegūst dabīga koka aromātu, līdz ar to mazāk jālieto mērču, kas satur daudz cukura.

KŪPINĀTAVAS VIDE

1. *KŪPINĀTAVAS UZSTĀDĪŠANAS VIETA*

Kūpinātavu, tāpat kā citu lietošanai ārpus telpām paredzētu iekārtu, veiktspēju būtiski ietekmē laika apstākļi un gatavošanas ilgums, lai pagatavotu nevainojamu maltīti. Visām Pit Boss® iekārtām jānodrošina vismaz 305 mm (12 collu) atstatums no ugunsnedrošām konstrukcijām, un šis atstatums ir jāsaglabā visā kūpinātavu darbības laikā. Šo iekārtu nedrīkst novietot zem ugunsnedrošiem griestiem vai pārkares. Kūpinātavu jāglabā vietā, kurā neatrodas ugunsnedroši materiāli, benzīns un citi uzliesmojoši izgarojumi un šķidrumi.

2. *GATAVOŠANA AUKSTĀ LAIKĀ*

Kaut arī ārā kļūst vēsāks, grilēšanas sezona nebūt nav beigusies! Spirdzinoši vēsais gaiss un kūpināta ēdiena debešķīgais aromāts palīdzēs aizdzīt ziemas grūtsirdību.levērojiet tālāk minētos ieteikumus par to, kā izbaudīt kūpināšanu vēsākajos mēnešos:

- Ja kūpināšana zemā temperatūrā neizdodas, nedaudz paaugstiniet temperatūru, lai sasniegtu vēlamo rezultātu.
- Organizējiet darbu — pirms došanās ārā sagatavojiet visu nepieciešamo virtuvē. Ziemā pārvietojiet kūpinātavu vietā, kur nav vēja un tieša aukstuma. Noskaidrojiet vietējos noteikumus par to, cik tuvu kūpinātava drīkst atrasties jūsu mājām un/vai citām konstrukcijām. Visu nepieciešamo novietojiet uz paplātes, kārtīgi nostipriniet un sāciet gatavot!

- Lai zinātu precīzu āra temperatūru, novietojiet āra termometru gatavošanas zonas tuvumā. Veidojiet pierakstus, kurā atzīmēt gatavoti ēdienu, āra temperatūru un gatavošanas ilgumu. Tas palīdzēs vēlāk, lai izlemtu, ko gatavot un cik ilgs laiks būs nepieciešams.
- Ļoti vēsā laikā palieliniet uzsildīšanas laiku vismaz par 20 minūtēm.
- Centieties neatvērt kūpināšanas nodalījuma durvis vairāk, nekā nepieciešams. Aukstas vēja brāzmas var ievērojami pazemināt temperatūru kūpinātavas iekšpusē. Ēdiena pasniegšanas laikam jābūt pielāgojamam; rēķinieties ar papildu 10-15 minūtēm ikreiz, kad atverat durvis.
- Sagatavojiet uzsildītu paplāti vai trauka vāku, lai ēdiens neatdzistu, kamēr nonāksiet telpās.
- Ziemā vislabāk gatavot ēdienus, kuriem jāpievērš mazāk uzmanības, piemēram, cepeti, veselu vistuu, ribiņas un tītaru. Padariet maltītes gatavošanu vēl vieglāku, pievienojot vienkārši pagatavojamas piedevas, piemēram, dārzeņus un kartupeļus.

3. *GATAVOŠANA KARSTĀ LAIKĀ*

Kad ārā kļūst siltāks, gatavošanas laiks saīsinās. Ievērojot dažus tālāk minētos ieteikumus par to, kā izbaudīt kūpināšanu karstajos mēnešos:

- Noregulējiet zemāku gatavošanas temperatūru. Tā varēsiet izvairīties no nevēlamiem uzliesmojumiem.
- Izmantojiet gaļas termometru, lai noteiktu ēdiena iekšējo temperatūru. Tas palīdzēs novērst gaļas pārcepšanu un izžūšanu.
- Kūpināšanas nodalījuma durvīm vienmēr jābūt aizvērtām, arī karstā laikā.
- Ēdienu var uzturēt karstu, to ietinot folijā un ievietojot izolētā dzesētājā. Aplieciet ap foliju saburzītas avīzes, lai ēdienu uzturētu karstu 3–4 stundas.

KŪPINĀTAVAS TEMPERATŪRAS DIAPAZONI

Temperatūras rādījumi vadības panelī var precīzi neatbilst termometra rādījumam. Visas zemāk uzskaitītās temperatūras ir aptuvenas, un tās ietekmē šādi faktori: ārējā apkārtējā temperatūra, vēja daudzums un virziens, izmantoto šķeldas kvalitāte, atveramās skapja durvis un gatavoto ēdienu daudzums.

Kūpināšana ir viens no tradicionālās grilēšanas veidiem, un tā ir galvenā kūpinātavas priekšrocība. Pastāv divi kūpināšanas veidi: karstā kūpināšana un aukstā kūpināšana.

- ***Karstā kūpināšana*** ir vēl viens nosaukums ***lēnai gatavošanai zemā temperatūrā,*** un parasti tiek izmantota 82-122 °C / 180-250 °F temperatūra. Karstā kūpināšana vislabāk darbojas, ja nepieciešams ilgāks gatavošanas laiks, piemēram, lieli gaļas, zivju vai mājputnu gabali.
- ***Aukstās kūpināšanas*** laikā ēdiens atrodas tālu no uguns un tiek kūpināts bez karstuma ietekmes 15-32 °C / 60-90 °F temperatūrā.

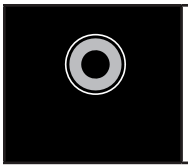
IETEIKUMS: lai pikantais aromāts būtu intensīvāks, pārslēdzieties uz kūpināšanas (zemas) temperatūras diapazonu tūlīt pēc ēdiena ievietošanas kūpinātavā. Tas ļauj dūmiem iesūkties gaļā pirms gaļas poru aizvēršanās, kas notiek aptuveni 49 °C / 120 °F temperatūrā.

Panākumu atslega ir eksperimentēšana ar kūpināšanai atvēlēto laiku, pirms ēdiena gatavošana ir pabeigta. Daži šefpavāri, kas specializējas gatavošanai ārpus telpām, izvēlas kūpināt gatavošanas beigās, jo tas ļauj ēdienu uzturēt siltu līdz pasniegšanai. Mēģiniet, kamēr sanāk!

INFORMĀCIJA PAR VADĪBAS PANELI



VADĪBA	APRAKSTS
	Ja ir izveidots savienojums ar strāvas avotu, **barošanas poga** izgaismojas zilā krāsā. Nospiediet barošanas pogu, lai ieslēgtu ierīci. Kad tiks nospiesta barošanas poga, tiks ieslēgts digitālais LCD ekrāns, kas liecinās par gatavību lietošanai. Lai iekārtu izslēgtu, nospiediet pogu un turiet to nospiestu.
F/C	**Temperatūras iestatīšanas pogu** paredzēts arī izmantot, lai mainītu rādījumu LCD ekrānā. Turiet pogu nospiestu, lai pēc izvēles pārslēgtu uz grādiem pēc Celsija (ºC) vai Fārenheita (ºF). Noklusējums ir iestatīts pēc Celsija.
Element	**Elementa gaismas indikatoru** paredzēts izmantot, lai parādītu, vai sildelements ir ieslēgts vai izslēgts. Ja indikators ir izgaismots, sildelements ir ieslēgts un darbojas. Ja indikators nav izgaismots, sildelements ir izslēgts. Sildelements paliek ieslēgts, ja faktiskā temperatūra ir zemāka par iestatīto temperatūras vērtību. Kad tiek sasniegta iestatītā temperatūra, sildelements tiek automātiski izslēgts.
	Digitālo LCD ekrānu paredzēts izmantot kā šīs iekārtas informācijas avotu. Displeja digitālajā LCD ekrānā tiek rādīta iestatītā kūpināšanas temperatūra (SET), faktiskā kūpināšanas temperatūra (ACTUAL), gaļas zondes temperatūra (ja ir pievienota) un visi kļūdu ziņojumi. Ja ir savienota tikai viena gaļas zonde, tiek parādīts tikai viens mērījums. Temperatūru var parādīt vai nu pēc Fārenheita, vai pēc Celsija.
	Vadības paneļa **regulēšanas bultiņas** paredzēts izmantot, lai palielinātu vai samazinātu laika (TIME) un temperatūras (TEMP) vērtību. Nospiediet pogas un turiet tās, lai vērtību palielinātu vai samazinātu ātrāk.
Temp	Nospiediet vadības paneļa **temperatūras pogu**, lai pielāgotu kūpināšanas temperatūru. · Nospiediet vienu reizi, lai atlasītu temperatūras iestatījumu. Katru reizi, kad tiek nospiesta regulēšanas bultiņa, temperatūras vērtība tiek mainīta par pieciem grādiem. Kad iestatīšana ir pabeigta, nospiediet to vēlreiz, lai bloķētu temperatūras iestatījumu. Sildelements netiks ieslēgts, kamēr netiks iestatīta arī laika vērtība. Sildelementa noklusējuma temperatūras iestatījums ir 37 ºC/100 ºF.
Time	Nospiediet vadības paneļa **laika pogu**, lai pielāgotu kūpināšanas laiku. · Nospiediet vienu reizi, lai atlasītu laika iestatījumu. Izmantojiet regulēšanas bultiņas, lai mainītu stundas vērtību. Vērtība tiek mainīta par 1 stundu (no 00 līdz 99). · Nospiediet vēlreiz, lai atlasītu minūšu iestatījumu. Izmantojiet regulēšanas bultiņas, lai mainītu minūšu vērtību. Vērtība tiek mainīta par 10 minūtēm (no 00 līdz 50). · Kad iestatīšana ir pabeigta, nospiediet to otrreiz, lai bloķētu laika iestatījumu.
Set/Act	Nospiediet vadības paneļa **iestatītās/faktiskās vērtības pogu (Set/ACT)**, lai parādītu iestatītā (SET) vai faktiskā/pašreizējā (ACT) laika un temperatūras vērtības. Pēc noklusējuma displejā tiek parādīta faktiskā (ACT) laika (TIME) un temperatūras (TEMP) vērtība. · Lai skatītu iestatītās laika un temperatūras vērtības, vienreiz nospiediet pogu Set/ACT. Pēc 15 sekundēm displejā tiks parādītas faktiskās (ACT) vērtības. · Lai mainītu iestatījumu, vienreiz nospiediet pogu Set/ACT un pēc tam nospiediet pogu TIME vai TEMP. Pēc tam izmantojiet regulēšanas bultiņas, lai mainītu iestatījumu.
Smoke	Nospiediet vadības paneļa **pogu SMOKE**, lai manuāli ieslēgtu sildelementu. To paredzēts izmantot, lai pēc durvju atvēršanas palielinātu dūmu daudzumu vai aizdedzinātu kūpināšanā izmantotās svaigās koka skaidas. · Nospiediet vienreiz, lai ieslēgtu sildelementu un aktivizētu 20 minūšu darbības ciklu. Kad cikls tiks pabeigts, sildelements tiks automātiski izslēgts. · Nospiediet divreiz, lai 20 minūšu darbības cikla laikā izslēgtu sildelementu.



Pieslēdzama savienojuma ports(-ti) vadības paneļa priekšā ir paredzēts(-ti) divām **gaļas zondēm**. Ja gaļas zonde ir pievienota, temperatūra tiek parādīta LCD ekrānā. Ja gaļas zonde netiek lietota, atvienojiet to no savienojuma porta. *Saderīga tikai ar Pit Boss® zīmola gaļas zondēm. Papildu gaļas zonde(-s) tiek pārdota(-s) atsevišķi.*



INFORMĀCIJA PAR ZONDĒM

- *TEMPERATŪRAS ZONDE*

Temperatūras zonde atrodas galvenā karkasa iekšpusē pie sienas kreisajā pusē. Tā ir maza, vertikāla, no nerūsošā tērauda izgatavota zonde. Temperatūras zonde mēra iekārtas iekšējo temperatūru. Ja temperatūra tiek regulēta vadības panelī, temperatūras zonde nolasa faktisko temperatūru iekārtas iekšpusē un pielāgo to līdz vēlamajai temperatūrai.

SVARĪGI! Iekārtas temperatūru būtiski ietekmē āra laikapstākļi, izmantoto granulu kvalitāte, granulu aromāts un gatavojamā ēdiena daudzums.

- *GAĻAS ZONDE*

Gaļas zonde mēra gaļas iekšējo temperatūru grilā, līdzīgi iekštelpu cepeškrāsnij. Pieslēdziet gaļas zondes adapteru pie gaļas zondes savienojuma pieslēgvietas vadības panelī, ievietojiet nerūsošā tērauda gaļas zondi gaļas biezākajā daļā, un vadības panelī tiks parādīta temperatūra. **Lai gaļas zondi pareizu pieslēgtu savienojuma pieslēgvietai, gādājiet, lai tā ar klikšķi iegulst vietā.**

PIEZĪME. Ievietojot gaļas zondi gaļā, raugieties, lai gaļas zondei un tās vadojumam nebūtu tiešas saskares ar liesmām vai tie netiktu pakļauti pārmērīgai karstuma iedarbībai, Tas var bojāt gaļas zondi. Izvadiet lieko vadu pa grila pamatdaļas kreisās puses atveri vai grila pamatdaļas augšpusi (grila vāka eņģes tuvumā). Ja zonde netiek lietota, atvienojiet to no zondes savienojuma pieslēgvietas un uzglabājiet drošā un tīrā vietā.

PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE — KŪPINĀTAVAS IZDEDZINĀŠANA

Pirms kūpinātavas lietošanas ēdienam pirmo reizi ir svarīgi veikt karsēšanas ciklu, lai sagatavotu iekārtas iekšpuses un ārpuses virsmu. Ieslēdziet kūpinātavu un 30–40 minūtes darbiniet to jebkurā temperatūrā (virs 177 °C/350 °F) ar aizvērtām durvīm, lai iekārtu sakarsētu un atbrīvotos no svešķermeņiem.

SVARĪGI! Kūpinātavas sakarsēšanas cikls ir svarīgs, lai paildzinātu kūpinātavas darbmūžu un atvieglotu tās kopšanu. Ja sakarsēšanas cikls netiek veikts, var tikt bojāta ārpuses virsma, kā arī pirmajā kūpināšanas reizē krāsas aromāts var radīt ēdienam nedabisku piegaršu.

PALAIDES PROCEDŪRA

1. Atveriet kūpinātavas durvis un piesardzīgi iepildiet ūdens teknē (ne vairāk par ¾) ūdeni vai marinādi.

   SVARĪGI! Nepiepildiet tekni pilnu vai pārāk pilnu, citādi kūpinātavas lietošanas laikā var tikt bojāts elektriskais elements un/vai citas daļas.

2. Noregulējiet kūpināšanas režģus un režģa atbalsta kājas vēlamajā augstumā atbilstoši kūpināmajam ēdienam. Kad režģi ir novietoti vēlamajā augstumā, aizveriet kūpinātavas durvis.
3. Izņemiet koka skaidu tvertni. Atveriet koka skaidu tvertnes vāku, iepildiet koka skaidas un pēc tam ievietojiet to atpakaļ kūpinātavā.

   PIEZĪME. Ieteicams izmantot koka skaidas, nevis koka skaliņus, jo koka skaidas ir mazākas un tādēļ tās var vieglāk iebērt koka skaidu tvertnē.

4. Pieslēdziet strāvas vadu iezemētam strāvas avotam. Ja ir izveidots savienojums ar strāvas avotu, **barošanas poga** tiks izgaismota zilā krāsā.
5. Lai ieslēgtu ierīci, neatverot kūpinātavas durvis, nospiediet **barošanas pogu**. Tiks aktivizēts digitālais LCD ekrāns, kas liecinās par gatavību lietošanai.
6. Kūpinātavas sākotnēja uzsildīšana.
   - Pilnībā atveriet abus aizvara vārstus iekārtas aizmugurē.

- Lai iestatītu laiku, vadības panelī nospiediet **pogu Set/ACT**, divas reizes nospiediet **pogu TIME** un pēc tam iestatiet 20 minūšu ciklu, izmantojot **regulēšanas bultiņas**. Kad iestatīšana ir pabeigta, bloķējiet laika iestatījumu, divas reizes nospiežot **pogu TIME**.
- Lai iestatītu temperatūru, vadības panelī nospiediet **pogu Set/ACT**, vienreiz nospiediet **temperatūras pogu** un pēc tam iestatiet vismaz 121 °C/250 °F temperatūru, izmantojot **regulēšanas bultiņas**. Kad iestatīšana ir pabeigta, vienu reizi nospiediet **temperatūras pogu**, lai bloķētu temperatūras iestatījumu. Sākotnējās uzsildes laikā kūpinātavā tiks sākta kūpināšana.

Padoms. Ja iestatījāt zemu temperatūru, kūpināšanas laikā daļēji vai pilnībā atveriet aizvara vārstus. Savukārt, ja iestatījāt augstu temperatūru, kūpināšanas laikā aizveriet aizvara vārstus.

7. Kad sākotnējā uzsilde būs pabeigta, koka skaidas sāks kūpēt. Tagad varat sākt lietot kūpinātavu ar iestatīto laiku un temperatūru! Izbīdiet kūpināšanas režģus un novietojiet uz tiem ēdienu. Lai dūmi un mitrums vienmērīgi cirkulētu starp ēdieniem, nenovietojiet tos pārāk tuvu vienu otram.

   SVARĪGI. Ja pēc sākotnējās uzsildes iestatīsiet zemu temperatūru, nedaudz uzgaidiet, līdz kūpinātavas temperatūra samazināsies un jaunā temperatūra stabilizēsies.

PROCEDŪRA ELEKTRISKĀ ELEMENTA ATTEICES GADĪJUMĀ

Ja kāda iemesla dēļ elektriskais elements nedarbojas, pārskatiet norādījumus saistībā ar ***problēmu novēršanu.***

ŪDENS TEKNES PIEPILDĪŠANA

Kūpināšanas laikā periodiski pārbaudiet ūdens līmeni. Ja nepieciešams, iepildiet ūdeni.

1. Izmantojot karstumizturīgus grila cimdus, atveriet kūpinātavas durvis.
2. Piesardzīgi iepildiet ūdens teknē (ne vairāk par ¾) ūdeni vai marinādi. Aizveriet kūpinātavas durvis.

   SVARĪGI! Nepiepildiet tekni pilnu vai pārāk pilnu, citādi kūpinātavas lietošanas laikā var tikt bojāts elektriskais elements un/vai citas daļas.

KOKA SKAIDU TVERTNES PIEPILDĪŠANA

Kūpināšanas laikā periodiski pārbaudiet koka skaidu tvertni. Ja nepieciešams, iepildiet koka skaidas.

1. Izmantot karstumizturīgus grila cimdus, izņemiet koka skaidu tvertni no atveres virs vadības paneļa iekārtas priekšpusē.
2. Piesardzīgi atveriet vāku un iepildiet koka skaidu tvertnē jaunas skaidas. Kad tas ir izdarīts, aizveriet vāku.
3. Ievietojiet koka skaidu tvertni kūpinātavas priekšējā panelī.
4. Nospiediet vadības paneļa **pogu SMOKE**, lai manuāli ieslēgtu sildelementu. To paredzēts izmantot, lai pēc durvju atvēršanas palielinātu dūmu daudzumu vai aizdedzinātu kūpināšanā izmantotās svaigās koka skaidas.

   PIEZĪME. Izmantojiet sausas lapkoka skaidas, piemēram, pekanrieksta, hikorijas, ozola, ābeles, ķirša, alkšņa, meskvitas vai to maisījumu. Pirms kūpināšanas koka skaidas nav jāmērcē, jo lapkokā ir dabisks mitrums, kas izdalās, kad skaidas uzkarst un sadeg. Neizmantojiet kūpinātavā skujkoka skaidas, piemēram, ciedra.

KŪPINĀTAVAS IZSLĒGŠANA

1. Kad kūpināšana ir pabeigta, izslēdziet iekārtu, nospiežot **barošanas pogu** un turot to nospiestu. Elektriskais elements tiks izslēgts, un koka skaidas pārtrauks kūpēt.

   PADOMS. Ja kūpinājāt īpaši taukainu ēdienu, neatverot durvis, darbiniet kūpinātavu vēl 10–20 minūtes vismaz 177 °C/350 °F temperatūrā.

KOPŠANA UN APKOPE

Jebkura Pit Boss® iekārta kalpos jums daudzus gadus ar minimālu tīrīšanu. Kopjot kūpinātavu, ievērojiet tālāk minētos ieteikumus par tīrīšanu un apkopi:

1. *ZONDES*
   - Zondes vadu savijumi vai locījumi var izraisīt daļas bojājumus. Vadi jāsaritina lielā, vaļīgā spolē.
   - Zondes ir izgatavotas no nerūsošā tērauda, tomēr tās nedrīkst likt trauku mazgājamā mašīnā vai iegremdēt ūdenī. Ūdens bojās iekšējos vadus, kā rezultātā tiks izraisīts zondes īssavienojums un no tā izrietoši nepareizi rādījumi. Ja zonde ir bojāta, tā jānomaina.

2. *IEKŠĒJĀS VIRSMAS*
   - Koka skaidu paplāti ieteicams tīrīt ik pēc pāris lietošanas reizēm. Tas nodrošinās jaunu šķeldas pareizu smēķēšanu un ļaus izvairīties no smagas gružu vai pelnu uzkrāšanās.
   - Izmantojiet grila tīrīšanas suku ar garu rokturi lai notīrītu no gatavošanas režģiem visus ēdiena pārpalikumus un piededžus. Vislabāk to ieteicams darīt, kamēr režģi vēl ir silti pēc pēdējās gatavošanas reizes. **Taukvielu degšanas iemesls ir pārāk liels nobirušu gružu daudzums uz kūpinātavas gatavošanas komponentiem**. Regulāri tīriet kūpinātavas iekšpusi. Ja ir aizdegušas taukvielas, turiet kūpinātavas durvis aizvērtas, lai noslāpētu uguni. Ja uguns tik drīz nenodziest, uzmanīgi izņemiet ēdienu, izslēdziet kūpinātavu un aizveriet kūpinātavas durvis, līdz uguns ir pilnīgi nodzisusi. Vēl viens veids, kā nodzēst uguni, ir aptīt ar alumīnija formulu dūmvadu, lai noslēgtu gaisa pieplūdi kūpināšanas nodalījumam. Uzberiet nedaudz dzeramās sodas, ja tā ir pieejama. Bieži pārbaudiet un, ja nepieciešams, iztīriet taukvielu paplāti. Ņemiet vērā izmantoto gatavošanas metodi. Pārliecinieties, ka nav nosprostota taukvielu izplūdes caurule.

     SVARĪGI: ūdens paplātē var uzkrāties taukvielas. Lai atvieglotu ūdens paplātes tīrīšanu pēc gatavošanas, izklājiet to ar alumīnija foliju. Regulāri uzpildiet un uzstādiet atpakaļ ūdens paplāti.
   - Kūpinātavas durvju stikls ir rūdīts un nesaplīsīs lielā karstumā; tomēr, ja tas netiek regulāri tīrīts, pārmērīgs aplikums var traucēt durvis aizvērt. Kvēpus un netīrumus no stikla var notīrīt, to regulāri tīrot.

3. *ĀRĒJĀS VIRSMAS*
   - Noslaukiet kūpinātavu pēc katras lietošanas. Notīriet taukvielas ar siltu ziepjūdeni. Kūpinātavas ārējām virsmām neizmantojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus un abrazīvas tīrīšanas drānas. **Garantija neattiecas uz krāsotajām virsmām**; uz tām attiecas vispārēja 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
Kūpinātavas stikla durvis	Ik pēc 2-3 dūmu sesijām	Pievienojiet etiķim pārtikas sodu un tīriet ar suku, kam ir tērauda sari
Kūpinātavas apakša	Ik pēc 5-6 dūmu sesijām	Iztīriet liekos gružus (varat izmantot industriālo putekļsūcēju)
Koka skaidu tvertne	Ik pēc 2-3 dūmu sesijām	Iztīriet liekos gružus (varat izmantot industriālo putekļsūcēju)
Gatavošanas režģi	Pēc katras dūmu sesijas	Sadedziniet pārpalikumus, izmantojiet grilam paredzētu tīrīšanas suku
Ūdens tekne	Pēc katras dūmu sesijas	Beršanas vīkšķis un ziepjūdens
Taukvielu paplāte	Pēc katras dūmu sesijas	Beršanas vīkšķis un ziepjūdens

Elektriskais elements	Divreiz gadā	Iztīriet netīrumus, noslaukiet elementu ar ziepjūdeni
Temperatūras zonde	Ik pēc 2-3 dūmu sesijām	Beršanas vīkšķis un ziepjūdens
Gaļas zonde	Pēc katras lietošanas reizes	Beršanas vīkšķis un ziepjūdens

PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Pienācīga tīrīšana, apkope, kā arī tīra, sausa, kvalitatīva kurināmā izmantošana novērš izplatītākās lietošanas problēmas.Ja Pit Boss kūpinātava strādā slikti vai tiek reti izmantota, jums var noderēt tālāk minētie problēmu novēršanas ieteikumi. Biežāk uzdotos jautājumus skatiet vietnē ***www.pitboss-grills.com.*** Palīdzību varat arī saņemt, sazinoties ar vietējo Pit Boss® pilnvaroto izplatītāju vai klientu apkalpošanas nodaļu.

BRĪDINĀJUMS: pirms atverat kūpinātavu, lai veiktu pārbaudi, tīrīšanu, remontu vai apkopi, vienmēr atvienojiet elektrības vadu. Pārliecinieties, vai kūpinātava ir pilnībā atdzisusi, lai izvairītos no traumām.

PROBLĒMA	CĒLONIS	RISINĀJUMS
Vadības panelī nedeg barošanas gaismas	Barošanas poga	Nospiediet barošanas pogu. Mēģiniet vēlreiz un turiet divas sekundes, lai apstiprinātu savienojuma izveidi.
	Iekārta nav pievienota barošanas avotam, radusies Gfci izejas atteice	Pārliecinieties, ka iekārta ir pievienota strādājošam strāvas avotam. Atiestatiet slēgiekārtu. Pārliecinieties, ka GFCI nodrošina vismaz 10 A jaudu (piekļuvi elektrokomponentiem skatiet elektroinstalācijas shēmā). Pārliecinieties, ka visi vadu savienojumi ir stingri piestiprināti un sausi.
	Vadības paneļa kļūme	Jānomaina vadības panelis. Sazinieties ar klientu apkalpošanas nodaļu par rezerves daļu.
Barošanas indikators nav izgaismots	Izslēgts, nav izgaismots	Nospiediet barošanas pogu. Mēģiniet vēlreiz un turiet divas sekundes, lai apstiprinātu savienojuma izveidi.
	Vadības paneļa kļūme	Jānomaina vadības panelis. Sazinieties ar klientu apkalpošanas nodaļu par rezerves daļu.
Vadības paneļa displejs nedarbojas, barošanas indikators nav izgaismots	Vadības paneļa kļūme	Jānomaina vadības panelis. Sazinieties ar klientu apkalpošanas nodaļu par rezerves daļu.
Sildelementa indikators nav izgaismots	Nav iestatīts laiks/temperatūra	Lai sildelementa indikators tiktu izgaismots, vadības panelī jāiestata laiks/temperatūra.
	Vadības paneļa kļūme	Jānomaina vadības panelis. Sazinieties ar klientu apkalpošanas nodaļu par rezerves daļu.
Faktiskais laiks/ temperatūra neatbilst iestatītajai vērtībai	Vadības paneļa kļūme	Jānomaina vadības panelis. Sazinieties ar klientu apkalpošanas nodaļu par rezerves daļu.
Temperatūras rādījums galvenajā nodalījumā nav precīzs	Temperatūra Zonde ir netīra	Veiciet kopšanas un apkopes darbības.
	Temperatūras zondes vads neizveido savienojumu.	Piekļūstiet elektriskajiem komponentiem, kas atrodas iekārtas pamatnē (skatiet sadaļu Elektroinstalācijas shēma) un pārbaudiet, vai temperatūras zondes vadiem nav bojājumu. Pārbaudiet, vai temperatūras zondes lāpstiņu tipa savienotāji ir pievienoti stingri un pareizi savienoti ar vadības paneli.
	Vadības paneļa kļūme	Jānomaina vadības panelis. Sazinieties ar klientu apkalpošanas nodaļu par rezerves daļu.

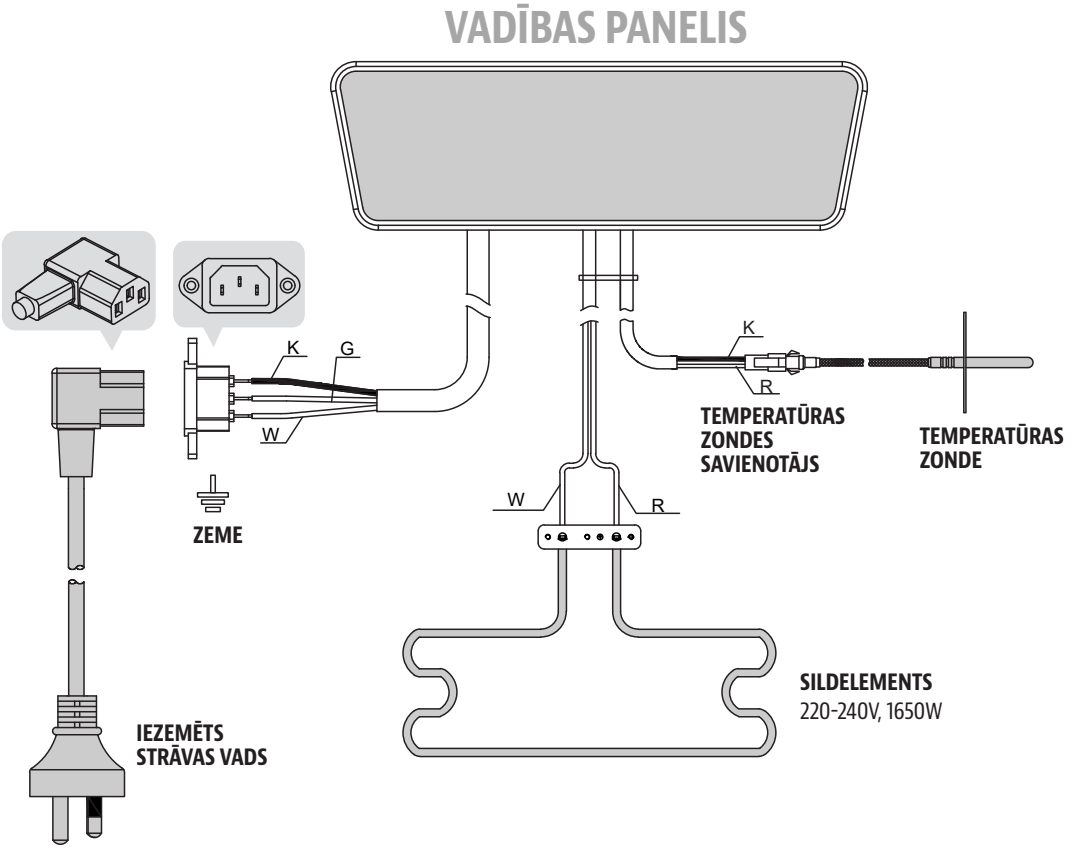
Iekārta tiek pārāk ilgi karsēta, lai panāktu iestatīto temperatūru	Auksta vide	Āra temperatūra ir zemāka par 65 °C/18 °F, tādēļ iekārtas uzsildei var būt nepieciešams ilgāks laiks.
	Tiek izmantots pagarinātājkabelis	Ja tiek izmantots pagarinātājkabelis, iekārtai var tikt padots mazāk strāvas. Pievienojiet ierīci tieši strāvas avotam vai izmantojiet pagarinātājkabeli, kas nav garāks par 7,6 metriem/25 pēdām un kam mērogs nav lielāks par 12/3.
	Kūpinātava ir aizkrauta	Kūpinātavā ir ievietots pārāk daudz ēdiena. Novietojot uz kūpināšanas režģiem ēdienus, nenovietojiet tos pārāk tuvu vienu otram, lai dūmi un mitrums vienmērīgi cirkulētu starp ēdieniem.
	Durvis nav aizvērtas	Pārliecinieties, vai durvis ir aizvērtas, blīvējums nav bojāts un slēdzene ir cieši noslēgta.
	Ūdens tekne ievietota nepareizi	Pārbaudiet, vai ūdens tekne ir pareizi novietota uz atbalsta kājām. Papildinformāciju skatiet montāžas norādījumos.
	Vadības paneļa kļūme	Jānomaina vadības panelis. Sazinieties ar klientu apkalpošanas nodaļu par rezerves daļu.
Durvis nevar pilnībā aizvērt	Durvis nav atbilstošā līmenī	Noregulējiet durvju eņģes, lai pareizi uzstādītu durvis. Skatiet Montāžas norādījumus.
	Durvju blīvējums ir bojāts	Durvis jānomaina. Lai iegādātos rezerves daļas, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
Gar kūpinātavas durvīm tek taukvielas	Durvis nevar pilnībā aizvērt	Pārliecinieties, vai durvis ir aizvērtas, blīvējums nav bojāts un slēdzene ir cieši noslēgta.
	Iekārta novietota neatbilstošā līmenī	Novietojiet iekārtu uz līdzenas virsmas. Pārliecinieties, vai atbalsta kājām nav bojājumu.
	Taukvielu paplāte ir pilna	Iztukšojiet taukvielu paplāti un ievietojiet to atpakaļ iekārtā. Izpildiet kopšanas un apkopes norādījumus.
Neveidojas dūmi	Nav iepildītas koka skaidas	Iepildiet koka skaidas koka skaidu tvertnē.
	Sildelements pārstāj darboties, nepietiekams karstums, lai koka skaidas sāktu kūpēt	Sildelements darbojas nepietiekami ilgi, lai uzkarsētu koka skaidas, jo iestatīta pārāk zema temperatūra. Vispirms pilnībā atveriet aizmugurējās gaisa ieplūdes atveres, lai padotu gaisa plūsmu. Pēc tam iestatiet augstāku temperatūru, lai uz 20 minūtēm ieslēgtu sildelementu.
	Bojāta koka skaidu tvertne	Jānomaina koka skaidu tvertne. Lai iegādātos rezerves daļas, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
Kļūdas kods "noP"	Slikts savienojums pie savienojuma pieslēgvietas	Atvienojiet gaļas zondi no vadības paneļa savienojuma pieslēgvietas un vēlreiz to pievienojiet. Pārliecinieties, ka gaļas zondes adapters ir stingri pievienots. Pārbaudiet, vai adaptera galam nav bojājumu pazīmju. Ja kļūdas kods joprojām tiek rādīts, sazinieties ar klientu apkalpošanas nodaļu par rezerves daļu.
	Bojāta gaļas zonde	Pārbaudiet, vai gaļas zondes vadiem nav bojājumu pazīmju. Bojājumu gadījumā sazinieties ar klientu apkalpošanas nodaļu par rezerves daļu.
	Vadības paneļa kļūme	Jānomaina vadības panelis. Sazinieties ar klientu apkalpošanas nodaļu par rezerves daļu.
Kļūdas kods"Er1"	Kūpinātava ir pārāk auksta	Āra temperatūra ir pārāk zema, tādēļ sildelements nespēj darboties. Pārvietojiet kūpinātavu siltākā vietā un pēc tam mēģiniet vēlreiz. Ja pēc vairākiem mēģinājumiem sildelementu neizdodas ieslēgt, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu, lai saņemtu palīdzību.
Kļūdas kods"ErH"	Kūpinātava pārkarsusi, iespējams / Exceeded 315°C / 600°F	Nospiediet un turiet nospiestu barošanas pogu, lai izslēgtu iekārtu, un ļaujiet kūpinātavai atdzist. Izpildiet norādījumus, kas doti sadaļā Kopšana un apkope. Pēc apkopes izņemiet granulas un pārbaudiet visu sastāvdaļu daļu novietojumu. Pēc atdzišanas nospiediet barošanas pogu, lai ieslēgtu iekārtu, un pēc tam atlasiet vēlamo temperatūru. Ja joprojām tiek rādīts kļūdas kods, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
Kļūdas kods"ErR"	Temperatūras zondes vads neizveido savienojumu.	Piekļūstiet elektriskajiem komponentiem, kas atrodas iekārtas pamatnē (skatiet sadaļu Elektroinstalācijas shēma) un pārbaudiet, vai temperatūras zondes vadiem nav bojājumu. Pārbaudiet, vai temperatūras zondes lāpstiņu tipa savienotāji ir pievienoti stingri un pareizi savienoti ar vadības paneli.
	Temperatūras zonde	Pārbaudiet temperatūras zondes stāvokli. Ja tas ir netīrs, veiciet kopšanas un apkopes darbības. Bojājumu gadījumā sazinieties ar klientu apkalpošanas nodaļu par rezerves daļu.

ELEKTROINSTALĀCIJAS SHĒMA

Vadības paneļa sistēmas pamatā ir sarežģītas un noderīgas tehnoloģijas. Lai aizsargātu to no pārsprieguma impulsiem un īsslēgumiem, skatiet tālāk redzamo elektroinstalācijas shēmu, lai pārliecinātos, ka elektriskais barošanas avots ir pietiekams ierīces darbībai.

PB – ELEKTRĪBAS PRASĪBAS
220-240 0V, 50 Hz, 1650 W, IEZEMĒTS SPRAUDNIS

PIEZĪME. Elektrokomponenti, kuriem ir veikti apstiprināti drošības testēšanas un sertifikācijas pakalpojumi, atbilst nosacījumiem ar testēšanas pielaidi ± 5–10 %.

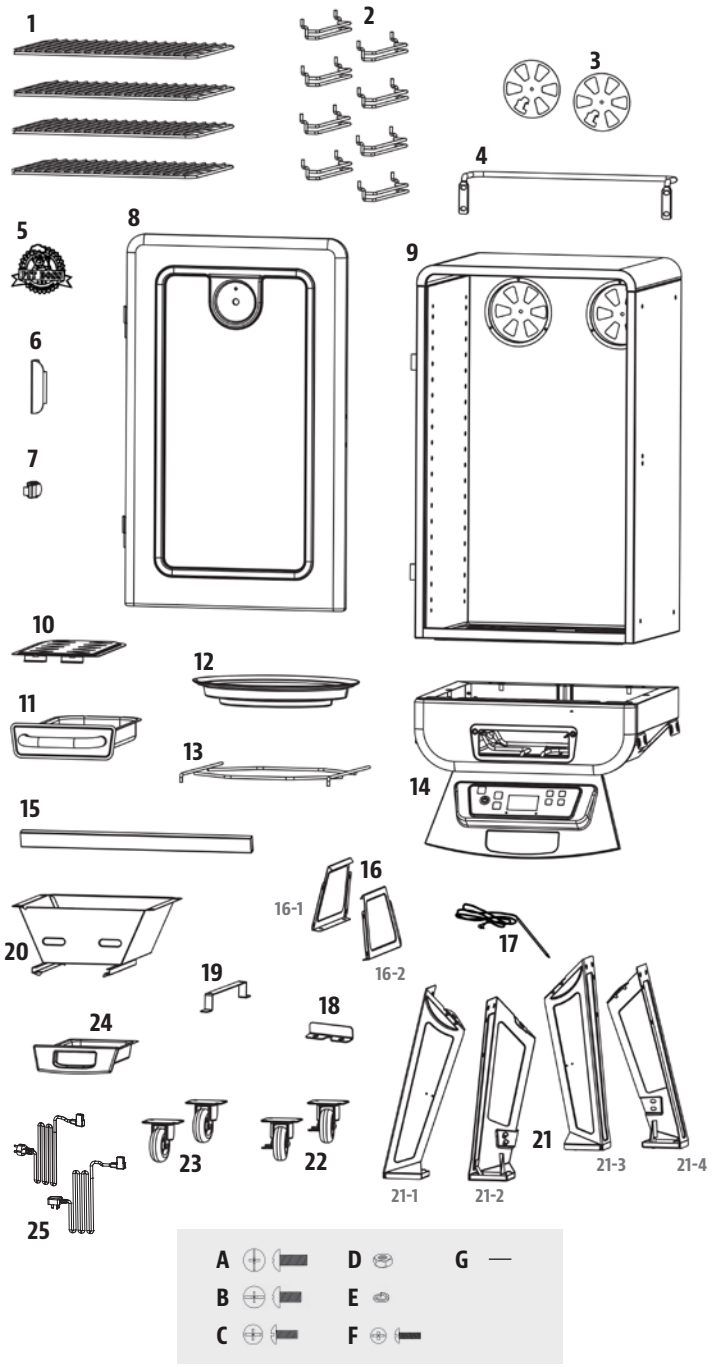


INDEKSS

W : BALTS
R : SARKANS
K : MELNS
G : ZEME

REZERVES DAĻAS

Daļas Nr.	Apraksts
1	Gatavošanas režģi (x4)
2	Gatavošanas režģu atbalsta kronšteini (x8)
3	Aizvara vārsts (x2)
4	Aizmugurējais rokturis (x1)
5	Plāksne ar logotipu (x1)
6	Kūpināšanas nodalījuma durvju rokturis (x1)
7	Kūpināšanas nodalījuma durvju slēgs (x1)
8	Kūpinātavas durvis (x1)
9	Galvenais nodalījums (x1)
10	Koka skaidu tvertnes vāks (x1)
11	Koka skaidu tvertnes montāža (x1)
12	Ūdens paplāte (x1)
13	Ūdens teknes balsts (x1)
14	Kūpinātavas pamatne (x1)
15	Atbalsta stienis (x1)
16	Atbalsta panelis (x2)
17	Gaļas zonde (x1)
18	Temperatūras zondes kronšteinskronšteins (x1)
19	Strāvas vada balstenis (x1)
20	Apakšējā nodalījuma montāža (x1)
21	Atbalsta kāja (x4)
22	Ritenīšu stiprinājumi (x2)
23	Ritenīši (x2)
24	Taukvielu paplāte (x1)
25	Strāvas vads (x2)
A	¼–20x⅝" Skrūve (x4)
B	¼–20x½" Skrūve (x28)
C	#10–24x½" Skrūve (x32)
D	# 10–24 Bloķēšanas uzgrieznis (x2)
E	M5 Bloķēšanas paplāksne (x2)
F	#5–32x½" Skrūve (x2)
G	Rezerves datortehnika



PIEZĪME: tā kā notiek pastāvīga izstrādājumu attīstība, daļām var tikt veiktas izmaiņas bez iepriekšēja paziņojuma.

GARANTIJA

NOSACĪJUMI

Visiem uzņēmuma Dansons ražotajiem Pit Boss® koksnes kūpinātavas tiek piemērota ierobežota garantija, kas attiecas uz sākotnējo īpašnieku un stājas spēkā no pārdošanas datuma. Garantijas segums sākas sākotnējā iegādes datumā, un garantijas apstiprināšanai ir nepieciešams iegādes datuma pierādījums vai oriģinālā pārdošanas rēķina kopija. Ja klients nevar uzrādīt iegādes apliecinājumu vai ir beigusies garantija, klientam tiek piemērota maksa par daļām, sūtīšanu un apstrādi.

Uzņēmums Dansons nodrošina piecu (5) gadu garantiju pret visu daļu un izgatavošanas defektiem, kā arī piecu (5) gadu elektrokomponentu garantiju. Uzņēmums Dansons garantē, ka nevienai daļai nav materiāla un izgatavošaas defektu sākotnējā pircēja izmantošanas un piederības laikā. Garantija neattiecas uz nolietojuma un nodiluma izraisītiem bojājumiem, piemēram, skrāpējumiem, iespiedumiem, iesitumiem, robiem vai sīkām kosmētiskām plaisām. Izmaiņas kūpinātavas izskatā neietekmē tā veiktspēju. Nevienas daļas remonta vai nomaiņas garantija nepārsniedz ierobežoto garantiju, kas ir pieci (5) gadi no iegādes datuma. Garantijas termiņa laikā uzņēmuma Dansons saistības attiecas tikai uz tādu komponentu nomaiņas nodrošināšanu, kuriem ir konstatēts defekts un/vai tie atbilstoši nefunkcionē. Garantijas perioda laikā uzņēmums Dansons konstatē daļas(-u) defektu, uzņēmums nepiemēro maksu par atgriezto daļu remontu vai nomaiņu ar nosacījumu, ka ir veikta sūtīšanas priekšapmaksa. Uzņēmums Dansons neuzņemas atbildību par transportēšanas izmaksām, darba izmaksām un eksporta nodevām. Izņemot šajos garantijas nosacījumos norādīto, daļu remonts vai nomaiņa šeit iepriekš minētajā veidā un laika periodā aptver visas tiešās un atvasinātas uzņēmuma Dansons saistības un pienākumus pret jums izpildi. Uzņēmums Dansons veic visus piesardzības pasākumus un izmantot materiālus, kas aizkavē rūsēšanu. Tomēr pat ar šo aizsardzību aizsargpārklājumus var nelabvēlīgi ietekmēt dažādas vielas un apstākļi, ko uzņēmums Dansons nevar ietekmēt. Dažas no vielām, kas var ietekmēt metāla pārklājumu: augsta temperatūra, pārāk liels mitrums, hlors, rūpniecības izgarojumi, mēslojums, zālāja pesticīdi un sāls. Šo iemeslu dēļ garantija neattiecas uz rūsu vai oksidāciju, ja vien grila komponentam nav zudusi struktūras viengabalainība. Ja konstatējat kādu no iepriekš minētajiem apstākļiem, skatiet sadaļu par kopšanu un apkopi, lai uzzinātu, kā paildzināt iekārtas darbmūžu. Uzņēmums Dansons iesaka izmantot kūpinātavas pārsegu, kad grils netiek lietots. Šīs garantijas pamatā ir kūpinātavas normāla lietošana sadzīvē un apkope, un ierobežotās garantijas segums neattiecas uz kūpinātavas, kas tiek izmantots komerciāliem nolūkiem.

IZŅĒMUMI

Pit Boss® kūpinātavas 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. Nedz uzņēmums Dansons, nedz pilnvarots Pit Boss® izplatītājs neuzņemas ne juridisku, ne arī kādu citu atbildību par tādiem nejaušiem 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 iegādi. Visas ražotāja garantijas ir izklāstītas šeit, un ražotajam nevar tikt iesniegtas nekādas prasības par garantiju vai pārstāvību. Dažās valstīs nav atļauts izslēgt vai ierobežot netiešos vai izrietošos kaitējumus, tāpēc šajā ierobežotajā garantijā izklāstītie ierobežojumi var neattiekties uz jums. Šī ierobežotā garantija jums piešķir specifiskas likumīgās tiesības, un jums var būt citas tiesības, kas dažādās valstīs atšķiras.

REZERVES DAĻU PASŪTĪŠANA

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

SAZINĀTIES AR KLIENTU APKALPOŠANAS DIENESTU

Ja jums ir jautājumi vai problēmas, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu: **www.pitboss-grills.com**

GARANTIJAS PAKALPOJUMS

Par remontu vai rezerves daļām sazinieties ar tuvāko Pit Boss® dīleri. Garantijas prasības noteikšanai saskaņā ar Dansons prasībām ir nepieciešams pirkuma apliecinājums, tāpēc saglabājiet savu sākotnējo pirkuma čeku vai rēķinu turpmākām atsaucēm. Sava Pit Boss® sērijas un modeļa numuru varat atrast piltuves aizmugurē. Pierakstiet šos numurus zemāk, jo etiķete var nolietoties vai kļūt nesalasāma.

MODELIS	SĒRIJAS NUMURS
PIRKUMA DATUMS	PILNVAROTAIS DĪLERIS

SAUGOS INFORMACIJA

ŠIAME VADOVE NURODYTA SVARBI INFORMACIJA, KAD ŠIS PRIETAISAS BŪTŲ NAUDOJAMAS TINKAMAI IR SAUGIAI. PRIEŠ NAUDODAMI RŪKYKLĄ PERSKAITYKITE VISUS ĮSPĖJIMUS IR INSTRUKCIJAS IR NAUDOJIMOSI METU JAIS VADOVAUKITĖS. TINKAMAI NESILAIKANT ŠIŲ ĮSPĖJIMŲ IR INSTRUKCIJŲ, GALIMA SUSIŽALOTI ARBA NET ŽŪTI.

Perskaitykite ir supraskite visą vadovą prieš bandydami surinkti, eksploatuoti arba montuoti gaminį. Taip užtikrinsite maloniausią ir sklandžiausią savo naujojo rūkyklos eksploatavimą. Taip pat patariame saugoti šį vadovą, jei prireiktų ateityje.

PAVOJAI IR ĮSPĖJIMAI

Susisiekite su vietos namų asociacijos, pastato arba priešgaisrinės apsaugos pareigūnais ar kompetentinga institucija, kad gautumėte jūsų regione reikiamus leidimus, misiją arba informacijos apie montavimo apribojimus, pvz., rūkyklos montuojama ant degaus paviršiaus, patikros reikalavimus arba galimybę naudoti prietaisą.

1. Nuo degių konstrukcijų iki rūkyklos šonų ir nuo rūkyklos galo iki degių konstrukcijų reikia išlaikyti mažiausiai 305 mm (12 col.) tarpą. **Nemontuokite prietaiso ant degių grindų arba grindų, apsaugotų degiomis dangomis, nebent iš kompetentingos institucijos gavote tinkamus leidimus.** Nenaudokite šio prietaiso viduje, uždaroje arba nevėdinamoje vietoje. Šį prietaisą galima pastatyti po pakabinamomis degiomis lubomis arba iškyša. Laikykite savo rūkyklos vietoje, kurioje nėra degių medžiagų, benzino ir kitų degių garų ir skysčių.

Užsidegus riebalams, išjunkite rūkyklą ir palikite korpuso dureles uždarytas, kol liepsna užges. Neatjunkite maitinimo laido. Nepilkite vandens. Nebandykite nuslopinti ugnies. Netoliese laikykite universalų (ABC klasės) patvirtintą gesintuvą. Kilus nekontroliuojamam gaisrui, susisiekite su priešgaisrine tarnyba.

2. Laikykite prietaisą ir elektros laidus atokiau nuo vandens ar kitų skysčių. Nenaudokite rūkyklos per lietų, kai prijungtas elektros šaltinis, arba netoli vandens šaltinio. Norėdami apsisaugoti nuo elektros smūgio, naudokite tik tinkamai įžemintą elektros lizdą. Nenaudokite prietaiso su pažeistu laidu ar kištuku. Jei naudojate ilgą atjungiamą maitinimo laidą (ar ilginamąjį laidą), užtikrinkite, kad laido klasė yra ne mažesnė nei elektrinė prietaiso klasė, ir tai turi būti įžemintas laidas. Lauko ilginamieji laidai, naudojami su lauko gaminiais, ženklinami papildoma raide „W“ ir pareiškimu „tinka naudoti su lauko prietaisais“. Norint sumažinti elektros smūgio pavojų, ilginamojo laido jungtis turi būti sausa ir laikoma ne ant žemės.
3. Po laikymo laikotarpio prieš naudodami išvalykite. Reguliari techninė priežiūra pailgina jūsų prietaiso naudojimo trukmę. Jei rūkykla laikoma lauke lietingo arba didelės drėgmės sezono metu, būtina užtikrinti, kad vanduo nepatektų ant elektrinio elemento. Visada atjunkite maitinimą prieš atlikdami bet kokius techninės priežiūros darbus.

Netransportuokite rūkyklos, kai ji naudojama arba kai yra karšta. Prieš reguliuodami kepimo groteles, pridėdami medienos skiedrų, išimdami vandens padėklą, judindami rūkyklą ar laikydami ją nenaudojamą, paliesdami įsitikinkite, kad ji visiškai atvėsusi. Kai prietaiso nenaudojate, laikykite viduje. Nelaikykite elektrinės rūkyklos su karštais pelenais prietaiso viduje. Tik atvėsus visiems paviršiams padėkite į laikymo vietą.

4. Naudojant prietaisą, rekomenduojama mūvėti karščiui atsparias kepsninių pirštines ir naudoti ilgus, tvirtus kepimo įrankius. Būkite atsargūs išimdami maistą iš rūkyklos. Visi paviršiai yra karšti ir gali išlikti karšti ilgesnį laiką po naudojimosi.
5. Kepsninės dalys gali labai įkaisti, todėl galima rimtai susižaloti. Naudodami neleiskite greta stovėti vaikams ir augintiniams.

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.

6. Nenaudokite šio prietaiso kaip šildytuvo, naudokite jį tik pagal paskirtį. Šis prietaisas neskirtas komercinėms reikmėms

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.

KREOZOTAS

Kreozotas arba suodžiai yra į degutą panaši medžiaga. Degdama ji išskiria juodus dūmus su juodais likučiais. Suodžiai arba kreozotas susiformuoja, kai prietaisas yra netinkamai naudojamas, pavyzdžiui, užsiblokavus degimo ventiliatoriui, nevalant ir neprižiūrint degimo srities arba dėl prasto oro ir degalų degimo.

Šį prietaisą pavojinga naudoti, jei liepsna tampa tamsi, suodina arba jei ugnies indas per daug pripildomas granulių. Užsidegus kreozotui, liepsna yra labai karšta ir nekontroliuojama, panašiai kaip užsidegus riebalams. Taip įvykus, išjunkite prietaisą, leiskite jam visiškai atvėsti, tuomet atlikite techninę priežiūrą ir valymą. Paprastai ši medžiaga kaupiasi aplink išmetimo angas.

Jei kreozoto susiformavo prietaise, leiskite jam įkaisti nustatę žemą temperatūrą, išjunkite prietaisą, tada nuvalykite susikaupusią medžiagą rankšluosčiu. Kaip ir degutą, šią medžiagą žymiai lengviau valyti, kai ji šilta, kadangi ji suskystėja.

ANGLIES MONOKSIDAS („tylusis žudikas“)

Degančios medienos skiedros išskiria anglies monoksidą, kuris neturi kvapo ir gali tapti mirties priežastimi. Nedeginkite medienos skiedrų namo viduje, transporto priemonėse, palapinėse, garažuose ar kitose uždarose vietose. Naudokite tik lauke, gerai vėdinamoje vietoje.

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

SAUGOS SĄRAŠAS

Atsižvelgiant į „Conformité Européenne“ (Europos patvirtinimo) (CE) procedūras ir specifikacijas, „Pit Boss® Grills“ granulėmis kūrenamų prietaisų atitiktis įrodyta atliekant bandymus pagal standartus ir direktyvas, atitinkančius visus ES (Europos Sąjungos) ir Europos Ekonominės Erdvės (EEE) saugos, sveikatos ir aplinkos apsaugos reikalavimus.

Šis gaminys atitinka elektromagnetinio suderinamumo (EMS, 2014/30/ES) standartus, žemos įtampos direktyvos (ŽĮD, 2014/35/ES) standartus ir pavojingų medžiagų naudojimo apribojimo (RoHS, 2011/65/ES, 2015/863) bei elektros ir elektroninės įrangos atliekų (EEĮA, 2002/96/EB) direktyvas.

DANSONS

PRANEŠIMAS APIE AUTORIŲ TEISES

Autorių 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 įmonės:

DANSONS EUROPE
11 Rue Galvani Paryžius, Prancūzija 75017

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

KLIENTŲ APTARNAVIMAS
www.pitboss-grills.com

TURINYS

Saugos informacija 257

Dalys ir specifikacijos 260

Pasiruošimas surinkti 261

Surinkimo instrukcijos
- Ratų tvirtinimas prie atraminių kojų 261
- Atraminių kojų tvirtinimas prie korpuso pagrindo 261
- Valdymo skydo tvirtinimas prie atraminių kojų 262
- Atraminio strypo tvirtinimas 262
- Atraminių plokščių montavimas 262
- Apatinės kameros komplekto tvirtinimas 262
- Maitinimo laido laikiklio montavimas 263
- Dūmtraukio sklendžių montavimas pagrindiniame korpuse 263
- Galinės rankenos montavimas 263
- Pagrindinio korpuso montavimas prie korpuso pagrindo 264
- Kepimo komponentų montavimas 264
- Logotipo plokštelės tvirtinimas 265
- Korpuso durelių rankenos, durelių skląsčio tvirtinimas 265
- Medienos skiedrų padėklo surinkimas ir montavimas 265
- Riebalų padėklo montavimas 266
- Prijungimas prie maitinimo šaltinio 266

Naudojimo instrukcijos
- Rūkyklos aplinka 266
- Rūkyklos temperatūros diapazonas 267
- Valdymo plokštės veikimo supratimas 268
- Zondų veikimo supratimas 269
- Naudojimas pirmą kartą – rūkyklos nudeginimas 269
- Paleidimo procedūra 269
- Vandens indo papildymas 270
- Medienos skiedrų padėklo papildymas 270
- Rūkyklos išjungimas 270

Techninė priežiūra 271

Gedimų diagnostika ir šalinimas 272

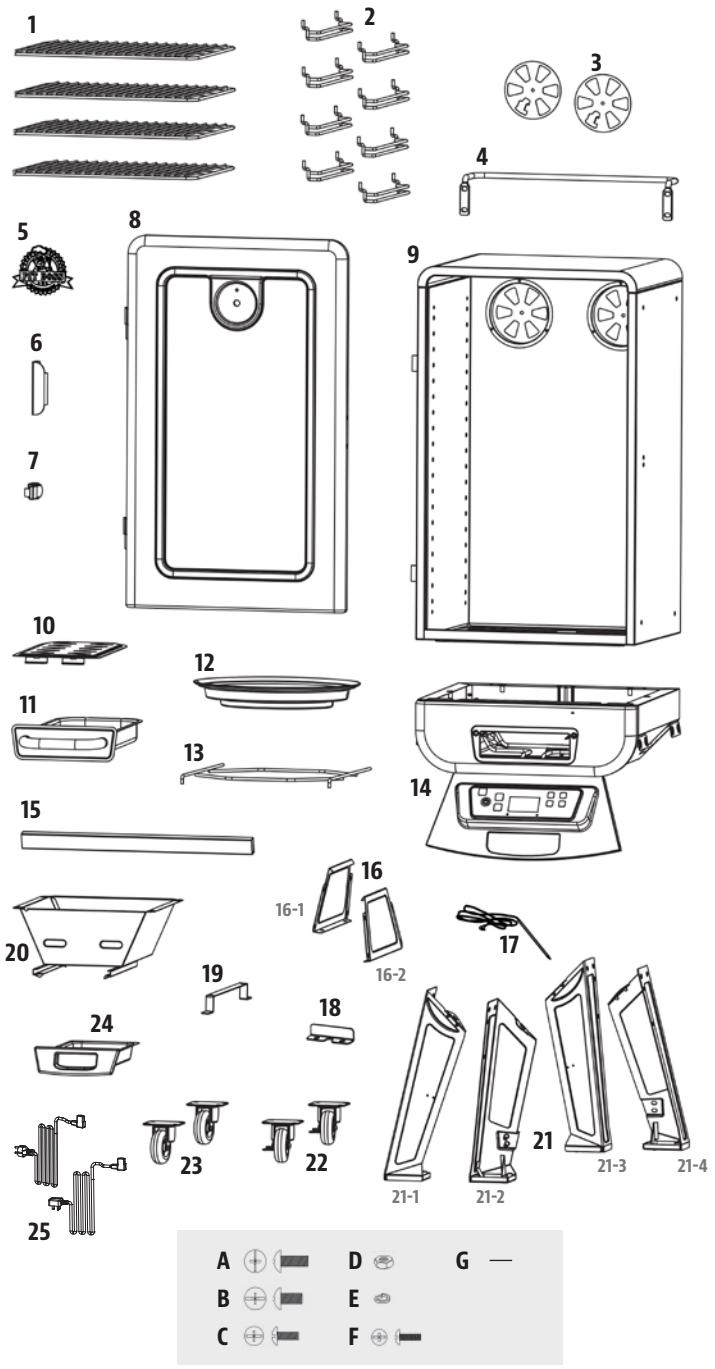
Elektros laidų schema 274

Atsarginės dalys 275

Garantija 276

DALYS IR SPECIFIKACIJOS

Dalies Nr.	Aprašymas
1	Kepimo grotelės (x4)
2	Kepimo grotelių atraminiai laikikliai (x8)
3	Dūmtraukio sklendės anga (x2)
4	Galinė rankena (x1)
5	Logotipo plokštelė (x1)
6	Korpuso durų rankena (x1)
7	Korpuso durų skląsčio kabliukas (x1)
8	Korpuso durelės (x1)
9	Pagrindinis korpusas (x1)
10	Medienos skiedrų padėklo dangtis (x1)
11	Medienos skiedrų padėklo komplektas (x1)
12	Vandens indas (x1)
13	Vandens indo atrama (x1)
14	Korpuso pagrindas (x1)
15	Atraminis strypas (x1)
16	Atraminė plokštė (x2)
17	Mėsos zondas (x1)
18	Temperatūros zondo laikiklis (x1)
19	Maitinimo laido laikiklis (x1)
20	Apatinės kameros komplektas (x1)
21	Atraminės kojos (x4)
22	Fiksuojamas ratukas (x2)
23	Ratukas (x2)
24	Riebalų padėklas (x1)
25	Maitinimo laidas (x2)
A	¼–20x⅝" Varžtas (x4)
B	¼–20x½" Varžtas (x28)
C	#10–24x½" Varžtas (x32)
D	#10–24 Užrakto veržlė (x2)
E	M5 Užrakinimo poveržlė (x2)
F	#5–32x½" Varžtas (x2)
G	Atsarginė aparatūra



PASTABA. Dėl nuolatinio gaminio tobulinimo dalys gali keistis nepranešus. Susisiekite su klientų aptarnavimo tarnyba, jei prietaiso surinkimo metu trūksta dalių.

PB – ELEKTROS REIKALAVIMAI

220-240 V, 50 Hz, 1650 W, ĮŽEMINTAS KIŠTUKAS

MODELIS		SURINKTAS (PXAXG)	SVORIS	KEPIMO PLOTAS	TEMP. DIAPAZONAS
PB	PBV3DU1	550MM X 1190MM X 510MM / 21 COL. X 46 COL. X 20 COL.	30 KG / 66 LB	**KUBINIS KEPIMO TŪRIS: 0,07 M³ (2,7 PĖD.³) IŠ VISO: 4,424 CM² (685 KV. COL.)**	38-176°C / 100-350°F

PASIRUOŠIMAS SURINKTI

Dalys yra pateiktos kartoninėje transportavimo dėžėje bei po rūkyklos . Apžiūrėkite rūkyklos , dalis ir techninės įrangos lizdinę plokštelę išėmę juos iš apsauginės kartoninės transportavimo dėžės. Prieš surinkdami išmeskite visas pakuotės medžiagas, esančias kepsninės viduje ir išorėje, tuomet apžiūrėkite ir patikrinkite, ar yra visos dalys, remdamiesi dalių sąrašu. Jei kokios nors dalies trūksta arba ji yra pažeista, nebandykite surinkti. Transportavimo metu padarytai žalai garantija netaikoma. Dėl dalių kreipkitės į savo pardavėją arba „Pit Boss®“ klientų aptarnavimo tarnybą.

www.pitboss-grills.com

SVARBU. Kad montuoti būtų lengviau, surenkant šį įrenginį siūloma (bet neprivaloma) dalyvauti dviem žmonėms.

Norint surinkti reikia šių įrankių: atsuktuvo ir gulsčiuko. *Įrankiai nepridėti.*



SURINKIMO INSTRUKCIJOS

SVARBU. Prieš pradedant surinkti pagal instrukcijas, rekomenduojama iki galo perskaityti kiekvieną veiksmą. Nepriveržkite varžtų iki galo, kol neįkišote visų tame veiksme nurodytų varžtų, nebent nurodyta kitaip.

1. RATŲ TVIRTINIMAS PRIE ATRAMINIŲ KOJŲ

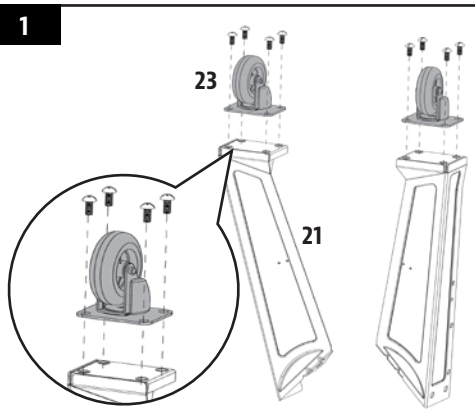
Reikalingos dalys:

2 x Fiksuojamas ratukas (#22)
2 x Ratukas (#23)
4 x Atraminės kojos (#21)
16 x ¼–20x½" Varžtas (#B)

Montavimas:

· Ant grindų padėkite kartono gabalą, kad surenkant nesusibraižytų prietaisas ir dalys. Tada pritvirtinkite ratą prie kojos apačios keturiais varžtais. Taip pat sumontuokite kitas atramines kojas ir ratus.

1



2. ATRAMINIŲ KOJŲ TVIRTINIMAS PRIE KORPUSO PAGRINDO

Reikalingos dalys:

1 x Korpuso pagrindas (#14)
12 x ¼–20x½" Varžtas (#B)

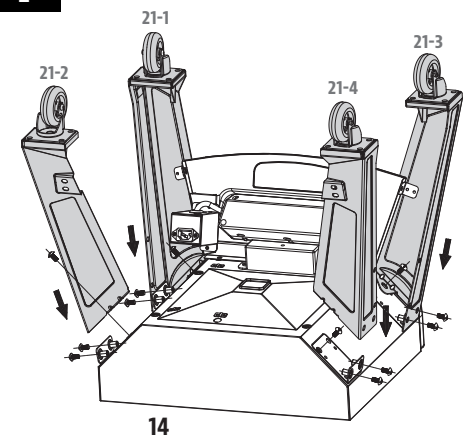
Montavimas:

· Tada paguldykite apverstą korpuso pagrindą ant grindų. Pasiruoškite montuoti keturias atramines kojas prie korpuso pagrindo – išrikiuokite paženklintas kojas, kaip pavaizduota iliustracijoje.

SVARBU. Keturias atramines kojas reikia tinkamai išrikiuoti, kad per vėlesnį surinkimo veiksmą būtų galima tinkamai sumontuoti atramines plokštes ir atraminį strypą.

· Vieną atraminę koją trimis varžtais pritvirtinkite prie korpuso pagrindo. Taip pat sumontuokite kitas tris atramines kojas. Vidinius varžtus priveržkite iki galo, o išorinius varžtus palikite šiek tiek atlaisvintus.

2



3. VALDYMO SKYDO TVIRTINIMAS PRIE ATRAMINIŲ KOJŲ

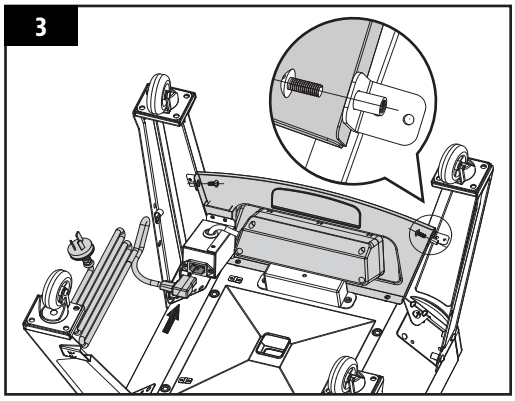
Reikalingos dalys:

2 x #10–24x½" Varžtas (#C)
1 x Maitinimo laidas (#25)

Montavimas:

- Šalia valdymo plokštės atlaisvinkite du varžtus, kurie jungia priekinę plokštę su pagrindiniu korpusu. Tada kitais dviem varžtais pritvirtinkite priekinės plokštės šonus prie priekinių atraminių kojų. Priveržę šiuos varžtus, iš naujo priveržkite pirmiau atlaisvintus du varžtus.
- Pridedami du maitinimo laidai. Įstatykite pageidaujamą maitinimo laidą į atitinkamą griovelį apačioje.

3



4. ATRAMINIO STRYPO TVIRTINIMAS

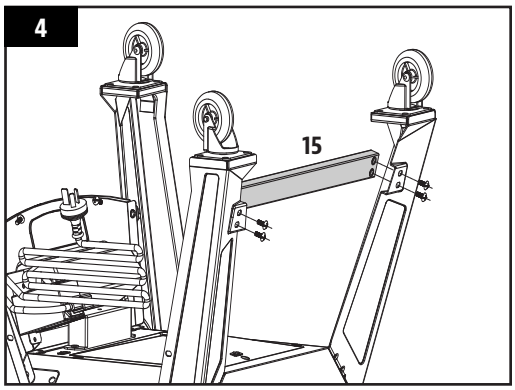
Reikalingos dalys:

1 x Atraminis strypas (#15)
4 x #10–24x½" Varžtas (#C)

Montavimas:

- Sumontuokite atraminį strypą prietaiso galinėje pusėje tarp abiejų galinių atraminių kojų. Pritvirtinkite dviem varžtais kiekvienoje pusėje. Įsitikinkite, kad atraminis strypas uždėtas ant pagrindinio korpuso apatinės pusės ir nukreiptas į vidų. Atraminio strypo išdėstymas pavaizduotas iliustracijoje.

4



5. ATRAMINIŲ PLOKŠČIŲ MONTAVIMAS

Reikalingos dalys:

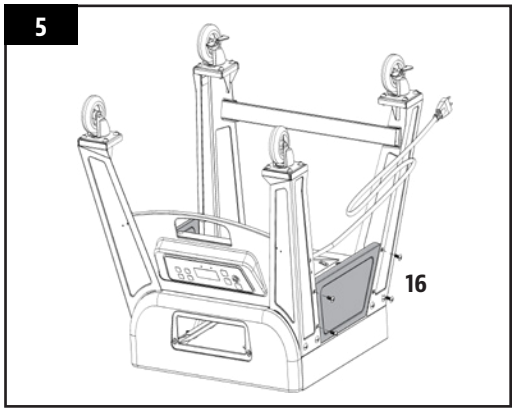
2 x Atraminė plokštėl (#16)
8 x #10–24x½" Varžtas (#C)

Montavimas:

- Pridėkite vieną atraminę plokštę prie prietaiso šono tarp priekinės ir galinės atraminių kojų. Pritvirtinkite dviem varžtais kiekvienoje pusėje. Įsitikinkite, kad plokščia atraminės plokštės pusė yra nukreipta į išorę. Taip pat sumontuokite kitą atraminę plokštę. Atraminių plokščių išdėstymas pavaizduotas iliustracijoje.

PASTABA. Atraminė plokštė su dviem angomis ties apačia turėtų būti toje pačioje prietaiso pusėje, kurioje maitinimo laidas išeina iš valdymo plokštės (kairėje). Tai svarbu, atliekant vėlesnius veiksmus.

5



6. APATINĖS KAMEROS KOMPLEKTO TVIRTINIMAS

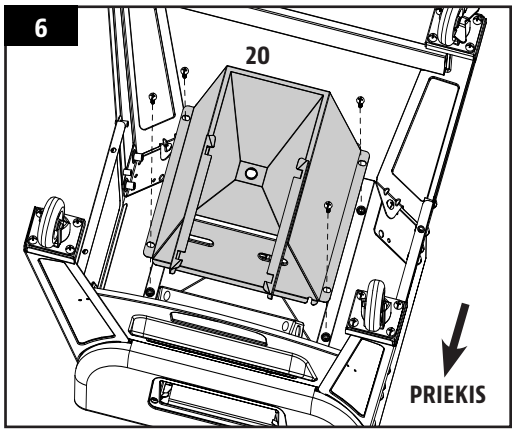
Reikalingos dalys:

1 x Apatinės kameros komplektas (#20)
4 x #10–24x½" Varžtas (#C)

Montavimas:

- Pritvirtinkite apatinės kameros komplektą prie korpuso pagrindo keturiais varžtais. Įsitikinkite, kad riebalų padėklo bėgeliai nukreipti į prietaiso priekį. Tinkamą dalių padėtį žr. iliustracijoje.

6



7. MAITINIMO LAIDO LAIKIKLIO MONTAVIMAS

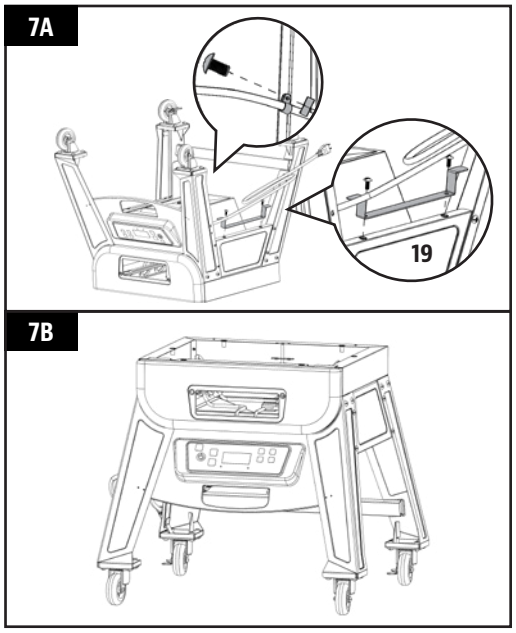
Reikalingos dalys:

1 x Maitinimo laido laikiklis (#19)
2 x #10–24x½" Varžtas (#C)

Montavimas:

- Atlaisvinkite maitinimo laido spaustuko varžtą, esantį ant atraminės kojos, ir nukreipkite maitinimo laidą pro maitinimo laido spaustuką, kad pritvirtintumėte maitinimo laidą.
- Suraskite abi angas atraminio laikiklio (kairiojo) apačioje. Dviem varžtais pritvirtinkite maitinimo laido laikiklį prie atraminės plokštės, kaip pavaizduota 7A iliustracijoje. Pritvirtinę suvyniokite maitinimo laidą ant laikiklio, kol prietaisas nenaudojamas.
- Toliau tęskite iki galo priverždami visus varžtus ant korpuso pagrindo, tada atsargiai atverskite vežimėlį, kad ratai būtų apačioje. Žr. 7B iliustraciją.

SVARBU: Įsitikinkite, kad visi korpuso pagrindo varžtai yra iki galo priveržti, kad sraigtai neiškristų, kai įrenginys perkeliamas.



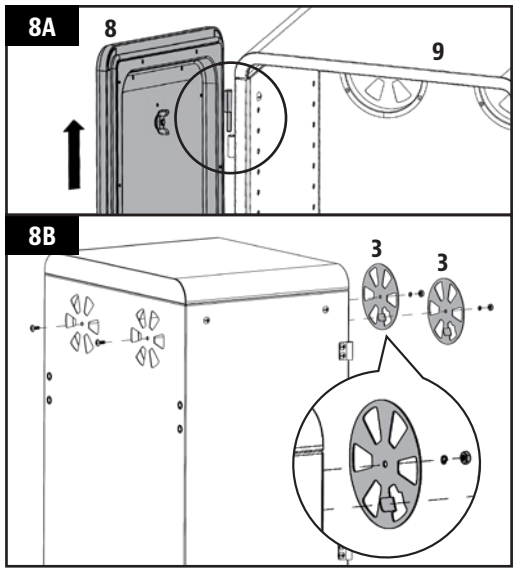
8. DŪMTRAUKIO SKLENDŽIŲ MONTAVIMAS PAGRINDINIAME KORPUSE

Reikalingos dalys:

1 x Pagrindinis korpusas (#9)
2 x Dūmtraukio sklendės anga (#3)
2 x #10–24x½" Varžtas (#C)
2 x #10-24 Užrakto veržlė (#D)
2 x M5 Užrakinimo poveržlė (#E)

Montavimas:

- Pirmiausia nuo vyrių nukelkite ir į šalį padėkite pagrindinio korpuso dureles. Žr. 8A iliustraciją.
- Iš pagrindinio korpuso išorės įdėkite po vieną varžtą į kiekvienos dūmtraukio sklendės centrą. Tada įkiškite dūmtraukio sklendę į pagrindinio korpuso vidų (iškili ąselė turi būti nukreipta į galą) ir pritvirtinkite varžtu iš išorės, naudodami fiksavimo poveržlę ir fiksavimo veržlę. Taip pat sumontuokite antrą dūmtraukio sklendę, kaip parodyta 8B iliustracijoje.



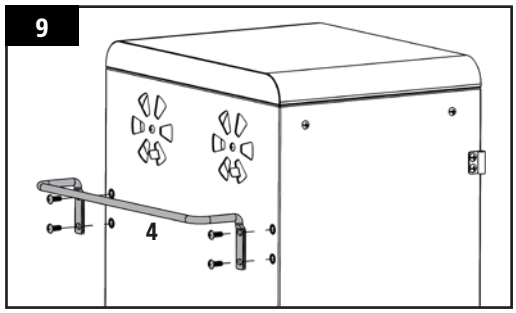
9. GALINĖS RANKENOS MONTAVIMAS

Reikalingos dalys:

1 x Galinė rankena (#4)
4 x ¼–20x⅝" Varžtas (#A)

Montavimas:

- Keturiais varžtais pritvirtinkite piltuvo rankeną prie piltuvo galinės pusės. Tinkamą padėtį žr. iliustracijoje, kurioje rankena yra viršuje.



10. PAGRINDINIO KORPUSO MONTAVIMAS PRIE KORPUSO PAGRINDO

Reikalingos dalys:

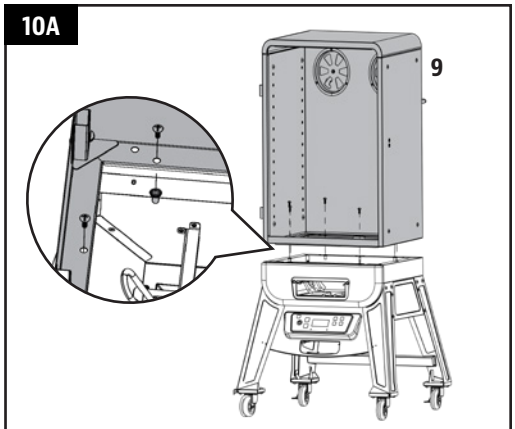
1 x Temperatūros zondo laikiklis (#18)
6 x #10–24x½" Varžtas (#C)
2 x #5–32x½" Varžtas (#F)

Montavimas:

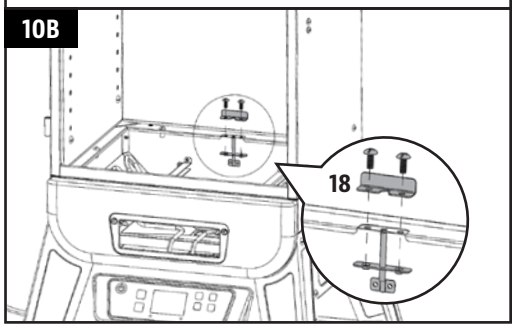
- Paruoškite pagrindinį korpusą, kurį reikia pritvirtinti prie korpuso pagrindo. Pastatykite korpuso pagrindą šalia pagrindinio korpuso; abu turi būti nukreipti ta pačia kryptimi. **Užfiksuokite korpuso pagrindo ratukus.** Atsargiai užkelkite pagrindinį korpusą ant korpuso pagrindo. Šešiais varžtais pritvirtinkite pagrindinį korpusą prie korpuso pagrindo (#C). Žr. 10A iliustraciją.
- Ant galinės sienelės, palei pagrindinio korpuso apatinį kraštą, suraskite temperatūros zondą. Dviem varžtais pritvirtinkite temperatūros zondą vietoje naudodami temperatūros zondo laikiklį (#F). Žr. 10B iliustraciją.

SVARBU. Pritvirtinę temperatūros zondo laikiklį, įsitikinkite, kad nerūdijančiojo plieno galiukas išsikiša virš apatinės korpuso dalies krašto. Jis nuskaito pagrindinio korpuso vidaus temperatūrą. Netinkamai įdėjus temperatūros zondą, valdymo skydelyje gali būti rodomi neteisingi temperatūros rodmenys.

10A



10B



11. KEPIMO KOMPONENTŲ MONTAVIMAS

Reikalingos dalys:

8 x Kepimo grotelių atraminiai laikikliai (#2)
4 x Kepimo grotelės (#1)
1 x Vandens indas (#12)
1 x Vandens indo atrama (#13)

Montavimas:

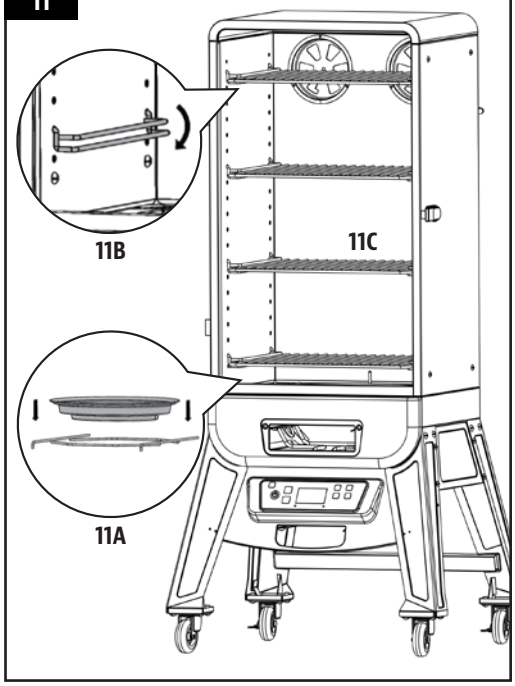
- Įkiškite vandens indo atramą į pagrindinio korpuso vidų, apačioje, tada įstatykite vandens indą į atramą. Žr. 11A iliustraciją.

PASTABA. Gamindami maistą visą laiką laikykite vandens indą pripildytą vandens. Jis sulaikys riebalus ir lašančius gaminamo maisto skysčius, todėl bus lengviau išvalyti. Jei maistą rūkote ilgesnį laiką, vandens indą pakelkite aukščiau, kad jo ilgiau užtektų.

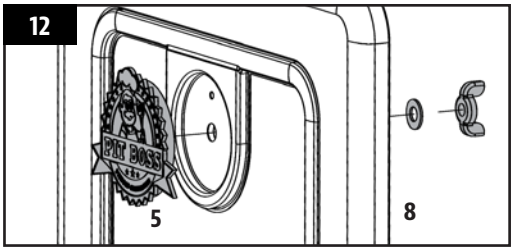
- Į angas kairiojoje sienelėje pagrindinio korpuso viduje įstatykite aštuoni kepimo grotelių atraminius laikiklius. Įdėję į angas pakreipkite žemyn, taip juos užfiksuodami. Tą pačią procedūrą tame pačiame aukštyje pakartokite ant dešinės sienelės.Žr. 11B iliustraciją.
- Galiausiai po vieną uždėkite kepimo groteles ant grotelių atraminių laikiklių pagrindiniame korpuse. Žr. 11C iliustraciją.

PERSPĖJIMAS. Jei norite pakeisti aukštį tarp kiekvienų kepimo grotelių, reguliuokite tik tuomet, kai rūkykla yra visiškai atvėsusi, kad nesusižalotumėte.

11



12. LOGOTIPO PLOKŠTELĖS TVIRTINIMAS



Reikalingos dalys:

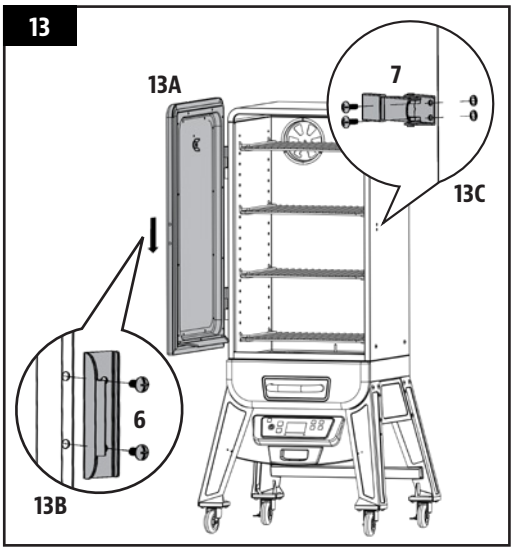
1 x Logotipo plokštelė (#5)
1 x Korpuso durelės (#8)

Montavimas:

- Iš supakuotos logotipo plokštelės išimkite poveržlę ir sparnuotąją veržlę.
- Įstatykite logotipo plokštelę į tvirtinimo angą korpuso durelių priekyje, durelių viduje ant srieginio strypelio uždėkite poveržlę ir priveržkite ranka, kad pritvirtintumėte.

PASTABA. Prie logotipo plokštelės pridedama viena poveržlė ir viena sparnuotoji veržlė.

13. KORPUSO DURELIŲ RANKENOS, DURELIŲ SKLĄSČIO TVIRTINIMAS



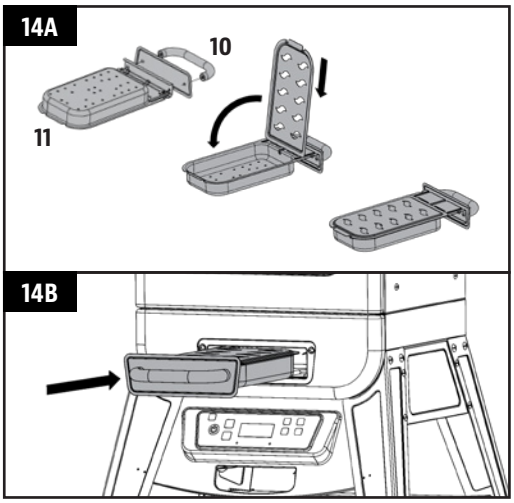
Reikalingos dalys:

1 x Korpuso durų rankena (#6)
1 x Korpuso durų skląsčio kabliukas (#7)
4 x #10–24x½" Varžtas (#C)

Montavimas:

- Pirmiausia į pagrindinį korpusą vėl įstatykite korpuso duris, sulygiuodami ir pritvirtindami abu durų vyrius. Įsitikinkite, kad korpuso durys sumontuotos tinkamai, patikrindami, ar jos laisvai darinėjasi. Žr. 13A iliustraciją.
- Dviem varžtais pritvirtinkite korpuso durų rankeną priekinės korpuso durų pusės viduryje. Tinkamą kryptį žr. 13B.
- Dviem varžtais pritvirtinkite korpuso durų skląstį prie išorinės pagrindinio korpuso pusės. Žr. 13C iliustraciją.

14. MEDIENOS SKIEDRŲ PADĖKLO SURINKIMAS IR MONTAVIMAS



Reikalingos dalys:

1 x Medienos skiedrų padėklo dangtis (#10)
1 x Medienos skiedrų padėklo komplektas (#11)
2 x #10–24x½" Varžtas (#C)

Montavimas:

- Pirmiausia surinkite medienos skiedrų padėklo komplektą, apsauginę plokštelę ir rankeną, pritvirtindami dviem varžtais. Tada medienos skiedrų padėklo dangtį įkiškite į medienos skiedrų padėkle esančias dangčio angas ir dangtį užverskite, kad jis užsidarytų. Žr. 14A iliustraciją.
- Surinktą medienos skiedrų padėklą įstumkite į angą, esančią virš valdymo skydelio ties priekine prietaiso plokšte. Žr. 14B iliustraciją.

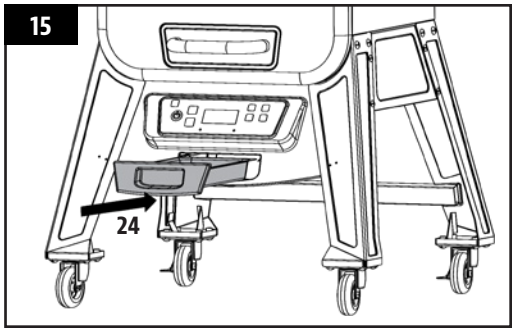
15. RIEBALŲ PADĖKLO MONTAVIMAS

Reikalingos dalys:

1 x Riebalų padėklas (#24)

Montavimas:

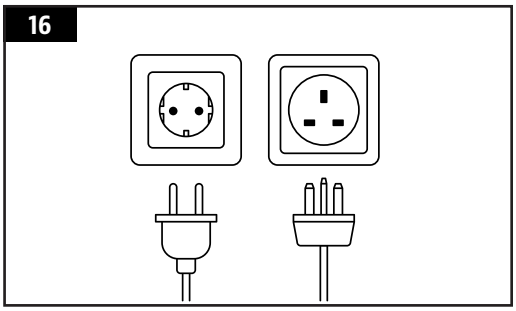
- Riebalų padėklą įstumkite į angą, esančią žemiau valdymo skydelio ties priekine prietaiso plokšte. Įsitikinkite, kad riebalų padėklas tinkamai įsistatė į bėgelius.
- Prietaisas visiškai surinktas.



16. PRIJUNGIMAS PRIE MAITINIMO ŠALTINIO

- *STANDARTINIS LIZDAS*
  Šio prietaiso galios reikalavimai: 220-240 V, 50 Hz, 1650 W. Reikia įžemintą kištuką. Prieš naudodami įsitikinkite, kad įžemintas galas nėra nulūžęs.

SVARBU: atjunkite prietaisą nuo maitinimo šaltinio, kai jo nenaudojate.



NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS

Atsižvelgiant į šiandienos gyvenimo būdą, kai siekiama valgyti sveiką ir maistingą maistą, būtina nepamiršti vieno svarbaus veiksnio – suvartojamo riebalų kiekio mažinimo svarbos. Vienas geriausių būdų sumažinti riebalų kiekį mityboje – naudoti pikantišką maisto gaminimo būdą, pvz., maisto rūkymą. Kadangi ši elektrinė rūkykla per rūkymo procesą naudoja medienos skiedras, natūralus medienos kvapas įsigeria į mėsą, taip sumažėja noras vartoti daug cukraus turinčius padažus.

RŪKYKLOS APLINKA

1. *KUR PASTATYTI RŪKYKLĄ*

Kaip ir visiems lauko prietaisams, jūsų rūkyklos eksploatacinėms savybėmss ir maisto ruošimo laikui didelę įtaką daro oro sąlygos. Visus „Pit Boss®" prietaisus būtina statyti 305 mm (12 col.) atstumu nuo degių konstrukcijų ir šis atstumas turi būti išlaikytas, kai rūkyklos naudojama. Šio prietaiso negalima statyti po kabančiomis degiomis lubomis arba iškyšomis. Laikykite savo rūkyklos vietoje, kurioje nėra degių medžiagų, benzino ir kitų degių garų bei skysčių.

2. *KEPIMAS ŠALTU ORU*

Atšalę orai nereiškia, kad kepimo ant grotelių sezonas baigėsi! Gaivus vėsus oras ir dieviškas rūkyto maisto aromatas padės įveikti žiemos melancholiją. Norėdami džiaugtis rūkykla vėsiuoju metų laiku, vadovaukitės toliau pateikiamais pasiūlymais.

- Jei rūkymas nepavyksta esant žemai temperatūrai, šiek tiek ją padidinkite, kad gautumėte tokius pačius rezultatus.
- Susitvarkykite – pasiruoškite viską, ko reikia, virtuvėje prieš išeidami į lauką. Žiemą rūkyklą perkelkite į vietą, kurioje nepučia vėjas ir nepatenka tiesioginis šaltis. Patikrinkite vietos teisės aktų reikalavimus dėl rūkyklos atstumo nuo jūsų namų ir (arba) kitų statinių. Padėkite viską ant padėklo, gerai išdėliokite ir gaminkite!
- Norėdami lengvai stebėti lauko temperatūrą, šalia gaminimo zonos įrenkite lauko termometrą. Užsirašykite, ką kepėte, lauko temperatūrą ir kepimo laiką. Tai vėliau padės nustatyti, ką kepėte ir kiek laiko tai užtruko.

- Labai šaltu oru pašildymo trukmę pailginkite bent 20 minučių.
- Nedarinėkite rūkyklos korpuso durų dažniau, nei būtina. Šalto vėjo gūsiai gali visiškai sumažinti temperatūrą viduje. Įsidėmėkite, kad rūkymas gali užtrukti ilgiau, todėl kiekvieną kartą atidarę duris, pridėkite 10–15 minučių papildomo kepimo laiko.
- Pasiruoškite šildomą lėkštę arba lėkštės dangtį, kad maistas išliktų šiltas, kol eisite į vidų.
- Žiemą geriausia kepti maistą, kuriam nereikia daug dėmesio, pvz., kepsnius, visus viščiukus, šonkaulius ir kalakutieną. Kad valgio ruošimas būtų dar lengvesnis, pridėkite tokį paprastą garnyrą kaip daržovės ir bulvės.

3. *KEPIMAS KARŠTU ORU*

Šylant lauko orui kepimo laikas trumpės. Norėdami džiaugtis rūkykla karštuoju metų laiku, vadovaukitės toliau pateikiamais pasiūlymais.:

- Sumažinkite kepimo temperatūrą. Tokiu būdu išvengsite nepageidaujamo įsiliepsnojimo.
- Mėsos termometru nustatykite maisto vidaus temperatūrą. Taip išvengsite mėsos perkepimo ir išdžiūvimo.
- Net karštu oru rūkyklos korpuso duris visada laikykite uždarytas.
- Galite išlaikyti maistą karštą įvynioję jį į foliją ir įdėję į izoliuotą šaltkrepšį. Apsukite foliją suglamžytais laikraščiais ir jūsų maistas išliks karštas 3–4 val.

RŪKYKLOS TEMPERATŪROS DIAPAZONAS

Temperatūros rodmenys valdymo plokštėje gali nevisiškai sutapti su termometro rodmenimis. Visos toliau nurodytos temperatūros yra apytikslės ir joms gali turėti įtakos šie veiksniai: lauko aplinkos temperatūra, vėjo kiekis ir kryptis, naudojamų medžio drožlių kokybė, atidaromos spintelės durys ir paruošto maisto kiekis.Rūkymas yra tikro kepimo ant grotelių variacija ir yra išties pagrindinis rūkyklos privalumas. Rūkymas gali būti dviejų rūšių: karštasis ir šaltasis.

- ***Karštasis rūkymas,*** dar vadinamas ***silpnu ir lėtu*** kepimu, paprastai vykdomas 82–122 °C (180–250 °F) temperatūroje. Karštasis rūkymas tinkamiausias, kai maistą reikia rūkyti ilgiau, pavyzdžiui, gaminant didelius mėsos, žuvies ar paukštienos gabalus.
- ***Šaltasis rūkymas*** vyksta tada, kai maistas yra taip toli nuo ugnies, kad yra nekepamas, tik rūkomas, o temperatūra siekia 15–32 °C (60–90 °F).

PATARIMAS. Norėdami sustiprinti pikantišką skonį, padėję maistą ant rūkyklos, iškart pasirinkite rūkymo (žemos) temperatūros diapazoną. Taip dūmai galės įsiskverbti į mėsą, kol jos poros neužsivėrė pasiekus 49 °C (120 °F) temperatūrą.

Esmė – eksperimentuoti bandant įvairias rūkymo trukmes, kol maistas baigs kepti. Kai kurie lauko virėjai rūko maistą baigę kepti, tokiu būdu maistas išlieka šiltas iki patiekimo. Įgudimas daro meistru!

VALDYMO PLOKŠTĖS VEIKIMO SUPRATIMAS



VALDIKLIS	APRAŠYMAS
	Prijungus prie maitinimo šaltinio, **maitinimo mygtukas** švies mėlynai. Norėdami įjungti prietaisą paspauskite maitinimo mygtuką. Kai paspaudžiamas maitinimo mygtukas, pradeda šviesti skaitmeninis LCD ekranas, taip parodoma, kad jį jau galima naudoti. Norėdami išjungti prietaisą paspauskite ir palaikykite šį mygtuką.
F/C	**Temperatūros perjungimo mygtukas** naudojamas temperatūros rodmeniui skaitmeniniame LCD ekrane pakeisti. Paspauskite šį mygtuką, jei norite perjungti temperatūros rodmenį pagal pageidaujamą Celsijaus (ºC) arba Farenheito (ºF) skalę. Numatytasis nustatymas – Farenheito skalė.
Element	**Elemento indikatoriaus lemputė** naudojama parodyti, ar kaitinimo elementas yra įjungtas, ar išjungtas. Jei lemputė šviečia, kaitinimo elementas veikia ir yra įjungtas. Jei lemputė nešviečia, kaitinimo elementas yra išjungtas. Kaitinimo elementas liks įjungtas, kol faktinė temperatūra yra žemesnė už nustatytą temperatūrą. Kai SET (nustatyta) temperatūra bus pasiekta, kaitinimo elementas automatiškai išsijungs.
	Skaitmeninis LCD ekranas – tai jūsų prietaiso informacijos centras. Skaitmeniniame LCD ekrane rodoma pageidaujama kepimo temperatūra (SET), faktinė kepimo temperatūra (ACTUAL), mėsos zondo temperatūra (jei jis prijungtas) ir bet kokie klaidų pranešimai. Jei prijungtas tik vienas mėsos zondas, bus rodomas tik vienas rodmuo. Temperatūra gali būti rodoma pagal Farenheito arba Celsijaus skalę.
	Galite padidinti arba sumažinti TIME (laiką) ir TEMP (temperatūrą) **reguliavimo rodyklėmis** valdymo skydelyje. Norėdami greičiau padidinti arba sumažinti vertę, paspauskite ir palaikykite paspaudę mygtukus.
Temp	Norėdami nustatyti kepimo temperatūrą, paspauskite valdymo skydelyje **mygtuką TEMP** (temperatūra). · Paspauskite vieną kartą, kad pasirinktumėte temperatūros nustatymą, tada reguliavimo rodykles, kad keistumėte temperatūrą penkių laipsnių intervalais. Paspauskite dar kartą, kad užfiksuotumėte nustatytą temperatūrą, kai pakeitimai bus baigti. Kaitimo elementas neįsijungs tol, kol nebus nustatytas laikas. Nustatyta numatytoji elemento temperatūra yra 37 ºC (100 ºF).
Time	Norėdami sureguliuoti kepimo laiką, valdymo skydelyje paspauskite **mygtuką TIME** (laikas). · Paspauskite vieną kartą, kad pasirinktumėte laiko nustatymą, tada paspauskite reguliavimo rodykles, kad pakeistumėte valandas. Pakeitimus galite atlikti 1 valandos intervalais (nuo 00 iki 99). · Paspauskite dar kartą, kad pasirinktumėte minučių nustatymą, tada paspauskite reguliavimo rodykles, kad pakeistumėte minutes. Pakeitimus galite atlikti 10 minučių intervalais (nuo 00 iki 50). · Paspauskite du kartus, kad užfiksuotumėte nustatytą laiką, kai pakeitimai bus baigti.
Set/Act	Paspauskite valdymo skydelyje **mygtuką Set/ACT** (nustatytas / faktinis), kad būtų rodoma pageidaujama nustatyta vertė (SET) arba faktiniai /dabartiniai (ACT) laikas ir temperatūra. Pagal numatytuosius nustatymus ekrane rodomos faktiniai (ACT) TIME (laiko) ir TEMP (temperatūros) nustatymai. · Kad pamatytumėte TIME (laikas) ir TEMP (temperatūra) nustatytas vertes, paspauskite mygtuką SET/act (nustatytas / faktinis) vieną kartą. Po 15 sekundžių ekrane vėl bus rodomi faktiniai (ACT) nustatymai. · Kad pakeistumėte nustatytą vertę, paspauskite mygtuką SET/act (nustatytas / faktinis) vieną kartą, po to paspauskite TIME (laikas) arba TEMP (temperatūra). Tada, norėdami pakeisti nustatymą, paspauskite reguliavimo rodykles.
Smoke	Paspauskite valdymo skydelyje **mygtuką SMOKE** (rūkymas), norėdami patys įjungti kaitinimo elementą. Tai naudojama tam, kad po durelių atidarymo būtų padidintas dūmų lygis, arba gali būti naudojama kaip pagalbinė priemonė pradedant rūkymą, kai kūrenama šviežiomis medienos skiedromis: · Paspauskite vieną kartą, kad įjungtumėte elementą 20 minučių ciklui. Baigus išsijungs automatiškai. · Paspauskite du kartus, kad išjungtumėte elementą per 20 minučių ciklą.

Valdymo skydelio priekyje esantis (-ys) jungties lizdas (-ai) skirtas (-i) dviem **mėsos zondams** prijungti. Prijungus mėsos zondą, temperatūra rodoma LCD ekrane. Jei mėsos zondo nenaudojate, atjunkite jį nuo jungties lizdo. *Suderinama tik su „Pit Boss®“ prekės ženklo mėsos zondais. Papildomą (-us) mėsos zondą (-us) galima įsigyti atskirai.*



ZONDŲ VEIKIMO SUPRATIMAS

- *TEMPERATŪROS ZONDAS*

Temperatūros zondą rasite korpuso viduje, ant galinės sienelės išilgai dugno. Tai mažas, vertikalus nerūdijančiojo plieno įrankis. Temperatūros zondas matuoja prietaiso vidaus temperatūrą. Kai temperatūra reguliuojama valdymo plokštėje, temperatūros zondas išmatuos faktinę prietaiso vidaus temperatūrą ir nustatys pageidaujamą temperatūrą.

SVARBU: jūsų prietaiso temperatūrą labai veikia aplinkos oro sąlygos, naudojamų granulių kokybė, granulių aromatas ir kepamo maisto kiekis.

- *MĖSOS ZONDAS*

Mėsos zondas matuoja rūkykloje kepamos mėsos vidaus temperatūrą, panašiai kaip patalpose naudojama orkaitė. Prijunkite mėsos zondo adapterį prie mėsos zondo jungties lizdo ir įkiškite nerūdijančiojo plieno mėsos zondą į storiausią mėsos gabalą. Temperatūra bus rodoma valdymo plokštėje. **Mėsos zondą tinkamai prijungus prie jungties lizdo pasigirsta spragtelėjimas.**

SVARBU: kišdami mėsos zondą į mėsą, įsitikinkite, kad nei jo, nei mėsos zondo laidų nesiekia tiesioginė liepsna arba pernelyg didelis karštis. To nepaisant mėsos zondas gali sugesti. Laidą nutieskite per angą, esančią pagrindinio korpuso kairėje pusėje arba viršuje (šalia kepsninės dangčio vyrio). Kai nenaudojate, atjunkite jį nuo mėsos zondo jungties lizdo, saugiai padėkite į šoną ir laikykite švarų.

NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ – RŪKYKLOS NUDEGINIMAS

Prieš pirmą kartą naudojant rūkyklą maistui gaminti, svarbu atlikti nudeginimą, kad prietaiso vidaus ir išorės danga sukietėtų. Įjunkite rūkyklą ir 30–40 minučių leiskite jai veikti aukštesnėje nei 177 °C (350 °F) temperatūroje, laikydami korpuso dureles uždarytas, taip nudegindami prietaisą ir pašalindami visas pašalines medžiagas.

SVARBU. Rūkyklos kietinimas yra svarbus procesas norint ją naudoti ilgą laiką ir prižiūrėti. Jei nudeginimas nebus atliktas, išorės danga nebus paruošta tinkamai, taip pat dažų kvapas gali suteikti nenatūralų aromatą jūsų pirmam paruoštam patiekalui.

PALEIDIMO PROCEDŪRA

1. Atidarykite korpuso dureles ir atsargiai pripilkite vandens arba marinato į ¾ vandens indo.

   SVARBU. Nepripilkite pilno vandens indo ir jo neperpildykite, kadangi taip galite sugadinti elektrinį elementą ir (arba) dalis, kai rūkykla naudojama.

2. Sureguliuokite kepimo groteles ir grotelių atraminius laikiklius, kad jie būtų pageidaujamame aukštyje, atsižvelgdami į maisto produktus, kuriuos ketinate rūkyti. Kai nustatysite norimą grotelių aukštį, uždarykite korpuso dureles.
3. Ištraukite medienos skiedrų padėklą. Atidarykite medienos skiedrų dėklo dangtį, įdėkite medienos skiedrų, tada įstumkite atgal į priekinę korpuso dalį.

   PASTABA. Rekomenduojame naudoti medienos skiedras, o ne stambiąsias skiedras, nes medienos skiedros yra smulkesnės ir jas lengviau įdėti į medienos skiedrų padėklą.

4. Prijunkite maitinimo laidą prie įžeminto maitinimo šaltinio. **Maitinimo mygtukas** švies mėlynai, taip parodoma, kad elektros energija tiekiama.
5. Kai korpuso durelės uždarytos, paspauskite **maitinimo mygtuką**, kad įjungtumėte prietaisą, tuomet pradės šviesti skaitmeninis LCD ekranas, taip parodoma, kad jį jau galima naudoti.

6. Pašildykite rūkyklos:
   - Iki galo atidarykite abi dūmtraukio sklendžių angas galinėje prietaiso pusėje.
   - Valdymo skydelyje paspauskite **mygtuką Set/ACT** (nustatytas / faktinis), tada **mygtuką TIME** (laikas) du kartus, kad pasirinktumėte laiko nustatymą, ir **reguliavimo rodyklėmis** nustatykite 20 minučių. Paspauskite **mygtuką TIME** (laikas) du kartus dar kartą, kad užfiksuotumėte nustatytą laiką, kai pakeitimai bus baigti.
   - Valdymo skydelyje paspauskite **mygtuką Set/ACT** (nustatytas / faktinis), tada **mygtuką TEMP** (temperatūra) vieną kartą, kad pasirinktumėte temperatūros nustatymą, ir **reguliavimo rodyklėmis** nustatykite minimalią 121 °C (250 °F) temperatūrą. Paspauskite **mygtuką TEMP** (temperatūra) dar vieną kartą, kad užfiksuotumėte nustatytą temperatūrą, kai pakeitimai bus baigti. Rūkykla pradės rūkyti pašildymo metu.

   PATARIMAS. Gamindami žemesnėje temperatūroje dūmtraukio sklendžių angas laikykite iš dalies arba visiškai atidarytas; kai gaminimo temperatūra aukštesnė, dūmtraukio sklendžių angas uždarykite.
7. Kai pašildymas bus baigtas, pastebėsite, kad medienos skiedros rūksta. Dabar galite mėgautis savo rūkykla, nustatę pageidaujamą laiką ir temperatūrą! Ištraukite kepimo groteles ir padėkite ant jų maisto produktus, palikdami laisvos vietos tarp kiekvieno produkto, kad dūmai ir drėgmė cirkuliuotų tolygiai.

   SVARBU. Po pašildymo pasirinkę žemos temperatūros nustatymą, leiskite rūkyklos temperatūrai sumažėti ir stabilizuotis naujai pageidaujamai temperatūrai.

PROCEDŪRA SUGEDUS ELEKTRINIAM ELEMENTUI
Jei dėl kokių nors priežasčių elektrinis elementas nustos veikti, vadovaukitės ***gedimų diagnostikos ir šalinimo*** instrukcijomis.

VANDENS INDO PAPILDYMAS

Maisto gaminimo metu periodiškai tikrinkite vandens lygį ir įpilkite vandens, jei reikia.

1. Dėvėdami karščiui atsparias kepsninių pirštines, atidarykite korpuso dureles.
2. Atsargiai įpilkite į vandens indą vandens ar marinato, kol bus pripildyta 3/4 tūrio. Uždarykite korpuso dureles.

   SVARBU. Nepripilkite pilno vandens indo ir jo neperpildykite, kadangi taip galite sugadinti elektrinį elementą ir (arba) dalis, kai rūkykla naudojama.

MEDIENOS SKIEDRŲ PADĖKLO PAPILDYMAS

Maisto gaminimo metu periodiškai tikrinkite medienos skiedrų padėklą ir įdėkite daugiau medienos skiedrų, jei reikia.

1. Dėvėdami karščiui atsparias kepsninių pirštines ištraukite medienos skiedrų padėklą iš angos, esančios priekinėje prietaiso plokštėje virš valdymo skydelio.
2. Atsargiai atidarykite dangtį ir papildykite medienos skiedrų padėklą naujomis medienos skiedromis. Kai padėklas bus pilnas, uždarykite dangtį.
3. Vėl įdėkite medienos skiedrų padėklą į priekinę rūkyklos plokštę.
4. Paspauskite valdymo skydelyje **mygtuką SMOKE** (rūkymas), norėdami patys įjungti kaitinimo elementą. Tai naudojama tam, kad po durelių atidarymo būtų padidintas dūmų lygis, arba gali būti naudojama kaip pagalbinė priemonė pradedant rūkymą, kai kūrenama šviežiomis medienos skiedromis

   PASTABA. Naudokite išdžiovintas kietmedžio skiedras, pavyzdžiui, pekano riešutmedžių, karijų, ąžuolų, obelų, vyšnių, alksnių, algarobų medienos skiedras arba konkurencinį mišinį. Nebūtina mirkyti medienos skiedrų prieš rūkymą, nes kietmedžių medienoje yra natūralios drėgmės, kuri išsiskiria medienai įkaitus ir degant. Rūkykloje nenaudokite sakingos medienos, pavyzdžiui, pušų ar kedrų.

RŪKYKLOS IŠJUNGIMAS

1. Baigę gaminti, paspauskite ir palaikykite paspaudę **maitinimo mygtuką**, kad išjungtumėte prietaisą. Elektrinis elementas išsijungs, o medienos skiedros nustos rūkti.

   PATARIMAS. Jei gaminote itin riebų maistą, papildomai atlikite rūkyklos nudeginimą nuo 10 iki 20 minučių, esant minimaliai 177 °C (350 °F) temperatūrai ir uždarytoms korpuso durelėmis.

TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

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

1. *ZONDAI*
   - Susipynę ar susilankstę zondo laidai gali sugadinti detalę. Laidus reikia susukti į didelę, laisvą ringę.
   - Nors zondai pagaminti iš nerūdijančiojo plieno, nedėkite jų į indaplovę ir nemerkite į vandenį. Vandeniui pažeidus vidinius zondo laidus galimas trumpasis jungimas, dėl kurio gali būti gaunami klaidingi rodmenys. Jei zondas pažeistas, jį reikia pakeisti.

2. *VIDINIAI PAVIRŠIAI*
   - Medienos drožlių dėklą rekomenduojama valyti kas keletą kartų. Tai užtikrins tinkamą naujų medžio drožlių rūkymą ir išvengs kietų šiukšlių ar nuosėdų kaupimosi.
   - Kepsninės valymo šepečiu ilga rankena pašalinkite maisto likučius arba susikaupusius nešvarumus 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 rūkyklos vidų. Užsidegus riebalams, laikykite rūkyklos korpuso duris uždarytas, kad liepsna užsloptų. Jei liepsna greitai neužgęsta, atsargiai išimkite maistą, išjunkite rūkyklą ir uždarykite korpuso duris, kol ugnis visiškai užges. Kitas ugnies gesinimo būdas – apvynioti kamino vamzdį aliuminio folija, taip neleidžiant orui patekti į vidų. Jei turite, pabarstykite šiek tiek kepimo sodos. Dažnai tikrinkite riebalų padėklą ir prireikus išvalykite. Atsižvelkite į kepimo tipą. Įsitikinkite, kad riebalų šalinimo vamzdis neužsikimšęs.

     SVARBU. Riebalų gali susikaupti vandens inde. Išklokite vandens indą aliuminio folija, kad po kepimo būtų lengviau valyti. Dažnai pildykite ir keiskite vandenį vandens inde.
   - Korpuso durų stiklas grūdintas, todėl nuo didelės kaitros nesuskils, tačiau jei nebus reguliariai valomas ir prisikaups nešvarumų, durys gali neužsidaryti. Dažnai valydami stiklą, pašalinsite aprūkimus ir nešvarumus.

3. *IŠORINIAI PAVIRŠIAI*
   - Po kiekvieno naudojimo išvalykite rūkyklą. Riebalus pašalinkite šiltu muiluotu vandeniu. Valydami išorinius rūkyklos paviršius nenaudokite orkaičių valiklio ar braižančių valymo priemonių arba valymo kempinėlių. **Garantija netaikoma jokiems dažytiems paviršiams.** Jiems reikalinga bendroji techninė priežiūra ir remontas. Jei ant dažyto paviršiaus yra įbrėžimų, jis nusidėvėjęs arba trupa, visus paviršius galima atnaujinti naudojant dideliam 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 (ĮPRASTAS NAUDOJIMAS)

DALIS	VALYMO DAŽNIS	VALYMO BŪDAS
Stiklinės korpuso durelės	Kas 2-3 dūmų seansai	Sumaišykite kepimo sodą ir actą, šveiskite su metaliniu raizginiu šveistuku (tankiu)
Korpuso apačia	Kas 5-6 dūmų seansai	Išsemkite ir išsiurbkite atliekų perteklių „Shop-Vac“ siurbliu
Medienos skiedrų padėklas	Kas 2-3 dūmų seansai	Išsemkite ir išsiurbkite atliekų perteklių „Shop-Vac“ siurbliu
Kepimo grotelės	Po kiekvieno rūkymo seanso	Nudeginkite likučius, nuvalykite kepsninės valymo šepečiu
Vandens indas	Po kiekvieno rūkymo seanso	Šveitimo kempinėlė ir muiluotas vanduo
Riebalų padėklas	Po kiekvieno rūkymo seanso	Šveitimo kempinėlė ir muiluotas vanduo
Elektrinis elementas	Du kartus per metus	Išvalykite dulkes, nuvalykite elementą muiluotu vandeniu
Temperatūros zondas	Kas 2-3 dūmų seansai	Šveitimo kempinėlė ir muiluotas vanduo
Mėsos zondas	Po kiekvieno naudojimo	Šveitimo kempinėlė ir muiluotas vanduo

GEDIMŲ DIAGNOSTIKA IR ŠALINIMAS

Tinkamai valydami, atlikdami techninę priežiūrą ir naudodami švarų, sausą bei kokybišką kurą, išvengsite dažnų veikimo problemų. Kai „Pit Boss®“ rūkyklа veikia prastai arba yra naudojama retai, gali praversti toliau pateikti gedimų diagnostikos ir šalinimo patarimai. DUK rasite apsilankę ***www.pitboss-grills.com*** . Jei jums reikia pagalbos, taip pat galite susisiekti su „Pit Boss®“ įgaliotu pardavėju arba klientų aptarnavimo tarnyba.

ĮSPĖJIMAS. Kai norite apžiūrėti, išvalyti rūkyklą arba atlikti jos techninę priežiūrą, visada atjunkite elektros laidą prieš atidarydami rūkyklą. Įsitikinkite, kad rūkykla visiškai atvėsusi, kad nesusižalotumėte.

PROBLEMA	PRIEŽASTIS	SPRENDIMAS
Valdymo plokštėje nešviečia maitinimo lemputė	Maitinimo mygtukas	Paspauskite maitinimo mygtuką. Pabandykite dar kartą ir palaikykite nuspaudę dvi sekundes, kad patikrintumėte ryšį.
	Neprijungtas prie maitinimo šaltinio	Įsitikinkite, kad prietaisas prijungtas prie veikiančio maitinimo šaltinio. Nustatykite pertraukiklį iš naujo. Įsitikinkite, kad GFCI naudoja mažiausiai 10 A srovę (kaip pasiekti elektros komponentus, žr. elektros laidų schemoje). Įsitikinkite, kad visi laidai tvirtai prijungti ir yra sausi.
	Sugedusi valdymo plokštė	Valdymo plokštę reikia pakeisti. Dėl atsarginės dalies susisiekite su klientų aptarnavimo tarnyba.
Maitinimo lemputė nedega	Prietaisas neįjungtas	Paspauskite maitinimo mygtuką. Pabandykite dar kartą ir palaikykite nuspaudę dvi sekundes, kad patikrintumėte ryšį.
	Sugedusi valdymo plokštė	Valdymo plokštę reikia pakeisti. Dėl atsarginės dalies susisiekite su klientų aptarnavimo tarnyba.
Neveikia valdymo skydelio ekranas, maitinimo lemputė dega	Sugedusi valdymo plokštė	Valdymo plokštę reikia pakeisti. Dėl atsarginės dalies susisiekite su klientų aptarnavimo tarnyba.
Elemento (kaitinimo) lemputė nedega	Nenustatyta TEMP / TIME (temperatūra / laikas)	Valdymo skydelyje nustatykite TEMP (temperatūra) ir TIME (laikas), kad užsidegtų kaitinimo elemento lemputė.
	Sugedusi valdymo plokštė	Valdymo plokštę reikia pakeisti. Dėl atsarginės dalies susisiekite su klientų aptarnavimo tarnyba.
Negalima reguliuoti TEMP / TIME (temperatūra / laikas)	Sugedusi valdymo plokštė	Valdymo plokštę reikia pakeisti. Dėl atsarginės dalies susisiekite su klientų aptarnavimo tarnyba.
Temperatūra pagrindiniame korpuse netiksli	Temperatūra Nešvarus zondas	Vadovaukitės techninės priežiūros instrukcijomis.
	Nepavyksta užmegzti ryšio naudojant temperatūros zondo laidą.	Atidenkite elektros komponentus prietaiso apačioje (žr. elektros laidų schemą) ir patikrinkite, ar temperatūros zondo laidai nepažeisti. Įsitikinkite, kad temperatūros zondo šakutinės jungtys tvirtai ir tinkamai prijungtos prie valdymo plokštės.
	Sugedusi valdymo plokštė	Valdymo plokštę reikia pakeisti. Dėl atsarginės dalies susisiekite su klientų aptarnavimo tarnyba.
Prietaisas per ilgai užtrunka / prireikia pernelyg daug laiko, kad pasiektų pageidaujamą temperatūrą	Šaltas klimatas	Lauko temperatūra žemesnė nei 18 °C (65 °F), todėl prietaisui gali prireikti daugiau laiko įkaisti.

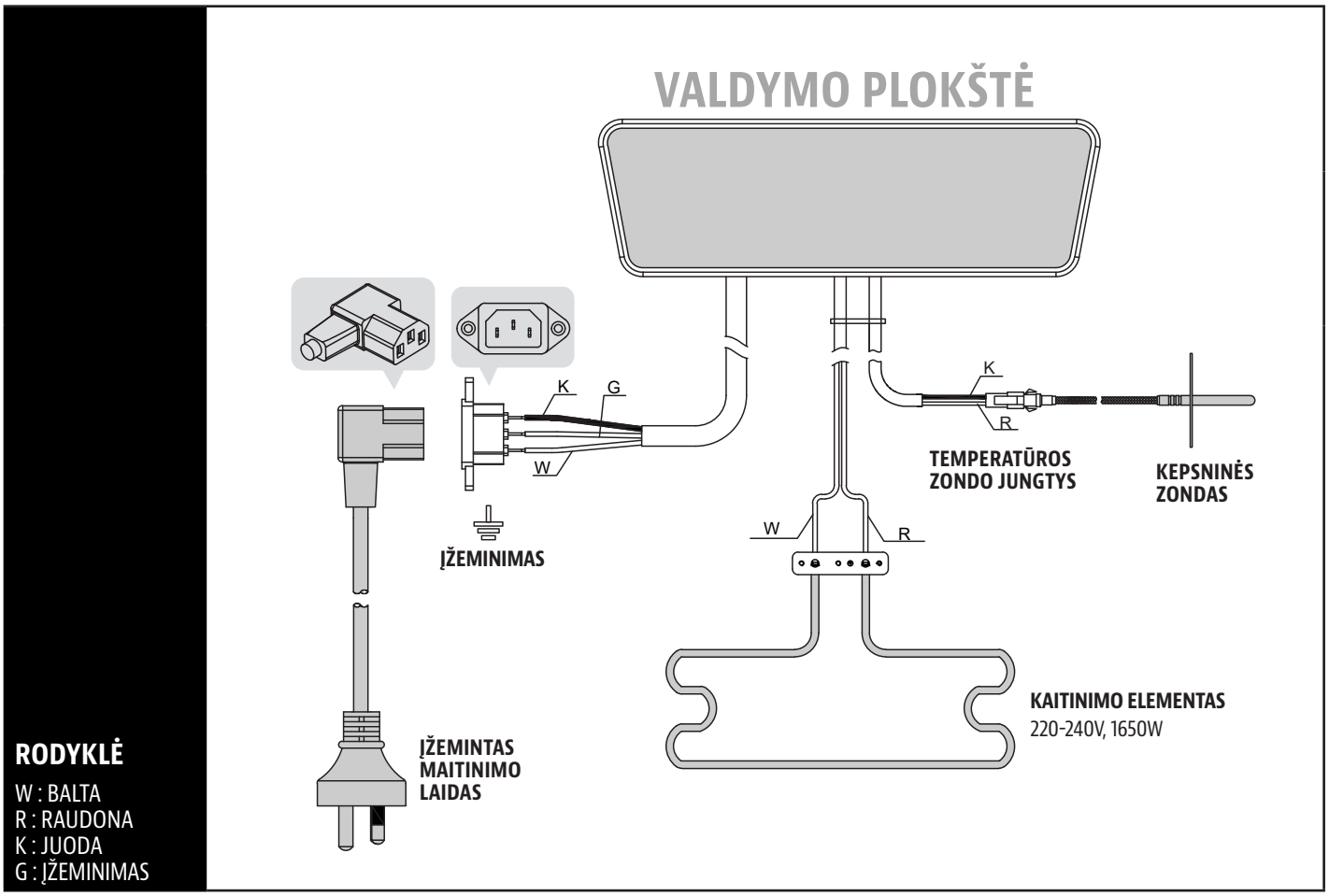
	Naudojamas ilginamasis laidas	Naudojant ilginamąjį laidą, gali sumažėti elektros energijos tiekimas prietaisui. Prijunkite prietaisą tiesiogiai prie maitinimo šaltinio arba užtikrinkite maksimalų 7,6 metro (25 pėdų) ilginamojo laido ilgį, minimalus dydis 12/3.
	Korpusas per daug prikrautas	Per daug maisto rūkyklos korpuse. Padėkite maisto produktus ant kepimo grotelių, palikdami laisvos vietos tarp kiekvieno produkto, kad dūmai ir drėgmė cirkuliuotų tolygiai.
	Neuždarytos durelės	Įsitikinkite, kad durelės uždarytos, sandariklis nepažeistas ir durų skląstis užfiksuotas.
	Netinkamoje vietoje įstatytas vandens indas	Patikrinkite vandens indą, ar tinkamai įsistatė į atraminius laikiklius. Norėdami gauti tolesnes instrukcijas, žr. surinkimo instrukcijas.
	Sugedusi valdymo plokštė	Valdymo plokštę reikia pakeisti. Dėl atsarginės dalies susisiekite su klientų aptarnavimo tarnyba.
Durelės tinkamai neužsidaro	Durelės prastai sulygiuotos	Sureguliuokite durelių vyrius, kad užtikrintumėte, jog durelės pritvirtintos tinkamai. Žr. surinkimo instrukcijas.
	Pažeistas durelių sandariklis	Dureles reikia pakeisti. Dėl atsarginių dalių susisiekite su klientų aptarnavimo tarnyba.
Riebalai nuteka pro korpuso dureles	Durelės tinkamai neužsidaro	Įsitikinkite, kad durelės uždarytos, sandariklis nepažeistas ir durų skląstis užfiksuotas.
	Prietaisas stovi nelygiai	Perkelkite prietaisą ant lygaus paviršiaus maistui gaminti. Įsitikinkite, kad atraminės kojos nepažeistos.
	Riebalų padėklas pilnas	Ištuštinkite riebalų padėklą ir įstatykite atgal. Vadovaukitės techninės priežiūros instrukcijomis.
Nesklinda dūmai	Nėra medienos skiedrų	Pridėkite medienos skiedrų į medienos skiedrų padėklą.
	Baigiasi elemento eksploatavimo laikas, nepakanka karščio medienos skiedroms	Kaitinimo elementas nepakankamai ilgai veikia, kad įkaistų medienos skiedros, nes nustatyta per žema TEMP (temperatūros) vertė. Pirmiausia visiškai atidarykite galines angas, kad padidintumėte oro srautą. Tada iš naujo nustatykite aukštesnę TEMP (temperatūros) vertę, kad įjungtumėte elementą 20 minučių ciklui.
	Pažeistas medienos skiedrų padėklas	Reikia pakeisti medienos skiedrų padėklą. Dėl atsarginių dalių susisiekite su klientų aptarnavimo tarnyba.
"noP" klaidos kodas	Blogai prijungta prie jungties lizdo	Atjunkite mėsos zondą nuo valdymo plokštės jungties lizdo ir prijunkite iš naujo. Įsitikinkite, kad mėsos zondo adapteris tvirtai prijungtas. Patikrinkite, ar nėra adapterio galo pažeidimo požymių. Jei vis tiek neveikia, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą dėl atsarginės dalies.
	Mėsos zondas sugedęs	Patikrinkite, ar nepažeisti mėsos zondo laidai. Jei pažeisti, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą dėl atsarginės dalies.
	Sugedusi valdymo plokštė	Valdymo plokštę reikia pakeisti. Dėl atsarginės dalies susisiekite su klientų aptarnavimo tarnyba.
"Er1" klaidos kodas	Rūkykla per šalta, kad veiktų	Lauko temperatūra pernelyg žema, kad veiktų kaitinimo elementas. Perkelkite rūkyklą į šiltesnę vietą ir pabandykite iš naujo. Jei elementas neveikia po kelių bandymų, susisiekite su klientų aptarnavimo tarnyba dėl pagalbos.
"ErH" klaidos kodas	Rūkalius perkaito / viršijo 315 °C / 600 °F	Paspauskite ir palaikykite maitinimo mygtuką, kad išjungtumėte įrenginį ir leiskite rūkaliui atvėsti. Vykdykite priežiūros ir priežiūros instrukcijas. Po priežiūros paspauskite maitinimo mygtuką, kad įjungtumėte įrenginį, tada pasirinkite norimą temperatūrą. Jei klaidos kodas vis tiek rodomas, susisiekite su klientų aptarnavimo tarnyba.
"ErR" klaidos kodas	Nepavyksta užmegzti ryšio naudojant temperatūros zondo laidą.	Atidenkite elektros komponentus prietaiso apačioje (žr. elektros laidų schemą) ir patikrinkite, ar temperatūros zondo laidai nepažeisti. Įsitikinkite, kad temperatūros zondo šakutinės jungtys tvirtai ir tinkamai prijungtos prie valdymo plokštės.
	Temperatūros zondas	Patikrinkite temperatūros zondo būklę. Jei jis nešvarus, vadovaukitės techninės priežiūros instrukcijomis. Jei jis pažeistas, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą dėl atsarginės dalies.

ELEKTROS LAIDŲ SCHEMA

Valdymo plokštės sistema yra sudėtinga ir vertinga technologija. Siekdami ją apsaugoti nuo viršįtampių ir trumpųjų jungimų, žr. toliau pateiktą laidų schemą ir įsitikinkite, jog naudojate pakankamą maitinimo šaltinį, kad jūsų prietaisas veiktų.

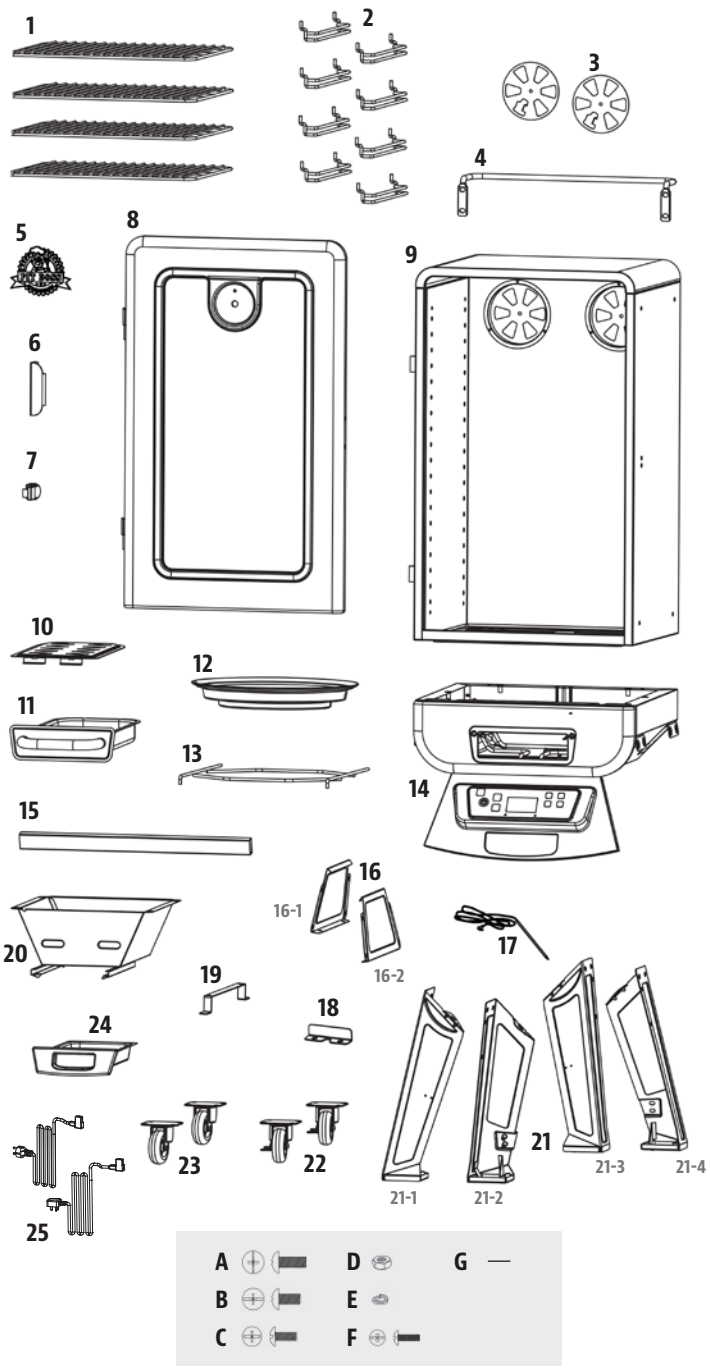
PB – ELEKTROS REIKALAVIMAI
220-240 V, 50 Hz, 1650 W, ĮŽEMINTAS KIŠTUKAS

PASTABA. Elektros komponentai, su kuriais buvo atliktas produktų saugumo patikrinimas ir sertifikavimas, atitinka ± 5–10 proc. tikrinimo nuokrypį.



ATSARGINĖS DALYS

Dalies Nr.	Aprašymas
1	Kepimo grotelės (x4)
2	Kepimo grotelių atraminiai laikikliai (x8)
3	Dūmtraukio sklendės anga (x2)
4	Galinė rankena (x1)
5	Logotipo plokštelė (x1)
6	Korpuso durų rankena (x1)
7	Korpuso durų skląsčio kabliukas (x1)
8	Korpuso durelės (x1)
9	Pagrindinis korpusas (x1)
10	Medienos skiedrų padėklo dangtis (x1)
11	Medienos skiedrų padėklo komplektas (x1)
12	Vandens indas (x1)
13	Vandens indo atrama (x1)
14	Korpuso pagrindas (x1)
15	Atraminis strypas (x1)
16	Atraminė plokštė (x2)
17	Mėsos zondas (x1)
18	Temperatūros zondo laikiklis (x1)
19	Maitinimo laido laikiklis (x1)
20	Apatinės kameros komplektas (x1)
21	Atraminės kojos (x4)
22	Fiksuojamas ratukas (x2)
23	Ratukas (x2)
24	Riebalų padėklas (x1)
25	Maitinimo laidas (x2)
A	¼–20x⅝" Varžtas (x4)
B	¼–20x½" Varžtas (x28)
C	#10–24x½" Varžtas (x32)
D	#10–24 Užrakto veržlė (x2)
E	M5 Užrakinimo poveržlė (x2)
F	#5–32x½" Varžtas (x2)
G	Atsarginė aparatūra



PASTABA. Dėl nuolatinio gaminio tobulinimo dalys gali keistis nepranešus.

GARANTIJA

SĄLYGOS

Visoms rūkyklos „Pit Boss®“ kepsninėms, pagamintoms „Dansons“, taikoma ribota garantija nuo pardavimo originaliam savininkui dienos. Garantija taikoma nuo originalios įsigijimo dienos. Norint patvirtinti garantiją, reikalingas įsigijimo dienos įrodymas arba originalaus kvito kopija. Klientai turės apmokėti dalių, siuntimo ir tvarkymo išlaidas, jei negalės pateikti pirkimo įrodymo arba garantija bus pasibaigusi.

„Dansons“ taiko penkerių (5) metų garantiją visų dalių defektams bei gamybai ir penkerių (5) metų garantiją elektros komponentams. „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 estetiniai rūkyklos pokyčiai neturi įtakos jos veikimui. Bet kokios dalies remontas arba keitimas nėra pratęsiamas, jei ribota penkerių (5) metų garantija, taikoma nuo pirkimo dienos, baigėsi. 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 keitimas anksčiau nurodytu būdu ir laikotarpiu reiškia visų tiesioginių ir išvestinių „Dansons“ įsipareigojimų ir prievolių įvykdymą jums. „Dansons“ imasi visų atsargumo priemonių, kad būtų naudojamos rūdims atsparios medžiagos. Net imantis šių atsargumo priemonių, apsauginės dangos gali pažeisti įvairios medžiagos ir sąlygos, kurių negali kontroliuoti „Dansons“. Metalo dangas gali paveikti: aukšta temperatūra, per didelė drėgmė, chloras, pramoniniai dūmai, trąšos, vejos pesticidai, druska ir pan. Dėl šių priežasčių garantija netaikoma rūdims arba oksidacijai, nebent rūkyklos komponentas praranda konstrukcinį vientisumą. Pasireiškus vienam iš aukščiau pateiktų reiškinių, žiūrėkite techninės priežiūros skyrių apie tai, kaip ilgiau naudoti prietaisą. „Dansons“ rekomenduoja uždaryti rūkyklos dangtį, kai jos nenaudojate. Ši garantija pagrįsta įprastu buitiniu rūkyklos naudojimu ir priežiūra. Ribota garantija netaikoma rūkyklos, kuri naudojama komercinėms reikmėms.

IŠIMTYS

„Pit Boss®“ rūkyklos netaikoma jokia rašytinė arba numanoma veikimo garantija, kadangi gamintojas nekontroliuoja jos montavimo, naudojimo, valymo, techninės priežiūros arba naudojamos kuro rūšies. Ši garantija nebus taikoma ir „Dansons“ neprisiims atsakomybės, jei jūsų prietaisas nebus sumontuotas, naudojamas, valomas ir prižiūrimas griežtai laikantis naudotojo vadovo. Naudojant šiame vadove nenurodytas dujas, garantija gali nebegalioti. Garantija netaikoma žalai arba gedimams dėl netinkamo naudojimo, tvarkymo arba modifikavimo. Nei „Dansons“, nei įgaliotas „Pit Boss®“ pardavėjas neprisiima atsakomybės (teisinės arba kitos) už netyčinę arba pasekminę nuosavybės žalą arba asmenų sužalojimą naudojant šį gaminį. Jei „Dansons“ pateikiama pretenzija dėl šios arba bet kokios kitos garantijos, kuri yra aiški arba numanoma pagal įstatymą, pažeidimo, gamintojas nėra atsakingas už specifinę, netiesioginę, pasekminę arba kitokią žalą, viršijančią originalią šio gaminio kainą. Visos gamintojo garantijos yra išdėstytos šiame dokumente, todėl gamintojui nereikia pateikti pretenzijų dėl garantijos ar pareiškimo. Kai kuriose valstijose arba šalyse negalima išskirti arba apriboti netyčinės ar pasekminės žalos arba apriboti numanomų garantijų, todėl šioje ribotoje garantijoje išdėstyti apribojimai arba išskyrimai gali nebūti taikomi jums. Šioje ribotoje garantijoje nurodytos jūsų konkrečios teisės ir jūs galite turėti kitų teisių, kurios skiriasi kiekvienoje šalyje.

ATSARGINIŲ DALIŲ UŽSAKYMAS

Norėdami užsisakyti atsarginių dalių, susisiekite su vietiniu „Pit Boss®“ pardavėju arba apsilankykite mūsų internetinėje parduotuvėje: **www.pitboss-grills.com**

SUSISIEKTI SU KLIENTŲ APTARNAVIMO TARNYBA

Jei turite klausimų arba kyla problemų, susisiekite su klientų aptarnavimo tarnyba: **www.pitboss-grills.com**

GARANTIJOS PASLAUGA

Susisiekite su artimiausiu „Pit Boss®“ pardavėju dėl remonto arba atsarginių dalių. „Dansons“ prašo pirkimo įrodymo norint pateikti garantinę pretenziją. Todėl saugokite originalų kvitą arba sąskaitą-faktūrą. „Pit Boss®“ serijos ir modelio numerį rasite piltuvo gale. Užsirašykite numerius žemiau, kadangi etiketė gali nusidėvėti ir tapti neįskaitoma.

MODELIS	SERIJOS NUMERIS
PIRKIMO DATA	ĮGALIOTAS PARDAVĖJAS

IMPORTANT

DO NOT RETURN PRODUCT TO STORE

For all questions, comments, or inquiries, please contact Dansons directly: www.pitboss-grills.com

IMPORTANT

NE RETOURNEZ PAS LE PRODUIT AU MAGASIN

Pour toute questions, commentaires ou demandes de renseignements, veuillez communiquer avec Dansons directement : www.pitboss-grills.com

¡IMPORTANTE!

NO DEVUELVA EL PRODUCTO A LA TIENDA

Para el preguntas, comentarios o consultas, por favor contactar Dansons directamente : www.pitboss-grills.com

WICHTIG

PRODUKT NICHT INS LAGER ZURÜCKSCHICKEN

Bei Fragen, Kommentaren oder Anfragen wenden Sie sich bitte direkt an Dansons : www.pitboss-grills.com

IMPORTANTE

NON RESTITUIRE QUESTO PRODOTTO AL NEGOZIO

Per ogni domanda, commento o richiesta, rivolgersi direttamente a Dansons : www.pitboss-grills.com

PITBOSS-GRILLS.COM

MADE IN CHINA | FABRIQUÉ EN CHINE | HECHO EN CHINA
IN CHINA HERGESTELLT | FABBRICATO IN CINA

©2021 DANSONS | 780211222UMV