

MODEL / MODÈLE / MODELO/
MODELL / MODELLO : PBMEMUU001

PART / PIÈCE / PARTE/
TEIL / PARTE : 10617

CE UKCA

2531CT-0175
2531-21



MEMPHIS ULTIMATE
4-IN-1 COMBINATION GRILL

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

MEMPHIS ULTIMATE
GRIL COMBINÉ 4 EN 1

IMPORTANT, À LIRE AVEC ATTENTION, À CONSERVER POUR S'Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT. LE MANUEL DOIT ÊTRE LU AVANT D'UTILISER L'APPAREIL !

MEMPHIS ULTIMATE
4-IN-1 KOMBIGRILL

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

MEMPHIS ULTIMATE
4-IN-1 COMBINATION GRILL

IMPORTANTE, LEER DETENIDAMENTE, CONSERVAR PARA REFERENCIA FUTURA. ¡EL MANUAL DEBE LEERSE ANTES DEL USO!

MEMPHIS ULTIMATE
4-IN-1 COMBINATION GRILL

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

ASSEMBLY AND OPERATION INSTRUCTIONS | INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE ET D'UTILISATION
INSTRUCCIONES DE MONTAJE Y FUNCIONAMIENTO | MONTAGE- UND BETRIEBSANLEITUNG
ISTRUZIONI DI MONTAGGIO E FUNZIONAMENTO

WWW.PITBOSS-GRILLS.COM

EN English 2
FR Français 48
ES Español 94
DE Deutsch 140
IT Italiano 186
DK Dansk 232
FI Suomi 278
NO Norsk 324
PL Polski 370
SE Svenska 416
EE Eesti keel 462
LV Latviešu 508
LT Lietuvių k. 554

SAFETY INFORMATION

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

Read the Instruction before using the appliance.

1. Part sealed by the manufacturer or agent shall not be manipulated by the user. Do not modify the appliance.
2. FOR OUTDOORS ONLY. Do not use the barbecue in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor, homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.
3. Position your grill outdoors on a non-combustible level surface in a well ventilated location. Maintain a minimum clearance of 914mm (36 inches) between all sides of grill, deck railings, walls or other combustible material. Not adhering to these clearances may prevent proper ventilation and can increase the risk of a fire and/or property damage, which could also result in personal injury.
4. Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.

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

5. This appliance must be kept away from flammable materials during use.

WARNING! Do not use spirit, petrol or comparable fluids for lighting or re-lighting. Complying to EN 1860 Standard.

6. Ensure flames come out of all burner ports at each use. Spiders and insects like to build nests in burner tubes. Blocked burner tubes can prevent gas flow to the burners and could result in a burner tube fire or fire beneath the grill.
7. DO NOT leave the grill unattended while ON or in use.
8. DO NOT allow grease or hot drippings to fall on hose and regulator assembly. If this occurs, turn gas supply OFF at once. Empty grease tray/cup and clean the hose and regulator assembly and inspect for damage before use.

WARNING! Accessible parts may be very hot. Keep young children away.

9. DO NOT use water on a grease fire. Closing the lid to extinguish a grease fire is not possible.
10. DO NOT block ventilation areas in sides, back or cart compartment of grill.
11. Never check for leaks using a match or open flame.
12. DO NOT store items in cart that can catch fire or damage your grill (such as swimming pool supplies/chemicals, table cloth, wood chips).

13. Longer, detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use, based on the following requirements:
    - The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord.
    - Outdoor extension cords must be used with outdoor use products and are marked with suffix "W" and with the statement "Suitable for Use with Outdoor Appliances."

WARNING! ELECTRICAL GROUNDING INSTRUCTIONS

This outdoor cooking gas appliance is equipped with a two-rounded pin (grounding) plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded two-pin receptacle. Do not cut or remove the grounding prong from this plug.

14. Only use this grill on a hard, level, non-combustible, stable surface (concrete, ground, etc.) capable of supporting the weight of the grill. Never use on wooden or other er surfaces that could burn.
15. DO NOT use grill without charcoal ash tray in place. DO NOT attempt to remove charcoal ash tray while tray contains hot coals.
16. We recommend the use of a Charcoal Chimney Starter to avoid the dangers associated with charcoal lighting fluid.
17. Use charcoal chimney starter or charcoal that has been pre-treated with lighter fluid when starting fire in charcoal section of your grill.
18. Do not exceed a temperature of 400°F (205°C). Do not allow charcoal and/or wood to rest on the walls of grill. Doing so will greatly reduce the life of the metal and finish of your grill.
19. Use caution when assembling and operating your grill to avoid scrapes or cuts from sharp edges of metal parts. Use caution when reaching into or under grill.

DANGERS AND WARNINGS

1. Do not leave smoker unattended.
2. Do not cover cooking racks with metal foil. This will trap heat and cause severe damage to the electric smoker.
3. Drip tray is only for the bottom of electric smoker. Do not put drip tray on cooking rack as this may damage the electric smoker.
4. The wood chip box is HOT when electric smoker is in use. Use caution when handling or adding wood.
5. To disconnect, turn control panel "OFF" then remove plug from outlet.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow unit to cool completely before adding/removing grates, wood chip box or water pan.
7. Dispose of cold ashes by placing them in aluminum foil, soaking with water and discarding in a non-combustible container.
8. Do not store the electric smoker with HOT ashes inside unit. Store only when all surfaces are cold.
9. Accessory attachments or parts not supplied by Dansons are not recommended and may cause injury.
10. Never use the electric smoker for anything other than its intended purpose. This unit is not for commercial use.
11. Always use the electric smoker in accordance with all applicable local, state and federal fire codes.

CAUTION! To ensure continued protection against risk of electric shock, connect to properly grounded outlets only.

12. Do not clean this product with a water sprayer or the like.
13. Do not use wood pellets or wood chunks.
14. Store products indoors when not in use out of reach of children.

⚠ IMPORTANT SAFEGUARDS ⚠

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Unit MUST be on the ground. Do not place unit on tables or counters. Do NOT move unit across uneven surfaces.
2. Do not lift unit by rear handle.
3. Do not plug in the electric smoker until fully assembled and ready for use.
4. Use only an approved grounded electrical outlet.
5. Do not use during an electrical storm.
6. Do not expose the electric smoker to rain or water at anytime.

CAUTION! To ensure continued protection against risk of electric shock, connect to properly grounded outlets only.

To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or control panel in water or other liquid. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact Pit Boss® Customer Service.

7. Keep a fire extinguisher accessible at all times while operating the electric smoker.
8. Do not let cord touch hot surfaces.
9. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
10. Keep children and pets away from electric smoker at all times. Do not allow children to use electric smoker. Close supervision is necessary should children or pets be in area where the electric smoker is being used.
11. Fuel, such as charcoal briquettes or heat pellets, are not to be used in the electric smoker.
12. Never use the electric smoker as a heater (READ CARBON MONOXIDE).
13. Use the electric smoker only on a level, stable surface to prevent tipping.
14. The electric smoker is HOT while in use and will remain HOT for a period of time afterwards. Use caution.
15. Do not allow anyone to conduct activities around the electric smoker during or following its use until the unit has cooled.
16. The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the user's ability to properly assemble or safely operate the electric smoker.
17. Avoid bumping or impacting the electric smoker.
18. Do not move the appliance during use. Allow the smoker to cool completely before moving or storing. Be careful when removing food from the electric smoker. All surfaces are HOT and may cause burns.
19. Use protective gloves or long, sturdy cooking tools.
20. Avoid using the smoker on wooden or flammable surfaces.
21. Store products indoors when not in use - out of reach of children.
22. Do not operate any appliance with damaged parts or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
23. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
24. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to off, then remove plug from wall outlet.
25. Do not use appliance for other than intended use.
26. During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

⚠ IMPORTANT SAFEGUARDS ⚠

WARNING! The appliance and its accessible parts become hot during use.

1. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
2. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass/ the glass of hinged lids of the hob (as appropriate), since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
3. The instructions for ovens that have shelves shall include details indicating the correct installation of the shelves.
4. The instructions for cooking ranges, hobs and ovens shall state that a steam cleaner is not to be used.
5. Unless the instructions state to the contrary, the instructions for cooking ranges and ovens shall state that the appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
6. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
7. The instruction concerning persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge is not applicable.

CAUTION! Read the instructions before using the machine.

8. If symbols IEC 60417-5021 are used on the product or in the instructions, their meaning shall be explained.
9. The instructions shall also state the maximum weight of the empty appliance.

ATTENTION! The Equipotential terminal can be found on the bottom area of product.

CARBON MONOXIDE ("THE SILENT KILLER")

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

- See a doctor if you or others develop cold or flu-like symptoms while cooking or in the vicinity of the appliance. Carbon monoxide poisoning, which can easily be mistaken for a cold or flu, is often detected too late.
- Alcohol consumption and drug use increase the effects of carbon monoxide poisoning.

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

SAFETY LISTING

CE

Conforms To EN 498:2012 and EN 1860-1:2013+A1:2017 IEC 60335-2-36:2002 (FIFTH EDITION) + A1:2004 + A2:2008 in conjunction with IEC 60335-1:2010 (FIFTH EDITION) EN 55014-1:2017, EN 61000-3-2:2014, EN 61000-3-3:2013, EN 55014-2:2015".

APPLIANCE CODE:	PBMEMUU001				
APPLIANCE NAME:	OUTDOOR GRILL				
TOTAL HEAT INPUT:	8.79KW (639G/H)				
GRILL BURNER HEAT INPUT:	2.93KW (213 G/H)				
TRADE NAME:	PIT BOSS®				
GAS CATEGORY:	I3+(28~30/37)		I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)
TYPES OF GAS:	BUTANCE (G30)	PROPANE (31)	BUTANE, PROPANE OR THEIR MIXTURES		
GAS PRESSURE:	28-30 MBAR	37 MBAR	(28-30) MBAR	37 MBAR	50 MBAR
INJECTOR SIZE (MM):	0.86		0.86	0.81	0.75

2531CT-0175
2531-21

ELECTRICAL DATA:	**220-240V, 50Hz, 1650W, 3-PRONG GROUNDED PLUG**
P.I.N. CODE:	2531CT-0175
I3+(28~30/37):	BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI, LV
I3B/P(30):	LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU, LV
I3B/P(37):	PL
I3B/P(50):	AT, DE, SK, CH, LU
USE OUTDOORS ONLY.	
WARNING: ACCESSIBLE PARTS MAY BE VERY HOT. KEEP YOUNG CHILDREN AWAY.	
READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE.	
WARNING! DO NOT USE SPIRIT OR PETROL FOR LIGHTING OR RE-LIGHTING.	
WARNING! DO NOT USE SPIRIT, PETROL OR COMPARABLE FLUIDS FOR LIGHTING OR RE-LIGHTING.	



DANSONS

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

DANSONS EUROPE
11 Rue Galvani Paris, France 75017

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

CUSTOMER CARE
www.pitboss-grills.com

TABLE OF CONTENTS

Safety Information 2
Parts & Specs 8
Assembly Preparation 10
Assembly Instructions
- Mounting The Left Front Support Leg 10
- Mounting The Right Front Support Leg 11
- Mounting The Back Support Legs 11
- Installing The Caster Wheels 12
- Securing the Air Damper Knob 12
- Attaching the Smoke Cabinet to Lower Cabinet 12
- Installing The Wood Chips Box 13
- Mounting The Drawer Handles 13
- Installing The Drawers Into The Cabinet Assembly 13
- Placing The Water Pan Support 14
- Placing The Water Pan 14
- Installing Grids to Lower Cabinet 14
- Mounting Smoker Door Handles 15
- Installing The Door Thermometer 15
- Mounting The Smoker Door Hinges 15
- Installing The Smoker Door 16
- Preparing The Grill Assembly For Installation 16
- Attaching the Temperature Sensor 17
- Connecting Gas Components In Cart Assembly 17
- Installing Electrical Back Cover 18
- Mounting Smoker Air Dampers 18
- Attaching Smoker Air Dampers Handle 18
- Mounting Ash Tray Guides 19
- Mounting Knobs to Ash and Grease Trays 19
- Installing Ash and Grease Trays 20
- Installing Grease Cups 20
- Mounting Grease Shields 21
- Installing Tool Hooks 21
- Mounting Left Side Table 21
- Mounting Right Side Table 22
- Mounting Cooking Grid Back Supports 22
- Mounting Cooking Grid Front Supports 22
- Mounting Heat Tent Supports 23
- Placing Heat Tents 23
- Mounting Charcoal Tray Lift System 23
- Attaching Charcoal Tray Lift System 24
- Placing Black Gas Control Knobs 24
- Placing Silver Control Knob 25
- Attaching Charcoal Tray Damper Handle 25
- Placing Charcoal Tray 25
- Mounting Smoke Stack 26
- Installing Warming Rack (Gas Grill) 26
- Installing Warming Rack (Charcoal Grill) 27
- Placing Cooking Grids 27
- Installing Lid Thermometers 27
- Mounting Lid Handles 28
- Mounting Wire Hose Retainer 28
- Installing Gas Sparker Batteries 28
- Replace The Power Cord 28
- Full Assembly Review 29

Connecting To A Gas Supply 29
Operating Instructions
- Propane Gas Unit 33
- Charcoal Unit 35
- Electric Smoker 36

Care & Maintenance
- Propane Gas Unit 38
- Charcoal Unit 39
- Electric Smoker 40

Troubleshooting 41
Electrical Wire Diagram 43
Replacement Parts 44
Warranty 46

PARTS & SPECS

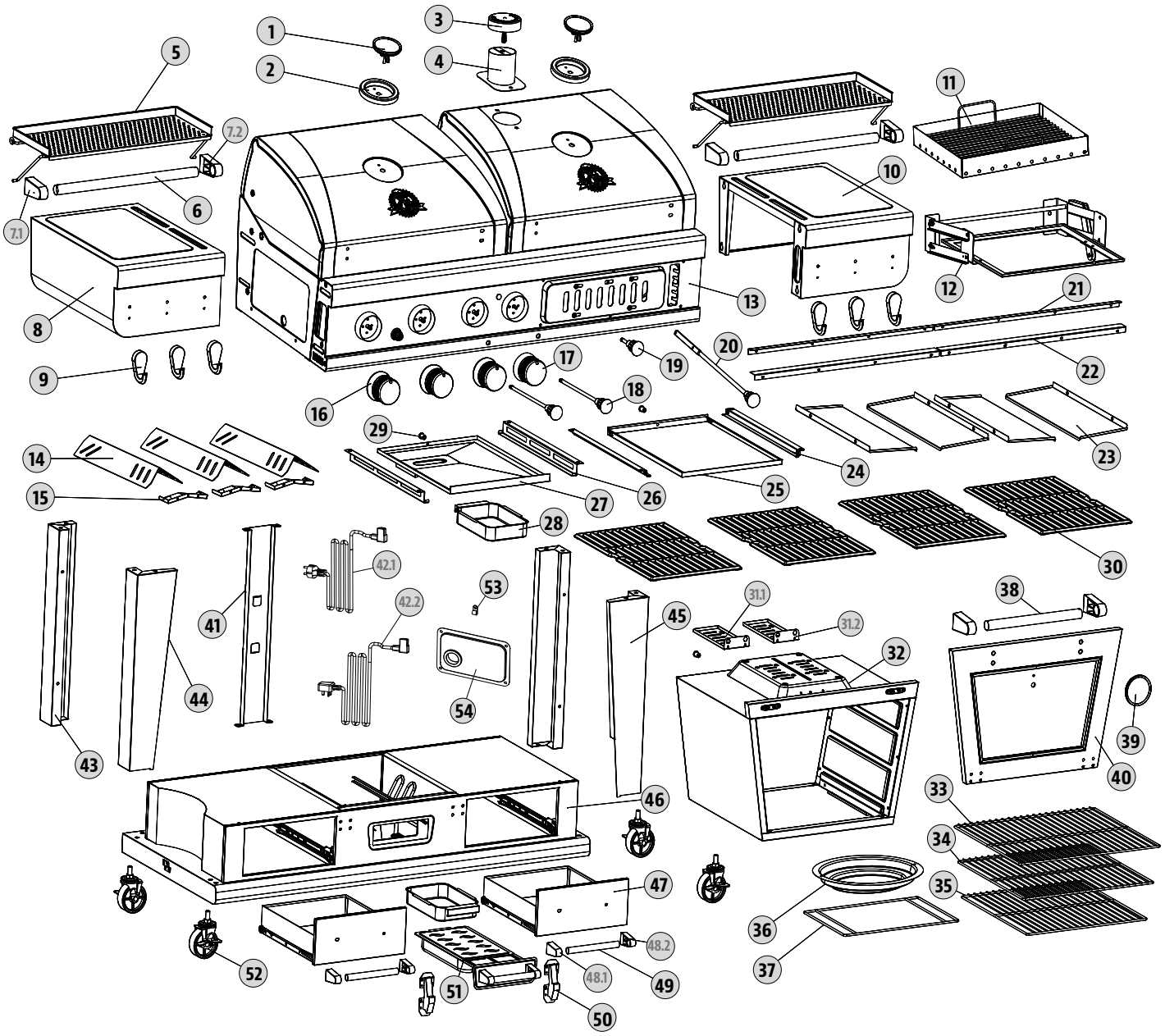
Item #	Description	Qty
1	Thermometer	2
2	Thermometer Bezels	2
3	Smoke Stack Lid	1
4	Smoke Stack	1
5	Warming Racks	2
6	Lid Handles	2
7.1	Lid Handle Standoff - Left	3
7.2	Lid Handle Standoff - Right	3
8	Left Side Table	1
9	Tool Hooks	6
10	Right Side Table	1
11	Charcoal Try	1
12	Charcoal Tray Lifting System	1
13	Gas and Charcoal Cabinet With Lids Assembly	1
14	Heat Tents	3
15	Heat Tents Supports	3
16	Gas Control Knobs (Black)	3
17	Smoker Control Knobs (Silver)	1
18	Smoker Air Damper Pull Handle Assembly	2
19	Charcoal Tray Air Damper Handle Assembly	1
20	Charcoal Tray Lift Handle Assembly	1
21	Cooking Grid Back Supports	2
22	Cooking Grid Front Supports	2
23	Grease Shields	4
24	Charcoal Ash Tray Guides	2
25	Ash Trays	1
26	Gas Drip Tray Guides	2
27	Gas Grease Tray	1
28	Grease Cups	2
29	Knobs (For Grease Tray, Ash Tray and Smoke Rear Damper)	3
30	Cooking Grids	4
31.1	Smoker Top Air Dampers - Left	1
31.2	Smoker Top Air Dampers - Right	1
32	Smoker Cabinet	1
33	Smoker Cooking Grid (Large)	1
34	Smoker Cooking Grid (Medium)	1

Item #	Description	Qty
35	Smoker Cooking Grid (Small)	1
36	Water Pan	1
37	Water Pan Support	1
38	Smoker Door Handle	1
39	Smoker Thermometer	1
40	Smoker Door	1
41	Electric Wire Back Cover	1
42.1	Power Cord - F Plug	1
42.2	Power Cord - G Plug	1
43	Back Support Legs	2
44	Left Support Leg	1
45	Right Support Leg	1
46	Lower Cabinet Assembly	1
47	Drawers	2
48.1	Drawer Handle Standoff - Left	2
48.2	Drawer Handle Standoff - Right	2
49	Drawer Handles	2
50	Smoker Door Hinges	2
51	Wood Chips Box Assembly	1
52	Locking Caster Wheels	4
53	Power Cord Clip	1
54	Cover Plates	1
A	M6x15 mm Screws (Black Zn)	28
B	M5x10 mm Screws (Black Zn)	3
C	M6x60 mm Screws (Black Zn)	8
D	M6x10 mm Screws (Black Zn)	35
E	M6x35 mm Screws (Black Zn)	6
F	M4x10 mm Screws (Black Zn)	24
G	M4x8 mm (White Zn)	16
H	M5x10 mm Shoulder Bolts (White Zn)	8
I		
J	M6 Nuts	8
K	Hinges Pins	2
L	R Clips	3
M	M6x30 mm Screws (Black Zn)	4

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

Diagram Illustration on next page.

PARTS & SPECS



PB – ELECTRIC REQUIREMENTS

220-240V, 50Hz, 1650W, 3-PRONG GROUNDED PLUG

PB – LP GAS REQUIREMENTS

BTU: 10,000BTU / BURNER TOTAL: 30,000BTU (8.79KW/ 639G/H)

MODEL		UNIT ASSEMBLED (WxHxD)	UNIT WEIGHT	COOKING AREA	TEMP. RANGE
PB	PBMEMUU001	1,880mm x 1,200mm x 630mm / 74" x 47" x 24.75"	98 kg / 215 lb	*Electric Smoker Cubic Cooking* - 0.047 m^3 / 1.65 ft^3 ***TOTAL* - 11,960 cm^2 / 1,853 sq. in.**	38-204°C / 100-400°F

ASSEMBLY PREPARATION

Parts are located throughout the shipping carton, including underneath the grill. Inspect the grill, parts, and hardware blister pack after removing from the protective shipping carton. Discard all packaging materials from inside and outside of the grill 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 Service for parts.

www.pitboss-grills.com

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

Tools required for assembly: screwdriver and wrench. *A wrench for the wheels is 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.

1. MOUNTING THE LEFT FRONT SUPPORT LEG

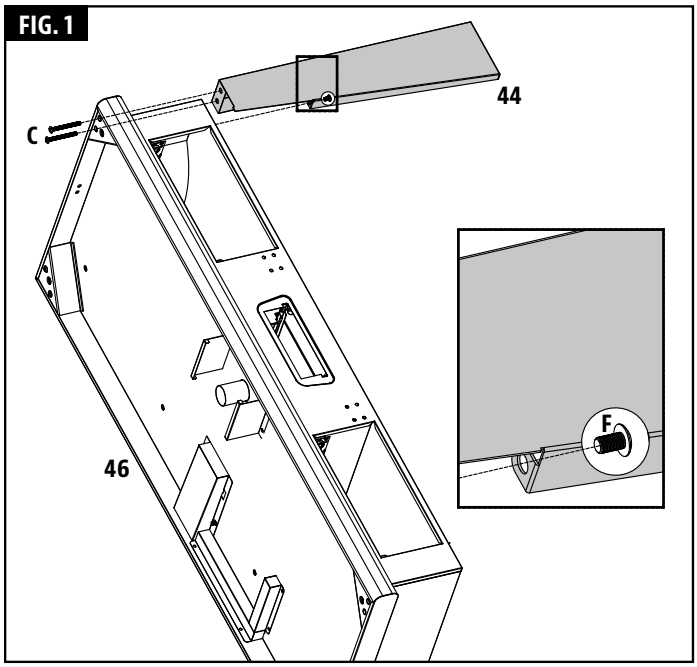
Parts Required :

1 x Lower Cabinet Assembly *(#46)*
1 x Left Front Support Leg *(#44)*
2 x M6x60 mm Screws *(#C)*
1 x M4x10 mm Screw *(#F)*

Installation :

- Place a piece of cardboard on the floor to prevent scratching the unit.
- Mount Left Front Support Leg to the Lower Cabinet Assembly.
  Use: 2 x M6x60 mm Screws and 1 x M4x10 mm Screw
  See Fig. 1.

FIG. 1



2. MOUNTING THE RIGHT FRONT SUPPORT LEG

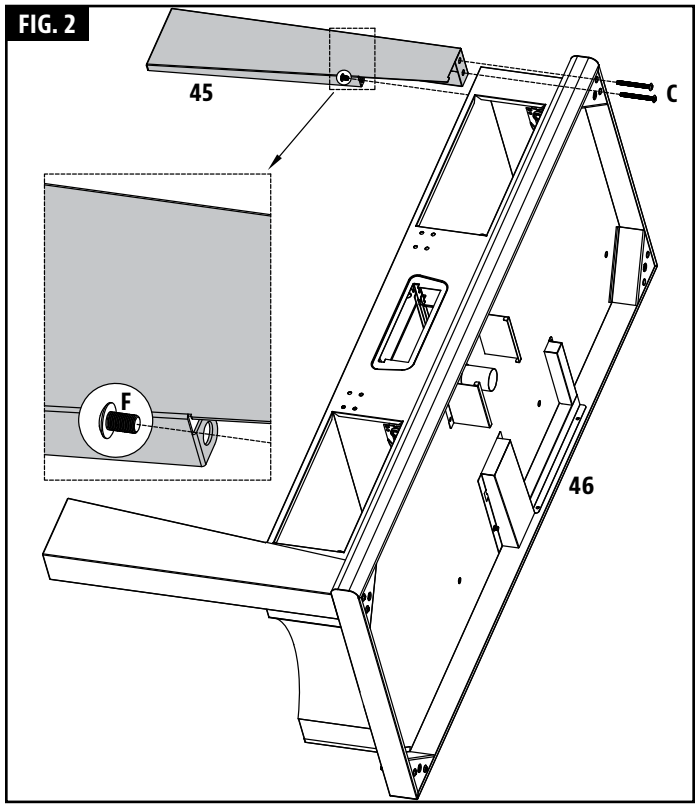
Parts Required :

1 x Lower Cabinet Assembly *(#46)*
1 x Right Front Support Leg *(#45)*
2 x M6x60 mm Screws *(#C)*
1 x M4x10 mm Screws *(#F)*

Installation :

· Mount Right Front Support Leg to the Lower Cabinet Assembly.
Use: 2 x M6x60 mm Screws and 1 x M4x10mm Screw
See Fig. 2.

FIG. 2



3. MOUNTING THE BACK SUPPORT LEGS

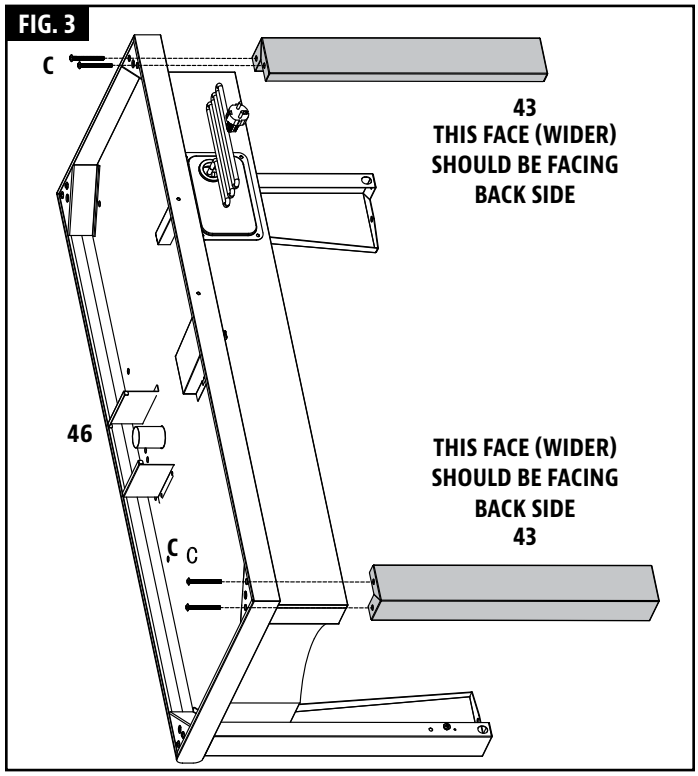
Parts Required :

1 x Lower Cabinet Assembly *(#46)*
1 x Right Rear Support Leg *(#43)*
1 x Left Rear Support Leg *(#43)*
4 x M6x60 mm Screws *(#C)*

Installation :

· Mount Right Rear Support Leg and Left Rear Support Leg to the Lower Cabinet Assembly.
Use: 4 x M6x60 mm Screws
See Fig. 3.

FIG. 3



4. INSTALLING THE CASTER WHEELS

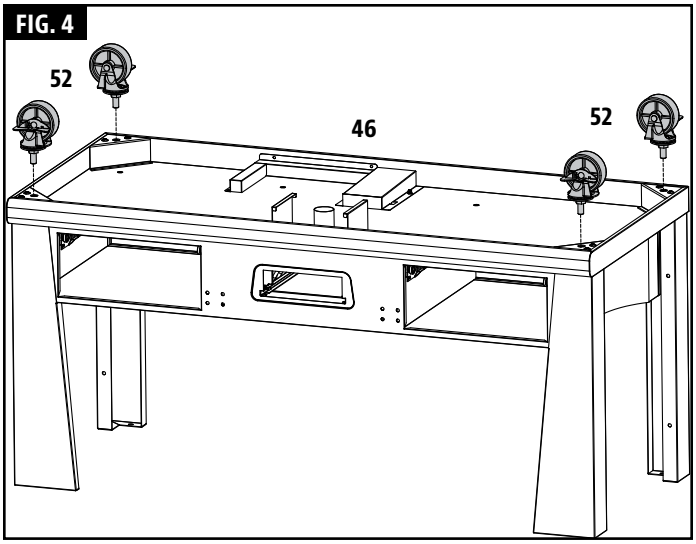
Parts Required :

4 x Caster with Lock *(#52)*
1 x Lower Cabinet Assembly *(#46)*

Installation :

- Turn Lower Cabinet Assembly upside down and mount four Caster with Lock to Lower Cabinet Assembly. See Fig. 4.
- Tighten casters into place using the included wheel wrench. Return to Upright position.

FIG. 4



5. SECURING THE AIR DAMPER KNOB

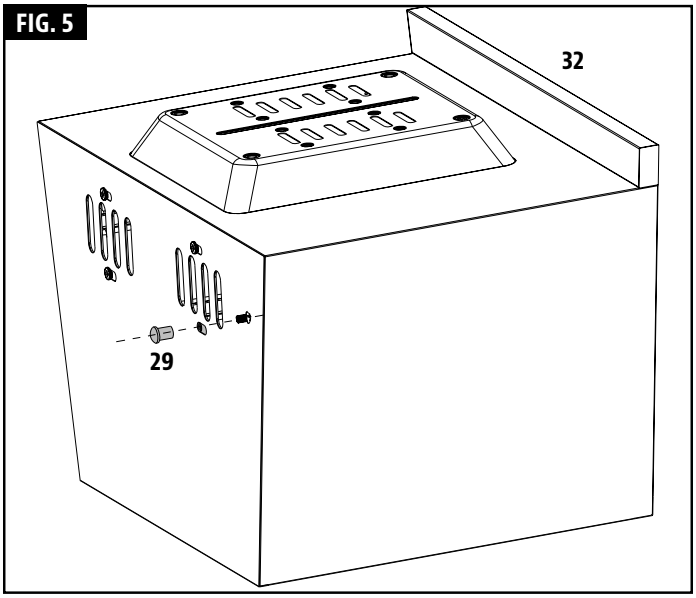
Parts Required :

1 x Smoker Cabinet Assembly *(#32)*
1 x Knob *(#29)*
1 x M5x10 mm Screw *(#B)*

Installation :

- Mount Knob to the Air Damper of Smoker Cabinet. Use: 1 x M5x10 mm Screw See Fig. 5.

FIG. 5



6. ATTACHING THE SMOKE CABINET TO LOWER CABINET

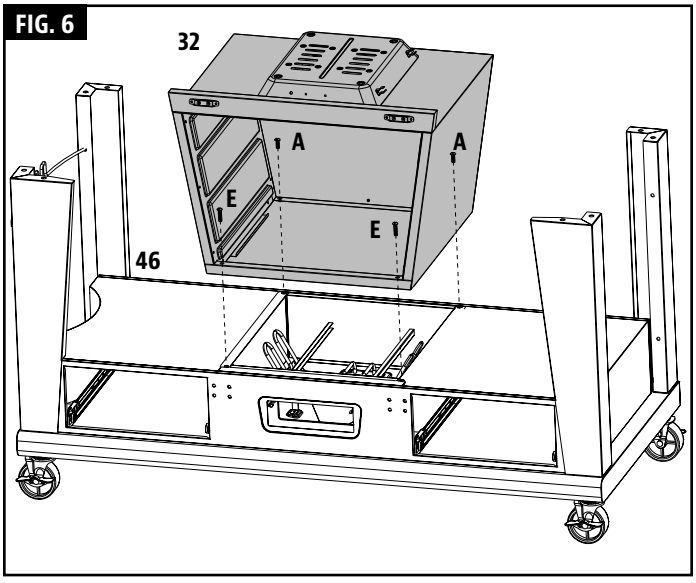
Parts Required :

1 x Smoker Cabinet Assembly *(#32)*
1 x Lower Cabinet Assembly *(#46)*
2 x M6x15 mm Screws *(#A)*
2 x M6x35 mm Screws *(#E)*

Installation :

- Attach Smoker Cabinet Assembly to the Lower Cabinet Assembly. Use: 2 x M6x15 mm Screws and 2 x M6x35 mm Screws See Fig. 6.

FIG. 6



7. INSTALLING THE WOOD CHIPS BOX

Parts Required :

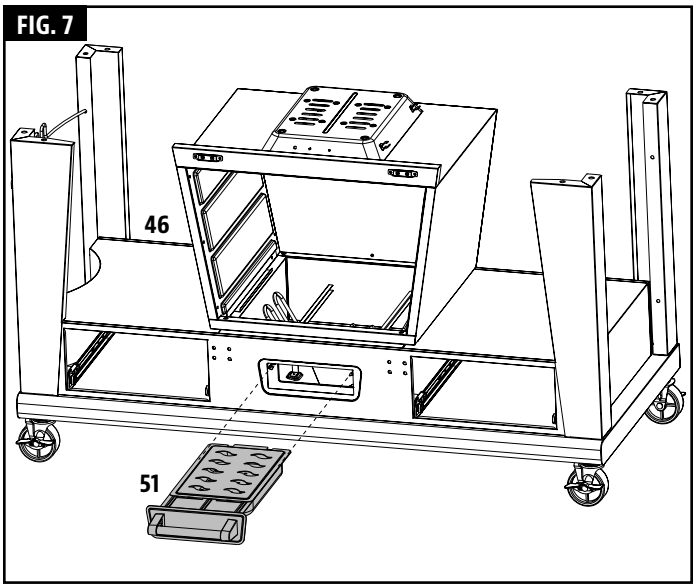
1 x Wood Chip Box Assembly *(#51)*
1 x Lower Cabinet Assembly *(#46)*

Installation :

· Slide Wood Chip Box Assembly onto the Wood Chip Box support rails of Lower Cabinet Assembly.
See Fig. 7.

Note: When removing the Wood Chip Box from the smoker, lift up on the handle and pull out the Wood Chip Box.

FIG. 7



8. MOUNTING THE DRAWER HANDLES

Parts Required :

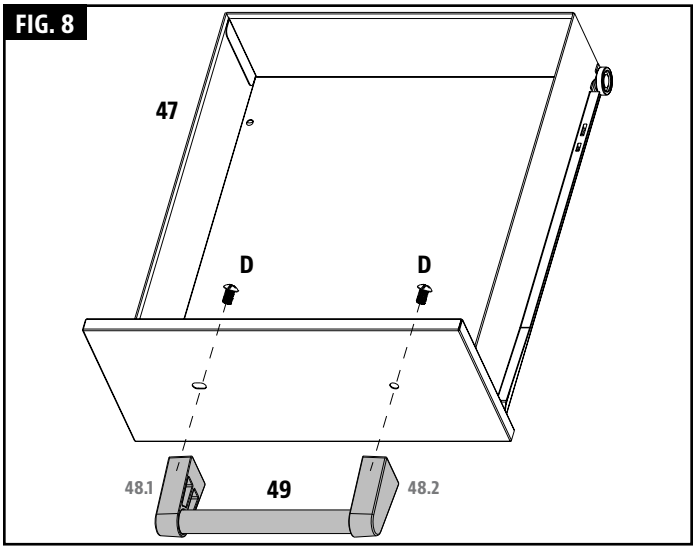
2 x Drawer Handles *(#49)*
4 x Drawer Handle Standoffs *(#48)*
2 x Drawers *(#47)*
4 x M6x10 mm Screws *(#D)*

Installation :

· Mount one Drawer Handle and two Drawer Handle Standoff to the Drawer.
Use: 2 x M6x10 mm Screws
See Fig. 8.

· Repeat the same step for other drawer.

FIG. 8



9. INSTALLING THE DRAWERS INTO THE CABINET ASSEMBLY

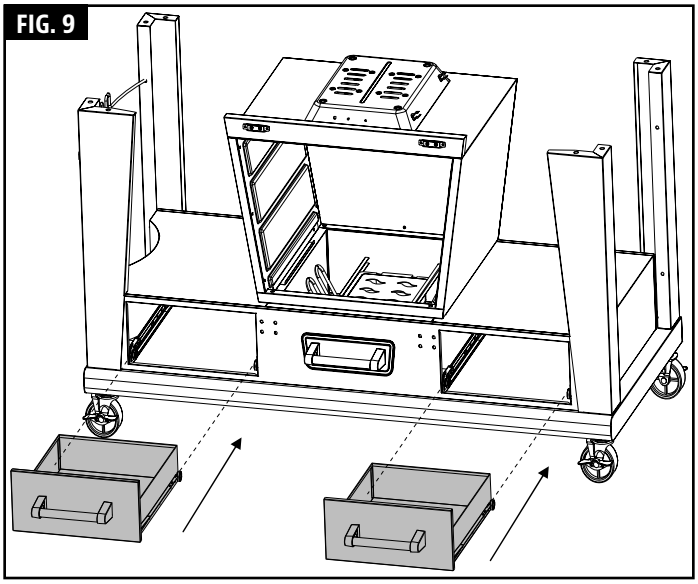
Parts Required :

2 x Drawer Assembly *(#47, #48, & #49)*
1 x Lower Cabinet Assembly *(#46)*

Installation :

· Slide Drawer Assembly into the Lower Cabinet Assembly.
See Fig. 9.

FIG. 9



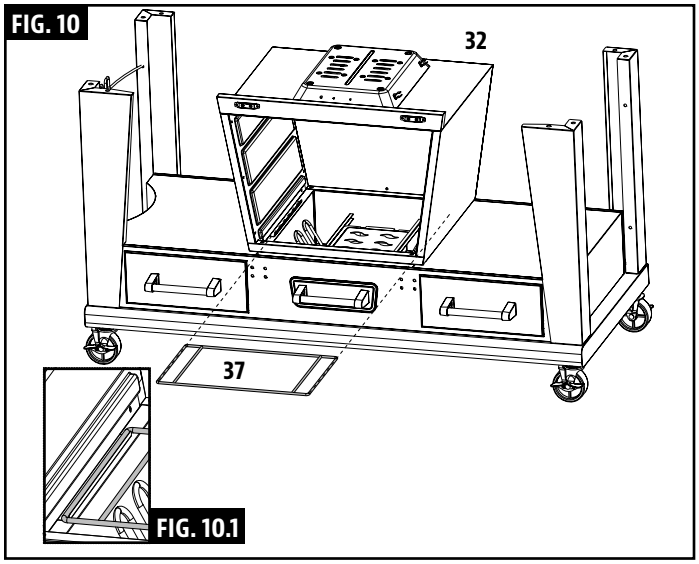
10. PLACING THE WATER PAN SUPPORT

Parts Required :

1 x Water Pan Support *(#37)*
1 x Smoker Cabinet Assembly *(#32)*

Installation :

· Slide Water Pan Support into the Smoker Cabinet Assembly.
See Fig. 10 and Fig. 10.1.



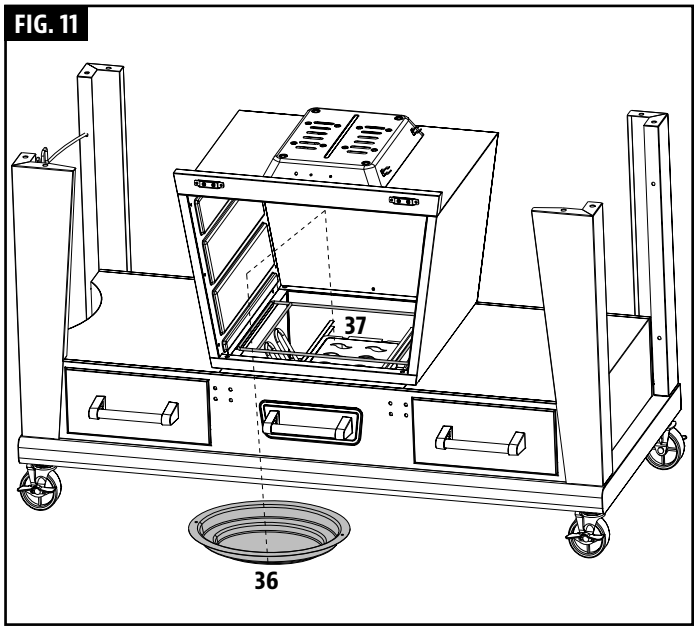
11. PLACING THE WATER PAN

Parts Required :

1 x Water Pan *(#36)*
1 x Water Pan Support *(#37)*

Installation :

· Place Water Pan onto the Water Pan Support.
See Fig. 11.



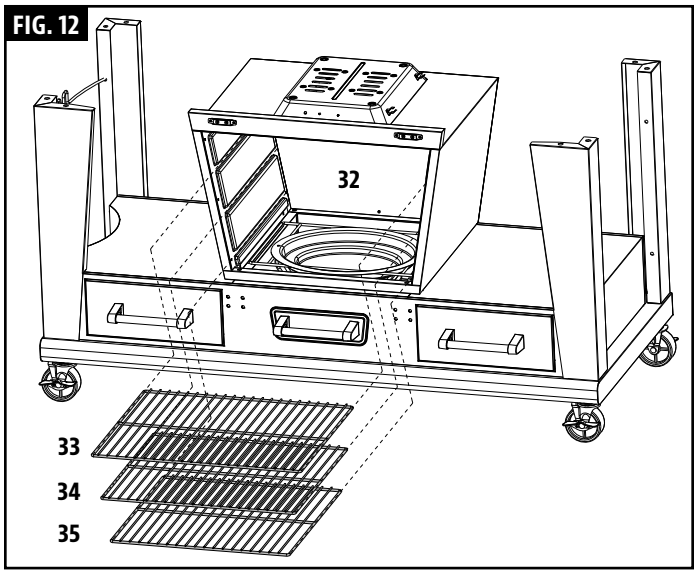
12. INSTALLING GRIDS TO LOWER CABINET

Parts Required :

1 x Smoker Cooking Grid (Large) *(#33)*
1 x Smoker Cooking Grid (Medium) *(#34)*
1 x Smoker Cooking Grid (Small) *(#35)*
1 x Smoker Cabinet Assembly *(#32)*

Installation :

· Slide Smoker Cooking Grid (Large), Smoker Cooking Grid (Medium), and Smoker Cooking Grid (Small) into the Smoker Cabinet Assembly.
See Fig. 12.



13. MOUNTING SMOKER DOOR HANDLES

Parts Required :

1 x Smoker Door Handle *(#38)*
2 x Lid Handle Standoffs *(#7)*
1 x Smoker Door *(#40)*
4 x M6x35 mm Screws *(#E)*

Installation :

Mount one Smoker Door Handle and two Large Handle Standoffs to the Smoker Door.
Use: 4 x M6x35 mm Screws
See Fig. 13.1 and Fig. 13.2.

Note: Slots on both side of Smoker Door Handle must be inserted into the embossed area on inside area of Handle Stand-off as Fig. 13.1 shown.

FIG. 13.1

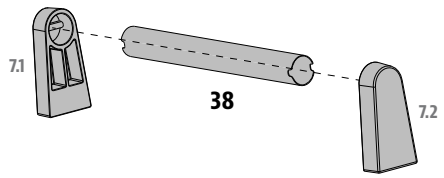
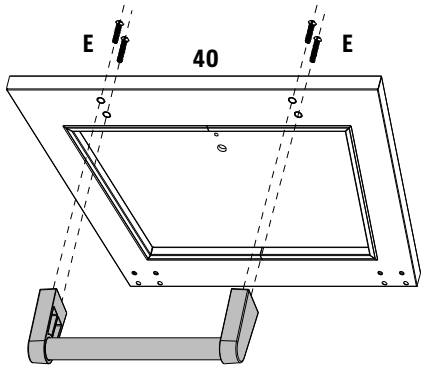


FIG. 13.2



14. INSTALLING THE DOOR THERMOMETER

Parts Required :

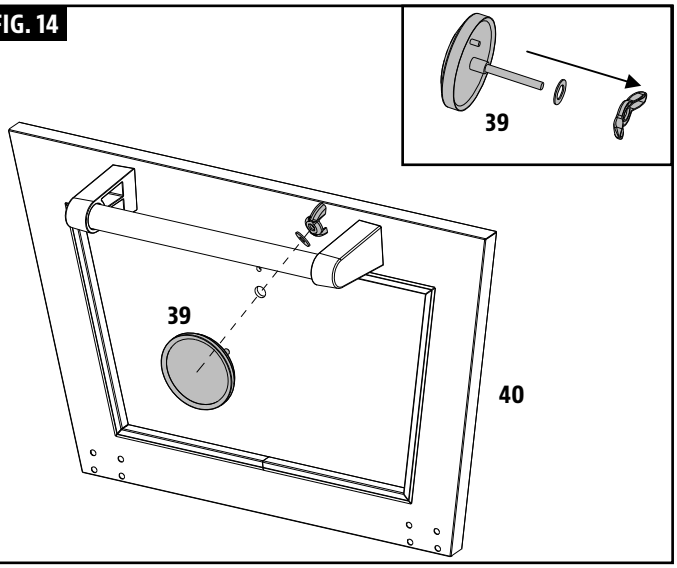
1 x Smoker Thermometer *(#39)*
1 x Smoker door Assembly *(#40)*

Note: The Thermometer is supplied with one fiber washer and one wing nut.

Installation :

- Insert Smoker Thermometer probe through the mounting hole in the front of the Smoker Door Assembly. From the inside door, place fiber washer and wing nut onto the mounting thread pole and tighten by hand and do not over tighten.
  See Fig. 14.

FIG. 14



15. MOUNTING THE SMOKER DOOR HINGES

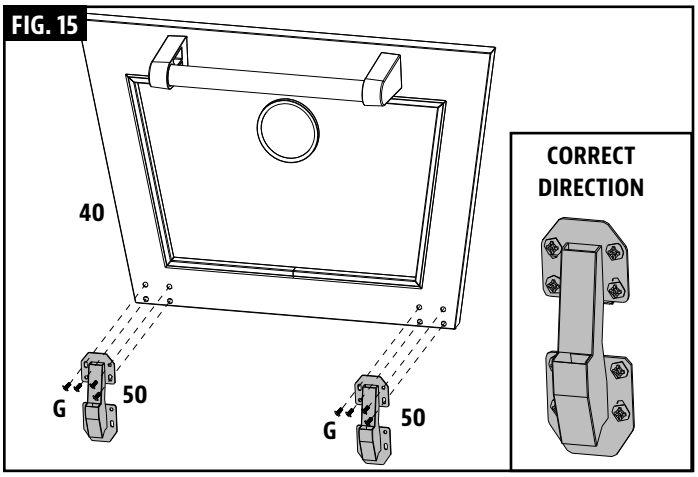
Parts Required :

2 x Smoker Door Hinges *(#50)*
1 x Smoker Door *(#40)*
8 x M4x8 mm White Zn Screws *(#G)*

Installation :

- Mount two Smoker Door Hinges to the Smoker Door.
  Use: 8 x M4x8 mm Screws
  See Fig. 15.

FIG. 15



16. INSTALLING THE SMOKER DOOR

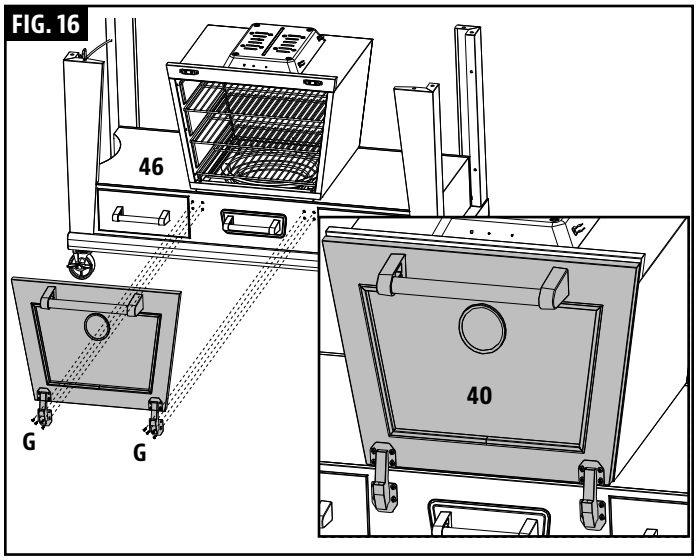
Parts Required :

1 x Smoker Door *(#40)*
1 x Lower Cabinet Assembly *(#46)*
8 x M4x8 mm White Zn Screws *(#G)*

Installation :

· Mount Smoker Door with Hinge assembly to Lower Cabinet Assembly.
Use: 8 x M4x8 mm Screws
See Fig. 16.

FIG. 16



17. PREPARING THE GRILL ASSEMBLY FOR INSTALLATION

Parts Required :

1 x Gas and Charcoal Cabinet with Lids Assembly *(#13)*
1 x Cart Assembly

Installation :

· Carefully put the main chamber on the top of the smoker body and then remove the twist tie. Pull out the smoker electric wires and smoker temperature wire/sensor from the back side of Control panel first, then place the temperature wire and sensor toward front.
See Fig. 17.1. and Fig. 17.2.

ATTENTION: Do not pinch or sandwich the electric wires and/or temperature wire sensor during the assembly.

FIG. 17.1

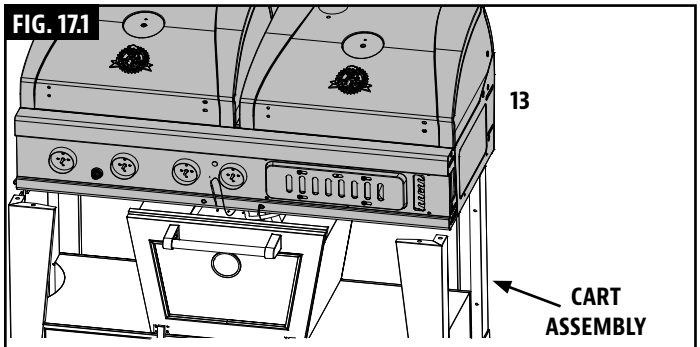
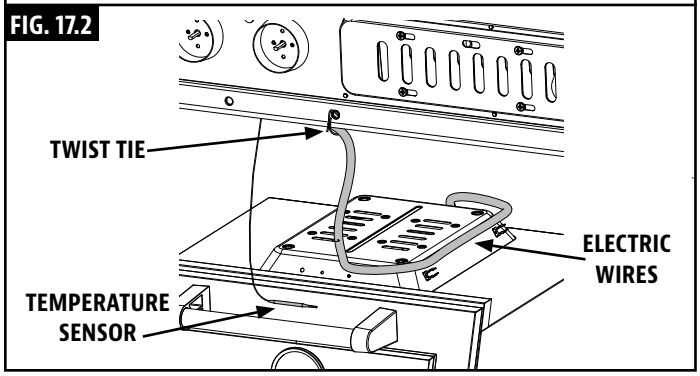


FIG. 17.2



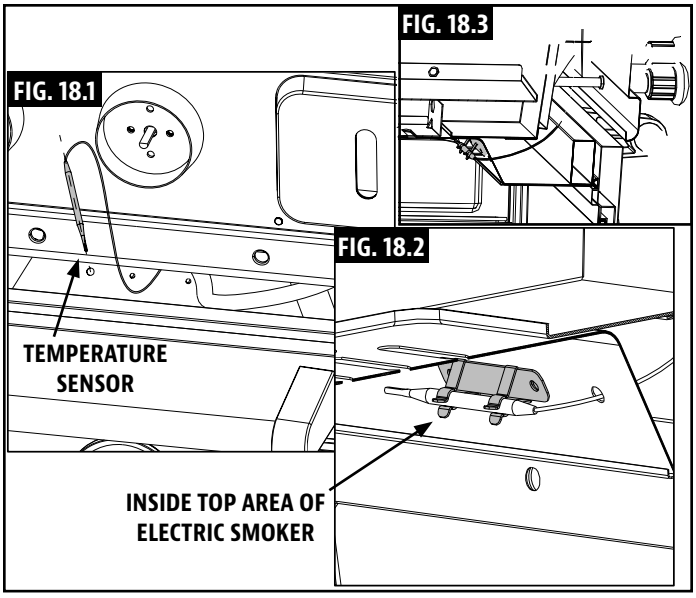
18. ATTACHING THE TEMPERATURE SENSOR

Parts Required :

1 x Temperature Sensor

Installation :

- Insert the Smoker Temperature Sensor through the hole on the top of the Smoker Cabinet.
- Next attach it into the clip which is located inside top area of the Smoker Cabinet.
  See Fig. 18.1., Fig. 18.2, and Fig 18.3.



19. CONNECTING GAS COMPONENTS IN CART ASSEMBLY

Parts Required :

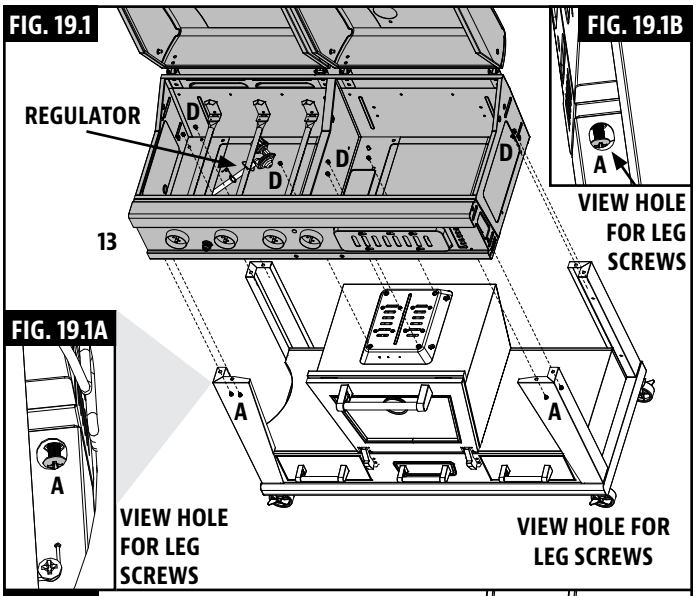
1 x Electric Wires
1 x Electric Wires - Male Socket *(end of the Electric Wires)*
1 x Electric Wires - Female Socket
1 x Gas and Charcoal Cabinet with Lids Assembly *(#13)*
1 x Cart Assembly
8 x M6x15 mm Screws *(#A)*
4 x M6x10 mm Screws *(#D)*

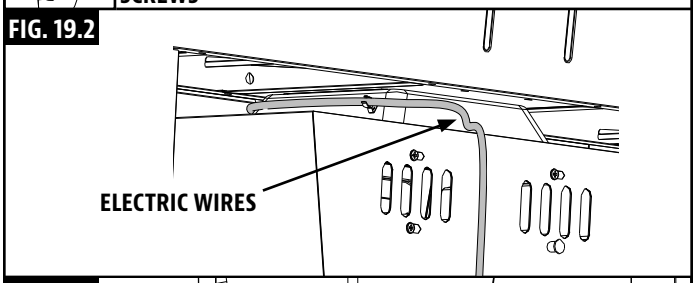
Installation :

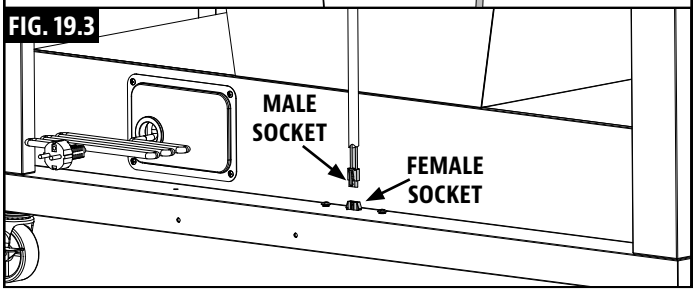
Note: The Main Chamber must be lined up to the Trolley.

- Carefully open the lids and attach Gas and Charcoal Cabinet Assembly to the Cart Assembly by first fixing the 4 pcs M6x10 mm Screws on inside first, then fix the other 8 pcs M6x15 mm Screws later. Regulator can be taken out at the stage for later assembly.
  Use: 8 pcs M6x15 mm Screws and 4 x M6x10 mm Screws
  See Fig. 19.1, Fig. 19.1A, and Fig. 19.1B.

- Attach the Electric Wires onto two clips near the Smoker Cabinet from the lower area of charcoal grill side and then attach the Electric Wires Male Socket *(end of the Electric Wires)* to the Female Socket which is located on the back of Bottom Table.
  See Fig. 19.2 and Fig. 19.3.







20. INSTALLING ELECTRICAL BACK COVER

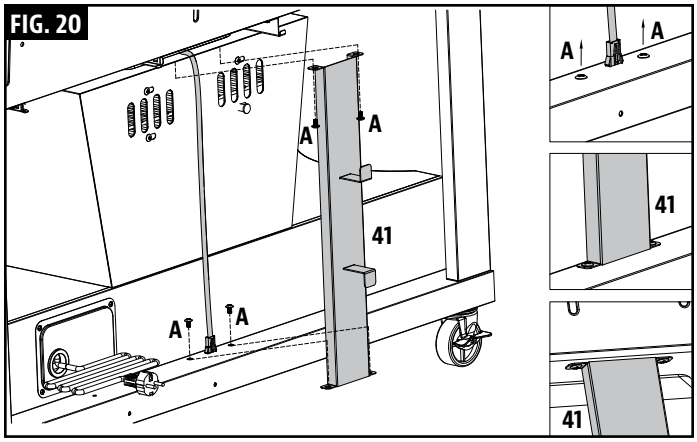
Parts Required :

1 x Electric Wires Back Cover *(#41)*
1 x Cart Assembly
2 x M6x15 mm Screws *(#A)*

Installation :

· Unscrew two M6x15 mm Screws *(factory pre-assembled)* from Bottom Table. Attach Electrical Back Cover to the back side of the Smoker Cart Assembly, using the screws on top side first, and then assemble the bottom screws after.
Use: 2 pcs M6x15 mm Screws.
See Fig. 20.

Note: Assemble the screws on top side first and then assemble the bottom screw later.



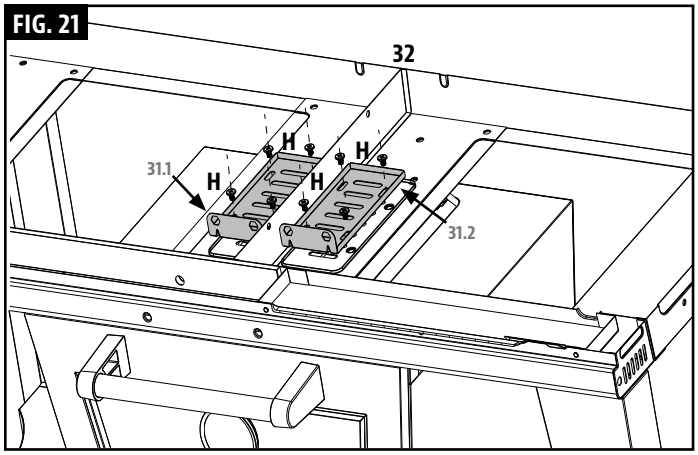
21. MOUNTING SMOKER AIR DAMPERS

Parts Required :

2 x Smoker Top Air Dampers *(#31)*
1 x Smoker Cabinet Assembly *(#32)*
8 x M5x10 mm Shoulder Bolts *(#H)*

Installation :

· Mount Smoker Top Air Damper to the Smoker Cabinet Assembly.
Use: 8 pcs M5x10 mm Shoulder bolts
See Fig. 21.



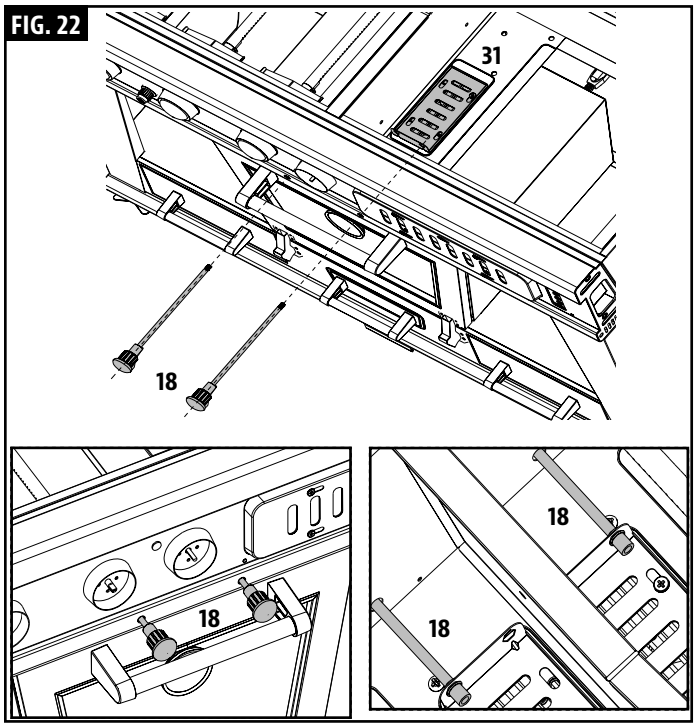
22. ATTACHING SMOKER AIR DAMPERS HANDLE

Parts Required :

2 x Smoker Air Damper Pull Handle Assembly *(#18)*
2 x Smoker Top Air Dampers *(#31)*

Installation :

· Attach two Smoker Air Damper Pull Handel Assembly to two Smoker Top Air Dampers.
See Fig. 22.



23. MOUNTING ASH TRAY GUIDES

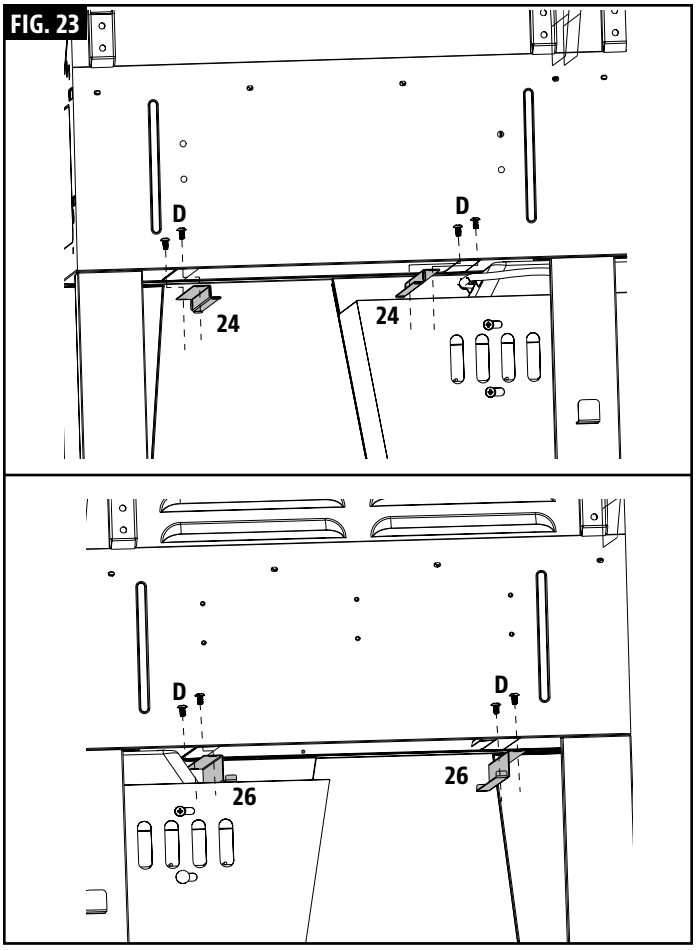
Parts Required :

2 x Charcoal Ash Tray Guides *(#24)*
2 x Gas Drip Tray Guides *(#26)*
1 x Main Gas and Charcoal Chamber
8 x M6x10 mm Screws *(#D)*

Installation :

· Mount two Charcoal Ash Tray Guides to the bottom of the Charcoal Chamber and mount two Gas Drip Tray Guides.
Use: 8 x M6x10 mm Screws
See Fig. 23.

FIG. 23



24. MOUNTING KNOBS TO ASH AND GREASE TRAYS

Parts Required :

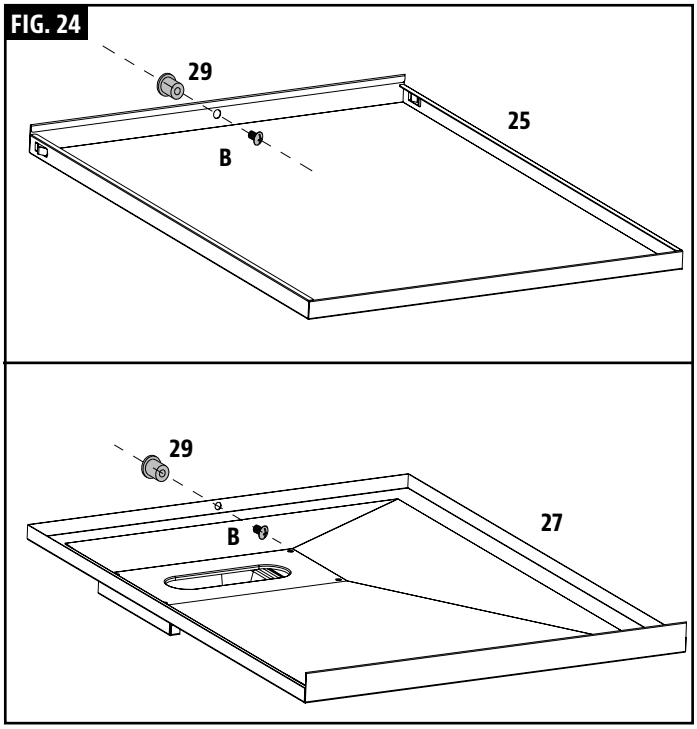
2 x Knobs *(#29)*
1 x Ash Tray *(#25)*
1 x Gas Grease Tray *(#27)*
2 x M5x10 mm Screws *(#B)*

Installation :

· Mount the Knob to the Ash Tray and mount the Knob to the Gas Grease Tray.
Use: 2 x M5x10 mm Screws
See Fig. 24.

Note: Loosen the screws of Drip Tray Guides and Ash Tray Guides for alignment and tighten it again if needed.

FIG. 24



25. INSTALLING ASH AND GREASE TRAYS

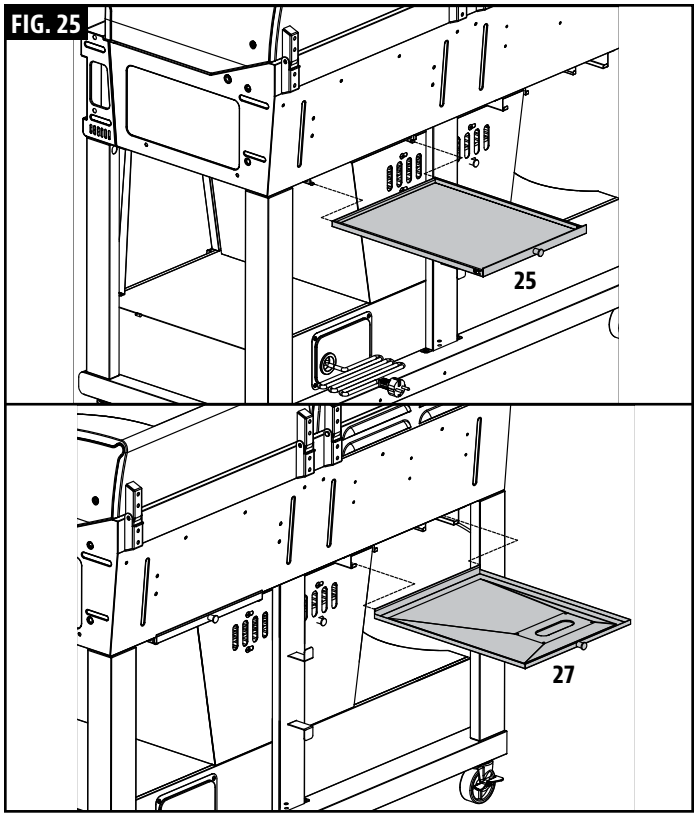
Parts Required :

1 x Ash Tray *(#25)*
1 x Gas Grease Tray *(#27)*
1 x Main Gas and Charcoal Chamber

Installation :

- Slide the Ash Tray and Gas Grease Tray onto the Gas and Charcoal Chamber Guides.
  See Fig. 25.

FIG. 25



26. INSTALLING GREASE CUPS

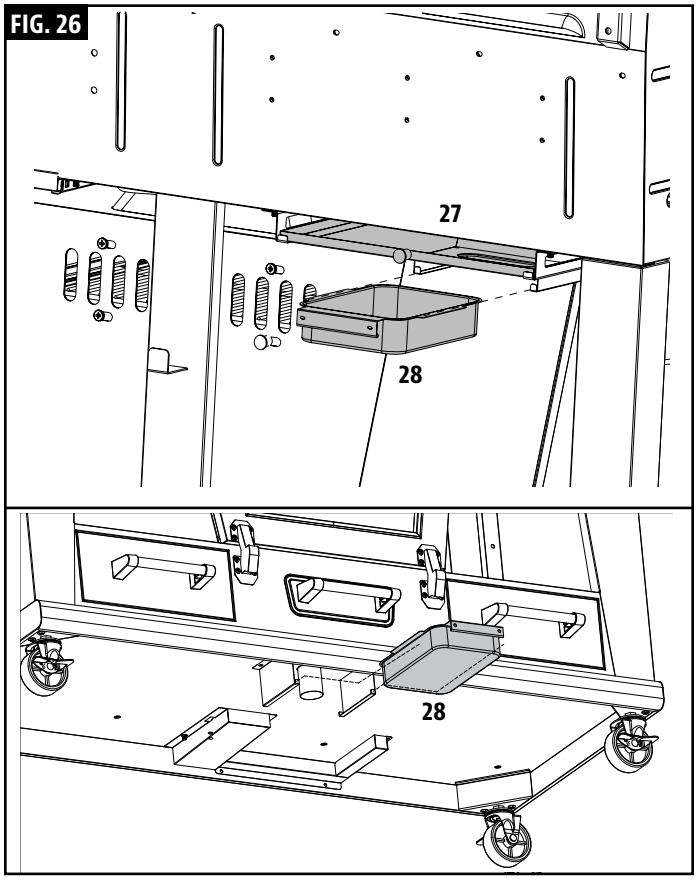
Parts Required :

2 x Grease Cups *(#28)*
1 x Gas Grease Tray *(#27)*
1 x Smoker Cabinet Assembly *(#32)*

Installation :

- Slide the Grease Cup into the Gas Grease Tray and Smoker Cabinet Assembly.
  See Fig. 26.

FIG. 26



27. MOUNTING GREASE SHIELDS

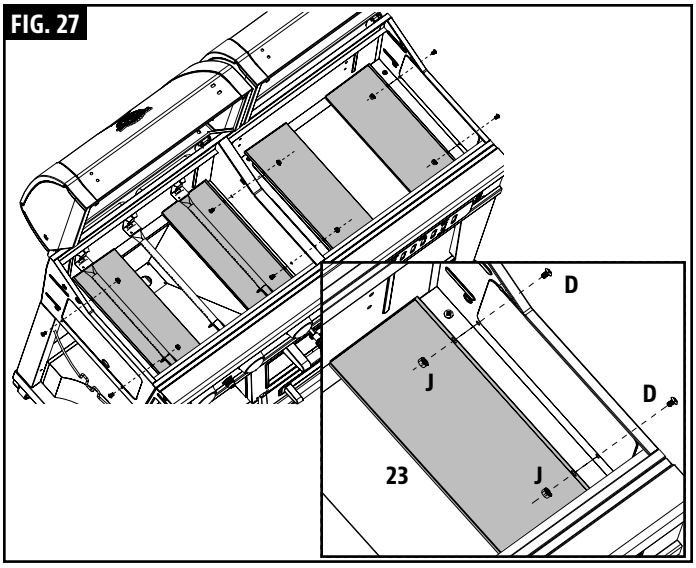
Parts Required :

4 x Grease Shields *(#23)*
1 x Main Chamber
6 x M6x10 mm Screws *(#D)*
6 x M6 Nuts *(#J)*

Installation :

- Mount Grease Shield to the Main Chamber using 2 x M6x10 mm Screws and 2 x M6 Nuts.
- Repeat the same step for the other three Grease Shields and mount middle Grease Shields using the same screws and nuts.
  See Fig. 27.

FIG. 27



28. INSTALLING TOOL HOOKS

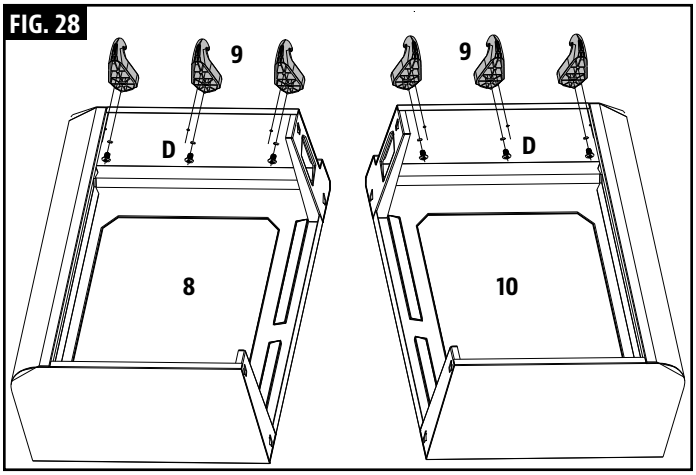
Parts Required :

6 x Tool Hooks *(#9)*
1 x Left Side Table *(#8)*
1 x Right Side Table *(#10)*
6 x M6x10 mm Screws *(#D)*

Installation :

- Attach three Tool Hooks to the Left Side Table.
  Use: 3 x M6x10 mm Screws
  See Fig. 28.
- Repeat the same step on Right Side Table.

FIG. 28



29. MOUNTING LEFT SIDE TABLE

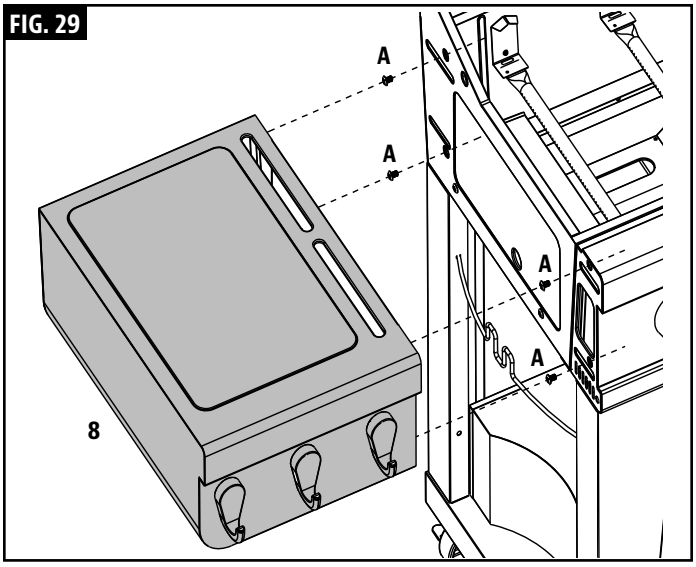
Parts Required :

1 x Left Side Table *(#8)*
1 x Main Chamber
4 x M6x15 mm Screws *(#A)*

Installation :

- Attach 4 x M6x15 mm Screws onto left side of Main Chamber and leave about 1/4" out.
- Next hang the Left Side Table onto those four screws and then push down to seat on it, then tighten 4 x M6x15 mm Screws securely.
  See Fig. 29.

FIG. 29



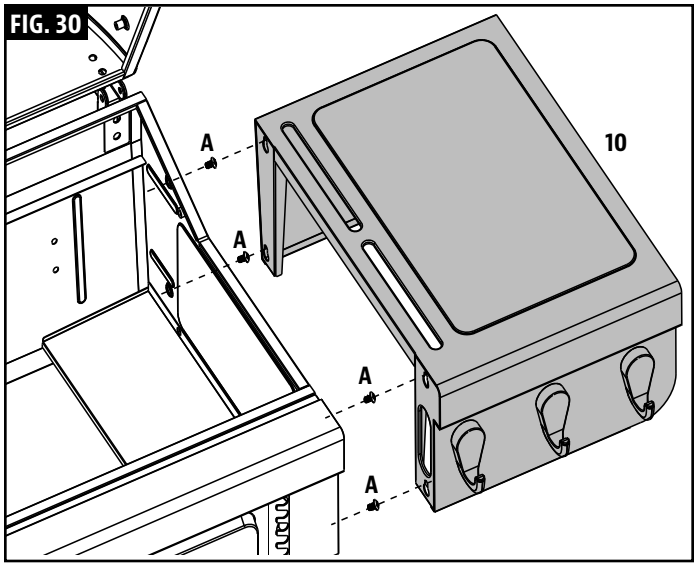
30. MOUNTING RIGHT SIDE TABLE

Parts Required :

1 x Right Side Table *(#10)*
1 x Main Chamber
4 x M6x15 mm Screws *(#A)*

Installation :

- Attach 4 x M6x15 mm Screws onto right side of Main Chamber and leave about 1/4" out.
- Hang the Right Side Table onto those four screws and then push down to seat on it, then tighten 4 x M6x15 mm Screws securely.
  See Fig. 30.



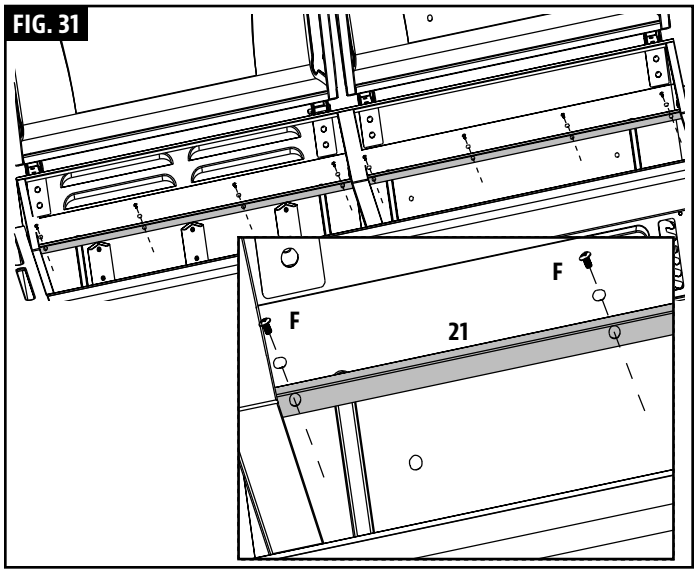
31. MOUNTING COOKING GRID BACK SUPPORTS

Parts Required :

2 x Cooking Grid Back Supports *(#21)*
1 x Main Chamber
8 x M4x10 mm Screws *(#F)*

Installation :

- Attach Cooking Grid Back Support to the back panel of Charcoal Main Chamber.
  Use: 4 x M4x10 mm Screws
  See Fig. 31.
- Repeat the same step on Gas Main Chamber.



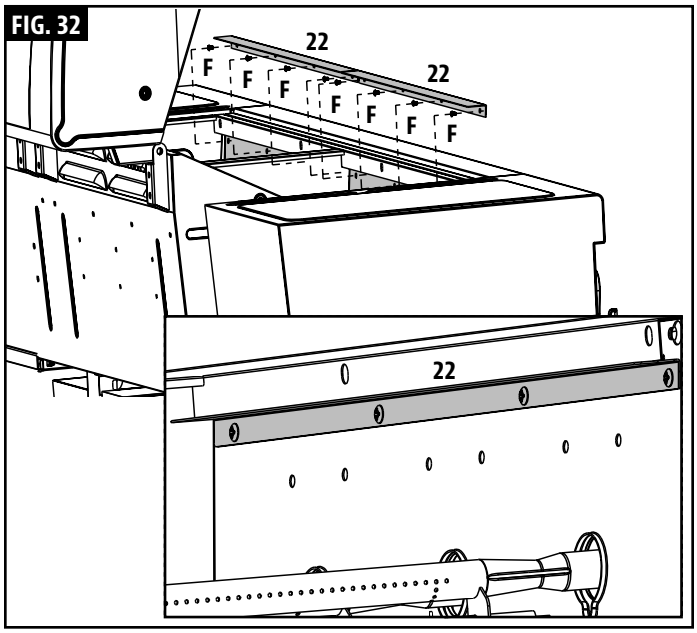
32. MOUNTING COOKING GRID FRONT SUPPORTS

Parts Required :

2 x Cooking Grid Front Supports *(#22)*
1 x Main Chamber
8 x M4x10 mm Screws *(#F)*

Installation :

- Attaching Cooking Grid Front Supports to the front side of Charcoal Main Chamber.
  Use: 4 x M4x10 mm Screws
  See Fig. 32.
- Repeat the same step on Gas Main Chamber.



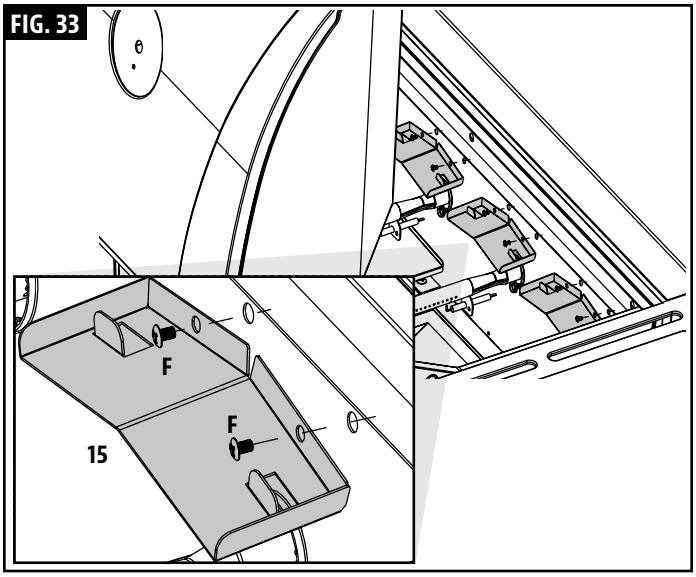
33. MOUNTING HEAT TENT SUPPORTS

Parts Required :

3 x Heat Tent Supports *(#15)*
1 x Gas Main Chamber
6 x M4x10 mm Screws *(#F)*

Installation :

· Attach three Heat Tent Supports to the front side of Gas Main Chamber.
Use: 6 x M4x10 mm Screws
See Fig. 33.



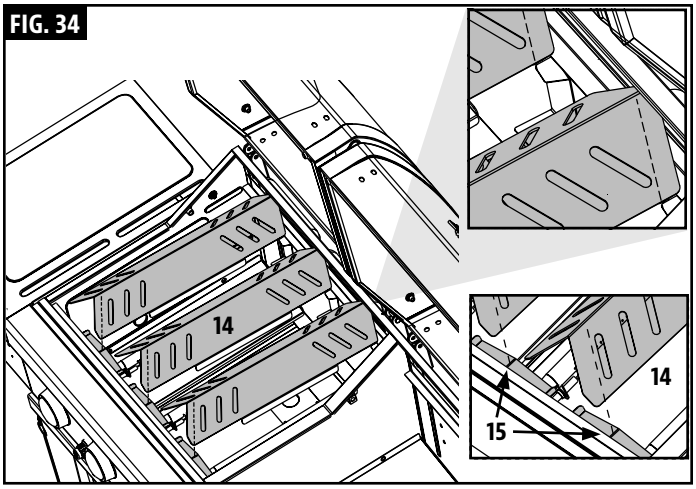
34. PLACING HEAT TENTS

Parts Required :

3 x Heat Tents *(#14)*
3 x Heat Tent Supports *(#15)*

Installation :

· Place three Heat Tents onto the Heat Tent Supports.
See Fig. 34.



35. MOUNTING CHARCOAL TRAY LIFT SYSTEM

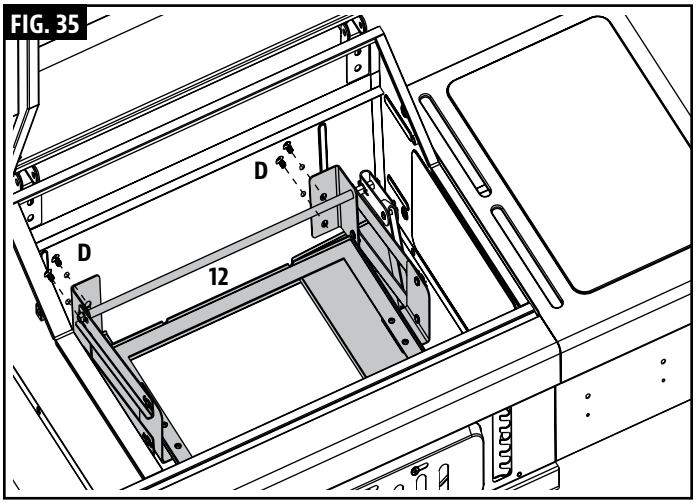
Parts Required :

1 x Charcoal Tray Lifting System *(#12)*
1 x Charcoal Main Chamber
4 x M6x10 mm Screws *(#D)*

Installation :

· Mount the Charcoal Tray Lifting System to the back side of Charcoal Main Chamber.
Use: 4 x M6x10 mm Screws
See Fig. 35.

Note: Gas Lid needs to be closed prior to assembly.



36. ATTACHING CHARCOAL TRAY LIFT SYSTEM

Parts Required :

1 x Charcoal Tray Lift Handle Assembly *(#20)*
1 x Charcoal Main Chamber
2 x Hinge Pin *(#K)*
2 x R Clips *(#L)*

Installation :

- Slide Charcoal Tray Lift Handle Assembly through the adjusting slot and through the hole of the inside plate. Align the hole in the end of the Lift Handle with the holes in the "U" shaped bracket located at the back of the Charcoal Main Chamber.
  See Fig. 36.1 and Fig. 36.2.
- Join the Lift Handle and the "U" shaped Bracket by inserting a Hinge pin.
  See Fig. 36.3.
- Next Insert an "R" Clip through the hole in Hinge Pin. Attach the Lift Handle to the Lift System by inserting a Hinge Pin through the "U" shaped Lift Arm and the hole in the center of that Lift Handle.
  See Fig. 36.4.
- Insert a "R" Clip through the hole in the Hinge Pin. Remove twist tie located in adjusting slot. See Fig. 36.1.
- Now, adjust the Charcoal Tray Lifting System to you desired height by moving the Lift Handle to the left and then raising or lowering it.

FIG. 36.1

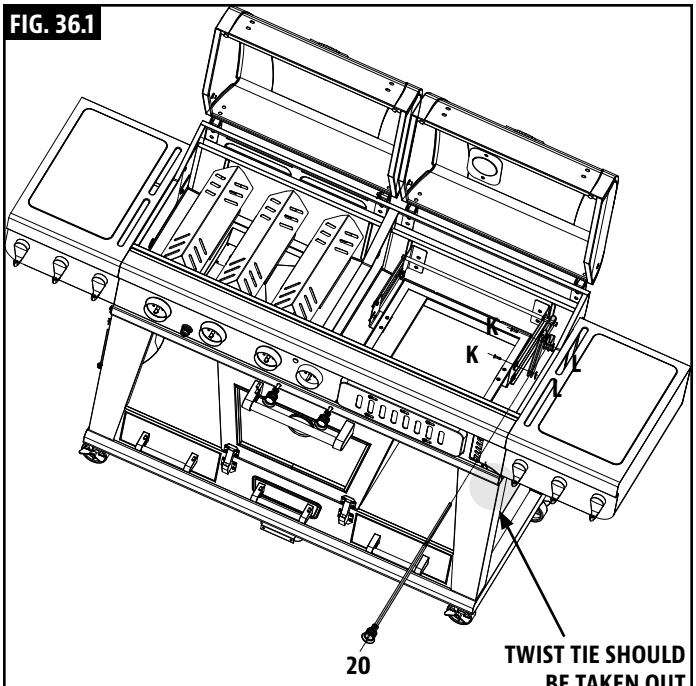


FIG. 36.2

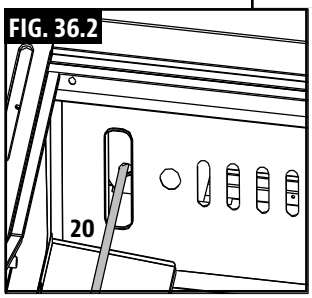


FIG. 36.3

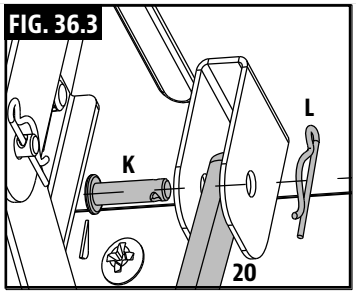
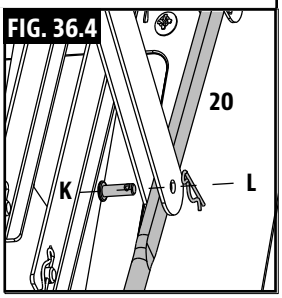


FIG. 36.4



37. PLACING BLACK GAS CONTROL KNOBS

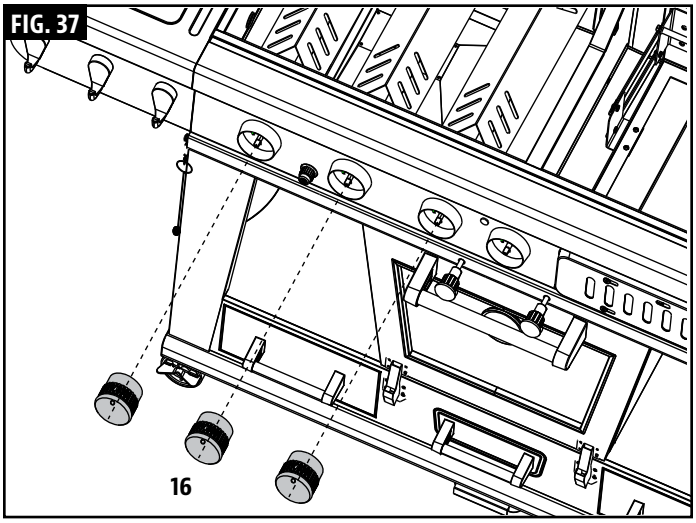
Parts Required :

3 x Black Gas Control Knobs *(#16)*

Installation :

- Place three black Gas Control Knobs over the valve stem, making certain to align the flat portion of the stem, making certain to align the flat portion of the stem with the flat portion of the knob. Push the black Gas Control Knob onto the stem until it is firmly seated.
  See Fig. 37.

FIG. 37



38. PLACING SILVER CONTROL KNOB

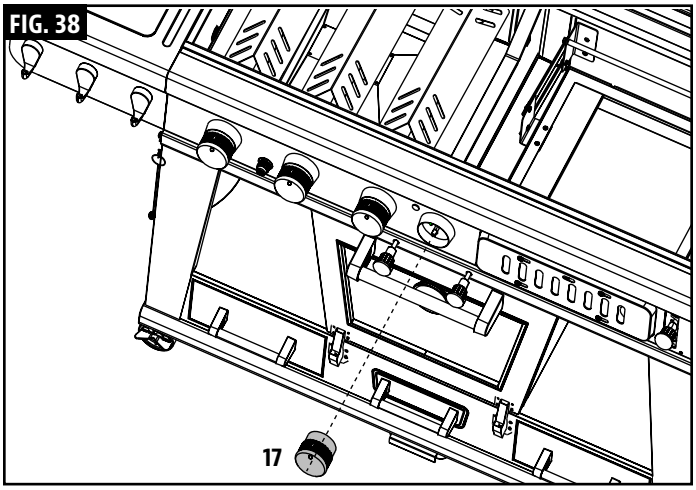
Parts Required :

1 x Silver Smoker Control Knob *(#17)*

Installation :

- Place the silver Smoker Control Knob over the stem, making certain to align the flat portion of the stem with the flat portion of the knob. Push the silver Smoker Control Knob onto the stem until it is firmly seated. See Fig. 38.

FIG. 38



39. ATTACHING CHARCOAL TRAY DAMPER HANDLE

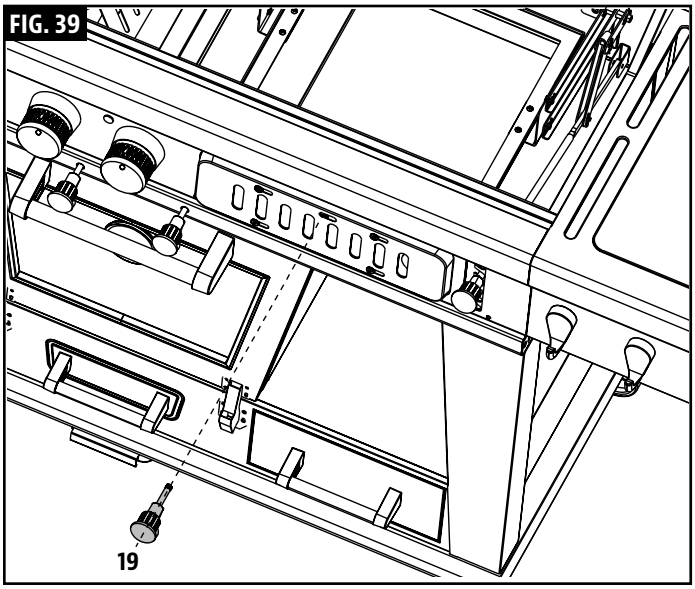
Parts Required :

1 x Charcoal Tray Air Damper Handle Assembly *(#19)*
1 x Charcoal Chamber Air Damper

Installation :

- Screw the Charcoal Tray Air Damper Handle Assembly onto the Charcoal Chamber Air Damper. See Fig. 39.

FIG. 39



40. PLACING CHARCOAL TRAY

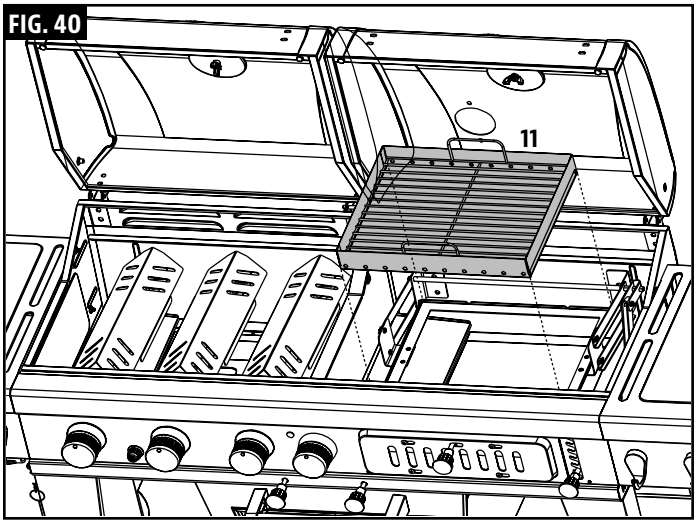
Parts Required :

1 x Charcoal Tray *(#11)*

Installation :

- Place the Charcoal Tray onto the Charcoal Tray Lifting System. See Fig. 40.

FIG. 40



41. MOUNTING THE SMOKE STACK

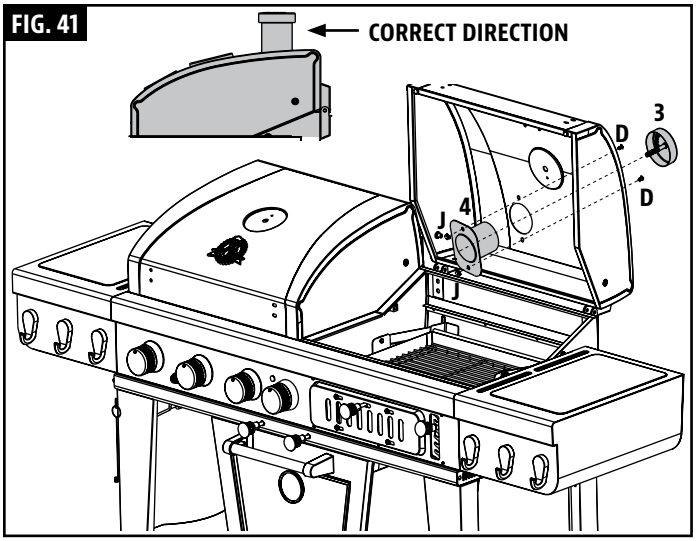
Parts Required :

1 x Smoke Stack *(#4)*
1 x Smoke Stack Lid *(#3)*
1 x Charcoal Lid
2 x M6x10 mm Screws *(#D)*
2 x M6 Nuts *(#J)*

Installation :

- Remove Smoke Stack Lid from Smoke Stack. Insert Smoke Stack through the Charcoal Lid from the inside. Attach the Smoke Stack Assembly to the Lid using 2 x M6x10 mm Screws inserted through the Lid from the outside and fasten the Smoke Stake using 2 x M6 Nuts securely inside the Lid. Screw Smoke Stack Lid onto Smoke Stack. See Fig. 41.

FIG. 41



42. INSTALLING WARMING RACK (GAS GRILL)

Parts Required :

1 x Warming Rack *(#5)*
1 x Gas Lid
1 x Gas Main Chamber
2 x M6x30 mm Screws *(#M)*

Installation :

- Screw 1 x M6x30 mm Screw through the Gas Lid from the outside, position 1 pc Warming Rack to the gas grill so that the screw is going through the wire loop. See Fig. 42.1 and Fig. 42.2.
- Align the wire loop on the opposite end of the Warming Rack with the opposite Lid hole and insert 1 x M6x30 mm Screw. Insert the wire legs into the holes of the Gas Main Chamber. See Fig. 42.3.

FIG. 42.1

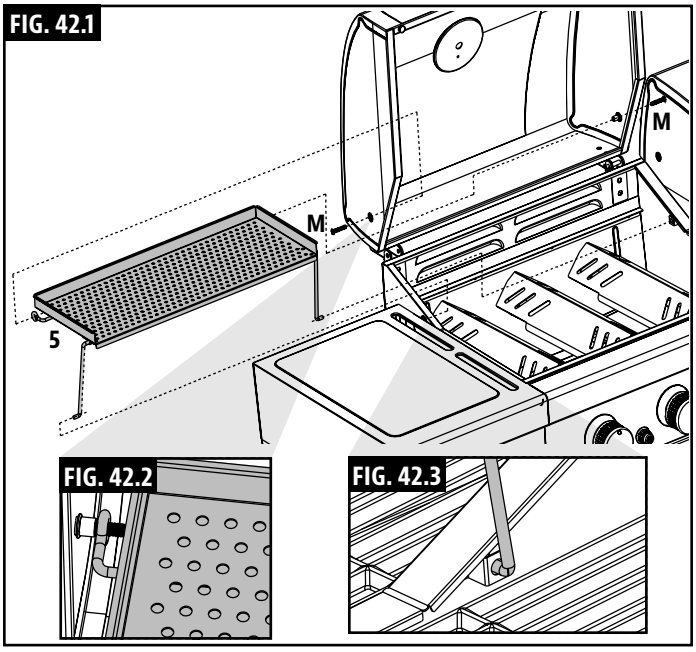


FIG. 42.2

FIG. 42.3

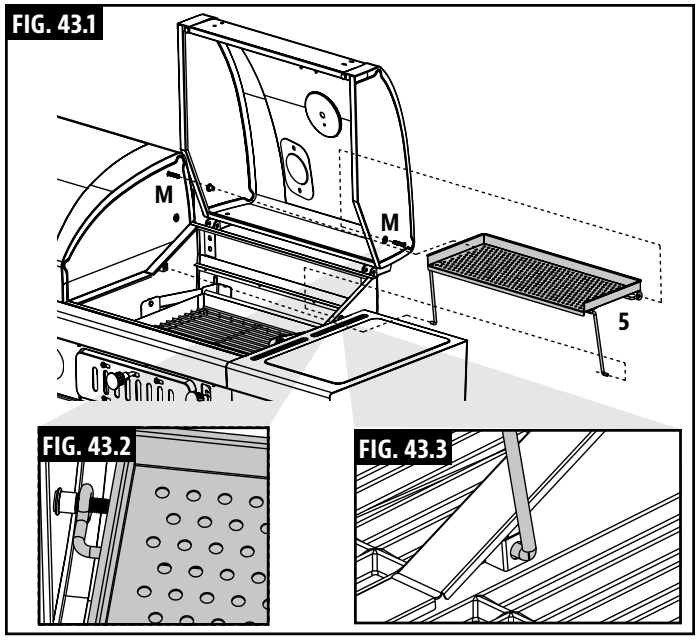
43. INSTALLING WARMING RACK (CHARCOAL GRILL)

Parts Required :

1 x Warming Rack *(#5)*
1 x Charcoal Lid
1 x Charcoal Main Chamber
2 x M6x30 mm Screws *(#M)*

Installation :

- Screw 1 x M6x30 mm Screw through the Charcoal Lid from the outside, position 1 pc Warming Rack to the charcoal grill so that the screw is going through the wire loop. See Fig. 43.1 and Fig. 43.2.
- Then align the wire loop on the opposite end of the Warming Rack with the opposite Lid hole and insert 1 x M6x30 mm Screw. Insert the wire legs into the holes of the Charcoal Main Chamber. See Fig. 43.3.



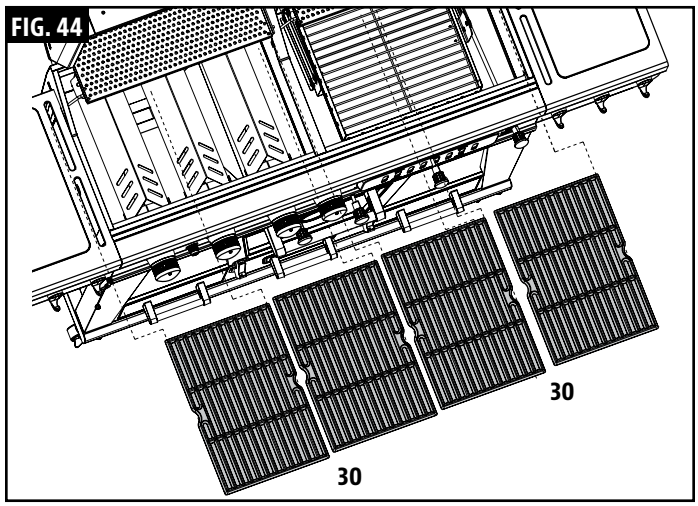
44. PLACING COOKING GRIDS

Part Required :

4 x Cooking Grids *(#30)*

Installation :

- Place four Cooking Grids into the Cooking Grid Support. See Fig. 44.



45. INSTALLING LID THERMOMETERS

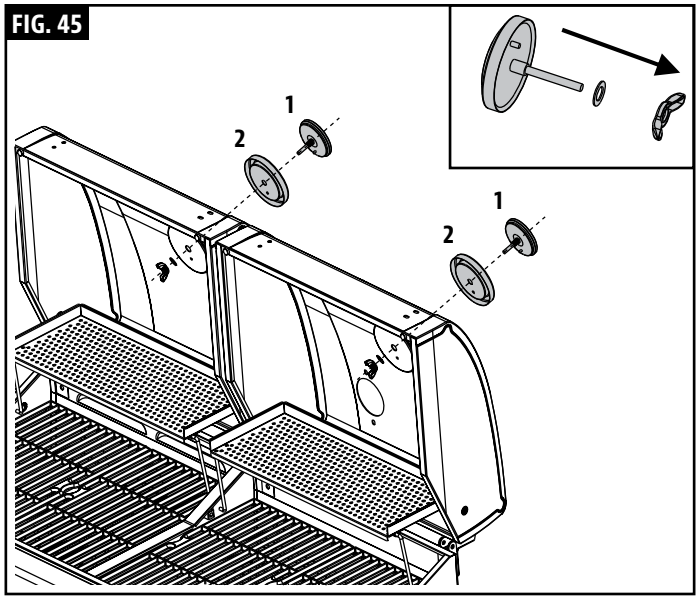
Parts Required :

2 x Thermometers *(#1)*
2 x Thermometer Bezels *(#2)*
1 x Gas Lid
1 x Charcoal Lid

Note: The Thermometer is supplied with one fiber washer and one wing nut.

Installation :

- Unscrew the wing nut and washers from the 2 pcs Thermometer first. Insert Thermometer probe through the Bezel and the mounting hole in the top of the Gas Lid Assembly. from the inside of the lid, place fiber washer and wing nut onto the mounting thread pole and tighten by hand. See Fig. 45.
- Repeat the same step for Charcoal Lid.



46. MOUNTING THE LID HANDLES

Part Required :

2 x Lid Handles *(#6)*
4 x Large Handle Standoffs *(#7)*
1 x Gas Lid
1 x Charcoal Lid
8 x M6x15 mm Screws *(#A)*

Installation :

- Attach 2 pcs Lid Handles and 4 pcs Large Handle Standoffs to the Gas Lid and Charcoal Lid using 8 x M6x15 mm Screws. See Fig. 46.1

Note: Slots on both side of Lid Handle must be inserted into the embossed area on inside area of Handle Standoffs. See Fig. 46.2.

47. MOUNTING THE WIRE HOSE RETAINER

Part Required :

1 x Hose Wire Retainer *(pre-assembled on hose)*
1 x Left Support Leg *(#44)*
1 x M6x10 mm Screw *(#D)*

Note: If there is no regulator included, ignore this step.

Installation :

- Attach Hose Wire Retainer to the Left *(Front)* Support Leg. Use: 1 x M6x10 mm Screw. See Fig. 47.

48. INSTALLING GAS SPARKER BATTERIES

Part Required :

1 x AA Battery

Installation :

- Unscrew *(counter clockwise)* Sparker Button from the panel. Insert AA battery with the "+" end facing out as per Fig. 48.

49. REPLACE THE POWER CORD

Part Required :

1 x Power Cord (#42)
1 x Power Cord Clip (#53)
1 x Cover Plate (#54)

Installation :

- Please replace with the correct power cord for your country, if you find the power cord does not match the plug you are using.
- Place the power cable clip on the correct power cord. Insert the power cord into the grove at the back of the bottom table. Secure the power cable clip to the back

FIG. 46.1

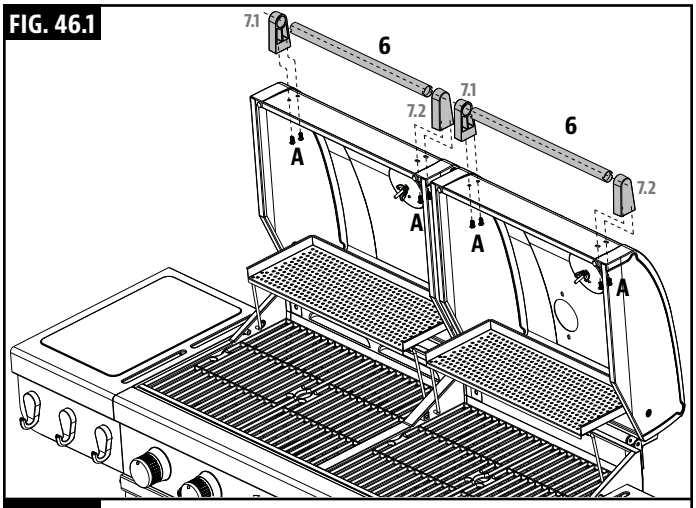


FIG. 46.2

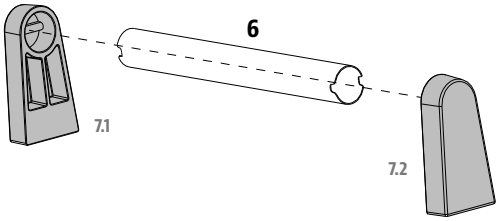


FIG. 47

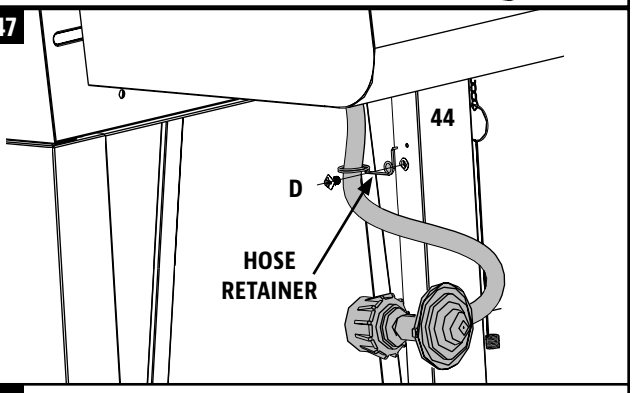


FIG. 48

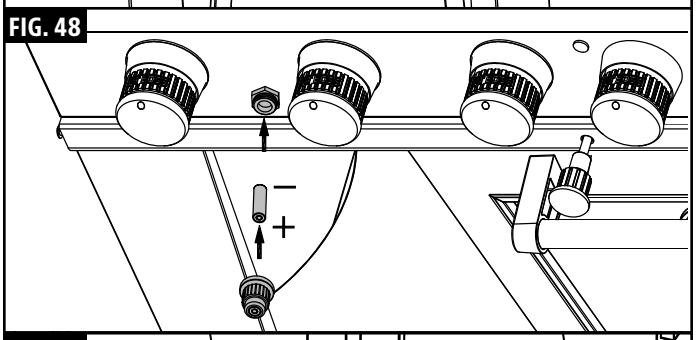
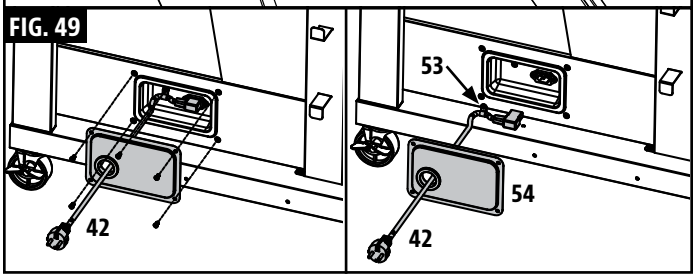


FIG. 49

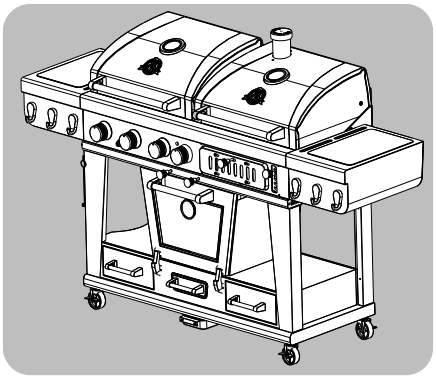


of the bottom table with the previously installed screw to assemble the cover plate located on the back of the bottom table and complete the replacement.

50. FULL ASSEMBLY REVIEW

- It is highly recommended to wipe the exterior of your unit clean of debris, dirt, etc., using warm soapy water and a soft cloth.
- Remove all advertising and any glue residue.
- Use a vinegar and water solution to clean the glass on the smoker. Do not use a glass cleaner as this will leave a film on the glass, which could bake on.

FIG. 50



CONNECTING TO A GAS SUPPLY

GAS AND REGULATOR

This barbecue can use either propane or butane or propane/ butane mixed LPG (liquid petroleum gas) bottled gas. Propane bottles, will supply gas all year round, even on cold winter days. Butane bottles will supply sufficient gas in summer, but it may affect the performance of the barbecue and restrict the heat output available from the burners, particularly once the gas temperature starts to fall below +10°C. A spanner may be required to change gas bottles.

- The hose should hang freely with no bends, twisting, tension, folds, or kinks that could obstruct free flow of gas. Always inspect the hose for cuts, cracks, or excessive wear before use.
- Apart from the connection point, no part of the hose should touch any hot barbecue parts. If the hose shows any sign of damage it must be replaced with a hose suitable for use with LP gas which meets the national standards for the country of use.
- A suitable hose must comply with EN16436-1, and the length should not exceed 1.5 meters.

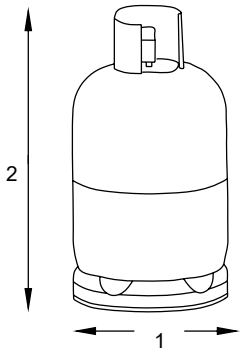
For optimal performance, we suggest to use a 5-15kg gas bottle.

SAFETY AND CARE ADVICE

The maximum dimension of the gas bottle is dia 31.5cm and height 58cm.

Never mount the gas bottle under the barbecue on the base shelf as this could result in serious injury to the user, other people and/or property. **Always place the gas bottle at the left or right hand side of the appliance. The gas bottle should be sited as far away from the appliance as possible without straining the hose.**

This appliance is only suitable for use with low-pressure butane or propane gas and fitted with the appropriate low-pressure regulator via a flexible hose. The hose should be secured to the regulator and the appliance with hose clips/nut. This barbecue is set to operate a 28-30 mbar regulator with butane gas or a 37mbar regulator with propane gas. Use a suitable regulator certified to EN16129. Please consult your LPG dealer for information regarding a suitable regulator for the gas cylinder.



Key

1= maximum diameter
2= maximum height

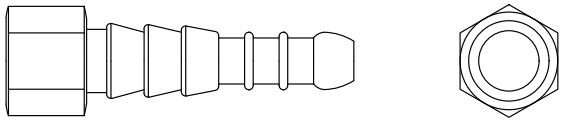
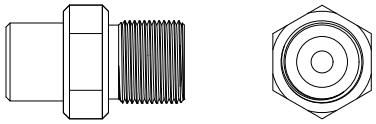
GAS CYLINDER REQUIREMENTS

The grill is set and tested with liquid propane gas only. The regulator supplied is set for 27.94 cm (11 inch) water column (WC) and is for use with LP gas only. The factory-supplied regulator and hose must be used with a 9 kg (20 lbs) LP gas tank. **Contact your gas supplier for a special regulator for bulk gas that fuels other appliances.**

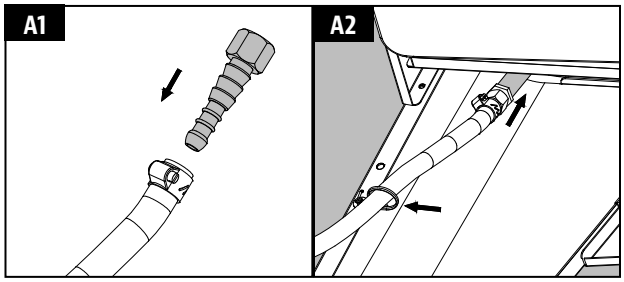
CAUTION: It is important to inspect the full length of the gas line hose. If it is evident there is excessive abrasion or wear, or the hose is cut, the hose must be replaced prior to the appliance being used.

CONNECTION FOR CONNECTOR

Note: The connector kit is not included if the regulator is pre-assembled.

CONNECTOR A	CONNECTOR B
	
Connector A for Countries: BE, CZ, SK, SL, DK, IE, GB, IS, LU, CO, RO, MLT, CYP, LTU, EST, LVA, ISR, ES, PT, FI, NO, GR, IT, SE, BUL, HU	**Connector B for Countries:** FR

CONNECTION FOR CONNECTOR A

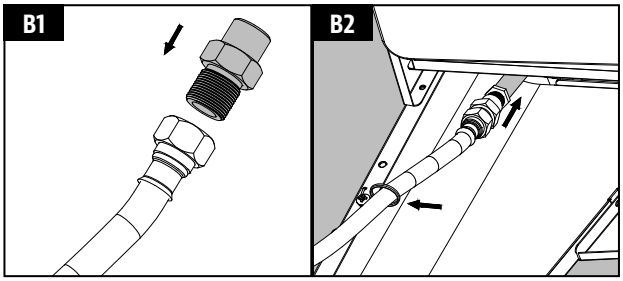


1. Insert connector tapered end into the regulator tube, then lock tight by using the hose clamp. See A1.
2. Loop in the connector into the metal ring, then into the manifold, tightening completely. See A2.

Note: if there's no metal ring included, ignore this step.

3. Connect the regulator to the gas cylinder, open the cylinder making sure the knob is in the OFF position. Spread soapsuds all over the joint between the connector and the regulator tube, and between the manifold and the connector. Check if there's any gas leakage. If leakage is found, tighten the connector or the manifold again until there is no leakage observed.

CONNECTION FOR CONNECTOR B



1. Screw in the male connector threaded end into the regulator tube threaded female end. Tightening completely. See B1.
2. Loop in the connector into the metal ring, then into the manifold, tightening completely. See B2.

Note: if there's no metal ring included, ignore this step.

3. Connect the regulator to the gas cylinder, open the cylinder making sure the knob is in the OFF position. Spread soapsuds all over the joint between the connector and the regulator tube, and between the manifold and the connector. Check if there's any gas leakage. If leakage is found, tighten the connector or the manifold again until there is no leakage observed.

INSTALLING A GAS CYLINDER

1. From the side of the cart, rest the 9 kg (20 lbs) tank onto the ground. Make sure the tank valve is in OFF position. Ensure the tank is completely upright, as it is unsafe to operate the grill if the gas tank is not installed properly.
2. Ensure the regulator valve on the grill is completely closed by turning the knob clockwise to the OFF position.
3. Remove the protective caps from the regulator valve opening and the top of the gas cylinder. Save the caps.
4. Insert the gas cylinder valve into the threaded opening of the regulator valve. Turn the cylinder clockwise until firm. Hand-tighten only. **Fig 1**.
5. Gas cylinder is now installed.

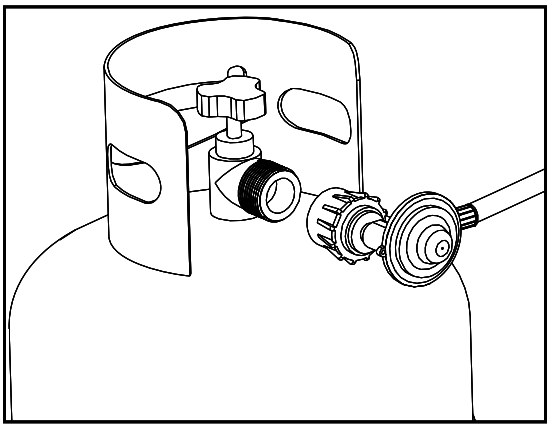


FIG. 1

PREPARATION FOR USE – LEAK TESTING:

WARNING: NEVER USE YOUR GRILL WITHOUT LEAK TESTING ALL GAS CONNECTIONS, HOSES AND PROPANE TANK.

DANGER: TO PREVENT FIRE OR EXPLOSION HAZARD:

- Do not smoke or permit ignition sources in the area while conducting a leak test.
- Perform test OUTDOORS in a well ventilated area that is protected from the wind.
- Never perform a leak test with a match or open flame.
- Never perform a leak test while the grill is in use or while grill is still hot.

WHEN TO PERFORM A LEAK TEST:

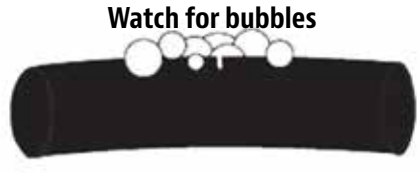
- After assembling your grill and before lighting for the first time, even if purchased fully assembled.
- Every time the LP gas cylinder is refilled, exchanged or if any of the gas components are disconnected or replaced.

CHECK FOR LEAKS

CAUTION: Strong odors, colds, sinus congestion, etc. may prevent the detection of propane by smell. Use caution and common sense when testing for leaks.

Note: The leak test must be performed in an area that is quiet, out of wind, and has adequate lighting in order to see if bubbles are developing or so larger leaks can be detected by smell or sound.

1. Create a mixture 50% water and 50% liquid dish washing soap.
2. Open the lid.
3. Ensure all control knobs are set to the "OFF" position.
4. Turn on the gas at the cylinder valve. Turn the cylinder valve knob counter-clockwise to fully open. If you hear a rushing sound or smell gas, turn the gas off. Tighten an leaking connections. If leak is detected at connection nut and tightening does not stop leak, re-inspect propane tank rubber seal.
5. Apply the soapy water mixture to the following:
   - Supply tank (cylinder) welds
   - Connection nut to tank valve
   - Back side of connection nut to brass nipple
   - Brass nipple connection into regulator
   - Tank valve to cylinder
   - Regulator connections to gas supply hose
   - The full length of gas supply hose
   - Hose connection to gas manifold
   - Side burner connection to hose if appropriate
   - Side burner valve stem cap if appropriate
   - Gas supply hose connection
6. Check each place listed for bubbles, which indicates a leak. Large leaks may not be detected by bubbles but should produce a rushing sound or gas smell.



7. Turn off gas supply at cylinder valve.
8. Turn on control knobs to release gas pressure in hose.
9. Turn control knobs to "OFF" position.
10. Tighten any leaking connections. If leak is detected at connection nut and tightening does not stop leak, re-inspect propane tank rubber seal.
11. Repeat soapy water test until no leaks are detected.
12. Turn off gas supply at cylinder valve until you are ready to use your grill.
13. Wash off soapy residue with cold water and towel dry.
14. Wait 5 minutes to allow all gas to evacuate the area before lighting grill.

WARNING: DO NOT use the grill if leaks cannot be stopped. Contact a qualified gas appliance repair service.

- Storage of an outdoor cooking gas appliance indoors is permissible only if the cylinder is disconnected and removed from the outdoor cooking gas appliance.
- Cylinders must not be stored in a building or enclosure, including garages and sheds.
- Cylinders must be kept out of reach of children. Do not move the appliance during use.

DISCONNECTING A GAS CYLINDER

1. Ensure the regulator valve on the grill is completely closed by turning the knob clockwise to the OFF position.
2. Turn the cylinder counter-clockwise (by hand) to disconnect from the regulator valve opening. Replace the protective caps on the regulator valve opening and the top of the gas cylinder for storage (if not empty).

NOTE: If storing the grill indoors, leave the gas cylinder outdoors.

WARNING: Do not fold up or transport grill with gas cylinder attached. The cylinder may loosen off the valve and cause a gas leak, possibly resulting in an explosion, fire, or severe bodily harm. Disconnect gas cylinder first before travel or storage.

Never light your gas grill with the lid closed or before checking to ensure the burner tubes are fully seated over the gas valve orifices.

Electrical equipment provided with the outdoor cooking gas appliance shall have the following in the instructions:

a. To protect against electric shock, do not immerse cord or plugs in water or other liquid;

b. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts;

c. Do not operate any outdoor cooking gas appliance with a damaged cord, plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any matter. Contact the manufacturer to repair;

d. Do not let the cord hang over the edge of a table or touch hot surfaces;

e. Do not use an outdoor cooking gas appliance for purposed other than intended;

f. When connecting, first connect plug to the outdoor cooking gas appliance then plug appliance into the outlet;

g. Use only a Ground Fault Interrupter (GFI) protected circuit with this outdoor cooking gas appliance;

h. Never remove the grounding plug or use with an adaptoer of 2 prongs;

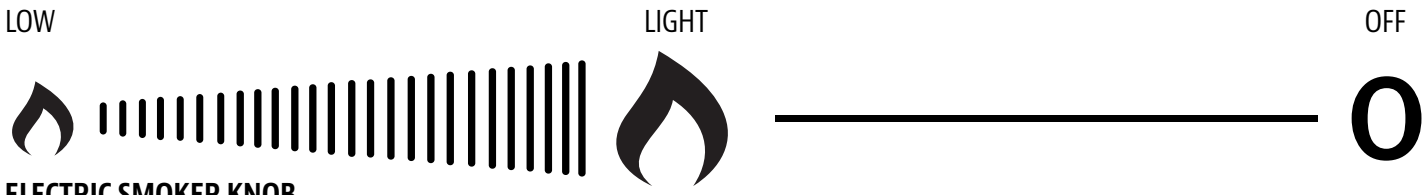
i. Use only extension cords with 3-prong grounding plug, rated for the power of the equipment, and approved for outdoor use with a W-A marking.

The outdoor grill, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes with the National Electrical Code ANSI/NFPA 70, or Canadian Electrical Code, CSA C22.1.

1. Do not store a spare LP gas tank under or near this appliance.
2. Never fill the tank beyond 80 percent full.
3. If the information in 1) and 2) is not followed exactly a fire causing death or serious injury may occur.
4. Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.

UNDERSTANDING THE CONTROL KNOBS

GAS BURNER KNOB



ELECTRIC SMOKER KNOB



PROPANE GAS OPERATING INSTRUCTIONS

WHERE TO SET-UP THE GRILL

With all outdoor appliances, outside weather conditions play a big part in the performance of your grill and the cooking time needed to perfect your meals. All Pit Boss® Grills units should keep a minimum clearance of 914mm (36 inches) from combustible constructions, and this clearance must be maintained while the grill is operational. This appliance must not be placed under overhead combustible ceiling or overhang. Keep your grill in an area clear from combustible materials, or other flammable vapors and liquids.

FIRST USE – GRILL BURN-OFF

Before using your grill for the first time with food, it is important to complete a burn-off. Start the grill and operate at a set temperature of at least (177°C / 350°F) for 30 minutes to burn-off the unit and rid it of any foreign matter.

AUTOMATIC START-UP PROCEDURE

1. Verify that the regulator knob is turned to the OFF position.
2. Note the triangular indicator mark on the silver regulator housing. Push in the regulator knob and turn 270 degrees (or 3/4) counter-clockwise to HIGH.
3. Push the igniter button in repetitively until the catches flame. Listen for a *"click" sound* to indicate a spark from the igniter, and look for flame to ensure the burner is lit.
4. After the burner has caught fire, you are ready to enjoy your grill at your desired temperature!

If the burner goes out during operation, turn the regulator knob to the OFF position. Open the grill lid and wait five minutes before attempting to relight to allow any accumulated gas to dissipate.

IGNITER FAILURE PROCEDURE

If for any reason your igniter fails after three of four attempts, check the following steps, or start your grill using the manual method.

1. Ensure the regulator knob is turned to the OFF position. Allow any accumulated gas to dissipate.
2. After five minutes, check the following:
   - Visually confirm that the igniter is working by pushing the igniter button and looking at the igniter tip for a spark. If no spark, adjust the distance between the igniter (electrode) tip and burner to 4.5 mm (3/16 in).
   - Visually confirm that the burner tube and portholes are not obstructed. If blocked, follow ***Care & Maintenance*** instructions.
3. If the above points do not work, follow ***Troubleshooting*** instructions.

MANUAL START-UP PROCEDURE

1. Verify that the regulator knob is turned to the OFF position. Open the lid of the grill to release any trapped gas.
2. Note the triangular indicator mark on the silver regulator housing. Push in the regulator knob and turn 270 degrees (or 3/4) counter-clockwise to HIGH.
3. Quickly and carefully, using a long match or long-nosed lighter, place a lit flame near the burner and watch the burner catch flame. Do not attempt to light another area of the burner. This can cause injury.

   NOTE: Do not use spirit, lighter-fluid or kerosene for lighting or refreshing a fire in your grill.
4. Continue start-up by following steps four and five of ***Automatic Start-Up Procedure***.

FIRST USE – OPERATING BURNERS

1. Make sure all labels, packaging and protective films have been removed from the grill.
2. Remove manufacturing oils before cooking on this grill for the first time by operating the grill for at least 15 minutes on HIGH with lid closed. This will "heat clean" the internal parts and dissipate odors.

LIGHTING

CAUTION: Keep outdoor gas cooking appliance area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.

CAUTION: Do NOT obstruct the flow of combustion and ventilation air.

CAUTION: Check and clean burner/venturi tubes for insects and insect nests. A clogged tube can lead to a fire.

CAUTION: Attempting to light the burner with lid closed may cause and explosion.

1. Open Lid.
2. Check for obstructions of airflow to the burners. Spiders, insects and webs can clog the burner/venturi tube. A clogged burner tube can lead to a fire.
3. All control knobs must be in the OFF position.
4. Connect LP gas tank per "Installing LP Gas Tank" section.
5. Turn LP gas tank valve to OPEN.
6. Push and turn any control knob to HIGH. The burner should light. If it does not, repeat up to three times.
7. If ignition does not occur in 5 seconds, turn burner control knob OFF, wait 5 minutes, and repeat lighting procedure.
8. If igniter does not light burner, use a lit match secured with the lighting rod (included with the grill) to light burners. Access the burners through the cooking grid and heat plates. Position lit match near side of burner (Fig. 2).

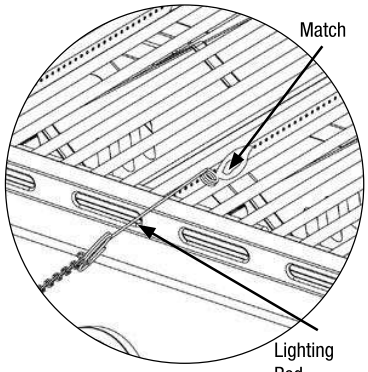


FIG. 2

Important: Always use lighting rod (included) when lighting burners with a match.

9. After lighting, observe the burner flame. Make sure all burner ports are lit and flame height matches illustration (Fig. 3).
   NOTE: Each burner lights independently - repeat step 5-9 for other burners.

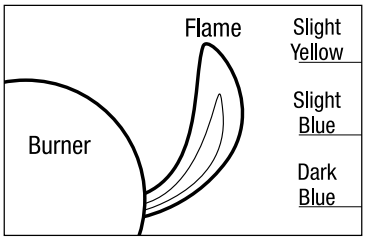


FIG. 3

CAUTION: If burner flame goes out during operation, immediately turn the control knobs to the OFF position, LP gas tank valved CLOSED, and open lid to let the gas clear for 5 minutes before re-lighting,

SHUTTING OFF YOUR GRILL

1. LP: Turn LP gas tank valve to CLOSED.
2. Turn all control knobs clockwise to the OFF position.
   NOTE: A "poof" sound is normal as the last of the LP gas is burned.
3. Disconnect LP gas tank per ***Disconnect LP Gas Tank*** section.

WARNING: Allow the grill to cool completely, and remove the gas cylinder, before moving, travel, or for storage.

CONTROLLING FLARE-UPS

CAUTION: Putting out grease fires by only closing the lid is not possible.

1. If a grease fire develops, turn control knobs to the OFF position, LP gas tank valve CLOSED. Do NOT use water on a grease fire. This can cause grease to splatter and could result in serious burns, bodily harm or other damage.
2. Do NOT leave grill unattended while preheating or burning off food residue on HIGH. If grill has not been cleaned, a grease fire can occur.

WARNING: When cooking, fire extinguishing materials should be readily accessible. In the event of an oil/ grease fire, use type BC dry chemical fire extinguisher or smother with dirt, sand or baking soda. Do NOT attempt to extinguish with water.

3. Flare-ups are a part of cooking meats on a grill and add to the unique flavor of grilling.
4. **Excessive flare-ups can over-cook your food and be dangerous.**
5. **Important: Excessive flare-ups result from build-up of grease in the bottom of your grill.**
6. If a grease fire occurs, close the lid AND turn control knob(s) to OFF until grease burns out. Be careful when opening the lid as a sudden flare-up may occur.
7. If excessive flare-ups occur, do NOT pour water onto the flames.

MINIMIZE FLARE-UPS

1. Trim excess fat from meats prior to cooking.
2. Cook high fat content meats on LOW setting or indirectly.
3. Ensure that your grill is on a hard, level, non-combustible surface and the grease is allowed to drain into the grease receptacle.

CHARCOAL OPERATING INSTRUCTIONS

INITIAL LIGHTING

When lit for the first time, the grill will emit a slight odor. This is a normal condition caused by the "Burn Off" of internal paints and oils used in the manufacturing process and does not occur again. Simply burn the grill on high for 30 minutes, or until the odor is no longer present, with the main lid closed and the front slide vents fully open.

MAIN CHAMBER USE

The charcoal tray has six positions in which it can operate. Lock the charcoal tray in the uppermost position, as close to the cooking grids as possible, when starting the grill. This location is also used when you require the most heat, for that quick "sear" or intense heat. Lowering the tray from the food and adjusting the intake vents will reduce the temperature resulting in that famous "slow and low" flavor.

OPERATING THE VENTS

1. You can regulate the grill's temperature by moving the front vent slide to the right or left. And rotate your smoke stack cap to open and close. Closing the vents either partially or completely will help cool down the coals. Do not completely close the air vents unless you are trying to cool down or extinguish a flame.
2. When covering the grill, open the air vents to allow air movement within the grill.

ELECTRIC SMOKER OPERATING INSTRUCTIONS

Smoker is intended for outdoor use only and should be used on a hard, level, non-combustible surface away from roof overhangs and/or any combustible material. Do not use smoker on wooden surface or any other surface that could bum. Place the smoker in an outdoor area that is protected from the wind and keep the smoker away from open windows or doors to prevent smoke from entering your home.

CURING YOUR SMOKER:

Before first use, cure your smoker to minimize damage to the exterior finish as well as rid the smoker of paint odor that can impart unnatural flavors to the first meal prepared.

1. Open Glass door and using vinegar water and paper towel clean the glass surface. DO NOT use oven cleaner, glass cleaner, or abrasive material, these products will leave a film on the glass, and when heated, makes the glass dirty, quicker and can bake on.
2. Remove water pan from smoker and do not use flavoring wood while curing your smoker.
3. Plug the smoker into electric outlet.

WARNING: Always use a 3-wire grounded outlet wired for 230 volts which is GFCI protected at 15 amps. If in doubt, contact a qualified electrician. Do not operate any other appliances or electrical devices on the same circuit as the smoker.

4. Turn the Control dial to the highest level, and your smoker to operate at approximately 300 degrees Fahrenheit for 45 -60 minutes.
5. Turn off the control, and allow the electric smoker to completely cool.

HOW TO START YOUR ELECTRIC SMOKER

WARNING: Always use a 3-wire grounded outlet wired for 230-volts that is GFCI protected at 15 amps. If you are not sure the outlet is suitable, contact a qualified electrician. Do not operate this smoker on the same circuit with any other appliance or electrical device.

1. Ensure the two adjustable top air dampers leading to the Gas Grill and the Charcoal Grill are in the closed position.
2. Open the air supply to the smoker. Located on the backside of the smoker.
3. Carefully lift up on the handle and slide the wood chip pan out. Open the lid of the wood chip pan and add wood chips. We recommend the use of wood chips, not wood chunks. Close the wood chip pan lid and slide back into smoker. Wood Chips do not need to wet.
4. Open door and carefully fill water pan with warm water or your choice or marinade to 3/4 full. Do not fill completely or water may overflow during use.

WARNING: Do not spill water, marinade or any liquid onto the electric element and controller.

5. Remove necessary cooking grids to the allow for the height for the items you are smoking.

WARNING: Never cover cooking racks with metal foil. This will trap heat and cause severe damage

6. Place food on cooking grid(s) in a single layer and leave room between each piece to allow smoke and moisture to circulate evenly, approximately 1 inch. Slide cooking grid into the wire cooking grid support brackets. Repeat steps for each cooking grid that is used.
7. Close door and plug the smoker into electric outlet.
8. Adjust the electric controller to the high position and allow the smoker to heat up. The thermometer on the front of the unit will let you know when the smoker is near the desired temperature and you can adjust the controller accordingly.
9. Check the water level periodically and add water if needed. When adding water, wear an oven mitt and slide the water pan rack slightly toward the door opening, add water and slide the rack back into place.

10. Check the wood chip box periodically and add more if needed. Wearing an oven mitt, lift up on the handle of the box and slide the box out. Place the hot box on a non-combustible surface and carefully open the lid and add more wood chips, if needed. Slide the hot box back into place.

NOTE: Performance of the smoker is dependent on ambient temperature, wind conditions and the amount of food.

TIP: For additional flavor, consider adding fresh herbs; such as rosemary, thyme or bay leaves, or fruit; such as cut up lime or lemon, or even your favorite beverage to the water pan.

You can set your Rear Air Damper to any opening to achieve the optimal smoke and temperature. These are recommended settings to help your chips to last longer and have optimal smoke generated. (*Your settings may vary depending on the size of the wood chips used and the density of the wood chips in the wood chip box.*)

HOW TO TURN OFF YOUR ELECTRIC SMOKER

WARNING: Do not store electric smoker with HOT ashes inside the unit. Store only when all surfaces are cold. Dispose of cold ashes by placing them in aluminum foil, soaking with water and discarding them in a non-combustible container.

1. When finished using the electric smoker simply unplug the smoker from the electrical outlet.
2. Allow unit to burn out any wood chips that may be burning.
3. Only after the unit is cold to the touch, remove and dispose any cold ashes left in the wood chip box.
4. Clean after every use. This will extend the life of your smoker and prevent mold and mildew.

IMPORTANT FACTS

This is a smoker. There will be a lot of smoke produced when using wood chips. Some smoke will escape through seams and turn the inside of the smoker black, this is normal.

Check grease tray (cup) often during cooking, it may need to be emptied periodically during the cooking process. Empty grease tray before it gets full. Use oven mitts or protective clothing when dealing with hot grease.

SMOKING / COOKING METHODS

1. Cold Smoking: Temperature Range 50 to 90°F (10 - 32°C). Generally used to add smoke flavor to cheese, nuts, or fish. This method does not cook the protein.
2. Hot Smoking: Temperature Range 200 to 275°F (93 - 135°C). Generally used to add smoke while slow cooking.

PROPANE GAS CARE AND MAINTENANCE

WARNING: Do not do any cleaning or maintenance on any grill parts until all parts are cool! Be sure that the valve on the LP Gas Cylinder is closed and in the OFF position.

CLEANING INTERIOR OF GRILL:

- We recommend cleaning off food residue immediately after cooking by gently scrubbing grates with wire bristle brush and then turning burners to "HIGH" for approximately 5 minutes. The heat from the burners will burn off most food/grease residue from grates & heat tents and turn it to an ash like substance which will fall to the bottom of the firebox or grease tray. After the grill cools *(approximately 30 minutes)* remove grates and heat tents and brush the ash and any grease out of the firebox. Clean and replace grease cup. Inspect the heat tents for damage or deterioration before reinstalling in the grill.
- Use only mild dish washing detergents, hot water, a nylon scrub pad and a BBQ wire brush cleaning tool
- Always rinse all surfaces thoroughly after cleaning
- Porcelain surfaces. Because of glass-like composition, most residue can be wiped away with a solution of baking soda and water or specially formulated cleaner. Use non-abrasive scouring powder such as baking soda for stubborn stains.

NOTE: Grease Drip Trays and Grease Cup should be emptied and cleaned after each use to prevent flare–ups and /or grease fires.

MAINTAINING EXTERIOR OF GRILL:

- To protect your grill from excessive rust, the unit must be kept clean and covered at all times when not in use.
- For painted surfaces, wash with mild detergent and non-abrasive cleaner or warm soapy water.
- For plastic and rubber parts, wash with warm soapy water and wipe dry. Do not use Citrisol, abrasive cleaners, grill cleaner on plastic parts. Damage to and failure of parts can result.
- Exterior painted surfaces can be re-newed using High Heat BBQ Paint. ex. Rustoleum High Heat Semi-Gloss.

BURNER CLEANING AND MAINTENANCE:

1. Turn the gas OFF at the LP Gas Cylinder and the burner control knobs.
2. Lift off the cooking grids and the heat tents covering the burners.
3. Remove the screw attaching the burners at the back of the grill.
4. Gently and carefully, tilt the back of the Burner up and slide it backwards off the valve orifice, then lift out of the grill.
5. Wipe clean the orifice face.
6. Clean out any of the Burner holes which may have clogged. Use a toothpick or thin wire.
7. Remove and clean off any and all food residue or other coating on the Burner. Replace the Burners by following the above steps in reverse. CHECK to make sure that the Burners are installed with the valve orifice INSIDE the Burner.

NOTE:

- **Visually check burner flames for proper operation (see pictorial in "Burner Assembly/Maintenance" under Proper Care and Maintenance). Spiders or other insects can nest in the burner causing gas blockage.**
- **For safe grilling and peak performance of your grill, perform these checks at least twice per year or after extended periods of storage.**

REPLACING THE BATTERY IN THE IGNITER:

Unscrew the electrical ignition button and remove the old battery. Replace with new AA battery. Note: The negative (-) side of the battery goes in first. Please refer to the mark on the side of the cap.

CAUTION:

- Keep batteries away from small children. If battery is swallowed consult a physician immediately.
- Be sure to insert battery correctly. Improper installation may result in leaks and/or possible explosions.
- Do not dispose of batteries in fire.
- Do not mix old and new batteries.
- Do not mix alkaline, standard (carbon-zinc) or rechargeable (ni-cad, ni-mh, etc) batteries.

CHARCOAL CARE AND MAINTENANCE

WARNING:

a. Do not do any cleaning or maintenance on any grill or its parts until all coals are completely extinguished and all parts are cool to the touch!

b. Always wear protective gloves and safety glasses when cleaning your grill.

c. Do not use pressure washer to clean any part of the grill.

d. Clean grill in an area where cleaning solutions will not harm decks, lawns or patios.

e. Barbecue sauces and salts can be corrosive and will cause rapid deterioration of the grill components unless cleaned regularly.

CLEANING GRIDS AND WARMING RACK:

- The cooking grids and warming racks are best cleaned with a brass wire brush during the pre-heating period. A fine Steel wool can be used on any stubborn stains.
- Do not place the grids or any part of this unit into a "self-cleaning" oven to clean.

CLEANING INTERIOR OF GRILL:

- Use only mild dish washing detergents, hot water, a nylon scrub pad and a BBQ wire brush cleaning tool.
- Always rinse and dry all surfaces thoroughly after cleaning.
- Porcelain surfaces. Because of glass-like composition, most residue can be wiped away with a solution of baking soda and water or specially formulated cleaner. Use non-abrasive scouring powder such as baking soda for stubborn stains.
- After removing the cooking grids, use a brass wire brush to clean any loose debris from sides and from inside the lid.
- Scrape the inside of the charcoal tray with a putty knife, scraper, or brush to sweep all debris into the removable ash/drip pan.

WARNING: Accumulated grease is a fire hazard. Grease Drip Trays and Grease Cup should be emptied and cleaned after each use to pre-vent flare – ups and /or grease fires.

MAINTAINING EXTERIOR OF GRILL:

- To protect your grill from excessive rust, the unit must be kept clean and covered at all times when not in use.
- For painted surfaces, wash with mild detergent and non-abrasive cleaner or warm soapy water.
- For plastic and rubber parts, wash with warm soapy water and wipe dry. Do not use Citrisol, abrasive cleaners, grill cleaner on plastic parts. Damage to and failure of parts can result.
- Exterior painted surfaces can be re-newed using High Heat BBQ Paint. ex. Rustoleum High Heat Semi-Gloss.

ELECTRIC SMOKER CARE AND MAINTENANCE

SAFETY WARNING FOR ELECTRIC SMOKER:

- Always allow the smoker and all components to completely cool before handling or cleaning.
- Before storing smoker or leaving unattended, remaining embers, hot coals, and ashes must be removed. Be careful to protect yourself and your property. Any remaining embers, hot ashes or hot coals should be placed in a non-combustible metal container and completely saturated with water. Leave ashes and water in the metal container for 24 hours before you dispose of them.
- Place extinguished embers, coals and ashes a safe distance from any combustible materials.
- Electric cord and controller should also be stored in a dry location that is out of the reach of children. Do not operate smoker with an electric controller that has a damaged cord, plug or metal probe. The electric controller is made specifically for this smoker, call us for a replacement controller.
- Never immerse electric controller or heating element in any liquid.

CARE AND MAINTENANCE FOR ELECTRIC SMOKER:

- Water pan, wood chip pan and cooking grids should be washed with hot, soapy water then rinsed and allowed to dry. Cooking grids can be lightly coated with vegetable oil or cooking spray to prevent food from sticking.
- After the electric element has completely cooled, clean with a damp cloth after each use.
- Door seal and inside seam seal attaches to, MUST be cleaned with a clean damp cloth after each use to keep seal in proper working condition.
- Glass door can be wiped clean, using a vinegar water solution and soft cloth. A fine triple 0 steel wool can use be used. Do not use oven clean, or household glass cleaners.
- If not using the smoker over a long extended period, a light coating of vegetable or cooking spray may also be applied to the inside of the smoker to prevent rusting.
- If rust appears on the exterior of the smoker, clean the affected area with steel wool and apply a high-temperature resistant paint.
- Do not apply additional paint to the interior surface of the smoker. If rust develops, use steel wool to remove and then coat with vegetable oil or cooking spray.
- When cool and not in use, store your smoker indoors in a dry location to protect against rust.

TROUBLESHOOTING

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

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

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

ELECTRIC SMOKER

SYMPTOM	CAUSE	SOLUTION
No Power to controller	Not plugged into outlet	Plug in to power source
	House breaker or GFI tripped	Reset breaker or GFI. Min. 15 amp
	Bad connection at controller	Unplug connection and reconnect.
	Faulty Controller	Call for replacement.
Power light/ Heating light not on	Appliance not powered on	Turn on the Controller
	Faulty controller	Call for replacement.
Element not on	Bad connection at the element	Unplug connection and reconnect.
	Faulty element	Call for replacement.
Cabinet Temp is inaccurate	Faulty Temp Sensor	Clean temperature probe using a soft cloth. Call for replacement.
	Faulty controller	Call for replacement.
Appliance takes excessive amount of time to heat	Climate	Temps below 65°F (18°C) may extend heating time
	Appliance plugged into an extension cord	Plug appliance directly into power source. Maximum Length extension cord 25 ft, min. gauge 12/3.
	Door not closed properly	Close door and adjust latch so door seals completely
	Faulty controller	Adjust door hinges
Gap between the door & smoker	Door alignment	Call for replacement door kit
	Damaged door seal	Close door and adjust latch so door seals, completely around appliance.
No smoke	No wood chips	Move appliance to level surface and adjust height
	Element not staying on long enough to heat chips due to TEMP set too low	Open vent fully. Re-set TEMP higher to turn on the element.
	Damaged wood chip box	Call for replacement.
Controller will not adjust temp	Faulty controller	Call for replacement.

PROPANE GAS UNIT

SYMPTOM	CAUSE	SOLUTION
Burner will not light or stay alight	No gas flow	Confirm LP Gas cylinder is full and valve is turned to "open".
	Obstruction of gas flow	Check for bent or kinked regulator
		Clean burner ports.
	Faulty Hose Valve Regulator	Call for replacement.
	Burner is off the valve	Re-engage burner onto the valve.
	Spider webs or obstruction in burner tube	Clean burner tube. Use a soft wire brush to clear plugged ports
	Burner ports blocked	Clean burner ports.
	Faulty Burner	Call for replacement.
	Bad igniter spark	Check to see if electrode is producing spark. The spark should be visible and jumping from the igniter to the burner. If you cannot see any spark you may need to slightly adjust the position by bending the electrode a little closer or further away from the burner. Replace igniter or replace the igniter wire. Call Dansons for replacement.
		Check to make sure your battery in your igniter is good. Refer to owners manual for replacement. Check to see if burner will match light.
Irregular flame pattern. Flame does not run the full diameter of burner	Burner ports blocked	Clean burner ports. Use a soft wire brush to clear plugged ports
Flame is yellow or orange	Burner may be blocked	Clean burner ports.
	Spider webs or obstruction in burner tube	Clean burner tube.
	Food residue or grease on burner	Clean burner.
	Burner is off the valve	Re-engage burner onto the valve.
	Fuel/Air mixture incorrect	You may need to adjust the primary air shutter to allow more air into the burner
	Burner may have residue	Turn burner to high setting for 5 minutes and burn with the door open.

CHARCOAL UNIT

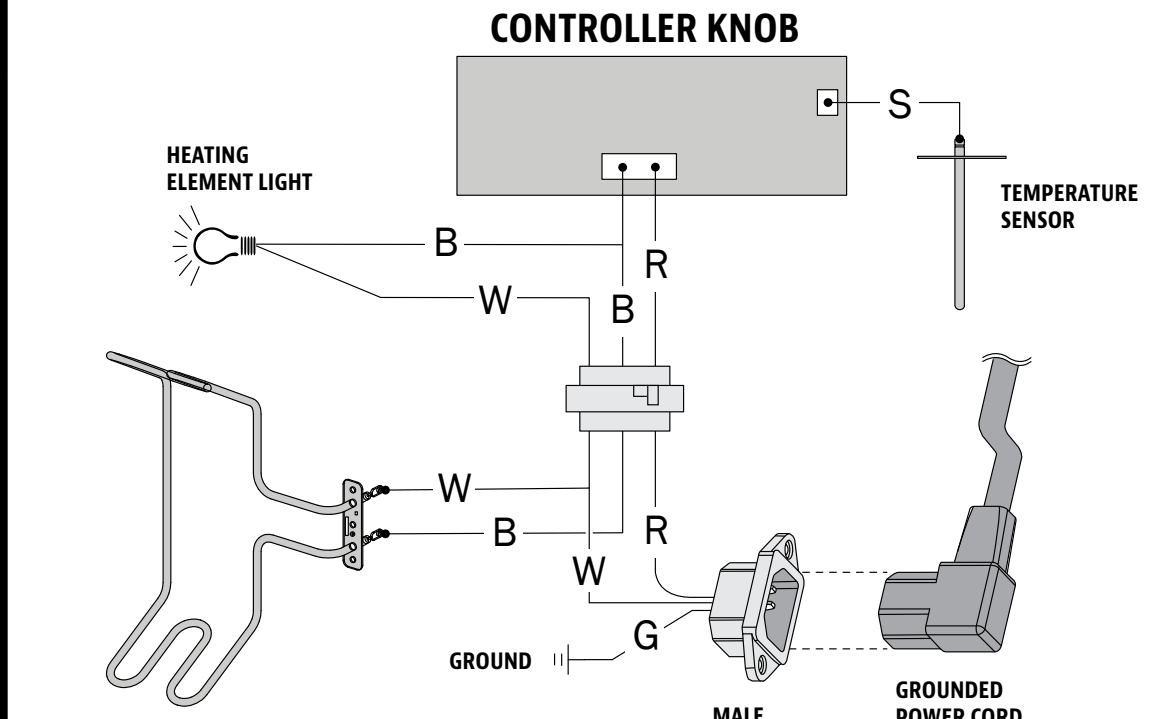
SYMPTOM	CAUSE	SOLUTION
Low heat / Low Flame	Improper pre-heating	Allow charcoal to burn until covered with a light gray ash (usually 20 - 25 min.)
	Not enough airflow	Open vents wide
		Check and clean vents or exhaust openings
	Low Charcoal	Add more charcoal to the charcoal tray. Stand back a safe distance and use long tongs.
	Improper Charcoal Tray Height	Raise charcoal tray to the highest position.
Excessive Flare-ups / Uneven Heat	Improper Pre-heating	After lighting, Preheat grill with main lid closed for 20-25 min.
	Excessive grease and ash build up in the ash/drip pan	Clean ash/drip pan regularly. Do not line pan with aluminum foil. Refer to cleaning instructions.
	Improper Charcoal Tray Height	Lower Charcoal tray to lowest position.
"Paint" appears to be peeling inside lid or hood.	Grease Build up on the inside surfaces	This is not a defect. The peeling is caused by hardened grease, which dries into paint-like shards that will flake off. Regular cleaning will prevent this. See cleaning instructions.

ELECTRICAL WIRE DIAGRAM

The electrical system is an intricate 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
220-240V, 50Hz, 1650W, 3-PRONG 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
B : BLUE
R : RED
S : SILVER
G : GREEN

REPLACEMENT PARTS

Item #	Description	Qty
1-A	Thermometer	2
2-A	Thermometer Bezels	2
3-A	Smoke Stack Lid	1
4-A	Smoke Stack	1
5-A	Warming Racks	2
6-A	Lid Handles	2
7.1-A	Lid Handle Standoff - Left	3
7.2-A	Lid Handle Standoff - Right	3
8-A	Left Side Table	1
9-A	Tool Hooks	6
10-A	Right Side Table	1
11-A	Charcoal Try	1
12-A	Charcoal Tray Lifting System	1
13-A	Gas and Charcoal Cabinet With Lids Assembly	1
14-A	Heat Tents	3
15-A	Heat Tents Supports	3
16-A	Gas Control Knobs (Black)	3
17-A	Smoker Control Knobs (Silver)	1
18-A	Smoker Air Damper Pull Handle Assembly	2
19-A	Charcoal Tray Air Damper Handle Assembly	1
20-A	Charcoal Tray Lift Handle Assembly	1
21-A	Cooking Grid Back Supports	2
22-A	Cooking Grid Front Supports	2
23-A	Grease Shields	4
24-A	Charcoal Ash Tray Guides	2
25-A	Ash Trays	1
26-A	Gas Drip Tray Guides	2
27-A	Gas Grease Tray	1
28-A	Grease Cups	2
29-A	Knobs (For Grease Tray, Ash Tray and Smoke Rear Damper)	3
30-A	Cooking Grids	4
31.1-A	Smoker Top Air Dampers - Left	1
31.2-A	Smoker Top Air Dampers - Right	1
32-A	Smoker Cabinet	1
33-A	Smoker Cooking Grid (Large)	1
34-A	Smoker Cooking Grid (Medium)	1

Item #	Description	Qty
35-A	Smoker Cooking Grid (Small)	1
36-A	Water Pan	1
37-A	Water Pan Support	1
38-A	Smoker Door Handle	1
39-A	Smoker Thermometer	1
40-A	Smoker Door	1
41-A	Electric Wire Back Cover	1
42-A		
43-A	Back Support Legs	2
44-A	Left Support Leg	1
45-A	Right Support Leg	1
46-A	Lower Cabinet Assembly	1
47-A	Drawers	2
48-A	Drawer Handle Standoff's	4
49-A	Drawer Handles	2
50-A	Smoker Door Hinges	2
51-A	Wood Chips Box Assembly	1
52-A	Locking Caster Wheels	4
53-A	Match Lighter Chain	1
A-A	M6x15 mm Screws (Black Zn)	28
B-A	M5x10 mm Screws (Black Zn)	3
C-A	M6x60 mm Screws (Black Zn)	8
D-A	M6x10 mm Screws (Black Zn)	35
E-A	M6x35 mm Screws (Black Zn)	6
F-A	M4x10 mm Screws (Black Zn)	24
G-A	M4x8 mm (White Zn)	16
H-A	M5x10 mm Shoulder Bolts (White Zn)	8
I-A	M6x15 mm Shoulder Bolts (White Zn)	1
J-A	M6 Nuts	8
K-A	Hinges Pins	2
L-A	R Clips	3
M-A	M6x30 mm Screws (Black Zn)	4

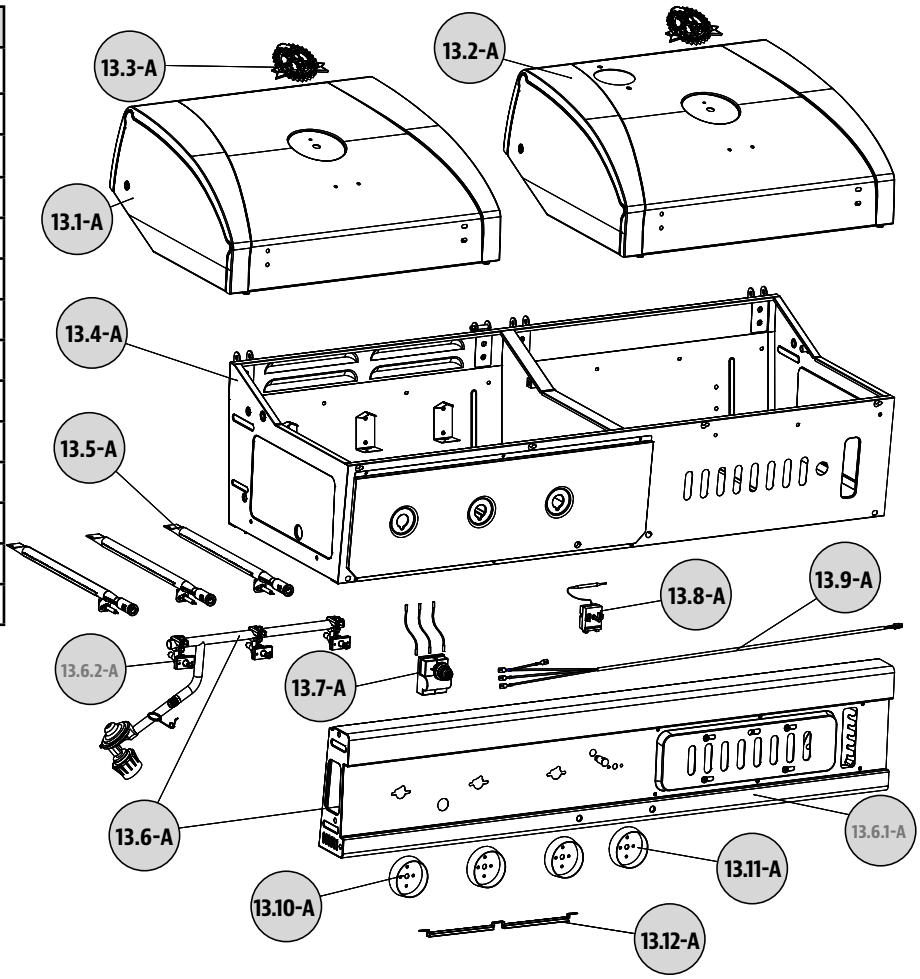
NOTE: Due to ongoing product development, parts are subject to change without notice.

REPLACEMENT PARTS

GAS AND CHARCOAL CABINET WITH LIDS ASSEMBLY

Item #	Description	Qty
13.1-A	Gas Lid	1
13.2-A	Charcoal Lid	1
13.3-A	Logo Plate	2
13.4-A	Main Chamber Assembly	1
13.5-A	Burner Assembly	3
13.6-A	Control Panel and HVR Assembly	1
13.6.1-A	Control Panel Assembly	1
13.6.2-A	HVR Assembly	1
13.7-A	Igniter with Electric Wires Assembly	1
13.8-A	Electric Analog Controller	1
13.9-A	Electric Wires	1
13.10-A	Gas Control Knob Bezel	3
13.11-A	Electric Control Knob Bezel	1
13.12-A	Fire-Cross Tube	2

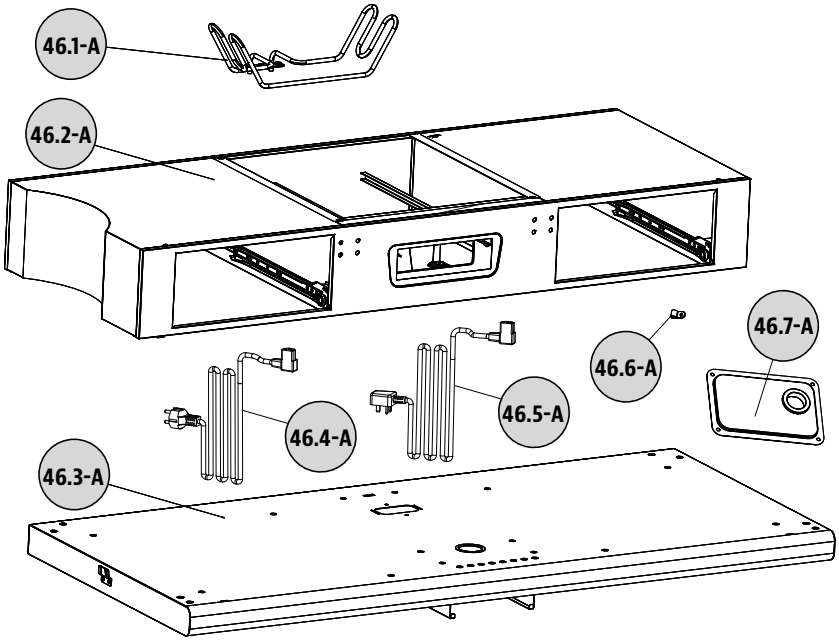
NOTE: Due to ongoing product development, parts are subject to change without notice.



LOWER CABINET ASSEMBLY

Item #	Description	Qty
46.1-A	Heating Element	1
46.2-A	Lower Cabinet	1
46.3-A	Bottom Table	1
46.4-A	Power Cord - F Plug	1
46.5-A	Power Cord - G Plug	1
46.6-A	Power Cord Clip	1
46.7-A	Cover Plate	1

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



WARRANTY

CONDITIONS

All combination grills 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) years 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 grill do not affect its performance. Repair or replacement of any part does not extend past the limited warranty beyond the five (5) years 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 grill 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 grill cover when the grill is not in use.

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

EXCEPTIONS

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

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 SERVICE

If you have any questions or problems, contact Customer Service: **service-eu@dansons.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 hopper. Record numbers below as the label may become worn or illegible.

MODEL	SERIAL NUMBER
DATE OF PURCHASE	AUTHORIZED DEALER

INFORMATIONS CONCERNANT LA SÉCURITÉ

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

Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil.

1. La partie scellée par le fabricant ou son prestataire ne doit pas être manipulée par l'utilisateur. Ne modifiez pas l'appareil.
2. EXCLUSIVEMENT RÉSERVÉ À L'UTILISATION EXTÉRIEURE. N'utilisez pas le barbecue dans un espace confiné et/ou habitable tel que des maisons, tentes, caravanes, camping-cars, bateaux. Danger de mort par empoisonnement au monoxyde de carbone.
3. Installez votre gril à l'extérieur sur une surface de niveau non combustible dans un endroit bien aéré. Maintenez une distance minimum de 914 cm (36 po) entre tous les côtés du gril, les balustrades de terrasse, murs ou autre matière combustible. Le non respect de ces distances pourrait empêcher la bonne ventilation et augmenter le risque d'incendie et/ou de dégât matériel, voire provoquer des blessures corporelles.
4. Coupez l'alimentation en gaz au niveau de la bouteille de gaz après utilisation.

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

5. Cet appareil doit être maintenu à l'écart des matières inflammables pendant son utilisation.

   AVERTISSEMENT ! N'utilisez pas de spiritueux, d'essence ou liquides similaires pour allumer ou raviver le feu. Conformité à la norme EN 1860-3.

6. Assurez-vous que des flammes sortent par tous les orifices du brûleur à chaque utilisation. Des araignées et insectes peuvent nicher dans les tubes du brûleur. L'obstruction des tubes de brûleur peut empêcher le gaz de circuler vers les brûleurs et incendier un tube de brûleur ou provoquer un incendie sous le gril.
7. NE laissez PAS le gril sans surveillance lorsqu'il est allumé ou en cours d'utilisation.
8. NE laissez PAS la graisse ou les égouttements chauds couler sur le tuyau ou l'ensemble du régulateur. Si cela doit se produire, coupez immédiatement l'alimentation en gaz. Videz le plateau/la coupelle à graisse, nettoyez le tuyau et l'ensemble du régulateur et vérifiez s'ils ne sont pas endommagés avant toute utilisation.

   AVERTISSEMENT : Les pièces accessibles peuvent être très chaudes. Maintenez l'appareil hors de portée des jeunes enfants.

9. N'utilisez PAS d'eau sur un feu de graisse. L'extinction d'un feu de graisse en fermant le couvercle est impossible.
10. N'obstruez PAS les zones de ventilation sur les côtés, l'arrière ou le compartiment chariot du gril.
11. N'utilisez jamais d'allumette ou de flamme ouverte pour vérifier les fuites.
12. Ne rangez PAS dans le chariot des éléments susceptibles de prendre feu ou d'endommager votre gril (matériel de piscine/produits chimiques, nappe, copeaux de bois, par exemple).
13. Des rallonges ou cordons d'alimentation amovibles plus longs sont disponibles et peuvent être utilisés, à condition d'être vigilant et de respecter les conditions requises ci-après:

    · La rallonge doit être un cordon à 3 fils avec mise à la terre.

    · Des rallonges d'extérieur doivent être utilisées avec des produits pour l'extérieur ; elles sont marquées du suffixe « W » et de la mention « Convient à l'utilisation avec des appareils d'extérieur ».

AVERTISSEMENT : INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE ÉLECTRIQUE

Cet appareil de cuisson au gaz d'extérieur est équipé d'une fiche à broche bipolaire ronde (mise à la terre) pour vous protéger contre les risques de choc, qui doit être directement raccordée à un réceptacle bipolaire correctement mis à la terre. Ne coupez pas ou n'enlevez pas la broche de terre de cette fiche.

14. Utilisez ce gril exclusivement sur une surface dure, de niveau, stable et non combustible (béton, sol, etc.), capable de supporter le poids du gril. Ne l'utilisez jamais sur du bois ou autres surfaces susceptibles de brûler.
15. N'utilisez PAS le gril en l'absence du plateau à cendres de charbon de bois. N'essayez PAS d'enlever le plateau à cendres de charbon de bois lorsqu'il contient du charbon chaud.
16. Nous recommandons d'utiliser de l'allume-feu pour foyer au charbon de bois pour éviter les risques liés à l'utilisation de liquide pour incendier du charbon de bois.
17. Utilisez de l'allume-feu pour foyer au charbon de bois ou du charbon de bois pré-traité avec de l'essence à briquet pour démarrer le feu dans le compartiment à charbon de bois de votre gril.
18. Ne dépassez pas une température de 205 °C (400 °F). Ne laissez pas du charbon de bois et/ou du bois en contact avec les parois du gril. Cela réduit considérablement la durée de vie du métal et la finition de votre gril.
19. Soyez prudent lorsque vous assemblez et utilisez votre gril pour éviter de vous écorcher ou de vous couper avec les bords tranchants des parties métalliques. Soyez vigilant lorsque vous accédez à l'intérieur ou au dessous du gril.

DANGERS ET AVERTISSEMENTS

1. Ne laissez pas le fumoir sans surveillance.
2. Ne couvrez pas les grilles de cuisson avec une feuille d'aluminium. Cela emprisonne la chaleur et peut endommager gravement le fumoir électrique.
3. Le plateau d'égouttement est exclusivement destiné à être placé dans le bas du fumoir électrique. Ne le placez pas sur la grille de cuisson, sous peine d'endommager le fumoir électrique.
4. Le bac à copeaux de bois est CHAUD lorsque le fumoir électrique est utilisé. Soyez prudent lorsque vous manipulez ou ajoutez du bois.
5. Pour débrancher l'appareil, tournez la commande en position « ARRÊT » (OFF) et retirez la fiche de la prise.
6. Débranchez l'appareil de la prise électrique lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir complètement avant d'ajouter/enlever les grilles, le bac à copeaux de bois ou le réservoir d'eau.
7. Éliminez les cendres froides en les plaçant dans une feuille d'aluminium, en les imbibant d'eau, puis en les mettant au rebut dans un conteneur non combustible.
8. Ne rangez pas le fumoir électrique s'il contient des cendres CHAUDES. Ne le rangez que lorsque toutes les surfaces sont froides.
9. Les pièces et accessoires non fournis pas Dansons ne sont pas recommandés et peuvent provoquer des blessures.
10. N'utilisez jamais le fumoir électrique à d'autres fins que celles prévues. Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation commerciale.
11. Utilisez toujours le fumoir électrique conformément aux codes locaux, régionaux et nationaux de prévention des incendies.

ATTENTION - Pour assurer une protection continue contre le risque de choc électrique, raccordez uniquement l'appareil à des prises électriques correctement mises à la terre.

12. Ne nettoyez pas ce produit avec un pulvérisateur d'eau ou dispositif similaire.
13. N'utilisez pas de granulés de bois ou de morceaux de bois.
14. Rangez les produits à l'intérieur et hors de la portée des enfants lorsque vous ne les utilisez pas.

⚠ MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES ⚠

Pendant l'utilisation d'appareils électriques, respectez toujours les précautions de sécurité élémentaires, y compris les suivantes :

1. L'appareil DOIT être au sol. Ne l'installez pas sur une table ou un comptoir. Ne déplacez PAS l'appareil sur des surfaces accidentées.
2. Ne levez pas l'appareil en le tenant par la poignée arrière.
3. Ne raccordez pas le fumoir électrique tant qu'il n'est pas complètement assemblé et prêt à l'emploi.
4. Utilisez exclusivement une prise électrique correctement mise à la terre.
5. N'utilisez pas l'appareil pendant un orage.
6. N'exposez jamais le fumoir électrique à la pluie ou à l'eau.

ATTENTION ! - Pour assurer une protection continue contre le risque de choc électrique, raccordez uniquement l'appareil à des prises électriques correctement mises à la terre.

Pour vous protéger contre le choc électrique, n'immergez pas le cordon, la fiche ou le panneau de commande dans l'eau ou un autre liquide. N'utilisez pas un appareil dont la fiche ou le cordon est endommagé, qui a présenté des dysfonctionnements ou qui a été endommagé de quelque manière que ce soit. Contactez le service client de Pit Boss®.

7. Gardez un extincteur accessible en permanence pendant l'utilisation du fumoir électrique.
8. Évitez tout contact du cordon avec des surfaces chaudes.
9. Ne le placez pas sur ou à proximité de gaz chaud ou d'un brûleur électrique ou bien dans un four chauffé.
10. Maintenez les enfants et les animaux domestiques à l'écart du fumoir électrique en permanence. Ne laissez pas des enfants utiliser le fumoir électrique. Une étroite surveillance est requise en présence d'enfants ou d'animaux domestiques dans la zone d'utilisation du fumoir électrique.
11. Il est interdit d'utiliser des combustibles tels que des briquettes de charbon de bois ou des granulés de bois dans le fumoir électrique.
12. N'utilisez jamais le fumoir électrique comme dispositif de chauffage (LISEZ LA SECTION RELATIVE AU MONOXYDE DE CARBONE).
13. Utilisez le fumoir électrique uniquement sur une surface stable et de niveau pour éviter tout basculement.
14. Le fumoir électrique est CHAUD quand il est utilisé et reste CHAUD pendant un certain temps par la suite. Soyez prudent.
15. Ne laissez personne exercer des activités autour du fumoir électrique pendant ou après son utilisation tant qu'il n'a pas refroidi.
16. L'utilisation d'alcool et de médicaments, prescrits ou non, peut altérer la capacité de l'utilisateur à assembler ou utiliser le fumoir électrique en toute sécurité.
17. Évitez de soumettre le fumoir électrique à des chocs ou des impacts.
18. Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation. Laissez refroidir complètement le fumoir avant de le déplacer ou de le ranger. Soyez prudent lors du retrait des aliments du fumoir électrique. Toutes les surfaces sont CHAUDES et peuvent provoquer des brûlures.
19. Utilisez des gants de protection ou des ustensiles de cuisson longs et robustes.
20. Évitez d'utiliser le fumoir sur des surfaces en bois ou inflammables.
21. Rangez les produits à l'intérieur et hors de la portée des enfants lorsque vous ne les utilisez pas.
22. N'utilisez pas un appareil dont des parties sont endommagées, qui a présenté des dysfonctionnements ou qui a été endommagé de quelque manière que ce soit. Confiez l'appareil au centre de service agréé le plus proche à des fins d'examen, de réparation ou de réglage.
23. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir et évitez tout contact avec des surfaces chaudes.
24. Branchez toujours la fiche du cordon sur l'appareil en premier lieu, puis sur la prise murale. Pour le débranchement, tournez la commande en position d'arrêt, puis retirez la fiche de la prise murale.
25. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
26. L'appareil devient chaud pendant son utilisation. Veillez à éviter tout contact avec des éléments chauds à l'intérieur du four.

⚠ MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES ⚠

AVERTISSEMENT ! l'appareil et ses parties accessibles deviennent chaud pendant l'utilisation.

1. Veillez à éviter tout contact avec des éléments chauds. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart ou sous surveillance permanente
2. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs agressifs ou grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four/la vitre des couvercles sur charnières de la plaque de cuisson (selon le cas), car cela pourrait rayer la surface et entraîner un éclatement de la vitre.
3. Les instructions concernant les fours avec étagères doivent inclure des informations décrivant comment installer correctement ces étagères.
4. Les instructions concernant les cuisinières, tables de cuisson et fours doivent mentionner que l'utilisation d'un nettoyeur à vapeur est interdite.
5. Sauf stipulation contraire, les instructions concernant les cuisinières et fours doivent mentionner que l'appareil ne doit pas être installé derrière une porte d'ornement afin d'éviter toute surchauffe.
6. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus, des personnes handicapées physiques, sensorielles ou mentales, ou par des personnes non expérimentées ou non averties, uniquement si ces dernières sont dûment supervisées ou si elles ont reçu des instructions suffisamment précises pour utiliser l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques associés. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
7. Les instructions concernant les personnes (y compris les enfants) handicapées physiques, sensorielles ou mentales, ou les personnes ne disposant pas de l'expérience ou des connaissances nécessaires ne s'appliquent pas.

ATTENTION ! lisez les instructions avant d'utiliser la machine.

8. Si des symboles IEC 60417-5021 sont utilisés sur le produit ou dans les instructions, leur signification doit être décrite.
9. Les instructions doivent aussi mentionner le poids maximum de l'appareil vide.

ATTENTION ! la borne équipotentielle se trouve sur le dessous du produit.

MONOXYDE DE CARBONE (« le tueur silencieux »)

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

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

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

INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ

CONFORME AUX NORMES EN 498:2012 ET EN 1860-1:2013+A1:2017 IEC 60335-2-36:2002 (CINQUIÈME ÉDITION) + A1:2004 + A2:2008 CONJOINTEMENT AUX NORMES IEC 60335-1:2010 (CINQUIÈME ÉDITION) EN 55014-1:2017, EN 61000-3-2:2014, EN 61000-3-3:2013, EN 55014-2:2015.

CE

CODE DE L'APPAREIL:	PBMEMUU001				
NOM DE L'APPAREIL:	GRIL D'EXTÉRIEUR				
ENTRÉE DE CHALEUR TOTALE:	8.79KW (639G/H)				
ENTRÉE DE CHALEUR DU BRÛLEUR DU GRIL:	2.93KW (213 G/H)				
NOM COMMERCIAL:	PIT BOSS®				
CATÉGORIE DE GAZ:	I3+(28~30/37)		I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)
TYPES DE GAZ:	BUTANE (G30)	PROPANE (31)	BUTANE, PROPANE OU MÉLANGE DES DEUX		
PRESSION DE GAZ:	28-30 MBAR	37 MBAR	(28-30) MBAR	37 MBAR	50 MBAR
TAILLE D'INJECTEUR (MM):	0.86		0.86	0.81	0.75
DONNÉES ÉLECTRIQUES:	PRISE DE TERRE À 3 BROCHES DE 220 À 240 V, 50 Hz ET 1650 W				
CODE PIN:	2531CT-0175				
I3+(28~30/37):	BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI, LV				
I3B/P(30):	LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU, LV				
I3B/P(37):	PL				
I3B/P(50):	AT, DE, SK, CH, LU				

2531CT-0175
2531-21

EXCLUSIVEMENT RÉSERVÉ À L'UTILISATION EXTÉRIEURE.

AVERTISSEMENT ! LES PIÈCES ACCESSIBLES PEUVENT ÊTRE TRÈS CHAUDES. MAINTENEZ L'APPAREIL HORS DE PORTÉE DES JEUNES ENFANTS.

LISEZ LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.

AVERTISSEMENT ! N'UTILISEZ PAS DE SPIRITUEUX, D'ESSENCE OU LIQUIDES SIMILAIRES POUR ALLUMER OU RAVIVER LE FEU.

AVERTISSEMENT ! N'UTILISEZ PAS D'ALCOOL OU D'ESSENCE POUR ALLUMER OU RAVIVER.



DANSONS

DÉCLARATION CONCERNANT LES DROITS D'AUTEUR

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

DANSONS EUROPE
11 Rue Galvani Paris, France 75017

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

SERVICE CLIENTS
www.pitboss-grills.com

TABLE DES MATIÈRES

Informations concernant la sécurité 48

Pièces et spécifications 54

Préparation de l'assemblage 56

Instructions d'assemblage

- Montage du pied de support avant gauche 56
- Montage du pied de support avant droit 57
- Montage des pieds de support arrière 57
- Installation des roulettes pivotantes 58
- Fixation du bouton du clapet d'air 58
- Fixation de l'armoire du fumoir à l'armoire inférieure 58
- Installation du bac à copeaux de bois 59
- Montage des poignées de tiroir 59
- Installation des tiroirs dans l'ensemble d'armoire 59
- Placement du support du réservoir d'eau 60
- Placement du réservoir d'eau 60
- Installation des grilles dans l'armoire inférieure 60
- Montage des poignées de porte du fumoir 61
- Installation du thermomètre de porte 61
- Montage des charnières de la porte du fumoir 61
- Installation de la porte du fumoir 62
- Préparation à l'installation de l'ensemble gril 62
- Fixation de la sonde de température 63
- Raccordement des composants du module à gaz dans l'ensemble de chariot 63
- Installation du cache arrière des fils électriques 64
- Montage des clapets d'air du fumoir 64
- Fixation de la poignée des clapets d'air du fumoir 64
- Montage des guides du plateau à cendres 65
- Montage des boutons sur les plateaux à cendres et à graisse 65
- Installation des plateaux à cendres et à graisse 66
- Installation des coupelles à graisse 66
- Montage des protège-graisse 67
- Installation des crochets à ustensiles 67
- Montage du plateau latéral gauche 67
- Montage du plateau latéral droit 68
- Montage des supports arrière de la grille de cuisson 68
- Montage des supports avant de la grille de cuisson 68
- Montage des supports des tentes à chaleur 69
- Placement des tentes à chaleur 69
- Montage du système de levage du plateau à charbon de bois 69
- Fixation du système de levage du plateau à charbon de bois 70
- Placement des boutons de commande noirs du gaz 70
- Placement des boutons de commande argentés 71
- Fixation de la poignée du clapet du plateau à charbon de bois 71
- Placement du plateau à charbon de bois 71
- Montage de la sortie de fumée 72
- Installation de la grille de réchauffage (gril au gaz) 72
- Installation de la grille de réchauffage (gril au charbon de bois) 73
- Placement des grilles de cuisson 73
- Installation des thermomètres du couvercle 73
- Montage des poignées du couvercle 74
- Montage du support de tuyau 74
- Installation des piles du dispositif à étincelles du module à gaz 74
- Remplacer le cordon d'alimentation 75
- Passage en revue de l'assemblage complet 75

Connexion à une alimentation au gaz 75

Mode d'emploi

- Gril au gaz propane 80
- Gril au charbon do bois 82
- Fumoir électrique 83

Entretien et maintenance

- Gril au gaz propane 85
- Gril au charbon do bois 86
- Fumoir électrique 87

Dépannage 88

Schéma du câblage électrique 90

Pièces de rechange 91

Garantie 93

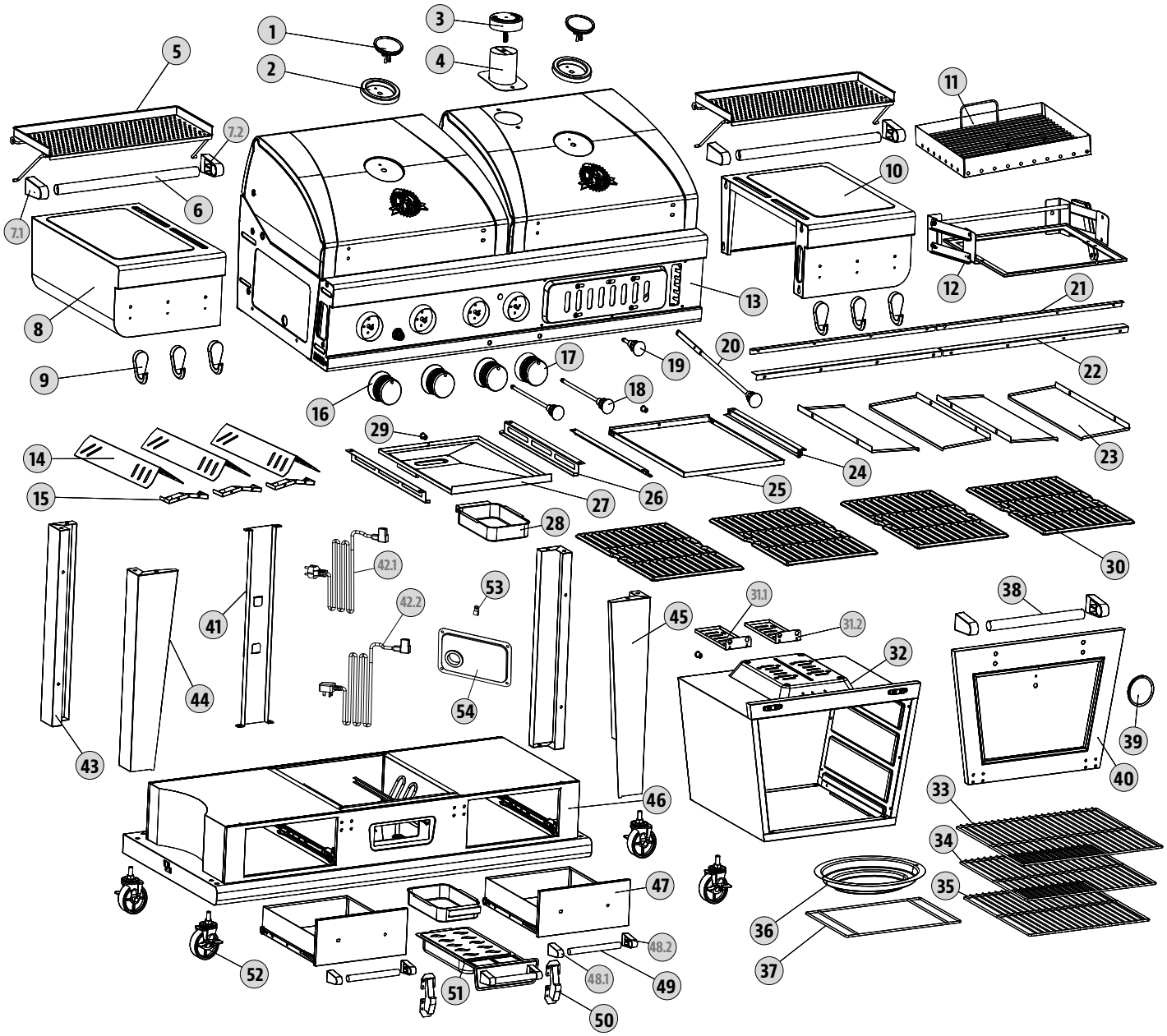
PIÈCES ET SPÉCIFICATIONS

N°	Description	Qté.
1	Thermomètre	2
2	Cadran du thermomètre	2
3	Couvercle de la sortie de fumée	1
4	Sortie de fumée	1
5	Grilles de réchauffage	2
6	Poignée du couvercle	2
7.1	Douille de la poignée du couvercle - gauche	3
7.2	Douille de la poignée du couvercle - droite	3
8	Plateau latéral gauche	1
9	Crochets à ustensiles	6
10	Plateau latéral droit	1
11	Plateau à charbon de bois	1
12	Système de levage du plateau à charbon de bois	1
13	Ensemble d'armoires des grils à gaz et à charbon de bois avec couvercles	1
14	Tentes à chaleur	3
15	Supports de tentes à chaleur	3
16	Boutons de commande du gaz (noirs)	3
17	Boutons de commande du fumoir (argentés)	1
18	Ensemble de poignée de traction de clapet d'air du fumoir	2
19	Ensemble de poignée de clapet d'air du plateau à charbon de bois	1
20	Ensemble de poignée de levage du plateau à charbon de bois	1
21	Supports arrière de la grille de cuisson	2
22	Supports avant de la grille de cuisson	2
23	Protège-graisse	4
24	Guides du plateau à cendres de charbon de bois	2
25	Plateau à cendres	1
26	Guides du plateau d'égouttement du module à gaz	2
27	Plateau à graisse du module à gaz	1
28	Coupelles à graisse	2
29	Boutons (pour plateau à graisse, plateau à cendres et clapet arrière de fumée)	3
30	Grilles de cuisson	4
31.1	Clapets d'air supérieurs du fumoir - gauche	1
31.2	Clapets d'air supérieurs du fumoir - droit	1
32	Armoire du fumoir	1
33	Grille de cuisson du fumoir (grande)	1
34	Grille de cuisson du fumoir (moyenne)	1
35	Grille de cuisson du fumoir (petite)	1
36	Réservoir eau	1
37	Support du réservoir d'eau	1
38	Poignée de porte du fumoir	1
39	Thermomètre du fumoir	1
40	Porte du fumoir	1
41	Cache arrière des fils électriques	1
42.1	Cordon d'alimentation - fiche F	1
42.2	Cordon d'alimentation - fiche G	1
43	Pieds de support arrière	2
44	Pied de support gauche	1
45	Pied de support droit	1
46	Ensemble d'armoire inférieure	1
47	Tiroirs	2
48.1	Douille de poignée de tiroir - gauche	2
48.2	Douille de poignée de tiroir - droit	2
49	Poignées de tiroir	2
50	Charnières de porte du fumoir	2
51	Ensemble de bac à copeaux de bois	1
52	Roulettes pivotantes à frein	4
53	Clip du cordon d'alimentation	1
54	Plaque de couverture	1
A	Vis M6x15 mm (Zn noir)	28
B	Vis M5x10 mm (Zn noir)	3
C	Vis M6x60 mm (Zn noir)	8
D	Vis M6x10 mm (Zn noir)	35
E	Vis M6x35 mm (Zn noir)	6
F	Vis M4x10 mm Scres (Zn noir)	24
G	Vis M4x8 mm (Zn blanc)	16
H	Boulons à épaulement M5x10 mm (Zn blanc)	8
I		
J	Écrous M6	8
K	Axes de charnières	2
L	Attaches R	3
M	Vis M6x30 mm (Zn noir)	4

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

Illustration à la page suivante.

PIÈCES ET SPÉCIFICATIONS



PB – EXIGENCES ÉLECTRIQUES

PRISE DE TERRE À 3 BROCHES DE 220 À 240 V, 50 Hz ET 1650 W

PB – EXIGENCES LIÉES AU GAZ LP

BTU : 10 000 BTU / BRÛLEUR, TOTAL : 30 000 BTU (8,79 KW), 639 G/H

MODÈLE		APPAREIL MONTÉ (L x H x P)	POIDS DE L'APPAREIL	ZONE DE CUISSON	PLAGE DE TEMPÉRATURES
PB	PBMEMUU001	1880mm x 1200mm x 630mm / 74 po x 47 po x 24,75 po	98 kg / 215 lb	*Volume cuisson en cube du fumoir électrique* - 0,047 m^3 / 1,65 ft^3 ***TOTAL* - 11 960 cm^2 / 1853 po^2**	38-204°C / 100-400°F

PRÉPARATION DE L'ASSEMBLAGE

Les pièces se trouvent partout dans le carton d'expédition, y compris sous le gril. Inspectez le gril, les pièces et le sachet de quincaillerie après les avoir retirés du carton d'expédition. Débarrassez-vous de tous les emballages intérieurs et extérieurs du gril avant de procéder à l'assemblage, puis passez en revue et inspectez toutes les pièces en vous référant à la liste. Si une pièce manque ou est endommagée, ne procédez pas à l'assemblage. Les dégâts liés à l'envoi 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 et éviter des blessures, il est recommander de mettre deux personnes à contribution lors de l'assemblage de l'appareil.

Outils nécessaires pour l'assemblage : tournevis et clé. *Une clé pour les roulettes est fournie.*



INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

IMPORTANT : nous vous conseillons de lire entièrement chaque étape avant de procéder à l'assemblage conformément aux instructions. Ne serrez pas totalement les vis avant que toutes les vis de cette étape soient installées.

1. MONTAGE DU PIED DE SUPPORT AVANT GAUCHE

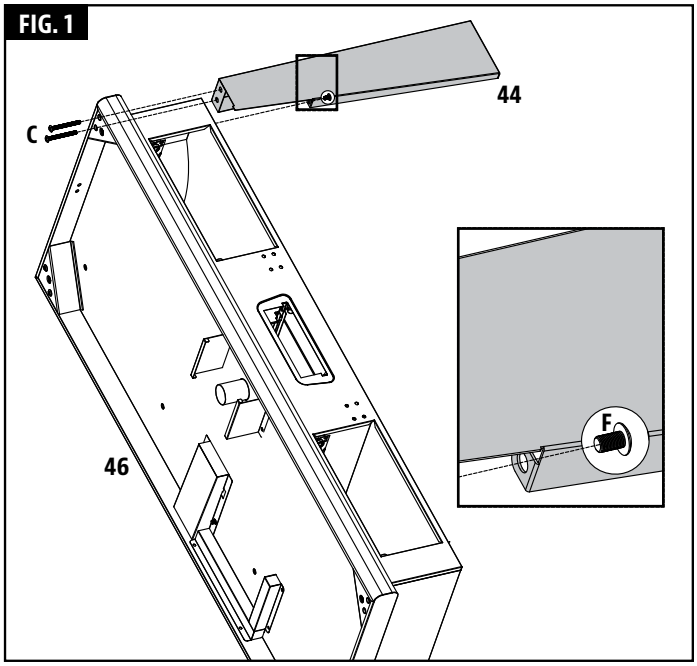
Pièces nécessaires :

1 x Ensemble d'armoire inférieure *(n° 46)*
1 x Pied de support gauche *(n° 44)*
2 x Vis M6x60 mm *(n° C)*
1 x Vis M4x10 mm *(n° F)*

Installation :

- Placez un bout de carton sur le sol afin d'éviter d'érafler l'appareil.
- Montez le pied de support avant gauche sur l'ensemble d'armoire inférieure.
  Utilisez : 2 vis M6x60 mm et 1 vis M4x10 mm.
  Voir Fig. 1.

FIG. 1



2. MONTAGE DU PIED DE SUPPORT AVANT DROIT

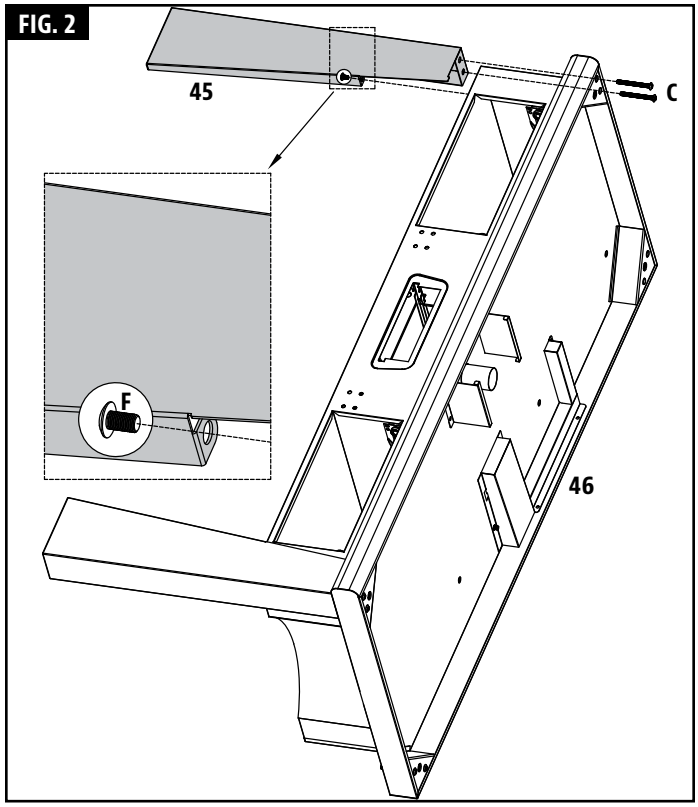
Pièces nécessaires :

1 x Ensemble d'armoire inférieure *(n° 46)*
1 x Pied de support droit *(n° 45)*
2 x M6x60 mm Screws *(n° C)*
1 x Vis M4x10 mm *(n° F)*

Installation :

- Montez le pied de support arrière droit et le pied de support arrière gauche sur l'ensemble d'armoire inférieure. Utilisez : 4 vis M6x60 mm.
  Voir Fig. 2.

FIG. 2



3. MONTAGE DES PIEDS DE SUPPORT ARRIÈRE

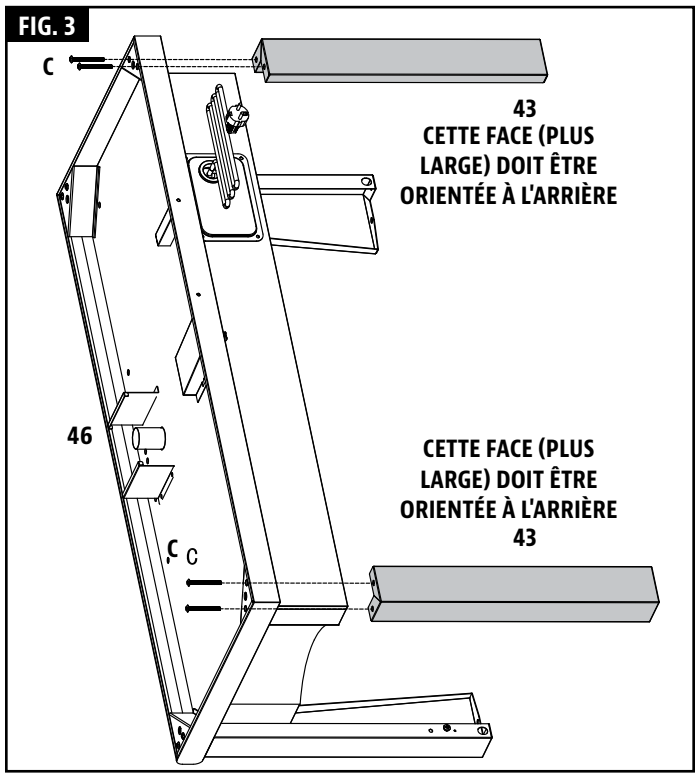
Pièces nécessaires :

1 x Ensemble d'armoire inférieure *(n° 46)*
1 x Pieds de support arrière - droit *(n° 43)*
1 x Pieds de support arrière - gauche *(n° 43)*
4 x Vis M6x60 mm *(n° C)*

Installation :

- Montez le pied de support arrière droit et le pied de support arrière gauche sur l'ensemble d'armoire inférieure. Utilisez : 4 vis M6x60 mm.
  Voir Fig. 3.

FIG. 3



4. INSTALLATION DES ROULETTES PIVOTANTES

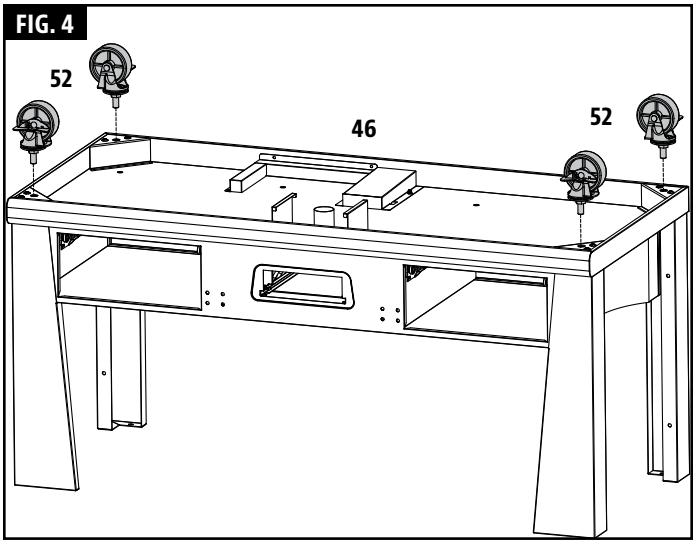
Pièces nécessaires :

4 x Roulettes pivotantes à frein *(n° 52)*
1 x Ensemble d'armoire inférieure *(n° 46)*

Installation :

- Retournez l'ensemble d'armoire inférieure et montez les quatre roulettes avec frein sur l'ensemble d'armoire inférieure.
  Voir Fig. 4.
- Serrez les roulettes en place à l'aide de la clé pour roulette fournie. Retournez l'ensemble en position verticale.

FIG. 4



5. FIXATION DU BOUTON DU CLAPET D'AIR

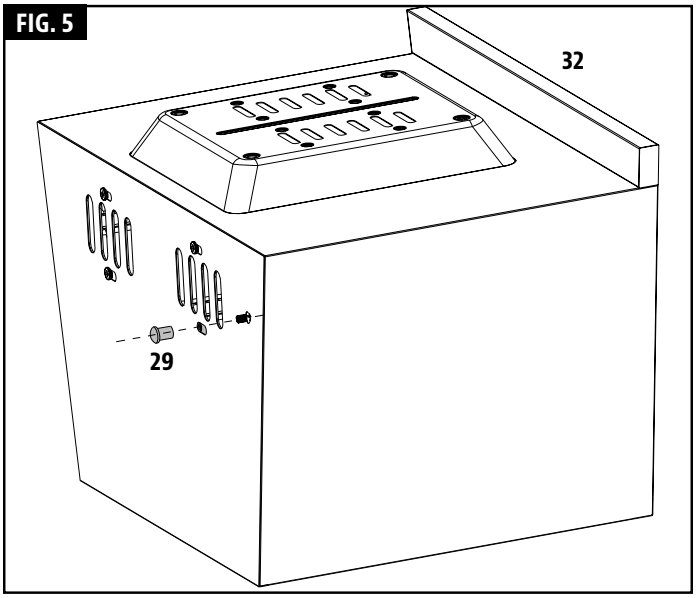
Pièces nécessaires :

1 x Armoire du fumoir *(n° 32)*
1 x Bouton *(n° 29)*
1 x Vis M5x10 mm *(n° B)*

Installation :

- Montez le bouton sur le clapet d'air de l'armoire du fumoir.
  Utilisez : 1 vis M5x10 mm
  Voir Fig. 5.

FIG. 5



6. FIXATION DE L'ARMOIRE DU FUMOIR À L'ARMOIRE INFÉRIEURE

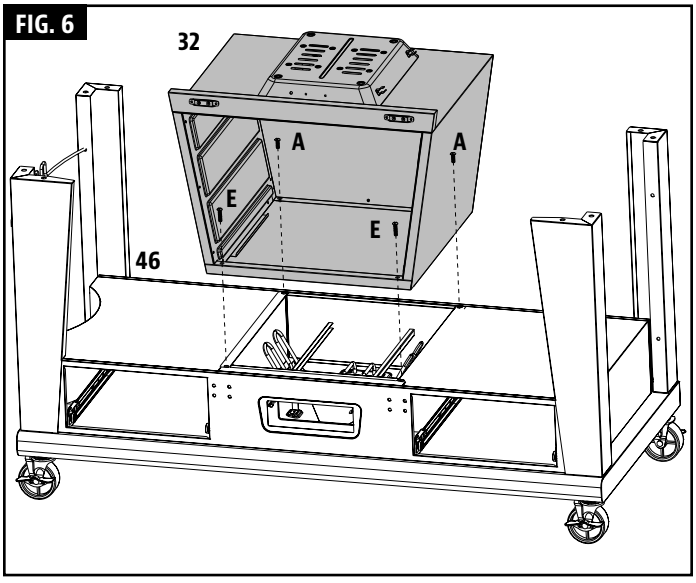
Pièces nécessaires :

1 x Armoire du fumoir *(n° 32)*
1 x Ensemble d'armoire inférieure *(n° 46)*
2 x Vis M6x15 mm *(n° A)*
2 x Vis M6x35 mm *(n° E)*

Installation :

- Fixez l'ensemble d'armoire du fumoir à l'ensemble d'armoire inférieure.
  Utilisez: 2 vis M6x15 mm et 2 vis M6x35 mm.
  Voir Fig. 6.

FIG. 6



7. INSTALLATION DU BAC À COPEAUX DE BOIS

Pièces nécessaires :

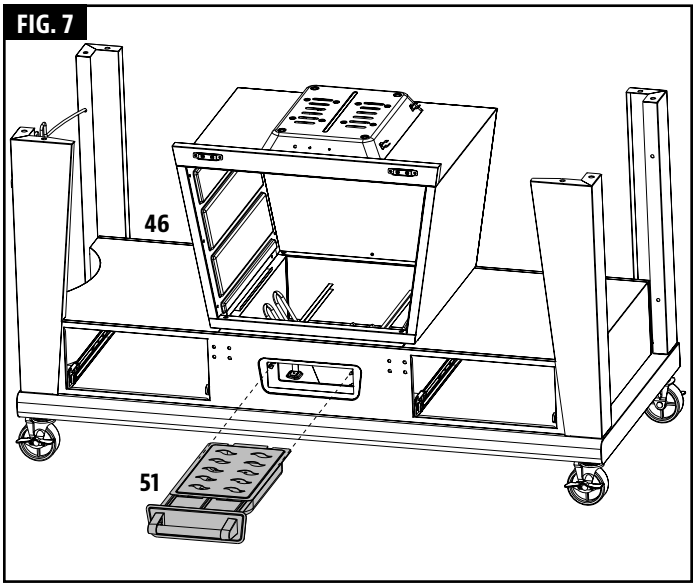
1 x Ensemble de bac à copeaux de bois *(n° 51)*
1 x Ensemble d'armoire inférieure *(n° 46)*

Installation :

- Glissez l'ensemble de bac à copeaux de bois sur les rails de support prévus de l'ensemble d'armoire inférieure.
  Voir Fig. 7.

Remarque : pour enlever le bac à copeaux de bois du fumoir, levez la poignée et tirez le bac à copeaux de bois vers l'extérieur.

FIG. 7



8. MONTAGE DES POIGNÉES DE TIROIR

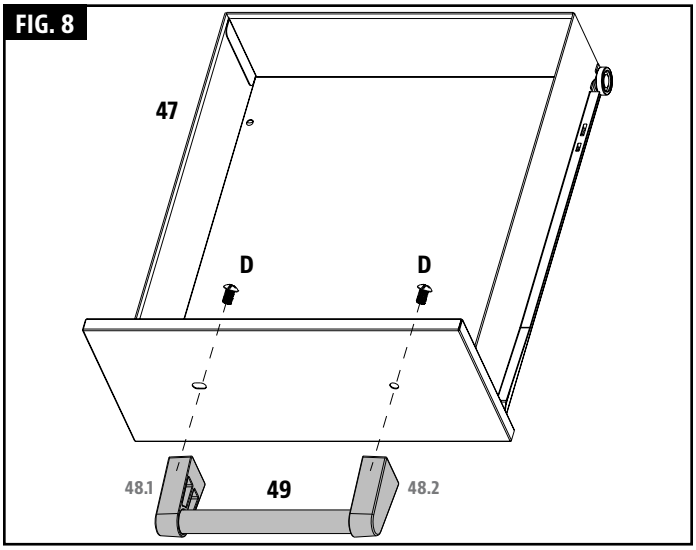
Pièces nécessaires :

2 x Poignées de tiroir *(n° 49)*
4 x Douilles de poignée de tiroir *(n° 48)*
2 x Tiroirs *(n° 47)*
4 x Vis M6x10 mm *(n° D)*

Installation :

- Montez une poignée de tiroir et deux douilles de poignée de tiroir sur le tiroir.
  Utilisez : 2 vis M6x10 mm.
  Voir Fig. 8.
- Répétez la même étape pour l'autre tiroir.

FIG. 8



9. INSTALLATION DES TIROIRS DANS L'ENSEMBLE D'ARMOIRE

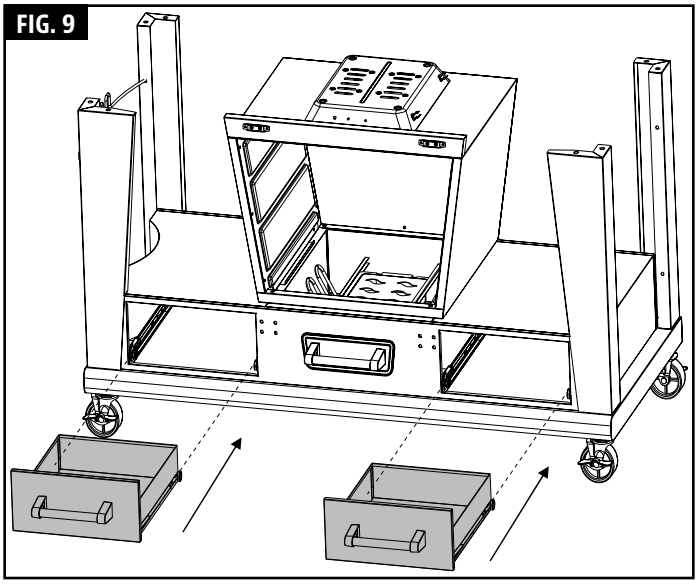
Pièces nécessaires :

2 x Ensemble de tiroir *(n° 47, n° 48, & n° 49)*
1 x Ensemble d'armoire inférieure *(n° 46)*

Installation :

- Glissez l'ensemble de tiroir dans l'ensemble d'armoire inférieure.
  Voir Fig. 9.

FIG. 9



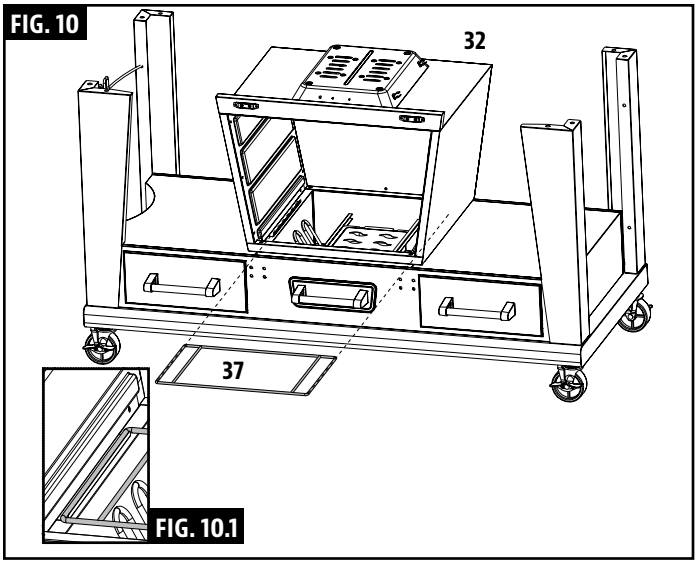
10. PLACEMENT DU SUPPORT DU RÉSERVOIR D'EAU

Pièces nécessaires :

1 x Support du réservoir d'eau *(n° 37)*
1 x Armoire du fumoir *(n° 32)*

Installation :

· Glissez le support du réservoir d'eau dans l'ensemble d'armoire du fumoir.
Voir Fig. 10 et Fig. 10.1.



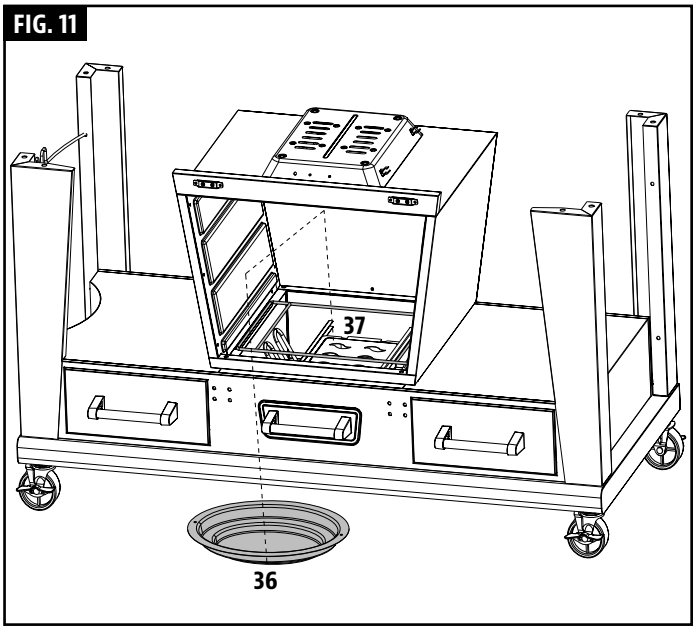
11. PLACEMENT DU RÉSERVOIR D'EAU

Pièces nécessaires :

1 x Réservoir eau *(n° 36)*
1 x Support du réservoir d'eau *(n° 37)*

Installation :

· Placez le réservoir d'eau sur le support du réservoir d'eau.
Voir Fig. 11.



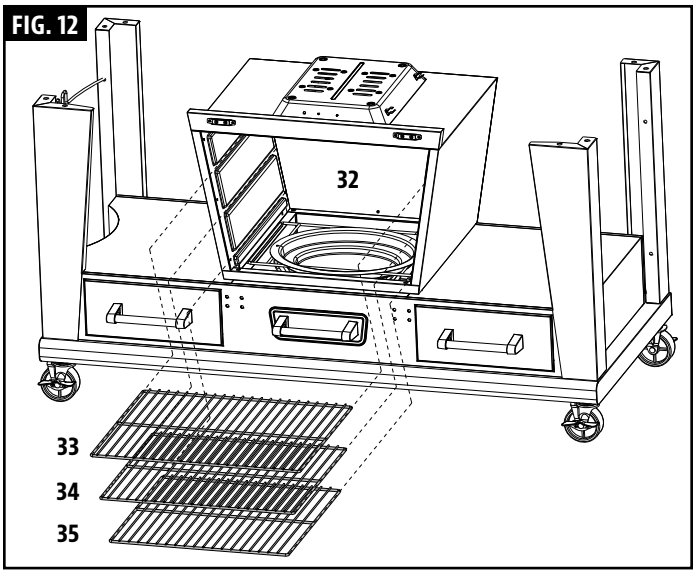
12. INSTALLATION DES GRILLES DANS L'ARMOIRE INFÉRIEURE

Pièces nécessaires :

1 x Grille de cuisson du fumoir (grande) *(n° 33)*
1 x Grille de cuisson du fumoir (moyenne) *(n° 34)*
1 x Grille de cuisson du fumoir (petite) *(n° 35)*
1 x Armoire du fumoir *(n° 32)*

Installation :

· Glissez la grande, la moyenne et la petite grilles du fumoir dans l'ensemble d'armoire du fumoir.
Voir Fig. 12.



13. MMONTAGE DES POIGNÉES DE PORTE DU FUMOIR

Pièces nécessaires :

1 x Poignée de porte du fumoir *(n° 38)*
2 x Douilles de la poignée du couvercle *(n° 7)*
1 x Porte du fumoir *(n° 40)*
4 x Vis M6x35 mm *(n° E)*

Installation :

Montez une poignée de porte du fumoir et deux grandes douilles de poignée sur la porte du fumoir.
Utilisez: 4 vis M6x35 mm.
Voir Fig. 13.1 et Fig. 13.2.

Remarque : les encoches de part et d'autre de la poignée de porte du fumoir doivent être insérées dans la zone en relief à l'intérieur de la douille de poignée, comme illustré à la Fig 13.1.

FIG. 13.1

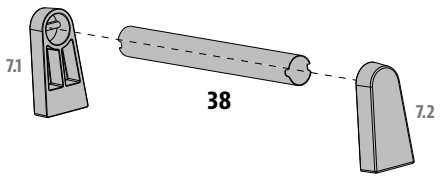
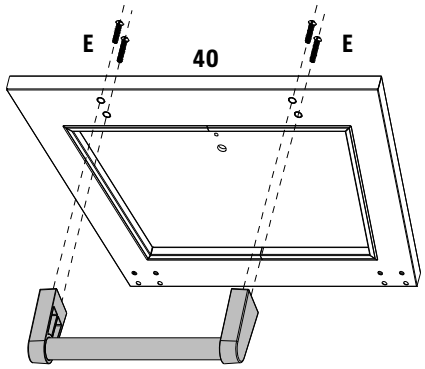


FIG. 13.2



14. INSTALLATION DU THERMOMÈTRE DE PORTE

Pièces nécessaires :

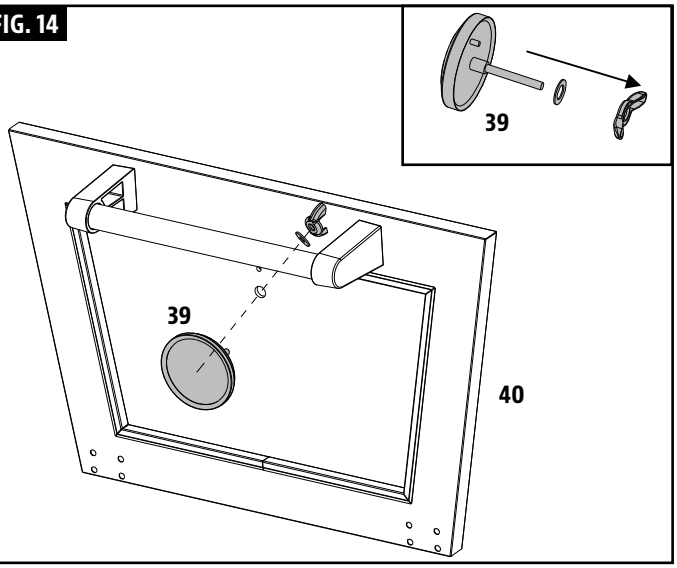
1 x Thermomètre du fumoir *(n° 39)*
1 x Porte du fumoir *(n° 40)*

Remarque : le thermomètre est fourni avec une rondelle en fibre et un écrou à papillon.

Installation :

- Insérez la sonde du thermomètre du fumoir dans le trou de fixation à l'avant de l'ensemble de porte du fumoir. Par la porte intérieure, placez la rondelle en fibre et l'écrou à papillon sur le filetage de fixation et serrez manuellement sans excès.
  Voir Fig. 14.

FIG. 14



15. MONTAGE DES CHARNIÈRES DE LA PORTE DU FUMOIR

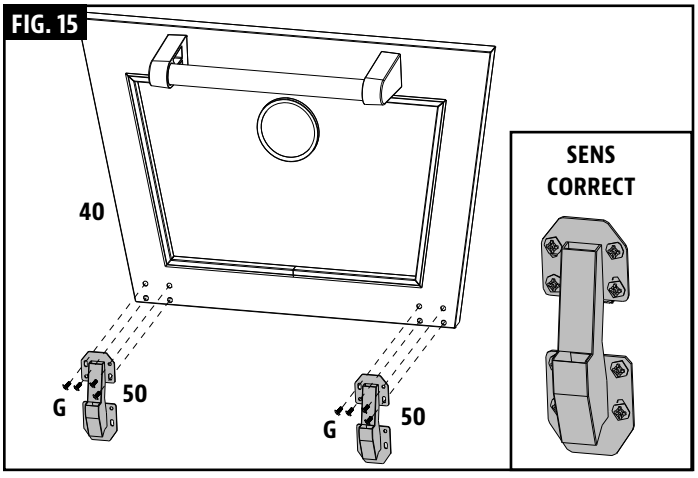
Pièces nécessaires :

2 x Charnières de porte du fumoir *(n° 50)*
1 x Porte du fumoir *(n° 40)*
8 x Vis M4x8 mm (Zn blanc)*(n° G)*

Installation :

- Montez deux charnières de porte de fumoir sur la porte du fumoir.
  Utilisez: 8 vis M4x8 mm.
  Voir Fig. 15.

FIG. 15



16. INSTALLATION DE LA PORTE DU FUMOIR

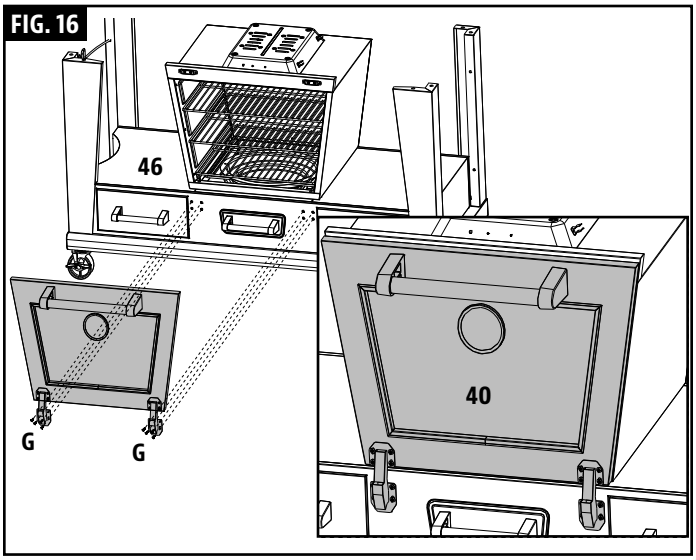
Pièces nécessaires :

1 x Porte du fumoir *(n° 40)*
1 x Ensemble d'armoire inférieure *(n° 46)*
8 x Vis M4x8 mm (Zn blanc) *(n° G)*

Installation :

· Montez la porte du fumoir avec l'ensemble de charnière sur l'ensemble d'armoire inférieure.
Utilisez : 8 vis M4x8 mm.
Voir Fig. 16.

FIG. 16



17. PRÉPARATION À L'INSTALLATION DE L'ENSEMBLE GRIL

Pièces nécessaires :

1 x Ensemble d'armoires des grils à gaz et à charbon de bois avec couvercles *(n° 13)*
1 x Ensemble de chariot

Installation :

· Placez délicatement la chambre principale en haut du corps du fumoir, puis enlevez le lien torsadé. Tirez les fils électriques du fumoir et le fil/la sonde de température du fumoir depuis l'arrière du panneau de commande d'abord, puis placez le fil et la sonde de température vers l'avant.
Voir Fig. 17.1. et Fig. 17.2.

ATTENTION : ne pincez pas ou n'écrasez pas les fils électriques et/ou la sonde de température pendant l'assemblage.

FIG. 17.1

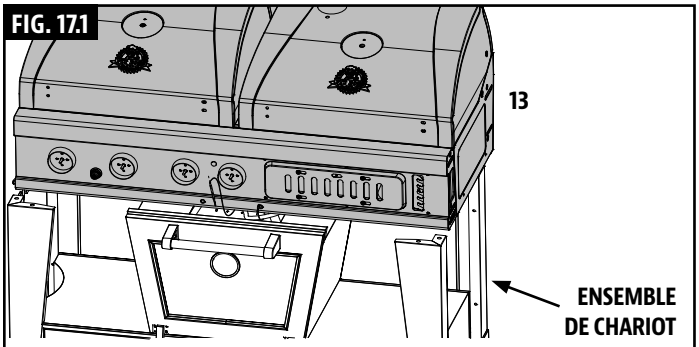
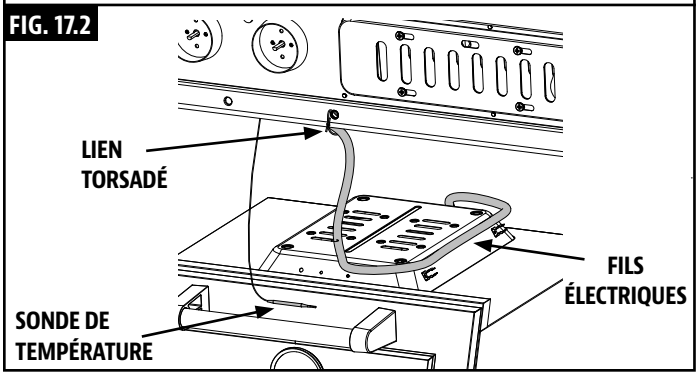


FIG. 17.2



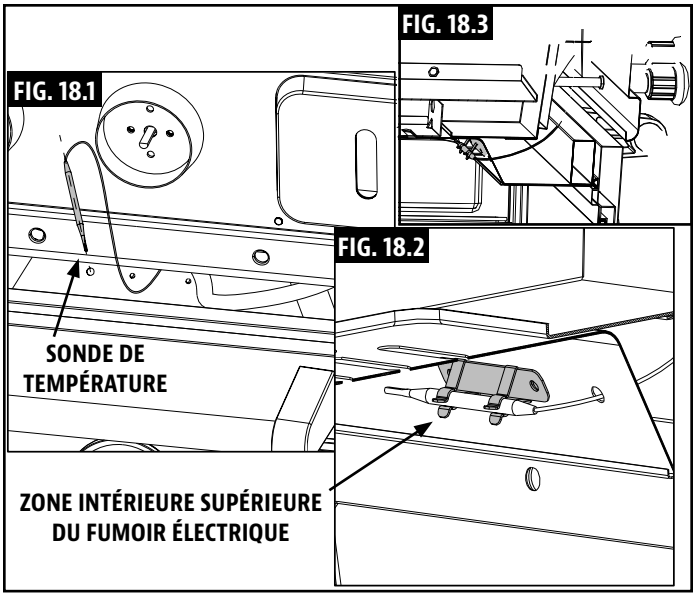
18. FIXATION DE LA SONDE DE TEMPÉRATURE

Pièces nécessaires :

1 x Sonde de température

Installation :

- Insérez la sonde de température du fumoir dans le trou, en haut de l'armoire du fumoir.
- Ensuite, fixez-la à l'attache qui se trouve en haut, à l'intérieur de l'armoire du fumoir.
  Voir Fig. 18.1., Fig. 18.2, et Fig 18.3.



19. RACCORDEMENT DES COMPOSANTS DU MODULE À GAZ DANS L'ENSEMBLE DE CHARIOT

Pièces nécessaires :

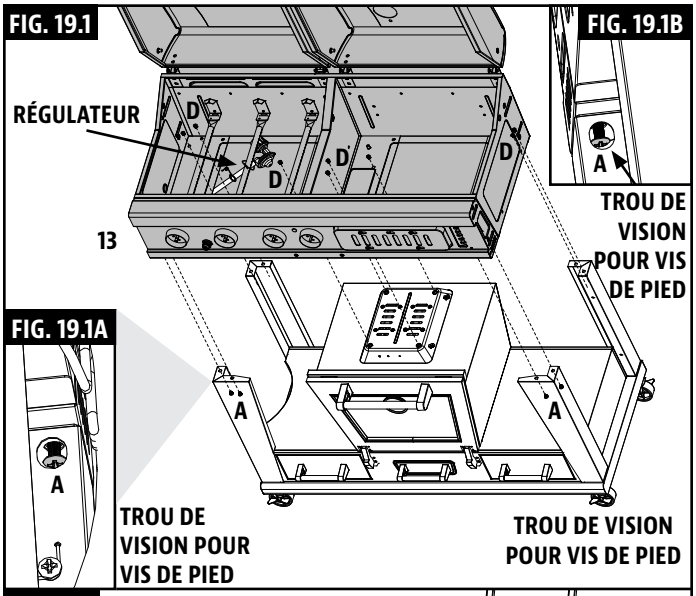
1 x Fils électriques
1 x Fils électriques - Prise mâle *(extrémité des fils électriques)*
1 x Fils électriques - Prise femelle
1 x Ensemble d'armoires des grils à gaz et à charbon de bois avec couvercles *(n° 13)*
1 x Ensemble de chariot
8 x Vis M6x15 mm *(n° A)*
4 x Vis M6x10 mm *(n° D)*

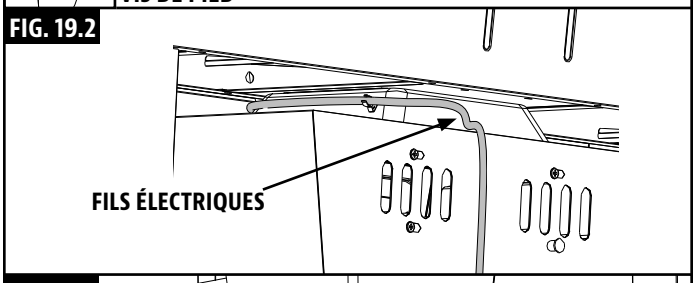
Installation :

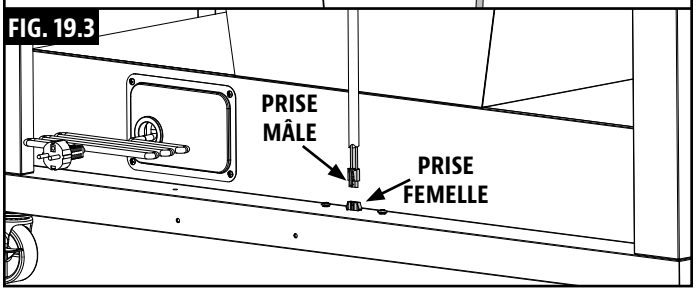
Remarque : la chambre principale doit être alignée sur le chariot.

- Ouvrez délicatement les couvercles et fixez l'ensemble d'armoires des modules à gaz et à charbon de bois à l'ensemble de chariot en fixant d'abord les 4 vis M6x10 mm à l'intérieur, puis en fixant les 8 vis M6x15 mm. À ce stade, le régulateur peut être retiré en vue d'être assemblé ultérieurement.
  Utilisez : 8 vis M6x15 mm et 4 vis M6x10 mm
  Voir Fig. 19.1, Fig. 19.1A, et Fig. 19.1B.

- Fixez les fils électriques aux deux attaches à proximité de l'armoire du fumoir, depuis le bas du côté de la grille à charbon de bois, puis fixez la prise mâle des fils électriques (extrémité des fils électriques) à la prise femelle qui se trouve à l'arrière de la table inférieure.
  Voir Fig. 19.2 et Fig. 19.3.







20. INSTALLATION DU CACHE ARRIÈRE DES FILS ÉLECTRIQUES

Pièces nécessaires :

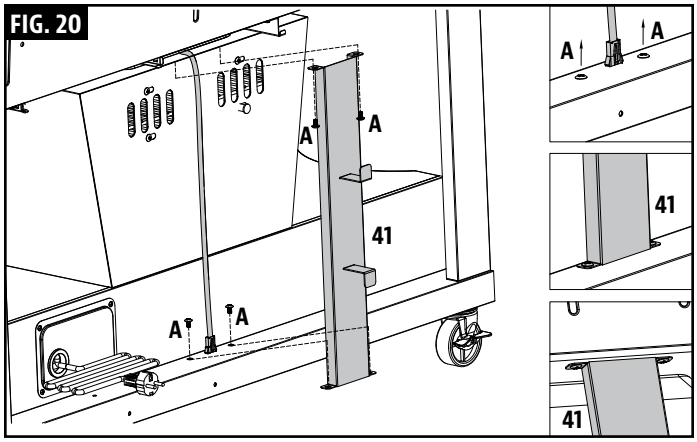
1 x Cache arrière des fils électriques *(n° 41)*
1 x Ensemble de chariot
2 x Vis M6x15 mm *(n° A)*

Installation :

· Dévissez deux vis M6x15 mm (pré-assemblées en usine) de la table inférieure. Fixez le cache arrière des fils électriques à l'arrière de l'ensemble de chariot du fumoir, en utilisant d'abord les vis de la face supérieure, puis assemblez les vis du bas.
Utilisez : 2 vis M6x15 mm.
Voir Fig. 20.

Remarque: Assemblez d'abord les vis sur le côté supérieur, puis assemblez la vis inférieure plus tard.

FIG. 20



21. MONTAGE DES CLAPETS D'AIR DU FUMOIR

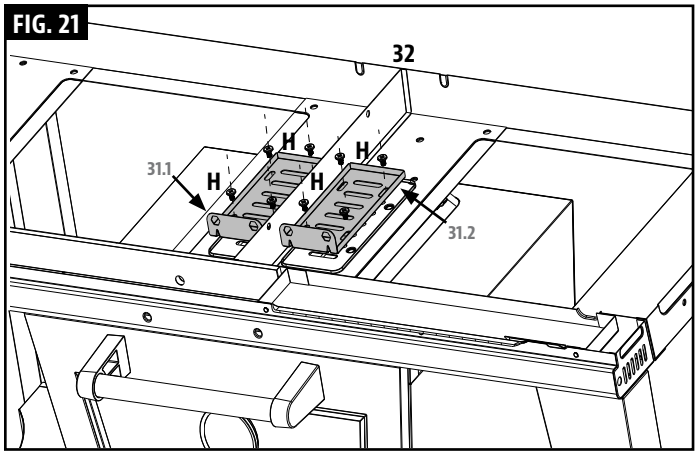
Pièces nécessaires :

2 x Clapets d'air supérieurs du fumoir *(n° 31)*
1 x Armoire du fumoir *(n° 32)*
8 x Boulons à épaulement M5x10 mm (Zn blanc) *(n° H)*

Installation :

· Montez le clapet d'air supérieur du fumoir sur l'ensemble d'armoire du fumoir.
Utilisez : 8 boulons à épaulement M5x10 mm.
Voir Fig. 21.

FIG. 21



22. FIXATION DE LA POIGNÉE DES CLAPETS D'AIR DU FUMOIR

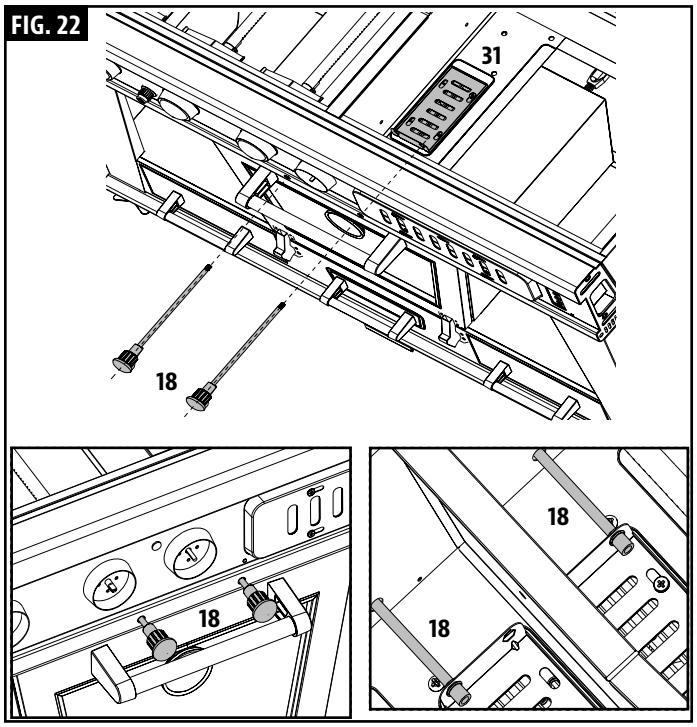
Pièces nécessaires :

2 x Ensemble de poignée de traction de clapet d'air du fumoir *(n° 18)*
2 x Clapets d'air supérieurs du fumoir *(n° 31)*

Installation :

· Fixez deux ensembles de poignée de traction de clapet d'air du fumoir aux deux clapets d'air supérieurs du fumoir.
Voir Fig. 22.

FIG. 22



23. MONTAGE DES GUIDES DU PLATEAU À CENDRES

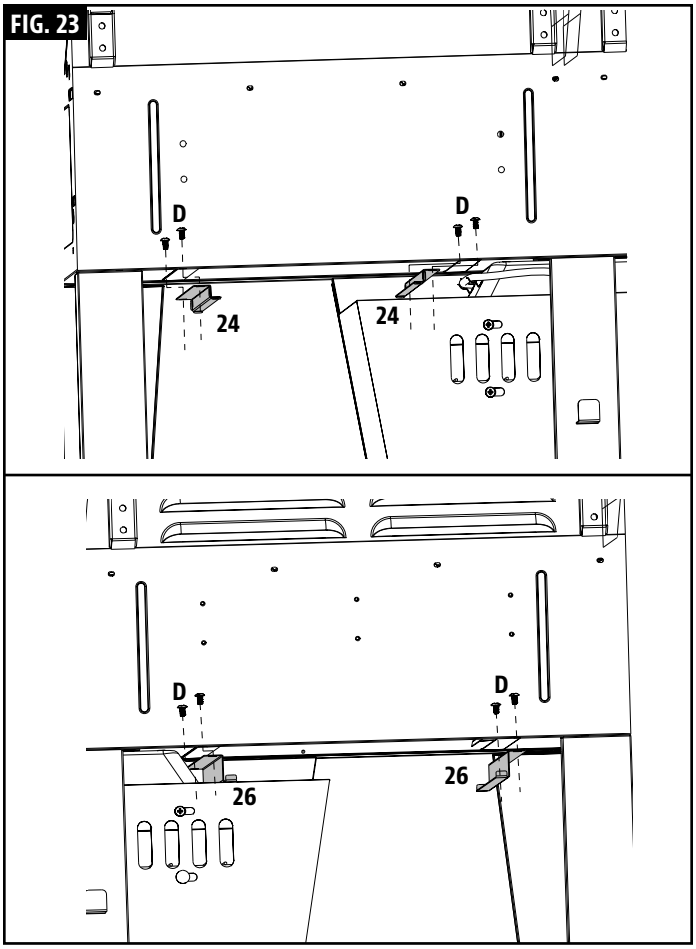
Pièces nécessaires :

2 x Guides du plateau à cendres de charbon de bois *(n° 24)*
2 x Guides du plateau d'égouttement du module à gaz *(n° 26)*
1 x Chambre à gaz et à charbon principale
8 x Vis M6x10 mm *(n° D)*

Installation :

· Montez deux guides de plateau à cendres de charbon de bois en bas de la chambre à charbon de bois et fixez deux guides de plateau d'égouttement du module à gaz.
Utilisez : 8 vis M6x10 mm.
Voir Fig. 23.

FIG. 23



24. MONTAGE DES BOUTONS SUR LES PLATEAUX À CENDRES ET À GRAISSE

Pièces nécessaires :

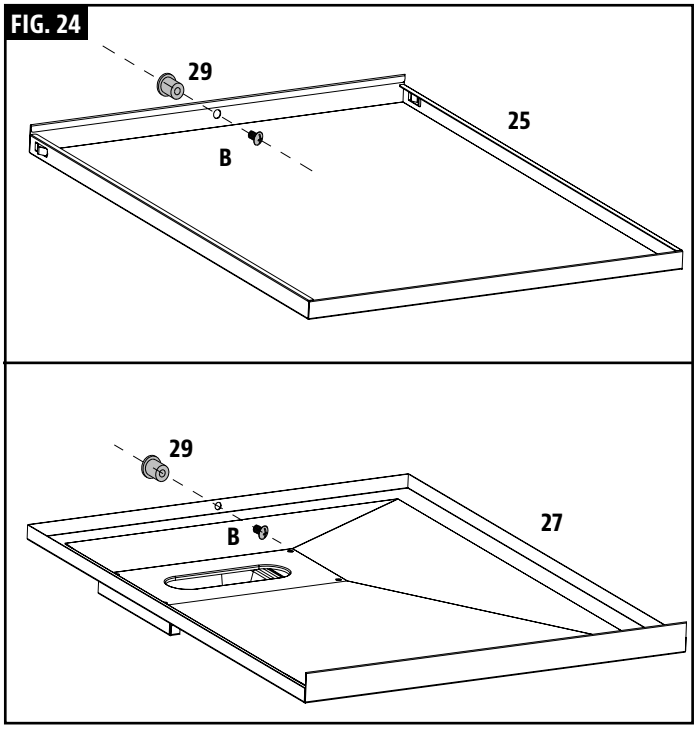
2 x Boutons *(n° 29)*
1 x Plateau à cendres *(n° 25)*
1 x Plateau à graisse du module à gaz *(n° 27)*
2 x Vis M5x10 mm *(n° B)*

Installation :

· Montez le bouton sur le plateau à cendres, puis le bouton sur le plateau à graisse du module à gaz.
Utilisez : 2 vis M5x10 mm.
Voir Fig. 24.

Remarque : desserrez les vis des guides du plateau d'égouttement et des guides du plateau à cendres pour l'aligner et le resserrer si nécessaire.

FIG. 24



25. INSTALLATION DES PLATEAUX À CENDRES ET À GRAISSE

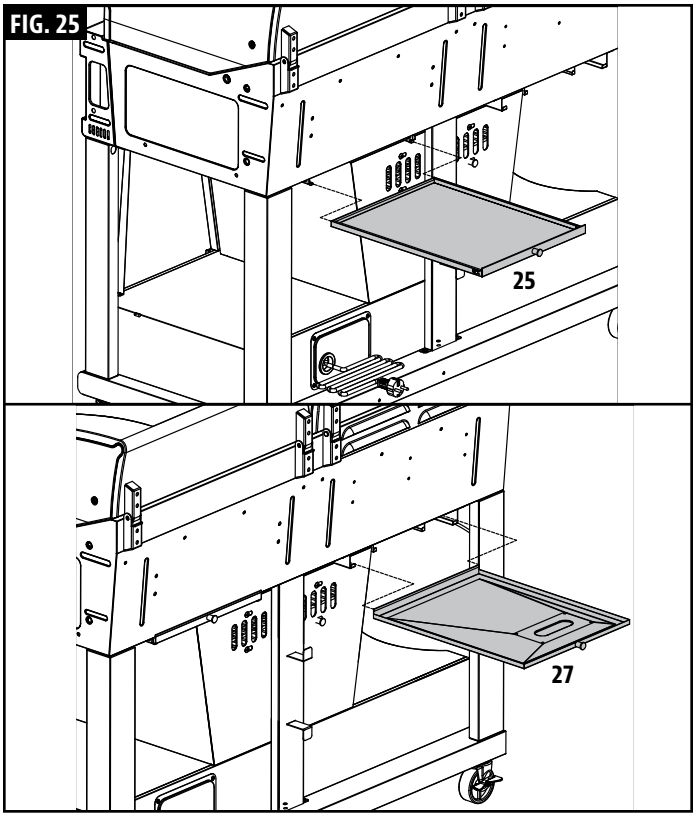
Pièces nécessaires :

1 x Plateau à cendres *(n° 25)*
1 x Plateau à graisse du module à gaz *(n° 27)*
1 x Chambre à gaz et à charbon principale

Installation :

- Glissez le plateau à cendres et le plateau à graisse du module à gaz sur les guides des chambres à gaz et à charbon de bois.
  Voir Fig. 25.

FIG. 25



26. INSTALLATION DES COUPELLES À GRAISSE

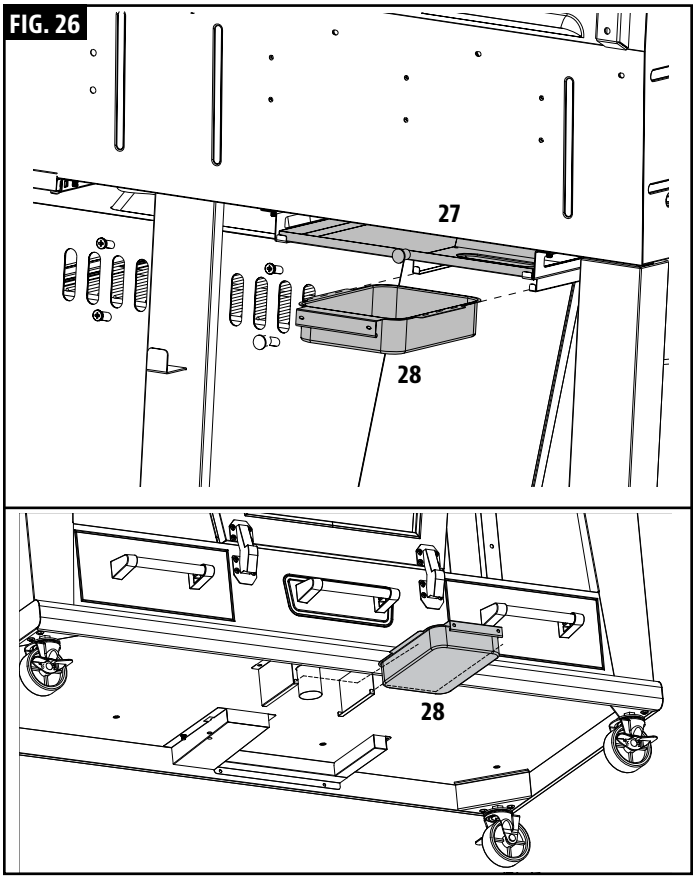
Pièces nécessaires :

2 x Coupelles à graisse *(n° 28)*
1 x Plateau à graisse du module à gaz *(n° 27)*
1 x Armoire du fumoir *(n° 32)*

Installation :

- Glissez la coupelle à graisse dans le plateau à graisse du module à gaz et l'ensemble d'armoire du fumoir.
  Voir Fig. 26.

FIG. 26



27. MONTAGE DES PROTÈGE-GRAISSE

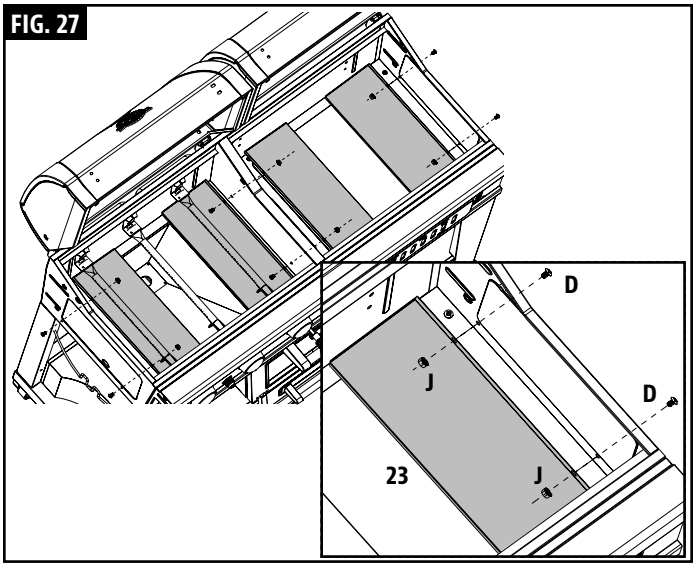
Pièces nécessaires :

4 x Protège-graisse *(n° 23)*
1 x Chambre principale
6 x Vis M6x10 mm *(n° D)*
6 x Écrous M6 *(n° J)*

Installation :

- Montez le protège-graisse sur la chambre principale en utilisant 2 vis M6x10 mm et 2 écrous M6.
- Répétez la même étape pour les trois autres protège-graisse, puis montez les protège-graisse du milieu en utilisant les mêmes vis et écrous.
  Voir Fig. 27.

FIG. 27



28. INSTALLATION DES CROCHETS À USTENSILES

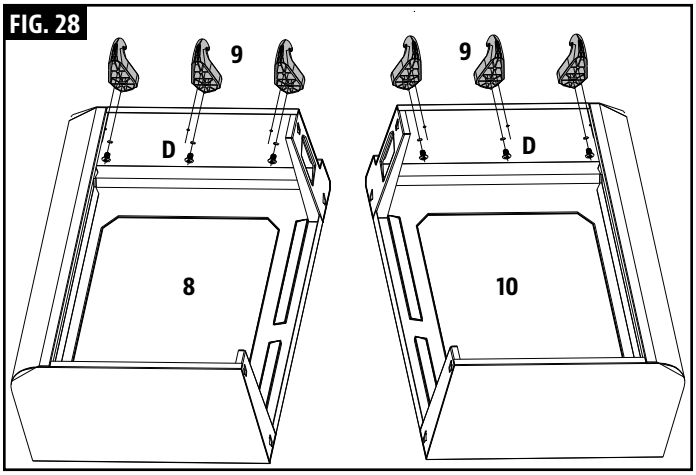
Pièces nécessaires :

6 x Crochets à ustensiles *(n° 9)*
1 x Plateau latéral gauche *(n° 8)*
1 x Plateau latéral droit *(n° 10)*
6 x Vis M6x10 mm *(n° D)*

Installation :

- Fixez trois crochets à ustensiles sur le plateau latéral gauche.
  Utilisez : 3 vis M6x10 mm.
  Voir Fig. 28.
- Répétez la même étape pour le plateau latéral droit

FIG. 28



29. MONTAGE DU PLATEAU LATÉRAL GAUCHE

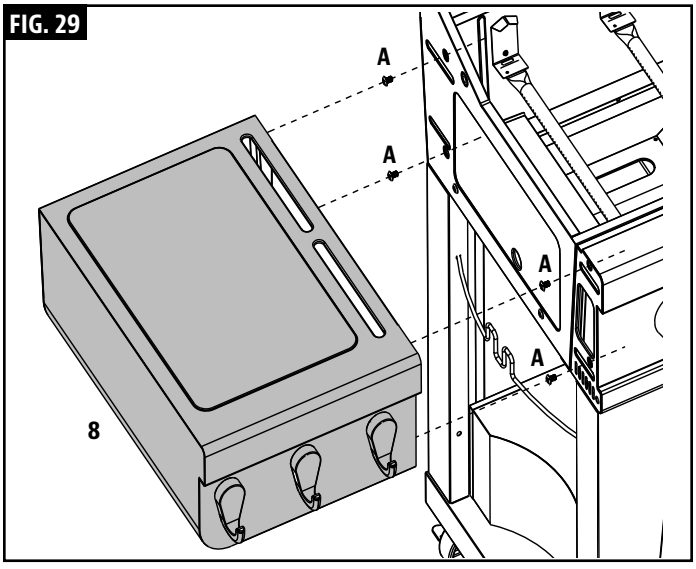
Pièces nécessaires :

1 x Plateau latéral gauche *(n° 8)*
1 x Chambre principale
4 x Vis M6x15 mm *(n° A)*

Installation :

- Fixez 4 vis M6x15 mm sur le côté gauche de la chambre principale et laissez un espace d'environ 1/4".
- Ensuite, suspendez le plateau latéral gauche sur ces quatre vis, puis appuyez dessus pour l'installer en position et serrez fermement les 4 vis M6x15 mm.
  Voir Fig. 29.

FIG. 29



30. MONTAGE DU PLATEAU LATÉRAL DROIT

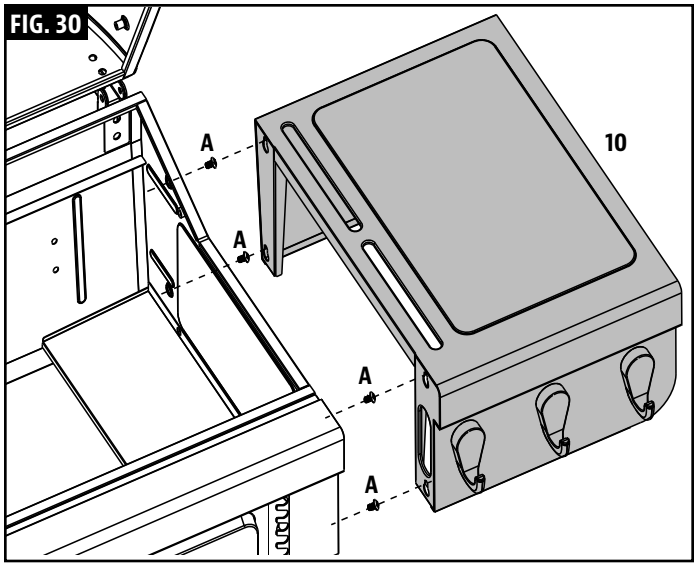
Pièces nécessaires :

1 x Plateau latéral droit *(n° 10)*
1 x Chambre principale
4 x Vis M6x15 mm *(n° A)*

Installation :

- Fixez 4 vis M6x15 mm sur le côté droit de la chambre principale et laissez un espace d'environ 1/4".
- Suspendez le plateau latéral droit sur ces quatre vis, puis appuyez dessus pour l'installer en position et serrez fermement les 4 vis M6x15 mm.
  Voir Fig. 30.

FIG. 30



31. MONTAGE DES SUPPORTS ARRIÈRE DE LA GRILLE DE CUISSON

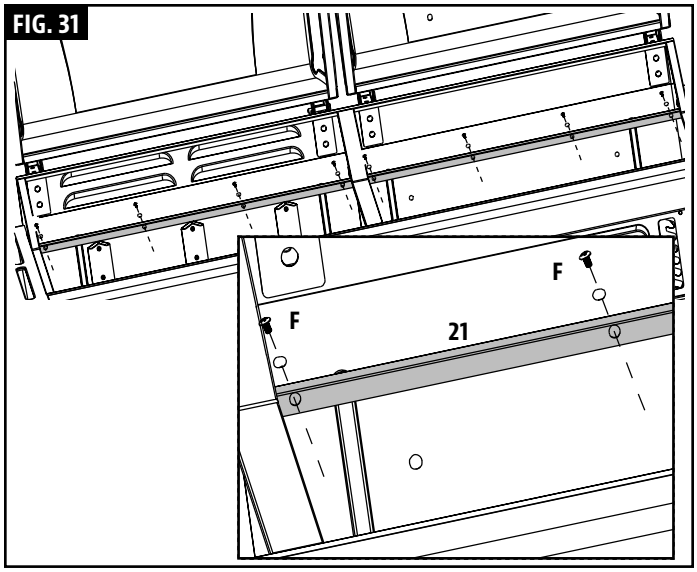
Pièces nécessaires :

2 x Supports arrière de la grille de cuisson *(n° 21)*
1 x Chambre principale
8 x Vis M4x10 mm *(n° F)*

Installation :

- Fixez le support arrière de la grille de cuisson au panneau arrière de la chambre principale à charbon de bois.
  Utilisez : 4 vis M4x10 mm.
  Voir Fig. 31.
- Répétez la même étape sur la chambre principale du module à gaz.

FIG. 31



32. MONTAGE DES SUPPORTS AVANT DE LA GRILLE DE CUISSON

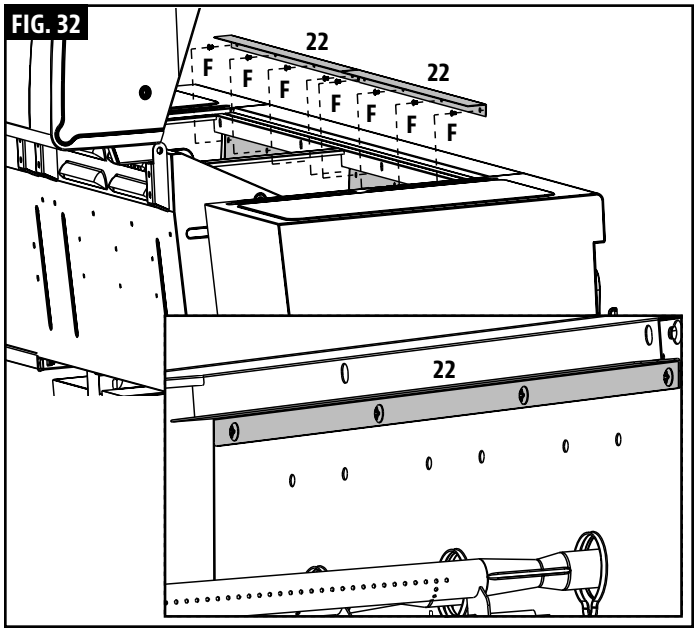
Pièces nécessaires :

2 x Supports avant de la grille de cuisson *(n° 22)*
1 x Chambre principale
8 x Vis M4x10 mm *(n° F)*

Installation :

- Fixation des supports avant de la grille de cuisson à l'avant de la chambre principale à charbon de bois.
  Utilisez : 4 vis M4x10 mm.
  Voir Fig. 32.
- Répétez la même étape sur la chambre principale du module à gaz.

FIG. 32



33. MONTAGE DES SUPPORTS DES TENTES À CHALEUR

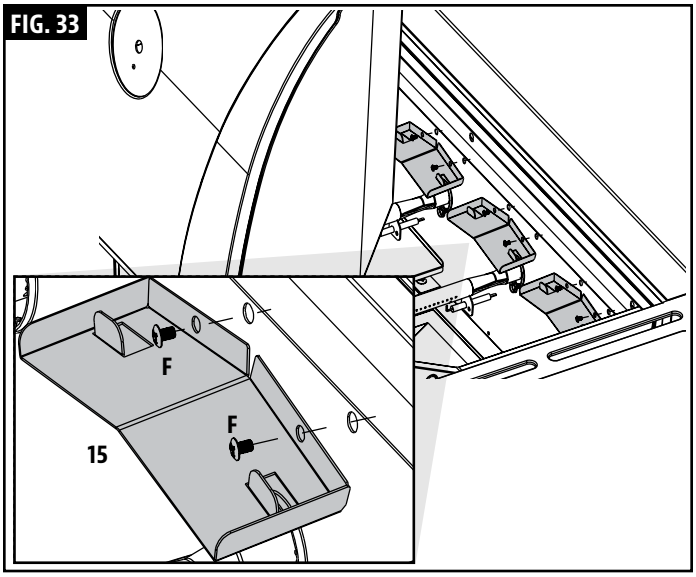
Pièces nécessaires :

3 x Supports de tentes à chaleur *(n° 15)*
1 x Chambre principale de gaz
6 x Vis M4x10 mm *(n° F)*

Installation :

· Fixez les trois supports de tente à chaleur à l'avant de la chambre principale du module à gaz.
Utilisez : 6 vis M4x10 mm.
Voir Fig. 33.

FIG. 33



34. PLACEMENT DES TENTES À CHALEUR

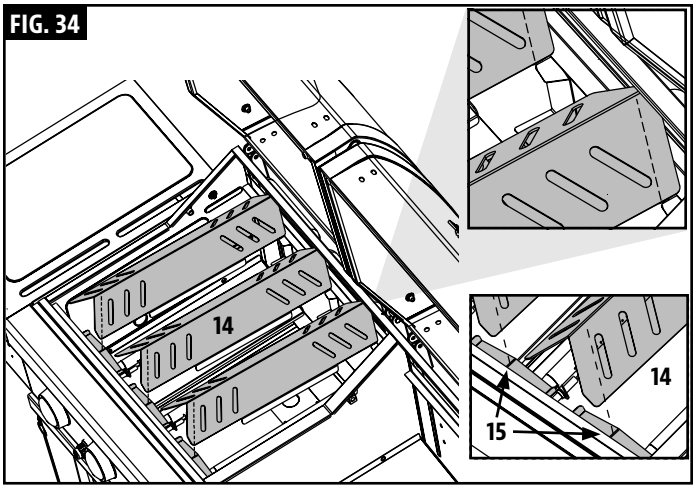
Pièces nécessaires :

3 x Tentes à chaleur *(n° 14)*
3 x Supports de tentes à chaleur *(n° 15)*

Installation :

· Placez les trois tentes à chaleur sur leurs supports.
Voir Fig. 34.

FIG. 34



35. MONTAGE DU SYSTÈME DE LEVAGE DU PLATEAU À CHARBON DE BOIS

Pièces nécessaires :

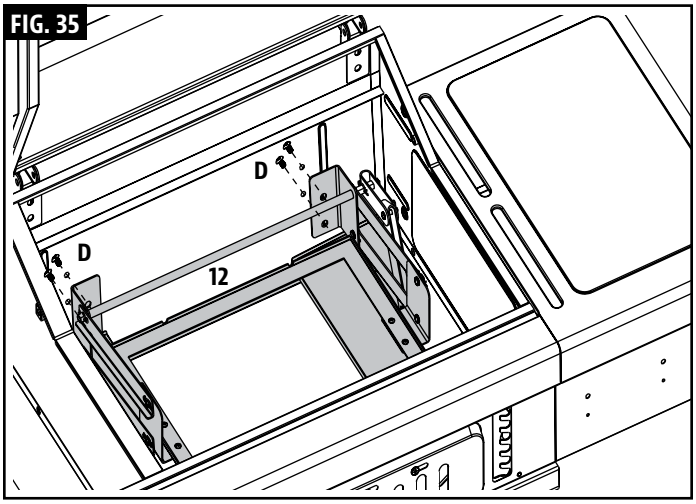
1 x Système de levage du plateau à charbon de bois *(n° 12)*
1 x Chambre principale de charbon de bois
4 x Vis M6x10 mm *(n° D)*

Installation :

· Montez le système de levage du plateau à charbon de bois (n°12) à l'arrière de la chambre principale à charbon de bois.
Utilisez : 4 vis M6x10 mm.
See Fig. 35.

Remarque : le couvercle du module à gaz doit être fermé avant l'assemblage.

FIG. 35



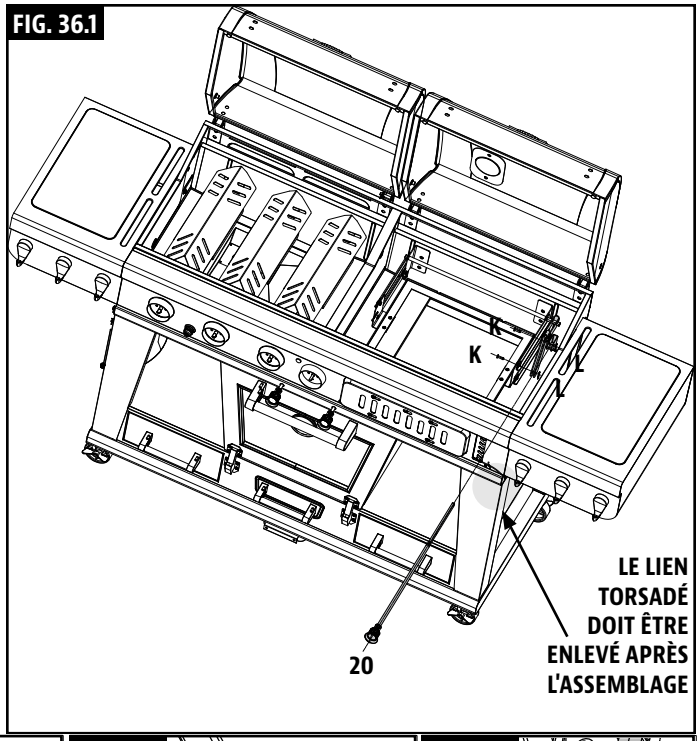
36. FIXATION DU SYSTÈME DE LEVAGE DU PLATEAU À CHARBON DE BOIS

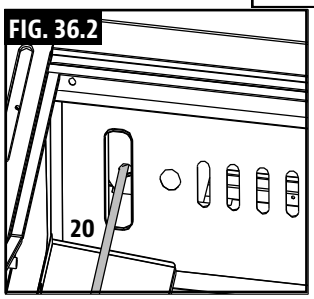
Pièces nécessaires :

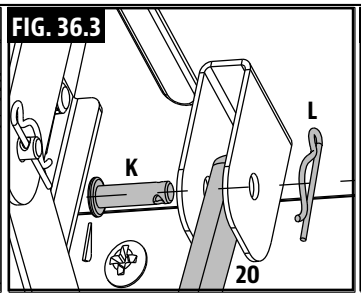
1 x Ensemble de poignée de levage du plateau à charbon de bois *(n° 20)*
1 x Chambre principale de charbon de bois
2 x Axes de charnières *(n° K)*
2 x Attaches R *(n° L)*

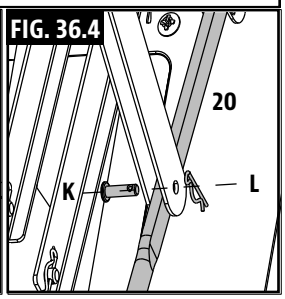
Installation :

- Glissez l'ensemble de poignée de levage du plateau à charbon de bois à travers la fente de réglage et le trou du plateau intérieur. Alignez le trou à l'extrémité de la poignée de levage sur les trous du support en « U » à l'arrière de la chambre principale à charbon de bois.
  Voir Fig. 36.1 et Fig. 36.2.
- Joignez la poignée de levage et le support en « U » en insérant un axe à charnière.
  Voir Fig. 36.3.
- Ensuite, insérez une attache en « R » dans le trou, dans l'axe à charnière. Attachez la poignée de levage au système de levage en insérant un axe à charnière à travers le bras de levage en « U » et le trou au centre de cette poignée de levage.
  Voir ee Fig. 36.4.









- Insérez une attache en « R » dans le trou, dans l'axe à charnière. Enlevez le lien torsadé qui se trouve dans la fente de réglage.
  Voir Fig. 36.1.
- Placez trois boutons de commande noirs du gaz sur la tige de commande, en veillant à aligner la partie plate de la tige sur la partie plate du bouton. Poussez le bouton de commande noir du gaz sur la tige jusqu'à ce qu'il soit fermement installé.

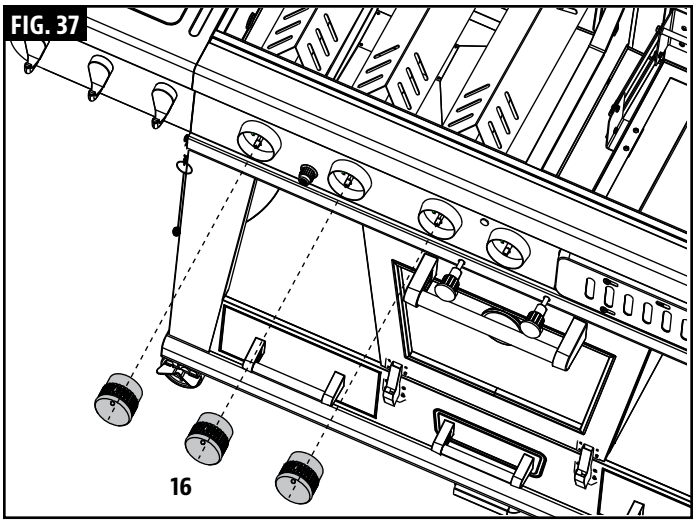
37. PLACEMENT DES BOUTONS DE COMMANDE NOIRS DU GAZ

Pièces nécessaires :

3 x Boutons de commande du gaz (noirs) *(n° 16)*

Installation :

- Placez trois boutons de commande noirs du gaz sur la tige de commande, en veillant à aligner la partie plate de la tige sur la partie plate du bouton. Poussez le bouton de commande noir du gaz sur la tige jusqu'à ce qu'il soit fermement installé.
  Voir Fig. 37.



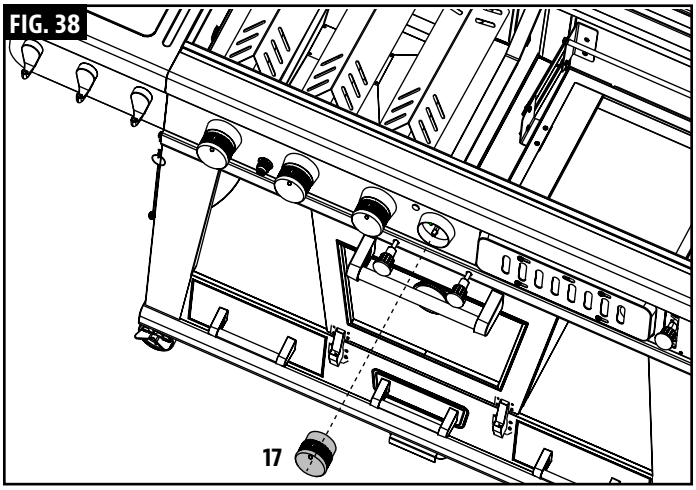
38. PLACEMENT DES BOUTONS DE COMMANDE ARGENTÉS

Pièces nécessaires :

1 x Boutons de commande du fumoir (argentés) *(n° 17)*

Installation :

- Placez le bouton de commande argenté du fumoir par-dessus la tige, en veillant à aligner la partie plate de la tige sur la partie plate du bouton. Poussez le bouton de commande argenté du fumoir sur la tige jusqu'à ce qu'il soit fermement installé.
  Voir Fig. 38.



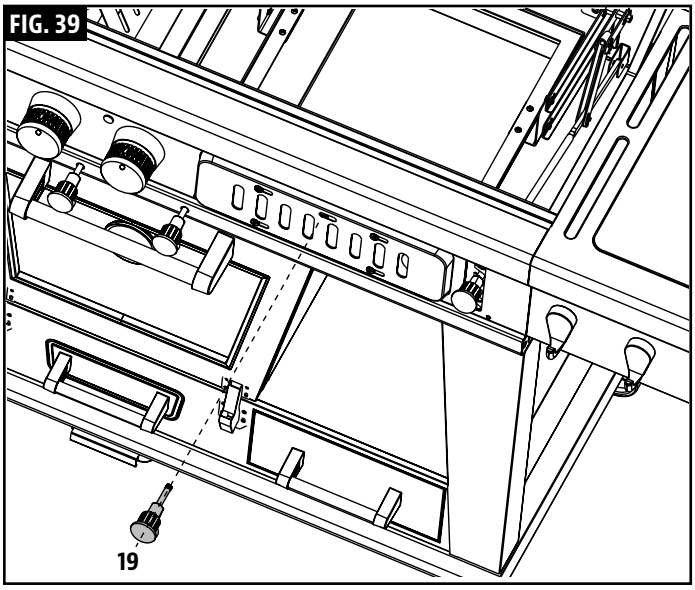
39. FIXATION DE LA POIGNÉE DU CLAPET DU PLATEAU À CHARBON DE BOIS

Pièces nécessaires :

1 x Ensemble de poignée de clapet d'air du plateau à charbon de bois *(n° 19)*
1 x Registre d'air de chambre à charbon

Installation :

- Vissez l'ensemble de poignée du clapet d'air du plateau à charbon de bois sur le clapet d'air de la chambre à charbon de bois.
  Voir Fig. 39.



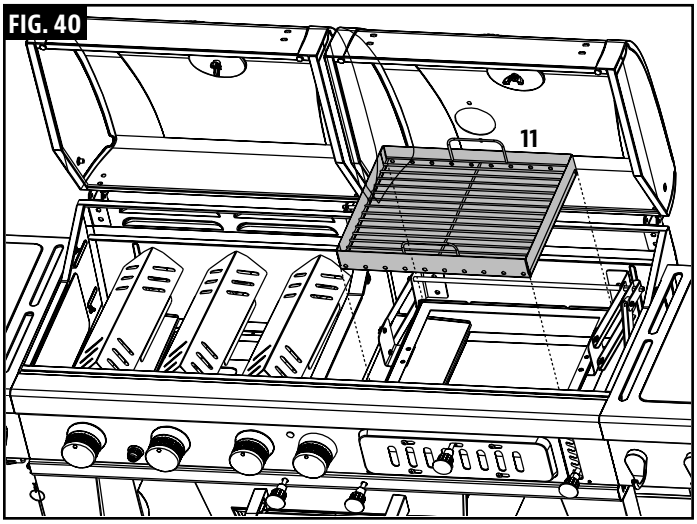
40. PLACEMENT DU PLATEAU À CHARBON DE BOIS

Pièces nécessaires :

1 x Plateau à charbon de bois *(n° 11)*

Installation :

- Placez le plateau à charbon de bois sur son système de levage.
  Voir Fig. 40.



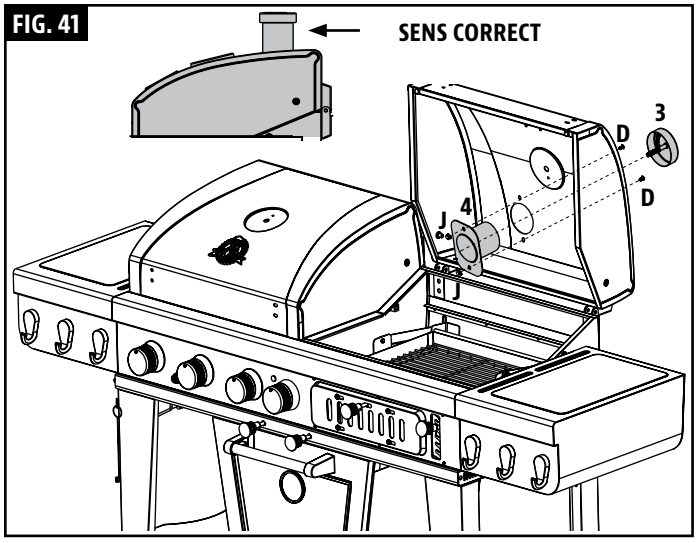
41. MONTAGE DE LA SORTIE DE FUMÉE

Pièces nécessaires :

1 x Sortie de fumée *(n° 4)*
1 x Couvercle de la sortie de fumée *(n° 3)*
1 x Couvercle à charbon
2 x Vis M6x10 mm *(n° D)*
2 x Écrous M6 *(n° J)*

Installation :

- Enlevez le couvercle de la sortie de fumée de la sortie de fumée. Insérez la sortie de fumée à travers le couvercle à charbon de bois depuis l'intérieur. Fixez l'ensemble de sortie de fumée au couvercle en insérant 2 vis M6x10 mm à travers le couvercle depuis l'extérieur et en fixant la sortie de fumée avec 2 écrous M6 fermement serrés à l'intérieur du couvercle. Vissez le couvercle de sortie de fumée sur la sortie de fumée.
  Voir Fig. 41.



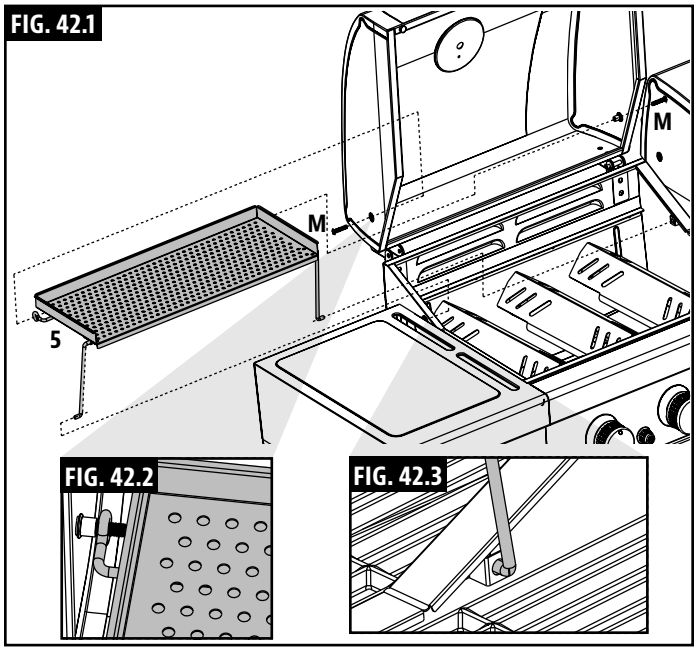
42. INSTALLATION DE LA GRILLE DE RÉCHAUFFAGE (GRIL AU GAZ)

Pièces nécessaires :

1 x Grilles de réchauffage *(n° 5)*
1 x Couvercle à gaz
1 x Chambre principale de gaz
2 x Vis M6x30 mm *(n° M)*

Installation :

- Vissez 1 vis M6x30 mm à travers le couvercle du module à gaz depuis l'extérieur et positionnez 1 grille de réchauffement sur le gril à gaz de façon à ce que la vis traverse la boucle métallique.
  Voir Fig. 42.1 et Fig. 42.2.
- Alignez la boucle métallique de l'extrémité opposée de la grille de réchauffement sur le trou opposé du couvercle et insérez 1 vis M6x30 mm. Insérez les pieds métalliques dans le trous de la chambre principale du module à gaz.
  Voir Fig. 42.3.



43. INSTALLATION DE LA GRILLE DE RÉCHAUFFAGE (GRIL AU CHARBON DE BOIS)

Pièces nécessaires :

1 x Grilles de réchauffage *(n° 5*)
1 x Couvercle à charbon
1 x Chambre principale de charbon de bois
2 x Vis M6x30 mm *(n° M)*

Installation :

- Vissez 1 vis M6x30 mm à travers le couvercle du module à charbon de bois depuis l'extérieur et positionnez 1 grille de réchauffement sur le gril à charbon de bois de façon à ce q ue la vis traverse la boucle métallique.
  Voir Fig. 43.1 et Fig. 43.2.
- Ensuite, alignez la boucle métallique de l'extrémité opposée de la grille de réchauffement sur le trou opposé du couvercle et insérez 1 vis M6x30 mm . Insérez les pieds métalliques dans les trous de la chambre principale à charbon de bois.
  Voir Fig. 43.3.

FIG. 43.1

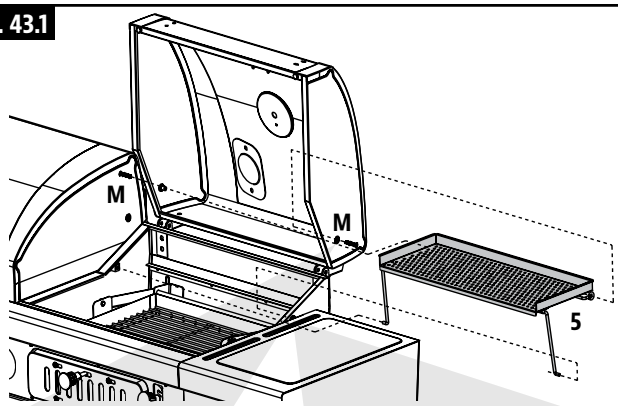


FIG. 43.2

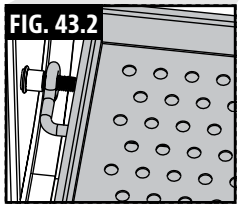
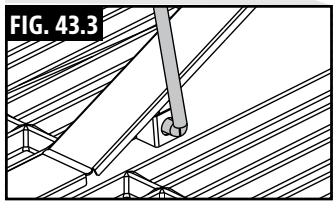


FIG. 43.3



44. PLACEMENT DES GRILLES DE CUISSON

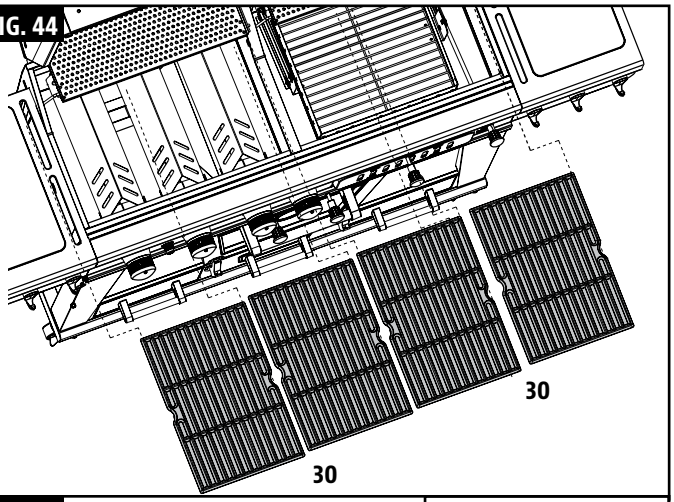
Pièces nécessaires :

4 x Grilles de cuisson*(n° 30*)

Installation :

- Placez quatre grilles de cuisson (n°30) dans le support prévu à cet effet.
  Voir Fig. 44.

FIG. 44



45. INSTALLATION DES THERMOMÈTRES DU COUVERCLE

Pièces nécessaires :

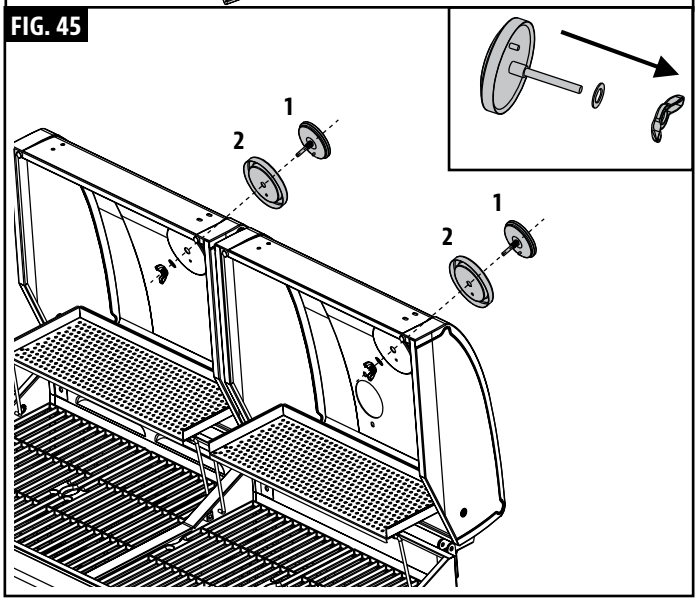
2 x Thermomètre *(n° 1)*
2 x Cadran du thermomètre *(n° 2)*
1 x Couvercle à gaz
1 x Couvercle à charbon

Remarque : le thermomètre est fourni avec une rondelle en fibre et un écrou à papillon.

Installation :

- Dévissez d'abord l'écrou à papillon et les rondelles du thermomètre à 2 éléments. Insérez la sonde du thermomètre à travers la bague et le trou de montage en haut de l'ensemble de couvercle du module à gaz. Par l'intérieur du couvercle, placez la rondelle en fibre et l'écrou à papillon sur le filetage de fixation et serrez à la main.
  Voir Fig. 45.
- Répétez la même étape pour le couvercle du module à charbon de bois.

FIG. 45



46. MONTAGE DES POIGNÉES DU COUVERCLE

Pièces nécessaires :

2 x Poignée du couvercle *(n° 6)*
4 x Douilles de la poignée du couvercle *(n° 7)*
1 x Couvercle à gaz
1 x Couvercle à charbon
8 x Vis M6x15 mm *(n° A)*

Installation :

· Fixez 2 poignées de couvercle et 4 grandes douilles de poignée au couvercle du module à gaz et au couvercle du module à charbon de bois en utilisant 8 vis M6x15 mm. Voir Fig. 46.1

Remarque : les encoches de part et d'autre de la poignée du couvercle doivent être insérées dans la zone en relief à l'intérieur des douilles de poignée.
Voir Fig. 46.2.

FIG. 46.1

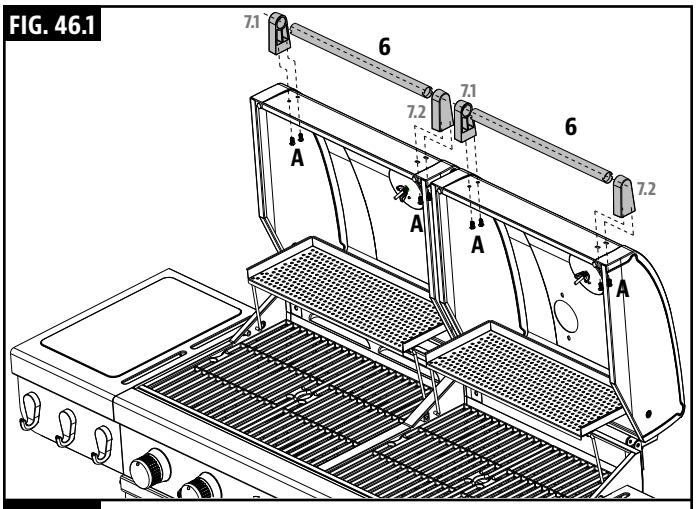
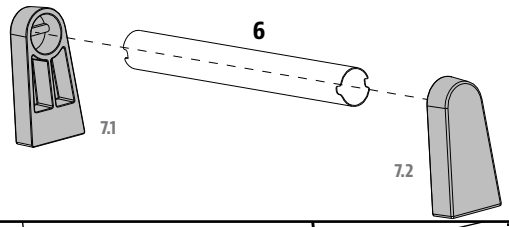


FIG. 46.2



47. MONTAGE DU SUPPORT DE TUYAU

Pièces nécessaires :

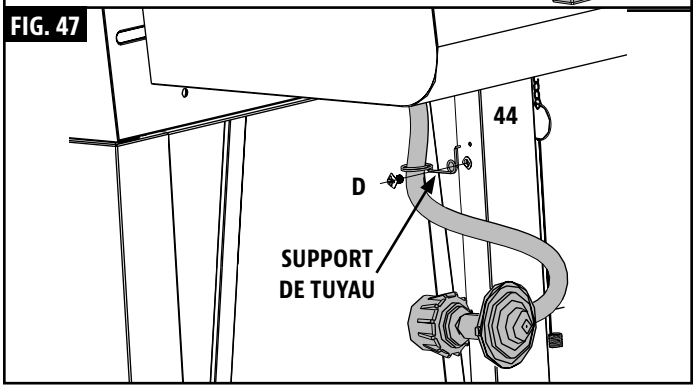
1 x Dispositif de retenue du fil de tuyau *(pré-assemblé sur le tuyau)*
1 x Pied de support gauche *(n° 44)*
1 x Vis M6x10 mm *(n° D)*

Remarque: Si aucun régulateur n'est inclus, ignorez cette étape.

Installation :

· Fixez le support métallique de tuyau au pied de support gauche *(avant).*
Utilisez : 1 vis M6x10 mm.
Voir Fig. 47.

FIG. 47



48. INSTALLATION DES PILES DU DISPOSITIF À ÉTINCELLES DU MODULE À GAZ

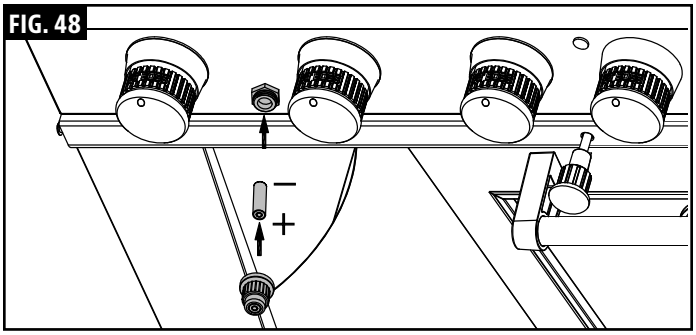
Pièces nécessaires :

1 x Batterie AA

Installation :

· Dévissez *(sens inverse des aiguilles d'une montre)* le bouton du dispositif à étincelle sur le panneau. Insérez la pile AA en orientant l'extrémité « + » vers l'extérieur, comme illustré à la Fig.48.

FIG. 48



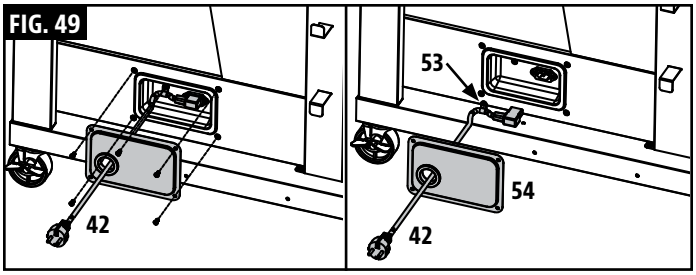
49. REMPLACER LE CORDON D'ALIMENTATION

Pièces nécessaires :

1 x Cordon d'alimentation *(n° 42)*
1 x Clip du cordon d'alimentation *(n° 53)*
1 x Plaque de couverture *(n° 54)*

Installation :

FIG. 49

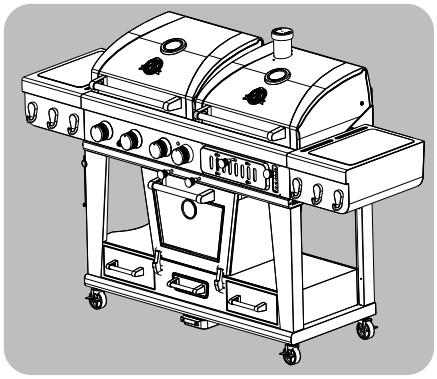


- Si vous constatez que le cordon d'alimentation ne correspond pas à la prise que vous utilisez, veuillez le remplacer par le cordon d'alimentation adapté à votre pays.
- Placez les clips de câble sur le cordon d'alimentation approprié. Insérez le cordon d'alimentation dans le bosquet à l'arrière de la table inférieure. Fixez l'attache de câble à l'arrière de la table inférieure avec la vis installée précédemment pour assembler la plaque de recouvrement située à l'arrière de la table inférieure et terminer le remplacement.

50. PASSAGE EN REVUE DE L'ASSEMBLAGE COMPLET

- Il est vivement recommandé d'essuyer l'extérieur de votre appareil pour éliminer les débris, saletés, etc. avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux.
- Enlevez toutes les annonces et les résidus de colle.
- Utilisez une solution d'eau et de vinaigre pour nettoyer la vitre du fumoir. N'utilisez pas de produit de nettoyage pour le verre, car cela laisse un film sur le verre qui risque de cuire.

FIG. 50



CONNEXION À UNE ALIMENTATION AU GAZ

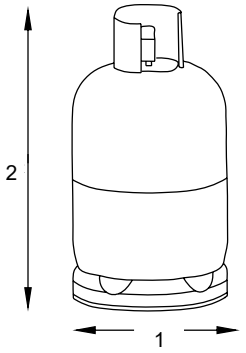
GAZ ET RÉGULATEUR

Ce barbecue peut utiliser du propane, du butane ou un mélange GPL (gaz de pétrole liquide) de propane/butane en bouteille. Les bouteilles de propane fournissent du gaz toute l'année, même en hiver quand il fait froid. Les bouteilles de butane fournissent une quantité suffisante de gaz en été, mais leur utilisation peut affecter les performances du barbecue et limiter la sortie de chaleur disponible au niveau des brûleurs, en particulier lorsque la température du gaz devient inférieure à +10 °C. Une clé à molette peut être nécessaire pour remplacer les bouteilles de gaz.

- Le tuyau doit pendre librement sans courbure, torsion, tension, pli ou entortillement susceptible d'entraver le libre flux du gaz. Inspectez toujours le tuyau à la recherche de coupure, fissure ou usure excessive avant utilisation.
- À l'exception du point de connexion, aucune partie du tuyau ne doit être en contact avec des pièces chaudes du barbecue. Si le tuyau présente des signes de dommage, il doit être remplacé par un tuyau adapté au gaz LP et conforme aux normes nationales en vigueur dans le pays d'utilisation.
- Un tuyau adéquat doit être conforme à la norme EN16436-1 et sa longueur ne doit pas être supérieure à 1,5 mètre.

Pour des performances optimales, nous recommandons d'utiliser une bouteille de gaz de 5 à 15 kg.

CONSEILS DE SÉCURITÉ ET D'ENTRETIEN



Clé

1 = diamètre maximum
2 = hauteur maximum

Les dimensions maximum de la bouteille de gaz sont les suivantes : diamètre de 31,5 cm et hauteur de 58 cm.

Ne montez jamais la bouteille de gaz sous le barbecue, sur l'étagère de base, car cela pourrait blesser gravement l'utilisateur et d'autres personnes et/ou occasionner des dégâts matériels. **Placez toujours la bouteille de gaz sur le côté gauche ou droit de l'appareil. La bouteille de gaz doit être éloignée le plus possible de l'appareil sans soumettre le tuyau à une tension.**

Cet appareil est conçu pour être utilisé uniquement avec du gaz propane ou butane basse pression et le régulateur basse pression approprié via un tuyau flexible. Le tuyau doit être fixé au régulateur et à l'appareil avec des attaches/écrou pour tuyau. Ce barbecue est prévu pour fonctionner avec un régulateur de pression de 28-30 mbar avec du gaz butane ou un régulateur de pression de 37 mbar avec du gaz propane. Utilisez un régulateur de pression approprié, conforme à la norme EN16129. Veuillez consulter votre fournisseur de GPL pour plus d'informations sur le régulateur approprié à la bouteille de gaz.

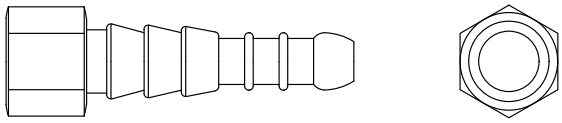
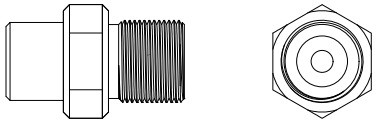
EXIGENCES RELATIVES À LA BOUTEILLE DE GAZ

Le gril est réglé et testé avec du gaz propane liquide uniquement. Le régulateur fourni est réglé pour une colonne d'eau de 27,94 cm (11 po.) et est destiné à une utilisation avec du gaz de pétrole liquéfié uniquement. Le régulateur et le flexible fournis en usine doivent être utilisés avec une bouteille de gaz de pétrole liquéfié de 9 kg (20 lbs). **Contactez votre fournisseur de gaz pour un régulateur spécial pour le gaz en vrac alimentant d'autres appareils.**

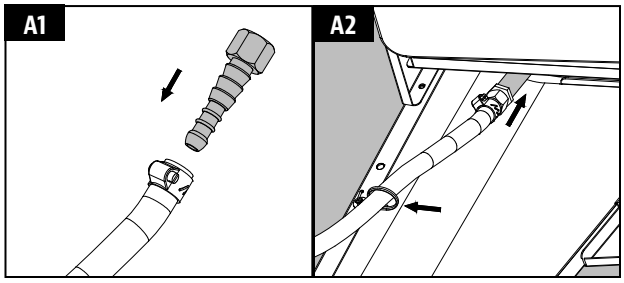
ATTENTION : il est important d'inspecter toute la longueur du flexible de la ligne de gaz. S'il est évident qu'il y a une abrasion ou une usure excessive, ou que le flexible est coupé, ce dernier doit être remplacé avant d'utiliser l'appareil.

CONNEXION POUR CONNECTEUR

Remarque: Le kit de connecteur n'est pas inclus si le régulateur est pré-assemblé.

CONNECTEUR A	**CONNECTEUR B**
	
Connecteur A pour les pays : BE, CZ, SK, SL, DK, IE, GB, IS, LU, CO, RO, MLT, CYP, LTU, EST, LVA, ISR, ES, PT, FI, NO, GR, IT, SE, BUL, HU	**Connecteur B pour les pays :** FR

CONNEXION POUR CONNECTEUR A

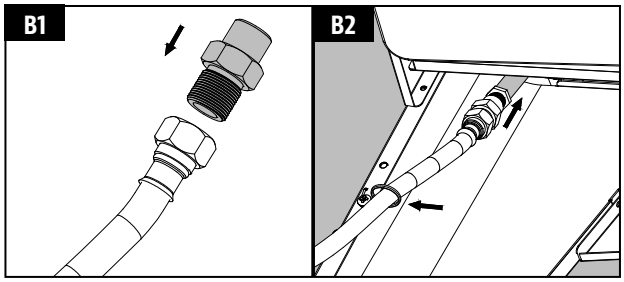


1. Insérez l'extrémité taraudée du connecteur dans le tube du régulateur, puis verrouillez fermement avec le collier de flexible. Voir A1
2. Enroulez le connecteur dans l'anneau en métal, puis dans le collecteur. Serrez complètement. Voir A2.

Remarque : en l'absence d'anneau en métal, ignorez cette étape.

3. Raccordez le régulateur à la bouteille de gaz et ouvrez la bouteille en vous assurant que le bouton est en position OFF. Répandez la solution savonneuse sur tout le joint entre le connecteur et le tube du régulateur ainsi qu'entre le collecteur et le connecteur. Vérifiez s'il y a une fuite de gaz. Si c'est le cas, serrez à nouveau le connecteur ou le collecteur jusqu'à la disparition de la fuite.

CONNEXION POUR CONNECTEUR B



1. Vissez l'extrémité filetée du connecteur mâle dans l'extrémité femelle filetée du tube du régulateur. Serrez complètement. Voir B1.
2. Enroulez le connecteur dans l'anneau en métal, puis dans le collecteur. Serrez complètement. Voir B2.

Remarque : en l'absence d'anneau en métal, ignorez cette étape.

3. Raccordez le régulateur à la bouteille de gaz et ouvrez la bouteille en vous assurant que le bouton est en position OFF. Répandez la solution savonneuse sur tout le joint entre le connecteur et le tube du régulateur ainsi qu'entre le collecteur et le connecteur. Vérifiez s'il y a une fuite de gaz. Si c'est le cas, serrez à nouveau le connecteur ou le collecteur jusqu'à la disparition de la fuite.

INSTALLATION D'UNE BOUTEILLE DE GAZ

1. Depuis le côté du chariot, placez la bague de pied de la bouteille de 9 kg (20 lbs) sur le sol. Assurez-vous que la vanne de la bouteille est en position OFF. Vérifiez que la bouteille est totalement verticale, car il est dangereux de faire fonctionner le gril si la bouteille de gaz n'est pas installé correctement.
2. Vérifiez que la vanne du régulateur sur le gril est totalement fermée en tournant le bouton dans le sens horaire en position OFF.
3. Retirez les caches de protection de l'ouverture de la vanne du régulateur et le haut de la bouteille de gaz. Conservez les caches.
4. Insérez la vanne de la bouteille de gaz dans l'ouverture filetée de la vanne du régulateur. Tournez la bouteille dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle ne bouge plus. Serrez uniquement à la main. **Fig 1**.
5. La bouteille de gaz est maintenant installée.

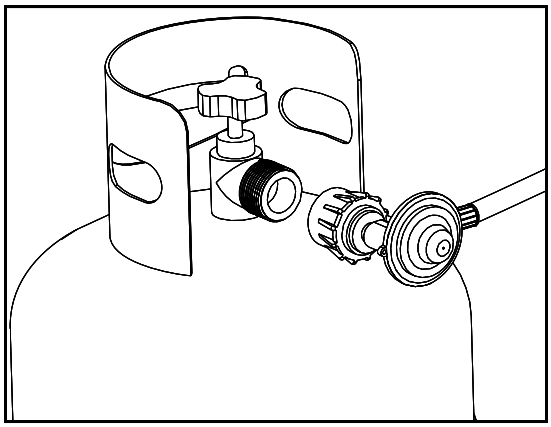


FIG. 1

PRÉPARATION À L'UTILISATION – TEST DE FUITE:

AVERTISSEMENT : N'UTILISEZ JAMAIS VOTRE GRIL SANS AVOIR VÉRIFIÉ L'ÉTANCHÉITÉ DE TOUS LES RACCORDS DE GAZ, DES TUYAUX ET DU RÉSERVOIR DE PROPANE.

DANGER : POUR ÉVITER TOUT RISQUE D'INCENDIE OU D'EXPLOSION :

- Évitez de fumer ou de laisser des sources d'inflammation dans la zone pendant l'essai d'étanchéité.
- Effectuez le test à l'EXTÉRIEUR dans un endroit bien ventilé et protégé du vent.
- N'effectuez pas de test d'étanchéité avec une allumette ou une flamme nue.
- N'effectuez jamais un test d'étanchéité lorsque le gril est utilisé ou lorsqu'il est encore chaud.

QUAND EFFECTUER UN TEST D'ÉTANCHÉITÉ :

- Après avoir assemblé votre gril et avant de l'allumer pour la première fois, même s'il a été acheté entièrement assemblé.
- Chaque fois que la bouteille de gaz de pétrole liquéfié est remplie, remplacée ou si l'un des composants de la bouteille de gaz est débranché ou remplacé.

VÉRIFIER S'IL Y A DES FUITES

ATTENTION : Les odeurs fortes, les rhumes, la congestion des sinus, etc. peuvent empêcher la détection du propane par l'odeur. Faites montre de prudence et de bon sens lors du test d'étanchéité.

Remarque : Le test d'étanchéité doit être effectué dans un endroit calme, à l'abri du vent et suffisamment éclairé pour permettre de voir si des bulles se forment ou si des fuites plus importantes peuvent être détectées par l'odeur ou le son.

1. Créez un mélange 50 % d'eau et 50 % de savon à vaisselle liquide.

2. Ouvrez le couvercle.
3. Assurez-vous que tous les boutons de commande sont réglés sur « FERMÉ ».
4. Allumez le gaz à l'aide du robinet de la bouteille. Tournez le bouton du robinet de la bouteille dans le sens anti-horaire pour l'ouvrir complètement. Si vous entendez un bruit assourdissant ou sentez une odeur de gaz, coupez le gaz. Serrez les raccords qui fuient. Si une fuite est détectée au niveau de l'écrou de raccordement et que le serrage n'arrête pas la fuite, ré-inspectez le joint en caoutchouc du réservoir de propane.
5. Appliquez le mélange d'eau savonneuse sur les éléments suivants :
   - les soudures du réservoir d'alimentation (bouteille)
   - l'écrou de raccordement au robinet du réservoir
   - la face arrière de l'écrou de raccordement à l'embout en laiton
   - le raccordement du mamelon en laiton dans le régulateur
   - le robinet du réservoir à la bouteille
   - les raccords du régulateur au tuyau d'alimentation en gaz
   - la longueur totale du tuyau d'alimentation en gaz
   - le raccordement du tuyau au collecteur de gaz
   - le raccordement du brûleur latéral au tuyau le cas échéant
   - le capuchon de la tige du robinet du brûleur latéral si nécessaire
   - le raccord du tuyau d'alimentation en gaz

Surveillez les bulles



6. Vérifiez la présence de bulles à chaque endroit indiqué, ce qui indique une fuite. Les grosses fuites peuvent ne pas être détectées au moyen des bulles, mais devraient produire un bruit sec ou une odeur de gaz.
7. Coupez l'alimentation en gaz au niveau du robinet de la bouteille.
8. Activez les boutons de commande pour libérer la pression de gaz dans le tuyau.
9. Réglez les boutons de commande sur « FERMÉ ».
10. Serrez tous les raccords qui fuient. Si une fuite est détectée au niveau de l'écrou de raccordement et que le serrage n'arrête pas la fuite, ré-inspectez le joint en caoutchouc du réservoir de propane.
11. Répétez le test à l'eau savonneuse jusqu'à ce que plus aucune fuite ne soit détectée.
12. Coupez l'alimentation en gaz au niveau du robinet de la bouteille jusqu'à ce que vous soyez prêt à utiliser votre gril.
13. Lavez les résidus de savon à l'eau froide et séchez-les avec une serviette.
14. Attendez 5 minutes pour permettre l'évacuation de tous les gaz de la zone avant d'allumer le gril.

AVERTISSEMENT : N'utilisez pas le gril si vous n'arrivez pas arrêter les fuites. Contactez un service de réparation d'appareils à gaz qualifié .

- Le stockage d'un appareil à gaz de cuisson extérieur à l'intérieur n'est autorisé que si la bouteille est débranchée et retirée de l'appareil à gaz de cuisson extérieur.
- Les bouteilles ne doivent pas être entreposées dans un bâtiment ou une enceinte, notamment dans les garages et les hangars.
- Les bouteilles doivent être gardées hors de la portée des enfants. Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation .

DÉBRANCHER UNE BOUTEILLE DE GAZ

1. Vérifiez que la vanne du régulateur sur le gril est totalement fermée en tournant le bouton dans le sens horaire en position OFF.
2. Tournez la bouteille dans le sens anti-horaire (à la main) pour la débrancher de l'ouverture de la vanne du régulateur. Remettez les caches de protection sur l'ouverture de la vanne du régulateur et le haut de la bouteille de gaz pour le stockage (si elle n'est pas vide).

REMARQUE : en cas de stockage du gril à l'intérieur, laissez la bouteille de gaz à l'extérieur.

AVERTISSEMENT : ne pliez pas, ni ne transportez le gril avec la bouteille de gaz raccordée. La bouteille peut ouvrir la vanne et provoquer une fuite de gaz, ce qui risque de provoquer une explosion, un incendie ou des blessures corporelles graves. Débranchez la bouteille de gaz avant le voyage ou le stockage.

N'allumez **jamais** votre gril à gaz lorsque le couvercle est fermé ou avant de vérifier que les tubes du brûleur sont totalement insérés sur les orifices de la vanne de gaz.

L'équipement électrique fourni avec l'appareil de cuisson au gaz extérieur doit disposer des éléments suivants dans les instructions :

a. Pour une protection contre une électrocution, n'immergez pas le cordon ou les prises dans l'eau ou un autre liquide ;

b. Débranchez l'appareil de la prise électrique en cas de non-utilisation ou avant le nettoyage. Laissez refroidir avant de monter ou de démonter des pièces ;

c. N'utilisez pas un appareil de cuisson à gaz extérieur avec une prise, un cordon endommagé, ou après des dysfonctionnements de l'appareil ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Contactez le fabricant pour réparation ;

d. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord de la table et ne touchez pas les surfaces chaudes ;

e. N'utilisez pas un appareil de cuisson à gaz extérieur pour une utilisation autre que celle prévue ;

f. Lors du branchement, branchez d'abord la prise à l'appareil de cuisson à gaz extérieur, branchez ensuite l'appareil à la prise ;

g. Utilisez uniquement un circuit protégé par un disjoncteur différentiel avec cet appareil de cuisson à gaz extérieur ;

h. Ne retirez jamais la prise de terre et ne l'utilisez jamais avec un adaptateur à 2 dents ;

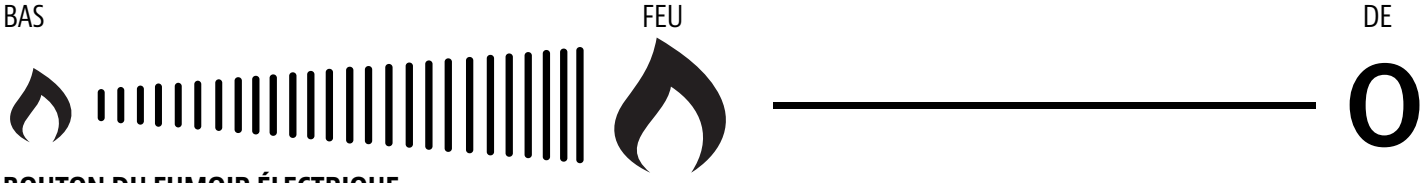
i. Utilisez uniquement des rallonges avec une prise de terre à 3 dents, convenant à la puissance de l'équipement, et approuvées pour une utilisation extérieure avec un marquage W-A.

Le gril extérieur, si installé, doit être raccordé électriquement à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux au National Electrical Code ANSI/NFPA 70, ou au Canadian Electrical Code, CSA C22.1.

1. Ne stockez pas une bouteille de gaz de pétrole liquéfié de rechange sous ou à proximité de cet appareil.
2. Ne remplissez jamais la bouteille au-delà de 80 %.
3. Si les informations du point 1) et 2) ne sont pas suivies exactement, un incendie provoquant la mort ou des blessures graves peut survenir.
4. Placez un cache anti-poussière sur la sortie de la vanne de la bouteille lorsque la bouteille n'est pas utilisée. Installez uniquement le type de cache anti-poussière sur la sortie de vanne de bouteille qui est fourni avec la vanne de bouteille. Les autres types de caches ou de bouchons peuvent provoquer une fuite de propane.

PRÉSENTATION DES BOUTONS DE COMMANDE

BOUTON DU BRÛLEUR DE GAZ



BOUTON DU FUMOIR ÉLECTRIQUE



INSTRUCTIONS D'UTILISATION DU GAZ PROPANE

OÙ INSTALLER LE GRIL

Comme pour tous les appareils d'extérieur, les conditions météorologiques jouent un rôle important dans les performances de votre gril et le temps de cuisson nécessaire pour parfaire vos plats. Tous les appareils de Pit Boss® doivent respecter un espace minimum de 914 mm (36 pouces) avec les constructions combustibles et cet espacement doit être maintenu lorsque le gril est en cours de fonctionnement. Cet appareil ne doit pas être placé sous un plafond ou un surplomb combustible. Placez votre gril dans une zone sans matériaux combustibles, essence, ni autres vapeurs et liquides inflammables.

PREMIÈRE UTILISATION - BRÛLAGE DU GRIL

Avant d'utiliser votre gril pour la première fois avec des aliments, il est important d'effectuer un brûlage du gril. Allumez le gril et faites-le tourner à une température réglée d'au moins 177 °C/350 °F durant 30 minutes afin de brûler l'unité et vous débarrasser de toute substance étrangère.

PROCÉDURE DE DÉMARRAGE AUTOMATIQUE

1. Vérifiez que le bouton du régulateur est en position OFF.
2. Notez le repère triangulaire de l'indicateur sur le logement de régulateur argenté. Enfoncez le bouton du régulateur et tournez-le à 270 degrés (ou de 3/4 de tour) dans le sens anti-horaire sur HIGH.
3. Appuyez sur le bouton d'allumage de manière répétitive jusqu'à ce que le piège s'enflamme. Écoutez le « clic » qui indique une étincelle de l'allumeur, et regardez la flamme pour vérifier que le brûleur est allumé.
4. Une fois que le brûleur a pris feu, vous pourrez commencer à profiter de votre gril à la température de votre choix !

Si le brûleur s'éteint pendant le fonctionnement, tournez le bouton du régulateur en position OFF. Ouvrez le couvercle du gril et patientez cinq minutes avant de tenter de rallumer pour permettre à tout gaz accumulé de se dissiper.

PROCÉDURE EN CAS DE PROBLÈME D'ALLUMEUR

Si pour une raison quelconque votre allumeur électrique ne fonctionne pas après trois ou quatre tentatives, utilisez les étapes suivantes ou lancez votre gril en mode manuel.

1. Vérifiez que le bouton du régulateur est en position OFF. Laissez tout gaz accumulé se dissiper.
2. Après cinq minutes, vérifiez les éléments suivants :
   - Confirmez visuellement que l'allumeur fonctionne en enfonçant le bouton de l'allumeur et en recherchant une étincelle à la pointe de l'allumeur. En cas d'absence d'étincelle, réglez la distance entre la pointe de l'allumeur (électrode) et le brûleur à 4,5 mm (3/16 po.).
   - Confirmez visuellement que le tube du brûleur et les hublots ne sont pas obstrués. En cas de blocage, suivez les instructions d'Entretien et maintenance.
3. Si l'un des points ci-dessus ne fonctionne pas, suivez les instructions de ***Dépannage***.

PROCÉDURE DE DÉMARRAGE MANUEL

1. Vérifiez que le bouton du régulateur est en position OFF. Ouvrez le couvercle du gril pour libérer le gaz piégé.
2. Notez le repère triangulaire de l'indicateur sur le logement de régulateur argenté. Enfoncez le bouton du régulateur et tournez-le à 270 degrés (ou de 3/4 de tour) dans le sens anti-horaire sur HIGH.
3. Rapidement et soigneusement, à l'aide d'une allumette longue ou d'un briquet à long nez, placez un flamme d'allumage à côté du brûleur et regardez le brûleur s'enflammer. N'essayez pas d'allumer une autre zone du brûleur. Cela peut provoquer des blessures.

REMARQUE : n'utilisez pas d'alcool, d'essence à briquet ou de pétrole pour allumer et raviver un feu dans votre gril.

4. Continuez le démarrage en suivant les étapes quatre et cinq de la ***Procédure de démarrage automatique***.

PREMIÈRE UTILISATION – UTILISATION DES BRÛLEURS

1. Assurez-vous que toutes les étiquettes, emballages et films protecteurs ont été retirés du gril.
2. Retirez les huiles de fabrication avant de cuisiner sur ce gril pour la première fois en faisant fonctionner le gril pendant au moins 15 minutes en mode HIGH avec le couvercle fermé. Cela « nettoiera à chaud » les pièces internes et dissipera les odeurs.

ALLUMAGE

ATTENTION : placez votre appareil de cuisson à gaz extérieur dans une zone dégagée, sans matériaux combustibles, essence, ni autres vapeurs et liquides inflammables.

ATTENTION : NE bouchez PAS le flux de combustion et l'air de ventilation de cet appareil.

ATTENTION : vérifiez et nettoyez le brûleur/les tubes venturi pour éliminer les insectes et les nids d'insectes. Un tube obstrué peut provoquer un incendie.

ATTENTION : essayer d'allumer le brûleur avec un couvercle fermé peut provoquer une explosion .

1. Ouvrez le couvercle.
2. Vérifiez qu'il n'y a pas d'obstructions du flux d'air vers les brûleurs. Les araignées, insectes et toiles peuvent obstruer le brûleur/le tube venturi. Un brûleur obstrué peut provoquer un incendie.
3. Tous les boutons de contrôle doivent se trouver dans la position OFF.
4. Branchez la bouteille de gaz de pétrole liquéfié conformément à la section « Installation de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié ».
5. Positionnez la vanne de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié sur OPEN.
6. Appuyez sur le bouton de contrôle et tournez-le sur HIGH. Le brûleur doit s'allumer. Si tel n'est pas le cas, répétez l'opération jusqu'à trois fois.
7. Si l'allumage n'a pas lieu en 5 secondes, tournez le bouton de contrôle du brûleur sur OFF, patientez 5 minutes et répétez la procédure d'allumage.
8. Si l'allumeur n'allume pas le brûleur, utilisez une allumette fixée sur la tige d'allumage (incluse avec le gril) pour allumer les brûleurs. Accédez aux brûleurs au travers de la grille de cuisson et des plaques chauffantes. Positionnez l'allumette sur le côté du brûleur. **Fig. 2.**

   Important : utilisez toujours la tige d'allumage (incluse) lors de l'allumage des brûleurs avec une allumette.
9. Après l'allumage, observez la flamme du brûleur. Assurez-vous que tous les orifices du brûleur sont allumés et que la hauteur de la flamme correspond à l'illustration **Fig. 3.**
   REMARQUE : chaque brûleur s'allume indépendamment - répétez les étapes 5 à 9 pour les autres brûleurs.

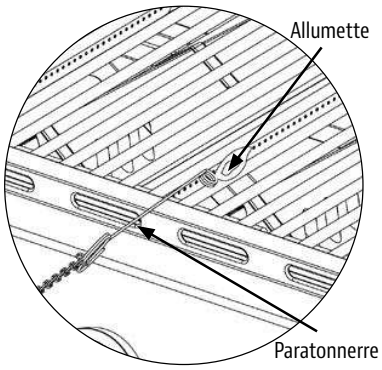


FIG. 2

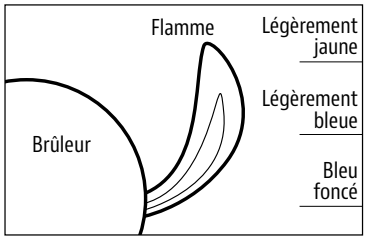


FIG. 3

ATTENTION : si la flamme du brûleur s'éteint pendant l'utilisation, positionnez immédiatement les boutons de contrôle sur OFF, fermez la vanne de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié et ouvrez le couvercle pour laisser le gaz s'échapper pendant 5 minutes avant le réallumage.

ARRÊT DE VOTRE GRIL

1. Pétrole liquéfié : positionnez la vanne de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié sur CLOSED.
2. Tournez tous les boutons de contrôle dans le sens horaire en position OFF.
   REMARQUE : un bruit de « pouf » est normal car le reste du gaz de pétrole liquéfié est brûlé.

3. Débranchez la bouteille de gaz de pétrole liquéfié conformément à la section ***Débrancher la bouteille de gaz de pétrole liquéfié.***

AVERTISSEMENT : laissez le gril refroidir totalement, et retirez la bouteille de gaz avant tout déplacement, voyage ou stockage.

CONTRÔLE DES FLAMBÉES

ATTENTION : l'extinction des feux de graisse en fermant uniquement le couvercle est impossible.

1. Si un feu de graisse survient, tournez les boutons de commande en position OFF, positionnez la vanne de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié sur CLOSED. N'utilisez PAS d'eau sur un feu de graisse. Cela peut provoquer des éclaboussures de graisse et aboutir à des brûlures graves, des blessures corporelles ou d'autres dommages.
2. NE laissez PAS le gril sans surveillance lors du préchauffage ou de la combustion des résidus alimentaires en mode HIGH. Si le gril n'a pas été nettoyé, un feu de graisse peut se produire.

AVERTISSEMENT : lors de la cuisson, des dispositifs d'extinction doivent être accessibles facilement. En cas de feu d'huile/de graisse, utilisez des extincteurs à poudre chimique de type BC ou étouffez le feu avec de la poussière, du sable ou du bicarbonate de soude. N'essayez PAS d'éteindre le feu avec de l'eau.

3. Les flambées font partie de la cuisson des viandes sur un gril et ajoutent la saveur unique de la grillade.
4. **Des flambées excessives peut trop cuire vos aliments et être dangereuses.**
5. **Important : des flambées excessives résultent en une accumulation de graisse au fond de votre gril.**
6. En cas de feu de graisse, fermez le couvercle ET tourbez le(s) bouton(s) de contrôle sur OFF jusqu'à ce que la graisse soit totalement brûlée. Faites attention lors de l'ouverture du couvercle car une flambée soudaine peut se produire.
7. Si une flambée excessive se produit, NE versez PAS d'eau sur les flammes.

RÉDUCTION DES FLAMBÉES

1. Découpez l'excès de graisse des viandes avant la cuisson.
2. Cuisez les viandes à forte teneur en graisse sur le réglage LOW ou indirectement.
3. EAssurez-vous que votre gril se trouve sur une surface dure, de niveau et non combustible et que la graisse peut s'écouler dans le pot de graisse.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION DU GRIL AU CHARBON DE BOIS

ALLUMAGE INITIAL

La première fois que le gril est allumé, il dégage une légère odeur. Ce phénomène normal est dû au brûlage des peintures internes et huiles utilisées dans le processus de fabrication et n'est pas récurrent. Laissez fonctionner le gril en position High pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que l'odeur disparaisse, en maintenant le couvercle principal fermé et les évents latéraux avant ouverts à fond.

UTILISATION DE LA CHAMBRE PRINCIPALE

Le plateau à charbon de bois peut être utilisé sur six positions. Verrouillez le plateau à charbon de bois dans la position la plus haute, le plus près possible des grilles de cuisson au démarrage du gril. Cette position est également utilisée pour obtenir le maximum de chaleur, pour « saisir » rapidement ou atteindre une chaleur intense. L'abaissement du plateau à partir des aliments et le réglage des évents permettent de diminuer la température pour obtenir la fameuse saveur de la cuisson « lente à faible intensité ».

UTILISATION DES ÉVENTS

1. Vous pouvez réguler la température du gril en déplaçant la glissière de l'évent avant vers la droite ou la gauche. Vous pouvez aussi faire tourner le cache de la sortie de fumée en position ouverte ou fermée. La fermeture des évents contribue partiellement ou complètement à refroidir le charbon de bois. Ne fermez pas complètement les évents, sauf si vous essayez de refroidir le gril ou d'éteindre une flamme.
2. Lorsque vous fermez le couvercle du gril, ouvrez les évents pour permettre à l'air de circuler à l'intérieur du gril.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION DU FUMOIR ÉLECTRIQUE

Le fumoir est destiné à être utilisé à l'extérieur uniquement et doit être installé sur une surface dure, de niveau et non combustible, à l'écart des avancées de toit et/ou de tout matériau combustible. N'utilisez pas le fumoir sur une surface en bois ou toute autre surface susceptible de brûler. Placez le fumoir à l'extérieur, à l'abri du vent et à l'écart des fenêtres ou portes ouvertes pour éviter que la fumée pénètre à l'intérieur de l'habitation.

FUMAGE DE VOTRE FUMOIR :

Avant la première utilisation, fumez votre fumoir pour minimiser l'endommagement de la finition extérieure et éliminer l'odeur de peinture susceptible de donner un goût anormal à votre premier repas.

1. Ouvrez la porte vitrée et nettoyez la surface vitrée avec de l'eau, du vinaigre et une serviette en papier. N'utilisez PAS de produit de nettoyage pour four, pour vitre ou abrasif, car ces produits déposent un film sur le verre qui, une fois chauffé, encrasse plus vite le verre et peut brûler.
2. Enlevez le réservoir à eau du fumoir et n'utilisez pas de bois aromatisant pour fumer votre fumoir.
3. Raccordez le fumoir à la prise électrique.

AVERTISSEMENT : UTILISEZ TOUJOURS UNE PRISE À 3 BROCHES MISE À LA TERRE ET CÂBLÉE POUR UNE TENSION 230 VOLTS, AVEC PROTECTION GFCI À 15 A. EN CAS DE DOUTE, CONTACTEZ UN ÉLECTRICIEN QUALIFIÉ. N'UTILISEZ PAS D'AUTRE APPAREIL OU PÉRIPHÉRIQUE ÉLECTRIQUE SUR LE MÊME CIRCUIT QUE LE FUMOIR.

4. Tournez la bague de commande sur le niveau maximum et laissez fonctionner votre fumoir à environ 300 degrés Fahrenheit pendant 45 à 60 minutes.
5. Tournez la commande en position d'arrêt et laissez refroidir complètement le fumoir électrique.

DÉMARRAGE DE VOTRE FUMOIR ÉLECTRIQUE

AVERTISSEMENT : utilisez toujours une prise à 3 broches mise à la terre et câblée pour une tension 230 volts, avec protection GFCI à 15 A. Si vous n'êtes pas certain de l'adéquation de la prise, contactez un électricien qualifié. N'utilisez pas d'autre appareil ou périphérique électrique sur le même circuit que le fumoir.

1. Assurez-vous que les deux clapets d'air supérieurs réglables du gril à gaz et du gril à charbon de bois sont en position fermée.
2. Ouvrez l'alimentation d'air vers le fumoir. Elle se trouve au dos du fumoir.
3. Levez délicatement la poignée et glissez le bac à copeaux de bois vers l'extérieur. Ouvrez le couvercle du bac à copeaux de bois et ajoutez des copeaux de bois. Nous recommandons d'utiliser des copeaux de bois et non des morceaux de bois. Fermez le couvercle du bac à copeaux de bois et réinstallez-le dans le fumoir. Les copeaux de bois ne doivent pas être humides.
4. Ouvrez la porte et remplissez délicatement le réservoir d'eau au ¾, avec de l'eau ou de la marinade. Ne remplissez pas complètement le réservoir, car l'eau pourrait déborder en cours d'utilisation.

AVERTISSEMENT : ne renversez pas d'eau, de marinade ou autre liquide sur l'élément électrique ou le contrôleur.

5. Enlevez des grilles de cuisson si nécessaire afin de disposer de la hauteur requise pour les éléments à fumer.

AVERTISSEMENT : ne couvrez jamais les grilles de cuisson avec une feuille d'aluminium. Cela emprisonne la chaleur et peut provoquer de sérieux dommages.

6. Placez les aliments sur la (les) grille(s) de cuisson en couche unique, en laissant de l'espace, environ 2,5 cm, entre chaque élément pour que la fumée et l'humidité circulent de manière homogène. Glissez la grille de cuisson dans ses supports. Répétez les étapes pour chaque grille de cuisson utilisée.
7. Fermez la porte et branchez le fumoir sur la prise électrique.
8. Ajustez le contrôleur électrique sur la position High et laissez chauffer le fumoir. Le thermomètre à l'avant de l'appareil vous informe lorsque le fumoir est sur le point d'atteindre la température souhaitée et vous pouvez ajuster le contrôleur en conséquence.

9. Vérifiez régulièrement le niveau d'eau et ajoutez de l'eau si nécessaire. Lorsque vous ajoutez de l'eau, portez un gant isolant, faites glisser la grille du réservoir d'eau vers l'ouverture de la porte, ajoutez de l'eau, puis repoussez la grille en position.
10. Contrôlez le bac à copeaux de bois à intervalles réguliers et ajoutez des copeaux si nécessaire. Portez un gant isolant, soulevez la poignée du bac et sortez le bac en le faisant glisser. Posez le bac chaud sur une surface non combustible, ouvrez le couvercle avec précaution et ajoutez des copeaux de bois, le cas échéant. Réinstallez le bac en position en le faisant glisser.

REMARQUE : les performances du fumoir dépendent de la température ambiante, des conditions de vent et du volume des aliments.

CONSEIL : pour multiplier les saveurs, ajoutez des herbes fraîches, notamment du romarin, du thym, des feuilles de laurier ou bien des fruits, tels que des rondelles de citron vert ou de citron, voire votre boisson favorite, dans le réservoir d'eau.

Vous pouvez régler le clapet d'air arrière sur n'importe quelle position d'ouverture pour optimiser la fumée et la température. Ces réglages sont ceux qui sont recommandés pour optimiser la durée de vos copeaux et la production de fumée. *(Vos réglages peuvent varier en fonction de la taille et de la densité des copeaux de bois chargés dans le bac à copeaux de bois.)*

COMMENT ÉTEINDRE VOTRE FUMOIR ÉLECTRIQUE

AVERTISSEMENT : ne rangez pas le fumoir électrique s'il contient des cendres CHAUDES. Ne le rangez que lorsque toutes les surfaces sont froides. Éliminez les cendres froides en les plaçant dans une feuille d'aluminium, en les imbibant d'eau, puis en les mettant au rebut dans un conteneur non combustible.

1. Lorsque vous avez terminé d'utiliser le fumoir électrique, débranchez-le simplement de la prise électrique.
2. Attendez que l'appareil brûle tous les copeaux de bois qui peuvent l'être.
3. Une fois que l'appareil est froid au toucher, enlevez et mettez au rebut les cendres froides contenues dans le bac à copeaux de bois.
4. Nettoyez après chaque utilisation. Vous prolongerez ainsi la durée de vie de votre fumoir et éviterez l'apparition de moisissures et mildious.

POINTS IMPORTANTS

Cet appareil est un fumoir. Il produit une grande quantité de fumée pendant la combustion des copeaux de bois. Un peu de fumée s'échappe par les joints et noircit l'intérieur du fumoir ; cela est tout à fait normal.

Vérifiez fréquemment le plateau *(la coupelle)* à graisse pendant la cuisson, car il se peut qu'il doive être vidé à intervalles réguliers pendant le processus de cuisson. Videz le plateau à graisse avant qu'il soit saturé. Utilisez des gants isolants ou chiffons de protection lorsque vous manipulez de la graisse chaude.

MÉTHODES DE FUMAGE/CUISSON

1. Fumage à froid : température comprise entre 10 et 32 °C (50 et 90 °F). Généralement utilisé pour ajouter des arômes aux fromages, fruits à coque ou poissons. Cette méthode ne cuit pas les protéines.
2. Fumage à chaud : température comprise entre 93 et 135 °C (200 et 275 °F). Généralement utilisé pour ajouter de la fumée pendant la cuisson lente.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE DU GRIL AU GAZ

AVERTISSEMENT : attendez que toutes les pièces du gril soient froides avant de les nettoyer ou de les entretenir ! Assurez-vous que la vanne de la bouteille de gaz LP est fermée et se trouve sur la position OFF.

NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR DU GRIL :

- Nous recommandons d'éliminer les résidus alimentaires immédiatement après la cuisson en grattant délicatement les grilles avec une brosse à poils métalliques, puis en allumant les brûleurs en position « HIGH » pendant 5 minutes environ. La chaleur produite par les brûleurs brûle la plupart des résidus d'aliment/de graisse sur les grilles et tentes à chaleur et les réduit en cendres, qui tombent dans le fond de la chambre de combustion ou sur le plateau à graisse. Une fois que le gril est froid *(environ 30 minutes)*, enlevez les grilles et les tentes à chaleur et éliminez les cendres et la graisse de la chambre de combustion à l'aide d'une brosse. Nettoyez et réinstallez la coupelle à graisse. Vérifiez si les tentes à chaleur ne sont pas endommagées ou détériorées avant de les réinstaller dans le gril.
- Utilisez uniquement des détergents à vaisselle doux, de l'eau chaude et une éponge à récurer en nylon, ainsi qu'une brosse métallique pour barbecue en guise d'outil de nettoyage.
- Rincez toujours abondamment toutes les surfaces après le nettoyage.
- Surfaces en porcelaine. En raison de sa composition similaire à celle du verre, la plupart des résidus peuvent être éliminés avec une solution d'eau et de bicarbonate de soude ou un produit de nettoyage à formule spéciale. Utilisez de la poudre à récurer non abrasive telle que du bicarbonate de soude pour éliminer les taches tenaces.

REMARQUE : les plateaux d'égouttement et la coupelle à graisse doivent être vidés et nettoyés après chaque utilisation pour éviter les flambées et incendies de graisse.

ENTRETIEN DE L'EXTÉRIEUR DU GRIL :

- Pour protéger votre gril contre la rouille excessive, maintenez-le toujours propre et couvrez-le en permanence lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Lavez les surfaces peintes avec du détergent doux et du produit de nettoyage non abrasif ou de l'eau savonneuse chaude.
- Lavez les pièces en plastique et en caoutchouc avec de l'eau savonneuse chaude et séchez-les. N'utilisez pas de Citrisol, produits de nettoyage abrasifs ou produits de nettoyage pour gril sur des pièces en plastique. Cela pourrait endommager des pièces et provoquer des défaillances.
- Les surfaces peintes extérieures peuvent être rénovées avec de la peinture pour barbecue haute température, par exemple du Rustoleum High Heat Semi-Gloss.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DU BRÛLEUR :

1. Éteignez le gaz au niveau de la bouteille de gaz LP et des boutons de commande du brûleur.
2. Retirez les grilles de cuisson et les tentes à chaleur qui recouvrent les brûleurs.
3. Enlevez la vis qui maintient les brûleurs à l'arrière du gril.
4. Avec douceur et délicatesse, inclinez l'arrière du brûleur vers le haut et faites-le glisser vers l'arrière, hors de l'orifice du clapet puis sortez-le du gril.
5. Essuyez la face de l'orifice.
6. Nettoyez tous les trous du brûleur qui pourraient être colmatés. Utilisez un cure-dent ou un fin fil.
7. Éliminez tous les résidus d'aliment et autres éléments qui recouvrent le brûleur. Réinstallez les brûleurs en suivant les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse. ASSUREZ-VOUS que les brûleurs sont installés en positionnant l'orifice du clapet À L'INTÉRIEUR du brûleur.

REMARQUE:

- **Contrôlez visuellement les flammes du brûleur pour confirmer le bon fonctionnement (voir la photo à la section « Ensemble de brûleur/Maintenance » sous Entretien et maintenance corrects). Des araignées ou autres insectes peuvent nicher dans le brûleur et bloquer le flux de gaz.**

- **Pour griller en toute sécurité et optimiser les performances de votre gril, effectuez ces contrôles au moins deux fois par an ou après chaque période d'entreposage prolongé.**

REMPLACEMENT DE LA PILE DE L'ALLUMEUR :

Dévissez le bouton de l'allumage électrique et enlevez la pile usagée. Installez une pile AA neuve. Remarque : le côté négatif (-) de la batterie s'insère en premier. Veuillez vous reporter au repère apposé sur le côté du cache.

ATTENTION :

- Maintenez les piles à l'écart des jeunes enfants. En cas d'ingestion d'une pile, consultez immédiatement un médecin.
- Veillez à insérer la pile correctement. Toute installation non correcte peut provoquer des fuites et/ou des explosions possibles.
- Ne jetez pas les piles au feu.
- Ne mélangez pas les piles neuves et usagées.
- Ne mélangez pas des piles alcalines, standard (carbone-zinc) ou rechargeables (ni-cad, ni-mh, etc).

ENTRETIEN ET MAINTENANCE DU GRIL À CHARBON DE BOIS

AVERTISSEMENT :

a. Ne nettoyez pas ou n'entretenez pas le gril ou ses composants tant que la totalité du charbon de bois n'est pas éteinte et que toutes les pièces ne sont pas froides au toucher !
b. Portez toujours des gants et des lunettes de protection pour nettoyer votre gril.
c. N'utilisez pas de nettoyeur haute pression pour nettoyer une partie quelconque de votre gril.
d. Nettoyez le gril dans une zone où les solutions de nettoyage ne risquent pas d'endommager les terrasses, pelouses ou cours.
e. Les sels et sauces pour barbecue peuvent être corrosifs et détériorer rapidement les composants du gril s'ils ne sont pas nettoyés régulièrement.

NETTOYAGE DES GRILLES ET DE LA GRILLE DE RÉCHAUFFAGE :

- Les grilles de cuisson et grilles de réchauffage se nettoient idéalement avec une brosse en laiton pendant la période de préchauffage. Vous pouvez aussi utiliser de la laine d'acier fine sur les taches tenaces.
- Ne placez pas les grilles ou autre composant de cet appareil dans un four « auto-nettoyant » pour les nettoyer.

NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR DU GRIL :

- Utilisez uniquement des détergents à vaisselle doux, de l'eau chaude et une éponge à récurer en nylon, ainsi qu'une brosse métallique pour barbecue en guise d'outil de nettoyage.
- Rincez toujours abondamment toutes les surfaces après le nettoyage et séchez-les.
- Surfaces en porcelaine. En raison de sa composition similaire à celle du verre, la plupart des résidus peuvent être éliminés avec une solution d'eau et de bicarbonate de soude ou un produit de nettoyage à formule spéciale. Utilisez de la poudre à récurer non abrasive telle que du bicarbonate de soude pour éliminer les taches tenaces.
- Après le retrait des grilles de cuisson, utilisez une brosse en laiton pour éliminer les débris qui n'adhèrent pas sur les côtés et l'intérieur du couvercle.
- Grattez l'intérieur du plateau à charbon de bois avec un couteau à mastic, un grattoir ou une brosse pour éliminer tous les débris du bac à cendres/bac d'égouttement amovible.

AVERTISSEMENT : l'accumulation de graisse présente un risque d'incendie. Les plateaux d'égouttement et la coupelle à graisse doivent être vidés et nettoyés après chaque utilisation pour éviter les flambées et/ou incendies de graisse.

ENTRETIEN DE L'EXTÉRIEUR DU GRIL :

- Pour protéger votre gril contre la rouille excessive, maintenez-le toujours propre et couvrez-le en permanence lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Lavez les surfaces peintes avec du détergent doux et du produit de nettoyage non abrasif ou de l'eau savonneuse chaude.
- Lavez les pièces en plastique et en caoutchouc avec de l'eau savonneuse chaude et séchez-les. N'utilisez pas de Citrisol, produits de nettoyage abrasifs ou produits de nettoyage pour gril sur des pièces en plastique. Cela pourrait endommager des pièces et provoquer des défaillances.
- Les surfaces peintes extérieures peuvent être rénovées avec de la peinture pour barbecue haute température, par exemple du Rustoleum High Heat Semi-Gloss.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE DU FUMOIR ÉLECTRIQUE

AVERTISSEMENT DE SÉCURITÉ CONCERNANT LE FUMOIR ÉLECTRIQUE :

- Laissez toujours le fumoir et tous les composants refroidir complètement avant de les manipuler ou de les nettoyer.
- Avant d'entreposer le fumoir ou de le laisser sans surveillance, éliminez les braises, le charbon chaud et les cendres encore présents. Veillez à vous protéger ainsi que vos biens. Les braises, le charbon chaud et les cendres chaudes encore présents doivent être placés dans un conteneur métallique non combustible et doivent être complètement saturés d'eau. Laissez les cendres et l'eau dans le conteneur métallique pendant 24 heures avant de les mettre au rebut.
- Placez les braises, le charbon de bois et les cendres éteints à une distance sûre de toute matière combustible.
- Le cordon électrique et le contrôleur doivent aussi être rangés dans un endroit sec et hors de portée des enfants. Ne commandez pas le fumoir avec un contrôleur électrique dont le cordon, la fiche ou la sonde métallique est endommagé. Le contrôleur électrique est spécifiquement conçu pour être utilisé avec ce fumoir ; contactez-nous en cas de remplacement.
- N'immergez jamais le contrôleur électrique ou l'élément chauffant dans un liquide quelconque.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE DU FUMOIR ÉLECTRIQUE :

- Le réservoir d'eau, le bac à copeaux de bois et les grilles de cuisson doivent être lavés avec de l'eau chaude savonneuse, puis rincés et séchés. Les grilles de cuisson peuvent être enduites d'une fine couche d'huile végétale ou spray de cuisson pour éviter que les aliments adhèrent.
- Une fois que l'élément électrique est complètement froid, nettoyez-le avec un chiffon humide après chaque utilisation.
- Le joint de la porte et le joint de raccord qui y est attaché DOIVENT être nettoyés avec un chiffon humide propre après chaque utilisation afin de maintenir le joint en parfait état de fonctionnement.
- La porte vitrée peut être nettoyée avec une solution d'eau et de vinaigre et un chiffon doux. Vous pouvez aussi utiliser de la fine laine d'acier triple 0. N'utilisez pas de produit de nettoyage pour four ou vitre domestique.
- Si vous n'utilisez pas le fumoir pendant une période prolongée, vous pouvez aussi appliquer une fine couche d'huile végétale ou spray de cuisson à l'intérieur du fumoir pour le protéger contre la rouille.
- Si de la rouille apparaît à l'extérieur du fumoir, nettoyez la zone atteinte avec de la laine d'acier et appliquez une peinture résistante aux température élevées.
- N'appliquez pas de peinture supplémentaire sur la surface intérieure du fumoir. Si de la rouille se développe, éliminez-la avec de la laine d'acier, puis enduisez la surface d'huile végétale ou spray de cuisson.
- Lorsque le fumoir est froid et que vous ne l'utilisez pas, entreposez-le à l'intérieur, dans un endroit sec pour le protéger contre la rouille.

DÉPANNAGE

Un nettoyage et une maintenance adaptés, ainsi que l'utilisation de combustible propre, sec et de qualité évitera la plupart des problèmes de fonctionnement. Lorsque votre gril Pit Boss® est mal ou peu utilisé, les astuces de dépannage suivantes peuvent s'avérer utiles.

Pour consulter des FAQ, rendez-vous sur ***www.pitboss-grills.com***. Vous pouvez également contacter votre revendeur local agréé par Pit Boss® ou le service clients pour obtenir de l'aide.

ATTENTION : débranchez toujours le câble électrique avant d'ouvrir le gril pour effectuer une inspection, un nettoyage, une maintenance ou un entretien. Veillez à ce que le gril soit totalement froid afin d'éviter toute blessure.

FUMOIR ÉLECTRIQUE

SYMPTÔME	CAUSE	SOLUTION
Pas d'alimentation électrique du contrôleur	Absence de raccordement à la prise de sortie	Effectuez le raccordement à une source d'alimentation
	Déclenchement du GFI ou disjoncteur domestique	Réinitialisez le disjoncteur ou GFI. 15 A min.
	Mauvaise connexion au niveau du contrôleur	Débranchez la connexion et rebranchez-la.
	Contrôleur défectueux	Contactez-nous pour un remplacement.
Voyant d'alimentation/chauffage non allumé	L'appareil n'est pas sous tension	Mettez le contrôleur sous tension
	Contrôleur défectueux	Contactez-nous pour un remplacement.
L'élément n'est pas sous tension	Mauvaise connexion au niveau de l'élément	Débranchez la connexion et rebranchez-la.
	Élément défectueux	Contactez-nous pour un remplacement.
La température de l'armoire est imprécise	Sonde de température défectueuse	"Nettoyez la sonde de température avec un chiffon doux. Contactez-nous pour un remplacement."
	Contrôleur défectueux	Contactez-nous pour un remplacement.
L'appareil nécessite beaucoup trop de temps pour chauffer	Climat	Des températures inférieures à 18 °C (65 °F) peuvent augmenter la durée de chauffage
	Appareil raccordé à une rallonge	Raccordez l'appareil directement à la source d'alimentation. Utilisez une rallonge de 7,5 m maximum de long et de calibre 12/3.
	La porte n'est pas correctement fermée	Fermez la porte et ajustez le loquet pour que la porte soit complètement scellée
	Contrôleur défectueux	Ajustez les charnières de la porte
Espace entre la porte et le fumoir	Alignement de la porte	Contactez-nous pour obtenir un kit de porte de remplacement
	Joint de porte endommagé	Fermez la porte et ajustez le loquet de façon à sceller complètement la porte autour de l'appareil.
Pas de fumée	Pas de copeaux de bois	Déplacez l'appareil sur une surface de niveau et ajustez la hauteur
	L'élément ne reste pas allumé assez longtemps pour chauffer les copeaux de bois, à cause d'un réglage de température trop bas	"Ouvrez complètement l'évent. Réglez la température sur un niveau supérieur pour allumer l'élément."
	Bac à copeaux de bois endommagé	Contactez-nous pour un remplacement.
Le contrôleur n'ajustera pas la température	Élément défectueux	Contactez-nous pour un remplacement.

GRIL AU GAZ PROPANE

SYMPTÔME	CAUSE	SOLUTION
Le brûleur ne s'allume pas ou reste allumé	Pas de flux de gaz	Confirmez que la bouteille de gaz LP est pleine et que la vanne est en position « ouverte ».
	Obstruction du flux de gaz	Vérifiez si le régulateur n'est pas plié ou tordu
		Nettoyez les orifices du brûleur.
	Tuyau de la vanne du régulateur défectueux	Contactez-nous pour un remplacement.
	Le brûleur est hors de la vanne	Réengagez le brûleur dans la vanne.
	Présence de toile d'araignée ou d'obstruction dans le tube du brûleur	Nettoyez le tube du brûleur. Utilisez une brosse métallique douce pour nettoyer les orifices colmatés
	Orifices du brûleur obstrués	Nettoyez les orifices du brûleur.
	Brûleur défectueux	Contactez-nous pour un remplacement.
	Étincelle d'allumeur défectueuse	Vérifiez si l'électrode produit l'étincelle. L'étincelle doit être visible et doit jaillir hors de l'allumeur en direction du brûleur. Si vous ne voyez aucune étincelle, vous devrez peut-être ajuster légèrement la position en pliant un peu l'électrode pour la rapprocher ou l'éloigner du brûleur. Remplacez l'allumeur ou le fil de l'allumeur. Contactez Dansons pour le remplacement.
		Assurez-vous que la pile de votre allumeur est en bon état. Consultez le manuel d'utilisation pour la remplacer. Vérifiez si le brûleur s'allume.
Motif de flamme irrégulier. La flamme n'occupe pas tout le diamètre du brûleur	Orifices du brûleur obstrués	Nettoyez les orifices du brûleur. Utilisez une brosse métallique douce pour nettoyer les orifices colmatés
La flamme est jaune ou orange	Le brûleur est peut-être bloqué	Nettoyez les orifices du brûleur.
	Présence de toile d'araignée ou d'obstruction dans le tube du brûleur	Nettoyez le tube du brûleur.
	Résidus d'aliment ou graisse sur le brûleur	Nettoyez le brûleur.
	Le brûleur est hors de la vanne	Réengagez le brûleur dans la vanne.
	Mélange air/carburant non correct	Vous devrez peut-être ajuster le volet d'air principal pour augmenter la quantité d'air qui pénètre dans le brûleur
	Il y a peut-être des résidus sur le brûleur	Réglez le brûleur sur la position High pendant 5 minutes et laissez-le fonctionner porte ouverte.

GRIL AU CHARBON DE BOIS

SYMPTÔME	CAUSE	SOLUTION
Chaleur/flamme insuffisante	Chaleur/flamme insuffisante	Laissez le charbon de bois brûler jusqu'à ce qu'il soit recouvert d'une fine couche de cendres grises (généralement 20 à 25 minutes)
	Préchauffage inadéquat	Ouvrez complètement les évents
		Contrôlez et nettoyez les évents ou ouvertures de sortie
	Charbon de bois insuffisant	Ajoutez du charbon de bois dans le bac. Restez derrière à une distance sûre et utilisez une pince à manche long.
	Hauteur non correcte du plateau à charbon de bois	Déplacez le plateau à charbon de bois sur la position la plus haute.

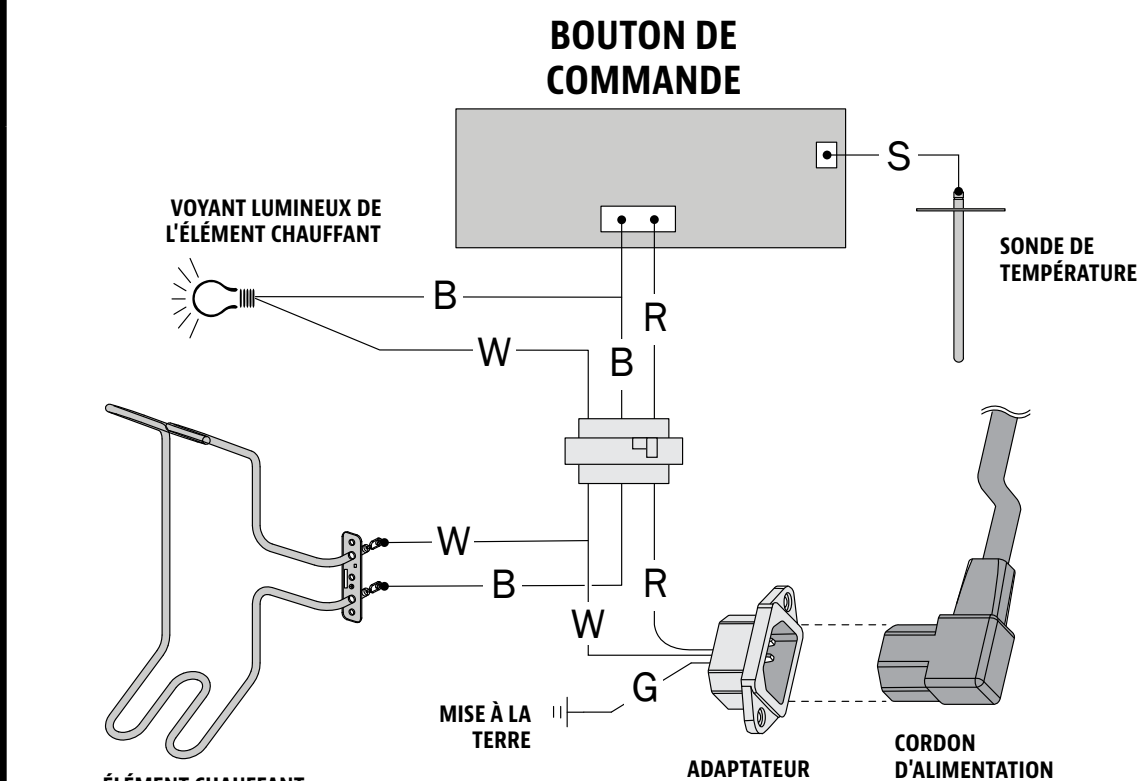
Flambée excessive/chaleur non uniforme	Préchauffage inadéquat	Après allumage, préchauffez le gril pendant 20 à 25 minutes en maintenant le couvercle principal fermé.
	Accumulation excessive de graisse et de cendre dans le bac à cendres/ d'égouttement	Nettoyez le bac à cendres/d'égouttement régulièrement. Ne recouvrez pas le bac d'une feuille d'aluminium. Consultez les instructions de nettoyage.
	Hauteur non correcte du plateau à charbon de bois	Déplacez le plateau à charbon de bois sur la position la plus basse.
La « peinture » semble peler à l'intérieur du couvercle ou du capot.	Accumulation de graisse sur les surfaces intérieures	Cela n'est pas un défaut. Le pelage est dû à de la graisse durcie qui sèche sous forme d'éclats semblables à de la peinture qui s'écaille. Un nettoyage régulier permet d'éviter cela. Consultez les instructions de nettoyage.

SCHÉMA DU CÂBLAGE ÉLECTRIQUE

Le système électrique utilise une technologie complexe. Pour vous protéger contre les surtensions et les courts-circuits électriques, consultez le schéma de câblage ci-dessous afin de confirmer que votre source d'alimentation est suffisante pour faire fonctionner l'appareil.

PB – EXIGENCES ÉLECTRIQUES
PRISE DE TERRE À 3 BROCHES DE 220 À 240 V, 50 Hz ET 1650 W

REMARQUE : les composants électriques, ayant été soumis à des tests de sécurité produit with a testing tolerance of ± 5-10 percent.



INDICATEUR

W : BLANC
B : BLEU
R : ROUGE
S : ARGENT
G : VERT

PIÈCES DE RECHANGE DU GRIL

N°	Description	Qté.
1-A	Thermomètre	2
2-A	Cadran du thermomètre	2
3-A	Couvercle de la sortie de fumée	1
4-A	Sortie de fumée	1
5-A	Grilles de réchauffage	2
6-A	Poignée du couvercle	2
7.1-A	Douille de la poignée du couvercle - gauche	3
7.2-A	Douille de la poignée du couvercle - droite	3
8-A	Plateau latéral gauche	1
9-A	Crochets à ustensiles	6
10-A	Plateau latéral droit	1
11-A	Plateau à charbon de bois	1
12-A	Système de levage du plateau à charbon de bois	1
13-A	Ensemble d'armoires des grils à gaz et à charbon de bois avec couvercles	1
14-A	Tentes à chaleur	3
15-A	Supports de tentes à chaleur	3
16-A	Boutons de commande du gaz (noirs)	3
17-A	Boutons de commande du fumoir (argentés)	1
18-A	Ensemble de poignée de traction de clapet d'air du fumoir	2
19-A	Ensemble de poignée de clapet d'air du plateau à charbon de bois	1
20-A	Ensemble de poignée de levage du plateau à charbon de bois	1
21-A	Supports arrière de la grille de cuisson	2
22-A	Supports avant de la grille de cuisson	2
23-A	Protège-graisse	4
24-A	Guides du plateau à cendres de charbon de bois	2
25-A	Plateau à cendres	1
26-A	Guides du plateau d'égouttement du module à gaz	2
27-A	Plateau à graisse du module à gaz	1
28-A	Coupelles à graisse	2
29-A	Boutons (pour plateau à graisse, plateau à cendres et clapet arrière de fumée)	3
30-A	Grilles de cuisson	4
31.1-A	Clapets d'air supérieurs du fumoir - gauche	1
31.2-A	Clapets d'air supérieurs du fumoir - droit	1
32-A	Armoire du fumoir	1
33-A	Grille de cuisson du fumoir (grande)	1
34-A	Grille de cuisson du fumoir (moyenne)	1

N°	Description	Qté.
35-A	Grille de cuisson du fumoir (petite)	1
36-A	Réservoir eau	1
37-A	Support du réservoir d'eau	1
38-A	Poignée de porte du fumoir	1
39-A	Thermomètre du fumoir	1
40-A	Porte du fumoir	1
41-A	Cache arrière des fils électriques	1
42-A		
43-A	Pieds de support arrière	2
44-A	Pied de support gauche	1
45-A	Pied de support droit	1
46-A	Ensemble d'armoire inférieure	1
47-A	Tiroirs	2
48-A	Douilles de poignée de tiroir	4
49-A	Poignées de tiroir	2
50-A	Charnières de porte du fumoir	2
51-A	Ensemble de bac à copeaux de bois	1
52-A	Roulettes pivotantes à frein	4
53-A	Briquet et chaîne	1
A-A	Vis M6x15 mm (Zn noir)	28
B-A	Vis M5x10 mm (Zn noir)	3
C-A	Vis M6x60 mm (Zn noir)	8
D-A	Vis M6x10 mm (Zn noir)	35
E-A	Vis M6x35 mm (Zn noir)	6
F-A	Vis M4x10 mm Scres (Zn noir)	24
G-A	Vis M4x8 mm (Zn blanc)	16
H-A	Boulons à épaulement M5x10 mm (Zn blanc)	8
I-A	Boulons à épaulement M6x15 mm (Zn blanc)	1
J-A	Écrous M6	8
K-A	Axes de charnières	2
L-A	Attaches R	3
M-A	Vis M6x30 mm (Zn noir)	4

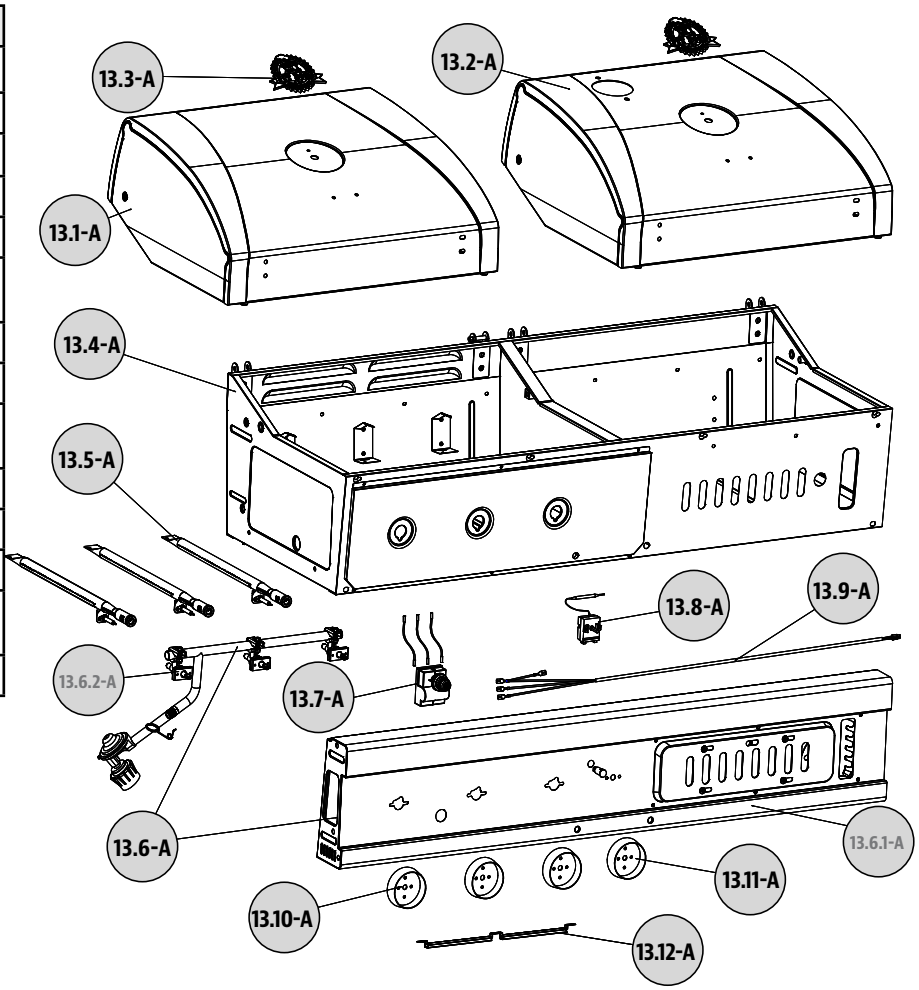
REMARQUE : en raison du développement continu du produit, des pièces peuvent faire l'objet de modifications sans préavis.

PIÈCES DE RECHANGE DU GRIL

ENSEMBLE D'ARMOIRES DES GRILS À GAZ ET À CHARBON DE BOIS AVEC COUVERCLES

N°	Description	Qté.
13.1-A	Couvercle du gril à gaz	1
13.2-A	Couvercle du gril à charbon de bois	1
13.3-A	Plaque d'identification	2
13.4-A	Ensemble de chambre principale	1
13.5-A	Ensemble de brûleur	3
13.6-A	Ensemble de panneau de commande et HVR	1
13.6.1-A	Ensemble de panneau de commande	1
13.6.2-A	Ensemble HVR	1
13.7-A	Ensemble d'allumeur avec fils électriques	1
13.8-A	Contrôleur analogique électrique	1
13.9-A	Fils électriques	1
13.10-A	Bague du bouton de commande de gaz	3
13.11-A	Bague du bouton de commande électrique	1
13.12-A	Tube de feu croisé	2

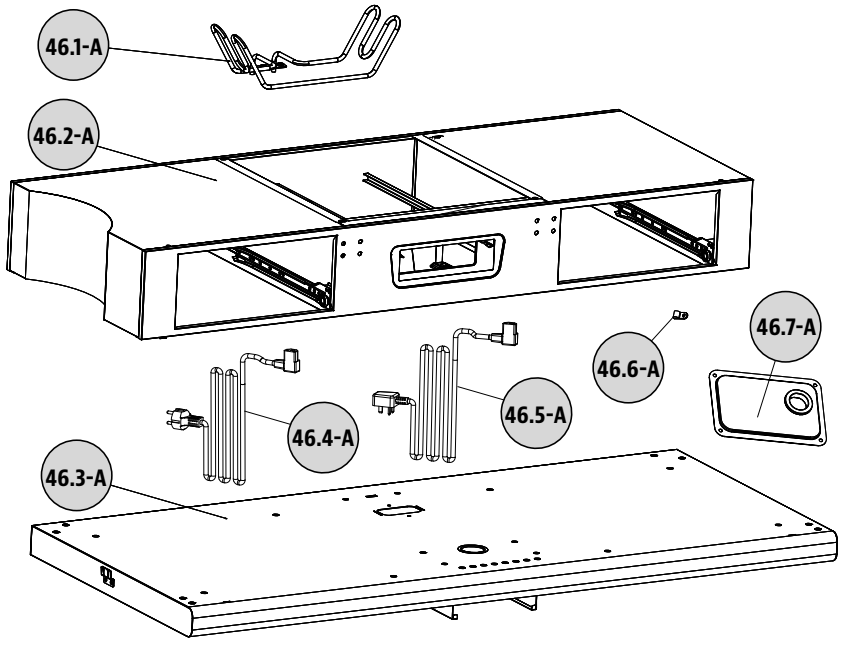
REMARQUE : en raison du développement continu du produit, des pièces peuvent faire l'objet de modifications sans préavis.



ENSEMBLE D'ARMOIRE INFÉRIEURE

N°	Description	Qté.
46.1-A	Élément chauffant	1
46.2-A	Armoire inférieure	1
46.3-A	Plateau inférieur	1
46.4-A	Cordon d'alimentation - fiche F	1
46.5-A	Cordon d'alimentation - fiche G	1
46.6-A	Clip du cordon d'alimentation	1
46.7-A	Plaque de couverture	1

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



GARANTIE

CONDITIONS

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

Dansons offre une garantie de cinq (5) ans sur les défauts et la confection de toutes les pièces et une garantie de cinq (5) ans sur les composants électriques. Dansons garantit que toutes les pièces sont exemptes de défauts de matériaux et de fabrication, pour la durée d'utilisation et de possession de l'acheteur d'origine. La garantie ne couvre pas les dégâts d'usure, tels que les éraflures, les entailles, les cabossages, les éclats ou les fissures cosmétiques mineures. Ces modifications esthétiques du gril n'impactent pas ses performances. La réparation ou le remplacement d'une pièce ne prolonge pas la garantie limitée au-delà des cinq (5) ans suivant la date d'achat.

Durant la période de la garantie, l'obligation de Dansons est limitée à la fourniture de pièces de rechange en cas de composants défectueux. Tant que cela se produit pendant la période de la garantie, Dansons ne vous facturera pas la réparation ou le remplacement des pièces retournées, fret payé d'avance, si Dansons détermine que ces pièces se révèlent défectueuses après inspection. Dansons ne sera pas tenu responsable des frais de transport, du prix de la main-d'œuvre ou des droits de sortie. 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, constituera l'accomplissement de toutes les responsabilités et obligations directes et dérivées de Dansons envers vous.

Dansons prend soin d'utiliser des matériaux retardant la formation de rouille. Même avec ces garanties, le revêtement protecteur peut être compromis par diverses substances et conditions qui échappent au contrôle de Dansons. Les fortes températures, l'humidité excessive, le chlore, les gaz industriels, les engrais, les pesticides utilisés pour les pelouses et le sel sont quelques-unes des substances pouvant affecter les revêtements métalliques. C'est pourquoi les garanties limitées ne couvrent pas la rouille ni l'oxydation, à moins que le composant du gril présente une perte d'intégrité structurelle. Si les scénarios décrits ci-dessus venaient à se produire, veuillez vous référer à la section Entretien et maintenance pour prolonger la durée de vie de votre appareil. Dansons recommande l'utilisation d'une housse de gril lorsque ce dernier n'est pas utilisé.

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

EXCEPTIONS

Il n'existe pas de garantie de performance écrite ou implicite concernant les grils Pit Boss® car le fabricant ne contrôle pas l'installation, le fonctionnement, le nettoyage, l'entretien ou le type de combustible brûlé. Cette garantie ne s'appliquera pas, et Dansons n'assumera aucune responsabilité, si votre appareil n'a pas été installé, utilisé, nettoyé et entretenu conformément à ce mode d'emploi. L'utilisation d'un gaz non évoqué dans ce document pourrait annuler la garantie. La garantie ne couvre pas les dommages ou casses causés par une mauvaise utilisation, une mauvaise manipulation ou des modifications.

Dansons et les revendeurs agréés de 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 plainte est déposée contre Dansons, basée sur la violation de cette garantie ou de tout autre type de garantie explicite ou implicite en vertu d'une loi, le fabricant ne sera en aucun cas tenu responsable des dommages particuliers, directs, indirects et consécutifs ou de tout autre dommage, quel qu'il soit, qui dépasserait le prix d'achat d'origine du produit. Toutes les garanties du fabricant sont énoncées dans les présentes et aucune plainte ne peut être déposée contre le fabricant par le biais d'une garantie ou d'une représentation.

Certains états n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages ou garanties accessoires ou consécutifs, ni la limitation de garanties tacites, de sorte que certaines des limitations ou exclusions exposées dans les présentes peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie limitée vous donne des droits juridiques spécifiques, et d'autres droits qui varient d'un État à l'autre.

COMMANDER DES PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces de rechange, veuillez contacter votre revendeur local ou consulter notre boutique en ligne à l'adresse suivante : **www.pitboss-grills.com**

CONTACTER LE SERVICE CLIENTS

Si vous avez la moindre question ou si vous rencontrez des problèmes, contactez le service clients: **service-eu@dansons.com**

SERVICE DE LA GARANTIE

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

MODÈLE	NUMÉRO DE SÉRIE
DATE D'ACHAT	REVENDEUR AGRÉÉ

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

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

Lea las instrucciones antes de usar el aparato.

1. El usuario no debe manipular las piezas selladas por el fabricante o agente. No modifique el aparato.
2. SOLO PARA USO EN EXTERIORES. No use la barbacoa en un espacio cerrado y/o habitable, por ejemplo, casas, carpas, caravanas, casas, botes. Peligro de muerte por envenenamiento por monóxido de carbono.
3. Coloque su parrilla al aire libre, en una superficie nivelada no combustible y en un lugar bien ventilado. Mantenga un espacio libre mínimo de 914 centímetros (36 pulgadas) entre todos los lados de la parrilla, la rejilla, las paredes u otro material combustible. No cumplir con estas indicaciones puede evitar una ventilación adecuada y puede aumentar el riesgo de incendio y/o daños materiales, lo que también podría provocar lesiones personales.
4. Apague el suministro de gas en el cilindro de gas después de su uso.

   Debe ponerse en contacto con los encargados locales de su vivienda, edificio o de los bomberos, o autoridad competente, para obtener los permisos necesarios, misión o información sobre cualquier restricción de la instalación, como los de cualquier barbacoa que se instale en una superficie combustible, requisitos de inspección o incluso la capacidad de uso, de su zona.

5. Este aparato debe mantenerse alejado de materiales inflamables durante su uso.

   ADVERTENCIA No use alcohol, gasolina o fluidos similares para encender o reavivar un fuego. Cumple con la norma EN 1860-3.

6. Asegúrese de que salgan llamas de todos los puertos de los quemadores en cada uso. A las arañas y los insectos les gusta construir guaridas en los puertos de los quemadores. Los puertos de los quemadores bloqueados pueden evitar el flujo de gas hacia los quemadores y provocar un incendio en el puerto del quemador o fuego debajo de la parrilla.
7. NO deje la parrilla desatendida mientras esté encendida o en uso.
8. NO permita que la grasa o el goteo calientes caigan sobre la conjunto de la manguera y el regulador. Si esto ocurre, cierre el suministro de gas de inmediato. Vacíe la bandeja/recipiente para grasa, limpie el conjunto de la manguera y el regulador e inspeccione si hay daños antes de usarlos.

   ADVERTENCIA: puede haber partes fácilmente accesibles muy calientes. Mantenga alejados a los niños pequeños

9. NO arroje agua a un fuego de grasa. No es posible cerrar la tapa para extinguir un fuego de grasa.
10. NO bloquee las áreas de ventilación en los lados, la parte posterior o el compartimento del carrito de la parrilla.
11. Nunca verifique si hay fugas usando una cerilla o llama abierta.
12. NO guarde artículos en el carrito que puedan incendiarse o dañar su parrilla (como suministros/químicos para piscinas, manteles, virutas de madera).
13. Hay cables de suministro o cables de extensión más largos y desmontables disponibles y se pueden usar si se tiene cuidado al hacerlo, de acuerdo con los siguientes requisitos:
    - El cable de extensión debe ser un cable de tres hilos con conexión a tierra.
    - Los cables de extensión para exteriores deben usarse con productos para uso en exteriores y están marcados con el sufijo "W" y con la frase "Apto para uso con electrodomésticos para exteriores".

ADVERTENCIA: INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN ELÉCTRICA A TIERRA

Este aparato de gas para cocinar al aire libre está equipado con un enchufe de dos clavijas (conexión a tierra) para protegerlo contra el riesgo de descarga eléctrica y debe enchufarse directamente en un receptáculo de dos clavijas con conexión a tierra. No corte ni quite el terminal de tierra de este enchufe.

14. Utilice esta parrilla únicamente sobre una superficie dura, nivelada, incombustible y estable (cemento, suelo, etc.) capaz de soportar el peso de la parrilla. Nunca lo use en superficies de madera o inflamables.
15. NO use la parrilla sin el depósito de cenizas instalado. NO intente retirar el depósito de cenizas mientras este contenga carbón caliente.
16. Recomendamos el uso de un encendedor de carbón para evitar los peligros asociados con el líquido encendedor de carbón.
17. Use un encendedor de carbón o carbón que haya sido tratado previamente con líquido inflamable cuando encienda el fuego en la sección de carbón de su parrilla.
18. No exceda una temperatura de 205 °C (400 °F). No permita que el carbón y/o la madera toquen las paredes de la parrilla. Hacerlo reducirá en gran medida la vida útil del metal y el acabado de su parrilla.
19. Tenga cuidado al ensamblar y operar su parrilla para evitar rasguños o cortes de bordes afilados de partes metálicas. Tenga cuidado al introducir la mano en el interior o debajo de la parrilla.

PELIGROS Y ADVERTENCIAS

1. No deje el ahumador desatendido.
2. No cubra las rejillas con papel de aluminio. Esto atrapará el calor y causará daños graves al ahumador eléctrico.
3. La bandeja de goteo es solo para la parte inferior del ahumador eléctrico. No coloque la bandeja de goteo sobre la rejilla, ya que esto puede dañar el ahumador eléctrico.
4. La caja de virutas de madera está CALIENTE cuando se usa un ahumador eléctrico. Tenga cuidado al manipular o añadir madera.
5. Para desconectarla, apague el panel de control y luego retire el enchufe de la toma de corriente.
6. Desenchufe de la toma cuando no esté en uso y antes de limpiar. Deje que la unidad se enfríe por completo antes de añadir/quitar las rejillas, la caja de virutas de madera o la bandeja de agua.
7. Deseche las cenizas frías colocándolas en papel de aluminio, remojándolas con agua y tirándolas en un recipiente no combustible.
8. No almacene la barbacoa eléctrica con cenizas CALIENTES dentro de la unidad. Guarde la unidad solo cuando todas las superficies estén frías.
9. No se recomiendan los accesorios ni piezas no suministradas por Dansons, ya que pueden causar lesiones.
10. Nunca use el ahumador eléctrico para otro propósito que no sea el previsto. Esta unidad no es para uso comercial.
11. AUtilice siempre el ahumador eléctrico de acuerdo con todos los códigos de incendios locales, estatales y federales aplicables.

PRECAUCIÓN: para garantizar una protección continua contra el riesgo de descarga eléctrica, conéctelo solo a tomas de corriente con conexión a tierra.

12. No limpie este producto con un pulverizador de agua o similar.
13. No use pellets ni trozos de madera.
14. Almacene los productos en interiores cuando no estén en uso, fuera del alcance de los niños.

⚠ CONSIDERACIONES IMPORTANTES ⚠

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. La unidad DEBE estar en el suelo. No coloque la unidad sobre mesas o mostradores. NO mueva la unidad a través de superficies irregulares.
2. No levante la unidad por la manija trasera.
3. No enchufe el ahumador eléctrico hasta que esté completamente ensamblado y listo para su uso.
4. Use solo una toma de corriente con conexión a tierra aprobada.
5. No utilizar durante una tormenta eléctrica.
6. No exponga el ahumador eléctrico a la lluvia o al agua en ningún momento.

PRECAUCIÓN: para garantizar una protección continua contra el riesgo de descarga eléctrica, conéctelo solo a tomas de corriente con conexión a tierra.

Como protección contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes ni el panel de control en agua o líquidos. No haga funcionar ningún aparato con un cable o enchufe dañado, o si el aparato no funciona bien o ha resultado dañado de alguna manera. Póngase en contacto con atención al cliente de Pit Boss®.

7. Mantenga un extintor de incendios accesible en todo momento mientras hace funcionar el ahumador eléctrico.
8. No permita que el cable toque superficies calientes.
9. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, o en un horno caliente.
10. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del ahumador eléctrico en todo momento. No permita que los niños usen el ahumador eléctrico. Es necesaria una estricta supervisión si hay niños o mascotas cerca de donde se esté usando el ahumador eléctrico.
11. El combustible, como las briquetas de carbón o los pellets de calor, no se debe utilizar en el ahumador eléctrico.
12. Nunca use el ahumador eléctrico como calentador (VER MONÓXIDO DE CARBONO).
13. Use el ahumador eléctrico solo en una superficie nivelada y estable para evitar que se vuelque.
14. El ahumador eléctrico está CALIENTE mientras está en uso y permanecerá CALIENTE durante un periodo de tiempo posterior. Tenga precaución.
15. No permita que nadie realice actividades cerca del ahumador eléctrico durante o después de su uso hasta que la unidad se haya enfriado.
16. El uso de alcohol, medicamentos recetados o no recetados puede afectar la capacidad del usuario para ensamblar u hacer funcionar de manera segura el ahumador eléctrico.
17. Evite golpear el ahumador eléctrico.
18. No mueva el aparato durante su uso. Permita que el ahumador se enfríe por completo antes de moverlo o guardarlo. Tenga cuidado al retirar alimentos del ahumador eléctrico. Todas las superficies están CALIENTES y pueden causar quemaduras.
19. Use guantes protectores o herramientas de cocina largas y resistentes.
20. Evite usar el ahumador sobre superficies de madera o inflamables.
21. Almacene los productos en interiores cuando no estén en uso, fuera del alcance de los niños.
22. No haga funcionar ningún aparato con daños o si el aparato no funciona bien o ha resultado dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.
23. No deje el cable colgando encima del borde de una mesa ni en contacto con superficies calientes.
24. Siempre conecte el enchufe al aparato primero, luego enchufe el cable a la toma de corriente. Para desconectarlo, apague el panel de control y luego retire el enchufe de la toma de corriente de pared.
25. No utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto.
26. Durante su uso, el aparato se calienta. Se debe tener cuidado para evitar tocar elementos calefactores dentro del horno.

⚠ CONSIDERACIONES IMPORTANTES ⚠

ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles se calientan durante su uso.

1. Se debe tener cuidado para evitar tocar elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deberán mantenerse alejados a menos que estén continuamente supervisados.
2. No use limpiadores abrasivos fuertes o raspadores metálicos afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno/el vidrio de las tapas con bisagras de la placa (según corresponda), ya que pueden rayar la superficie, lo que puede romper el vidrio.
3. Las instrucciones para hornos que tienen baldas deben incluir detalles que indiquen la instalación correcta de las misma.
4. Las instrucciones para conjuntos de cocina, quemadores y hornos deben indicar que no se puede usar un limpiador a vapor.
5. A menos que las instrucciones indiquen lo contrario, las instrucciones para conjuntos de cocina y hornos deberán indicar que el aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento.
6. Este aparato lo pueden utilizar niños a partir de ocho años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o que carezcan de experiencia o conocimientos si están bajo supervisión o han recibido formación sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben realizarlas niños sin supervisión.
7. Las instrucciones sobre personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento no son aplicables.

PRECAUCIÓN: Lea las instrucciones antes de usar la máquina.

8. Si los símbolos IEC 60417-5021 se utilizan en el producto o en las instrucciones, se explicará su significado.
9. Las instrucciones también deben indicar el peso máximo del aparato vacío.

ATENCIÓN: El terminal Equipotential se puede encontrar en el área inferior del producto.

MONÓXIDO DE CARBONO (el "asesino silencioso")

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

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

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

ANUNCIOS DE SEGURIDAD

CE

CUMPLE LAS DISPOSICIONES DE EN 498:2012 Y EN 1860-1:2013+A1:2017 IEC 60335-2-36:2002 (QUINTA EDICIÓN) + A1:2004 + A2:2008 JUNTO CON IEC 60335-1:2010 (QUINTA EDICIÓN) EN 55014-1:2017, EN 61000-3-2:2014, EN 61000-3-3:2013, EN 55014-2:2015".

CÓDIGO DEL APARATO:	PBMEMUU001				
NOMBRE DEL APARATO:	PARRILLA EXTERIOR				
CALOR ENTRANTE TOTAL:	8.79KW (639G/H)				
CALOR ENTRANTE EN EL QUEMADOR DE LA PARRILLA:	2.93KW (213 G/H)				
NOMBRE COMERCIAL:	PIT BOSS®				
CATEGORÍA DE GAS:	I3+(28~30/37)		I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)
TIPOS DE GAS:	BUTANO (G30)	PROPANO (31)	BUTANO, PROPANO O MEZCLAS DE ESTOS		
PRESIÓN DEL GAS:	28-30 MBAR	37 MBAR	(28-30) MBAR	37 MBAR	50 MBAR
TAMAÑO DEL INYECTOR (MM):	0.86		0.86	0.81	0.75

2531CT-0175
2531-21

DATOS ELÉCTRICOS:	ENCHUFE DE 3 CLAVIJAS CON CONEXIÓN A TIERRA DE 220-240 V, 50 Hz, 1650 W
PIN CÓDIGO:	2531CT-0175
I3+(28~30/37):	BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI, LV
I3B/P(30):	LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU, LV
I3B/P(37):	PL
I3B/P(50):	AT, DE, SK, CH, LU

SOLO PARA USO EN EXTERIORES.

ADVERTENCIA: PUEDE HABER PARTES FÁCILMENTE ACCESIBLES MUY CALIENTES. MANTENGA ALEJADOS A LOS NIÑOS PEQUEÑOS

LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL APARATO

NO UTILICE ALCOHOL O GASOLINA PARA ENCENDER O REAVIVAR UN FUEGO.

ADVERTENCIA NO USE ALCOHOL, GASOLINA O FLUIDOS SIMILARES PARA ENCENDER O REAVIVAR UN FUEGO



DANSONS

AVISO DE COPYRIGHT

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

DANSONS EUROPE
11 Rue Galvani Paris, France 75017

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

ATENCIÓN AL CLIENTE
www.pitboss-grills.com

ÍNDICE

Información de seguridad 95

Piezas y especificaciones..... 101

Preparación del montaje..... 103

Instrucciones de montaje

- Montaje de la pata de soporte delantera izquierda..... 103
- Montaje de la pata de soporte delantera derecha 104
- Montaje de las ruedas traseras de soporte 104
- Instalación de las rueda giratorias..... 105
- Fijación de la perilla de la compuerta de aire..... 105
- Colocación del armario del ahumador a la base de la armario inferior..... 105
- Instalar la caja de virutas de madera 106
- Montaje de las manijas del cajón..... 106
- Instalación de los cajones en el conjunto de armarios..... 106
- Colocación del soporte de la bandeja para el agua..... 107
- Colocación de la bandeja para el agua 107
- Instalación de rejillas al armario inferior..... 107
- Montaje de las manijas de la puerta del ahumador..... 108
- Instalación del termómetro de la puerta 108
- Montaje de las bisagras de la puerta del ahumador..... 108
- Instalación de la puerta del ahumador 109
- Preparación del conjunto de la parrilla para la instalación..... 109
- Colocación del sensor de temperatura..... 110
- Conexión de componentes de gas en el conjunto del carro .. 110
- Instalación de la cubierta posterior eléctrica 111
- Montaje de las compuertas de aire del ahumador..... 111
- Colocación de la manija de las compuertas de aire del ahumador..... 111
- Montaje de las guías del depósito de cenizas 112
- Montaje de las perillas en las bandejas de ceniza y grasa..... 112
- Instalación de las bandejas de grasa y de ceniza..... 113
- Instalación de los recipientes para grasa..... 113
- Montaje de protectores de grasa..... 114
- Instalación de ganchos para herramientas..... 114
- Montaje de la mesa lateral izquierda..... 114
- Montaje de la mesa lateral derecha..... 115
- Montaje de los soportes posteriores de las rejillas de cocción..... 115
- Montaje de los soportes delanteros de las rejillas de cocción..... 115
- Montaje de los soportes para las barras saborizantes..... 116
- Colocación de las barras saborizantes 116
- Montaje del sistema de elevación de la bandeja de carbón..... 116
- Colocación del sistema de elevación de la bandeja de carbón..... 117
- Colocación de perillas de control de gas negro 117
- Colocación de la perilla de control plateada..... 118
- Colocación de la manija de la compuerta de la bandeja de carbón..... 118
- Colocación de la bandeja de carbón..... 118
- Montaje de la chimenea 119
- Instalación de la rejilla de calentamiento (parrilla de gas) 119
- Instalación de la rejilla de calentamiento (parrilla de carbón)... 120
- Colocación de rejillas para cocinar..... 120
- Instalación de termómetros de la tapa..... 120
- Montaje de las manijas de la tapa..... 121
- Montaje del retenedor de la manguera de alambre 121
- Instalación de las baterías del encendedor de gas..... 121
- Sustitución del cable dealimentación..... 122
- Revisión del conjunto completo 122

Conexión a una fuente de gas..... 122

Instrucciones de funcionamiento

- Unidad se gas propano 127
- Unidad de carbón..... 129
- Ahumador eléctrico..... 120

Cuidado y mantenimiento

- Unidad se gas propano 132
- Unidad de carbón..... 133
- Ahumador eléctrico..... 134

Resolución de problemas..... 135

Diagrama de cableado eléctrico..... 137

Piezas de repuesto 138

Garantía 140

ES

ESPAÑOL

PIEZAS Y ESPECIFICACIONES

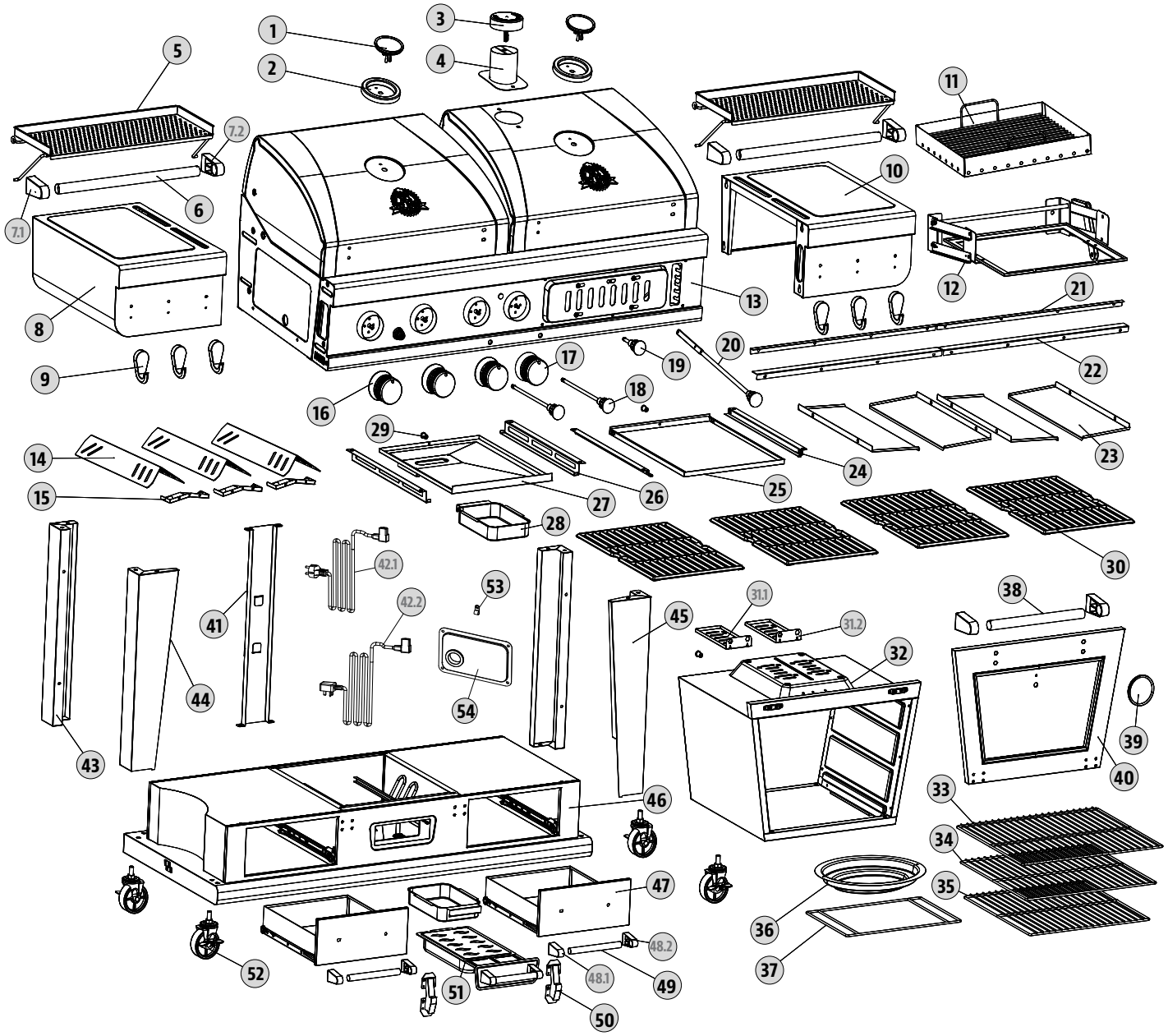
N.º	Descripción	Cant
1	Termómetro	2
2	Biseles del termómetro	2
3	Tapa de la chimenea	1
4	Chimenea	1
5	Bandejas para calentar	2
6	Asas de la tapa	2
7.1	Separador de las asas de la tapa: izquierda	3
7.2	Separador de las asas de la tapa: derecha	3
8	Mesa lateral izquierda	1
9	Ganchos para herramientas	6
10	Mesa lateral derecha	1
11	Bandeja de carbón	1
12	Sistema de elevación de la bandeja de carbón	1
13	Conjunto del armario de carbón y gas y las tapas	1
14	Barras saborizantes	3
15	Soportes de las barras saborizantes	3
16	Perillas de control de gas (negro)	3
17	Perillas de control del ahumador (plateado)	1
18	Conjunto de manija de extracción de la compuerta de aire del ahumador	2
19	Conjunto de manija de la compuerta de aire de la bandeja de carbón	1
20	Conjunto de manija de elevación de la bandeja de carbón	1
21	Soportes posteriores de las rejillas de cocción	2
22	Soportes delanteros de las rejillas de cocción	2
23	Protectores de grasa	4
24	Guías del depósito de cenizas	2
25	Bandejas de ceniza	1
26	Guías de la bandeja de goteo de gas	2
27	Bandeja de grasa de gas	1
28	Recipientes para grasa	2
29	Perillas (para la bandeja de grasa, la bandeja de ceniza y la compuerta trasera de humo)	3
30	Rejillas para cocinar	4
31.1	Compuertas de aire superiores del ahumador: izquierda	1
31.2	Compuertas de aire superiores del ahumador: derecha	1
32	Armario del ahumador	1
33	Rejilla para cocinar del ahumador (grande)	1
34	Rejilla para cocinar del ahumador (mediana)	1

N.º	Descripción	Cant
35	Rejilla para cocinar del ahumador (pequeña)	1
36	Bandeja para el agua	1
37	Soporte de la bandeja para el agua	1
38	Manija de la puerta del ahumador	1
39	Termómetro del ahumador	1
40	Puerta del ahumador	1
41	Cubierta trasera de cable eléctrico	1
42.1	Cable de alimentación: enchufe F	1
42.2	Cable de alimentación: enchufe G	1
43	Patas de soporte traseras	2
44	Pata de soporte izquierda	1
45	Pata de soporte derecha	1
46	Conjunto del armario inferior	1
47	Cajones	2
48.1	Separador del tirador del cajón: izquierda	2
48.2	Separador del tirador del cajón: derecha	2
49	Tiradores del cajón	2
50	Bisagras de la puerta del ahumador	2
51	Conjunto de la caja de virutas de madera	1
52	Ruedas pivotantes con bloqueo	4
53	Clip para cable de alimentación	1
54	Placa de cubierta	1
A	Tornillos M6x15 mm (Zn negro)	28
B	Tornillos M5x10 mm (Zn negro)	3
C	Tornillos M6x60 mm (Zn negro)	8
D	Tornillos M6x10 mm (Zn negro)	35
E	Tornillos M6x35 mm (Zn negro)	6
F	Tornillos M4x10 mm (Zn negro)	24
G	M4x8 mm (Zn blanco)	16
H	Pernos con resalto M5x10 mm (Zn blanco)	8
I		
J	Tuercas M6	8
K	Pernos de bisagra	2
L	Pinzas R	3
M	Tornillos M6x30 mm (Zn negro)	4

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

Ilustración en la página siguiente.

PIEZAS Y ESPECIFICACIONES



PB – REQUISITOS ELÉCTRICOS

ENCHUFE DE 3 CLAVIJAS CON CONEXIÓN A TIERRA DE 220-240 V, 50 Hz, 1650 W

PB: REQUISITOS DE GAS LP

BTU: 10 000 BTU/TOTAL DEL QUEMADOR: 30 000 BTU (8,79 KW), 639 G/H

MODELO		UNIDAD MONTADA (AxAxP)	PESO DE LA UNIDAD	ÁREA DE COCINA	RANGO DE TEMPERATURAS
PB	PBMEMUU001	1880mm x 1200mm x 630mm / 74 pu x 47 pu x 24,75 pu	98 kg / 215 libras	*Ahumador eléctrico cúbico* - 0,047 m^3 / 1,65 ft^3 ***TOTAL* - 11960 cm² / 1853 pu.cu.**	38-204°C / 100-400°F

PREPARACIÓN DEL MONTAJE

Las piezas se encuentran repartidas por el embalaje de envío, incluso debajo de la parrilla. Inspeccione la parrilla, las piezas y el blíster de tornillos y arandelas después de retirar el embalaje de envío protector. Tire todos los materiales de embalaje dentro y fuera de la barbacoa antes de proceder al montaje, y revise e inspeccione todas las piezas cotejándolas con la lista de piezas. Si alguna pieza falta o está dañada, no intente realizar el montaje. Los daños causados por el envío no están cubiertos por la garantía. Póngase en contacto con su distribuidor o con la Atención al cliente de Pit Boss®.

www.pitboss-grills.com

IMPORTANTE: para facilitar la instalación, el uso de dos personas es útil (pero no necesario) a la hora de montar esta unidad.

Herramientas necesarias para el montaje: destornillador y llave inglesa. *Incluye una llave inglesa para las ruedas.*



INSTRUCCIONES DE MONTAJE

IMPORTANTE: Se aconseja leer cada paso en su totalidad antes de comenzar el montaje según las instrucciones. No ajuste los tornillos por completo hasta que se hayan colocado todos los tornillos de ese paso.

1. MONTAJE DE LA PATA DE SOPORTE DELANTERA IZQUIERDA

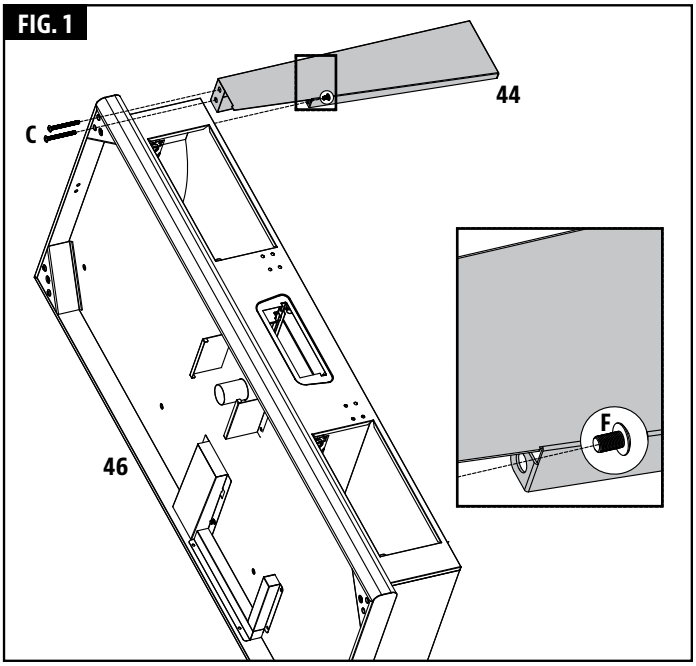
Piezas necesarias:

1 x Conjunto del armario inferior *(#46)*
1 x Pata de soporte izquierda *(#44)*
2 x Tornillos M6x60 mm *(#C)*
1 x Tornillos M4x10 mm *(#F)*

Instalación:

- Coloque un trozo de cartón plano en el suelo para evitar los arañazos en la unidad.
- Instale la pata de soporte delantera izquierda en el conjunto del armario inferior.
  Utilice: 2 tornillos M6x60 mm y 1 tornillo M4x10 mm.
  Ver Fig. 1.

FIG. 1



ES
ESPAÑOL

2. MONTAJE DE LA PATA DE SOPORTE DELANTERA DERECHA

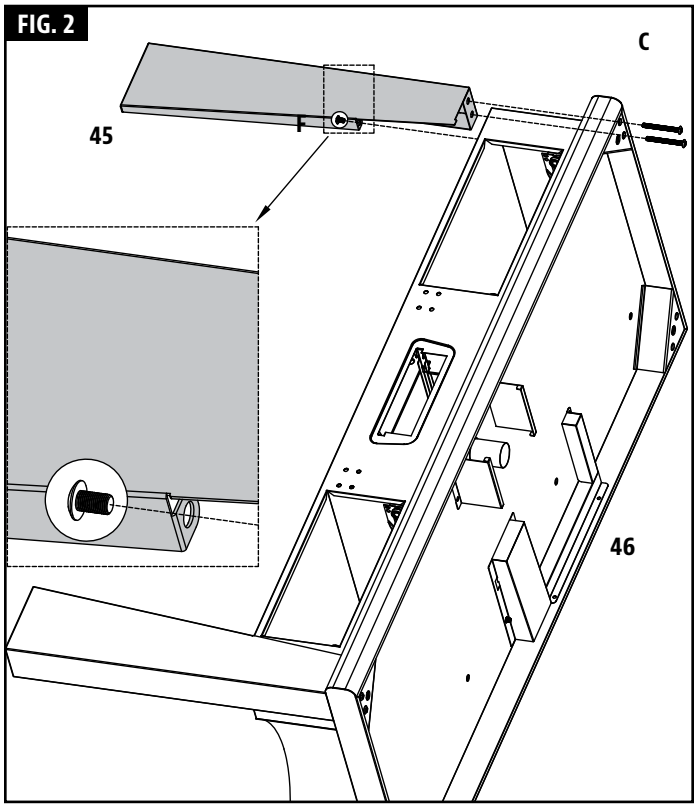
Piezas necesarias:

1 x Conjunto del armario inferior *(#46)*
1 x Pata de soporte derecha *(#45)*
2 x Tornillos M6x60 mm *(#C)*
1 x Tornillos M4x10 mm *(#F)*

Instalación:

· Instale la pata de soporte delantera derecha en el conjunto del armario inferior.
Utilice: 2 tornillos M6x60 mm y 1 tornillo M4x10 mm.
Ver Fig. 2.

FIG. 2



3. MONTAJE DE LAS RUEDAS TRASERAS DE SOPORTE

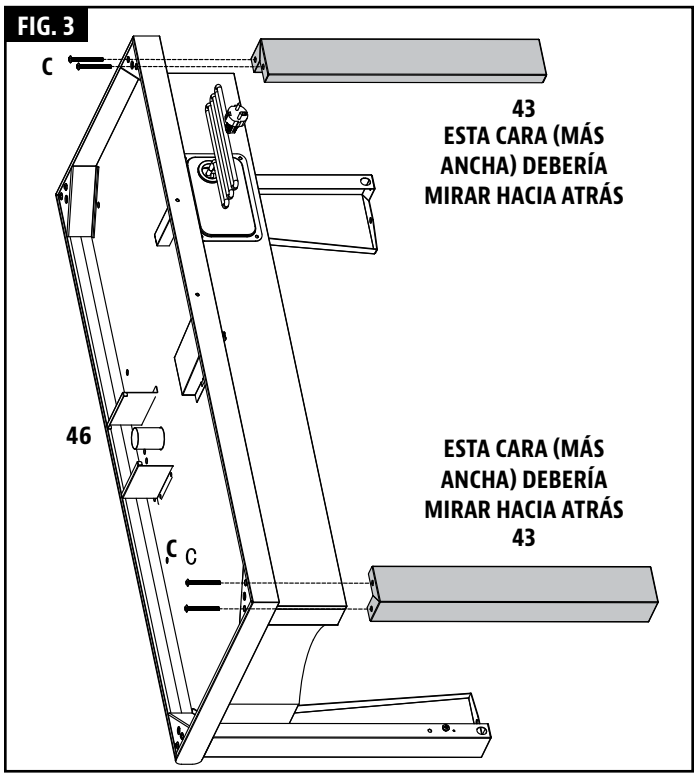
Piezas necesarias:

1 x Conjunto del armario inferior *(#46)*
1 x Patas de soporte traseras: derecha *(#43)*
1 x Patas de soporte traseras: izquierda *(#43)*
4 x Tornillos M6x60 mm *(#C)*

Instalación:

· Instale la pata de soporte trasera derecha y la pata de soporte izquierda trasera en el conjunto del armario inferior Conjunto.
Utilice: 4 tornillos M6x60 mm
Ver Fig. 3.

FIG. 3



4. INSTALACIÓN DE LAS RUEDA GIRATORIAS

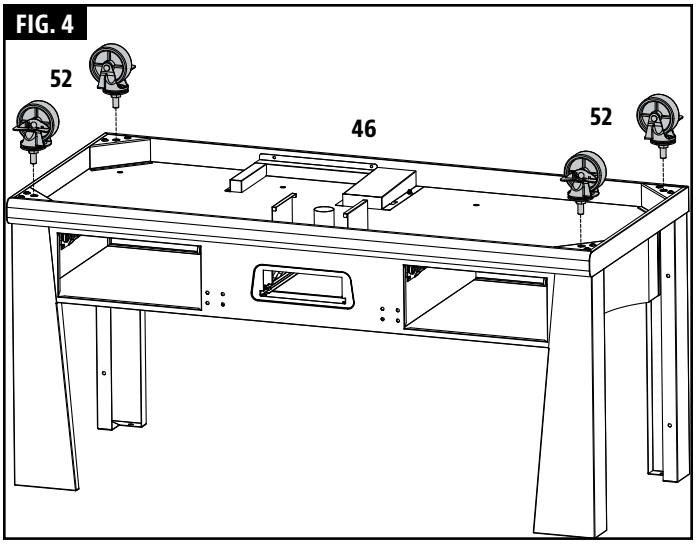
Piezas necesarias:

4 x Ruedas pivotantes con bloqueo *(#52)*
1 x Conjunto del armario inferior *(#46)*

Instalación:

- Coloque el conjunto del armario inferior del revés y monte las cuatro ruedas giratorias con bloqueo en el conjunto del armario inferior.
  Ver Fig. 4.
- Ajuste las ruedas giratorias en su sitio usando la llave inglesa para ruedas. Vuelva a colocarlo del derecho.

FIG. 4



5. FIJACIÓN DE LA PERILLA DE LA COMPUERTA DE AIRE

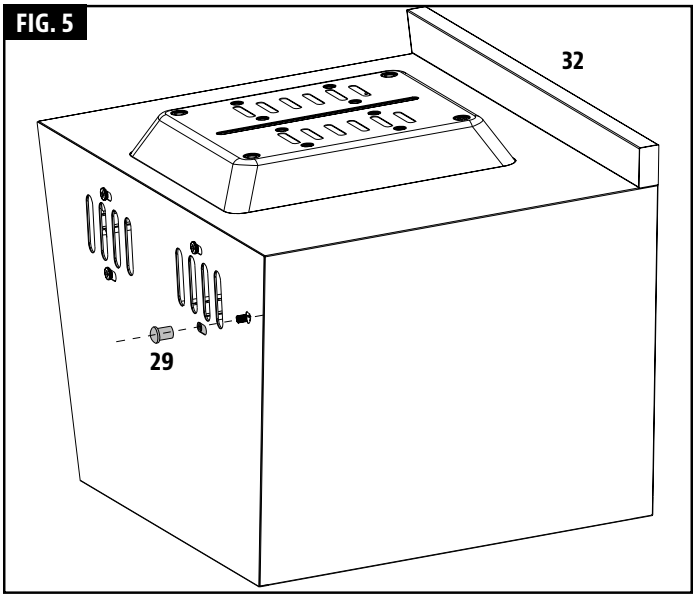
Piezas necesarias:

1 x Armario del ahumador *(#32)*
1 x Perillas *(#29)*
1 x Tornillos M5x10 mm *(#B)*

Instalación:

- Instale el asa en la compuerta del aire del armario del ahumador.
  Utilice: 1 tornillo M5x10 mm.
  Ver Fig. 5.

FIG. 5



6. COLOCACIÓN DEL ARMARIO DEL AHUMADOR A LA BASE DE LA ARMARIO INFERIOR

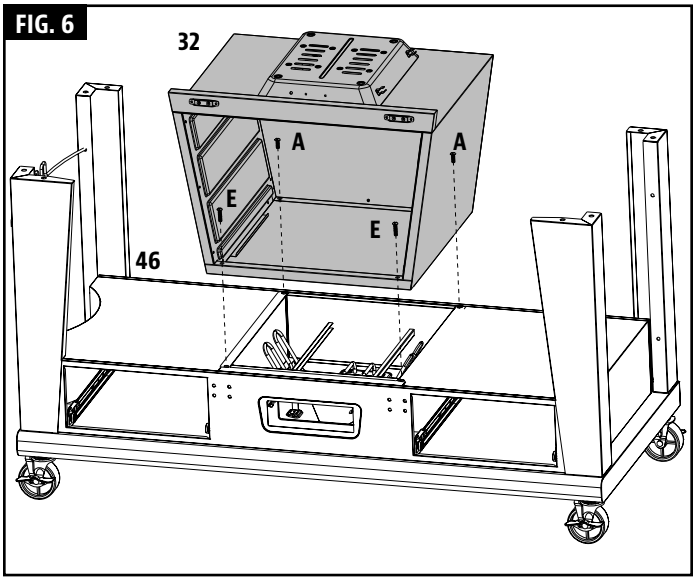
Piezas necesarias:

1 x Armario del ahumador *(#32)*
1 x Conjunto del armario inferior *(#46)*
2 x Tornillos M6x15 mm *(#A)*
2 x Tornillos M6x35 mm *(#E)*

Instalación:

- Una el conjunto del armario del ahumador al conjunto del armario inferior.
  Utilice: 2 tornillos M6x15 mm y 2 tornillos M6x35 mm.
  Ver Fig. 6.

FIG. 6



7. INSTALAR LA CAJA DE VIRUTAS DE MADERA

Piezas necesarias:

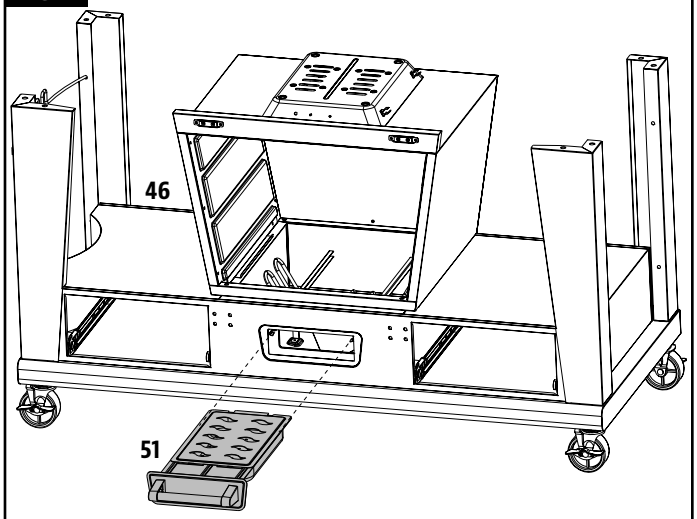
1 x Conjunto de la caja de virutas de madera *(#51)*
1 x Conjunto del armario inferior *(#46)*

Instalación:

· Deslice el conjunto de la caja de virutas de madera en los rieles de soporte de la caja de virutas de madera del conjunto del armario inferior.
Ver Fig. 7.

Nota: cuando retire la caja de virutas de madera del ahumador, levante la manija y tire de la caja de virutas de madera.

FIG. 7



8. MONTAJE DE LAS MANIJAS DEL CAJÓN

Piezas necesarias:

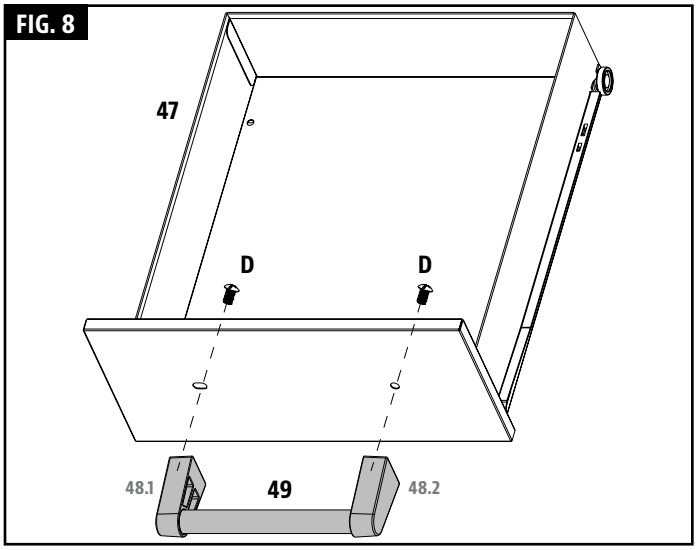
2 x Tiradores del cajón *(#49)*
4 x Separador del tirador del cajón *(#48)*
2 x Cajones *(#47)*
4 x Tornillos M6x10 mm *(#D)*

Instalación:

· Monte un tirador del cajón y dos separadores del tirador del cajón en el cajón.
Utilice: 2 tornillos M6x10 mm.
Ver Fig. 8.

· Repita el mismo paso para el otro cajón.

FIG. 8



9. INSTALACIÓN DE LOS CAJONES EN EL CONJUNTO DE ARMARIOS

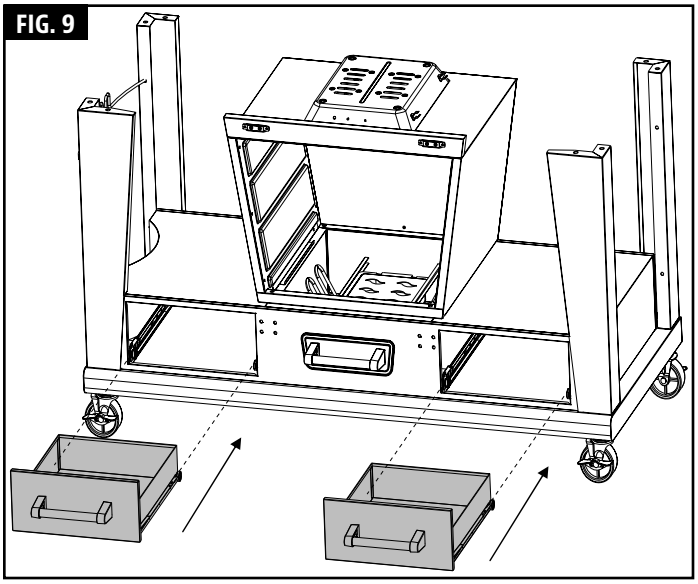
Piezas necesarias:

2 x Conjunto del cajón *(#47, #48, & #49)*
1 x Conjunto del armario inferior *(#46)*

Instalación:

· Deslice el conjunto del cajón en el conjunto del armario inferio.
Ver Fig. 9.

FIG. 9



10. COLOCACIÓN DEL SOPORTE DE LA BANDEJA PARA EL AGUA

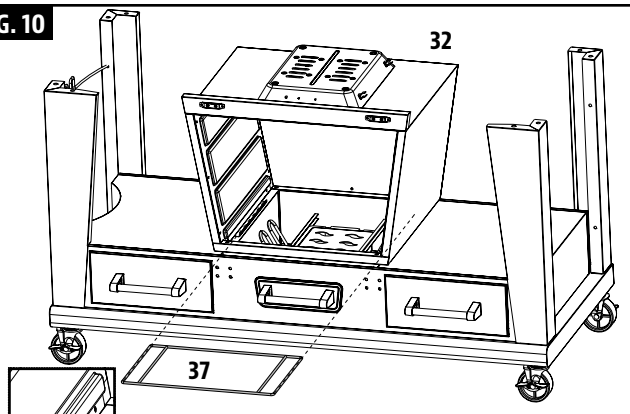
Piezas necesarias:

1 x Soporte de la bandeja para el agua *(#37)*
1 x Armario del ahumador *(#32)*

Instalación:

· Deslice el soporte de la bandeja para el agua en el conjunto del armario del ahumador.
Ver Fig. 10 y Fig. 10.1.

FIG. 10



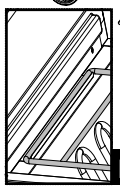


FIG. 10.1

11. COLOCACIÓN DE LA BANDEJA PARA EL AGUA

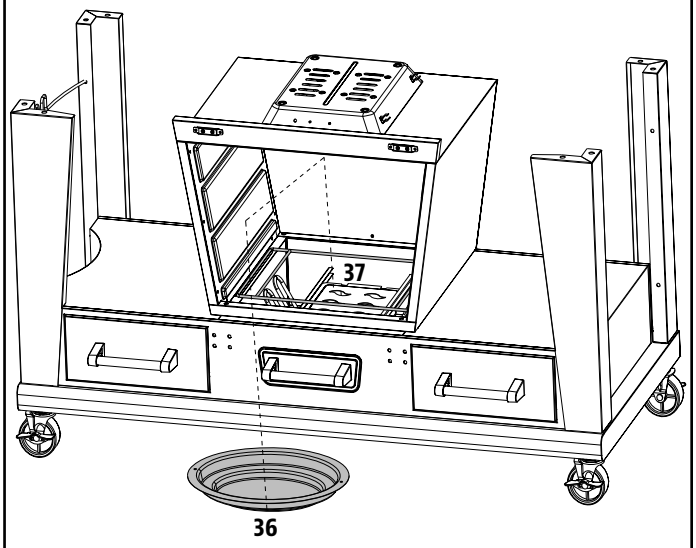
Piezas necesarias:

1 x Bandeja para el agua *(#36)*
1 x Soporte de la bandeja para el agua *(#37)*

Instalación:

· Coloque la bandeja para el agua en el soporte de la bandeja para el agua.
Ver Fig. 11.

FIG. 11



12. INSTALACIÓN DE REJILLAS AL ARMARIO INFERIOR

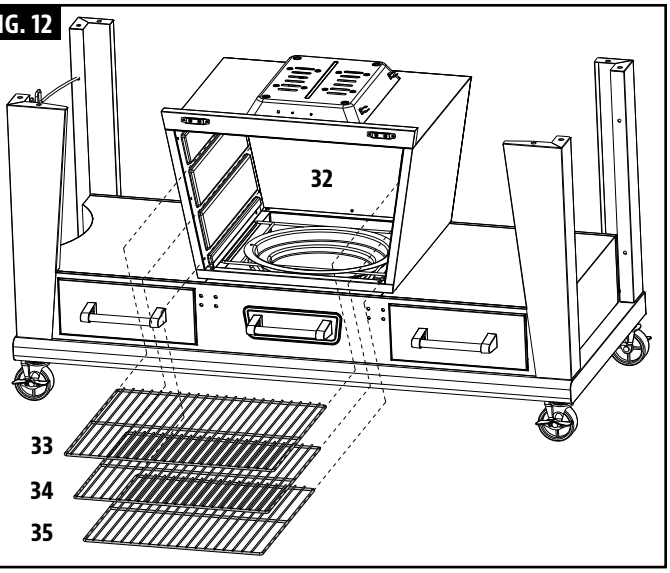
Piezas necesarias:

1 x Rejilla para cocinar del ahumador *(grande) (#33)*
1 x Rejilla para cocinar del ahumador *(mediana) (#34)*
1 x Rejilla para cocinar del ahumador *(pequeña) (#35)*
1 x Armario del ahumador *(#32)*

Instalación:

· Deslice la rejilla para cocinar del ahumador *(Grande)*, la rejilla para cocinar del ahumador *(Mediana)* y la rejilla para cocinar del ahumador *(Pequeña)* en el conjunto del armario del ahumador.
Ver Fig. 12.

FIG. 12



13. MONTAJE DE LAS MANIJAS DE LA PUERTA DEL AHUMADOR

Piezas necesarias:

1 x Manija de la puerta del ahumador *(#38)*
2 x Separadores de las asas de la tapa *(#7)*
1 x Puerta del ahumador *(#40)*
4 x Tornillos M6x35 mm *(#E)*

Instalación:

Monte un tirador de la puerta del ahumador y dos separadores del tirador grande en la puerta del ahumador.
Utilice: 4 tornillos M6x35 mm.
Ver Fig. 13.1 y Fig. 13.2.

Nota: Las ranuras en ambos lados del tirador de la puerta del ahumador se deben insertar en la zona en relieve en el interior del separador del tirador como se muestra en la figura 13.1.

FIG. 13.1

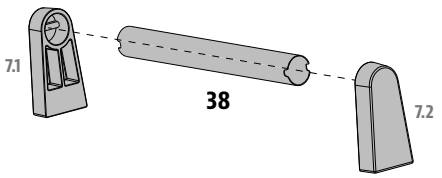
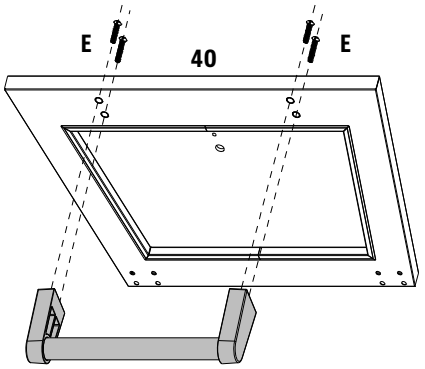


FIG. 13.2



14. INSTALACIÓN DEL TERMÓMETRO DE LA PUERTA

Piezas necesarias:

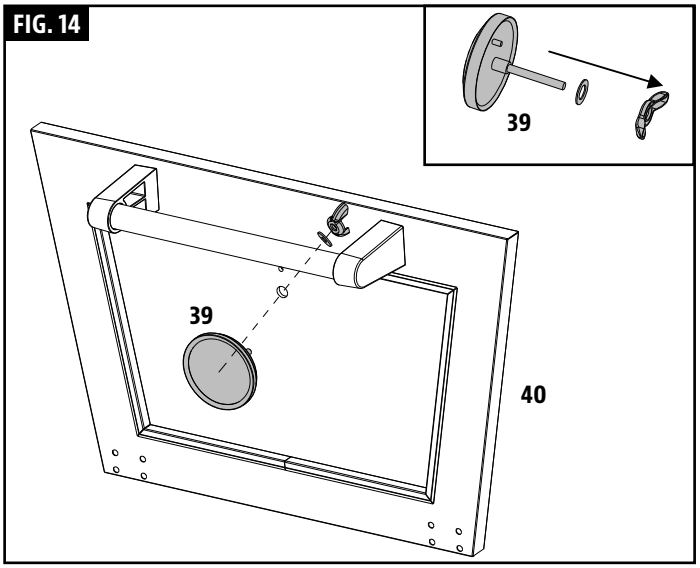
1 x Termómetro del ahumador *(#39)*
1 x Puerta del ahumador *(#40)*

Nota: El termometro incluye una arandela de fibra y una tuerca de mariposa.

Instalación:

· Inserte la sonda del termómetro del ahumador a través del orificio de montaje en la parte frontal del conjunto de la puerta del ahumador. Desde la puerta interior, coloque la arandela de fibra y la tuerca de mariposa en el tornillo de montaje y ajústelo a mano sin apretar demasiado.
Ver Fig. 14.

FIG. 14



15. MONTAJE DE LAS BISAGRAS DE LA PUERTA DEL AHUMADOR

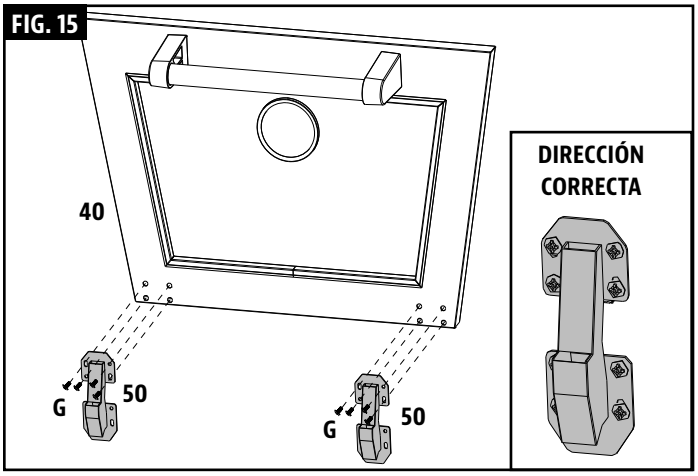
Piezas necesarias:

2 x Bisagras de la puerta del ahumador *(#50)*
1 x Puerta del ahumador *(#40)*
8 x Tornillos M4x8 mm (Zn blanco) *(#G)*

Instalación:

· Monte dos bisagras de la puerta del ahumador en la puerta del ahumador.
Utilice: 8 tornillos M4x8 mm.
Ver Fig. 15.

FIG. 15



16. INSTALACIÓN DE LA PUERTA DEL AHUMADOR

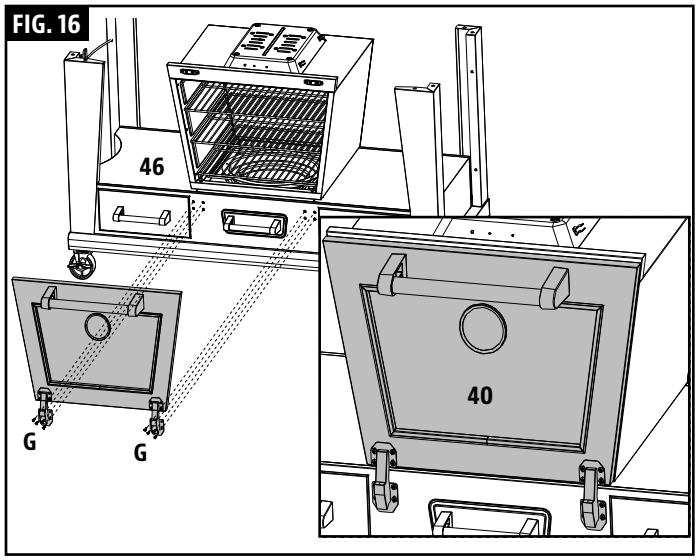
Piezas necesarias:

1 x Puerta del ahumador *(#40)*
1 x Conjunto del armario inferior *(#46)*
8 x Tornillos M4x8 mm (Zn blanco) *(#G)*

Instalación:

- Monte la puerta del ahumador y el conjunto de las bisagras en el conjunto del armario inferior.
  Utilice: 8 tornillos M4x8 mm.
  Ver Fig. 16.

FIG. 16



17. PREPARACIÓN DEL CONJUNTO DE LA PARRILLA PARA LA INSTALACIÓN

Piezas necesarias:

1 x Conjunto del armario de carbón y gas y las tapas *(#13)*
1 x Conjunto del carro

Instalación:

- Con cuidado, coloque el compartimento principal encima del cuerpo del ahumador y retire el cierre. Saque los cables eléctricos del ahumador y el cable/sensor de temperatura del ahumador desde la parte posterior del panel de control, luego coloque el cable de temperatura y el sensor hacia delante.
  Ver Fig. 17.1. y Fig. 17.2.

ATENCIÓN: No pellizque o atrape el cableado eléctrico y/o el cable del sensor de temperatura durante el montaje.

FIG. 17.1

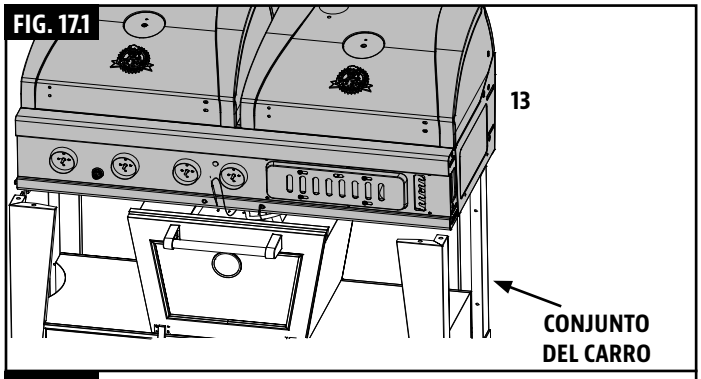
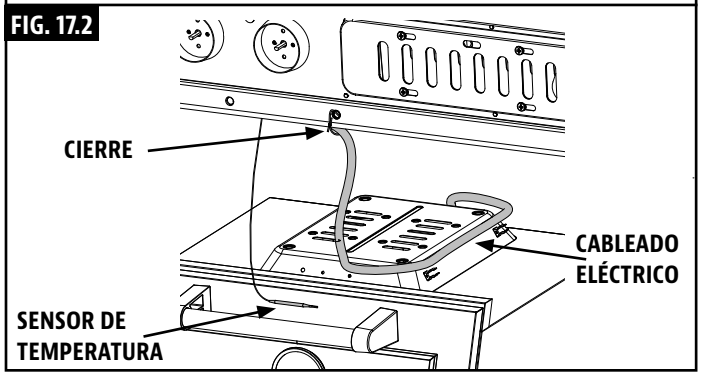


FIG. 17.2



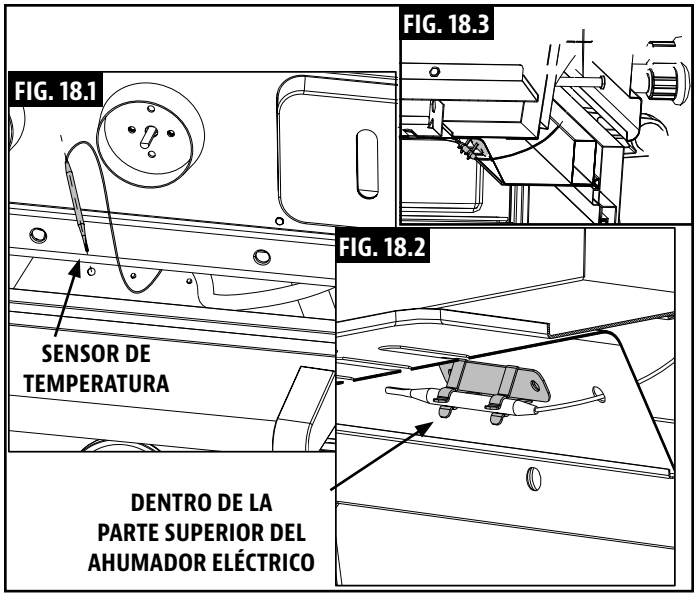
18. COLOCACIÓN DEL SENSOR DE TEMPERATURA

Piezas necesarias:

1 x Sensor de temperatura

Instalación:

- Inserte el sensor de temperatura del ahumador a través del agujero en la parte superior del armario del ahumador.
- Luego, fíjelo al clip que está situado dentro de la parte superior del armario del ahumador.
  Ver Fig. 18.1., Fig. 18.2, y Fig 18.3.



19. CONEXIÓN DE COMPONENTES DE GAS EN EL CONJUNTO DEL CARRO

Piezas necesarias:

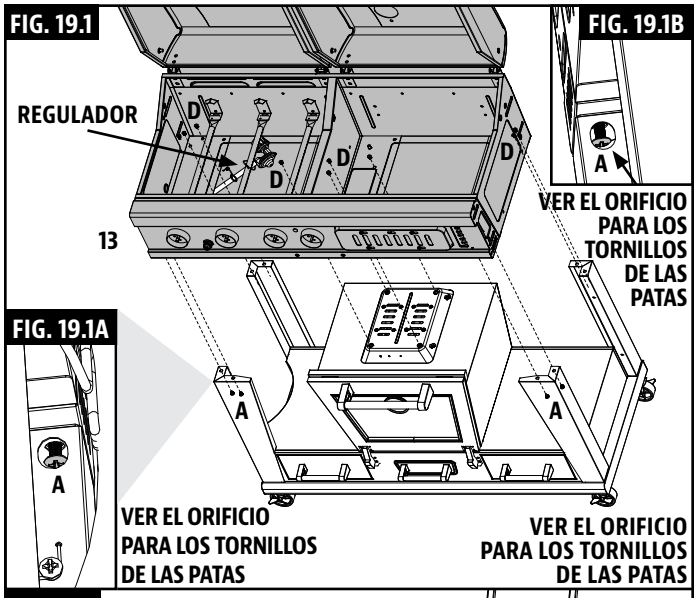
1 x Cableado eléctrico
1 x Cableado eléctrico - Conector macho *(extremo del cableado eléctrico)*
1 x Cableado eléctrico - Conector hembra
1 x Conjunto del armario de carbón y gas y las tapas *(#13)*
1 x Conjunto del carro
8 x Tornillos M6x15 mm *(#A)*
4 x Tornillos M6x10 mm *(#D)*

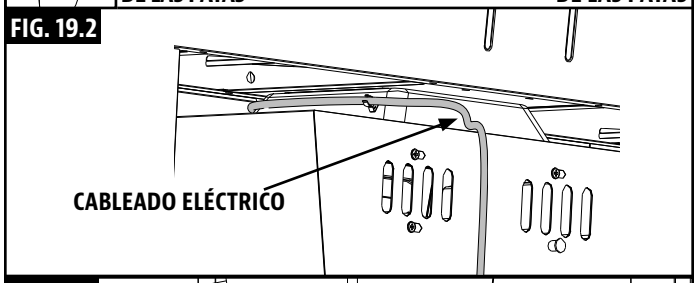
Instalación:

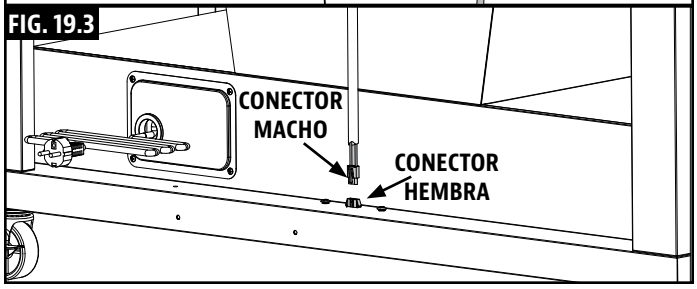
Nota: El compartimento principal se debe alinear con el carrito.

- Abra con cuidado las tapas y fije el conjunto del armario del carbón y gas al conjunto del carrito colocando primero los cuatro tornillos M6x10 mm de la parte interior y luego los ocho tornillos M6x15 mm. Se puede quitar el regulador en este momento para instalarlo más adelante
  Utilice: 8 tornillos M6x15 mm y 4 tornillos M6x10 mm.
  Ver Fig. 19.1, Fig. 19.1A, y Fig. 19.1B.

- Fije el cableado eléctrico en los dos clip cerca del armario del ahumador desde la parte inferior del lado de la parrilla de carbón y fija el conector macho del cableado eléctrico *(extremo del cableado eléctrico)* al conector hembra situado en la parte posterior de la mesa inferior.
  Ver Fig. 19.2 y Fig. 19.3.







20. INSTALACIÓN DE LA CUBIERTA POSTERIOR ELÉCTRICA

Piezas necesarias:

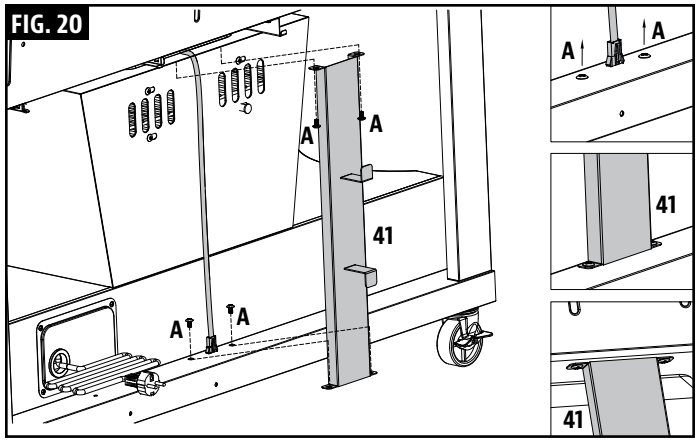
1 x Cubierta trasera de cable eléctrico *(#41)*
1 x Conjunto del carro
2 x Tornillos M6x15 mm *(#A)*

Instalación:

· Desatornille los dos tornillos M6x15 mm *(instalados de fábrica)* de la mesa inferior. Fije la cubierta trasera del cableado a la parte posterior del conjunto del carrito del ahumador utilizando los tornillos de la parte superior primero y luego instalando los tornillos inferiores.
Utilice: 2 tornillos M6x15 mm.
Ver Fig. 20.

Nota: Primero ensamble los tornillos en el lado superior y luego ensamble el tornillo inferior.

FIG. 20



21. MONTAJE DE LAS COMPUERTAS DE AIRE DEL AHUMADOR

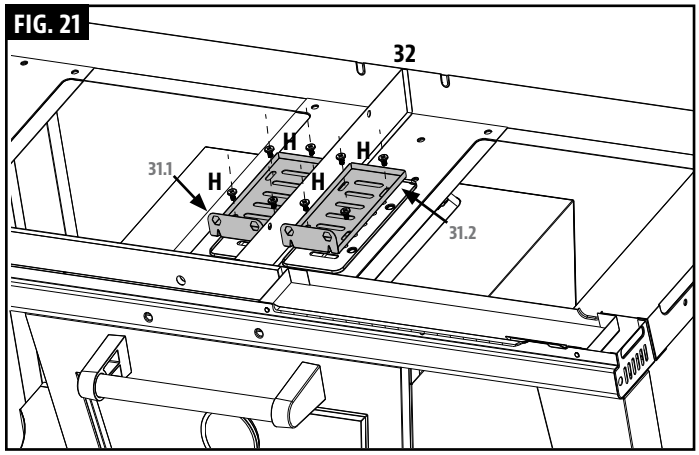
Piezas necesarias:

2 x Compuertas de aire superiores del ahumador *(#31)*
1 x Armario del ahumador *(#32)*
8 x Pernos con resalto M5x10 mm (White Zn) *(#H)*

Instalación:

· Instale la compuerta superior de aire del ahumador en el conjunto del armario del ahumador.
Utilice: 8 pernos con resalto M5x10 mm.
Ver Fig. 21.

FIG. 21



22. COLOCACIÓN DE LA MANIJA DE LAS COMPUERTAS DE AIRE DEL AHUMADOR

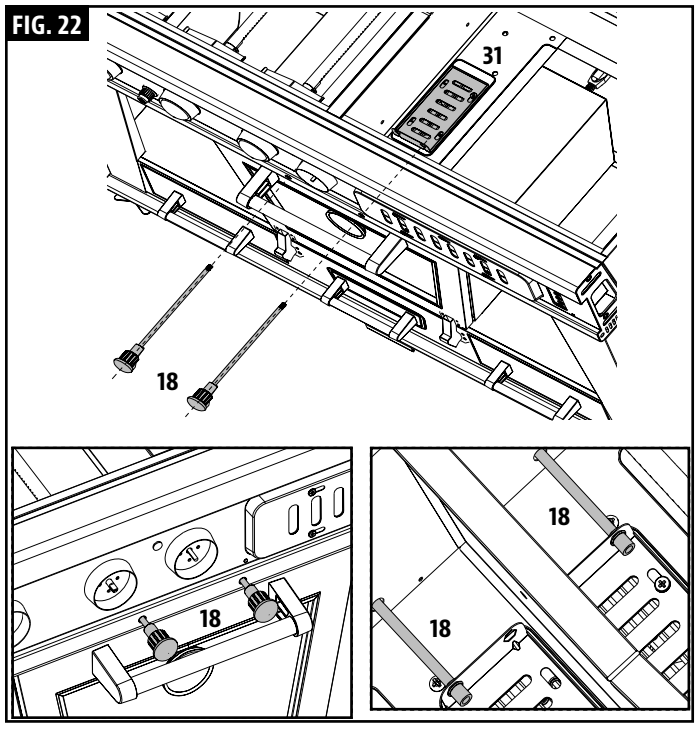
Piezas necesarias:

2 x Conjunto de manija de extracción de la compuerta de aire del ahumador *(#18)*
2 x Compuertas de aire superiores del ahumador *(#31)*

Instalación:

· Fije las dos asas de la compuerta de aire del ahumador a las dos compuertas superiores de aire del ahumador.
Ver Fig. 22.

FIG. 22



23. MONTAJE DE LAS GUÍAS DEL DEPÓSITO DE CENIZAS

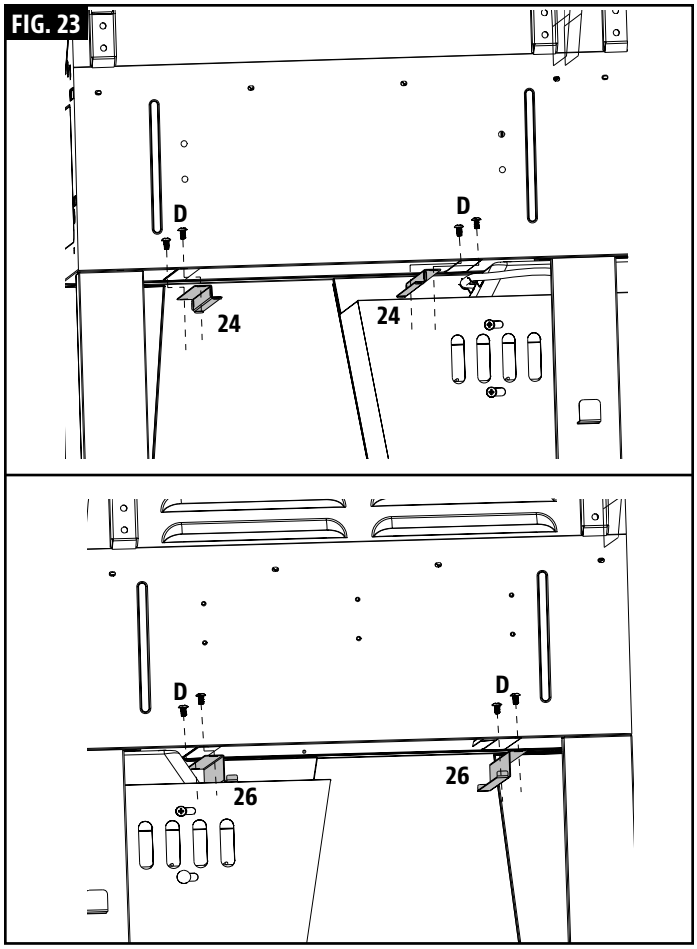
Piezas necesarias:

2 x Guías del depósito de cenizas *(#24)*
2 x Guías de la bandeja de goteo de gas *(#26)*
1 x Cámaras principales de gas y carbón
8 x Tornillos M6x10 mm *(#D)*

Instalación:

· Instale las dos guías del depósito de cenizas a la parte inferior de la cámara del carbón Guías de la bandeja de goteo de gas.
Utilice: 8 tornillos M6x10 mm.
Ver Fig. 23.

FIG. 23



24. MONTAJE DE LAS PERILLAS EN LAS BANDEJAS DE CENIZA Y GRASA

Piezas necesarias:

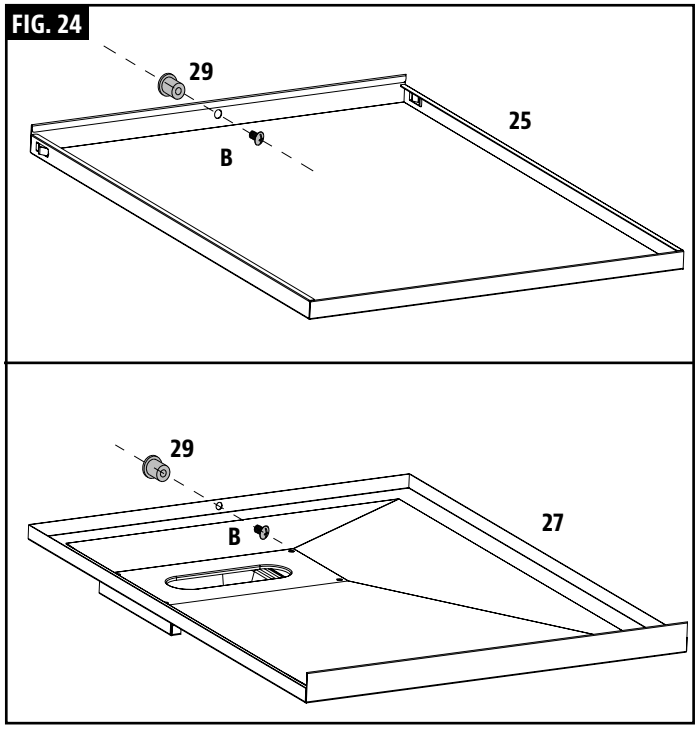
2 x Perillas *(#29)*
1 x Bandejas de ceniza *(#25)*
1 x Bandeja de grasa de gas *(#27)*
2 x Tornillos M5x10 mm *(#B)*

Instalación:

· Instale la perilla al depósito de cenizas e instale la perilla a la bandeja de grasa de gas.
Utilice: 2 tornillos M5x10 mm.
Ver Fig. 24.

Nota: Afloje los tornillos de las guías de la bandeja de goteo de gas y las guías del depósito de ceniza para su ajuste y apriételos de nuevo si fuera necesario.

FIG. 24



25. INSTALACIÓN DE LAS BANDEJAS DE GRASA Y DE CENIZA

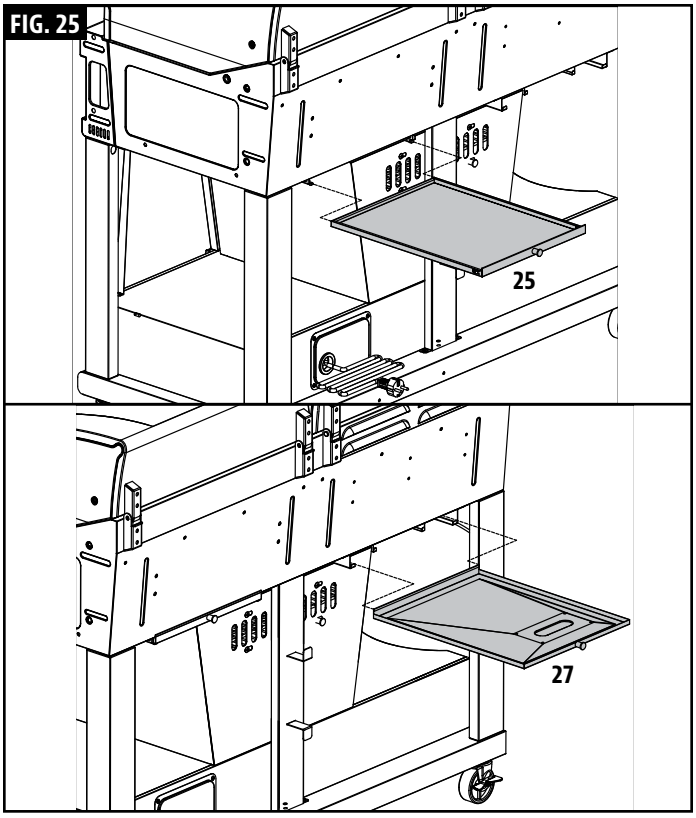
Piezas necesarias:

1 x Bandejas de ceniza *(#25)*
1 x Bandeja de grasa de gas *(#27)*
1 x Cámaras principales de gas y carbón

Instalación:

· Deslice el depósito de ceniza y la bandeja de grasa de gas en las guías de la cámara de carbón y gas. Ver Fig. 25.

FIG. 25



26. INSTALACIÓN DE LOS RECIPIENTES PARA GRASA

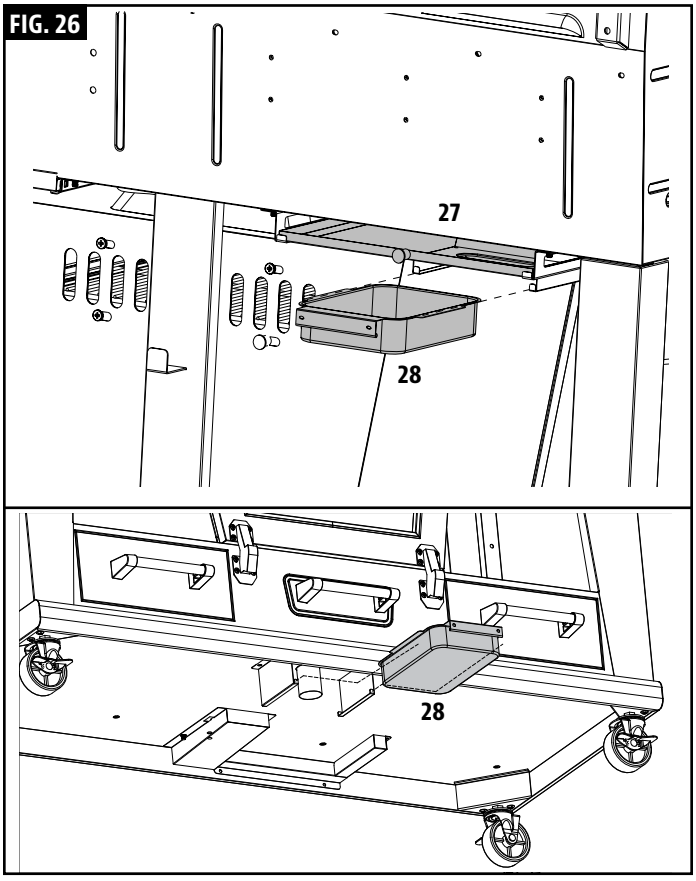
Piezas necesarias:

2 x Recipientes para grasa *(#28)*
1 x Bandeja de grasa de gas *(#27)*
1 x Armario del ahumador *(#32)*

Instalación:

· Deslice el engrasador en la bandeja de grasa de gas y el conjunto del armario del ahumador. Ver Fig. 26.

FIG. 26



ES
ESPAÑOL

27. MONTAJE DE PROTECTORES DE GRASA

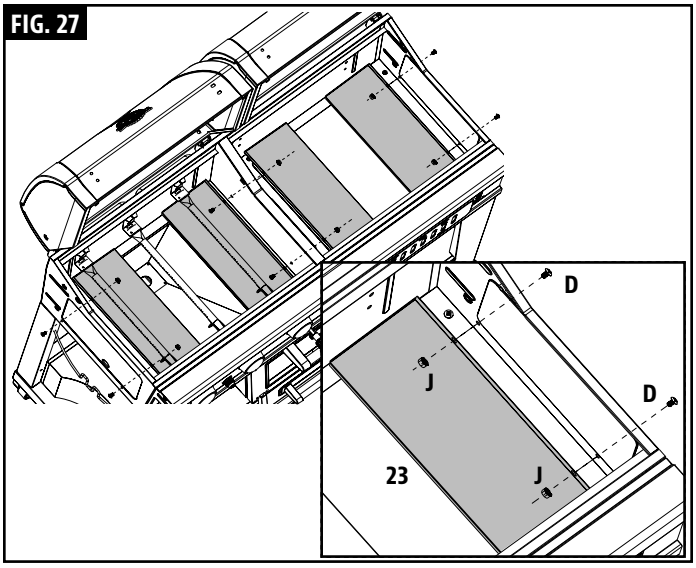
Piezas necesarias:

4 x Protectores de grasa *(#23)*
1 x Cámaras principales
6 x Tornillos M6x10 mm *(#D)*
6 x Tuercas M6 *(#J)*

Instalación:

- Instale el protector de grasa al compartimento principal utilizando dos tornillos M6x10 mm y dos tuercas M6.
- Repita el mismo paso para los otros tres protectores de grasa e instale los protectores de grasa centrales utilizando los mismos tornillos y tuercas.
  Ver Fig. 27.

FIG. 27



28. INSTALACIÓN DE GANCHOS PARA HERRAMIENTAS

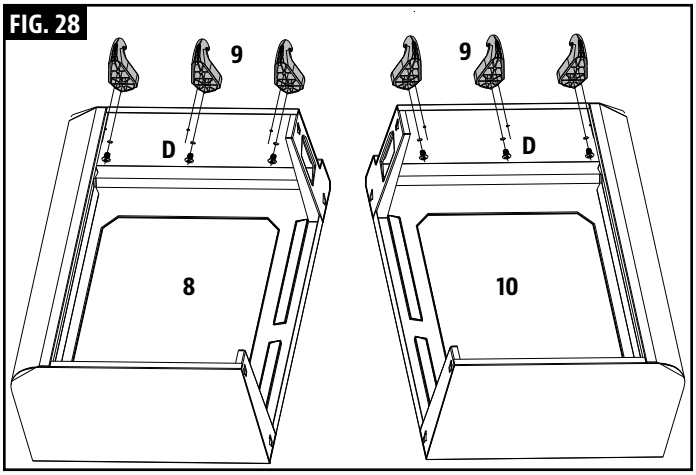
Piezas necesarias:

6 x Ganchos para herramientas *(#9)*
1 x Mesa lateral izquierda *(#8)*
1 x Mesa lateral derecha *(#10)*
6 x Tornillos M6x10 mm *(#D)*

Instalación:

- Fije los tres ganchos para herramientas n la parte izquierda de la mesa.
  Utilice: 3 tornillos M6x10 mm.
  Ver Fig. 28.
- Repita el mismo paso en la parte derecha de la mesa.

FIG. 28



29. MONTAJE DE LA MESA LATERAL IZQUIERDA

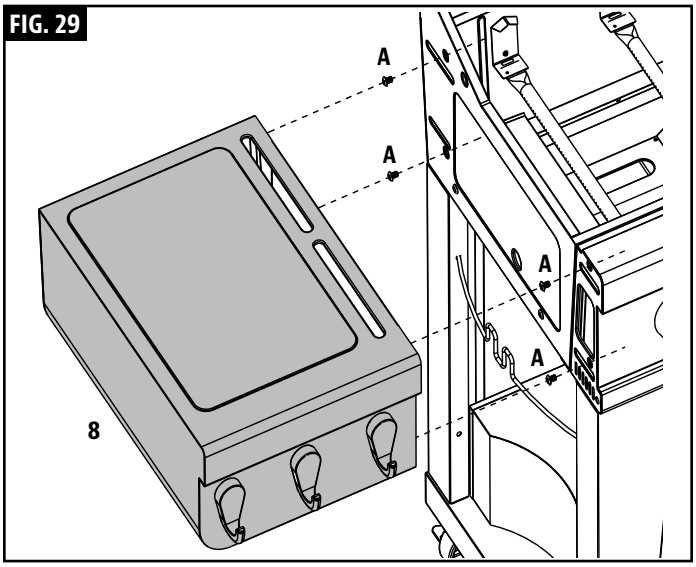
Piezas necesarias:

1 x Mesa lateral izquierda *(#8)*
1 x Cámaras principales
4 x Tornillos M6x15 mm *(#A)*

Instalación:

- Fije los cuatro tornillos M6x15 mm en la parte izquierda del compartimento principal y deje sobre 6 mm fuera.
- Cuelgue la mesa de la parte izquierda en esos cuatro tornillos y presione para que se asiente y después apriete los cuatro tornillos M6x15 mm de forma segura.
  Ver Fig. 29.

FIG. 29



30. MONTAJE DE LA MESA LATERAL DERECHA

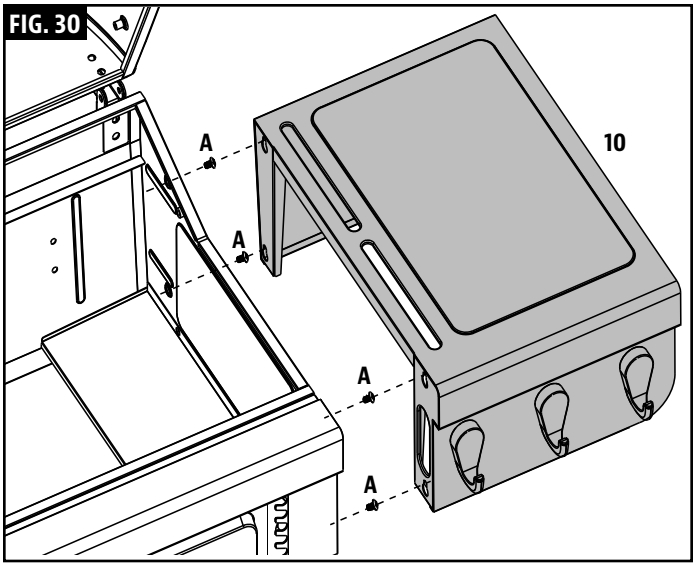
Piezas necesarias:

1 x Mesa lateral derecha *(#10)*
1 x Cámaras principales
4 x Tornillos M6x15 mm *(#A)*

Instalación:

- Fije los cuatro tornillos M6x15 mm en la parte derecha del compartimento principal y deje sobre 6 mm fuera.
- Cuelgue la mesa de la parte derecha en esos cuatro tornillos y presione para que se asiente y después apriete los cuatro tornillos M6x15 mm de forma segura. Ver Fig. 30.

FIG. 30



31. MONTAJE DE LOS SOPORTES POSTERIORES DE LAS REJILLAS DE COCCIÓN

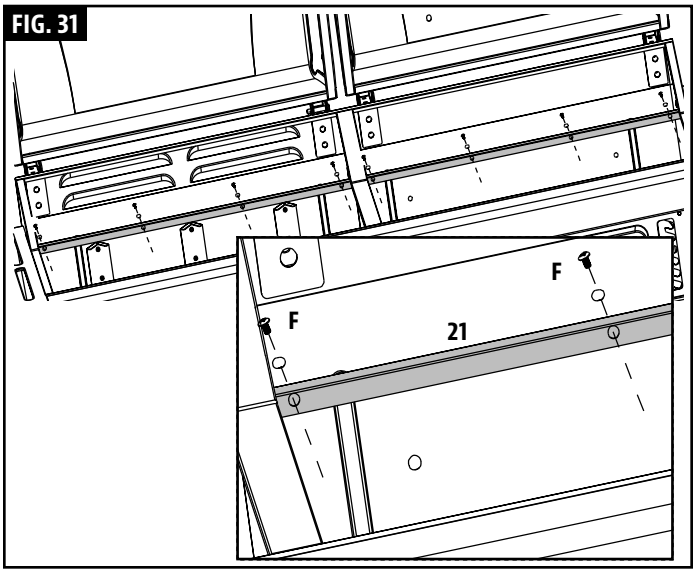
Piezas necesarias:

2 x Soportes posteriores de las rejillas de cocción *(#21)*
1 x Cámaras principales
8 x Tornillos M4x10 mm *(#F)*

Instalación:

- Fije el soporte trasero de la rejilla para cocinar al panel posterior de la cámara de carbón principal.
  Utilice: 4 tornillos M4x10 mm.
  Ver Fig. 31.
- Repita el mismo paso para la cámara principal de gas.

FIG. 31



32. MONTAJE DE LOS SOPORTES DELANTEROS DE LAS REJILLAS DE COCCIÓN

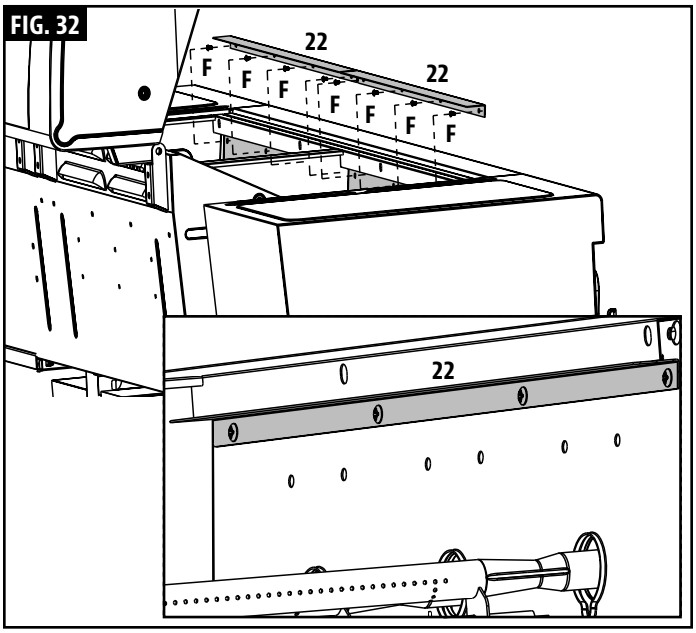
Piezas necesarias:

2 x Soportes delanteros de las rejillas de cocción *(#22)*
1 x Cámaras principales
8 x Tornillos M4x10 mm *(#F)*

Instalación:

- Fije los soporte delanteros de la rejilla para cocinar a la parte frontal de la cámara de carbón principal.
  Utilice: 4 tornillos M4x10 mm.
  Ver Fig. 32.
- Repita el mismo paso para la cámara principal de gas.

FIG. 32



33. MONTAJE DE LOS SOPORTES PARA LAS BARRAS SABORIZANTES

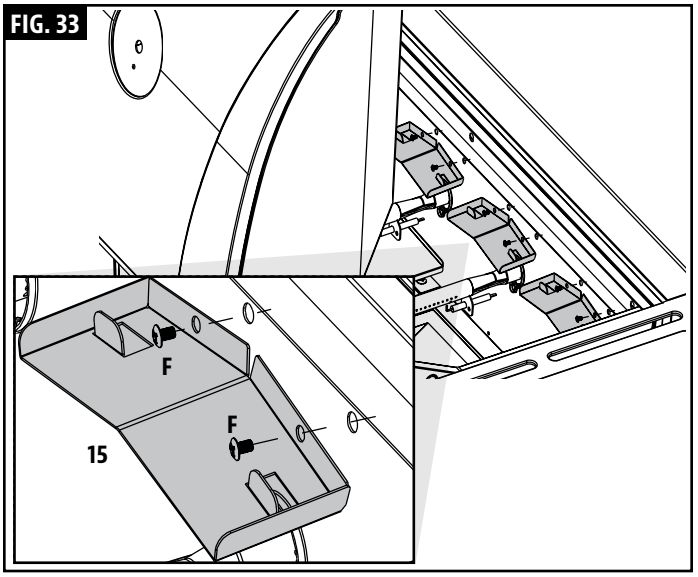
Piezas necesarias:

3 x Soportes de las barras saborizantes *(#15)*
1 x Cámara principal de gas
6 x Tornillos M4x10 mm *(#F)*

Instalación:

· Fije los tres soportes de la barra saborizadora a la parte frontal de la cámara de gas principal.
Utilice: 6 tornillos M4x10 mm.
Ver Fig. 33.

FIG. 33



34. COLOCACIÓN DE LAS BARRAS SABORIZANTES

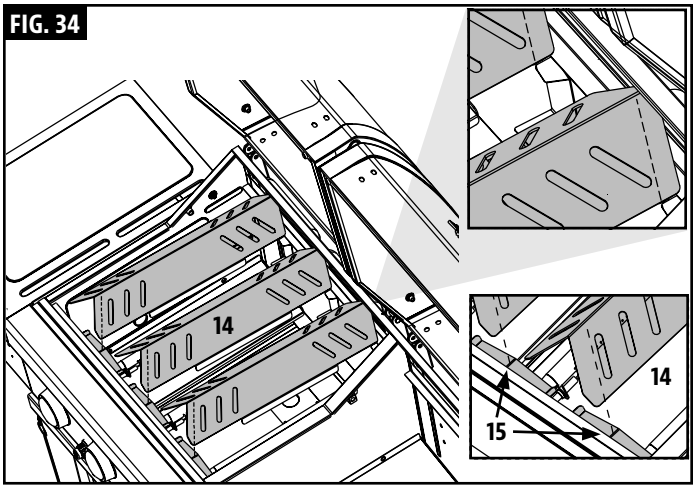
Piezas necesarias:

3 x Barras saborizantes *(#14)*
3 x Soportes de las barras saborizantes *(#15)*

Instalación:

· Coloque las barras saborizadoras en los soportes de las barras saborizadoras.
Ver Fig. 34.

FIG. 34



35. MONTAJE DEL SISTEMA DE ELEVACIÓN DE LA BANDEJA DE CARBÓN

Piezas necesarias:

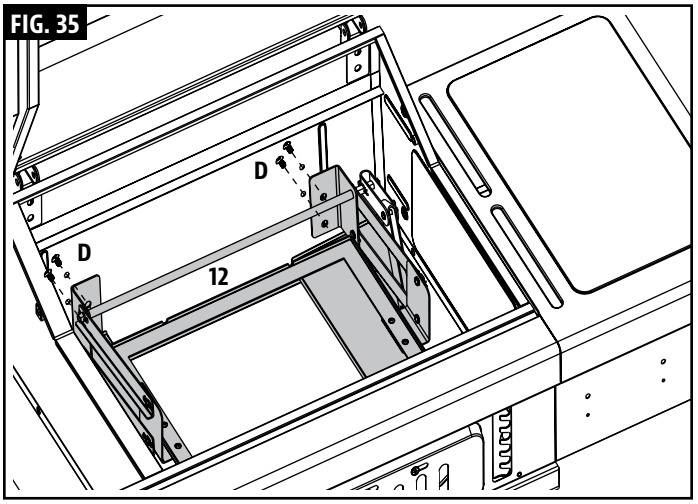
1 x Sistema de elevación de la bandeja de carbón *(#12)*
1 x Cámara principal de carbón
4 x Tornillos M6x10 mm *(#D)*

Instalación:

· Instale el sistema de elevación de la bandeja del carbón a la parte posterior de la cámara principal del carbón.
Utilice: 4 tornillos M6x10 mm.
Ver Fig. 35.

Nota: La tapa del gas se tiene que cerrar antes del montaje.

FIG. 35



36. COLOCACIÓN DEL SISTEMA DE ELEVACIÓN DE LA BANDEJA DE CARBÓN

Piezas necesarias:

1 x Conjunto de manija de elevación de la bandeja de carbón *(#20)*
1 x Cámara principal de carbón
2 x Pernos de bisagra *(#K)*
2 x Pinzas R *(#L)*

Instalación:

- Deslice el conjunto de la bandeja del carbón a través de la ranura de ajuste a través del orificio de la placa inferior. Alinee el orificio del extremo del asa con los orificios del soporte en forma de "U" situado en la parte trasera de la cámara de carbón principal.
  Ver Fig. 36.1 y Fig. 36.2.
- Una el asa y el soporte en forma de "U" insertando un perno de bisagra.
  Ver Fig. 36.3.
- Después inserte un clip en "R" a través del orificio del perno de bisagra. Fije el asa al sistema de elevación insertando un perno de bisagra a través del brazo de elevación en forma de "U" y el orificio den el centro del asa.
  Ver Fig. 36.4.
- Inserte un clip en "R" a través del orificio del perno de bisagra. Retire el cable situado en la ranura de ajuste. Ver Fig. 36.1.
- Ahora, ajuste el sistema de elevación de la bandeja del carbón a la altura deseada moviendo el asa a la izquierdo y subiéndola o bajándola.

FIG. 36.1

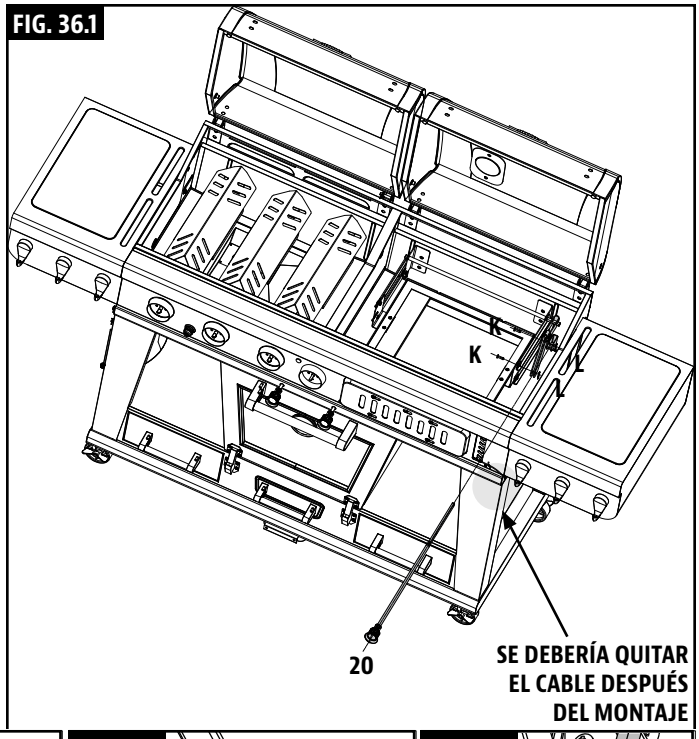


FIG. 36.2

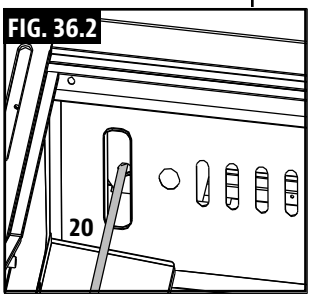


FIG. 36.3

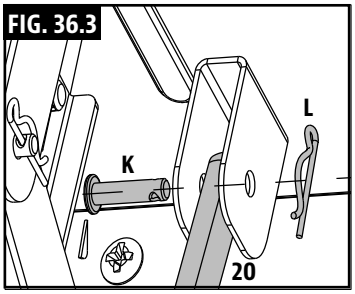
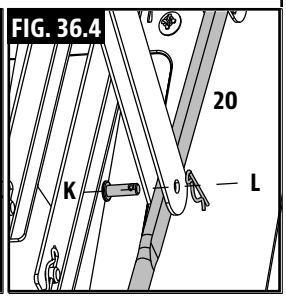


FIG. 36.4



37. COLOCACIÓN DE PERILLAS DE CONTROL DE GAS NEGRO

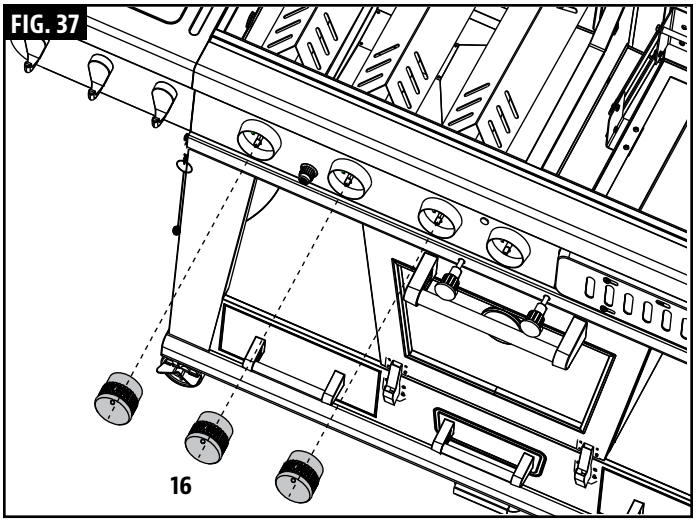
Piezas necesarias:

3 x Perillas de control de gas (negro) *(#16)*

Instalación:

- Coloque las tres perillas de control de gas negras en el vástago de la válvula, asegurando alinear la parte plana del vástago con la parte plana de la perilla. Presione la perilla de control de gas negra en el vástago hasta que se asiente firmemente.
  Ver Fig. 37.

FIG. 37



38. COLOCACIÓN DE LA PERILLA DE CONTROL PLATEADA

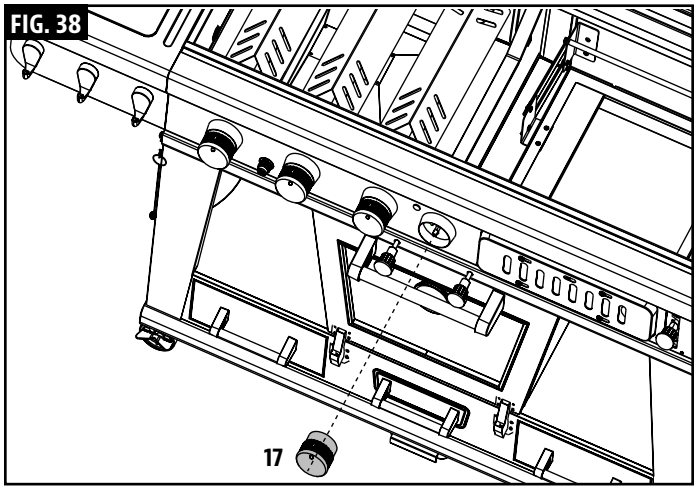
Piezas necesarias:

1 x Perillas de control del ahumador (plateado) *(#17)*

Instalación:

· Coloque la perilla de control de gas plateada en el vástago de la válvula, asegurando alinear la parte plana del vástago con la parte plana de la perilla. Presione la perilla de control de gas plateada en el vástago hasta que se asiente firmemente.
Ver Fig. 38.

FIG. 38



39. COLOCACIÓN DE LA MANIJA DE LA COMPUERTA DE LA BANDEJA DE CARBÓN

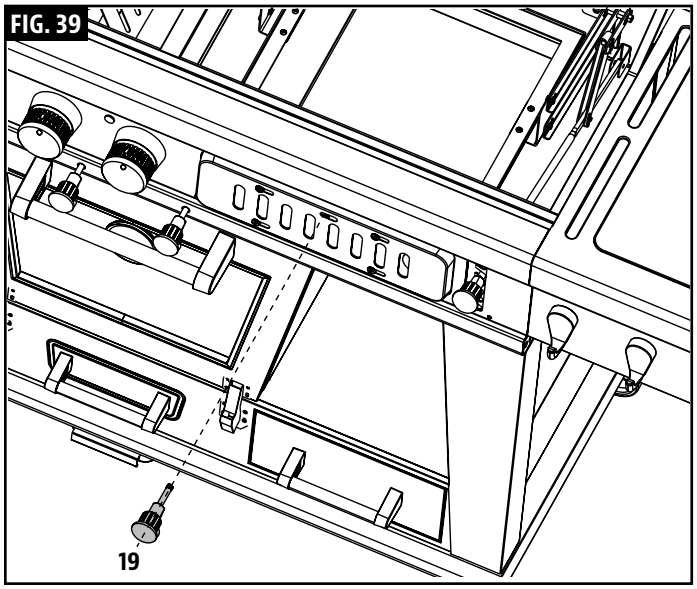
Piezas necesarias:

1 x Conjunto de manija de la compuerta de aire de la bandeja de carbón *(#19)*
1 x Compuerta de aire de la bandeja del carbón

Instalación:

· Atornille el conjunto del asa de la compuerta de aire de la bandeja del carbón en la compuerta de aire de la bandeja del carbón.
Ver Fig. 39.

FIG. 39



40. COLOCACIÓN DE LA BANDEJA DE CARBÓN

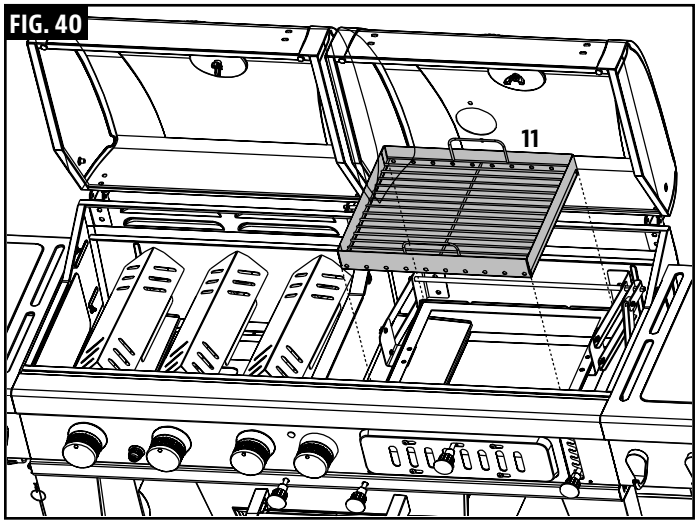
Piezas necesarias:

1 x Bandeja de carbón *(#11)*

Instalación:

· Coloque la bandeja del carbón en el sistema de elevación de la bandeja del carbón.
Ver Fig. 40.

FIG. 40



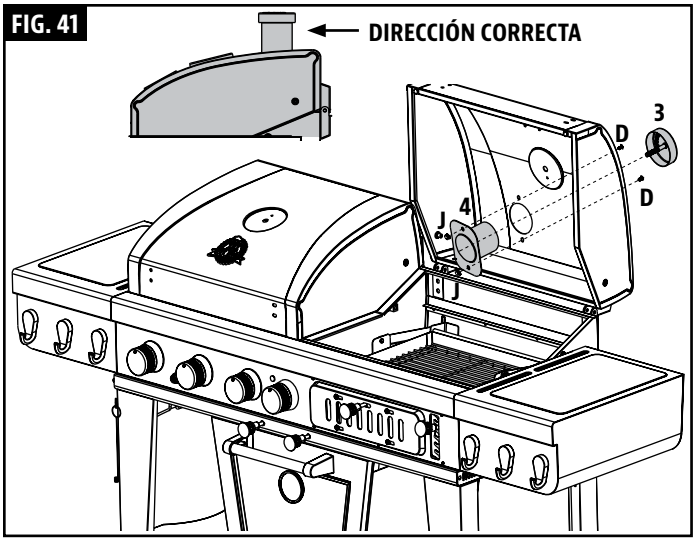
41. MONTAJE DE LA CHIMENEA

Piezas necesarias:

1 x Chimenea *(#4)*
1 x Tapa de la chimenea *(#3)*
1 x Tapa del carbón
2 x Tornillos M6x10 mm *(#D)*
2 x Tuercas M6 *(#J)*

Instalación:

- Retire la tapa de la chimenea de la chimenea. Inserte la chimenea a través de la tapa del carbón desde el interior. Fije el conjunto de la chimenea a la tapa utilizando dos tornillos M6x10 mm insertados a través de la tapa desde el exterior y sujete la chimenea utilizando dos tuercas M6 de forma segura dentro de la tapa. Atornille la tapa de la chimenea en la chimenea.
  Ver Fig. 41.



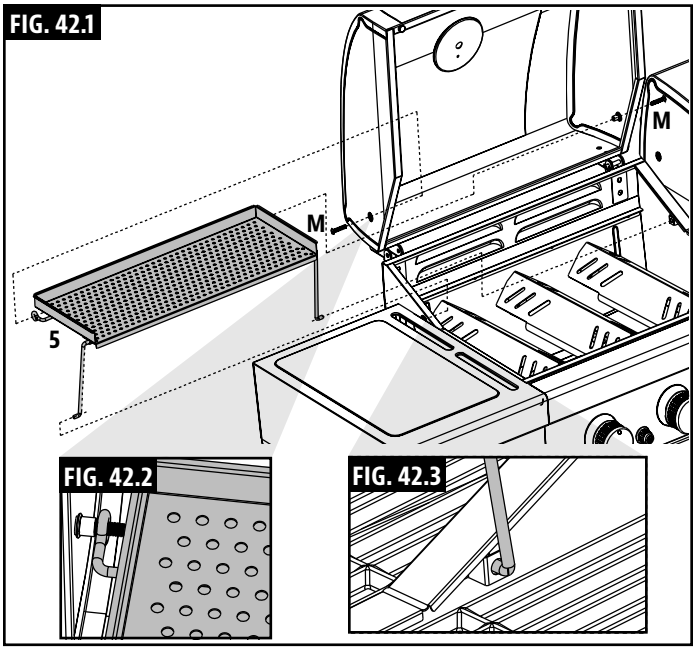
42. INSTALACIÓN DE LA REJILLA DE CALENTAMIENTO (PARRILLA DE GAS)

Piezas necesarias:

1 x Bandejas para calentar *(#5*)
1 x Tapa del gas
1 x Cámara principal de gas
2 x Tornillos M6x30 mm *(#M)*

Instalación:

- Atornille el tornillo M6x30 mm a través de la tapa del gas desde el exterior, coloque una bandeja para calentar a la parrilla a gas para que el tornillo vaya a través del circulo de alambre.
  Ver Fig. 42.1 y Fig. 42.2.
- Alinee el circulo de alambre en el extremo opuesto de la bandeja para calentar con el orificio opuesto de la tapa e inserte un tornillo M6x30 mm. Inserte las patas de alambre en los orificios de la cámara principal de gas.
  Ver Fig. 42.3.



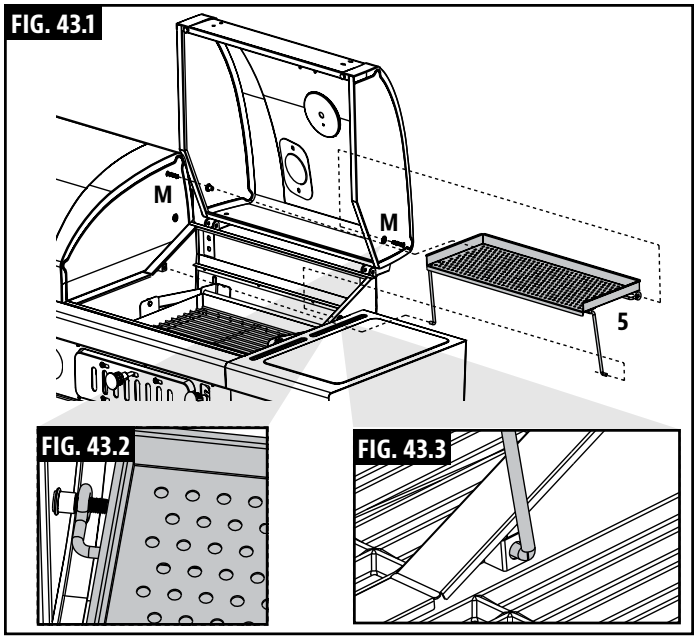
43. INSTALACIÓN DE LA REJILLA DE CALENTAMIENTO (PARRILLA DE CARBÓN)

Piezas necesarias:

1 x Bandejas para calentar *(#5*)
1 x Tapa del carbón
1 x Cámara principal de carbón
2 x Tornillos M6x30 mm *(#M)*

Instalación:

- Atornille el tornillo M6x30 mm a través de la tapa del carbón desde el exterior, coloque una bandeja para calentar a la parrilla de carbón para que el tornillo vaya a través del circulo de alambre. Ver Fig. 43.1 y Fig. 43.2.
- Después alinee el circulo de alambre en el extremo opuesto de la bandeja para calentar con el orificio opuesto de la tapa e inserte un tornillo M6x30 mm. Inserte las patas de alambre en los orificios de la cámara principal de carbón.
  Ver Fig. 43.3.



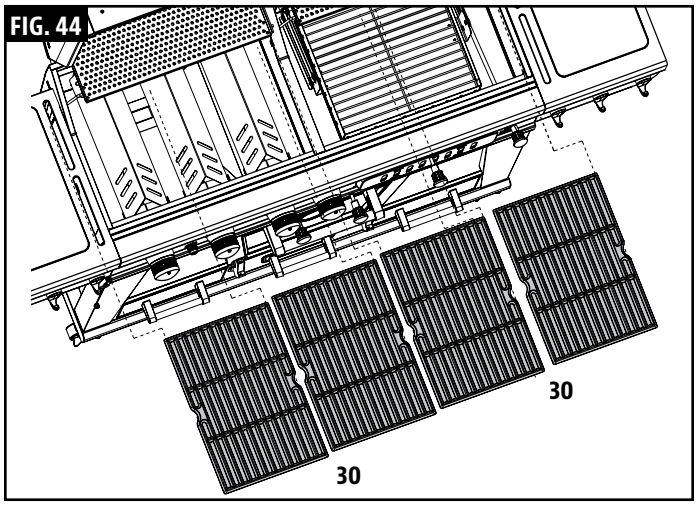
44. COLOCACIÓN DE REJILLAS PARA COCINAR

Piezas necesarias:

4 x Rejillas para cocinar *(#30*)

Instalación:

- Coloque las cuatro rejillas para cocinar en el soporte de las rejillas para cocinar.
  Ver Fig. 44.



45. INSTALACIÓN DE TERMÓMETROS DE LA TAPA

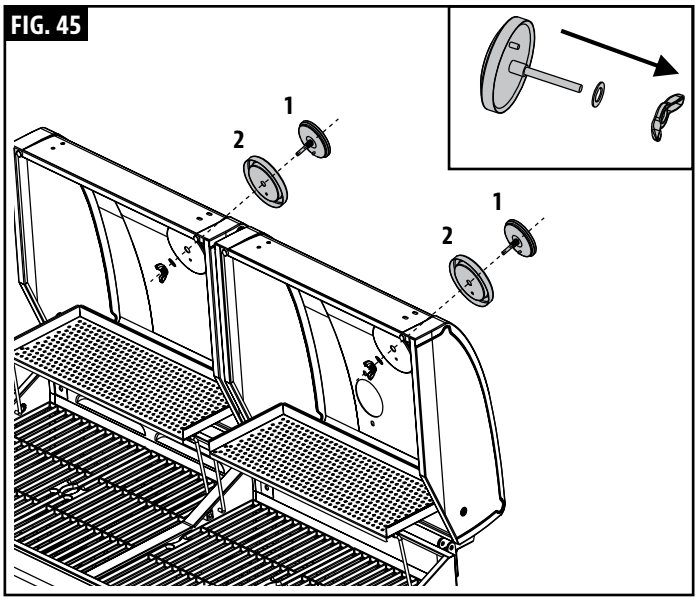
Piezas necesarias:

2 x Termómetro *(#1)*
2 x Biseles del termómetro *(#2)*
1 x Tapa del gas
1 x Tapa del carbón

Nota: El termometro incluye una arandela de fibra y una tuerca de mariposa.

Instalación:

- Desatornille las arandelas y la tuerca mariposa de las dos piezas del termómetro. Inserte la sonda del termómetro a través del bisel y el orificio de montaje en la parte superior del conjunto de la tapa del gas desde el interior de la tapa. Coloque la arandela de fibra y la tuerca mariposa en el tornillo de montaje y apriételo a mano.
  Ver Fig. 45.
- Repita el mismo paso para la tapa del carbón.



46. MONTAJE DE LAS MANIJAS DE LA TAPA

Piezas necesarias:

2 x Asas de la tapa *(#6)*
4 x Separadores de las asas de la tapa *(#7)*
1 x Tapa del gas
1 x Tapa del carbón
8 x Tornillos M6x15 mm *(#A)*

Instalación:

· Fije las dos asas y las cuatro separadores de las asas grandes a las tapas del gas y carbón utilizando 8 tornillos M6x15 mm.
Ver Fig. 46.1

Nota: Las ranuras en ambos lados de las asas de la tapa se deben insertar en la zona en relieve dentro de la zona de los separadores de las asas. Ver Fig. 46.2.

FIG. 46.1

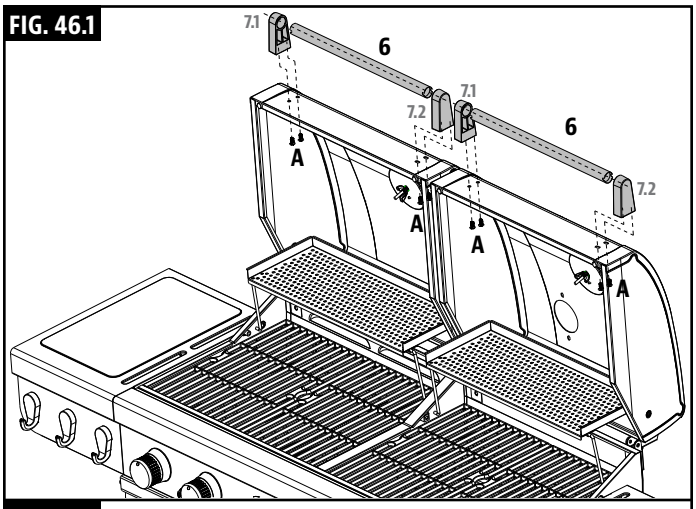
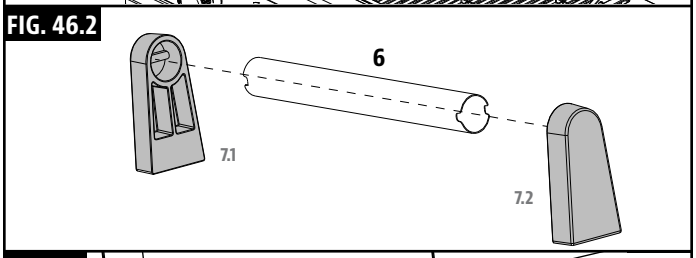


FIG. 46.2



47. MONTAJE DEL RETENEDOR DE LA MANGUERA DE ALAMBRE

Piezas necesarias:

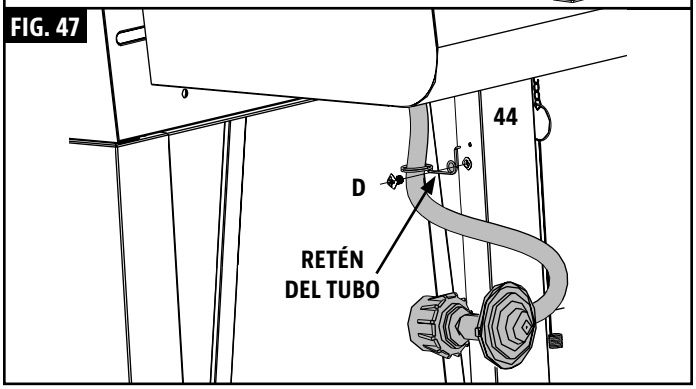
1 x Retén del cable del tubo
(premontado en manguera)
1 x Pata de soporte izquierda *(#44)*
1 x Tornillos M6x10 mm *(#D)*

Nota: Si no hay regulador incluido, ignore este paso.

Instalación:

· Fije el retén del cable del tubo a la pata de soporte *(delantera)* izquierda.
Utilice: 1 tornillo M6x10 mm.
Ver Fig. 47.

FIG. 47



48. INSTALACIÓN DE LAS BATERÍAS DEL ENCENDEDOR DE GAS

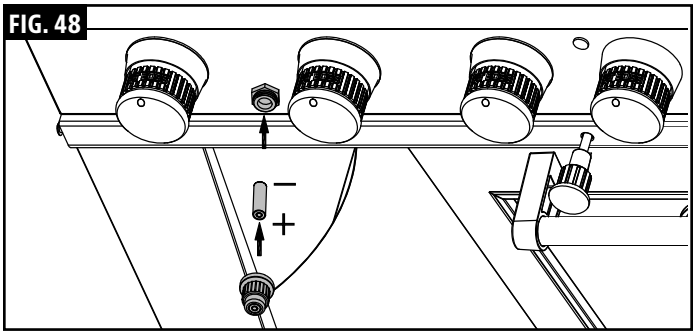
Piezas necesarias:

1 x Pila AA

Instalación:

· Desatornille *(en sentido antihorario)* el botón de chispa del panel. Inserte la pila AA con el extremo "+" hacia fuera como en la Fig. 48.

FIG. 48



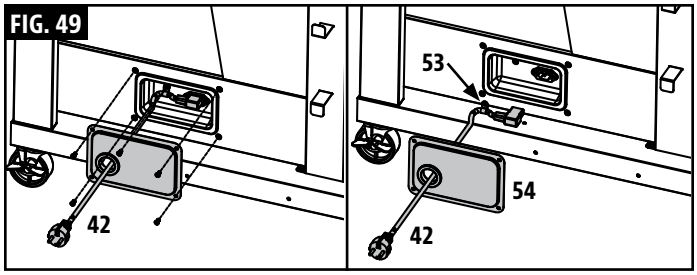
49. SUSTITUCIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN

Piezas necesarias:

1 x Cable de alimentación *(#42)*
1 x Clip para cable de alimentación *(#53)*
1 x Placa de cubierta *(#54)*

Instalación:

FIG. 49

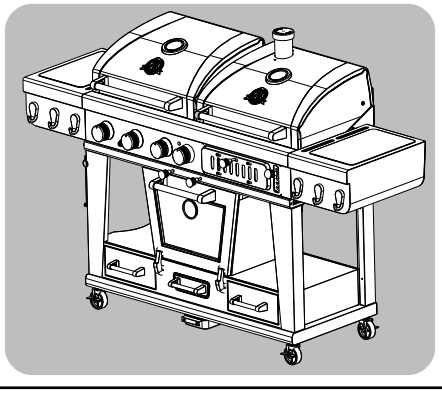


- Si observa que el cable de alimentación no coincide con el que está utilizando, sustitúyalo por el cable correcto para su país.
- Coloque los clip para cable de alimentación correcto. Inserte el cable de alimentación en la arboleda en la parte posterior de la mesa inferior. Asegure el clip del cable a la parte posterior de la mesa inferior con el tornillo previamente instalado para ensamblar la placa de cubierta ubicada en la parte posterior de la mesa inferior y completar el reemplazo.

50. REVISIÓN DEL CONJUNTO COMPLETO

- Es muy aconsejable limpiar el exterior de su unidad de residuos, suciedad, etc. con agua tibia con jabón y un paño suave.
- Retire toda la publicidad y residuos de adhesiva.
- Utilice una solución de agua y vinagre para limpiar el cristal del ahumador. No utilice un limpiacristales ya que puede crear una película en el cristal que se podría cocer.

FIG. 50



CONEXIÓN A UNA FUENTE DE GAS

GAS Y REGULADOR

Esta barbacoa puede utilizar propano o butano o una mezcla de butano y propano o una botella de GLP (gas licuado de petróleo). Las botellas de propano proporcionarán gas todo el año, incluso en los fríos días de invierno. Las botellas de butano proporcionarán gas suficiente en verano pero puede afectar al rendimiento de la barbacoa y restringir la potencia calorífica disponible en los quemadores, sobretodo cuando la temperatura del gas empiece a caer por debajo de +10 °C. Puede que se necesite una llave para cambiar las botellas de gas.

- La manguera debe colgar libremente sin curvas, giros, tensión, pliegues o vueltas que puedan obstruir la libre circulación del gas. Inspeccione siempre la manguera antes de usarla en busca de cortes, grietas o un desgaste excesivo.
- Aparte del punto de conexión, ninguna parte de la manguera debe tocar ninguna parte caliente de la barbacoa. Si la manguera muestra signos de daño se debe remplazar con una manguera adecuada para el uso con gas LP que cumpla las normas nacionales del país de uso
- Una manguera adecuada debe cumplir con la certificación EN16436-1 y la longitud no debería de exceder los 1,5 metros.

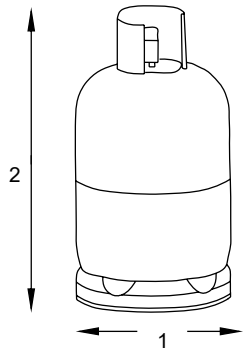
Para un rendimiento óptimo, sugerimos utilizar una botella de gas de 5 a 15 kg.

CONSEJOS DE SEGURIDAD Y CUIDADO

El tamaño máximo de una botella de gas es de 31,5 cm de diámetro y una altura de 58 cm.

Nunca instale la botella de gas debajo de la barbacoa en el estante de la base ya que podría ocasionar lesiones graves al usuario, otras personas y/o a la propiedad. **Coloque siempre la botella de gas en el lado izquierdo o derecho del aparato. La botella de gas debería situarse tan lejos del aparato como sea posibles sin forzar la manguera.**

El aparato es adecuado solo para su uso con gas propano o butano de baja presión y equipado con un regulador de baja presión adecuado en la manguera flexible. La manguera se debe asegurar al regulador y al dispositivo con clips o tuercas para mangueras. La barbacoa está diseñada para funcionar con un regulador de 28-30 mbar con gas butano o un regulador de 37 mbar con gas propano. Utilice un regulador adecuado con la certificación EN16129. Consulte a su distribuidor de GLP para obtener más información sobre un regulador adecuado para el tanque de gas.



Llave

1 = diámetro máximo
2 = altura máxima

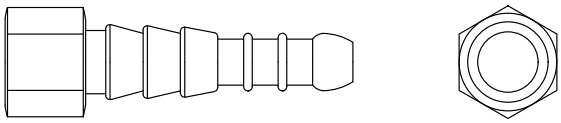
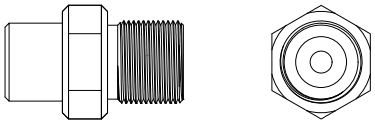
REQUISITOS DE TANQUE DE GAS

La barbacoa está preparada y probada solamente con gas propano líquido. El regulador suministrado está preparado para una columna de agua (CA) de 27,94 cm (11 pulgadas) y solo está previsto para su uso con gas licuado. El regulador y la manguera suministrados de fábrica deben usarse con un tanque de gas licuado de 9 kg (20 lbs). **Póngase en contacto con su proveedor de gas si desea un regulador especial de gas a granel que alimente otros aparatos.**

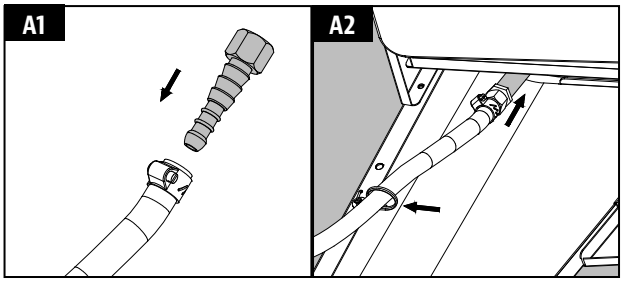
PRECAUCIÓN: es importante inspeccione la manguera de la línea de gas en toda su longitud. Si la abrasión o el desgaste excesivo son evidentes, o bien la manguera presenta algún corte, esta debe sustituirse antes de usar el aparato.

CONEXIÓN PARA CONECTOR

Nota: El kit de conector no está incluido si el regulador está premontado.

CONECTOR A	**CONECTOR B**
	
Conector A para países: BE, CZ, SK, SL, DK, IE, GB, IS, LU, CO, RO, MLT, CYP, LTU, EST, LVA, ISR, ES, PT, FI, NO, GR, IT, SE, BUL, HU	**Conector B para países:** FR

CONEXIÓN PARA CONECTOR A

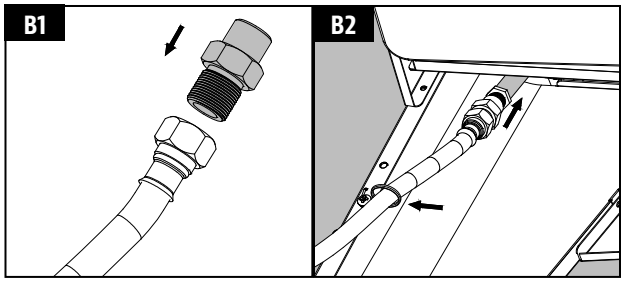


1. Introduzca el extremo cónico del conector en el tubo del regulador, a continuación asegúrelo con la abrazadera de la manguera. Ver A1
2. Coloque el conector en el anillo de metal y luego en el colector. Apriételo al máximo. Ver A2.

Nota: si no se incluye un anillo de metal, ignore este paso.

3. Conecte el regulador al cilindro de gas, abra el cilindro asegurándose de que la perilla está en posición OFF (apagado). Esparza espuma de jabón por toda la unión entre el conector y el tubo regulador, y entre el colector y el conector. Compruebe si hay fugas de gas. Si hay fugas, vuelva a apretar el conector o el colector hasta que no vea fugas.

CONEXIÓN PARA CONECTOR B



1. Atornille el extremo roscado conector de tipo macho en el extremo roscado de tipo hembra del tubo reuglador. Apriételo al máximo. Ver B1.
2. Coloque el conector en el anillo de metal y luego en el colector. Apriételo al máximo. Ver B2.

Nota: si no se incluye un anillo de metal, ignore este paso.

3. Conecte el regulador al cilindro de gas, abra el cilindro asegurándose de que la perilla está en posición OFF (apagado). Esparza espuma de jabón por toda la unión entre el conector y el tubo regulador, y entre el colector y el conector. Compruebe si hay fugas de gas. Si hay fugas, vuelva a apretar el conector o el colector hasta que no vea fugas.

INSTALACIÓN DE UN TANQUE DE GAS

1. Desde el costado del carrito, apoye el tanque de 9 kg (20 lb) en el suelo. Asegúrese de que la válvula del tanque esté en posición OFF (apagado). Asegúrese de que el tanque esté en posición completamente vertical, ya que no es seguro manipular la barbacoa si el tanque de gas no se instala correctamente.
2. Asegúrese de que la válvula del regulador de la barbacoa esté completamente cerrada y para ello gire la perilla hacia la derecha hasta la posición OFF (apagado).
3. Retire las tapas protectoras de la apertura de la válvula del regulador y la parte superior del tanque de gas. Guarde las tapas.
4. Inserte la válvula del tanque de gas en la apertura roscada de la válvula del regulador. Gire el tanque hacia la derecha hasta que esté firme. Apriete solo manualmente. **Fig 1**.
5. El tanque de gas ya está instalado.

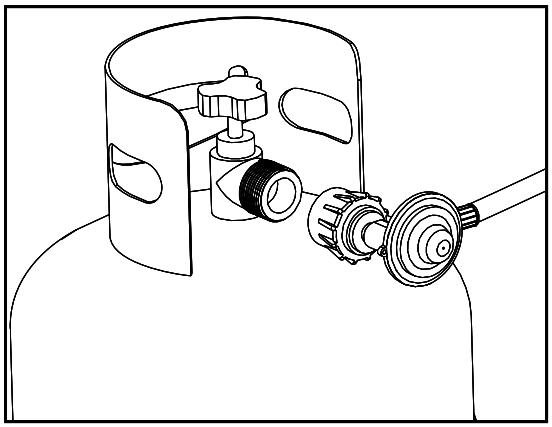


FIG. 1

PREPARACIÓN PARA EL USO: COMPROBACIÓN DE FUGAS

ADVERTENCIA: NUNCA USE SU PARRILLA SIN REALIZAR PRUEBAS DE FUGAS EN TODAS LAS CONEXIONES DE GAS, MANGUERAS Y EN EL TANQUE DE PROPANO.

PELIGRO. PARA PREVENIR RIESGOS DE INCENDIO O EXPLOSIÓN:

- No fume ni permita fuentes de ignición en el área mientras realiza una prueba de fugas.
- Realice la prueba AL AIRE LIBRE en un área bien ventilada y protegida del viento.
- Nunca realice una prueba de fugas con una cerilla o llama abierta.
- Nunca realice una prueba de fugas mientras la parrilla esté en uso o mientras la parrilla aún esté caliente.

CUÁNDO REALIZAR UNA PRUEBA DE FUGAS:

- Después de ensamblar su parrilla y antes de encenderla por primera vez, incluso si la compra completamente ensamblada.
- Cada vez que se rellene el cilindro de gas LP, se cambie o si alguno de los componentes del gas se desconecta o reemplaza.

VERIFICAR FUGAS

PRECAUCIÓN: los olores fuertes, los resfriados, la congestión nasal, etc. pueden evitar la detección de propano por el olor. Tenga precaución y sentido común cuando realice pruebas para detectar fugas.

Nota: la prueba de fugas se debe realizar en un área tranquila, sin viento y con iluminación adecuada para ver si se están formando burbujas o si se pueden detectar detectar fugas más grandes a través del olor o el sonido.

1. Haga una mezcla de 50 % de agua y 50 % de jabón líquido para lavar platos.
2. Abra la tapa.
3. Asegúrese de que todas las perillas de control estén en la posición de "APAGADO".
4. Encienda el gas en la válvula del cilindro. Gire la perilla de la válvula del cilindro en sentido antihorario para abrirla completamente. Si escucha un sonido rápido o huele a gas, apague el gas. Apriete las conexiones con fugas. Si se detecta una fuga en la tuerca de conexión y al apretar no se detiene la fuga, vuelva a inspeccionar el sello de goma del tanque de propano.
5. Aplique la mezcla de agua jabonosa a:
   - las soldaduras del tanque de suministro (cilindro)
   - la tuerca de conexión a la válvula del tanque
   - la parte posterior de la tuerca de conexión al casquillo de latón
   - la conexión del casquillo de latón al regulador
   - la válvula del tanque al cilindro
   - las conexiones del regulador a la manguera de suministro de gas
   - toda la manguera de suministro de gas
   - la conexión de la manguera al colector de gas
   - la conexión del quemador lateral a la manguera, si corresponde
   - la tapa del vástago de la válvula del quemador lateral, si corresponde
   - la conexión de la manguera de suministro de gas



6. Revise cada lugar donde aparezcan burbujas, lo que indica las zonas donde puede haber una fuga. Es posible que las burbujas no detecten las fugas grandes, pero deberían producir una corriente de aire o un olor a gas.
7. Cierre el suministro de gas en la válvula del cilindro.
8. Encienda las perillas de control para liberar la presión de gas en la manguera.
9. Gire las perillas de control a la posición de "APAGADO".
10. Apriete las conexiones con fugas. Si se detecta una fuga en la tuerca de conexión y al apretar no se detiene la fuga, vuelva a inspeccionar el sello de goma del tanque de propano.
11. Repita la prueba de agua jabonosa hasta que no se detecten fugas.
12. Cierre el suministro de gas en la válvula del cilindro hasta que esté listo para usar su parrilla.
13. Lave los residuos jabonosos con agua fría y seque con una toalla.
14. Espere 5 minutos para permitir que todo el gas desaparezca del área antes de encender la parrilla.

ADVERTENCIA: NO use la parrilla si no se pueden detener las fugas. Póngase en contacto con un servicio cualificado de reparación de electrodomésticos de gas.

- El almacenamiento de un aparato de gas para cocinar al aire libre en el interior solo está permitido si el cilindro se desconecta y se retira del aparato de gas para cocinar al aire libre.
- Los cilindros no deben almacenarse en un edificio o recinto, incluidos garajes y cobertizos.
- Los cilindros deben mantenerse fuera del alcance de los niños. No mueva el aparato durante su uso.

DESCONEXIÓN DE TANQUE DE GAS

1. Asegúrese de que la válvula del regulador de la barbacoa esté completamente cerrada y para ello gire la perilla hacia la derecha hasta la posición OFF (apagado).
2. Gire (manualmente) el tanque hacia la izquierda para desconectarlo de la apertura de la válvula del regulador. Coloque las tapas protectoras en la apertura de la válvula del regulador y la parte superior del tanque de gas para su almacenamiento (si no está vacío).

NOTA: si guarda la barbacoa en el interior, deje fuera el tanque de gas.

ADVERTENCIA: no pliegue ni transporte la barbacoa con el tanque de gas conectado. El tanque puede aflojar la válvula y producir una fuga de gas, y posiblemente dé lugar a una explosión, incendio o lesión corporal grave. Desconecte el tanque de gas antes de transportarlo o almacenarlo.

Nunca encienda la barbacoa a gas con la tapa cerrada o antes de hacer una comprobación para asegurarse de que los tubos del quemador estén completamente colocados encima de los orificios de la válvula de gas.

El equipo eléctrico suministrado con el aparato a gas para cocinar en exteriores debe tener lo siguiente en las instrucciones:

a. Como protección contra descargas eléctricas, no sumerja el cable ni los enchufes en agua o líquidos;

b. Desenchufe de la toma cuando no esté en uso y antes de limpiar. deje enfriar antes de colocar o retirar piezas;

c. No haga funcionar ningún aparato a gas para cocinar en exteriores con un cable o enchufe dañado, o si el aparato no funciona bien o ha resultado dañado de alguna manera. Póngase en contacto con el fabricante para la reparación;

d. No deje el cable colgando encima del borde de una mesa ni en contacto con superficies calientes;

e. No utilice un aparato de gas para cocinar en el exterior para fines que no sean los previstos;

f. Al realizar la conexión, conecte primero el enchufe al aparato a gas para cocinar en exteriores y después conecte el aparato a la toma;

g. Utilice solamente un circuito protegido por un interruptor accionado por corriente de pérdida a tierra (GFI) con este aparato a gas para cocinar en exteriores;

h. Nunca retire el enchufe de conexión a tierra ni utilice un adaptador de 2 clavijas;

i. Utilice solamente cables de extensión con un enchufe de 3 clavijas con conexión a tierra, con una potencia nominal del equipo, y aprobados para uso en exteriores con una marca W-A.

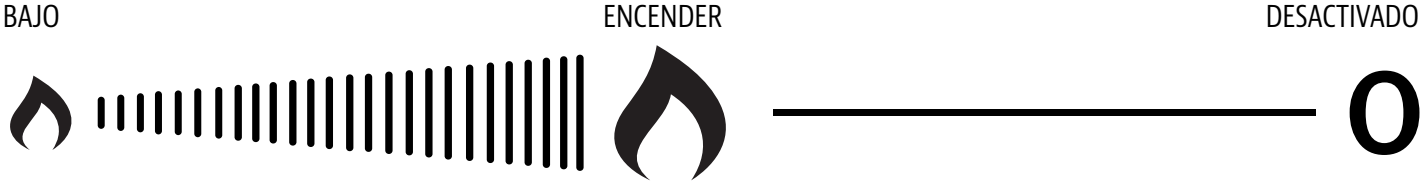
La barbacoa de exteriores, una vez instalada, debe tener una conexión eléctrica a tierra de conformidad con los códigos locales o, en ausencia de estos, con el Código de electricidad nacional ANSI/NFPA 70 o el Código de electricidad canadiense, CSA C22.1.

1. No guarde un tanque de gas licuado de repuesto debajo o cerca de este aparato.
2. Nunca llene el tanque por encima del 80 por ciento de su capacidad.
3. Si no se sigue exactamente la información en 1) y 2), puede producirse un incendio que dé lugar a lesiones graves o incluso la muerte.

Coloque una tapa guardapolvo en la salida de la válvula del tanque siempre que este no esté en uso. Instale solamente el tipo de tapa guardapolvo en la salida de la válvula del tanque que se suministre con la válvula del tanque. Otros tipos de tapas o tapones pueden dar lugar a fugas de propano.

COMPRENDER LAS PERILLAS DE CONTROL

PERILLA DEL QUEMADOR DE GAS



PERILLA DEL AHUMADOR ELÉCTRICO



INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO DEL GAS PROPANO

DÓNDE INSTALAR LA BARBACOA

Como en todos los aparatos de uso exterior, las condiciones meteorológicas juegan un papel importante en el funcionamiento de la barbacoa y el tiempo de cocción necesario para que las comidas salgan perfectas. Todas las unidades de barbacoa Pit Boss® deben guardar una distancia mínima de 914 mm (36 pulgadas) con los recipientes de combustible y esta distancia debe mantenerse mientras la barbacoa esté en uso. Este aparato no debe colocarse debajo de un techo o voladizo combustible. Mantenga la barbacoa en un área sin materiales combustibles ni otros vapores y líquidos inflamables.

PRIMER USO: QUEMAR LA PARRILLA

Antes de usar la barbacoa por primera vez con alimentos, es importante quemar la parrilla. Encienda la barbacoa para que funcione a una temperatura fija mínima de 177 °C/350 °F durante 30 minutos para quemar la unidad y eliminar cualquier material extraño.

PROCEDIMIENTO DE ARRANQUE AUTOMÁTICO

1. Compruebe si la perilla del regulador está en posición OFF (apagado).
2. Observe la marca del indicador triangular en la carcasa del regulador de color plateado. Empuje la perilla del regulador y gírela 270 grados (o 3/4) hacia la izquierda a la posición HIGH (alto).
3. Empuje varias veces el botón de ignición hasta que se encienda la llama. Preste atención a un sonido de "clic" indicador de una chispa del sistema de ignición y observe si hay llama para asegurarse de que el quemador está prendido.
4. Una vez que el quemador se haya prendido, todo está listo para que disfrute de la barbacoa a la temperatura deseada.

Si el quemador se extingue mientras está funcionando, gire la perilla del regulador a la posición OFF (apagado). Abra la tapa de la barbacoa y espere cinco minutos antes de volver a encender, para que se disipen los gases acumulados.

PROCEDIMIENTO EN CASO DE FALLO DEL SISTEMA DE IGNICIÓN

Si, por algún motivo, el sistema de ignición eléctrica falla después de tres o cuatro intentos, compruebe los pasos siguientes o arranque la barbacoa con el método manual.

1. Asegúrese de que la perilla del regulador esté en posición OFF (apagado). Espere a que se disipen los gases acumulados.
2. Una vez transcurridos cinco minutos, compruebe lo siguiente:
   - Para confirmar visualmente si el sistema de ignición funciona, empuje el botón de ignición y busque una chispa en la punta del sistema de ignición. Si no hay chispa, ajuste la distancia entre la punta (electrodo) del sistema de ignición y el quemador en 4,5 mm (3/16 in.).
   - *Confirme visualmente que no haya obstrucciones en el tubo del quemador y las portillas. Si hay bloqueos, siga las instrucciones de **Cuidado y mantenimiento**.*
3. Si los elementos anteriores no funcionan, siga las instrucciones para la ***Resolución de problemas***.

PROCEDIMIENTO DE ARRANQUE MANUAL

1. Compruebe si la perilla del regulador está en posición OFF (apagado). Abra la tapa de la barbacoa para que salga cualquier gas acumulado.
2. Observe la marca del indicador triangular en la carcasa del regulador de color plateado. Empuje la perilla del regulador y gírela 270 grados (o 3/4) hacia la izquierda a la posición HIGH (alto).
3. Con cuidado y rapidez, y un fósforo o mechero largo, acerque una llama al quemador y espere a que este se prenda. No intente encender otra zona del quemador. Puede lesionarse.

NOTA: no use alcohol, líquido inflamable o queroseno para encender o reavivar un fuego en la barbacoa.

4. *Continúe el arranque con los pasos cuatro y cinco del **Procedimiento de arranque automático.***

PRIMER USO: FUNCIONAMIENTO DE LOS QUEMADORES

1. Asegúrese de que todas las etiquetas, embalajes y películas protectoras se hayan retirado de la barbacoa.
2. Elimine los aceites de fabricación antes de cocina en la barbacoa por primera vez; para ello haga funcionar la barbacoa durante al menos 15 minutos con el ajuste HIGH (alto) y la tapa bajada. Esta operación "limpiará en caliente" las partes internas y eliminará olores.

ENCENDIDO

PRECAUCIÓN: mantenga el área del aparato de cocina a gas para exteriores libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.

PRECAUCIÓN: NO obstruya la circulación del aire de combustión y ventilación.

PRECAUCIÓN: compruebe si hay insectos y nidos de insectos en el quemador/los tubos venturi y límpielos si es preciso. Un tubo obstruido puede producir incendios.

PRECAUCIÓN: intentar encender el quemador con la tapa cerrada puede producir una explosión.

1. Abra la tapa.
2. Compruebe si hay obstrucciones en la circulación de aire a los quemadores. Arañas, insectos y telarañas pueden obstruir el quemador/tubo venturi. Un tubo del quemador obstruido puede producir incendios.
3. Todas las perillas de control deben estar en posición OFF (apagado).
4. Conecte el tanque de gas licuado de acuerdo con la sección "Instalación del tanque de gas licuado".
5. Gire la válvula del tanque de gas licuado a la posición OPEN (abierto).
6. Empuje y gire cualquier perilla de control a la posición HIGH (alto). El quemador se prenderá. Si no lo hace, repita hasta tres veces.
7. Si la ignición no se produce en 5 segundos, gire la perilla de control del quemador a la posición OFF (apagado), espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.
8. Si el sistema de ignición no prende el quemador, utilice un fósforo encendido sujeto con la varilla de encendido (suministrada con la barbacoa) para encender los quemadores. Acceda a los quemadores a través de las rejillas para cocinar y las placas de calor. Coloque un fósforo encendido junto al lateral del quemador. **Fig. 2.**

   Importante: utilice siempre la varilla de encendido (incluida) cuando encienda los quemadores con un fósforo.
9. Tras el encendido, observe si hay llama en el quemador. Asegúrese de que todos los puertos del quemador estén prendidos y que la altura de la llama coincida con la imagen. **Fig. 3.**
   NOTA: cada quemador se enciende de forma independiente; repita los pasos 5-9 para los demás quemadores.

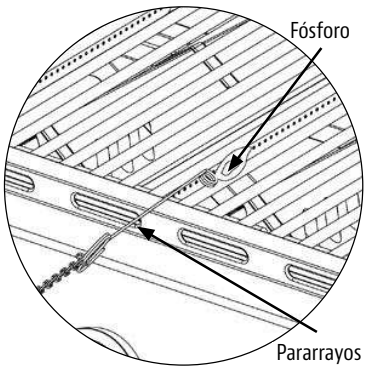


FIG. 2

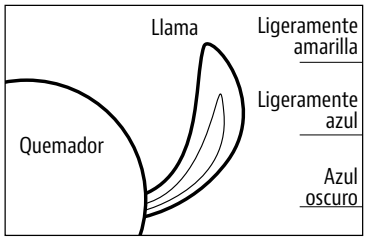


FIG. 3

PRECAUCIÓN: si la llama del quemador se extingue mientras está funcionando, gire de inmediato las perillas de control a la posición OFF (apagado), la válvula del tanque de gas licuado a la posición CLOSED (cerrada) y abra la tapa para que salga el gas durante 5 minutos antes de volver a encender.

APAGAR LA BARBACOA

1. LP: gire la válvula del tanque de gas licuado a la posición CLOSED (cerrada).
2. Gire todas la perillas de control hacia la derecha a la posición OFF (apagado).
   NOTA: es normal oír un sonido "puf" cuando se queman los restos del gas licuado.

3. *Desconecte el tanque de gas licuado de acuerdo con la sección* ***Desconectar el tanque de gas licuado.***

ADVERTENCIA: deje enfriar la barbacoa por completo y retire el tanque de gas antes de mover la unidad, de viajar con ella o de guardarla.

CONTROL DE LLAMARADAS

PRECAUCIÓN: no es posible apagar los fuegos de grasa solo con cerrar la tapa.

1. Si se produce un fuego de grasa, gire todas la perillas de control a la posición OFF (apagado) y la válvula del tanque de gas licuado a CLOSED (cerrada). NO arroje agua a un fuego de grasa. Esto puede dar lugar a salpicaduras de grasa que, a su vez, pueden producir quemaduras, lesiones corporales y otros daños graves.
2. NO descuide la barbacoa durante el precalentamiento o mientras se quemen restos de alimentos a temperatura alta (HIGH). Si no se limpia la parrilla, la grasa puede prender fuego.

ADVERTENCIA: mientras cocina, debe tener a mano materiales de extinción de incendios. En el caso de producirse un fuego de aceite o grasa, utilice un extinguidor de incendio químico seco tipo BC o sofóquelo con tierra, arena o bicarbonato sódico. NO intente apagar el fuego con agua.

3. Las llamaradas forman parte de la cocción de carnes a la parrilla y les aportan ese sabor tan característico.
4. **Un exceso de llamaradas puede cocinar demasiado los alimentos y resultar peligroso.**
5. **Importante: el exceso de llamaradas se produce por una acumulación de grasa en la base de la parrilla.**
6. Si la grasa prende fuego, cierre la tapa Y gire la(s) perilla(s) de control a la posición OFF (apagado) hasta que se extinga el fuego de grasa. Tenga cuidado al abrir la tapa ya que puede producirse una llamarada repentina.
7. Si se produce un exceso de llamaradas, NO les arroje agua.

MINIMIZACIÓN DE LLAMARADAS

1. Elimine el exceso de grasa de las carnes antes de cocinarlas.
2. Cocine las carnes con alto contenido graso a baja (LOW) temperatura o de forma indirecta.
3. Asegúrese de que la barbacoa esté sobre una superficie dura, plana, no combustible y que permita que la grasa escurra al recogegrasas.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO DEL CARBÓN

ENCENDIDO INICIAL

Cuando encienda la parrilla por primera vez emitirá un ligero olor. Esta es una situación normal causada por la "quema" de pinturas internas y aceites que se usan en el proceso de fábrica y no ocurrirá otra vez. Deje la parrilla encendida unos 30 minutos o hasta que deje de haber olor, con la tapa principal cerrada y las aberturas laterales frontales completamente abiertas.

USO DE LA CÁMARA PRINCIPAL

La bandeja de carbón puede funcionar en seis posiciones. Bloquee la bandeja de carbón en la posición superior, lo más cerca de las rejillas para cocinar que pueda, al encender la parrilla. Esta ubicación también se usa cuando necesita el máximo calor para un "dorado" rápido o un calor intenso. Si baja la bandeja de la comida y ajusta las entradas de aire, reducirá la temperatura lo que dará lugar a ese famoso sabor "a fuego a lento".

FUNCIONAMIENTO DE LAS VENTILACIONES

1. Puede regular la temperatura de la parrilla moviendo la ventilación frontal de la derecha a la izquierda. Y gire la tapa de la chimenea para abrir y cerrar. Cerrar las ventilaciones parcialmente o completamente ayudará a enfriar el carbón. No cierre completamente las ventilaciones de aire a menos que esté intentando enfriar o apagar las llamas.
2. Al cubrir la parrilla, abra las ventilaciones de aire para permitir el movimiento de aire dentro de la parrilla.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO DEL AHUMADO ELÉCTRICO

El ahumador solo debe ser utilizado en exteriores y solo debe usarse en superficies duras, rectas y no combustibles lejos de aleros de tejados y/o cualquier material combustible. No use ahumadores en superficies de madera o cualquier otra superficie que se pueda quemar. Coloque el ahumador en una zona exterior que esté protegida de viento y mantenga el ahumador lejos de ventanas o puertas abiertas para prevenir que el humo entre en la casa.

CURAR EL AHUMADOR:

Antes del primer uso, cure el ahumador para minimizar el daño del acabado exterior y eliminar el olor de pintura del ahumador que pueda transmitir sabores anormales a la primera comida que prepare.

1. Abra la puerta de cristal y limpie la superficie del cristal con agua y vinagre y papel absorbente. NO use limpiador de hornos, limpiacristales o material abrasivo ya que estos productos dejarán una película en el cristal y al calentar se ensuciará el cristal y se puede quemar.
2. Retire la bandeja para el agua del ahumador y no utilice saborizante de madera al curar su ahumador.
3. Conecte el ahumador en la toma eléctrico.

ADVERTENCIA: Utilice siempre una salida conectada a tierra de 3 cables para 230 voltios que esté protegida con GFCI a 15 amperios. Si duda, contacte con un electricista cualificado. No conecte otro aparato o dispositivo eléctrico en el mismo circuito que el ahumador.

4. Gire el dial de control al máximo nivel y su ahumador funcionará a aproximadamente 300 grados Fahrenheit durante 45 - 60 minutos.
5. Apague el control y permita que el ahumador eléctrico se enfríe completamente.

CÓMO ENCENDER EL AHUMADOR ELÉCTRICO

ADVERTENCIA: Utilice siempre una salida conectada a tierra de 3 cables para 230 voltios que esté protegida con GFCI a 15 amperios. Si no está seguro de que el enchufe sea adecuado, contacte con un electricista cualificado. No haga funcionar este ahumador en el mismo circuito que otro aparato o dispositivo eléctrico.

1. Asegúrese de que las dos compuertas de aire superiores ajustables que llevan a la parrilla de gas y carbón están cerradas.
2. Abra el suministro de aire del ahumador. Situado en la parte posterior del ahumador.
3. Levante con cuidado el asa y saque la bandeja de virutas de madera. Abra la tapa de la bandeja de virutas de madera y añada virutas de madera. Recomendamos el uso de virutas de madera, no trozos de madera. Cierre la tapa de la bandeja de virutas de madera y deslícela de nuevo dentro del ahumador. Las virutas de madera no tienen que mojarse.
4. Abra la puerta y llene con cuidado la bandeja para el agua con agua caliente o adobo hasta 3/4. No la llene completamente o el agua puede desbordarse durante su uso.

ADVERTENCIA: No derrame agua, adobo ni ningún liquido en el componente eléctrico o el controlador.

5. Retire las rejillas para cocinar necesarias para permitir la altura de los alimentos que vaya a ahumar.

ADVERTENCIA: No cubra las rejillas con papel de aluminio. Esto atrapará el calor y causará daños graves.

6. Coloque los alimentos en las rejillas para cocinar en una única capa y deje espacio entre cada pieza para permitir que el humo y la humedad circulen de manera uniforme, aproximadamente unos 2,5 cm. Deslice las rejillas para cocinar en los soportes de apoyo de las rejillas para cocinar. Repita estos pasos cada vez que use las rejillas para cocinar.
7. Cierre la puerta y conecte el ahumador en la toma eléctrica.
8. Ajuste el controlador eléctrico en la posición más alta y permita que se caliente el ahumador. El termómetro en la parte delantera de la unidad le permitirá saber cuando el ahumador esté cerca de la temperatura deseada y puede ajustar el controlador en base a eso.
9. Verifique el nivel de agua periódicamente y añada agua si es necesario. Al añadir agua, utilice unos guantes para el horno y deslice la bandeja para el agua ligeramente hacia la puerta, añada agua y deslícela de vuelta a su lugar.

10. Verifique la caja de virutas de madera periódicamente y añada más si es necesario. Con unos guantes para el horno, levante el asa de la caja y saque la caja. Coloque la caja caliente en una superficie no combustible y abra con cuidado la tapa para añadir más virutas de madera, si es necesario. Deslice la caja caliente de vuelta a su lugar.

NOTA: El rendimiento del ahumador depende de la temperatura ambiente, el viento y la cantidad de comida.

CONSEJO: Para un sabor extra, considere añadir hierbas frescas como romero, tomillo u hojas de laurel o fruta como lima o limón en rodajas o incluso su bebida favorita en la bandeja para el agua.

Puede ajustar la compuerta de aire trasera para lograr el humo y temperatura óptimos. Estas son configuraciones recomendadas para ayudar a que las virutas duren más y se genere un ahumado óptimo. *(Las configuraciones pueden variar dependiendo del tamaño de las virutas de madera que se utilicen y la densidad de las virutas de madera en la caja de virutas de madera).*

CÓMO APAGAR EL AHUMADOR ELÉCTRICO

ADVERTENCIA: No almacene la barbacoa eléctrica con cenizas CALIENTES dentro de la unidad. Guarde la unidad solo cuando todas las superficies estén frías. Deseche las cenizas frías colocándolas en papel de aluminio, remojándolas con agua y tirándolas en un recipiente no combustible.

1. Cuando acabe de utilizar el ahumador eléctrico, simplemente lo tiene que desenchufar de la toma de corriente eléctrica.
2. Permita que la unidad queme cualquier viruta de madera que pueda estar quemándose.
3. Solo después de que la unidad esté fría al tacto, retire y deseche las cenizas frías que queden en la caja de virutas de madera.
4. Limpiar después de cada uso. Esto extenderá la vida de su ahumador y evitará la aparición de moho.

DATOS IMPORTANTES

Esta es un ahumador. Se producirá mucho humo al usar virutas de madera. Algo de humo escapará y volverá negro el interior del ahumador, esto es normal.

Revise la bandeja de grasa *(recipiente)* con frecuencia al cocinar, es posible que deba vaciarse periódicamente durante el proceso de cocción. Vacíe la bandeja de grasa antes de que se llene. Use guantes de cocina o ropa protectora cuando haya con grasa caliente.

MÉTODOS DE AHUMADO/COCINA

1. Ahumado en frío: rango de temperatura de 10 a 32 °C (de 50 a 90 °F). Generalmente se usa para añadir sabor ahumado a queso, nueces o pescado. Este método no cocina la proteína.
2. Ahumado en caliente: rango de temperatura de 93 a 135 °C (de 200 a 275 °F). Generalmente se usa para añadir sabor ahumado al cocinar a fuego lento.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO DEL GAS

ADVERTENCIA: No realice una limpieza o un mantenimiento de una parrilla o de sus piezas hasta que todas las piezas estén frías. Asegúrese que la válvula en el tanque de gas LP esté cerrada y en la posición de "APAGADO".

LIMPIEZA DEL INTERIOR DE LA PARRILLA:

- Recomendamos limpiar los residuos de comida inmediatamente después de cocinar frotando con suavidad las rejillas con un cepillo de cerdas de alambre y poniendo los quemadores en temperatura "HIGH" (Alta) durante aproximadamente 5 minutos. El calor de los quemadores quemará la mayoría de los residuos de comida/grasa de las rejillas y las barras saborizantes y los convertirá en una substancia cenicienta que caerá a la parte inferior de la caja de combustión o de la bandeja de grasa. Después de que la parrilla se enfríe (unos 30 minutos) retire las rejillas y las barras saborizantes y saque las cenizas y cualquier resto de grasa fuera de la caja de combustión. Limpie y remplace el engrasador. Inspeccione si las barras saborizadoras están dañadas o deterioradas antes de volver a instalarlas en la parrilla.
- Utilice solo detergente para lavavajillas suave, agua caliente, un estropajo de nylon y una herramienta de limpieza de tipo cepillo de alambre para barbacoas.
- Pase agua a consciencia por todas las superficies siempre después de limpiar.
- Superficies de porcelana. Debido a su composición parecida al cristal, la mayoría de residuos se pueden limpiar con una solución de bicarbonato y agua o un limpiador de fórmula especial. Use un limpiador no abrasivo, como el bicarbonato de sodio, para las manchas difíciles.

NOTA: Las bandejas de recogida de grasa y el engrasador deben vaciarse y limpiarse después de cada uso para evitar quemaduras y/o incendios.

MANTENIMIENTO EXTERIOR DE LA PARRILLA:

- Para proteger su parrilla de la oxidación, debe mantener la unidad limpia y cubierta en todo momento cuando no la esté utilizando.
- En superficies pintadas, lávela con detergente suave y un limpiador no abrasivo o agua con jabón templada.
- En piezas de plástico y goma, límpiela con agua con jabón templada y un trapo seco. No use Citrisol, limpiadores abrasivos o limpiador para parrillas en las piezas de plástico. Esto puede causar daños y problemas en las piezas.
- Las superficies pintadas exteriores pueden renovarse utilizando pintura para barbacoas resistente a las altas temperaturas, como Rustoleum High Heat Semi-Gloss.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL QUEMADOR:

1. Apague el suministro de gas en el cilindro de gas LP y las manijas de control del quemador.
2. Levante las rejillas para cocinar y las barras saborizadoras que cubren los quemadores.
3. Retire el tornillo que sujeta los quemadores a la parte trasera de la parrilla.
4. Con suavidad y cuidado, incline la parte trasera del quemador hacia arriba y deslícelo hacia atrás fuera del orificio de la válvula, a continuación sáquelo de la parrilla.
5. Limpie la cara del orificio.
6. Limpie cualquier agujero del quemador que pueda estar atascado. Use un mondadientes o un alambre fino.
7. Retire y limpie cualquier resto de comida u otros residuos del quemador. Sustituya los quemadores siguiendo los pasos anteriores en sentido invertido. ASEGÚRESE de que los quemadores están instalados con el orificio de la válvula DENTRO del quemador.

NOTA:

- **Compruebe visualmente si las llamas del quemador funcionan correctamente (ver imagen en "Conjunto del quemador/Mantenimiento" en Mantenimiento y cuidados apropiados). Las arañas u otros insectos podrían anidar en el quemador bloqueando el gas.**

- **Para cocinar de forma segura y obtener el mejor rendimiento de su parrilla, realice estas comprobaciones al menos dos veces al año o tras periodos largos de almacenaje de la parrilla.**

CAMBIAR LAS PILAS DEL ENCENDEDOR:

Desatornille el botón de ignición eléctrica y retire la pila antigua. Sustituya con una nueva pila AA. Nota: La pila se inserta por el lado negativo (-). Consulte las marcas en los laterales de los extremos.

PRECAUCIÓN:

- Mantenga las pilas fuera del alcance de los niños. En caso de ingerir una pila, consulte con su médico de inmediato.
- Asegúrese de insertar las pilas correctamente. Una instalación incorrecta puede causar fugas y/o explosiones.
- No tire las pilas al fuego.
- No mezcle pilas viejas y nuevas.
- No mezcle pilas alcalinas, estándar (carbón-zinc) o recargables (ni-cad, ni-mh, etc.).

CUIDADO Y MANTENIMIENTO DEL CARBÓN

ADVERTENCIA:

a. No realice una limpieza o un mantenimiento de una parrilla o de sus piezas hasta que el carbón se haya extinguido por completo y todas las piezas estén frías al tacto.
b. Use siempre guantes y gafas protectores cuando limpie la parrilla.
c. No use limpiadores a presión para limpiar ninguna pieza de la parrilla.
d. Limpie la parrilla en una zona en la que las soluciones de limpieza no puedan dañar el suelo, el césped o el patio.
e. Las salsas y sales para la barbacoa pueden ser corrosivas y causarán un rápido deterioro de los componentes de la parrilla a menos que se limpien de forma regular.

LIMPIEZA DE LAS REJILLAS Y LA BANDEJA PARA CALENTAR:

- Las rejillas para cocinar y las bandejas para calentar se limpian mejor con un cepillo de cerdas de alambre durante el periodo de precalentamiento. Se puede usar una tela de acero fina en cualquier mancha difícil.
- No coloque las rejillas ni cualquier parte de la unidad en un horno con autolimpieza para limpiarlas.

LIMPIEZA DEL INTERIOR DE LA PARRILLA:

- Utilice solo detergente para lavavajillas suave, agua caliente, un estropajo de nylon y una herramienta de limpieza de tipo cepillo de alambre para barbacoas.
- Pase agua a consciencia por todas las superficies y séquelas, siempre después de limpiarlas.
- Superficies de porcelana. Debido a su composición parecida al cristal, la mayoría de residuos se pueden limpiar con una solución de bicarbonato y agua o un limpiador de fórmula especial. Use un limpiador no abrasivo, como el bicarbonato de sodio, para las manchas difíciles.
- Tras retirar las rejillas para cocinar, utilice un cepillo de cerdas de alambre para limpiar cualquier residuo suelto de los lados y del interior de la tapa.
- Rasque el interior de la bandeja del carbón con una espátula, un raspador o un pincel para barrer todos los residuos hacia la bandeja extraíble de cenizas/goteo.

ADVERTENCIA: La grasa acumulada supone un riesgo de incendio. Las bandejas de recogida de grasa y el engrasador deben vaciarse y limpiarse después de cada uso para prevenir quemaduras y/o incendios.

MANTENIMIENTO EXTERIOR DE LA PARRILLA:

- Para proteger su parrilla de la oxidación, debe mantener la unidad limpia y cubierta en todo momento cuando no la esté utilizando.
- En superficies pintadas, lávela con detergente suave y un limpiador no abrasivo o agua con jabón templada.
- En piezas de plástico y goma, límpiela con agua con jabón templada y un trapo seco. No use Citrisol, limpiadores abrasivos o limpiador para parrillas en las piezas de plástico. Esto puede causar daños y problemas en las piezas.
- Las superficies pintadas exteriores pueden renovarse utilizando pintura para barbacoas resistente a las altas temperaturas, como Rustoleum High Heat Semi-Gloss.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO DEL AHUMADOR ELÉCTRICO

ADVERTENCIA DE SEGURIDAD DEL AHUMADOR ELÉCTRICO:

- Deje siempre que el ahumador y todos sus componentes se enfríen completamente antes de manipularlos o limpiarlos.
- Antes de guardar el ahumador o de dejarlo sin supervisión, debe retirar las brasas, el carbón y las cenizas que queden. Protéjase a usted y a su propiedad. Cualquier brasa, carbón o ceniza caliente deben colocarse en un contenedor de metal ignífugo lleno de agua. Deje las cenizas y el agua en el contenedor metálico durante 24 horas antes de deshacerse de ellas.
- Coloque las brasas, los carbones y las cenizas ya extinguidos a una distancia segura de cualquier material combustible.
- El cableado y el controlador también deberían almacenarse en un lugar seco fuera del alcance de los niños. No manipule el ahumador con un controlador eléctrico que tenga un cable, enchufe o sonda metálica dañados. El controlador eléctrico está hecho específicamente para este ahumador, llámenos si necesita remplazarlo.
- Nunca sumerja el controlador eléctrico o el calentador en líquidos.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO DEL AHUMADOR ELÉCTRICO:

- La bandeja para el agua, la bandeja de virutas de madera y las rejillas para cocinar deben lavarse con agua con jabón caliente, luego se deben enjuagar y dejar secar. Las rejillas para cocinar pueden cubrirse con una ligera capa de aceite vegetal o aceite para cocina para evitar que se pegue la comida.
- Después de que el componente eléctrico se haya enfriado por completo, límpielo con un paño húmedo después de cada uso.
- El sello de la puerta y el sello de la junta interior DEBEN limpiarse con un paño húmedo limpio después de cada uso para mantener las condiciones de funcionamiento óptimas del sello.
- La puerta de cristal se puede limpiar usando una solución de agua y vinagre y un paño suave. Se puede usar una tela de acero triple cero fina. No utilice limpiador para hornos ni limpiadores para cristales del hogar.
- Si no va a utilizar el ahumador durante un periodo de tiempo prolongado, puede aplicar una capa fina de espray de cocina o vegetal al interior del ahumador para evitar la oxidación.
- Si hay óxido en el exterior del ahumador, limpie la zona afectada con una tela de acero y aplique pintura resistente a altas temperaturas.
- No aplique pintura adicional a la superficie interior del ahumador. Si aparece óxido, utilice una tela de acero para retirarlo y luego aplique una capa de aceite vegetal o espray de cocina.
- Cuando esté frío y no lo esté utilizando, almacene su ahumador en el interior, en un lugar seco para protegerlo del óxido.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Una limpieza adecuada, mantenimiento y el uso de combustible limpio, seco y de calidad impedirán que surjan los problemas de funcionamiento más comunes. Cuando la barbacoa Pit Boss® no funcione bien, o se use con menor frecuencia, las siguientes sugerencias de solución de problemas pueden resultar útiles.

Consulte las preguntas frecuentes en ***www.pitboss-grills.com***. También puede ponerse en contacto con su distribuidor local autorizado de Pit Boss® o bien solicitar asistencia al servicio de Atención al cliente.

ADVERTENCIA: desconecte siempre el cable eléctrico antes de abrir la barbacoa para cualquier inspección o tarea de limpieza, mantenimiento o reparación. Asegúrese de que la barbacoa se haya enfriado por completo para evitar lesiones.

AHUMADOR ELÉCTRICO

SÍNTOMA	CAUSA	SOLUCIÓN
No llega energía al controlador	No está enchufado	Enchufar a una fuente de alimentación
	El diferencial o la toma de corriente han saltado	Reiniciar el diferencial o la toma de corriente. Mín, 15 amp
	Mala conexión en el controlador	Desenchufe la conexión y vuelva a conectar.
	Controlador defectuoso	Llame para solicitar un repuesto
La luz de la alimentación/ calentador no está encendida	El aparato no está enchufado	Encienda el controlador
	Controlador defectuoso	Llame para solicitar un repuesto
Elemento no se enciende	Mala conexión en el elemento	Desenchufe la conexión y vuelva a conectar.
	Elemento defectuoso	Llame para solicitar un repuesto
La temperatura del armario es inexacta	Sensor de temperatura defectuoso	"Limpie la sonda de la temperatura con un paño suave. Llame para solicitar un repuesto"
	Controlador defectuoso	Llame para solicitar un repuesto
El aparato tarda mucho en calentarse	Clima	Las temperaturas por debajo de los 18° C pueden prolongar el tiempo de calentamiento
	El aparato está enchufado en un alargador eléctrico	Conecte el aparato directamente a la fuente de alimentación. Largada máxima del alargador eléctrico 25 pies, diámetro mínimo 12/3.
	La puerta no está cerrada correctamente	Cierre la puerta y ajuste el pestillo para sellar la puerta por completo
	Controlador defectuoso	Ajuste las bisagras
Espacio entre la puerta y el ahumador	Alineación de la puerta	Llame para solicitar un kit de puerta de repuesto
	Junta de la puerta dañada	Cierre la puerta y ajuste el pestillo para que la puerta se selle, por completo alrededor del aparato.
No hay humo	No hay virutas de madera	Mueva el aparato al nivel de la superficie y ajuste su altura
	El elemento no permanece encendido el tiempo suficiente para calentar las virutas debido a que la temperatura es demasiado baja	"Abra la ventilación por completo. Restablezca la temperatura y póngala más alta para encender el elemento."
	Caja de virutas de madera dañada	Llame para solicitar un repuesto
El controlador no ajustará la temperatura	Controlador defectuoso	Llame para solicitar un repuesto

UNIDAD DE GAS PROPANO

SÍNTOMA	CAUSA	SOLUCIÓN
El calentador no se enciende o no se mantiene encendido	No sale gas	Verifique que el cilindro de gas LP está lleno y que la válvula está en posicion "open" (abierta).
	Obstrucción del flujo de gas	Compruebe si el regulador está doblado o torcido
		Limpie los puertos del quemador.
	Regulador de la válvula del conducto defectuoso	Llame para solicitar un repuesto
	El quemador está fuera de la válvula	Vuelva a colocar el quemador en la válvula.
	Telarañas u obstrucción en el tubo del quemador	Limpie el tubo del quemador. Use un pincel de alambre suave para limpiar los puertos tapados
	Los puertos del quemador están bloqueados	Limpie los puertos del quemador.
	Quemador defectuoso	Llame para solicitar un repuesto
	Chispa de encendido defectuosa	Compruebe si el electrodo produce una chispa. La chispa debería ser visible y saltar del encendedor al quemador. Si no ve ninguna chispa es posible que deba ajustar ligeramente la posición doblando el electrodo para acercarlo o alejarlo del quemador. Sustituya el encendedor o remplace el cable del encendedor. Llame a Dansons para solicitar un repuesto.
		Verifique y asegúrese de que la pila de su encendedor no tiene problemas. Revise el manual del propietario si debe remplazarlo. Verifique si puede encender el quemador con una cerilla.
Patrón de llama irregular. La llama no aparece por el diámetro completo del quemador	Los puertos del quemador están bloqueados	Limpie los puertos del quemador. Use un pincel de alambre suave para limpiar los puertos tapados
La llama es amarilla o naranja	El quemador podría estar bloqueado	Limpie los puertos del quemador.
	Telarañas u obstrucción en el tubo del quemador	Limpie el tubo del quemador.
	Hay residuos de comida o grasa en el quemador	Limpie el quemador.
	El quemador está fuera de la válvula	Vuelva a colocar el quemador en la válvula.
	La mezcla de aire/combustible es incorrecta	Puede que necesite ajustar el obturador de aire principal para permitir que pase más aire hacia el quemador
	El quemador puede tener residuos	Ponga el quemador a temperatura alta durante cinco minutos y realice un quemado con la puerta abierta.

UNIDAD DE CARBÓN

SÍNTOMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Poco calor/Llama débil	Precalentamiento inadecuado	Permitir que el carbón se queme hasta que quede cubierto con una ceniza gris suave (normalmente 20-25 min)
	No hay suficiente flujo de aire	Abra mucho la ventilación
		Verifique y limpie los orificios de ventilación o escape
	Poco carbón	Añada más carbón a la bandeja de carbón. Manténgase a una distancia segura y utilice pinzas largas.
	Altura de la bandeja de carbón incorrecta	Eleve la bandeja de carbón a la posición más elevada.

Exceso de llamaradas/Calor desigual	Precalentamiento inadecuado	Después del encendido, precaliente la parrilla con la tapa principal cerrada durante 20-25 minutos.
	Acumulación excesiva de grasa y cenizas en la bandeja de cenizas/goteo	Limpie la bandeja de cenizas/goteo de forma habitual. No tape la bandeja con papel de aluminio. Consulte las instrucciones de limpieza.
	Altura de la bandeja de carbón incorrecta	Baje la bandeja de carbón a la posición más baja.
Parece que la "pintura" se está desconchando en la parte interior de la tapa o la cubierta.	Acumulación de grasa en las superficies interiores	Esto no es un defecto. El desconchamiento está causado por la grasa endurecida, que se seca en fragmentos de pintura que se desprenden. Esto se puede evitar mediante una limpieza regular. Vea las instrucciones de limpieza.

DIAGRAMA DE CABLEADO ELÉCTRICO

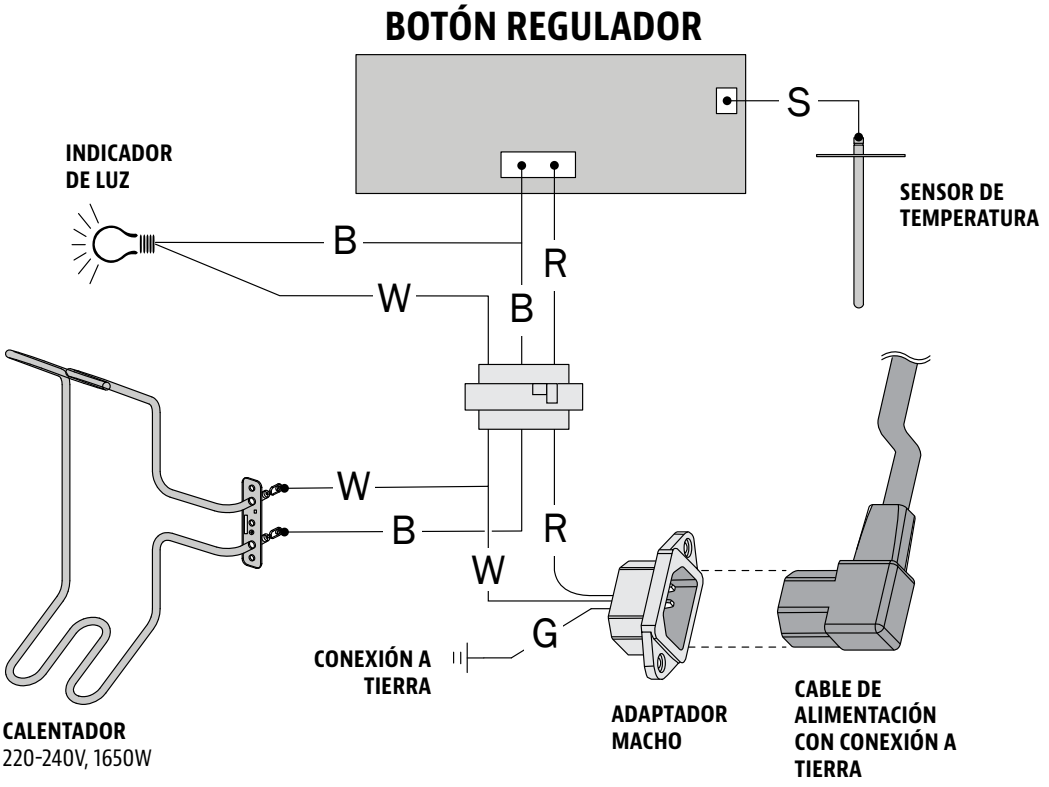
El sistema eléctrico es una pieza de tecnología compleja. Para proteger contra las subidas de tensión y los cortocircuitos, consulte el diagrama de cableado para asegurarse de que la fuente de alimentación sea suficiente para que la unidad funcione correctamente.

PB – REQUISITOS ELÉCTRICOS
ENCHUFE DE 3 CLAVIJAS CON CONEXIÓN A TIERRA DE 220-240 V, 50 Hz, 1650 W

NOTA: los componentes eléctricos, que han superado las pruebas de seguridad y los servicios de certificación de producto, cumplen con la tolerancia de prueba de ± 5-10 por ciento.

ÍNDICE

W : BLANCO
B : AZUL
R : ROJO
S : PLATA
G : VERDE



PIEZAS DE REPUESTO DE LA BARBACOA

N.º	Descripción	Cant
1-A	Termómetro	2
2-A	Biseles del termómetro	2
3-A	Tapa de la chimenea	1
4-A	Chimenea	1
5-A	Bandejas para calentar	2
6-A	Asas de la tapa	2
7.1-A	Separador de las asas de la tapa: izquierda	3
7.2-A	Separador de las asas de la tapa: derecha	3
8-A	Mesa lateral izquierda	1
9-A	Ganchos para herramientas	6
10-A	Mesa lateral derecha	1
11-A	Bandeja de carbón	1
12-A	Sistema de elevación de la bandeja de carbón	1
13-A	Conjunto del armario de carbón y gas y las tapas	1
14-A	Barras saborizantes	3
15-A	Soportes de las barras saborizantes	3
16-A	Perillas de control de gas (negro)	3
17-A	Perillas de control del ahumador (plateado)	1
18-A	Conjunto de manija de extracción de la compuerta de aire del ahumador	2
19-A	Conjunto de manija de la compuerta de aire de la bandeja de carbón	1
20-A	Conjunto de manija de elevación de la bandeja de carbón	1
21-A	Soportes posteriores de las rejillas de cocción	2
22-A	Soportes delanteros de las rejillas de cocción	2
23-A	Protectores de grasa	4
24-A	Guías del depósito de cenizas	2
25-A	Bandejas de ceniza	1
26-A	Guías de la bandeja de goteo de gas	2
27-A	Bandeja de grasa de gas	1
28-A	Recipientes para grasa	2
29-A	Perillas (para la bandeja de grasa, la bandeja de ceniza y la compuerta trasera de humo)	3
30-A	Rejillas para cocinar	4
31.1-A	Compuertas de aire superiores del ahumador: izquierda	1
31.2-A	Compuertas de aire superiores del ahumador: derecha	1
32-A	Armario del ahumador	1
33-A	Rejilla para cocinar del ahumador (grande)	1
34-A	Rejilla para cocinar del ahumador (mediana)	1

N.º	Descripción	Cant
35-A	Rejilla para cocinar del ahumador (pequeña)	1
36-A	Bandeja para el agua	1
37-A	Soporte de la bandeja para el agua	1
38-A	Manija de la puerta del ahumador	1
39-A	Termómetro del ahumador	1
40-A	Puerta del ahumador	1
41-A	Cubierta trasera de cable eléctrico	1
42-A		
43-A	Patas de soporte traseras	2
44-A	Pata de soporte izquierda	1
45-A	Pata de soporte derecha	1
46-A	Conjunto del armario inferior	1
47-A	Cajones	2
48-A	Separador del tirador del cajón	4
49-A	Tiradores del cajón	2
50-A	Bisagras de la puerta del ahumador	2
51-A	Conjunto de la caja de virutas de madera	1
52-A	Ruedas pivotantes con bloqueo	4
53-A	Encendedor y cadena	1
A-A	Tornillos M6x15 mm (Zn negro)	28
B-A	Tornillos M5x10 mm (Zn negro)	3
C-A	Tornillos M6x60 mm (Zn negro)	8
D-A	Tornillos M6x10 mm (Zn negro)	35
E-A	Tornillos M6x35 mm (Zn negro)	6
F-A	Tornillos M4x10 mm (Zn negro)	24
G-A	M4x8 mm (Zn blanco)	16
H-A	Pernos con resalto M5x10 mm (Zn blanco)	8
I-A	Pernos con resalto M6x15 mm (White Zn)	1
J-A	Tuercas M6	8
K-A	Pernos de bisagra	2
L-A	Pinzas R	3
M-A	Tornillos M6x30 mm (Zn negro)	4

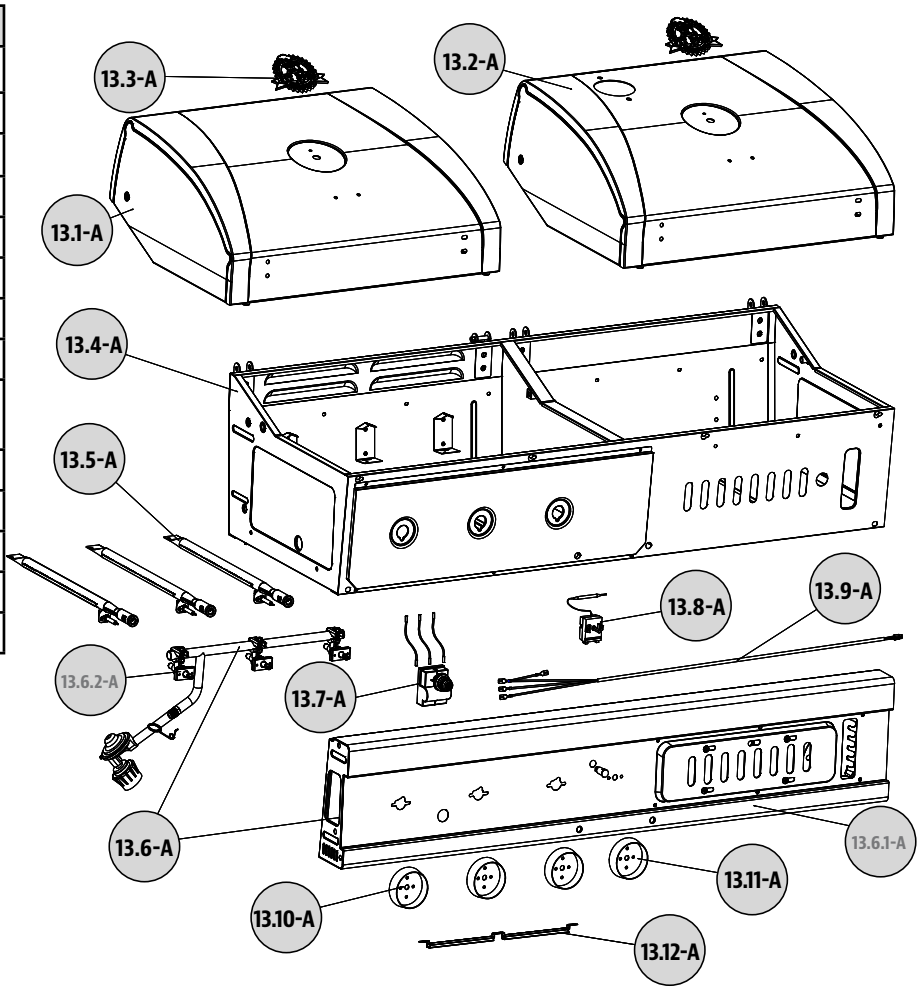
NOTA: debido a que el producto está en desarrollo constante, las piezas están sujetas a cambios sin aviso previo.

PIEZAS DE REPUESTO DE LA BARBACOA

CONJUNTO DEL ARMARIO DE CARBÓN Y GAS Y LAS TAPAS

N.º	Descripción	Cant
13.1-A	Tapa del gas	1
13.2-A	Tapa del carbón	1
13.3-A	Placa con el logotipo	2
13.4-A	Montaje de la cámara principal	1
13.5-A	Conjunto del quemador	3
13.6-A	Conjunto del panel de control y el HVR	1
13.6.1-A	Conjunto del panel de control	1
13.6.2-A	Conjunto del HVR	1
13.7-A	Conjunto del encendedor y los cables eléctricos	1
13.8-A	Controlador analógico eléctrico	1
13.9-A	Cableado eléctrico	1
13.10-A	Bisel del asa de control del gas	3
13.11-A	Bisel del asa de control eléctrico	1
13.12-A	Tubo de fuego cruzado	2

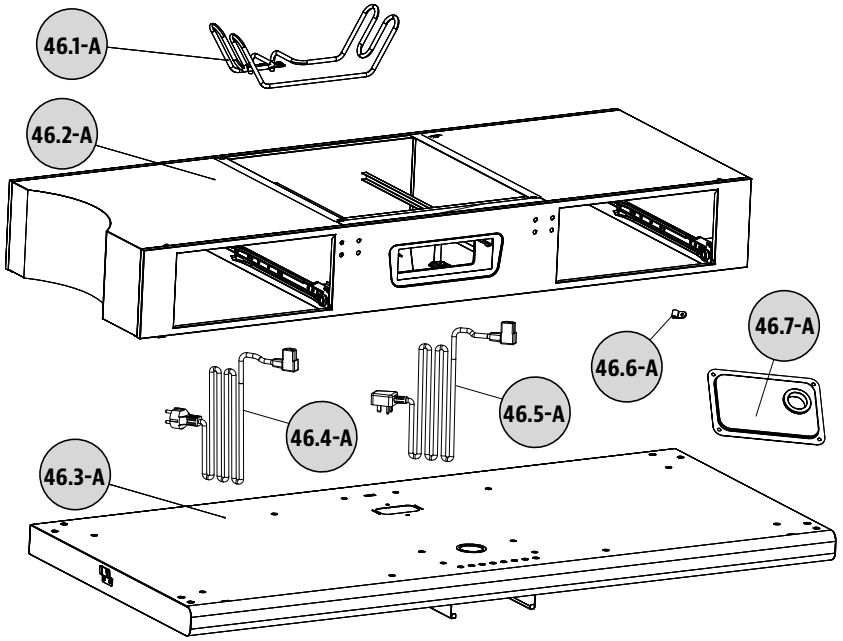
NOTA: debido a que el producto está en desarrollo constante, las piezas están sujetas a cambios sin aviso previo.



CONJUNTO DEL ARMARIO INFERIOR

N.º	Descripción	Cant
46.1-A	Calentador	1
46.2-A	Armario inferior	1
46.3-A	Mesa inferior	1
46.4-A	Cable de alimentación: enchufe F	1
46.5-A	Cable de alimentación: enchufe G	1
46.6-A	Clip para cable de alimentación	1
46.7-A	Placa de cubierta	1

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



GARANTÍA

CONDICIONES

Todas las barbacoas combinadas de Pit Boss®, fabricadas por Dansons, tienen una garantía limitada desde la fecha de venta del propietario original. La cobertura de la garantía comienza en la fecha de compra original y se exigirá un comprobante de la fecha de compra, o copia de la factura de venta original, para validar la garantía. Los clientes deberán hacerse cargo de los gastos de piezas, envíos y tramitación si no proporcionan prueba de la compra o bien después del vencimiento de la garantía.

Dansons ofrece cinco (5) años de garantía para defectos y fabricación en todas las piezas, y cinco (5) años para los componentes eléctricos. Dansons garantiza que la(s) piezas no contienen defectos de material ni de fabricación por la duración del uso y propiedad del comprador original. La garantía no cubre daños por desgaste, como rasguños, abolladuras, imperfecciones, desconchados o pequeñas grietas cosméticas. Estos cambios estéticos de la barbacoa no afectan su rendimiento. La reparación o sustitución de cualquier pieza no se extiende más allá de la garantía limitada de cinco (5) años desde la fecha de compra.

Durante la vigencia de la garantía, la obligación de Dansons' se limitará a suministrar un recambio de los componentes defectuosos y/o averiados. Siempre y cuando esté dentro del período de garantía, Dansons' no cobrará la reparación o sustitución de piezas devueltas, flete prepagado, si Dansons' consiera que la(s) pieza(s) es/son defectuosa(s) tras examinarlas. Dansons' no será responsable de los gastos de transporte, costes de mano de obra o aranceles de exportación. Salvo en la medida de lo previsto en las presentes condiciones de garantía, la reparación o sustitución de piezas de la manera y durante el período de tiempo mencionado en el presente constituirá el cumplimiento de todas las obligaciones directas y derivadas de Dansons para con el cliente.

Dansons toma todas las precauciones necesarias para utilizar materiales que retrasen el óxido. Incluso con estas salvaguardias, diversas sustancias y condiciones fuera del control de Dansons' pueden poner en peligro las capas de protección. Las altas temperaturas, una humedad excesiva, el cloro, los gases industriales, fertilizantes, pesticidas para césped y sal son algunas de las sustancias que pueden afectar las capas que cubren el metal. Por estos motivos, la garantía no cubre el óxido ni la corrosión, a menos que se produzca pérdida de integridad estructural en el componente de la barbacoa. En el caso de producirse alguno de los incidentes anteriores, consulte la sección de cuidado y mantenimiento para prolongar la vida útil de la unidad. Dansons recomienda el uso de una cubiertas para barbacoas cuando no se esté utilizando.

Esta garantía se basa en el uso y servicio doméstico normal de la barbacoa y ninguna cobertura de garantía limitada es válida para una barbacoa que se use en aplicaciones comerciales.

EXCEPCIONES

No hay garantía de rendimiento escrita o implícita para las barbacoas Pit Boss®, ya que el fabricante no tiene el control de la instalación, funcionamiento, limpieza, mantenimiento o el tipo de combustible empleado. Esta garantía no es válida ni Dansons asume la responsabilidad si el aparato no se ha instalado, manejado, limpiado y mantenido estrictamente de acuerdo con este manual del usuario. El uso de gas no descrito en este manual puede anular la garantía. La garantía no cubre daños o roturas debidas a uso indebido, manipulación incorrecta o modificaciones.

Ni Dansons ni el distribuidor autorizado de Pit Boss® acepta responsabilidad, jurídica o de otra índole, por el daño fortuito o consecuente de la propiedad o de las personas producido por el uso de este producto. Tanto si se realiza una reclamación contra Dansons basada en el incumplimiento de esta garantía o de cualquier otra clase de garantía expresa o implícita por ley, el fabricante en ningún caso será responsable de daños especiales, indirectos, consecuentes ni de ninguna otra índole por encima de la compra original de este producto. Todas las garantías del fabricante están contenidas en el presente y no se realizarán reclamaciones contra el fabricante por ninguna garantía o declaración.

Algunos estados y países no permiten la exclusión o la limitación de daños incidentales o consecuentes, o limitaciones de garantías implícitas, así que las limitaciones o exclusiones contenidas en la presente garantía limitada pueden no ser de aplicación para usted. Esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos y es posible que le asistan otros derechos, que variarán de un estado a otro.

PEDIDO DE PIEZAS DE REPUESTO

Para realizar pedidos de piezas de repuesto, póngase en contacto con su distribuidor local de Pit Boss® o visite nuestra tienda en línea en: **www.pitboss-grills.com**

PÓNGASE EN CONTACTO CON ATENCIÓN AL CLIENTE

Si tiene cualquier duda o problema, póngase en contacto con la Atención al cliente: **service-eu@dansons.com**

SERVICIO DE GARANTÍA

Póngase en contacto con su distribuidor de Pit Boss® más cercano para reparaciones o piezas de repuesto. Dansons exige una prueba de compra para establecer la reclamación de garantía; por lo tanto, conserve su resguardo o factura de ventas original para referencia futura. Encontrará el número de serie y modelo de la Pit Boss® en la parte posterior de la tolva. Tome nota de los números que se indican a continuación ya que la etiqueta puede desgastarse o volverse ilegible.

MODELO	NÚMERO DE SERIE
FECHA DE COMPRA	DISTRIBUIDOR AUTORIZADO

SICHERHEITSHINWEISE

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

Lesen Sie die Anweisung, bevor Sie das Gerät verwenden.

1. Ein Teil, vom Hersteller oder Vertreter versiegelt wurde, darf vom Benutzer nicht manipuliert werden. Nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor.
2. NUR ZUR VERWENDUNG IM AUSSENBEREICH. Verwenden Sie den Grill nicht in engen und/oder bewohnbaren Räumen wie Häusern, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, Wohnungen und Booten. Es besteht die Gefahr einer tödlichen Kohlenmonoxid-Vergiftung.
3. Stellen Sie den Grill draußen in einem gut belüfteten Bereich und auf einer ebenen, nicht brennbaren Fläche auf. Zwischen allen Seiten des Grills und Terrassengeländern, Wänden oder anderen brennbaren Materialien ist ein Mindestabstand von 914 mm (36 Zoll) einzuhalten. Eine Nichteinhaltung dieses Mindestabstands kann eine korrekte Belüftung verhindern und das Risiko erhöhen, dass ein Brand und/oder Sachschäden entstehen, was u. a. Körperverletzungen zur Folge haben kann.
4. Schalten Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche nach Gebrauch aus.

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

5. Dieses Gerät muss während des Gebrauchs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.

   WARNUNG! Verwenden Sie keinesfalls Spiritus, Benzin oder ähnliche Flüssigkeiten, um das Feuer in Ihrem Grill zu entzünden oder anzufachen. Entspricht der Norm EN 1860-3.

6. Stellen Sie sicher, dass bei jedem Gebrauch aus allen Brennerlöchern Flammen austreten. Spinnen und Insekten bauen häufig Nester in Brennerrohren. Verstopfte Brennerrohre können den Gasfluss zu den Brennern verhindern und zu einem Brand im Brennerrohr oder unter dem Grill führen.
7. Lassen Sie den Grill NICHT unbeaufsichtigt, wenn er EINGESCHALTET oder in Gebrauch ist.
8. Fett oder heiße Tropfen dürfen NICHT auf die Schlauch-/Gasregler-Einheit gelangen. Schalten Sie die Gaszufuhr sofort AUS, wenn dies dennoch der Fall ist. Leeren Sie die Fettwanne bzw. den Fettbehälter, reinigen Sie die Schlauch-/Gasregler-Einheit und prüfen Sie diese vor jedem weiteren Gebrauch auf Beschädigungen.

   WARNUNG: Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Halten Sie Kleinkinder vom Gerät fern.

9. Bei einem Fettbrand KEIN Wasser verwenden. Fettbrände können nicht durch einfaches Schließen des Deckels gelöscht werden.
10. Die Lüftungsbereiche auf der Seite, der Rückseite oder am Wagenfach dürfen NICHT blockiert werden.
11. Verwenden Sie zur Lecksuche keinesfalls ein Feuerzeug oder eine offene Flamme.
12. Lagern Sie KEINE Elemente im Wagen, die Feuer fangen oder den Grill beschädigen könnten *(z. B. Schwimmbadzubehör/Chemikalien, Tischdecken, Hackschnitzel).*
13. Längere, abziehbare Netz- oder Verlängerungskabel sind erhältlich und können bei sorgfältigem Gebrauch auf der Grundlage folgender Anforderungen verwendet werden:
    - Das Verlängerungskabel muss ein 3-adriges Kabel mit Erdung sein.
    - Für Produkte zur Verwendung im Außenbereich müssen Verlängerungskabel für den Außenbereich verwendet werden. Diese sind mit dem Zeichen „W“ und dem Hinweis „Geeignet für Produkte zur Verwendung im Außenbereich“ gekennzeichnet.

WARNUNG: ANWEISUNGEN ZUR ELEKTRISCHEN ERDUNG

Dieses Gasgargerät für den Außenbereich enthält zu Ihrem Schutz gegen Stromschlaggefahren einen Erdungsstecker (zwei runde Stifte), der direkt in eine korrekt geerdete zweipolige Steckdose gesteckt werden muss. Der Erdungskontakt darf nicht von diesem Stecker abgeschnitten oder entfernt werden.

14. Verwenden Sie diesen Grill ausschließlich auf einer harten, ebenen, nicht brennbaren und stabilen Fläche (Beton, Erde usw.), die das Gewicht des Grills tragen kann. Verwenden Sie den Grill nie auf Holzböden oder anderen brennbaren Flächen.
15. Verwenden Sie den Grill NICHT ohne den Aschebehälter. Versuchen Sie NICHT, den Aschebehälter zu entfernen, wenn dieser heiße Asche enthält.
16. Wir empfehlen die Verwendung eines Holzkohlekamins, um die Gefahren durch flüssige Kohleanzünder zu vermeiden.
17. Verwenden Sie einen Holzkohlekamin oder mit Feuerzeugflüssigkeit vorbehandelte Kohle, wenn Sie im Kohlebereich Ihres Grills ein Feuer entzünden möchten.
18. Überschreiten Sie nie eine Temperatur von 205°C (400°F). Lassen Sie keine Kohle und/oder Holz an den Wänden des Grills. Dies könnte die Lebensdauer des Metalls erheblich reduzieren und die Oberfläche Ihres Grills beschädigen.
19. Gehen Sie beim Zusammenbau und Betrieb Ihres Grills vorsichtig vor, um Kratzer oder Schnitte durch scharfe Kanten von Metallteilen zu vermeiden. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie in oder unter den Grill greifen.

GEFAHREN UND WARNHINWEISE

1. Lassen Sie den Smoker nicht unbeaufsichtigt.
2. Decken Sie Gargitter nicht mit Metallfolie ab. Dies führt zu einem Hitzestau und verursacht schwere Schäden am elektrischen Smoker.
3. Der Auffangbehälter dient nur für die Unterseite des elektrischen Smokers. Stellen Sie den Auffangbehälter nicht auf das Gargitter, da dies den elektrischen Smoker beschädigen kann.
4. Die Hackschnitzelbehälter ist HEISS, wenn der elektrische Smoker verwendet wird. Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie ihn manipulieren oder Holz hinzufügen.
5. Um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen, drehen Sie das Steuerpanel auf „AUS" und ziehen Sie den Stecker dann aus der Steckdose.
6. Ziehen Sie bei Nichtgebrauch und vor der Reinigung stets den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie die Garroste, den Hackschnitzelbehälter oder die Wasserwanne einsetzen oder entfernen.
7. Entsorgen Sie kalte Asche, indem Sie sie in Aluminiumfolie einpacken, in Wasser legen und in einem nicht brennbaren Abfallbehälter entsorgen.
8. Lagern Sie den elektrischen Smoker nicht, wenn sich HEISSE Asche im Gerät befindet. Er darf nur gelagert werden, wenn alle Flächen kalt sind.
9. Zubehör oder Teile, die nicht von Dansons geliefert wurden, werden nicht empfohlen und können Verletzungen verursachen.
10. Verwenden Sie den elektrischen Smoker ausschließlich für den vorgesehenen Verwendungszweck. Dieses Gerät ist nicht für die gewerbliche Nutzung bestimmt.
11. Verwenden Sie den elektrischen Smoker stets gemäß allen geltenden örtlichen, staatlichen und bundesstaatlichen Brandschutzvorschriften.

ACHTUNG - Schließen Sie das Gerät ausschließlich an korrekt geerdete Steckdosen an, um einen durchgehenden Schutz gegen Stromschlag zu gewährleisten.

12. Reinigen Sie dieses Produkt nicht mit einem Wassersprüher oder ähnlichen Geräten.
13. Verwenden Sie keine Holzpellets oder -stücke.
14. Lagern Sie die Produkte bei Nichtgebrauch im Innenbereich und achten Sie darauf, dass sie für Kinder unzugänglich sind.

⚠ WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN ⚠

Beim Gebrauch elektrischer Geräte müssen stets grundlegende Sicherheitsmaßnahmen eingehalten werden, unter anderem:

1. Das Gerät MUSS auf dem Boden stehen. Stellen Sie das Gerät nicht auf einem Tisch oder einer Arbeitsfläche auf. Bewegen Sie das Gerät NICHT über unebene Flächen.
2. Heben Sie das Gerät nicht am hinteren Griff an.
3. Stecken Sie den elektrischen Smoker nicht ein, wenn er nicht komplett montiert und gebrauchsbereit ist.
4. Verwenden Sie ausschließlich zugelassene Steckdosen mit Erdung.
5. Verwenden Sie das Gerät nicht bei Gewitter.
6. Der elektrische Smoker darf keinesfalls Regen oder Wasser ausgesetzt werden.

ACHTUNG - Schließen Sie das Gerät ausschließlich an korrekt geerdete Steckdosen an, um einen durchgehenden Schutz gegen Stromschlag zu gewährleisten.

Zum Schutz vor Stromschlägen dürfen Kabel, Stecker oder Steuerpanel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Betreiben Sie Geräte keinesfalls mit beschädigtem Kabel oder Stecker oder nachdem Fehlfunktionen oder Beschädigungen am Gerät aufgetreten sind. Wenden Sie sich an den Kundendienst von Pit Boss®.

7. Halten Sie bei Betrieb des elektrischen Smokers stets einen Feuerlöscher bereit.
8. Das Kabel darf keine heißen Flächen berühren.
9. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder neben einen heißen Gas- oder Elektrobrenner oder in einen heißen Ofen.
10. Kinder und Haustiere müssen stets vom elektrischen Smoker ferngehalten werden. Kinder dürfen den elektrischen Smoker nicht verwenden. Kinder oder Haustiere müssen besonders beaufsichtigt werden, wenn sie sich in dem Bereich befinden, in dem der elektrische Smoker verwendet wird.
11. Brennstoffe wie Kohlebriketts oder Pellets dürfen im elektrischen Smoker nicht verwendet werden:
12. Elektrischen Smoker nie als Heizgerät verwenden (SIEHE ABSCHNITT ÜBER KOHLENMOMOXID).
13. Verwenden Sie den elektrischen Smoker ausschließlich auf einer ebenen, stabilen Fläche, um ein Umkippen zu verhindern.
14. Der elektrische Smoker ist bei Gebrauch HEISS und bleibt auch nach dem Gebrauch noch eine Weile HEISS. Seien Sie vorsichtig.
15. Erlauben Sie während oder nach dem Gebrauch des elektrischen Smokers niemandem, Tätigkeiten in der Nähe des Geräts durchzuführen, bis das Gerät abgekühlt ist.
16. Unter dem Einfluss von Alkohol und verschreibungspflichtigen bzw. nicht verschreibungspflichtigen Medikamenten kann die Fähigkeit des Benutzers beeinträchtigt sein, den elektrischen Smoker korrekt zu montieren oder sicher zu bedienen.
17. Vermeiden Sie Stöße gegen den elektrischen Smoker.
18. Bewegen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht. Lassen Sie den Smoker komplett abkühlen, bevor Sie ihn bewegen oder lagern. Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie Nahrungsmittel aus dem elektrischen Smoker entfernen. Alle Flächen sind HEISS und können Verbrennungen verursachen.
19. Verwenden Sie Schutzhandschuhe oder lange, stabile Kochwerkzeuge.
20. Vermeiden Sie es, den Smoker auf einem Holzboden oder brennbaren Flächen zu verwenden.
21. Lagern Sie die Produkte bei Nichtgebrauch im Innenbereich und achten Sie darauf, dass sie für Kinder unzugänglich sind.
22. Betreiben Sie keinesfalls Geräte mit beschädigten Teilen oder nachdem Fehlfunktionen oder Beschädigungen am Gerät aufgetreten sind. Wenden Sie sich zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung an den nächsten zugelassenen Servicebetrieb.
23. Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand eines Tischs oder einer Arbeitsfläche hängen oder heiße Oberflächen berühren.
24. Stecken Sie immer zuerst den Stecker in das Gerät und dann das Kabel in die Wandsteckdose. Um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen, schalten Sie es aus und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.

25. Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck.
26. Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Achten Sie darauf, die Heizelemente im Ofen nicht zu berühren.

⚠ WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN ⚠

WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß.

1. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden, sofern sie nicht ständig unter Aufsicht stehen.
2. Verwenden Sie keine abrasiven Reinigungsmittel oder scharfe Metallgegenstände, um das Glas der Ofentür bzw. gegebenenfalls das Glas der Klappdeckel des Kochfelds zu reinigen, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zu einem Splittern des Glases führen kann.
3. Die Anweisungen für Ofen mit Gittern enthalten Details zum korrekten Einschieben der Gitter.
4. Die Anweisungen für Kochherde, Kochfelder und Öfen müssen die Information enthalten, dass kein Dampfreiniger verwendet werden darf.
5. Sofern in den Anweisungen für Herde und Öfen nichts anderes angegeben ist, müssen sie die Information enthalten, dass das Gerät nicht hinter einer Dekortür eingebaut werden darf, um eine Überhitzung zu vermeiden.
6. Dieses Gerät kann durch Kinder ab einem Alter von 8 Jahren, Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Personen, denen es an Erfahrung und Wissen mangelt, benutzt werden, wenn diese Aufsicht oder Einweisung in die sichere Benutzung des Geräts erhalten und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung darf nicht ohne Aufsicht von Kindern durchgeführt werden.
7. Die Anweisung für Personen (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Personen, denen es an Erfahrung und Wissen mangelt, gilt nicht.

VORSICHT: Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie das Gerät verwenden.

8. Wenn die Symbole IEC 60417-5021 auf dem Produkt oder in den Anweisungen angegeben sind, muss ihre Bedeutung erläutert werden.
9. Weiterhin müssen die Anweisungen das Maximalgewicht des leeren Geräts aufführen.

ACHTUNG: Die Potentialausgleichsklemme ist unten auf dem Produkt angegeben.

KOHLENMONOXID („DER LEISE KILLER")

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

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

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

SICHERHEITSKENNZEICHNUNG

CE

ENTSPRICHT EN 498:2012 UND EN 1860-1:2013+A1:2017 IEC 60335-2-36:2002 (5. AUSGABE) + A1:2004 + A2:2008 IN VERBINDUNG MIT IEC 60335-1:2010 (5. AUSGABE) EN 55014-1:2017, EN 61000-3-2:2014, EN 61000-3-3:2013, EN 55014-2:2015".

GERÄTECODE:	PBMEMUU001				
GERÄTEBEZEICHNUNG:	GRILL ZUR VERWENDUNG IM AUSSENBEREICH				
GESAMTHEIZLEISTUNG:	8.79KW (639G/H)				
HEIZLEISTUNG DES GRILLBRENNERS:	2.93KW (213 G/H)				
HANDELSBEZEICHNUNG:	PIT BOSS®				
GASKATEGORIE:	I3+(28~30/37)		I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)
GASTYPEN:	BUTAN (G30)	PROPAN (31)	BUTAN, PROPAN ODER MISCHUNGEN AUS BEIDEN		
GASDRUCK:	28-30 MBAR	37 MBAR	(28-30) MBAR	37 MBAR	50 MBAR
GRÖSSE DER EIN-SPRITZDÜSE (MM):	0.86		0.86	0.81	0.75

2531CT-0175
2531-21

ELEKTRISCHE DATEN:	220-240 V, 50 Hz, 1650 W, STECKER MIT 3 STIFTEN
PIN- CODE:	2531CT-0175
I3+(28~30/37):	BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI, LV
I3B/P(30):	LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU, LV
I3B/P(37):	PL
I3B/P(50):	AT, DE, SK, CH, LU

NUR ZUR VERWENDUNG IM AUSSENBEREICH.

WARNUNG: ZUGÄNGLICHE TEILE KÖNNEN SEHR HEISS SEIN. HALTEN SIE KLEINKINDER VOM GERÄT FERN

READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE.

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

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



DANSONS

HINWEISE ZUM COPYRIGHT

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

DANSONS EUROPA
11 Rue Galvani Paris, Frankreich 75017

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

KUNDENDIENST
www.pitboss-grills.com

INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise 142

Teile und technische Hinweise 148

Montagevorbereitung 150

Montageanleitung

- Montage des linken vorderen Stützfußes 150
- Montage des rechten vorderen Stützfußes 151
- Montage der hinteren Stützfüße 151
- Anbringen der Feststellrollen 152
- Befestigen des Luftklappenknopfes 152
- Befestigen des Rauchschranks am unteren Schrank 152
- Anbringen des Hackschnitzelbehälters 153
- Montage der Schubladengriffe 153
- Einbau der Schubladen in der Schrankeinheit 153
- Einsetzen des Wasserwannenhalters 154
- Einsetzen der Wasserwanne 154
- Einsetzen der Roste im unteren Schrank 154
- Montage der Türgriffe des Smokers 155
- Montage des Thermometers der Tür 155
- Montage der Türscharniere des Smokers 155
- Montage der Tür des Smokers 156
- Vorbereitung der Grilleinheit für den Aufbau 156
- Befestigen des Temperatursensors 157
- Anschluss der Gaselemente in der Wageneinheit 157
- Einbau der elektrischen Rückabdeckung 158
- Montage der Luftklappen des Smokers 158
- Befestigung des Griffs der Luftklappen des Smokers 158
- Montage der Führungen des Aschebehälters 159
- Montage der Knöpfe an Aschebehälter und Fettwanne 159
- Anbringen von Aschebehälter und Fettwanne 160
- Einbau der Fettbehälter 160
- Montage der Fettschutzvorrichtungen 161
- Anbringen der Werkzeughaken 161
- Montage des linken Tischs 161
- Montage des rechten Tischs 162
- Montage der hinteren Grillrosthalterungen 162
- Montage der vorderen Grillrosthalterungen 162
- Montage der Halterungen des Hitzezelts 163
- Einsetzen der Hitzezelte 163
- Montage des Systems zum Anheben des Kohlebehälters 163
- Befestigung des Systems zum Anheben des Kohlebehälters 164
- Anbringen der schwarzen Gasregelknöpfe 164
- Anbringen des silbernen Bedienknopfes 165
- Befestigen des Griffs der Luftklappe des Kohlebehälters 165
- Anbringen des Kohlebehälters 165
- Montage der Rauchsäule 166
- Einbau des Warmhalterostes (Gasgrill) 166
- Einbau des Warmhalterostes (Kohlegrill) 167
- Anbringen der Garroste 167
- Montage der Deckelthermometer 167
- Montage der Deckelgriffe 168
- Montage des Schlauchhalters 168
- Einbau der Gaszünderbatterien 168
- Austausch des Netzkabels 169
- Überprüfung der gesamten Einheit 169

Anschluss an eine Gaszufuhr 169

Bedienungsanleitung

- Propangaseinheit 173
- Kohlegrill 176
- Elektrischer smoker 177

Pflege und Wartung

- Propangaseinheit 179
- Kohlegrill 180
- Elektrischer smoker 181

Fehlerbehebung 182

Schaltplan 184

Ersatzteile 185

Garantie 187

TEILE UND TECHNISCHE HINWEISE

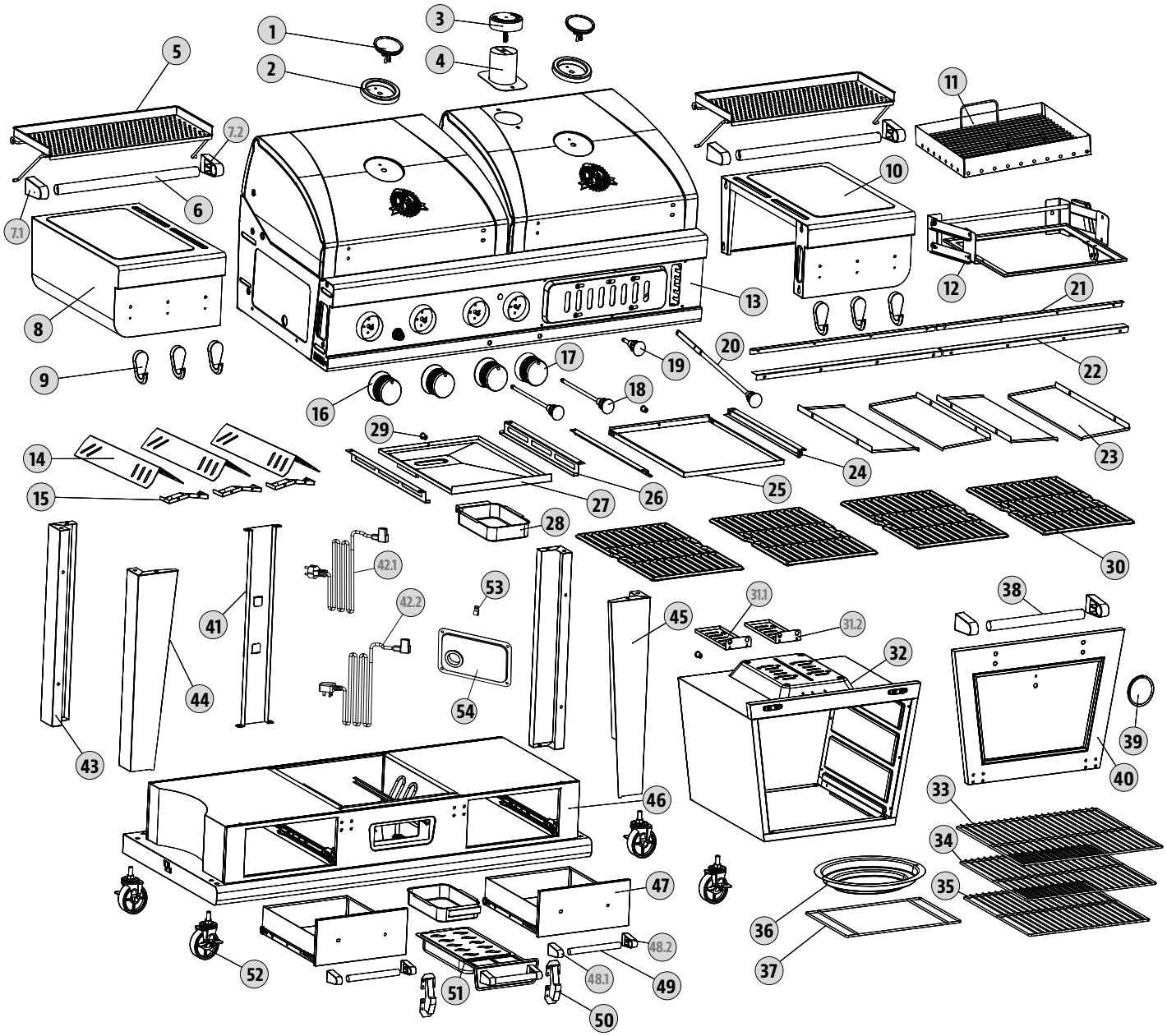
Teilenr.	Beschreibung	Menge
1	Thermometer	2
2	Thermometerblende	2
3	Rauchsäulendeckel	1
4	Rauchsäule	1
5	Warmhalteroste	2
6	Deckelgriffe	2
7.1	Abstandshalter Deckelgriff - links	3
7.2	Abstandshalter Deckelgriff - rechts	3
8	Linker Tisch	1
9	Werkzeughaken	6
10	Tisch rechts	1
11	Kohlebehälter	1
12	System zum Anheben des Kohlebehälters	1
13	Gas- und Kohleschrank mit Deckeleinheit	1
14	Hitzezelte	3
15	Halterungen der Hitzezelte	3
16	Gasregelknöpfe (schwarz)	3
17	Smoker-Bedienknöpfe (silbern)	1
18	Montage des Zuggriffs der Luftklappe des Smokers	2
19	Einheit des Luftklappengriffs des Kohlebehälters	1
20	Griffeinheit zum Anheben des Kohlebehälters	1
21	Hintere Grillrosthalterungen	2
22	Vordere Grillrosthalterungen	2
23	Fettschutzvorrichtungen	4
24	Führungen des Aschebehälters	2
25	Aschebehälter	1
26	Führungen für Gastropfenbehälter	2
27	Gasfettwanne	1
28	Fettbehälter	2
29	Knöpfe *(für Fettwanne, Aschebehälter und hintere Rauchklappe)*	3
30	Garroste	4
31.1	Luftklappen des Smokers - links	1
31.2	Luftklappen des Smokers - rechts	1
32	Smoker-Schrank	1
33	Smoker-Garrost (groß)	1
34	Smoker-Garrost (mittelgroß)	1

Teilenr.	Beschreibung	Menge
35	Smoker-Garrost (klein)	1
36	Wasserwanne	1
37	Wasserwannenhalter	1
38	Smoker-Türgriff	1
39	Smoker-Thermometer	1
40	Smoker-Tür	1
41	Rückseitige Abdeckung für elektrische Leitungen	1
42.1	Netzkabel – F-Stecker	1
42.2	Netzkabel – G-Stecker	1
43	Stützfüße hinten	2
44	Stützfuß links	1
45	Stützfuß rechts	1
46	Untere Schrankeinheit	1
47	Schubladen	2
48.1	Abstandshalter Schubladengriff - links	2
48.2	Abstandshalter Schubladengriff - rechts	2
49	Schubladengriffe	2
50	Smoker-Türscharniere	2
51	Einheit des Hackschnitzelbehälters	1
52	Feststellrollen	4
53	Netzkabelclip	1
54	Deckplatte	1
A	M6x15 mm Schrauben (schwarz Zn)	28
B	M5x10 mm Schrauben (schwarz Zn)	3
C	M6x60 mm Schrauben (schwarz Zn)	8
D	M6x10 mm Schrauben (schwarz Zn)	35
E	M6x35 mm Schrauben (schwarz Zn)	6
F	M4x10 mm Schrauben (schwarz Zn)	24
G	M4x8 mm (weiß Zn)	16
H	M5x10 mm Passschrauben (weiß Zn)	8
I		
J	M6 Muttern	8
K	Scharnierstifte	2
L	R-Clips	3
M	M6x30 mm Schrauben (schwarz Zn)	4

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

Diagrammdarstellung auf der nächsten Seite.

TEILE UND TECHNISCHE HINWEISE



PB – ELEKTRISCHE ANFORDERUNGEN

220-240 V, 50 Hz, 1650 W, STECKER MIT 3 STIFTEN

PB – ANFORDERUNGEN FÜR LPG-GAS

BTU: 10 000 BTU / BRENNER GESAMT: 30 000 BTU (8,79 KW), 639 G/H

MODELL		ZUSAMMENGEBAUTE EINHEIT (BxHxT)	GEWICHT DER EINHEIT	GARFLÄCHE	TEMPERA-TURBEREICH
PB	PBMEMUU001	1,880mm x 1,200mm x 630mm / 74 zoll x 47 zoll x 24,75 zoll	98 kg / 215 lb	*Elektrischer Smoker Würfelförmige Garkammer* - 0,047 m³ / 1.65 ft³ ***GESAMT* – 11 960 cm² / 1,853 Quadratzoll**	38-204°C / 100-400°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 Montage zu vereinfachen, ist es hilfreich (aber nicht notwendig), das Gerät mit zwei Personen zusammenzubauen.

Erforderliches Werkzeug: Schraubendreher und Mutternschlüssel. *Ein Schlüssel für die Räder ist im Lieferumfang enthalten.*



MONTAGEANLEITUNG

WICHTIG: Wir empfehlen, jeden Schritt sorgfältig durchzulesen, bevor Sie mit der Montage beginnen. Achten Sie darauf, die Schrauben nicht zu fest anzuziehen, bevor alle erforderlichen Schrauben für diesen Schritt montiert wurden.

1. MONTAGE DES LINKEN VORDEREN STÜTZFUSSES

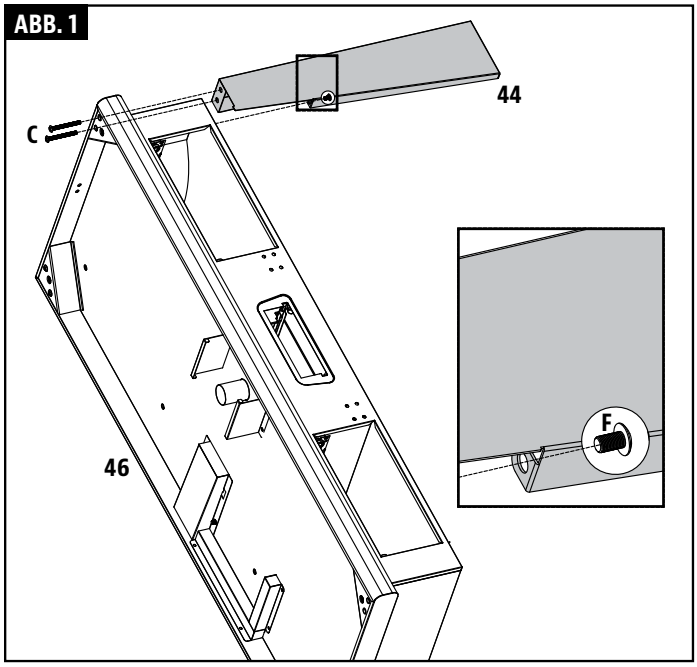
Erforderliche Teile:

1 x Untere Schrankeinheit *(Nr. 46)*
1 x Stützfuß links *(Nr. 44)*
2 x M6x60 mm Schrauben *(Nr. C)*
1 x M4x10 mm Schrauben *(Nr. F)*

Montage:

- Legen ein Stück Karton auf den Boden, damit das Gerät nicht verkratzt wird.
- Stützfuß vorn links an die untere Schrankeinheit anbauen.
  Zu verwenden: 2x M6x60 mm Schrauben und 1x M4x10 mm Schraube.
- Siehe Abb. 1.

ABB. 1



2. MONTAGE DES RECHTEN VORDEREN STÜTZFUSSES

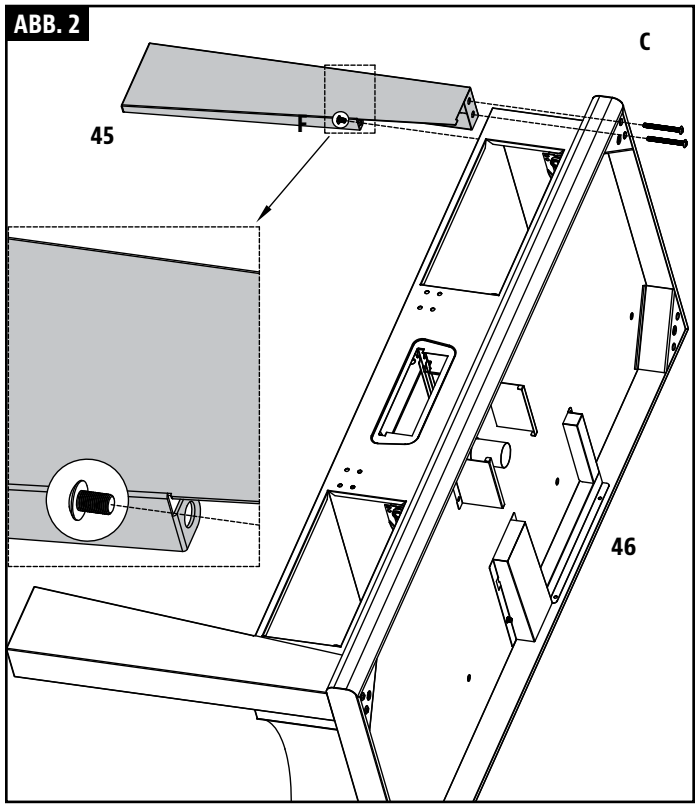
Erforderliche Teile:

1 x Untere Schrankeinheit *(Nr. 46)*
1 x Stützfuß rechts *(Nr. 45)*
2 x M6x60 mm Schrauben *(Nr. C)*
1 x M4x10 mm Schrauben *(Nr. F)*

Montage:

· Stützfuß vorne rechts an die untere Schrankeinheit anbauen.
Zu verwenden: 2x M6x60 mm Schrauben und 1x M4x10 mm Schraube .
Siehe Abb. 2.

ABB. 2



3. MONTAGE DER HINTEREN STÜTZFÜSSE

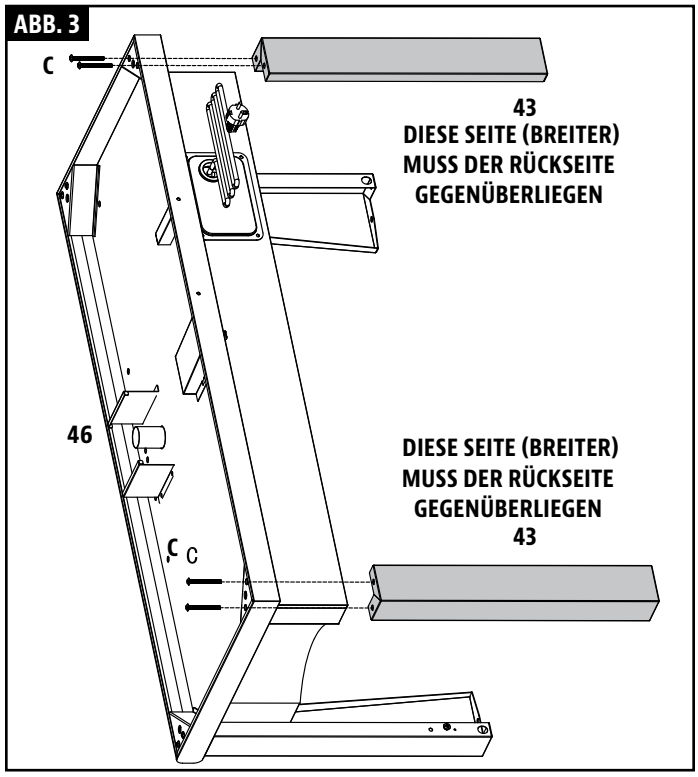
Erforderliche Teile:

1 x Untere Schrankeinheit *(Nr. 46)*
1 x Stützfüße hinten - rechts *(Nr. 43)*
1 x Stützfüße hinten - links *(Nr. 43)*
4 x M6x60 mm Schrauben *(Nr. C)*

Montage:

· Stützfuß hinten rechts und Stützfuß hinten links an die untere Schrankeinheit montieren Einheit.
Zu verwenden: 4x M6x60 mm Schrauben
Siehe Abb. 3.

ABB. 3



4. ANBRINGEN DER FESTSTELLROLLEN

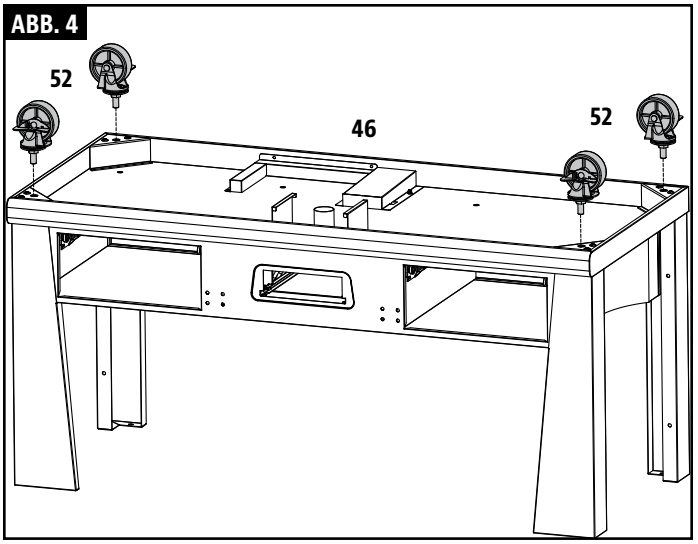
Erforderliche Teile:

4 x Feststellrollen *(Nr. 52)*
1 x Untere Schrankeinheit *(Nr. 46)*

Montage:

- Untere Schrankeinheit umdrehen und vier Feststellrollen an die untere Schrankeinheit anbauen. Siehe Abb. 4.
- Feststellrollen mit dem mitgelieferten Schlüssel anziehen. Wieder aufrecht stellen.

ABB. 4



5. BEFESTIGEN DES LUFTKLAPPENKNOPFES

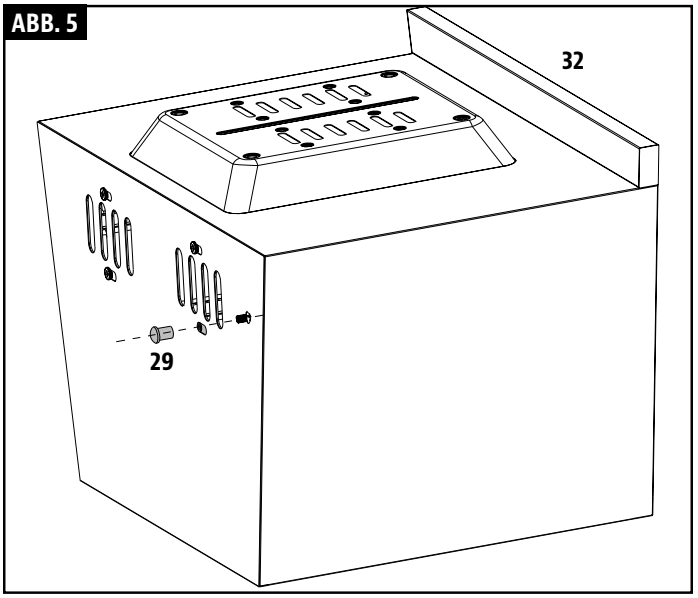
Erforderliche Teile:

1 x Smoker-Schrank *(Nr. 32)*
1 x Knöpfe *(Nr. 29)*
1 x M5x10 mm Schrauben *(Nr. B)*

Montage:

- Knopf an die Luftklappe des Smoker-Schranks montieren.
  Zu verwenden: 1 x M5x10 mm Schraube
  Siehe Abb. 5.

ABB. 5



6. BEFESTIGEN DES RAUCHSCHRANKS AM UNTEREN SCHRANK

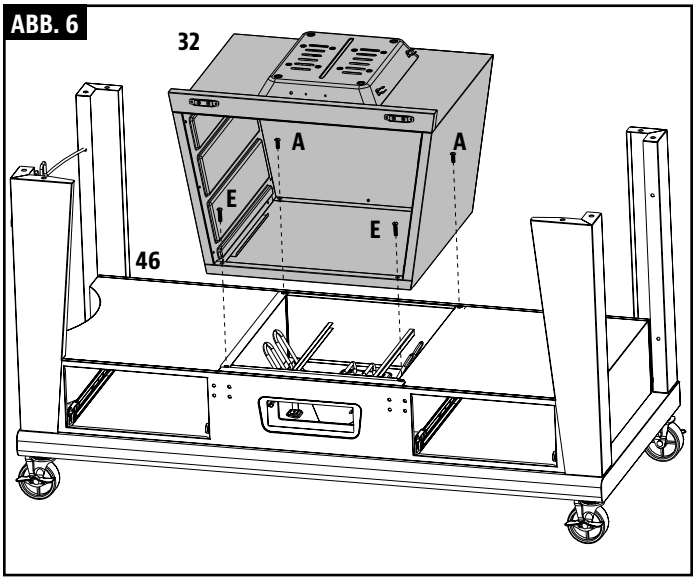
Erforderliche Teile:

1 x Smoker-Schrank *(Nr. 32)*
1 x Untere Schrankeinheit *(Nr. 46)*
2 x M6x15 mm Schrauben *(Nr. A)*
2 x M6x35 mm Schrauben *(Nr. E)*

Montage:

- Smoker-Schrankeinheit an der unteren Schrankeinheit befestigen.
  Zu verwenden: 2 x M6x15 mm Schrauben und 2 x M6x35 mm Schrauben.
  Siehe Abb. 6.

ABB. 6



7. ANBRINGEN DES HACKSCHNITZELBEHÄLTERS

Erforderliche Teile:

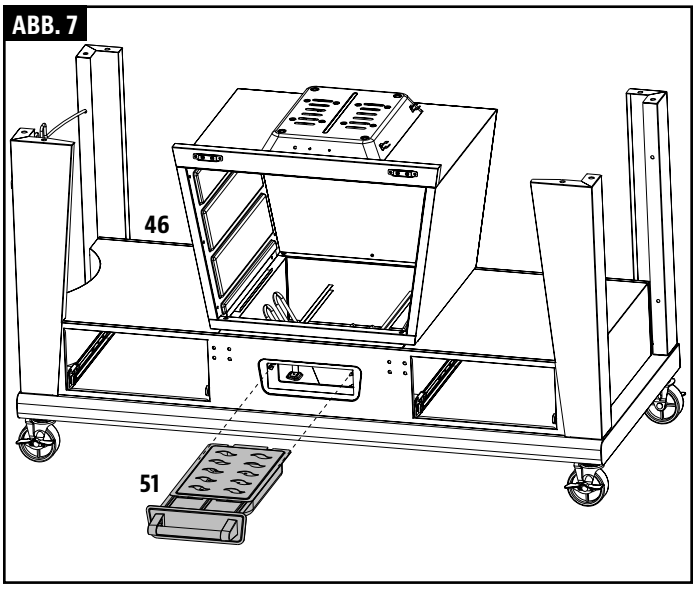
1 x Einheit des Hackschnitzelbehälters *(Nr. 51)*
1 x Untere Schrankeinheit *(Nr. 46)*

Montage:

· Einheit des Hackschnitzelbehälters auf die Führungsschienen des Hackschnitzelbehälters der unteren Schrankeinheit schieben.
Siehe Abb. 7.

Hinweis: Zum Entfernen des Hackschnitzelbehälters vom Smoker den Griff anheben und den Hackschnitzelbehälter herausziehen.

ABB. 7



8. MONTAGE DER SCHUBLADENGRIFFE

Erforderliche Teile:

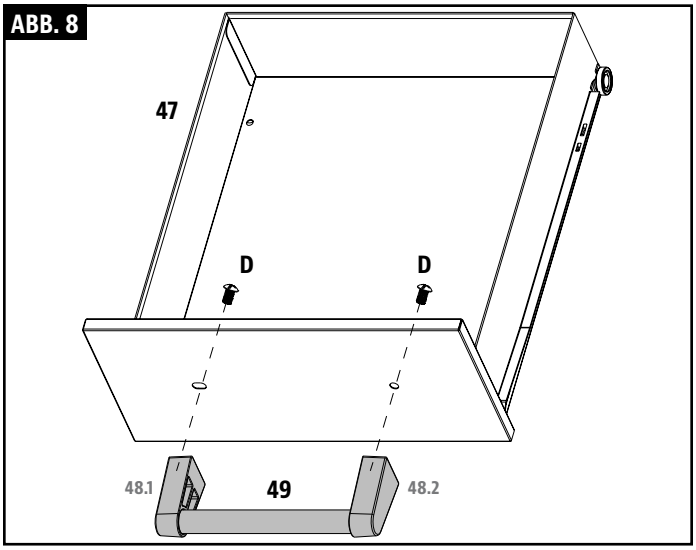
2 x Schubladengriffe *(Nr. 49)*
4 x Untere Schrankeinheit *(Nr. 48)*
2 x Schubladen *(Nr. 47)*
4 x M6x10 mm Schrauben *(Nr. D)*

Montage:

· Einen Schubladengriff und zwei Abstandshalter für den Schubladengriff an die Schublade montieren.
Zu verwenden: 4x M6x10 mm Schrauben.
Siehe Abb. 8.

· Den gleichen Vorgang für die andere Schublade ausführen.

ABB. 8



9. EINBAU DER SCHUBLADEN IN DER SCHRANKEINHEIT

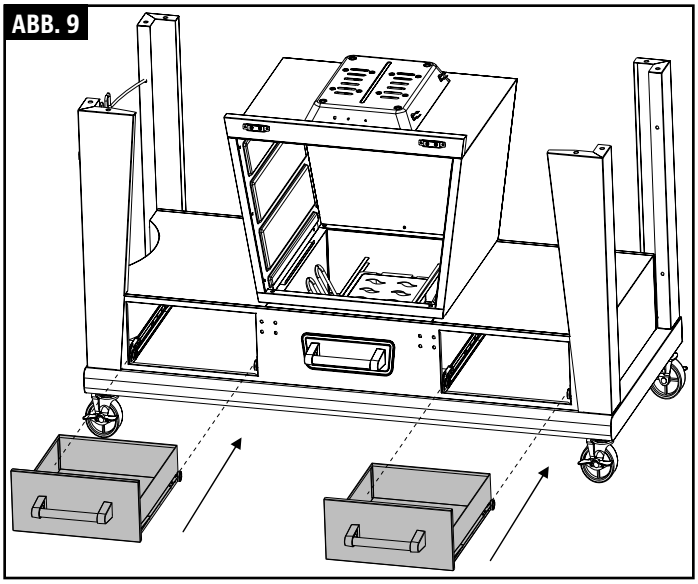
Erforderliche Teile:

2 x Schubladenbaugruppe*(Nr. 47, Nr. 48, & Nr. 49)*
1 x Untere Schrankeinheit *(Nr. 46)*

Montage:

· Schubladeneinheit in die untere Schrankeinheit einschieben.
Siehe Abb. 9.

ABB. 9



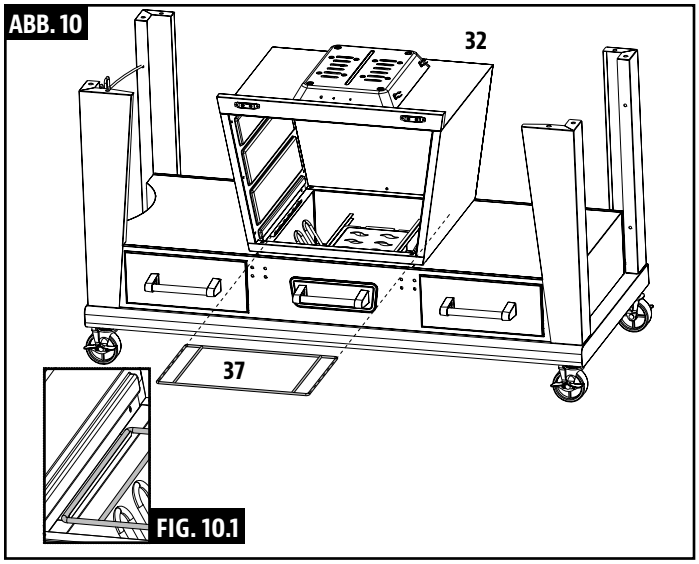
10. EINSETZEN DES WASSERWANNENHALTERS

Erforderliche Teile:

1 x Wasserwannenhalter *(Nr. 37)*
1 x Smoker-Schrank *(Nr. 32)*

Montage:

· Wasserwannenhalter in die Smoker-Schrankeinheit schieben.
Siehe Abb. 10 und Abb. 10.1.



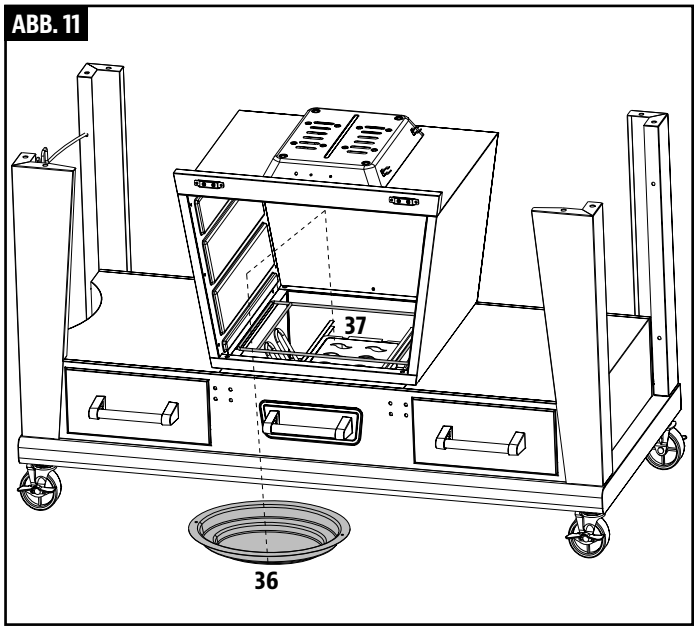
11. EINSETZEN DER WASSERWANNE

Erforderliche Teile:

1 x Wasserwanne *(Nr. 36)*
1 x Wasserwannenhalter *(Nr. 37)*

Montage:

· Wasserwanne auf den Wasserwannenhalter stellen.
Siehe Abb. 11.



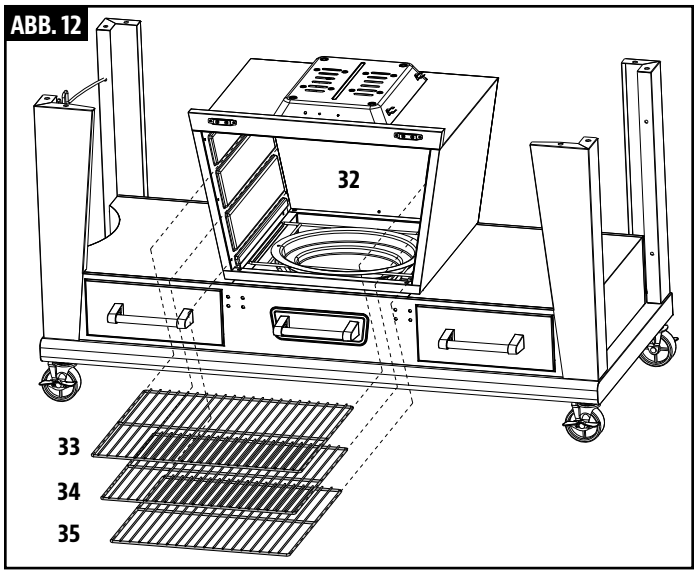
12. EINSETZEN DER ROSTE IM UNTEREN SCHRANK

Erforderliche Teile:

1 x Smoker-Garrost (groß) *(Nr. 33)*
1 x Smoker-Garrost (mittelgroß) *(Nr. 34)*
1 x Smoker-Garrost (klein) *(Nr. 35)*
1 x Smoker-Schrank *(Nr. 32)*

Montage:

· Smoker-Garrost (groß), Smoker-Garrost (mittelgroß) und Smoker-Garrost (klein) in die Smoker-Schrankeinheit einschieben.
Siehe Abb. 12.



13. MONTAGE DER TÜRGRIFFE DES SMOKERS

Erforderliche Teile:

1 x Smoker-Türgriff *(Nr. 38)*
2 x Abstandshalter Deckelgriff *(Nr. 7)*
1 x Smoker-Tür *(Nr. 40)*
4 x M6x35 mm Schrauben *(Nr. E)*

Montage:

Einen Smoker-Türgriff und zwei große Abstandshalter für den Griff an die Smoker-Tür montieren.
Zu verwenden: 4x M6x35 mm Schrauben.
Siehe Abb. 13.1 und Abb. 13.2.

Hinweis: Die Schlitze auf beiden Seiten des Smoker-Türgriffs müssen in den geprägten Bereich auf der Innenseite des Abstandshalters des Griffs eingefügt werden, wie in Abb. 13.1 dargestellt.

ABB. 13.1

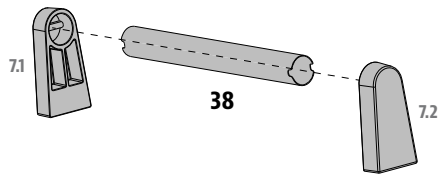
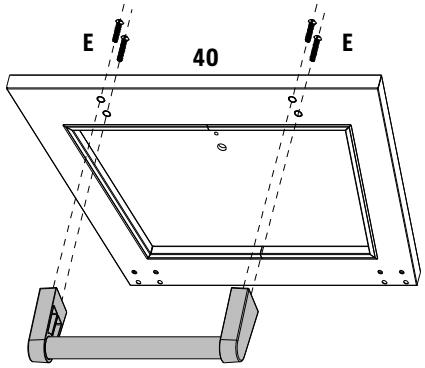


ABB. 13.2



14. MONTAGE DES THERMOMETERS DER TÜR

Erforderliche Teile:

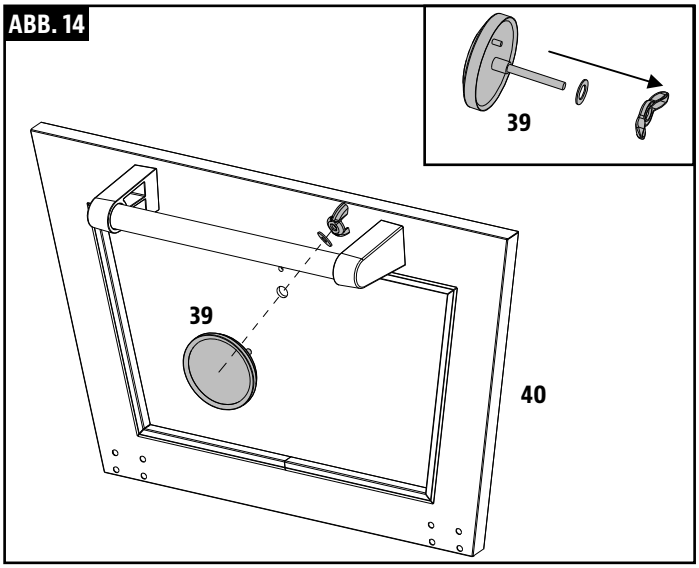
1 x Smoker-Thermometer *(Nr. 39)*
1 x Smoker-Tür *(Nr. 40)*

Note: The Thermometer is supplied with one fiber washer and one wing nut.

Montage:

· Messfühler des Smoker-Thermometers in die zugehörige Vertiefung an der Vorderseite der Smoker-Türeinheit stecken. Über die Innentür eine Faserunterlegscheibe und eine Flügelmutter auf den Montagegewindestab setzen und von Hand *(nicht zu fest)* anziehen.
Siehe Abb. 14.

ABB. 14



15. MONTAGE DER TÜRSCHARNIERE DES SMOKERS

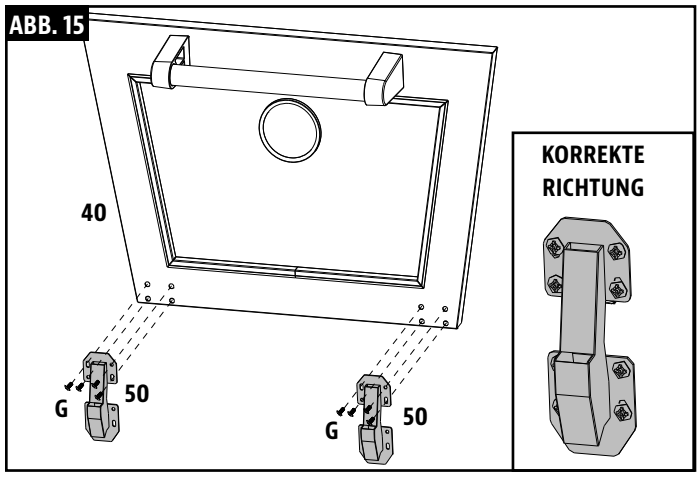
Erforderliche Teile:

2 x Einheit des Hackschnitzelbehälters *(Nr. 50)*
1 x Smoker-Tür *(Nr. 40)*
8 x M4x8 mm Schrauben (weiß Zn) *(Nr. G)*

Montage:

· Zwei Smoker-Türscharniere an die Smoker-Tür montieren.
Zu verwenden: 8 x M4x8 mm Schrauben
Siehe Abb. 15.

ABB. 15



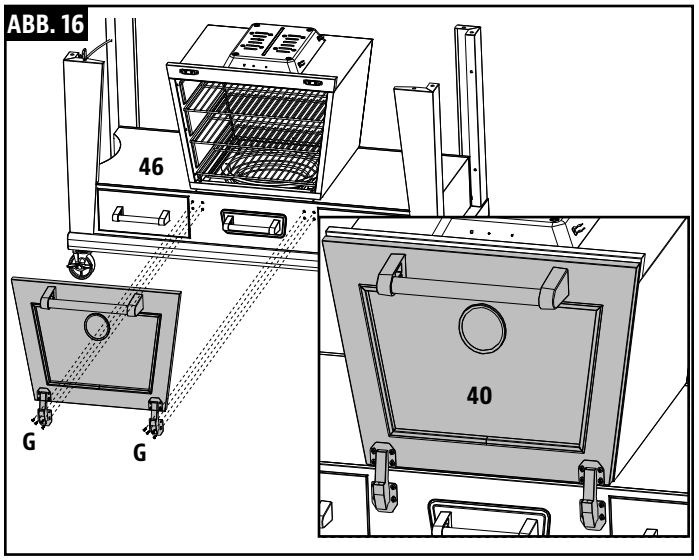
16. MONTAGE DER TÜR DES SMOKERS

Erforderliche Teile:

1 x Smoker-Tür *(Nr. 40)*
1 x Untere Schrankeinheit *(Nr. 46)*
8 x M4x8 mm Schrauben (weiß Zn) *(Nr. G)*

Montage:

· Smoker-Tür mit der Scharniereinheit an die untere Schrankeinheit montieren.
Zu verwenden: 8 x M4x8 mm Schrauben
Siehe Abb. 16.



17. VORBEREITUNG DER GRILLEINHEIT FÜR DEN AUFBAU

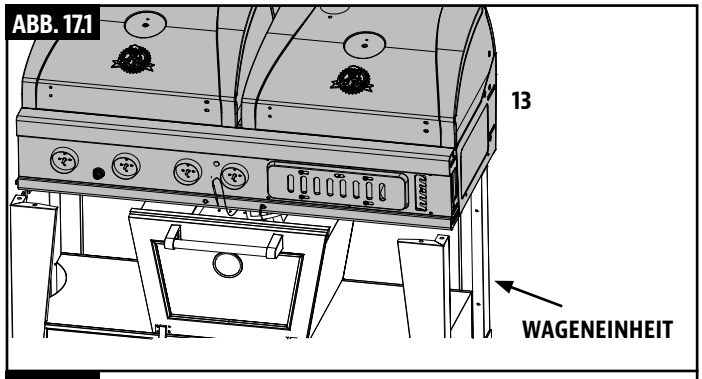
Erforderliche Teile:

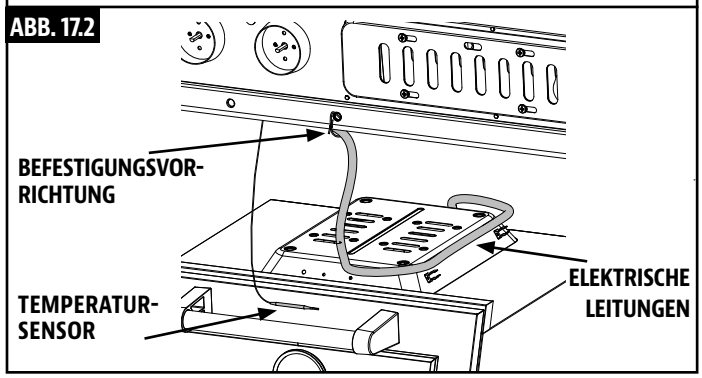
1 x Gas- und Kohleschrank mit Deckeleinheit *(Nr. 13)*
1 x Wageneinheit

Montage:

· Hauptkammer vorsichtig oben auf das Smoker-Gehäuse legen und dann die Befestigungsvorrichtung entfernen. Elektrische Leitungen und Temperaturleitung/Sensor des Smokers von der Rückseite des Steuerpanels abziehen. Temperaturleitung und Sensor dann auf die Vorderseite bringen.
Siehe Abb. 17.1. und Abb. 17.2.

ACHTUNG: Die elektrischen Leitungen und/oder der Temperaturleitungssensor bei der Montage nicht einklemmen.





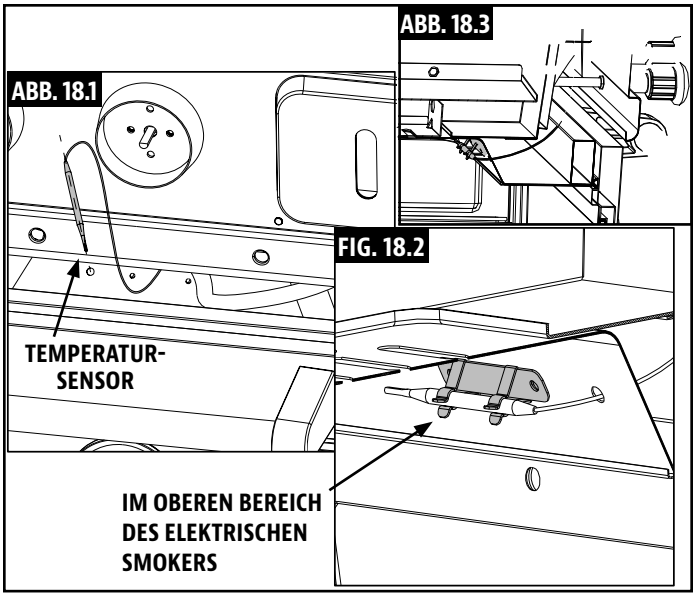
18. BEFESTIGEN DES TEMPERATURSENSORS

Erforderliche Teile:

1 x Temperatursensor

Montage:

- Temperatursensor des Smokers durch die Öffnung auf der Oberseite des Smoker-Schranks stecken.
- Anschließend am Clip im oberen Bereich des Smoker-Schranks befestigen.
  Siehe Abb. 18.1., Abb. 18.2, und Abb 18.3.



19. ANSCHLUSS DER GASELEMENTE IN DER WAGENEINHEIT

Erforderliche Teile:

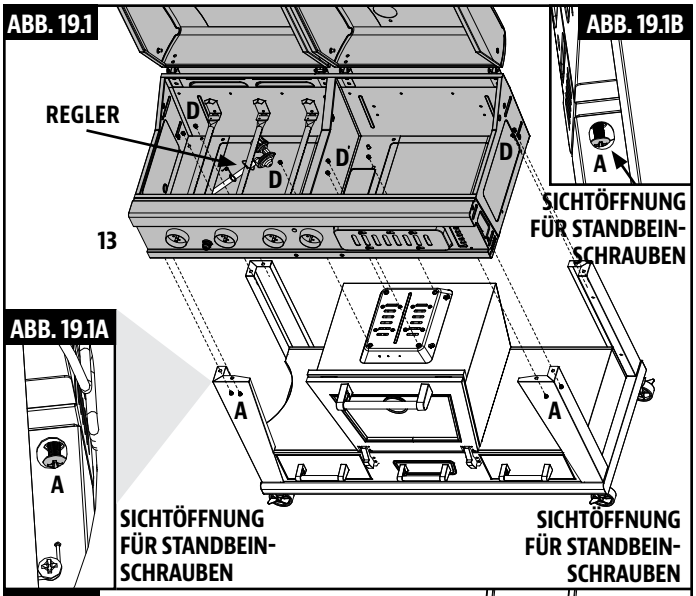
1 x Elektrische Leitungen
1 x Elektrische Leitungen - Stecker *(Ende der elektrischen Leitungen)*
1 x Elektrische Leitungen - Buchse
1 x Gas- und Kohleschrank mit Deckeleinheit *(Nr. 13)*
1 x Wageneinheit
8 x M6x15 mm Schrauben *(Nr. A)*
4 x M6x10 mm Schrauben *(Nr. D)*

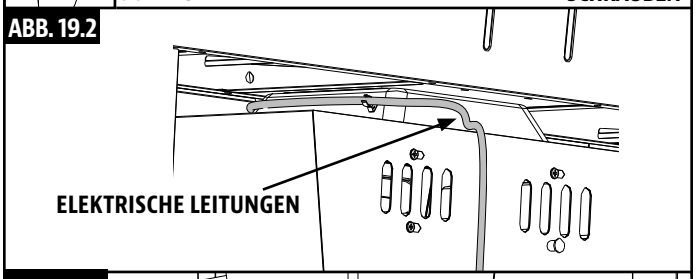
Montage:

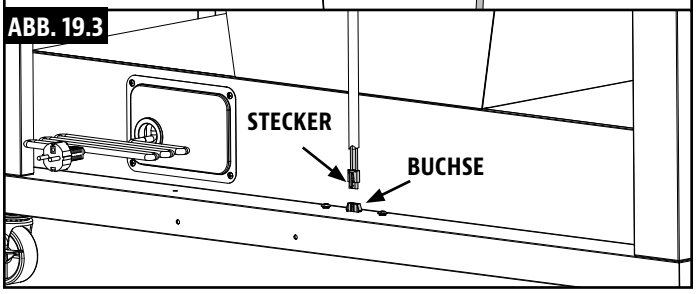
Note: The Main Chamber must be lined up to the Trolley.

- Deckel vorsichtig öffnen und Gas- und Kohleschrankeinheit an der Wageneinheit befestigen. Dazu zuerst die 4 M6x10 mm Schrauben innen anziehen, dann die anderen 8 M6x15 mm Schrauben. Der Regler kann nun herausgenommen und später montiert werden.
  Zu verwenden: 8 x M6x15 mm Schrauben und 4 x M6x10 mm Schrauben.
  Siehe Abb. 19.1, Abb. 19.1A, und Abb. 19.1B.

- Elektrische Leitungen an zwei Clips in der Nähe der Smoker-Schranks befestigen *(über den unteren Bereich der Holzkohlegrillseite)*. Dann den Stecker der elektrischen Leitungen *(Ende der elektrischen Leitungen)* in die Buchse stecken, die sich auf der Rückseite des unteren Tischs befindet.
  Siehe Abb. 19.2 und Abb. 19.3.







DE
DEUTSCHE

20. EINBAU DER ELEKTRISCHEN RÜCKABDECKUNG

Erforderliche Teile:

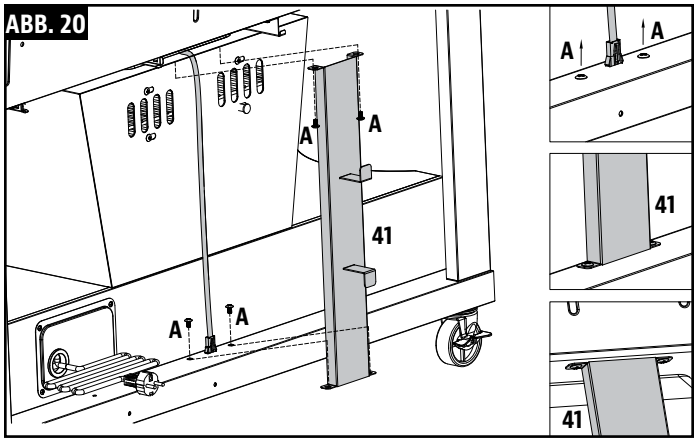
1 x Rückseitige Abdeckung für elektrische Leitungen *(Nr. 41)*
1 x Wageneinheit
2 x M6x15 mm Schrauben *(Nr. A)*

Montage:

· Die beiden *(werkseitig montierten)* M6x15 mm Schrauben vom unteren Tisch lösen. Elektrische Abdeckung der Rückseite an der Rückseite der Smoker-Wageneinheit befestigen. Dazu zunächst die Schrauben auf der Oberseite anziehen und dann die unteren Schrauben.
Zu verwenden: 2 M6x15 mm Schrauben.
Siehe Abb. 20.

Hinweis: Montieren Sie zuerst die Schrauben auf der Oberseite und später die untere Schraube.

ABB. 20



21. MONTAGE DER LUFTKLAPPEN DES SMOKERS

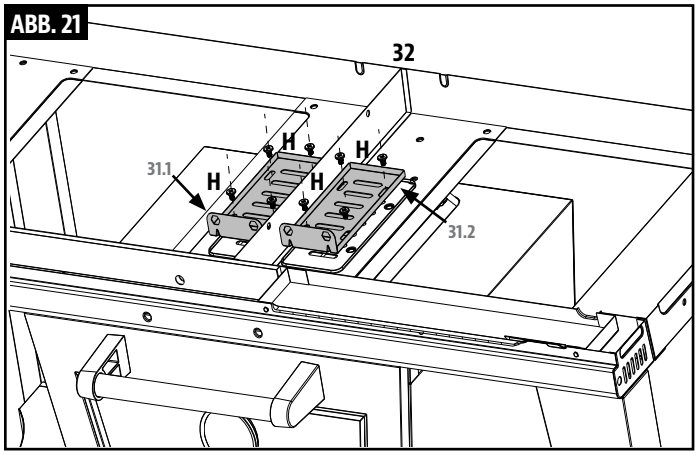
Erforderliche Teile:

2 x Obere Luftklappen des Smokers *(Nr. 31)*
1 x Smoker-Schrank *(Nr. 32)*
8 x M5x10 mm Passschrauben (weiß Zn) *(Nr. H)*

Montage:

· Obere Luftklappe des Smokers an der Smoker-Schrankeinheit montieren.
Zu verwenden: 8 M5x10 mm Passschrauben.
Siehe Abb. 21.

ABB. 21



22. BEFESTIGUNG DES GRIFFS DER LUFTKLAPPEN DES SMOKERS

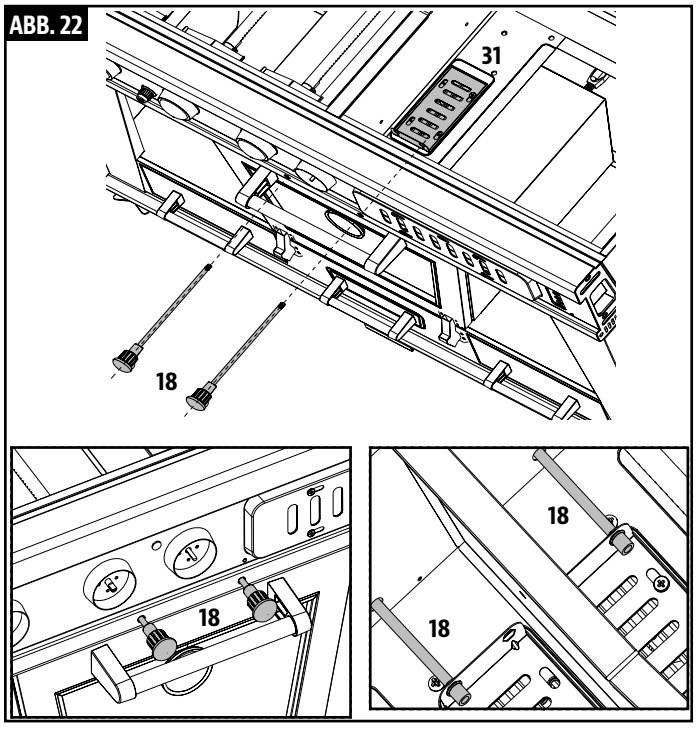
Erforderliche Teile:

2 x Montage des Zuggriffs der Luftklappe des Smokers *(Nr. 18)*
2 x Obere Luftklappen des Smokers *(Nr. 31)*

Montage:

· Die beiden Zuggriff-Einheiten der Luftklappe des Smokers an den beiden oberen Smoker-Luftklappen befestigen.
Siehe Abb. 22.

ABB. 22



23. MONTAGE DER FÜHRUNGEN DES ASCHEBEHÄLTERS

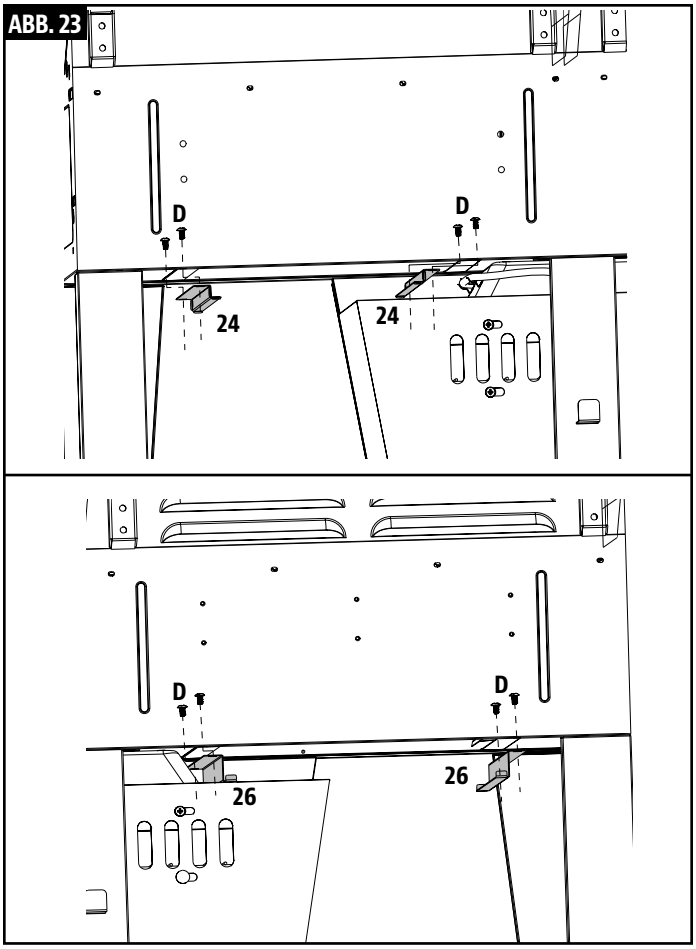
Erforderliche Teile:

2 x Führungen des Aschebehälters *(Nr. 24)*
2 x Führungen für Gastropfenbehälter *(Nr. 26)*
1 x Hauptgas- und Holzkohlekammer
8 x M6x10 mm Schrauben *(Nr. D)*

Montage:

· Zwei Führungen des Aschebehälters an der Unterseite der Kohlekammer montieren. Anschließend Montage der zwei Führungen für Gastropfenbehälter.
Zu verwenden: 8x M6x10 mm Schrauben.
Siehe Abb. 23.

ABB. 23



24. MONTAGE DER KNÖPFE AN ASCHEBEHÄLTER UND FETTWANNE

Erforderliche Teile:

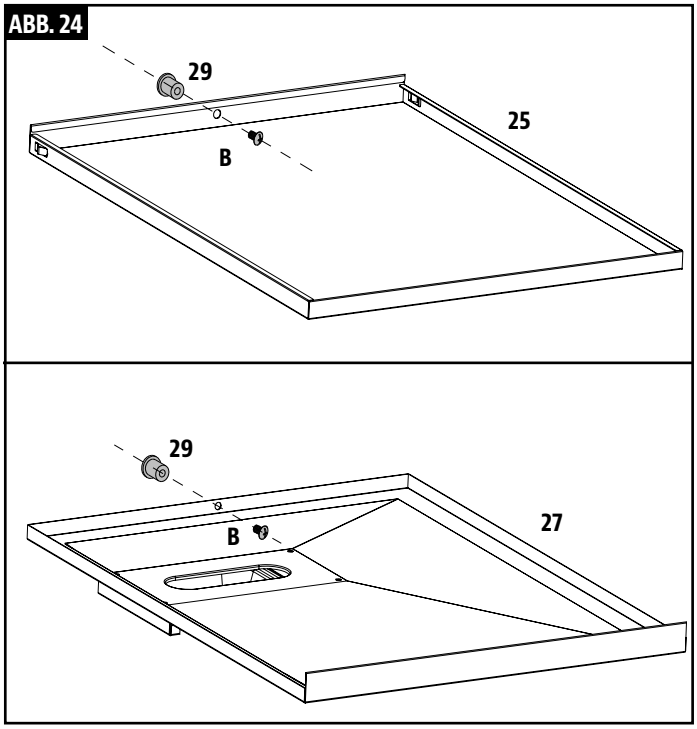
2 x Knöpfe *(Nr. 29)*
1 x Aschebehälter *(Nr. 25)*
1 x Gasfettwanne *(Nr. 27)*
2 x M5x10 mm Schrauben *(Nr. B)*

Montage:

· Knopf am Aschebehälter montieren und den Knopf an der Gasfettwanne montieren.
Zu verwenden: 2 x M5x10 mm Schrauben.
Siehe Abb. 24.

Hinweis: Schrauben der Führungen des Gastropfenbehälters und des Aschebehälters für die Ausrichtung lösen und dann bei Bedarf wieder anziehen.

ABB. 24



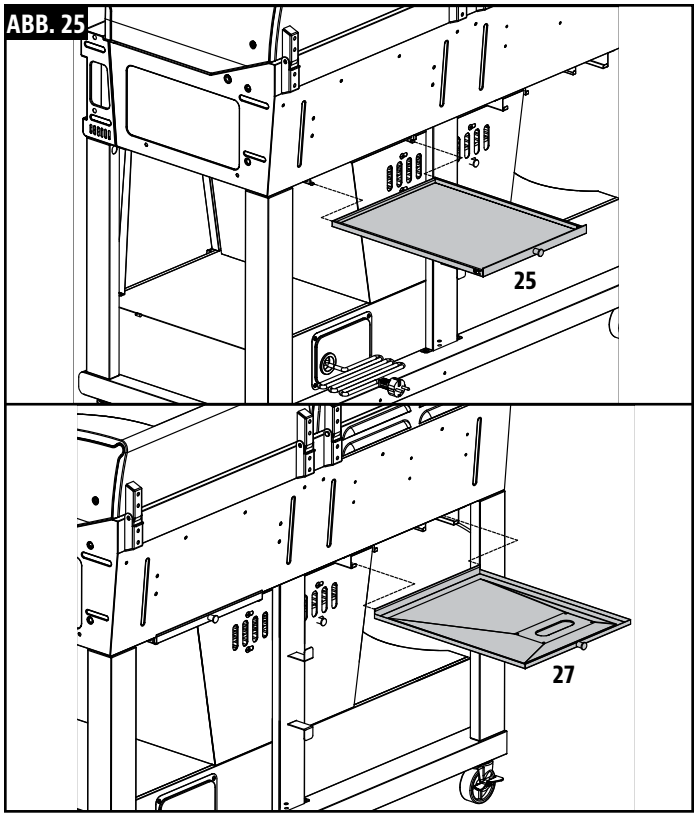
25. ANBRINGEN VON ASCHEBEHÄLTER UND FETTWANNE

Erforderliche Teile:

1 x Aschebehälter *(Nr. 25)*
1 x Gasfettwanne *(Nr. 27)*
1 x Hauptgas- und Holzkohlekammer

Montage:

· Aschebehälter und Gasfettwanne auf die Führung der Gas- und Kohlekammer schieben.
Siehe Abb. 25.



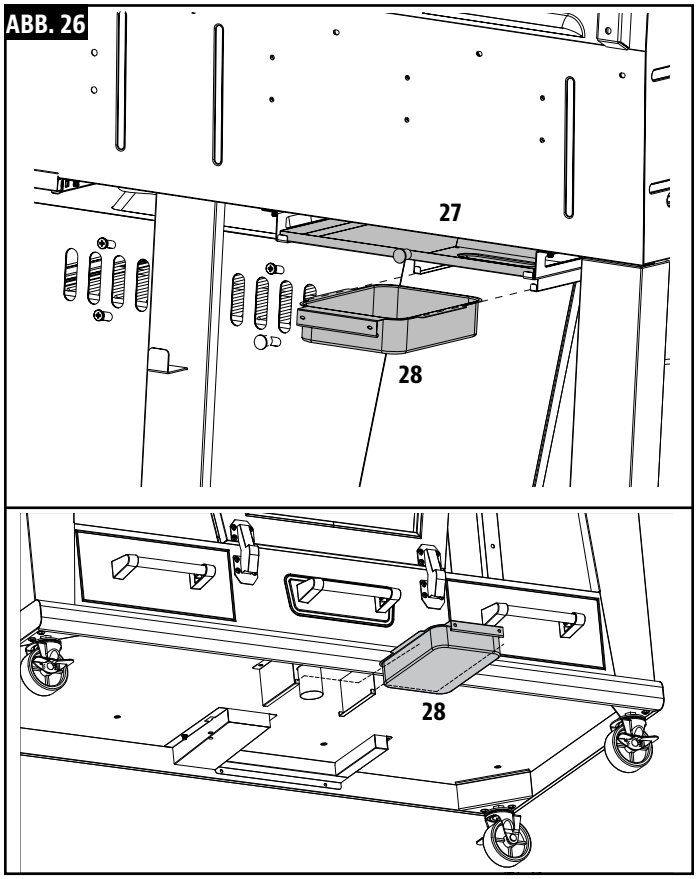
26. EINBAU DER FETTBEHÄLTER

Erforderliche Teile:

2 x Fettbehälter *(Nr. 28)*
1 x Gasfettwanne *(Nr. 27)*
1 x Smoker-Schrank *(Nr. 32)*

Montage:

· Fettbehälter in die Gasfettwanne und die Smoker-Schrankeinheit schieben.
Siehe Abb. 26.



27. MONTAGE DER FETTSCHUTZVORRICHTUNGEN

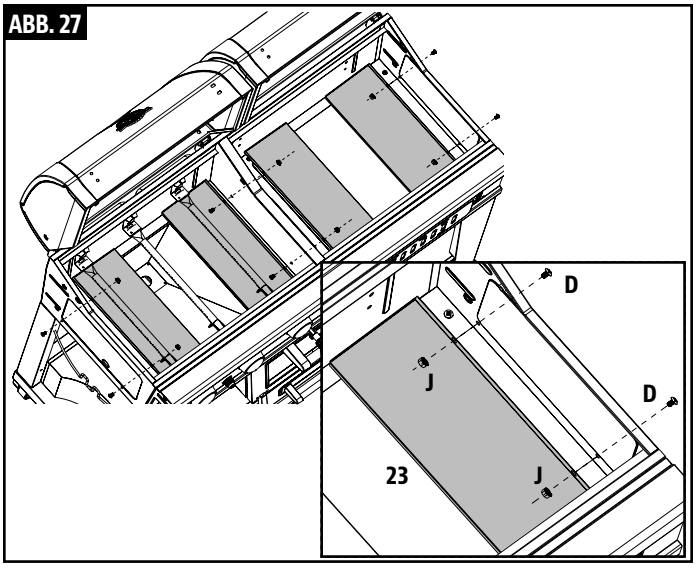
Erforderliche Teile:

4 x Fettschutzvorrichtungen *(Nr. 23)*
1 x Hauptkammer
6 x M6x10 mm Schrauben *(Nr. D)*
6 x M6 Muttern *(Nr. J)*

Montage:

- Fettschutzvorrichtung mit 2 x M6x10 mm Schrauben und 2 x M6 Muttern an der Hauptkammer montieren.
- Den gleichen Schritt für die drei anderen Fettschutzvorrichtungen wiederholen und die mittleren Fettschutzvorrichtungen mit den gleichen Schrauben und Muttern montieren.
  Siehe Abb. 27.

ABB. 27



28. ANBRINGEN DER WERKZEUGHAKEN

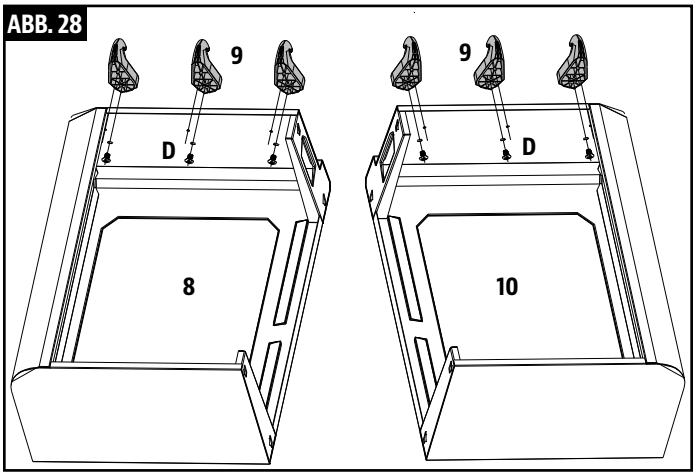
Erforderliche Teile:

6 x Werkzeughaken *(Nr. 9)*
1 x Linker Tisch *(Nr. 8)*
1 x Tisch rechts *(Nr. 10)*
6 x M6x10 mm Schrauben *(Nr. D)*

Montage:

- Drei Werkzeughaken am linken Tisch anbringen.
  Zu verwenden: 3 x M6x10 mm Schrauben.
  Siehe Abb. 28.
- Den gleichen Schritt für den rechten Tisch wiederholen.

ABB. 28



29. MONTAGE DES LINKEN TISCHS

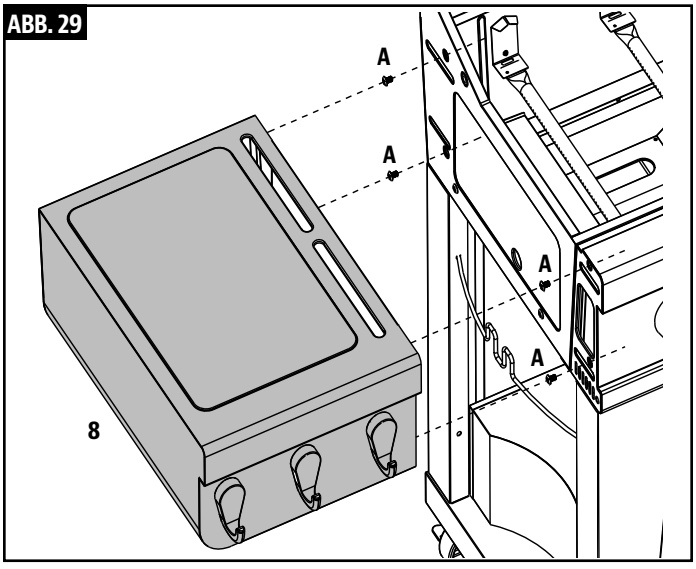
Erforderliche Teile:

1 x Linker Tisch *(Nr. 8)*
1 x Hauptkammer
4 x M6x15 mm Schrauben *(Nr. A)*

Montage:

- 4 x M6x15 mm Schrauben auf der linken Seite der Hauptkammer anbringen und ca. 0,6 cm (1/4") herausstehen lassen.
- Als nächstes den linken Tisch an diesen vier Schrauben einhängen und dann nach unten drücken, um ihm einzupassen. Anschließend die 4 x M6x15 mm Schrauben festziehen.
  Siehe Abb. 29.

ABB. 29



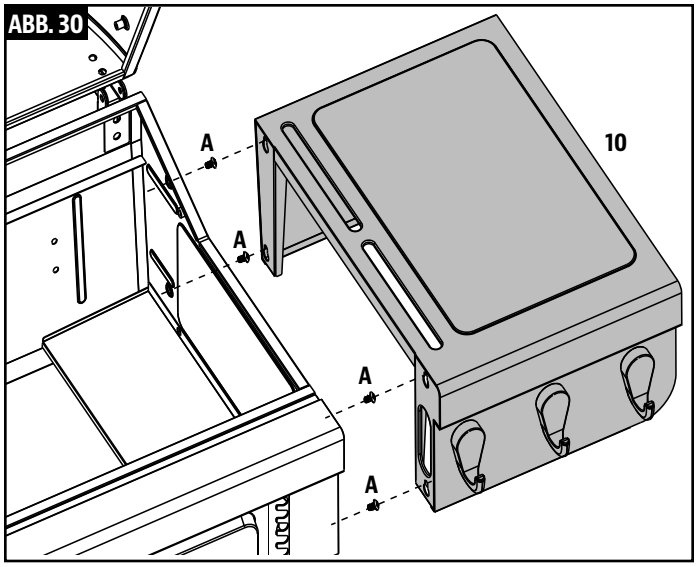
30. MONTAGE DES RECHTEN TISCHS

Erforderliche Teile:

1 x Tisch rechts *(Nr. 10)*
1 x Hauptkammer
4 x M6x15 mm Schrauben *(Nr. A)*

Montage:

- 4 x M6x15 mm Schrauben auf der rechten Seite der Hauptkammer anbringen und ca. 0,6 cm (1/4") herausstehen lassen.
- Den rechten Tisch an diesen vier Schrauben einhängen, dann nach unten drücken und einpassen. Anschließend 4 x M6x15 mm Schrauben festziehen. Siehe Abb. 30.



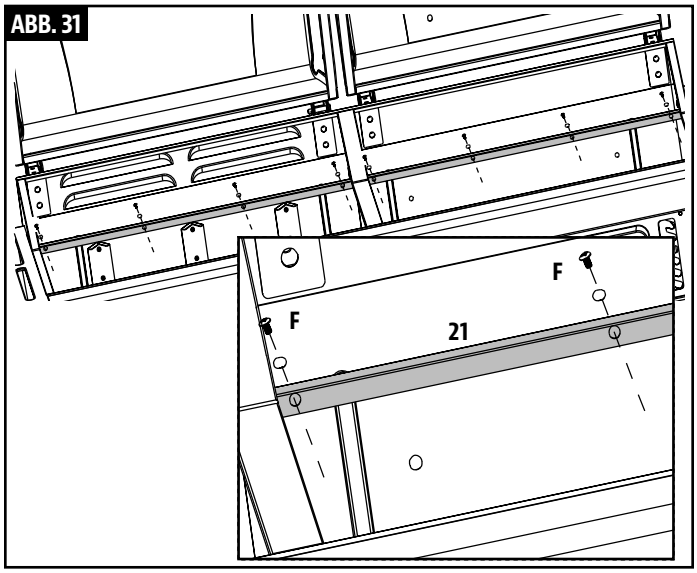
31. MONTAGE DER HINTEREN GRILLROSTHALTERUNGEN

Erforderliche Teile:

2 x Hintere Grillrosthalterungen *(Nr. 21)*
1 x Hauptkammer
8 x M4x10 mm Schrauben *(Nr. F)*

Montage:

- Hintere Grillrosthalterung an der Rückwand der Kohlehauptkammer befestigen. Zu verwenden: 4 x M4x10 mm Schrauben. Siehe Abb. 31.
- Den gleichen Schritt für die Gas-Hauptkammer wiederholen.



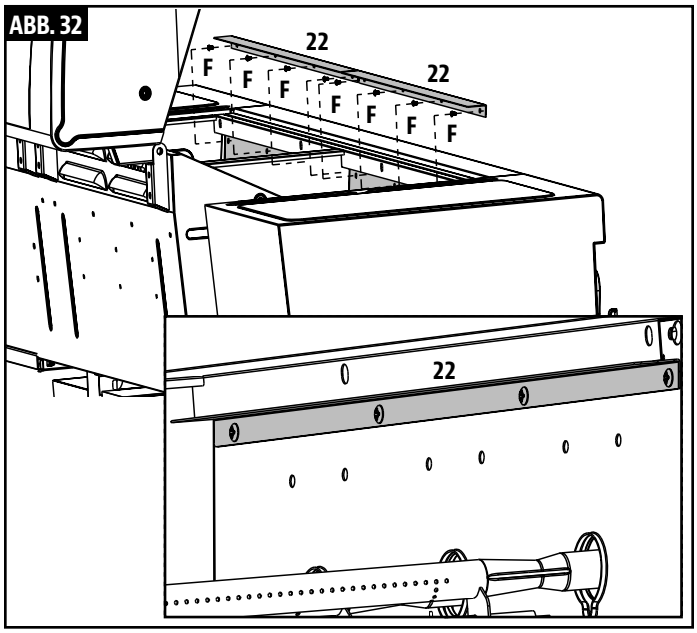
32. MONTAGE DER VORDEREN GRILLROSTHALTERUNGEN

Erforderliche Teile:

2 x Vordere Grillrosthalterungen *(Nr. 22)*
1 x Hauptkammer
8 x M4x10 mm Screws *(Nr. F)*

Montage:

- Vordere Grillrosthalterungen (Nr. 22) an der Vorderseite der Kohlehauptkammer befestigen. Zu verwenden: 4 x M4x10 mm Schrauben. Siehe Abb. 32.
- Den gleichen Schritt für die Gas-Hauptkammer wiederholen.



33. MONTAGE DER HALTERUNGEN DES HITZEZELTS

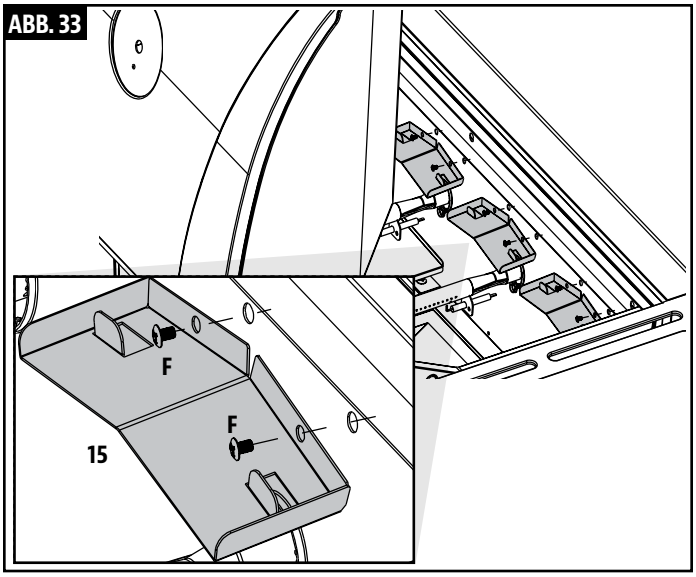
Erforderliche Teile:

3 x Halterungen der Hitzezelte *(Nr. 15)*
1 x Gas Hauptkammer
6 x M4x10 mm Schrauben *(Nr. F)*

Montage:

· Drei Hitzezelt-Halterungen an der Vorderseite der Gashauptkammer befestigen.
Zu verwenden: 6 x M4x10 mm Schrauben.
Siehe Abb. 33.

ABB. 33



34. EINSETZEN DER HITZEZELTE

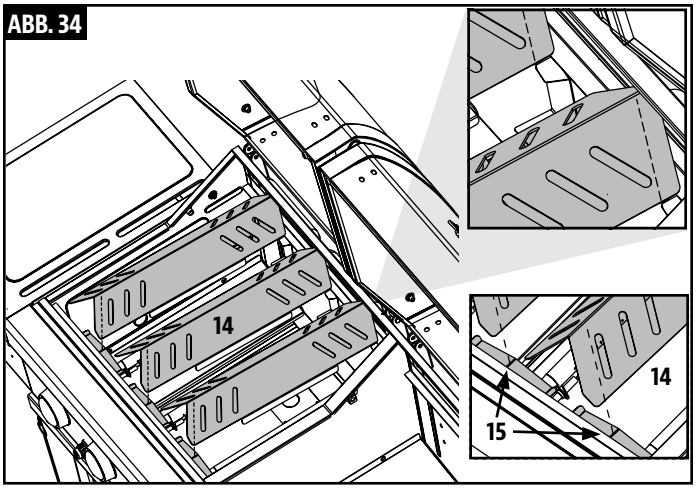
Erforderliche Teile:

3 x Hitzezelte *(Nr. 14)*
3 x Halterungen der Hitzezelte *(Nr. 15)*

Montage:

· Drei Hitzezelte auf die entsprechenden Halterungen setzen.
Siehe Abb. 34.

ABB. 34



35. MONTAGE DES SYSTEMS ZUM ANHEBEN DES KOHLEBEHÄLTERS

Erforderliche Teile:

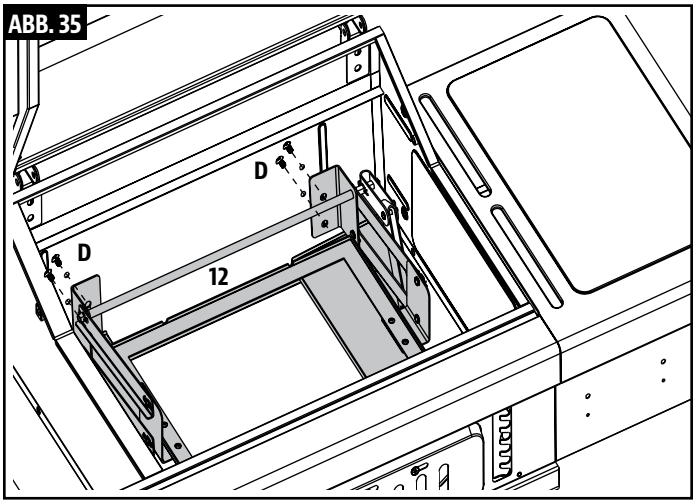
1 x System zum Anheben des Kohlebehälters *(Nr. 12)*
1 x Holzkohle Hauptkammer
4 x M6x10 mm Schrauben *(Nr. D)*

Montage:

· Das System zum Anheben des Kohlebehälters (Nr. 12) auf der Rückseite der Kohlehauptkammer montieren.
Zu verwenden: 4 x M6x10 mm Schrauben.
Siehe Abb. 35.

Hinweis: Der Gasdeckel muss vor der Montage geschlossen werden.

ABB. 35



36. BEFESTIGUNG DES SYSTEMS ZUM ANHEBEN DES KOHLEBEHÄLTERS

Erforderliche Teile:

1 x Griffeinheit zum Anheben des Kohlebehälters *(Nr. 20)*
1 x Holzkohle Hauptkammer
2 x Scharnierstifte *(Nr. K)*
2 x R-Clips *(Nr. L)*

Montage:

- Griffeinheit zum Anheben des Kohlebehälters durch die Einstellnut und die Öffnung der Innenplatte schieben. Die Öffnung am Ende des Anhebegriffs mit den Öffnungen in der U-förmigen Klammer ausrichten, die sich auf der Rückseite der Kohlehauptkammer befinden. Siehe Abb. 36.1 und Abb. 36.2.
- Den Anhebegriff und die U-förmige Klammer durch Einstecken eines Scharnierstifts verbinden. Siehe Abb. 36.3.
- Dann einen R-Clip durch die Öffnung im Scharnierstift stecken. Anhebegriff am Anhebesystem befestigen, indem ein Scharnierstift durch den U-förmigen Anhebearm und die Öffnung in der Mitte des Anhebegriffs gesteckt wird. Siehe Abb. 36.4.
- R-Clip (L) durch die Öffnung im Scharnierstift (K) stecken. Befestigungsvorrichtung in der Einstellnut entfernen. Siehe Abb. 36.1.
- Nun die gewünschte Höhe für das System zum Anheben des Kohlebehälters einstellen, indem der Anhebegriff nach links bewegt und dann angehoben oder gesenkt wird.

ABB. 36.1

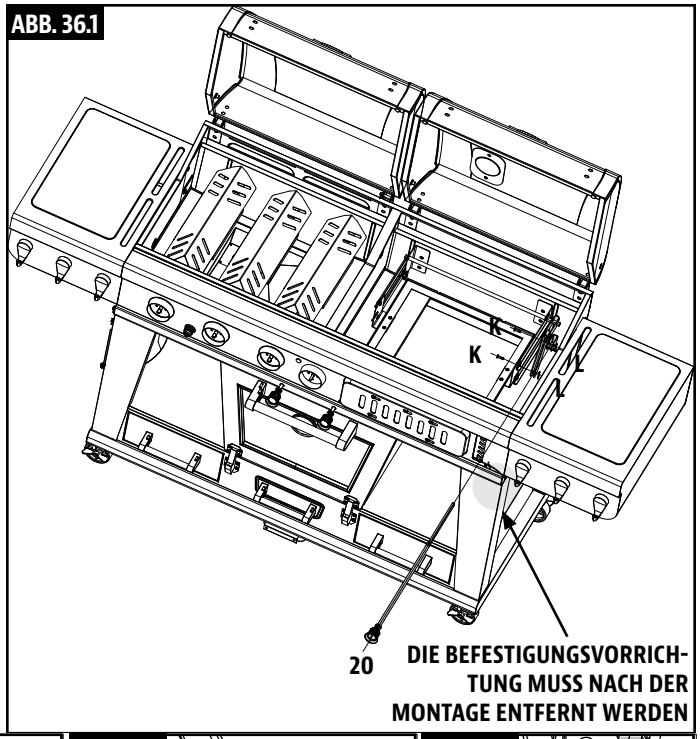


ABB. 36.2

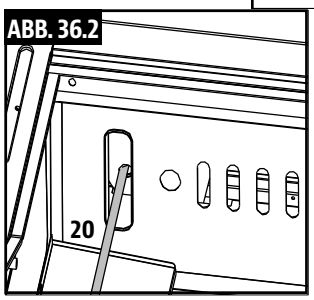


ABB. 36.3

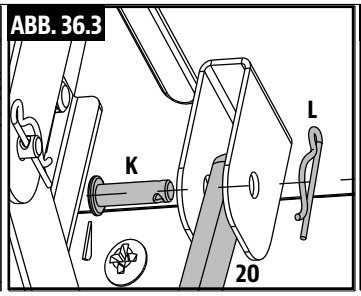
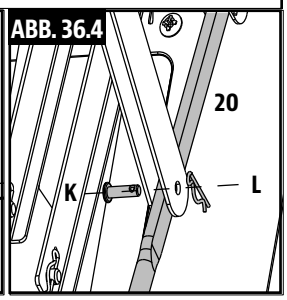


ABB. 36.4



37. ANBRINGEN DER SCHWARZEN GASREGELKNÖPFE

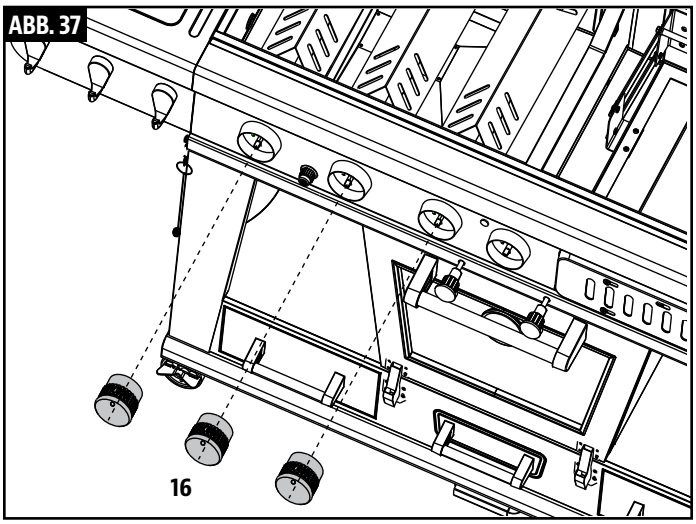
Erforderliche Teile:

3 x Gasregelknöpfe (schwarz) *(Nr. 16)*

Montage:

- Die drei schwarzen Gasregelknöpfe über dem Ventilschaft positionieren und sicherstellen, dass der flache Teil des Schafts mit dem flachen Teil des Knopfes fluchtet. Schwarzen Gasregelknopf auf den Schaft setzen, bis er einrastet. Siehe Abb. 37.

ABB. 37



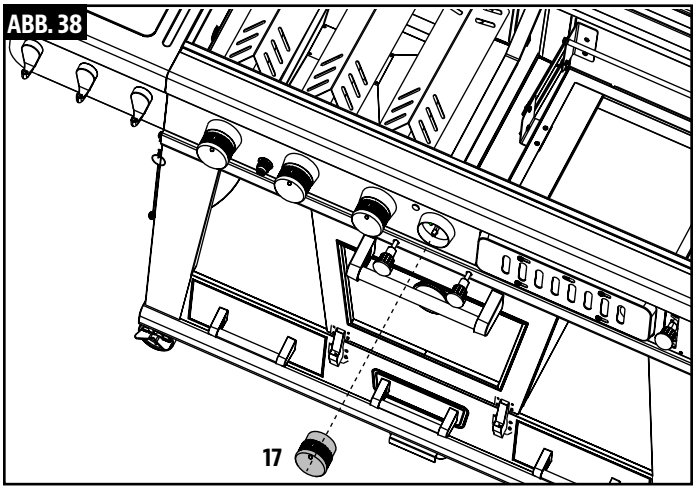
38. ANBRINGEN DES SILBERNEN BEDIENKNOPFES

Erforderliche Teile:

1 x Smoker-Bedienknöpfe (silbern)*(Nr. 17)*

Montage:

· Den silbernen Smoker-Bedienknopf über dem Schaft positionieren und sicherstellen, dass der flache Teil des Schafts mit dem flachen Teil des Knopfes fluchtet. Silbernen Smoker-Bedienknopf auf den Schaft setzen, bis er einrastet.
Siehe Abb. 38.



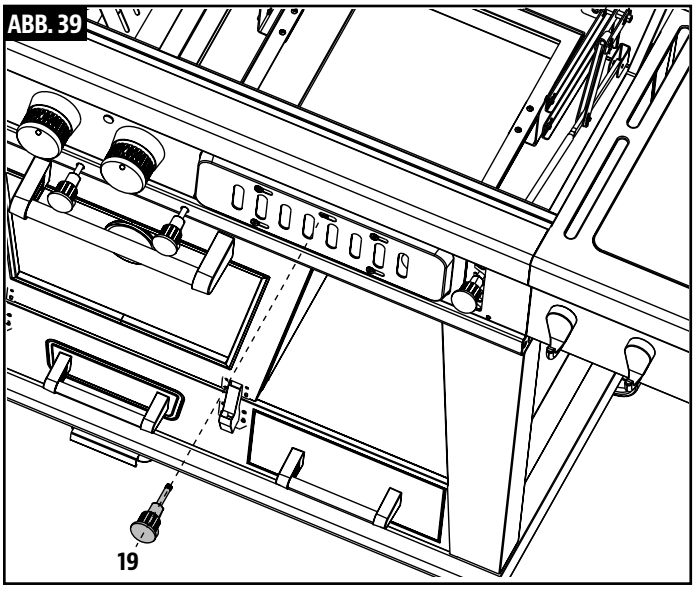
39. BEFESTIGEN DES GRIFFS DER LUFTKLAPPE DES KOHLEBEHÄLTERS

Erforderliche Teile:

1 x Einheit des Luftklappengriffs des Kohlebehälters *(Nr. 19)*
1 x Holzkohlekammer Luftklappe

Montage:

· Griffeinheit der Luftklappe des Kohlebehälters auf die Luftklappe der Kohlekammer schrauben.
Siehe Abb. 39.



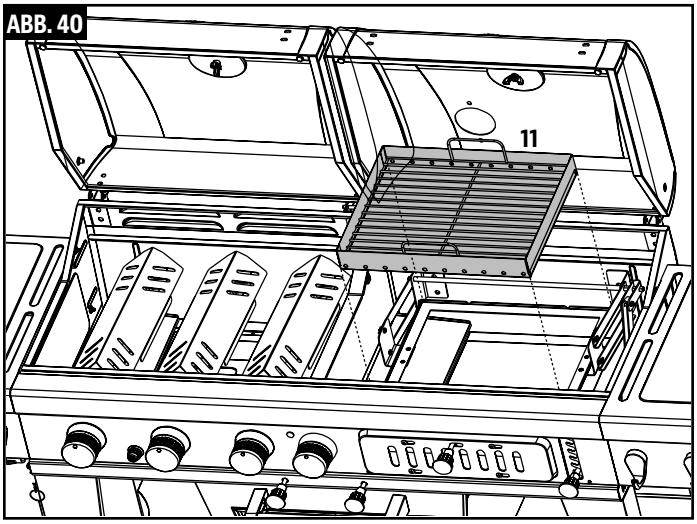
40. ANBRINGEN DES KOHLEBEHÄLTERS

Erforderliche Teile:

1 x Kohlebehälter *(Nr. 11)*

Montage:

· Kohlebehälter auf das System zum Anheben des Kohlebehälters setzen.
Siehe Abb. 40.



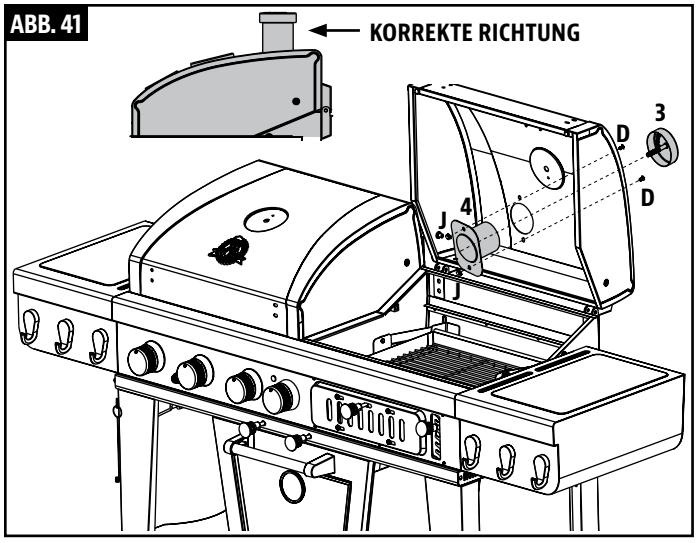
41. MONTAGE DER RAUCHSÄULE

Erforderliche Teile:

1 x Rauchsäule *(Nr. 4)*
1 x Rauchsäulendeckel*(Nr. 3)*
1 x Kohledeckel
2 x M6x10 mm Schrauben *(Nr. D)*
2 x M6 Muttern *(Nr. J)*

Montage:

- Rauchsäulendeckel von der Rauchsäule abnehmen. Rauchsäule von innen durch den Kohledeckel stecken. Rauchsäuleneinheit mit 2 x M6x10 mm Schrauben, die von außen durch den Deckel geschoben werden, am Deckel befestigen und die Rauchsäule mit 2 x M6 Muttern fest am Deckelinneren befestigen. Rauchsäulendeckel auf die Rauchsäule schrauben.
  Siehe Abb. 41.



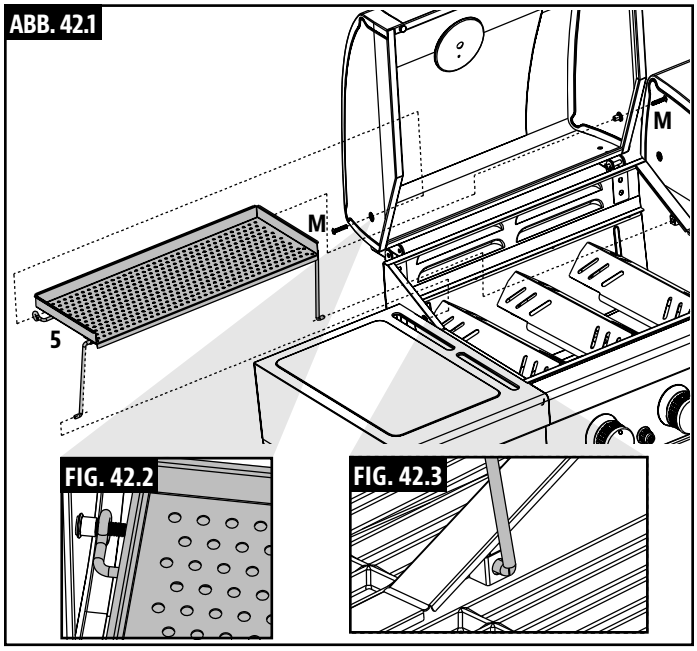
42. EINBAU DES WARMHALTEROSTES (GASGRILL)

Erforderliche Teile:

1 x Warmhalteroste *(Nr. 5*)
1 x Gasdeckel
1 x Gas Hauptkammer
2 x M6x30 mm Schrauben *(Nr. M)*

Montage:

- 1 x M6x30 mm Schraube von außen durch den Gasdeckel stecken und 1 Warmhalterost bezüglich des Gasgrills so positionieren, dass die Schraube durch die Drahtschlinge führt.
  Siehe Abb. 42.1 und Abb. 42.2.
- Die Drahtschlinge auf der gegenüberliegenden Seite des Warmhalterosts so ausrichten, dass sie mit der gegenüberliegenden Deckelöffnung fluchtet und 1 x M6x30 mm Schraube einstecken. Die Drahthalter in die Öffnungen der Gashauptkammer einstecken.
  Siehe Abb. 42.3.



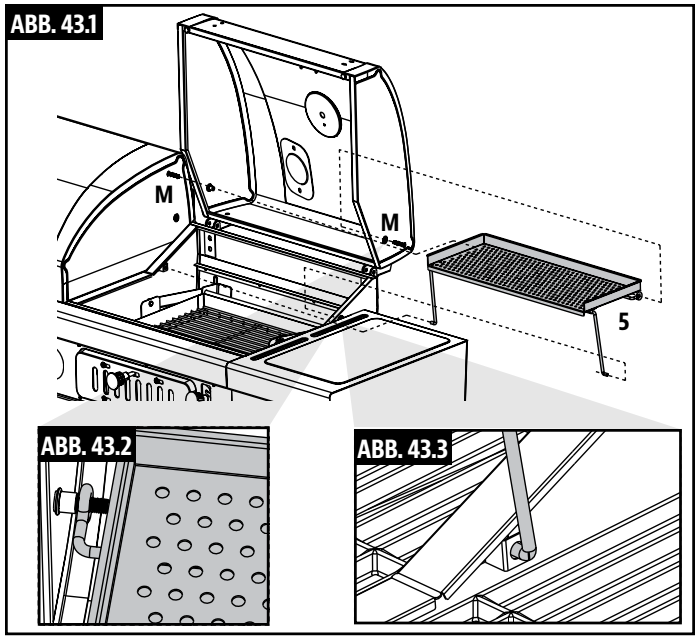
43. EINBAU DES WARMHALTEROSTES (KOHLEGRILL)

Erforderliche Teile:

1 x Warmhalteroste *(Nr. 5*)
1 x Kohledeckel
1 x Holzkohle Hauptkammer
2 x M6x30 mm Schrauben *(Nr. M)*

Montage:

- 1 x M6x30 mm Schraube von außen durch den Kohledeckel stecken und 1 Warmhalterost bezüglich des Kohlegrills so positionieren, dass die Schraube durch die Drahtschlinge führt.
  See Fig. 43.1 and Fig. 43.2.
- Dann die Drahtschlinge auf der gegenüberliegenden Seite des Warmhalterosts so ausrichten, dass sie mit der gegenüberliegenden Deckelöffnung fluchtet und 1 x M6x30 mm Schraube einstecken. Drahthalter in die Öffnungen der Kohlehauptkammer einstecken.
  Siehe Abb. 43.3.



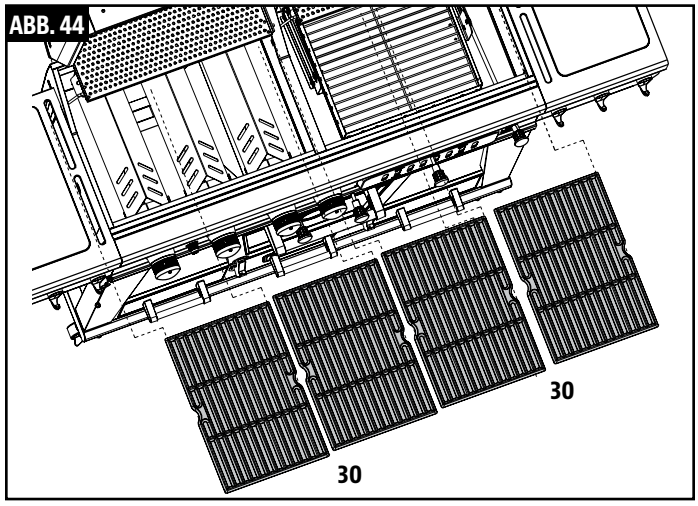
44. ANBRINGEN DER GARROSTE

Erforderliche Teile:

4 x Garroste *(Nr. 30*)

Montage:

- Vier Grillroste (Nr. 30) in die Grillrosthalterung stecken.
  Siehe Abb. 44.



45. MONTAGE DER DECKELTHERMOMETER

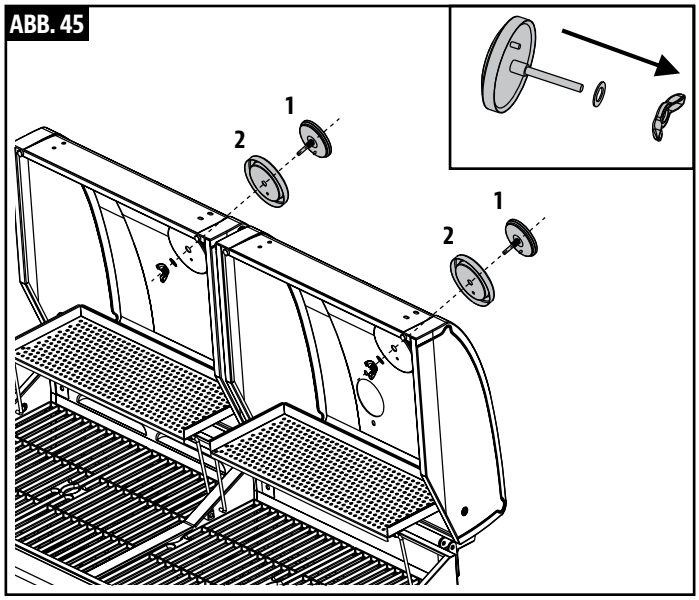
Erforderliche Teile:

2 x Thermometers *(Nr. 1)*
2 x Thermometerblende *(Nr. 2)*
1 x Gasdeckel
1 x Kohledeckel

Hinweis: Das Thermometer wird mit einer Faserunterlegscheibe und einer Flügelmutter geliefert.

Montage:

- Zunächst Flügelmutter und Unterlegscheiben vom 2-teiligen Thermometer lösen. Messfühler des Thermometers durch die Blende und das Montageloch oben in der Gasdeckeleinheit stecken. Über die Innenseite des Deckels die Faserunterlegscheibe und die Flügelmutter auf den auf den Montagegewindestab setzen und von Hand anziehen.
  Siehe Abb. 45.
- Den gleichen Schritt für den Kohledeckel wiederholen.



46. MONTAGE DER DECKELGRIFFE

Erforderliche Teile:

2 x Deckelgriffe *(Nr. 6)*
4 x Abstandshalter Deckelgriff *(Nr. 7)*
1 x Gasdeckel
1 x Kohledeckel
8 x M6x15 mm Schrauben *(Nr. A)*

Montage:

· 2 Deckelgriffe und 4 große Abstandshalter für den Griff am Gas- und Kohledeckel befestigen (zu verwenden: 8 x M6x15 mm Schrauben.
Siehe Abb. 46.1

Hinweis: Die Schlitze auf beiden Seiten des Deckelgriffs müssen in den geprägten Bereich auf der Innenseite der Abstandshalter des Griffs eingefügt werden. Siehe Abb. 46.2.

ABB. 46.1

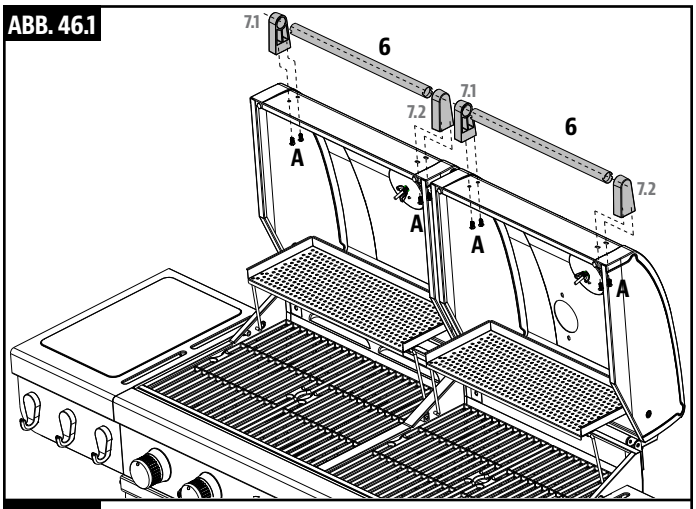
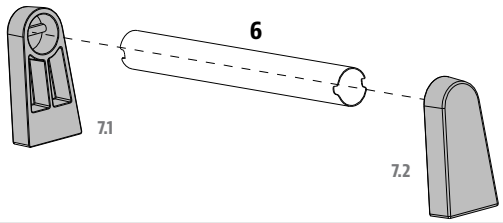


ABB. 46.2



47. MONTAGE DES SCHLAUCHHALTERS

Erforderliche Teile:

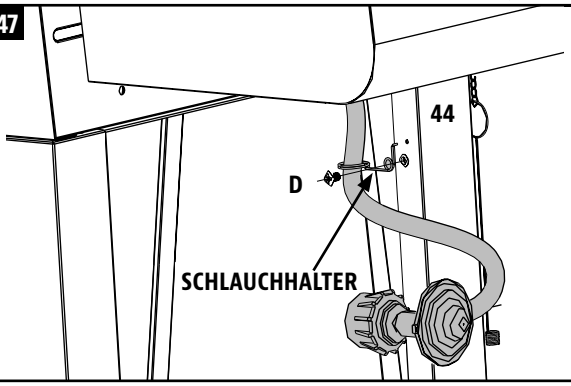
1 x Schlauchdrahthalter *(am Schlauch vormontiert)*
1 x Stützfuß links *(Nr. 44)*
1 x M6x10 mm Schrauben *(Nr. D)*

Hinweis: Wenn kein Regler enthalten ist, ignorieren Sie diesen Schritt.

Montage:

· Schlauchhalter am linken (vorderen) Stützfuß befestigen. Zu verwenden: 1 x M6x10 mm Schraube.
Siehe Abb. 47.

ABB. 47



48. EINBAU DER GASZÜNDERBATTERIEN

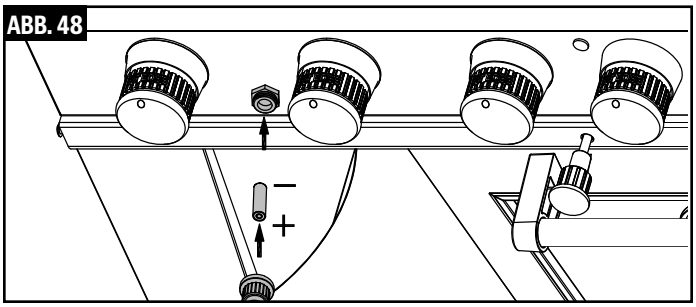
Erforderliche Teile:

1 x AA-Batterie

Montage:

· Funkenknopf *(gegen den Uhrzeigersinn)* vom Steuerpanel abschrauben. AA-Batterie mit dem Pluspol nach außen einlegen *(s. Abb. 48)*.

ABB. 48



49. AUSTAUSCH DES NETZKABELS

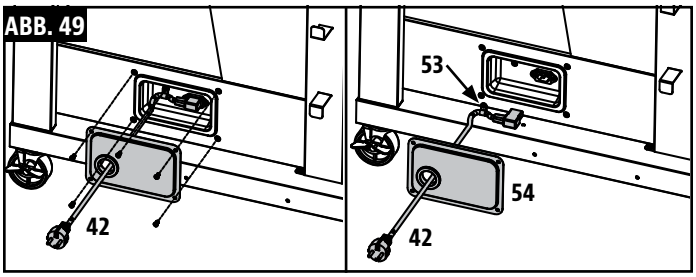
Erforderliche Teile:

1 x Netzkabel (*Nr. 42)*
1 x Netzkabelclip *(Nr. 53)*
1 x Deckplatte *(Nr. 54)*

Montage:

· Wenn Sie bemerken, dass das Netzkabel nicht mit dem von Ihnen verwendeten Stecker übereinstimmt, ersetzen Sie es bitte durch das für Ihr Land passende Netzkabel.

ABB. 49

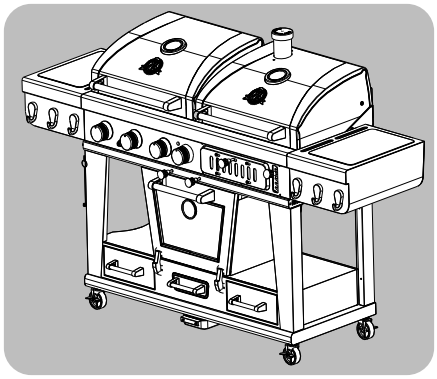


- Stecken Sie die netzkabelclip in das richtige Netzkabel. Stecken Sie das Netzkabel in die Nut hinten am unteren Tisch. Befestigen Sie die Kabelklemme mit der zuvor installierten Schraube an der Rückseite des unteren Tisches, um die Abdeckplatte auf der Rückseite des unteren Tisches zu montieren und den Austausch abzuschließen.

50. ÜBERPRÜFUNG DER GESAMTEN EINHEIT

- Es wird dringend empfohlen, die Außenseite Ihrer Einheit mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch zu reinigen, um Ablagerungen, Schmutz etc. zu entfernen.
- Entfernen Sie alle Werbehinweise und Kleberrückstände.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Glases am Smoker eine Lösung aus Wasser und Essig. Verwenden Sie keinen Glasreiniger, da dieser einen Film auf dem Glas hinterlassen könnte, der einbrennen kann.

FIG. 50



ANSCHLUSS AN EINE GASZUFUHR

GAS UND REGLER

Für diesen Grill können Gasflaschen mit Propan- oder Butangas bzw. der Butan-Propan-Mischung LPG (Flüssiggas) verwendet werden. Propangasflaschen können ganzjährig verwendet werden, auch an kalten Wintertagen. Butangasflaschen gewährleisten im Sommer die Gasversorgung, können jedoch die Leistung des Grills beeinträchtigen und die Heizleistung der Brenner einschränken, insbesondere bei Gastemperaturen unter +10 °C. Für den Wechsel der Gasflaschen kann ein Schlüssel erforderlich sein.

- Der Schlauch sollte frei hängen und keine Biegungen, Verdrehungen, Spannungen, Falten oder Knicke aufweisen, die den freien Gasfluss behindern könnten. Prüfen Sie den Schlauch vor jeder Verwendung auf Schnitte, Risse oder übermäßigen Verschleiß.
- Abgesehen von der Anschlussstelle darf kein Teil des Schlauches heiße Teile des Grills berühren. Wenn der Schlauch Anzeichen von Beschädigungen aufweist, muss er durch einen Schlauch ausgetauscht werden, der für die Verwendung mit LPG-Gas geeignet ist und die nationalen Normen des Landes einhält, in dem er verwendet wird.
- Ein geeigneter Schlauch entspricht der Norm EN16436-1 und ist nicht länger als 1,5 m.

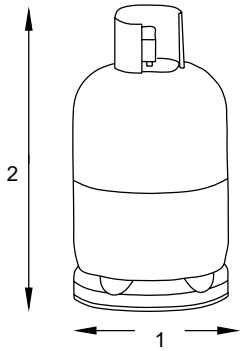
Für optimale Leistungen empfehlen wir die Verwendung einer Gasflasche mit 5-15 kg.

SICHERHEITS- UND PFLEGEHINWEISE

Die Gasflasche darf maximal einen Durchmesser von 31,5 cm und eine Höhe von 58 cm haben.

Die Gasflasche darf nie unter dem Grill auf der Grundablage angebracht werden, da dies zu schweren Verletzungen des Benutzers bzw. anderer Personen und/oder zu Sachschäden führen kann. **Die Gasflasche stets links oder rechts vom Gerät abstellen. Die Gasflasche sollte so weit wie möglich vom Gerät entfernt aufgestellt werden, ohne dass der Schlauch gespannt ist.**

Dieses Gerät ist nur für die Verwendung von Niederdruck-Butan- oder Propangas geeignet und wird über einen Schlauch an den entsprechenden Niederdruckregler angeschlossen. Der Schlauch muss mit Schlauchklemmen und einer Mutter am Regler und am Gerät befestigt werden. Dieser Grill ist für den Betrieb mit einem 28- bis 30-mbar-Regler mit Butangas oder ein 37-mbar-Regler mit Propangas vorgesehen. Verwenden Sie einen geeigneten Regler, der gemäß EN16129 zertifiziert ist. Bitte wenden Sie sich an Ihren LPG-Händler, um Informationen über einen geeigneten Regler für die Gasflasche zu erhalten.



Schlüssel
1 = maximaler Durchmesser
2 = maximale Höhe

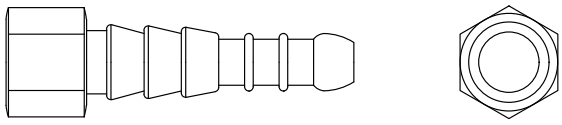
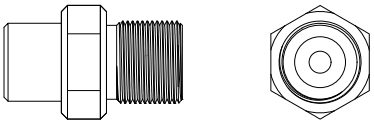
GASFLASCHEN-ANFORDERUNGEN

Der Grill ist nur auf flüssiges Propangas eingestellt und getestet. Der mitgelieferte Regler ist auf 27,94 cm (11 Zoll) Wassersäule (WS) eingestellt und darf nur mit Flüssiggas (LPG) betrieben werden. Der werkseitig eingebaute Regler und Schlauch müssen mit einem 9 kg (20 lbs) LPG-Gasbehälter verwendet werden. **Wenden Sie sich an Ihren Gaslieferanten, um einen speziellen Regler für Bulkgas zu erhalten, das andere Geräte versorgt.**

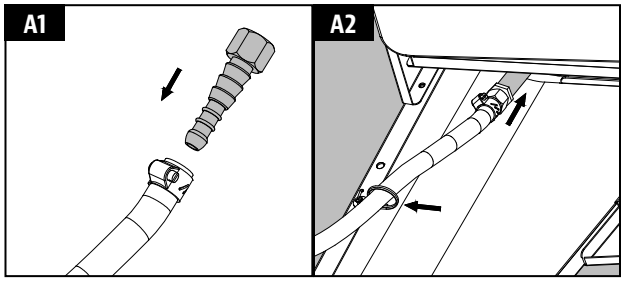
> **VORSICHT: Es ist wichtig, die gesamte Länge des Gasschlauchs zu überprüfen. Bei klaren Anzeichen von übermäßigem Abrieb oder Verschleiß oder einem Einschnitt im Schlauch, muss der Schlauch vor der Verwendung des Gerätes ausgetauscht werden.**

ANSCHLUSS FÜR STECKER

Hinweis: Das Steckerkit ist nicht im Lieferumfang enthalten, wenn der Regler vormontiert ist.

Stecker A	**Stecker B**
	
Stecker A für Länder: BE, CZ, SK, SL, DK, IE, GB, IS, LU, CO, RO, MLT, CYP, LTU, EST, LVA, ISR, ES, PT, FI, NO, GR, IT, SE, BUL, HU	**Stecker B für Länder:** FR

ANSCHLUSS FÜR STECKER A

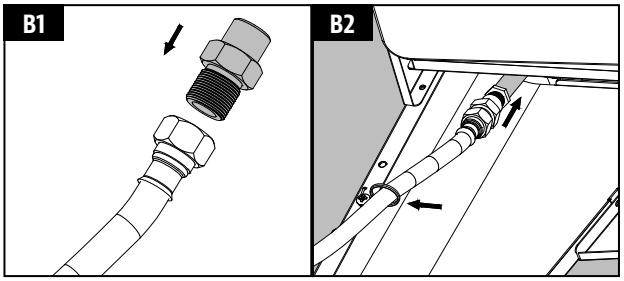


1. Das verjüngte Steckerende in den Schlauch des Reglerventils stecken und mit der Schlauchklemme befestigen. Siehe A1
2. Stecker in den Metallring und dann in den Gasverteiler stecken. Festziehen. Siehe A2.

Hinweis: Ist im Lieferumfang kein Metallring enthalten, kann dieser Schritt ignoriert werden.

3. Reglerventil an den Gasbehälter anschließen und den Zylinder öffnen, um sicherzustellen, dass der Knopf in Position OFF steht. Über die gesamte Dichtung zwischen dem Stecker und dem Schlauch des Reglerventils sowie zwischen dem Gasverteiler und dem Stecker Seifenlauge geben. Prüfen, ob Gas austritt. Wird ein Leck festgestellt, müssen der Stecker oder der Gasverteiler erneut festgezogen werden, bis kein Gas mehr austritt.

ANSCHLUSS FÜR STECKER B



1. Gewindeende des Steckers in die Gewindebuchse des Reglerventilschlauchs einstecken. Festziehen. Siehe B1.
2. Stecker in den Metallring und dann in den Gasverteiler stecken. Festziehen. Siehe B2.

Hinweis: Ist im Lieferumfang kein Metallring enthalten, kann dieser Schritt ignoriert werden.

3. Reglerventil an den Gasbehälter anschließen und den Zylinder öffnen, um sicherzustellen, dass der Knopf in Position OFF steht. Über die gesamte Dichtung zwischen dem Stecker und dem Schlauch des Reglerventils sowie zwischen dem Gasverteiler und dem Stecker Seifenlauge geben. Prüfen, ob Gas austritt. Wird ein Leck festgestellt, müssen der Stecker oder der Gasverteiler erneut festgezogen werden, bis kein Gas mehr austritt.

ANBRINGEN EINER GASFLASCHE

1. Stellen Sie den 9 kg schweren Tank von der Seite des Wagens auf den Boden. Das Behälterventil sollte sich dabei in der OFF-Position befinden. Achten Sie darauf, dass der Behälter völlig aufrecht steht, da es unsicher ist, den Grill zu bedienen, wenn der Gasbehälter nicht richtig angebracht ist.
2. Stellen Sie sicher, dass das Reglerventil am Grill vollständig geschlossen ist, indem Sie den Knopf im Uhrzeigersinn in die Position OFF drehen.
3. Entfernen Sie die Schutzkappen von der Öffnung des Reglerventils und der Oberseite der Gasflasche. Bewahren Sie die Kappen auf.
4. Stecken Sie das Gasflaschenventil in die Gewindeöffnung des Reglerventils. Drehen Sie die Flasche im Uhrzeigersinn, bis sie fest sitzt. Nur handfest anziehen. **Abb 1**.
5. Die Gasflasche ist nun angebracht.

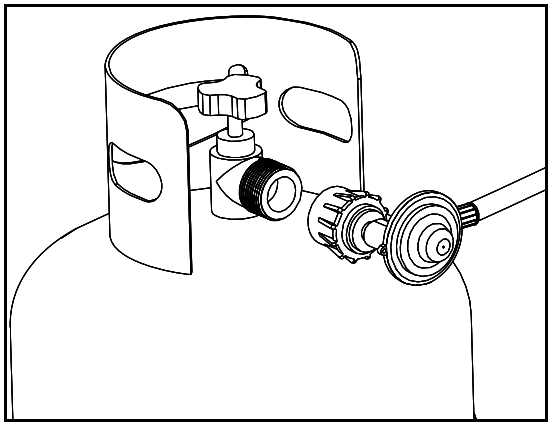


ABB. 1

BETRIEBSVORBEREITUNG – LECKTEST

WARNUNG: BENUTZEN SIE IHREN GRILL NIE, OHNE ALLE GASANSCHLÜSSE, SCHLÄUCHE UND DEN PROPANGASTANK AUF DICHTHEIT ZU PRÜFEN.

GEFAHR: ZUR VERMEIDUNG VON BRAND- ODER EXPLOSIONSGEFAHR:

- Rauchen Sie nicht und lassen Sie keine Zündquellen in der Nähe zu, während Sie eine Dichtheitsprüfung durchführen.
- Führen Sie den Test IM FREIEN in einem gut belüfteten und windgeschützten Bereich durch.
- Führen Sie niemals eine Dichtheitsprüfung mit einem Streichholz oder einer offenen Flamme durch.
- Führen Sie niemals eine Dichtheitsprüfung durch, während der Grill in Betrieb oder noch heiß ist.

WANN EINE DICHTHEITSPRÜFUNG DURCHGEFÜHRT WERDEN SOLLTE:

- Nach dem Zusammenbau Ihres Grills und vor dem ersten Anzünden, auch wenn dieser vollständig montiert gekauft wurde.
- Jedes Mal, wenn die Flüssiggasflasche nachgefüllt, ausgetauscht oder eine der Gaskomponenten abgeklemmt oder ersetzt wird.

AUF UNDICHTIGKEITEN PRÜFEN

VORSICHT: Starke Gerüche, Erkältungen, Verstopfung der Nasennebenhöhlen usw. können das Erkennen von Propan über den Geruchsinn verhindern. Gehen Sie vorsichtig und mit gesundem Menschenverstand vor, wenn Sie auf Undichtigkeit prüfen.

Hinweis: Die Dichtigkeitsprüfung muss an einem ruhigen, windgeschützten Ort mit ausreichender Beleuchtung durchgeführt werden, um festzustellen, ob Blasen entstehen oder um größere Lecks durch Geruch oder Geräusche wahrzunehmen.

1. Erstellen Sie eine Mischung aus 50 % Wasser und 50 % Spülseife.
2. Öffnen Sie den Deckel.
3. Stellen Sie sicher, dass alle Bedienknöpfe auf der Position "AUS" stehen.
4. Schalten Sie das Gas am Flaschenventil ein. Drehen Sie den Flaschenventilknopf gegen den Uhrzeigersinn, um ihn vollständig zu öffnen. Wenn Sie ein Rauschen hören oder Gas riechen, schalten Sie das Gas aus. Ziehen Sie undichte Verbindungen nach. Wenn an der Verbindungsmutter eine Undichtigkeit festgestellt wird und das Anziehen diese nicht stoppt, prüfen Sie die Gummidichtung des Propantanks erneut.
5. Tragen Sie die Seifenwassermischung auf die folgenden Teile auf:

- (Zylinder)-Schweißnähte des Vorratsbehälters
- Verbindungsmutter zum Tankventil
- Rückseite der Verbindungsmutter zum Messingnippel
- Anschluss des Messingnippels an den Regler
- Tankventil zum Zylinder
- Anschlüsse des Reglers an den Gasversorgungsschlauch
- Die volle Länge des Gasversorgungsschlauchs
- Schlauchverbindung zum Gasverteiler
- Gegebenenfalls seitlicher Brenneranschluss zum Schlauch
- Gegebenenfalls seitliche Brenner-Ventilschaftkappe
- Anschluss des Gasversorgungsschlauchs

Achten Sie auf Blasen



6. Überprüfen Sie jede aufgeführte Stelle auf Blasen, die auf eine Undichtigkeit hinweisen. Große Undichtigkeiten werden möglicherweise nicht durch Blasen erkannt, sollten jedoch ein Rauschen oder einen Gasgeruch erzeugen.
7. Stellen Sie die Gaszufuhr am Flaschenventil ab.
8. Drehen Sie die Bedienknöpfe, um den Gasdruck im Schlauch abzulassen.
9. Drehen Sie die Bedienknöpfe in die Position "AUS".
10. Ziehen Sie undichte Verbindungen nach. Wenn an der Verbindungsmutter eine Undichtigkeit festgestellt wird und das Anziehen diese nicht beseitigt, überprüfen Sie die Gummidichtung des Propantanks erneut.
11. Wiederholen Sie den Seifenwassertest, bis keine Undichtigkeiten mehr festgestellt werden.
12. Schalten Sie die Gaszufuhr am Flaschenventil aus, bis Sie bereit sind, den Grill zu verwenden.
13. Seifenreste mit kaltem Wasser abwaschen und trocken tupfen.
14. Warten Sie 5 Minuten, damit das Gas vollständig aus dem Bereich entweichen kann, bevor Sie den Grill anzünden.

WARNUNG: Verwenden Sie den Grill NICHT, wenn Leckagen nicht gestoppt werden können. Wenden Sie sich an einen qualifizierten Reparaturdienst für Gasgeräte.

- Die Aufbewahrung eines Kochgasgeräts für Außennutzung ist im Innenbereich nur zulässig, wenn die Flasche vom Kochgasgerät für Außennutzung getrennt und entfernt wurde.
- Die Flaschen dürfen nicht in einem Gebäude oder einer Anlage, einschließlich Garagen und Schuppen, gelagert werden.
- Die Flaschen müssen außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden. Bewegen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht.

TRENNEN EINER GASFLASCHE

1. Stellen Sie sicher, dass das Reglerventil am Grill vollständig geschlossen ist, indem Sie den Knopf im Uhrzeigersinn in die Position OFF drehen.
2. Drehen Sie die Flasche gegen den Uhrzeigersinn (von Hand), um sich von der Öffnung des Reglerventils zu lösen. Stecken Sie die Schutzkappen wieder auf die Öffnung des Reglerventils und auf die Oberseite der Gasflasche zur Aufbewahrung (wenn diese nicht leer ist).

HINWEIS: Wenn Sie den Grill im Innenbereich aufbewahren, lassen Sie die Gasflasche draußen.

ACHTUNG: Den Grill nicht zusammenklappen oder transportieren, wenn eine Gasflasche angebracht ist. Die Flasche kann sich vom Ventil lösen und ein Gasleck verursachen, was möglicherweise zu einer Explosion, einem Brand oder schweren Körperverletzungen führen kann. Trennen Sie vor dem Bewegen oder Lagern zuerst die Gasflasche.

Zünden Sie Ihren Gasgrill **niemals** mit geschlossenem Deckel oder vor der Überprüfung an, um sicherzustellen, dass die Brennerrohre vollständig über den Öffnungen des Gasventils sitzen.

Elektrische Geräte, die mit dem Gasgargerät für den Außenbereich ausgestattet sind, müssen in der Anleitung wie folgt gekennzeichnet sein:

a. Zum Schutz vor Stromschlägen dürfen Kabel oder Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden;

b. Ziehen Sie bei Nichtgebrauch und vor der Reinigung den Netzstecker. Vor dem An- und Abmontieren von Teilen abkühlen lassen;

c. Betreiben Sie kein Gasgargerät für den Außenbereich mit beschädigtem Kabel, Stecker oder nachdem Fehlfunktionen oder Beschädigungen am Gerät aufgetreten sind. Wenden Sie sich zur Reparatur an den Hersteller;

d. Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand eines Tisches hängen oder heiße Oberflächen berühren;

e. Verwenden Sie ein Gasgargerät für den Außenbereich nicht zu einem anderen als den vorgesehenen Zweck;

f. Schließen Sie beim Anschließen zuerst den Stecker an das Gasgargerät für den Außenbereich an und stecken Sie dann das Gerät in die Steckdose;

g. Verwenden Sie mit diesem Gasgargerät für den Außenbereich nur einen mit FI-Schutzschalter geschützten Stromkreis;

h. Ziehen Sie niemals den Erdungsstecker ab oder verwenden Sie ihn mit einem 2-fach Steckdosenadapter.

i. Verwenden Sie nur Verlängerungskabel mit 3-poligem Erdungsstecker, die für die Stromversorgung des Geräts ausgelegt und für den Außeneinsatz mit einer W-A-Kennzeichnung zugelassen sind.

Das Außengrill muss bei der Installation elektrisch geerdet sein, in Übereinstimmung mit den örtlichen Vorschriften oder, in Ermangelung von örtlichen Vorschriften, mit dem National Electrical Code ANSI/NFPA 70 oder dem Canadian Electrical Code, CSA C22.1.

1. Lagern Sie keinen Ersatz-LPG-Gasbehälter unter dem oder in der Nähe dieses Gerätes.
2. Füllen Sie den Behälter niemals über 80 Prozent.
3. Wenn die Angaben unter 1) und 2) nicht genau befolgt werden, kann ein Brand mit Todesfolge oder schweren Verletzungen auftreten.
4. Setzen Sie die Staubkappe auf den Auslass des Flaschenventils, wenn die Flasche nicht benutzt wird. Montieren Sie nur die Art der Staubkappe auf dem Flaschenventilauslass, die mit dem Flaschenventil geliefert wird. Andere Arten von Kappen oder Stopfen können zum Austreten von Propan führen.

FUNKTIONSWEISE DER BEDIENKNÖPFE

KNOPF DES GASBRENNERS



KNOPF DES ELEKTRISCHEN SMOKERS



BEDIENUNGSANLEITUNG PROPANGAS

AUFSTELLEN DES GRILLS

Wie bei allen Geräten für den Außenbereich spielt das Wetter eine wichtige Rolle bei der Grill-/Räucherleistung des Geräts und der Garzeit, die zur Zubereitung der Mahlzeit notwendig ist. Alle Pit Boss®-Geräte sollten in einem Mindestabstand von 914 mm (36 Zoll) von brennbaren Bauten aufgestellt werden und dieser Mindestabstand muss während des gesamten Gebrauchs eingehalten werden. Dieses Gerät darf nicht unter einer brennbaren Decke oder einem brennbaren Vorsprung aufgebaut werden. Stellen Sie den Grill in einem Bereich auf, der frei von brennbaren Materialien oder anderen entzündlichen Gasen und Flüssigkeiten ist

ERSTE VERWENDUNG – AUSBRENNEN DES GRILLS

Es ist wichtig, dass Sie den Grill vollständig ausbrennen, bevor Sie zum ersten Mal Speisen mit ihm zubereiten. Starten Sie den Grill und lassen Sie ihn für 30 Minuten bei einer eingestellten Temperatur von mindestens 177 °C / 350 °F brennen, um das Gerät auszubrennen und alles Fremdmaterial loszuwerden.

AUTOMATISCHES STARTEN

1. Vergewissern Sie sich, dass der Reglerknopf in die Position OFF gedreht ist.
2. Beachten Sie die dreieckige Markierung auf dem silbernen Reglergehäuse. Drücken Sie den Reglerknopf ein und drehen Sie ihn um 270 Grad (oder um eine 3/4-Drehung) gegen den Uhrzeigersinn auf HIGH.
3. Drücken Sie den Zünderknopf wiederholt ein, bis er entflammt. Achten Sie auf ein „Klick"geräusch, das einen Funken am Zünder angibt, und sichten Sie eine Flamme, um sicherzustellen, dass der Brenner eingeschaltet ist.
4. Nachdem der Brenner sich entzündet hat, können Sie den Grill auf der gewünschten Temperatur nutzen!

Wenn der Brenner während des Betriebs ausgeht, drehen Sie den Reglerknopf in die Position OFF. Öffnen Sie den Grilldeckel und warten Sie fünf Minuten, bevor Sie versuchen, das Gerät wieder anzuzünden, damit das angesammelte Gas entweichen kann.

VORGEHEN BEI ZÜNDUNGSFEHLER

Wenn der Anzünder nach drei oder vier Versuchen immer wieder versagt, gehen Sie die folgenden Schritte durch, oder starten Sie den Grill manuell.

1. Stellen Sie sicher, dass der Reglerknopf in die Position OFF gedreht ist. Lassen Sie evtl. angesammeltes Gas entweichen.
2. Nach fünf Minuten überprüfen Sie Folgendes:
   - Vergewissern Sie sich visuell, dass der Zünder funktioniert, indem Sie den Zünderknopf drücken und die Zünderspitze einen Funken aufweisen sollte. Wenn kein Funke vorhanden ist, stellen Sie den Abstand zwischen Zünder-(Elektroden-)Spitze und Brenner auf 4,5 mm (3/16 Zoll) ein.
   - Schauen Sie nach, ob das Brennerrohr und die Zündlöcher nicht verstopft sind. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen, falls diese verstopft sind.
3. Wenn die oben aufgeführten Punkte nicht ordnungsgemäß funktionieren, befolgen Sie die Anweisungen zur ***Fehlerbehebung***.

MANUELLES STARTEN

1. Vergewissern Sie sich, dass der Reglerknopf in die Position OFF gedreht ist. Öffnen Sie den Deckel des Grills, um eingesch Blitzableiter Gas freizusetzen.
2. Beachten Sie die dreieckige Markierung auf dem silbernen Reglergehäuse. Drücken Sie den Reglerknopf ein und drehen Sie ihn um 270 Grad (oder um eine 3/4-Drehung) gegen den Uhrzeigersinn auf HIGH.
3. Entzünden Sie schnell und vorsichtig mit einem langen Streichholz oder einem Stabfeuerzeug eine Flamme in der Nähe des Brenners und beobachten Sie, wie der Brenner sich entzündet. Versuchen Sie nicht, einen anderen Bereich des Brenners anzuzünden. Sie können sich verletzen.

   HINWEIS: Verwenden Sie niemals Spiritus, Feuerzeugbenzin oder Kerosin, um das Feuer in Ihrem Grill zu entzünden oder anzufachen.

   Spiel
4. Fahren Sie mit Schritten vier und fünf des ***automatischen Startens*** fort.

ERSTE VERWENDUNG – BRENNERBETRIEB

1. Sorgen Sie dafür, dass alle Aufkleber, Verpackungsmaterialien und Schutzfolien vom Grill entfernt wurden.
2. Entfernen Sie vor dem ersten Garen auf diesem Grill Fertigungsöle, indem Sie den Grill bei geschlossenem Deckel mindestens 15 Minuten lang auf HIGH laufen lassen. Dadurch werden die Innenteile „durch Hitze gereinigt" und Gerüche beseitigt.

ANZÜNDEN

ACHTUNG: Stellen Sie das Gasgargerät für den Außenbereich in einem Bereich auf, der frei von brennbaren Materialien, Benzin und anderen entzündlichen Gasen und Flüssigkeiten ist.

ACHTUNG: Behindern Sie NICHT den Strom von Verbrennungs- und Belüftungsluft.

ACHTUNG: Brenner/Venturi-Düsen auf Insekten und Insektennester überprüfen und ggf. reinigen. Ein/e verstopfte/s Rohr/Düse kann zu einem Brand führen.

VORSICHT: Der Versuch, den Brenner bei geschlossenem Deckel anzuzünden, kann zu einer Explosion führen.

1. Den Deckel öffnen.
2. Überprüfen Sie, ob der Luftstrom zu den Brennern behindert wird. Spinnen, Insekten und Spinnennetze können den Brenner/die Venturi-Düse verstopfen. Ein verstopftes Brennerrohr zu einem Brand führen.
3. Alle Bedienknöpfe müssen sich in der Position OFF befinden.
4. Schließen Sie den LPG-Gasbehälter gemäß dem Abschnitt „Anbringen einer Gasflasche" an.
5. Drehen Sie das Ventil der LPG-Gasflasche auf OPEN.
6. Drücken und drehen Sie einen beliebigen Drehregler auf HIGH. Der Brenner sollte sich entzünden. Wenn dies nicht der Fall ist, wiederholen Sie den Vorgang bis zu dreimal.
7. Wenn die Zündung nicht innerhalb von 5 Sekunden erfolgt, drehen Sie den Brennerregler auf OFF, warten Sie 5 Minuten und wiederholen Sie den Zündungsvorgang.
8. Wenn der Zünder den Brenner nicht anzündet, verwenden Sie ein auf dem Zündstab (im Lieferumfang des Grills enthalten) befestigtes brennendes Streichholz, um Brenner zu entzünden. Greifen Sie über das Grillrost und die Kochplatten auf die Brenner zu. Positionieren Sie das brennende Streichholz in der Nähe der Seite des Brenners. **Abb. 2.**

   Wichtig: Verwenden Sie immer einen Zündstab (im Lieferumfang enthalten), wenn Sie die Brenner per Streichholz anzünden.

9. Beobachten Sie nach dem Anzünden die Brennerflamme. Stellen Sie sicher, dass alle Brennerlöcher angezündet sind und die Flammenhöhe der Abbildung entspricht. **Abb. 3.**
   HINWEIS: Jeder Brenner entzündet sich einzeln - wiederholen Sie Schritt 5–9 für die anderen Brenner.

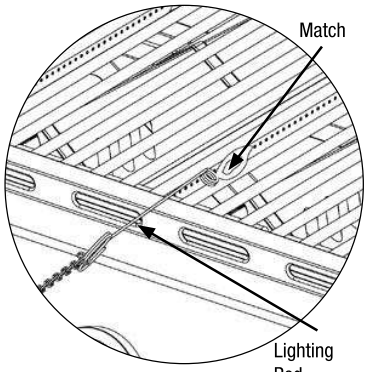


ABB. 2

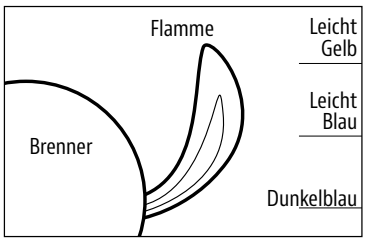


ABB. 3

VORSICHT: Wenn die Brennerflamme während des Betriebs erlischt, drehen Sie sofort die Bedienknöpfe in die OFF-Position, das Glasflaschenventil auf CLOSED und öffnen Sie den Deckel für 5 Minuten, damit das Gas entweichen kann, bevor Sie erneut mit dem Zündvorgang beginnen.

GRILL AUSSTELLEN

1. LPG: Drehen Sie das Ventil der LPG-Gasflasche auf CLOSED.
2. Drehen Sie alle Bedienknöpfe im Uhrzeigersinn auf die Position OFF.
   HINWEIS: Ein zischendes Geräusch ist normal, da das letzte LPG verbrannt wird.
3. Trennen Sie den LPG-Gasbehälter gemäß dem Abschnitt ***„Trennen einer Gasflasche".***

ACHTUNG: Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen und entfernen Sie die Gasflasche, bevor Sie ihn bewegen, transportieren oder lagern.

AUFFLAMMEN KONTROLLIEREN

ACHTUNG: Das Löschen von Fettbränden durch einfaches Schließen des Deckels ist nicht möglich.

1. Wenn ein Fettbrand besteht, drehen Sie die Bedienknöpfe in die Position OFF und das Ventil der LPG-Gasflasche auf CLOSED. Bei einem Fettbrand KEIN Wasser verwenden. Dies kann Fettspritzer verursachen und zu schweren Verbrennungen, Körperverletzungen oder anderen Schäden führen.
2. Lassen Sie den Grill NICHT unbeaufsichtigt, während Sie ihn vorheizen oder Lebensmittelreste auf HIGH verbrennen. Wenn der Grill nicht gereinigt wurde, kann es zu einem Fettbrand kommen.

ACHTUNG: Beim Kochen sollten Feuerlöschmittel leicht zugänglich sein. Im Falle eines Öl-/Fettbrandes verwenden Sie einen trockenen chemischen Feuerlöscher vom Typ BC oder ersticken Sie den Brand mit Erde, Sand oder Natron. Versuchen Sie NICHT, mit Wasser zu löschen.

3. Aufflammen tritt beim Garen von Fleisch auf einem Grill auf und trägt zum einzigartigen Geschmack des Grillguts bei.
4. **Übermäßiges Aufflammen kann das Essen überkochen und gefährlich sein.**
5. **Wichtig: Übermäßiges Aufflammen entsteht durch Fettansammlung im Boden des Grills.**
6. Wenn ein Fettbrand auftritt, schließen Sie den Deckel und drehen Sie den/die Drehregler auf OFF, bis das Fett ausbrennt. Seien Sie beim Öffnen des Deckels vorsichtig, da es zu einem plötzlichen Aufflammen kommen kann.
7. Wenn es zu übermäßigen Aufflammen kommt, gießen Sie KEIN Wasser auf die Flammen.

AUFFLAMMEN MINIMIEREN

1. Schneiden Sie vor dem Grillen überschüssiges Fett vom Fleisch ab.
2. Garen Sie Fleisch mit hohem Fettgehalt auf niedriger Stufe oder indirekt.
3. Stellen Sie sicher, dass sich Ihr Grill auf einer harten, ebenen, nicht brennbaren Oberfläche befindet und das Fett in den Fettbehälter ablaufen kann.

ANWEISUNGEN FÜR DEN BETRIEB DES KOHLEGRILLS

ERSTES ANZÜNDEN

Beim ersten Anzünden gibt der Grill einen leichten Geruch ab. Dies ist normaler Vorgang, der durch das „Abbrennen" der inneren Lackierungen und der bei der Herstellung verwendeten Öle bedingt ist und später nicht mehr auftritt. Stellen Sie den Grill einfach 30 Minuten lang (bzw. so lange, bis der Geruch verflogen ist) auf die hohe Stufe. Dabei müssen der Hauptdeckel geschlossen und die Belüftungsöffnungen der Vorderseite vollständig geöffnet sein.

VERWENDUNG DER HAUPTKAMMER

Der Kohlebehälter kann in sechs Positionen betrieben werden. Kohlebehälter zum Anzünden des Grills in der obersten Position verriegeln, so nah wie möglich an den Grillrosten. Diese Position wird auch verwendet, wenn Sie am meisten Hitze benötigen, z. B. zum schnellen Anbraten oder zum Braten mit starker Hitze. Durch das Absenken des Behälters (größerer Abstand zu den Speisen) und die Einstellung der Einlassventile wird die Temperatur reduziert, wodurch der berühmte Geschmack erzielt wird, der beim Niedrigtemperaturgaren entsteht.

BEDIENUNG DER BELÜFTUNGSÖFFNUNGEN

1. Die Grilltemperatur kann geregelt werden, indem Sie die Belüftungsöffnungen der Vorderseite nach rechts oder links bewegen. Drehen Sie den Rauchsäulendeckel zum Öffnen und Schließen. Durch ein teilweises oder komplettes Schließen der Öffnungen kühlt die Kohle ab. Schließen Sie die Belüftungsöffnungen nicht vollständig, sofern Sie nicht versuchen, die Temperatur zu senken oder eine Flamme zu löschen.
2. Öffnen Sie beim Abdecken des Grills die Belüftungsöffnungen, um die Luftzirkulation im Grill zu ermöglichen.

BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR DEN ELEKTRISCHEN SMOKER

Der Smoker ist ausschließlich für den Außengebrauch bestimmt und muss auf einer harten, ebenen, nicht brennbaren Fläche und in ausreichender Entfernung zu Dachüberhängen und/oder brennbaren Materialien aufgestellt werden. Verwenden Sie den Smoker nicht auf Holzböden oder anderen Flächen, die brennen könnten. Stellen Sie den Smoker in einem windgeschützten Außenbereich auf und halten Sie ihn von offenen Fenstern oder Türen fern, um zu verhindern, dass Rauch in Ihr Haus gelangt.

EINFEUERN IHRES SMOKERS:

Vor dem ersten Gebrauch muss Ihr Smoker eingefeuert werden, um Beschädigungen der Oberfläche zu vermeiden und den Farbgeruch zu entfernen, der der ersten Mahlzeit einen künstlichen Beigeschmack verleihen könnte.

1. Öffnen Sie die Glastür und reinigen Sie die Glasfläche mit Essigwasser und einem Papiertuch. KEINE Ofenreiniger, Glasreiniger oder Scheuermittel verwenden, da diese Produkte einen Film auf dem Glas hinterlassen, der es beim Erhitzen verschmutzt und einbrennen kann.
2. Entfernen Sie die Wasserwanne aus dem Smoker und verwenden Sie zum Einfeuern Ihres Smokers kein Holz mit Aroma.
3. Stecken Sie den Smoker in eine elektrische Steckdose.

WARNUNG: Verwenden Sie stets eine 3-adrige, geerdete Steckdose für 230 Volt (mit Fehlerstromschutzschalter bis 15 Amp.). Wenden Sie sich in Zweifelsfällen an einen qualifizierten Elektriker. Betreiben Sie im Stromkreis des Smokers keine weiteren elektrischen Geräte.

4. Drehen Sie den Regler auf die höchste Stufe und betreiben Sie den Smoker bei ca. 150 Grad Celsius (Dauer: 45 -60 Minuten).
5. Stellen Sie den Bedienknopf auf OFF und lassen Sie den elektrischen Smoker vollständig abkühlen.

INBETRIEBNAHME IHRES ELEKTRISCHEN SMOKERS

WARNUNG: Verwenden Sie stets eine 3-adrige, geerdete Steckdose für 230 Volt (mit Fehlerstromschutzschalter bis 15 Amp.). Wenn Sie nicht sicher sind, ob die Steckdose geeignet ist, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker. Betreiben Sie den Smoker nicht im gleichen Stromkreis wie andere elektrische Geräte

1. Stellen Sie sicher, dass die beiden einstellbaren oberen Luftklappen, die zum Gas- und Kohlegrill führen, geschlossen sind.
2. Öffnen Sie die Luftzufuhr zum Smoker. Sie befindet sich auf der Rückseite des Smokers.
3. Heben Sie den Griff vorsichtig an und ziehen Sie den Hackschnitzelbehälter heraus. Öffnen Sie den Deckel des Hackschnitzelbehälters und füllen Sie Hackschnitzel nach. Wir empfehlen die Verwendung von Hackschnitzeln (keine Holzstücke). Schließen Sie den Deckel des Hackschnitzelbehälters und schieben Sie ihn wieder in den Smoker ein. Hackschnitzel müssen nicht befeuchtet werden.
4. Öffnen Sie die Tür und füllen Sie die Wasserwanne sorgfältig zu 3/4, nach Wahl mit warmem Wasser, einer Flüssigkeit Ihrer Wahl oder einer Marinade. Nicht komplett füllen, da die Flüssigkeit sonst während des Gebrauchs überläuft.

WARNUNG: Wasser, Marinade oder andere Flüssigkeiten dürfen nicht auf das elektrische Element und die Steuerung gelangen.

5. Wenn die Höhe der zu räuchernden Produkte dies erfordert, können Garroste entfernt werden.

WARNUNG: Decken Sie Gargitter keinesfalls mit Metallfolie ab. Dies führt zu einem Hitzestau und verursacht schwere Schäden.

6. Legen Sie die Nahrungsmittel in einer einzigen Schicht auf den oder die Garrost(e) und lassen Sie zwischen den einzelnen Stücken ca. 2,5 cm Platz, damit Rauch und Feuchtigkeit zirkulieren können. Schieben Sie den Garrost in die entsprechenden Stützhalterungen. Wiederholen Sie die Schritte für jeden verwendeten Garrost.
7. Schließen Sie die Tür und stecken Sie den Smoker in die elektrische Steckdose.
8. Elektrische Steuerung auf höchste Stufe stellen und den Smoker aufheizen lassen. Das Thermometer auf der Vorderseite der

Einheit informiert Sie darüber, wann der Smoker die gewünschte Temperatur nahezu erreicht hat, damit Sie die Steuerung entsprechend anpassen können.

9. Prüfen Sie regelmäßig den Flüssigkeitsstand und füllen Sie bei Bedarf Flüssigkeit nach. Tragen Sie beim Nachfüllen von Flüssigkeit Grillhandschuhe. Ziehen Sie das Wasserwannengestell leicht in Richtung Türöffnung, geben Sie Wasser hinzu und schieben Sie das Gestell wieder an seinen Platz.
10. Prüfen Sie den Hackschnitzelbehälter regelmäßig und füllen Sie bei Bedarf Hackschnitzel nach. Ziehen Sie mit Grillhandschuhen den Behältergriff an und ziehen Sie den Behälter heraus. Stellen Sie den heißen Behälter auf eine nicht brennbare Fläche, öffnen Sie vorsichtig den Deckel und füllen Sie bei Bedarf Hackschnitzel nach. Schieben Sie den heißen Behälter wieder ein.

HINWEIS: Die Leistung des Smokers hängt von der Umgebungstemperatur, den Windbedingungen und der Menge der zu räuchernden Lebensmittel ab.

TIPP: Um den Speisen ein zusätzliches Aroma zu verleihen, können Sie frische Kräuter wie Rosmarin, Thymian oder Lorbeerblätter, Obst wie aufgeschnittene Limonen oder Zitronen oder auch Ihr Lieblingsgetränk in die Wasserwanne geben.

Sie können die Öffnung der hinteren Luftklappe beliebig einstellen, um die optimale Rauchmenge und Temperatur zu erzielen. Dies sind empfohlene Einstellungen, mit denen Ihre Hackschnitzel länger halten und optimaler Rauch erzeugt wird. *(Abhängig von der Größe und Dichte der verwendeten Hackschnitzel im Hackschnitzelbehälter können Ihre Einstellungen davon abweichen.)*

SO SCHALTEN SIE IHREN ELEKTRISCHEN SMOKER AUS

WARNUNG: Lagern Sie den elektrischen Smoker nicht, wenn sich HEISSE Asche im Gerät befindet. Er darf nur gelagert werden, wenn alle Flächen kalt sind. Entsorgen Sie kalte Asche, indem Sie sie in Aluminiumfolie legen, in Wasser legen und in einem nicht brennbaren Abfallbehälter entsorgen.

1. Ziehen Sie nach der Verwendung des elektrischen Smokers einfach den Stecker aus der Steckdose.
2. Lassen Sie das Gerät alle brennenden Hackschnitzel komplett verbrennen.
3. Entfernen Sie die kalte Asche im Hackschnitzelbehälter erst dann, wenn das Gerät bei Berührung kalt ist.
4. Nach jedem Gebrauch reinigen. Dies verlängert die Lebensdauer Ihres Smokers und verhindert, dass sich Schimmel bildet.

WICHTIGE INFORMATIONEN

Dies ist ein Smoker. Bei der Verwendung von Hackschnitzeln entsteht viel Rauch. Es ist normal, wenn etwas Rauch durch die Dichtungen austritt und das Innere des Smokers schwärzt.

Fettwanne (Fettbehälter) während des Garvorgangs häufig prüfen, da ein regelmäßiges Leeren erforderlich ist. Leeren Sie die Fettwanne, bevor sie voll ist. Tragen Sie beim Umgang mit heißem Fett Grillhandschuhe oder Schutzkleidung.

RÄUCHER- UND GARMETHODEN

1. Kaltes Räuchern: Temperaturbereich 10 bis 32 °C (50 - 90°F). Diese Methode wird in der Regel verwendet, um Käse, Nüssen oder Fisch ein besonderes Raucharoma zu verleihen. Bei dieser Methode wird das Eiweiß nicht gekocht.
2. Heißes Räuchern: Temperaturbereich 93 bis 135 °C (200 - 275°F). Diese Methode wird in der Regel verwendet, um den Lebensmitteln beim langsamen Garen ein Raucharoma zu verleihen.

PFLEGE UND WARTUNG DES GASGRILLS

WARNUNG: Führen Sie Reinigungs- oder Wartungsvorgänge an Teilen des Grills immer erst dann durch, wenn dieser vollständig abgekühlt ist. Stellen Sie sicher, dass das Ventil am LPG-Gasbehälter geschlossen ist und in Position OFF steht.

REINIGUNG DES INNEREN DES GRILLS:

- Wir empfehlen, Essensreste sofort nach dem Grillen zu entfernen, indem die Garroste mit einer Drahtbürste vorsichtig abgebürstet werden und die Brenner ca. 5 Minuten lang auf „HOCH" gestellt werden. Die Hitze der Brenner verbrennt die meisten Essens-/Fettreste an den Garrosten und Hitzezelten zu einer ascheähnlichen Substanz, die in den Feuerkasten oder die Fettwanne fällt. Nach dem Abkühlen des Grills *(ca. 30 Minuten)* die Garroste und Hitzezelte entfernen und Asche und Fett mit einer Bürste aus dem Feuerkasten entfernen. Fettbehälter reinigen und auswechseln. Die Hitzezelte auf Beschädigungen prüfen, bevor sie wieder in den Grill eingesetzt werden.
- Verwenden Sie ausschließlich milde Reinigungsmittel, heißes Wasser, einen Nylon-Scheuerschwamm und eine Grilldrahtbürste.
- Spülen Sie die Flächen nach der Reinigung stets mit Wasser ab.
- Porzellanflächen. Aufgrund der glasähnlichen Oberfläche können die meisten Rückstände mit einer Lösung aus Backpulver und Wasser oder mit Spezialreiniger abgewischt werden. Verwenden Sie für hartnäckige Flecken nicht-abrasive Scheuermittel wie Backpulver.

HINWEIS: Fettwanne und Fettbehälter müssen nach jedem Gebrauch geleert und gereinigt werden, um ein Aufflammen und/oder Fettbrände zu verhindern.

PFLEGE DER AUSSENSEITE DES GRILLS:

- Um Ihren Grill vor übermäßiger Rostbildung zu schützen, muss er sauber gehalten und bei Nichtgebrauch stets abgedeckt werden.
- Lackierte Flächen werden mit mildem Reinigungsmittel und einem nicht scheuernden Reiniger oder warmem Seifenwasser gereinigt.
- Kunststoff- und Gummiteile mit warmem Seifenwasser abwaschen und trockenwischen. Verwenden Sie auf Kunststoffteilen keine Zitronensäure, Scheuermittel oder Grillreiniger. Dies könnte Teile beschädigen und zu einer Funktionsstörung führen.
- Lackierte Außenflächen können mit hochhitzebeständigem Speziallack für Grills erneuert werden, z. B. Rustoleum High Heat Semi-Gloss.

REINIGUNG UND PFLEGE DER BRENNER:

1. Stellen Sie das Gas am LPG-Gasbehälter und an den Bedienknöpfen des Brenners auf OFF.
2. Heben Sie die Garroste und die Hitzezelte über den Brennern an.
3. Entfernen Sie die Schraube, mit der die Brenner an der Rückseite des Grills befestigt sind.
4. Kippen Sie die Rückseite des Brenners vorsichtig nach oben, schieben Sie ihn nach hinten von der Ventilöffnung und heben Sie ihn dann aus dem Grill heraus.
5. Wischen Sie die Vorderseite der Öffnung ab.
6. Reinigen Sie alle evtl. verstopften Brenneröffnungen. Verwenden Sie dazu einen Zahnstocher oder dünnen Draht.
7. Entfernen Sie alle Essensreste oder anderen Rückstände vom Brenner. Tauschen Sie die Brenner aus, indem Sie die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge ausführen. PRÜFEN Sie, dass die Brenner mit der Ventilöffnung IM Brenner eingesetzt sind.

HINWEIS:

- **Prüfen Sie durch eine Sichtprüfung die korrekte Funktion der Brennerflammen (siehe Darstellung in „Brennereinheit/Wartung" unter Korrekte Pflege und Wartung) Spinnen- oder Insektennester im Brenner können den Gasfluss blockieren.**
- **Für sicheres Grillen und Spitzenleistungen Ihres Grills sollten diese Punkte mindestens zweimal jährlich überprüft werden, nachdem der Grill länger gelagert wurde.**

AUSTAUSCH DER BATTERIE IM ZÜNDER:

Elektrischen Zündknopf aufschrauben und die alte Batterie entfernen. Durch eine neue AA-Batterie ersetzen. Hinweis: Der Minuspol (-) Seite der Batterie wird zuerst eingesetzt. Bitte beachten Sie die Markierung an der Seite der Kappe.

ACHTUNG:

- Batterien stets von Kleinkindern fernhalten. Falls eine Batterie verschluckt wird, sofort einen Arzt zu Rate ziehen.
- Die Batterie müssen korrekt eingelegt werden, da es sonst zu Leckagen und/oder Explosionen kommen kann.
- Batterien nie durch Verbrennen entsorgen.
- Alte und neue Batterien nicht mischen.
- Alkaline-Batterien, Standardbatterien (Zink-Kohle-Batterien) und wiederaufladbare Akkus (Nickel-Cadmium-Akkus, Ni-MH-Akkus) nicht mischen.

PFLEGE UND WARTUNG DES KOHLEGRILLS

WARNUNG:

a. Den Grill oder seine Teile immer erst dann reinigen oder warten, wenn alle Kohlen vollständig gelöscht sind und alle Teile sich kühl anfühlen!

b. Tragen Sie zum Reinigen des Grills stets Schutzhandschuhe und eine Sicherheitsbrille.

c. Verwenden Sie keinen Druckreiniger für die Reinigung von Teilen des Grills.

d. Reinigen Sie den Grill an Orten, an denen die Reinigungsmittel keine Terrassen, Rasenflächen oder Veranden beschädigen können.

e. Barbecue-Saucen und -salze können korrosiv wirken und zu einer schnellen Beschädigung der Grillteile führen, wenn diese nicht regelmäßig gereinigt werden.

REINIGUNG VON GRILL- UND WARMHALTEROSTEN:

- Die Grill- und Warmhalteroste werden am besten während der Vorwärmzeit mit einer Messingbürste gereinigt. Für hartnäckige Flecken kann feine Stahlwolle verwendet werden.
- Versuchen Sie nicht, die Roste oder andere Teile des Grills in einem „selbstreinigenden Ofen" zu reinigen.

REINIGUNG DES INNEREN DES GRILLS:

- Verwenden Sie ausschließlich milde Reinigungsmittel, heißes Wasser, einen Nylon-Scheuerschwamm und eine Grilldrahtbürste.
- Nach der Reinigung alle Flächen mit Wasser abspülen und abtrocknen.
- Porzellanflächen. Aufgrund der glasähnlichen Oberfläche können die meisten Rückstände mit einer Lösung aus Backpulver und Wasser oder mit Spezialreiniger abgewischt werden. Verwenden Sie für hartnäckige Flecken nicht-abrasive Scheuermittel wie Backpulver.
- Entfernen Sie die Grillroste und verwenden Sie dann eine Messingdrahtbürste, um lose Ablagerungen von den Seiten und der Deckelinnenseite zu entfernen.
- Kratzen Sie die Innenseite des Kohlebehälters mit einem Spachtel oder einem Schaber ab oder bürsten Sie die Ablagerungen in den herausnehmbaren Asche-/Tropfenbehälter.

WARNUNG: Angesammeltes Fett stellt eine Brandgefahr dar. Fettwanne und Fettbehälter müssen nach jedem Gebrauch geleert und gereinigt werden, um ein Aufflammen und/oder Fettbrände zu verhindern.

PFLEGE DER AUSSENSEITE DES GRILLS:

- Um Ihren Grill vor übermäßiger Rostbildung zu schützen, muss er sauber gehalten und bei Nichtgebrauch stets abgedeckt werden.
- Lackierte Flächen werden mit mildem Reinigungsmittel und einem nicht scheuernden Reiniger oder warmem Seifenwasser gereinigt.
- Kunststoff- und Gummiteile mit warmem Seifenwasser abwaschen und trockenwischen. Verwenden Sie auf Kunststoffteilen keine Zitronensäure, Scheuermittel oder Grillreiniger. Dies könnte Teile beschädigen und zu einer Funktionsstörung führen.
- Lackierte Außenflächen können mit hochhitzebeständigem Speziallack für Grills erneuert werden, z. B. Rustoleum High Heat Semi-Gloss.

PFLEGE UND WARTUNG DES ELEKTRISCHEN SMOKERS

SICHERHEITSWARNUNG FÜR DEN ELEKTRISCHEN SMOKER:

- Lassen Sie stets alle Teile des Smokers vollständig abkühlen, bevor das Gerät bewegt oder gereinigt wird.
- Bevor der Smoker gelagert oder unbeaufsichtigt gelassen wird, müssen Glut, Asche und heiße Kohlen, die sich noch im Gerät befinden, entfernt werden. Achten Sie darauf, sich und Ihr Eigentum zu schützen. Glut, Asche und heiße Kohlen, die sich noch im Gerät befinden, müssen in einen nicht-brennbaren Metallbehälter gegeben werden, der anschließend mit Wasser gefüllt wird. Lassen Sie Asche und Wasser 24 Stunden lang im Metallbehälter, bevor Sie sie entsorgen.
- Gelöschte Glut, Kohlen und Asche müssen in sicherem Abstand zu allen brennbaren Materialien gelagert werden.
- Weiterhin müssen das Elektrokabel und das Steuerpanel an einem trockenen Ort gelagert werden, der für Kinder nicht zugänglich ist. Betreiben Sie den Smoker nicht mit einem elektrischen Steuerpanel, dessen Kabel, Stecker oder Metallfühler beschädigt sind. Das elektrische Steuerpanel wurde speziell für diesen Smoker hergestellt. Wenden Sie sich an uns, wenn Sie Ersatz benötigen.
- Tauchen Sie elektrische Steuerpanele oder Heizelemente nie in Flüssigkeiten.

PFLEGE UND WARTUNG DES ELEKTRISCHEN SMOKERS:

- Wasserwanne, Hackschnitzelbehälter und Garroste müssen mit heißem Seifenwasser gewaschen werden. Anschließend abspülen und trocknen lassen. Garroste können dünn mit Pflanzenöl oder Kochspray beschichtet werden, um das Anhaften von Lebensmitteln zu verhindern.
- Nach jedem Gebrauch warten, bis das elektrische Element vollständig abgekühlt ist u d es dann mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Die Türdichtung und die inneren Dichtnahtbefestigungen müssen nach jedem Gebrauch mit einem sauberen, feuchten Tuch gereinigt werden, um die Dichtung in einem einwandfreien Betriebszustand zu halten.
- Die Glastür kann mit einer Essig-Wasser-Lösung und einem weichen Tuch abgewischt werden. Es kann auch feine Stahlwolle (Typ 000) verwendet werden. Verwenden Sie keine Ofenreiniger oder haushaltsübliche Glasreiniger.
- Wenn der Smoker über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wird, kann auch eine dünne Schicht Pflanzen- oder Kochspray auf die Innenseite des Smokers aufgetragen werden, um Rostbildung zu verhindern.
- Wenn sich auf der Außenseite des Smokers Rost bildet, reinigen Sie den betroffenen Bereich mit Stahlwolle und tragen Sie einen hitzebeständigen Lack auf.
- Tragen Sie auf der Innenfläche des Smokers keine zusätzliche Farbe auf. Falls sich Rost bildet, entfernen Sie diesen mit Stahlwolle und beschichten Sie die Fläche anschließend mit Pflanzenöl oder Kochspray.
- Wenn der Smoker kalt ist und nicht verwendet wird, muss er in einem trockenen Innenraum gelagert werden, um ihn gegen Rost zu schützen

FEHLERBEHEBUNG

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

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

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

ELEKTRISCHER SMOKER

SYMPTOM	URSACHE	LÖSUNG
Keine Stromversorgung des Steuerpanels	Nicht in die Steckdose eingesteckt	An die Stromquelle anschließen
	Hauptschalter oder FI-Schutzschalter ausgelöst	Schutzschalter oder FI-Schutzschalter zurücksetzen. Min. 15 Amp
	Schlechte Verbindung am Steuerpanel	Verbindung trennen und wieder anschließen.
	Fehlerhaftes Steuerpanel	Austausch anfordern.
Betriebsleuchte / Leuchte des Heizelements nicht an	Gerät nicht eingeschaltet	Steuerpanel einschalten
	Fehlerhaftes Steuerpanel	Austausch anfordern.
Element nicht eingeschaltet	Fehlerhafte Verbindung am Element	Verbindung trennen und wieder anschließen.
	Fehlerhaftes Element	Austausch anfordern.
Fehlerhafte Schranktemperatur	Fehlerhafter Temperatursensor	"Temperatursensor mit einem weichen Tuch reinigen. Austausch anfordern."
	Fehlerhaftes Steuerpanel	Austausch anfordern.
Das Gerät braucht zu lange zum Heizen	Klima	Temperaturen unter 18 °C (65 °F) können die Heizdauer verlängern
	Gerät in ein Verlängerungskabel eingesteckt	Gerät direkt mit der Stromquelle verbinden. Maximale Länge des Verlängerungskabels 7,6 m, Mindeststärke 12/3 AWG.
	Tür nicht korrekt geschlossen	Tür schließen und Türverriegelung einstellen, damit die Tür komplett schließt
	Fehlerhaftes Steuerpanel	Türscharniere einstellen
Zwischenraum zwischen Tür und Smoker	Einstellung der Tür	Ersatztürset anfordern
	Beschädigte Türdichtung	Tür schließen und Türverriegelung einstellen, damit die Türdichtungen das Gerät komplett abdichten.
Kein Rauch	Keine Hackschnitzel	Gerät auf eine ebene Fläche stellen und die Höhe einstellen
	Das Element bleibt nicht lange genug an, um die Hackschnitzel aufzuheizen, da eine zu niedrige TEMPERATUR eingestellt ist	"Luftklappe komplett öffnen. TEMPERATUR erneut höher einstellen, um das Element einzuschalten."
	Beschädigter Hackschnitzelbehälter	Austausch anfordern.
Der Controller passt die Temperatur nicht an	Fehlerhaftes Steuerpanel	Austausch anfordern.

PROPANGASEINHEIT

SYMPTOM	URSACHE	LÖSUNG
Der Brenner leuchtet nicht auf oder das Licht geht wieder aus	Kein Gasfluss	Prüfen, dass der LPG-Gasbehälter voll ist und das Ventil in Position „OPEN" gedreht wurde.
	Blockierter Gasfluss	Prüfen, ob das Reglerventil verbogen oder geknickt ist
		Brenneröffnungen überprüfen.
	Fehlerhafter Schlauchventilregler	Austausch anfordern.
	Der Brenner hat sich vom Ventil gelöst	Brenner erneut auf das Ventil stecken.
	Spinnweben oder Hindernisse im Brennerrohr	Brennerrohr reinigen. Die verstopften Öffnungen mit einer weichen Drahtbürste reinigen
	Brenneröffnungen blockiert	Brenneröffnungen überprüfen.
	Fehlerhafter Brenner	Austausch anfordern.
	Mangelhafter Zündfunke	Prüfen, dass die Elektrode einen Funken erzeugt. Der Funke muss sichtbar sein und vom Zünder auf den Brenner überspringen. Wenn Sie keinen Funken sehen, muss die Position evtl. leicht angepasst werden, indem die Elektrode etwas zum Brenner hin oder vom Brenner weg bewegt wird. Zünder oder Zündkabel austauschen. Bei Dansons einen Austausch anfordern.
		Zustand der Batterie Ihres Zünders überprüfen. Für den Austausch das Handbuch beachten. Prüfen, ob der Brenner mit einem Streichholz angezündet werden kann.
Unregelmäßiges Flammenbild. Die Flamme deckt nicht den ganzen Durchmesser des Brenners ab	Brenneröffnungen blockiert	Brenneröffnungen überprüfen. Die verstopften Öffnungen mit einer weichen Drahtbürste reinigen
Die Flamme ist gelb oder orange	Der Brenner ist evtl. blockiert	Brenneröffnungen überprüfen.
	Spinnweben oder Hindernisse im Brennerrohr	Brennerrohr reinigen.
	Essensreste oder Fett am Brenner	Brenner reinigen.
	Der Brenner hat sich vom Ventil gelöst	Brenner erneut auf das Ventil stecken.
	Falsche Brennstoff-Luft-Mischung	Sie müssen evtl. die erste Luftklappe einstellen, um mehr Luft in den Brenner zu lassen
	Der Brenner weist evtl. Rückstände auf	Lassen Sie den Brenner 5 Minuten lang mit offener Tür auf hoher Stufe brennen.

KOHLEGRILL

SYMPTOM	URSACHE	LÖSUNG
Geringe Hitze / Niedrige Flamme	Fehlerhafte Vorheizung	Kohle brennen lassen, bis sie mit einer dünnen grauen Ascheschicht bedeckt ist (in der Regel 20 - 25 Min.)
	Unzureichender Luftfluss	Öffnungen ganz öffnen
		Luftklappen oder Abluftöffnungen prüfen und reinigen
	Wenig Kohle	Mehr Kohle in den Kohlebehälter geben. Halten Sie einen Sicherheitsabstand ein und verwenden Sie lange Grillzangen.
	Fehlerhafte Höhe des Kohlebehälters	Heben Sie den Kohlebehälter an, um ihn in die höchste Position zu bringen.

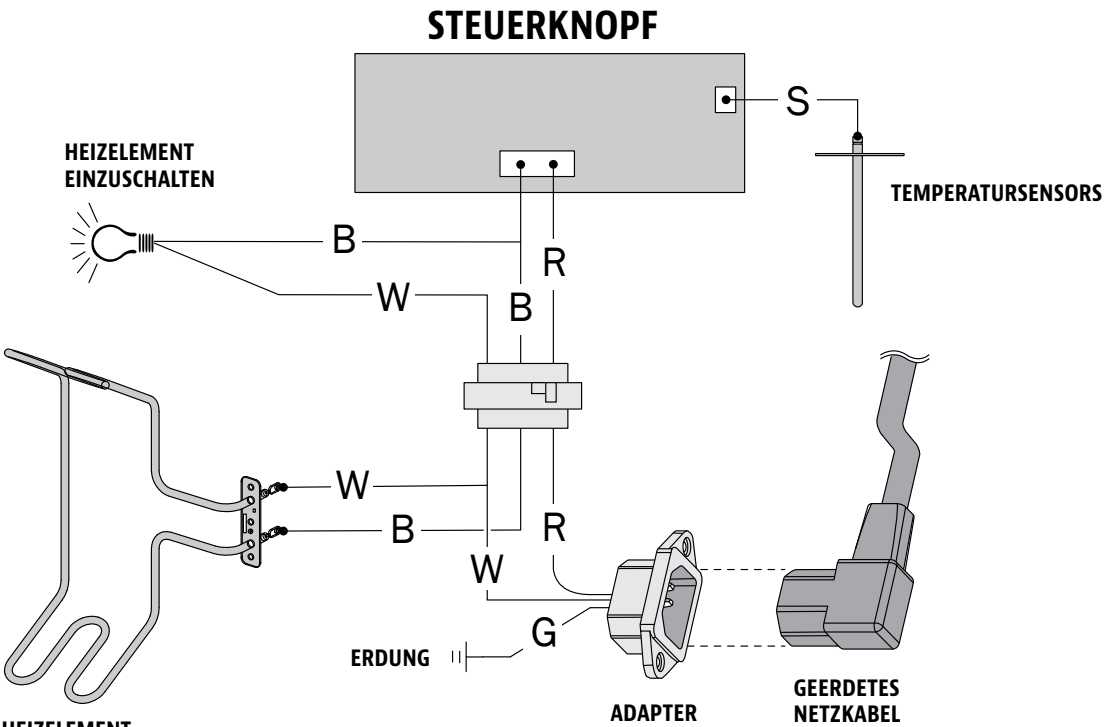
Übermäßiges Aufflammen / Ungleichmäßige Hitze	Fehlerhafte Vorheizung	Grill nach dem Anzünden 20-25 Min. mit geschlossenem Deckel vorheizen.
	Übermäßige Fett- und Ascheansammlung im Asche-/Tropfenbehälter	Asche-/Tropfenbehälter regelmäßig reinigen. Behälter nicht mit Alufolie auskleiden. Reinigungsanweisungen beachten.
	Fehlerhafte Höhe des Kohlebehälters	Kohlebehälter in die niedrigste Position bringen.
Im Deckel oder an der Haube blättert „Lack" ab.	Fettansammlung auf diesen Flächen	Dies ist kein Defekt. Das Abblättern wird durch hartgewordenes Fett verursacht, das zu lackähnlichen Scherben trocknet, die dann abblättern. Dies wird durch regelmäßige Reinigung verhindert. Siehe Reinigungsanweisungen.

SCHALTPLAN

Das elektrische System ist ein diffiziles Stück Technik. Schauen Sie zum Schutz vor Überspannung und Kurzschlüssen auf den unten abgebildeten Schaltplan, um sicherzustellen, dass Ihre Stromquelle zum Betrieb des Geräts ausreicht.

PB – ELEKTRISCHE ANFORDERUNGEN
220-240 V, 50 Hz, 1650 W, STECKER MIT 3 STIFTEN

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



INDEX
W : WEISS
B : BLAUER
R : ROT
S : SILBER
G : GRÜN

GRILLERSATZTEILE

Teilenr.	Beschreibung	Menge
1-A	Thermometer	2
2-A	Thermometerblende	2
3-A	Rauchsäulendeckel	1
4-A	Rauchsäule	1
5-A	Warmhalteroste	2
6-A	Deckelgriffe	2
7.1-A	Abstandshalter Deckelgriff - links	3
7.2-A	Abstandshalter Deckelgriff - rechts	3
8-A	Linker Tisch	1
9-A	Werkzeughaken	6
10-A	Tisch rechts	1
11-A	Kohlebehälter	1
12-A	System zum Anheben des Kohlebehälters	1
13-A	Gas- und Kohleschrank mit Deckeleinheit	1
14-A	Hitzezelte	3
15-A	Halterungen der Hitzezelte	3
16-A	Gasregelknöpfe (schwarz)	3
17-A	Smoker-Bedienknöpfe (silbern)	1
18-A	Montage des Zuggriffs der Luftklappe des Smokers	2
19-A	Einheit des Luftklappengriffs des Kohlebehälters	1
20-A	Griffeinheit zum Anheben des Kohlebehälters	1
21-A	Hintere Grillrosthalterungen	2
22-A	Vordere Grillrosthalterungen	2
23-A	Fettschutzvorrichtungen	4
24-A	Führungen des Aschebehälters	2
25-A	Aschebehälter	1
26-A	Führungen für Gastropfenbehälter	2
27-A	Gasfettwanne	1
28-A	Fettbehälter	2
29-A	Knöpfe (für Fettwanne, Aschebehälter und hintere Rauchklappe)	3
30-A	Garroste	4
31.1-A	Luftklappen des Smokers - links	1
31.2-A	Luftklappen des Smokers - rechts	1
32-A	Smoker-Schrank	1
33-A	Smoker-Garrost (groß)	1
34-A	Smoker-Garrost (mittelgroß)	1

Teilenr.	Beschreibung	Menge
35-A	Smoker-Garrost (klein)	1
36-A	Wasserwanne	1
37-A	Wasserwannenhalter	1
38-A	Smoker-Türgriff	1
39-A	Smoker-Thermometer	1
40-A	Smoker-Tür	1
41-A	Rückseitige Abdeckung für elektrische Leitungen	1
42-A		
43-A	Stützfüße hinten	2
44-A	Stützfuß links	1
45-A	Stützfuß rechts	1
46-A	Untere Schrankeinheit	1
47-A	Schubladen	2
48-A	Abstandshalter Schubladengriff	4
49-A	Schubladengriffe	2
50-A	Smoker-Türscharniere	2
51-A	Einheit des Hackschnitzelbehälters	1
52-A	Feststellrollen	4
53-A	Streichholz, Feuerzeug und Kette	1
A-A	M6x15 mm Schrauben (schwarz Zn)	28
B-A	M5x10 mm Schrauben (schwarz Zn)	3
C-A	M6x60 mm Schrauben (schwarz Zn)	8
D-A	M6x10 mm Schrauben (schwarz Zn)	35
E-A	M6x35 mm Schrauben (schwarz Zn)	6
F-A	M4x10 mm Schrauben (schwarz Zn)	24
G-A	M4x8 mm (weiß Zn)	16
H-A	M5x10 mm Passschrauben (weiß Zn)	8
I-A	M6x15 mm Passschrauben (weiß Zn)	1
J-A	M6 Muttern	8
K-A	Scharnierstifte	2
L-A	R-Clips	3
M-A	M6x30 mm Schrauben (schwarz Zn)	4

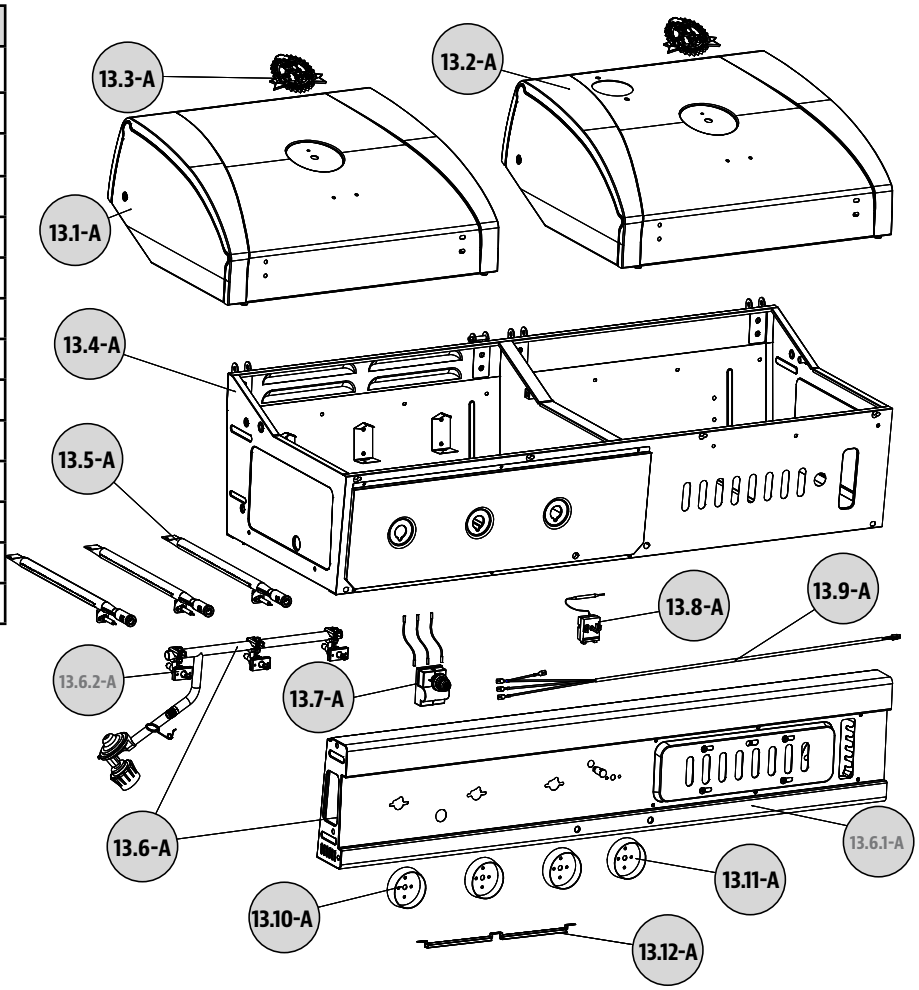
NOTA: per lo sviluppo continuo del prodotto, le parti sono soggette a modifiche senza preavviso.

GRILLERSATZTEILE

GAS- UND KOHLESCHRANK MIT DECKELEINHEIT

Teilenr.	Beschreibung	Menge
13.1-A	Gasdeckel	1
13.2-A	Kohledeckel	1
13.3-A	Logoplakette	2
13.4-A	Hauptkammereinheit	1
13.5-A	Brennereinheit	3
13.6-A	Steuerpanel und HVR-Einheit	1
13.6.1-A	Steuerpanel-Einheit	1
13.6.2-A	HVR-Einheit	1
13.7-A	Einheit aus Zünder und Kabeln	1
13.8-A	Elektrisches analoges Steuerpanel	1
13.9-A	Elektrische Leitungen	1
13.10-A	Blende Gasregelknopf	3
13.11-A	Blende elektr. Steuerknopf	1
13.12-A	Feuer-Querrohr	2

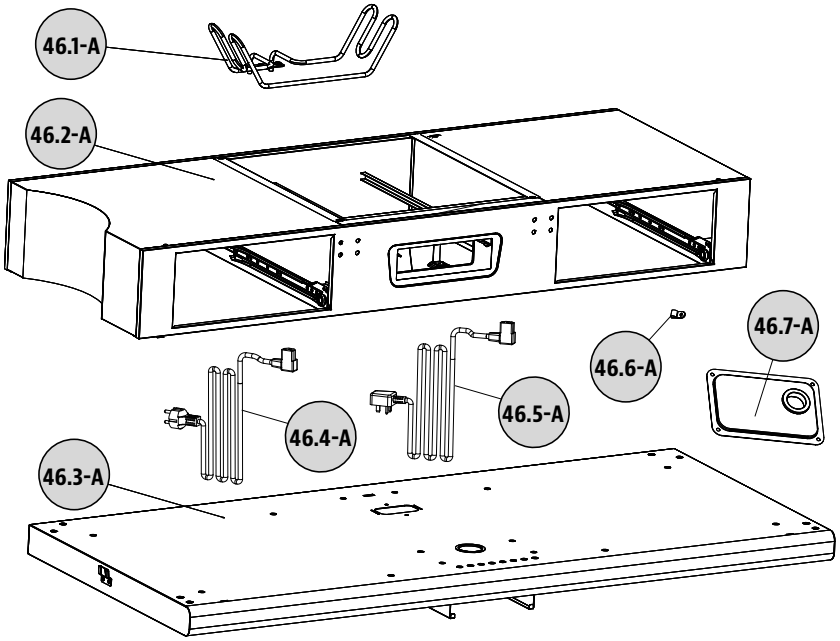
NOTA: per lo sviluppo continuo del prodotto, le parti sono soggette a modifiche senza preavviso.



UNTERE SCHRANKEINHEIT

Teilenr.	Beschreibung	Menge
46.1-A	Heizelement	1
46.2-A	Unterer Schrank	1
46.3-A	Unterer Tisch	1
46.4-A	Netzkabel – F-Stecker	1
46.5-A	Netzkabel – G-Stecker	1
46.6-A	Netzkabelclip	1
46.7-A	Deckplatte	1

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



GARANTIE

BEDINGUNGEN

Alle Kombinationsgrills 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 Grills 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 Grillkomponente 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 Grill nicht in Gebrauch ist.

Diese Garantie geht von normalem Hausgebrauch und normaler Pflege des Grills aus; der Umfang der beschränkten Garantie erstreckt sich nicht auf einen Grill, 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: **service-eu@dansons.com**

GARANTIESERVICE

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

MODELL	SERIENNUMMER
KAUFDATUM	AUTORISIERTER HÄNDLER

INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

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

Leggere le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchiatura.

1. Le parti sigillate dal produttore o da un agente non devono essere manipolate dall'utente. Non modificare l'apparecchiatura.
2. SOLO PER USO ALL'APERTO. Non utilizzare il barbecue in uno spazio ristretto e/o abitabile, come all'interno di abitazioni, tende, roulotte, camper o barche. Pericolo di morte per avvelenamento da monossido di carbonio.
3. Posizionare la griglia all'aperto su una superficie piana e non infiammabile, in una zona ben ventilata. Mantenere una distanza di almeno di 914 cm tra i lati della griglia e ringhiere, muri o altri materiali infiammabili. La mancata osservanza di queste distanze può impedire la corretta ventilazione e aumentare il rischio di incendi e/o danni alla proprietà, con conseguenti lesioni personali.
4. Chiudere l'erogazione del gas sulla bombola dopo l'uso.

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

5. Durante l'uso, quest'apparecchiatura deve essere tenuta lontana da materiali infiammabili.

   AVVERTENZA! Non usare alcool, benzina o altri liquidi infiammabili per accendere o ravvivare il fuoco. Conforme alla norma EN 1860-3.

6. Assicurarsi che le fiamme escano da tutte le bocchette dei bruciatori ad ogni utilizzo. Ragni e insetti costruiscono spesso i propri nidi all'interno dei tubi dei bruciatori. Un'ostruzione dei tubi può impedire l'afflusso del gas ai bruciatori e ciò può provocare lo sviluppo di incendi sui tubi dei bruciatori o sotto la griglia.
7. NON lasciare la griglia incustodita durante il funzionamento o l'utilizzo.
8. NON lasciare che il grasso o altri fluidi caldi gocciolino sul tubo e sul gruppo del regolatore. Se ciò dovesse accadere, chiudere immediatamente l'erogazione del gas. Vuotare il vassoio/contenitore per la raccolta del grasso, pulire il tubo e il gruppo del regolatore e verificare l'assenza di danni prima dell'utilizzo.

   AVVERTENZA: alcune parti accessibili possono essere molto calde. Tenere lontani i bambini.

9. NON usare acqua su un incendio di grasso. Non è possibile spegnere gli incendi di grasso chiudendo il coperchio della griglia.
10. NON bloccare le aree di ventilazione nelle zone laterali, posteriori o nel comparto del carrello della griglia.
11. Non usare mai un fiammifero o una fiamma libera per verificare la presenza di eventuali perdite.
12. NON conservare nel carrello articoli infiammabili o che potrebbero danneggiare la griglia (ad esempio, articoli o prodotti chimici per piscine, tovaglie, cippato di legno).
13. Sono disponibili cavi di alimentazione o prolunghe scollegabili che è possibile utilizzare se si presta attenzione al loro impiego e se vengono rispettati i seguenti requisiti:
    - La prolunga deve essere un cavo a 3 fili con messa a terra.
    - Le prolunghe per uso esterno devono essere utilizzate con prodotti per uso esterno e sono contraddistinte dalla lettera "W" e dall'indicazione "Adatto all'uso con dispositivi per uso esterno."

AVVERTENZA: ISTRUZIONI PER LA MESSA A TERRA ELETTRICA

Questa apparecchiatura a gas per la cottura all'aperto è dotata di un connettore a due poli (messa a terra) per la protezione contro il rischio di scosse elettriche e deve essere collegata direttamente a una presa a due poli dotata di messa a terra. Non tagliare o rimuovere il polo di messa a terra da questo connettore.

14. Utilizzare il barbecue solo su una superficie solida, piana, non infiammabile e stabile (cemento, terra, ecc.) in grado di sostenere il peso dell'unità. Non utilizzare su superfici in legno o su altre superfici infiammabili.
15. NON utilizzare la griglia senza che il vassoio per la raccolta della cenere della carbonella sia stato posizionato. NON tentare di rimuovere il vassoio di raccolta cenere se questo contiene carbonella ardente.
16. Si consiglia l'utilizzo di una ciminiera di accensione per evitare i pericoli associati al fluido di accensione della carbonella.
17. Utilizzare una ciminiera di accensione o carbonella pretrattata con fluido di accensione quando si accende il fuoco nella sezione per cottura a carbonella del barbecue.
18. Non superare i 205 °C (400 °F) di temperatura. Fare in modo che la carbonella e/o il legno non restino appoggiati al lati della griglia. Ciò riduce significativamente la durata del metallo e delle finiture del barbecue.
19. Prestare attenzione durante l'assemblaggio e l'utilizzo del barbecue per evitare di graffiarsi o tagliarsi con i bordi taglienti o con altre parti dell'unità. Prestare attenzione se si deve toccare qualcosa dentro o sotto la griglia.

PERICOLI E AVVERTENZE

1. Non lasciare l'affumicatore incustodito.
2. Non coprire i ripiani di cottura con fogli di metallo. Ciò intrappola il calore, causando gravi danni all'affumicatore elettrico.
3. Il vassoio antigoccia è progettato per essere usato solo sul fondo dell'affumicatore elettrico. Non posizionare il vassoio antigoccia sul ripiano di cottura poiché, così facendo, si potrebbe danneggiare l'affumicatore elettrico.
4. Il contenitore del cippato di legno è CALDO quando l'affumicatore elettrico è in uso. Prestare attenzione quando lo si maneggia o si aggiunge legna.
5. Per scollegare l'apparecchiatura dalla corrente elettrica, portare su OFF (SPENTO) il selettore sul pannello di controllo e rimuovere la spina dalla presa.
6. Scollegare dalla presa elettrica quando non in uso e prima della pulizia. Lasciare che l'unità si raffreddi completamente prima di aggiungere/rimuovere le griglie, il contenitore del cippato di legno o la vaschetta dell'acqua.
7. Smaltire la cenere fredda versandola su un foglio di alluminio, immergendola in acqua e gettandola in un contenitore non infiammabile.
8. Non riporre l'affumicatore elettrico con cenere CALDA all'interno dell'unità. Riporlo solo quando tutte le superfici risultano fredde.
9. Accessori o parti non forniti da Dansons non sono consigliati e possono causare lesioni.
10. Non utilizzare l'affumicatore elettrico per usi diversi da quelli previsti. Unità non per uso commerciale.
11. Utilizzare sempre l'affumicatore elettrico conformemente alle normative antincendio locali, regionali o nazionali.

ATTENZIONE - Per garantire una protezione costante contro il rischio di scosse elettriche, collegare l'unità solo a prese dotate di messa a terra.

12. Non pulire il prodotto con spruzzi d'acqua o simili.
13. Non utilizzare pellet o ciocchi di legno.
14. Quando non in uso, riporre i prodotti in casa, fuori dalla portata dei bambini.

⚠ MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI ⚠

Quando si utilizzano apparecchiature elettriche, è necessario seguire sempre alcune precauzioni di sicurezza di base, tra cui:

1. L'unità DEVE essere posizionata a terra. Non posizionare l'unità su tavoli o piani di lavoro. NON spostare l'unità su superfici irregolari.
2. Non sollevare l'unità tramite la maniglia posteriore.
3. Non collegare l'affumicatore elettrico alla presa di corrente prima che sia completamente assemblato e pronto all'uso.
4. Utilizzare solo prese elettriche dotate di messa a terra approvata.
5. Non utilizzare durante i temporali.
6. Non esporre l'affumicatore elettrico alla pioggia o all'acqua.

ATTENZIONE - Per garantire una protezione costante contro il rischio di scosse elettriche, collegare l'unità solo a prese dotate di messa a terra.

Per evitare scariche elettriche, non immergere i cavi, le spine o il pannello di controllo in acqua o altri liquidi. Non utilizzare nessuna apparecchiatura con cavi o spine danneggiati, dopo un guasto o un danno di qualsiasi tipo. Contattare il Servizio clienti Pit Boss®.

7. Durante l'utilizzo dell'affumicatore elettrico, tenere sempre a portata di mano un estintore.
8. Non lasciare che il cavo tocchi le superfici calde.
9. Non posizionare sopra o vicino a un fornello a gas o elettrico caldo o all'interno di un forno riscaldato.
10. Tenere sempre bambini e animali domestici lontano dall'affumicatore elettrico. Non permettere ai bambini di usare l'affumicatore elettrico. Se nell'area in cui viene utilizzato l'affumicatore elettrico sono presenti bambini o animali domestici è necessaria una stretta sorveglianza.
11. Non utilizzare nell'affumicatore elettrico elementi combustibili come blocchetti di carbonella o pellet.
12. Non utilizzare l'affumicatore elettrico come stufa (PER IL RISCHIO DI GENERAZIONE DI MONOSSIDO DI CARBONIO).
13. Utilizzare l'affumicatore elettrico solo su una superficie piana e stabile per evitarne il ribaltamento.
14. L'affumicatore elettrico è CALDO durante l'uso e rimane CALDO per un periodo di tempo anche dopo il termine dell'utilizzo. Prestare attenzione.
15. Non permettere a nessuno di svolgere attività intorno all'affumicatore elettrico durante o dopo il suo utilizzo fino a quando l'unità non si è raffreddata.
16. L'uso di alcolici e/o di farmaci soggetti o meno a prescrizione medica può compromettere la capacità dell'utente di assemblare o utilizzare correttamente e in sicurezza l'affumicatore elettrico.
17. Evitare di urtare o colpire l'affumicatore elettrico.
18. Non spostare l'apparecchiatura durante l'utilizzo. Lasciar raffreddare completamente l'affumicatore prima di spostarlo o riporlo. Prestare attenzione nel rimuovere il cibo dall'affumicatore elettrico. Tutte le superfici sono CALDE e possono provocare ustioni.
19. Utilizzare guanti protettivi o utensili da cucina lunghi e robusti.
20. Evitare di utilizzare l'affumicatore su superfici in legno o infiammabili.
21. Quando non in uso, riporre i prodotti in casa, fuori dalla portata dei bambini.
22. Non utilizzare nessuna apparecchiatura con componenti danneggiati, dopo un guasto o un danno di qualsiasi tipo. Restituire l'apparecchiatura al centro assistenza autorizzato più vicino per eventuali controlli, riparazioni o regolazioni.
23. Non lasciare il cavo sospeso su un tavolo o un piano di lavoro o a contatto con superfici calde.
24. Collegare sempre prima la spina all'apparecchiatura, quindi inserire il cavo nella presa a muro. Per scollegare l'apparecchiatura dalla corrente elettrica, portare su OFF (SPENTO) il selettore sul pannello di controllo, quindi rimuovere la spina dalla presa a muro.
25. Non utilizzare l'apparecchiatura per usi diversi da quelli previsti.
26. Durante l'utilizzo, l'apparecchiatura si surriscalda. Prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

⚠ MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI ⚠

AVVERTENZA: l'apparecchiatura e le sue parti accessibili si surriscaldano durante l'utilizzo.

1. Prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti a distanza se non sottoposti a sorveglianza continua.
2. Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi o raschietti metallici per pulire il vetro della porta del forno o il vetro dei coperchi incernierati del piano di cottura (a seconda dei casi), poiché potrebbero graffiare la superficie, con conseguente possibile frantumazione del vetro.
3. Le istruzioni per i forni dotati di ripiani devono includere specifiche per la corretta installazione dei ripiani.
4. Le istruzioni per piani cottura, piastre e forni devono indicare che su questi dispositivi non si deve utilizzare un pulitore a vapore.
5. Salvo indicazioni contrarie, le istruzioni per piani cottura e forni devono indicare che l'apparecchiatura non deve essere installata dietro a porte decorative per evitarne il surriscaldamento.
6. Questa apparecchiatura può essere utilizzata da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza e conoscenza, a condizione che siano sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e che ne comprendano i pericoli. I bambini non devono giocare con l'apparecchiatura. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini senza sorveglianza.
7. Le istruzioni relative a persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza non sono applicabili.

ATTENZIONE: leggere le istruzioni prima di utilizzare l'unità.

8. Se sul prodotto o nelle istruzioni viene utilizzato il simbolo IEC 60417-5021, è necessario spiegarne il significato.
9. Le istruzioni devono inoltre indicare il peso massimo dell'apparecchiatura a vuoto.

ATTENZIONE: il terminale equipotenziale si trova nella parte inferiore del prodotto.

MONOSSIDO DI CARBONIO ("IL KILLER SILENZIOSO")

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

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

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

INFORMATIVA SULLA SICUREZZA

CONFORME A EN 498:2012 ED EN 1860-1:2013+A1:2017 IEC 60335-2-36:2002 (QUINTA EDIZIONE) + A1:2004 + A2:2008 CONGIUNTAMENTE A IEC 60335-1:2010 (QUINTA EDIZIONE) EN 55014-1:2017, EN 61000-3-2:2014, EN 61000-3-3:2013, EN 55014-2:2015.

CE

CODICE APPARECCHIATURA:	PBMEMUU001				
NOME APPARECCHIATURA:	GRIGLIA PR ESTERNI				
APPORTO TERMICO TOTALE:	8.79KW (639G/H)				
APPORTO TERMICO BRUCIATORI GRIGLIA:	2.93KW (213 G/H)				
NOME COMMERCIALE:	PIT BOSS®				
CATEGORIA GAS:	I3+(28~30/37)		I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)
TIPI DI GAS:	BUTANO (G30)	PROPANO (31)	BUTANO, PROPANO O RELATIVE MISCELE		
PRESSIONE DEL GAS:	28-30 MBAR	37 MBAR	(28-30) MBAR	37 MBAR	50 MBAR
DIMENSIONI INIETTORE (MM):	0.86		0.86	0.81	0.75
DATI ELETTRICI:	220-240 V, 50 Hz, 1650 W, SPINA A 3 POLI CON MESSA A TERRA				
CODICE P.I.N.:	2531CT-0175				
I3+(28~30/37):	BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI, LV				
I3B/P(30):	LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU, LV				
I3B/P(37):	PL				
I3B/P(50):	AT, DE, SK, CH, LU				
SOLO PER USO ALL'APERTO.					
AVVERTENZA: ALCUNE PARTI ACCESSIBILI POSSONO ESSERE MOLTO CALDE. TENERE LONTANI I BAMBINI					
LEGGERE LE ISTRUZIONI PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIATURA					
NON USARE ALCOOL O BENZINA PER ACCENDERE O RAVVIVARE IL FUOCO.					
AVVERTENZA! NON USARE ALCOOL, BENZINA O ALTRI LIQUIDI INFIAMMABILI PER ACCENDERE O RAVVIVARE IL FUOCO.					

2531CT-0175
2531-21



DANSONS

AVVISO SUL COPYRIGHT

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

DANSONS EUROPA
11 Rue Galvani Parigi, Francia 75017

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

SERVIZIO CLIENTI
www.pitboss-grills.com

SOMMARIO

Informazioni sulla sicurezza 189

Parti e specifiche 195

Operazioni preliminari al montaggio 197

Istruzioni di montaggio

- Montaggio della gamba di supporto anteriore sinistra 197
- Montaggio della gamba di supporto anteriore destra 198
- Montaggio delle gambe di supporto posteriori 198
- Installazione delle ruote girevoli 199
- Fissaggio della manopola di tiraggio dell'aria 199
- Fissaggio dell'armadietto di affumicatura all'armadietto inferiore 199
- Installazione del contenitore del cippato di legno 200
- Montaggio delle maniglie dei cassetti 200
- Installazione dei cassetti nel gruppo dell'armadietto 200
- Posizionamento del supporto della vaschetta dell'acqua 201
- Posizionamento della vaschetta dell'acqua 201
- Installazione delle griglie nell'armadietto inferiore 201
- Montaggio delle maniglie dello sportello dell'affumicatore 202
- Installazione del termometro sullo sportello 202
- Montaggio dei cardini dello sportello dell'affumicatore 202
- Installazione dello sportello dell'affumicatore 203
- Preparazione del gruppo griglie per l'installazione 203
- Fissaggio del sensore di temperatura 204
- Collegamento dei componenti per la gestione del gas nel gruppo del carrello 204
- Installazione della copertura elettrica posteriore 205
- Montaggio delle valvole di tiraggio dell'affumicatore 205
- Fissaggio della manopola delle valvole di tiraggio dell'affumicatore 205
- Montaggio delle guide del vassoio di raccolta cenere 206
- Montaggio delle manopole dei vassoi per cenere e grasso 206
- Installazione dei vassoi per cenere e grasso 207
- Installazione dei contenitori di raccolta grasso 207
- Montaggio delle protezioni per il grasso 208
- Installazione dei ganci per gli utensili 208
- Montaggio del ripiano lato sinistro 208
- Montaggio del ripiano lato destro 209
- Montaggio dei supporti posteriori delle griglie di cottura 209
- Montaggio dei supporti anteriori delle griglie di cottura 209
- Montaggio dei supporti per gli schermi termici 210
- Posizionamento degli schermi termici 210
- Montaggio del sistema di sollevamento del vassoio della carbonella 210
- Fissaggio del sistema di sollevamento del vassoio della carbonella 211
- Posizionamento delle manopole nere per il controllo del gas 211
- Posizionamento della manopola di controllo argentata 212
- Fissaggio della manopola della valvola di tiraggio del vassoio della carbonella 212
- Posizionamento del vassoio della carbonella 212
- Montaggio del fumaiolo 213
- Installazione della rastrelliera per riscaldare il cibo (griglia a gas) 213
- Installazione della rastrelliera per riscaldare il cibo (griglia a carbonella) 214
- Posizionamento delle griglie di cottura 214
- Installazione dei termometri dei coperchi 214
- Montaggio delle maniglie dei coperchi 215
- Montaggio del gancio per il tubo 215
- Installazione delle batterie per l'accendigas 215
- Sostituisci il cavo di alimentazione 216
- Controllo dell'assemblaggio completo 216

Collegamento a un'alimentazione a gas 216

Istruzioni operative

- Unità a gas propano 221
- Unità a carbonella 223
- Affumicatore elettrico 224

Cura e manutenzione

- Unità a gas propano 226
- Unità a carbonella 227
- Affumicatore elettrico 228

Risoluzione dei problemi 229

Schema dei fili elettrici 231

Parti di ricambio 232

Garanzia 234

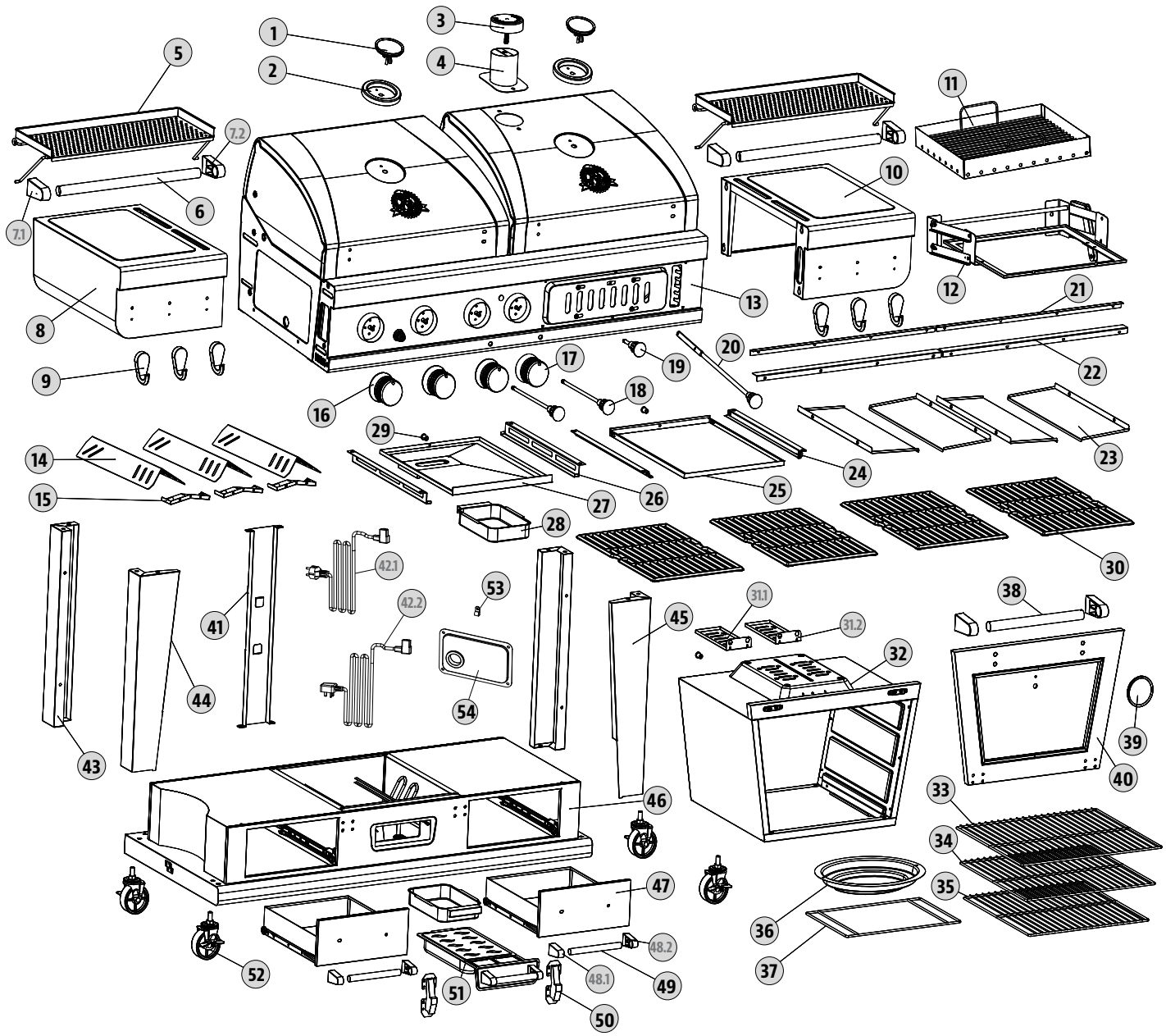
PARTI E SPECIFICHE

N. parte:	Descrizione	Qtà.
1	Termometro	2
2	Ghiere dei termometri	2
3	Coperchio del fumaiolo	1
4	Fumaiolo	1
5	Rastrelliere per riscaldare il cibo	2
6	Maniglie dei coperchi	2
7.1	Distanziatore maniglia coperchio - Sinistro	3
7.2	Distanziatore maniglia coperchio - Destro	3
8	Ripiano lato sinistro	1
9	Ganci per gli utensili	6
10	Ripiano lato destro	1
11	Vassoio della carbonella	1
12	Sistema di sollevamento del vassoio della carbonella	1
13	Gruppo dell'armadietto di gas e carbonella con coperchi	1
14	Schermi termici	3
15	Supporti degli schermi termici	3
16	Manopole per il controllo del gas (nere)	3
17	Manopole per il controllo dell'affumicatore (argentate)	1
18	Gruppo della manopola della valvola di tiraggio dell'affumicatore	2
19	Gruppo della manopola della valvola di tiraggio del vassoio della carbonella	1
20	Gruppo della manopola per il sollevamento del vassoio della carbonella	1
21	Supporti posteriori delle griglie di cottura	2
22	Supporti anteriori delle griglie di cottura	2
23	Protezioni per il grasso	4
24	Guide del vassoio di raccolta cenere	2
25	Vassoi di raccolta cenere	1
26	Guide del vassoio antigoccia grasso	2
27	Vassoio di raccolta grasso per cottura a gas	1
28	Contenitori di raccolta grasso	2
29	Manopole (per vassoio raccolta grasso, vassoio di raccolta cenere e tiraggio posteriore fumo)	3
30	Griglie di cottura	4
31.1	Valvola di tiraggio superiore dell'affumicatore - Sinistra	1
31.2	Valvola di tiraggio superiore dell'affumicatore - Destra	1
32	Armadietto di affumicatura	1
33	Griglia di cottura affumicatore (grande)	1
34	Griglia di cottura affumicatore (media)	1
35	Griglia di cottura affumicatore (piccola)	1
36	Vaschetta dell'acqua	1
37	Supporto della vaschetta dell'acqua	1
38	Maniglia dello sportello dell'affumicatore	1
39	Termometro dell'affumicatore	1
40	Sportello dell'affumicatore	1
41	Copertura posteriore dei cavi elettrici	1
42.1	Cavo di alimentazione - Spina F	1
42.2	Cavo di alimentazione - Spina G	1
43	Gambe di supporto posteriori	2
44	Gamba di supporto sinistra	1
45	Gamba di supporto destra	1
46	Gruppo dell'armadietto inferiore	1
47	Cassetti	2
48.1	Distanziatori maniglie dei cassetti - Sinistra	2
48.2	Distanziatori maniglie dei cassetti - Destra	2
49	Maniglie dei cassetti	2
50	Cardini dello sportello dell'affumicatore	2
51	Gruppo del contenitore del cippato di legno	1
52	Ruote girevoli bloccabili	4
53	Copiglia cavo di alimentazione	1
54	Coperchio	1
A	Viti M6x15 mm (Zn nero)	28
B	Viti M5x10 mm (Zn nero)	3
C	Viti M6x60 mm (Zn nero)	8
D	Viti M6x10 mm (Zn nero)	35
E	Viti M6x35 mm (Zn nero)	6
F	Viti M4x10 mm (Zn nero)	24
G	Viti M4x8 mm (Zn bianco)	16
H	Bulloni con spallamento M5x10 mm (Zn bianco)	8
I		
J	Dadi M6	8
K	Perni per cardini	2
L	Copiglie a R	3
M	Viti M6x30 mm (Zn nero)	4

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

Illustrazione con figure nella pagina successiva.

PARTI E SPECIFICHE



REQUISITI ELETTRICI-PB

220-240 V, 50 Hz, 1650 W, SPINA A 3 POLI CON MESSA A TERRA

REQUISITI GAS GPL - PB

BTU: 10.000 BTU / BRUCIATORE TOTALE: 30.000 BTU (8,79 KW), 639 G/H

MODELLO		UNITÀ ASSEMBLATA (LxAxP)	PESO UNITARIO	AREA COTTURA	INTERVALLO DI TEMPERATURA
PB	PBMEMUU001	1880mm x 1200mm x 630mm / 74" x 47" x 24.75"	98 kg / 215 lb	*Volume per la cottura affumicatore elettrico* - 0,047 m^3 / 1,65 ft^3 ***TOTALE* - 11960 cm^2 / 1853 sq. in.**	38-204°C / 100-400°F

OPERAZIONI PRELIMINARI AL MONTAGGIO

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

www.pitboss-grills.com

IMPORTANTE: per facilitare l'installazione, la presenza di due persone è utile (ma non necessaria) durante l'assemblaggio dell'unità.

Attrezzi necessari per il montaggio: cacciavite e chiave inglese. *Chiave inglese per le ruote inclusa.*



ISTRUZIONI DI MONTAGGIO

IMPORTANTE: prima di iniziare le operazioni di montaggio in base alle istruzioni, si consiglia di leggere ogni passaggio per intero. Non serrare completamente le viti fino a quando non siano state installate tutte le viti per quel passaggio.

1. MONTAGGIO DELLA GAMBA DI SUPPORTO ANTERIORE SINISTRA

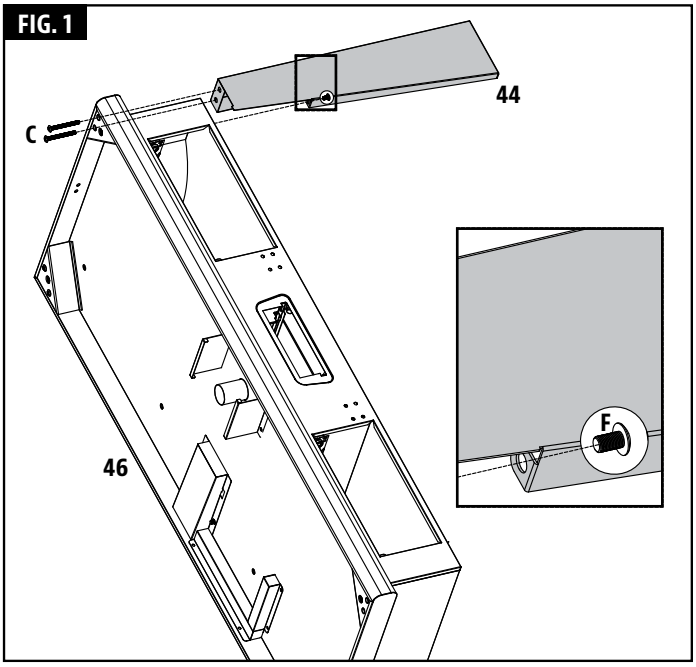
Parti necessarie:

1 x Gruppo dell'armadietto inferiore *(#46)*
1 x Gamba di supporto sinistra *(#44)*
2 x Viti M6x60 mm *(#C)*
1 x Viti M4x10 mm *(#F)*

Installazione:

- Posizionare un pezzo di cartone sul pavimento per evitare di graffiare l'unità.
- Montare la gamba di supporto anteriore sinistra sul gruppo dell'armadietto inferiore.
  Utilizzare: 2 x viti M6x60 mm e 1 x vite M4x10 mm.
  Vedere Fig. 1.

FIG. 1



IT
ITALIANO

2. MONTAGGIO DELLA GAMBA DI SUPPORTO ANTERIORE DESTRA

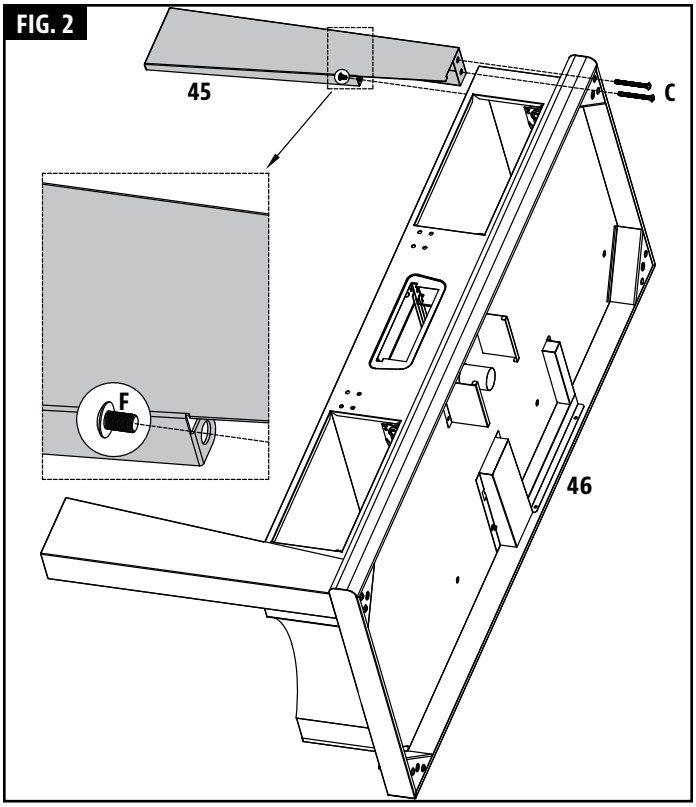
Parti necessarie:

1 x Gruppo dell'armadietto inferiore *(#46)*
1 x Gamba di supporto destra *(#45)*
2 x Viti M6x60 mm *(#C)*
1 x Viti M4x10 mm *(#F)*

Installazione:

· Montare la gamba di supporto anteriore destra sul gruppo dell'armadietto inferiore.
Utilizzare: 2 x viti M6x60 mm e 1 x vite M4x10 mm.
Vedere Fig. 2.

FIG. 2



3. MONTAGGIO DELLE GAMBE DI SUPPORTO POSTERIORI

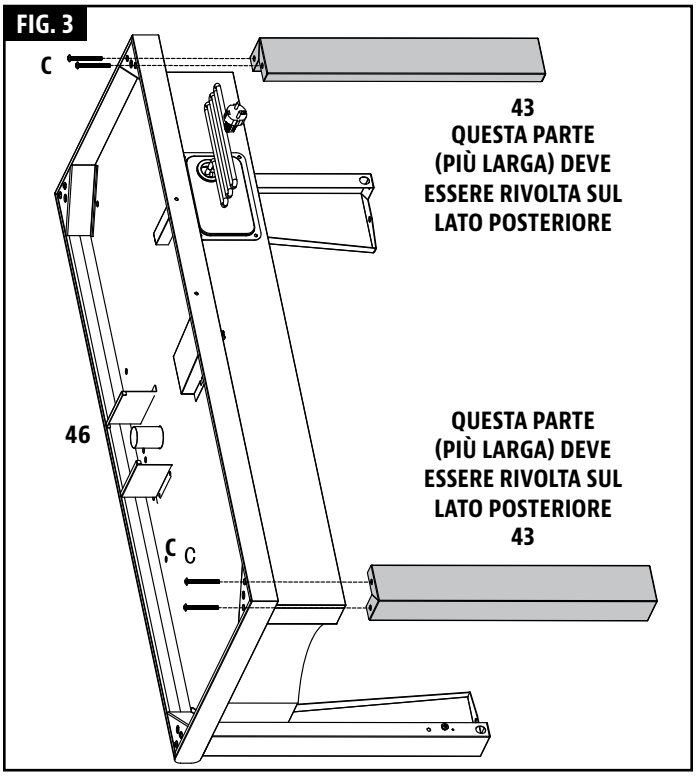
Parti necessarie:

1 x Gruppo dell'armadietto inferiore *(#46)*
1 x Gambe di supporto posteriori - Destra *(#43)*
1 x Gambe di supporto posteriori - Sinistra*(#43)*
4 x Viti M6x60 mm *(#C)*

Installazione:

· Montare la gamba di supporto posteriore destra e la gamba di supporto posteriore sinistra sul gruppo dell'armadietto inferiore.
Utilizzare: 4 x viti M6x60 mm.
Vedere Fig. 3.

FIG. 3



IT
ITALIANO

4. INSTALLAZIONE DELLE RUOTE GIREVOLI

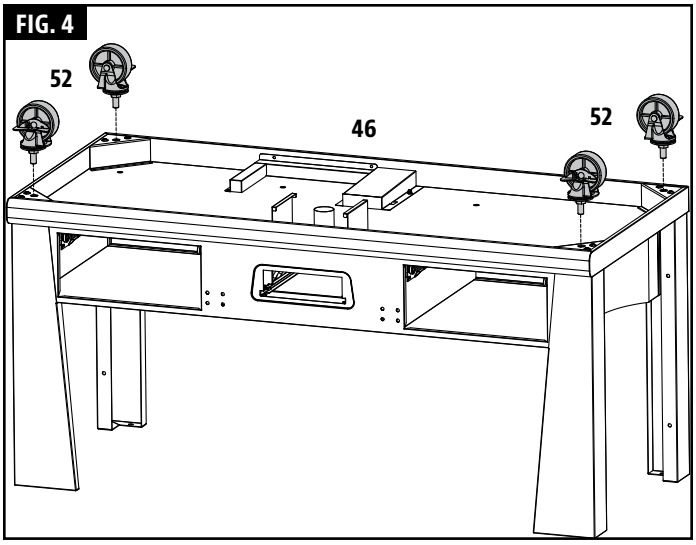
Parti necessarie:

4 x Ruote girevoli bloccabili *(#52)*
1 x Gruppo dell'armadietto inferiore *(#46)*

Installazione:

- Capovolgere il gruppo dell'armadietto inferiore e montare sullo stesso le quattro ruote girevoli dotate di freno. Vedere Fig. 4.
- Serrare le ruote girevoli utilizzando l'apposita chiave per ruote inclusa. Riportare la struttura in posizione verticale.

FIG. 4



5. FISSAGGIO DELLA MANOPOLA DI TIRAGGIO DELL'ARIA

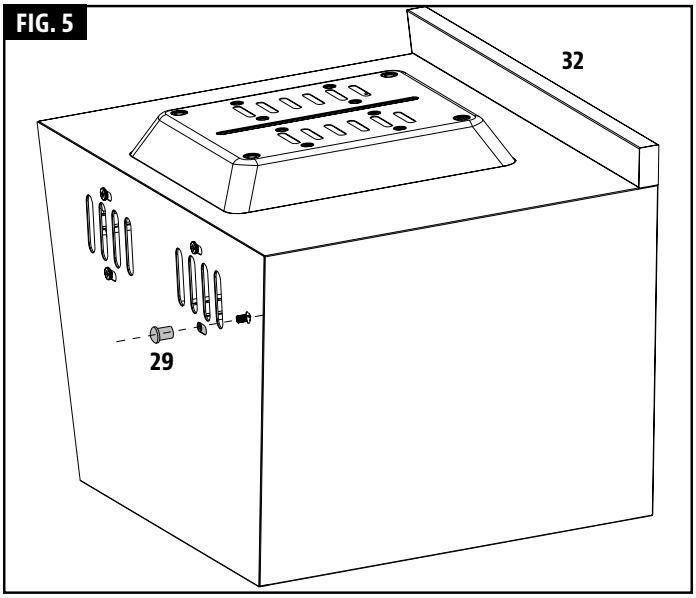
Parti necessarie:

1 x Armadietto di affumicatura *(#32)*
1 x Manopole *(#29)*
1 x Viti M5x10 mm *(#B)*

Installazione:

- Montare la manopola della valvola di tiraggio dell'aria dell'armadietto di affumicatura.
  Utilizzare: 1 x vite M5x10 mm.
  Vedere Fig. 5.

FIG. 5



6. FISSAGGIO DELL'ARMADIETTO DI AFFUMICATURA ALL'ARMADIETTO INFERIORE

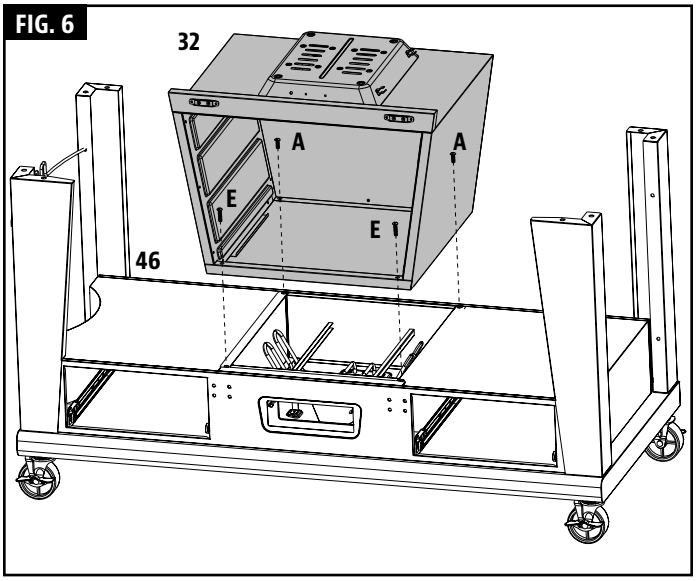
Parti necessarie:

1 x Armadietto di affumicatura *(#32)*
1 x Gruppo dell'armadietto inferiore *(#46)*
2 x Viti M6x15 mm *(#A)*
2 x Viti M6x35 mm *(#E)*

Installazione:

- Fissare il gruppo dell'armadietto di affumicatura al gruppo dell'armadietto inferiore.
  Utilizzare: 2 x viti M6x15 mm (A) e 2 x viti M6x35 mm.
  Vedere Fig. 6.

FIG. 6



7. INSTALLAZIONE DEL CONTENITORE DEL CIPPATO DI LEGNO

Parti necessarie:

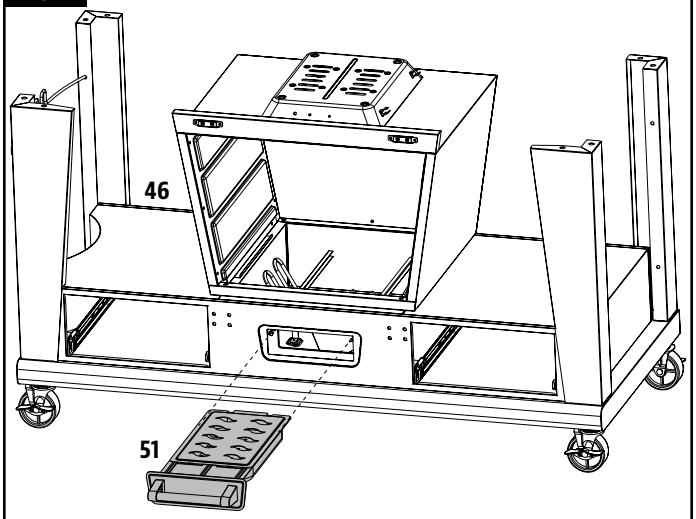
1 x Gruppo del contenitore del cippato di legno *(#51)*
1 x Gruppo dell'armadietto inferiore *(#46)*

Installazione:

· Inserire il gruppo del contenitore del cippato di legno sulle guide di supporto del contenitore presenti nel gruppo dell'armadietto inferiore.
Vedere Fig. 7.

Nota: per rimuovere il contenitore del cippato di legno dall'affumicatore, tirare la maniglia verso l'alto, quindi tirare il contenitore verso l'esterno.

FIG. 7



8. MONTAGGIO DELLE MANIGLIE DEI CASSETTI

Parti necessarie:

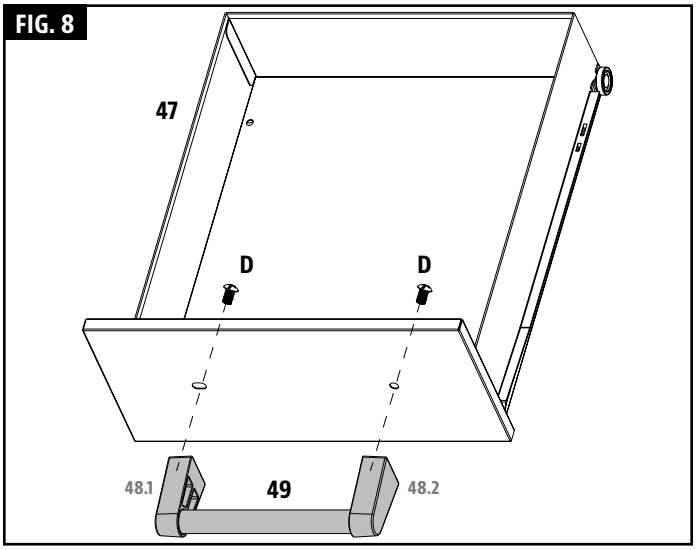
2 x Maniglie dei cassetti *(#49)*
4 x Distanziatori maniglie dei cassetti *(#48)*
2 x Cassetti *(#47)*
4 x Viti M6x10 mm *(#D)*

Installazione:

· Montare la maniglia e i relativi due distanziatori sul cassetto.
Utilizzare: 2 x viti M6x10 mm.
Vedere Fig. 8.

· Ripetere questo passaggio per l'altro cassetto.

FIG. 8



9. INSTALLAZIONE DEI CASSETTI NEL GRUPPO DELL'ARMADIETTO

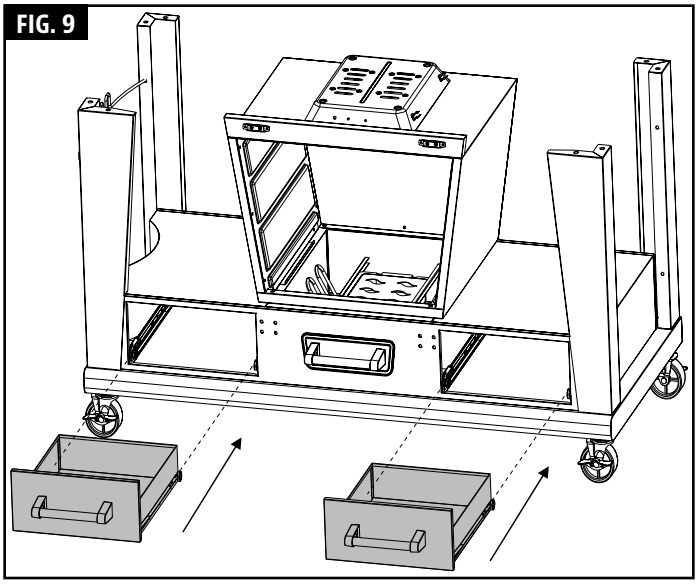
Parti necessarie:

2 x Gruppo cassetto *(#47, #48, & #49)*
1 x Gruppo dell'armadietto inferiore *(#46)*

Installazione:

· Inserire il gruppo cassetto nel gruppo dell'armadietto inferiore.
Vedere Fig. 9.

FIG. 9



10. POSIZIONAMENTO DEL SUPPORTO DELLA VASCHETTA DELL'ACQUA

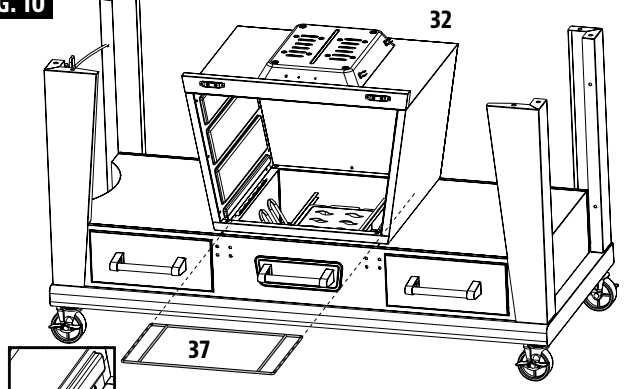
Parti necessarie:

1 x Supporto della vaschetta dell'acqua *(#37)*
1 x Armadietto di affumicatura *(#32)*

Installazione:

- Inserire il supporto per la vaschetta dell'acqua nel gruppo dell'armadietto di affumicatura.
  Vedere Fig. 10 e Fig. 10.1.

FIG. 10



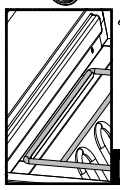


FIG. 10.1

11. POSIZIONAMENTO DELLA VASCHETTA DELL'ACQUA

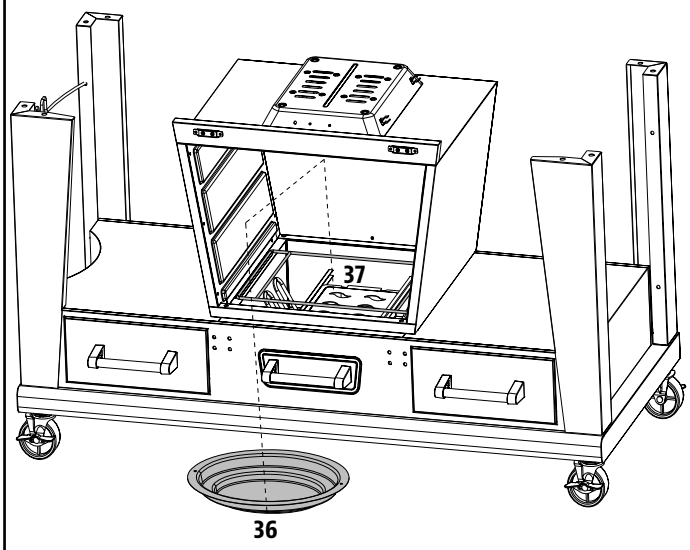
Parti necessarie:

1 x Vaschetta dell'acqua *(#36)*
1 x Supporto della vaschetta dell'acqua *(#37)*

Installazione:

- Posizionare la vaschetta dell'acqua sul relativo supporto.
  Vedere Fig. 11.

FIG. 11



12. INSTALLAZIONE DELLE GRIGLIE NELL'ARMADIETTO INFERIORE

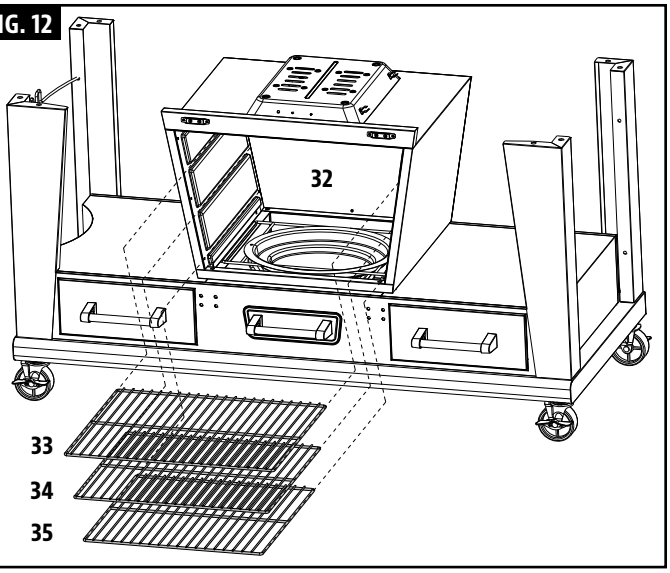
Parti necessarie:

1 x Griglia di cottura affumicatore (grande) *(#33)*
1 x Griglia di cottura affumicatore (media) *(#34)*
1 x Griglia di cottura affumicatore (piccola) *(#35)*
1 x Armadietto di affumicatura *(#32)*

Installazione:

- Inserire la griglia di cottura affumicatore *(grande)*, la griglia di cottura affumicatore *(media)* e la griglia di cottura affumicatore *(piccola)* nel gruppo dell'armadietto di affumicatura.
  Vedere Fig. 12.

FIG. 12



13. MONTAGGIO DELLE MANIGLIE DELLO SPORTELLO DELL'AFFUMICATORE

Parti necessarie:

1 x Maniglia dello sportello dell'affumicatore *(#38)*
2 x Distanziatori delle maniglie dei coperchi *(#7)*
1 x Sportello dell'affumicatore *(#40)*
4 x Viti M6x35 mm *(#E)*

Installazione:

Montare la maniglia e i relativi due distanziatori grandi sullo sportello dell'affumicatore.
Utilizzare: 4 x viti M6x35 mm.
Vedere Fig. 13.1 e Fig. 13.2.

Nota: le fessure presenti su entrambi i lati della maniglia dello sportello dell'affumicatore devono essere inserite nelle aree in rilievo all'interno dei distanziatori della maniglia, come indicato nella Fig 13.1.

FIG. 13.1

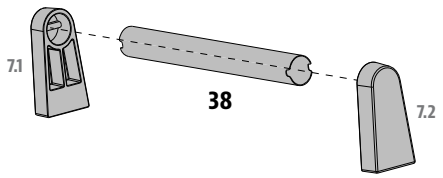
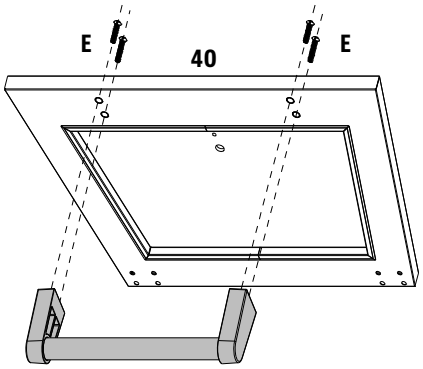


FIG. 13.2



14. INSTALLAZIONE DEL TERMOMETRO SULLO SPORTELLO

Parti necessarie:

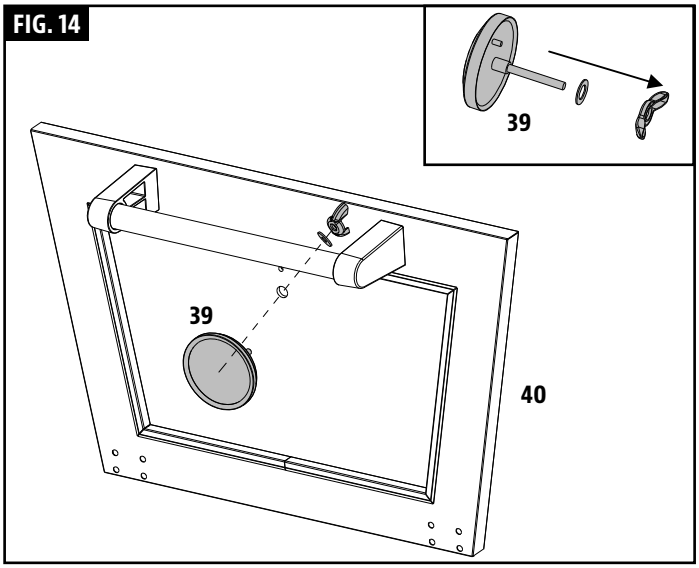
1 x Termometro dell'affumicatore *(#39)*
1 x Sportello dell'affumicatore *(#40)*

Nota: il termometro è fornito con una rondella in fibra e un dado a farfalla.

Installazione:

- Inserire la sonda del termometro dell'affumicatore nel foro di montaggio presente sul lato anteriore del gruppo dello sportello dell'affumicatore. Dalla parte interna dello sportello, posizionare la rondella in fibra e il dado a farfalla sul perno di montaggio filettato e serrare a mano senza stringere troppo.
  Vedere Fig. 14.

FIG. 14



15. MONTAGGIO DEI CARDINI DELLO SPORTELLO DELL'AFFUMICATORE

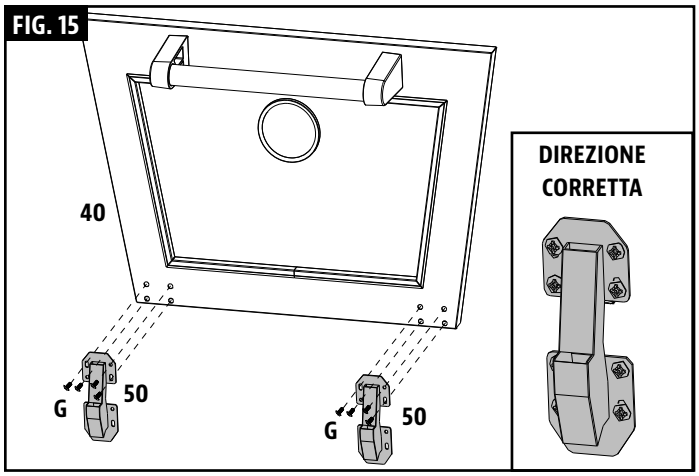
Parti necessarie:

2 x Cardini dello sportello dell'affumicatore *(#50)*
1 x Sportello dell'affumicatore *(#40)*
8 x Viti M4x8 mm (Zn bianco) *(#G)*

Installazione:

- Montare i due cardini dello sportello dell'affumicatore sullo sportello.
  Utilizzare: 8 x viti M4x8 mm.
  Vedere Fig. 15.

FIG. 15



16. INSTALLAZIONE DELLO SPORTELLO DELL'AFFUMICATORE

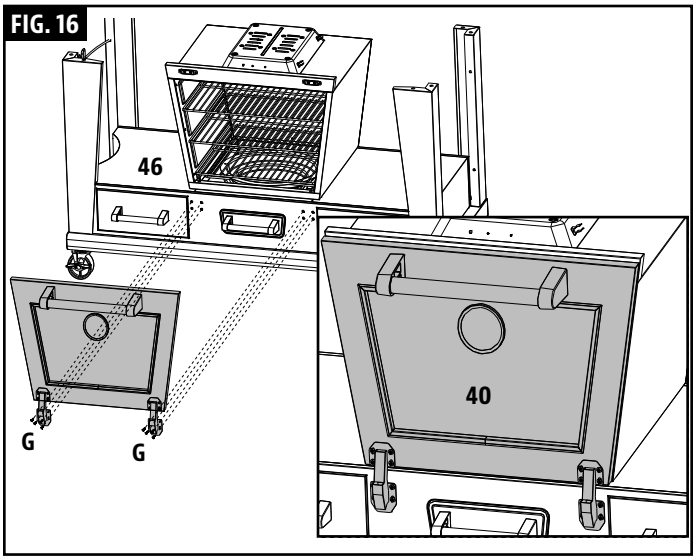
Parti necessarie:

1 x Sportello dell'affumicatore *(#40)*
1 x Gruppo dell'armadietto inferiore *(#46)*
8 x Viti M4x8 mm (Zn bianco) *(#G)*

Installazione:

· Montare lo sportello dell'affumicatore con il gruppo cardini sul gruppo dell'armadietto inferiore.
Utilizzare: 8 x viti M4x8 mm.
Vedere Fig. 16.

FIG. 16



17. PREPARAZIONE DEL GRUPPO GRIGLIE PER L'INSTALLAZIONE

Parti necessarie:

1 x Gruppo dell'armadietto di gas e carbonella con coperchi *(#13)*
1 x Gruppo del carrello

Installazione:

· Posizionare con cautela la camera principale sul corpo dell'affumicatore, quindi rimuovere il laccetto. Estrarre i cavi elettrici dell'affumicatore e il cavo/sensore della temperatura dal lato posteriore del pannello di controllo, quindi posizionare il cavo e il sensore della temperatura verso la parte anteriore.
Vedere Fig. 17.1. e Fig. 17.2.

ATTENZIONE: non schiacciare i cavi elettrici e/o il sensore/cavo della temperatura durante l'assemblaggio.

FIG. 17.1

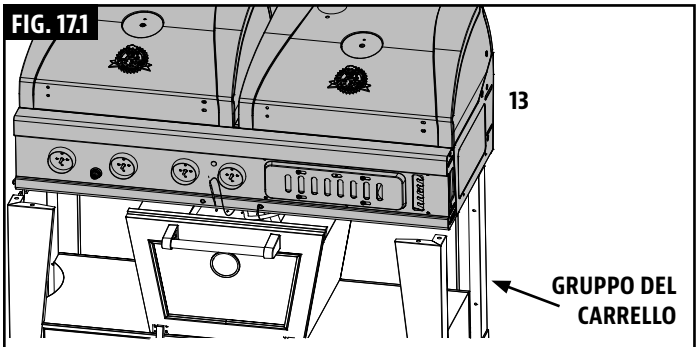
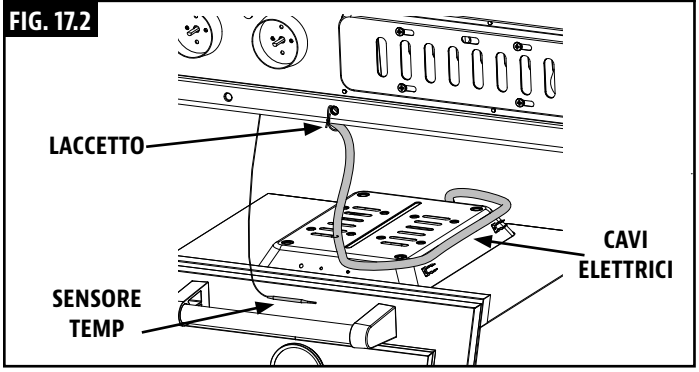


FIG. 17.2



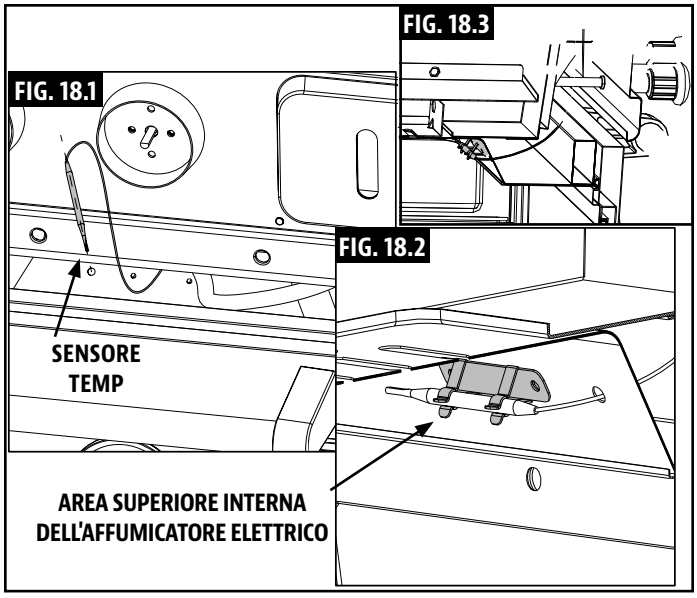
18. FISSAGGIO DEL SENSORE DI TEMPERATURA

Parti necessarie:

1 x Sensore temp

Installazione:

- Inserire il sensore di temperatura dell'affumicatore nel foro presente nella parte superiore dell'armadietto di affumicatura.
- Quindi collegarlo al fermo presente nell'area superiore interna dell'armadietto di affumicatura.
  Vedere Fig. 18.1., Fig. 18.2, e Fig 18.3.



19. COLLEGAMENTO DEI COMPONENTI PER LA GESTIONE DEL GAS NEL GRUPPO DEL CARRELLO

Parti necessarie:

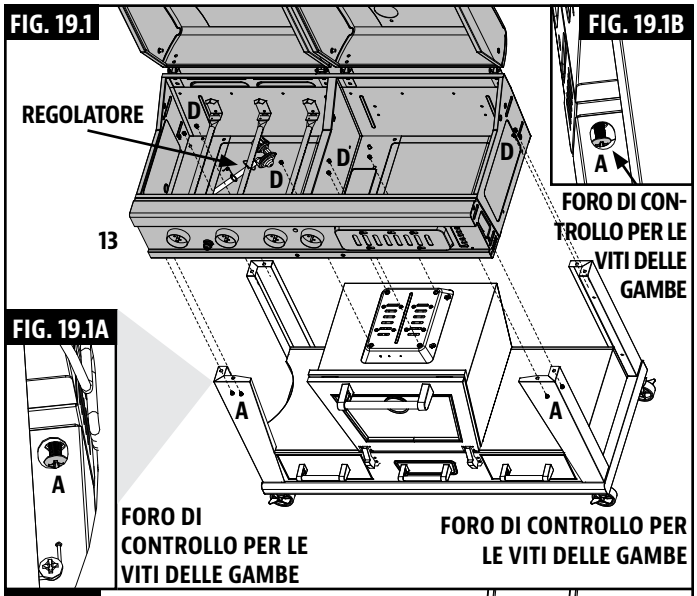
1 x Cavi elettrici
1 x Cavi elettrici - Presa maschio *(estremità dei cavi elettrici)*
1 x Cavi elettrici - Presa femmina
1 x Gruppo dell'armadietto di gas e carbonella con coperchi *(#13)*
1 x Gruppo del carrello
8 x Viti M6x15 mm *(#A)*
4 x Viti M6x10 mm *(#D)*

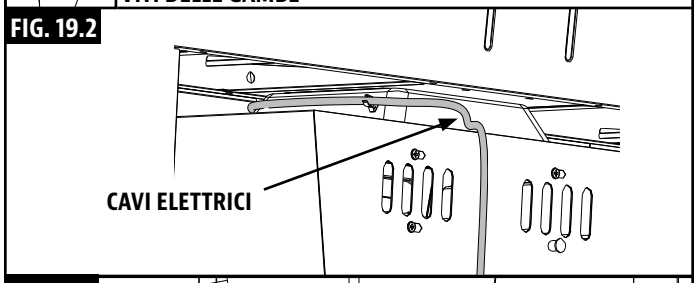
Installazione:

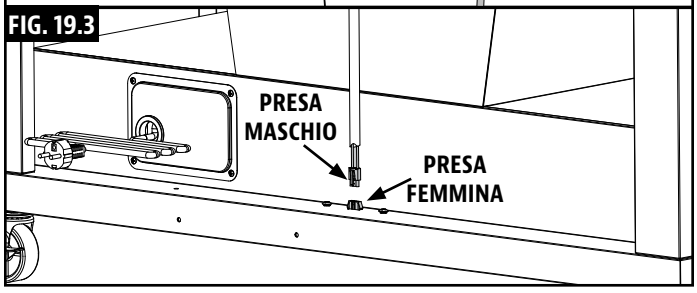
Nota: la camera principale deve essere allineata al carrello.

- Con cautela, aprire i coperchi e assicurare il gruppo dell'armadietto di gas e carbonella al gruppo del carrello, fissando innanzitutto le 4 viti M6x10 mm sul lato interno, quindi le altre 8 viti M6x15 mm. È possibile estrarre il regolatore in questo passaggio per assemblarlo in un secondo momento.
  Utilizzare: 8 x viti M6x15 mm (A) e 4 x viti M6x10 mm.
  Vedere Fig. 19.1, Fig. 19.1A, e Fig. 19.1B.

- Fissare i cavi elettrici ai due fermi presenti accanto all'armadietto di affumicatura dalla zona inferiore sul lato della griglia a carbonella, quindi fissare la presa maschio dei cavi elettrici *(estremità dei cavi elettrici)* alla presa femmina presente sulla parte posteriore dal pannello di base.
  Vedere Fig. 19.2 e Fig. 19.3.







20. INSTALLAZIONE DELLA COPERTURA ELETTRICA POSTERIORE

Parti necessarie:

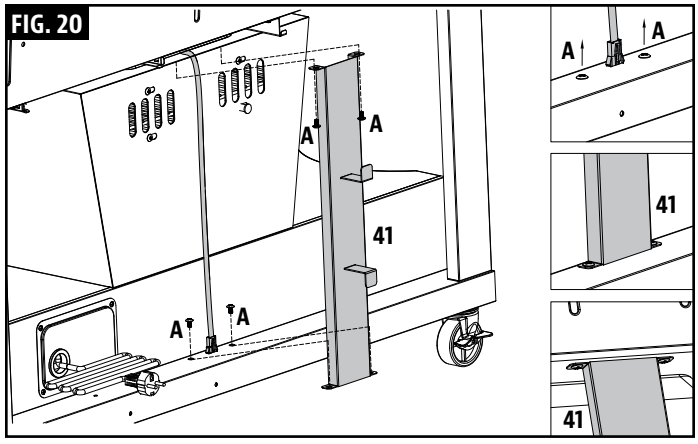
1 x Copertura posteriore dei cavi elettrici *(#41)*
1 x Gruppo del carrello
2 x Viti M6x15 mm *(#A)*

Installazione:

· Svitare due viti M6x15 mm *(preassemblate in fabbrica)* dal pannello di base. Fissare la copertura elettrica posteriore alla parte posteriore del gruppo del carrello dell'affumicatore, serrando prima le viti superiori e poi quelle inferiori.
Utilizzare: 2 x viti M6x15 mm.
Vedere Fig. 20.

Nota: assemblare prima le viti sul lato superiore e successivamente montare la vite inferiore.

FIG. 20



21. MONTAGGIO DELLE VALVOLE DI TIRAGGIO DELL'AFFUMICATORE

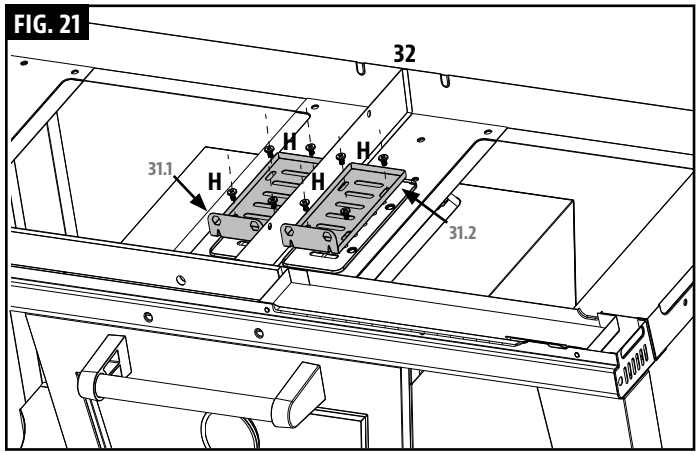
Parti necessarie:

2 x Valvole di tiraggio superiori dell'affumicatore *(#31)*
1 x Armadietto di affumicatura *(#32)*
8 x Bulloni con spallamento M5x10 mm *(#H)*

Installazione:

· Montare la valvola di tiraggio superiore dell'affumicatore sul gruppo dell'armadietto di affumicatura.
Utilizzare: 8 bulloni con spallamento M5x10 mm
Vedere Fig. 21.

FIG. 21



22. FISSAGGIO DELLA MANOPOLA DELLE VALVOLE DI TIRAGGIO DELL'AFFUMICATORE

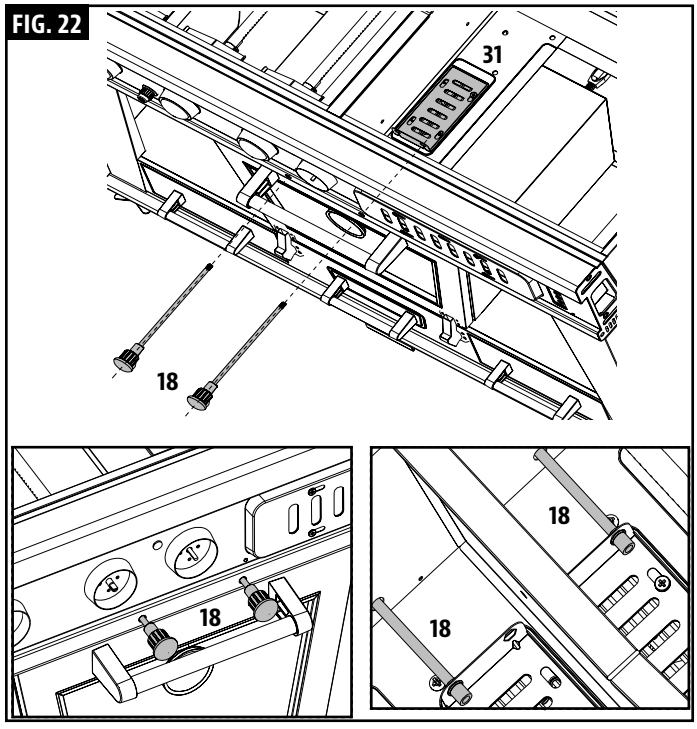
Parti necessarie:

2 x Gruppo della manopola della valvola di tiraggio dell'affumicatore *(#18)*
2 x Valvole di tiraggio superiori dell'affumicatore *(#31)*

Installazione:

· Fissare i due gruppi delle manopole delle valvole di tiraggio dell'affumicatore alle due la valvole di tiraggio superiori dell'affumicatore.
Vedere Fig. 22.

FIG. 22



23. MONTAGGIO DELLE GUIDE DEL VASSOIO DI RACCOLTA CENERE

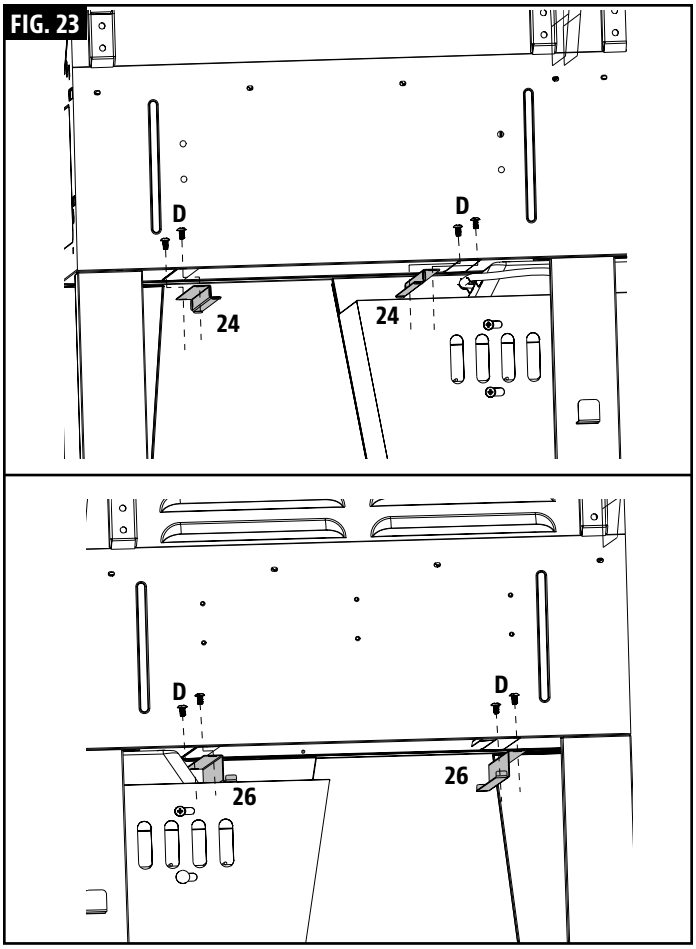
Parti necessarie:

2 x Guide del vassoio di raccolta cenere *(#24)*
2 x Guide del vassoio antigoccia grasso *(#26)*
1 x Scomparto principale per gas e carbone
8 x Viti M6x10 mm *(#D)*

Installazione:

· Montare le due guide del vassoio di raccolta cenere sulla parte inferiore della camera per la carbonella e montare le due guide del vassoio antigoccia grasso.
Utilizzare: 8 x viti M6x10 mm
Vedere Fig. 23.

FIG. 23



24. MONTAGGIO DELLE MANOPOLE DEI VASSOI PER CENERE E GRASSO

Parti necessarie:

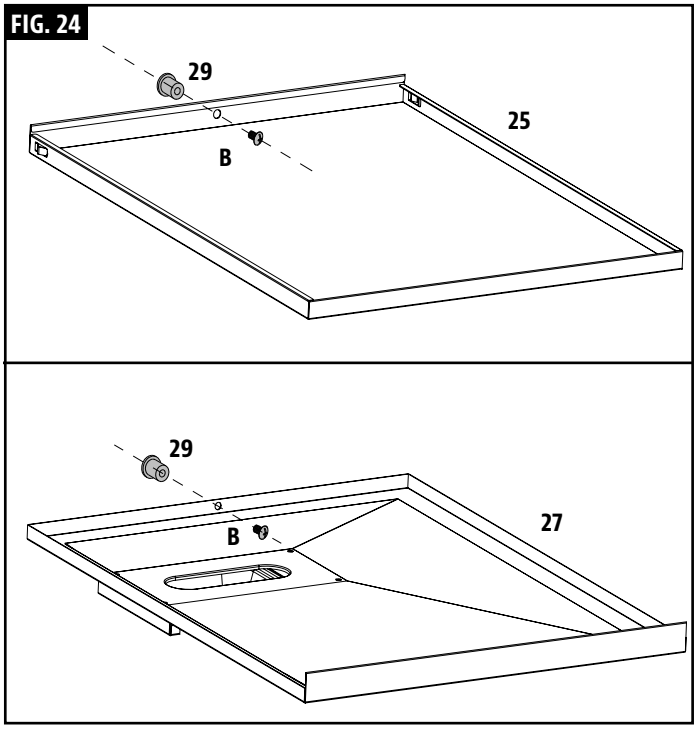
2 x Manopole *(#29)*
1 x Vassoi di raccolta cenere *(#25)*
1 x Vassoio di raccolta grasso per cottura a gas *(#27)*
2 x Viti M5x10 mm *(#B)*

Installazione:

· Montare la manopola del vassoio di raccolta cenere e la manopola del vassoio di raccolta grasso per cottura a gas.
Utilizzare: 2 x viti M5x10 mm.
Vedere Fig. 24.

Nota: se necessario, allentare le viti delle guide del vassoio antigoccia grasso e del vassoio di raccolta cenere per correggere l'allineamento e serrarle nuovamente.

FIG. 24



25. INSTALLAZIONE DEI VASSOI PER CENERE E GRASSO

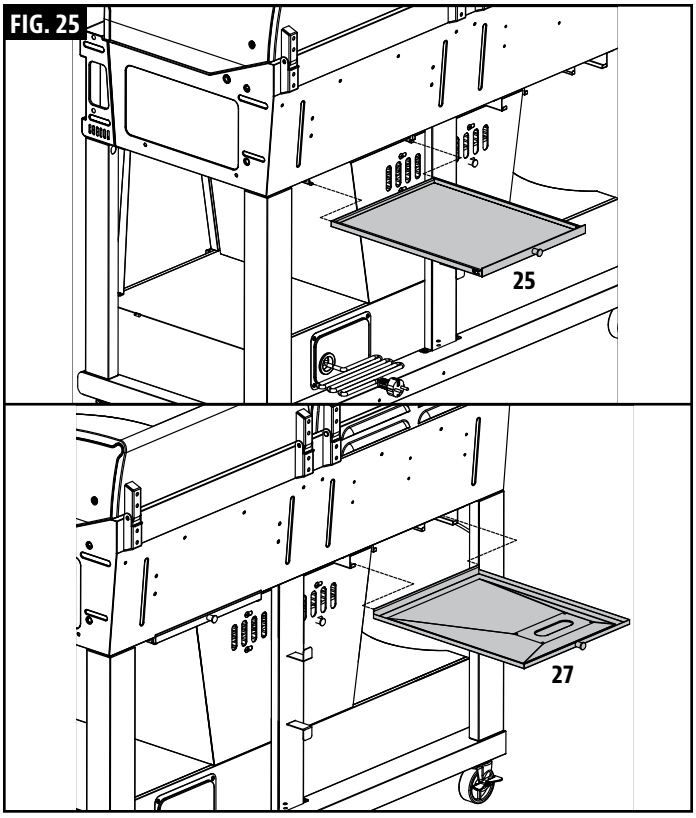
Parti necessarie:

1 x Vassoi di raccolta cenere *(#25)*
1 x Vassoio di raccolta grasso per cottura a gas *(#27)*
1 x Scomparto principale per gas e carbone

Installazione:

- Inserire il vassoio di raccolta cenere e il vassoio di raccolta grasso per cottura a gas nelle guide della camera per cottura a gas e carbonella.
  Vedere Fig. 25.

FIG. 25



26. INSTALLAZIONE DEI CONTENITORI DI RACCOLTA GRASSO

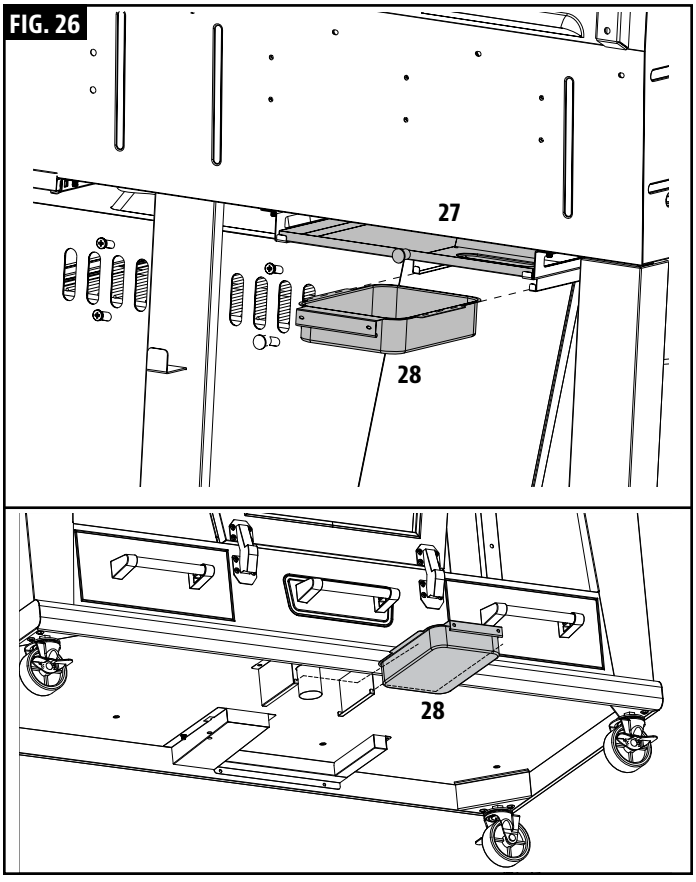
Parti necessarie:

2 x Contenitori di raccolta grasso *(#28)*
1 x Vassoio di raccolta grasso per cottura a gas *(#27)*
1 x Armadietto di affumicatura *(#32)*

Installazione:

- Inserire il contenitore di raccolta grasso nel vassoio di raccolta grasso per cottura a gas nel gruppo dell'armadietto di affumicatura.
  Vedere Fig. 26.

FIG. 26



27. MONTAGGIO DELLE PROTEZIONI PER IL GRASSO

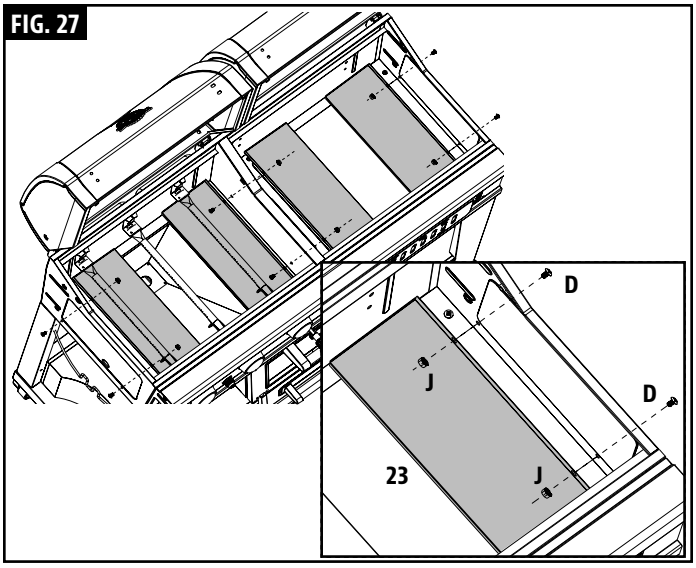
Parti necessarie:

4 x Protezioni per il grasso *(#23)*
1 x Scomparto principale
6 x Viti M6x10 mm *(#D)*
6 x Dadi M6 *(#J)*

Installazione:

- Montare la protezione per il grasso sulla camera principale con 2 viti M6x10 mm e 2 dadi M6.
- Ripetere il passaggio per le altre tre protezioni per il grasso e montare le protezioni centrali utilizzando le stesse viti e gli stessi dadi. .
  Vedere Fig. 27.

FIG. 27



28. INSTALLAZIONE DEI GANCI PER GLI UTENSILI

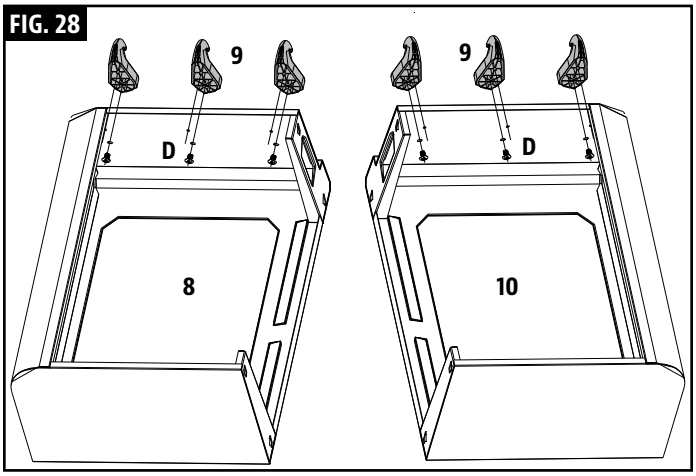
Parti necessarie:

6 x Ganci per gli utensili *(#9)*
1 x Ripiano lato sinistro *(#8)*
1 x Ripiano lato destro *(#10)*
6 x Viti M6x10 mm *(#D)*

Installazione:

- Fissare tre ganci per gli utensili al ripiano sul lato sinistro. Utilizzare: 3 x viti M6x10 mm.
  Vedere Fig. 28.
- Ripetere questo passaggio per il ripiano sul lato destro.

FIG. 28



29. MONTAGGIO DEL RIPIANO LATO SINISTRO

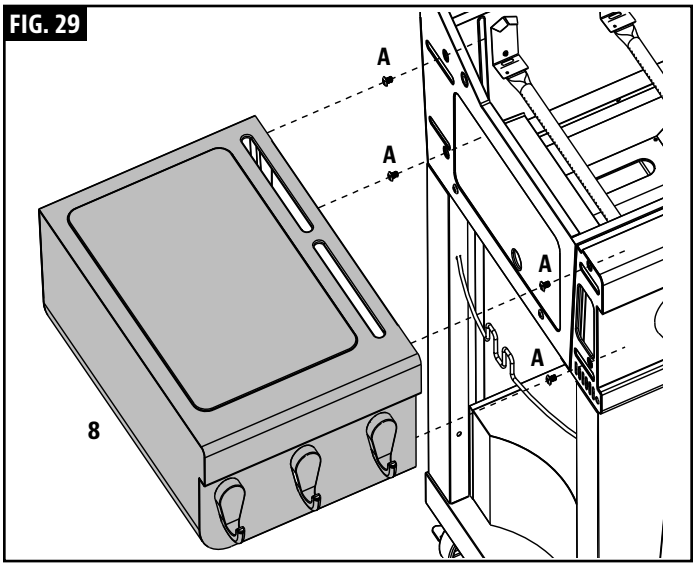
Parti necessarie:

1 x Ripiano lato sinistro *(#8)*
1 x Scomparto principale
4 x Viti M6x15 mm *(#A)*

Installazione:

- Fissare 4 viti M6x15 mm sul lato sinistro della camera principale e lasciarne sporgere circa 6 mm.
- Quindi appoggiare il ripiano del lato sinistro alle quattro viti e spingerlo in posizione verso il basso, prima di serrare completamente le 4 viti M6x15 mm.
  Vedere Fig. 29.

FIG. 29



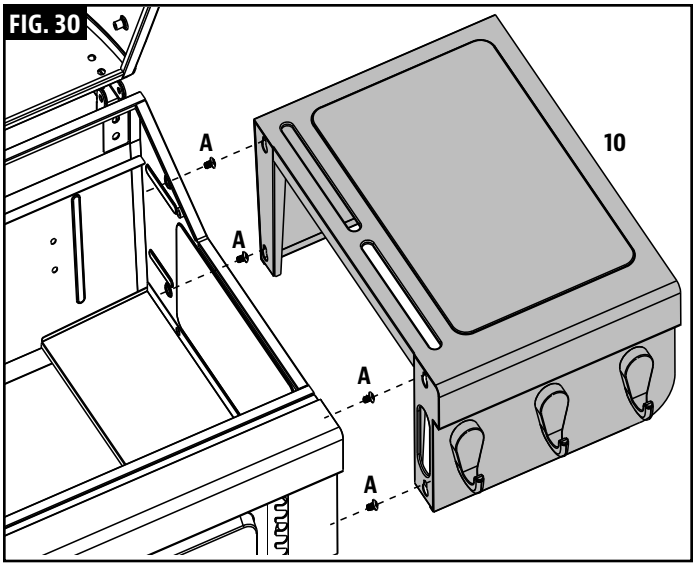
30. MONTAGGIO DEL RIPIANO LATO DESTRO

Parti necessarie:

1 x Ripiano lato destro *(#10)*
1 x Scomparto principale
4 x Viti M6x15 mm *(#A)*

Installazione:

- Fissare 4 viti M6x15 mm sul lato destro della camera principale e lasciarne sporgere circa 6 mm.
- Appoggiare il ripiano del lato destro alle quattro viti e spingerlo in posizione verso il basso, prima di serrare completamente le 4 viti M6x15 mm.
  Vedere Fig. 30.



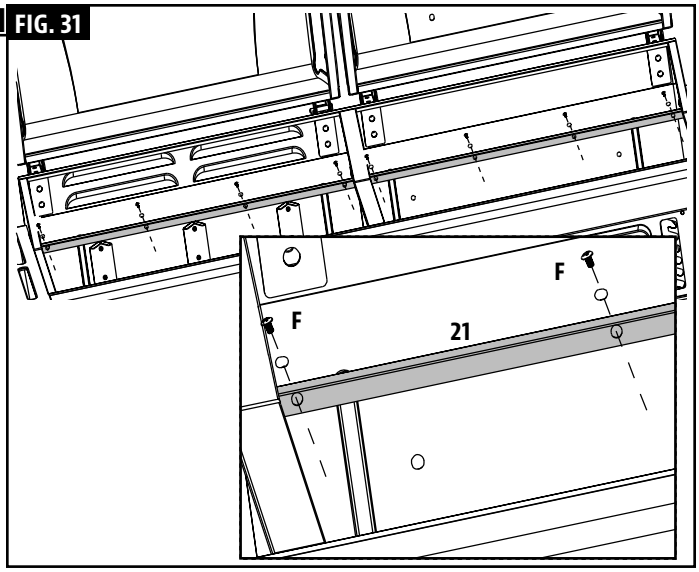
31. MONTAGGIO DEI SUPPORTI POSTERIORI DELLE GRIGLIE DI COTTURA

Parti necessarie:

2 x Supporti posteriori delle griglie di cottura *(#21)*
1 x Scomparto principale
8 x Viti M4x10 mm *(#F)*

Installazione:

- Fissare il supporto posteriore delle griglie di cottura al pannello posteriore della camera principale per cottura a carbonella.
  Utilizzare: 4 x viti M4x10 mm.
  Vedere Fig. 31.
- Ripetere questo passaggio nella camera principale per cottura a gas.



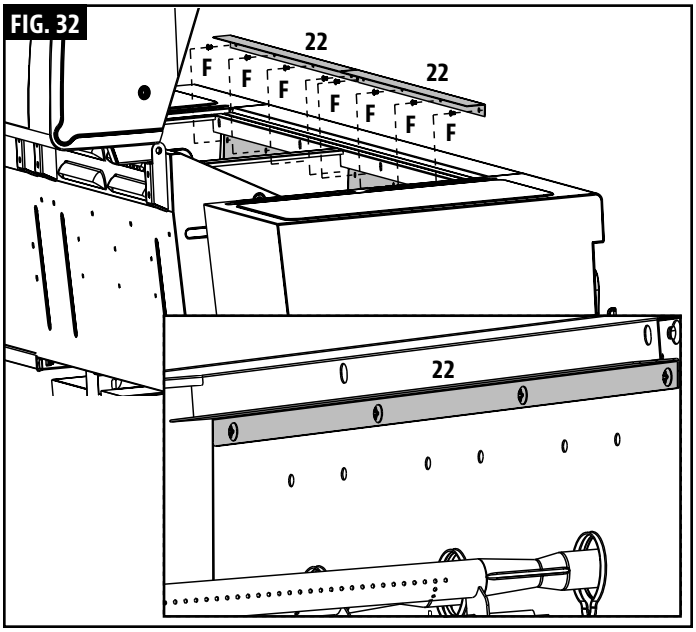
32. MONTAGGIO DEI SUPPORTI ANTERIORI DELLE GRIGLIE DI COTTURA

Parti necessarie:

2 x Supporti anteriori delle griglie di cottura *(#22)*
1 x Scomparto principale
8 x Viti M4x10 mm *(#F)*

Installazione:

- Fissare i supporti anteriori delle griglie di cottura alla parte anteriore della camera principale per cottura a carbonella.
  Utilizzare: 4 x viti M4x10 mm.
  Vedere Fig. 32.
- Ripetere questo passaggio nella camera principale per cottura a gas.



33. MONTAGGIO DEI SUPPORTI PER GLI SCHERMI TERMICI

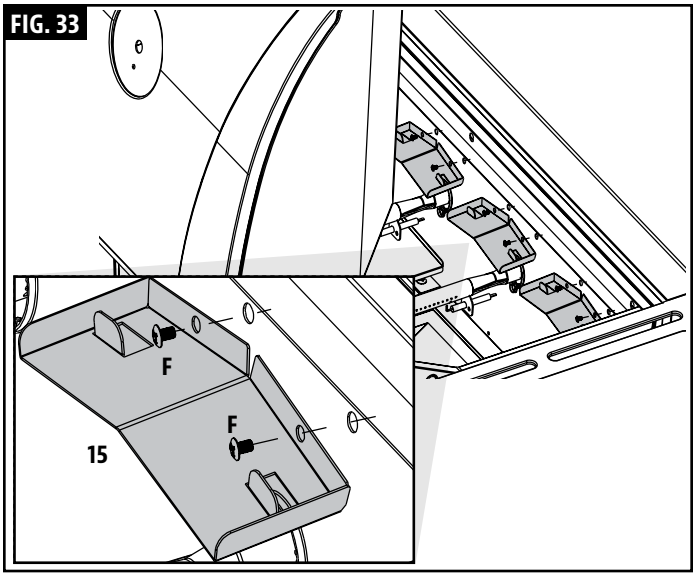
Parti necessarie:

3 x Supporti degli schermi termici *(#15)*
1 x Scomparto principale del gas
6 x Viti M4x10 mm *(#F)*

Installazione:

· Fissare i tre supporti per schermi termici alla parte anteriore della camera principale per cottura a gas. Utilizzare: 6 x viti M4x10 mm. Vedere Fig. 33.

FIG. 33



34. POSIZIONAMENTO DEGLI SCHERMI TERMICI

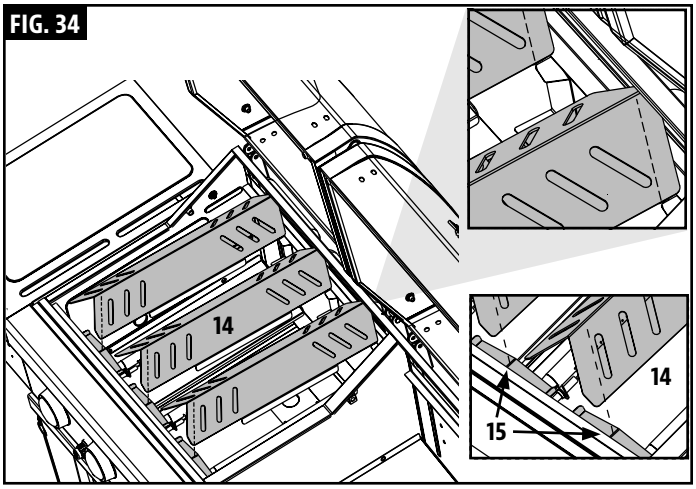
Parti necessarie:

3 x Schermi termici *(#14)*
3 x Supporti degli schermi termici *(#15)*

Installazione:

· Posizionare i tre schermi termici sui relativi supporti. Vedere Fig. 34.

FIG. 34



35. MONTAGGIO DEL SISTEMA DI SOLLEVAMENTO DEL VASSOIO DELLA CARBONELLA

Parti necessarie:

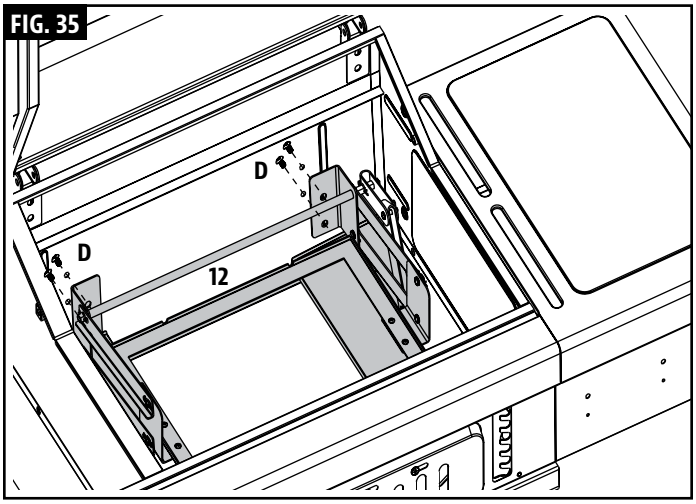
1 x Sistema di sollevamento del vassoio della carbonella *(#12)*
1 x Scomparto carbone principale
4 x Viti M6x10 mm *(#D)*

Installazione:

· Montare il sistema di sollevamento del vassoio della carbonella sulla parte posteriore della camera principale per cottura a carbonella. Utilizzare: 4 x viti M6x10 mm. Vedere Fig. 35.

Nota: il coperchio della camera per cottura a gas deve essere chiuso prima dell'assemblaggio.

FIG. 35



36. FISSAGGIO DEL SISTEMA DI SOLLEVAMENTO DEL VASSOIO DELLA CARBONELLA

Parti necessarie:

1 x Gruppo della manopola per il sollevamento del vassoio della carbonella *(#20)*
1 x Scomparto carbone principale
2 x Perni per cardini *(#K)*
2 x Copiglie a R *(#L)*

Installazione:

- Inserire il gruppo della manopola per il sollevamento del vassoio della carbonella nella fessura di regolazione e nel foro della piastra interna. Allineare il foro nella parte terminale della manopola di sollevamento con i fori nella staffa a forma di "U" posizionata nella parte posteriore della camera principale per cottura a carbonella. Vedere Fig. 36.1 e Fig. 36.2.
- Collegare la manopola di sollevamento e la staffa a "U" inserendo un perno per cardini. Vedere Fig. 36.3.
- Quindi inserire una copiglia a R nel foro del perno per cardini. Collegare la manopola di sollevamento al sistema di sollevamento inserendo un perno per cardini nel braccio di sollevamento a "U" e nel foro al centro di tale manopola di sollevamento. Vedere Fig. 36.4.
- Inserire una copiglia a R nel foro del perno per cardini. Rimuovere il laccetto posizionato nella fessura di regolazione. Vedere Fig. 36.1.
- A questo punto, regolare il sistema di sollevamento del vassoio della carbonella all'altezza desiderata spostando la manopola di sollevamento verso sinistra e quindi alzandola o abbassandola.

FIG. 36.1

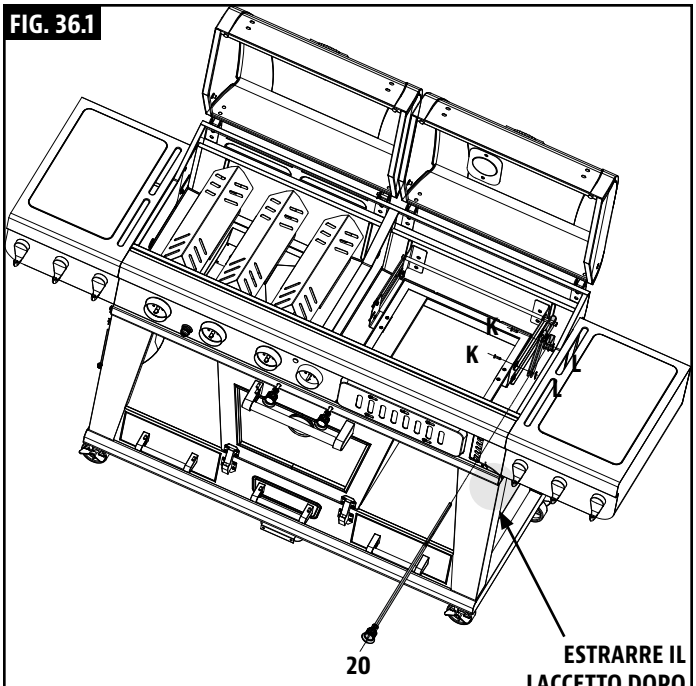


FIG. 36.2

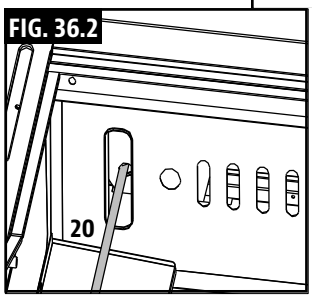


FIG. 36.3

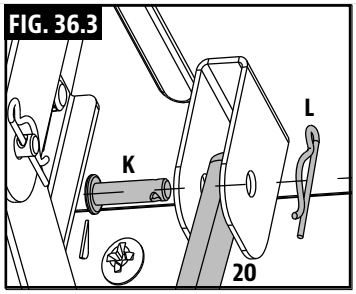
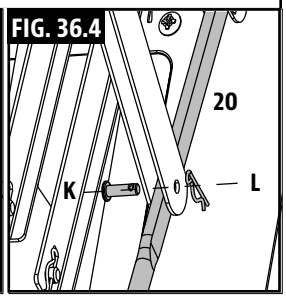


FIG. 36.4



37. POSIZIONAMENTO DELLE MANOPOLE NERE PER IL CONTROLLO DEL GAS

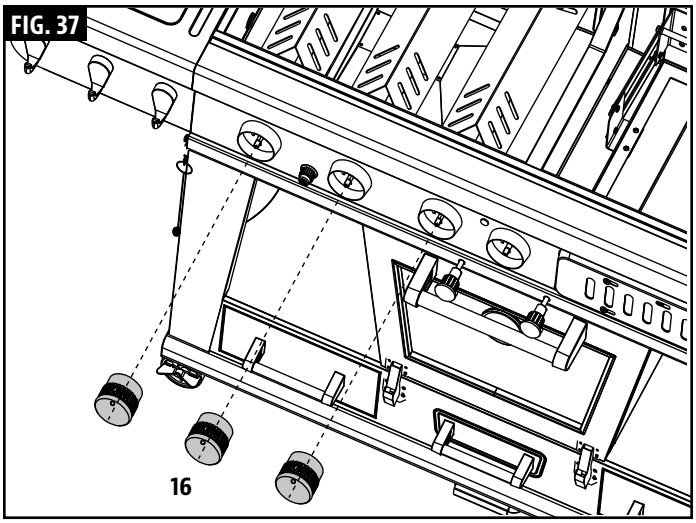
Parti necessarie:

3 x Manopole per il controllo del gas (nere) *(#16)*

Installazione:

- Posizionare le tre manopole nere per il controllo del gas sullo stelo della valvola, assicurandosi di allineare la parte piatta dello stelo con la parte piatta della manopola. Spingere la manopola nera per il controllo del gas sullo stelo fino a fissarla saldamente. Vedere Fig. 37.

FIG. 37



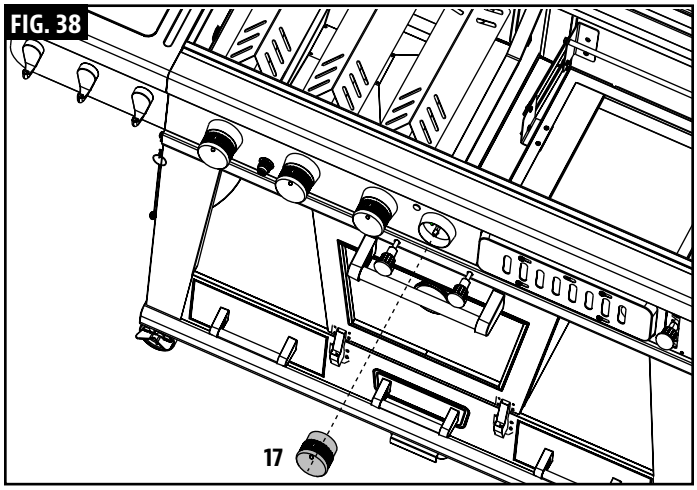
38. POSIZIONAMENTO DELLA MANOPOLA DI CONTROLLO ARGENTATA

Parti necessarie:

1 x Manopole per il controllo dell'affumicatore (argentate) *(#17)*

Installazione:

· Posizionare la manopola argentata di controllo dell'affumicatore sullo stelo, assicurandosi di allineare la parte piatta dello stelo con la parte piatta della manopola. Spingere la manopola argentata per il controllo dell'affumicatore sullo stelo fino a fissarla saldamente. Vedere Fig. 38.



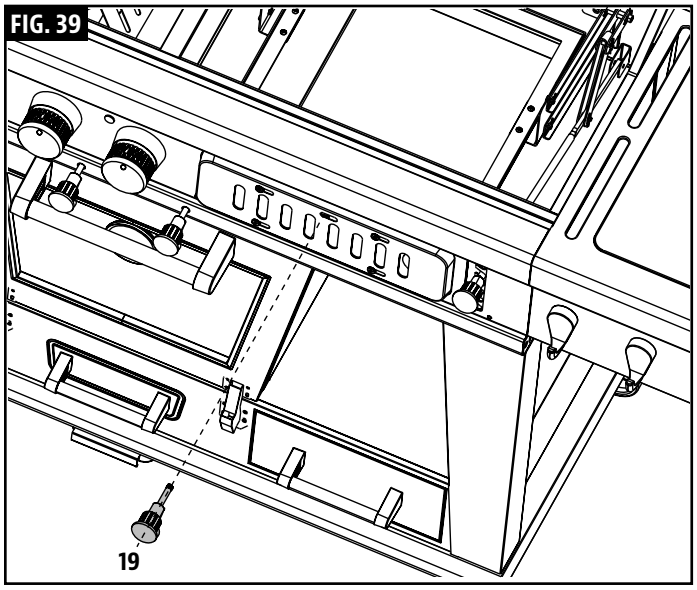
39. FISSAGGIO DELLA MANOPOLA DELLA VALVOLA DI TIRAGGIO DEL VASSOIO DELLA CARBONELLA

Parti necessarie:

1 x Gruppo della manopola della valvola di tiraggio del vassoio della carbonella *(#19)*
1 x Serranda dell'aria della camera del carbone

Installazione:

· Avvitare il gruppo della manopola della valvola di tiraggio del vassoio della carbonella sulla valvola di tiraggio della camera per la cottura a carbonella. Vedere Fig. 39.



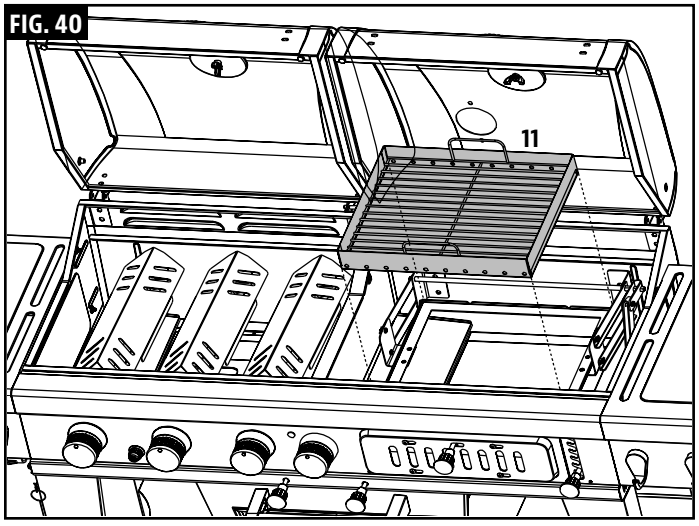
40. POSIZIONAMENTO DEL VASSOIO DELLA CARBONELLA

Parti necessarie:

1 x Vassoio della carbonella *(#11)*

Installazione:

· Posizionare il vassoio della carbonella sul relativo sistema di sollevamento.
Vedere Fig. 40.



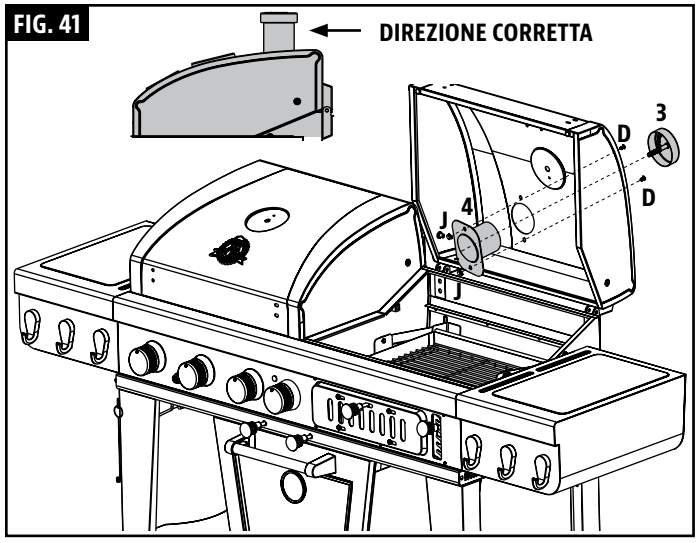
41. MONTAGGIO DEL FUMAIOLO

Parti necessarie:

1 x Fumaiolo *(#4)*
1 x Coperchio del fumaiolo *(#3)*
1 x Coperchio area a carbonella
2 x Viti M6x10 mm *(#D)*
2 x Dadi M6 *(#J)*

Installazione:

- Rimuovere il coperchio del fumaiolo dal fumaiolo. Inserire il fumaiolo nel coperchio della camera per la cottura a carbonella procedendo dall'interno. Fissare il gruppo del fumaiolo al coperchio utilizzando 2 viti M6x10 mm inserite nel coperchio dall'esterno e assicurare saldamente il fumaiolo con 2 dadi M6 all'interno del coperchio. Avvitare il coperchio del fumaiolo sul fumaiolo.
  Vedere Fig. 41.



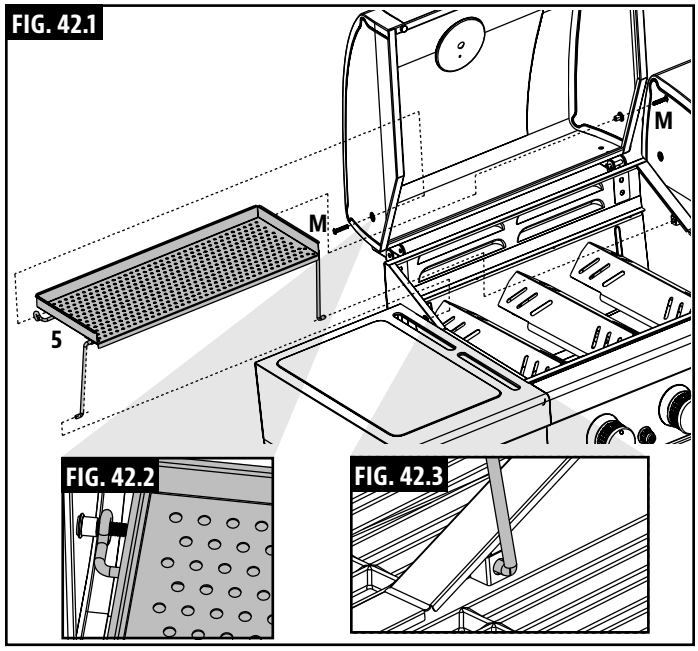
42. INSTALLAZIONE DELLA RASTRELLIERA PER RISCALDARE IL CIBO (GRIGLIA A GAS)

Parti necessarie:

1 x Rastrelliere per riscaldare il cibo *(#5*)
1 x Coperchio area a gas
1 x Scomparto principale del gas
2 x Viti M6x30 mm *(#M)*

Installazione:

- Avvitare 1 vite M6x30 mm sul coperchio della camera per cottura a gas dall'esterno, posizionare 1 rastrelliera per riscaldare il cibo sulla griglia a gas in modo che la vite si infili nell'apposito occhiello.
  Vedere Fig. 42.1 e Fig. 42.2.
- Allineare l'occhiello presente all'estremità opposta della rastrelliera per riscaldare il cibo con il corrispondente foro sul coperchio e inserire 1 vite M6x30 mm. Inserire i supporti metallici nei fori della camera principale per la cottura a gas.
  Vedere Fig. 42.3.



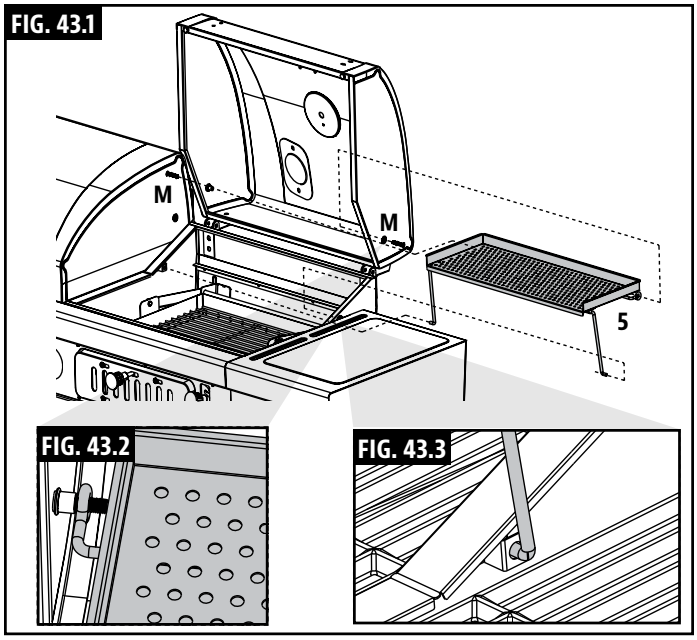
43. INSTALLAZIONE DELLA RASTRELLIERA PER RISCALDARE IL CIBO (GRIGLIA A CARBONELLA)

Parti necessarie:

1 x Rastrelliere per riscaldare il cibo *(#5*)
1 x Coperchio area a carbonella
1 x Scomparto carbone principale
2 x Viti M6x30 mm *(#M)*

Installazione:

- Avvitare 1 vite M6x30 mm sul coperchio della camera per cottura a carbonella dall'esterno, posizionare 1 rastrelliera per riscaldare il cibo sulla griglia a carbonella in modo che la vite si infili nell'apposito occhiello.
  Vedere Fig. 43.1 e Fig. 43.2.
- Allineare quindi l'occhiello presente all'estremità opposta della rastrelliera per riscaldare il cibo con il corrispondente foro sul coperchio e inserire 1 vite M6x30 mm. Inserire i supporti metallici nei fori della camera principale per la cottura a carbonella.
  Vedere Fig. 43.3.



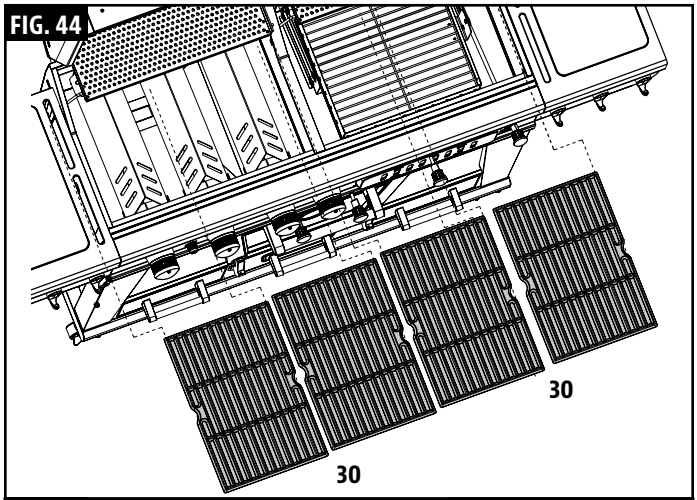
44. POSIZIONAMENTO DELLE GRIGLIE DI COTTURA

Parti necessarie:

4 x Griglie di cottura *(#30*)

Installazione:

- Posizionare le quattro griglie di cottura (30) all'interno dei relativi supporti.
  Vedere Fig. 44.



45. INSTALLAZIONE DEI TERMOMETRI DEI COPERCHI

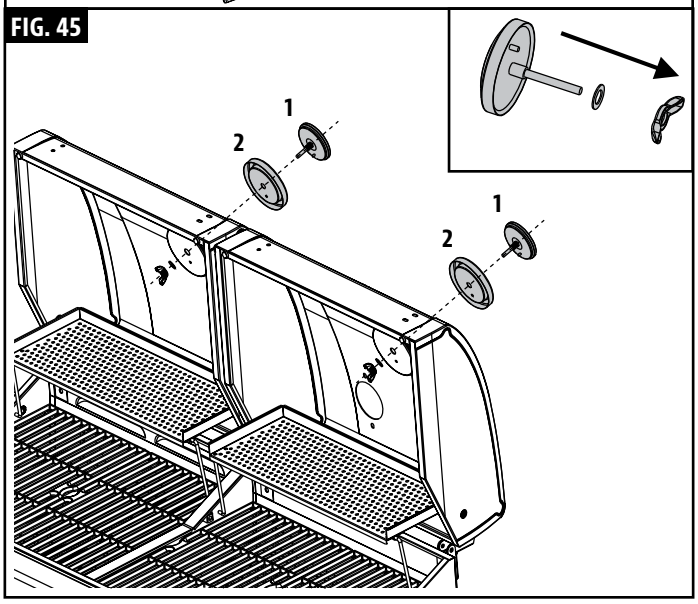
Parti necessarie:

2 x Termometro *(#1)*
2 x Ghiere dei termometri *(#2)*
1 x Coperchio area a gas
1 x Coperchio area a carbonella

Nota: il termometro è fornito con una rondella in fibra e un dado a farfalla.

Installazione:

- Innanzitutto, rimuovere il dado a farfalla e la rondella dai 2 termometri. Inserire la sonda del termometro nella ghiera e nel foro di montaggio nella parte superiore del gruppo del coperchio della camera per cottura a gas. Operando dall'interno del coperchio, posizionare la rondella in fibra e il dado a farfalla sul perno di montaggio filettato e serrare a mano.
  Vedere Fig. 45.
- Ripetere questo passaggio per il coperchio della camera per cottura a carbonella.



46. MONTAGGIO DELLE MANIGLIE DEI COPERCHI

Parti necessarie:

2 x Maniglie dei coperchi *(#6)*
4 x Distanziatori delle maniglie dei coperchi *(#7)*
1 x Coperchio area a gas
1 x Coperchio area a carbonella
8 x Viti M6x15 mm *(#A)*

Installazione:

· Fissare le 2 maniglie dei coperchi e i relativi 4 distanziatori grandi ai coperchi dalla camera per cottura a gas e a carbonella utilizzando
Vedere Fig. 46.1

Nota: le fessure presenti su entrambi i lati della maniglia del coperchio devono essere inserite nelle aree in rilievo all'interno dei distanziatori della maniglia. See Fig. 46.2.

FIG. 46.1

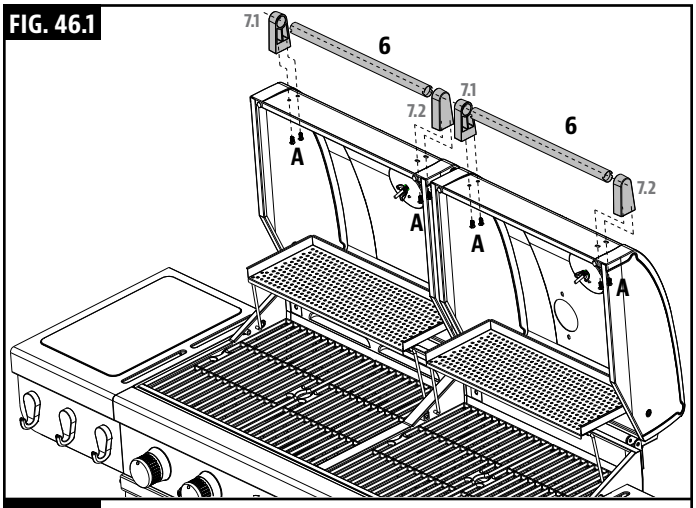
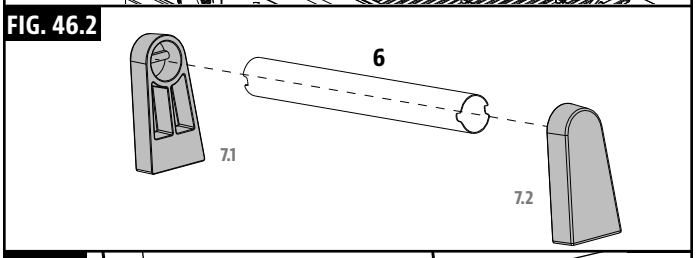


FIG. 46.2



47. MONTAGGIO DEL GANCIO PER IL TUBO

Parti necessarie:

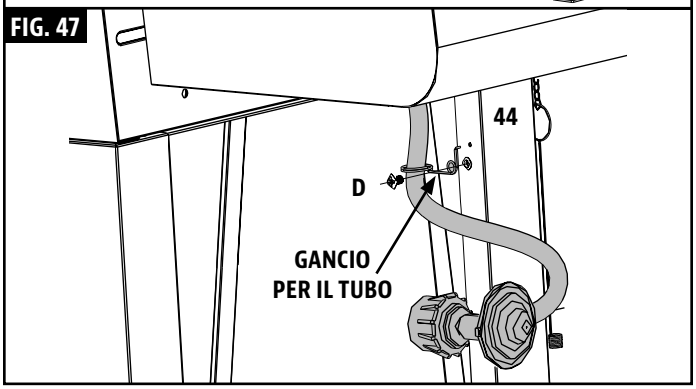
1 x Gancio metallico per il tubo
(pre-assemblato sul tubo)
1 x Gamba di supporto sinistra *(#44)*
1 x Viti M6x10 mm *(#D)*

Nota: se non è incluso alcun regolatore, ignorare questo passaggio.

Installazione:

· Fissare il gancio metallico per il tubo alla gamba di supporto *(anteriore)* sinistra.
Utilizzare: 1 x vite M6x10 mm.
Vedere Fig. 47.

FIG. 47



48. INSTALLAZIONE DELLE BATTERIE PER L'ACCENDIGAS

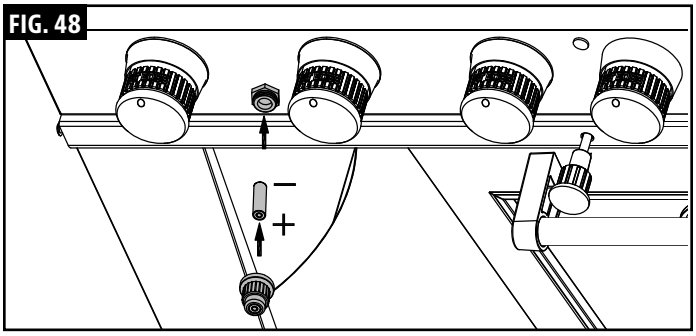
Parti necessarie:

1 x Batteria AA

Installazione:

· Svitare *(in senso antiorario)* il pulsante del dispositivo di accensione dal pannello. Inserire una batteria AA con il polo positivo rivolto verso l'esterno, come indicato in Fig 48.

FIG. 48



49. SOSTITUISCI IL CAVO DI ALIMENTAZIONE

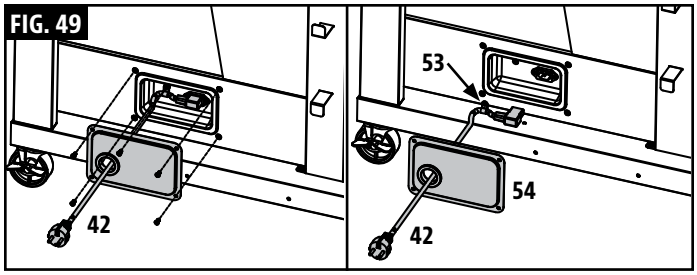
Parti necessarie:

1 x Cavo di alimentazione *(#42)*
1 x Copiglia cavo di alimentazione *(#53)*
1 x Coperchio *(#54)*

Installazione:

- Sostituisci il cavo di alimentazione con il cavo di alimentazione corretto per il tuo paese, se scopri che il cavo di alimentazione non corrisponde alla spina che stai usando.
- Posizionare i copiglia cavo di alimentazione sul cavo di alimentazione corretto. Inserire il cavo di alimentazione nella scanalatura sul retro del tavolo inferiore. Fissare il fermacavo alla parte posteriore del tavolo inferiore con la vite precedentemente installata per assemblare la piastra di copertura situata sul retro del tavolo inferiore e completare la sostituzione.

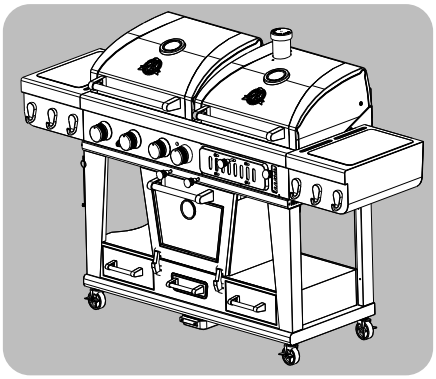
FIG. 49



50. CONTROLLO DELL'ASSEMBLAGGIO COMPLETO

- Si consiglia di pulire l'esterno dell'unità da residui, sporcizia, ecc. utilizzando acqua tiepida e sapone e un panno morbido.
- Rimuovere tutti i fogli pubblicitari ed eventuali residui adesivi.
- Utilizzare una soluzione di acqua e aceto per pulire il vetro dell'affumicatore. Non utilizzare un detergente per vetri perché potrebbe depositare una patina sul vetro che si surriscalderebbe.

FIG. 50



COLLEGAMENTO A UN'ALIMENTAZIONE A GAS

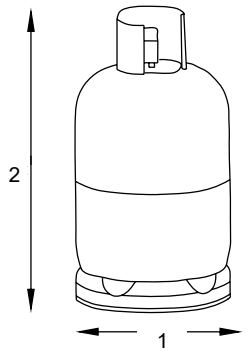
GAS E REGOLATORE

Questo barbecue può utilizzare bombole contenenti gas propano, butano o una miscela di gas di petrolio liquefatti (GPL) composta da propano e butano. Le bombole di propano forniscono gas tutto l'anno, anche nelle fredde giornate invernali. Le bombole di butano forniscono gas sufficiente in estate, ma potrebbero influire sulle prestazioni del barbecue e limitare il calore emesso dai bruciatori, soprattutto se la temperatura del gas inizia a scendere sotto i +10 °C. Potrebbe essere necessaria una chiave per sostituire le bombole del gas.

- Il tubo flessibile deve essere collegato liberamente senza pieghe, torsioni o tensioni di alcun genere che potrebbero ostruire il libero flusso del gas. Ispezionare sempre il tubo prima dell'uso al fine di rilevare eventuali tagli, incrinature o usura eccessiva.
- Eccetto il punto di collegamento, nessuna parte del tubo flessibile deve toccare le parti calde del barbecue. Se il tubo presenta segni di danneggiamento, deve essere sostituito con un tubo adatto all'uso con gas GPL che soddisfi le norme nazionali del paese in cui viene utilizzato.
- Un tubo adatto deve essere conforme alla norma EN16436-1 e la sua lunghezza non deve superare 1,5 metri.

Per prestazioni ottimali, si consiglia l'utilizzo di una bombola di gas da 5-15 kg.

CONSIGLI PER LA SICUREZZA E LA CURA



Legenda

1 = diametro massimo
2 = altezza massima

Le dimensioni massime della bombola di gas da utilizzare sono pari a 31,5 cm di diametro e 58 cm di altezza.

Non montare mai la bombola del gas sotto il barbecue sul ripiano di base, poiché ciò potrebbe causare gravi lesioni all'utente, nonché ad altre persone e/o cose. **Posizionare sempre la bombola del gas sul lato sinistro o destro dell'apparecchiatura. La bombola deve essere posizionata il più lontano possibile dall'apparecchiatura senza tendere il tubo.**

Questa apparecchiatura è adatta solo per l'uso con gas butano o propano a bassa pressione e una bombola dotata di apposito regolatore a bassa pressione e di un tubo flessibile. Il tubo flessibile deve essere fissato al regolatore e all'apparecchiatura con le apposite fascette o con un dado. Questo barbecue è predisposto per funzionare con un regolatore da 28-30 mbar con gas butano o con un regolatore da 37 mbar con gas propano. Utilizzare un regolatore adatto certificato in base alla norma EN16129. Consultare il proprio rivenditore di bombole GPL per informazioni su un regolatore adatto per la bombola di gas in uso.

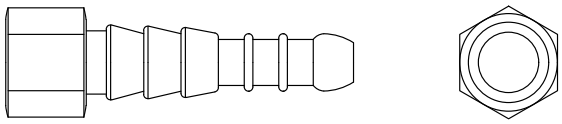
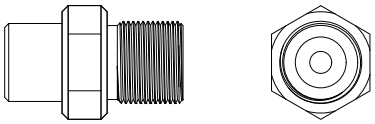
REQUISITI DELLA BOMBOLA DI GAS

La griglia è impostata e testata solo con l'uso di gas propano liquido. Il regolatore in dotazione è impostato per una colonna d'acqua di 27,94 cm e deve essere usato solo con gas GPL. Il regolatore e il tubo forniti dal produttore devono essere usati con una bombola di gas GPL da 9 kg. **Contattare il proprio rivenditore di gas per speciali regolatori di gas in volume che alimenta altre apparecchiature.**

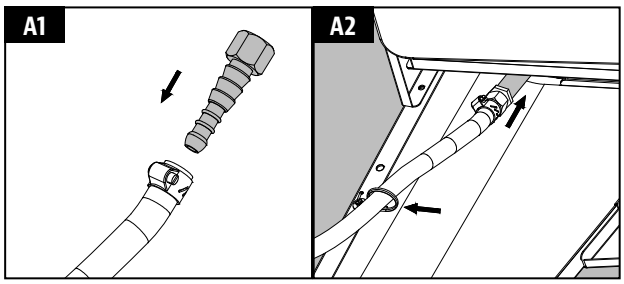
ATTENZIONE: è importante ispezionare il tubo della linea del gas in tutta la sua lunghezza. Se sono evidenti abrasioni o segni di usura eccessivi, o il tubo è tagliato, è necessario sostituirlo prima di usare l'apparecchio.

CONNESSIONE PER CONNETTORE

NOTA: IL KIT DI CONNETTORI NON È INCLUSO SE IL REGOLATORE È PRE-ASSEMBLATO.

CONNETTORE A	CONNETTORE B
	
Connettore A per paesi: BE, CZ, SK, SL, DK, IE, GB, IS, LU, CO, RO, MLT, CYP, LTU, EST, LVA, ISR, ES, PT, FI, NO, GR, IT, SE, BUL, HU	**Connettore B per paesi:** FR

CONNESSIONE PER CONNETTORE A

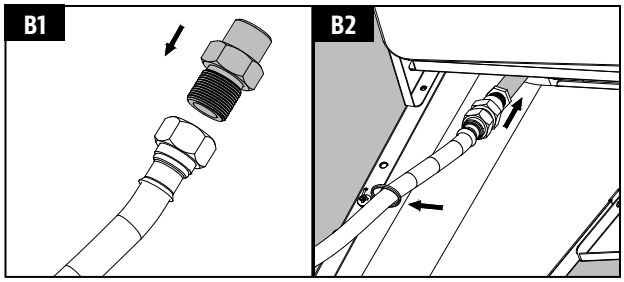


1. Inserire l'estremità più stretta del connettore nel tubo del regolatore, quindi bloccarlo con la fascetta. Vedere A1.
2. Far passare il connettore nell'anello metallico, quindi collegarlo al collettore e serrare completamente. Vedere A2.

Nota: se non è incluso alcun anello metallico, ignorare questo passaggio.

3. Collegare il regolatore alla bombola del gas e aprire quest'ultima assicurandosi che la manopola dell'unità sia in posizione OFF (spento). Distribuire il sapone su tutto il giunto tra il connettore e il tubo del regolatore e tra il collettore e il connettore. Verificare la presenza di eventuali perdite di gas. Se si rileva una perdita, serrare nuovamente il connettore o il collettore fino a quando non è più possibile osservare la perdita.

CONNESSIONE PER CONNETTORE B



1. Avvitare l'estremità filettata del connettore maschio nell'estremità filettata femmina del tubo del regolatore e serrare completamente. Vedere B1.
2. Far passare il connettore nell'anello metallico, quindi collegarlo al collettore e serrare completamente. Vedere B2.

Nota: se non è incluso alcun anello metallico, ignorare questo passaggio.

3. Collegare il regolatore alla bombola del gas e aprire quest'ultima assicurandosi che la manopola dell'unità sia in posizione OFF (spento). Distribuire il sapone su tutto il giunto tra il connettore e il tubo del regolatore e tra il collettore e il connettore. Verificare la presenza di eventuali perdite di gas. Se si rileva una perdita, serrare nuovamente il connettore o il collettore fino a quando non è più possibile osservare la perdita.

NSTALLAZIONE DELLA BOMBOLA DI GAS

1. Dal lato del carrello, posizionare a terra la base dell'anello del cilindro da 9 kg. Assicurarsi che la valvola della bombola sia in posizione OFF. Assicurarsi che la bombola sia completamente verticale; è pericoloso usare la griglia se la bombola del gas non è installata correttamente.
2. Assicurarsi che la valvola del regolatore sulla griglia sia completamente chiusa girando la manopola in senso orario fino alla posizione OFF.
3. Rimuovere i coperchi protettivi dall'apertura della valvola del regolatore e dalla parte superiore della bombola del gas. Conservare i coperchi.
4. Inserire la valvola della bombola del gas nell'apertura filettata della valvola del regolatore. Ruotare la bombola in senso orario finché non risulti stabile. Serrare solo manualmente. **Fig 1**.
5. La bombola di gas è ora installata.

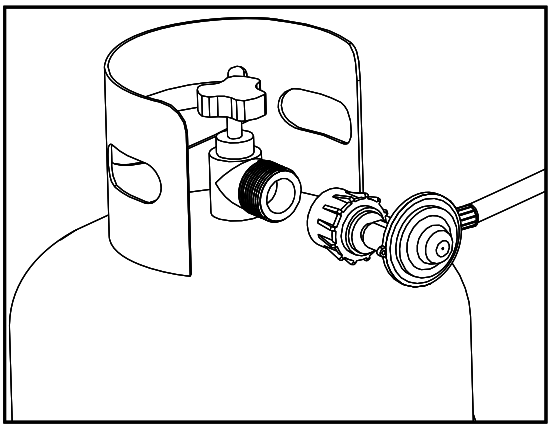


FIG. 1

PREPARATIVI PER L'USO - TEST ANTI-FUGA

ATTENZIONE: NON USARE MAI LA GRIGLIA SENZA AVER ESEGUITO IL TEST DI RILEVAMENTO DELLE PERDITE SU TUTTI I COLLEGAMENTI DEL GAS, SULLE TUBAZIONI E SUL SERBATOIO DEL PROPANO.

PERICOLO: PER PREVENIRE RISCHI DI INCENDI O ESPLOSIONI:

- Non fumare né consentire la presenza di fonti di accensione nell'area mentre si sta eseguendo un test di perdita.
- Eseguire il test ALL'APERTO in un'area ben ventilata e protetta dal vento.
- Non eseguire mai un test di rilevamento delle perdite con un fiammifero o una fiamma libera.
- Non eseguire mai un test di rilevamento delle perdite mentre la griglia è in uso o quando la griglia è ancora calda.

QUANDO ESEGUIRE UN TEST DI RILEVAMENTO DELLE PERDITE:

- Dopo aver assemblato la griglia e prima di accenderla per la prima volta, anche se viene acquistata già completamente assemblata.
- Ogni volta che la bombola del GPL viene riempita o sostituita, oppure se qualsiasi componente relativo alla gestione del gas viene scollegato o sostituito.

CONTROLLO DELLE PERDITE

ATTENZIONE: odori forti, raffreddori, congestione nasale, ecc. possono impedire la rilevazione del propano tramite l'olfatto. Usare cautela e buon senso quando si conduce un test di rilevamento delle perdite.

Nota: il test di rilevamento delle perdite deve essere eseguito in un'area tranquilla, riparata dal vento e dotata di un'adeguata illuminazione in modo che sia possibile vedere se si stanno formando delle bolle o che le perdite più grandi possano essere individuate tramite l'olfatto o l'udito.

1. Preparare una miscela composta dal 50% di acqua e dal 50% di sapone liquido per piatti.
2. Aprire il coperchio.
3. Assicurarsi che tutte le manopole dei comandi siano nella posizione "OFF".
4. Aprire il gas tramite la valvola della bombola. Ruotare in senso antiorario la manopola della valvola della bombola per aprirla completamente. Se si sente un gorgoglio, oppure odore di gas, chiudere il gas. Stringere i collegamenti che perdono. Se viene individuata una perdita in prossimità del dado di connessione e se stringendolo la perdita non si arresta, ispezionare nuovamente la guarnizione in gomma della bombola del propano.
5. Applicare la miscela di acqua saponata ai seguenti componenti:
   - Saldature del serbatoio (bombola) del gas
   - Dado di connessione alla valvola della bombola
   - Lato posteriore del dado di connessione all'erogatore in ottone
   - Connessione dell'erogatore in ottone al regolatore
   - Valvola della bombola
   - Connessioni del regolatore al tubo di erogazione del gas
   - Tutta la lunghezza del tubo di erogazione del gas
   - Connessione del tubo al collettore del gas
   - Connessione del fornello laterale con il tubo, se opportuno
   - Calotta della valvola del fornello laterale, se opportuno
   - Connessione del tubo di erogazione del gas



6. Controllare ogni zona elencata alla ricerca di bolle, che indicano la presenza di una perdita. Le perdite più grandi potrebbero non venire individuate tramite le bolle, ma dovrebbero produrre un suono gorgogliante oppure causare odore di gas.
7. Chiudere l'erogazione del gas tramite la valvola della bombola.
8. Aprire le manopole di comando per rilasciare la pressione del gas nel tubo.
9. Ruotare le manopole nella posizione "OFF".
10. Stringere tutti gli eventuali collegamenti che presentano perdite. Se viene individuata una perdita in prossimità del dado di connessione e la perdita non si arresta nemmeno stringendo il dado, ispezionare nuovamente la guarnizione in gomma della bombola.
11. Ripetere il test con l'acqua saponata fino a che non vengono più individuate perdite.
12. Chiudere l'erogazione di gas tramite la valvola della bombola fino a che non si è pronti a utilizzare la griglia.
13. Rimuovere i residui di sapone con acqua fredda e asciugare con un panno.
14. Attendere 5 minuti per consentire a tutto il gas di disperdersi dall'area prima di accendere la griglia.

ATTENZIONE: NON usare la griglia se non si riescono ad arrestare le perdite. Contattare un servizio di riparazione di dispositivi a gas qualificato.

- La conservazione al chiuso di un dispositivo a gas per la cottura all'aperto è permessa soltanto se la bombola è disconnessa e rimossa dal dispositivo per la cottura all'aperto.
- Le bombole non devono essere conservate in un edificio o in un'area chiusa, garage e capanni compresi.
- Le bombole devono essere tenute lontano dalla portata dei bambini. Non spostare il dispositivo durante l'utilizzo.

SCOLLEGARE UNA BOMBOLA DI GAS

1. Assicurarsi che la valvola del regolatore sulla griglia sia completamente chiusa girando la manopola in senso orario fino alla posizione OFF.
2. Ruotare la bombola in senso antiorario (a mano) per scollegarla dall'apertura della valvola del regolatore. Riposizionare i coperchi protettivi sull'apertura della valvola del regolatore e dalla parte superiore della bombola del gas per metterla da parte (se non è vuota).

NOTA: se la griglia viene conservata all'interno, lasciare la bombola del gas all'esterno.

AVVERTENZA: non richiudere o trasportare la griglia con la bombola del gas attaccata. La valvola può allentarsi dalla bombola e causare una fuoriuscita di gas che potrebbe causare esplosione, incendio o gravi danni fisici. Disconnettere la bombola del gas prima di viaggiare o di mettere da parte la griglia.

Non accendere **MAI** la griglia a gas con il coperchio chiuso o prima di aver controllato che i tubi del bruciatore siano collocati completamente sopra gli orifizi della valvola.

L'attrezzatura elettrica fornita con l'apparecchiatura a gas per cottura all'aperto deve contenere, tra le istruzioni, quanto segue:

a. Per evitare scariche elettriche, non immergere cavi o spine in acqua o altri liquidi;

b. Scollegare dalla presa elettrica quando non in uso e prima della pulizia. Lasciar raffreddare prima di accendere o togliere componenti;

c. Non utilizzare nessuna attrezzatura a gas per cottura all'aperto con cavi o spine danneggiati, dopo un guasto o un danno di qualsiasi tipo arrecato all'attrezzatura. Contattare il produttore per la riparazione;

d. Non lasciare il cavo sospeso su un tavolo o a contatto con superfici roventi;

e. Non usare un'attrezzatura a gas per la cottura all'aperto per scopi diversi da quelli previsti;

f. Durante la connessione, collegare prima la spina all'attrezzatura a gas per la cottura all'aperto, quindi collegare l'attrezzatura alla presa di corrente;

g. Utilizzare solo un circuito protetto con interruttore salvavita (GFI) con questa attrezzatura a gas per la cottura all'aperto.

h. Non rimuovere mai la messa a terra né usare un connettore a 2 poli;

i. Usare solo prolunghe con messa a terra a 3 poli, classificate per l'alimentazione dell'attrezzatura e approvate per l'uso esterno con un W-A marking.

La griglia per esterni, una volta installata, deve essere messa a terra elettricamente conformemente alle normative locali o, in assenza di tali normative, al National Electrical Code ANSI/NFPA 70, o Canadian Electrical Code, CSA C22.1.

1. Non conservare una bombola di gas GPL sotto o vicino a questa apparecchiatura.
2. Non riempire mai la bombola oltre l'80%
3. Se le informazioni 1) e 2) non vengono seguite correttamente, può verificarsi un incendio e causare gravi incidenti o la morte.

Posizionare il coperchio anti-polvere sulla presa della valvola quando la bombola non è in uso. Installare solo il tipo di coperchio anti polvere sulla presa della valvola della bombola fornito con la valvola della bombola. Altri tipi di coperchi o spine potrebbero causare fuoriuscite di propano.

FUNZIONAMENTO DELLE MANOPOLE DI CONTROLLO

MANOPOLA BRUCIATORE A GAS



MANOPOLA AFFUMICATORE ELETTRICO



ISTRUZIONI OPERATIVE GAS PROPANO

DOVE ALLESTIRE LA GRIGLIA

Come per tutti gli elettrodomestici all'aperto, le condizioni meteorologiche esterne svolgono un ruolo importante per le prestazioni della griglia e il tempo di cottura necessario per una cottura perfetta. Tutte le unità Pit Boss® devono rispettare una distanza minima di 914 mm dalle strutture infiammabili e questa distanza deve essere mantenuta quando la griglia è in funzione. Questa apparecchiatura a pellet di legno non deve essere posizionata sotto un soffitto od oggetti infiammabili sospesi. Conservare la griglia in un'area sgombra da materiali infiammabili o altri vapori e liquidi infiammabili.

PRIMO UTILIZZO: STERILIZZAZIONE DELLA GRIGLIA

Prima di utilizzare la griglia con il cibo per la prima volta, è importante sterilizzare la griglia. Avviare la griglia e azionarla a una temperatura impostata di almeno (177°C / 350°F) per 30 minuti per accendere l'unità e liberarla da qualsiasi materiale estraneo.

PROCEDURA DI AVVIO AUTOMATICO

1. Verificare che la manopola del regolatore sia girata sulla posizione OFF.
2. Notare l'indicatore triangolare sull'alloggio d'argento del regolatore. Spingere la manopola del regolatore e ruotarla di 270 gradi (o 3/4) in senso antiorario su HIGH.
3. Spingere il pulsante del dispositivo di accensione ripetutamente finché non si accende la fiamma. Attendere di udire un "clic" che indica una scintilla dal dispositivo di accensione e controllare la presenza della fiamma per assicurarsi che il bruciatore sia acceso.
4. Una volta che il bruciatore si è acceso si può utilizzare la griglia alla temperatura desiderata.

Se il bruciatore si spegne, girare la manopola del regolatore sulla posizione OFF. Aprire il coperchio della griglia e attendere cinque minuti prima di riaccendere per permettere al gas accumulato di disperdersi.

PROCEDURA DI GUASTO DEL DISPOSITIVO DI ACCENSIONE

Se per qualsiasi motivo il dispositivo di accensione fallisce dopo tre o quattro tentativi, eseguire i seguenti passaggi o avviare la griglia utilizzando il metodo manuale.

1. Assicurarsi che la manopola del regolatore sia girata sulla posizione OFF. Consentire al gas accumulato di disperdersi.
2. Dopo cinque minuti controllare quanto segue:
   - Verificare visivamente che il dispositivo di accensione funzioni premendo il pulsante del dispositivo di accensione e controllando che esca una scintilla dalla punta del dispositivo. Se non si produce una scintilla, regolare la distanza tra la punta del dispositivo di accensione (elettrodo) e il bruciatore a 4,5 mm.
   - Confermare visivamente che il tubo del bruciatore e gli oblò non siano ostruiti. Se sono bloccati, seguire le istruzioni di cura e manutenzione.
3. Se uno qualsiasi dei punti precedenti non si verifica, seguire le istruzioni per la ***risoluzione dei problemi***.

PROCEDURA DI AVVIO MANUALE

1. Verificare che la manopola del regolatore sia girata sulla posizione OFF. Aprire il coperchio della griglia e far uscire il gas intrappolato.
2. Notare l'indicatore triangolare sull'alloggio d'argento del regolatore. Spingere la manopola del regolatore e ruotarla di 270 gradi (o 3/4) in senso antiorario su HIGH.
3. Rapidamente e facendo attenzione, con un fiammifero lungo o un accendino dal manico lungo, avvicinare una fiamma al bruciatore e vedere se il bruciatore si accende. Non tentare di accendere un'altra area del bruciatore. per evitare incidenti.

   NOTA: non usare alcool, liquido infiammabile o cherosene per accendere o ravvivare il fuoco nella griglia.
4. Continuare seguendo i passaggi quattro e cinque della ***procedura di avvio automatico.***

PRIMO UTILIZZO - MESSA IN FUNZIONE DEI BRUCIATORI

1. Assicurarsi che etichette, confezioni e pellicole protettive siano state rimosse dalla griglia.
2. Rimuovere gli oli di fabbricazione prima di cucinare su questa griglia per la prima volta, facendo funzionare la griglia per almeno 15 minuti su HIGH con il coperchio chiuso. In questo modo le parti interne verranno "pulite con il calore" e gli odori dissipati.

ACCENSIONE

ATTENZIONE: mantenere l'area dell'attrezzatura a gas per la cottura all'aperto sgombra da materiali infiammabili, benzina e altri vapori e liquidi infiammabili.

ATTENZIONE: NON ostruire il flusso di combustione e l'aria di ventilazione.

ATTENZIONE: controllare e pulire il bruciatore/tubi di venturi da insetti e nidi di insetti. Un tubo intasato può dar luogo a un incendio.

ATTENZIONE: tentare di accendere il bruciatore con il coperchio chiuso può dar luogo a un'esplosione.

1. Aprire il coperchio.
2. Controllare eventuali ostruzioni al flusso d'aria nei bruciatori. Ragni, ragnatele e insetti possono ostruire il bruciatore/tubo di venturi. Un bruciatore intasato può dar luogo a un incendio.
3. Tutte le manopole di controllo devono essere in posizione OFF.
4. Connettere la bombola di gas GPL come visto nella sezione "Installazione della bombola di gas GPL".
5. Girare la valvola della bombola di gas GPL su APERTA.
6. Premere e giare tutte le manopole di controllo su HIGH. Il bruciatore dovrebbe accendersi. Se non si accende, ripetere fino a tre volte.
7. Se l'accensione no si verifica in 5 secondi, girare la manopola di controllo del bruciatore su OFF, attendere 5 minuti e ripetere la procedura di accensione.
8. Se il dispositivo di accensione non accende il bruciatore, usare un fiammifero acceso assicurato con un'asta di accensione (in dotazione con la griglia) per accendere i bruciatori. Accedere ai bruciatori attraverso la griglia di cottura e le piastre di calore. Posizionare il fiammifero acceso sul lato vicino al bruciatore. **Fig. 2.**

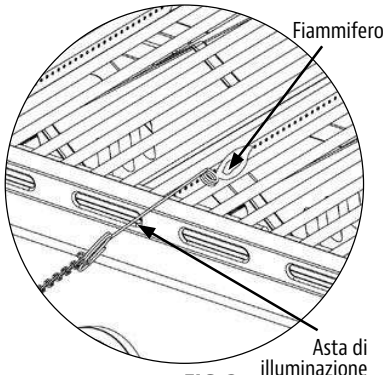


FIG. 2

Importante: usare sempre l'asta di accensione (inclusa) quando si accendono i bruciatori con un fiammifero.

9. Dopo l'accensione osservare la fiamma del bruciatore. Assicurarsi che tutte le bocchette del bruciatore siano accese e l'altezza della fiamma corrisponda a quella illustrata in figura. **Fig. 3.**
   NOTA: ciascun bruciatore si accende in modo indipendente - ripetere i passaggi da 5 a 9 per gli altri bruciatori.

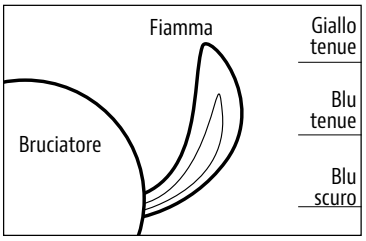


FIG. 3

ATTENZIONE: se la fiamma del bruciatore si spegne durante il funzionamento, girare immediatamente la manopola di controllo su OFF, la valvola della bombola del gas su CHIUSA e aprire il coperchio per lasciar uscire il gas per 5 minuti prima di riaccendere.

SPEGNIMENTO DELLA GRIGLIA

1. GPL: girare la valvola della bombola di gas su CHIUSA.
2. Girare tutte le manopole di controllo in senso orari sulla posizione OFF.
   NOTA: un suono simile a un "puff" è normale quando viene bruciato l'ultimo residuo di gas.

3. Disconnettere la bombola di gas GPL come visto nella sezione ***Scollegare la bombola di gas GPL***.

AVVERTENZA: lasciar raffreddare completamente la griglia e rimuovere la bombola del gas prima di mettere da parte la griglia, spostarla, o partire per un viaggio.

CONTROLLO DELLA FIAMMATE

ATTENZIONE: spegnere gli incendi di grasso chiudendo semplicemente il coperchio non è possibile.

1. Se l'incendio si sviluppa, girare le manopole di controllo in posizione OFF, la valvola della bombola del gas su CHIUSA. NON usare acqua su un incendio di grasso. L'uso dell'acqua può provocare schizzi di grasso e risultare in bruciature e danni fisici gravi o altri danni.
2. NON lasciare la griglia incustodita durante il preriscaldamento o la pulizia dai residui di cibo su HIGH. Se la griglia non è stata pulita, può verificarsi un incendio di grasso.

AVVERTENZA: durante la cottura, i materiali per estinguere il fuoco dovrebbero essere a portata di mano. Nell'eventualità di un incendio di grasso/olio, usare un estintore ad agente estinguente chimico secco di tipo BC o soffocare l'incendio con polvere, sabbia o bicarbonato di sodio. NON tentare di estinguere l'incendio con acqua.

3. Le fiammate fanno parte della cottura della carne su una griglia e si aggiungono al sapore unico del cibo grigliato.
4. **Fiammate eccessive possono cucinare troppo il cibo e risultare pericolose.**
5. **Importante: le fiammate eccessive sono il risultato di un accumulo di grasso sul fondo della griglia.**
6. Se si veridica un incendio di grasso, chiudere il coperchio e girare le manopole di controllo su OFF finché il grasso non ha finito di bruciare. Fare attenzione, durante l'apertura del coperchio può verificarsi una fiammata improvvisa.
7. Se si verifica una fiammata improvvisa, NON versare acqua sulle fiamme.

MINIMIZZARE LE FIAMMATE

1. Tagliare via il grasso in eccesso dalla carne prima di cucinarla.
2. Cucinare la carne ad alto contenuto di grassi con l'impostazione LOW o indirettamente.
3. Assicurarsi che la griglia sia su una superficie dura, piana e non infiammabile e che il grasso possa scolare nel recipiente per il grasso.

MODALITÀ DI UTILIZZO A CARBONELLA

ACCENSIONE INIZIALE

Alla prima accensione, la griglia emette un leggero odore. Si tratta di una circostanza normale causata dall'evaporazione di vernici e oli interni utilizzati nel processo di fabbricazione e non si verificherà in occasione degli utilizzi successivi. Basterà riscaldare la griglia alla massima potenza per 30 minuti o fino a quando l'odore non è più presente, con il coperchio principale chiuso e le aperture di ventilazione anteriori completamente aperte.

UTILIZZO DELLA CAMERA PRINCIPALE

Il vassoio per la carbonella può funzionare in sei diverse posizioni. Bloccare il vassoio della carbonella nella posizione più elevata, il più vicino possibile alle griglie di cottura, quando si avvia la griglia. Questa posizione viene utilizzata anche quando c'è bisogno di più calore, per una rapida "scottata" o per un calore intenso. Abbassando il vassoio per tenerlo più lontano dal cibo e regolando le prese d'aria, si ridurrà la temperatura e il cibo acquisirà il famoso sapore che deriva da una cottura lenta e a temperatura più bassa.

FUNZIONAMENTO DELLE APERTURE DI VENTILAZIONE

1. È possibile regolare la temperatura della griglia spostando il dispositivo di scorrimento laterale delle aperture di ventilazione anteriori verso destra o sinistra e ruotando il coperchio del fumaiolo per aprirlo e chiuderlo. Chiudere le aperture di ventilazione, in modo parziale o completo, contribuirà a raffreddare la carbonella. Non chiudere completamente le aperture di ventilazione a meno che non si stia tentando di raffreddare la carbonella o spegnere fiamme.
2. Quando si copre la griglia, aprire le aperture di ventilazione per consentire all'aria di muoversi all'interno della griglia.

MODALITÀ DI UTILIZZO DELL'AFFUMICATORE ELETTRICO

L'affumicatore è destinato esclusivamente all'uso in ambienti esterni e deve essere utilizzato su una superficie solida, piana e non infiammabile, lontano da sporgenze del tetto e/o da qualsiasi materiale infiammabile. Non utilizzare l'affumicatore su superfici in legno o su altre superfici infiammabili. Posizionare l'affumicatore in un'area esterna protetta dal vento e tenerlo lontano da finestre o porte aperte per impedire al fumo di entrare in casa.

MESSA IN FUNZIONE DELL'AFFUMICATORE:

Prima del primo utilizzo, trattare l'affumicatore per ridurre al minimo i danni alla finitura esterna ed eliminare l'odore di vernice che potrebbe conferire sapori innaturali al primo pasto cucinato.

1. Aprire lo sportello di vetro e, utilizzando della carta assorbente imbevuta di acqua e aceto, pulire la superficie del vetro. NON utilizzare detergenti per forno, per vetri o materiali abrasivi, poiché questi prodotti depositano sul vetro una sorta di patina e, se riscaldati, rendono il vetro sporco più velocemente e possono continuare a cuocere.
2. Rimuovere la vaschetta dell'acqua dall'affumicatore e non utilizzare legno aromatizzante durante la preparazione dell'apparecchiatura.
3. Collegare l'affumicatore a una presa elettrica.

AVVERTENZA: utilizzare sempre una presa a 3 poli dotata di messa a terra, cablata per 230 volt e protetta da un salvavita a 15 ampere. In caso di dubbi, contattare un elettricista qualificato. Non utilizzare altre apparecchiature o dispositivi elettrici sullo stesso circuito dell'affumicatore.

4. Ruotare la manopola di controllo sul livello più alto e far funzionare l'affumicatore a circa 150 °C (300 °F) per 45-60 minuti.
5. Spegnere e lasciar raffreddare completamente l'affumicatore elettrico.

ACCENSIONE DELL'AFFUMICATORE ELETTRICO

AVVERTENZA: utilizzare sempre una presa a 3 poli dotata di messa a terra, cablata per 230 volt e protetta da un salvavita a 15 ampere. In caso di dubbi sulla presa, contattare un elettricista qualificato. Non utilizzare l'affumicatore sullo stesso circuito di altre apparecchiature o dispositivi elettrici.

1. Assicurarsi che le due valvole di tiraggio superiori regolabili che collegano l'affumicatore alla griglia a gas e alla griglia a carbonella siano in posizione chiusa.
2. Aprire la presa d'aria dell'affumicatore situata nella parte posteriore dell'apparecchiatura.
3. Sollevare delicatamente la maniglia ed estrarre il contenitore del cippato di legno. Aprire il coperchio del contenitore e aggiungere del cippato. Si raccomanda l'uso di cippato (wood chips), non di pezzi di legno (wood chunks). Chiudere il coperchio del contenitore del cippato e inserire il contenitore nell'affumicatore. Il cippato non ha bisogno di essere bagnato.
4. Aprire lo sportello e, facendo attenzione, riempire per tre quarti la vaschetta per l'acqua con acqua tiepida o una marinata a scelta. Non riempire completamente la vaschetta poiché l'acqua potrebbe traboccare durante l'uso.

AVVERTENZA: NON VERSARE ACQUA, MARINATA O ALTRI LIQUIDI SULLA RESISTENZA ELETTRICA E SUL CONTROLLER.

5. Se necessario, rimuovere le griglie di cottura per consentire l'altezza adatta ai cibi da affumicare.

AVVERTENZA: non coprire i ripiani di cottura con fogli di metallo. Ciò intrappola il calore, causando gravi danni.

6. Posizionare il cibo sulle griglie di cottura in un unico strato e lasciare uno spazio di circa 2,5 cm tra i singoli pezzi per consentire al fumo e all'umidità di circolare uniformemente. Inserire la griglia di cottura sulle relative staffe di supporto. Ripetere i passaggi per ogni griglia di cottura utilizzata.
7. Chiudere lo sportello e collegare l'affumicatore a una presa elettrica.
8. Regolare il controller elettrico in posizione High e lasciar riscaldare l'affumicatore. Il termometro sulla parte anteriore dell'unità consentirà di sapere quando l'affumicatore è vicino alla temperatura desiderata e sarà possibile regolare il controller di conseguenza.
9. Controllare periodicamente il livello dell'acqua e aggiungerne altra se necessario. Per aggiungere acqua, indossare un guanto

da forno e far scivolare leggermente il supporto della vaschetta dell'acqua verso lo sportello, aggiungere acqua e rimettere in posizione il supporto e la vaschetta.

10. Controllare periodicamente il contenitore del cippato e aggiungerne altro se necessario. Indossando un guanto da forno, sollevare delicatamente la maniglia del contenitore ed estrarlo. Posizionare il contenitore caldo su una superficie non infiammabile, aprire con cautela il coperchio e aggiungere altri trucioli, se necessario. Rimettere il contenitore nel vano.

NOTA: le prestazioni dell'affumicatore dipendono dalla temperatura ambiente, dalle condizioni del vento e dalla quantità di cibo.

SUGGERIMENTO: per ottenere un sapore più completo, è possibile aggiungere erbe fresche, quali rosmarino, timo o foglie di alloro, oppure della frutta (fette di lime o limone) o persino la propria bevanda preferita nella vaschetta dell'acqua.

È possibile posizionare la valvola posteriore di tiraggio dell'aria su qualsiasi livello di apertura per ottenere fumo e temperatura ottimali. Quanto indicato è solo un consiglio per fare in modo che il cippato duri più a lungo e generi fumo in modo ottimale. La configurazione dell'apparecchiatura può variare in base alle dimensioni delle chip di legno utilizzate e alla loro densità all'interno del contenitore per il cippato.

SPEGNIMENTO DELL'AFFUMICATORE ELETTRICO

AVVERTENZA: non riporre l'affumicatore elettrico con cenere CALDA all'interno dell'unità. Riporlo solo quando tutte le superfici risultano fredde. Smaltire la cenere fredda versandola su un foglio di alluminio, immergendola in acqua e gettandola in un contenitore non infiammabile.

1. Una volta finito di utilizzare l'affumicatore elettrico, è sufficiente scollegarlo dalla presa elettrica.
2. Consentire all'unità di bruciare completamente eventuali chip di legno ancora al suo interno.
3. Solo dopo che l'unità si è raffreddata, rimuovere e smaltire l'eventuale cenere fredda rimasta nel contenitore del cippato.
4. Pulire dopo ogni utilizzo. In questo modo si prolunga la vita dell'affumicatore e si evita la comparsa di muffe.

IMPORTANTE

Questa apparecchiatura è un affumicatore. Produrrà molto fumo utilizzando chip di legno. È normale che parte di questo fumo fuoriesca tra le giunture e annerisca la parte interna dell'affumicatore.

Controllare spesso il vassoio di raccolta del grasso (e il relativo contenitore) durante la cottura, potrebbe essere necessario svuotarlo periodicamente durante il processo. Svuotare il contenitore per la raccolta del grasso prima che sia completamente pieno. Usare guanti da forno o indumenti protettivi per maneggiare il contenitore del grasso caldo.

METODI DI AFFUMICATURA/COTTURA

1. Affumicatura a freddo: intervallo di temperatura compreso tra 10 e 32 °C (50 - 90 °F). Generalmente utilizzato per affumicare formaggi, frutta a guscio o pesce. Questo metodo non cuoce le proteine.
2. Affumicatura a caldo: intervallo di temperatura compreso tra 93 e 135 °C (200 - 275 °F). Generalmente utilizzato per affumicare i cibi durante la cottura lenta.

CURA E MANUTENZIONE DELLA CAMERA PER COTTURA A GAS

AVVERTENZA: non eseguire operazioni di pulizia o manutenzione sui componenti della griglia fino a quando tutte le parti non sono fredde. Assicurarsi che la valvola sulla bombola del gas GPL sia completamente chiusa.

PULIZIA DELLA PARTE INTERNA DELLA GRIGLIA:

- Si consiglia di pulire i residui di cibo immediatamente dopo la cottura strofinando delicatamente le griglie con una spazzola metallica. Portare quindi i controller dei bruciatori in posizione "HIGH" per circa 5 minuti. Il calore brucerà la maggior parte dei residui di cibo/grasso presenti sulle griglie e gli schermi termici e lo trasformerà in una sostanza simile alla cenere che cadrà sul fondo del focolare o del vassoio per la raccolta del grasso. Dopo che la griglia si sarà raffreddata *(circa 30 minuti)*, rimuovere le griglie e gli schermi termici ed eliminare con una spazzola la cenere e il grasso dal focolare. Pulire e riposizionare il contenitore del grasso. Ispezionare gli schermi termici per escludere la presenza di danni o deterioramento prima di reinstallarli nella griglia.
- Utilizzare solo detersivi per piatti delicati, acqua tiepida, una spugna abrasiva in nylon e una spazzola metallica per la pulizia dei barbecue.
- Dopo la pulizia, sciacquare sempre accuratamente tutte le superfici.
- Superfici di porcellana. A causa della composizione simile al vetro, la maggior parte dei residui può essere eliminata con una soluzione di bicarbonato di sodio e acqua o con un detergente appositamente formulato. Utilizzare una polvere non abrasiva come il bicarbonato di sodio per le macchie più ostinate.

NOTA: i vassoi antigoccia e il contenitore di raccolta grasso devono essere svuotati e puliti dopo ogni utilizzo per evitare fiammate e/o incendi di grasso.

MANUTENZIONE DELLA PARTE ESTERNA DELLA GRIGLIA:

- Per proteggere la griglia dalla ruggine, l'unità deve essere tenuta sempre pulita e coperta, quando non in uso.
- Lavare le superfici verniciate con un detergente delicato e non abrasivo o acqua tiepida e sapone.
- Lavare le parti in plastica e gomma con acqua tiepida e sapone e asciugarle. Non utilizzare Citrisol, detergenti abrasivi o detergenti per griglie sulle parti in plastica. I suddetti detergenti potrebbero causare danni e guasti a tali componenti.
- È possibile riverniciare le superfici esterne verniciate utilizzando una vernice per barbecue per alte temperature, ad esempio Rustoleum High Heat Semi-Gloss.

PULIZIA E MANUTENZIONE DEI BRUCIATORI:

1. Chiudere l'erogazione del gas GPL sulla bombola e con le manopole di controllo dei bruciatori.
2. Sollevare le griglie di cottura e gli schermi termici posizionati sopra i bruciatori.
3. Rimuovere la vite che fissa i bruciatori sulla parte posteriore della griglia.
4. Prestando molta attenzione, inclinare verso l'alto la parte posteriore del bruciatore e farlo scivolare all'indietro dal foro della valvola, quindi sollevarlo dalla griglia.
5. Pulire la superficie del foro.
6. Pulire i fori del bruciatore che potrebbero essere ostruiti. Utilizzare uno stuzzicadenti o un fil di ferro sottile.
7. Rimuovere e pulire eventuali residui di cibo o altro che potrebbero essere presenti sul bruciatore. Riposizionare i bruciatori seguendo i passaggi sopra riportati in ordine inverso. CONTROLLARE e assicurarsi che i bruciatori siano installati con il foro della valvola ALL'INTERNO del bruciatore.

NOTA:

- **Controllare visivamente che i bruciatori brucino il gas in modo corretto (vedere l'immagine in "Montaggio/ manutenzione dei bruciatori" nella sezione Cura e manutenzione corrette). Ragni o altri insetti possono annidarsi nei bruciatori causandone l'ostruzione.**
- **Per grigliare in sicurezza e mantenere prestazioni ottimali della griglia, eseguire questi controlli almeno due volte l'anno o dopo lunghi periodi di mancato utilizzo.**

SOSTITUZIONE DELLA BATTERIA NEL DISPOSITIVO DI ACCENSIONE:

Svitare il pulsante di accensione elettrica e rimuovere la vecchia batteria. Sostituirla con una nuova batteria AA. Nota: il polo negativo (-) della batteria deve essere introdotto nel foro per primo. Fare riferimento all'indicazione presente sul lato del cappuccio.

ATTENZIONE:

- Tenere le batterie fuori della portata dei bambini. In caso di ingestione, consultare immediatamente un medico.
- Assicurarsi di inserire la batteria in modo corretto: un'installazione errata potrebbe causare perdite e/o esplosioni.
- Non gettare le batterie nel fuoco.
- Non mischiare batterie vecchie e nuove.
- Non combinare batterie alcaline, standard (zinco-carbone) o ricaricabili (ni-cad, ni-mh, ecc.).

CURA E MANUTENZIONE DELLA CAMERA PER COTTURA A CARBONELLA

AVVERTENZA:

a. Non eseguire operazioni di pulizia o manutenzione sulle griglie o i relativi componenti fino a quando la cenere non è completamente spenta e tutte le parti non sono fredde.
b. Indossare sempre guanti e occhiali protettivi quando si pulisce la griglia.
c. Non utilizzare un'idropulitrice per pulire qualsiasi parte della griglia.
d. Pulire la griglia in un'area in cui le soluzioni detergenti non danneggino terrazze, prati o pavimenti.
e. Le salse e i sali per barbecue possono essere corrosivi e causare un rapido deterioramento dei componenti della griglia se non vengono puliti regolarmente.

PULIZIA DI GRIGLIE E RASTRELLIERE PER RISCALDARE IL CIBO:

- Le griglie di cottura e le rastrelliere per riscaldare il cibo si puliscono al meglio con una spazzola metallica in ottone durante la fase di preriscaldamento. Per le macchie più ostinate, utilizzare una lana d'acciaio fine.
- Non posizionare le griglie o qualsiasi parte di questa unità in un forno "autopulente" per la pulizia.

PULIZIA DELLA PARTE INTERNA DELLA GRIGLIA:

- Utilizzare solo detersivi per piatti delicati, acqua tiepida, una spugna abrasiva in nylon e una spazzola metallica per la pulizia dei barbecue.
- Dopo la pulizia, sciacquare e asciugare sempre accuratamente tutte le superfici.
- Superfici di porcellana. A causa della composizione simile al vetro, la maggior parte dei residui può essere eliminata con una soluzione di bicarbonato di sodio e acqua o con un detergente appositamente formulato. Utilizzare una polvere non abrasiva come il bicarbonato di sodio per le macchie più ostinate.
- Dopo aver rimosso le griglie di cottura, utilizzare una spazzola metallica in ottone per pulire eventuali residui presenti sui lati e nella parte interna del coperchio.
- Raschiare l'interno del vassoio della carbonella con una spatola, un raschietto o una spazzola per convogliare tutti i residui nel vassoio estraibile di raccolta cenere/antigoccia grasso.

AVVERTENZA: il grasso accumulato costituisce un pericolo di incendio. I vassoi antigoccia e il contenitore di raccolta grasso devono essere svuotati e puliti dopo ogni utilizzo per evitare fiammate e/o incendi di grasso.

MANUTENZIONE DELLA PARTE ESTERNA DELLA GRIGLIA:

- Per proteggere la griglia dalla ruggine, l'unità deve essere tenuta sempre pulita e coperta, quando non in uso.
- Lavare le superfici verniciate con un detergente delicato e non abrasivo o acqua tiepida e sapone.
- Lavare le parti in plastica e gomma con acqua tiepida e sapone e asciugarle. Non utilizzare Citrisol, detergenti abrasivi o detergenti per griglie sulle parti in plastica. I suddetti detergenti potrebbero causare danni e guasti a tali componenti.
- È possibile riverniciare le superfici esterne verniciate utilizzando una vernice per barbecue per alte temperature, ad esempio Rustoleum High Heat Semi-Gloss.

CURA E MANUTENZIONE DELL'AFFUMICATORE ELETTRICO

AVVISO DI SICUREZZA PER L'AFFUMICATORE ELETTRICO:

- Lasciar sempre raffreddare completamente l'affumicatore e tutti i componenti dell'unità prima di spostarla o pulirla.
- Prima di riporre l'affumicatore o di lasciarlo incustodito, rimuovere le braci, i carboni ardenti e la cenere rimasti. Nel farlo, prestare attenzione a non provocare danni a persone o cose. Eventuali residui di brace, cenere calda o carboni ardenti devono essere posti in un contenitore di metallo non infiammabile e saturati completamente di acqua. Lasciare la cenere e l'acqua nel contenitore di metallo per 24 ore prima di smaltirli.
- Depositare braci, carboni e cenere spenti a distanza di sicurezza da qualsiasi materiale infiammabile.
- Anche il cavo elettrico e il controller devono essere conservati in un luogo asciutto e fuori dalla portata dei bambini. Non utilizzare l'affumicatore se il relativo controller elettrico presenta un cavo, una spina o una sonda di metallo danneggiati. Il controller elettrico è stato creato appositamente per questo affumicatore. Chiamare l'assistenza nel caso serva un controller sostitutivo.
- Non immergere mai il controller elettrico o l'elemento riscaldante in alcun liquido.

CURA E MANUTENZIONE PER L'AFFUMICATORE ELETTRICO:

- La vaschetta dell'acqua, il contenitore del cippato e le griglie di cottura devono essere lavate con acqua tiepida e sapone, quindi risciacquate e lasciate asciugare. Sulle griglie di cottura è possibile applicare un leggero strato di olio vegetale o di olio spray da cucina per evitare che il cibo si attacchi.
- Dopo che la resistenza elettrica si è completamente raffreddata, pulirla con un panno umido dopo ogni utilizzo.
- La guarnizione dello sportello e la giuntura interna a cui essa è fissata, DEVONO essere pulite con un panno umido pulito dopo ogni utilizzo per mantenere la guarnizione in condizioni ottimali.
- Lo sportello di vetro può essere pulito con un panno morbido e una soluzione di acqua e aceto. È possibile utilizzare una lana d'acciaio finissima (grado 000). Non utilizzare detergenti per forno o per vetri per uso domestico.
- Se non si utilizza l'affumicatore per un periodo di tempo prolungato, è possibile applicare al suo interno un leggero strato di olio vegetale o di olio spray da cucina per prevenire la comparsa di ruggine.
- Se compare della ruggine all'esterno dell'affumicatore, pulire la zona interessata con lana d'acciaio e applicare una vernice per alte temperature.
- Non applicare altra vernice sulla superficie interna dell'affumicatore. Se si sviluppa della ruggine, utilizzare la lana d'acciaio per rimuoverla e poi ricoprire la zona interessata con olio vegetale o spray da cucina.
- Una volta raffreddato dopo l'uso, riporre l'affumicatore al chiuso in un luogo asciutto per proteggerlo dalla ruggine.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

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

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

AFFUMICATORE ELETTRICO

SINTOMO	CAUSA	SOLUZIONE
Mancanza di alimentazione elettrica al controller.	Unità non collegata alla presa elettrica.	Collegare l'unità a una fonte di alimentazione.
	Contatore o salvavita dell'abitazione saltati.	Riattivare il contatore o il salvavita. Min. 15 ampere.
	Collegamento errato del controller.	Scollegare e ricollegare il controller.
	Controller difettoso.	Contattare l'assistenza per richiedere un ricambio.
La luce di alimentazione/della resistenza non è accesa.	Apparecchiatura non accesa.	Attivare il controller.
	Controller difettoso.	Contattare l'assistenza per richiedere un ricambio.
Resistenza non accesa.	Collegamento errato della resistenza.	Scollegare e ricollegare il controller.
	Resistenza difettosa.	Contattare l'assistenza per richiedere un ricambio.
La temperatura dell'armadietto non è precisa.	Sensore di temperatura difettoso.	"Pulire la sonda della temperatura con un panno morbido. Contattare l'assistenza per richiedere un ricambio."
	Controller difettoso.	Contattare l'assistenza per richiedere un ricambio.
L'apparecchiatura impiega troppo tempo a riscaldarsi.	Clima freddo.	Una temperatura inferiore a 18 °C (65 °F) può allungare i tempi di riscaldamento.
	Apparecchiatura collegata a una prolunga.	Collegare l'apparecchiatura direttamente a una presa elettrica. Lunghezza massima della prolunga pari a 7,6 metri (25 piedi) con AWG minimo di 12/3.
	Sportello non chiuso correttamente.	Chiudere lo sportello e regolare il chiavistello in modo che l'anta sia completamente sigillata.
	Controller difettoso.	Regolare i cardini dello sportello.
Presenza di una fessura tra lo sportello e l'affumicatore.	L'allineamento dello sportello non è corretto.	Contattare l'assistenza per richiedere un kit sportello nuovo.
	La guarnizione dello sportello è danneggiata.	Chiudere lo sportello e regolare il chiavistello in modo che l'anta sia completamente sigillata sull'apparecchiatura.
Assenza di fumo.	Mancanza di chip di legno.	Spostare l'apparecchiatura su una superficie piana e regolare l'altezza.
	La resistenza non rimane accesa abbastanza a lungo per riscaldare il cippato perché la temperatura (TEMP) impostata è troppo bassa.	"Aprire completamente le aperture di ventilazione. Alzare la temperatura (TEMP) per accendere la resistenza."
	Il contenitore del cippato di legno è danneggiato.	Contattare l'assistenza per richiedere un ricambio.
Il controller non regola la temperatura	Controller difettoso.	Contattare l'assistenza per richiedere un ricambio.

UNITÀ A GAS PROPANO

SINTOMO	CAUSA	SOLUZIONE
Il bruciatore non si accende o non rimane acceso.	Mancanza di gas.	Controllare che la bombola del gas GPL sia piena e che la valvola sia aperta.
	Ostruzione del flusso di gas.	Controllare che il regolatore non sia piegato.
		Pulire le bocchette del bruciatore.
	Regolatore della valvola del tubo flessibile danneggiata.	Contattare l'assistenza per richiedere un ricambio.
	Bruciatore non inserito nella valvola.	Reinserire il bruciatore nella valvola.
	Presenza di nidi di ragno o altro tipo di ostruzione nel tubo del bruciatore.	Pulire il tubo del bruciatore. Utilizzare una spazzola metallica delicata per pulire le bocchette ostruite.
	Le bocchette del bruciatore sono bloccate.	Pulire le bocchette del bruciatore.
	Bruciatore difettoso.	Contattare l'assistenza per richiedere un ricambio.
	Il dispositivo di accensione è difettoso.	Controllare che l'elettrodo produca una scintilla. La scintilla dovrebbe essere visibile e andare dal dispositivo di accensione al bruciatore. Se non si vede alcuna scintilla potrebbe essere sufficiente regolare leggermente la posizione dell'elettrodo piegandolo un po' più vicino o più lontano dal bruciatore. Sostituire il dispositivo di accensione o il relativo cavo. Contattare Dansons per richiedere un ricambio.
		Controllare che la batteria del dispositivo di accensione funzioni. Consultare il manuale dell'utente per la sostituzione. Controllare se il bruciatore si accende usando un fiammifero.
La fiamma è irregolare. La fiamma non è presente su tutto il diametro del bruciatore.	Le bocchette del bruciatore sono bloccate.	Pulire le bocchette del bruciatore. Utilizzare una spazzola metallica delicata per pulire le bocchette ostruite.
La fiamma è gialla o arancione.	Il bruciatore potrebbe essere ostruito.	Pulire le bocchette del bruciatore.
	Presenza di nidi di ragno o altro tipo di ostruzione nel tubo del bruciatore.	Pulire il tubo del bruciatore.
	Presenza di residui di cibo o grasso sul bruciatore.	Pulire il bruciatore.
	Bruciatore non inserito nella valvola.	Reinserire il bruciatore nella valvola.
	La miscela di carburante e aria non è corretta.	Potrebbe essere necessario regolare la presa d'aria principale per lasciar entrare più aria nel bruciatore.
	Potrebbero esserci dei residui sul bruciatore.	Portare il bruciatore alla massima potenza per 5 minuti e riscaldare l'unità con il coperchio aperto.

UNITÀ A CARBONELLA

SINTOMO	CAUSA	SOLUZIONE
Poco calore/fiamma bassa.	Il preriscaldamento non è stato effettuato nel modo corretto.	Lasciare che la carbonella bruci fino a ricoprirsi di un leggero strato di cenere grigia (di solito 20-25 minuti).
	Il flusso d'aria non è sufficiente.	Aprire completamente le aperture di ventilazione.
		Controllare e pulire le aperture di ventilazione o di scarico dell'aria.
	La carbonella è bassa.	Aggiungere altra carbonella nel relativo vassoio. Mantenersi a distanza e utilizzare delle pinze lunghe.
	L'altezza del vassoio della carbonella non è corretta.	Alzare il vassoio della carbonella nella posizione più elevata possibile.

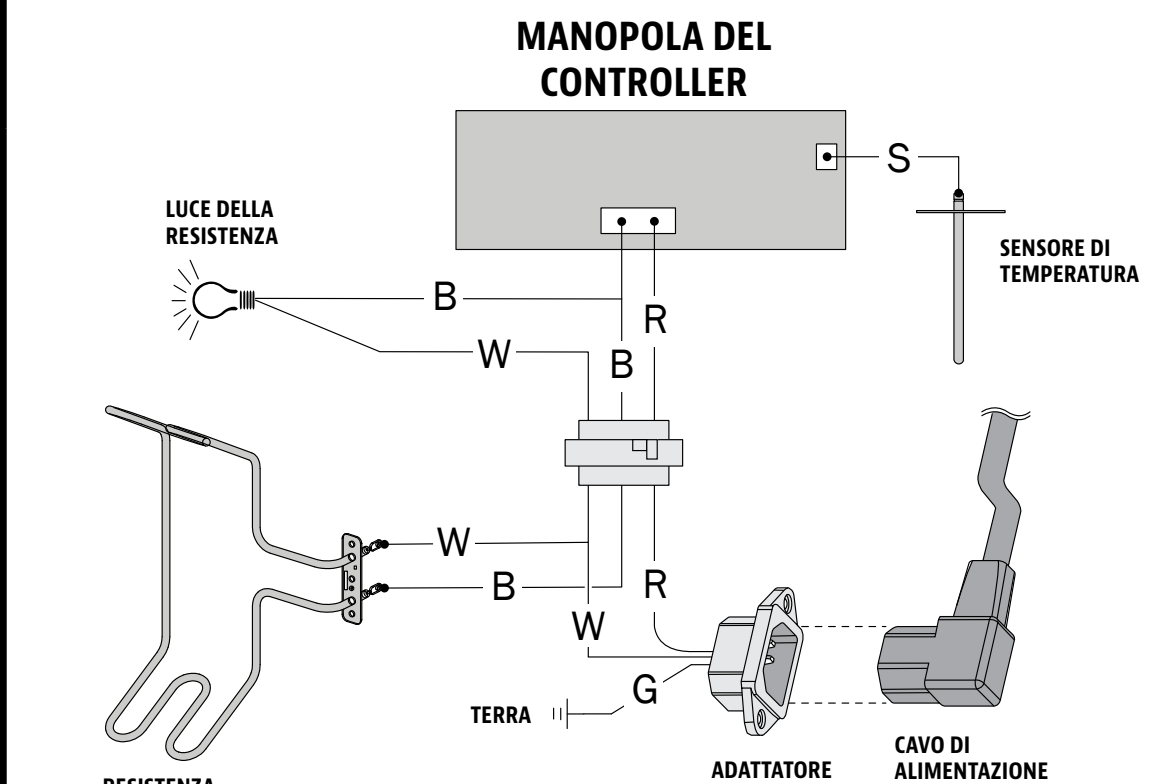
Fiammate eccessive/Calore non uniforme	Il preriscaldamento non è stato effettuato nel modo corretto.	Dopo l'accensione, preriscaldare la griglia con il coperchio principale chiuso per 20-25 minuti.
	Presenza di troppo grasso o cenere nel vassoio di raccolta cenere/antigoccia grasso.	Pulire regolarmente il vassoio di raccolta cenere/antigoccia grasso. Non rivestire il vassoio con fogli di alluminio. Consultare le istruzioni per la pulizia.
	L'altezza del vassoio della carbonella non è corretta.	Abbassare il vassoio della carbonella nella posizione più bassa possibile.
La vernice sembra scrostarsi nella parte interna del coperchio.	Accumulo di grasso sulle superfici interne.	Non si tratta di un difetto. Quella che sembra vernice è grasso indurito che si stacca dalle superfici. Una pulizia regolare dell'apparecchiatura consente di evitare questo effetto. Consultare le istruzioni per la pulizia.

SCHEMA DEI FILI ELETTRICI

Il sistema elettrico dell'unità è molto sofisticato. Per proteggerla da picchi di corrente e cortocircuiti elettrici, consultare lo schema elettrico riportato di seguito per verificare che la fonte di alimentazione sia sufficiente per il funzionamento dell'unità.

REQUISITI ELETTRICI-PB
220-240 V, 50 Hz, 1650 W, SPINA A 3 POLI CON MESSA A TERRA

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



INDICE

W : BIANCO
B : BLU
R : ROSSO
S : ARGENTO
G : VERDE

PARTI DI RICAMBIO GRIGLIA

N. parte:	Descrizione	Qtà.
1-A	Termometro	2
2-A	Ghiere dei termometri	2
3-A	Coperchio del fumaiolo	1
4-A	Fumaiolo	1
5-A	Rastrelliere per riscaldare il cibo	2
6-A	Maniglie dei coperchi	2
7.1-A	Distanziatore maniglia coperchio - Sinistro	3
7.2-A	Distanziatore maniglia coperchio - Destro	3
8-A	Ripiano lato sinistro	1
9-A	Ganci per gli utensili	6
10-A	Ripiano lato destro	1
11-A	Vassoio della carbonella	1
12-A	Sistema di sollevamento del vassoio della carbonella	1
13-A	Gruppo dell'armadietto di gas e carbonella con coperchi	1
14-A	Schermi termici	3
15-A	Supporti degli schermi termici	3
16-A	Manopole per il controllo del gas (nere)	3
17-A	Manopole per il controllo dell'affumicatore (argentate)	1
18-A	Gruppo della manopola della valvola di tiraggio dell'affumicatore	2
19-A	Gruppo della manopola della valvola di tiraggio del vassoio della carbonella	1
20-A	Gruppo della manopola per il sollevamento del vassoio della carbonella	1
21-A	Supporti posteriori delle griglie di cottura	2
22-A	Supporti anteriori delle griglie di cottura	2
23-A	Protezioni per il grasso	4
24-A	Guide del vassoio di raccolta cenere	2
25-A	Vassoi di raccolta cenere	1
26-A	Guide del vassoio antigoccia grasso	2
27-A	Vassoio di raccolta grasso per cottura a gas	1
28-A	Contenitori di raccolta grasso	2
29-A	Manopole (per vassoio raccolta grasso, vassoio di raccolta cenere e tiraggio posteriore fumo)	3
30-A	Griglie di cottura	4
31.1-A	Valvola di tiraggio superiore dell'affumicatore - Sinistra	1
31.2-A	Valvola di tiraggio superiore dell'affumicatore - Destra	1
32-A	Armadietto di affumicatura	1
33-A	Griglia di cottura affumicatore (grande)	1
34-A	Griglia di cottura affumicatore (media)	1

N. parte:	Descrizione	Qtà.
35-A	Griglia di cottura affumicatore (piccola)	1
36-A	Vaschetta dell'acqua	1
37-A	Supporto della vaschetta dell'acqua	1
38-A	Maniglia dello sportello dell'affumicatore	1
39-A	Termometro dell'affumicatore	1
40-A	Sportello dell'affumicatore	1
41-A	Copertura posteriore dei cavi elettrici	1
42-A		
43-A	Gambe di supporto posteriori	2
44-A	Gamba di supporto sinistra	1
45-A	Gamba di supporto destra	1
46-A	Gruppo dell'armadietto inferiore	1
47-A	Cassetti	2
48-A	Distanziatori maniglie dei cassetti	4
49-A	Maniglie dei cassetti	2
50-A	Cardini dello sportello dell'affumicatore	2
51-A	Gruppo del contenitore del cippato di legno	1
52-A	Ruote girevoli bloccabili	4
53-A	Dispositivo di accensione fiammiferi e catenella	1
A-A	Viti M6x15 mm (Zn nero)	28
B-A	Viti M5x10 mm (Zn nero)	3
C-A	Viti M6x60 mm (Zn nero)	8
D-A	Viti M6x10 mm (Zn nero)	35
E-A	Viti M6x35 mm (Zn nero)	6
F-A	Viti M4x10 mm (Zn nero)	24
G-A	Viti M4x8 mm (Zn bianco)	16
H-A	Bulloni con spallamento M5x10 mm (Zn bianco)	8
I-A	Bulloni con spallamento M6x15 mm (Zn bianco)	1
J-A	Dadi M6	8
K-A	Perni per cardini	2
L-A	Copiglie a R	3
M-A	Viti M6x30 mm (Zn nero)	4

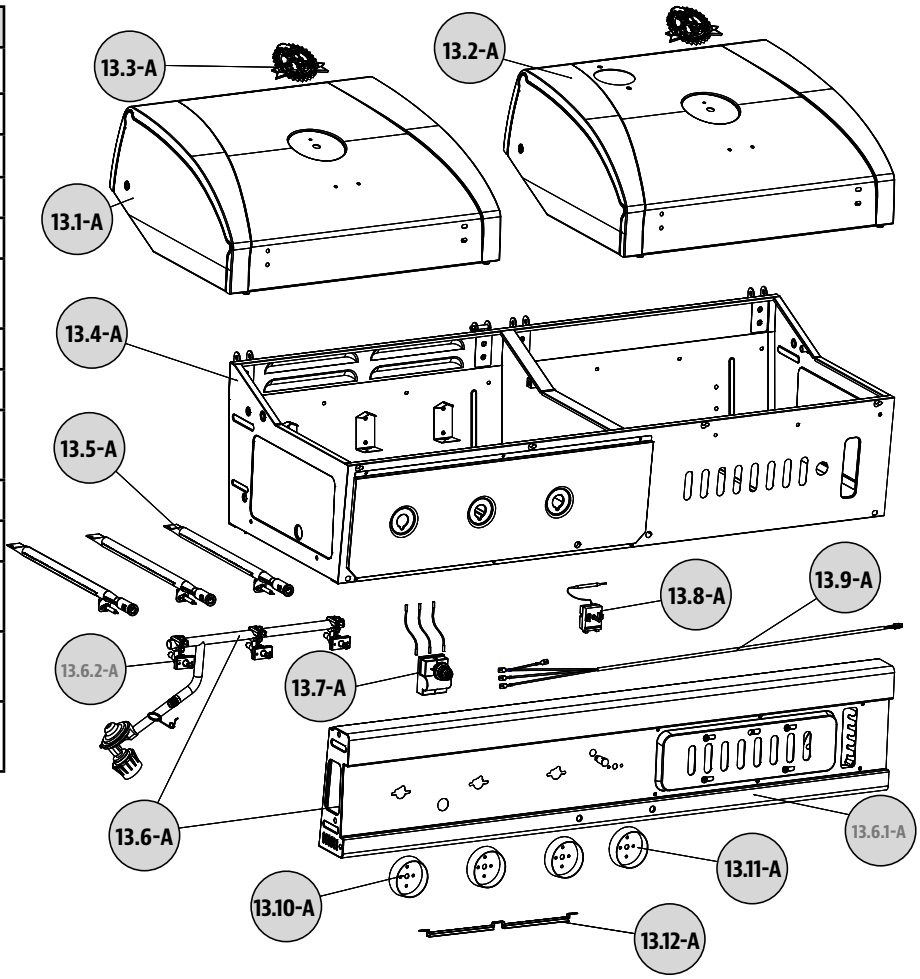
NOTA: per lo sviluppo continuo del prodotto, le parti sono soggette a modifiche senza preavviso.

PARTI DI RICAMBIO GRIGLIA

GRUPPO DELL'ARMADIETTO DI GAS E CARBONELLA CON COPERCHI

N. parte:	Descrizione	Qtà.
13.1-A	Coperchio area a gas	1
13.2-A	Coperchio area a carbonella	1
13.3-A	Targa del logo	2
13.4-A	Gruppo della camera principale	1
13.5-A	Gruppo bruciatore	3
13.6-A	Gruppo pannello di controllo e regolatore HVR	1
13.6.1-A	Gruppo pannello di controllo	1
13.6.2-A	Gruppo regolatore HVR	1
13.7-A	Dispositivo di accensione con gruppo cavi elettrici	1
13.8-A	Controller analogico elettrico	1
13.9-A	Cavi elettrici	1
13.10-A	Mascherina manopola per il controllo del gas	3
13.11-A	Mascherina manopola per il controllo elettrico	1
13.12-A	Tubo per passaggio di fiamma (Fire-Cross)	2

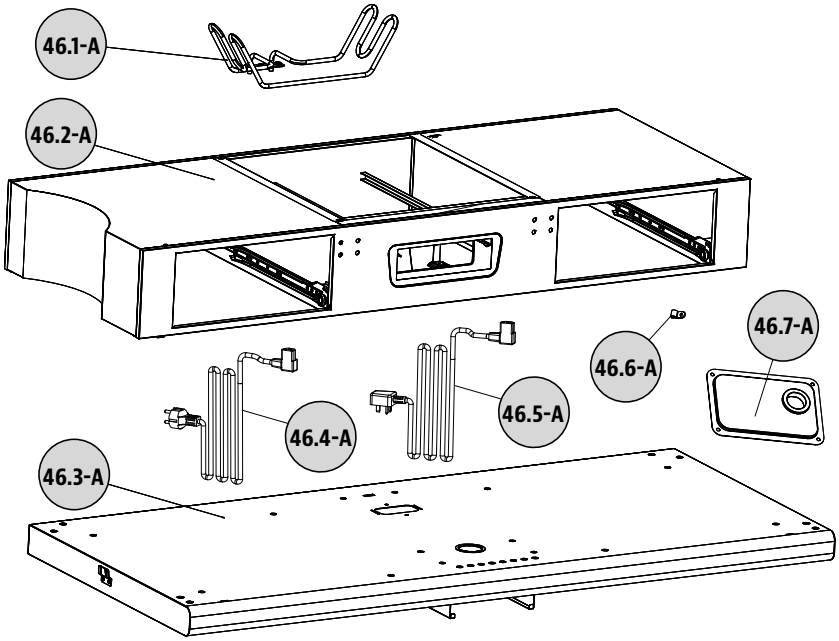
NOTA: per lo sviluppo continuo del prodotto, le parti sono soggette a modifiche senza preavviso.



GRUPPO DELL'ARMADIETTO INFERIORE

N. parte:	Descrizione	Qtà.
46.1-A	Resistenza	1
46.2-A	Armadietto inferiore	1
46.3-A	Ripiano inferiore	1
46.4-A	Cavo di alimentazione - Spina F	1
46.5-A	Cavo di alimentazione - Spina G	1
46.6-A	Copiglia cavo di alimentazione	1
46.7-A	Coperchio	1

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



GARANZIA

CONDIZIONI

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

Dansons offre una garanzia di cinque (5) anni contro difetti e vizi di lavorazione su tutte le parti e cinque (5) anni sui componenti elettrici. Dansons garantisce che tutte le parti sono prive di difetti di materiale e di lavorazione, per tutto il periodo d'uso e proprietà da parte dell'acquirente originale. La garanzia non copre i danni causati da usura, come graffi, ammaccature, scheggiature o piccoli danni estetici. Questi cambiamenti estetici della griglia non influiscono sulle sue prestazioni. La riparazione o la sostituzione di qualsiasi componente non supera la garanzia limitata di cinque (5) anni dalla data di acquisto.

Durante il periodo di validità della garanzia, l'obbligo di Dansons si limita alla fornitura delle parti di ricambio per i componenti difettosi e/o guasti. Nel periodo di garanzia, Dansons non addebita le spese di riparazione o di restituzione delle parti sostituite e le spese di spedizione prepagate se riscontra un difetto delle parti al momento dell'esame. Dansons non si assume le spese di trasporto, i costi di manodopera e i dazi all'esportazione. Fatta eccezione per quanto previsto nelle presenti condizioni di garanzia, la riparazione o la sostituzione delle parti secondo le modalità e per il periodo di tempo indicati in precedenza assolve Dansons da tutte le responsabilità e gli obblighi diretti e derivati nei confronti dell'acquirente.

Dansons adotta ogni precauzione per utilizzare materiali che ritardino la comparsa della ruggine. Anche con queste protezioni, i rivestimenti protettivi possono essere compromessi da varie sostanze e condizioni che esulano dal controllo di Dansons. Temperature elevate, umidità eccessiva, cloro, fumi industriali, fertilizzanti, pesticidi da prato e sale sono alcune delle sostanze che possono influenzare i rivestimenti metallici. Per questi motivi, la garanzia non copre la ruggine o l'ossidazione, a meno che non vi sia una perdita di integrità strutturale del componente della griglia. Se si verifica una delle condizioni sopra descritte, fare riferimento alla sezione relativa alla cura e manutenzione per prolungare la durata dell'unità. Dansons consiglia l'uso di una copertura per griglia quando la griglia non è in uso.

La presente garanzia si basa su un utilizzo domestico e una manutenzione della griglia normali. Non si applica alcuna copertura di garanzia limitata per le griglie utilizzate in applicazioni commerciali.

ECCEZIONI

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

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

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

COME ORDINARE LE PARTI DI RICAMBIO

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

CONTATTARE IL SERVIZIO CLIENTI

In caso di domande o problemi, contattare il Servizio clienti: **service-eu@dansons.com**.

ASSISTENZA IN GARANZIA

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

MODELLO	NUMERO DI SERIE
DATA DI ACQUISTO	RIVENDITORE AUTORIZZATO

SIKKERHEDSOPLYSNINGER

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

Læs instruktionerne, inden du tager enheden i brug.

1. Del, der er forseglet af producenten eller serviceagenten, som ikke skal ændres af brugeren. Undgå at ændre på enheden.
2. KUN TIL UDENDØRS BRUG. Undgå at bruge grillen i et lukket og/eller beboet område, f.eks. inde i huse, telte, boligvogne, biler, boliger, både. Fare for dødelig kulilteforgiftning.
3. Placer grillen udendørs på et ikke-brændbart underlag på et veludluftet sted. Sørg for en minimumafstand på 914 cm (36") til alle sider fra grillen, hegn, vægge eller andre brændbare materialer. Hvis afstandskravene ikke overholdes, kan ventilationen blive forringet og risikoen for brand og/eller skade på ejendom blive øget, hvilket også kan forårsage personskade.
4. Luk for gasforsyningen ved gasflasken, når du er færdig med at bruge den.

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

5. Under brug skal denne enhed holdes væk fra brændbare materialer.

   ADVARSEL! Anvend ikke sprit, benzin eller brændbare væsker til antænding eller genantænding. Overholder EN 1860-3-standarden.

6. Kontrollér, at flammerne kommer ud af alle brænderporte, hver gang enheden anvendes. Edderkopper og insekter kan bygge reder i brænderrørene. Blokerede brænderrør kan forhindre gastilførslen til brænderne og resultere i antænding i brænderrøret eller under grillen.
7. UNDGÅ at lade grillen stå uden opsyn, mens den er TÆNDT eller i brug.
8. UNDGÅ at lade fedt eller andre varme væsker dryppe ned på slangen og regulatorenheden. Hvis dette sker, skal du straks SLUKKE for gastilførslen. Tøm fedtbakken/koppen, og rengør slangen og regulatorenheden. Kontrollér dem for skader, før de tages i brug igen.

   ADVARSEL: tilgængelige dele kan være meget varme. Hold børn på afstand.

9. UNDGÅ at bruge vand på en fedtbrand. Det er ikke muligt at slukke en fedtbrand ved blot at lukke låget.
10. UNDGÅ at blokere ventilationsområderne på grillens sider, bagside eller grillvognen.
11. Undersøg aldrig lækager ved hjælp af en tændt tændstik eller åben ild af nogen art.
12. UNDGÅ at opbevare ting i vognen, som kan antændes eller beskadige grillen (f.eks. swimming pool-tilbehør/kemikalier, bordduge, træflis).
13. Længere, udtagelige strømforsyningsledninger eller forlængerledninger fås i handlen og kan anvendes ved udvisning af omhu og ifølge disse krav:
    - Forlængerledningen skal være en treledet ledning med jordforbindelse.
    - Udendørs forlængerledninger må anvendes til produkter til udendørs brug, som er markeret med "W" i slutningen og teksten "Egnet til udendørsbrug".

ADVARSEL: INSTRUKTIONER I ELEKTRISK JORDFORBINDELSE

Dette udendørs gasudstyr til madlavning er udstyret med en stikprop med to afrundede ben (jordforbindelse), som beskytter dig mod elektrisk stød. Det skal tilsluttes direkte i en korrekt jordforbundet tobenet stikkontakt. Undgå at fjerne eller afskære jordforbindelsesledningen i denne stikprop.

14. Anvend kun denne grill på en hård, plan, ikke-brændbar og stabil flade (beton, jord osv.), som kan bære vægten af grillen. Anvend den aldrig på overflader af træ eller andre flader, der kan brænde.
15. UNDGÅ at bruge grillen, når kulaskebakken ikke er indsat. UNDGÅ at fjerne kulaskebakken, når den indeholder varme kul.
16. Vi anbefaler at bruge en Charcoal Chimney Starter for at undgå de farer, der er forbundet med at bruge kulantændingsvæske.
17. Brug en grillstarter eller kul, der er forbehandlet med antændingsvæske, når du skal antænde kulsektionen i din grill.
18. Undgå, at temperaturen overstiger 205 °C (400 °F). Lade ikke kul og/eller træ ligge op ad siderne på grillen. Dette vil reducere metallets levetid og ødelægge grillens overflade.
19. Udvis forsigtighed, når du samler og betjener grillen, så du undgår ridser og hak fra skarpe kanter på metaldele. Udvis forsigtighed, når du rækker hånden ind i eller under grillen.

FARER OG ADVARSLER

1. Lad aldrig rygeovnen stå uden opsyn.
2. Undgå at tildække stegeristene med alufolie. Dette lukker varmen inde og forårsager alvorlige skader på den elektriske rygeovn.
3. Drypbakken er kun beregnet til at blive brugt i bunden af den elektriske rygeovn. Undgå at placere drypbakken på stegeristen, da dette kan beskadige den elektriske rygeovn.
4. Træfliskassen er VARM, når den elektriske rygeovn er i brug. Udvis forsigtighed, når du håndterer og tilfører træ.
5. Hvis du skal frakoble enheden, skal du dreje betjeningsknappen til "OFF" og derefter tage stikket ud af kontakten.
6. Tag stikket ud af kontakten, når enheden ikke er i brug, og inden rengøring. Lad enheden køle helt af, før du tilfører/fjerner riste, fliskassen eller vandskålen.
7. Bortskaf den kolde aske ved at lægge den i alufolie, lade den opsuge vand og derefter lægge den i en ikke-brændbar beholder.
8. Opbevar ikke den elektriske rygeovn med VARM aske i enheden. Stil den først væk, når alle overflader er kolde.
9. Tilbehør eller dele, der ikke er leveret af Dansons, anbefales ikke og kan forårsage personskade.
10. Anvend aldrig den elektriske rygeovn til andet end dens tilsigtede formål. Denne enhed er ikke beregnet til kommerciel brug.
11. Anvend altid den elektriske rygeovn i overensstemmelse med alle gældende lokale, regionale og statslige brandforskrifter.

FORSIGTIG - For opretholde beskyttelsen mod elektrisk stød skal enhver strømtilslutning være korrekt jordforbundet.

12. Undgå at rengøre dette produkt med en vandsprayflaske eller lignende.
13. Undgå at bruge træpiller eller trækstykker.
14. Når produkterne ikke er i brug, kan de opbevares indendørs og uden for børns rækkevidde.

⚠ VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER ⚠

Ved brug af elektrisk udstyr skal der altid træffes grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger, herunder følgende:

1. Enheden SKAL være placeret på jorden. Undgå at placere enheden på borde eller diske. UNDGÅ at flytte enheden hen over ujævne flader.
2. Undgå at løfte enheden i det bageste håndtag. .
3. Undgå at tilslutte den elektriske rygeovn, inden den er samlet helt og klar til brug.
4. Anvend kun en godkendt stikkontakt med jordforbindelse.
5. Undgå at anvende enheden i tordenvejr.
6. Udsæt aldrig den elektriske rygeovn for regn eller vand.

FORSIGTIG - For opretholde beskyttelsen mod elektrisk stød skal enhver strømtilslutning være korrekt jordforbundet.

For at beskytte mod elektrisk stød må ledninger, stik eller betjeningspanelet ikke nedsænkes i vand eller anden væske. Undgå at betjene udstyr med en beskadiget ledning eller stikprop, eller efter du har registreret nogen form for fejl eller skader på enheden. Kontakt Pit Boss®-kundeservice.

7. Sørg altid for at have en brandslukker i nærheden, når du betjener den elektriske rygeovn.
8. Undgå at lade ledningen berøre varme overflader.
9. Må ikke placeres på eller i nærheden af en varm gas- eller elovn eller i en opvarmet ovn.
10. Hold til enhver tid børn og kæledyr væk fra den elektriske rygeovn. Lad aldrig børn bruge den elektriske rygeovn. Der kræves nøje overvågning, hvis børn eller kæledyr er i nærheden af det sted, hvor den elektriske rygeovn anvendes.
11. Brændstof som f.eks. kulbriketter eller træpiller må ikke anvendes i den elektriske rygeovn.
12. Anvend aldrig den elektriske rygeovn til opvarmning (LÆS OM KULILTEFORGIFTNING).
13. Placer altid den elektriske rygeovn på en plan og stabil overflade, så den ikke vipper.
14. Den elektriske rygeovn er VARM, når den er i brug, og vil forblive VARM i et stykke tid efter brug. Vær forsigtig.
15. Lad ikke nogen foretage aktiviteter omkring den elektriske rygeovn, mens eller lige efter den har været i brug, og inden enheden er afkølet.
16. Indtagelse af alkohol, lægemidler på eller uden recept kan forringe brugerens evne til at montere og betjene den elektriske rygeovn korrekt.
17. Undgå at hamre på eller støde til den elektriske rygeovn.
18. Flyt ikke enheden under brug. Lad rygeovnen køle helt af, inden den flyttes eller stilles væk til opbevaring. Vær forsigtig, når du fjerner mad fra den elektriske rygeovn. Alle overflader er VARME og kan forårsage forbrændinger.
19. Bær beskyttelseshandsker eller lange og robuste redskaber.
20. Undgå at anvende rygeovnen oven på træholdige eller brændbare overflader.
21. Når produkterne ikke er i brug, kan de opbevares indendørs – uden for børns rækkevidde.
22. Undgå at betjene udstyr med en beskadigede dele, eller efter du har registreret nogen form for fejl eller skader på enheden. Returner enheden til den nærmeste autoriserede serviceværksted til undersøgelse, reparation eller justering.
23. Lad ikke ledningen hænge ud over kanten på et bord eller en disk, og undgå at berøre varme overflader.
24. Tilslut altid stikproppen til enheden først, og tilslut derefter stikket til stikkontakten. Hvis du skal frakoble enheden, skal du dreje betjeningsknappen til "OFF" og derefter tage stikket ud af stikkontakten.
25. Undgå at anvende enheden til andet end den tilsigtede brug.
26. Under brugen bliver enheden varm. Sørg for at undgå at berøre varmeelementerne inde i ovnen.

⚠ VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER ⚠

ADVARSEL: Enheden og det tilgængelige dele bliver varme under brug.

1. Sørg for at undgå at berøre varmeelementerne. Børn under 8 år skal holdes væk fra, medmindre de hele tiden er under opsyn.
2. Undgå at bruge slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre glasset i ovndøren eller på hængslede låg over blusset (hvad der end er relevant), da de kan ridse overfladen og resultere i splintring af glasset.
3. Instruktionerne til ovne, som er udstyret med hylder, skal omfatte detaljerede anvisninger i korrekt montering af hylderne.
4. Instruktionerne til madlavningsenheder, blus og ovne skal anføre, at der ikke må anvendes damprensning.
5. Medmindre instruktionerne angiver noget andet, skal instruktioner til madlavningsenheder og ovne anføre, at udstyret ikke må installeres bag en skærm for at undgå overopvarmning.
6. Denne enhed kan benyttes af børn fra 8 år og opefter og af personer med reducerede fysiske, sanselige eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de støttes eller instrueres i brugen af enheden på sikker vis og forstår de hermed forbundne farer. Lad ikke børn lege med enheden. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
7. Instruktionerne angående personer (herunder børn) med reducerede fysiske, sanselige eller mentale evner eller manglende erfaring og viden er ikke gældende.

FORSIGTIG: Læs instruktionerne, inden du tager maskinen i brug.

8. Hvis symbolerne IEC 60417-5021 er anført på produktet eller i instruktionerne, skal deres betydning forklares.
9. Instruktionerne skal også anføre den maksimale vægt af den tomme enhed.

BEMÆRK: Den ækvipotentiale terminal findes i bunden af produktet.

KULILTE ("DEN STILLE DRÆBER")

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

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

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

SIKKERHEDSKLASSIFICERING

CE

Overholder EN 498:2012 og EN 1860-1:2013+A1:2017 IEC 60335-2-36:2002 (5. udgave) + A1:2004 + A2:2008 i forbindelse med IEC 60335-1:2010 (5. udgave) EN 55014-1:2017, EN 61000-3-2:2014, EN 61000-3-3:2013, EN 55014-2:2015".

ENHEDS KODE:	PBMEMUU001				
ENHEDS NAVN:	UDENDØRS GRILL				
VARMEEFFEKT I ALT:	8.79KW (639G/H)				
GRILLBRÆNDERS VARMEEFFEKT:	2.93KW (213 G/H)				
VAREMÆRKE:	PIT BOSS®				
GASKATEGORI:	I3+(28~30/37)		I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)
GASTYPER:	BUTAN (G30)	PROPAN (31)	BUTAN, PROPAN ELLER BLANDINGER HERAF		
GASTRYK:	28-30 MBAR	37 MBAR	(28-30) MBAR	37 MBAR	50 MBAR
DYSESTØRRELSE (MM):	0.86		0.86	0.81	0.75

2531CT-0175
2531-21

ELEKTRISKE DATA: **220-240 V, 50 Hz, 1650 W, 3-BENET, JORDFORBUNDET STIK**
PIN- KODE: 2531CT-0175
I3+(28~30/37): BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI, LV
I3B/P(30): LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU, LV
I3B/P(37): PL
I3B/P(50): AT, DE, SK, CH, LU
KUN TIL UDENDØRS BRUG.
ADVARSEL: TILGÆNGELIGE DELE KAN VÆRE MEGET VARME. HOLD BØRN PÅ AFSTAND.
LÆS INSTRUKTIONERNE, INDEN DU TAGER ENHEDEN I BRUG.
ANVEND IKKE SPRIT ELLER BENZIN TIL ANTÆNDING ELLER GENANTÆNDING.
ADVARSEL! ANVEND IKKE SPRIT, BENZIN ELLER BRÆNDBARE VÆSKER TIL ANTÆNDING ELLER GENANTÆNDING.





DANSONS

BEMÆRKNING OM OPHAVSRET

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

DANSONS EUROPE
11 Rue Galvani Paris, Frankrig 75017

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

KUNDESERVICE
www.pitboss-grills.com

INDHOLDSFORTEGNELSE

Sikkerhedsoplysninger 236

Dele og specifikationer 242

Klargøring af montage 244

Monteringsvejledning

- Montering af venstre støtteben 244
- Montering af højre støtteben 245
- Montering af de bageste støtteben 245
- Montering af styrehjulene 246
- Fastgørelse af knappen til luftspjældet 246
- Fastgørelse af rygeskabet til underskabet 246
- Montering af træfliskassen 247
- Montering af skuffehåndtagene 247
- Montering af skuffer i skabet 247
- Placering af vandskålens holder 248
- Placering af vandskålen 248
- Montering af riste i underskab 248
- Montering af håndtag på rygeovnens dør 249
- Montering af dørtermometeret 249
- Montering af rygeovnens dørhængsler 249
- Montering af rygeovnens dør 250
- Forberedelse af grillenheden til installation 250
- Fastgørelse af temperatursensoren 251
- Tilslutning af gaskomponenter i vognenhed 251
- Montering af elektrisk bagdæksel 252
- Montering af luftspjæld i rygeovn 252
- Fastgørelse af håndtag på luftspjæld i rygeovn 252
- Montering af skinner til askebakke 253
- Montering af knapper til aske- og fedtbakker 253
- Montering af aske- og fedtbakker 254
- Montering af fedtkopper 254
- Montering af fedtafskærmninger 255
- Montering af værktøjskroge 255
- Montering af venstre sidebord 255
- Montering af højre sidebord 256
- Montering af bageste holdere til stegeriste 256
- Montering af forreste holdere til stegeriste 256
- Montering af holdere til varmetelt 257
- Placering af varmetelte 257
- Montering af løftesystem til kulbakke 257
- Fastgørelse af løftesystem til kulbakke 258
- Placering af sorte gasindstillingsknapper 258
- Placering af sølvfarvet indstillingsknap 259
- Fastgørelse af håndtag på spjæld til kulbakke 259
- Placering af kulbakken 259
- Montering af røgskakt 260
- Montering af opvarmningsrist (gasgrill) 260
- Montering af opvarmningsrist (kulgrill) 261
- Placering af stegeriste 261
- Montering af lågtermometre 261
- Montering af låghåndtag 262
- Montering af holder til armeret slange 262
- Isætning af batterier til gastænder 262
- Udskift strømkablet 263
- Gennemgang af komplet installation 263

Tilslutning til en gasforsyning 264

Betjeningsvejledning

- Propangasenhed 268
- Kulgrill 270
- Elektrisk rygeovn 271

Pleje og vedligeholdelse

- Propangasenhed 273
- Kulgrill 274
- Elektrisk rygeovn 275

Fejlfinding 276

Strømskema 278

Reservedele 279

Garanti 281

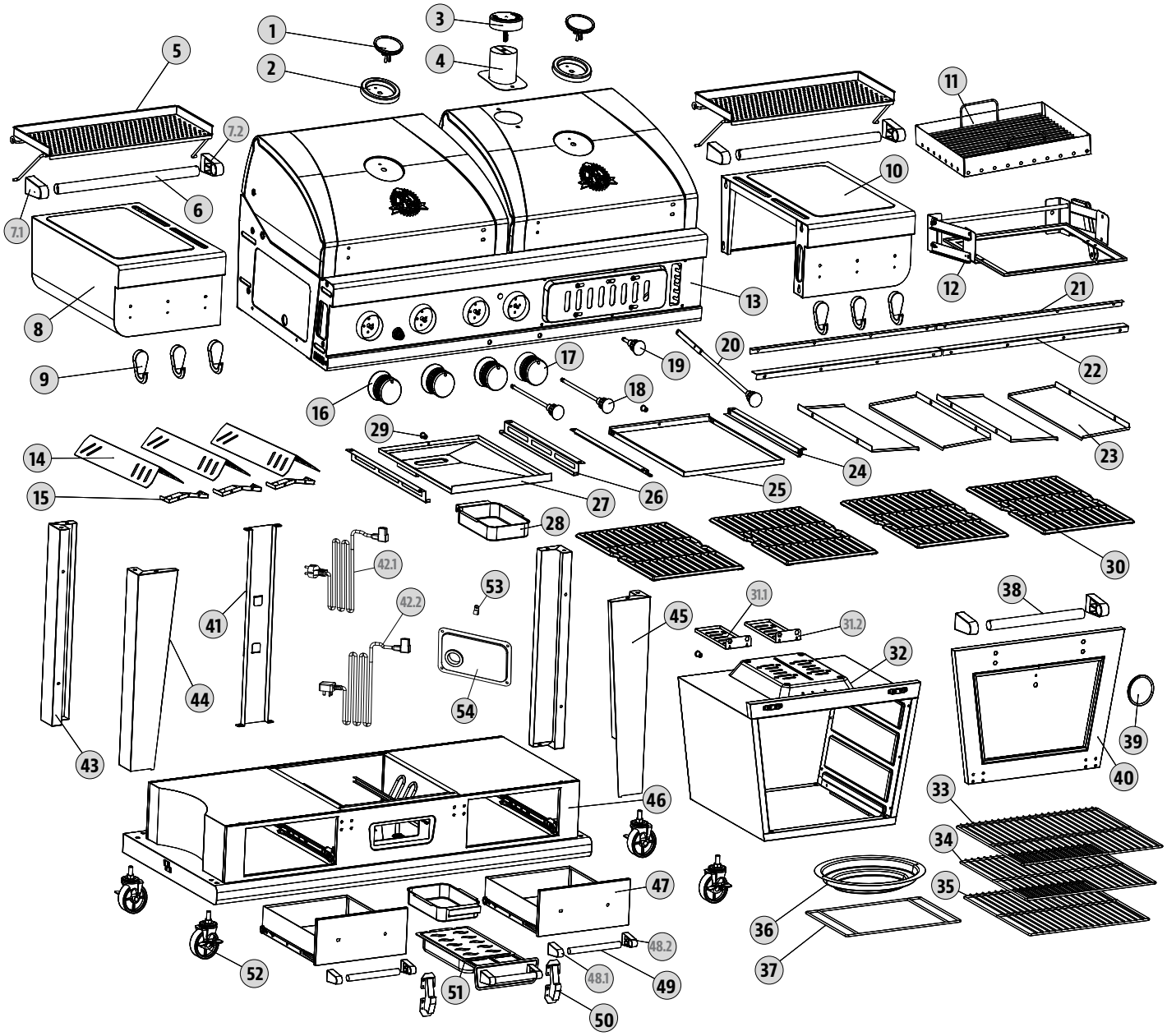
DELE OG SPECIFIKATIONER

Delnr.	Beskrivelse	Antal
1	Termometer	2
2	Yderringe på termometre	2
3	Låg til røgskakt	1
4	Røgskakt	1
5	Opvarmningsriste	2
6	Låghåndtag	2
7.1	Låghåndtags afstandsstykke - Venstre	3
7.2	Låghåndtags afstandsstykke - Højre	3
8	Venstre sidebord	1
9	Værktøjskroge	6
10	Højre sidebord	1
11	Kulbakke	1
12	Løftesystem til kulbakke	1
13	Gas- og kulskab med låg	1
14	Varmetelte	3
15	Holdere til varmetelte	3
16	Gasindstillingsknapper (sort)	3
17	Indstillingsknapper til rygeovn (sølv)	1
18	Trækhåndtag på luftspjæld til rygeovn	2
19	Håndtag på luftspjæld til kulbakke	1
20	Løftehåndtag på luftspjæld til kulbakke	1
21	Bageste holdere til stegeriste	2
22	Forreste holdere til stegeriste	2
23	Fedtafskærmninger	4
24	Skinner til kulaskebakke	2
25	Askebakker	1
26	Skinner til gasgrills drypbakke	2
27	Fedtbakke til gasgrill	1
28	Fedtkopper	2
29	Knopper (til fedtbakke, askebakke og rygeovns bagspjæld)	3
30	Stegeriste	4
31.1	Øverste luftspjæld i rygeovn - Venstre	1
31.2	Øverste luftspjæld i rygeovn - Højre	1
32	Rygeovnsskab	1
33	Stegerist til rygeovn (stor)	1
34	Stegerist til rygeovn (mellem)	1
35	Stegerist til rygeovn (lille)	1
36	Vandskål	1
37	Holder til vandskål	1
38	Dørhåndtag til rygeovn	1
39	Termometer til rygeovn	1
40	Dør til rygeovn	1
41	Bagdæksel til elektrisk ledning	1
42.1	Strømkabel – F-stik	1
42.2	Strømkabel – G-stik	1
43	Bageste støtteben	2
44	Venstre støtteben	1
45	Højre støtteben	1
46	Underskabsenhed	1
47	Skuffer	2
48.1	Skuffehåndtags afstandsstykker - Venstre	2
48.2	Skuffehåndtags afstandsstykker - Højre	2
49	Skuffehåndtag	2
50	Dørhængsler til rygeovn	2
51	Træfliskasse	1
52	Styrehjul med lås	4
53	Strømkabelklemme	1
54	Dækpladen	1
A	M6x15 mm skruer (sort Zn)	28
B	M5x10 mm skruer (sort Zn)	3
C	M6x60 mm skruer (sort Zn)	8
D	M6x10 mm skruer (sort Zn)	35
E	M6x35 mm skruer (sort Zn)	6
F	M4x10 mm skruer (sort Zn)	24
G	M4x8 mm (hvid Zn)	16
H	M5x10 mm skulderbolte (hvid Zn)	8
I		
J	M6 møtrikker	8
K	Hængselstifte	2
L	R-klips	3
M	M6x30 mm skruer (sort Zn)	4

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

Illustreret skema på næste side.

DELE OG SPECIFIKATIONER



PB – STRØMKRAV
220-240 V, 50 Hz, 1650 W, 3-BENET, JORDFORBUNDET STIK

PB – LP-GASKRAV
BTU: 10.000 BTU/BRÆNDER I ALT: 30.000 BTU (8,79 KW), 639 G/H

MODEL		MONTERET ENHED (B x H x D)	ENHEDS VÆGT	STEGEOMRÅDE	TEMPERATU-RINTERVAL
PB	PBMEMUU001	1.880mm x 1.200mm x 630mm / 74" x 47" x 24.75"	98 kg / 215 lb	*Elektrisk rygeovnsenhed til madlavning* - 0,047 m^3 / 1,65 ft^3 ***I ALT* - 11.960 cm² / 1.853 sq. in.**	38-204°C / 100-400°F

KLARGØRING AF MONTAGE

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

www.pitboss-grills.com

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

Krævede værktøjer ved montering: skruetrækker og skruenøgle. *Der er inkluderet en skruenøgle til hjulene.*



MONTERINGSVEJLEDNING

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

1. MONTERING AF VENSTRE STØTTEBEN

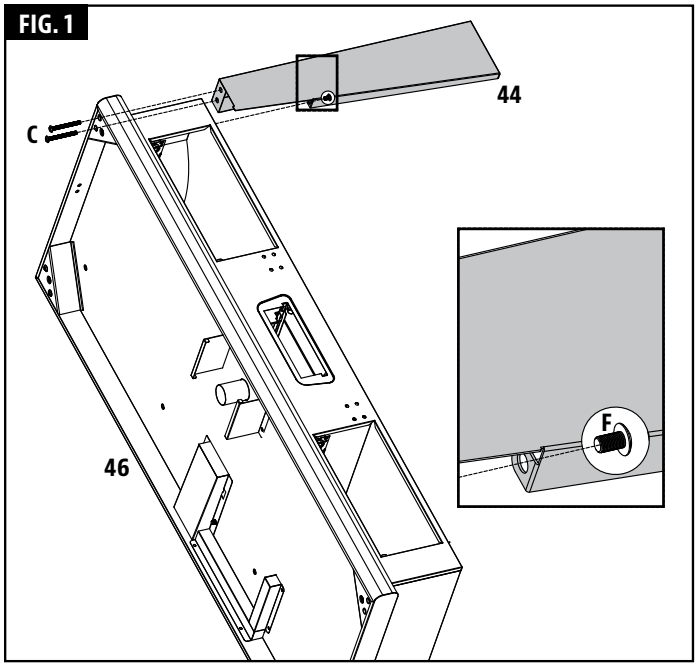
Krævede dele:

1 x Underskabsenhed *(#46)*
1 x Venstre støtteben *(#44)*
2 x M6x60 mm skruer *(#C)*
1 x M4x10 mm skruer *(#F)*

Montering:

- Placer et stykke karton på gulvet for ikke at komme til at ridse enheden.
- Monter venstre støtteben til underskabet.
  Brug: 2 x M6x60 mm skruer og 1 x M4x10 mm skrue.
  Se Fig. 1.

FIG. 1



2. MONTERING AF HØJRE STØTTEBEN

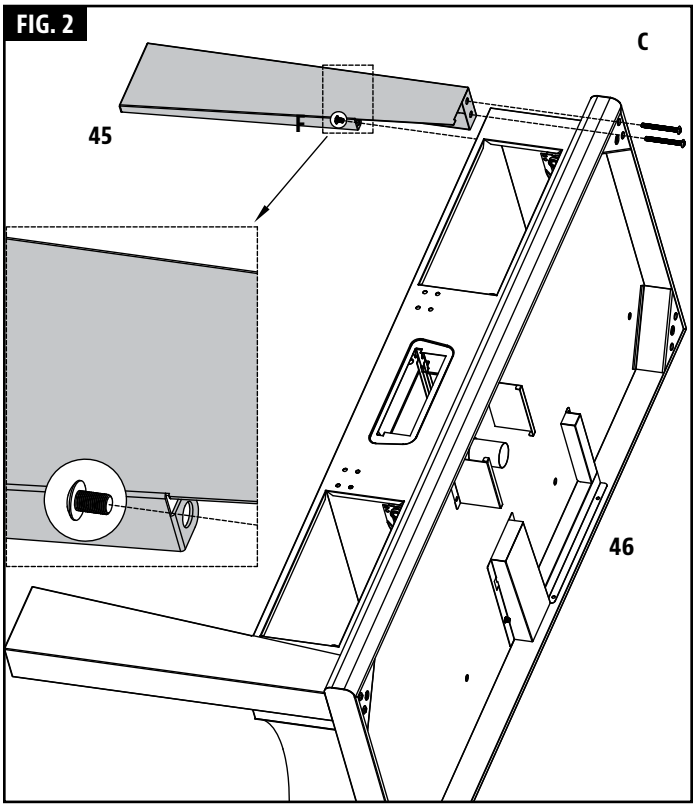
Krævede dele:

1 x Underskabsenhed *(#46)*
1 x Højre støtteben *(#45)*
2 x M6x60 mm skruer *(#C)*
1 x M4x10 mm skruer *(#F)*

Montering:

· Monter højre støtteben til underskabet.
Brug: 2 x M6x60 mm skruer og 1 x M4x10 mm skrue.
Se Fig. 2.

FIG. 2



3. MONTERING AF DE BAGESTE STØTTEBEN

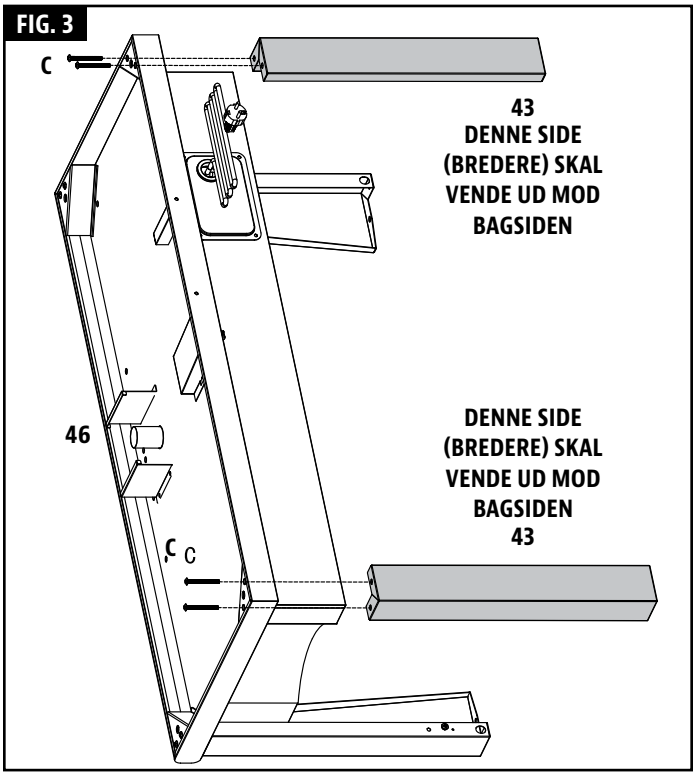
Krævede dele:

1 x Underskabsenhed *(#46)*
1 x Bageste støtteben - Højre *(#43)*
1 x Bageste støtteben - Venstre *(#43)*
4 x M6x60 mm skruer *(#C)*

Montering:

· Monter højre bagstøtteben og venstre bagstøtteben til underskabs-enheden.
Brug: 4 x M6x60 mm skruer.
Se Fig. 3.

FIG. 3



DK
DANSK

4. MONTERING AF STYREHJULENE

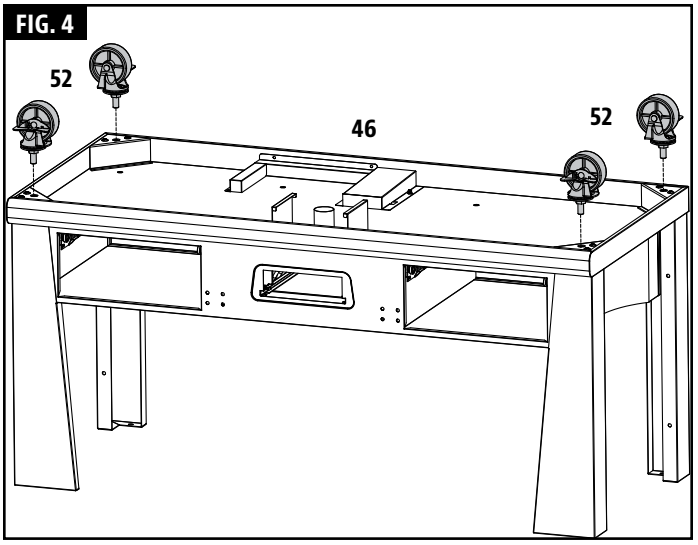
Krævede dele:

4 x Styrehjul med lås *(#52)*
1 x Underskabsenhed *(#46)*

Montering:

- Vend underskabsenheden på hovedet, og monter fire styrehjul med lås på underskabsenheden.
  Se Fig. 4.
- Skru styrehjulene på plads med den medfølgende skruenøgle. Vend enheden til opretstående position.

FIG. 4



5. FASTGØRELSE AF KNAPPEN TIL LUFTSPJÆLDET

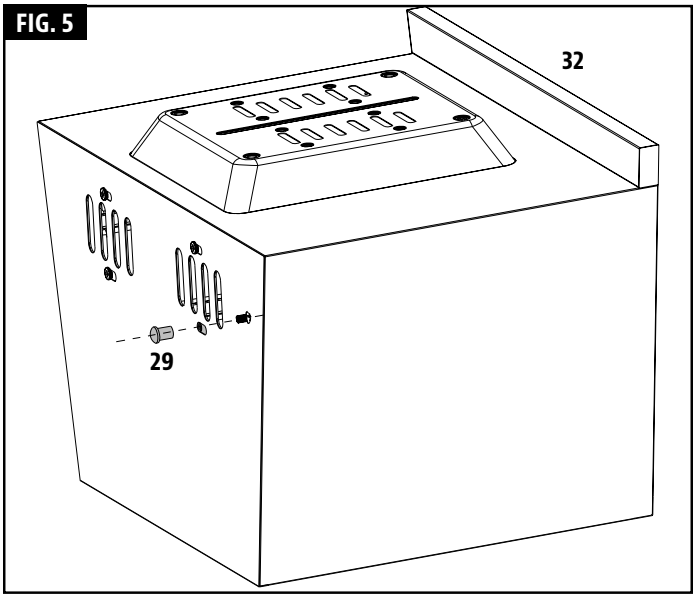
Krævede dele:

1 x Rygeovnsskab *(#32)*
1 x Knopper *(#29)*
1 x M5x10 mm skruer *(#B)*

Montering:

- Monter knop på luftspjældet til rygeovnsskabet.
  Brug: 1 x M5x10 mm skrue.
  Se Fig. 5.

FIG. 5



6. FASTGØRELSE AF RYGESKABET TIL UNDERSKABET

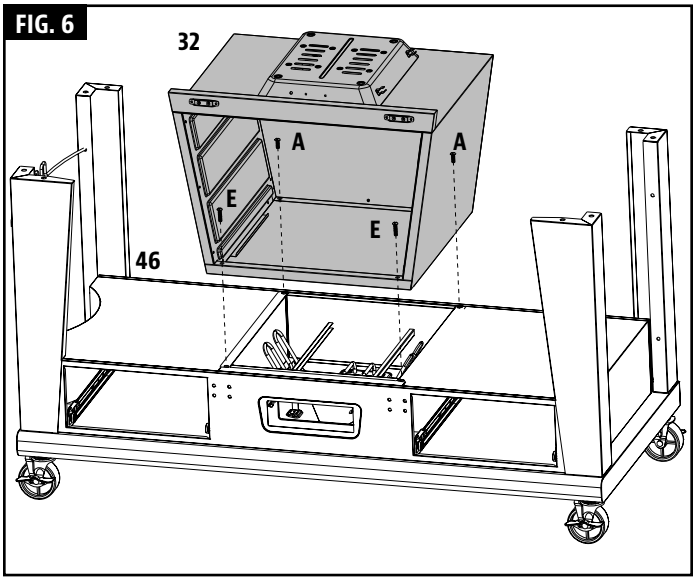
Krævede dele:

1 x Rygeovnsskab *(#32)*
1 x Underskabsenhed *(#46)*
2 x M6x15 mm skruer *(#A)*
2 x M6x35 mm skruer *(#E)*

Montering:

- Fastgør rygeovnsskabet på underskabet.
  Brug: 2 x M6x15 mm skruer og 2 x M6x35 mm skruer.
  Se Fig. 6.

FIG. 6



7. MONTERING AF TRÆFLISKASSEN

Krævede dele:

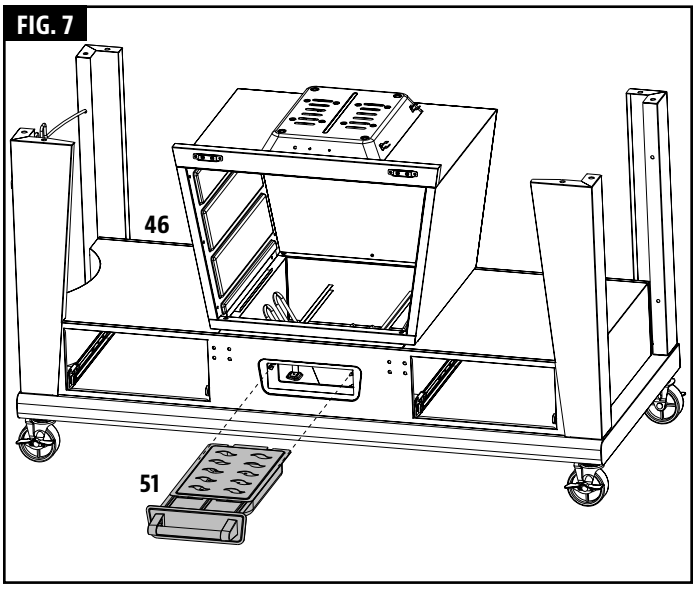
1 x Træfliskasse *(#51)*
1 x Underskabsenhed *(#46)*

Montering:

· Skub træfliskassen på skinnerne til træfliskassen i underskabet.
Se Fig. 7.

Bemærk: Når træfliskassen fjernes fra rygeovnen, skal du løfte op i håndtaget og trække træfliskassen ud.

FIG. 7



8. MONTERING AF SKUFFEHÅNDTAGENE

Krævede dele:

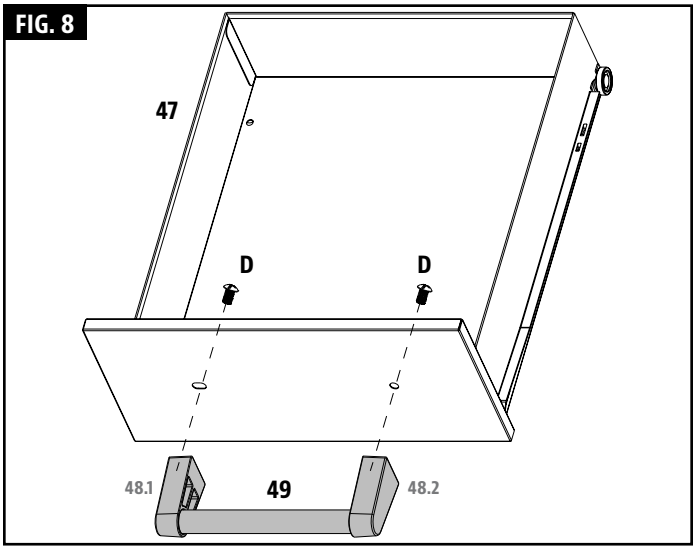
2 x Skuffehåndtag *(#49)*
4 x Skuffehåndtags afstandsstykker *(#48)*
2 x Skuffer *(#47)*
4 x M6x10 mm skruer *(#D)*

Montering:

· Monter det ene skuffehåndtag og to afstandsstykker til skuffehåndtag på skuffen.
Brug: 2 x M6x10 mm skruer.
Se Fig. 8.

· Gentag fremgangsmåden for den anden skuffe.

FIG. 8



9. MONTERING AF SKUFFER I SKABET

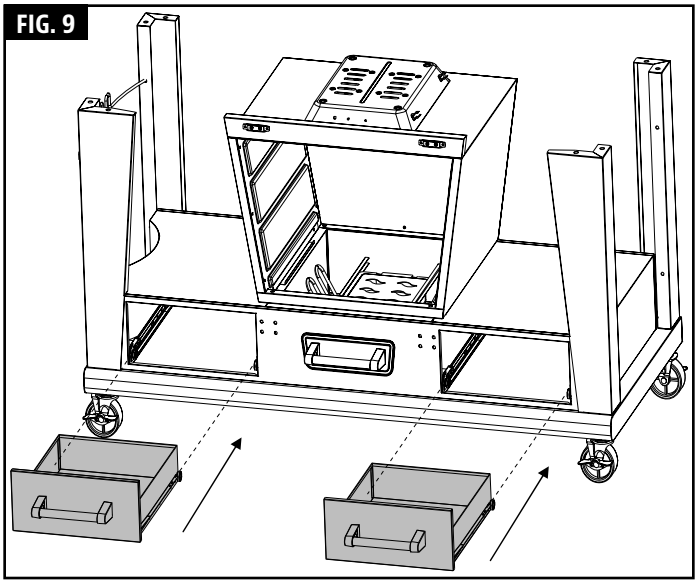
Krævede dele:

2 x Skuffeenheden *(#47, #48, & #49)*
1 x Underskabsenhed *(#46)*

Montering:

· Skub skuffeenheden på underskabet.
Se Fig. 9.

FIG. 9



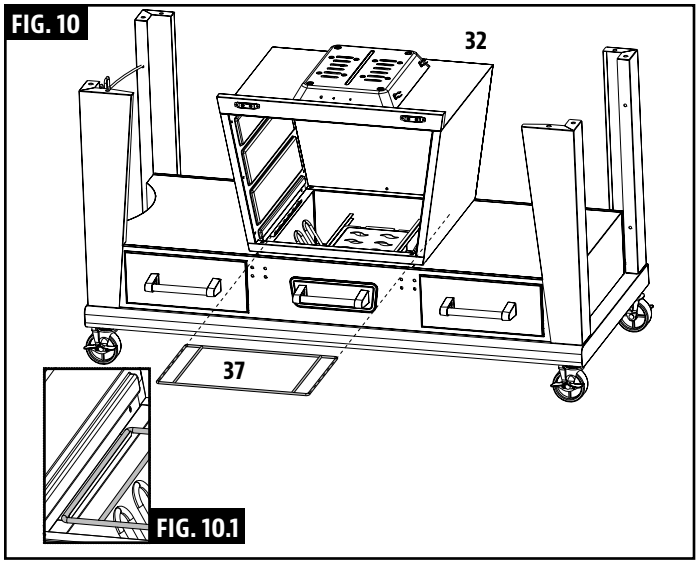
10. PLACERING AF VANDSKÅLENS HOLDER

Krævede dele:

1 x Holder til vandskål *(#37)*
1 x Rygeovnsskab *(#32)*

Montering:

· Skub holderen til vandskålen ind i rygeovnsskabet. Se Fig. 10 og Fig. 10.1.



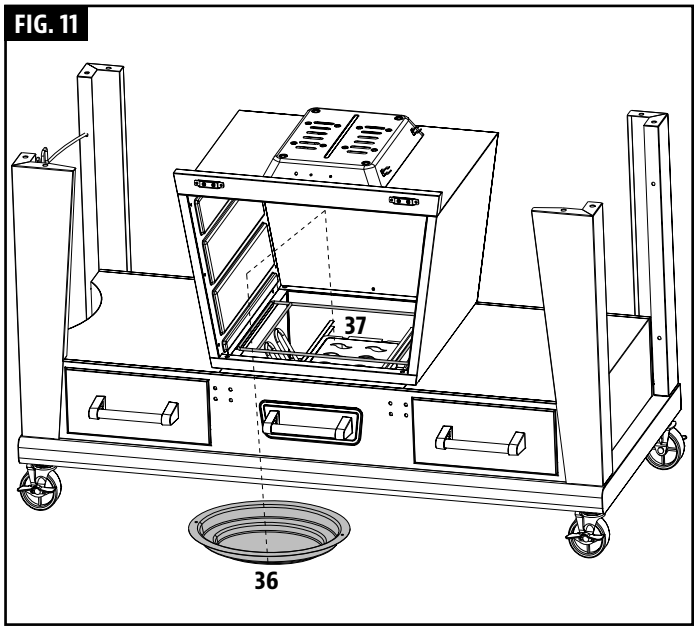
11. PLACERING AF VANDSKÅLEN

Krævede dele:

1 x Vandskål *(#36)*
1 x Holder til vandskål *(#37)*

Montering:

· Placer vandskålen på holderen til vandskålen. Se Fig. 11.



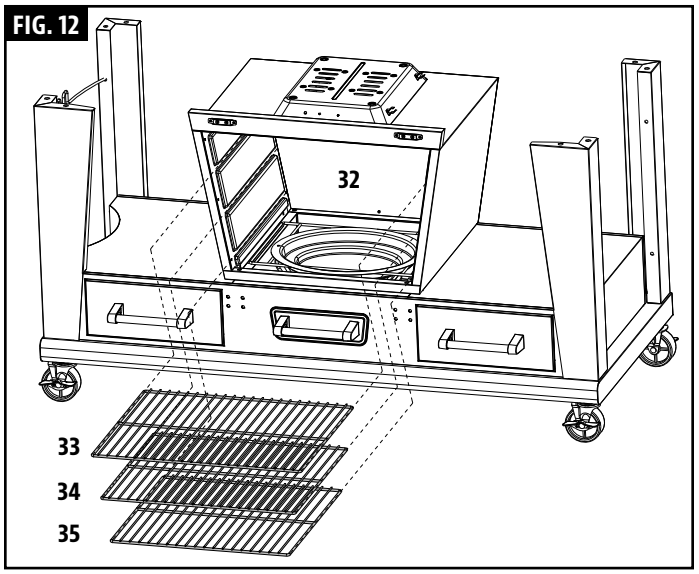
12. MONTERING AF RISTE I UNDERSKAB

Krævede dele:

1 x Stegerist til rygeovn (stor) *(#33)*
1 x Stegerist til rygeovn (mellem) *(#34)*
1 x Stegerist til rygeovn (lille) *(#35)*
1 x Rygeovnsskab *(#32)*

Montering:

· Skub rygeovnens stegerist (stor), rygeovnens stegerist (mellem) og rygeovnens stegerist (lille) ind i rygeovnsskabet. Se Fig. 12.



13. MONTERING AF HÅNDTAG PÅ RYGEOVNENS DØR

Krævede dele:

1 x Dørhåndtag til rygeovn *(#38)*
2 x Låghåndtags afstandsstykker *(#7)*
1 x Dør til rygeovn *(#40)*
4 x M6x35 mm skruer *(#E)*

Montering:

Monter det ene håndtag til rygeovnens dør og to store afstandsstykker på rygeovnens dør.
Brug: 4 x M6x35 mm skruer.
Se Fig. 13.1 og Fig. 13.2.

Bemærk: Rillerne i begge sider af rygeovnens dørhåndtag skal indføres i det prægede område på indersiden af håndtagets afstandsstykke, sådan som Fig. 13.1 viser.

FIG. 13.1

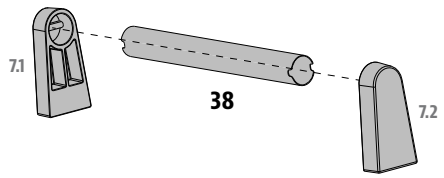
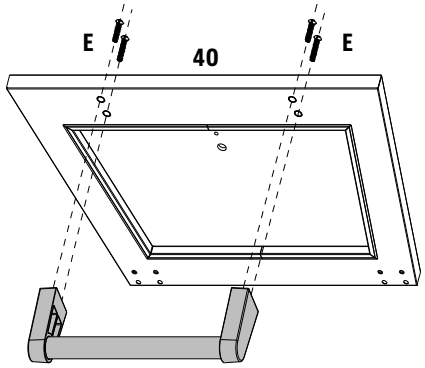


FIG. 13.2



14. MONTERING AF DØRTERMOMETERET

Krævede dele:

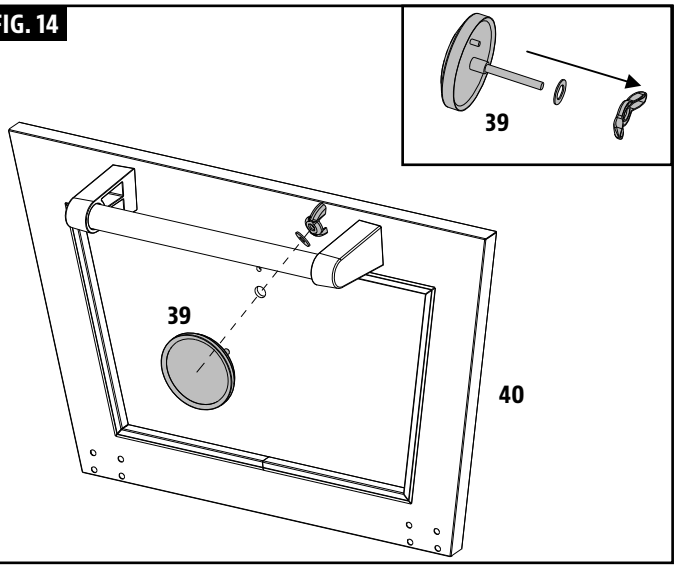
1 x Termometer til rygeovn *(#39)*
1 x Dør til rygeovn *(#40)*

Bemærk: Termometeret leveres med en fiberspændeskive og en vingemøtrik.

Montering:

- Indfør sonden til rygeovnstermometeret (#39) gennem monteringshullet foran rygeovnsdøren (#40). Fra indersiden af døren skal du placere fiberspændeskiven og vingemøtrikken på den gevindskårne monteringspind og tilspænde den i hånden – uden at overspænde den.
  Se Fig. 14.

FIG. 14



15. MONTERING AF RYGEOVNENS DØRHÆNGSLER

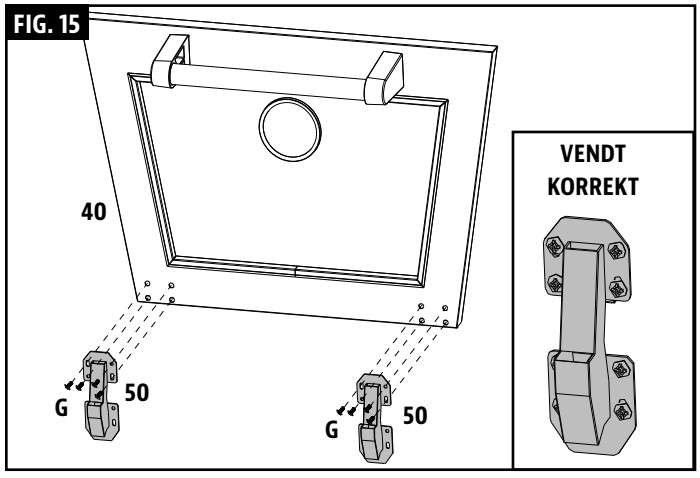
Krævede dele:

2 x Dørhængsler til rygeovn *(#50)*
1 x Dør til rygeovn *(#40)*
8 x M4x8 mm skruer (hvid Zn) *(#G)*

Montering:

- Monter to hængsler til rygeovndøren på rygeovnsdøren.
  Brug: 8 x M4x8 mm skruer.
  Se Fig. 15.

FIG. 15



16. MONTERING AF RYGEOVNENS DØR

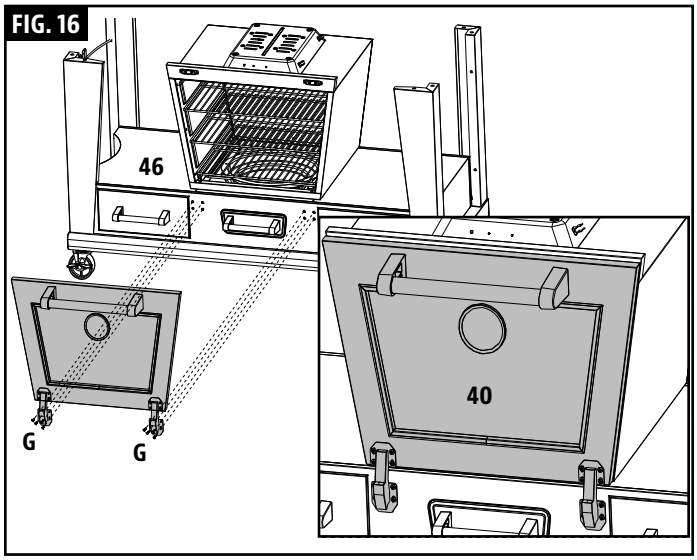
Krævede dele:

1 x Dør til rygeovn *(#40)*
1 x Underskabsenhed *(#46)*
8 x M4x8 mm skruer (hvid Zn) *(#G)*

Montering:

· Monter rygeovnsdøren med hængsler på underskabet. Brug: 8 x M4x8 mm skruer.
Se Fig. 16.

FIG. 16



17. FORBEREDELSE AF GRILLENHEDEN TIL INSTALLATION

Krævede dele:

1 x Gas- og kulskab med låg *(#13)*
1 x Vognenhed

Montering:

· Placer hovedkammeret forsigtig oven på rygeovnsenheden, fjern derefter lukketråden. Træk først de elektriske ledninger og temperatursensorledningen ud fra bagsiden af betjeningspanelet, og placer derefter temperatursensorledningen og sensoren længere fremme.
Se Fig. 17.1. og Fig. 17.2.

BEMÆRK: Undgå at klemme eller samle de elektriske ledninger og/eller temperatursensorledningen under monteringen.

FIG. 17.1

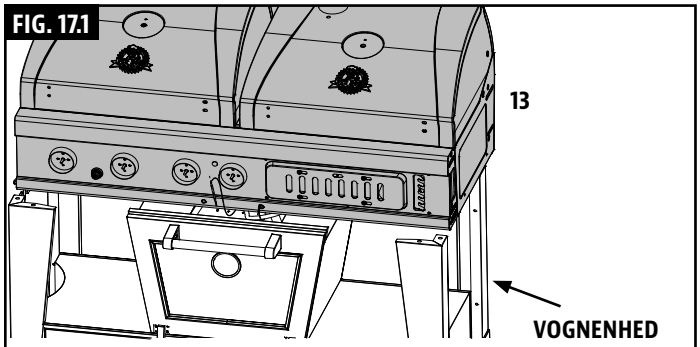
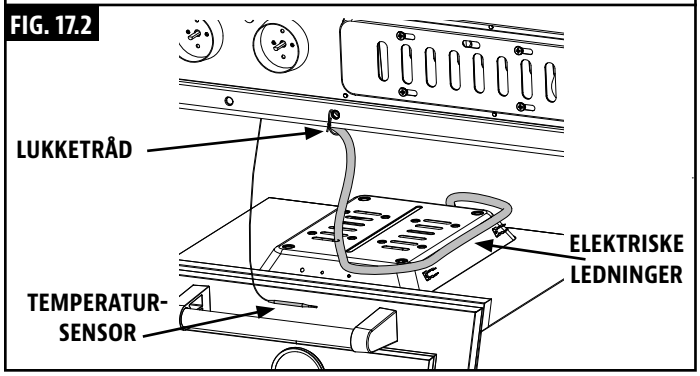


FIG. 17.2



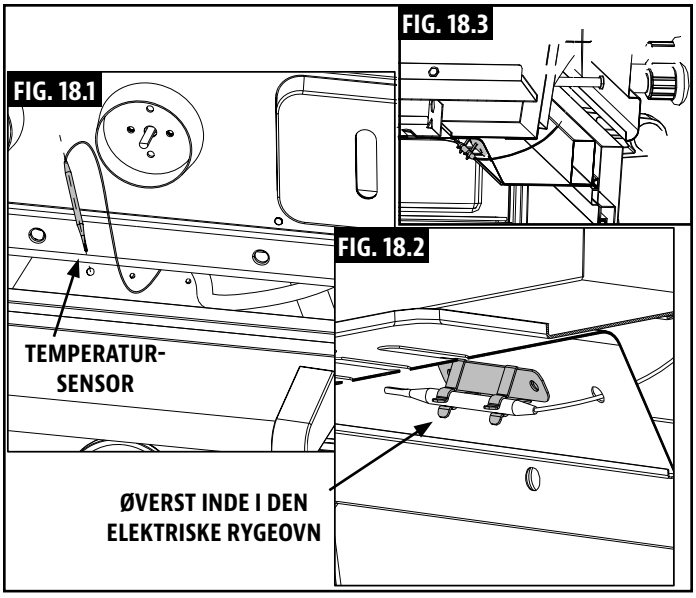
18. ATTACHING THE TEMPERATURE SENSOR

Krævede dele:

1 x Temperatursensor

Montering:

- Indfør rygeovnens temperatursensor gennem hullet i toppen af rygeovnsskabet.
- Fastgør den derefter ind i klipsen, som er placeret øverst inde i rygeovnsskabet.
  Se Fig. 18.1., Fig. 18.2, og Fig 18.3.



19. CONNECTING GAS COMPONENTS IN CART ASSEMBLY

Krævede dele:

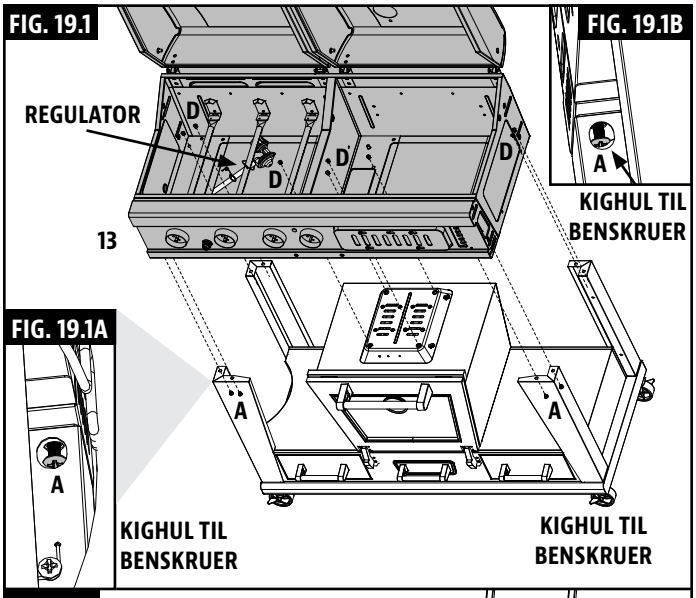
1 x Elektriske ledninger
1 x Elektriske ledninger - Hanstik *(enden af de elektriske ledninger)*
1 x Elektriske ledninger - Hunstik
1 x Gas- og kulskab med låg *(#13)*
1 x Vognenhed
8 x M6x15 mm skruer *(#A)*
4 x M6x10 mm skruer *(#D)*

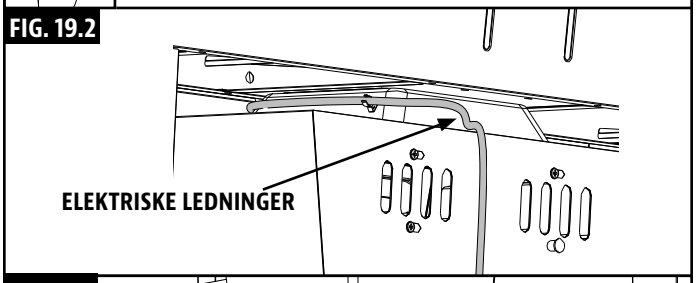
Montering:

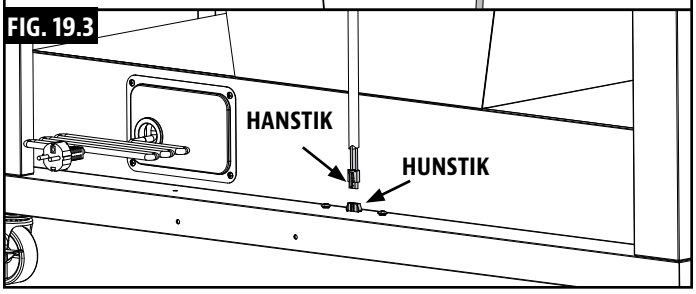
Bemærk: Hovedkammeret skal justeres i forhold til vognen.

- Åbn forsigtigt lågene, og fastgør gas- og kulskabet på vognenheden ved først at fastgøre 4 stk. M6x10 mm skruer på indersiden og derefter fastgøre de andre 8 stk. M6x15 mm skruer. Regulatoren kan springes over på dette stadie og monteres senere.
  Brug: 8 x M6x15 mm skruer og 4 x M6x10 mm skruer.
  Se Fig. 19.1, Fig. 19.1A, og Fig. 19.1B.

- Fastgør de elektriske ledninger på to klips i nærheden af rygeovnsskabet fra den nederste del af kulgrillens side, og fastgør derefter de elektriske ledninger hanstik *(enden af de elektriske ledninger)* til hustikket, som er placeret på bagsiden af underbordet.
  Se Fig. 19.2 og Fig. 19.3.







DK
DANSK

20. MONTERING AF ELEKTRISK BAGDÆKSEL

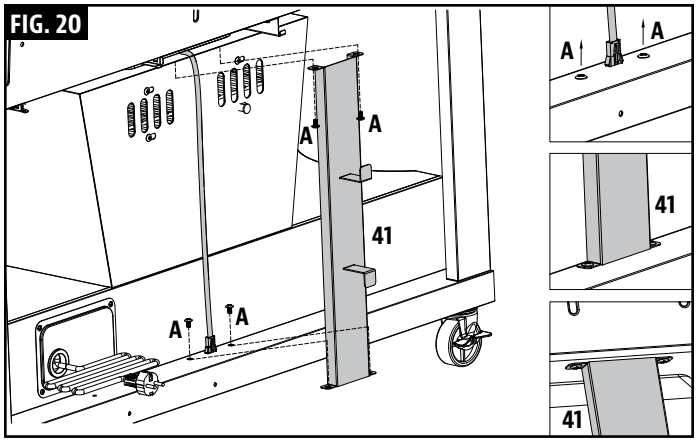
Krævede dele:

1 x Bagdæksel til elektrisk ledning *(#41)*
1 x Vognenhed
2 x M6x15 mm skruer *(#A)*

Montering:

- Skru to M6x15 mm skruer *(formonterede fra fabrikken)* af underbordet. Fastgør det elektriske bagdæksel på bagsiden af rygovnens vognenhed med skruerne, først foroven og dernæst forneden.
  Brug: 2 x M6x15 mm skrue.
  Se Fig. 20.

Bemærk: Saml først skruerne på oversiden og monter derefter bundskruen senere.



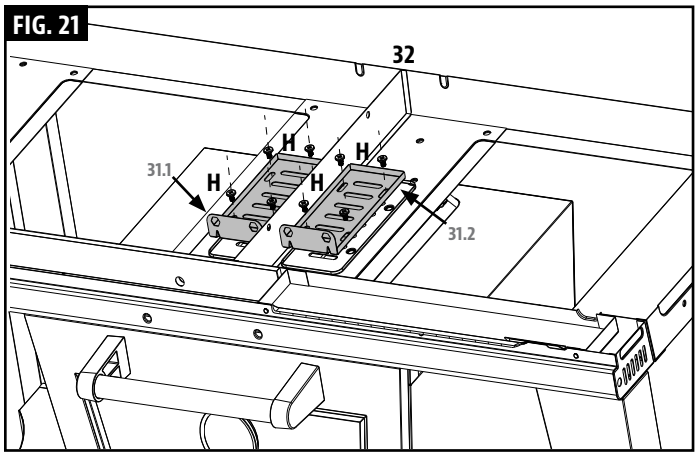
21. MONTERING AF LUFTSPJÆLD I RYGEOVN

Krævede dele:

2 x Øverste luftspjæld i rygeovn *(#31)*
1 x Rygeovnsskab *(#32)*
8 x M5x10 mm skulderbolte *(#H)*

Montering:

- Monter rygeovnens øverste luftspjæld på rygeovnsskabet.
  Brug: 8 x M5x10 mm skulderbolte.
  Se Fig. 21.



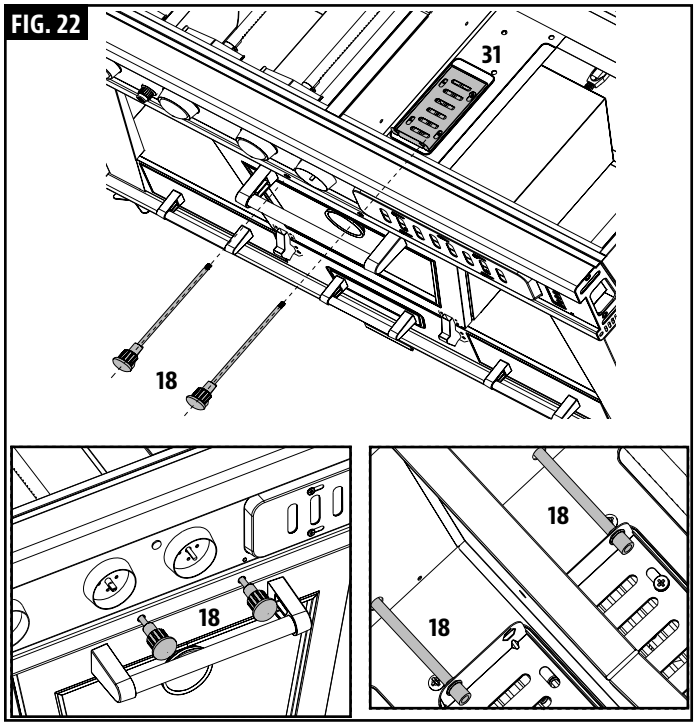
22. FASTGØRELSE AF HÅNDTAG PÅ LUFTSPJÆLD I RYGEOVN

Krævede dele:

2 x Trækhåndtag på luftspjæld til rygeovn *(#18)*
2 x Øverste luftspjæld i rygeovn *(#31)*

Montering:

- Fastgør to trækhåndtag til rygeovnens luftspjæld på rygeovnens to øverste luftspjæld.
  Se Fig. 22.



23. MONTERING AF SKINNER TIL ASKEBAKKE

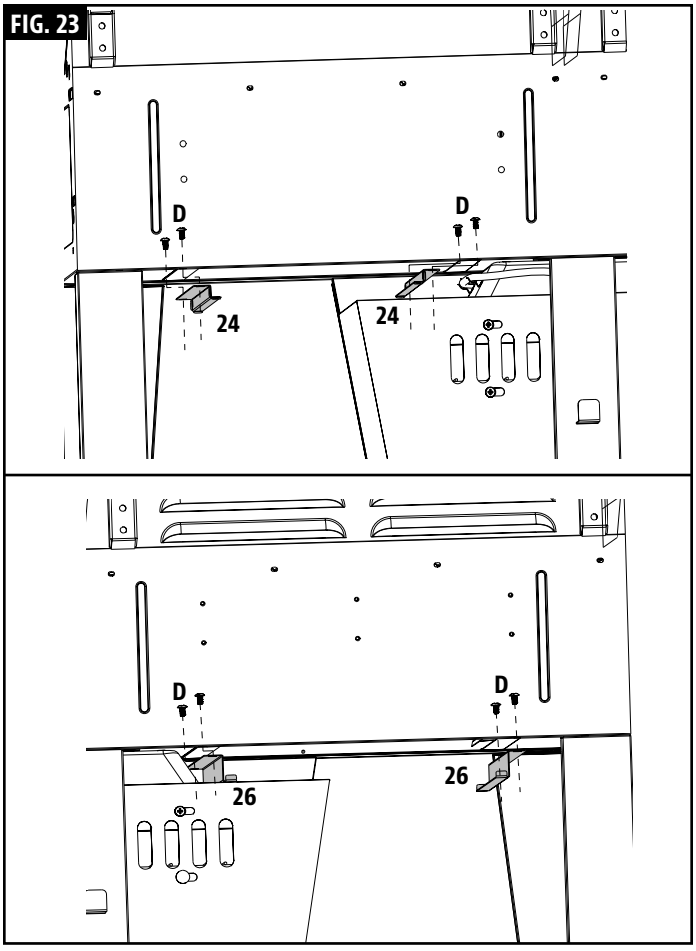
Krævede dele:

2 x Skinner til kulaskebakke *(#24)*
2 x Skinner til gasgrills drypbakke *(#26)*
1 x Hovedgas- og trækulskammer
8 x M6x10 mm skruer *(#D)*

Montering:

· Monter to skinner til kulaskebakken i bunden af kulgrillens brændkammer, og monter to skinner til gasgrillens drypbakke.
Brug: 8 x M6x10 mm skruer.
Se Fig. 23.

FIG. 23



24. MONTERING AF KNAPPER TIL ASKE- OG FEDTBAKKER

Krævede dele:

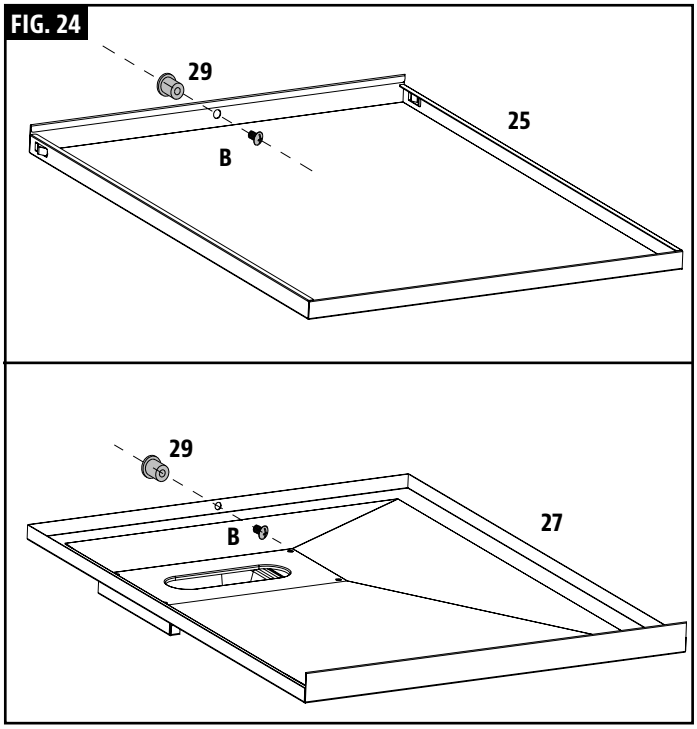
2 x Knopper *(#29)*
1 x Askebakker *(#25)*
1 x Fedtbakke til gasgrill *(#27)*
2 x M5x10 mm skruer *(#B)*

Montering:

· Monter knoppen til askebakken, og monter knoppen til gasgrillens fedtbakke.
Brug: 2 x M5x10 mm skruer.
Se Fig. 24.

Bemærk: Løsn skruerne på skinnerne til drypbakken og askebakken for at justere dem efter behov, og tilspænd dem igen.

FIG. 24



25. MONTERING AF ASKE- OG FEDTBAKKER

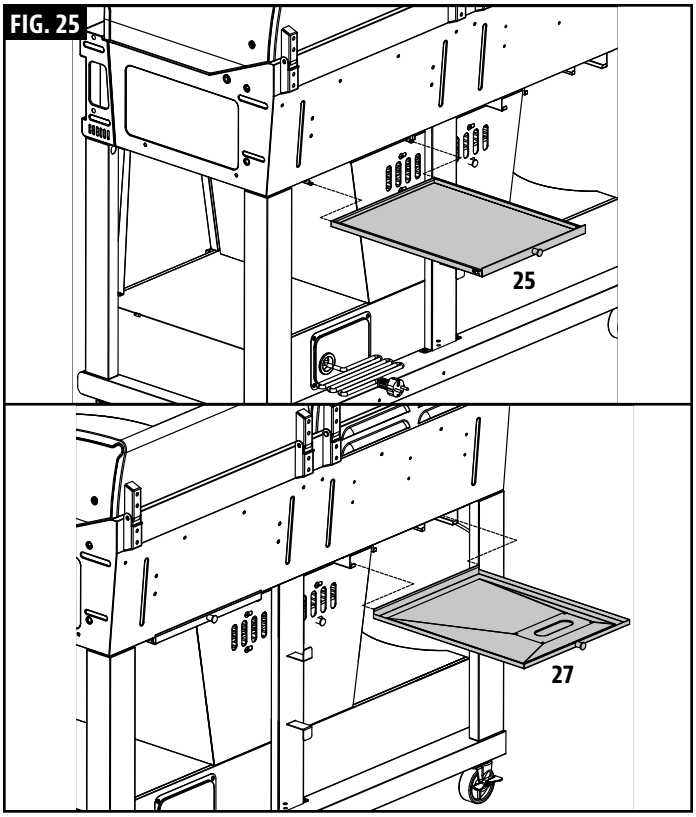
Krævede dele:

1 x Askebakker *(#25)*
1 x Fedtbakke til gasgrill *(#27)*
1 x Hovedgas- og trækulskammer

Montering:

· Skub askebakken og gasgrillens fedtbakke på skinnerne i gas- og kulgrillen.
Se Fig. 25.

FIG. 25



26. MONTERING AF FEDTKOPPER

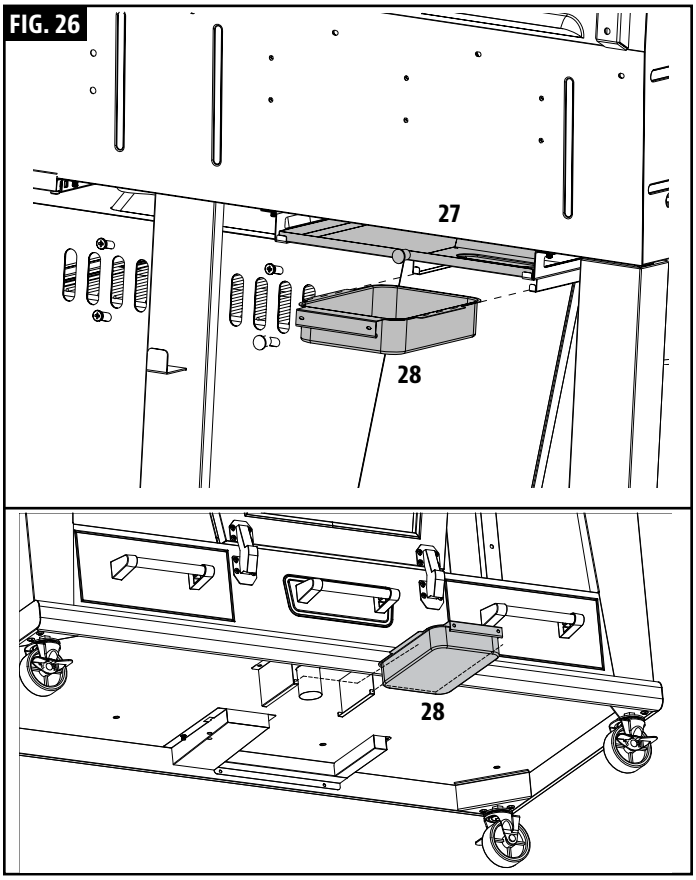
Krævede dele:

2 x Fedtkopper *(#28)*
1 x Fedtbakke til gasgrill *(#27)*
1 x Rygeovnsskab *(#32)*

Montering:

· Skub fedtkoppen ind i fedtbakken i gasgrillen og rygeovnsskabet.
Se Fig. 26.

FIG. 26



27. MONTERING AF FEDTAFSKÆRMNINGER

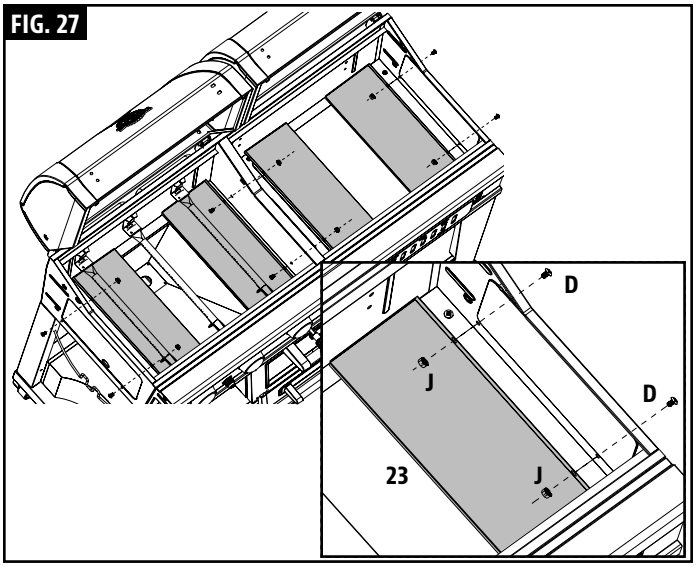
Krævede dele:

4 x Fedtafskærmninger *(#23)*
1 x Hovedskabet
6 x M6x10 mm skruer *(#D)*
6 x M6 møtrikker *(#J)*

Montering:

- Monter fedtafskærmningen på hovedskabet med 2 x M6x10 mm skruer og 2 x M6 møtrikker.
- Gentag fremgangsmåden for de andre tre fedtafskærmninger, og monter de mellemstore fedtafskærmninger med samme skruer og møtrikker. Se Fig. 27.

FIG. 27



28. MONTERING AF VÆRKTØJSKROGE

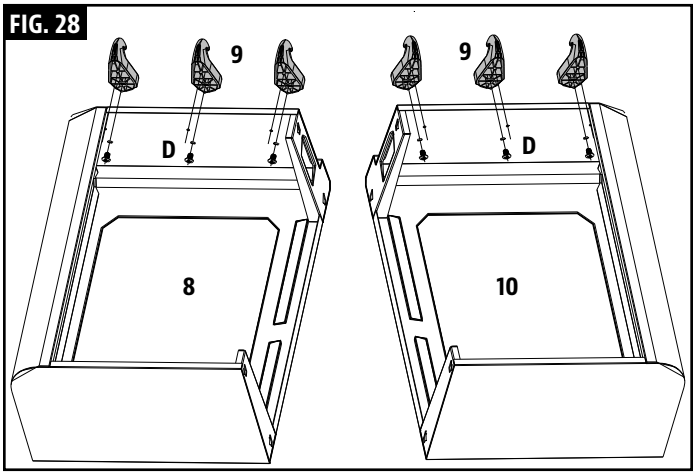
Krævede dele:

6 x Værktøjskroge *(#9)*
1 x Venstre sidebord *(#8)*
1 x Højre sidebord *(#10)*
6 x M6x10 mm skruer *(#D)*

Montering:

- Fastgør tre værktøjskroge til det venstre sidebord. Brug: 3 x M6x10 mm skruer. Se Fig. 28.
- Gentag fremgangsmåden for højre sidebord.

FIG. 28



29. MONTERING AF VENSTRE SIDEBORD

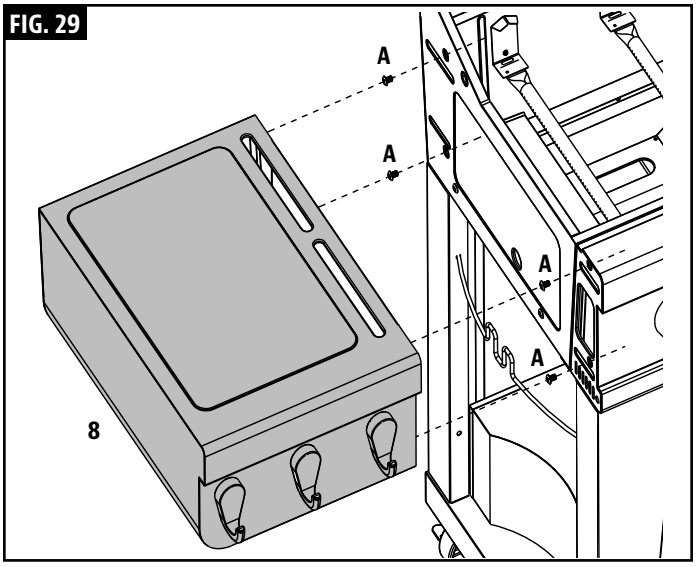
Krævede dele:

1 x Venstre sidebord *(#8)*
1 x Hovedskabet
4 x M6x15 mm skruer *(#A)*

Montering:

- Fastgør 4 x M6x15 mm skruer på venstre side af hovedskabet, og lad ca. 0,5 cm (1/4") stikke ud.
- Hæng derefter det venstre sidebord på de fire skruer, og pres derefter bordet nedad, så det sidder fast. Tilspænd de 4 stk. M6x15 mm skruer. Se Fig. 29.

FIG. 29



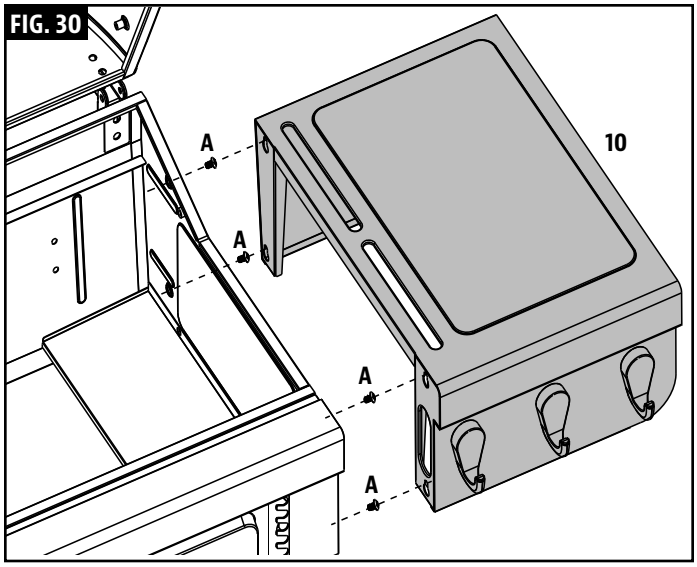
30. MONTERING AF HØJRE SIDEBORD

Krævede dele:

1 x Højre sidebord *(#10)*
1 x Hovedskabet
4 x M6x15 mm skruer *(#A)*

Montering:

- Fastgør 4 x M6x15 mm skruer på højre side af hovedskabet, og lad ca. 0,5 cm (1/4") stikke ud.
- Hæng det højre sidebord på de fire skruer, og pres derefter bordet nedad, så det sidder fast. Tilspænd de 4 stk. M6x15 mm skruer.
  Se Fig. 30.



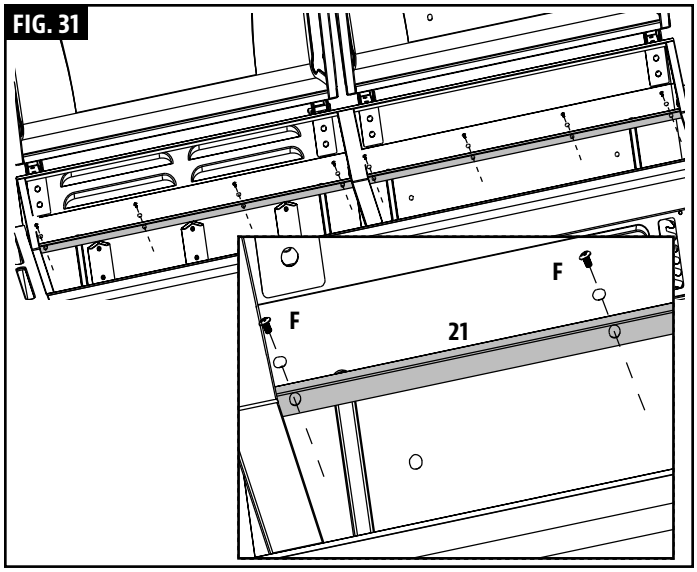
31. MONTERING AF BAGESTE HOLDERE TIL STEGERISTE

Krævede dele:

2 x Bageste holdere til stegeriste *(#21)*
1 x Hovedskabet
8 x M4x10 mm skruer *(#F)*

Montering:

- Fastgør bageste holdere til stegeriste til bagsiden af kulgrillens hovedkammer.
  Brug: 4 x M4x10 mm skruer.
  Se Fig. 31.
- Gentag fremgangsmåden for gasgrillens hovedkammer.



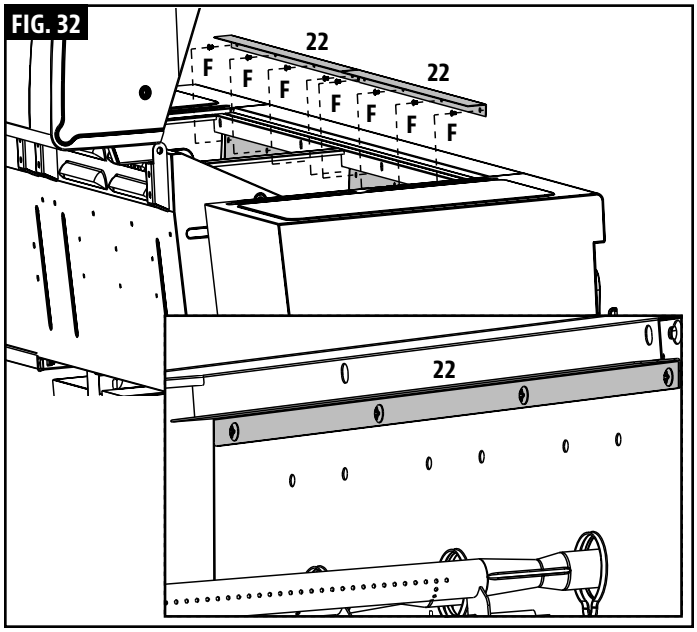
32. MONTERING AF FORRESTE HOLDERE TIL STEGERISTE

Krævede dele:

2 x Forreste holdere til stegeriste *(#22)*
1 x Hovedskabet
8 x M4x10 mm skruer *(#F)*

Montering:

- Fastgør forreste holdere til stegeriste på forsiden af kulgrillens hovedkammer.
  Brug: 4 x M4x10 mm skruer.
  Se Fig. 32.
- Gentag fremgangsmåden for gasgrillens hovedkammer.



33. MONTERING AF HOLDERE TIL VARMETELT

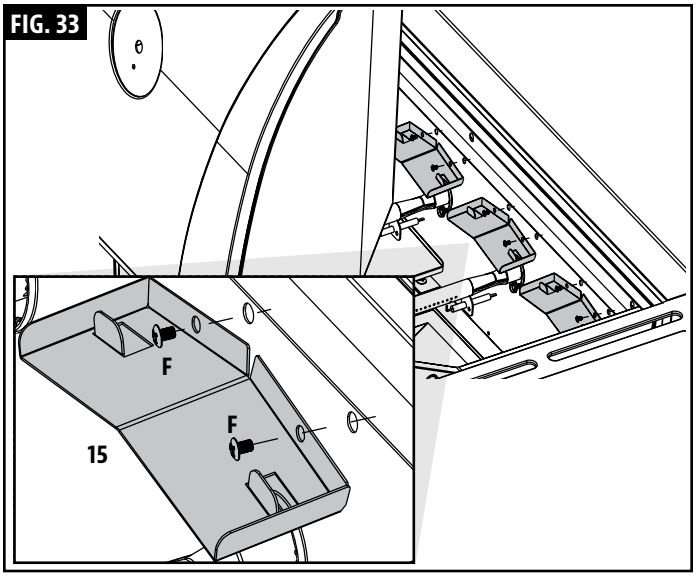
Krævede dele:

3 x Holdere til varmetelte *(#15)*
1 x Gasgrillens hovedkammer
6 x M4x10 mm skruer *(#F)*

Montering:

· Fastgør tre holdere til varmetelte på forsiden af gasgrillens hovedkammer.
Brug: 6 x M4x10 mm skruer.
Se Fig. 33.

FIG. 33



34. PLACERING AF VARMETELTE

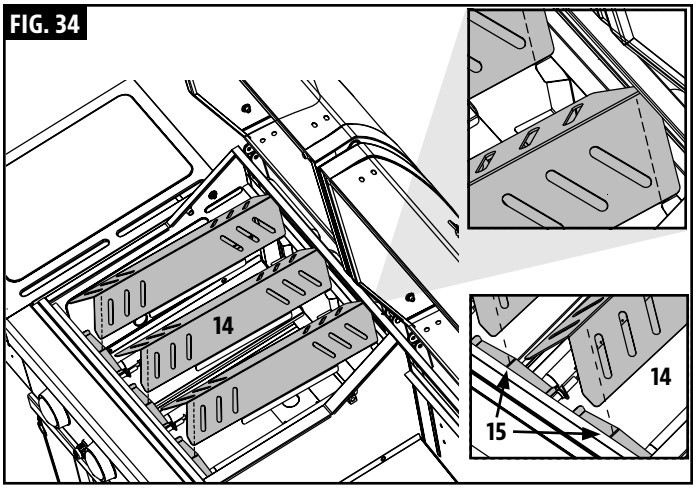
Krævede dele:

3 x Varmetelte *(#14)*
3 x Holdere til varmetelte *(#15)*

Montering:

· Placér tre varmetelte på holderne til varmetelte.
Se Fig. 34.

FIG. 34



35. MONTERING AF LØFTESYSTEM TIL KULBAKKE

Krævede dele:

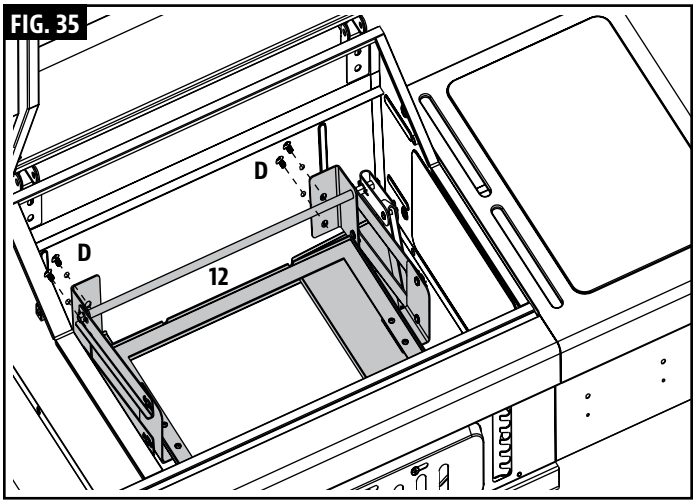
1 x Løftesystem til kulbakke *(#12)*
1 x Kulgrillens hovedkammer
4 x M6x10 mm skruer *(#D)*

Montering:

· Monter løftesystemet til kulbakken til bagsiden af kulgrillens hovedkammer.
Brug: 4 x M6x10 mm skruer.
Se Fig. 35.

Bemærk Gasgrillens låg skal lukkes inden montering.

FIG. 35



36. AFASTGØRELSE AF LØFTESYSTEM TIL KULBAKKE

Krævede dele:

1 x Løftehåndtag på luftspjæld til kulbakke *(#20)*
1 x Kulgrillens hovedkammer
2 x Hængselstifte *(#K)*
2 x R-klips*(#L)*

Montering:

- Skub løftehåndtaget til kulbakken gennem justeringshullet og gennem hullet i inderpladen. Juster hullet i enden af løftehåndtaget med hullerne i den "U"-formede beslag, der er placeret på bagsiden af kulgrillens hovedkammer.
  Se Fig. 36.1 og Fig. 36.2.
- Saml løftehåndtaget og det "U"-formede beslag ved at indføre en hængselstift.
  Se Fig. 36.3.
- Indfør derefter en "R"-klips gennem hullet i hængselstiften. Fastgør løftehåndtaget til løftesystemet ved at indføre en hængselstift gennem den "U"-formede løftearm og hullet i midten af det pågældende løftehåndtag.
  Se Fig. 36.4.
- Indfør en "R"-klips gennem hullet i hængselstiften (#K). Fjern lukketråden, som er placeret i justeringshullet. Se Fig. 36.1.
- Juster nu kulbakkens løftesystem til den ønskede højde ved at flytte løftehåndtaget til venstre og derefter hæve eller sænke det.

FIG. 36.1

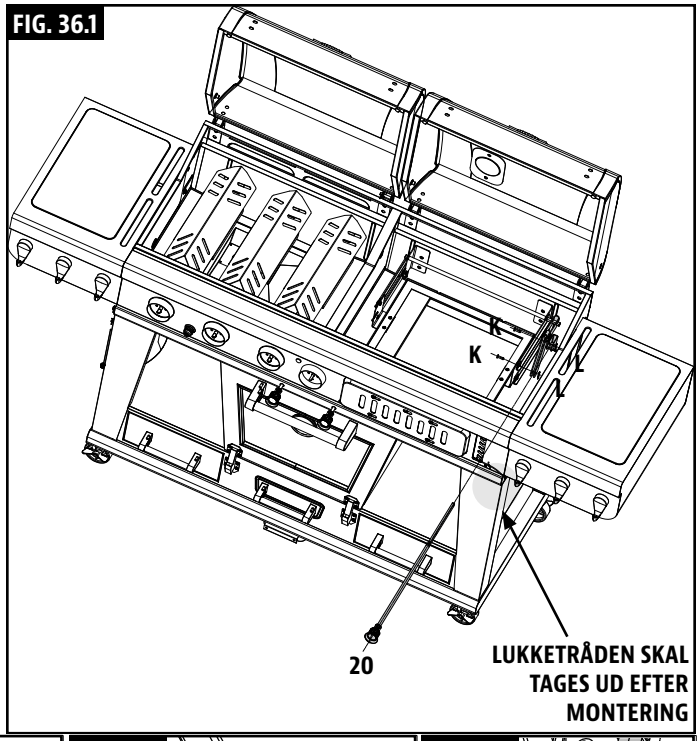


FIG. 36.2

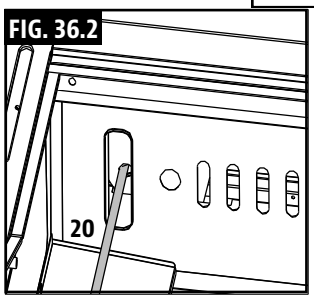


FIG. 36.3

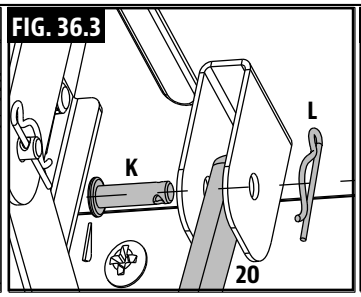
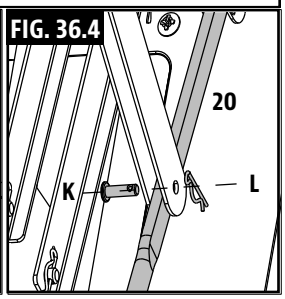


FIG. 36.4



37. PLACERING AF SORTE GASINDSTILLINGSKNAPPER

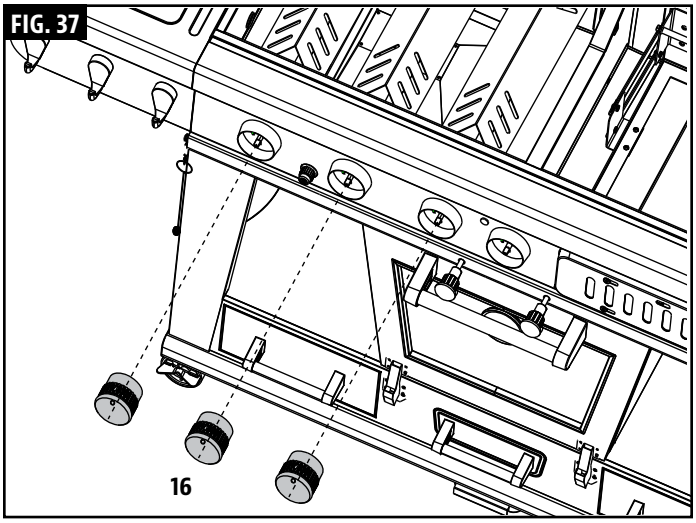
Krævede dele:

3 x Gasindstillingsknapper (sort) *(#16)*

Montering:

- Placer de tre sorte gasindstillingsknapper over ventilspindlen, og sørg for at justere den flade del af spindlen efter den flade del af knappen. Skub den sorte gasindstillingsknap på spindlen, indtil den sidder fast.
  Se Fig. 37.

FIG. 37



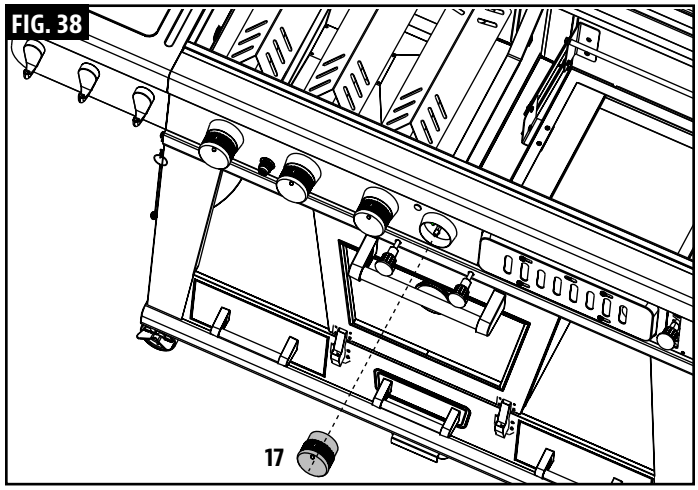
38. PLACERING AF SØLVFARVET INDSTILLINGSKNAP

Krævede dele:

1 x Indstillingsknapper til rygeovn (sølv) *(#17)*

Montering:

- Placer den sølvfarvede indstillingsknap til rygeovnen over spindlen, og sørg for at justere den flade del af spindlen efter den flade del af knappen. Skub den sølvfarvede indstillingsknap til rygeovnen på spindlen, indtil den sidder fast.
  Se Fig. 38.



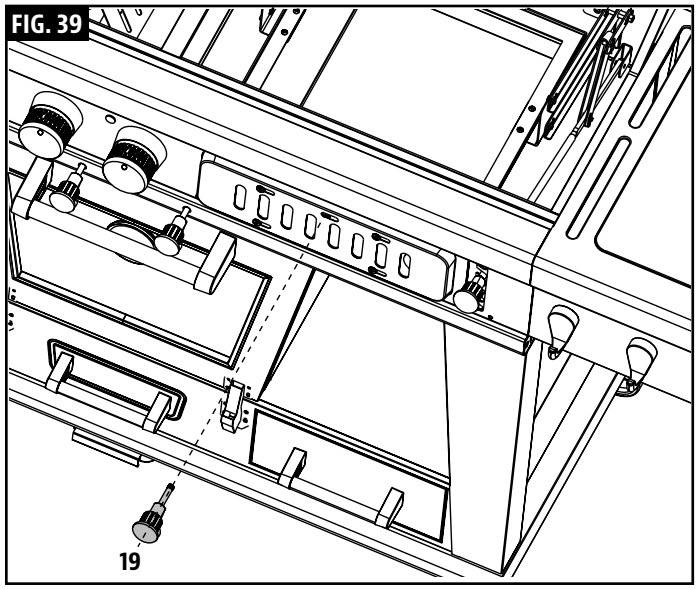
39. FASTGØRELSE AF HÅNDTAG PÅ SPJÆLD TIL KULBAKKE

Krævede dele:

1 x Håndtag på luftspjæld til kulbakke *(#19)*
1 x Kulkammerets luftspjæld.

Montering:

- Skru håndtaget til kulbakkens luftspjæld på kulkammerets luftspjæld.
  Se Fig. 39.



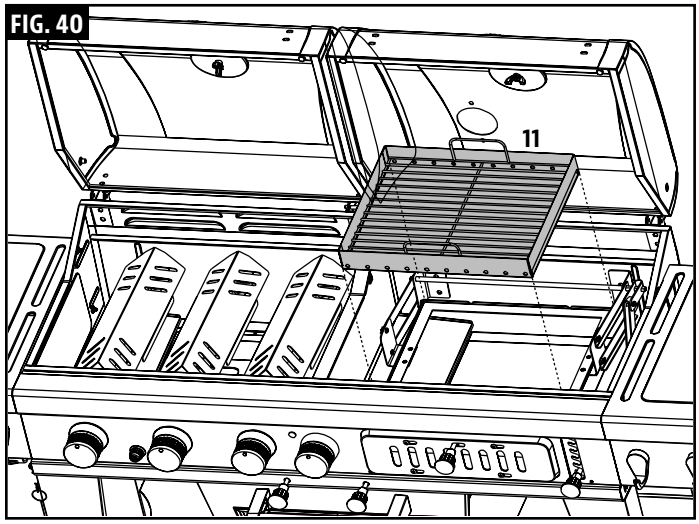
40. PLACERING AF KULBAKKEN

Krævede dele:

1 x Kulbakke *(#11)*

Montering:

- Placer kulbakken på løftesystemet til kulbakken.
  Se Fig. 40.



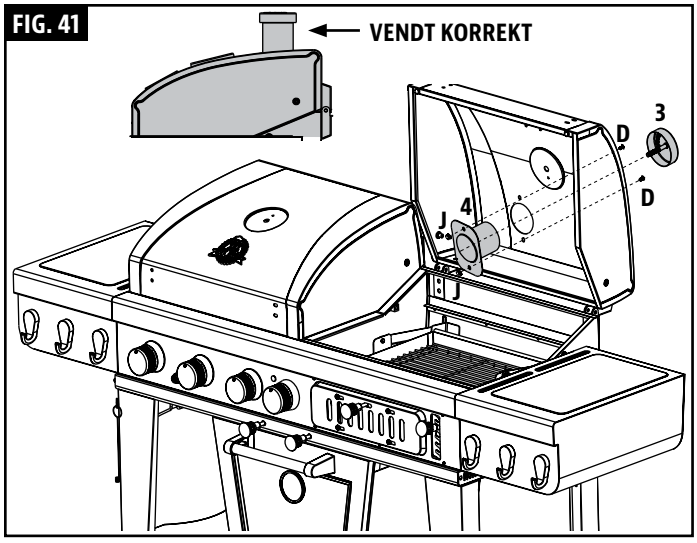
41. MONTERING AF RØGSKAKT

Krævede dele:

1 x Røgskakt *(#4)*
1 x Låg til røgskakt *(#3)*
1 x Trækul låg
2 x M6x10 mm skruer *(#D)*
2 x M6 møtrikker *(#J)*

Montering:

- Fjern låget til røgskakten fra røgskakten. Før røgskakten gennem kulgrillens låg fra indersiden. Fastgør røgskakten til låget med 2 x M6x10 mm skruer, som er ført gennem låget udefra, og fastgør røgskakten med 2 x M6 møtrikker på indersiden af låget. Skru låget til røgskakten på røgskakten.
  Se Fig. 41.



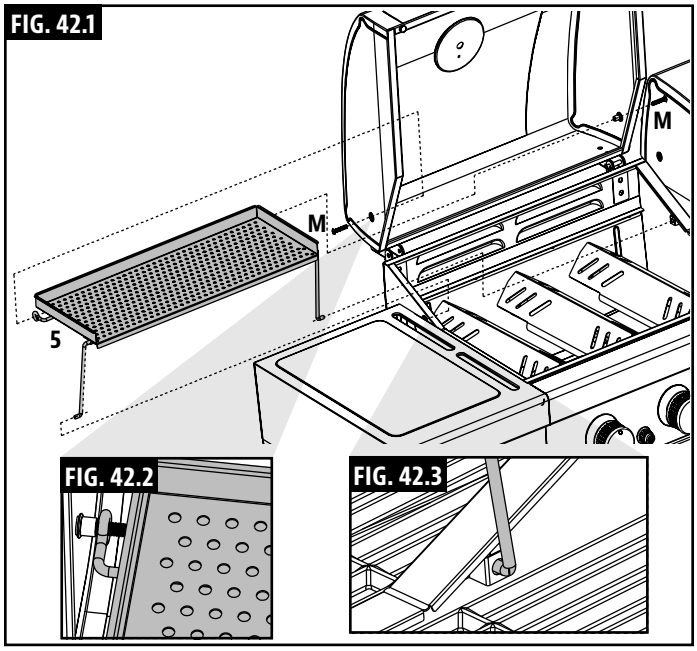
42. MONTERING AF OPVARMNINGSRIST (GASGRILL)

Krævede dele:

1 x Opvarmningsriste *(#5*)
1 x Gaslåg
1 x Gasgrillens hovedkammer
2 x M6x30 mm skruer *(#M)*

Montering:

- Skrue 1 x M6x30 mm skrue gennem gasgrillens låg fra ydersiden, placer 1 stk. opvarmningsriste på gasgrillen, så skruen går gennem ledningens løkke.
  Se Fig. 42.1 og Fig. 42.2.
- Juster ledningsløkken i den modsatte ende af opvarmningsristen efter det modsatte låghul, og indfør 1 x M6x30 mm skrue. Indfør ledningens ben i hullerne til gasgrillens hovedkammer.
  Se Fig. 42.3.



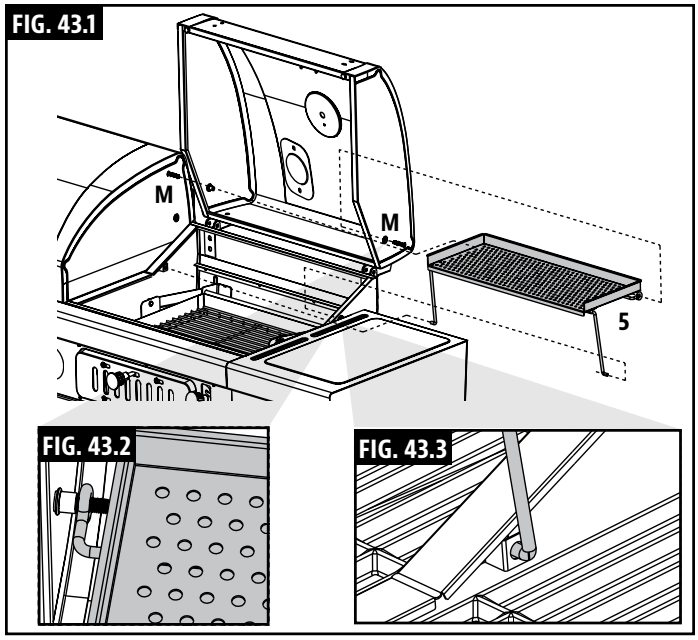
43. MONTERING AF OPVARMNINGSRIST (KULGRILL)

Krævede dele:

1 x Opvarmningsriste *(#5*)
1 x Trækul låg
1 x Kulgrillens hovedkammer
2 x M6x30 mm skruer *(#M)*

Montering:

- Skrue 1 x M6x30 mm skrue gennem kulgrillens låg fra ydersiden, placer 1 stk. opvarmningsrist på kulgrillen, så skruen går gennem ledningens løkke.
  Se Fig. 43.1 og Fig. 43.2.
- Juster derefter ledningsløkken i den modsatte ende af opvarmningsristen efter det modsatte låghul, og indfør 1 x M6x30 mm skrue. Indfør ledningens ben i hullerne til kulgrillens hovedkammer.
  Se Fig. 43.3.



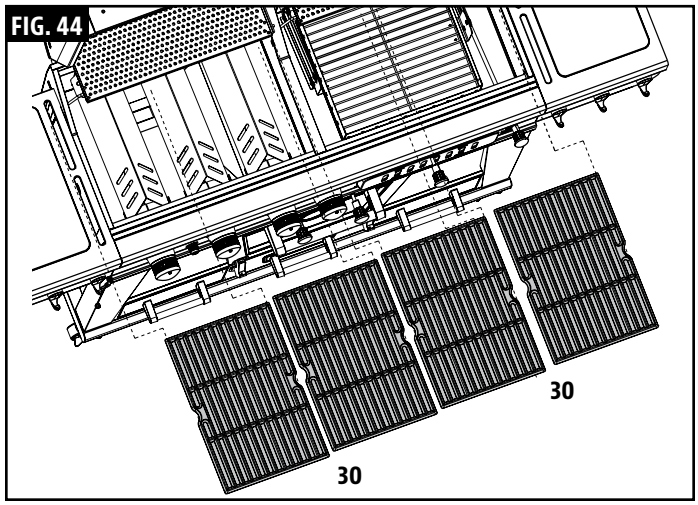
44. PLACERING AF STEGERISTE

Krævede dele:

4 x Stegeriste *(#30*)

Montering:

- Placer fire stegeriste på holderne til stegeriste.
  Se Fig. 44.



45. MONTERING AF LÅGTERMOMETRE

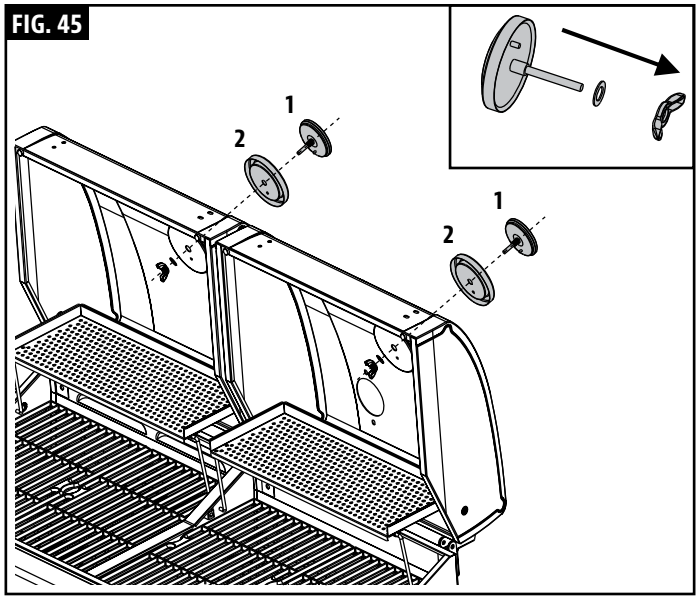
Krævede dele:

2 x Termometer *(#1)*
2 x Yderringe på termometre *(#2)*
1 x Gaslåg
1 x Trækul låg

Bemærk: Termometeret leveres med en fiberspændeskive og en vingemøtrik.

Montering:

- Skru først vingemøtrikken og spændeskiverne af de to termometre. Indfør termometerets sonde gennem ringen og monteringshullet i toppen af gasgrillens låg. Placer fiberspændeskiven og vingemøtrikken fra indersiden af låget på den gevindskårne monteringspind, og tilspænd i hånde
  Se Fig. 45.
- Gentag fremgangsmåden for kulgrillens låg.



46. MONTERING AF LÅGHÅNDTAG

Krævede dele:

2 x Låghåndtag *(#6)*
4 x Låghåndtags afstandsstykker *(#7)*
1 x Gaslåg
1 x Trækul låg
8 x M6x15 mm skruer *(#A)*

Montering:

· Fastgør 2 låghåndtag og 4 store afstandsstykker til håndtagene på henholdsvis gasgrillens og kulgrillens låg med 8 x M6x15 mm skruer.
Se Fig. 46.1

Bemærk: Rillerne i begge sider af låghåndtaget skal indføres i det prægede område på indersiden af håndtagets afstandsstykker. Se Fig. 46.2.

FIG. 46.1

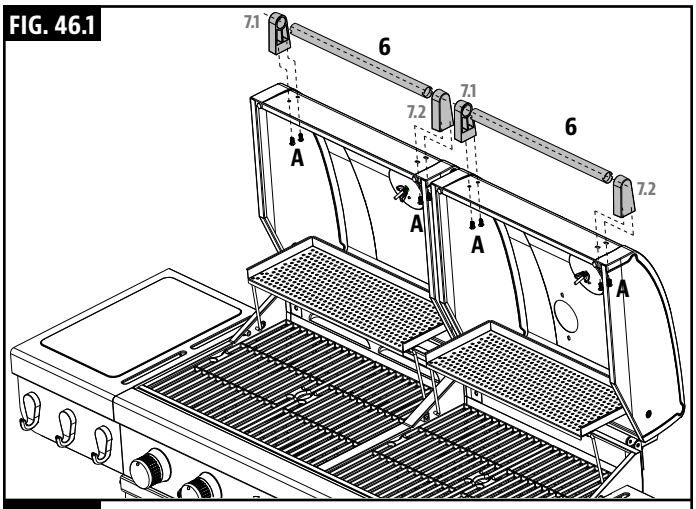
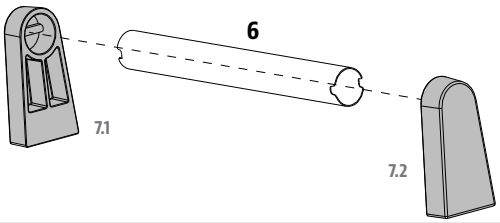


FIG. 46.2



47. MONTERING AF HOLDER TIL ARMERET SLANGE

Krævede dele:

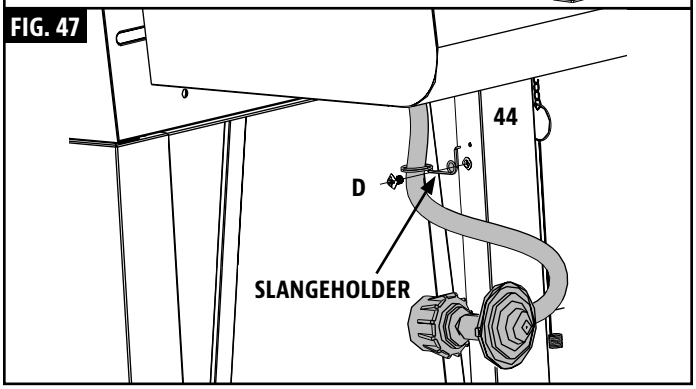
1 x slangeholderen *(formonteret på slangen)*
1 x Venstre støtteben *(#44)*
1 x M6x10 mm skruer *(#D)*

Bemærk: Hvis der ikke er nogen regulator inkluderet, skal du ignorere dette trin.

Montering:

· Fastgør slangeholderen til det *(forreste)* venstre støtteben.
Brug: 1 x M6x10 mm skrue.
Se Fig. 47.

FIG. 47



48. ISÆTNING AF BATTERIER TIL GASTÆNDER

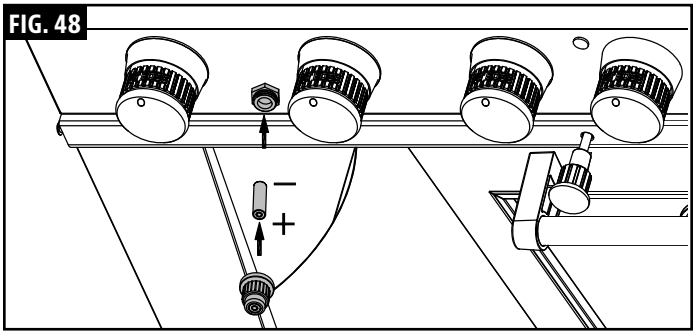
Krævede dele:

1 x AA-batteri

Montering:

· Skru tænderknappen *(mod uret)* af panelet. Indsæt et AA-batteri med enden "+" udad ifølge Fig. 48.

FIG. 48



49. UDSKIFT STRØMKABLET

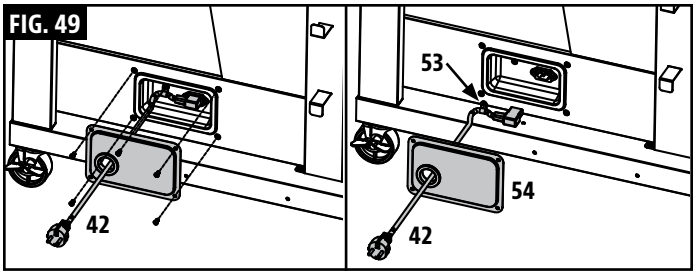
Krævede dele:

1 x Strømkabel *(#42)*
1 x Strømkabelklemme *(#53)*
1 x Dækpladen *(#54)*

Montering:

- Udskift venligst med den korrekte strømkabel for dit land, hvis du opdager, at strømledningen ikke stemmer overens med det stik, du bruger.
- Placer strømkabelklemme på den rigtige strømkabel. Sæt strømkabel i lunden bag på bundbordet. Fastgør strømkabelklemmen på bagsiden af bundbordet med den tidligere installerede skrue for at samle dækpladen på bagsiden af bundbordet og fuldføre udskiftningen.

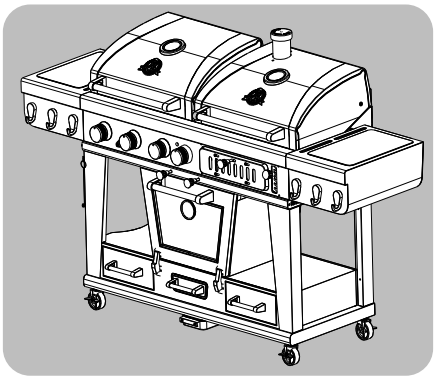
FIG. 49



50. GENNEMGANG AF KOMPLET INSTALLATION

- Det anbefales at aftørre ydersiden af din enhed, så den er fri for rester, snavs osv. med varmt sæbevand og en blød klud.
- Fjern alle rester af reklamemærker og lim.
- Brug en blanding af eddike og vand til at rengøre glasset på rygeovnen. Undgå at bruge et glasrensemiddel, da det vil efterlade en film på glasset, som kan brænde sig fast.

FIG. 50



TILSLUTNING TIL EN GASFORSYNING

GAS OG REGULATOR

Denne grill kan benytte flaskegas, som indeholder enten propan eller butan eller en LPG-blanding (flaskegas) bestående af propan og butan. Propanflasker kan levere gas året rundt, også på kolde vinterdage. Butanflasker kan levere tilstrækkelig gas om sommeren, men kan give grillen forringet ydeevne og begrænse den varmeeffekt, som brænderne giver, især når gastemperaturen når under +10°C. Der kan være behov for en skruenøgle for at skifte gasflasker.

- Slangen skal hænge frit uden bøjninger, drejninger, spænding, folder eller knæk, som kan forhindre gassens frie gennemstrømning. Kontrollér altid slangen for snit, revner eller markant slitage, før du tager den i brug.
- Bortset fra tilslutningsstedet må ingen del af slangen berøre de dele af grillen, som bliver varme. Hvis slangen ser beskadiget ud, skal den udskiftes med en slange, der egner sig til LP-gas, som opfylder de nationale standarder for det land, hvor enheden anvendes.
- En egnet slange skal overholde EN16436-1, og længden må ikke overstige 1,5 meter.

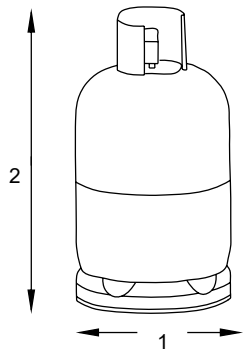
Med henblik på optimal ydeevne foreslår vi at bruge en gasflaske på 5-15 kg.

VEJLEDNING I SIKKERHED OG PLEJE

Gasflaskens må maksimalt være 31,5 cm i diameter og have en højde på 58 cm.

Monter aldrig gasflasken under grillen på underhylden, da dette kan resultere i alvorlig personskade for brugere, andre personer og/eller ejendom. **Placer altid gasflasken til venstre eller højre for enheden. Gasflasken skal placeres så langt væk fra enheden, som slangen tillader, uden at den spændes helt ud.**

Denne enhed egner sig kun til butan- eller propangas under lavt tryk, og er udstyret med en regulator til lavt tryk og en fleksibel slange. Slangen skal sættes på regulatoren og enheden med slangens klips/møtrikker. Denne gril er indstillet til at benytte butan gennem en regulator på 28-30 mbar eller propangas med en regulator på 37 mbar. Brug en egnet regulator, der er certificeret ifølge EN16129. Henvend dig til din LPG-forhandler for at få oplysninger om, hvilket regulator der egner sig til gasflasken.



Nøgle

1 = maksimal diameter
2 = maksimal højde

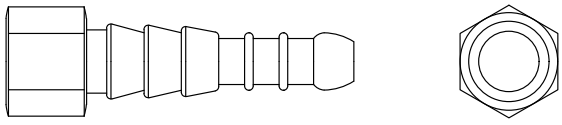
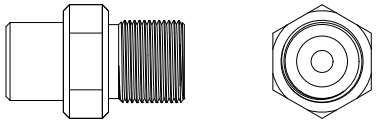
KRAV TIL GASFLASKE

Grillen er kun indstillet og testet med LPG-gas. Regulatoren leveres kun til brug med LPG-gas. Den fabriksleverede regulator og slange skal bruges med en 9 kg (20 lbs) (Diameter: 318 mm, Højde: 475 mm) LP-gastank. **Kontakt din gasleverandør vedrørende en særlig regulator til bulk-gas, som driver andre enheder.**

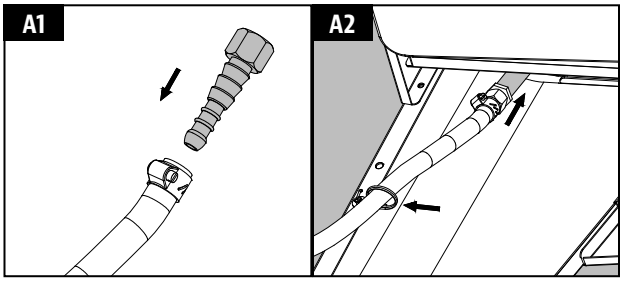
FORSIGTIG: Det er vigtigt at efterse gasslangen i hele dens længde. Hvis det er tydeligt, at der er kraftig slitage eller slangen er itu, skal den udskiftes, før enheden bruges. Brugsregulator er i overensstemmelse med EN 16129 og lokale forskrifter.

TILSLUTNING TIL STIK

Bemærk: Forbindelsessættet er ikke inkluderet, hvis regulatoren er formonteret.

TILSLUTNING A	TILSLUTNING B
	
Stik A for lande: BE, CZ, SK, SL, DK, IE, GB, IS, LU, CO, RO, MLT, CYP, LTU, EST, LVA, ISR, ES, PT, FI, NO, GR, IT, SE, BUL, HU	**Stik B for lande:** FR

TILSLUTNING TIL STIK A

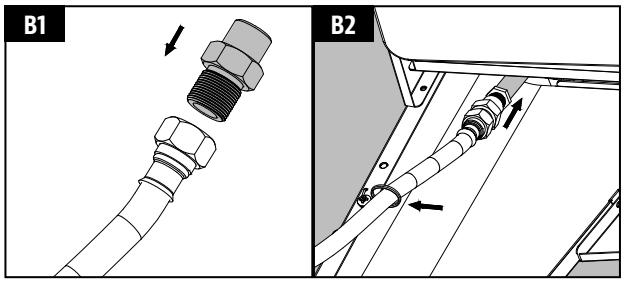


1. Tilslut ledningens tilspidsede ende i regulatorslangen, og lås den derefter fast med slangeklemmen. Se A1.
2. Før stikket ind i metalringen og derefter ind i fordeleren. Spænd helt til. Se A2.

Bemærk: Hvis der ingen metalring følger med, skal du ignorere dette trin.

3. Tilslut regulatoren til gasflasken, og åbn for flasken, når du har sikret, at betjeningsknappen på enheden er indstillet til SLUKKET position. Spred sæbeskum over samlingen mellem konnektoren og regulatorslangen og mellem fordeleren og konnektoren. Kontrollér, om der er nogen gaslækage. Hvis der findes en lækage, skal du stramme konnektoren eller fordeleren til igen, indtil der ingen lækage forekommer.

TILSLUTNING TIL STIK B



1. Skru det gevindskårne han-konnektor ind i regulatorslangens gevindskårne hun-konnektor. Spænd helt til. Se B1.
2. Før stikket ind i metalringen og derefter ind i fordeleren. Spænd helt til. Se B2.

Bemærk: Hvis der ingen metalring følger med, skal du ignorere dette trin.

3. Tilslut regulatoren til gasflasken, og åbn for flasken, når du har sikret, at betjeningsknappen på enheden er indstillet til SLUKKET position. Spred sæbeskum over samlingen mellem konnektoren og regulatorslangen og mellem fordeleren og konnektoren. Kontrollér, om der er nogen gaslækage. Hvis der findes en lækage, skal du stramme konnektoren eller fordeleren til igen, indtil der ingen lækage forekommer.

INSTALLATION AF EN GASFLASKE

1. Fra siden af vognen placeres fodringen på den 9 kg flaske på jorden. Sørg for, at flaskens ventil er i OFF-position. Sørg for, at flasken står helt oprejst, da det ikke er sikkert at betjene grillen, hvis gasflasken ikke er korrekt monteret.
2. Kontrollér, at regulatorventilen på grillen er helt lukket, ved at dreje knappen med uret til OFF-position.
3. Fjern beskyttelseshætterne fra regulatorventilens åbning og fra toppen af gasflasken. Gem hætterne.
4. Indsæt gasflaskeventilen i regulatorventilens gevindåbning. Drej med uret, indtil den sidder fast. Stram kun med håndkraft. **Fig 1**.
5. Nu er gasflasken installeret.

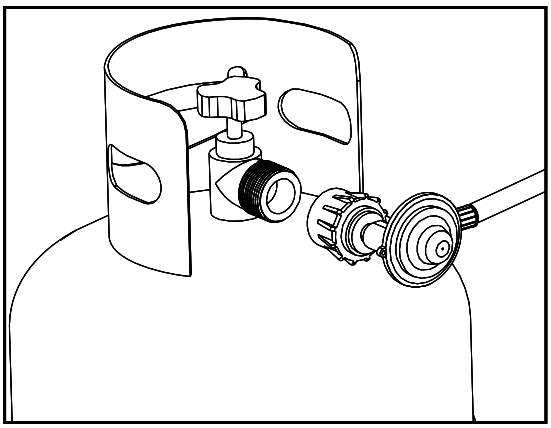


FIG. 1

KLARGØRING TIL BRUG – TÆTHEDSPRØVE

ADVARSEL: BRUG ALDRIG DIN GRILL UDEN AT KONTROLLERE AT ALLE GASFORBINDELSER, SLANGER SAMT GASTANK ER TÆTTE.

FARE: FOR AT UNDGÅ RISIKO FOR BRAND ELLER EKSPLOSION:

- Ryg ikke og tillad ikke antændende kilder i området mens du udfører lækagekontrol.
- Udfører kontrollen UDENDØRS i et godt ventileret område, der er i læ for vinden.
- Udfør aldrig en lækagekontrol med en tændstik eller åben flamme.
- Udfør aldrig en lækagekontrol mens grillen er i brug eller mens grillen stadig er varm.

HVORNÅR EN LÆKAGEKONTROL SKAL UDFØRES:

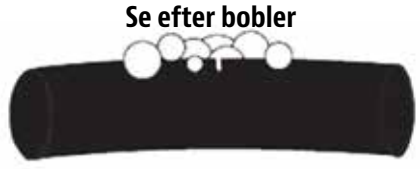
- Efter du har samlet din grill, og inden der tændes op i den første gang, selv hvis den er købt fuldt samlet.
- Hver gang LP-gasflasken er efterfyldt, udskiftet eller hvis en gaskomponent er frakoblet eller udskiftet.

TJEK FOR LÆKAGER

ADVARSEL: Stærke lugte, kulde, tilstoppede bihuler osv. kan forhindre at du opdager propan ved at lugte. Vær forsigtig og brug sund fornuft, når du kontrollerer for lækager.

Bemærk: Lækagekontrollen skal udføres i et område, der er stille, i læ for vind, og har tilstrækkeligt lys til at du kan se, om der dannes bobler, eller for at store lækager kan opdages ved lugt eller lyd.

1. Lav en blanding af 50% vand og 50% flydende opvaskesæbe.
2. Åben låget.
3. Sørg for, at alle betjeningsknapper står på "OFF".
4. Åben for gassen ved gasflaskens ventil. Drej gasflaskens ventil mod uret til den er helt åben. Hvis du hører en susende lyd eller lugter gas, skal du lukke for gassen. Stram en utæt forbindelse. Hvis en lækage er opdaget ved en forbindende møtrik, og det ikke stopper lækagen at stramme, kontroller da propantankens gummiforsegling igen.
5. Påfør sæbeblandingen på følgende:
   - Svejsninger på forsyningstank (gasflaske)
   - Forbindende møtrik til tankens ventil
   - Bagsiden af forbindende møtrik til messingnippel
   - Forbindelsen med messingnippel til regulator
   - Gasflaskens ventil
   - Regulators forbindelse til gasforsyningens slange
   - Hele længden af gasforsyningens slange
   - Slangeforbindelsen til gasmanifold
   - Side-brænders forbindelse til slange, hvis relevant
   - Stempelhætte på side-brænders ventil, hvis relevant
   - Gasforsyningens slangeforbindelse
6. Kontroller alle anførte steder for bobler, hvilket indikerer en lækage. Store lækager opdages muligvis ikke på grund af bobler, men bør give en susende lyd eller gaslugt.



7. Luk for gasforsyningen ved gasflaskens ventil.
8. Tænd for betjeningsknapperne for at frigive gastryk i slange.
9. Stil betjeningsknapperne på "OFF".
10. Stram enhver utæt forbindelse. Hvis en lækage er opdaget ved en forbindende møtrik, og det ikke stopper lækagen at stramme, kontroller da propantankens gummiforsegling igen.
11. Gentag kontrol med sæbeblandingen indtil der ikke længere opdages lækager.
12. Luk for gasforsyningen ved gasflaskens ventil, indtil du er klar til at bruge din grill.
13. Vask rester af sæbeblanding af med koldt vand og tør med håndklæde.
14. Vent 5 minutter, så al gas kan forsvinde fra området, inden du tænder grillen.

ADVARSEL: BENYT IKKE grillen, hvis lækager ikke kan stoppes. Kontakt en kvalificeret reparationsservice for gasapparater.

- Opbevaring af et udendørs køkkengasapparat indendørs er kun tilladt, hvis gasflasken kobles fra og fjernes fra det udendørs køkkengasapparat.
- Gasflasker må ikke opbevares i en bygning eller andet lukket rum, inklusiv garager og skure.
- Gasflasker skal opbevares utilgængeligt for børn. Flyt ikke apparatet under brug.

FRAKOBLING AF EN GASFLASKE

1. Kontrollér, at regulatorventilen på grillen er helt lukket, ved at dreje knappen med uret til OFF-position.
2. Drej flasken mod uret (med hånden) for at afbryde fra regulatorventilens åbning. Sæt beskyttelseshætterne på regulatorventilens åbning og på toppen af gasflasken igen ved opbevaring (hvis den ikke er tom).

BEMÆRK: Hvis grillen opbevares indendørs, skal gasflasken efterlades udendørs.

ADVARSEL: Fold ikke grillen op, og transportér den ikke med gasflasken tilsluttet. Flasken kan gå løs fra ventilen og medføre en gaslækage, der muligvis kan resultere i en eksplosion, brand eller alvorlig personskade. Frakobl gasflasken før flytning eller opbevaring.

Tænd **aldrig** gasgrillen med låget lukket eller før du har kontrolleret, at brænderrørene sidder korrekt hen over gasventilåbningerne.

Elektrisk udstyr, der leveres med den udendørs gasenhed til madlavning, skal have følgende i instruktionerne:

a. For at beskytte mod elektrisk stød må ledninger og stik ikke nedsænkes i vand eller anden væske.

b. Afbryd fra stikkontakten, når enheden ikke er i brug, og før rengøring. Lad køle af, inden dele lægges på eller tages af.

c. Betjen ikke udendørs gasudstyr til madlavning, hvis ledningen eller stikket er beskadiget, eller efter at enheden har fejlfungeret eller er blevet beskadiget på nogen måde. Kontakt producenten, hvis der er behov for reparation.

d. Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af et bord eller berøre varme overflader.

e. Brug ikke en udendørs gasenhed til madlavning til andre formål end det tilsigtede.

f. Tilslutning foretages først til den udendørs gasenhed til madlavning og derpå til stikkontakten.

g. Brug kun et kredsløb beskyttet med fejlstrømsafbryder (GFI) sammen med denne udendørs gasenhed til madlavning.

h. Fjern aldrig det jordforbundne stik, og brug aldrig med en adapter med 2 ben.

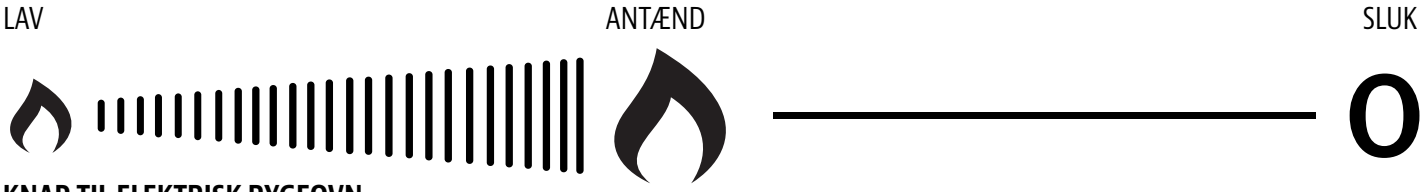
i. Brug kun forlængerledninger med 3-benet jordstik med udstyrets nominelle effekt og godkendt til udendørs brug med en W-A-mærkning.

Når den udendørs grill er installeret, skal den være elektrisk jordet i overensstemmelse med de lokale forskrifter eller, hvis sådanne ikke foreligger, med National Electrical Code ANSI/NFPA 70 eller Canadian Electrical Code, CSA C22.1.

1. Opbevar ikke en reserve-LP-gasflaske under eller i nærheden af denne enhed.
2. Fyld aldrig flasken mere end 80 procent fuld.
3. Hvis informationen i 1) og 2) ikke nøje overholdes, kan der opstå brand med død eller alvorlig personskade til følge.
4. Sæt støvhætten på flaskens ventiludgang, når flasken ikke er i brug. Sæt kun den type støvhætte på flaskens ventiludgang, som leveres sammen med flaskeventilen. Andre typer af hætter eller propper kan resultere i udslip af propan.

FORSTÅELSE AF INDSTILLINGSKNAPPER

GASBRÆNDERKNAP



KNAP TIL ELEKTRISK RYGEOVN



BETJENINGSVEJLEDNING FOR PROPANGAS

HVOR SKAL GRILLEN PLACERES

Som for alt udendørs udstyr spiller vejrforholdene en vigtig rolle for grillens resultater og den tilberedningstid, der kræves for at skabe det perfekte måltid. Alle Pit Boss® Grill-enheder skal som minimum have en afstand på 914 mm (36 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 grillen i et område, der er ryddet for brændbare materialer eller andre brændbare dampe og væsker

FØRSTE GANG – AFBRÆNDING AF GRILLEN

Før første brug af grillen med mad er det vigtigt at fuldføre en afbrænding. Start grillen, og brug den ved en temperatur på mindst 177 °C/350 °F i 30 minutter for at afbrænde enheden og fjerne eventuelle fremmedlegemer.

AUTOMATISK OPSTARTSPROCEDURE

1. Kontrollér, at regulatorknappen er drejet til OFF-position.
2. Bemærk det trekantede indikatormærke på det sølvfarvede regulatorhus. Skub regulatorknappen ind, og drej 270 grader (3/4 omgang) mod uret til HIGH (Høj).
3. Tryk tænderknappen ind flere gange, indtil flammen tændes. Lyt efter en "klikkende" lyd for at angive en gnist fra tænderen, og kig efter flamme for at sikre, at brænderen er tændt.
4. Når brænderen har fænget, er du klar til at bruge din grill ved den ønskede temperatur!

Hvis brænderen går ud under driften, skal du dreje regulatorknappen til OFF-position. Åbn grill-låget, og vent i fem minutter, før du forsøger at tænde igen, for at tillade eventuel akkumuleret gas at sprede sig.

FEJL I OPTÆNDINGSPROCEDURE

Hvis den elektriske tænder ikke fungerer efter tre-fire forsøg, skal du kontrollere følgende trin eller starte grillen med den manuelle metode.

1. Kontrollér, at regulatorknappen er drejet til OFF-position. Lad eventuel akkumuleret gas sprede sig.
2. Efter fem minutter kontrolleres følgende:
   - Kontrollér visuelt, at tænderen fungerer, ved at trykke på tændingsknappen og kigge efter en gnist på tænderspidsen. Hvis der ikke er nogen gnist, skal du justere afstanden mellem tænderspidsen (elektroden) og brænderen til 4,5 mm (3/16").
   - Kontrollér visuelt, at brænderrøret og åbningerne ikke er blokeret. Hvis de er blokeret, skal du følge anvisningerne under ***Pleje og vedligeholdelse.***
3. Hvis de ovenstående punkter ikke fungerer, skal du følge anvisningerne i ***Fejlfinding***.

MANUEL OPSTARTSPROCEDURE

1. Kontrollér, at regulatorknappen er drejet til OFF-position. Åbn låget på grillen for at frigive eventuel opsamlet gas.
2. Bemærk det trekantede indikatormærke på det sølvfarvede regulatorhus. Skub regulatorknappen ind, og drej 270 grader (3/4 omgang) mod uret til HIGH (Høj).
3. Brug en lang tændstik eller en grill-lighter, og placer hurtigt og forsigtigt en tændt flamme i nærheden af brænderen, og se, at brænderen tændes. Forsøg ikke at tænde et andet område på brænderen. Du kan komme til skade.

BEMÆRK: Undgå at benytte sprit, lightervæske eller petroleum til antænding eller opfriskning af ilden i grillen.

4. Fortsæt med opstartsprocessen ved at følge trin fire og fem under ***Automatisk opstartsprocedure.***

FØRSTE BRUG – BETJENING AF BRÆNDERE

1. Sørg for, at alle mærkater, emballage og beskyttende film er blevet fjernet fra grillen.

2. Fjern olier fra produktionen, før du steger på denne grill for første gang, ved at lade grillen brænde i mindst 15 minutter på HIGH (Høj) med låget lukket. Dette vil "varmerense" de indvendige dele og sprede lugte.

TÆNDING

FORSIGTIG: Hold området omkring det udendørs gasapparat til madlavning rent og frit for brændbare materialer, benzin og andre brændbare dampe og væsker.

FORSIGTIG: Flowet af forbrændings- og ventilationsluft må IKKE blokeres.

FORSIGTIG: Kontrollér og rens brænder/venturirør for insekter og insektreder. Et tilstoppet rør kan medføre brand.

FORSIGTIG: Hvis du forsøger at tænde brænderen med låget lukket, kan det medføre en eksplosion.

1. Åbn låget.
2. Kontrollér for tilstopninger af lufttilstrømningen til brænderne. Edderkopper, insekter og edderkoppespind kan tilstoppe brænderen/venturirøret. Et tilstoppet brænderrør kan medføre brand.
3. Alle kontrolknapper skal være i OFF-position.
4. Tilslut LP-gasflasken i henhold til afsnittet "Installation af LP-gasflaske".
5. Drej LP-gasflaskens ventil til ÅBEN.
6. Tryk på en vilkårlig kontrolknap, og drej den til HIGH (Høj). Brænderen skal tænde. Hvis den ikke tændes, skal du gentage op til tre gange.
7. Hvis tænding ikke sker i løbet af 5 sekunder, drejes brænderkontrolknappen til OFF, og du skal vente i 5 minutter, før du gentager tændingsproceduren.
8. Hvis tænderen ikke tænder brænderen, skal du bruge en tændt tændstik fastgjort med tændingsstangen (følger med grillen) til at tænde brænderne. Få adgang til brænderne via stegeristen og varmepladerne. Placér den tændte tændstik i den nærmeste side af brænderen. **Fig. 2.**

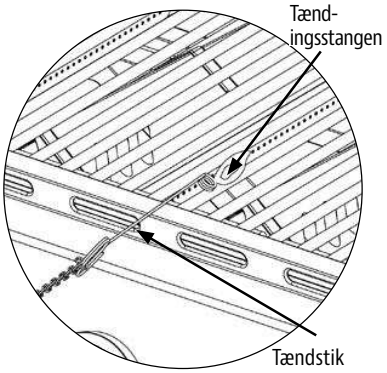


FIG. 2

Vigtigt: Brug altid tændingsstangen (medfølger), når du tænder brænderne med en tændstik.

9. Efter tænding skal du observere brænderflammen. Sørg for, at alle brænderporte er tændt, og at flammehøjden svarer til illustrationen **Fig. 3.**
BEMÆRK: Hver brænder tændes individuelt – gentag trin 5-9 for de andre brændere.

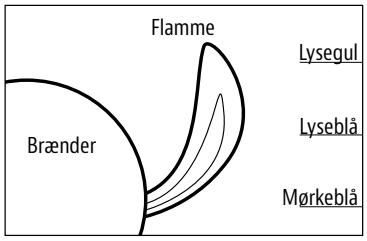


FIG. 3

FORSIGTIG: Hvis brænderflammen går ud under brugen, skal du straks dreje kontrolknapperne til OFF-position, LP-gasflaskens ventil til LUKKET, og åbne låget for at lade gassen sprede sig i 5 minutter, før du tænder igen.

SLUKNING AF GRILLEN

1. LP: Drej LP-gasflaskens ventil til LUKKET.
2. Drej alle kontrolknapper med uret til OFF-position.
BEMÆRK: En "puf"-lyd er normal, når den sidste LP-gas brændes af.
3. Frakobl LP-gasflasken i henhold til afsnittet ***Frakobl LP-gasflaske.***

ADVARSEL: Lad grillen køle helt af, og fjern gasflasken, før du flytter eller transporterer enheden, eller før den skal opbevares.

KONTROL AF OPBLUSSEN

FORSIGTIG: Det er ikke muligt at slukke fedtbrande ved blot at lukke låget.

1. Hvis der opstår en fedtbrand, skal du dreje kontrolknapperne til OFF-position, LP-gasflaskeventilen til LUKKET. Brug IKKE vand på en fedtbrand. Det kan få fedtet til at sprøjte og kan resultere i alvorlige forbrændinger, personskade eller andre skader.
2. Lad IKKE grillen stå uden opsyn, mens den forvarmer eller afbrænder fødevarerester på HIGH (Høj). Hvis grillen ikke er blevet renset, kan der opstå en fedtbrand.

ADVARSEL: Under madlavningen skal der være brandslukningsmaterialer ved hånden. Hvis der opstår en olie-/fedtbrand, skal du bruge en tørslukker af BC-typen eller kvæle den med jord, sand eller natriumbikarbonat. Forsøg IKKE at slukke med vand.

Opblussen er en del af stegningen af kød på en grill og bidrager til den unikke grillsmag.

3. Overdreven opblussen kan overstege maden og være farlig.
4. **Vigtigt: Overdreven opblussen skyldes opbygning af fedt i bunden af grillen.**
5. **Hvis der opstår en fedtbrand, skal du lukke låget OG dreje kontrolknappen/knapperne til OFF, indtil fedtet er brændt op. Vær forsigtig, når du åbner låget, da der pludselig kan opstå opblussen.**
6. Hvis der opstår overdreven opblussen, må du IKKE hælde vand på flammerne.

MINIMER OPBLUSSEN

1. Skær overskydende fedt af kødet før stegning.
2. Steg kød med højt fedtindhold på indstillingen LOW (Lav) eller indirekte.
3. Sørg for, at grillen står på et hårdt, plant, ikke-brændbart underlag, og at fedtet kan løbe ned i fedtskålen.

BETJENINGSVEJLEDNING TIL KULGRILL

FØRSTE ANTÆNDING

Når grillen antændes for første gang, kan den afgive en svag lugt. Det er normalt og sker på grund af den "afbrænding" af den maling/lak og de olier, der er påført indersiden i produktionsprocessen. Lugten forsvinder derefter. Du skal blot lade grillen brænde ved høj kraft i 30 minutter, eller indtil lugten er væk. Hold låget lukket, mens skyderventilerne på forsiden holdes helt åbne.

BRUG AF HOVEDKAMMER

Kulbakken har seks funktionelle positioner. Lås kulbakken i den øverste position, så tæt på stegeristene som muligt, når du skal tænde grillen. Denne position anvendes også, når du har brug for kraftig varme, f.eks. til en hurtig "afstegning". Når du sænker bakken i forhold til madvarerne, og justerer luftindtagets ventiler, reduceres temperaturen, så du får den kendte smag fra langtidsstegning.

BETJENING AF VENTILERNE

1. Du kan regulere grillens temperatur ved at flytte frontventilen skyder til højre eller venstre. Drej røgskaktens hætte for at åbne og lukke den. Når du lukker ventilerne enten helt eller delvist, afkøles kullene lettere. Undgå at lukke luftventilerne helt, medmindre du forsøger at køle grillen ned eller slukke flammerne.
2. Når grillen tildækkes, skal du åbne luftventilerne, så luften kan bevæge sig frit inde i grillen.

BETJENINGSVEJLEDNING TIL RYGEOVN

Rygeovnen er udelukkende beregnet til udendørs brug og skal anvendes på en hård, jævn og ikke-brændbar overflade væk fra tagudhæng og/eller nogen form for brændbare materialer. Undgå at bruge rygeovnen oven på en træflade eller nogen anden flade, der kan brænde. Placer rygeovnen udenfor på et sted, der er skærmet for vinden, og hold rygeovnen væk fra åbne vinduer eller døre, så der ikke trænger røg ind i huset.

HÆRDNING AF DIN RYGEOVN:

Inden du tager din rygeovn i brug, skal du hærde den for at minimere skader på ydersiden samt fjerne røgen fra maling/lak, som kan give afsmag til det første måltid, der tilberedes.

1. Åbn glasdøren og brug eddikevand og papirservietter til at rengøre glasoverfladen. UNDGÅ at brug ovnrens, glasrengøringsmiddel eller slibende materialer, da disse produkter kan efterlade en film på glasset, som ved opvarmning kan få glasset til at se snavset ud og brænde fast.
2. Fjern vandskålen fra rygeovnen, og undgå at bruge smagsgivende træ under hærdningen af din rygeovn.
3. Tilslut rygeovnen i stikkontakten.

ADVARSEL: Brug altid en jordforbundet, 3-ledet ledning til 230 V, som er GFCI-beskyttet ved 15 A. Hvis du er i tvivl, skal du kontakte en kvalificeret elektriker. Undgå at bruge andet udstyr eller elektriske enheder på samme kredsløb som rygeovnen.

4. Drej indstillingsknappen til det højeste niveau, og lad rygeovnen køre ved ca. 150 °C(300 °F) i 45-60 minutter.
5. Sluk på knappen, og lad den elektriske rygeovn køle helt af.

SÅDAN STARTES DIN ELEKTRISKE RYGEOVN

ADVARSEL: Brug altid en jordforbundet, 3-ledet ledning til 230 V, som er GFCI-beskyttet ved 15 A. Hvis du ikke er sikker på, om stikkontakten er egnet, skal du kontakte en kvalificeret elektriker. Undgå at bruge denne rygeovn i samme kredsløb som andet udstyr eller en anden elektrisk enhed.

1. Sørg for at lukke de to justerbare luftspjæld i toppen, som fører til gasgrillen og kulgrillen.
2. Åbn luftforsyningen til rygeovnen. Den er placeret på bagsiden af rygeovnen.
3. Løft forsigtigt op i håndtaget, og træk træflisbakken ud. Åbn låget til træflisbakken, og fyld træflis på. Vi anbefaler at bruge træflis, ikke træstykker. Luk træflisbakkens låg, og skub bakken ind i rygeovnen igen. Træflis behøver ikke at være vådt.
4. Åbn døren og fyld forsigtigt vandskålen med varmt vand eller din foretrukne marinade, indtil skålen er 3/4 fuld. Undgå at fylde skålen helt, da væsken kan flyde over under brugen.

ADVARSEL: Undgå at spilde vand, marinade eller anden væske på det elektriske element og betjeningsenheden.

5. Fjern stegeristene efter behov, så de madvarer, du vil ryge, kan være der i højden.

ADVARSEL: Tildæk aldrig stegeriste med alufolie. Dette lukker varmen inde og forårsager alvorlige skader.

6. Placer madvarerne på stegeristen(e) i et enkelt lag og med et par cm luft imellem hvert stykke, så røgen og fugten kan fordele sig jævnt. Skub stegeristen ind i holderbeslagene. Gentag fremgangsmåden for hver stegerist, der anvendes.
7. Luk døren, og tilslut rygeovnen i stikkontakten.
8. Juster den elektriske betjeningsknap til høj indstilling, og lad rygeovnen blive varmet op. Termometeret på forsiden af enheden fortæller dig, når rygeovnen nærmer sig den ønskede temperatur, og du kan justere betjeningsknappen efter ønske.
9. Tjek vandniveauet med jævne mellemrum, og tilføj vand efter behov. Når du tilføjer vand, skal du bruge en grillhandske og skubbe vandskålen lidt hen mod døråbningen. Hæld vand i skålen, og skub risten på plads.

10. Kontrollér træfliskassen med jævne mellemrum, og tilføj flis efter behov. Tag en grillhandske på, og løft forsigtigt op i håndtaget på kassen, så du kan trække kassen ud. Placer den varme kasse på en ikke-brændbar overflade. Åbn forsigtigt låget, og tilføj træflis efter behov. Skub den varme kasse på plads.

BEMÆRK: Rygeovnens ydeevne afhænger af den omgivende temperatur, vindforhold og mængden af mad.

TIP: Hvis du ønsker ekstra smag, kan du overveje at lægge friske urter som f.eks. rosmarin, timian eller frugt som f.eks. skiver af lime eller citron. Du kan også tilsætte din foretrukne drikkevare til vandskålen.

Du kan indstille det bageste luftspjæld til enhver åbning for at opnå den optimale røgmængde og temperatur. Disse indstillinger anbefales, så flisen holder længere og du opnår en optimal røgdannelse. (*Dine indstillinger kan variere, afhængigt af grovheden og densiteten af den anvendte træflis i træfliskassen.)*

SÅDAN SLUKKES DIN ELEKTRISKE RYGEOVN

ADVARSEL: Opbevar ikke den elektriske rygeovn med VARM aske i enheden. Stil den først væk, når alle overflader er kolde. Bortskaf den kolde aske ved at lægge den i alufolie, lade den opsuge vand og derefter lægge den i en ikke-brændbar beholder.

1. Når du er færdig med at bruge den elektriske rygeovn, skal du blot koble rygeovnen fra stikkontakten.
2. Lad enheden brænde den resterende mængde træflis op.
3. Først når enheden er så kold, at du kan røre ved den, skal du fjerne og bortskaffe den kolde aske, der er tilbage til træfliskassen.
4. Rengør enheden, hver gang den har været i brug. Dette forlænger din rygeovns levetid og forhindrer dannelse af mug og skimmel.

VIGTIGE FAKTA

Dette er en rygeovn. Den vil producere en masse røg, når der anvendes træflis. En del af røgen vil trænge ud gennem samlingerne og sværte indersiden af rygeovnen til. Det er normalt.

Kontrollér fedtbakken (koppen) hyppigt, da der kan være behov for at tømme den med jævne mellemrum, mens maden tilberedes. Tøm fedtbakken, inden den bliver fuld. Brug grillhandsker eller beskyttende beklædning, når du håndterer varmt fedt.

RYGNINGS- OG TILBEREDNINGSMETODER

1. Koldrygning: Temperaturinterval fra 10 til 32 °C (50-90 °F). Anvendes generelt, når du vil tilføre ost, nødder eller fisk en røget smag. Denne metode tilbereder ikke proteinet i madvaren.
2. Varmrygning: Temperaturinterval fra 93 til 135 °C (200-275 °F). Anvendes generelt, når du vil tilføre røg under langsom tilberedning.

PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE AF GASGRILL

ADVARSEL: Undgå at foretage nogen form for rengøring eller vedligeholdelse af nogen dele af grillen, før alle dele er kolde! Sørg for, at ventilen på LPG-flasken er lukket og indstillet til OFF.

RENGØRING AF INDERSIDEN PÅ GRILLEN:

- Vi anbefaler at fjerne rester af madvarer umiddelbart efter tilberedningen ved at skrubbe ristene forsigtigt med en stålbørste og derefter indstille brænderne til "HØJ" effekt i ca. 5 minutter. Varmen fra brænderne vil brænde det meste af mad- og fedtresterne af ristene og varmeteltene, så de bliver til en askelignende substands, der falder ned i bunden af brændkammeret eller fedtbakken. Når grillen er afkølet *(efter ca. 30 minutter)*, skal du fjerne ristene og varmeteltene og børste asken og eventuel fedt ud af brændkammeret. Rengør fedtkoppen, og sæt den ind igen. Kontrollér varmeteltene for skader eller nedbrydning, inden de monteres på grillen igen.
- Brug kun mildt opvaskemiddel, varmt vand, en nylonsvamp og en stålbørste, der er beregnet til rengøring af grill
- Skyl altid alle overflader grundigt efter rengøring
- Porcelænsflader. På grund af den glaslignende sammensætning kan det meste snavs tørres af med en løsning af bagepulver og vand eller specialrengøringsmidler til formålet. Brug et ikke-slibende skurepulver som f.eks. bagepulver til vanskelige pletter.

BEMÆRK: Fedtdrypbakken og fedtkoppen skal tømmes og rengøres efter hver gang for at forhindre, at fedtet antændes.

VEDLIGEHOLDELSE AF YDERSIDEN PÅ GRILLEN:

- For at beskytte din grill mod omfattende rustdannelse, skal enheden holdes ren og altid tildækkes, når den ikke er i brug.
- Lakerede overflader skal vaskes med et mildt og ikke-slibende rengøringsmiddel eller varmt sæbevand.
- Dele af plastik og gummi skal afvaskes med varmt sæbevand og tørres med en klud bagefter. Undgå at bruge Citrisol, slibende rengøringsmidler og grillrensemiddel på plastikdele. Det kan beskadige og forårsage fejl på disse dele.
- De lakerede yderflader kan renoveres med varmebestandig maling til grill o.lign., f.eks. Rustoleum High Heat Semi-Gloss.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE AF BRÆNDER:

1. SLUK for gassen på LPG-flasken og brænderens indstillingsknapper.
2. Tag stegeristene og de varmetelte, der dækker brænderne ud.
3. Fjern de skruer, der holder brænderne fast bagest i grillen.
4. Vip forsigtigt brænderen opad, og skub den baglæns væk fra ventilens åbning, og løft den derefter ud af grillen.
5. Tør overfladen på åbningen ren.
6. Rengør brænderens huller, da de kan være tilstoppede. Brug en tandstik eller en stykke ståltråd.
7. Fjern og rens brænderen for enhver form for madrester eller andre belægninger. Sæt brænderne på plads ved at følge fremgangsmåden i omvendt rækkefølge. KONTROLLÉR, at brænderne er monteret, så ventilåbningen befinder sig INDEN I brænderen.

BEMÆRK:

- **Kontrollér brænderens flamme visuelt for at sikre, at den fungerer korrekt (se billedet af montering/vedligeholdelse af brænder under Pleje og vedligeholdelse). Edderkopper og andre insekter kan lave rede i brænderen og dermed blokere gastilførslen.**
- **Med henblik på sikkerheden og optimalt resultat skal du foretage disse kontroller mindst to gange om året, eller hvis enheden ikke har været i brug gennem længere tid.**

UDSKIFTNING AF BATTERIET I TÆNDEREN:

Skru den elektriske tænderknap af, og fjern det gamle batteri. Indsæt et nyt AA-batteri. Bemærk: Den negative side (-) af batteriet indsættes først. Se mærket på siden af dækslet.

FORSIGTIG:

- Hold batterierne væk fra små børn. Hvis batteriet indtages, skal der straks søges læge.
- Sørg for at indsætte batteriet korrekt, da der ellers kan forekomme lækager og/eller eventuelt eksplosioner.
- Batterier må ikke bortskaffes ved at smide dem ind i ilden.
- Undgå at blade gamle og nye batterier.
- Undgå at blande alkaliske, almindelige (zink-kul) eller genopladelige batterier (Ni-Cad, Ni-Mh osv.).

PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE AF KULGRILL

ADVARSEL:

a. Undgå at foretage nogen form for rengøring eller vedligeholdelse af nogen grille eller dens dele, før alle kun er helt slukkede, og alle dele er så kalde, at du kan røre ved dem!

b. Bær altid beskyttende handsker og sikkerhedsbriller, når du rengør din gril.

c. Undgå at brug højtryksrenser til at rengøre nogen del af grillen.

d. Rengør grillen på et sted, hvor rengøringsopløsningerne ikke vil beskadige dæk, græsplæner eller terrasser. .

e. Grillmarinader og -salte kan være ætsende og forårsage hurtig nedbrydning af grillens elementer, medmindre den rengøres regelmæssigt.

RENGØRING AF RISTE OG OPVARMNINGSRIST:

- Stegeristene og opvarmningsristene kan bedst rengøres med en stålbørste under foropvarmningen. Fint ståluld kan bruges til de vanskelige pletter.
- Undgå at placere ristene eller nogen del af denne enhed i "selvrensende" ovn for at rengøre dem.

RENGØRING AF INDERSIDEN PÅ GRILLEN:

- Brug kun mildt opvaskemiddel, varmt vand, en nylonsvamp og en stålbørste, der er beregnet til rengøring af grill.
- Skyl og tør altid alle overflader grundigt efter rengøring.
- Porcelænsflader. På grund af den glaslignende sammensætning kan det meste snavs tørres af med en løsning af bagepulver og vand eller specialrengøringsmidler til formålet. Brug et ikke-slibende skurepulver som f.eks. bagepulver til vanskelige pletter.
- Efter fjernelse af stegeristene skal du bruge en stålbørste til at rengøre siderne og indersiden af låget for al løs snavs.
- Skrab indersiden af kulbakken med en spatel, skraber eller børste for at børste alt snavs ned i den udtagelige aske- eller drypbakke.

ADVARSEL: Akkumulering af fedt udgør en brandfare. Fedtdrypbakken og fedtkoppen skal tømmes og rengøres efter hver gang for at forhindre, at fedtet antændes.

VEDLIGEHOLDELSE AF YDERSIDEN PÅ GRILLEN:

- For at beskytte din grill mod omfattende rustdannelse, skal enheden holdes ren og altid tildækkes, når den ikke er i brug.
- Lakerede overflader skal vaskes med et mildt og ikke-slibende rengøringsmiddel eller varmt sæbevand.
- Dele af plastik og gummi skal afvaskes med varmt sæbevand og tørres med en klud bagefter. Undgå at bruge Citrisol, slibende rengøringsmidler og grillrensemiddel på plastikdele. Det kan beskadige og forårsage fejl på disse dele.
- De lakerede yderflader kan renoveres med varmebestandig maling til grill o.lign., f.eks. Rustoleum High Heat Semi-Gloss.

PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE AF ELEKTRISK RYGEOVN

SIKKERHEDSADVARSEL FOR ELEKTRISK RYGEOVN:

- Lad altid rygeovnen og alle elementer køle helt af, inden den håndteres eller rengøres.
- Før rygeovnen stilles væk til opbevaring, skal alle resterende gløder, varme kul og aske fjernes. Vær forsigtig for at beskytte dig selv og din ejendom. Alle resterende gløder, varm aske eller varme kul skal placeres i en ikke-brændbar metalbeholder, og resterne skal mættes helt med vand. Lad aske og vand ligge i metalbeholderen i 24 timer, før du bortskaffer resterne.
- Placer de slukkede gløder, kul og aske i sikker afstand fra enhver form for brændbare materialer.
- Den elektriske ledning og betjeningsenheden skal opbevares et tørt sted, der er uden for børns rækkevidde. Undgå at bruge rygeovnen sammen med en elektrisk betjeningsenhed, der har en beskadiget ledning, stik eller metalsonde. Den elektriske betjeningsenhed er beregnet specifikt til denne rygeovn. Ring til os, hvis du har brug for en ny betjeningsenhed.
- Nedsænk aldrig den elektriske betjeningsenhed eller varmeelementet i nogen form for væske.

PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE AF ELEKTRISK RYGEOVN:

- Vandskål, træflisskål og stegeriste skal afvaskes med varmt sæbevand og derefter skulle og stå til tørre. Stegeristen kan let blive dækket af vegetabilsk olie eller stegespray for at forhindre, at den tilberedte mad sætter sig fast.
- Efter hver brug skal du lade det elektriske element afkøle helt og derefter rense det med en fugtig klud.
- Dørens forsegling og indvendige luknings forsegling SKAL rengøres med en ren fugtig klud, hver gang du har brugt enheden, for at holde forseglingen i god funktionel stand.
- Glasdøren kan tørres ren med en opløsning af eddike og vand og en blød klud. Der kan anvendes en fin ståluld (type 000). Undgå at bruge ovnrens eller glasrengøringsmidler til husholdningsbrug.
- Hvis du ikke bruger rygeovnen gennem længere tid, kan der anvendes et tyndt lag vegetabilsk olie eller stegespray på indersiden af rygeovnen for at forhindre, at den ruster.
- Hvis rusten forekommer på ydersiden af rygeovnen, skal du rense det påvirkede område med ståluld og påføre en varmeresistent maling/lak.
- Undgå at påføre ekstra maling på indersiden af rygeovnen. Hvis der danner sig rust, skal du bruge ståluld til at fjerne den, og derefter skal du dække fladen med vegetabilsk olie eller stegespray.
- Når rygeovnen er kold og ikke i brug, kan du opbevare den indendøre på et tørt sted for at beskytte den mod rustdannelser.

FEJLFINDING

Korrekt rengøring, vedligeholdelse og brug af rent og tørt brændsel af god kvalitet forhindrer generelt problemer med enheden. Når din Pit Boss®-grill 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: Frakobl altid strømledningen, inden grillen åbnes i forbindelse med eftersyn, rengøring, vedligeholdelse eller reparationer. Sørg for, at grillen er helt afkølet for at undgå personskade.

ELEKTRISK RYGEOVN

PROBLEM	ÅRSAG	LØSNING
Ingen strøm til betjeningsenhed	Ikke tilsluttet i stikkontakten	Tilslut enheden til en strømkilde
	HFI-relæet eller hovedafbryderen i huset er slået fra	Nulstil afbryderen eller HFI-relæet. Min. 15 A
	Forkert tilslutning ved betjeningsenheden	Frakobl stikket, og tilslut det i igen.
	Fejl i betjeningsenheden	Kontakt os ved behov for udskiftning.
Strømlys/varmelys tændes ikke	Enheden er ikke tændt	Tænd betjeningsenheden
	Fejl i betjeningsenheden	Kontakt os ved behov for udskiftning.
Elementet er ikke tændt	Forkert tilslutning ved elementet	Frakobl stikket, og tilslut det i igen.
	Fejl i elementet	Kontakt os ved behov for udskiftning.
Skabets temperatur er upræcis	Fejl i temperatursensor	"Rengør temperatursonden med en blød klud. Kontakt os ved behov for udskiftning."
	Fejl i betjeningsenheden	Kontakt os ved behov for udskiftning.
Enheden er meget længe om at blive varm	Klima	Temperaturer under 18 °C (65 °F) kan forlænge opvarmningstiden
	Enheden er tilsluttet med en forlængerledning	Tilslut enheden direkte til strømkilden. Den maksimale længde på forlængerledningen er 7,5 m (25 ft), min. trådkalibermål 12/3.
	Døren kan ikke lukkes korrekt	Luk døren og juster låsen, så døren slutter helt til
	Fejl i betjeningsenheden	Juster dørhængslerne
Gab mellem dør og rygeovn	Justering af dør	Udskift dørenheden.
	Beskadiget dørforsegling	Luk døren og juster låsen, så døren slutter helt til enheden.
Ingen røg	Ingen træflis	Placer enheden på en jævn flade, og juster højden
	Elementet forbliver ikke tændt, længe nok til at opvarme træflisen, fordi TEMP er indstillet for lavt.	"Åbn luftindtaget helt. Nulstil TEMP højere for at aktivere elementet."
	Beskadiget træfliskasse	Kontakt os ved behov for udskiftning.
Controlleren justerer ikke temp	Fejl i betjeningsenheden	Kontakt os ved behov for udskiftning.

PROPANGASENHED

PROBLEM	ÅRSAG	LØSNING
Brænder tændes ikke eller går ud	Ingen gasgennemstrømning	Kontrollér, at LPG-flasken er fuld, og ventilen er åben.
	Tilstopning af gastilførslen	Kontrollér, om regulatoren er bøjet eller knækket
		Rens åbninger i brænderen.
	Fejl i slangens regulatorventil	Kontakt os ved behov for udskiftning.
	Brænder er hoppet af ventilen	Tilslut brænderen igen til ventilen
	Edderkoppespind eller tilstopning af brænderens slange	Rens brænderslangen. Brug en blød stålbørste til at rense tilstoppe åbninger
	Åbninger i brænderen er blokeret	Rens åbninger i brænderen.
	Fejl i brænder	Kontakt os ved behov for udskiftning.
	Tænderens gnist fungerer ikke	Kontrollér, om elektroden frembringer en gnist. Gnisten skal være synlig og springe fra tænderen til brænderen. Hvis du ikke kan se nogen gnist, skal du muligvis justere tænderens placering ved at bøje elektroden en lille smule tættere på eller længere fra brænderen. Udskift tænderen eller tænderledningen. Kontakt Dansons i forbindelse med udskiftning.
		Kontrollér, at batteriet i tænderen fungerer. Se brugervejledningen angående udskiftning. Kontrollér, at brænderen tændes korrekt.
Uregelmæssige flammemønster. Flammen fungerer ikke overalt på brænderen.	Åbninger i brænderen er blokeret	Rens åbninger i brænderen. Brug en blød stålbørste til at rense tilstoppe åbninger
Flammen er gul eller orange	Brænderen kan være blokeret	Rens åbninger i brænderen.
	Edderkoppespind eller tilstopning af brænderens slange	Rens brænderslangen.
	Madrester eller fedt på brænderen	Rens brænderen.
	Brænder er hoppet af ventilen	Tilslut brænderen igen til ventilen
	Forkert blanding af brændsel/luft	Du skal muligvis justere det primære luftindtag for at lade mere luft komme ind i brænderen.
	Der er belægninger på brænderen	Tænd brænderen til høj indstilling i fem minutter, og brænd med døren åben.

KULGRILL

PROBLEM	ÅRSAG	LØSNING
Lav varme/lav flamme	Utilstrækkelig foropvarmning	Lad kullene brænde, indtil det er dækket med et tyndt lag aske (normalt efter 20-25 min.)
	Ikke nok lufttilførsel	Åbn luftindtaget helt.
		Kontrollér og rens åbningerne ved luftindtaget og -udtaget
	Lav brændeffekt	Læg mere trækul til kulbakken. Stil dig på sikker afstand, og brug en lang tang.
	Forkert højde på kulbakken	Hæv kulbakken til den højeste position.
Voldsom opblussen/ujævn varme	Utilstrækkelig foropvarmning	Efter antænding skal foropvarmningen foregå med låget lukket i 20-25 min.
	Omfattende fedtbelægninger og aske i askebakken/fedtdrypbakken	Rens askebakken/fedtdrypbakken regelmæssigt. Undgå at belægge bakken med alufolie. Følg rengøringsanvisningerne.
	Forkert højde på kulbakken	Sænk kulbakken til den laveste position.

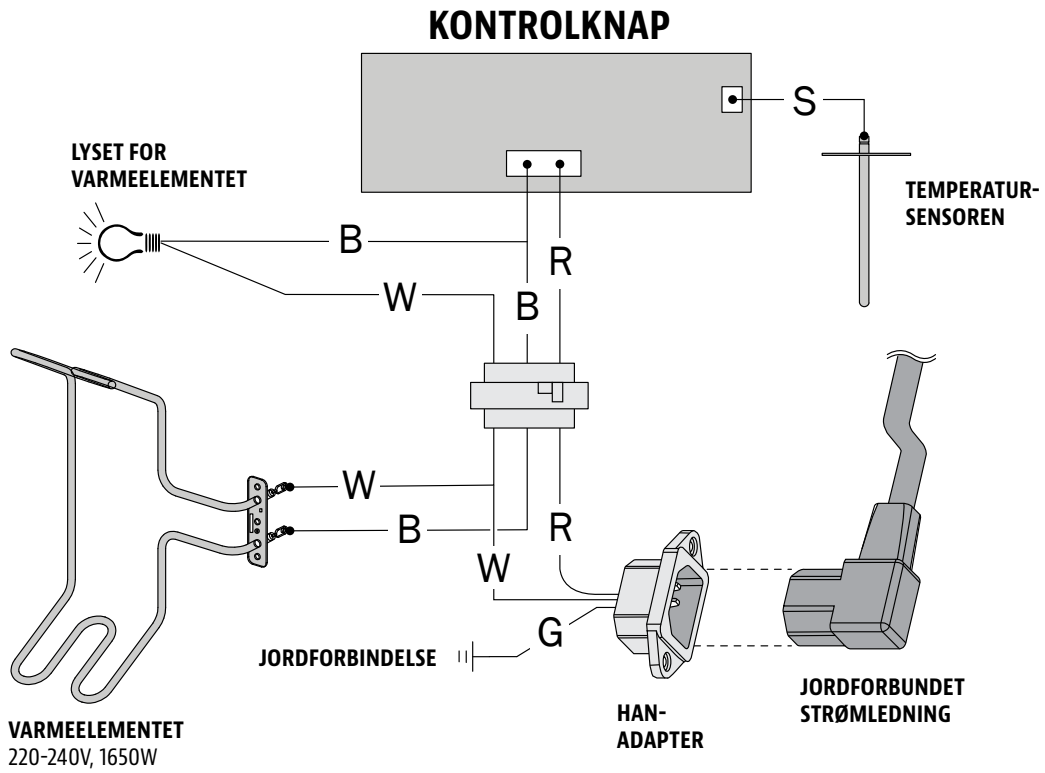
"Maling/lak" lader til at skalle af på indersiden af låget/hætten.	Fedtaflejringer på de indvendige overflader	Dette er ikke en defekt. Afskalninger skyldes hærdede fedtaflejringer, som tørrer ind til noget, der ligner maling, der skaller af. Regelmæssig rengøring forhindrer dette. Se rengøringsanvisningerne.

STRØMSKEMA

Det elektriske system et avanceret stykke teknologi. Angående beskyttelse mod overspænding og kortslutning skal du se strømskemaet herunder for at sikre, at strømkilden er tilstrækkelig til at drive enheden.

PB – STRØMKRAV
220-240 V, 50 Hz, 1650 W, 3-BENET, JORDFORBUNDET STIK

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



INDEKS

W : HVID
B : BLÅ
R : RØD
S : SØLV
G : GRØN

RESERVEDELE TIL GRILLEN

Delnr.	Beskrivelse	Antal
1-A	Termometer	2
2-A	Yderringe på termometre	2
3-A	Låg til røgskakt	1
4-A	Røgskakt	1
5-A	Opvarmningsriste	2
6-A	Låghåndtag	2
7.1-A	Låghåndtags afstandsstykke - Venstre	3
7.2-A	Låghåndtags afstandsstykke - Højre	3
8-A	Venstre sidebord	1
9-A	Værktøjskroge	6
10-A	Højre sidebord	1
11-A	Kulbakke	1
12-A	Løftesystem til kulbakke	1
13-A	Gas- og kulskab med låg	1
14-A	Varmetelte	3
15-A	Holdere til varmetelte	3
16-A	Gasindstillingsknapper (sort)	3
17-A	Indstillingsknapper til rygeovn (sølv)	1
18-A	Trækhåndtag på luftspjæld til rygeovn	2
19-A	Håndtag på luftspjæld til kulbakke	1
20-A	Løftehåndtag på luftspjæld til kulbakke	1
21-A	Bageste holdere til stegeriste	2
22-A	Forreste holdere til stegeriste	2
23-A	Fedtafskærmninger	4
24-A	Skinner til kulaskebakke	2
25-A	Askebakker	1
26-A	Skinner til gasgrills drypbakke	2
27-A	Fedtbakke til gasgrill	1
28-A	Fedtkopper	2
29-A	Knopper (til fedtbakke, askebakke og rygeovns bagspjæld)	3
30-A	Stegeriste	4
31.1-A	Øverste luftspjæld i rygeovn - Venstre	1
31.2-A	Øverste luftspjæld i rygeovn - Højre	1
32-A	Rygeovnsskab	1
33-A	Stegerist til rygeovn (stor)	1
34-A	Stegerist til rygeovn (mellem)	1

Delnr.	Beskrivelse	Antal
35-A	Stegerist til rygeovn (lille)	1
36-A	Vandskål	1
37-A	Holder til vandskål	1
38-A	Dørhåndtag til rygeovn	1
39-A	Termometer til rygeovn	1
40-A	Dør til rygeovn	1
41-A	Bagdæksel til elektrisk ledning	1
42-A		
43-A	Bageste støtteben	2
44-A	Venstre støtteben	1
45-A	Højre støtteben	1
46-A	Underskabsenhed	1
47-A	Skuffer	2
48-A	Skuffehåndtags afstandsstykker	4
49-A	Skuffehåndtag	2
50-A	Dørhængsler til rygeovn	2
51-A	Træfliskasse	1
52-A	Styrehjul med lås	4
53-A	Tændstiklighter og kæde	1
A-A	M6x15 mm skruer (sort Zn)	28
B-A	M5x10 mm skruer (sort Zn)	3
C-A	M6x60 mm skruer (sort Zn)	8
D-A	M6x10 mm skruer (sort Zn)	35
E-A	M6x35 mm skruer (sort Zn)	6
F-A	M4x10 mm skruer (sort Zn)	24
G-A	M4x8 mm (hvid Zn)	16
H-A	M5x10 mm skulderbolte (hvid Zn)	8
I-A	M6x15 mm skulderbolte (hvid Zn)	1
J-A	M6 møtrikker	8
K-A	Hængselstifte	2
L-A	R-klips	3
M-A	M6x30 mm skruer (sort Zn)	4

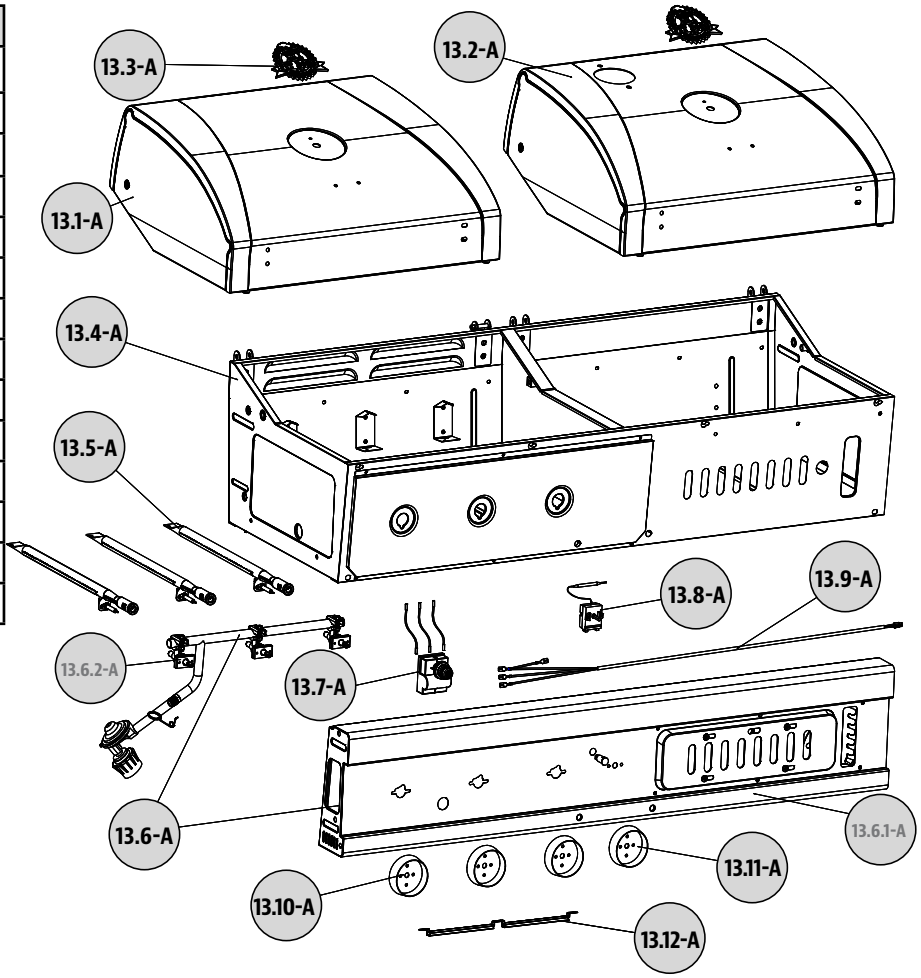
BEMÆRK: På grund af løbende produktudvikling kan dele være ændret uden varsel.

RESERVEDELE TIL GRILLEN

GAS- OG KULSKAB MED LÅG

Delnr.	Beskrivelse	Antal
13.1-A	Gasgrills låg	1
13.2-A	Kulgrills låg	1
13.3-A	Logoplade	2
13.4-A	Hovedskabsenhed	1
13.5-A	Brænderenhed	3
13.6-A	Betjeningspanel og HVR-enhed	1
13.6.1-A	Betjeningspanel	1
13.6.2-A	HVR-enhed	1
13.7-A	Tænder med elektriske ledninger	1
13.8-A	Elektrisk analog betjeningsenhed	1
13.9-A	Elektriske ledninger	1
13.10-A	Gasindstillingsknapring	3
13.11-A	Elektrisk indstillingsknapring	1
13.12-A	Brandsikker slange	2

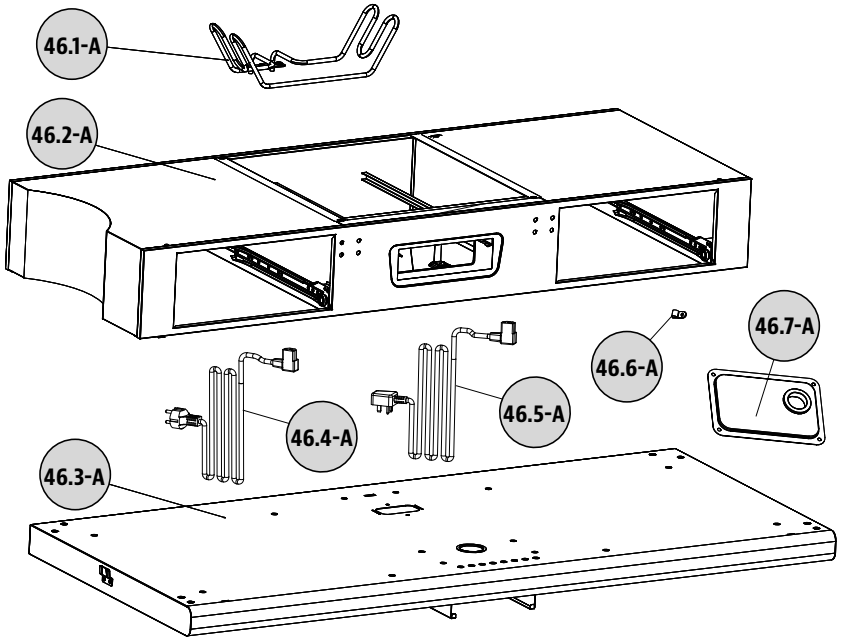
BEMÆRK: På grund af løbende produktudvikling kan dele være ændret uden varsel.



UNDERSKABSENHED

Delnr.	Beskrivelse	Antal
46.1-A	Varmeelement	1
46.2-A	Underskab	1
46.3-A	Underbord	1
46.4-A	Strømkabel – F-stik	1
46.5-A	Strømkabel – G-stik	1
46.6-A	Strømkabelklemme	1
46.7-A	Dækpladen	1

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



DK

DANSK

GARANTI

BETINGELSER

Alle kombination grill enheder 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 grille 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 grillens komponenter. Hvis et af ovennævnte tilfælde opstår, skal du se afsnittet om pleje og vedligeholdelse for at forlænge enhedens levetid. Dansons anbefaler at anvende grillovertrækket, når grillen ikke er i brug.

Denne garanti er baseret på almindelig brug og vedligeholdelse i husholdningen, og garantiens dækning gælder ikke, hvis grillen anvendes til kommercielle formål.

UNDTAGELSER

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

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: **service-eu@dansons.com**

SERVICE PÅ GARANTIEN

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

MODEL	SERIENUMMER
KØBSDATO	AUTORISERET FORHANDLER

TURVALLISUUSTIEDOT

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

Lue ohjeet ennen laitteen käyttöä

1. Käyttäjä ei saa yrittää avata valmistajan tai edustajan sinetöimiä osia. Älä tee muutoksia laitteeseen.
2. VAIN ULKOKÄYTTÖÖN. Älä käytä grilliä suljetuissa tiloissa tai asuintiloissa, kuten taloissa, teltoissa, matkailuautoissa, matkailuvaunuissa tai veneissä. Käyttö tällaisissa tiloissa aiheuttaa häkämyrkytysvaaran.
3. Sijoita grilli ulos paikkaan, jossa on hyvä ilmanvaihto ja tasainen, syttymätön alusta. Varmista, että grillin ympärillä on vähintään 914 cm tyhjää tilaa kaikkiin suuntiin. Huomioi kaiteet, seinät ja muut syttyvät materiaalit. Riittämätön turvavälys voi haitata ilmanvaihtoa ja saada aikaan tulipalovaaran, mistä voi aiheutua omaisuus- ja/tai henkilövahinkoja.
4. Sulje kaasusylinterin venttiili käytön jälkeen.

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

5. Pidä laite etäällä syttyvistä materiaaleista käytön aikana.

VAROITUS! Älä käytä spriitä, bensiiniä tai muita vastaavia nesteitä grillin tulen sytyttämiseen tai kohentamiseen. Laite täyttää EN 1860-3 -standardin vaatimukset.

6. Varmista jokaisen käyttökerran yhteydessä, että kaikista poltinaukoista tulee liekki. Hämähäkit ja muut hyönteiset tekevät usein pesiä poltinputkiin. Tukkeutuneet poltinputket voivat estää kaasun virtauksen polttimiin, mikä voi aiheuttaa tulipalon poltinputkessa tai grillin alla.
7. Grilliä EI SAA jättää ilman valvontaa sen ollessa päällä tai käytössä.
8. ÄLÄ anna rasvan tai kuumien roiskeiden pudota letku- ja matalapainesäädinkokoonpanon päälle. Jos näin tapahtuu, katkaise kaasunsyöttö välittömästi. Tyhjennä rasva-astia/-kuppi sekä puhdista letku- ja matalapainesäädinkokoonpano ja tarkista se vaurioiden varalta ennen käyttöä.

VAROITUS: Laitteen ulkopinta ja muut osat voivat olla erittäin kuumia. Pidä nuoret lapset loitolla grillin käytön aikana.

9. Rasvapaloa EI SAA sammuttaa vedellä. Rasvapaloa ei voida sammuttaa vain sulkemalla kansi.
10. ÄLÄ estä ilmanvaihtoa grillin ympärillä tai korissa.
11. Vuotojen tarkistamiseen ei saa koskaan käyttää avotulta tai tulitikkua.
12. ÄLÄ säilytä korissa tavaroita, jotka voivat syttyä tuleen tai vahingoittaa grilliä (esim. uima-allastarvikkeita/-kemikaaleja, pöytäliinoja tai puulastuja).
13. Irrotettavia jatkojohtoja voidaan käyttää edellyttäen, että niiden käytössä noudatetaan varovaisuutta ja seuraavia vaatimuksia.
    - Jatkojohdon on oltava maadoitettu ja kolmijohtiminen.
    - Ulkokäyttöön tarkoitettujen tuotteiden kanssa on käytettävä ulkojatkojohtoja, jotka on merkitty jälkiliitteellä "W" ja merkinnällä "soveltuu käyttöön ulkolaitteiden kanssa".

VAROITUS: LUE SEURAAVAT MAADOITUSOHJEET

Tämä ulkokäyttöön tarkoitettu kaasugrilli on varustettu maadoitetulla pistotulpalla, joka on liitettävä suoraan maadoitettuun pistorasiaan. Maadoitus suojaa käyttäjää sähköiskuilta. Älä muokkaa tai poista pistotulpan maadoitusliitintä.

14. Käytä grilliä vain kovalla, vaakasuoralla, syttymättömällä ja vakaalla alustalla (esim. betoni- tai sora-alusta), joka kestää hyvin grillin painon. Älä koskaan käytä grilliä puualustalla tai muilla helposti syttyvillä alustoilla.
15. ÄLÄ käytä grilliä, jos hiilten tuhka-astia ei ole paikallaan. Älä yritä poistaa hiilten tuhka-astiaa, jos se sisältää kuumia hiiliä.
16. Suosittelemme piippusytyttimen käyttämistä, sillä se on turvallisempaa kuin sytytysnesteiden käyttäminen.
17. Sytytä grillin hiilet käyttämällä piippusytytintä tai sytytysnesteellä esikäsiteltyjä hiiliä.
18. Älä anna grillin kuumeta yli 205 °C:n lämpötilaan. Älä aseta hiiliä ja/tai puukappaleita grillin seinämiä vasten, sillä se lyhentää metalliosien käyttöikää merkittävästi ja voi vaurioittaa grillin ulkopintaa.
19. Ole varovainen, kun kokoat ja käytät grilliä. Varo metalliosien teräviä reunoja, jotka voivat aiheuttaa naarmuja ja haavoja. Ole varovainen, kun ojennat kätesi grilliin tai sen alle.

VAARAT JA VAROITUKSET

1. Savustinta ei saa jättää ilman valvontaa.
2. Älä peitä ruoanvalmistustelineitä metallifoliolla. Tämä estää lämmön poistumista ja voi vaurioittaa sähkösavustinta.
3. Tippa-astia on tarkoitettu vain sähkösavustimen pohjaan. Älä laita tippa-astiaa ruoanvalmistustelineelle, sillä se voi vahingoittaa sähkösavustinta.
4. Puulastukotelo KUUMENEE sähkösavustimen käytön aikana. Ole varovainen, kun käsittelet puulastukoteloa tai lisäät puulastuja.
5. Katkaise laitteen virta kääntämällä käyttöpaneelin säädin OFF-asentoon ja irrottamalla pistoke pistorasiasta.
6. Irrota pistoke pistorasiasta, kun laite ei ole käytössä ja ennen puhdistusta. Anna laitteen jäähtyä täysin ennen kuin lisäät/poistat ritilöitä, puulastukotelon tai vesilukon.
7. Laita jäähtyneet tuhkat alumiinifolioon, huuhtele ne vedellä ja hävitä syttymättömässä astiassa.
8. Älä varastoi sähkösavustinta KUUMIEN tuhkien ollessa vielä sen sisällä. Kaikkien pintojen on oltava viileitä ennen varastointia.
9. Muiden kuin Dansonsin toimittamien lisätarvikkeiden ja osien käyttäminen ei ole suositeltavaa, sillä ne voivat aiheuttaa henkilövahinkoja.
10. Älä koskaan käytä sähkösavustinta muuhun kuin sen suunniteltuun käyttötarkoitukseen. Laitetta ei ole tarkoitettu kaupalliseen käyttöön.
11. Noudata aina kaikkia paikallisia, alueellisia ja kansallisia paloturvallisuussäädöksiä, kun käytät sähkösavustinta.

VAARA – Sähköiskuvaaran välttämiseksi laitteen saa kytkeä vain asianmukaisesti maadoitettuun pistorasiaan.

12. Älä puhdista tuotetta ruiskuttamalla vettä tai muulla vastaavalla tavalla.
13. Älä käytä puupellettejä tai puukappaleita.
14. Säilytä tuote sisätiloissa poissa lasten ulottuvilta.

⚠ TÄRKEITÄ VAROTOIMIA ⚠

Sähkölaitteita käytettäessä on aina huomioitava muun muassa seuraavat varotoimet:

1. Laitteen ON OLTAVA maanpinnalla. Älä sijoita laitetta pöydälle tai tasolle. ÄLÄ siirrä laitetta epätasaisilla pinnoilla.
2. Älä nosta laitetta takakahvasta.
3. Älä kytke sähkösavustimen pistoketta ennen kuin laite on koottu ja käyttövalmis.
4. Käytä ainoastaan hyväksyttyä maadoitettua pistorasiaa.
5. Älä käytä laitetta ukkosen aikana.
6. Älä koskaan altista sähkösavustinta sateelle tai vedelle.

VAARA – Sähköiskuvaaran välttämiseksi laitteen saa kytkeä vain asianmukaisesti maadoitettuun pistorasiaan.

Suojautuaksesi sähköiskulta älä upota virtajohtoa, pistoketta tai käyttöpaneelia veteen tai muuhun nesteeseen. Älä käytä laitetta, jos sen virtajohto tai pistoke on vaurioitunut tai jos laite on toiminut virheellisesti tai vaurioitunut jollain tavalla. Ota yhteyttä Pit Boss® -asiakaspalveluun.

7. Pidä palonsammutin aina saatavilla, kun käytät sähkösavustinta.
8. Älä anna johdon osua kuumiin pintoihin.
9. Älä sijoita tuotetta kuuman kaasu- tai sähköpolttimen päälle tai lähelle tai lämpimään uuniin.
10. Pidä lapset ja lemmikit aina etäällä sähkösavustimesta. Älä anna lasten käyttää sähkösavustinta. Jos sähkösavustimen käyttöalueella on lapsia tai lemmikkejä, niitä on valvottava tarkasti.
11. Älä käytä sähkösavustimessa polttoaineita, kuten hiilibrikettejä tai pellettejä.
12. Älä koskaan käytä sähkösavustinta lämmittimenä (LUE HÄKÄMYRKYTYSTÄ KOSKEVAT TIEDOT).
13. Käytä sähkösavustinta vain vaakasuoralla, tasaisella alustalla, jotta se ei pääse kaatumaan.
14. Sähkösavustin KUUMENEE käytön aikana ja pysyy KUUMANA vielä jonkin aikaa käytön jälkeen. Ole varovainen.
15. Älä anna kenenkään työskennellä sähkösavustimen lähellä sen käytön aikana tai käytön jälkeen, ennen kuin laite on jäähtynyt.
16. Alkoholin nauttiminen sekä lääkkeiden käyttäminen voi heikentää käyttäjän kykyä koota sähkösavustin oikein tai käyttää sitä turvallisesti.
17. Vältä sähkösavustimeen kohdistuvia kolhuja tai iskuja.
18. Älä siirrä laitetta käytön aikana. Anna savustimen jäähtyä täysin ennen sen siirtämistä tai varastointia. Ole varovainen, kun otat ruokaa pois sähkösavustimesta. Kaikki laitteen pinnat ovat KUUMIA ja voivat aiheuttaa palovammoja.
19. Käytä suojakäsineitä tai pitkiä, tukevia ruoanlaittovälineitä.
20. Vältä käyttämästä savustinta puisilla tai muilla syttyvillä alustoilla.
21. Säilytä tuote sisätiloissa poissa lasten ulottuvilta.
22. Älä käytä laitetta, jos sen osat ovat viallisia tai jos laite on toiminut virheellisesti tai vaurioitunut jollain tavalla. Toimita laite lähimpään valtuutettuun huoltoliikkeeseen tarkastusta, korjausta tai säätöä varten.
23. Älä anna johdon roikkua pöydän tai tason reunan yli tai koskettaa kuumia pintoja.
24. Liitä pistoke aina ensin laitteeseen ja sitten pistorasiaan. Katkaise laitteen virta kääntämällä virtakytkin OFF-asentoon ja irrottamalla pistoke pistorasiasta.
25. Älä käytä laitetta muuhun kuin sen suunniteltuun käyttötarkoitukseen.
26. Laite kuumenee käytön aikana. Varo koskemasta uunin sisällä oleviin lämpövastuksiin.

⚠ TÄRKEITÄ VAROTOIMIA ⚠

VAROITUS: Laite ja sen ulkopinta kuumenevat käytön aikana.

1. Varo koskemasta lämpövastuksiin. Älä anna alle 8-vuotiaiden lasten oleskella laitteen lähellä ilman jatkuvaa valvontaa.
2. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai teräviä metallilastoja uuninluukun lasin tai lieden saranoidun lasikannen puhdistamiseen, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa ja saada aikaan lasin rikkoutumisen.
3. Hyllyillä varustettujen uunien mukana on toimitettava ohjeet hyllyjen oikeaa asennusta varten.
4. Uunien ja liesien ohjeissa on ilmoitettava, että höyrypuhdistimen käyttö on kielletty.
5. Ellei ohjeissa ole muuta määritetty, uunien ohjeissa on ilmoitettava, että laitetta ei saa asentaa peiteoven taakse, sillä muuten laite voi ylikuumentua.
6. Vähintään 8-vuotiaat lapset ja muut henkilöt, joilla on heikentyneet fyysiset, sensoriset tai henkiset voimavarat tai joilta puuttuu tarvittava kokemus tai tieto, voivat käyttää laitetta valvottuna tai jos heitä on opastettu käyttämään laitetta turvallisesti ja he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat. Älä anna lasten leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa ja huoltaa laitetta ilman valvontaa.
7. Ohje, joka koskee henkilöitä (lapset mukaan lukien), joilla on heikentyneet fyysiset, sensoriset tai henkiset voimavarat tai joilta puuttuu tarvittava kokemus tai tieto, ei ole voimassa.

VAARA: Lue ohjeet ennen laitteen käyttöä.

8. Jos tuotteessa tai ohjeissa on IEC 60417-5021 -symboleja, niiden tarkoitus on selostettava.
9. Ohjeissa on ilmoitettava myös tyhjän laitteen enimmäispaino.

HUOMAUTUS: Tasapotentiaaliliitin on tuotteen pohjassa.

FI

SUOMI

HIILIMONOKSIDI ("HILJAINEN TAPPAJA")

Hiilimonoksidi eli häkä on väritön, hajuton ja mauton kaasu, jota muodostuu kaasua, puuta, propaania, hiiltä tai muuta polttoainetta poltettaessa. Hiilimonoksidi heikentää veren hapenkuljetuskykyä. Alhainen veren happipitoisuus voi johtaa päänsärkyyn, huimaukseen, heikotukseen, pahoinvointiin, oksentamiseen, uneliaisuuteen, sekavuuteen, tajunnan menetykseen tai kuolemaan. Näitä ohjeita 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

CE

NOUDATTAA ASETUKSIA EN 498:2012 JA EN 1860-1:2013+A1:2017 IEC 60335-2-36:2002 (VIIDES PAINOS) + A1:2004 + A2:2008 JA ASETUKSIA IEC 60335-1:2010 (VIIDES PAINOS) EN 55014-1:2017, EN 61000-3-2:2014, EN 61000-3-3:2013, EN 55014-2:2015.

LAITTEEN KOODI:	PBMEMUU001				
LAITTEEN NIMI:	ULKOGRILLI				
KOKONAISLÄMMÖNTUOTTO:	8.79KW (639G/H)				
GRILLIPOLTTIMEN LÄMMÖNTUOTTO:	2.93KW (213 G/H)				
TUOTENIMI:	PIT BOSS®				
KAASULUOKKA:	I3+(28~30/37)		I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)
KAASUTYYPIT:	BUTAANI (G30)	PROPAANI (31)	BUTAANI, PROPAANI TAI NIIDEN SEOKSET		
KAASUPAINE:	28-30 MBAR	37 MBAR	(28-30) MBAR	37 MBAR	50 MBAR
SUUTTIMEN KOKO (MM):	0.86		0.86	0.81	0.75

2531CT-0175
2531-21

SÄHKÖTIEDOT:	220–240 V, 50 Hz, 1650 W, KOLMIPIIKKINEN MAADOITETTU PISTOKE
P.I.N. KOODI:	2531CT-0175
I3+(28~30/37):	BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI, LV
I3B/P(30):	LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU, LV
I3B/P(37):	PL
I3B/P(50):	AT, DE, SK, CH, LU

VAIN ULKOKÄYTTÖÖN.

VAROITUS: LAITTEEN ULKOPINTA JA MUUT OSAT VOIVAT OLLA ERITTÄIN KUUMIA. PIDÄ NUORET LAPSET LOITOLLA GRILLIN KÄYTÖN AIKANA.

LUE OHJEET ENNEN LAITTEEN KÄYTTÖÄ

ÄLÄ KÄYTÄ SPRIITÄ TAI BENSIINIÄ TULEN SYTYTTÄMISEEN TAI KOHENTAMISEEN.

VAROITUS! ÄLÄ KÄYTÄ SPRIITÄ, BENSIINIÄ TAI MUITA VASTAAVIA NESTEITÄ GRILLIN TULEN SYTYTTÄMISEEN TAI KOHENTAMISEEN.



DANSONS

TEKIJÄNOIKEUKSIA KOSKEVA HUOMAUTUS

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

DANSONS EUROPE
11 Rue Galvani Pariisi, Ranska 75017

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

ASIAKASPALVELU
www.pitboss-grills.com

SISÄLLYSLUETTELO

Turvallisuustiedot 283

Osat ja tekniset tiedot 289

Kokoamisen valmistelu 2914

Kokoamisohjeet

- Vasemman etutukijalan kiinnittäminen 2914
- Oikean etutukijalan kiinnittäminen 292
- Takatukijalkojen kiinnittäminen 292
- Kääntöpyörien asentaminen 293
- Tuuletusläpän nupin kiinnittäminen 293
- Savustinkaapin kiinnittäminen alakaappiin 293
- Puulastukotelon asentaminen 294
- Vetolaatikon kahvojen kiinnittäminen 294
- Vetolaatikoiden asentaminen kaappiin 294
- Vesilukon tuen asettaminen paikalleen 295
- Vesilukon asettaminen paikalleen 295
- Ritilöiden asentaminen alakaappiin 295
- Savustimen oven kahvojen kiinnittäminen 296
- Oven lämpömittarin asentaminen 296
- Savustimen oven saranoiden kiinnittäminen 296
- Savustimen oven asentaminen 297
- Grillin valmistelu asennusta varten 297
- Lämpötila-anturin kiinnittäminen 298
- Kaasuosien liittäminen korikokoonpanoon 298
- Sähköosien takasuojuksen asentaminen 299
- Savustimen tuuletusläppien kiinnittäminen 299
- Savustimen tuuletusläppien kahvan kiinnittäminen 299
- Tuhka-astian ohjaimien kiinnittäminen 300
- Nuppien kiinnittäminen tuhka- ja rasva-astioihin 300
- Tuhka- ja rasva-astioiden asentaminen 301
- Rasvakuppien asentaminen 301
- Rasvasuojusten kiinnittäminen 302
- Välinekoukkujen asentaminen 302
- Vasemman sivupöydän kiinnittäminen 302
- Oikean sivupöydän kiinnittäminen 303
- Ruoanvalmistusritilän takatukien kiinnittäminen 303
- Ruoanvalmistusritilän etutukien kiinnittäminen 303
- Lämpöteltan tukien kiinnittäminen 304
- Lämpötelttojen asettaminen paikoilleen 304
- Hiiliastian nostojärjestelmän asentaminen 304
- Hiiliastian nostojärjestelmän kiinnittäminen 305
- Mustien kaasunsäätönuppien asettaminen paikoilleen 305
- Hopeisen kaasunsäätönupin asettaminen paikalleen 306
- Hiiliastian tuuletusläpän kahvan kiinnittäminen 306
- Hiiliastian asettaminen paikalleen 306
- Savupiipun rungon kiinnittäminen 307
- Lämmitysritilän asentaminen (kaasugrilli) 307
- Lämmitysritilän asentaminen (hiiligrilli) 308
- Ruoanvalmistusritilöiden asettaminen paikoilleen 308
- Kannen lämpömittarien asentaminen 308
- Kannen kahvojen kiinnittäminen 309
- Johto- ja letkupidikkeen kiinnittäminen 309
- Kaasun sytytinakkujen asentaminen 309
- Vaihda virtajohto 310
- Kokoonpanon tarkistaminen 310

Kaasupulloon liittäminen 311

Käyttöohjeet

- Propaanikaasuikkö 315
- Hiiliyksikkö 316
- Sähkösavustin 318

Huolto ja ylläpito

- Propaanikaasuikkö 320
- Hiiliyksikkö 321
- Sähkösavustin 322

Vianetsintä 323

Sähköjohtokaavio 325

Vaihto-osat 326

Takuu 328

FI SUOMI

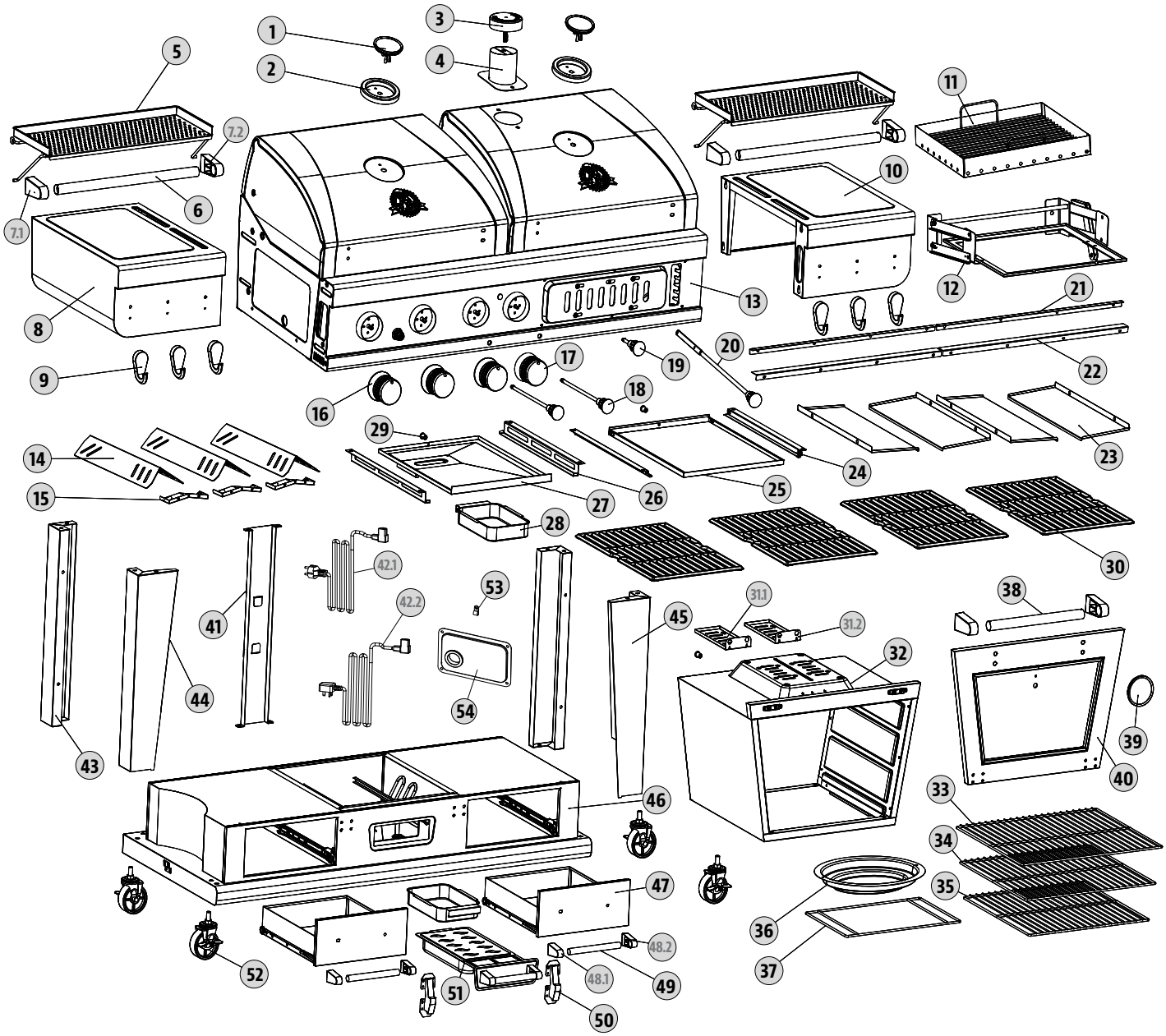
OSAT JA TEKNISET TIEDOT

Osan numero	Kuvaus	Kpl
1	Lämpömittari	2
2	Lämpömittarin kehykset	2
3	Savupiipun kansi	1
4	Savupiipun runko	1
5	Lämmitysritilät	2
6	Kannen kahvat	2
7.1	Kannen kahvan tuki – vasen	3
7.2	Kannen kahvan tuki – oikea	3
8	Vasen sivupöytä	1
9	Välinekoukut	6
10	Oikea sivupöytä	1
11	Hiiliastia	1
12	Hiiliastian nostojärjestelmä	1
13	Kaasu- ja hiilikaappi sekä kannet	1
14	Lämpöteltat	3
15	Lämpötelttojen tuet	3
16	Kaasunsäätönupit (musta)	3
17	Kaasunsäätönupit (hopea)	1
18	Savustimen tuuletusläppien vetokahvakokoonpano	2
19	Hiiliastian tuuletusläppien kahvakokoonpano	1
20	Hiiliastian nostokahvakokoonpano	1
21	Ruoanvalmistusritilän takatuet	2
22	Ruoanvalmistusritilän etutuet	2
23	Rasvasuojukset	4
24	Hiiliastian ohjaimet	2
25	Tuhka-astiat	1
26	Kaasugrillin tippa-astian ohjaimet	2
27	Kaasugrillin rasva-astia	1
28	Rasvakupit	2
29	Nupit (rasva-astia, tuhka-astia ja savustimen takatuuletusläppä)	3
30	Ruoanvalmistusritilät	4
31.1	Savustimen ylätuuletusläpät – vasen	1
31.2	Savustimen ylätuuletusläpät – oikea	1
32	Savustinkaappi	1
33	Savustimen ruoanvalmistusritilä (suuri)	1
34	Savustimen ruoanvalmistusritilä (keskikokoinen)	1
35	Savustimen ruoanvalmistusritilä (pieni)	1
36	Vesilukko	1
37	Vesilukon tuki	1
38	Savustimen oven kahva	1
39	Savustimen lämpömittari	1
40	Savustimen ovi	1
41	Sähköjohdon takasuojus	1
42.1	Virtajohto – F-pistoke	1
42.2	Virtajohto – G-pistoke	1
43	Takatukijalat	2
44	Vasen tukijalka	1
45	Oikea tukijalka	1
46	Alakaappikokoonpano	1
47	Vetolaatikot	2
48.1	Vetolaatikon kahvan tuet - vasen	2
48.2	Vetolaatikon kahvan tuet - oikea	2
49	Vetolaatikon kahvat	2
50	Savustimen oven saranat	2
51	Puulastukotelon kokoonpano	1
52	Lukittuvat kääntöpyörät	4
53	Virtajohdon nipistin	1
54	Peitelevy	1
A	M6x15 mm:n ruuvit (musta Zn)	28
B	M5x10 mm:n ruuvit (musta Zn)	3
C	M6x60 mm:n ruuvit (musta Zn)	8
D	M6x10 mm:n ruuvit (musta Zn)	35
E	M6x35 mm:n ruuvit (musta Zn)	6
F	M4x10 mm:n ruuvit (musta Zn)	24
G	M4x8 mm (valkoinen Zn)	16
H	M5x10 mm:n olkapultit (valkoinen Zn)	8
I		
J	M6-mutterit	8
K	Saranoiden tapit	2
L	R-pidikkeet	3
M	M6x30 mm:n ruuvit (musta Zn)	4

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

Kuvakaavio on seuraavalla sivulla.

OSAT JA TEKNISET TIEDOT



PB – SÄHKÖISET VAATIMUKSE
220–240 V, 50 Hz, 1650 W, KOLMIPIIKKINEN MAADOITETTU PISTOKE

PB – NESTEKAASUVAATIMUKSET
BTU: 10 000 BTU / POLTIN, YHTEENSÄ 30 000 BTU (8,79 KW), 639 G/H

MALLI		YKSIKKÖ KOOTTUNA (LxKxS)	YKSIKÖN PAINO	RUUANVALMISTUSALUE	LÄMPÖTILA-ALUE
PB	PBMEMUU001	1 880mm x 1 200mm x 630mm / 74" x 47" x 24,75"	98 kg / 215 lb	*Sähkösavustimen kuutiotilavuus* - 0,047 m^3 / 1,65 ft^3 ***YHTEENSÄ* - 11 960 cm^2 / 1 853 sq. in.**	38-204°C / 100-400°F

KOKOAMISEN VALMISTELU

Osia on kaikkialla kuljetuslaatikossa, myös grillin alla. Tarkista grillin, 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 mutteriavain. *Pyörien mutteriavain sisältyy toimitukseen.*



KOKOAMISOHJEET

TÄRKEÄÄ: Suosittelemme, että luet kunkin vaiheen kokonaan ennen kokoamisvaiheen aloittamista. Älä kiristä ruuveja loppuun asti ennen kuin kaikki kyseiseen vaiheeseen kuuluvat ruuvit on asennettu.

1. VASEMMAN ETUTUKIJALAN KIINNITTÄMINEN

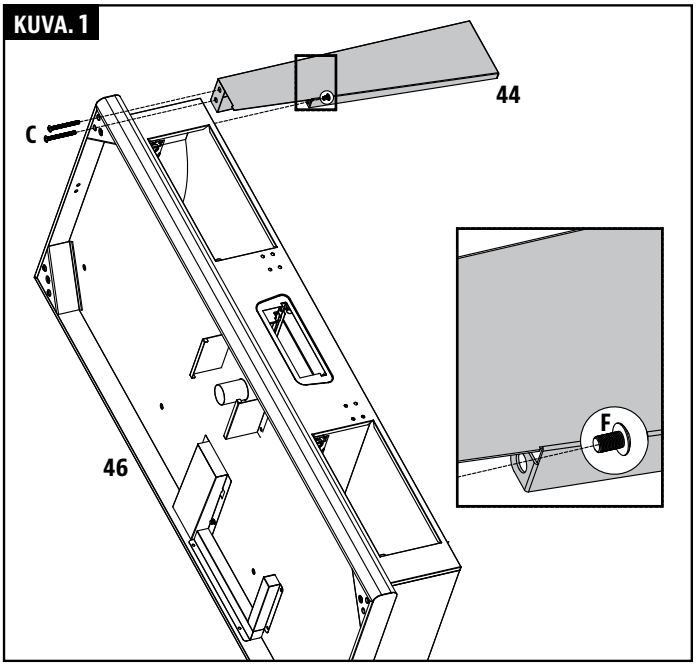
Tarvittavat osat:

1 x Alakaappikokoonpano *(#46)*
1 x Vasen tukijalka *(#44)*
2 x M6x60 mm:n ruuvit *(#C)*
1 x M4x10 mm:n ruuvit *(#F)*

Asennus:

- Aseta lattialle pahvinpala suojaamaan yksikköä naarmuuntumiselta.
- Kiinnitä vasen tukijalka alakaappikokoonpanoon. Käytä seuraavia: 2 x M6x60 mm:n ruuvit ja 1 x M4x10 mm:n ruuvi.
  Katso Kuva. 1.

KUVA. 1



2. OIKEAN ETUTUKIJALAN KIINNITTÄMINEN

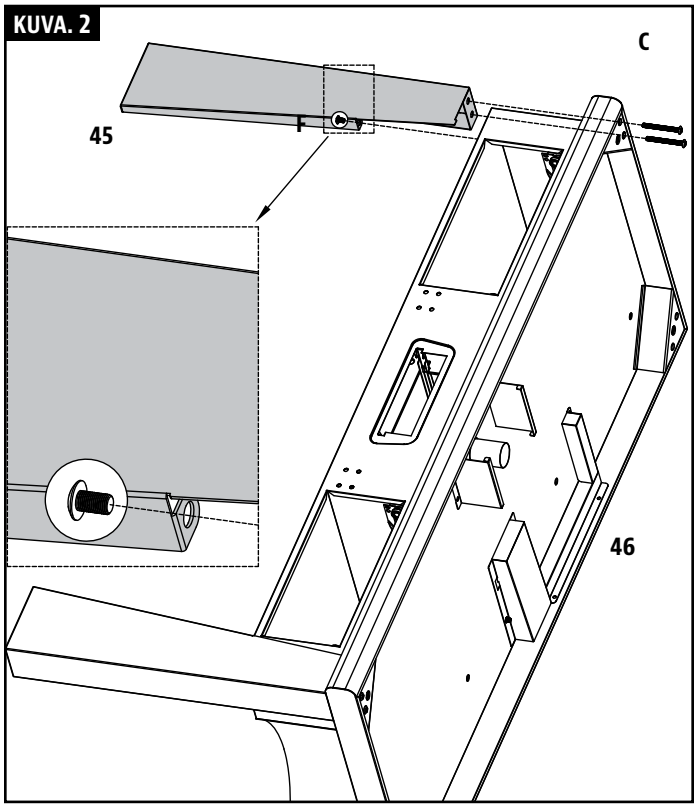
Tarvittavat osat:

1 x Alakaappikokoonpano *(#46)*
1 x Oikea tukijalka *(#45)*
2 x M6x60 mm:n ruuvit *(#C)*
1 x M4x10 mm:n ruuvit *(#F)*

Asennus:

· Kiinnitä oikea tukijalka alakaappikokoonpanoon. Käytä seuraavia: 2 x M6x60 mm:n ruuvit ja 1 x M4x10 mm:n ruuvi.
Katso Kuva. 2.

KUVA. 2



3. TAKATUKIJALKOJEN KIINNITTÄMINEN

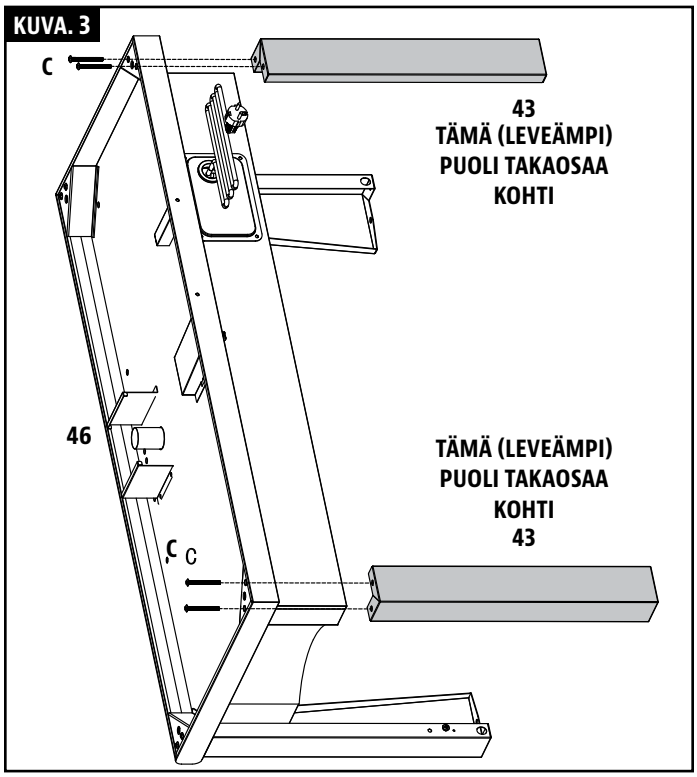
Tarvittavat osat:

1 x Alakaappikokoonpano *(#46)*
1 x Takatukijalat – oikea *(#43)*
1 x Takatukijalat – vasen *(#43)*
4 x M6x60 mm:n ruuvit *(#C)*

Asennus:

· Kiinnitä oikea takatukijalka ja vasen takatukijalka alakaappikokoonpanoon.
Käytä seuraavia: 4 x M6x60 mm:n ruuvit.
Katso Kuva. 3.

KUVA. 3



FI
SUOMI

4. KÄÄNTÖPYÖRIEN ASENTAMINEN

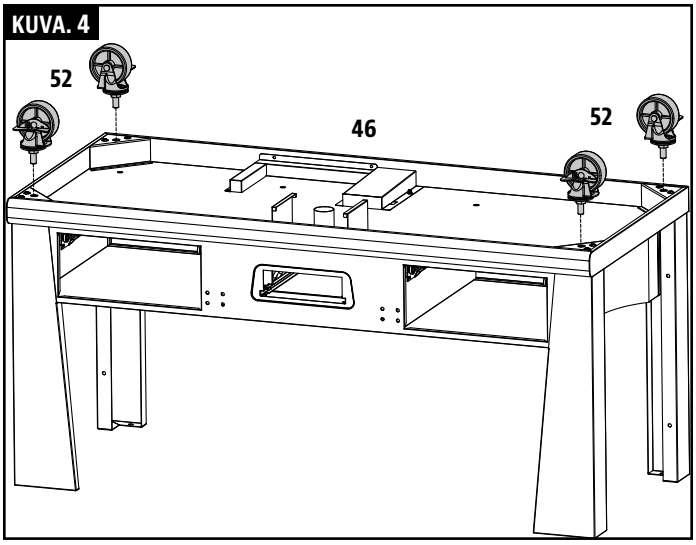
Tarvittavat osat:

4 x Lukittuvat kääntöpyörät *(#52)*
1 x Alakaappikokoonpano *(#46)*

Asennus:

- Käännä alakaappikokoonpano ylösalaisin ja kiinnitä neljä lukittuvaa kääntöpyörää alakaappikokoonpanoon. Katso Kuva. 4.
- Kiristä kääntöpyörät paikoilleen mukana toimitetulla mutteriavaimella. Käännä kokoonpano takaisin pystyasentoon.

KUVA. 4



5. TUULETUSLÄPÄN NUPIN KIINNITTÄMINEN

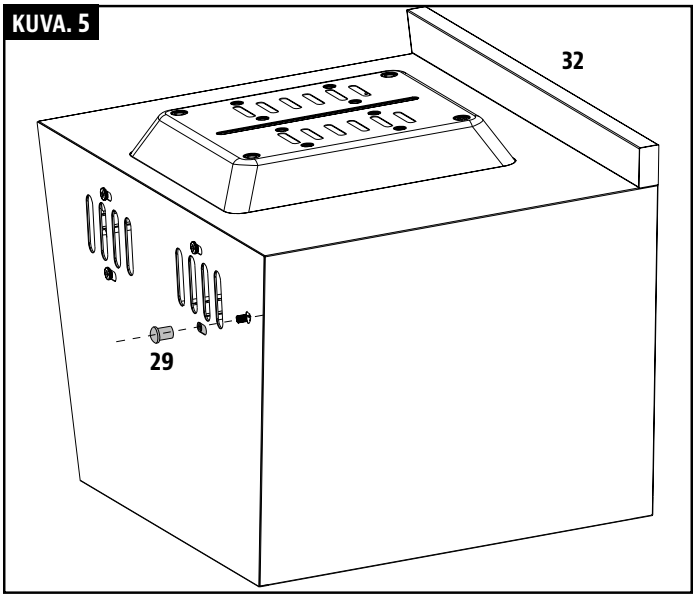
Tarvittavat osat:

1 x Savustinkaappi *(#32)*
1 x Nupit *(#29)*
1 x M5x10 mm:n ruuvit *(#B)*

Asennus:

- Kiinnitä nuppi savustinkaapin tuuletusläppään. Käytä seuraavia: 1 x M5x10 mm:n ruuvi. Katso Kuva. 5.

KUVA. 5



6. SAVUSTINKAAPIN KIINNITTÄMINEN ALAKAAPPIIN

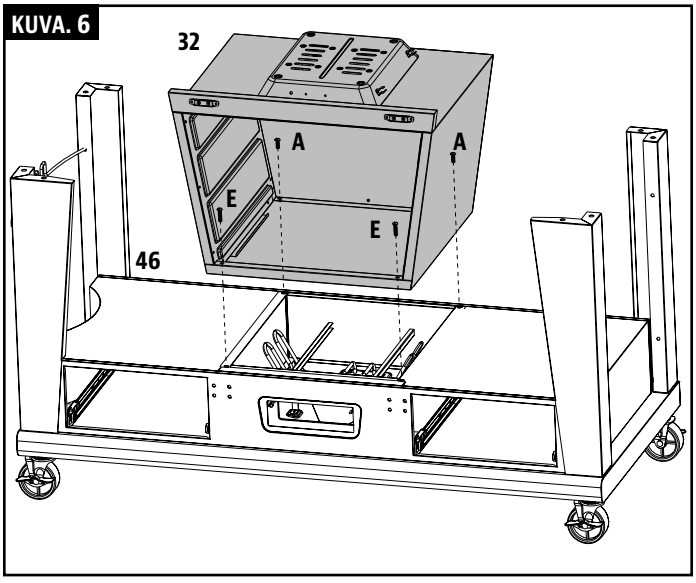
Tarvittavat osat:

1 x Savustinkaappi *(#32)*
1 x Alakaappikokoonpano *(#46)*
2 x M6x15 mm:n ruuvit *(#A)*
2 x M6x35 mm:n ruuvit *(#E)*

Asennus:

- Kiinnitä savustinkaappikokoonpano alakaappikokoonpanoon. Käytä seuraavia: 2 x M6x15 mm:n ruuvit ja 2 x M6x35 mm:n ruuvit. Katso Kuva. 6.

KUVA. 6



7. PUULASTUKOTELON ASENTAMINEN

Tarvittavat osat:

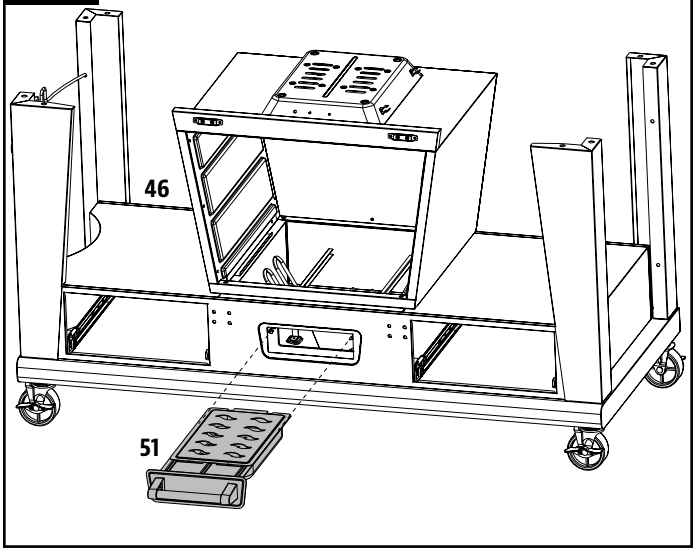
1 x Puulastukotelon kokoonpano *(#51)*
1 x Alakaappikokoonpano *(#46)*

Asennus:

· Liu'uta puulastukotelokokoonpano alakaappikokoonpanossa oleviin puulastukotelon tukikiskoihin .
Katso Kuva. 7.

Huomautus: Puulastukotelo voidaan irrottaa savustimesta nostamalla kahvasta ja vetämällä puulastukotelo ulos.

KUVA. 7



8. VETOLAATIKON KAHVOJEN KIINNITTÄMINEN

Tarvittavat osat:

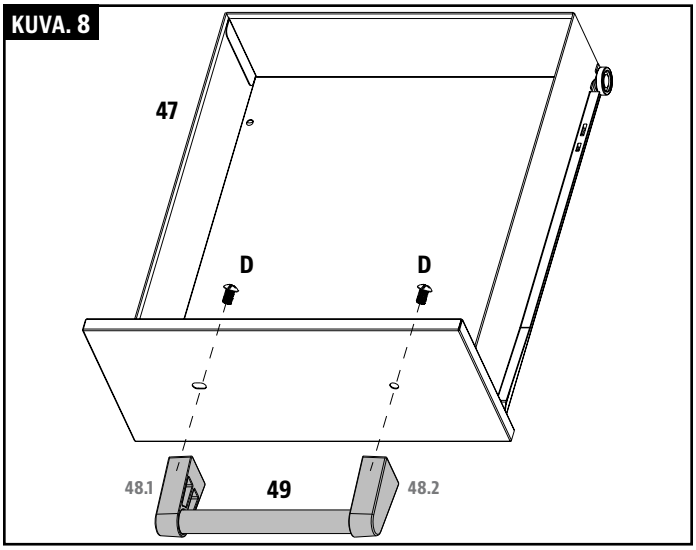
2 x Vetolaatikon kahvat *(#49)*
4 x Vetolaatikon kahvan tuet *(#48)*
2 x Vetolaatikot *(#47)*
4 x M6x10 mm:n ruuvit *(#D)*

Asennus:

· Kiinnitä yksi vetolaatikon kahva ja kaksi vetolaatikon kahvan tukea vetolaatikkoon.
Käytä seuraavia: 2 x M6x10 mm:n ruuvit.
Katso Kuva. 8.

· Toista sama menettely toiselle vetolaatikolle.

KUVA. 8



9. VETOLAATIKOIDEN ASENTAMINEN KAAPPIIN

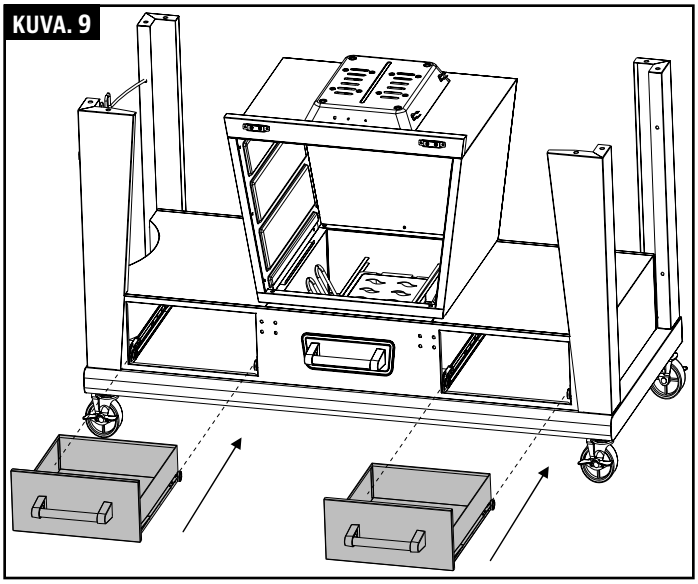
Tarvittavat osat:

2 x Vetolaatikkokokoonpano *(#47, #48, & #49)*
1 x Alakaappikokoonpano *(#46)*

Asennus:

· Liu'uta vetolaatikkokokoonpano alakaappikokoonpanoon.
Katso Kuva. 9.

KUVA. 9



FI
SUOMI

10. VESILUKON TUEN ASETTAMINEN PAIKALLEEN

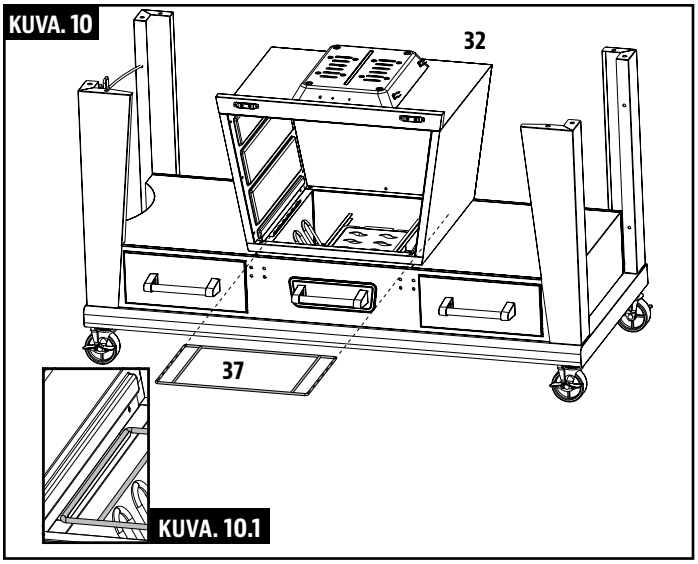
Tarvittavat osat:

1 x Vesilukon tuki *(#37)*
1 x Savustinkaappi *(#32)*

Asennus:

· Liu'uta vesilukon tuki savustinkaappikokoonpanoon. Katso Kuva. 10 ja Kuva. 10.1.

KUVA. 10



KUVA. 10.1

11. VESILUKON ASETTAMINEN PAIKALLEEN

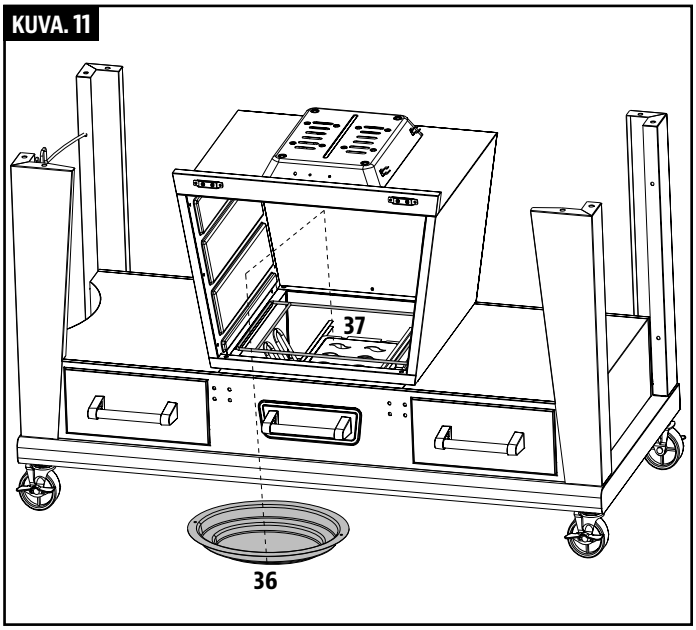
Tarvittavat osat:

1 x Vesilukko *(#36)*
1 x Vesilukon tuki *(#37)*

Asennus:

· Aseta vesilukko vesilukon tukeen. Katso Kuva. 11.

KUVA. 11



12. RITILÖIDEN ASENTAMINEN ALAKAAPPIIN

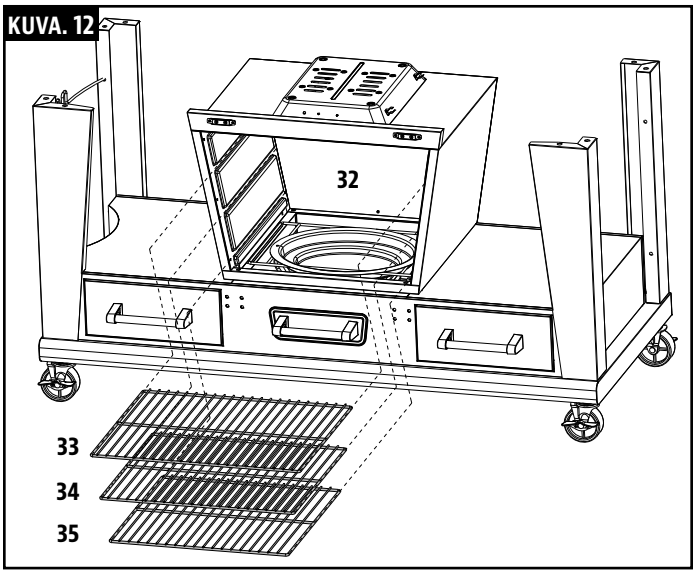
Tarvittavat osat:

1 x Savustimen ruoanvalmistusritilä *(suuri) (#33)*
1 x Savustimen ruoanvalmistusritilä *(keskikokoinen) (#34)*
1 x Savustimen ruoanvalmistusritilä *(pieni) (#35)*
1 x Savustinkaappi *(#32)*

Asennus:

· Liu'uta savustimen ruoanvalmistusritilä *(suuri)*, savustimen ruoanvalmistusritilä *(keskikokoinen)* ja savustimen ruoanvalmistusritilä *(pieni)* savustinkaappikokoonpanoon. Katso Kuva. 12.

KUVA. 12



13. SAVUSTIMEN OVEN KAHVOJEN KIINNITTÄMINEN

Tarvittavat osat:

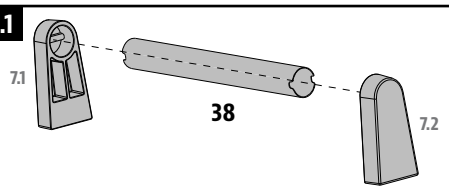
1 x Savustimen oven kahva *(#38)*
2 x Kannen kahvojen tuet *(#7)*
1 x Savustimen ovi *(#40)*
4 x M6x35 mm:n ruuvit *(#E)*

Asennus:

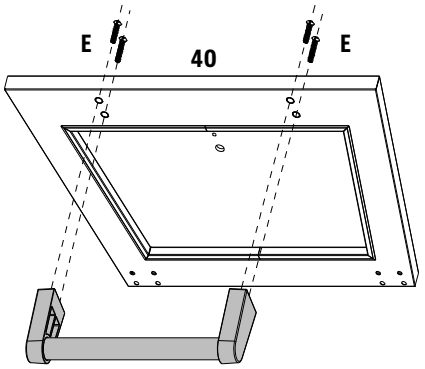
Kiinnitä yksi savustimen oven kahva ja kaksi suurta kahvan tukea savustimen oveen.
Käytä seuraavia: 4 x M6x35 mm:n ruuvit.
Katso Kuva. 13.1 ja Kuva. 13.2.

Huomautus: Savustimen oven kahvan kummallakin sivulla olevat aukot on asetettava kahvan tuen sisäpuolella olevalle kohokuvioidulle alueelle kuvan 13.1 mukaisesti.

KUVA. 13.1



KUVA. 13.2



14. OVEN LÄMPÖMITTARIN ASENTAMINEN

Tarvittavat osat:

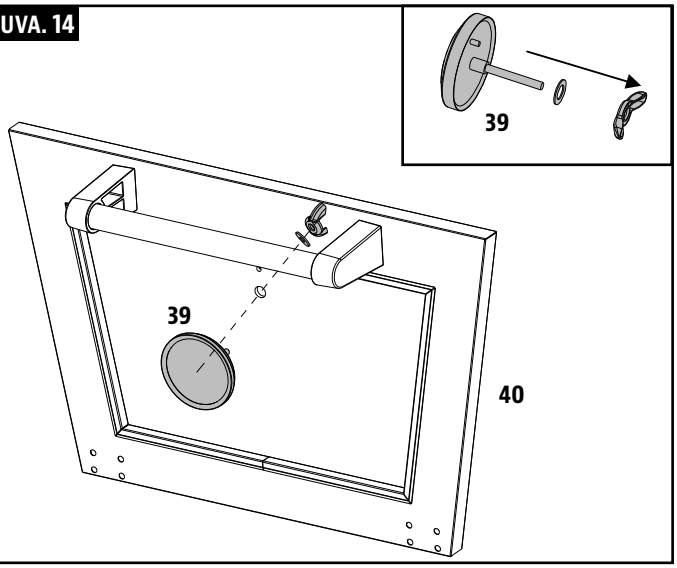
1 x Savustimen lämpömittari *(#39)*
1 x Savustimen ovi *(#40)*

Huomautus: Lämpömittari toimitetaan yhden kuitualuslevyn ja yhden siipimutterin kanssa.

Asennus:

- Työnnä savustimen lämpömittarin anturi savustimen ovikokoonpanon etuosassa olevan reiän läpi. Aseta kuitualuslevy ja siipimutteri kierretankoon oven sisäpuolelta ja kiristä siipimutteri käsin (älä kiristä liian tiukalle).
  Katso Kuva. 14.

KUVA. 14



15. SAVUSTIMEN OVEN SARANOIDEN KIINNITTÄMINEN

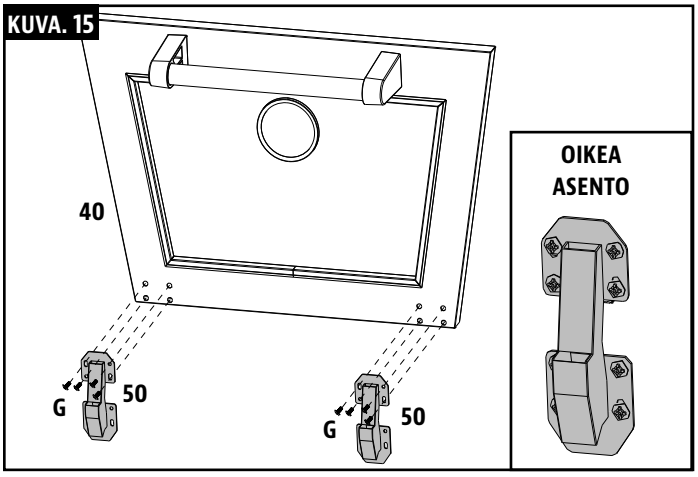
Tarvittavat osat:

2 x Savustimen oven saranat *(#50)*
1 x Savustimen ovi *(#40)*
8 x M4x8 mm :n ruuvit (valkoinen Zn) *(#G)*

Asennus:

- Kiinnitä kaksi savustimen oven saranaa savustimen oveen.
  Käytä seuraavia: 8 x M4x8 mm:n ruuvit.
  Katso Kuva. 15.

KUVA. 15



FI
SUOMI

16. SAVUSTIMEN OVEN ASENTAMINEN

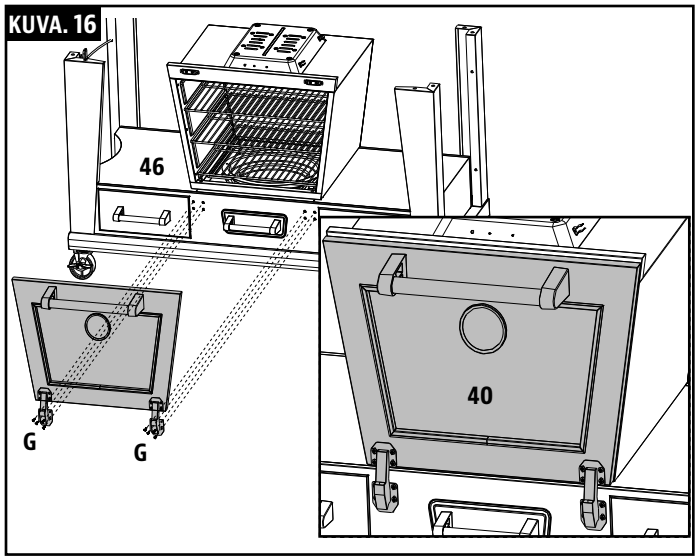
Tarvittavat osat:

1 x Savustimen ovi *(#40)*
1 x Alakaappikokoonpano *(#46)*
8 x M4x8 mm :n ruuvit (valkoinen Zn) *(#G)*

Asennus:

· Kiinnitä savustimen ovi ja saranakokoonpano alakaappikokoonpanoon.
Käytä seuraavia: 8 x M4x8 mm:n ruuvit.
Katso Kuva. 16.

KUVA. 16



17. GRILLIN VALMISTELU ASENNUSTA VARTEN

Tarvittavat osat:

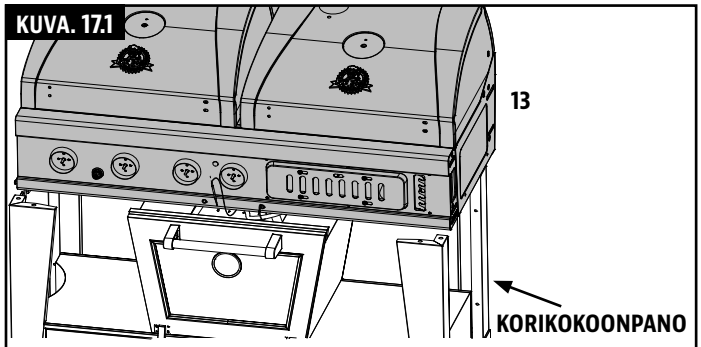
1 x Kaasu- ja hiilikaappi sekä kannet *(#13)*
1 x Korikokoonpano

Asennus:

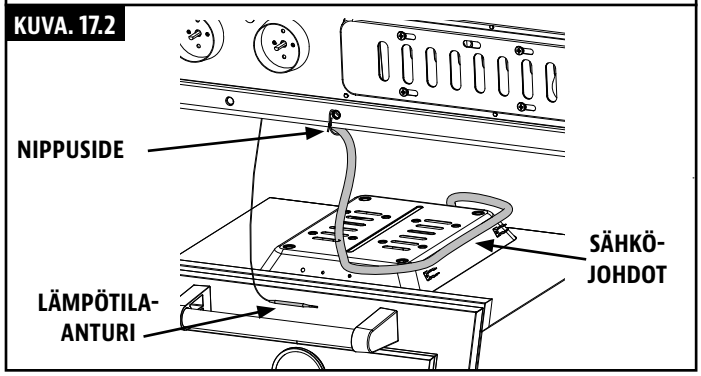
· Aseta pääkammio varovasti savustimen rungon päälle ja irrota sitten nippuside. Vedä savustimen sähköjohdot ja savustimen lämpötilajohto/-anturi ensin ohjauspaneelin takaosasta ja sitten etuosaa kohti.
Katso Kuva. 17.1. ja Kuva. 17.2.

HUOMAUTUS: Varo jättämästä sähköjohtoja ja/tai lämpötila-anturin johtoa puristuksiin kokoamisen aikana.

KUVA. 17.1



KUVA. 17.2



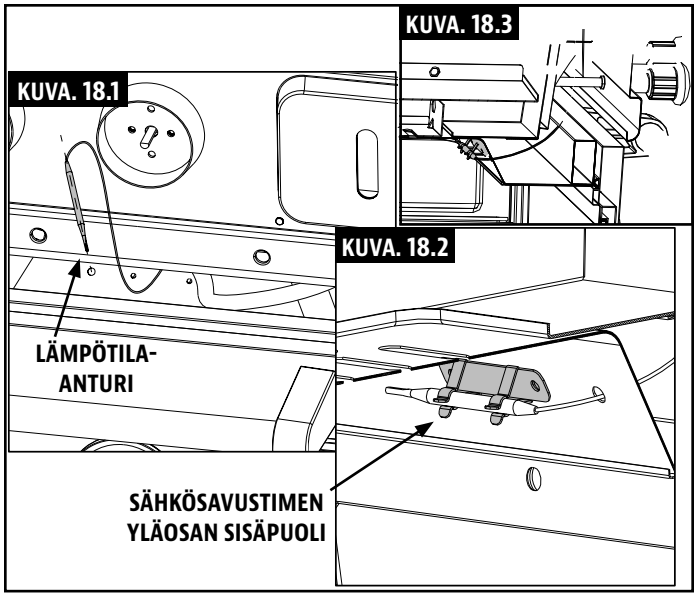
18. LÄMPÖTILA-ANTURIN KIINNITTÄMINEN

Tarvittavat osat:

1 x Lämpötila-anturi

Asennus:

- Työnnä savustimen lämpötila-anturi savustinkaapin päällä olevan reiän kautta.
- Kiinnitä sitten anturi pidikkeeseen, joka sijaitsee savustinkaapin yläosassa sisäpuolella.
  Katso Kuva. 18.1., Kuva. 18.2, ja Kuva. 18.3.



19. KAASUOSIEN LIITTÄMINEN KORIKOKOONPANOON

Tarvittavat osat:

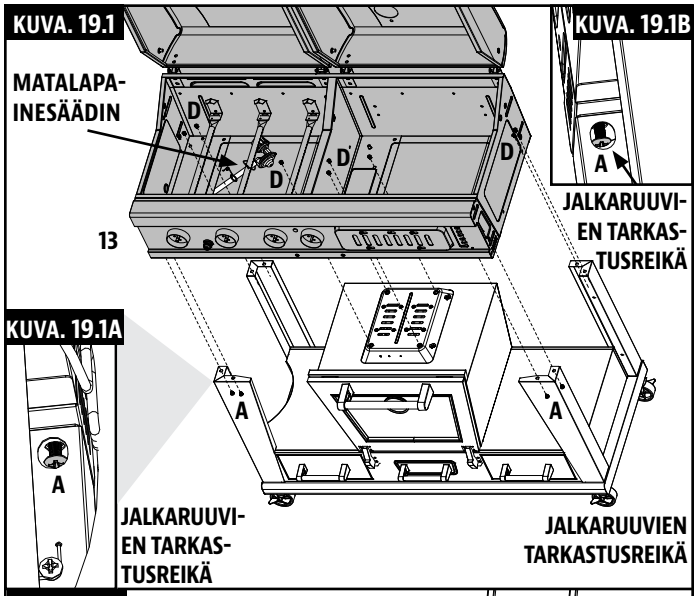
1 x Sähköjohdot
1 x Sähköjohdot - Urosliitin *(sähköjohtojen päässä)*
1 x Sähköjohdot - Naarasliitin
1 x Kaasu- ja hiilikaappi sekä kannet *(#13)*
1 x Korikokoonpano
8 x M6x15 mm:n ruuvit *(#A)*
4 x M6x10 mm:n ruuvit *(#D)*

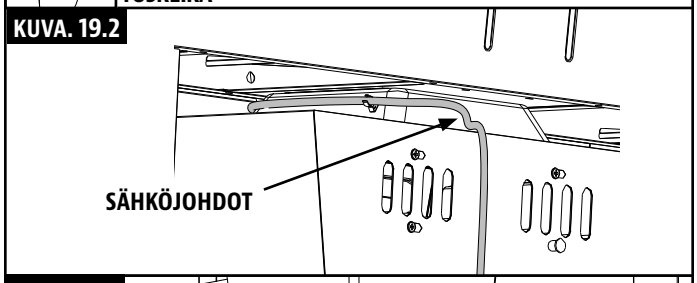
Asennus:

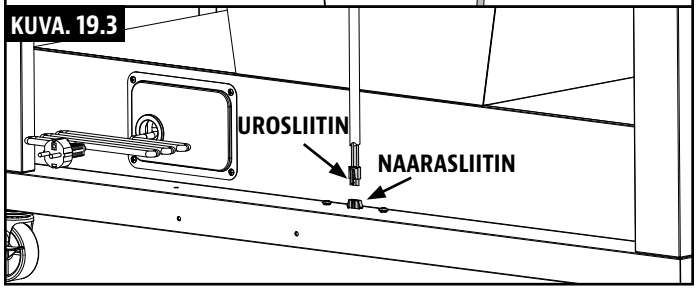
Huomautus: Pääkammio on kohdistettava vaunuun.

- Avaa kannet varovasti ja kiinnitä kaasu- ja hiilikaappikokoonpano korikokoonpanoon. Kiinnitä ensin sisäpuolelle neljä M6x10 mm:n ruuvia ja sitten loput kahdeksan M6x15 mm:n ruuvia. Matalapainesäädin voidaan irrottaa myöhempää asennusta varten.
  Käytä seuraavia: 8 x M6x15 mm:n ruuvit ja 4 x M6x10 mm:n ruuvit.
  Katso Kuva. 19.1, Kuva. 19.1A, ja Kuva. 19.1B.

- Kiinnitä sähköjohdot kahteen savustinkaapin lähellä olevaan pidikkeeseen hiiligrillipuolen ala-alueelta ja liitä siten sähköjohtojen urosliittimet *(sähköjohtojen päässä)* naarasliittimiin, jotka ovat alatason takaosassa. Katso Kuva. 19.2 ja Kuva. 19.3.







FI
SUOMI

20. SÄHKÖOSIEN TAKASUOJUKSEN ASENTAMINEN

Tarvittavat osat:

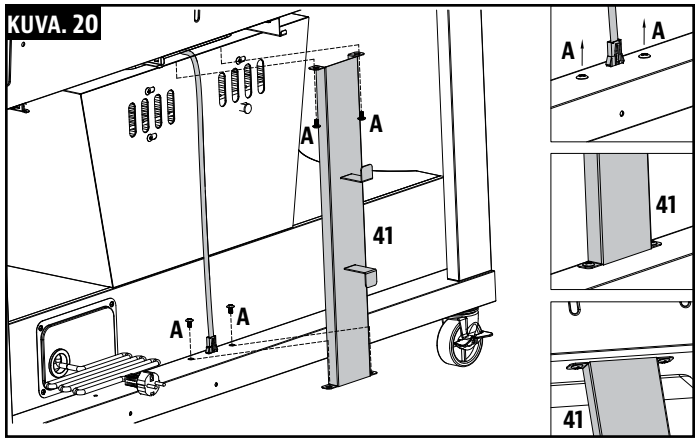
1 x Sähköjohdon takasuojus *(#41)*
1 x Korikokoonpano
2 x M6x15 mm:n ruuvit *(#A)*

Asennus:

· Irrota kaksi M6x15 mm:n ruuvia *(asennettu tehtaalla)* alatasosta. Kiinnitä sähköosien takasuojus savustinkorikokoonpanon takaosaan; kiinnitä ensin yläpuolen ruuvit ja sitten alapuolen ruuvit.
Käytä seuraavia: 2 x M6x15 mm:n ruuvit.
Katso Kuva. 20.

Huomaa: Asenna ensin yläpuolen ruuvit ja koota sitten alaruuvi myöhemmin.

KUVA. 20



21. SAVUSTIMEN TUULETUSLÄPPIEN KIINNITTÄMINEN

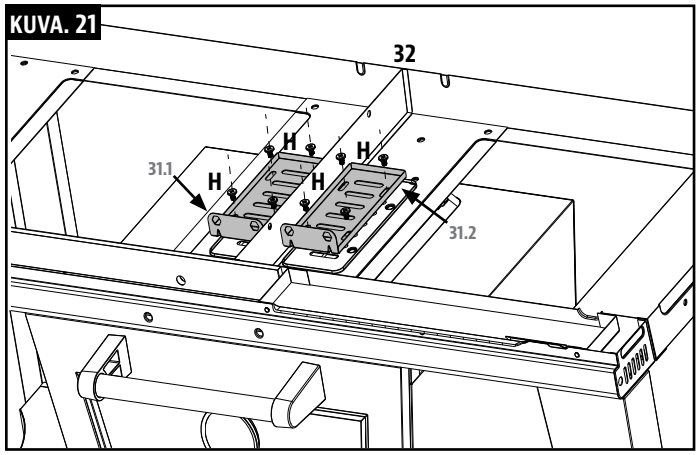
Tarvittavat osat:

2 x Savustimen ylätuuletusläpät *(#31)*
1 x Savustinkaappi *(#32)*
8 x M5x10 mm:n olkapultit *(#H)*

Asennus:

· Kiinnitä savustimen ylätuuletusläppä savustinkaappikokoonpanoon.
Käytä seuraavia: 8 x M5x10 mm:n olkapultit.
Katso Kuva. 21.

KUVA. 21



22. SAVUSTIMEN TUULETUSLÄPPIEN KAHVAN KIINNITTÄMINEN

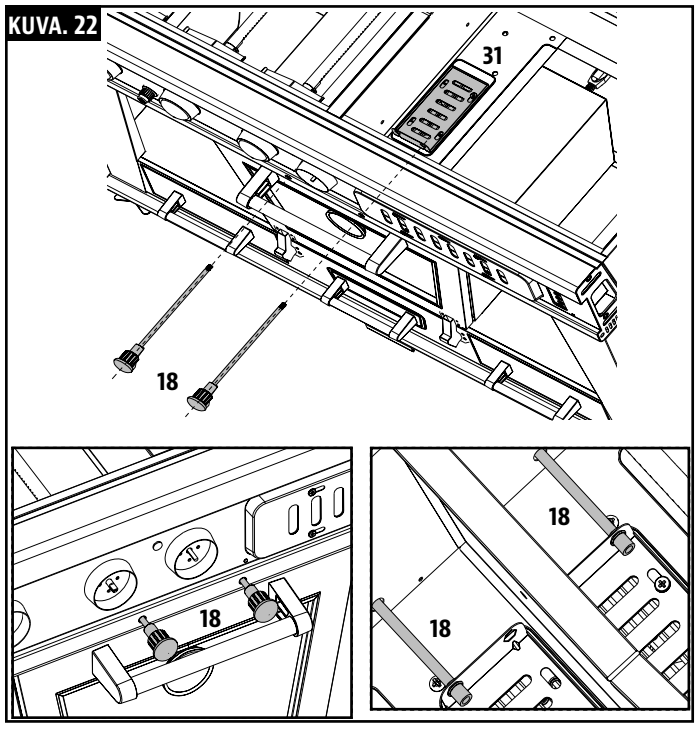
Tarvittavat osat:

2 x Savustimen tuuletusläppien vetokahvakokoonpano *(#18)*
2 x Savustimen ylätuuletusläpät *(#31)*

Asennus:

· Kiinnitä kaksi savustimen tuuletusläpän vetokahvakokoonpanoa kahteen savustimen ylätuuletusläppää.
Katso Kuva. 22.

KUVA. 22



FI
SUOMI

23. TUHKA-ASTIAN OHJAIMIEN KIINNITTÄMINEN

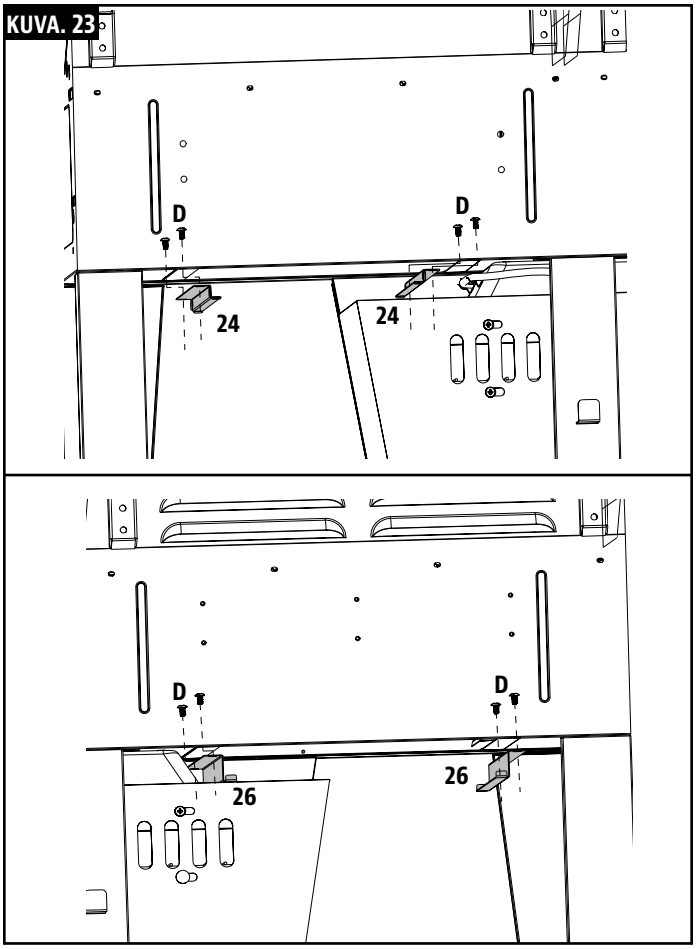
Tarvittavat osat:

2 x Hiiliastian ohjaimet *(#24)*
2 x Kaasugrillin tippa-astian ohjaimet *(#26)*
1 x Kaasu- ja hiilikammion
8 x M6x10 mm:n ruuvit *(#D)*

Asennus:

- Kiinnitä kaksi hiiligrillin tuhka-astian ohjainta (#24) hiilikammion alaosaan ja kiinnitä kaksi
- kaasugrillin tippa-astian ohjainta.
  Käytä seuraavia: 8 x M6x10 mm:n ruuvit.
  Katso Kuva. 23.

KUVA. 23



24. NUPPIEN KIINNITTÄMINEN TUHKA- JA RASVA-ASTIOIHIN

Tarvittavat osat:

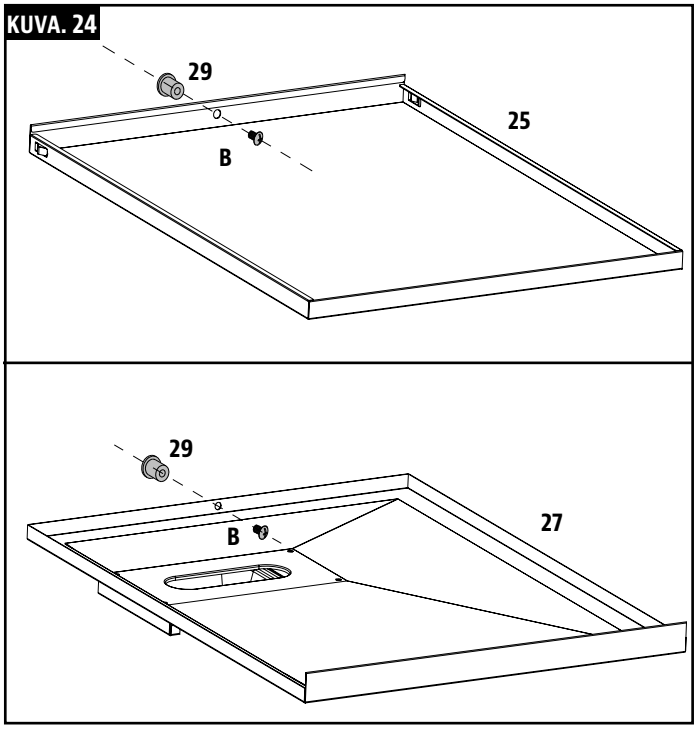
2 x Nupit *(#29)*
1 x Tuhka-astiat *(#25)*
1 x Kaasugrillin rasva-astia *(#27)*
2 x M5x10 mm:n ruuvit *(#B)*

Asennus:

- Kiinnitä nuppi tuhka-astiaan ja nuppi kaasugrillin rasva-astiaan.
  Käytä seuraavia: 2 x M5x10 mm:n ruuvit.
  Katso Kuva. 24.

Huomautus: Löysennä tarvittaessa tippa-astian ohjaimien ja tuhka-astian ohjaimien ruuvit osien kohdistusta varten ja kiristä sitten ruuvit uudelleen.

KUVA. 24



25. TUHKA- JA RASVA-ASTIOIDEN ASENTAMINEN

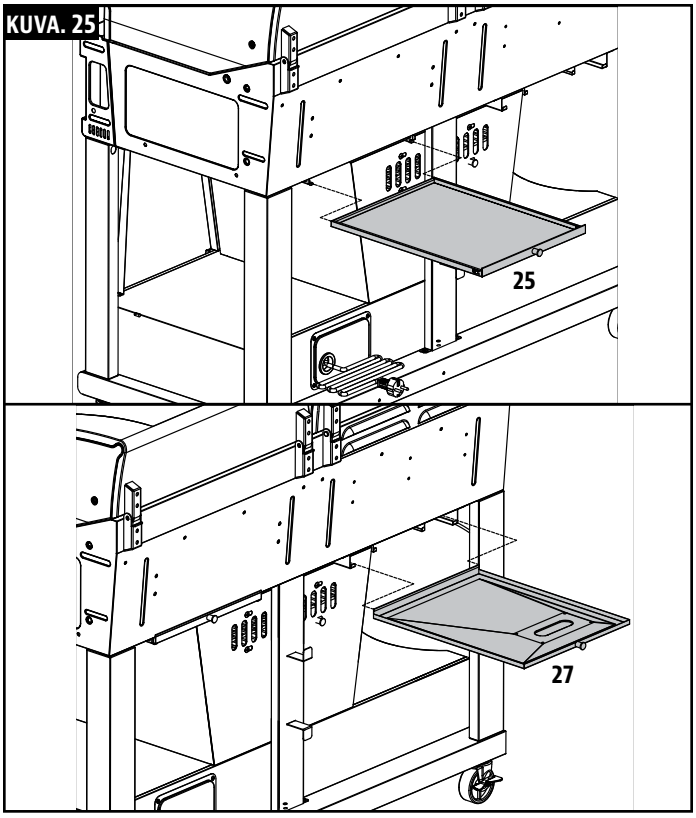
Tarvittavat osat:

1 x Tuhka-astiat *(#25)*
1 x Kaasugrillin rasva-astia *(#27)*
1 x Kaasu- ja hiilikammion

Asennus:

· Liu'uta tuhka-astia ja kaasugrillin rasva-astia kaasu- ja hiilikammion ohjaimiin.
Katso Kuva. 25.

KUVA. 25



26. RASVAKUPPIEN ASENTAMINEN

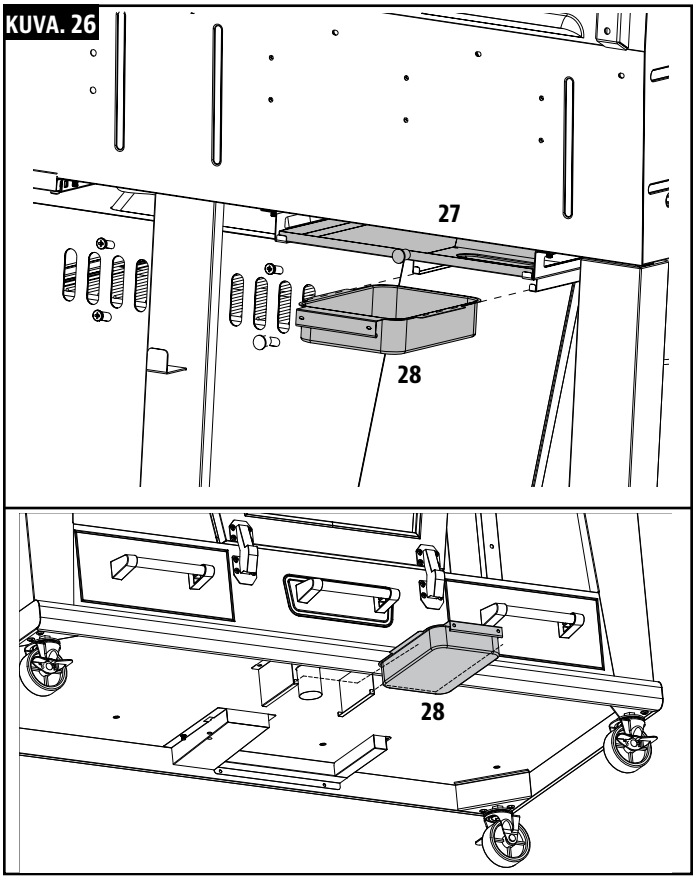
Tarvittavat osat:

2 x Rasvakupit *(#28)*
1 x Kaasugrillin rasva-astia *(#27)*
1 x Savustinkaappi *(#32)*

Asennus:

· Liu'uta rasvakuppi kaasugrillin rasva-astiaanja savustinkaappikokoonpanoon.
Katso Kuva. 26.

KUVA. 26



27. RASVASUOJUSTEN KIINNITTÄMINEN

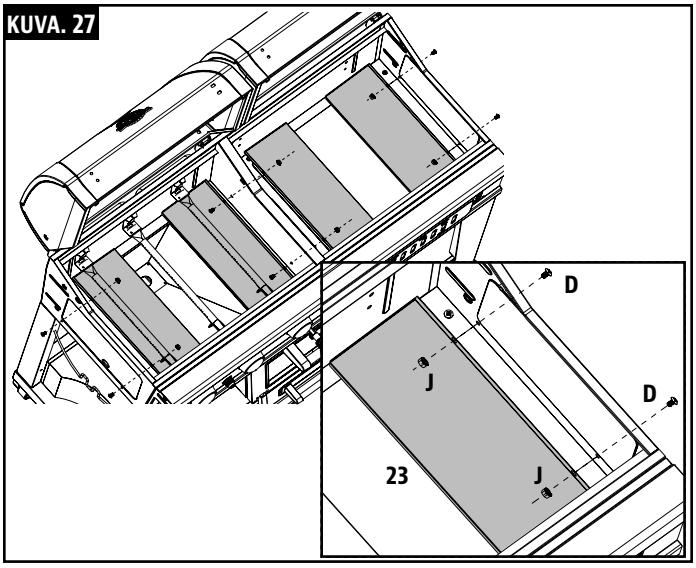
Tarvittavat osat:

4 x Rasvasuojukset *(#23)*
1 x Pääkammio
6 x M6x10 mm:n ruuvit *(#D)*
6 x M6-mutterit *(#J)*

Asennus:

- Kiinnitä rasvasuojus pääkammioon kahdella M6x10 mm:n ruuvilla ja kahdella M6-mutterilla.
- Toista sama menettely kolmelle muulle rasvasuojukselle ja kiinnitä keskimmäiset rasvasuojukset käyttämällä samoja ruuveja ja muttereita.
  Katso Kuva. 27.

KUVA. 27



28. VÄLINEKOUKKUJEN ASENTAMINEN

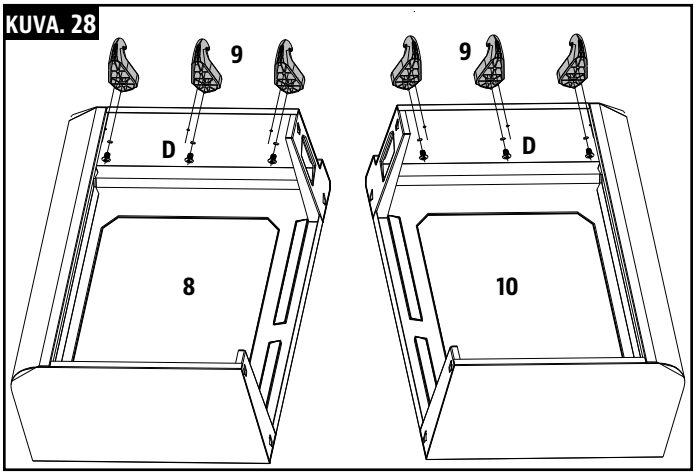
Tarvittavat osat:

6 x Välinekoukut *(#9)*
1 x Vasen sivupöytä *(#8)*
1 x Oikea sivupöytä *(#10)*
6 x M6x10 mm:n ruuvit *(#D)*

Asennus:

- Kiinnitä kolme välinekoukkua vasempaan sivupöytään. Käytä seuraavia: 3 x M6x10 mm:n ruuvit.
  Katso Kuva. 28.
- Toista sama menettely oikealle sivupöydälle.

KUVA. 28



29. VASEMMAN SIVUPÖYDÄN KIINNITTÄMINEN

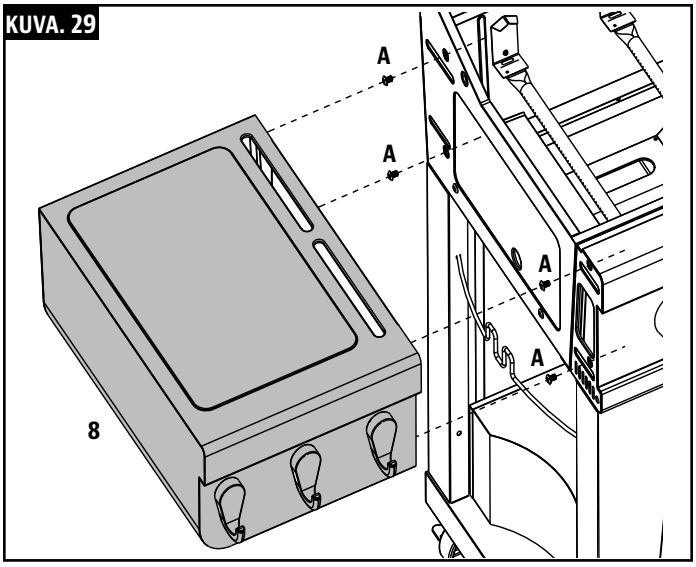
Tarvittavat osat:

1 x Vasen sivupöytä *(#8)*
1 x Pääkammio
4 x M6x15 mm:n ruuvit *(#A)*

Asennus:

- Kiinnitä neljä M6x15 mm:n ruuvia pääkammion vasempaan sivuun ja jätä ne noin 6 mm ulos.
- Ripusta vasen sivupöytä näihin neljään ruuviin ja paina se paikalleen. Kiristä sitten neljä M6x15 mm:n ruuvia tiukalle.
  Katso Kuva. 29.

KUVA. 29



FI
SUOMI

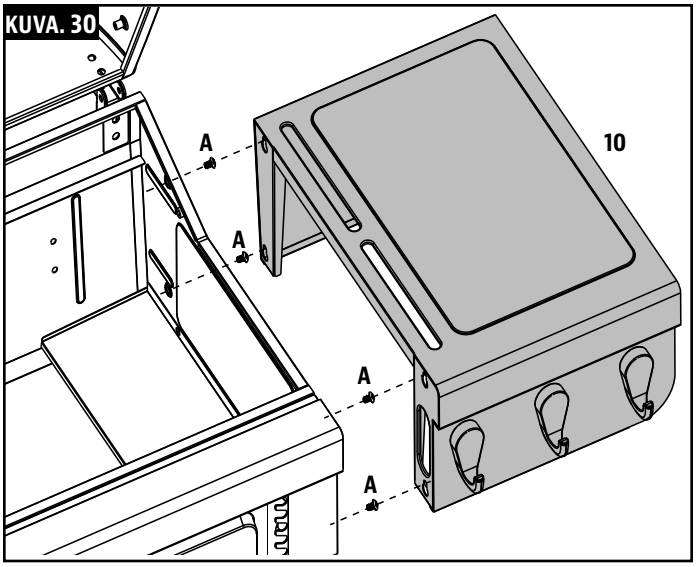
30. OIKEAN SIVUPÖYDÄN KIINNITTÄMINEN

Tarvittavat osat:

1 x Oikea sivupöytä *(#10)*
1 x Pääkammio
4 x M6x15 mm:n ruuvit *(#A)*

Asennus:

- Kiinnitä neljä M6x15 mm:n ruuvia pääkammion oikeaan sivuun ja jätä ne noin 6 mm ulos.
- Ripusta oikea sivupöytä näihin neljään ruuviin ja paina se paikalleen. Kiristä sitten neljä M6x15 mm:n ruuvia tiukalle.
  Katso Kuva. 30.



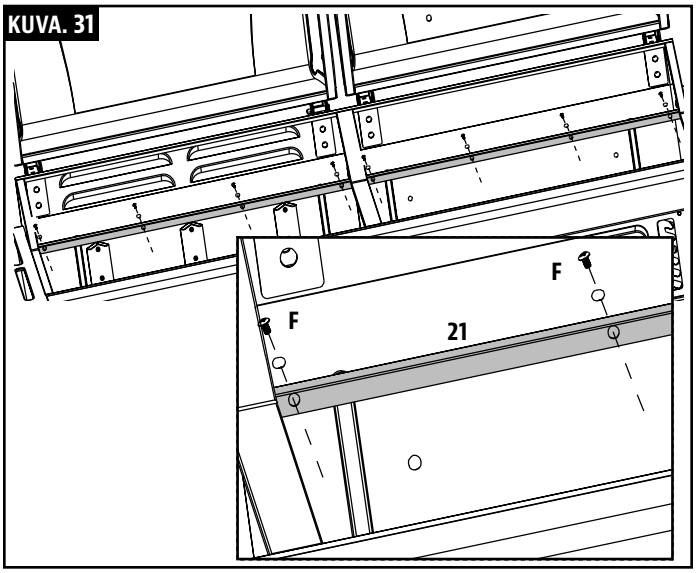
31. RUOANVALMISTUSRITILÄN TAKATUKIEN KIINNITTÄMINEN

Tarvittavat osat:

2 x Ruoanvalmistusritilän takatuet *(#21)*
1 x Pääkammio
8 x M4x10 mm:n ruuvit *(#F)*

Asennus:

- Kiinnitä ruoanvalmistusritilän takatuki hiiligrillin pääkammion takalevyyn.
  Käytä seuraavia: 4 x M4x10 mm:n ruuvit.
  Katso Kuva. 31.
- Toista sama menettely kaasugrillin pääkammiolle.



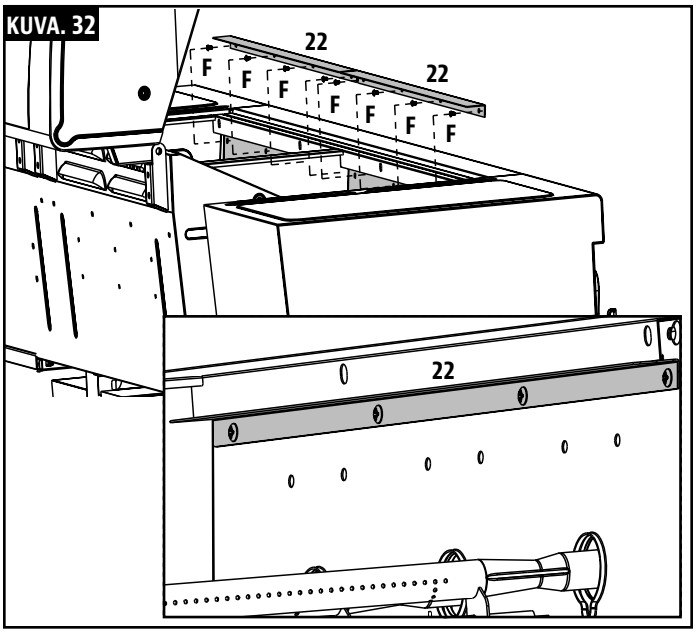
32. RUOANVALMISTUSRITILÄN ETUTUKIEN KIINNITTÄMINEN

Tarvittavat osat:

2 x Ruoanvalmistusritilän etutuet *(#22)*
1 x Pääkammio
8 x M4x10 mm:n ruuvit *(#F)*

Asennus:

- Ruoanvalmistusritilän etutukien kiinnittäminen hiiligrillin pääkammion etuosaan.
  Käytä seuraavia: 4 x M4x10 mm:n ruuvit.
  Katso Kuva. 32.
- Toista sama menettely kaasugrillin pääkammiolle.



33. LÄMPÖTELTAN TUKIEN KIINNITTÄMINEN

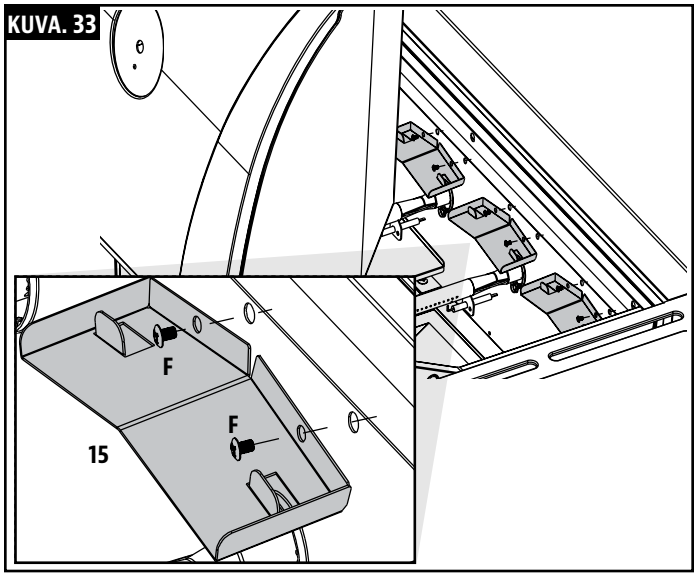
Tarvittavat osat:

3 x Lämpötelttojen tuet *(#15)*
1 x Kaasugrillin pääkammion
6 x M4x10 mm:n ruuvit *(#F)*

Asennus:

· Kiinnitä kolme lämpöteltan tukea kaasugrillin pääkammion etuosaan.
Käytä seuraavia: 6 x M4x10 mm:n ruuvit
Katso Kuva. 33.

KUVA. 33



34. LÄMPÖTELTTOJEN ASETTAMINEN PAIKOILLEEN

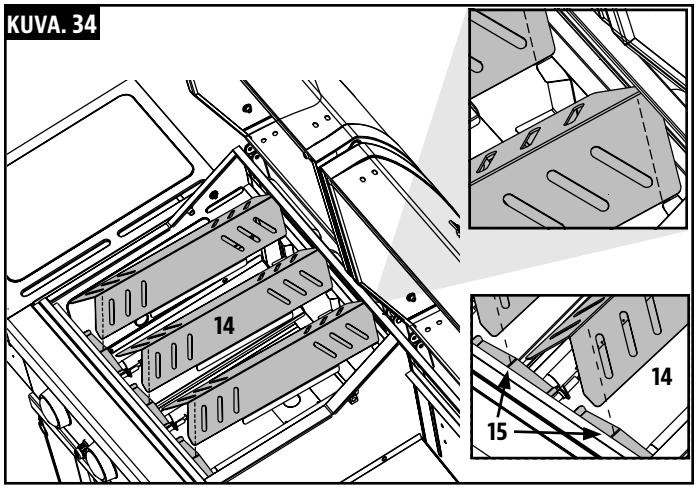
Tarvittavat osat:

3 x Lämpöteltat *(#14)*
3 x Lämpötelttojen tuet *(#15)*

Asennus:

· Aseta kolme lämpötelttaa lämpöteltan tukiin.
Katso Kuva. 34.

KUVA. 34



35. HIILIASTIAN NOSTOJÄRJESTELMÄN ASENTAMINEN

Tarvittavat osat:

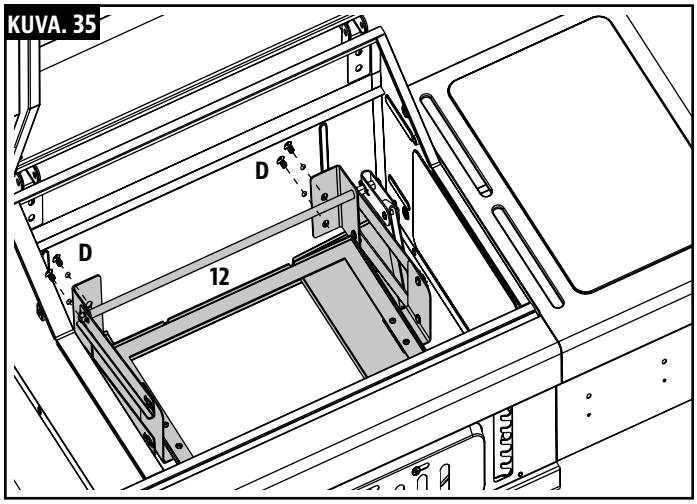
1 x Hiiliastian nostojärjestelmä *(#12)*
1 x Hiiligrillin pääkammion
4 x M6x10 mm:n ruuvit *(#D)*

Asennus:

· Kiinnitä hiiliastian nostojärjestelmä hiiligrillin pääkammion takaosaan.
Käytä seuraavia: 4 x M6x10 mm:n ruuvit.
Katso Kuva. 35.

Huomautus: Kaasukansi on suljettava ennen kokoamista.

KUVA. 35



FI
SUOMI

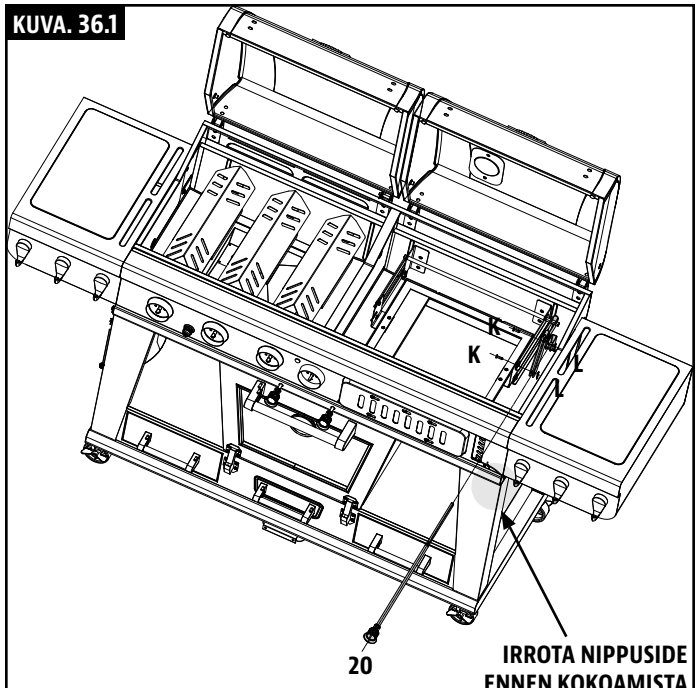
36. HIILIASTIAN NOSTOJÄRJESTELMÄN KIINNITTÄMINEN

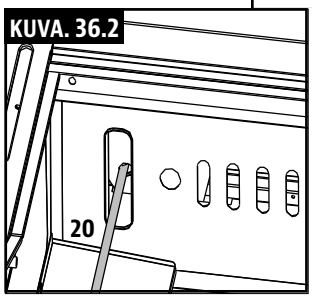
Tarvittavat osat:

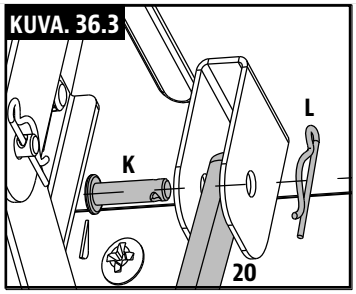
1 x Hiiliastian nostokahvakokoonpano *(#20)*
1 x Hiiligrillin pääkammion
2 x Saranoiden tapit *(#K)*
2 x R-pidikkeet *(#L)*

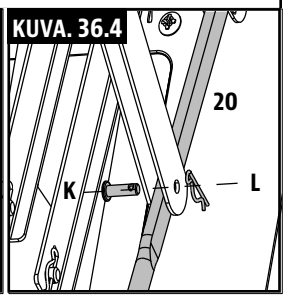
Asennus:

- Liu'uta hiiliastian nostokahvakokoonpano säätöaukon kautta sisälevyn aukon läpi. Kohdista nostokahvan päässä oleva reikä hiiligrillin pääkammion takaosassa olevan U-mallisen pidikkeen reikiin.
  Katso Kuva. 36.1 ja Kuva. 36.2.
- Liitä nostokahva ja U-mallinen pidike yhteen saranatapin avulla.
  Katso Kuva. 36.3.
- Työnnä seuraavaksi R-pidike saranatapin reiän läpi. Kiinnitä nostokahva nostojärjestelmään työntämällä saranatappi U-mallisen nostovarren ja nostokahvan keskellä olevan reiän läpi.
  Katso Kuva. 36.4.
- Työnnä R-pidike saranatapin reiän läpi. Irrota säätöaukossa oleva nippuside. Katso Kuva. 36.1.
- Säädä hiiliastian nostojärjestelmä haluttuun korkeuteen siirtämällä nostokahvaa vasemmalle ja nostamalla tai laskemalla sitä.









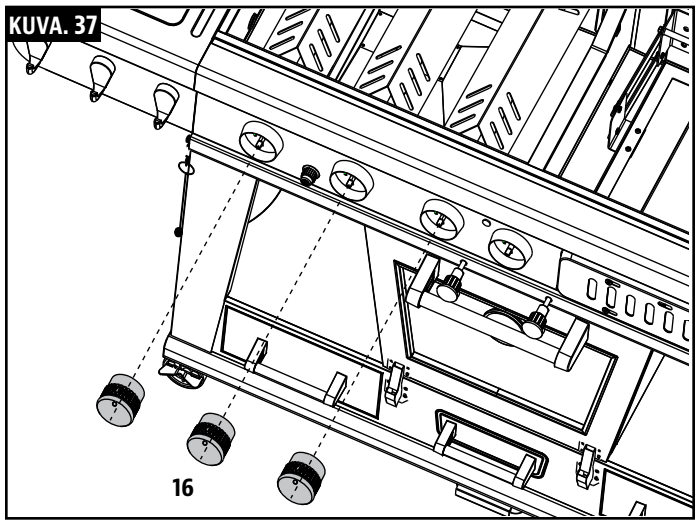
37. MUSTIEN KAASUNSÄÄTÖNUPPIEN ASETTAMINEN PAIKOILLEEN

Tarvittavat osat:

3 x Kaasunsäätönupit (musta) *(#16)*

Asennus:

- Aseta kolme mustaa kaasunsäätönuppia venttiilikarojen päälle. Kohdista karan tasainen osa nupin tasaiseen osaan. Paina musta kaasunsäätönuppi karaan, kunnes nuppi on tukevasti paikallaan.
  Katso Kuva. 37.



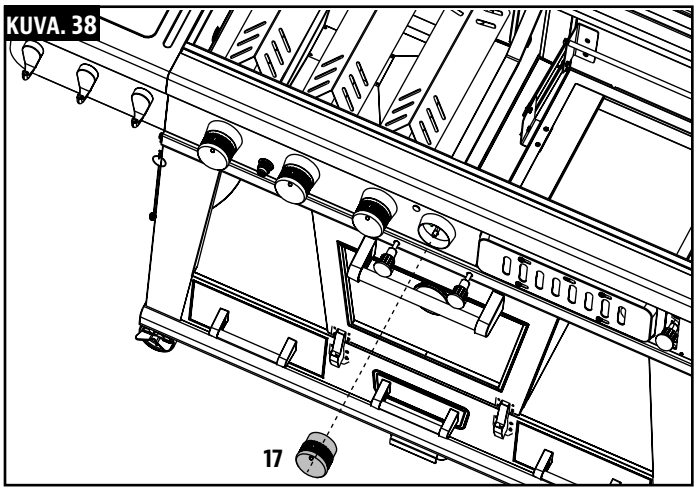
38. HOPEISEN KAASUNSÄÄTÖNUPIN ASETTAMINEN PAIKALLEEN

Tarvittavat osat:

1 x Kaasunsäätönupit (hopea) *(#17)*

Asennus:

· Aseta hopeinen kaasunsäätönuppi venttiilikaran päälle. Kohdista karan tasainen osa nupin tasaiseen osaan. Paina hopeinen kaasunsäätönuppi karaan, kunnes nuppi on tukevasti paikallaan.
Katso Kuva. 38.



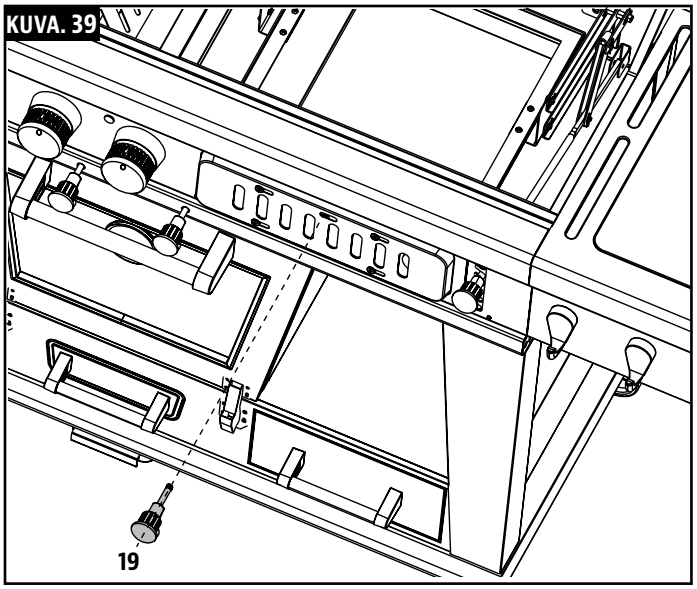
39. HIILIASTIAN TUULETUSLÄPÄN KAHVAN KIINNITTÄMINEN

Tarvittavat osat:

1 x Hiiliastian tuuletusläppien kahvakokoonpano *(#19)*
1 x Hiilikammion tuuletuskansi.

Asennus:

· Kierrä hiiliastian tuuletusläpän kahvakokoonpano hiilikammion tuuletusläppään.
Katso Kuva. 39.



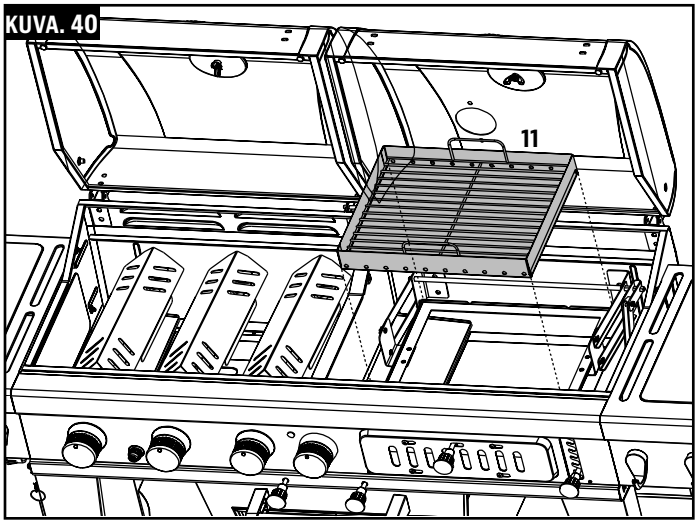
40. HIILIASTIAN ASETTAMINEN PAIKALLEEN

Tarvittavat osat:

1 x Hiiliastia *(#11)*

Asennus:

· Aseta hiiliastia hiiliastian nostojärjestelmään.
Katso Kuva. 40.



FI
SUOMI

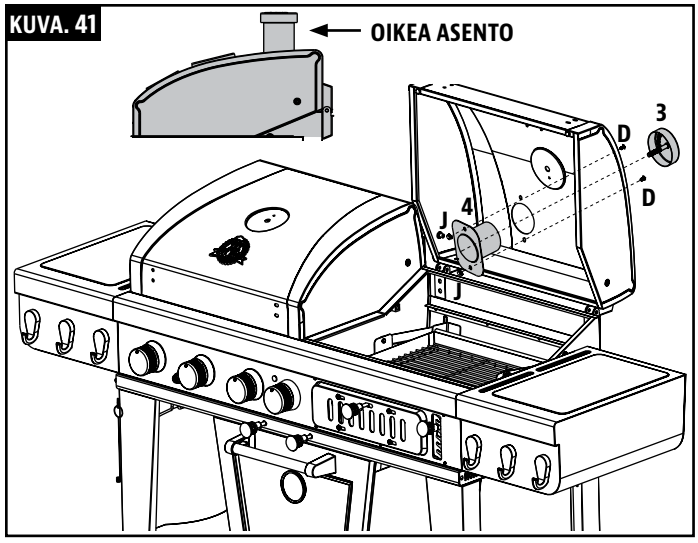
41. SAVUPIIPUN RUNGON KIINNITTÄMINEN

Tarvittavat osat:

1 x Savupiipun runko *(#4)*
1 x Savupiipun kansi *(#3)*
1 x Hiilikansi
2 x M6x10 mm:n ruuvit *(#D)*
2 x M6-mutterit *(#J)*

Asennus:

- Irrota savupiipun kansi savupiipun rungosta. Työnnä savupiipun runko hiilikannen läpi sisäpuolelta. Kiinnitä savupiipun runkokokoonpano kanteen kahdella M6x10-ruuvilla, jotka on työnnetty ulkopuolelta kannen läpi. Kiinnitä sitten savupiipun runko tukevasti kannen sisäpuolelle kahdella M6-mutterilla. Kierrä savupiipun kansi savupiipun runkoon.
  Katso Kuva. 41.



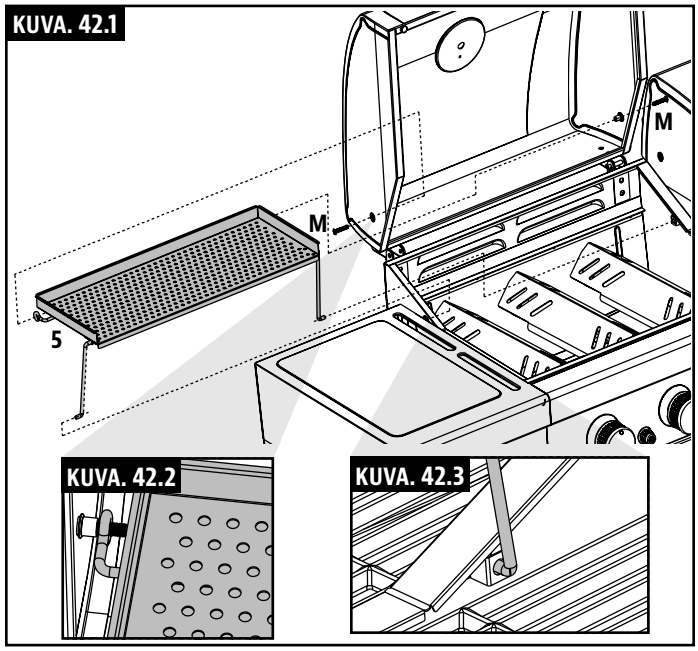
42. LÄMMITYSRITILÄN ASENTAMINEN (KAASUGRILLI)

Tarvittavat osat:

1 x Lämmitysritilät *(#5)*
1 x Kaasukansi
1 x Kaasugrillin pääkammion
2 x M6x30 mm:n ruuvit *(#M)*

Asennus:

- Kiinnitä yksi M6x30 mm:n ruuvi kaasukannen läpi ulkopuolelta. Aseta yksi lämmitysritilä kaasugrilliin niin, että ruuvi menee johtosilmukan läpi.
  Katso Kuva. 42.1 ja Fig. 42.2.
- Kohdista johtosilmukka lämmitysritilän vastakkaisessa päässä kannen vastakkaiseen reikään ja kiinnitä yksi M6x30 mm:n ruuvi. Työnnä johtojen päät kaasugrillin pääkammion reikiin.
  Katso Kuva. 42.3.



43. LÄMMITYSRITILÄN ASENTAMINEN (HIILIGRILLI)

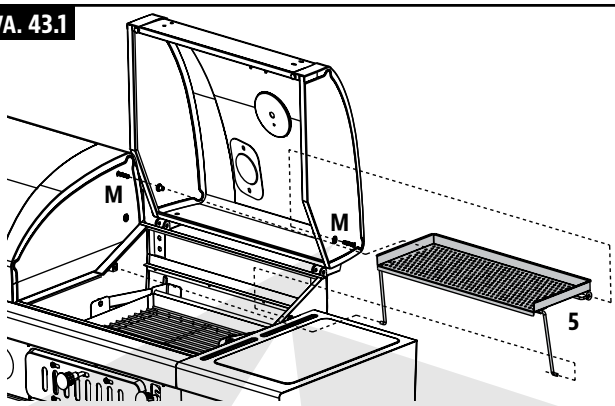
Tarvittavat osat:

1 x Lämmitysritilät *(#5*)
1 x Hiilikansi
1 x Hiiligrillin pääkammion
2 x M6x30 mm:n ruuvit *(#M)*

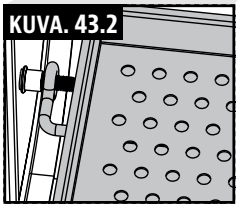
Asennus:

- Kiinnitä yksi M6x30 mm:n ruuvi hiilikannen läpi ulkopuolelta. Aseta yksi lämmitysritilä hiiligrilliin niin, että ruuvi menee johtosilmukan läpi.
  Katso Kuva. 43.1 ja Kuva. 43.2.
- Kohdista sitten johtosilmukka lämmitysritilän vastakkaisessa päässä kannen vastakkaiseen reikään ja kiinnitä yksi M6x30 mm:n ruuvi. Työnnä johtojen päät hiiligrillin pääkammion reikiin.
  Katso Kuva. 43.3.

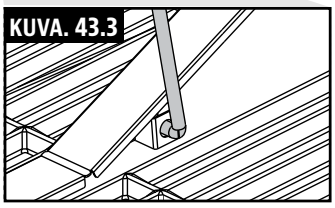
KUVA. 43.1



KUVA. 43.2



KUVA. 43.3



44. RUOANVALMISTUSRITILÖIDEN ASETTAMINEN PAIKOILLEEN

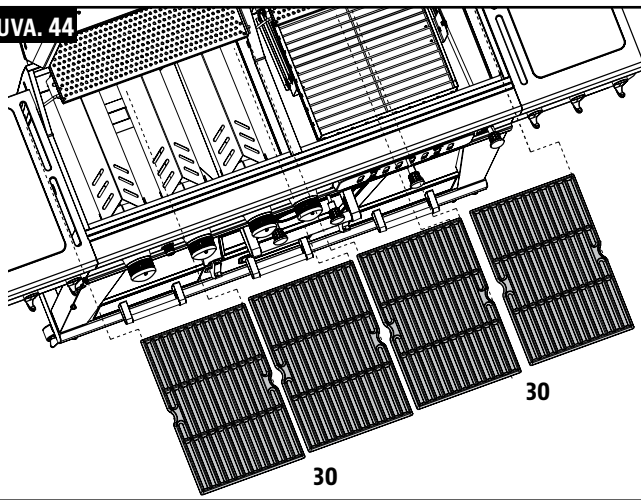
Tarvittavat osat:

4 x Ruoanvalmistusritilät*(#30*)

Asennus:

- Aseta neljä ruoanvalmistusritilää ruoanvalmistusritilän tukiin.
  Katso Kuva. 44.

KUVA. 44



45. KANNEN LÄMPÖMITTARIEN ASENTAMINEN

Tarvittavat osat:

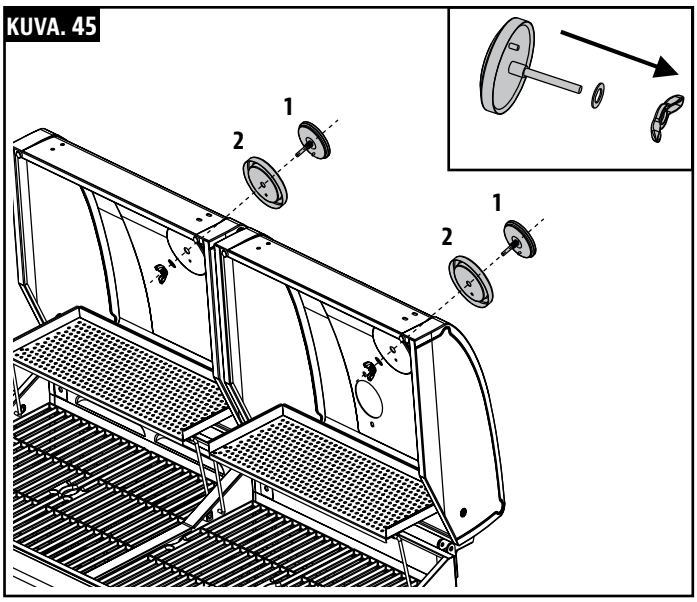
2 x Lämpömittari *(#1)*
2 x Lämpömittarin kehykset *(#2)*
1 x Kaasukansi
1 x Hiilikansi

Huomautus: Lämpömittari toimitetaan yhden kuitualuslevyn ja yhden siipimutterin kanssa.

Asennus:

- Irrota siipimutteri ja aluslevyt kahdesta lämpömittarista. Työnnä lämpömittarin anturi kehyksen ja kaasukansikokoonpanon yläosassa olevan asennusreiän läpi. Aseta kuitualuslevy ja siipimutteri kierretankoon kannen sisäpuolelta ja kiristä mutteri käsin.
  Katso Kuva. 45.
- Toista sama menettely hiilikannelle.

KUVA. 45



46. KANNEN KAHVOJEN KIINNITTÄMINEN

Tarvittavat osat:

2 x Kannen kahvat *(#6)*
4 x Kannen kahvojen tuet *(#7)*
1 x Kaasukansi
1 x Hiilikansi
8 x M6x15 mm:n ruuvit *(#A)*

Asennus:

- Kiinnitä kaksi kannen kahvaa ja neljä suurta kahvan tukea kaasukanteen ja hiilikanteen
- kahdeksalla M6x15 mm:n ruuvilla.
  Katso Kuva. 46.1

Huomautus: Kannen kahvan kummallakin sivulla olevat aukot on asetettava kahvan tukien sisäpuolella olevalle kohokuvioidulle alueelle. Katso Kuva. 46.2.

47. MJOHTO- JA LETKUPIDIKKEEN KIINNITTÄMINEN

Tarvittavat osat:

1 x Hose Wire Retainer *(pre-assembled on hose)*
1 x Vasen tukijalka *(#44)*
1 x M6x10 mm:n ruuvit *(#D)*

Huomaa: Jos mukana ei ole säädintä, ohita tämä vaihe.

Asennus:

- Kiinnitä letku- ja johtopidike vasempaan etutukijalkaan. Käytä seuraavia: 1 x M6x10 mm:n ruuvi.
  Katso Kuva. 47.

48. KAASUN SYTYTINAKKUJEN ASENTAMINEN

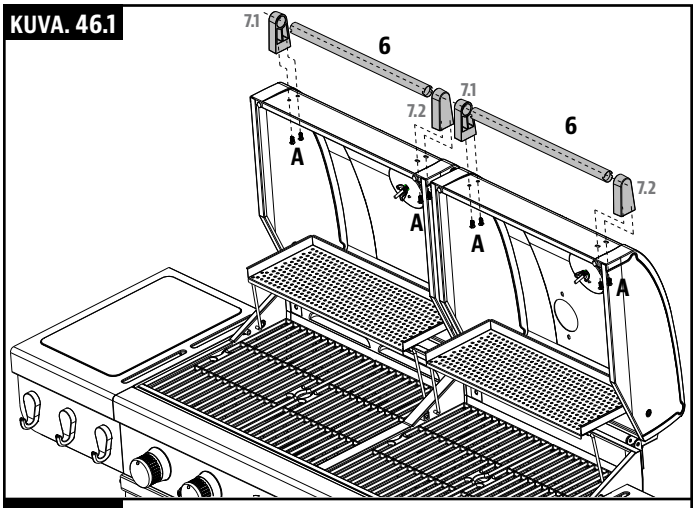
Tarvittavat osat:

1 x AA-paristo

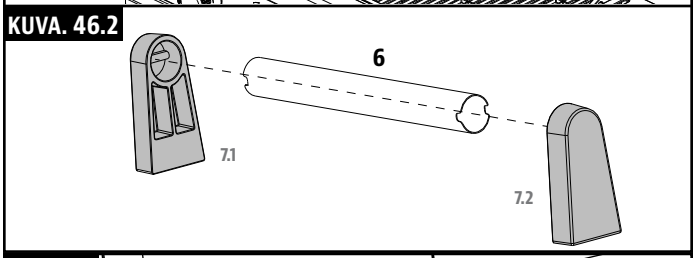
Asennus:

- Kierrä irti *(vastapäivään)* sytytinpainike paneelista. Aseta AA-paristo paikalleen niin, että plusmerkki (+) osoittaa ulospäin kuvan 48 mukaisesti.

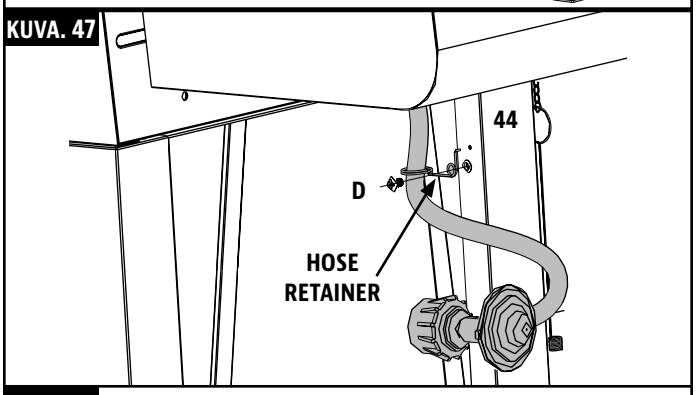
KUVA. 46.1



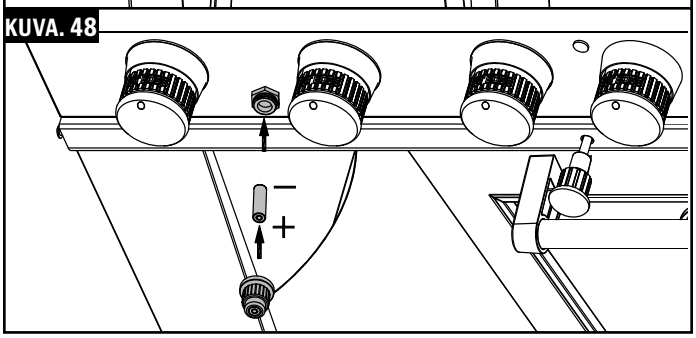
KUVA. 46.2



KUVA. 47



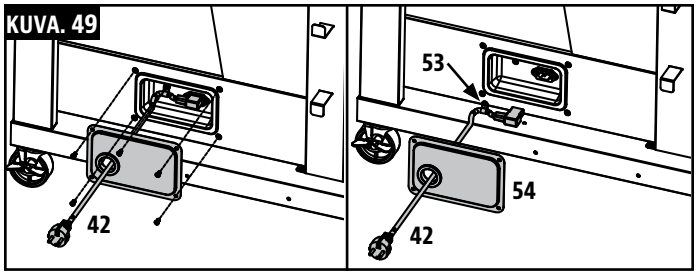
KUVA. 48



49. VAIHDA VIRTAJOHTO

Tarvittavat osat:

1 x Virtajohto *(#42)*
1 x Virtajohdon nipistin *(#53)*
1 x Peitelevy *(#54)*

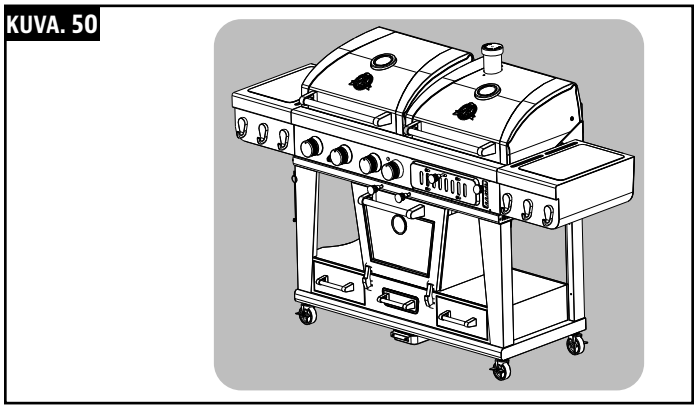


Asennus:

- Vaihdathan virtajohdon maahasi sopivaksi, jos se ei sovi pistorasiaan.
- Aseta virtajohdon nipistin oikeaan virtajohtoon. Työnnä virtajohto pohjapöydän takana olevaan lehtoon. Kiinnitä kaapelikiinnike pohjapöydän takaosaan aiemmin asennetulla ruuvilla, jotta kokoat pohjalevyn takana olevan peitelevyn ja vaihdat loppuun.

50. KOKOONPANON TARKISTAMINEN

- On erittäin suositeltavaa pyyhkiä laitteen ulkopinta puhtaaksi roskista, liasta jne. käyttämällä lämmintä saippuavesiliuosta ja pehmeää liinaa.
- Irrota kaikki mainostarrat ja poista liimajäämät.
- Puhdista savustimen lasi etikka- ja vesiliuoksella. Älä käytä lasinpesuainetta, sillä se jättää lasiin kalvon, joka voi palaa kiinni.



KAASUPULLOON LIITTÄMINEN

KAASU JA MATALAPAINESÄÄDIN

Tähän grilliin voidaan liittää propaania, butaania tai propaani-/butaaniseosta sisältävä nestekaasupullo. Propaanipullojen kaasunsyöttö toimii ympäri vuoden, jopa kylminä talvipäivinä. Butaanipullojen kaasunsyöttö toimii hyvin kesällä, mutta se voi heikentää grillin suorituskykyä ja rajoittaa polttimien lämmöntuottoa erityisesti kaasun lämpötilan laskiessa alle 10 celsiusasteen. Kaasupullojen vaihtaminen saattaa edellyttää mutteriavaimen käyttöä.

- Letkun tulee roikkua vapaana, eikä siinä saa olla taitoksia, mutkia tai jännitteitä, jotka voivat estää kaasun virtausta. Tarkasta letku aina viiltojen, halkeamien tai liiallisen kulumisen varalta ennen käyttöä.
- Mikään letkun osa (liitoskohtaa lukuun ottamatta) ei saa koskettaa grillin kuumia osia. Jos letkussa näkyy mitään merkkejä vaurioista, se on vaihdettava uuteen nestekaasua varten soveltuvaan letkuun, joka täyttää kansalliset vaatimukset.
- Käytettävän letkun on oltava EN16436-1-standardin mukainen ja enintään 1,5 metriä pitkä.

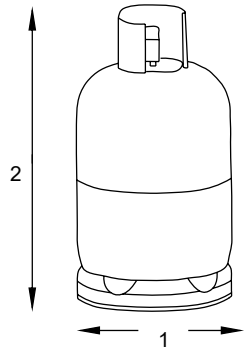
Parhaan suorituskyvyn varmistamiseksi suosittelemme 5–15 kg:n kaasupulloa.

TURVALLISUUS- JA HOITO-OHJEITA

Kaasupullon enimmäishalkaisija on 31,5 cm ja enimmäiskorkeus 58 cm.

Älä koskaan sijoita kaasupulloa grillin alla olevalle pohjalevylle, sillä se voi aiheuttaa vakavia henkilö- ja omaisuusvahinkoja **Sijoita kaasupullo aina laitteen vasemmalle tai oikealle puolelle. Kaasupullo tulee sijoittaa mahdollisimman etäälle laitteesta ilman, että letkuun kohdistuu rasitusta.**

Tätä laitetta saa käyttää vain matalapaineisella butaani- tai propaanikaasulla, ja siihen on asennettava asianmukainen matalapainesäädin, joka on kiinnitetty joustavaan letkuun. Letku on kiinnitettävä matalapainesäätimeen ja laitteeseen letkunpuristimilla ja muttereilla. Tämä grilli on tarkoitettu käytettäväksi 28–30 millibaarin (mbar) matalapainesäätimellä ja butaanikaasulla tai 37 millibaarin (mbar) matalapainesäätimellä ja propaanikaasulla. Käytä sopivaa matalapainesäädintä, joka on EN16129-standardin mukainen. Nestekaasupullon myyjäliike auttaa sinua valitsemaan kaasupulloon sopivan matalapainesäätimen.



Seloste

1 = enimmäishalkaisija
2 = enimmäiskorkeus

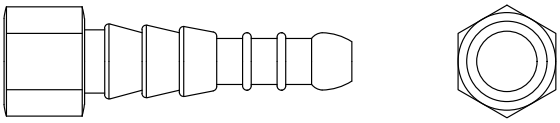
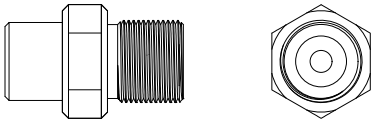
KAASUSYLINTERIÄ KOSKEVAT VAATIMUKSET

Grilli asetetaan ja testataan vain nestekaasulla. Säädin toimitetaan käytettäväksi vain nestekaasun kanssa. Tehtaan toimitettua säädintä ja letkua on käytettävä 9 kg: n (halkaisija: 318 mm, korkeus: 475 mm) nestekaasusäiliön kanssa. **Ota yhteys kaasun toimittajaan erityistä muiden laitteiden polttoaineeksi toimitettavan bulkkikaasun säädintä varten.**

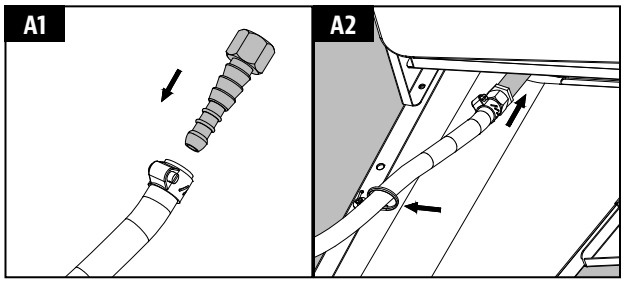
HUOMIO: On tärkeää tarkastaa kaasuputken letku koko pituudelta. Jos on ilmeistä, että letkussa on kohtuutonta kulumaa tai letku on leikattu, letku on vaihdettava ennen laitteen käyttöä. Käytä sääntelyviranomaista EN 16129 ja paikallisten määräysten mukaisesti.

LIITTIMEN LIITÄNTÄ

Huomaa: Liittimen pakkaus ei sisälly toimitukseen, jos säädin on esiasennettu.

LIITIN A	**LIITIN B**
	
Liitintä A käytetään seuraavissa maissa: BE, CZ, SK, SL, DK, IE, GB, IS, LU, CO, RO, MLT, CYP, LTU, EST, LVA, ISR, ES, PT, FI, NO, GR, IT, SE, BUL, HU	**Liitintä B käytetään seuraavissa maissa:** FR

LIITTIMEN A LIITÄNTÄ

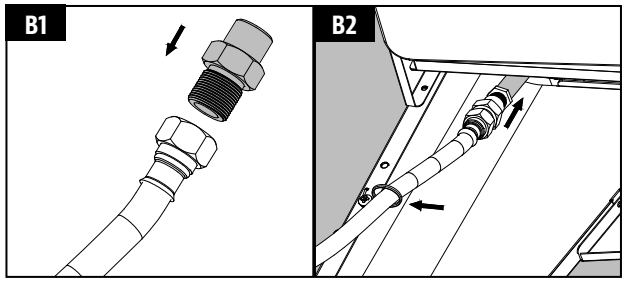


1. Kytke liittimen kapeneva pää matalapainesäätimen letkuun, ja lukitse se tiukasti letkunkiristimellä. Katso A1.
2. Vedä liitin metallirenkaan kautta jakotukkiin. Kiristä kunnolla. Katso A2.

Huomautus: Jos laitteessa ei ole metallirengasta, voit ohittaa tämän vaiheen.

3. Kytke matalapainesäädin kaasusylinteriin. Avaa sylinteri ja varmista, että nuppi on OFF-asennossa. Levitä saippuavettä liittimen ja matalapainesäätimen letkun liitoskohtaan sekä jakotukin ja liittimen välille. Tarkista, vuotaako osista kaasua. Jos havaitset vuodon, kiristä liitin tai jakotukki uudelleen, kunnes vuotoa ei enää ole.

LIITTIMEN B LIITÄNTÄ



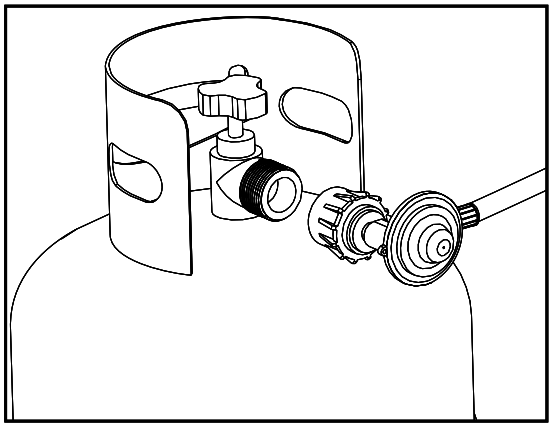
1. Kierrä urosliittimen kierteinen pää matalapainesäätimen letkun kierteiseen naaraspäähän. Kiristä kunnolla. Katso B1.
2. Vedä liitin metallirenkaan kautta jakotukkiin. Kiristä kunnolla. Katso B2.

Huomautus: Jos laitteessa ei ole metallirengasta, voit ohittaa tämän vaiheen.

3. Kytke matalapainesäädin kaasusylinteriin. Avaa sylinteri ja varmista, että nuppi on OFF-asennossa. Levitä saippuavettä liittimen ja matalapainesäätimen letkun liitoskohtaan sekä jakotukin ja liittimen välille. Tarkista, vuotaako osista kaasua. Jos havaitset vuodon, kiristä liitin tai jakotukki uudelleen, kunnes vuotoa ei enää ole.

KAASUSYLINTERIN ASENTAMINEN

1. Aseta 9 kg (halkaisija: 318 mm, korkeus: 475 mm): n säiliön jalkarengas rungon sivulta maahan. Varmista, että säiliön venttiili on OFF (pois) -asennossa. Varmista, että säiliö on täysin pystyasennossa, koska grillin käyttäminen ei ole turvallista, jos kaasusäiliötä ei ole asennettu asianmukaisesti.
2. Varmista, että grillissä oleva säätöventtiili on täysin suljettu kääntämällä nuppia myötäpäivään OFF-asentoon.
3. Poista suojatulpat säätöventtiilin aukosta ja kaasusylinterin päältä. Säilytä tulpat.
4. Aseta kaasusylinterin venttiili säätöventtiilin kierteitettyyn aukkoon. Käännä sylinteriä myötäpäivään, kunnes se on tiukassa. Kiristä vain käsin **Kuva 1**.
5. Kaasusylinteri on nyt asennettu.



KUVA. 1

KÄYTÖN VALMISTELU – VUOTOTESTI

VAROITUS: ÄLÄ KOSKAAN KÄYTÄ GRILLIÄ ENNEN KAIKKIEN KAASULIITOSTEN, LETKUJEN JA PROPAANISÄILIÖN VUOTOTESTAUSTA.

VAARA: HUOMIOI SEURAAVAT OHJEET PALO- JA RÄJÄHDYSVAARAN ESTÄMISEKSI:

- Älä tupakoi tai käytä syttymislähteitä vuototestauksen aikana.
- Suorita testi ULKOTILOISSA, joissa on hyvä ilmanvaihto ja asianmukainen tuulensuoja.
- Älä koskaan suorita vuototestiä tulitikun tai avotulen avulla.
- Älä koskaan suorita vuototestiä, kun grilli on käytössä tai kuuma.

VUOTOTESTIN SUORITTAMISEN AJANKOHDAT:

- Grillin kokoamisen jälkeen ja ennen grillin ensimmäistä käyttökertaa, vaikka grilli olisi ostettu valmiiksi koottuna.
- Aina nestekaasupullon täytön tai vaihdon jälkeen, tai jos jokin kaasuosista on irrotettu tai vaihdettu.

VUOTOJEN TARKISTUS

HUOMIO: Voimakkaat tuoksut, nuha, poskiontelotulehdus jne. voivat heikentää hajuaistia, jolloin propaanin haistaminen voi olla vaikeaa. Ole varovainen ja käytä tervettä järkeä vuototestauksessa.

Huomautus: Vuototestaus on suoritettava paikassa, joka on hiljainen, tuuleton ja riittävän hyvin valaistu, jotta mahdolliset ilmakuplat voidaan nähdä ja vuodot voidaan havaita hajun tai äänen perusteella.

1. Laadi seos, jossa on puolet vettä ja puolet nestemäistä astianpesuainetta.
2. Avaa kansi.
3. Varmista, että kaikki säätönupit on käännetty OFF-asentoon.
4. Avaa kaasusylinterin kaasuventtiili. Käännä sylinterin venttiilin nuppia vastapäivään, jotta venttiili on täysin auki. Jos venttiilistä kuuluu vuotoääntä tai jos haistat kaasua, sulje venttiili. Kiristä vuotavat liitokset. Jos havaitset vuodon liitoksessa eikä liitoksen kiristys estä vuotoa, tarkista propaanisäiliön kumitiiviste.
5. Levitä saippuavesiliuosta seuraaviin kohtiin:
   - Kaasusäiliön (sylinterin) hitsaussaumat
   - Säiliön venttiilin liitosmutteri
   - Messinkinipan liitosmutterin takaosa
   - Säätimen messinkinipan liitos
   - Säiliön ja sylinterin välinen venttiili
   - Kaasun syöttöletkun ja säätimen väliset liitokset
   - Kaasun syöttöletku sen koko pituudelta
   - Kaasun jakotukin letkuliitos
   - Sivupolttimen letkuliitos (mikäli varusteena)
   - Sivupolttimen venttiilikorkki (mikäli varusteena)
   - Kaasunsyöttöletkun liitos
6. Tarkista jokainen kohta vuodon ilmaisevien ilmakuplien varalta. Suuret vuodot eivät välttämättä muodosta ilmakuplia, vaan ne aiheuttavat vuotoääntä tai kaasun hajua.

Varo kuplia



7. Sulje kaasusylinterin venttiili.
8. Avaa säätönupit, jotta kaasu pääsee virtaamaan letkuun.
9. Käännä säätönupit OFF-asentoon.
10. Kiristä vuotavat liitokset. Jos havaitset vuodon liitoksessa eikä liitoksen kiristys estä vuotoa, tarkista propaanisäiliön kumitiiviste.
11. Toista testi saippuavedellä, kunnes vuotoja ei enää ole.
12. Sulje sylinterin kaasuventtiili, kunnes grilli otetaan käyttöön.
13. Huuhtele saippuavesiliuos pois kylmällä vedellä ja kuivaa osat pyyhkeellä.
14. Odota viisi minuuttia ennen grillin sytyttämistä, jotta ilmaan päässyt kaasu ehtii varmasti haihtua.

VAROITUS: ÄLÄ käytä grilliä, jos vuotoja ei voida poistaa. Ota yhteyttä valtuutettuun kaasulaitehuoltoon vuotojen korjaamiseksi.

- Ulkokäyttöön tarkoitettu kaasugrilli voidaan varastoida sisätiloihin vain, jos kaasusylinteri on irrotettu.
- Kaasusylinteriä ei saa säilyttää sisätiloissa tai suljetussa tilassa, kuten autotallissa tai vajassa.
- Kaasusylinterit on säilytettävä poissa lasten ulottuvilta. Älä siirrä laitetta käytön aikana.

KAASUSYLINTERIN KYTKEMINEN IRTI

1. Varmista, että grillissä oleva säätöventtiili on täysin suljettu kääntämällä nuppia myötäpäivään OFF-asentoon.
2. Käännä sylinteriä vastapäivään (käsin) irrottaaksesi sen säätöventtiilin aukosta. Aseta suojatulpat takaisin säätöventtiilin aukkoon ja kaasusylinterin päälle säilytystä varten (jos se ei ole tyhjä).

HUOMAUTUS: jos grilliä säilytetään sisätiloissa, jätä kaasusylinteri ulos.

VAROITUS: Älä taita kokoon tai kuljeta grilliä kaasusylinterin ollessa liitettynä. Sylinteri saattaa löysentyä venttiilistä ja aiheuttaa kaasuvuodon, josta voi seurata räjähdys, tulipalo tai vakava ruumiinvamma. Irrota kaasusylinteri ennen kuljetusta tai varastointia.

Älä koskaan sytytä kaasugrilliä kannen ollessa suljettu tai ennen kuin olet tarkistanut, että poltinjohdot on sovitettu hyvin kaasuventtiilin aukkojen päälle

Ulkoilmakäyttöön tarkoitetun kaasukäyttöisen ruuanvalmistuslaitteen mukana toimitetulla sähkölaitteeseen sovelletaan seuraavia ohjeita:

a. Suojautuaksesi sähköiskulta älä upota johtoja tai pistokkeita veteen tai muuhun nesteeseen;

b. Kytke pistoke pistorasiasta, kun laite ei ole käytössä ja ennen puhdistusta. Anna jäähtyä ennen osien kiinnittämistä tai poistamista;

c. Älä käytä ulkoilmassa tapahtuvaan ruuanvalmistukseen tarkoitettua kaasulaitetta, jonka virtajohto tai pistoke on vaurioitunut tai sen jälkeen, kun laite on toiminut virheellisesti tai vaurioitunut jollain tavalla. Ota yhteys valmistajaan korjaamista varten;

d. Älä anna johdon roikkua pöydän reunan yli tai koskettaa kuumia pintoja;

e. Älä käytä ulkoilmassa tapahtuvaan ruuanlaittoon tarkoitettua kaasulaitetta muuhun kuin aiottuun käyttötarkoitukseen;

f. Liitettäessä, kytke pistoke ensin ulkoilmakäyttöön tarkoitettuun kaasukäyttöiseen ruuanvalmistuslaitteeseen, ja kytke laite sitten pistorasiaan;

g. Käytä tämän ulkokäyttöön tarkoitetun kaasukäyttöisen ruuanvalmistuslaitteen kanssa vain vikavirtakatkaisulla suojatun virtapiirin kanssa;

h. Älä koskaan poista maadoituspistoketta tai käytä 2-piikkistä sovitinta;

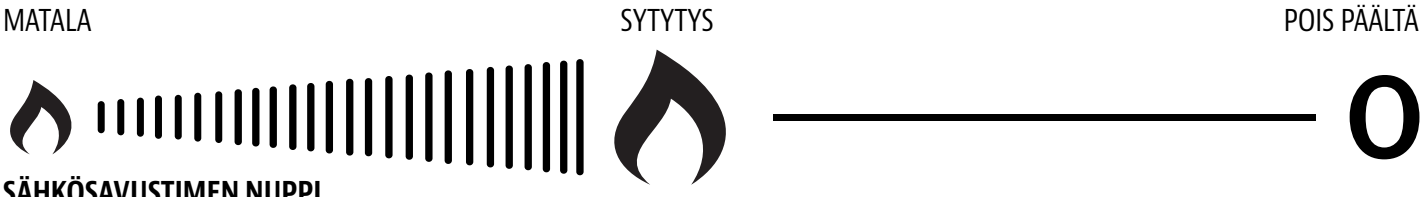
i. Käytä vain 3-piikkisellä maadoituspistokkeella varustettuja jatkojohtoja, jotka on määritelty laitteen nimellisteholle ja hyväksytty ulkoilmakäyttöön W-A-merkinnällä.

Ulkoilmagrilli, kun se on asennettu, on maadoitettava sähköisesti paikallisten standardien mukaisesti, tai paikallisten standardien puuttuessa, kansallisen sähköstandardin ANSI/NFPA 70 tai Kanadan sähköstandardin CSA C22.1 mukaisesti.

1. Nestekaasun varasäiliötä ei saa säilyttää tämän laitteen alla tai lähellä.
2. Säiliötä ei saa koskaan täyttää täydemmäksi kuin 80 prosenttia.
3. Jos kohdassa 1 ja 2 annettuja tietoja ei noudata tarkalleen, saattaa tapahtua tulipalo, josta voi aiheutua hengenmenetys tai vakava vamma.
4. Aseta pölysuojus sylinterin poistoventtiilin aina, kun sylinteri ei ole käytössä. Asenna sylinterin poistoventtiiliin vain sen tyyppinen pölysuojus, joka toimitetaan sylinterin venttiilin mukana. Muun tyyppiset suojukset tai tulpat saattavat johtaa propaanin vuotamiseen.

SÄÄTÖNUPPIEN TOIMINTA

KAASUPOLTTIMEN



SÄHKÖSAVUSTIMEN NUPPI



NESTEKAASUA KOSKEVAT KÄYTTÖOHJEET

GRILLIN SIJAINTI

Kaikkien ulkona käytettävien laitteiden kohdalla ulkoilmaolosuhteilla on suuri vaikutus grillin toimintaan ja täydellisten aterioiden valmistusaikaan. Kaikkien Pit Boss® -grilliyksiköiden ympärillä tulee olla vähintään 914 mm:n etäisyys palaviin rakenteisiin. Tämä turvaetäisyys on huomioitava aina grillin ollessa käytössä. Tätä laitetta ei saa asettaa yläpuolella olevan palavan katon tai ulokkeen alle. Säilytä grillisi alueella, jolla ei ole palavia materiaaleja tai muita syttyviä höyryjä tai nesteitä.

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖ – GRILLIN ALKUPOLTTO

Ennen ensimmäistä grillauskertaa on tärkeää suorittaa grillin alkupoltto. Käynnistä grilli ja käytä sitä vähintään 177 °C:n lämpötilassa 30 minuutin ajan laitteen alkupolttoa ja vierasaineiden poistoa varten.

AUTOMAATTINEN KÄYNNISTYSTOIMINTO

1. Tarkista, että säätönuppi on käännetty OFF-asentoon.
2. Huomaa kolmikulmainen osoitinmerkki hopeanvärisessä säätimen kotelossa. Työnnä säätönuppia ja käännä 270 astetta (tai 3/4) vastapäivään HIGH (korkea) -asentoon.
3. Työnnä sytytyspainiketta toistuvasti, kunnes liekki syttyy. Kuuntele klikkaus-ääntä, joka osoittaa sytyttimen kipinää, ja varmista, että poltin on syttynyt katsomalla näetkö liekkiä.
4. Sitten kun polttimeen on syttynyt tuli voit aloittaa grillauksen haluamassasi lämpötilassa.

Jos poltin sammuu käytön aikana, käännä säätönuppi on käännetty OFF-asentoon. Avaa grillin kansi ja odota viisi minuuttia ennen kuin yrität uudelleensytytystä, jotta kerääntynyt kaasu ehtii hälvetä.

TOIMINTA SYTYTTIMEN VIKATILANTEESSA

Jos jostain syystä sytytin ei syty kolmen tai neljän yrityksen jälkeen, tarkista seuraavat asiat, tai käynnistä grilli manuaalisella tavalla.

1. Varmista, että säätönuppi on käännetty OFF-asentoon. Anna mahdollisen kerääntyneen kaasu hälvetä.
2. Tarkista viiden minuutin kuluttua seuraavaa:
   - Tarkista silmämääräisesti, että sytytin toimii painamalla sytytyspainiketta ja katsomalla, tuleeko sytytyskärjestä kipinää. Jos kipinää ei näy, säädä sytytyskärjen (elektrodin) ja polttimen etäisyys 4,5 mm:iin.
   - Tarkista visuaalisesti, että polttimen letku ja aukot eivät ole tukossa. Jos ne ovat tukossa, noudata ***huolto- ja ylläpito-ohjeita.***
3. Jos yllä mainituista kohdista ei ole apua, noudata kohdan ***Vianetsintä*** ohjeita.

MANUAALINEN KÄYNNISTYSTOIMINTO

1. Tarkista, että säätönuppi on käännetty OFF-asentoon. Avaa grillin kansi mahdollisen loukkoon jääneen kaasun poistamiseksi.
2. Huomaa kolmikulmainen osoitinmerkki hopeanvärisessä säätimen kotelossa. Työnnä säätönuppia ja käännä 270 astetta (tai 3/4) vastapäivään HIGH (korkea) -asentoon.
3. Vie sytytetty liekki – käyttämällä pitkää tulitikkua tai pitkävartista sytytintä – nopeasti ja varovaisesti polttimen lähelle, ja katso, että polttimeen syttyy liekki. Polttimen muuta aluetta ei saa yrittää sytyttää. Tämä voi aiheuttaa vamman.

HUOMAUTUS: Älä käytä spriitä, sytytinnestettä tai kerosiinia grillin tulen sytyttämiseen tai herättämiseen.

4. Jatka käynnistystä noudattamalla ***automaattisen käynnistystoiminnon*** vaiheita neljä ja viisi.

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA – POLTTIMIEN KÄYTTÖ

1. Varmista, että grillistä on poistettu kaikki etiketit, pakkaukset ja suojakalvot.
2. Poista tehdasöljyt ennen grillin käyttöönottoa ruuanvalmistusta varten käyttämällä grilliä ensin vähintään 15 minuuttia niin, että säädin on HIGH (korkea) -asennossa ja kansi on kiinni. Näin sisäiset osat puhdistetaan lämmön avulla ja hajut hälvennetään.

SYTYTYS

HUOMIO: Säilytä ulkoilmakäyttöön tarkoitettu ruuanvalmistuslaite alueella, jolla ei ole palavia materiaaleja, bensiiniä tai muita syttyviä höyryjä tai nesteitä.

HUOMIO: palamisilman ja tuuletusilman virtausta ei saa estää.

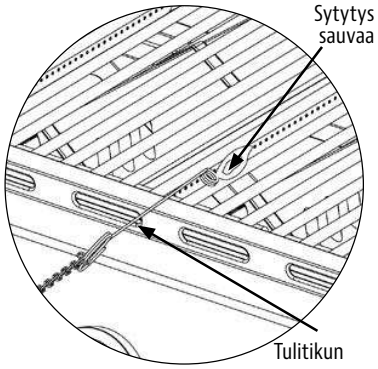
HUOMIO: Tarkista ja puhdista polttimen/venturin putket hyönteisten ja hyönteisten pesien varalta. Tukkeutunut putki voi johtaa tulipaloon.

HUOMIO: polttimen sytyttämisen yrittämisestä kannen ollessa kiinni saattaa seurata räjähdys.

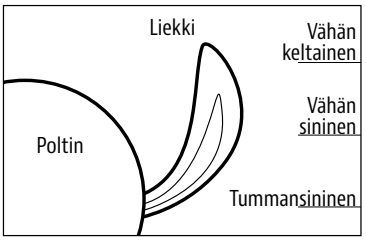
1. Avaa kansi.
2. Tarkista, onko ilman virtaus polttimiin estynyt. Hämähäkit, hyönteiset ja seitit voivat tukkia polttimen/venturin putken. Tukkeutunut polttimen putki voi johtaa tulipaloon.
3. Kaikkien säätönuppien on oltava OFF-asennossa.
4. Liitä nestekaasupullo kohdan "Nestekaasupullon asentaminen" mukaisesti.
5. Käännä nestekaasupullon venttiili OPEN (auki) -asentoon.
6. Työnnä ja käännä säätönuppi HIGH-asentoon. Polttimen pitäisi syttyä. Jos se ei syty, yritä uudelleen toistamalla samat vaiheet enintään kolme kertaa
7. Jos syttymistä ei tapahdu viidessä sekunnissa, käännä polttimen säätönuppi asentoon OFF, odota viisi minuuttia, ja toista sytytysmenettelyn vaiheet.
8. Jos sytytin ei sytytä poltinta, sytytä polttimet käyttämällä sytytyssauvaa (toimitetaan grillin mukana) kiinnitettyä sytytettyä tulitikkua. Vie tulitikku polttimien lähelle ruuanvalmistusritilän ja lämpölevyjen kautta. Aseta sytytetty tulitikku lähelle polttimen sivua. **Kuva. 2.**

   Tärkeää: käytä aina sytytyssauvaa (sisältyy pakkaukseen), kun sytytät polttimet tulitikun avulla.

9. Tarkkaile polttimen liekkiä sytytyksen jälkeen. Varmista, että kaikki poltinaukot on sytytetty ja liekkien korkeus vastaa kuvitusta. **Kuva. 3.**
   HUOMAUTUS: jokainen poltin syttyy itsenäisesti – toista vaiheet 5 - 9 muiden polttimien osalta.



KUVA. 2



KUVA. 3

HUOMIO: Jos polttimen liekki sammuu käytön aikana, käännä säätönupit välittömästi OFF-asentoon, nestekaasupullon venttiili CLOSED (suljettu) -asentoon, ja avaa kansi, jotta kaasu pääsee haihtumaan, viiden minuutin ajaksi ennen uudelleensytytystä,

GRILLIN SAMMUTTAMINEN

1. Nestekaasu: Käännä nestekaasupullon venttiili CLOSED-asentoon.
2. Käännä kaikki säätönupit myötäpäivään OFF-asentoon.
   HUOMAUTUS: puhahtava ääni on normaali, kun viimeinen nestekaasu palaa loppuun.
3. Irrota nestekaasupullo kohdan ***Nestekaasupullon irrottaminen*** mukaisesti.

VAROITUS: anna grillin jäähtyä kokonaan ja irrota kaasusylinteri ennen grillin liikuttamista, kuljettamista tai varastointia.

LEIMAHDUSTEN HILLINTÄ

HUOMIO: Rasvapaloja ei voida sammuttaa vain sulkemalla kansi.

1. Jos rasvapalo kehittyy, käännä säätönupit OFF-asentoon ja nestekaasupullon venttiili CLOSED-asentoon. Rasvapaloa EI SAA sammuttaa vedellä. Se voi johtaa rasvan roiskumiseen ja aiheuttaa vakavia palovammoja, ruumiinvammoja tai muuta vahinkoa.
2. Grilliä EI SAA jättää ilman valvontaa esilämmityksen tai ruokajäämien jälkipolton aikana, kun säätönuppi on HIGH-asennossa. Jos grilliä ei ole puhdistettu, rasvapalo voi tapahtua.

VAROITUS: Ruuanvalmistuksen aikana on syytä pitää palonsammutusvälineet helposti saatavilla. Jos öljy- tai rasvapalo syttyy, käytä tyypin BC kuivakemikaalista palonsammutinta tai tukahduta tuli mullalla, hiekalla tai leivinsoodalla. ÄLÄ yritä sammuttaa paloa vedellä.

3. Leimahdukset ovat osa liharuokien grillausta ja antavat lisämakua grilliruokaan.
4. **Kohtuuttomat leimahdukset voivat kuitenkin aiheuttaa ruuan ylikypsentymistä, ja ne voivat olla vaaraksi.**
5. **Tärkeää: Kohtuuttomat leimahdukset johtuvat rasvakertymistä grillin pohjalla.**
6. Jos rasvapalo syttyy, sulje kansi JA käännä säätönupit OFF-asentoon, kunnes rasva on palanut loppuun. Ole varovainen, kun avaat kannen, sillä äkilliset leimahdukset ovat mahdollisia.
7. Jos leimahduksia on kohtuuttomasti, ÄLÄ kaada vettä liekeille.

MINIMOI LEIMAHDUKSET

1. Leikkaa lihoista liiat rasvat pois ennen ruuanvalmistusta.
2. Valmista runsasrasvaiset lihat käyttämällä LOW (alhainen) -asetusta tai epäsuorasti.
3. Varmista, että grillisi on kovalla, tasaisella ja syttymättömällä alustalla ja että rasva pääsee valumaan rasva-astiaan.

HIILIGRILLIÄ KOSKEVAT KÄYTTÖOHJEET

ENSIMMÄINEN SYTYTYSKERTA

Ensimmäisen käyttökerran aikana grillistä tulee lievää hajua. Tämä on täysin normaalia, ja se johtuu valmistusprosessissa käytettyjen maalien ja öljyjen poispalamisesta. Hajua ei tule ensimmäisen käyttökerran jälkeen. Käytä grillin polttimia korkealla lämpötilalla 30 minuuttia tai kunnes hajua ei enää muodostu. Pidä pääkansi kiinni ja etuosan tuuletusaukot täysin auki.

PÄÄKAMMION KÄYTTÖ

Hiiliastiaa voidaan käyttää kuudessa eri asennossa. Kun sytytät grillin, lukitse hiiliastia ylimpään asentoon mahdollisimman lähelle ruoanvalmistusritilöitä. Tätä asentoa käytetään myös, kun halutaan korkein mahdollinen lämpötila esimerkiksi ruskistamiseen. Kun astia lasketaan etäämmäs ruoasta ja ilmanottoaukkoja säädetään, grillin lämpötila laskee ruoan hidasta ja maukasta kypsennystä varten.

TUULETUSLÄPPIEN KÄYTTÖ

1. Voit säätää grillin lämpötilaa liikuttamalla etuosan tuuletusläppää oikealle tai vasemmalle. Voit myös avata tai sulkea savupiipun kannen kiertämällä sitä. Tuuletusläppien sulkeminen osittain tai kokonaan nopeuttaa hiilien jäähtymistä. Älä sulje tuuletusläppiä kokonaan, ellet halua jäähdyttää grilliä tai sammuttaa liekkiä.
2. Kun grilli peitetään, avaa tuuletusläpät, jotta ilma pääsee virtaamaan grillin sisällä.

SÄHKÖSAVUSTINTA KOSKEVAT KÄYTTÖOHJEET

Savustin on tarkoitettu vain ulkokäyttöön, ja se on sijoitettava kovalle, vaakasuoralle ja syttymättömälle alustalle etäälle kattorakenteista ja/tai syttyvistä materiaaleista. Älä käytä savustinta puualustalla tai muilla helposti syttyvillä alustoilla. Sijoita savustin ulos paikkaan, joka on suojassa tuulelta ja etäällä avoimista ikkunoista ja ovista, jotta savu ei kulkeudu sisätiloihin.

SAVUSTIMEN ALKUPOLTTO:

Tee savustimen alkupoltto ennen ensimmäistä käyttökerta, sillä muuten savustimen ulkopinnan viimeistely ei kovetu asianmukaisesti ja maalinhaju voi antaa epäluonnollisia makuja ensimmäiseen valmistamaasi ruokaan.

1. Avaa lasiovi ja puhdista lasipinta käyttämällä etikka- ja vesiliuosta sekä paperipyyheliinaa. ÄLÄ käytä uuninpuhdistusainetta, lasinpesuainetta tai hankaavia aineita, sillä ne jättävät lasiin kalvon, joka voi palaa kiinni tai nopeuttaa lasin likaantumista.
2. Poista vesilukko savustimesta äläkä käytä aromipuita savustimen alkupolton aikana.
3. Liitä savustin pistorasiaan.

VAROITUS: Käytä aina kolmijohtimista maadoitettua 230 voltin pistorasiaa, jossa on 15 ampeerin vikavirtasuojaus. Jos olet epävarma pistorasian sopivuudesta, ota yhteyttä pätevään sähköasentajaan. Älä käytä mitään muita sähkölaitteita samassa virtapiirissä savustimen kanssa.

4. Käännä lämmönsäädin korkeimpaan asentoon ja anna savustimen toimia noin 150:ssä celsiusasteessa 45–60 minuuttia.
5. Käännä lämmönsäädin pois päältä, ja anna savustimen jäähtyä täysin.

SÄHKÖSAVUSTIMEN KÄYNNISTÄMINEN

VAROITUS: Käytä aina kolmijohtimista maadoitettua 230 voltin pistorasiaa, jossa on 15 ampeerin vikavirtasuojaus. Jos olet epävarma pistorasian sopivuudesta, ota yhteyttä pätevään sähköasentajaan. Älä käytä savustinta samassa virtapiirissä minkään muiden sähkölaitteiden kanssa.

1. Varmista, että kaasugrillin ja hiiligrillin kaksi säädettävää ylätuuletusläppää ovat kiinni.
2. Avaa savustimen tuloilma-aukko, joka sijaitsee savustimen takaosassa.
3. Nosta varovasti kahvaa ja vedä puulastukotelo ulos. Avaa puulastukotelon kansi ja lisää puulastuja. Suosittelemme käyttämään puulastuja, ei puukappaleita. Sulje puulastukotelon kansi ja työnnä kotelo takaisin savustimeen. Puulastujen ei tarvitse olla märkiä.
4. Avaa ovi ja täytä vesilukko varovaisesti ¾ lämpimällä vedellä tai halutulla marinadilla. Älä täytä vesilukkoa kokonaan, sillä muuten vesi voi virrata reunan yli käytön aikana.

VAROITUS: Älä läikytä vettä, marinadia tai mitään muuta nestettä sähkövastuksen ja säätimen päälle.

5. Poista ruoanvalmistusritilöitä tarpeen mukaan, jotta savustettaville tuotteille on riittävästi tilaa.

VAROITUS: Älä koskaan peitä ruoanvalmistustelineitä metallifoliolla. Tämä estää lämmön poistumista ja voi vaurioittaa laitetta.

6. Aseta ruoka yhteen kerrokseen ruoanvalmistusritilöille jättäen tilaa (noin 2,5 cm) kunkin tuotteen väliin, jotta savu ja kosteus pääsevät kiertämään tasaisesti. Aseta ruoanvalmistusritilä tukipidikkeisiin. Toista vaiheet jokaiselle käytettävälle ruoanvalmistusritilälle.
7. Sulje ovi ja liitä savustin pistorasiaan.
8. Käännä lämmönsäädin suurimpaan asentoon ja anna savustimen lämmetä. Laitteen etuosassa oleva lämpömittari näyttää, milloin savustin on saavuttanut halutun lämpötilan. Voit säätää lämpöasetusta säätimellä.
9. Tarkista veden taso säännöllisesti ja lisää vettä tarvittaessa. Lisää vettä seuraavasti: käytä patakinnasta ja vedä vesilukon telinettä hieman oviaukkoa kohti, lisää vesi ja työnnä sitten teline takaisin paikalleen.

10. Tarkista puulastujen määrä säännöllisesti ja lisää puulastuja tarvittaessa. Käytä patakinnasta, nosta kotelon kahvaa ja vedä sitten kotelo ulos. Aseta kuuma kotelo syttymättömälle alustalle, avaa kansi varovasti ja lisää puulastuja tarvittaessa. Työnnä kuuma kotelo takaisin paikalleen.

HUOMAUTUS: Ulkoilman lämpötila, tuuli ja savustettavan ruoan määrä vaikuttavat savustimen suorituskykyyn.

VINKKI: Voit lisätä vesilukkoon tuoreita yrttejä (esim. rosmariinia, timjamia tai laakerinlehtiä), hedelmiä (esim. limetti- tai sitruunaviipaleita) tai jopa lempijuomaasi, niin saat ruokaan lisää makua.

Voit asettaa takatuuletusläpän mihin tahansa asentoon parhaan savuntuoton ja lämpötilan saavuttamiseksi. Nämä suositellut asetukset auttavat pidentämään puulastujen käyttöikää ja varmistamaan parhaan savuntuoton. (Voit muuttaa asetuksia käytettävien puulastujen koon ja tiheyden mukaan.)

SÄHKÖSAVUSTIMEN SAMMUTTAMINEN

VAROITUS: Älä varastoi sähkösavustinta KUUMIEN tuhkien ollessa vielä sen sisällä. Kaikkien pintojen on oltava viileitä ennen varastointia. Laita jäähtyneet tuhkat alumiinifolioon, huuhtele ne vedellä ja hävitä syttymättömässä astiassa.

1. Kun lopetat sähkösavustimen käytön, irrota sen pistoke pistorasiasta.
2. Anna jäljellä olevien puulastujen palaa loppuun.
3. Poista puulastukoteloon jäänyt kylmä tuhka vasta, kun laite on jäähtynyt niin, että sen ulkopinta tuntuu viileältä.
4. Puhdista osat aina käytön jälkeen. Tämä pidentää savustimen käyttöikää ja estää homeen muodostumista.

TÄRKEÄÄ TIETOA

Tämä on savustin. Puulastujen palaminen tuottaa paljon savua. Savua pääsee jonkin verran karkaamaan saumojen läpi, jolloin savustimen sisäpinta mustuu. Tämä on normaalia.

Tarkista rasva-astia (kuppi) usein laitteen käytön aikana, sillä astia on ehkä tyhjennettävä säännöllisin väliajoin. Tyhjennä rasva-astia ennen kuin se täyttyy. Käytä patakintaita tai muita suojavaatteita, kun käsittelet kuumaa rasvaa.

SAVUSTUS- JA RUOANVALMISTUSMENETELMÄT

1. Kylmäsavustus: Lämpötila-alue 10–32 °C. Käytetään yleensä savun maun lisäämiseen juustoihin, pähkinöihin tai kalaan. Tämä menetelmä ei kypsennä proteiinia.
2. Kuumasavustus: Lämpötila-alue 93–135 °C. Käytetään yleensä savun lisäämiseen hitaan kypsennyksen aikana.

KAASUGRILLIN HUOLTO JA YLLÄPITO

VAROITUS: Älä tee mitään grillin osien puhdistus- tai huoltotoimia ennen kuin kaikki osat ovat jäähtyneet! Varmista, että nestekaasupullon venttiili on suljettu (OFF-asennossa).

GRILLIN SISÄPUOLEN PUHDISTAMINEN:

- Suosittelemme, että poistat ruokajäämät grillistä heti ruoanvalmistuksen jälkeen. Harjaa ritilät varovasti teräsharjalla ja käännä siten polttimet HIGH-asentoon noin viideksi minuutiksi. Polttimien tuottama lämpö polttaa suurimman osan ritilöissä ja lämpöteltoissa olevista ruoka- ja rasvajäämistä ja muutta ne tuhkamaiseksi aineeksi, joka putoaa paloastian pohjalle tai rasva-astiaan. Kun grilli on jäähtynyt *(noin 30 minuutin kuluttua)*, irrota ritilät ja lämpöteltat sekä harjaa tuhkat ja rasvat pois paloastiasta. Puhdista rasvakuppi ja laita se takaisin paikalleen. Tarkista lämpöteltat vaurioiden tai kulumisen varalta ennen kuin asennat ne takaisin grilliin.
- Käytä vain mietoja tiskiaineita, kuumaa vettä, nailonista valmistettua hankaussientä ja grillin puhdistukseen tarkoitettua teräsharjaa.
- Huuhtele aina kaikki pinnat huolellisesti puhdistuksen jälkeen.
- Posliinipinnat. Posliinin rakenne muistuttaa lasia, joten useimmat jäämät voidaan pyyhkiä pois käyttämällä leivinsooda- ja vesiliuosta tai tätä varten tarkoitettua puhdistusainetta. Poista pinttyneet tahrat käyttämällä hankaamatonta puhdistusjauhetta, kuten leivinsoodaa.

HUOMAUTUS: Rasva-astiat ja rasvakuppi on tyhjennettävä ja puhdistettava jokaisen käytön jälkeen, jotta niissä oleva rasva ei syty palamaan.

GRILLIN ULKOPINNAN PUHDISTAMINEN:

- Pidä grilli puhtaana ja peitettynä, kun sitä ei käytetä, sillä muuten grilli voi ruostua.
- Pese maalatut pinnat miedolla pesuaineella, hankaamattomalla puhdistusaineella tai lämpimällä saippuavedellä.
- Pese muovi- ja kumiosat lämpimällä saippuavedellä ja pyyhi ne kuiviksi. Älä käytä Citrisolia (tai vastaavia tuotteita), hankaavia puhdistusaineita tai grillin puhdistusaineita muoviosiin. Muuten osat voivat vahingoittua.
- Grillin maalattujen pintaosien vahingot voidaan korjata kuumuutta kestävällä grillimaalilla, esim. Rustoleum High Heat Semi-Gloss.

POLTTIMIEN PUHDISTUS JA HUOLTO:

1. Sulje kaasusylinterin venttiili (OFF) ja polttimien säätönupit.
2. Nosta ruoanvalmistusritilät ja lämpöteltat polttimien päältä.
3. Irrota ruuvi, joka pitää polttimet kiinni grillin takaosassa.
4. Kallista polttimen takaosaa varovasti ylöspäin, liu'uta poltinta taaksepäin pois aukosta ja nosta sitten poltin ulos grillistä.
5. Pyyhi aukon pinta puhtaaksi.
6. Puhdista poltinaukot, jos niissä on tukoksia. Käytä apuna hammastikkua tai ohutta teräslankaa.
7. Poista kaikki ruokajäämät ja muu lika polttimesta. Asenna polttimet paikoilleen suorittamalla edelliset vaiheet käänteisessä järjestyksessä. VARMISTA, että polttimet on asennettu niin, että venttiiliaukko on polttimen SISÄLLÄ.

HUOMAUTUS:

- **Tarkista polttimien oikea toiminta silmämääräisesti (katso polttimien kokoamisen/huoltamisen kuvaohjeet kohdassa Asianmukainen huolto ja ylläpito). Hämähäkit ja muut hyönteiset voivat tehdä polttimiin pesiä, jotka estävät kaasun virtausta.**
- **Tee nämä tarkistukset vähintään kaksi kertaa vuodessa tai jos grilli on ollut pitkään käyttämättä. Näin varmistat grillin turvallisen ja tehokkaan toiminnan.**

SYTYTTIMEN PARISTON VAIHTAMINEN:

Kierrä sähkösytytinpainike irti ja irrota vanha paristo. Aseta uusi AA-paristo paikalleen. Huomautus: Pariston negatiivinen (-) puoli menee sisään ensin. Katso merkintä paristokotelon kannen sisäpuolella.

HUOMIO:

- Älä säilytä paristoja pienten lasten ulottuvilla. Jos paristo nielaistaan, ota välittömästi yhteys lääkäriin.
- Aseta paristo oikein paikalleen. Pariston vääränlainen asennus voi aiheuttaa vuotoja ja/tai räjähdyksen.
- Älä yritä hävittää paristoja polttamalla.
- Älä käytä sekaisin vanhoja ja uusia paristoja.
- Älä käytä sekaisin alkaliparistoja, tavallisia (hiili-sinkki-)paristoja tai ladattavia (ni-cad, ni-mh jne.) paristoja.

HIILIGRILLIN HUOLTO JA YLLÄPITO

VAROITUS:

a. Älä tee mitään grillin tai sen osien puhdistus- tai huoltotoimia ennen kuin kaikki hiilet ovat täysin sammuneet ja kaikki osat ovat jäähtyneet niin, että ne tuntuvat viileiltä.
b. Käytä aina suojakäsineitä ja suojalaseja, kun puhdistat grilliä.
c. Älä käytä painepesuria grillin minkään osan puhdistamiseen.
d. Puhdista grilli paikassa, jossa puhdistusaineet eivät ole haitaksi terassille tai nurmikolle.
e. Grillauksessa käytettävät kastikkeet ja suolat voivat olla syövyttäviä ja aiheuttaa grillin osien nopeaa kulumista, ellei osia puhdisteta säännöllisesti.

RITILÖIDEN JA LÄMMITYSRITILÄN PUHDISTAMINEN:

- Ruoanvalmistusritilät ja lämmitysritilät kannattaa puhdistaa messinkiharjalla grillin esilämmityksen aikana. Pinttyneisiin tahroihin voidaan käyttää myös hienoa teräsvillaa.
- Älä yritä puhdistaa ritilöitä tai mitään laitteen osia pyrolyysiuunissa.

GRILLIN SISÄPUOLEN PUHDISTAMINEN:

- Käytä vain mietoja tiskiaineita, kuumaa vettä, nailonista valmistettua hankaussientä ja grillin puhdistukseen tarkoitettua teräsharjaa
- Huuhtele ja kuivaa kaikki pinnat huolellisesti aina puhdistuksen jälkeen.
- Posliinipinnat. Posliinin rakenne muistuttaa lasia, joten useimmat jäämät voidaan pyyhkiä pois käyttämällä leivinsooda- ja vesiliuosta tai tätä varten tarkoitettua puhdistusainetta. Poista pinttyneet tahrat käyttämällä hankaamatonta puhdistusjauhetta, kuten leivinsoodaa.
- Kun olet irrottanut ruoanvalmistusritilät, poista kaikki irralliset roskat grillin sisäpuolen sivupinnoista ja kannen sisäpuolelta käyttämällä messinkiharjaa.
- Raaputa hiiliastian sisäpuoli puhtaaksi teräslastalla tai -harjalla niin, että roskat putoavat irrotettavaan tuhka-/tippa-astiaan.

VAROITUS: Kertynyt rasva voi aiheuttaa tulipalon. Rasva-astiat ja rasvakuppi on tyhjennettävä ja puhdistettava jokaisen käytön jälkeen, jotta niissä oleva rasva ei syty palamaan.

GRILLIN ULKOPINNAN PUHDISTAMINEN:

- Pidä grilli puhtaana ja peitettynä, kun sitä ei käytetä, sillä muuten grilli voi ruostua.
- Pese maalatut pinnat miedolla pesuaineella, hankaamattomalla puhdistusaineella tai lämpimällä saippuavedellä.
- Pese muovi- ja kumiosat lämpimällä saippuavedellä ja pyyhi ne kuiviksi. Älä käytä Citrisolia (tai vastaavia tuotteita), hankaavia puhdistusaineita tai grillin puhdistusaineita muoviosiin. Muuten osat voivat vahingoittua.
- Grillin maalattujen pintaosien vahingot voidaan korjata kuumuutta kestävällä grillimaalilla, esim. Rustoleum High Heat Semi-Gloss.

SÄHKÖSAVUSTIMEN HUOLTO JA YLLÄPITO

SÄHKÖSAVUSTINTA KOSKEVA TURVALLISUUSVAROITUS:

- Anna savustimen ja sen kaikkien osien jäähtyä täysin ennen savustimen käsittelyä tai puhdistamista.
- Hiillokset, kuumat hiilet ja tuhkat on poistettava savustimesta ennen kuin savustin varastoidaan tai jätetään ilman valvontaa. Suojaa itsesi ja ympäristösi huolellisesti. Hiillokset, kuumat hiilet ja tuhkat on sijoitettava syttymättömään metalliastiaan ja kasteltava vedellä huolellisesti. Jätä tuhkat ja vesi metalliastiaan 24 tunniksi ennen niiden hävittämistä.
- Sijoita sammuneet hiillokset, hiilet ja tuhkat turvallisen etäisyyden päähän syttyvistä materiaaleista.
- Sähköjohto ja -säädin on varastoitava kuivaan paikkaan, joka on poissa lasten ulottuvilta. Älä käytä savustinta sähkösäätimellä, jonka virtajohto, pistoke tai metallianturi on vaurioitunut. Sähkösäädin on valmistettu erityisesti tätä savustinta varten. Ota meihin yhteyttä, jos sähkösäädin on vaihdettava.
- Älä koskaan upota sähkösäädintä tai lämmitysvastusta mihinkään nesteeseen.

SÄHKÖSAVUSTIMEN HUOLTO JA YLLÄPITO:

- Vesilukko, puulastukotelo ja ruoanvalmistusritilät on pestävä kuumalla saippuavedellä, huuhdeltava ja annettava kuivua. Ruoanvalmistusritilät voidaan päällystää kevyesti kasviöljyllä tai ruoanlaittoon tarkoitetulla ruiskutettavalla öljyllä, jotta ruoka ei tartu kiinni ritilöihin.
- Puhdista täysin jäähtynyt sähkövastus kostealla liinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Oven tiiviste ja tiivisteen kontaktipinta ON PUHDISTETTAVA puhtaalla, kostealla liinalla jokaisen käyttökerran jälkeen, jotta tiiviste pysyy hyvässä kunnossa.
- Lasiovi voidaan pyyhkiä puhtaaksi käyttämällä etikka- ja vesiliuosta sekä pehmeää liinaa. Puhdistukseen voidaan käyttää myös hienoa teräsvillaa. Älä käytä uuninpuhdistusaineita tai tavallisia lasinpesuaineita.
- Jos savustinta ei käytetä pitkään aikaan, savustimen sisäpuoli voidaan päällystää kevyesti kasviöljyllä tai ruoanlaittoon tarkoitetulla ruiskutettavalla öljyllä, jotta savustin ei pääse ruostumaan.
- Jos savustimen ulkopintaan muodostuu ruostetta, puhdista ruostunut alue teräsvillalla ja maalaa se korkeita lämpötiloja kestävällä maalilla.
- Älä maalaa savustimen sisäpintoja. Jos sisäpintoihin muodostuu ruostetta, poista ruoste teräsvillalla ja päällystä alue kasviöljyllä tai ruoanlaittoon tarkoitetulla ruiskutettavalla öljyllä.
- Kun savustinta ei käytetä, säilytä se jäähtyneenä kuivissa sisätiloissa, jotta savustin on suojassa ruosteelta.

VIANETSINTÄ

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

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

VAROITUS: Irrota aina sähköjohto ennen kuin avaat grillin tarkistusta, puhdistusta tai ylläpito- ja huoltotoimenpiteitä varten. Varmista, että grilli on täysin viilentynyt vammojen välttämiseksi.

SÄHKÖSAVUSTIN

VIKA	SYY	RATKAISU
Sähkösäätimeen ei tule virtaa	Laitetta ei ole kytketty pistorasiaan	Liitä laite virtalähteeseen
	Talon sulake tai vikavirtakytkin on lauennut	Nollaa sulake tai vikavirtakytkin. Vähintään 15 A
	Huonosti toimiva liitäntä säätimessä	Irrota liitäntä ja kytke se takaisin.
	Viallinen säädin	Tilaa vaihto-osa puhelimitse.
Virran/lämpenemisen merkkivalo ei pala	Laitetta ei ole kytketty päälle	Käynnistä säädin
	Viallinen säädin	Tilaa vaihto-osa puhelimitse.
Vastus ei ole päällä	Huonosti toimiva liitäntä vastuksessa	Irrota liitäntä ja kytke se takaisin.
	Viallinen vastus	Tilaa vaihto-osa puhelimitse.
Kaapin lämpötila on virheellinen	Viallinen lämpötila-anturi	"Puhdista lämpötila-anturi pehmeällä liinalla. Tilaa vaihto-osa puhelimitse."
	Viallinen säädin	Tilaa vaihto-osa puhelimitse.
Laitteen lämpeneminen kestää liian kauan	Kylmä ilmasto	Alle 18 °C:n ulkolämpötilat voivat pidentää lämpenemisaikaa
	Laite on liitetty jatkojohtoon	Liitä laite suoraan virtalähteeseen. Jatkojohdon enimmäispituus on 7,5 metriä (kolme 2 mm:n johdinta).
	Ovea ei ole suljettu kunnolla	Sulje ovi ja säädä salpa niin, että ovi sulkeutuu tiiviisti
	Viallinen säädin	Säädä oven saranat
Rako oven ja savustimen välillä	Oven kohdistus	Tilaa vaihto-ovi puhelimitse
	Oven tiiviste on vaurioitunut	Sulje ovi ja säädä salpa niin, että ovi sulkeutuu tiiviisti laitteen ympäri.
Savua ei muodostu	Puulastuja ei ole	Siirrä laite vaakasuoralle alustalle ja säädä korkeus
	Vastus ei pysy päällä riittävän kauan puulastujen kuumentamiseksi, mikä johtuu siitä, että TEMP (lämpötila) -arvo on asetettu liian pieneksi	"Avaa tuuletusläppä kokonaan. Aseta TEMP (lämpötila) korkeammalle vastuksen käynnistämiseksi."
	Vaurioitunut puulastukotelo	Tilaa vaihto-osa puhelimitse.
Säädin ei säädä lämpötilaa	Viallinen säädin	Tilaa vaihto-osa puhelimitse.

PROPAANIKAASUYKSIKKÖ

VIKA	SYY	RATKAISU
Poltin ei syty tai se ei pala jatkuvasti	Kaasu ei virtaa polttimeen	Varmista, että nestekaasusylinteri on täynnä ja venttiili on auki (OPEN).
	Kaasunvirtauksen tukos	Tarkista matalapainesäätimen letku taitosten varalta
		Puhdista poltinaukot.
	Viallinen säätöventtiili	Tilaa vaihto-osa puhelimitse.
	Poltin ei ole kiinni venttiilissä	Kiinnitä poltin venttiiliin.
	Hämähäkinseittejä tai muita tukoksia poltinputkessa	Puhdista poltinputki. Poista aukkojen tukokset pehmeällä teräsharjalla
	Poltinaukot ovat tukossa	Puhdista poltinaukot.
	Viallinen poltin	Tilaa vaihto-osa puhelimitse.
	Huono sytytyskipinä	Tarkista, tuottaako elektrodi kipinää. Kipinän tulee olla näkyvä, ja sen tulee yltää sytyttimestä polttimeen. Jos kipinää ei näy, sinun on ehkä taivutettava elektrodia hieman lähemmäs tai etäämmäs polttimesta. Vaihda sytytin tai sytyttimen johdin. Tilaa vaihto-osa Dansonsilta.
		Varmista, että sytyttimen paristo on kunnossa. Katso vaihto-ohjeet käyttöoppaasta. Tarkista, syttyykö poltin tulitikulla.
Epätasainen liekki. Liekki ei kulje koko polttimen ympäri.	Poltinaukot ovat tukossa	Puhdista poltinaukot. Poista aukkojen tukokset pehmeällä teräsharjalla
Liekki on keltainen tai oranssi	Poltin voi olla tukossa	Puhdista poltinaukot.
	Hämähäkinseittejä tai muita tukoksia poltinputkessa	Puhdista poltinputki.
	Polttimessa on ruokajäämiä tai rasvaa	Puhdista poltin.
	Poltin ei ole kiinni venttiilissä	Kiinnitä poltin venttiiliin.
	Polttoaine-/ilmaseos on väärä	Sinun on ehkä säädettävä pääilmaläppää, jotta polttimeen tulee enemmän ilmaa
	Polttimessa voi olla jäämiä	Käännä poltin korkean lämpötilan asetukseen viideksi minuutiksi ja pidä ovi auki.

HIILIYKSIKKÖ

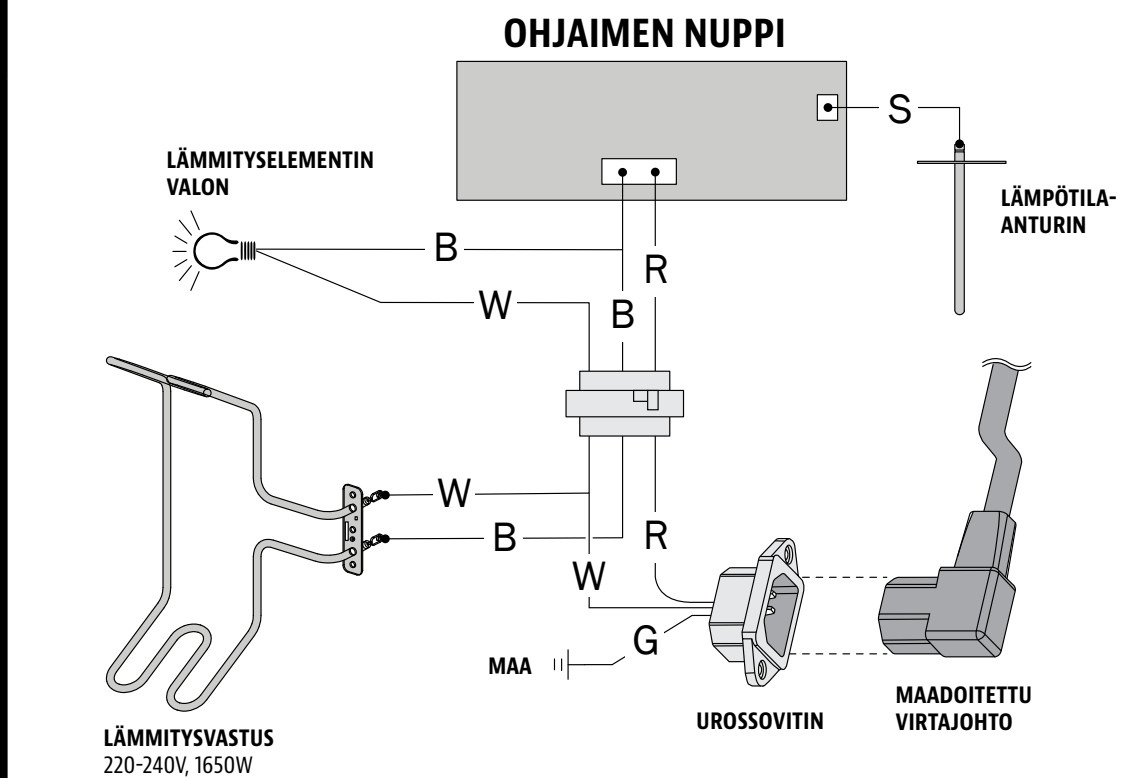
VIKA	SYY	RATKAISU
Matala lämpö / pieni liekki	Virheellinen esilämmitys	Anna hiilien palaa, kunnes niiden pinnalla on vaaleanharmaa tuhkakerros (yleensä 20–25 minuuttia)
	Ilmaa ei virtaa riittävästi	Avaa tuuletusläpät kokonaan
		Tarkista ja puhdista tuuletusläpät ja ilmanpoistoaukot
	Virheellinen hiiliastian korkeus	Lisää hiiliä hiiliastiaan. Seiso turvallisen etäisyyden päässä ja käytä pitkiä pihtejä.
	Improper Charcoal Tray Height	Nosta hiiliastia korkeimpaan asentoon.
Kohtuuttomat leimahdukset / epätasainen lämpö	Virheellinen esilämmitys	Sytytä grilli ja esilämmitä sitä 20–25 minuuttia kansi suljettuna.
	Tuhka-/tippa-astiassa on liikaa rasvaa ja tuhkaa	Puhdista tuhka-/tippa-astia säännöllisesti. Älä vuoraa astiaa alumiinifoliolla. Katso lisätietoja puhdistusohjeista.
	Virheellinen hiiliastian korkeus	Laske hiiliastia alimpaan asentoon.
Kannen sisäpuolen "maali" näyttää lohkeilevan tai kuoriutuvan.	Rasvakertymiä sisäpinnoissa	Tämä ei ole vika. Kuoriutuminen johtuu kovettuvasta rasvasta, joka kuivuu maalin kaltaiseksi pinnaksi ja irtoaa. Tämä voidaan estää säännöllisellä puhdistuksella. Katso lisätietoja puhdistusohjeista.

SÄHKÖJOHTOKAAVIO

Sähköjärjestelmä sisältää herkkää teknologiaa. Tutki alla olevaa johtokaaviota ja varmista, että virtalähde on riittävä tämän laitteen toimintaa varten. Näin suojaudut virtapiikeiltä ja sähkökatkoksilta.

PB – SÄHKÖISET VAATIMUKSE
220–240 V, 50 Hz, 1650 W, KOLMIPIIKKINEN MAADOITETTU PISTOKE

HUOMAUTUS: Sähköiset osat on hyväksytysti testattu tuoteturvallisuuden osalta, ne ovat sertifioituja ja testaustoleranssin ± 5-10 prosenttia mukaisia.



OPAS

W : VALKOINEN
B : SININEN
R : PUNAINEN
S : HOPEA
G : VIHREÄ

VAIHTO-OSAT

Osan numero	Kuvaus	Kpl
1-A	Lämpömittari	2
2-A	Lämpömittarin kehykset	2
3-A	Savupiipun kansi	1
4-A	Savupiipun runko	1
5-A	Lämmitysritilät	2
6-A	Kannen kahvat	2
7.1-A	Kannen kahvan tuki – vasen	3
7.2-A	Kannen kahvan tuki – oikea	3
8-A	Vasen sivupöytä	1
9-A	Välinekoukut	6
10-A	Oikea sivupöytä	1
11-A	Hiiliastia	1
12-A	Hiiliastian nostojärjestelmä	1
13-A	Kaasu- ja hiilikaappi sekä kannet	1
14-A	Lämpöteltat	3
15-A	Lämpötelttojen tuet	3
16-A	Kaasunsäätönupit (musta)	3
17-A	Kaasunsäätönupit (hopea)	1
18-A	Savustimen tuuletusläppien vetokahvakokoonpano	2
19-A	Hiiliastian tuuletusläppien kahvakokoonpano	1
20-A	Hiiliastian nostokahvakokoonpano	1
21-A	Ruoanvalmistusritilän takatuet	2
22-A	Ruoanvalmistusritilän etutuet	2
23-A	Rasvasuojukset	4
24-A	Hiiliastian ohjaimet	2
25-A	Tuhka-astiat	1
26-A	Kaasugrillin tippa-astian ohjaimet	2
27-A	Kaasugrillin rasva-astia	1
28-A	Rasvakupit	2
29-A	Nupit (rasva-astia, tuhka-astia ja savustimen takatuuletusläppä)	3
30-A	Ruoanvalmistusritilät	4
31.1-A	Savustimen ylätuuletusläpät – vasen	1
31.2-A	Savustimen ylätuuletusläpät – oikea	1
32-A	Savustinkaappi	1
33-A	Savustimen ruoanvalmistusritilä (suuri)	1
34-A	Savustimen ruoanvalmistusritilä (keskikokoinen)	1

Osan numero	Kuvaus	Kpl
35-A	Savustimen ruoanvalmistusritilä (pieni)	1
36-A	Vesilukko	1
37-A	Vesilukon tuki	1
38-A	Savustimen oven kahva	1
39-A	Savustimen lämpömittari	1
40-A	Savustimen ovi	1
41-A	Sähköjohdon takasuojus	1
42-A		
43-A	Takatukijalat	2
44-A	Vasen tukijalka	1
45-A	Oikea tukijalka	1
46-A	Alakaappikokoonpano	1
47-A	Vetolaatikot	2
48-A	Vetolaatikon kahvan tuet	4
49-A	Vetolaatikon kahvat	2
50-A	Savustimen oven saranat	2
51-A	Puulastukotelon kokoonpano	1
52-A	Lukittuvat kääntöpyörät	4
53-A	Tulitikkusytytin ja ketju	1
A-A	M6x15 mm:n ruuvit (musta Zn)	28
B-A	M5x10 mm:n ruuvit (musta Zn)	3
C-A	M6x60 mm:n ruuvit (musta Zn)	8
D-A	M6x10 mm:n ruuvit (musta Zn)	35
E-A	M6x35 mm:n ruuvit (musta Zn)	6
F-A	M4x10 mm:n ruuvit (musta Zn)	24
G-A	M4x8 mm (valkoinen Zn)	16
H-A	M5x10 mm:n olkapultit (valkoinen Zn)	8
I-A	M6x15 mm:n olkapultit (valkoinen Zn)	1
J-A	M6-mutterit	8
K-A	Saranoiden tapit	2
L-A	R-pidikkeet	3
M-A	M6x30 mm:n ruuvit (musta Zn)	4

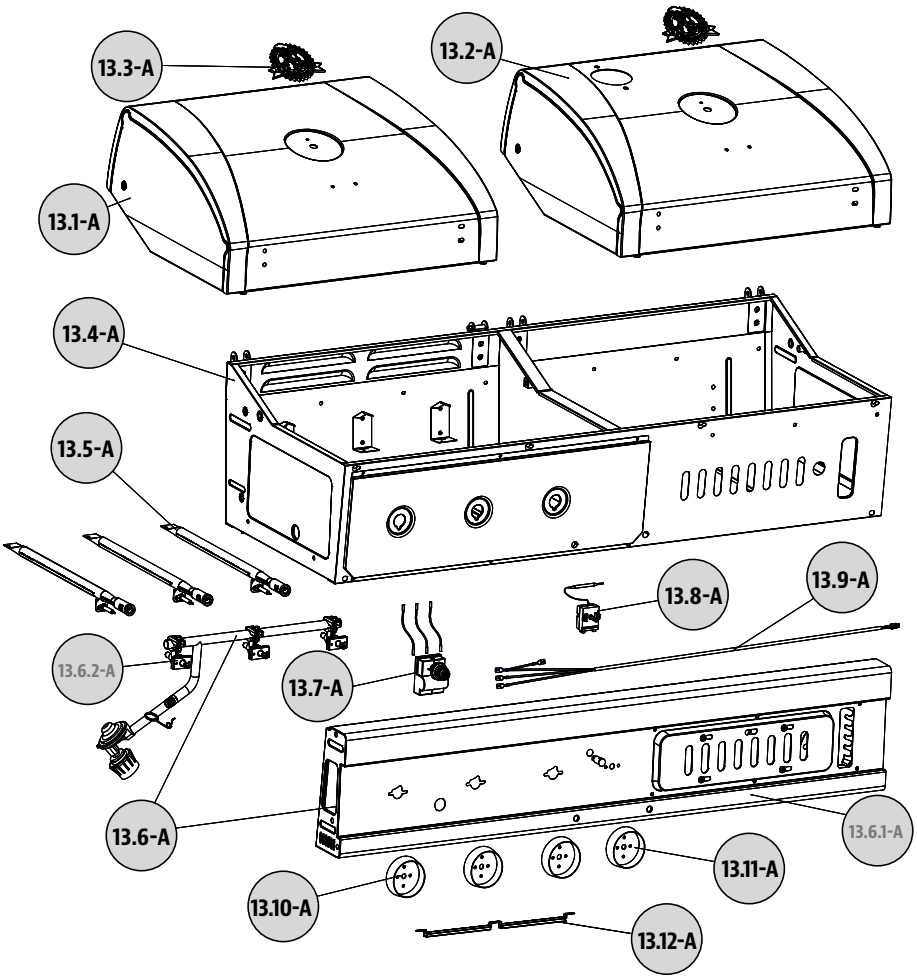
HUOMAUTUS: Jatkuvasta tuotekehityksestä johtuen osat voivat muuttua ilman etukäteisvaroitusta.

VAIHTO-OSAT

KAASU- JA HIILIKAAPPI SEKÄ KANNET

Osan numero	Kuvaus	Kpl.
13.1-A	Kaasukansi	1
13.2-A	Hiilikansi	1
13.3-A	Logolevy	2
13.4-A	Pääkammiokokoonpano	1
13.5-A	Poltinkokoonpano	3
13.6-A	Ohjauspaneeli- ja HVR-kokoonpano	1
13.6.1-A	Ohjauspaneelikokoonpano	1
13.6.2-A	HVR-kokoonpano	1
13.7-A	Sytytin- ja sähköjohtokokoonpano	1
13.8-A	Analoginen sähkösäädin	1
13.9-A	Sähköjohdot	1
13.10-A	Kaasunsäätönupin kehys	3
13.11-A	Sähkösäätönupin kehys	1
13.12-A	Paloputki	2

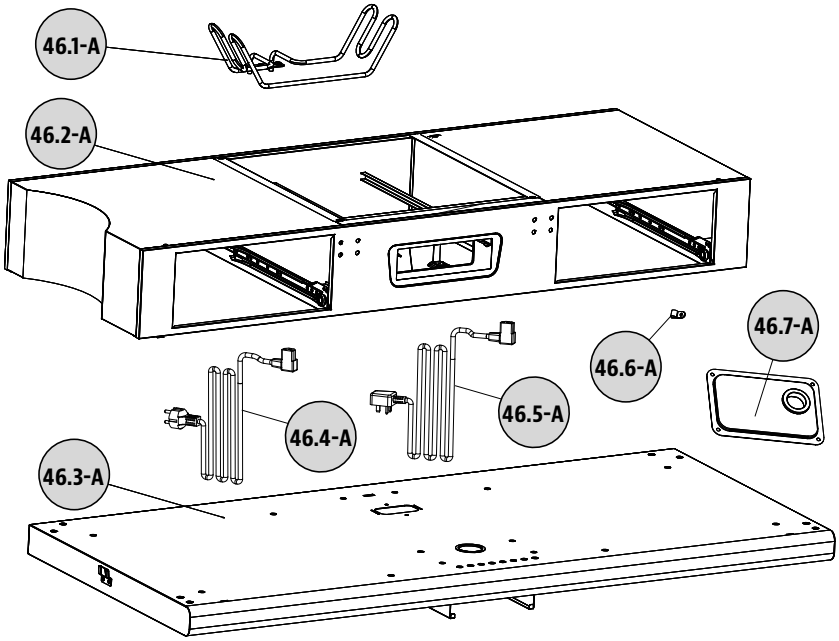
HUOMAUTUS: Jatkuvasta tuotekehityksestä johtuen osat voivat muuttua ilman etukäteisvaroitusta.



ALAKAAPPIKOKOONPANO

Osan numero	Kuvaus	Kpl
46.1-A	Lämmitysvastus	1
46.2-A	Alakaappi	1
46.3-A	Alataso	1
46.4-A	Virtajohto – F-pistoke	1
46.5-A	Virtajohto – G-pistoke	1
46.6-A	Virtajohdon nipistin	1
46.7-A	Peitelevy	1

HUOMAUTUS: Jatkuvasta tuotekehityksestä johtuen osat voivat muuttua ilman etukäteisvaroitusta.



FI
SUOMI

TAKUU

EHDOT

Kaikilla Dansons:n valmistamilla Pit Boss® -yhdistelmägrilli 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 grillin 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 grillin 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 grilli on kaupallisessa käytössä.

POIKKEUKSET

Pit Boss® -grilleillä 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: **service-eu@dansons.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

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

Les instruksjonene før du bruker grillen

1. Deler som er forseglet av produsenten eller agenten, må ikke forandres av brukeren. Ikke modifiser grillen.
2. BARE TIL UTENDØRS BRUK. Ikke bruk grillen i trange og/eller beboelige steder, f.eks. hus, telt, bobiler eller båter. Du kan bli utsatt for den dødelige gassen karbonmonoksid.
3. Plasser grillen utendørs på en ikke-brennbar overflate på et godt ventilert sted. Oppretthold en minimumsavstand på 914 cm (36 tommer) rundt hele grillen til terrasserekkverk, vegger eller annet brennbart materiale. Hvis grillen står nærmere, kan det hindre forskriftsmessig ventilering og øke faren for brann og/eller skade på eiendom, noe som også kan føre til personskade.
4. Steng av gassforsyningen etter bruk.

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

   ADVARSEL! Ikke bruk sprit, bensin eller lignede væsker til å tenne eller tenne på nytt. Overhold EN 1860-3-standarden.
6. Kontroller at det kommer flammer ut av alle brennerportene ved bruk. Edderkopper og insekter liker å oppholde seg i brennerrørene. Blokkerte brennerrør kan hindre gassflyten til brennerne, noe som kan føre til brann i brennerrøret eller brann under grillen.
7. Du må IKKE la grillen stå uten tilsyn når den er slått på eller er i bruk.
8. Du må IKKE la fett eller annet varmt materiale dryppe ned på slangen og regulatorenheten. Hvis det skjer, må du så av gassen umiddelbart. Tøm fettoppsamleren og rengjør slangen og regulatorenheten, og se etter skader før du slår på gassen igjen.

   ADVARSEL: tilgjengelige deler kan være varme. Hold små barn unna
9. Du må IKKE bruke vann på en fettbrann. Det holder ikke å slukke en fettbrann bare ved å lukke lokket.
10. IKKE blokker ventileringsområder på sidene, baksiden eller i grillens vognkammer.
11. Se aldri etter lekkasjer ved å bruke en fyrstikk eller åpen flamme.
12. IKKE oppbevar ting som kan ta fyr eller skade grillen (for eksempel svømmebassengutstyr, kjemikalier, bordduker eller trefliser), i vognen.
13. Lange og avtakbare strømledninger eller skjøteledninger er tilgjengelige, og kan brukes hvis man er forsiktig ved bruk, basert på følgende krav:

    · Skjøteledningen må være en jordingsledning av type 3.

    · Skjøteledninger beregnet på utendørs bruk, må brukes med utendørsprodukter, og de er merket med suffikset «W» og erklæringen «Beregnet på utendørs bruk».

    ADVARSEL: JORDINGSINSTRUKSJONER

    Denne gassgrillen for utendørs matlaging er utstyrt med et støpsel (jordet) med to plugger for beskyttelse mot støtfare, og må kobles direkte i en jordet stikkontakt som passer til støpslet. Ikke tilpass eller fjern jordingspinnen fra denne pluggen.
14. Bruk grillen bare på en hard, jevn, ikke-brennbar og stabil overflate (sement, bakke osv.) som tåler vekten av grillen. Bruk aldri grillen på treunderlag eller andre overflater som kan ta fyr.
15. IKKE bruk grillen uten at askeoppsamleren er montert. IKKE fjern askeoppsamleren mens den inneholder glødende eller varm aske.

16. Bruk av en kullgrillstarter anbefales for å unngå farene som er forbundet med tennvæske for kull.
17. Bruk en kullgrillstarter eller kull som har blitt dynket med lightervæske når du tenner kulldelen av grillen.
18. Ikke la temperaturen overstige 205°C (400°F). Ikke la kull og/eller tre være festet på grillveggene i for lang tid. Det vil redusere levetiden til metallet og grilloverflaten på sikt.
19. Vær forsiktig når du monterer og bruker grillen for å unngå å bli skrapet opp eller få kutt fra skarpe kanter eller metalldeler. Vær forsiktig når du fører hendene inn i eller under grillen.

FARER OG ADVARSLER

1. Ikke la røykeovnen stå uten tilsyn.
2. Ikke tildekk stekeristene med aluminiumsfolie. Det vil fange varme og føre til alvorlig skade på den elektriske røykeovnen.
3. Dryppoppsamleren må bare brukes på bunnen av den elektriske røykeovnen. Ikke plasser dryppoppsamleren på stekeristen. Dette kan skade den elektriske røykeovnen.
4. Treflisboksen er VARM når den elektriske røykeovnen er i bruk. Vær forsiktig når du håndterer eller legger i tre.
5. Slå kontrollpanelet av for å koble fra, og trekk deretter støpslet ut.
6. Koble fra støpslet når det ikke brukes og før rengjøring. La grillen kjøles helt ned før du legger til/fjerner brønnene, treflisboksen eller vannskålen.
7. Fjern kald aske og legg den i aluminiumsfolie, dynk den i vann og avhend deretter i en ikke-brennbar beholder.
8. Ikke oppbevar den elektriske røykeovnen med VARM aske inni. Alle overflater må være kalde før apparatet settes til oppbevaring.
9. Tilbehør eller deler som ikke leveres av Dansons, anbefales ikke og kan føre til skade.
10. Bruk aldri den elektriske røykeovnen til andre formål enn tiltenkt. Denne grillen er ikke beregnet på kommersiell bruk.
11. Bruk alltid den elektriske røykeovnen i henhold til alle gjeldende lokale, statlige og føderale brannforskrifter.

FORSIKTIG! Koble bare til forskriftsmessige jordingskontakter for å sikre kontinuerlig beskyttelse mot elektrisk støt.

12. Ikke rengjør dette produktet med vannsprøyter eller lignende.
13. Ikke bruk trepellets eller trebiter.
14. Oppbevar produkter innendørs og utenfor barns rekkevidde når de ikke er i bruk.

⚠ VIKTIGE FORHOLDSREGLER ⚠

Når du bruker elektriske apparater, må du alltid følge grunnleggende sikkerhetsforskrifter, inkludert følgende:

1. Enheten MÅ stå på bakken. Ikke plasser enheten på bord eller benker. IKKE dra enheten over ujevne overflater.
2. Ikke løft enheten med bakre håndtak.
3. Ikke koble til den elektriske røykeovnen før den er fullstendig montert og klar til bruk.
4. Bruk bare en godkjent elektrisk stikkontakt med jording.
5. Ikke bruk når det lyner og tordner.
6. Ikke la den elektriske røykeovnen stå ute i regn.

FORSIKTIG! Koble bare til forskriftsmessige jordingskontakter for å sikre kontinuerlig beskyttelse mot elektrisk støt.

For å beskytte mot elektrisk støt må du aldri legge ledningen, kontakten eller kontrollpanelet i vann eller annen væske. Ikke bruk apparater med en skadet ledning eller kontakt, etter at apparatet har feilfungert eller har blitt skadet på en eller annen måte. Kontakt Pit Boss®' kundeservice.

7. Ha et brannslukkingsapparat i nærheten til enhver tid ved bruk av den elektriske røykeovnen.
8. Ikke la strømledningen komme i kontakt med varme overflater.
9. Ikke plasser på eller i nærheten av varm gass eller en elektrisk røykeovn, eller i en oppvarmet ovn.
10. Hold barn og kjæledyr unna den elektriske røykeovnen. Ikke la barn bruke den elektriske røykeovnen. Følg godt med hvis barn eller kjæledyr oppholder seg i nærheten av stedet der den elektriske røykeovnen brukes.
11. Trebriketter eller varmepelleter må ikke brukes i den elektriske røykeovnen.
12. Bruk aldri den elektriske røykeovnen som oppvarmer (LES KARBONMONOKSID).
13. Bruk den elektriske røykeovnen bare på en jevn og stabil overflate for å hindre at den velter.
14. Den elektriske røykeovnen er VARM under bruk, og forblir VARM en god stund etter bruk. Vær forsiktig.
15. Hold alle typer aktiviteter i god avstand fra den elektriske røykeovnen under eller etter bruk til den er avkjølt.
16. Bruk av alkohol, reseptbelagt eller reseptfri medisin kan svekke brukerens evne til å montere eller bruke den elektriske røykeovnen på en forskriftsmessig måte.
17. Unngå støt eller dunk mot den elektriske røykeovnen.
18. Ikke flytt på apparatet under bruk. La den elektriske røykeovnen kjøles helt ned før du flytter eller setter den til oppbevaring. Vær forsiktig når du tar mat ut av den elektriske røykeovnen. Alle overflater er VARME og kan føre til brannskader.
19. Bruk vernehansker eller lange, solide matlagringsredskaper.
20. Unngå å bruke den elektriske røykeovnen på treflater eller brennbare overflater.
21. Oppbevar produkter innendørs og utenfor barns rekkevidde når de ikke er i bruk.
22. Ikke bruk apparater med skadede deler, etter at apparatet har feilfungert eller har blitt skadet på en eller annen måte. Returner apparatet til nærmeste autoriserte serviceavdeling for undersøkelse, reparasjon eller modifisering.
23. Ikke la ledningen henge over en bordkant eller lignende, eller la den berøre varme overflater.
24. Koble alltid kontakten til apparatet først, og sett deretter støpslet i stikkontakten. Slå apparatet av for å koble fra, og trekk deretter støpslet ut fra stikkontakten.
25. Ikke bruk apparatet til andre formål enn tiltenkt.
26. Apparatet blir varmt under bruk. Vær forsiktig slik at du ikke kommer borti varmeelementer inne i ovnen.

⚠ VIKTIGE FORHOLDSREGLER ⚠

ADVARSEL: Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under bruk.

1. Vær forsiktig slik at du ikke kommer borti varmeelementer. Barn under 8 år må holdes unna såfremt de ikke passes på hele tiden.
2. Ikke bruk harde, slipende rengjøringsmidler eller skarpe metallskraper til å rengjøre ovnens glassdør eller glassdelen av komfyren (etter behov), ettersom de kan skrape opp overflaten og føre til at glasset sprekker.
3. Instruksjonene for ovner som har hyller, må inkludere detaljer som beskriver riktig montering av hyllene.
4. Instruksjonene for matlagingsområder, komfyrer og ovner, må fastslå at en damprenser ikke må brukes.
5. Såfremt ikke instruksjonene sier noe annet, så skal instruksjonene for matlagingsområder og ovner fastslå at apparatet ikke må plasseres bak en dekorativ dør for å unngå overheting.
6. Dette apparatet kan brukes av barn i alderen 8 år og oppover samt av personer med nedsatte fysiske, sansemessige eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap – hvis de holdes under oppsyn eller har fått instruksjoner for bruk av apparatet på en sikker måte og forstår de involverte farene. Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold må ikke utføres av barn uten tilsyn.
7. Instruksjonene som gjelder personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, følelsesmessige eller mentale funksjoner eller personer uten erfaring og kunnskap, gjelder ikke.

FORSIKTIG: Les instruksjonene før du bruker grillen.

8. Hvis symbolene IEC 60417-5021 vises på produktet eller er omtalt i instruksjonene, må betydningen deres forklares.
9. Instruksjonene må også fastslå den maksimale vekten til det tomme apparatet.

OBS! Ekvipotensialterminalen finner du i nedre del av produktet.

KARBONMONOKSID ("DEN STILLE MORDEREN")

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

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

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

SIKKERHETSOPPFØRING

CE

OPPFYLLER EN 498:2012 OG EN 1860-1:2013 + A1:2017 IEC 60335-2-36:2002 (FEMTE UTGAVE) + A1:2004 + A2:2008 I FORBINDELSE MED IEC 60335-1:2010 (FEMTE UTGAVE) EN 55014-1:2017, EN 61000-3-2:2014, EN 61000-3-3:2013, EN 55014-2:2015.

APPARATKODE:	PBMEMUU001				
APPARATNAVN:	UTENDØRSGRILL				
TOTAL VARMEINNFØRSEL:	8.79KW (639G/H)				
VARMEINNFØRSEL I GRILLBRENNER:	2.93KW (213 G/H)				
HANDELSNAVN:	PIT BOSS®				
GASSKATEGORI:	I3+(28~30/37)		I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)
GASSTYPER:	BUTAN (G30)	PROPAN (31)	BUTAN, PROPAN ELLER EN BLANDING AV DE TO		
GASSTRYKK:	28-30 MBAR	37 MBAR	(28-30) MBAR	37 MBAR	50 MBAR
INJEKTORSTØRRELSE (MM):	0.86		0.86	0.81	0.75

2531CT-0175
2531-21

ELEKTRISKE DATA:	220-240 V, 50 Hz, 1650 W, JORDET PLUGG MED TRE UTSTIKKERE
PIN- KODE:	2531CT-0175
I3+(28~30/37):	BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI, LV
I3B/P(30):	LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU, LV
I3B/P(37):	PL
I3B/P(50):	AT, DE, SK, CH, LU

BARE TIL UTENDØRS BRUK.

ADVARSEL: TILGJENGELIGE DELER KAN VÆRE VARME. HOLD SMÅ BARN UNNA

LES INSTRUKSJONENE FØR DU BRUKER GRILLEN

IKKE BRUK SPRIT ELLER BENSIN TIL Å TENNE ELLER TENNE PÅ NYTT.

ADVARSEL! IKKE BRUK SPRIT, BENSIN ELLER LIGNENDE VÆSKER TIL Å TENNE ELLER TENNE PÅ NYTT.



DANSONS

MERKNAD OM OPPHAVSRETT

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

DANSONS EUROPE
11 Rue Galvani Paris, Frankrike 75017

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

KUNDESERVICE
www.pitboss-grills.com

INNHOLDSFORTEGNELSE

Sikkerhetsinformasjon 330

Deler og spesifikasjoner 336

Klargjøring for montering 338

Monteringsinstruksjoner

- Montere venstre støttebein foran 338
- Montere høyre støttebein foran 339
- Montere bakre støttebein 339
- Montere styrehjulene 340
- Feste luftspjeldbryteren 340
- Feste røykeovnkabinettet til det nedre kabinettet 340
- Montere på treflisboksen 341
- Montere skuffehåndtakene 341
- Montere skuffene i kabinettet 341
- Sette inn vannskålstøtten 342
- Sette inn vannskålen 342
- Montere rister i det nedre kabinettet 342
- Montere dørhåndtak for røykeovnen 343
- Montere dørtermometeret 343
- Montere dørhengslene for røykeovnen 343
- Montere døren til røykeovnen 344
- Klargjøre grillen for montering 344
- Feste temperatursensoren 345
- Koble til gasskomponentene i vognen 345
- Montere det elektriske bakdekslet 346
- Montere luftspjeld for røykeovnen 346
- Feste luftspjeldhåndtak for røykeovnen 346
- Montere styreskinner for askeoppsamler 347
- Montere brytere på aske- og fettoppsamlere 347
- Montere aske- og fettoppsamlere 348
- Montere fettoppsamlere 348
- Montere fettdeksler 349
- Montere verktøykroker 349
- Montere venstre sidebord 349
- Montere høyre sidebord 350
- Montere bakre støtter for stekerister 350
- Montere fremre støtter for stekerister 350
- Montere varmedekselstøtter 351
- Sette inn varmedeksler 351
- Montere løftesystem for kulloppsamler 351
- Feste løftesystem for kulloppsamler 352
- Montere svarte gasskontrollbrytere 352
- Montere sølvfarget kontrollbryter 353
- Feste spjeldhåndtak for kulloppsamler 353
- Sette inn kulloppsamler 353
- Montere røykpipe 354
- Montere varmehylle (gassgrill) 354
- Montere varmehylle (kullgrill) 355
- Sette inn stekerister 355
- Montere lokktermometere 355
- Montere lokkhåndtak 356
- Montere vannslangeholder 356
- Montere gassgnistbatterier 356
- Bytting av strømkabel 356
- Gjennomgang av hele monteringen 357

Koble til en gassforsyning 357

Instruksjoner for bruk

- Propangassenhet 361
- Kullenhet 364
- Elektrisk røyker 364

Stell og vedlikehold

- Propangassenhet 366
- Kullenhet 367
- Elektrisk røyker 368

Feilsøking 369

Diagram over elektriske ledninger 371

Reservedeler 372

Garanti 374

NO

NORSK

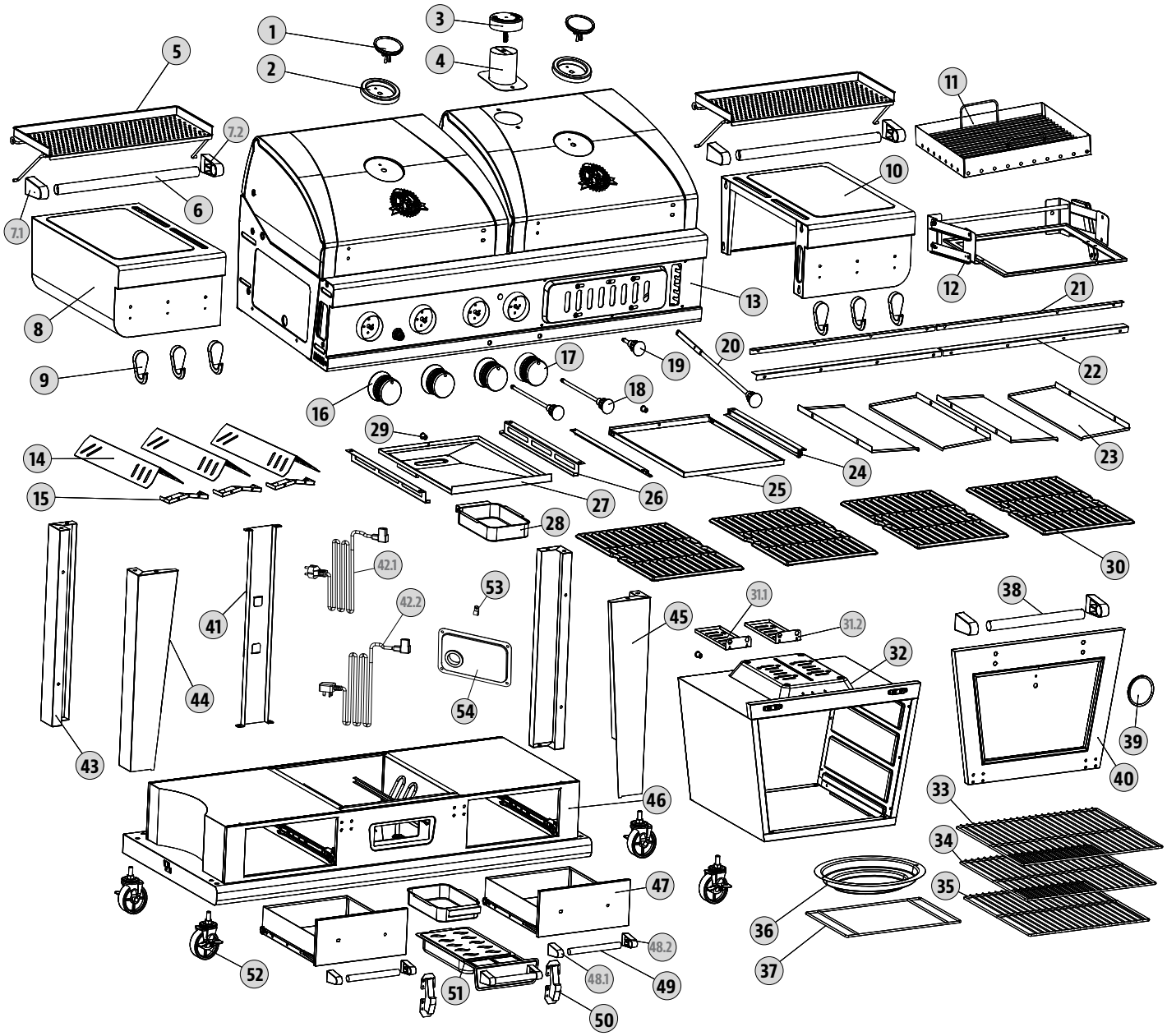
DELER OG SPESIFIKASJONER

Delenr.	Beskrivelse	Stk.
1	Termometer	2
2	Dreibare termometerrammer	2
3	Lokk til røykpipe	1
4	Røykpipe	1
5	Varmehyller	2
6	Lokkhåndtak	2
7.1	Lokkhåndtaksstopper – venstre	3
7.2	Lokkhåndtaksstopper – høyre	3
8	Venstre sidebord	1
9	Verktøykroker	6
10	Høyre sidebord	1
11	kulloppsamler	1
12	Løftesystem for kulloppsamler	1
13	Gass- og kullkabinett med lokk	1
14	Varmedeksler	3
15	Varmedekselstøtter	3
16	Gasskontrollbrytere (svarte)	3
17	Kontrollbrytere på røykeovn (sølvfarget)	1
18	Luftspjeldhåndtak for røykeovn	2
19	Luftspjeldhåndtak for kulloppsamler	1
20	Løftehåndtak for kulloppsamler	1
21	Bakre støtter for stekerist	2
22	Fremre støtter for stekerist	2
23	Fettdeksler	4
24	Styreskinner for askeoppsamler	2
25	Askeoppsamlere	1
26	Styreskinner for dryppoppsamler for gassgrill	2
27	Fettoppsamler for gassgrill	1
28	Fettoppsamlere	2
29	Brytere (for fettoppsamler, askeoppsamler og bakre spjeld på røykeovn)	3
30	Stekerister	4
31.1	Øvre luftspjeld for røykeovn – venstre	1
31.2	Øvre luftspjeld for røykeovn – høyre	1
32	Røykeovnkabinett	1
33	Stekerist for røykeovn (stor)	1
34	Stekerist for røykeovn (middels)	1
35	Stekerist for røykeovn (liten)	1
36	Vannskål	1
37	Vannskålstøtte	1
38	Dørhåndtak for røykeovn	1
39	Termometer for røykeovn	1
40	Røykeovndør	1
41	Bakdeksel for strømledning	1
42.1	Strømledning – F-plugg	1
42.2	Strømledning – G-plugg	1
43	Bakre støttebein	2
44	Venstre støttebein	1
45	Høyre støttebein	1
46	Nedre kabinett	1
47	Skuffer	2
48.1	Skuffehåndtaksstoppere – venstre	2
48.2	Skuffehåndtaksstoppere – høyre	2
49	Skuffehåndtak	2
50	Hengsler for røykeovndør	2
51	Treflisboks	1
52	Styrehjul som kan låses	4
53	Strømledningsklips	1
54	Dekkplate	1
A	M-skruer på 6x15 mm (svart Zn)	28
B	M-skruer på 5x10 mm (svart Zn)	3
C	M-skruer på 6x60 mm (svart Zn)	8
D	M-skruer på 6x10 mm (svart Zn)	35
E	M-skruer på 6x35 mm (svart Zn)	6
F	M-skruer på 4x10 mm (svart Zn)	24
G	M-skruer på 4x8 mm (hvit Zn)	16
H	M-kragebolter på 5x10 mm (hvit Zn)	8
I		
J	M6-muttere	8
K	Hengslepinner	2
L	R-klips	3
M	M-skruer på 6x30 mm (svart Zn)	4

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

Illustrasjonsdiagram på neste side.

DELER OG SPESIFIKASJONER



PB – ELEKTRISKE KRAV
220-240 V, 50 Hz, 1650 W, JORDET PLUGG MED TRE UTSTIKKERE

PB – LP-GASSKRAV
BTU: 10 000 BTU / BRENNERTOTAL: 30 000 BTU (8,79 KW), 639 G/H

MODELL		MONTERT ENHET (B x H x D)	ENHETSVEKT	TILBEREDNINGSOMRÅDE	TEMPERATUR-OMRÅDE
PB	PBMEMUU001	1 880mm x 1 200mm x 630mm / 74 x 47 x 24,75 tommer	98 kg / 215 pund	*Matlagingsareal for elektrisk røykeovn* - 0,047 m^3 / 1,65 ft^3 ***TOTALT* - 11 960 cm² / 1 853 kvadrattommer**	38-204°C / 100-400°F

KLARGJØRING FOR MONTERING

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

www.pitboss-grills.com

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

Nødvendige verktøy for montering: skrutrekker og skrunøkke. *En skrunøkkel for hjulene følger med.*



MONTERINGSINSTRUKSJONER

VIKTIG: Du bør lese hvert enkelt trinn i sin helhet før du begynner montering etter instruksjonene. Ikke stram skruene helt før alle skruene for det trinnet er montert.

1. MONTERE VENSTRE STØTTEBEIN FORAN

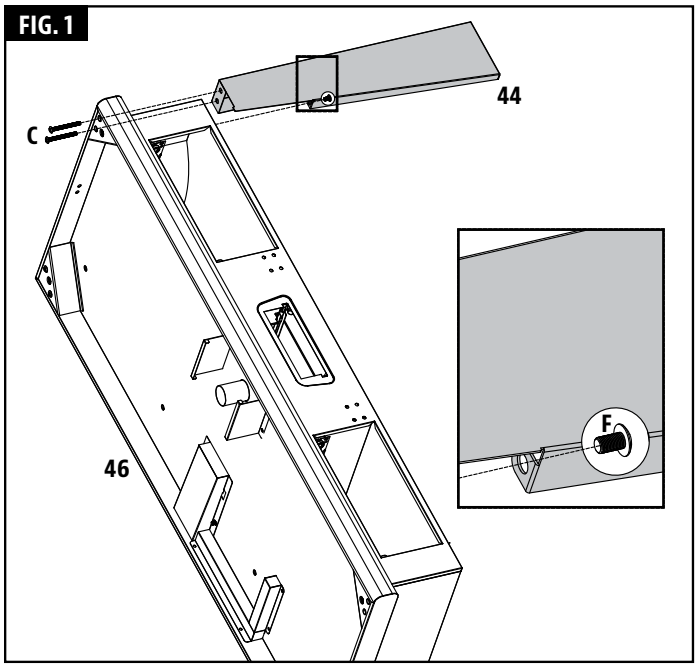
Nødvendige deler:

1 x Nedre kabinett *(#46)*
1 x Venstre støttebein *(#44)*
2 x M-skruer på 6x60 mm *(#C)*
1 x M-skruer på 4x10 mm *(#F)*

Montering:

- Legg en papplate på gulvet for å unngå å skrape opp enheten.
- Monter venstre fremre støttebein på det nedre kabinettet.
  Bruk: 2 x M-skruer på 6x60 mm og 1 x M-skrue på 4x10 mm.
  Se Fig. 1.

FIG. 1



2. MONTERE HØYRE STØTTEBEIN FORAN

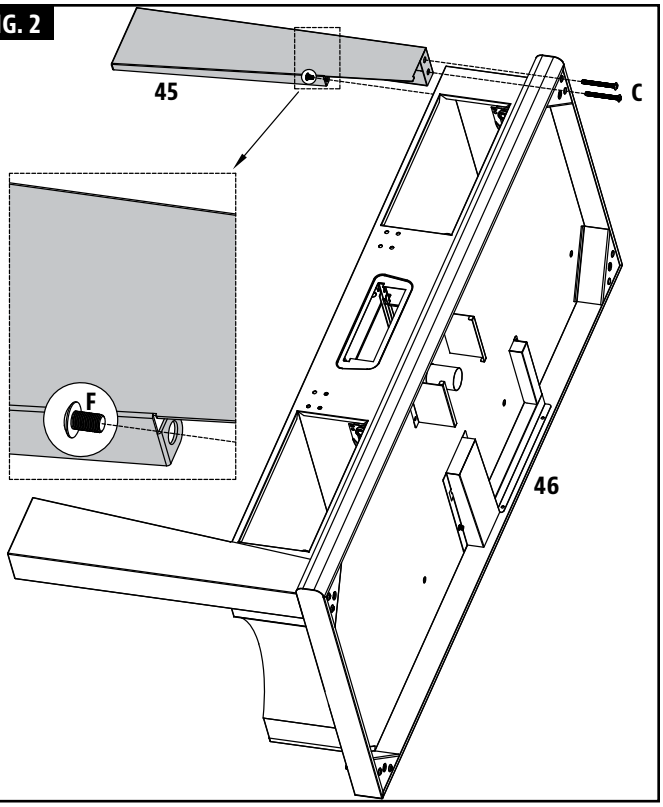
Nødvendige deler:

1 x Nedre kabinett *(#46)*
1 x Høyre støttebein *(#45)*
2 x M-skruer på 6x60 mm *(#C)*
1 x M-skruer på 4x10 mm *(#F)*

Montering:

· Monter høyre fremre støttebeinpå det nedre kabinettet.
Bruk: 2 x M-skruer på 6x60 mm og 1 x M-skrue på 4x10 mm.
Se Fig. 2.

FIG. 2



3. MONTERE BAKRE STØTTEBEIN

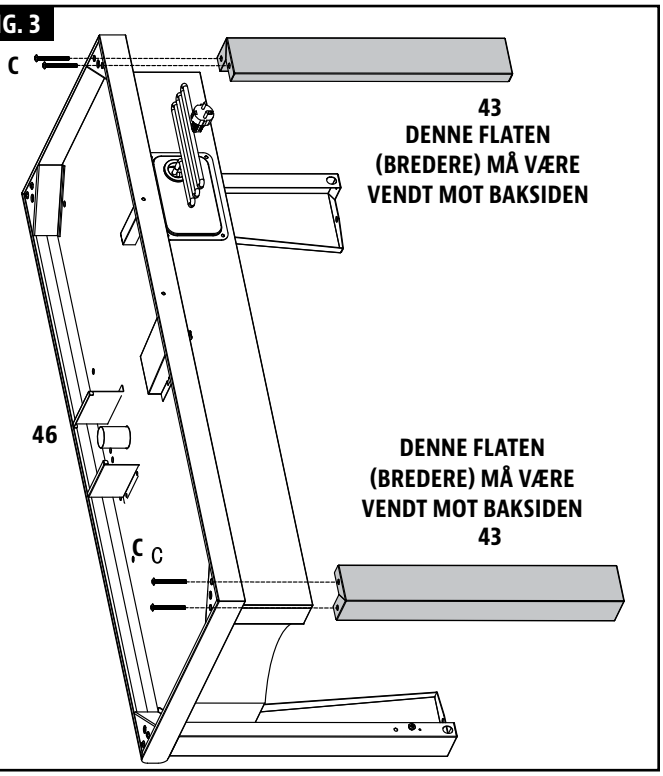
Nødvendige deler:

1 x Nedre kabinett *(#46)*
1 x Bakre støttebein – høyre *(#43)*
1 x Bakre støttebein – venstre *(#43)*
4 x M-skruer på 6x60 mm *(#C)*

Montering:

· Monter høyre bakre støttebein og venstre bakre støttebein på det nedre kabinettet montering.
Bruk: 4 x M-skruer på 6x60 mm.
Se Fig. 3.

FIG. 3



4. MONTERE STYREHJULENE

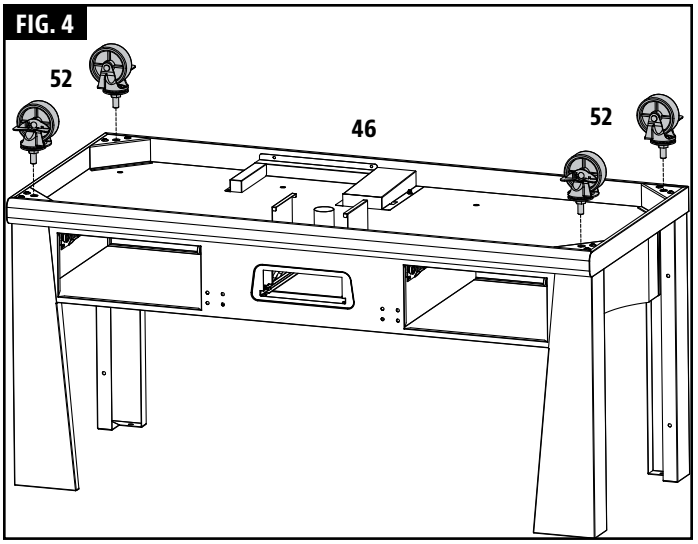
Nødvendige deler:

4 x Styrehjul som kan låses *(#52)*
1 x Nedre kabinett *(#46)*

Montering:

- Snu det nedre kabinettet opp ned og monter fire styrehjul med lås på det nedre kabinettet.
  Se Fig. 4.
- Stram til styrehjulene ved hjelp av skrunøkkelen som følger med. Snu kabinettet igjen.

FIG. 4



5. FESTE LUFTSPJELDBRYTEREN

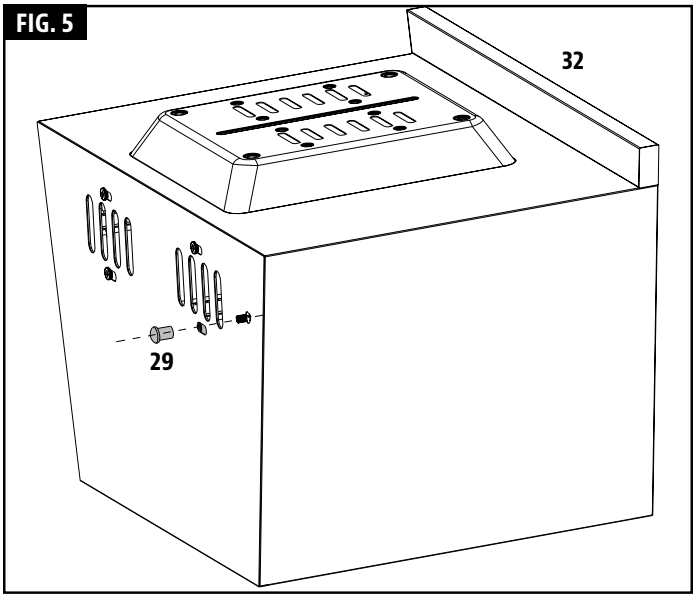
Nødvendige deler:

1 x Røykeovnkabinett *(#32)*
1 x Brytere *(#29)*
1 x M-skruer på 5x10 mm *(#B)*

Montering:

- Monter bryter på luftspjeldet til røykeovnkabinettet.
  Bruk: 1 x M-skrue på 5x10 mm.
  Se Fig. 5.

FIG. 5



6. FESTE RØYKEOVNKABINETTET TIL DET NEDRE KABINETTET

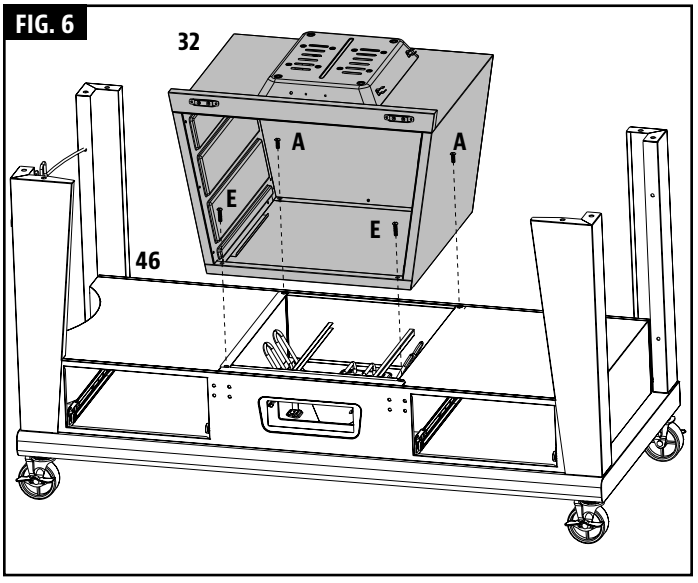
Nødvendige deler:

1 x Røykeovnkabinett *(#32)*
1 x Nedre kabinett *(#46)*
2 x M-skruer på 6x15 mm *(#A)*
2 x M-skruer på 6x35 mm *(#E)*

Montering:

- Fest røykeovnkabinettet på det nedre kabinettet.
  Bruk: 2 x M-skruer på 6x15 mm og 2 x M-skruer på 6x35 mm.
  Se Fig. 6.

FIG. 6



7. MONTERE PÅ TREFLISBOKSEN

Nødvendige deler:

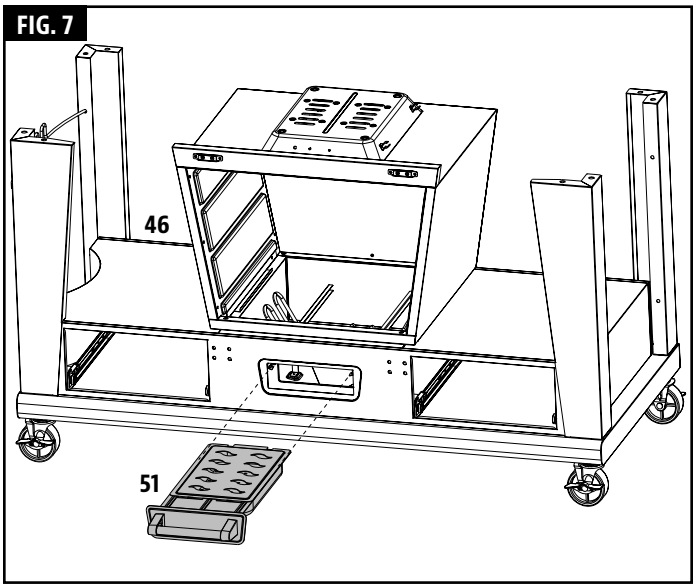
1 x Treflisboks *(#51)*
1 x Nedre kabinett *(#46)*

Montering:

- Skyv treflisboksen inn på støtteskinnene til treflisboksen i det nedre kabinettet. Se Fig. 7.

Merk: Når du tar treflisboksen ut av røykeovnen, løfter du opp håndtaket og trekker ut treflisboksen.

FIG. 7



8. MONTERE SKUFFEHÅNDTAKENE

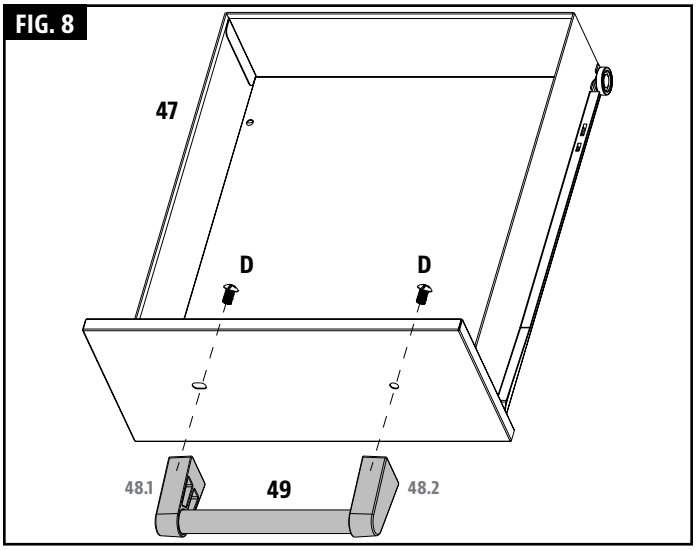
Nødvendige deler:

2 x Skuffehåndtak *(#49)*
4 x Skuffehåndtaksstoppere *(#48)*
2 x Skuffer *(#47)*
4 x M-skruer på 6x10 mm *(#D)*

Montering:

- Monter ett skuffehåndtak og to skuffehåndtaksstoppere på skuffen. Bruk: 2 x M-skruer på 6x10 mm. Se Fig. 8.
- Gjenta det samme trinnet for den andre skuffen.

FIG. 8



9. MONTERE SKUFFENE I KABINETTET

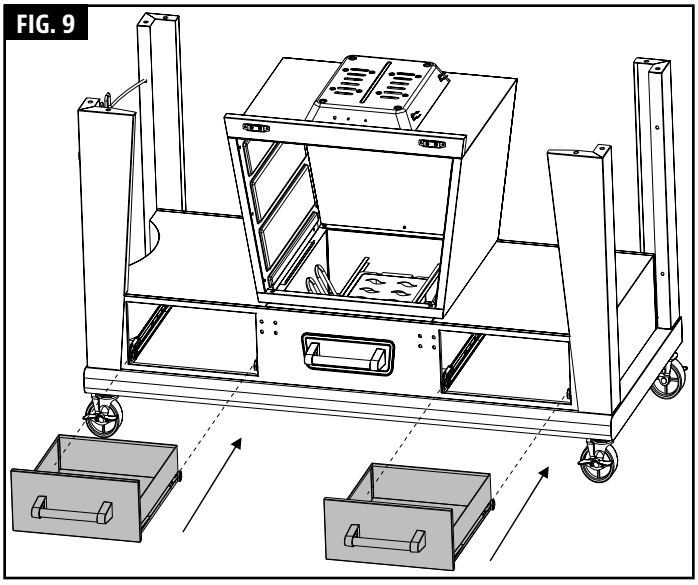
Nødvendige deler:

2 x Skuffen *(#47, #48, & #49)*
1 x Nedre kabinett *(#46)*

Montering:

- Skyv skuffen inn i det nedre kabinettet. Se Fig. 9.

FIG. 9



10. SETTE INN VANNSKÅLSTØTTEN

Nødvendige deler:

1 x Vannskålstøtte *(#37)*
1 x Røykeovnkabinett *(#32)*

Montering:

· Skyv vannskålstøtten inn i røykeovnkabinettet. Se Fig. 10 og Fig. 10.1.

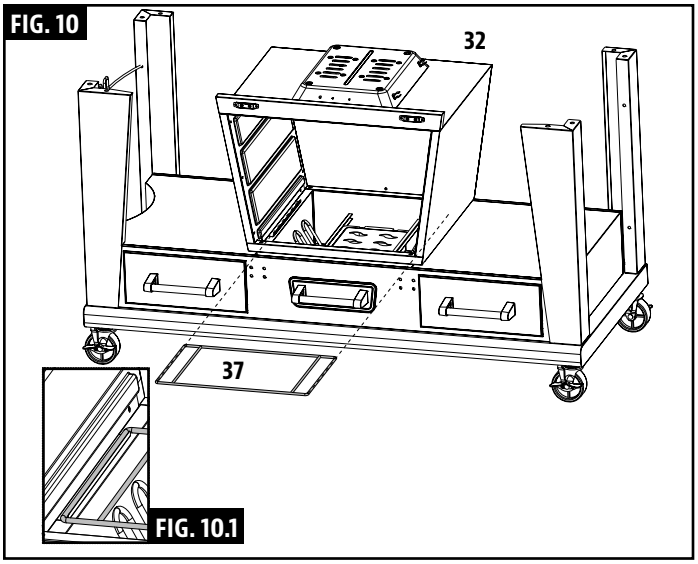


FIG. 10

FIG. 10.1

11. SETTE INN VANNSKÅLEN

Nødvendige deler:

1 x Vannskål *(#36)*
1 x Vannskålstøtte *(#37)*

Montering:

· Sett inn vannskålen i vannskålstøtten. Se Fig. 11.

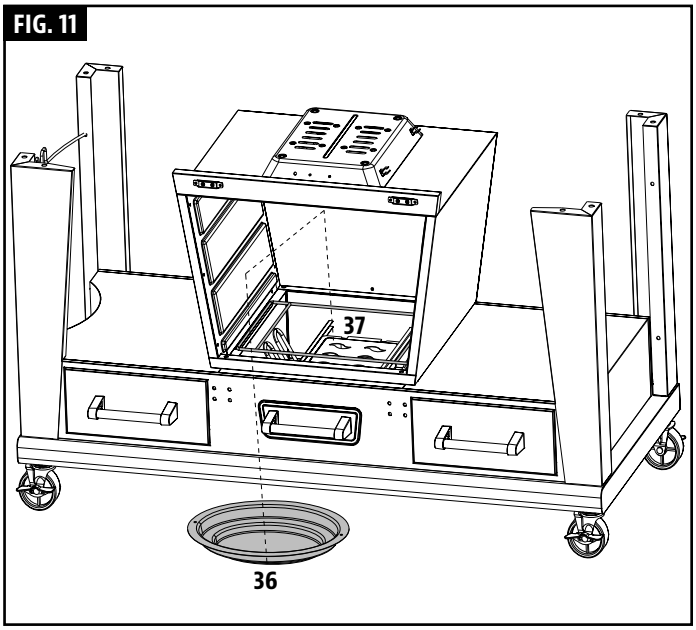


FIG. 11

12. MONTERE RISTER I DET NEDRE KABINETTET

Nødvendige deler:

1 x Stekerist for røykeovn (stor) *(#33)*
1 x Stekerist for røykeovn (middels) *(#34)*
1 x Stekerist for røykeovn (liten) *(#35)*
1 x Røykeovnkabinett *(#32)*

Montering:

· Skyv stekeristen (stor) for røykeovnen, stekeristen (middels) for røykeovnen og stekeristen (liten) for røykeovnen inn i røykeovnkabinettet. Se Fig. 12.

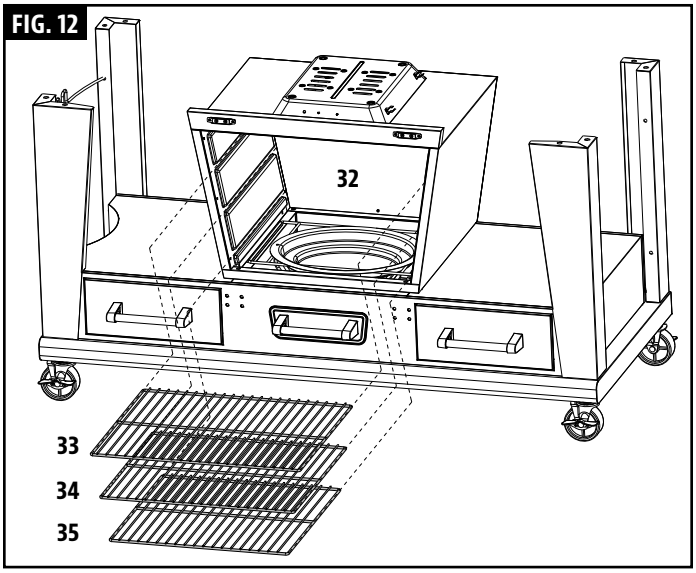


FIG. 12

NO
NORSK

13. MONTERE DØRHÅNDTAK FOR RØYKEOVNEN

Nødvendige deler:

1 x Dørhåndtak for røykeovn *(#38)*
2 x Lokkhåndtaksstoppere *(#7)*
1 x Røykeovndør *(#40)*
4 x M-skruer på 6x35 mm *(#E)*

Montering:

Monter ett dørhåndtak for røykeovn og to store håndtaksstoppere på røykeovndøren.
Bruk: 4 x M-skruer på 6x35 mm.
Se Fig. 13.1 og Fig. 13.2.

Merk: Sporene på begge sider av dørhåndtaket for røykeovnen må settes inn i det pregede området på innsiden av håndtaksstopperen, som illustrert på Fig. 13.1.

FIG. 13.1

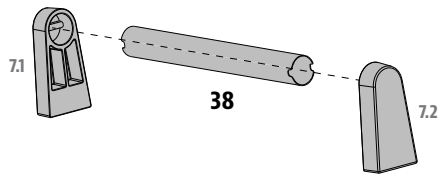
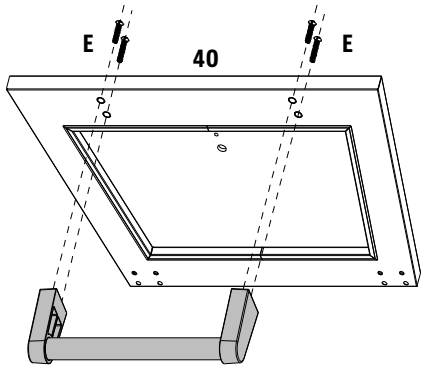


FIG. 13.2



14. MONTERE DØRTERMOMETERET

Nødvendige deler:

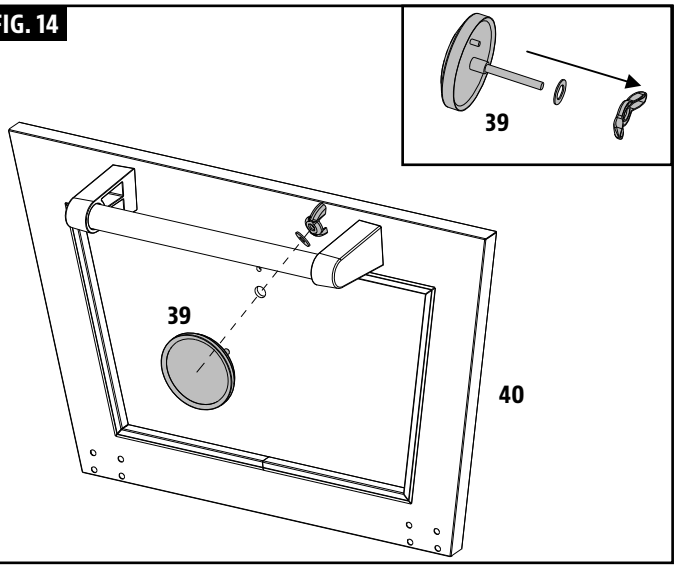
1 x Termometer for røykeovn *(#39)*
1 x Røykeovndør *(#40)*

Merk: Termometeret leveres med én fiberskive og én vingemutter.

Montering:

- Før røykeovntermometeret gjennom monteringshullet for forsiden av røykeovndøren. På innsiden av døren plasserer du fiberskiven og vingemutteren på den gjengede stangen og strammer til for hånd. Ikke stram til for hardt.
  Se Fig. 14.

FIG. 14



15. MONTERE DØRHENGSLENE FOR RØYKEOVNEN

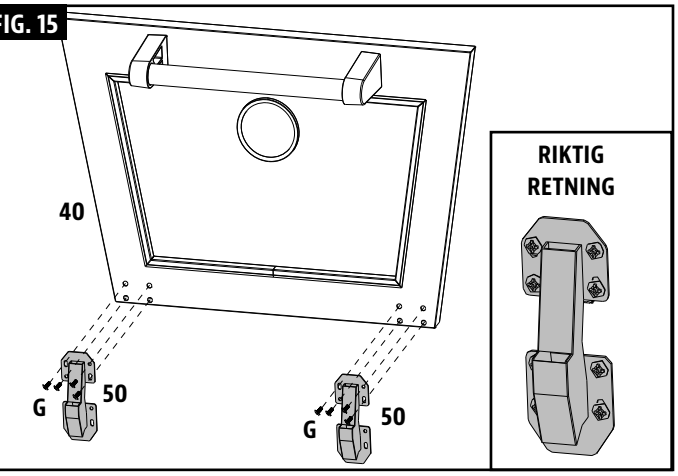
Nødvendige deler:

2 x Hengsler for røykeovndør *(#50)*
1 x Røykeovndør *(#40)*
8 x M-skruer på 4x8 mm (hvit Zn) *(#G)*

Montering:

- Monter to hengsler for røykeovndøren på røykeovndøren.
  Bruk: 8 x M-skruer på 4x8 mm.
  Se Fig. 15.

FIG. 15



16. MONTERE DØREN TIL RØYKEOVNEN

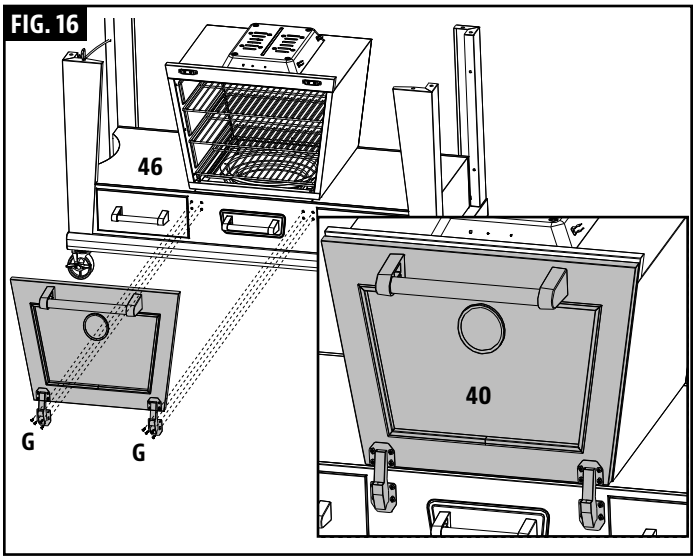
Nødvendige deler:

1 x Røykeovndør *(#40)*
1 x Nedre kabinett *(#46)*
8 x M-skruer på 4x8 mm (hvit Zn) *(#G)*

Montering:

- Monter røykeovndøren med hengsler på det nedre kabinettet.
  Bruk: 8 x M-skruer på 4x8 mm.
  Se Fig. 16.

FIG. 16



17. KLARGJØRE GRILLEN FOR MONTERING

Nødvendige deler:

1 x Gass- og kullkabinett med lokk *(#13)*
1 x Vogn

Montering:

- Plasser hovedkammeret forsiktig på toppen av røykeovnen og fjern plaststripset. Trekk ut strømledningen til røykeovnen og temperatursensoren fra baksiden av kontrollpanelet først, og plasser deretter temperaturledningen og -sensoren mot forsiden.
  Se Fig. 17.1. og Fig. 17.2.

MERK: Ikke klem eller skvis strømledningene og/eller temperaturledningssensoren under monteringen.

FIG. 17.1

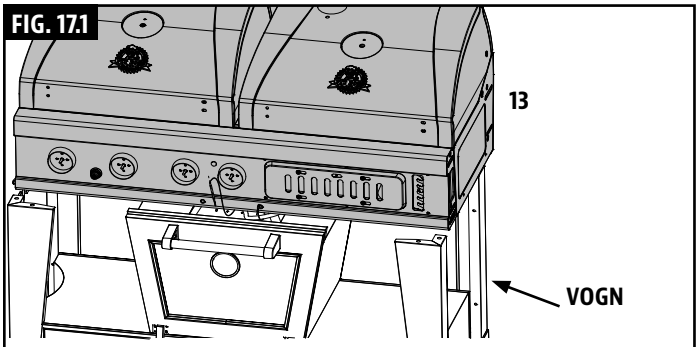
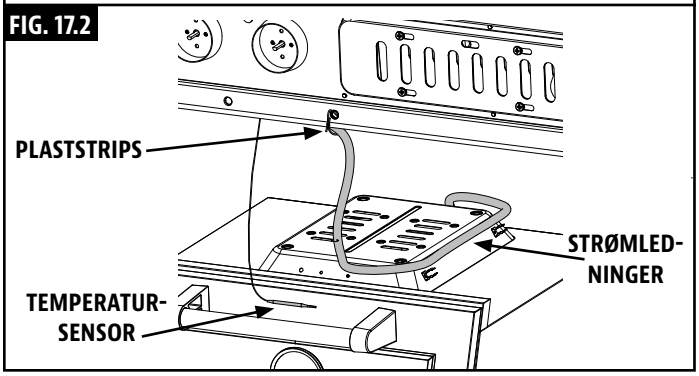


FIG. 17.2



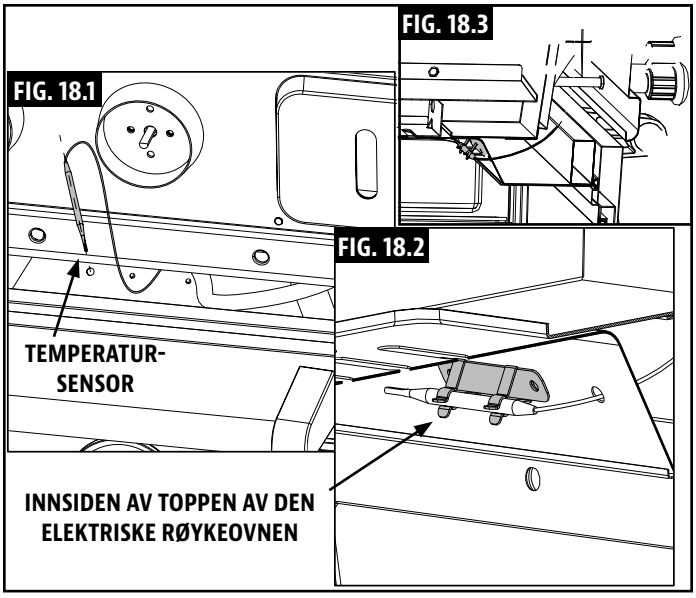
18. FESTE TEMPERATURSENSOREN

Nødvendige deler:

1 x Temperatursensor

Montering:

- Før temperatursensoren for røykeovnen gjennom hullet på toppen av røykeovnkabinettet.
- Klikk den deretter på plass i sporet på innsiden av toppen av røykeovnkabinettet.
  Se Fig. 18.1., Fig. 18.2, og Fig 18.3.



19. KOBLE TIL GASSKOMPONENTENE I VOGNEN

Nødvendige deler:

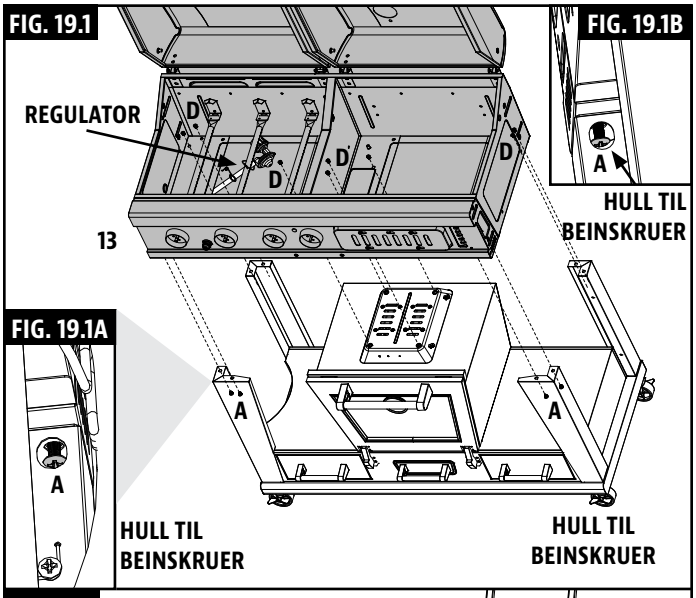
1 x Strømledninger
1 x Strømledninger - Hannkontakt *(enden av strømledningene)*
1 x Strømledninger - Hunnkontakt
1 x Gass- og kullkabinett med lokk *(#13)*
1 x Vogn
8 x M-skruer på 6x15 mm *(#A)*
4 x M-skruer på 6x10 mm *(#D)*

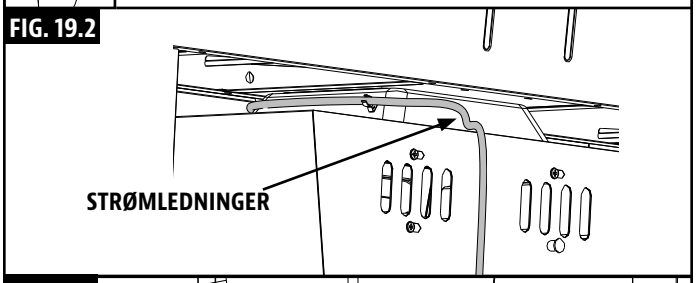
Montering:

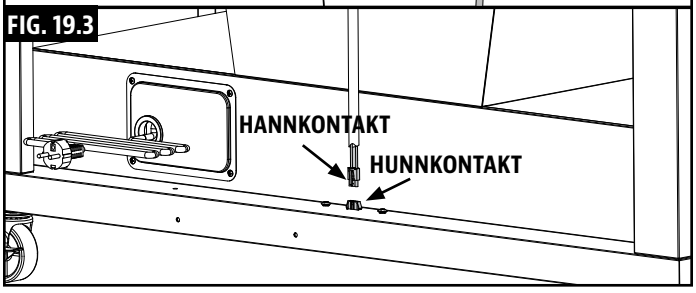
Merk: Hovedkammeret må stå parallelt inn mot vognen.

- Åpne lokkene forsiktig og fest gass- og kullkabinettet til vognen ved først å feste de 4 M-skruene på 6x10 mm på innsiden, og deretter feste de andre 8 M-skruene på 6x15 mm. Regulatoren kan tas ut på dette stadiet og settes inn igjen senere.
  Bruk: 8 x M-skruer på 6x15 mm og 4 x M-skruer på 6x10 mm.
  Se Fig. 19.1, Fig. 19.1A, og Fig. 19.1B.

- Fest strømledningene til to klips i nærheten av røykeovnkabinettet fra det nedre området på siden av kullgrillen, og fest deretter hannkontakten på strømledningene *(enden av strømledningene)* til hunnkontakten, som du finner på baksiden av det nederste bordet
  Se Fig. 19.2 og Fig. 19.3.







20. MONTERE DET ELEKTRISKE BAKDEKSLET

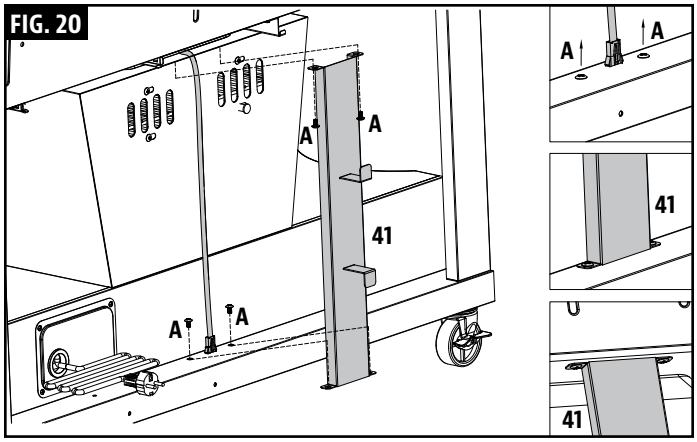
Nødvendige deler:

1 x Bakdeksel for strømledning *(#41)*
1 x Vogn
2 x M-skruer på 6x15 mm *(#A)*

Montering:

- Løsne to M-skruer på 6x15 mm *(forhåndsmontert på fabrikken)* fra det nederste bordet. Fest først det elektriske bakdekslet til baksiden av røykeovnvognen ved hjelp av skruene på toppen, og fest deretter de nederste skruene.
  Bruk: 2 x M-skruer på 6x15 mm.
  Se Fig. 20.

Merk: Sett sammen skruene på oversiden først, og monter deretter bunnskruen senere.



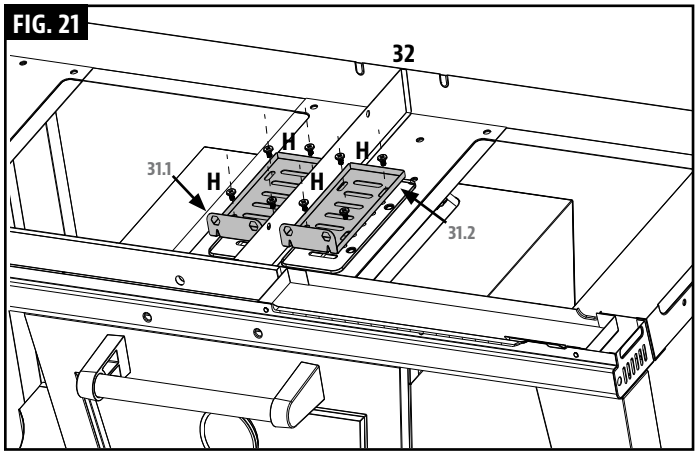
21. MONTERE LUFTSPJELD FOR RØYKEOVNEN

Nødvendige deler:

2 x Øvre luftspjeld for røykeovn *(#31)*
1 x Røykeovnkabinett *(#32)*
8 x M-kragebolter på 5x10 mm *(#H)*

Montering:

- Monter øvre luftspjeld for røykeovn på røykeovnkabinettet.
  Bruk: 8 x M-kragebolter på 5x10 mm.
  Se Fig. 21.



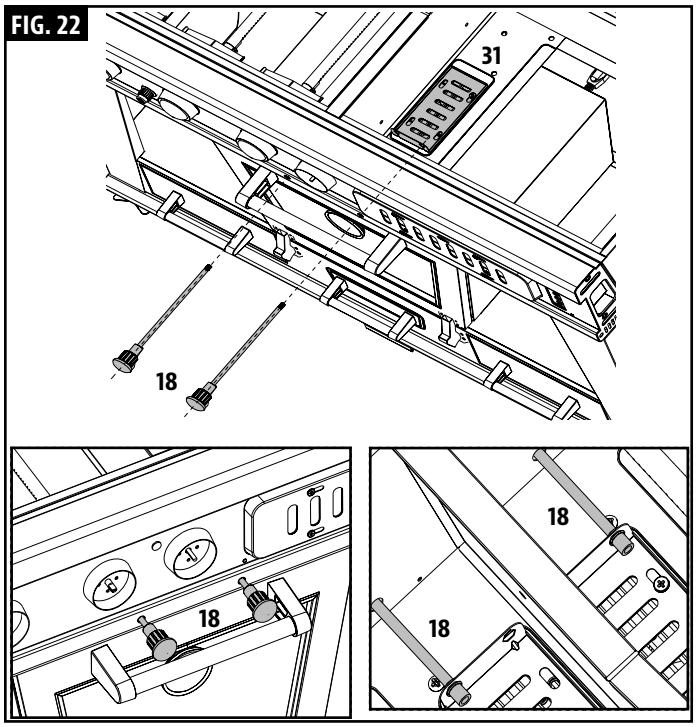
22. FESTE LUFTSPJELDHÅNDTAK FOR RØYKEOVNEN

Nødvendige deler:

2 x Luftspjeldhåndtak for røykeovn *(#18)*
2 x Øvre luftspjeld for røykeovn *(#31)*

Montering:

- Fest to luftspjeldhåndtak for røykeovn på de to øverste luftspjeldene på røykeovnen.
  Se Fig. 22.



23. MONTERE STYRESKINNER FOR ASKEOPPSAMLER

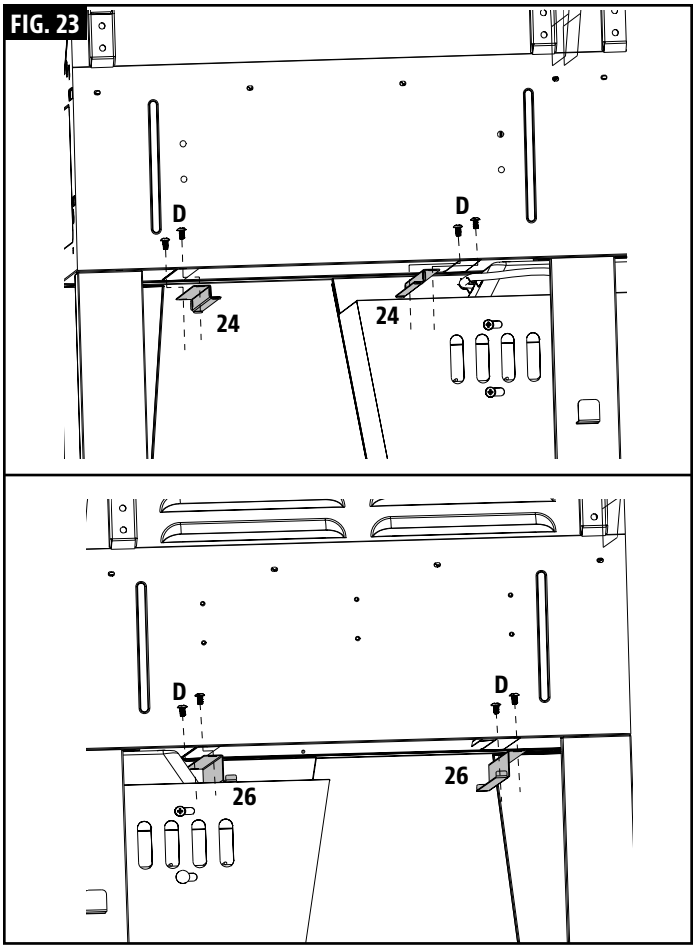
Nødvendige deler:

2 x Styreskinner for askeoppsamler *(#24)*
2 x Styreskinner for dryppoppsamler for gassgrill *(#26)*
1 x Hovedgass- og trekullkammer
8 x M-skruer på 6x10 mm *(#D)*

Montering:

- Monter to styreskinner for kulloppsamleren på bunnen av kullkammeret og monter to styreskinner for dryppoppsamler for gassgril.
  Bruk: 8 x M-skruer på 6x10 mm.
  Se Fig. 23.

FIG. 23



24. MONTERE BRYTERE PÅ ASKE- OG FETTOPPSAMLERE

Nødvendige deler:

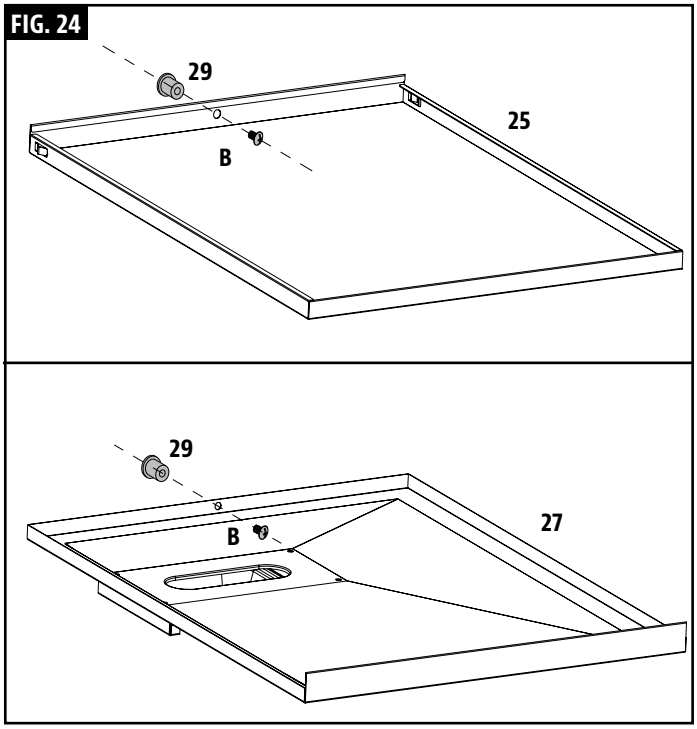
2 x Brytere *(#29)*
1 x Askeoppsamlere *(#25)*
1 x Fettoppsamler for gassgrill *(#27)*
2 x M-skruer på 5x10 mm *(#B)*

Montering:

- Monter bryteren på askeoppsamleren, og monter bryteren på fettoppsamleren for gassgrill.
  Bruk: 2 x M-skruer på 5x10 mm.
  Se Fig. 24.

Merk: Løsne skruene for styreskinnene til fettoppsamleren og askeoppsamleren slik at de står parallelt, og stram til igjen etter behov.

FIG. 24



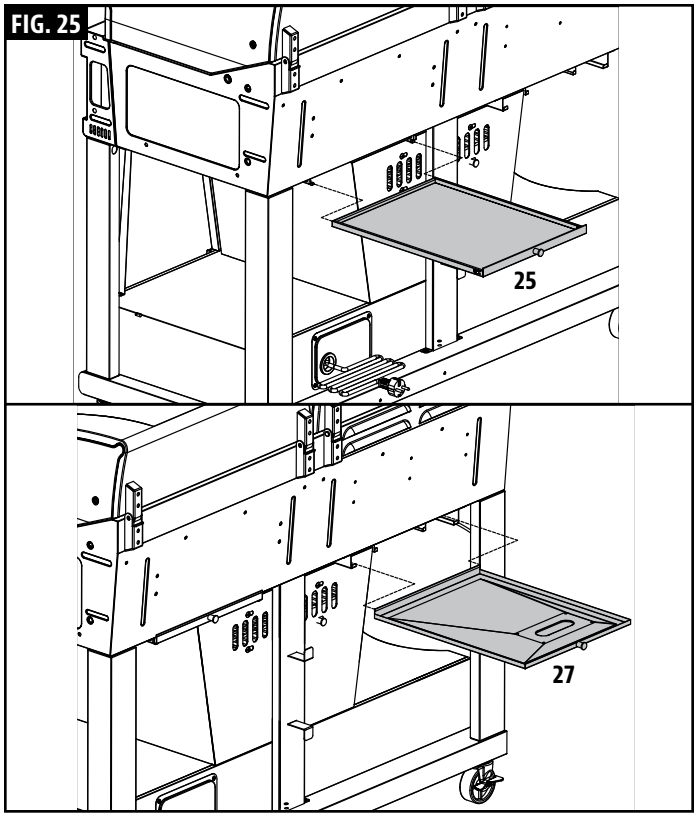
25. MONTERE ASKE- OG FETTOPPSAMLERE

Nødvendige deler:

1 x Askeoppsamlere *(#25)*
1 x Fettoppsamler for gassgrill *(#27)*
1 x Hovedgass- og trekullkammer

Montering:

- Skyv askeoppsamleren og fettoppsamleren for gassgrill inn i styreskinnene for kullkammeret.
  Se Fig. 25.



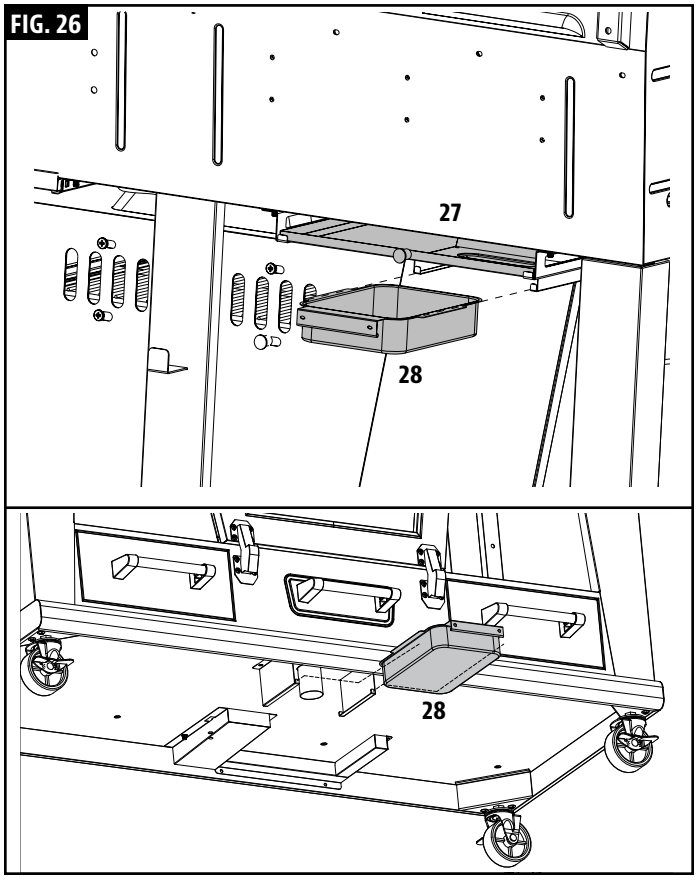
26. MONTERE FETTOPPSAMLERE

Nødvendige deler:

2 x Fettoppsamlere *(#28)*
1 x Fettoppsamler for gassgrill *(#27)*
1 x Røykeovnkabinett *(#32)*

Montering:

- Skyv fettoppsamleren inn i fettoppsamleren for gassgrill og røykeovnkabinettet.
  Se Fig. 26.



27. MONTERE FETTDEKSLER

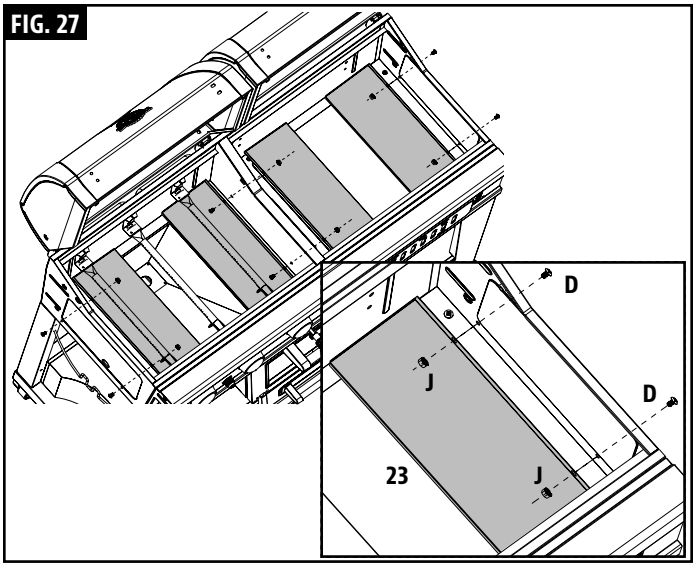
Nødvendige deler:

4 x Fettdeksler *(#23)*
1 x Hovedkammer
6 x M-skruer på 6x10 mm *(#D)*
6 x M6-muttere *(#J)*

Montering:

- Monter fettdekslet på hovedkammeret med 2 x M-skruer på 6x10 mm og 2 x M6-muttere.
- Gjenta det samme trinnet for de andre tre fettdekslene, og monter de midtre fettdekslene ved hjelp av samme type skruer og muttere.
  Se Fig. 27.

FIG. 27



28. MONTERE VERKTØYKROKER

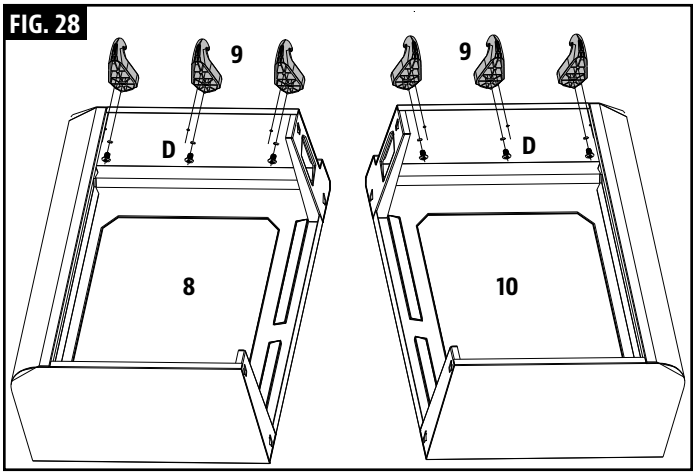
Nødvendige deler:

6 x Verktøykroker *(#9)*
1 x Venstre sidebord *(#8)*
1 x Høyre sidebord *(#10)*
6 x M-skruer på 6x10 mm *(#D)*

Montering:

- Fest tre verktøykroker på det venstre sidebordet.
  Bruk: 3 x M-skruer på 6x10 mm.
  Se Fig. 28.
- Gjenta det samme trinnet på det høyre sidebordet.

FIG. 28



29. MONTERE VENSTRE SIDEBORD

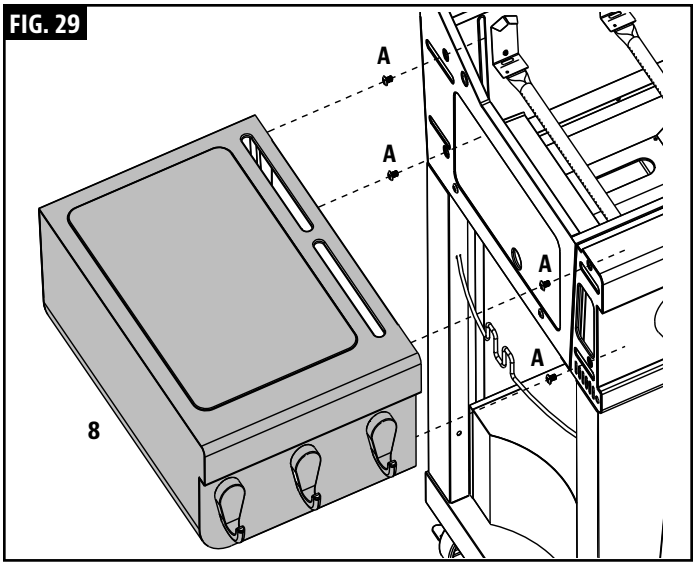
Nødvendige deler:

1 x Venstre sidebord *(#8)*
1 x Hovedkammer
4 x M-skruer på 6x15 mm *(#A)*

Montering:

- Fest 4 x M-skruer på 6x15 mm på venstre side av hovedkammeret og la de stikke omtrent en halv cm ut.
- Heng deretter det venstre sidebordet på de fire skruene, og press deretter ned for å feste det. Stram deretter til med 4 x M-skruer på 6x15 mm.
  Se Fig. 29.

FIG. 29



30. MONTERE HØYRE SIDEBORD

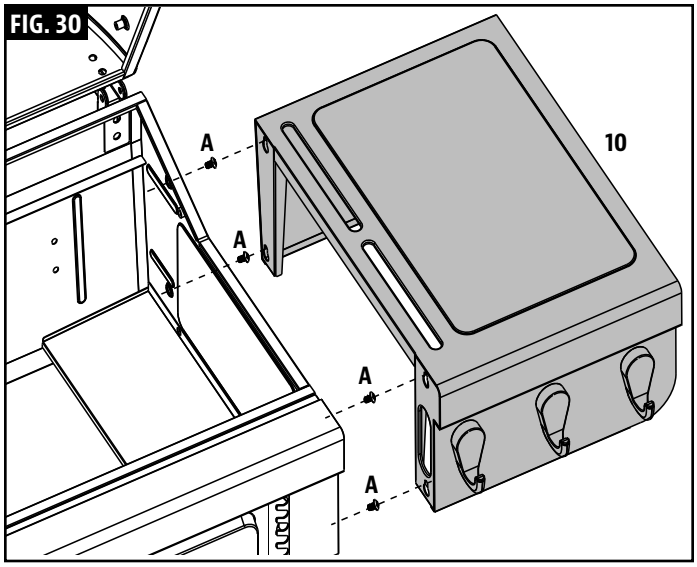
Nødvendige deler:

1 x Høyre sidebord *(#10)*
1 x Hovedkammer
4 x M-skruer på 6x15 mm *(#A)*

Montering:

- Fest 4 x M-skruer på 6x15 mm på høyre side av hovedkammeret og la de stikke omtrent en halv cm ut.
- Heng det høyre sidebordet på de fire skruene, og press deretter ned for å feste det. Stram deretter til med 4 x M-skruer på 6x15 mm.
  Se Fig. 30.

FIG. 30



31. MONTERE BAKRE STØTTER FOR STEKERISTER

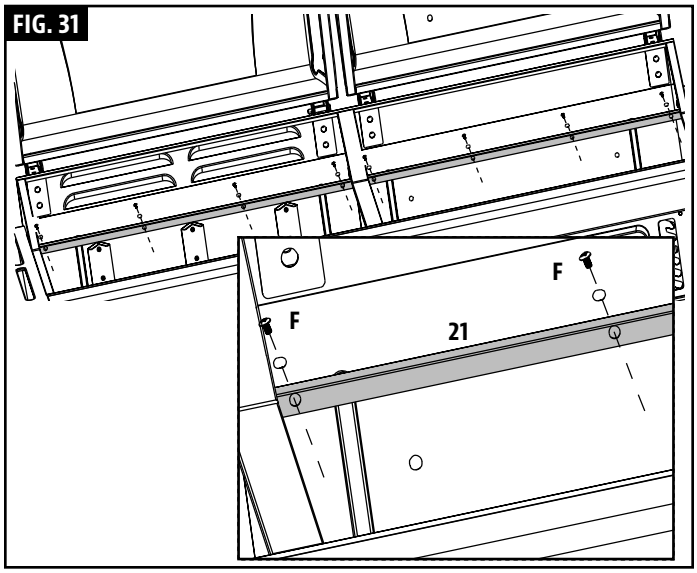
Nødvendige deler:

2 x Bakre støtter for stekerist *(#21)*
1 x Hovedkammer
8 x M-skruer på 4x10 mm *(#F)*

Montering:

- Fest bakstøtten til stekeristen på bakpanelet til kullhovedkammeret.
  Bruk: 4 x M-skruer på 4x10 mm.
  Se Fig. 31.
- Gjenta det samme trinnet på gasshovedkammeret.

FIG. 31



32. MONTERE FREMRE STØTTER FOR STEKERISTER

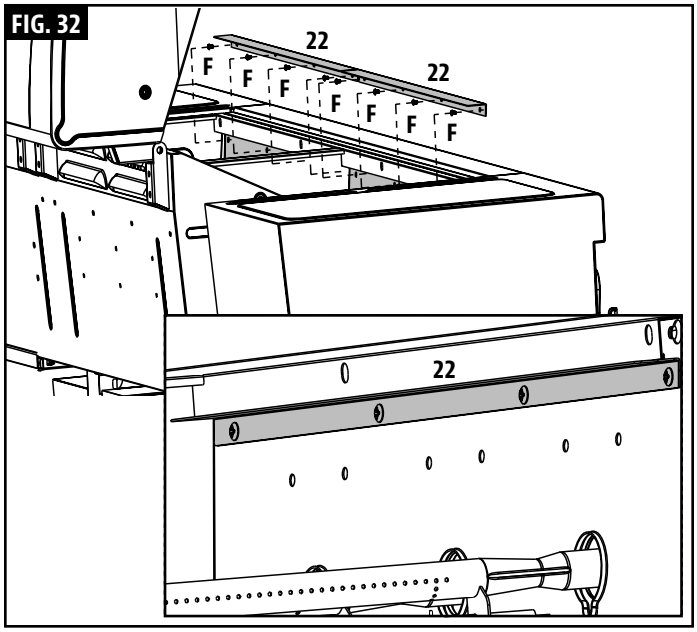
Nødvendige deler:

2 x Fremre støtter for stekerist *(#22)*
1 x Hovedkammer
8 x M-skruer på 4x10 mm *(#F)*

Montering:

- Festing av frontstøtter til stekeristen på frontpanelet til kullhovedkammeret.
  Bruk: 4 x M-skruer på 4x10 mm.
  Se Fig. 32.
- Gjenta det samme trinnet på gasshovedkammeret.

FIG. 32



NO

NORSK

33. MONTERE VARMEDEKSELSTØTTER

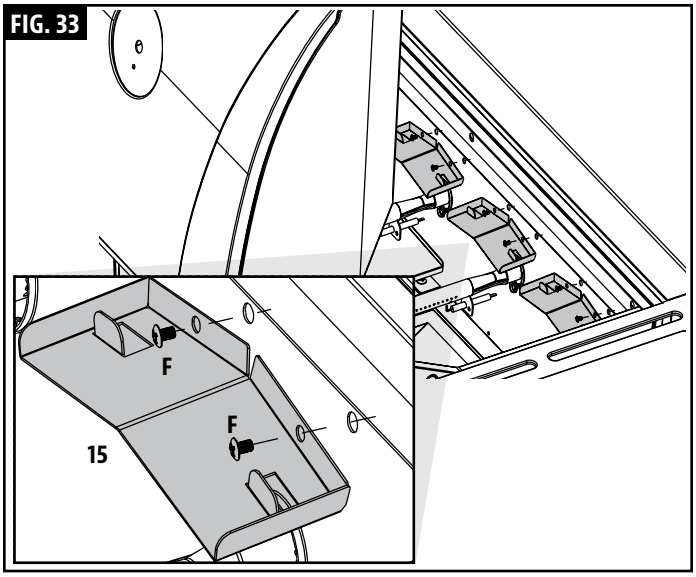
Nødvendige deler:

3 x Varmedekselstøtter *(#15)*
1 x Gasshovedkammeret
6 x M-skruer på 4x10 mm *(#F)*

Montering:

· Fest tre varmedekselstøtter på frontpanelet til gasshovedkammeret.
Bruk: 6 x M-skruer på 4x10 mm
Se Fig. 33.

FIG. 33



34. SETTE INN VARMEDEKSLER

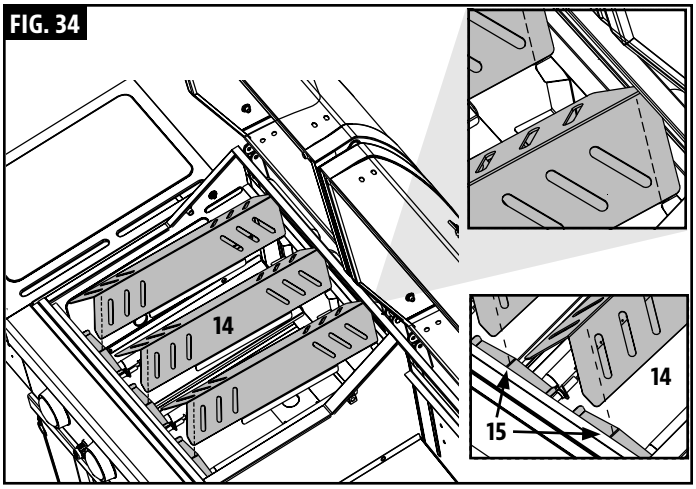
Nødvendige deler:

3 x Varmedeksler *(#14)*
3 x Varmedekselstøtter *(#15)*

Montering:

· Plasser tre varmedeksler på varmedekselstøttene.
Se Fig. 34.

FIG. 34



35. MONTERE LØFTESYSTEM FOR KULLOPPSAMLER

Nødvendige deler:

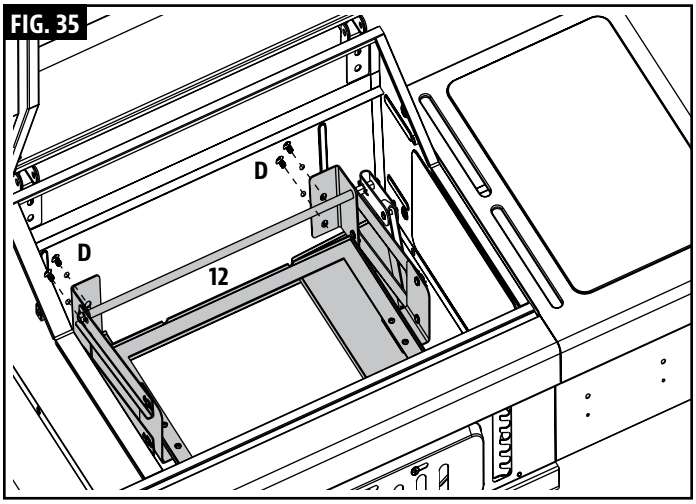
1 x Løftesystem for kulloppsamler *(#12)*
1 x Kullhovedkammeret
4 x M-skruer på 6x10 mm *(#D)*

Montering:

· Monter løftesystemet for kulloppsamleren på baksiden av kullhovedkammeret.
Bruk: 4 x M-skruer på 6x10 mm.
Se Fig. 35.

Merk: Gassgrillens lokk må være lukket før montering.

FIG. 35



36. FESTE LØFTESYSTEM FOR KULLOPPSAMLER

Nødvendige deler:

1 x Løftehåndtak for kulloppsamler *(#20)*
1 x Kullhovedkammeret
2 x Hengslepinner *(#K)*
2 x R-klips *(#L)*

Montering:

- Før løftehåndtaket for kulloppsamleren gjennom justeringssporet og frem til hullet på innsideplaten. Rett inn slik at hullet på enden av løftehåndtaket står tvers overfor hullene i den U-formede braketten på baksiden av kullhovedkammeret.
  Se Fig. 36.1 og Fig. 36.2.
- Koble sammen løftehåndtaket og den U-formede braketten ved å sette inn en hengselpinne.
  Se Fig. 36.3.
- Før deretter et R-klips gjennom hullet i hengselpinnen. Fest løftehåndtaket til løftesystemet ved å føre en hengselpinne gjennom den U-formede løftearmen og hullet på midten av det løftehåndtaket.
  Se Fig. 36.4.
- Før et R-klips gjennom hullet i hengselpinnen. Fjern plaststripset i justeringssporet.
  Se Fig. 36.1.
- Juster deretter løftesystemet for kulloppsamleren til ønsket høyde ved å skyve løftehåndtaket til venstre og deretter heve eller senke det.

FIG. 36.1

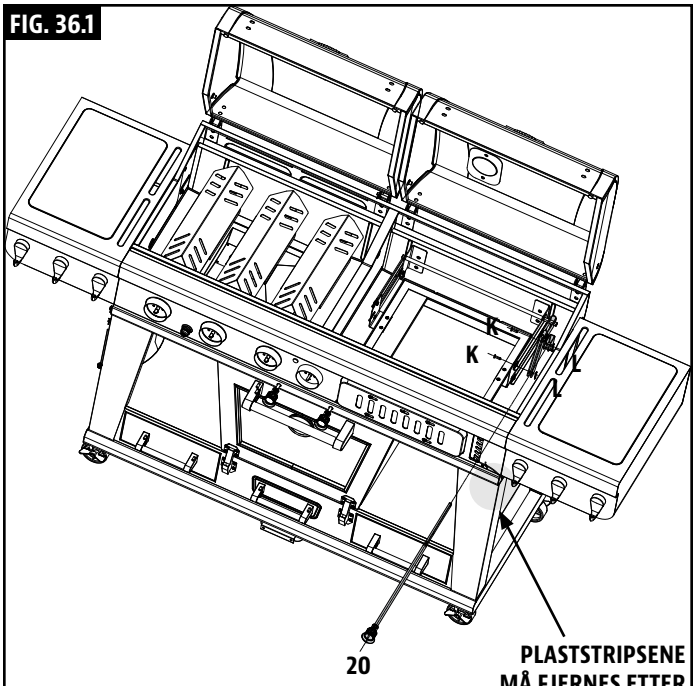


FIG. 36.2

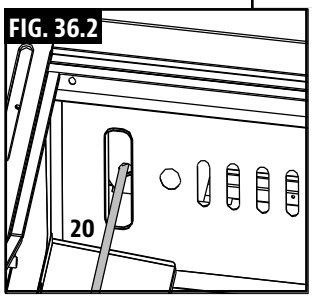


FIG. 36.3

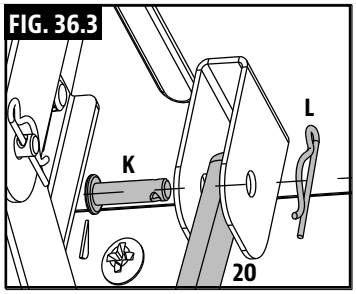
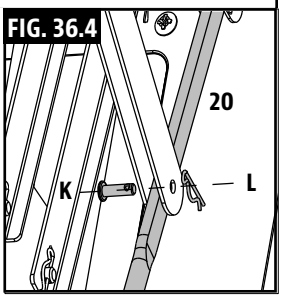


FIG. 36.4



37. MONTERE SVARTE GASSKONTROLLBRYTERE

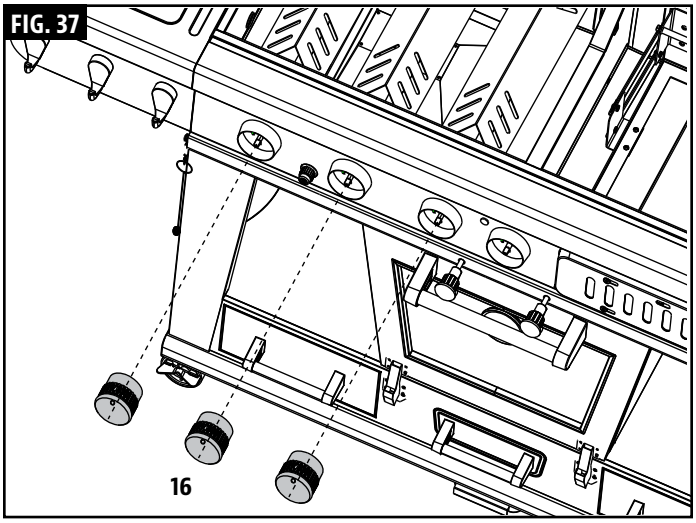
Nødvendige deler:

3 x Gasskontrollbrytere (svarte) *(#16)*

Montering:

- Monter tre svarte gasskontrollbrytere over ventilstammen, og plasser den flate delen av stammen mot den flate delen av bryteren. Skyv den svarte gasskontrollbryteren inn på stammen til den er forskriftsmessig festet.
  Se Fig. 37.

FIG. 37



38. MONTERE SØLVFARGET KONTROLLBRYTER

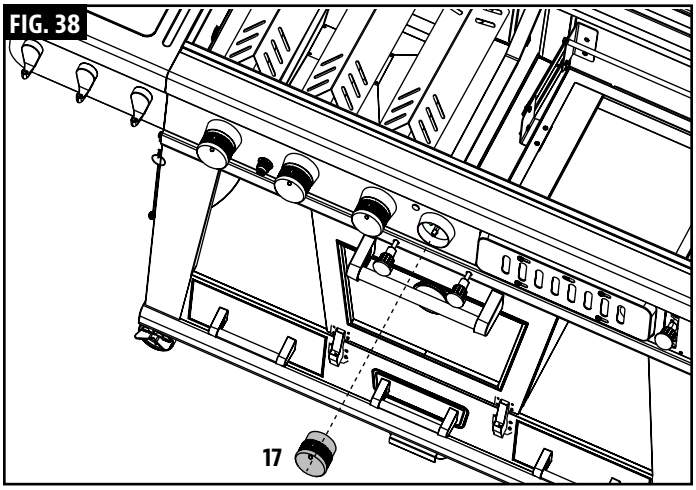
Nødvendige deler:

1 x Kontrollbrytere på røykeovn (sølvfarget) *(#17)*

Montering:

- Monter den sølvfargede kontrollbryteren for røykeovnen over stammen, og plasser den flate delen av stammen mot den flate delen av bryteren. Skyv den sølvfargede kontrollbryteren for røykeovnen inn på stammen til den er forskriftsmessig festet.
  Se Fig. 38.

FIG. 38



39. FESTE SPJELDHÅNDTAK FOR KULLOPPSAMLER

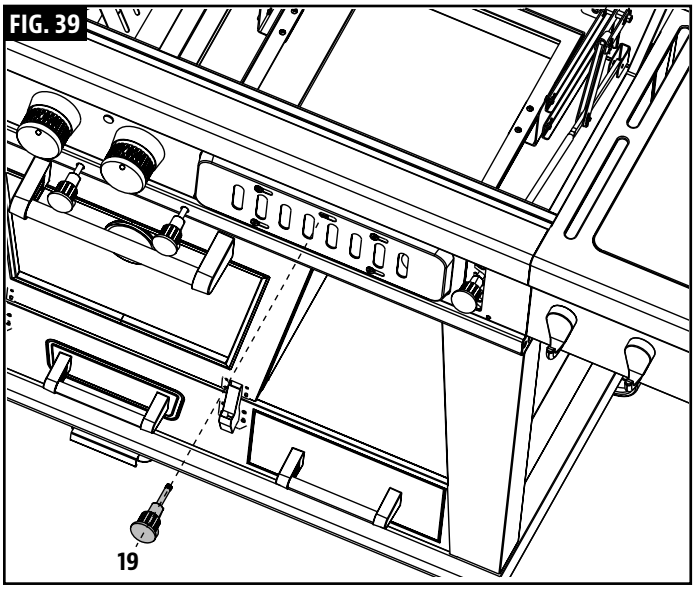
Nødvendige deler:

1 x Luftspjeldhåndtak for kulloppsamler *(#19)*
1 x Luftspjeldet til kullkammeret

Montering:

- Skru luftspjeldhåndtaket for kulloppsamleren på luftspjeldet til kullkammeret.
  Se Fig. 39.

FIG. 39



40. SETTE INN KULLOPPSAMLER

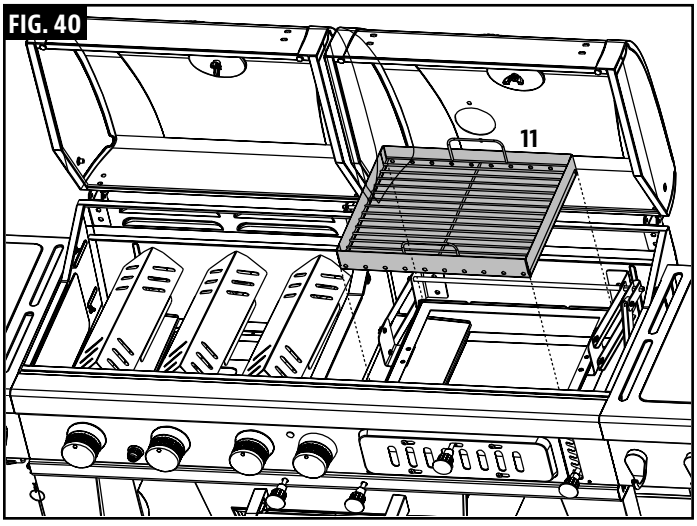
Nødvendige deler:

1 x kulloppsamler *(#11)*

Montering:

- Monter kulloppsamleren på løftesystemet for kulloppsamleren.
  Se Fig. 40.

FIG. 40



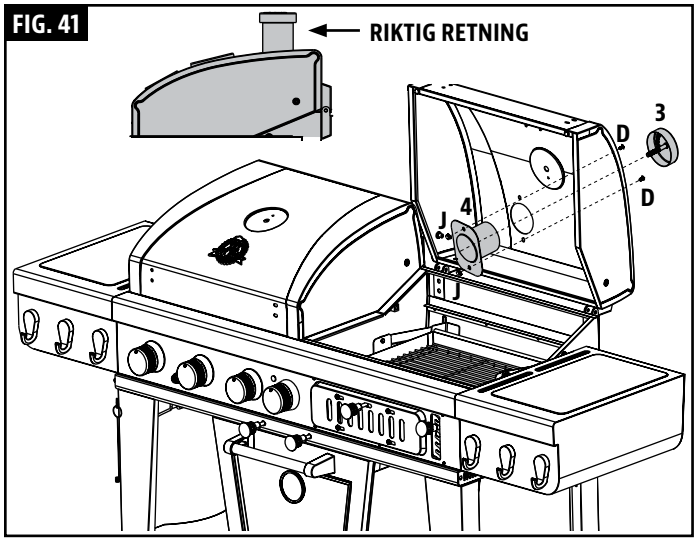
41. MONTERE RØYKPIPE

Nødvendige deler:

1 x Røykpipe *(#4)*
1 x Lokk til røykpipe *(#3)*
1 x Kullokk
2 x M-skruer på 6x10 mm *(#D)*
2 x M6-muttere *(#J)*

Montering:

- Fjern lokket til røykpipen fra røykpipen . Før røykpipen gjennom kullokket fra innsiden. Fest røykpipen til lokket med 2 x M-skruer på 6x10 mm gjennom lokket fra utsiden, og fest røykpipen med 2 x M6-muttere sikkert på innsiden av lokket. Skru lokket for røykpipen på plass på pipen.
  Se Fig. 41.



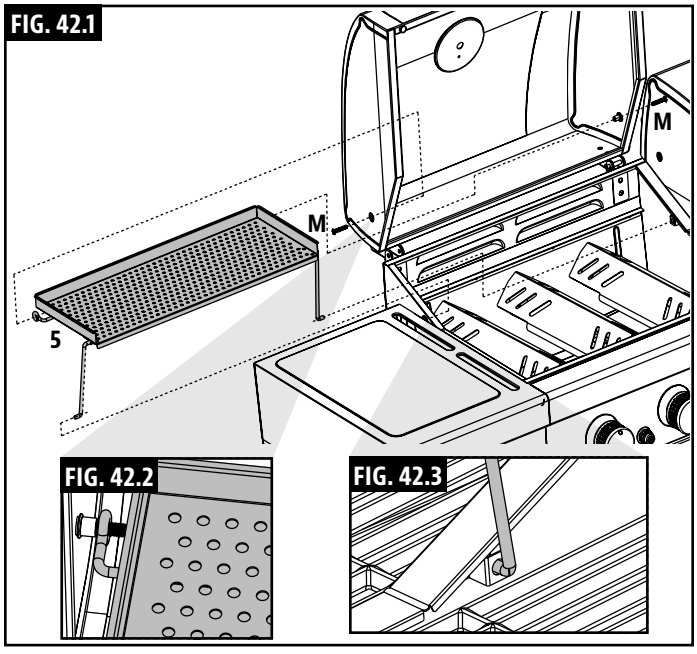
42. MONTERE VARMEHYLLE (GASSGRILL)

Nødvendige deler:

1 x Varmehyller *(#5*)
1 x Gasslokk
1 x Gasshovedkammeret
2 x M-skruer på 6x30 mm *(#M)*

Montering:

- Skru 1 x M-skrue på 6x30 mm gjennom gasslokket fra utsiden, og monter 1 x varmehylle på gassgrillen slik at skruen går gjennom ledningsløkken.
  Se Fig. 42.1 og Fig. 42.2.
- Rett inn ledningsløkken på motsatt ende av varmehyllen mot hullet på motsatt lokk, og sett inn 1 x M-skrue på 6x30 mm. Før ledningene gjennom hullene til gasshovedkammeret.
  Se Fig. 42.3.



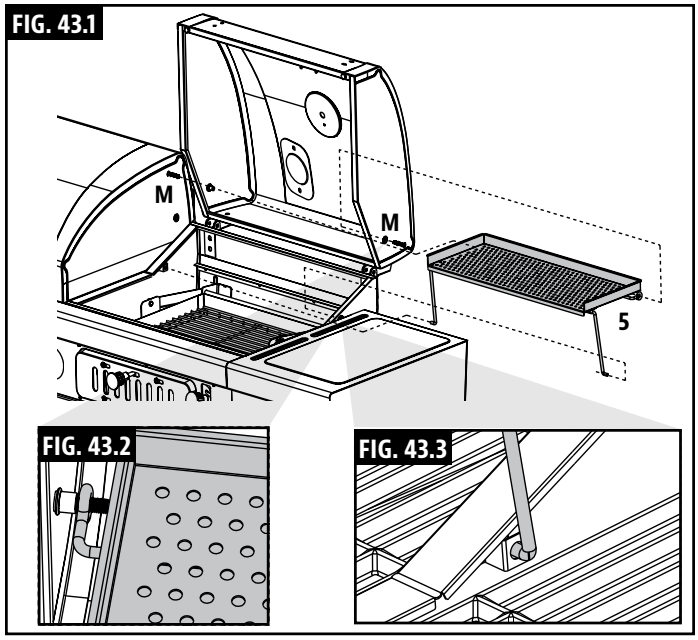
43. MONTERE VARMEHYLLE (KULLGRILL)

Nødvendige deler:

1 x Varmehyller *(#5*)
1 x Kullokk
1 x Luftspjeldet til kullkammeret
2 x M-skruer på 6x30 mm *(#M)*

Montering:

- Skru 1 x M-skrue på 6x30 mm gjennom kullokket fra utsiden, og monter 1 x varmehylle på kullgrillen slik at skruen går gjennom ledningsløkken.
  Se Fig. 43.1 og Fig. 43.2.
- Rett deretter inn ledningsløkken på motsatt ende av varmehyllen mot hullet på motsatt lokk, og sett inn 1 x M-skrue på 6x30 mm. Før ledningene gjennom hullene til kullhovedkammeret.
  Se Fig. 43.3.



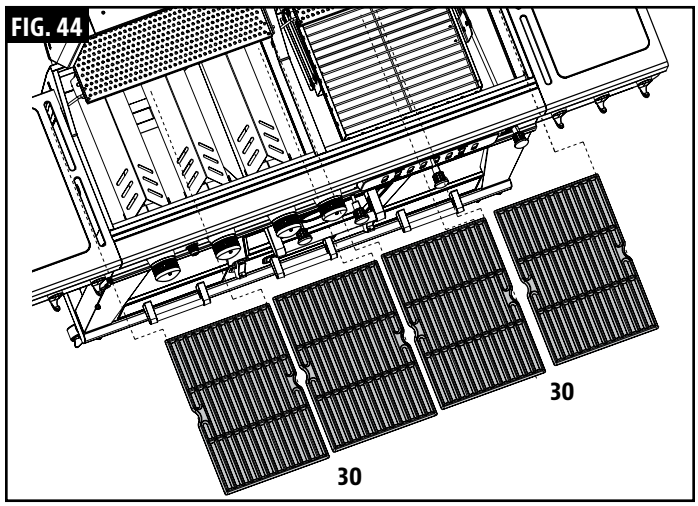
44. SETTE INN STEKERISTER

Nødvendige deler:

4 x Stekerister *(#30*)

Montering:

- Sett inn fire stekerister i støtten for stekerist.
  Se Fig. 44.



45. MONTERE LOKKTERMOMETERE

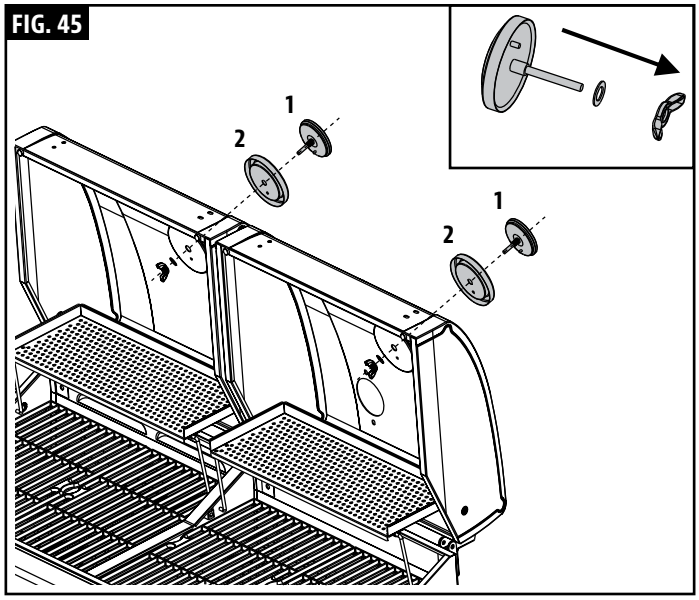
Nødvendige deler:

2 x Termometer *(#1)*
2 x Dreibare termometerrammer *(#2)*
1 x Gasslokk
1 x Kullokk

Merk: Termometeret leveres med én fiberskive og én vingemutter.

Montering:

- Løsne først vingemutteren og skivene fra de 2 termometerne. Før termometeret gjennom rammen og monteringshullet på toppen av gasslokket, plasser fiberskiven og vingemutteren på den gjengede stangen fra innsiden, og stram til for hånd.
  Se Fig. 45.
- Gjenta det samme trinnet for kullokket.



46. MONTERE LOKKHÅNDTAK

Nødvendige deler:

2 x Lokkhåndtak *(#6)*
4 x Lokkhåndtaksstoppere *(#7)*
1 x Gasslokk
1 x Kullokk
8 x M-skruer på 6x15 mm *(#A)*

Montering:

· Fest 2 x lokkhåndtak og 4 x store håndtaksstoppere på gasslokket og kullokket ved hjelp av 8 x M-skruer på 6x15 mm. Se Fig. 46.1

Merk: Sporene på begge sider av lokkhåndtaket må settes inn i det pregede området på innsiden av håndtaksstopperne. Se Fig. 46.2.

FIG. 46.1

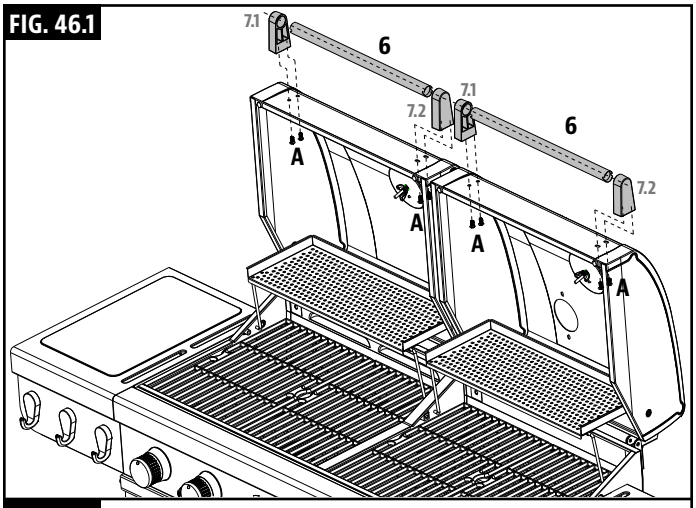
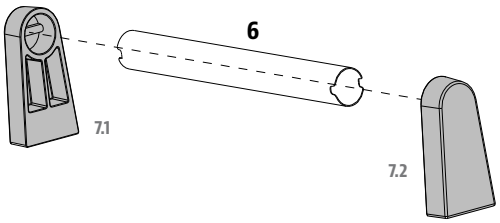


FIG. 46.2



47. MONTERE VANNSLANGEHOLDER

Nødvendige deler:

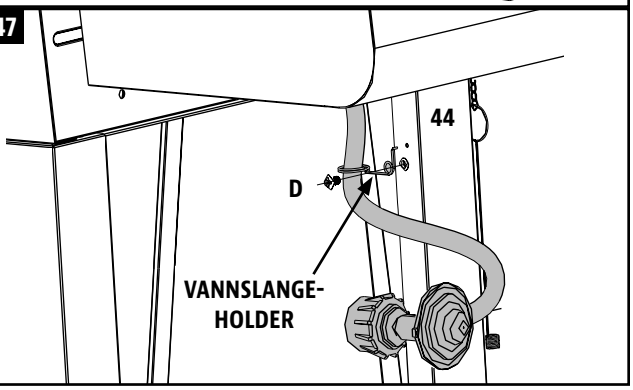
1 x Vannslangeholder *(ferdig montert på slangen)*
1 x Venstre støttebein *(#44)*
1 x M-skruer på 6x10 mm *(#D)*

Merk: Hvis det ikke er noen regulator inkludert, kan du ignorere dette trinnet.

Montering:

· Fest vannslangeholderen på venstre *(fremre)* støttebein.
Bruk: 1 x M-skrue på 6x10 mm.
Se Fig. 47.

FIG. 47



48. MONTERE GASSGNISTBATTERIER

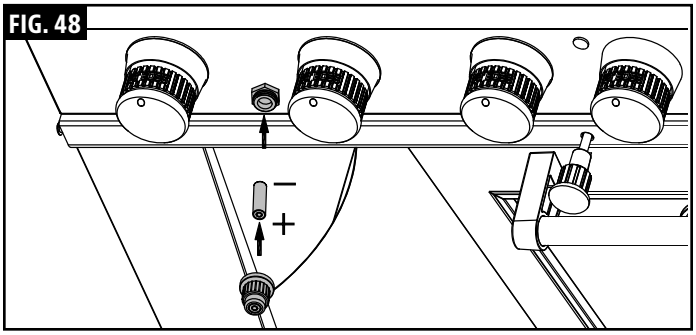
Nødvendige deler:

1 x AA-batteri

Montering:

· Løsne *(vri mot klokken)* gnisttennerknappen fra panelet. Sett inn et AA-batteri med +-enden vendt utover, som illustrert på Fig. 48.

FIG. 48



49. BYTTING AV STRØMKABEL

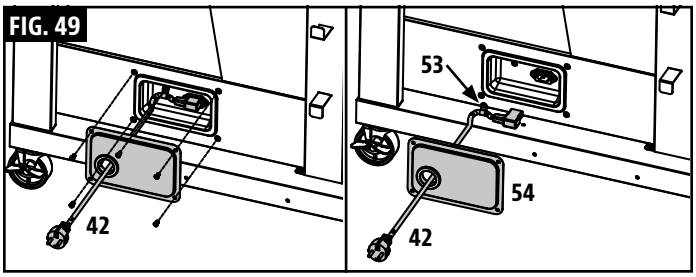
Nødvendige deler:

1 x Strømledning *(#42)*
1 x Strømledningsklips *(#53)*
1 x Dekkplate *(#54)*

Montering:

· Bytt den ut med riktig strømledning for ditt land, hvis du finner ut at strømkabelen ikke passer i støpselet du bruker.

FIG. 49

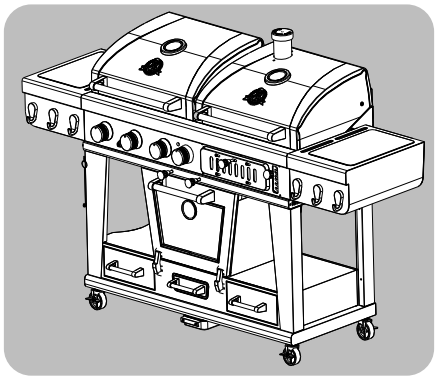


- Plasser kabelklipsene på riktig strømledning. Sett strømledningen inn i lunden på baksiden av bunnbordet. Fest kabelklipsen på baksiden av bunnbordet med den tidligere installerte skruen for å montere dekkplaten på baksiden av bunnbordet og fullføre utskiftningen.

50. GJENNOMGANG AV HELE MONTERINGEN

- Det anbefales på det sterkeste å rengjøre overflaten av enheten for rusk, smuss osv. med varmt såpevann og en myk klut.
- Fjern all emballasje og alle limrester.
- Bruk en løsning av vann og eddik til å rengjøre glasset på røykeovnen. Ikke bruk en glassrengjører, ettersom det vil legge igjen en hinne på glasset som kan ta fyr.

FIG. 50



KOBLE TIL EN GASSFORSYNING

GASS OG REGULATOR

Denne grillen kan bruke propan, butan eller en kombinasjon av de to i en beholder med flytende petroleumsgass (LPG-beholder). Propanbeholdere sørger for gass året rundt, selv på kalde vinterdager. Butanbeholdere sørger for tilstrekkelig gass på sommerhalvåret, men de kan påvirke ytelsen til grillen og begrense varmeeffekten fra brennere, spesielt når gasstemperaturen faller under +10°C. Nøkkelverktøy kreves kanskje for å bygge gassbeholdere.

- Slangen må henge fritt uten å være bøyd, vridd, spent, brettet eller sprukken slik at gassen flyter fritt. Sjekk slangen regelmessig for kutt, sprekker eller overdreven slitasje.
- Bortsett fra tilkoblingspunktet, må ingen del av slangen komme i kontakt med varme grilldeler. Hvis slangen viser tegn på skade, må den skiftes ut med en slange som er kompatibel med flytende gass, og som overholder de nasjonale standardene til landet grillen brukes i.
- En egnet slange må overholde EN16436-1, og lengden må ikke overskride 1,5 meter.

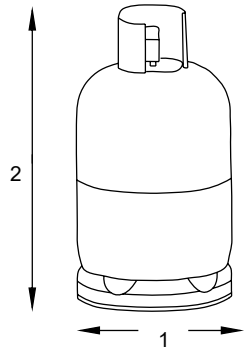
For optimal ytelse anbefales det å bruke en gassbeholder på 5–15 kg.

RÅD OM SIKKERHET OG STELL

Den maksimale dimensjonen til gassbeholderen er en diameter på 31,5 cm og en høyde på 58 cm.

Monter aldri gassbeholderen under grillen på nedre hylle, ettersom dette kan føre til alvorlig skade på brukeren, andre personer og/eller eiendom. **Monter aldri gassbeholderen under grillen på nedre hylle, ettersom dette kan føre til alvorlig skade på brukeren, andre personer og/eller eiendom.**

Denne grillen er bare egnet for bruk med lavtrykksbutangass eller -propangass, og må være utstyrt med en forskriftsmessig lavtrykksregulator via en fleksibel slange. Slangen må være festet til regulatoren og grillen med slangeklemmer/-muttere. Denne grillen er stilt inn til å betjene en regulator på 28–30 millibar med butangass, eller en regulator på 37 millibar med propangass. Bruk en regulator som er sertifisert med EN16129. Kontakt din lokale LPG-forhandler for informasjon om en egnet regulator for gassbeholderen.



Forklaring
1 = maksimal diameter
2 = maksimal høyde

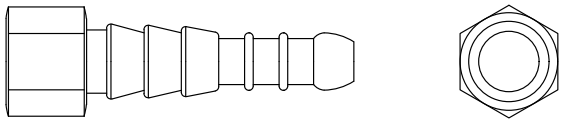
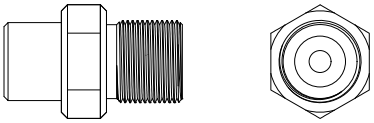
GASSYLINDERKRAV

Grillen er kun innstilt og testet med LPG-gass. Regulatoren leveres kun til bruk med LPG-gass. Den fabrikkleverte regulatoren og slangen må brukes med en kilo på 20 kg (diameter: 318 mm, høyde: 475 mm) LP-gasstank. **Kontakt gassleverandøren for en spesialregulator for bulkgass som driver andre apparater**

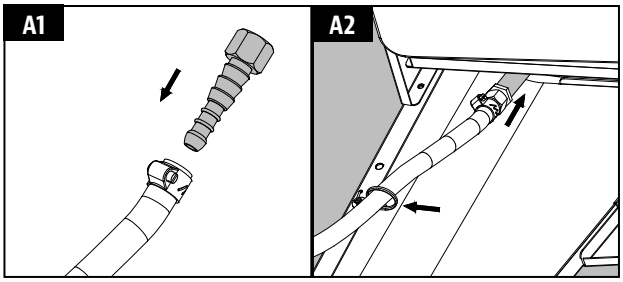
> **FORSIKTIG: Det er viktig å inspisere hele lengden til gasslangen. Hvis det er tydelig at det er overdreven slitasje eller slangen har kutt, må slangen skiftes ut før apparatet brukes. Bruk Regulator er i samsvar med EN 16129 og lokale forskrifter. Bruk Regulator er i samsvar med EN 16129 og lokale forskrifter.**

TILKOBLING FOR KONTAKT

Merk: Koblingssettet er ikke inkludert hvis regulatoren er forhåndsmontert.

KOBLING A	KOBLING B
	
Kobling A for land: BE, CZ, SK, SL, DK, IE, GB, IS, LU, CO, RO, MLT, CYP, LTU, EST, LVA, ISR, ES, PT, FI, NO, GR, IT, SE, BUL, HU	**Kobling B for land:** FR

TILKOBLING FOR KONTAKT A

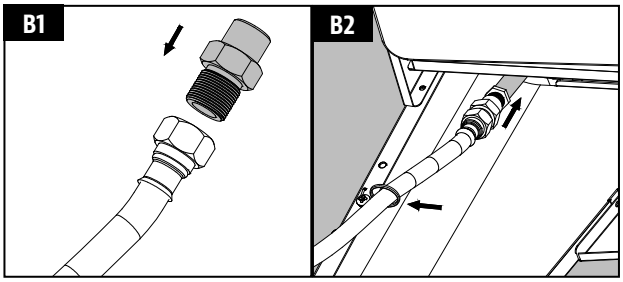


1. Sett inn koblingens koniske ende i det regulære røret, og lås den deretter fast ved å bruke slangeklemmen. Se A1.
2. Lag løkke av koblingen og før den gjennom metallringen og deretter inn i innsugingsrøret. Stram helt til. Se A2.

Merk: hvis ingen metallring følger med, hopper du over dette trinnet.

3. Koble regulatoren til gassbeholderen, åpne sylinderen og kontroller at bryteren er i OFF-posisjon. Spre såpebobler over hele skjøten mellom koblingen og regulatorrøret, og mellom innsugingsrøret og koblingen. Se etter gasslekkasjer. Hvis du finner en lekkasje, strammer du til koblingen eller innsugingsrøret på nytt til lekkasjen stopper.

TILKOBLING FOR KONTAKT B



1. Skru fast hannkontaktens gjengede ende i regulatorrørets gjengede hunnkontakt. Stram helt til. Se B1.
2. Lag løkke av koblingen og før den gjennom metallringen og deretter inn i innsugingsrøret. Stram helt til. Se B2.

Merk: hvis ingen metallring følger med, hopper du over dette trinnet.

3. Koble regulatoren til gassbeholderen, åpne sylinderen og kontroller at bryteren er i OFF-posisjon. Spre såpebobler over hele skjøten mellom koblingen og regulatorrøret, og mellom innsugingsrøret og koblingen. Se etter gasslekkasjer. Hvis du finner en lekkasje, strammer du til koblingen eller innsugingsrøret på nytt til lekkasjen stopper.

MONTERE EN GASSYLINDER

1. Fra siden av vognen plasserer du en fotringen til beholderen på 9 kg (20 pund) (diameter: 318 mm, høyde: 475 mm) på bakken. Påse at beholderventilen er i avstillingen, OFF. Påse at beholderen står helt oppreist, da det er utrygt å betjene grillen dersom gassbeholderen ikke er korrekt montert.
2. Påse at regulatorventilen på grillen er helt lukket, ved å dreie knotten med klokken til avstillingen, OFF.
3. Fjern beskyttende hetter fra regulatorventilåpningen og toppen av gassylinderen. Ta vare på hettene.
4. Sett gassylinderventilen inn i den gjengede åpningen på regulatorventilen. Drei sylinder med klokken til den sitter fast. Stram kun med hånden.**Fig 1**.
5. Gassylinderen er nå montert.

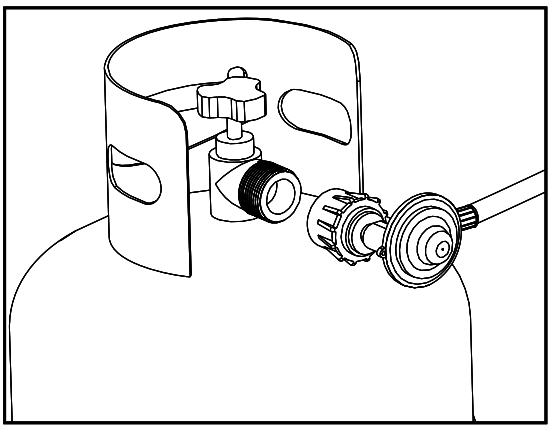


FIG. 1

KLARGJØRING FOR BRUK – LEKKASJETEST

ADVARSEL: BRUK ALDRI GRILLEN UTEN FØRST Å HA TESTET ALLE GASSKOBLINGER, SLANGER OG PROPANBEHOLDEREN.

FARE: FOR Å UNNGÅ RISIKO FOR BRANN ELLER EKSPLOSJON:

- Ikke røyk eller tillat tennkilder i området mens du utfører en lekkasjetest.
- Utfør testen UTENDØRS og i et godt ventilert området som er beskyttet mot vind.
- Utfør aldri en lekkasjetest med en fyrstikk eller åpen ild.
- Utfør aldri en lekkasjetest mens grillen brukes eller fremdeles er varm.

NÅR UTFØRER DU LEKKASJETESTEN:

- Etter at grillen er montert og før du tenner den for første gang, også hvis du kjøpte den ferdigmontert.
- Hver gang LP-gassbeholderen etter etterfylt eller skiftet, eller hvis noen av gasskomponenter er koblet fra eller skiftet ut.

KONTROLLER FOR LEKKASJE

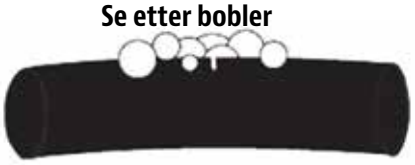
FORSIKTIG: Sterk lukt, forkjølelse, tette bihuler m.m. kan hindre at du lukter forekomst av propan. Vær forsiktig og sunn fornuft når du utfører lekkasjetesten.

Merk: Lekkasjetesten må utføres på et sted som er rolig, uten trekk og med belysning som er tilstrekkelig til å se om det danner seg bobler, eller slik at større lekkasjer kan oppdages ved bruk av luktesans eller hørsel.

1. Lag en blanding av 50 % vann og 50 % flytende oppvaskmiddel.
2. Åpne lokket.
3. Forsikre deg om at alle kontrollknottene står i AV-stillingen (OFF).
4. Åpne for gassen ved hjelp av sylinderens ventil. Drei sylinderens ventilknott mot klokken for å åpne den helt. Hvis du hører en strømmende lyd eller lukter gass, stenger du av gassen. Stram koblinger som lekker. Hvis det oppdages lekkasje ved tilkoblingsmutteren og stramming ikke stanser lekkasjen, kontrollerer du propanbeholderens gummitetning på nytt.
5. Påfør såpe/vann-blandingen på følgende steder:
   - Forsyningsbeholderens (sylinderen) sveisinger
   - Mellom tilkoblingsmutter og beholderens ventil
   - Mellom baksiden av tilkoblingsmutteren og messingnippelen
   - Stedet der messingnippelen kobles til regulatoren
   - Mellom tankventil og sylinder
   - Stedet der regulatoren kobles til gassforsyningsslangen
   - Gassforsyningsslangen i full lengde
   - Stedet der slangen kobles til gassgrenrøret
   - Stedet der sidebrenneren kobles til slangen (hvis aktuelt)
   - Sidebrennerens ventilstammehette (hvis aktuelt)
   - Gassforsyningsslangetilkobling

6. Kontroller hvert av stedene for bobler, som er et tegn på lekkasje. Store lekkasjer oppdages kanskje ikke ved hjelp av bobler, men du skal da høre en strømmende lyd eller lukte gass.

Se etter bobler



7. Steng av gassforsyningen ved sylinderens ventil.
8. Drei på kontrollknottene for å slippe ut gasstrykk i slangen.
9. Drei kontrollknottene til AV-stilling (OFF).
10. Stram eventuelle koblinger som lekker. Hvis det oppdages lekkasje ved tilkoblingsmutteren og stramming ikke stanser lekkasjen, kontrollerer du propanbeholderens gummitetning på nytt.
11. Gjenta såpevannstesten til du ikke finner flere lekkasjer.
12. Steng av gassforsyningen ved hjelp av sylinderventilen, og hold den stengt til du skal bruke grillen.
13. Vask av såperester med kaldt vann, og tørk av.
14. Vent i 5 minutter slik at all gassen er sluppet ut før du tenner grillen.

ADVARSEL: IKKE bruk grillen hvis lekkasjene ikke kan stanses. Kontakt en godkjent reparatør av gassapparater.

- Oppbevaring av et utendørs gassapparat for matlaging innendørs er kun tillatt hvis sylinderen kobles fra og tas av gassapparatet.
- Sylinderen skal ikke oppbevares inne i en bygning eller et lukket sted, herunder garasjer og boder.
- Sylindere skal oppbevares utenfor barns rekkevidde. Ikke flytt på apparatet under bruk.

DEMONTERE EN GASSYLINDER

1. Påse at regulatorventilen på grillen er helt lukket, ved å dreie knotten med klokken til avstillingen, OFF.
2. Drei sylinderen mot klokken (for hånd) for å koble den fra regulatorventilåpningen. Sett de beskyttende hettene tilbake på regulatorventilåpningen og toppen av gassylinderen for lagring (hvis den ikke er tom).

MERK: Hvis du lagrer grillen innendørs, skal gassylinderen være utendørs.

ADVARSEL: Ikke fold opp eller transporter grillen med gassylinderen festet fast. Sylinderen kan løsne fra ventilen og forårsake en gasslekkasje, som kan resultere i en eksplosjon, brann eller alvorlig kroppsskade. Koble fra gassylinderen før transport eller lagring.

Du må aldri tenne gassgrillen med lokket lukket eller før du har kontrollert at brennerslangene er riktig plassert over gassventilåpningene.

Elektrisk utstyr som leveres med gassapparatet for utendørs matlaging skal ha det følgende i instruksjonene:

a. For å beskytte mot elektrisk støt må du aldri legge ledningen eller kontaktene i vann eller annen væske.

b. Koble fra støpslet når det ikke brukes og før rengjøring. La grillen avkjøles før deler settes på eller fjernes.

c. Ikke betjen et gassapparat for utendørs matlaging med en skadet ledning eller kontakt, eller etter at apparatet har feilfungert eller har blitt skadet på en eller annen måte. Kontakt produsenten for reparasjon.

d. Ikke la ledningen henge over en bordkant eller la den berøre varme overflater.

e. Ikke bruk et gassapparat for utendørs matlaging til andre formål enn tiltenkt.

f. Ved tilkobling skal du først koble til kontakten til gassapparatet for utendørs matlaging og deretter sette kontakten i støpselet.

g. Dette gassapparatet for utendørs matlaging skal bare brukes med en krets som er beskyttet av en jordfeilbryter.

h. Du må aldri fjerne jordingskontakten eller bruke den med en adapter med to pinner.

i. Bruk bare skjøteledninger med jordet kontakt med tre pinner, tilpasset utstyrets kraft, og godkjent for utendørs bruk med et W-A-merke.

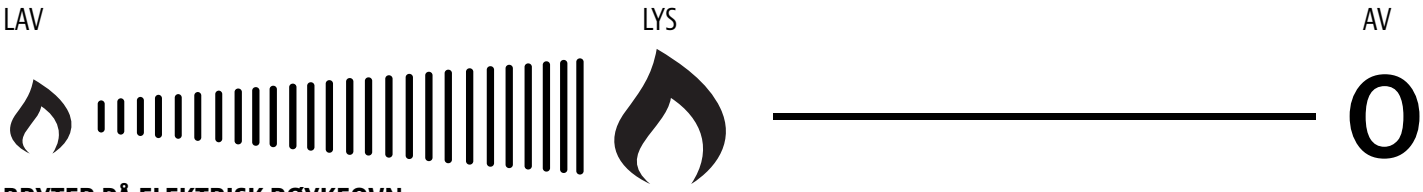
Når utendørsgrillen er montert, må den være elektrisk jordet i samsvar med lokale regler, eller ved fravær av lokale regler samsvare med National Electrical Code ANSI/NFPA 70, eller Canadian Electrical Code, CSA C22.1.

1. Ikke oppbevar en ekstra LP-gassbeholder under eller i nærheten av dette apparatet.
2. Beholderen må aldri fylles mer enn 80 % full.

3. Hvis informasjonen i 1) og 2) ikke følges nøye, kan det oppstå brann som kan forårsake død eller alvorlig personskade.
4. Sett støvbeskyttelseshetten på sylinderventilutgangen hver gang sylinderen ikke er i bruk. Du må bare installere støvbeskyttelseshetter på sylinderventilutgangen som er av samme type som den som leveres med sylinderventilen. Andre typer hetter eller plugger kan føre til propanlekkasje.

FORSTÅ KONTROLLBRYTERNE

GASSBRENNERBRYTER



BRYTER PÅ ELEKTRISK RØYKEOVN



INSTRUKSJONER FOR BRUK AV PROPANGASS

ANBEFALT PLASSERING AV GRILLEN

Som for alle andre utendørsenheter, er værforholdene viktig for grillens ytelse og tilberedningstiden som kreves for perfekte måltider. Alle Pit Boss®-grillenheter må opprettholde en minimumsavstand på 914 mm (36 tommer) fra brennbare konstruksjoner, og denne avstanden må opprettholdes hver gang grillen er i bruk. Dette apparatet må ikke plasseres under brennbare tak eller overheng. Hold grillen på et område som er uten brennbare materialer, eller andre brennbare damper og væsker.

FFØRSTE BRUK – AVBRENNING AV GRILLEN

Før du tilbereder mat på grillen for første gang, er det viktig å gjennomføre en avbrenning av grillen. Start grillen på en innstilt temperatur på minst 177 °C / 350 °F i 30 minutter for å brenne av enheten og bli kvitt eventuelle fremmedlegemer.

PROSEDYRE FOR AUTOMATISK OPPSTART

1. Kontroller at regulatorknotten er dreid til av-posisjonen, OFF.
2. Merk deg det trekantede indikatormerket på det sølvfargede regulatorkabinettet. Trykk inn regulatorknotten og drei til 270 grader (eller 3/4) mot klokken, til HIGH (høy).
3. Trykk på tennerknappen flere ganger, til flammen tennes. Lytt etter et «klikk» som indikerer et gnist fra tenneren, og se etter flammer for å sikre at brenneren er tent.
4. Når brenneren har tatt fyr, er du klar til å bruke grillen på ønsket temperatur!

Hvis brenneren slukkes under bruk, dreier du regulatorknotten av-posisjonen, OFF. Åpne grillokket og vent i fem minutter før du forsøker å tenne på nytt, for å la all akkumulert gass forsvinne.

PROSEDYRE FOR TENNERFEIL

Hvis tenneren svikter av en eller annen grunn etter tre eller fire forsøk, kontrollerer du trinnene nedenfor eller starter grillen manuelt.

1. Pass på at regulatorknotten er dreid til av-posisjonen, OFF. La all akkumulert gass forsvinne.
2. Kontroller det følgende etter fem minutter:

- Kontroller visuelt at tenneren fungerer, ved å trykke på tennerknappen og se på tennertuppen etter gnist. Hvis du ikke ser noe gnist, skal du justere avstanden mellom tennertuppen (elektroden) og brenneren til 4,5 mm (3/16 tomme).
- Bekreft visuelt at brennerslangen og porthullene ikke er blokkerte. Hvis de er blokkerte, følger du instruksjonene for ***stell og vedlikehold.***

3. Hvis punktene ovenfor ikke fungerer, følger du instruksjonene for ***feilsøking***.

PROSEDYRE FOR MANUELL OPPSTART

1. Kontroller at regulatorknotten er dreid til av-posisjonen, OFF. Åpne lokket på grillen for å frigjøre eventuelt innesperret gass.
2. Merk deg det trekantede indikatormerket på det sølvfargede regulatorkabinettet. Trykk inn regulatorknotten og drei til 270 grader (eller 3/4) mot klokken, til HIGH (høy).
3. Bruk en lang fyrstikk eller langhalset lighter til å, raskt og forsiktig, plassere en tent flamme i nærheten av brenneren, og se at brenneren tar fyr. Ikke forsøk å tenne noe annet område av brenneren. Det kan føre til personskader.

MERK: Ikke bruk sprit, lightervæske eller parafin til å tenne eller få fart på ilden i grillen.

4. Fortsett oppstarten ved å følge trinn fire og fem av ***prosedyren for automatisk oppstart.***

Åskledare

FØRSTE BRUK – BETJENE BRENNERNE

1. Påse at alle etiketter, all emballasje og beskyttende film er fjernet fra grillen.
2. Fjern produksjonsoljer før matlaging på denne grillen for første gang, ved å la grillen fungere i minst 15 minutter med HIGH og lokket lukket. Dette vil «varmevaske» de innvendige delene og fjerne lukter.

TENNING

FORSIKTIG: Hold gassmatlagingsanordningen for utendørs bruk på et område som er åpent og uten brennbare materialer, bensin og andre brennbare damper og væsker.

Fyrstikk

FORSIKTIG: Du må IKKE hindre flyten av forbrenningsluft og ventileringsluft til dette apparatet.

FORSIKTIG: Kontroller og rengjør brenner-/venturirør for insekter og insektsreir. Et tilstoppet rør kan føre til brann.

FORSIKTIG: Forsøk på å tenne brenneren lokket lukket kan forårsake brann og eksplosjon.

1. Åpne lokket.
2. Kontroller om det er blokkeringer av luftflyten til brennerne. Edderkopper, insekter og edderkoppspinn kan blokkere brenner-/venturirøret. Et tilstoppet brennerrør kan føre til brann.
3. Alle kontrollknotter må være i av-stillingen, OFF.
4. Koble til LP-gassbeholderen i henhold til avsnittet «Montere LP-gassbeholderen».
5. Sett LP-gassbeholderventilen til ÅPEN.
6. Trykk og drei en kontrollknott til HIGH, høy. Brenneren skal tennes. Hvis den ikke gjør det, gjentar du opptil tre ganger.
7. Hvis tenningen ikke skjer innen fem skunder, dreier du brennerkontrollknotten til OFF, venter i fem minutter, og gjentar tenneprosedyren.
8. Hvis tenneren ikke tenner brenneren, bruker du en tent fyrstikk festet med tennestangen (inkludert med grillen) til å tenne brennerne. Du har tilgang til brennerne gjennom stekeristen og varmeplatene. Plasser den tente fyrstikken nærme siden av brenneren. **Fig. 2.**

Viktig: Bruk alltid tennestangen (medfølger) når du tenner brennerne med en fyrstikk.

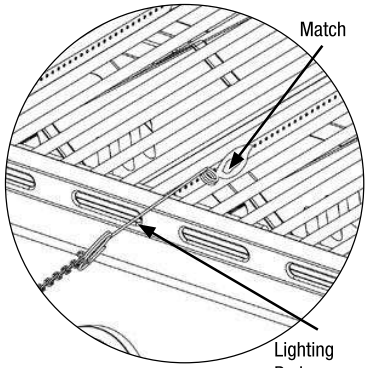


FIG. 2

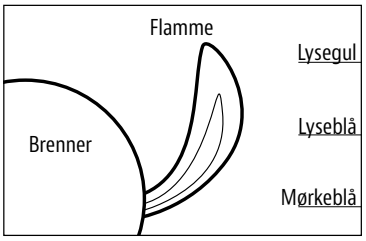


FIG. 3

NO

NORSK

9. Etter tenning observerer du brennerflammen. Påse at alle brenner portene er tent og at flammehøyden samsvarer med illustrasjonen. **Fig. 3.**
   MERK: Hver brenner tennes uavhengig – gjenta trinn 5–9 for de andre brennerne.

FORSIKTIG: Hvis brennerflammen slukkes under bruk, skal du umiddelbart dreie kontrollknottene til av-posisjonen, LP-gassbeholderventilen skal LUKKES, og lokket åpnes for å la gassen forsvinne i fem minutter, før du tenner på nytt.

SLÅ AV GRILLEN

1. LP: Sett LP-gassbeholderventilen til LUKKET.
2. Drei alle kontrollknotter med klokken til av-stillingen.
   MERK: En «poff»-lyd er normalt når det siste av LP-gassen brennes.
3. Koble fra LP-gassbeholderen i henhold til avsnittet ***Koble fra LP-gassbeholderen.***

ADVARSEL: La grillen avkjøles helt, og fjern gassylinderen før transport, reise eller lagring.

KONTROLLERE OPPFLAMMING

FORSIKTIG: Det holder ikke å bare lukket lokket for å slukke fettbranner.

1. Hvis en fettbrann utvikler seg, dreier du kontrollknottene til AV og LUKKER LP-gasstankventilen. Du må IKKE bruke vann på en fettbrann. Dette kan gjøre at fettet spruter og føre til alvorlig brannskade, kroppsskade eller annen skade.
2. Du må IKKE la grillen så uten tilsyn ved forhåndsvarming eller avbrenning av matrester på HIGH. Hvis grillen ikke har blitt rengjort, kan en fettbrann oppstå.

ADVARSEL: Ved matlaging skal brannslukkingsutstyr være lett tilgjengelig. Dersom en olje-/fettbrann skulle oppstå, bruker du brannslukkingsapparat med tørre kjemikalier av type BC, eller du slukker med jord, sand eller bakepulver. Du må IKKE prøve å slukke med vann.

3. Oppflamming er en del av å steke kjøtt på en grill og tilsetter den unike grillsmaken.
4. **Overdreven oppflamming kan oversteke maten og være farlig.**
5. **Viktig: Overdreven oppflamming kommer av oppsamlet fett i bunnen av grillen.**
6. Hvis en fettbrann oppstår, lukker du lokket OG dreier kontrollknotten(e) til OFF/AV, til fettet har brent ut. Vær forsiktig når du åpner lokket, da en plutselig oppflamming kan oppstå.
7. Hvis overdreven oppflamming oppstår, må du IKKE helle vann på flammene.

MINIMERE OPPFLAMMING

1. Skjær vekk overflødig fett fra kjøtt før grilling.
2. Stek kjøtt med høyt fettinnhold på den lave innstillingen, LOW, eller indirekte.
3. Påse at grillen står på en hard, ikke brennbar overflate som er i vater, og at fettet kan renne ned i fettbøtten.

INSTRUKSJONER FOR BRUK AV KULLGRILL

INNLEDENDE TENNING

Når grillen tennes for første gang, vil du kjenne litt lukt fra den. Dette er helt normalt, og det skyldes «avbrenning» av maling og oljer på innsiden av grillen, som brukes i produksjonsprosessen og som avbrennes én gang for alle. La grillen brenne på full styrke i 30 minutter, eller til du ikke kjenner lukten lenger, med hovedlokket lukket og frontventilene helt åpne.

BRUK AV HOVEDKAMMER

Kulloppsamleren har seks posisjoner den kan brukes i. Lås kulloppsamleren i øvre posisjon så nær stekeristene som mulig når du starter grillen. Denne posisjonen brukes også når du har behov for mest varme, for en kjapp «brenning» eller intens varme. Hvis du senker oppsamleren og justerer inntaksventilene, reduseres temperaturen, noe som fører til den berømte «slow and low»-smaken.

BETJENE VENTILENE

1. Du kan regulere grillens temperatur ved å justere det fremre ventilspjeldet til høyre eller venstre. Og du kan rotere røykpipehetten for å åpne og lukke pipen. Hvis du lukker ventilene delvis eller helt, bidrar det til å kjøle kullet ned. Ikke lukk luftspjeldene helt såfremt du ikke prøver å redusere eller kvele en flamme.
2. Når du dekker til grillen, åpner du luftventilene for å slippe inn luft i grillen.

INSTRUKSJONER FOR BRUK AV ELEKTRISK RØYKEOVN

Røykeovnen er ment bare for utendørs bruk, og må brukes på en hard, jevn og ikke-brennbar overflate unna overheng og/eller annet brennbart materiale. Ikke bruke røykeovnen på treoverflater eller andre overflater som kan brenne. Sett røykeovnen på et sted utendørs som er beskyttet mot vind, og hold den unna åpne vinduer eller dører for å hindre at røyk siver inn i huset.

HERDE RØYKEOVNEN:

Før førstegangsbruk må du herde røykeovnen for å redusere skade på den utvendige overflaten samt fjerne malingslukt som kan forringe smaken av det første måltidet du lager.

1. Åpne glassdøren og bruk en løsning av vann og eddik til å rengjøre glassoverflaten. IKKE bruk ovnsrens, glassrengjører eller slipende rengjøringsmidler. Slike produkter vil legge igjen en hinne på glasset, og når glasset blir varmt, blir det skitnere og hinnen kan i verste fall ta fyr.
2. Fjern vannskålen fra røykeovnen, og ikke bruk trekull med duft mens du herder røykeovnen.
3. Koble røykeovnen til stikkontakten.

ADVARSEL: Bruk alltid en jordet stikkontakt med 3 kontakter på 230 volt, som er GFCI-beskyttet ved 15 amp. Kontakt en autorisert elektriker hvis du er usikker. Ikke bruk andre apparater eller elektriske enheter på samme krets som røykeovnen.

4. Drei kontrollskiven til det høyeste nivået, og dermed vil røykeovnen brukes på omtrent 300 grader Fahrenheit i 45–60 minutter.
5. Skru av kontrollen, og la den elektriske røykeovnen avkjøles helt.

STARTE DEN ELEKTRISK RØYKEOVNEN

ADVARSEL: Bruk alltid en jordet stikkontakt med 3 kontakter på 230 volt, som er GFCI-beskyttet ved 15 amp. Kontakt en autorisert elektriker hvis du er usikker på stikkontakten. Ikke bruk denne røykeovnen på samme krets som andre apparater eller elektriske enheter.

1. Sørg for at de to justerbare, øvre luftspjeldene som fører til gassgrillen og kullgrillen, står i lukket posisjon.
2. Åpne luftforsyningen til røykeovnen. Du finner den på baksiden av røykeovnen.

3. Løft opp håndtaket forsiktig, og skyv treflisboksen ut. Åpne lokket på treflisboksen og fyll på trefliser. Det anbefales å bruke trefliser, ikke trebiter. Lukk lokket til treflisboksen og skyv den tilbake inn i røykeovnen. Trefliser trenger ikke fuktes.
4. Åpne døren og fyll vannskålen forsiktig med varmt vann, din foretrukkede blanding eller marinade til den er 3/4 full. Ikke fyll helt til topps, ellers kan det renne over under bruk.

ADVARSEL: Ikke søl vann, marinade eller andre væsker på det elektriske elementet og kontrolleren.

5. Fjern stekerister etter behov for å få plass til høyden på maten du røyker.

ADVARSEL: Tildekk aldri stekeristene med aluminiumsfolie. Det vil fange varme og føre til alvorlig skade.

6. Legg mat på stekeristen(e) i ett lag, og la det være et par centimeter med plass mellom hver rist slik at røyk og fuktighet sirkulerer jevnt. Skyv stekeristen inn i støttebrakettene. Gjenta trinnene for hver rist du bruker.
7. Lukk døren og sett støpslet i stikkontakten.
8. Juster den elektriske kontrolleren til høyeste posisjon, og la røykeovnen bli varm. Termometeret på forsiden av enheten angir når røykeovnen har nådd ønsket temperatur, og du kan justere kontrolleren etter behov.
9. Sjekk vannivået regelmessig, og fyll på mer vann om nødvendig. Når du fyller på vann, må du bruke en ovnshanske og skyve hyllen med vannskålen mot døråpningen, fylle på vann og skyve hyllen tilbake på plass.
10. Sjekk treflisboksen regelmessig, og fyll på mer om nødvendig. Bruk en ovnshanske og løft opp håndtaket på boksen og skyv boksen ut. Sett den varme boksen på en ikke-brennbar overflate, og åpne lokket forsiktig og fyll på trefliser etter behov. Skyv den varme boksen tilbake på plass.

MERK: Ytelsen til røykeovnen avhenger av omgivelsestemperaturen, vindforholdene og mengden mat.

TIPS: For ekstra smak kan du vurdere å legge på ferske urter, for eksempel rosmarin, timian eller laurbærblad, eller frukt, for eksempel lime eller sitron i skiver, eller til og med din favorittdrikkevare i vannskålen.

Du kan bruke alle åpningsposisjonene på det bakre luftspjeldet til å oppnå optimal røyk og temperatur. Dette er anbefalte innstillinger for å bidra til at flisene varer lenger og genererer optimal røyk. (Innstillingene dine varierer kanskje, avhengig av størrelsen på treflisene samt tettheten på treflisene i treflisboksen.)

SLÅ AV DEN ELEKTRISKE RØYKEOVNEN

ADVARSEL: Ikke oppbevar den elektriske røykeovnen med VARM aske inni. Alle overflater må være kalde før apparatet settes til oppbevaring. Fjern kald aske og legg den i aluminiumsfolie, dynk den i vann og avhend den deretter i en ikke-brennbar beholder.

1. Når du er ferdig å bruke den elektriske røykeovnen, trekker du ut støpslet fra stikkontakten.
2. La grillen brenne opp alle trefliser helt.
3. Først når grillen er kald slik at du kan ta på den, fjerner du og avhender asken i treflisboksen.
4. Rengjør grillen etter bruk. Det vil øke levetiden til røykeovnen og forebygge mugg og meldugg.

VIKTIGE FAKTA

Dette er en røykeovn. Den vil generere masse røyk når du bruker trefliser. Deler av røyken vil sive ut gjennom gliper og gjøre innsiden av røykeovnen svart. Dette er helt normalt.

Sjekk fettoppsamleren ofte under steking. Du må kanskje tømme den regelmessig under stekingen. Tøm fettoppsamleren før den blir full. Bruk ovnshansker eller verneklær når du håndterer varmt fett.

RØYKE-/STEKEMETODER

1. Kaldrøyking: temperaturområde fra 50–90°F (10–32°C). Brukes generelt til å tilføre røyksmak til ost, nøtter eller fisk. Denne metoden koker ikke proteinene.
2. Varmrøyking: temperaturområde fra 200–275°F (93–135°C). Brukes generelt til å tilføre røyk under langtidskoking.

STELL OG VEDLIKEHOLD FOR GASS

ADVARSEL: Ikke utfør rengjøring eller vedlikehold på noen grilldeler før de er helt avkjølte! Sørg for at ventilen på LP-gassbeholderen er stengt og i OFF-posisjon.

RENGJØRE INNSIDEN AV GRILLEN:

- Det anbefales å fjerne matrester umiddelbart etter bruk ved å skrubbe brønnene lett med en stålbørste og deretter stille brennerne til «HIGH» i omtrent 5 minutter. Varmen fra brennerne vil brenne av mesteparten av mat-/fettrester fra brønnene og varmedekslene, og forvandle dem til aske som faller til bunnen av grillen eller fettoppsamleren. Etter at grillen er avkjølt *(omtrent 30 minutter*), fjerner du brønnene og varmedekslene og børster aske og fett ut av grillen. Rengjør fettoppsamleren og sett den inn igjen. Se etter skade på eller svekkelse av varmedeksler før du setter på plass alle delene igjen.
- Bruk bare milde rengjøringsmidler, varmt vann en skuresvamp av nylon og en grillbørste til rengjøringen.
- Skyll alle overflater grundig etter rengjøring.
- Porselensoverflater. På grunn av den glassaktige sammensetningen, kan mesteparten av restene skylles bort med en løsning av bakepulver og vann eller spesialrengjøringsmidler. Bruk ikke-slipende skurepulver, for eksempel bakepulver, på gjenstridige flekker.

MERK: Fettoppsamlere bør tømmes og rengjøres etter bruk for å hindre oppflamming og/eller fettbrann.

RENGJØRE UTSIDEN AV GRILLEN:

- For å beskytte grillen mot rust, må den rengjøres og være tildekket hele tiden når den ikke er i bruk.
- Vask lakkerte overflater med milde vaskemidler og ikke-slipende rengjøringsmidler eller varmt såpevann.
- Vask plast- og gummideler med varmt såpevann og tørk etterpå. Ikke bruk Citrisol, slipende rengjøringsmidler eller grillrengjøringsmidler på plastdeler. Det kan føre til skade på eller sviktende deler.
- Lakkerte, utvendige overflater kan omlakkeres f.eks. med varm grillakk. Rustoleum High Heat, halvglanset.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD AV BRENNER:

1. Slå gassen AV på LG-gassbeholderen og brennerkontrollbryterne.
2. Løft av stekeristene og varmedekslene som dekker brennerne.
3. Fjern skruen som fester brennerne på baksiden av grillen.
4. Vipp baksiden av brenneren forsiktig opp og skyv den bakover og av ventilåpningen, og løft deretter brenneren ut av grillen.
5. Tørk av åpningsflaten.
6. Rengjør brennerhullene for smuss og rusk. Bruk en tannpirker eller tynn ståltråd.
7. Fjern matrester og annet smuss fra brenneren. Sett brenneren inn i grillen igjen ved å utføre trinnene ovenfor i motsatt rekkefølge. SØRG FOR at brenneren blir satt inn igjen med ventilåpningen på INNSIDEN av brenneren.

MERK:

- **Se at brennerflammene brenner som de skal (se bildet for «Montering/vedlikehold av brenner» under Forskriftsmessig stell og vedlikehold). Edderkopper eller andre insekter kan holde til inne i brenneren, noe som kan føre til blokkering av gassflyt.**
- **Utfør disse kontrollene minst to ganger i året eller etter lange perioder med oppbevaring slik at du sørger for at grillen fungerer trygt og optimalt.**

SKIFTE UT BATTERIET I TENNEREN:

Løsne knappen for elektrisk tenning og ta ut det gamle batteriet. Sett inn et nytt AA-batteri. Merk: Den negative (-) siden av batteriet skal først inn. Se merket på siden av hetten.

FORSIKTIG:

- Holde batteriene unna små barn. Hvis batteriet svelges, må du kontakte lege umiddelbart.
- Sett inn batteriet på riktig måte: feil innsetting kan føre til lekkasjer og/eller mulige eksplosjoner.
- Ikke avhend batterier ved å brenne dem.
- Ikke kombiner gamle og nye batterier.
- Ikke kombiner alkaliske, standard (karbon-sink) eller oppladbare (ni-cad, ni-mh osv.) batterier.

STELL OG VEDLIKEHOLD FOR KULLGRILL

ADVARSEL!

a. Ikke utfør rengjøring eller vedlikehold av grillen eller noen av delene til alt kull er slukket og alle deler er kalde når du tar på den!

b. Bruk alltid vernehansker og vernebriller når du rengjør grillen.

c. Ikke bruk høytrykksspyler for å rengjøre deler av grillen.

d. Rengjør grillen i et område der rengjøringsløsninger ikke skader gulv, plen eller terrasseunderlag.

e. Grillsaus og -salt kan generere rust og vil føre til rask svekking av grillkomponentene hvis ikke de blir rengjort regelmessig.

RENGJØRING AV RISTER OG VARMHEHYLLE:

- Stekeristene og varmehyllene rengjøres på best måte med en messingbørste under forvarmingen. Fint stålull kan brukes på gjenstridige flekker.
- Ikke sett ristene eller deler av denne enheten inn i en «selvrengjørende» ovn.

RENGJØRE INNSIDEN AV GRILLEN:

- Bruk bare milde rengjøringsmidler, varmt vann en skuresvamp av nylon og en grillbørste til rengjøringen.
- Skyll alle overflater og tørk grundig etter rengjøring.
- Porselensoverflater. På grunn av den glassaktige sammensetningen, kan mesteparten av restene skylles bort med en løsning av bakepulver og vann eller spesialrengjøringsmidler. Bruk ikke-slipende skurepulver, for eksempel bakepulver, på gjenstridige flekker.
- Etter at du har tatt ut stekeristene, bruker du en messingbørste til å fjerne rester fra sidene og fra innsiden av lokket.
- Skrap innsiden av kulloppsamleren med en sparkelkniv, skrape eller børste for å fjerne alle rester i den uttakbare aske-/ dryppoppsamleren.

ADVARSEL: Oppsamlet fett utgjør en brannfare. Fettoppsamlere bør tømmes og rengjøres etter bruk for å hindre oppflamming og/eller fettbrann.

RENGJØRE UTSIDEN AV GRILLEN:

- For å beskytte grillen mot rust, må den rengjøres og være tildekket hele tiden når den ikke er i bruk.
- Vask lakkerte overflater med milde vaskemidler og ikke-slipende rengjøringsmidler eller varmt såpevann.
- Vask plast- og gummideler med varmt såpevann og tørk etterpå. Ikke bruk Citrisol, slipende rengjøringsmidler eller grillrengjøringsmidler på plastdeler. Det kan føre til skade på eller sviktende deler.
- Lakkerte, utvendige overflater kan omlakkeres f.eks. med varm grillakk. Rustoleum High Heat, halvglanset.

STELL OG VEDLIKEHOLD FOR ELEKTRISK RØYKEOVN

SIKKERHETSADVARSEL FOR ELEKTRISK RØYKEOVN:

- La alltid røykeovnen og alle komponentene avkjøles helt før du håndterer eller rengjør dem.
- Før du setter røykeovnen til oppbevaring eller går fra den, må gjenværende glør, varmt kull og aske fjernes. Sørg for at du beskytter deg selv og dine eiendeler. Gjenværende glør, varm aske eller varmt kull må legges i en ikke-brennbar metallbeholder og dynkes med vann. La asken og vannet være i metallbeholderen i 24 timer før du avhender dem.
- Hold slukkede glør, kull og aske på trygg avstand fra alle brennbare materialer.
- Strømledninger og -kontrollere må også oppbevares på et tørt sted utenfor barns rekkevidde. Ikke bruk røykeovnen med en elektrisk kontroller som har en skadet ledning, plugg eller metallpinne. Den elektriske kontrolleren er laget spesifikt for denne røykeovnen, og du kan ringe oss hvis du trenger en ny kontroller.
- Legg aldri den elektriske kontrolleren eller varmeelementet i noen form for væske.

STELL OG VEDLIKEHOLD FOR DEN ELEKTRISKE RØYKEOVNEN:

- Vannskål, treflisboks og stekerister må vaskes med varmt såpevann og deretter skylles og stå til tørk. Stekerister kan påføres vegetabilsk olje eller stekespray for å hindre at maten fester seg.
- Etter at det elektriske elementet er avkjølt, rengjør du det med en fuktig klut.
- Dørpakningen og innsidesømpakningen den er festet til, MÅ rengjøres med en ren, fuktig klut for at pakningen skal fungere riktig.
- Glassdøren kan tørkes ren ved å bruke en myk klut i en løsning av vann og eddik. Fin Triple 0-stålull kan også brukes. Ikke bruk ovnsrens eller glassrensemidler for husholdningsartikler.
- Hvis du ikke bruker røykeovnen på lang tid, kan du påføre et tynt lag med vegetabilsk olje eller stekespray på innsiden av røykeovnen for å forebygge rust.
- Hvis det dukker opp rust på utsiden av røykeovnen, rengjør du rustområdet med stålull og bruker maling som tåler høye temperaturer.
- Ikke bruk ekstra maling på den innvendige overflaten i røykeovnen. Hvis det dukker opp rust, bruker du stålull til å fjerne det og påfører deretter vegetabilsk olje eller stekespray.
- Når røykeovnen er avkjølt og ikke i bruk, oppbevarer du den tørt innendørs for å forebygge rust

FEILSØKING

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

For vanlige spørsmål går du til ***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 grillen for inspeksjon, rengjøring, vedlikehold eller service. Pass på at grillen er helt nedkjølt, slik at du unngår skader.

ELEKTRISK RØYKEOVN

SYMPTOM	ÅRSAK	LØSNING
Manglende strøm til kontroller	Ikke koblet til stikkontakt	Koble til en strømkilde
	Alarm eller GFI utløst	Nullstill alarm eller GFI. Min. 15 amp
	Feilkobling i kontrolleren	Trekk ut støpslet og sett i stikkontakt igjen.
	Kontroller fungerer ikke	Ring og bestill nye deler.
Strømlampe/varmelampe lyser ikke	Grillen er ikke slått på	Slå på kontrolleren
	Kontroller fungerer ikke	Ring og bestill nye deler.
Element lyser ikke	Feilkobling i elementet	Trekk ut støpslet og sett i stikkontakt igjen.
	Element fungerer ikke	Ring og bestill nye deler.
Kabinettemperaturen er unøyaktig	Temperatursensor fungerer ikke	"Rengjør temperaturprobe med en myk klut. Ring og bestill nye deler."
	Kontroller fungerer ikke	Ring og bestill nye deler.
Det tar unormalt lang tid å varme opp grillen	Klima	Temperatur under 18°C (65°F) kan føre til lenger oppvarmingstid
	Grillen er koblet til en strømledning	Koble grillen direkte til strømkilden. Maksimumslengde på skjøteledning er 7,6 m og min. diameter 2,05 m.
	Døren er ikke skikkelig lukket	Lukk døren og juster låsen slik at døren lukkes helt
	Kontroller fungerer ikke	Juster dørhengslene
Mellomrom mellom døren og røykeovnen	Dørjustering	Ring og bestill nytt dørsett
	Skadet dørpakning	Lukk døren og juster låsen slik at døren lukkes helt rundt grillen.
Ingen røyk	Ingen trefliser	Flytt grillen til en jevn flate og juster høyden
	Elementet er ikke på lenge nok til å varme opp treflisene, fordi TEMPERATUREN er stilt for lavt	"Åpne ventilen helt. Still inn en høyere TEMPERATUR for å slå på elementet."
	Skadet treflisboks	Ring og bestill nye deler.
Kontrolleren vil ikke justere temp	Kontroller fungerer ikke	Ring og bestill nye deler.

PROPANGASSENHET

SYMPTOM	ÅRSAK	LØSNING
Brenneren tennes ikke eller forblir tent	Ingen gassflyt	Kontroller at LP-gassbeholderen er full og at ventilen er åpen.
	Blokkert gassflyt	Sjekk om regulatoren er bøyd eller sprukket
		Rengjør brennerportene.
	Slangeventilregulator fungerer ikke	Ring og bestill nye deler.
	Brenneren er ikke koblet til ventilen	Koble brenneren til ventilen igjen.
	Edderkoppnett eller blokkeringer i brennerrøret	Rengjør brennerrøret. Bruk en myk stålbørste til å rengjøre koblingsportene
	Brennerportene er blokkert	Rengjør brennerportene.
	Brenneren fungerer ikke	Ring og bestill nye deler.
	Svak tennergnist	Kontroller om elektroden skaper gnister. Gnisten må være synlig og hoppe fra tenneren til brenneren. Hvis du ikke ser gnister, må du kanskje justere posisjonen ved å bøye elektroden litt nærmere eller lenger unna brenneren. Bytt ut tenneren og tennerledningen. Ring Dansons og bestill nye deler.
		Kontroller at batteriet i tenneren fungerer slik det skal. Se brukerhåndboken for informasjon om utskifting. Kontroller om brenneren kan tennes med fyrstikk.
Uvanlig flammemønster. Flammen går ikke rundt hele brennerdiameteren	Brennerportene er blokkert	Rengjør brennerportene. Bruk en myk stålbørste til å rengjøre koblingsportene
Flammen er gul eller oransje	Brenneren kan være blokkert	Rengjør brennerportene.
	Edderkoppnett eller blokkeringer i brennerrøret	Rengjør brennerrøret.
	Matrester eller fett på brenneren	Rengjør brenneren.
	Brenneren er ikke koblet til ventilen	Koble brenneren til ventilen igjen.
	Drivstoff-/luftblandingen er feil	Du må kanskje justere hovedluftspjeldet for å slippe mer luft inn i brenneren
	Mulige matrester i brenneren	Still inn brenneren til den høyeste innstillingen, og la den brenne med døren åpen i 5 minutter.

KULLENHET

SYMPTOM	ÅRSAK	LØSNING
Lav varme/lav flamme	Svak forvarming	La kullet brenne til det er dekket av en tynn, grå hinne (vanligvis 20–25 min.)
	Ikke tilstrekkelig luftflyt	Åpne ventilene helt
		Kontroller og rengjør ventil- eller utgangsåpningene
	Lite kull	Legg mer kull i kulloppsamleren. Stå på trygg avstand og bruk en tang med langt håndtak.
	Feil kulloppsamlerhøyde	Hev kulloppsamleren til høyeste posisjon.
Overdreven oppflamming/ujevn varme	Svak forvarming	Etter tenning forvarmer du grillen med hovedlokket lukket i 20–25 min.
	Mye fett og aske bygger seg opp i aske-/dryppoppsamleren	Rengjør aske-/dryppoppsamleren regelmessig. Ikke legg aluminiumsfolie i oppsamleren. Se rengjøringsinstruksjonene.
	Feil kulloppsamlerhøyde	Senk kulloppsamleren til laveste posisjon.

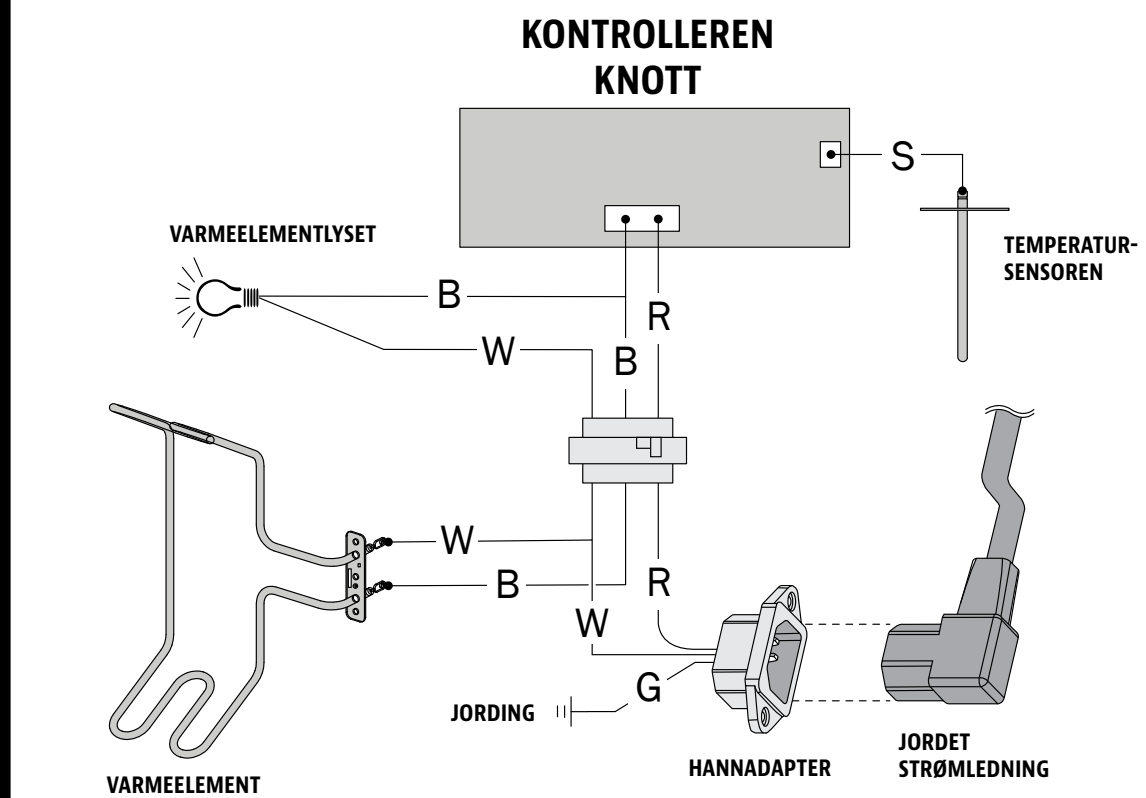
«Malingen» flasser av på innsiden av lokket eller hetten.	Fett bygger seg opp på innsideflatene	Dette er ikke en defekt. Flassingen skyldes det herdede fettet, som tørker til malingsaktige flak som etter hvert vil flasse av. Regelmessig rengjøring hindrer dette. Se rengjøringsinstruksjonene.

DIAGRAM OVER ELEKTRISKE LEDNINGER

Det elektriske systemet består av intrikat 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 MED TRE UTSTIKKERE

MERK: Elektriske komponenter, som har gjennomgått produktsikkerhetsteting og sertifiseringsservice, overholder en testtoleranse på ± 5–10 prosent.



INDEKS
W : HVIT
B : BLÅ
R : RØD
S : SØLV
G : GRØNN

RESERVEDELER FOR GRILL

Delenr.	Beskrivelse	Stk.
1-A	Termometer	2
2-A	Dreibare termometerrammer	2
3-A	Lokk til røykpipe	1
4-A	Røykpipe	1
5-A	Varmehyller	2
6-A	Lokkhåndtak	2
7.1-A	Lokkhåndtaksstopper – venstre	3
7.2-A	Lokkhåndtaksstopper – høyre	3
8-A	Venstre sidebord	1
9-A	Verktøykroker	6
10-A	Høyre sidebord	1
11-A	kulloppsamler	1
12-A	Løftesystem for kulloppsamler	1
13-A	Gass- og kullkabinett med lokk	1
14-A	Varmedeksler	3
15-A	Varmedekselstøtter	3
16-A	Gasskontrollbrytere (svarte)	3
17-A	Kontrollbrytere på røykeovn (sølvfarget)	1
18-A	Luftspjeldhåndtak for røykeovn	2
19-A	Luftspjeldhåndtak for kulloppsamler	1
20-A	Løftehåndtak for kulloppsamler	1
21-A	Bakre støtter for stekerist	2
22-A	Fremre støtter for stekerist	2
23-A	Fettdeksler	4
24-A	Styreskinner for askeoppsamler	2
25-A	Askeoppsamlere	1
26-A	Styreskinner for dryppoppsamler for gassgrill	2
27-A	Fettoppsamler for gassgrill	1
28-A	Fettoppsamlere	2
29-A	Brytere (for fettoppsamler, askeoppsamler og bakre spjeld på røykeovn)	3
30-A	Stekerister	4
31.1-A	Øvre luftspjeld for røykeovn – venstre	1
31.2-A	Øvre luftspjeld for røykeovn – høyre	1
32-A	Røykeovnkabinett	1
33-A	Stekerist for røykeovn (stor)	1
34-A	Stekerist for røykeovn (middels)	1

Delenr.	Beskrivelse	Stk.
35-A	Stekerist for røykeovn (liten)	1
36-A	Vannskål	1
37-A	Vannskålstøtte	1
38-A	Dørhåndtak for røykeovn	1
39-A	Termometer for røykeovn	1
40-A	Røykeovndør	1
41-A	Bakdeksel for strømledning	1
42-A		
43-A	Bakre støttebein	2
44-A	Venstre støttebein	1
45-A	Høyre støttebein	1
46-A	Nedre kabinett	1
47-A	Skuffer	2
48-A	Skuffehåndtaksstoppere	4
49-A	Skuffehåndtak	2
50-A	Hengsler for røykeovndør	2
51-A	Treflisboks	1
52-A	Styrehjul som kan låses	4
53-A	Fyrstikktenner og -kjede	1
A-A	M-skruer på 6x15 mm (svart Zn)	28
B-A	M-skruer på 5x10 mm (svart Zn)	3
C-A	M-skruer på 6x60 mm (svart Zn)	8
D-A	M-skruer på 6x10 mm (svart Zn)	35
E-A	M-skruer på 6x35 mm (svart Zn)	6
F-A	M-skruer på 4x10 mm (svart Zn)	24
G-A	M-skruer på 4x8 mm (hvit Zn)	16
H-A	M-kragebolter på 5x10 mm (hvit Zn)	8
I-A	M-kragebolter på 6x15 mm (hvit Zn)	1
J-A	M6-muttere	8
K-A	Hengslepinner	2
L-A	R-klips	3
M-A	M-skruer på 6x30 mm (svart Zn)	4

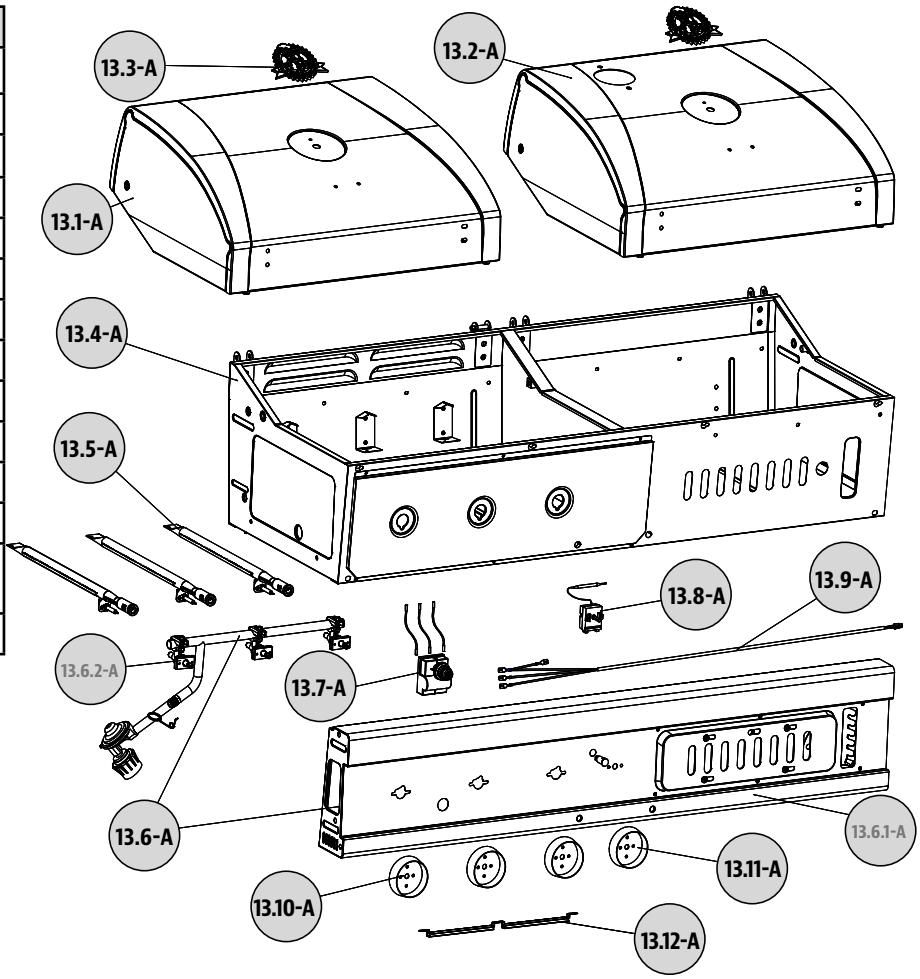
MERK: På grunn av kontinuerlig produktutvikling kan delene endres uten forvarsel.

RESERVEDELER FOR GRILL

GASS- OG KULLKABINETT MED LOKK

Delenr.	Beskrivelse	Stk.
13.1-A	Gasslokk	1
13.2-A	Kullokk	1
13.3-A	Logoplate	2
13.4-A	Hovedkammer	1
13.5-A	Brenner	3
13.6-A	Kontrollpanel og HVR	1
13.6.1-A	Kontrollpanel	1
13.6.2-A	HVR	1
13.7-A	Tenner med strømledninger	1
13.8-A	Elektrisk analog kontroller	1
13.9-A	Strømledninger	1
13.10-A	Ramme på gasskontrollbryter	3
13.11-A	Ramme på bryter for elektrisk kontroll	1
13.12-A	Flammekryssrør	2

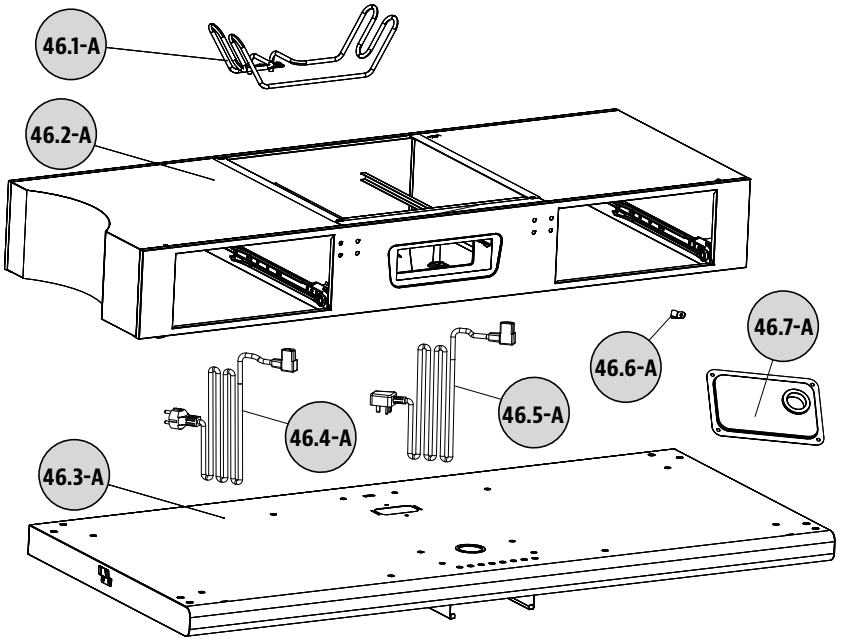
MERK: På grunn av kontinuerlig produktutvikling kan delene endres uten forvarsel.



NEDRE KABINETT

Delenr.	Beskrivelse	Stk.
46.1-A	Varmeelement	1
46.2-A	Nedre kabinett	1
46.3-A	Nedre bord	1
46.4-A	Strømledning – F-plugg	1
46.5-A	Strømledning – G-plugg	1
46.6-A	Strømledningsklips	1
46.7-A	Dekkplate	1

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



GARANTI

VILKÅR

Alle kombinasjonsgriller 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 grillen 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 grillkomponenten 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 grillen ikke er i bruk.

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

UNNTAK

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

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: **service-eu@dansons.com**.

GARANTISERVICE

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

MODELL	SERIENUMMER
KJØPSDATO	AUTORISERT FORHANDLER

INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy przeczytać instrukcję.

1. Użytkownik nie może manipulować częścią zaplombowaną przez producenta lub agenta. Nie wolno modyfikować urządzenia.
2. TYLKO DO UŻYTKU NA ZEWNĄTRZ. Nie należy używać grilla w pomieszczeniach zamkniętych i/lub mieszkalnych, np. w domach, namiotach, przyczepach kempingowych, pojazdach motorowych, domach, łodziach. Niebezpieczeństwo zatrucia śmiertelnego tlenkiem węgla.
3. Ustawić grill na zewnątrz na niepalnym, równym podłożu w dobrze wentylowanym miejscu. Zachować minimalny odstęp 914 cm od wszystkich stron grilla, poręczy pokładu, ścian lub innych materiałów palnych. Nieprzestrzeganie tych odstępów może utrudniać prawidłową wentylację i zwiększyć ryzyko pożaru i/lub szkód materialnych, a także doprowadzić do obrażeń ciała.
4. Po użyciu należy wyłączyć zasilanie gazem w butli gazowej.

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

5. Urządzenie to musi być trzymane z dala od materiałów łatwopalnych podczas użytkowania.

   OSTRZEŻENIE! Nie należy używać spirytusu, benzyny ani podobnych płynów do zapalniczek lub ponownego rozpalania. Urządzenie jest zgodne z normą EN 1860-3.

6. Należy upewnić się, że płomienie wydostają się ze wszystkich portów palnika przy każdym użyciu. Pająki i owady lubią budować gniazda w rurach palnika. Zablokowane rury palnika mogą uniemożliwić dopływ gazu do palników i mogą spowodować pożar rury palnika lub pożar pod rusztem.
7. NIE WOLNO pozostawiać WŁĄCZONEGO grilla bez nadzoru.
8. NIE WOLNO dopuszczać, by tłuszcz lub gorące fragmenty jedzenia skapywały na układ węża z regulatorem. Jeśli to nastąpi, należy natychmiast ODCIĄĆ dopływ gazu. Opróżnić tacę/rynienkę na tłuszcz, oczyścić zespół węża z regulatorem i przed ponownym użyciem sprawdzić, czy nie został uszkodzony.

   OSTRZEŻENIE: Niektóre dostępne części mogą być bardzo gorące. Podczas obsługi urządzenia dzieci nie powinny znajdować się w pobliżu .

9. NIE gasić palącego się tłuszczu wodą. Zamknięcie pokrywy nie ugasi palącego się tłuszczu.
10. NIE blokować otworów systemu regulacji dopływu powietrza po bokach, z tyłu ani w przedziale wózka grilla.
11. Nigdy nie sprawdzać szczelności za pomocą zapałki lub otwartego płomienia.
12. NIE przechowywać w wózku przedmiotów, które mogą się zapalić lub uszkodzić grill (np. akcesoriów basenowych, chemikaliów, obrusów, zrębków).
13. Dostępne są dłuższe, odłączane przewody zasilające lub przedłużacze i mogą być używane pod warunkiem zachowania ostrożności i zgodnie z poniższymi wymaganiami:
    - Przedłużacz musi być przewodem 3-żyłowy z uziemieniem.
    - Przedłużacze przeznaczone do stosowania z urządzeniami na wolnym powietrzu (ogrodowe) są oznaczone przyrostkiem „W" i zwrotem „odpowiedni do użytku z urządzeniami na wolnym powietrzu".

OSTRZEŻENIE: INSTRUKCJE DOTYCZĄCE UZIEMIENIA ELEKTRYCZNEGO

To urządzenie gazowe do gotowania na wolnym powietrzu jest wyposażone w dwupinową wtyczkę (uziemiającą) chroniącą użytkownika przed porażeniem prądem elektrycznym, którą należy podłączyć do prawidłowo uziemionego, dwupinowego gniazdka. Nie należy przecinać ani usuwać z wtyczki bolca uziemiającego.

14. Używać tego grilla tylko na twardym, równym, niepalnym, stabilnym podłożu (beton, ziemia, itp.) zdolnym do podtrzymania ciężaru grilla. Nigdy nie używać na podłożu wykonanym z drewna ani innego palnego materiału.
15. DNIE używać grilla bez zamontowanej tacy na popiół węglowy. NIE próbować usuwać tacy na popiół węglowy, w której znajdują się gorące węgle.
16. Używać „komina do rozpalania węgla drzewnego", by uniknąć niebezpieczeństw związanych z używaniem podpałki w płynie.
17. Przed rozpaleniem węgiel w kominie do rozpalania lub rozłożony luzem na tacy należy polać podpałką.
18. Nie należy przekraczać temperatury 400°F (205°C). Węgiel drzewny ani drewno nie mogą opierać się o ściany grilla. Dopuszczenie do tego znacznie skróci żywotność metalu i wykończenia grilla.
19. Podczas montażu i obsługi grilla należy uważać, by nie skaleczyć się o ostre krawędzie metalowych części. Należy zachować ostrożność przy sięganiu pod grill.

ZAGROŻENIA I OSTRZEŻENIA

1. Nie zostawiać wędzarni bez nadzoru.
2. Nie przykrywać rusztu folią aluminiową. Spowoduje to uwięzienie ciepła pod spodem i może doprowadzić do poważnego uszkodzenia wędzarni elektrycznej.
3. Taca ściekowa znajduje się na spodzie wędzarni elektrycznej. Nie kłaść tacy ściekowej na ruszcie, ponieważ może to doprowadzić do uszkodzenia wędzarni elektrycznej.
4. Podczas pracy wędzarni elektrycznej pojemnik na zrębki jest GORĄCY. Zachować ostrożność przy dokładaniu drewna.
5. Aby odłączyć, należy ustawić panel sterowania w położeniu „OFF", a następnie wyjąć wtyczkę z gniazdka.
6. Po zakończeniu korzystania z urządzenia i przed jego oczyszczeniem należy odłączyć je od gniazdka elektrycznego. Przed ponownym zamontowaniem/zdjęciem rusztu, pojemnika na zrębki lub miski na wodę, urządzenie powinno całkowicie ostygnąć.
7. Zimy popiół umieścić w folii aluminiowej, zamoczyć w wodzie i zutylizować w niepalnym pojemniku.
8. Nigdy nie magazynować wędzarni elektrycznej, w której znajduje się GORĄCY popiół. Magazynować wyłącznie wówczas, gdy wszystkie powierzchnie są zimne.
9. Nie zaleca się używania akcesoriów i części innych producentów niż Dansons, ponieważ grozi to obrażeniami.
10. Nigdy nie używać wędzarni elektrycznej do celów innych niż przewidziane. To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego.
11. Zawsze używać wędzarni elektrycznej zgodnie z wszystkimi lokalnymi i krajowymi przepisami pożarowymi.

UWAGA: Aby zabezpieczyć się przez porażeniem prądem, należy używać tylko odpowiednio uziemionego gniazdka elektrycznego.

12. Nie czyścić urządzenia spryskiwaczem na wodę ani podobnymi urządzeniami.
13. Nie używać pelletu drzewnego ani kawałków drewna.
14. Przechowywać produkty w pomieszczeniach, kiedy nie są używane, i trzymać poza zasięgiem dzieci.

⚠ WAŻNE ZABEZPIECZENIA ⚠

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze stosować następujące podstawowe środki ostrożności:

1. Urządzenie MUSI stać na ziemi. Nie wolno stawiać urządzenia na stole lub blacie. NIE wolno przesuwać urządzenia po nierównym podłożu.
2. Nie podnosić urządzenia za tylny uchwyt.
3. Nie podłączać wędzarni elektrycznej, jeśli nie jest całkowicie złożona i gotowa do użycia.
4. Używać tylko prawidłowo uziemionych gniazdek elektrycznych.
5. Nie używać w trackie burzy z piorunami.
6. Nigdy nie wystawiać wędzarni elektrycznej na deszcz ani nie polewać wodą.

UWAGA: Aby zabezpieczyć się przez porażeniem prądem, należy używać tylko odpowiednio uziemionego gniazdka elektrycznego.

Nie należy zanurzać przewodu, wtyczek ani panelu sterującego w wodzie ani w innych płynach, ponieważ mogłoby to doprowadzić do porażenia prądem. Nie należy korzystać z żadnego urządzenia, jeśli jego przewód lub wtyk są uszkodzone, a także w przypadku wykrycia usterki lub po wystąpieniu jakiegokolwiek uszkodzenia urządzenia. Skontaktować się z Działem Obsługi Klienta Pit Boss®.

7. Podczas korzystania z wędzarni elektrycznej w pobliżu musi znajdować się sprawna gaśnica.
8. Uważać, by kable nie dotykały gorących powierzchni.
9. Nie umieszczać na palniku elektrycznym, gazowym ani w nagrzanym piecu, jak również w pobliżu takich miejsc.
10. Zawsze trzymać dzieci i zwierzęta z dala od wędzarni elektrycznej. Nie pozwalać dzieciom używać wędzarni elektrycznej. Konieczny jest ścisły nadzór nad dziećmi i zwierzętami w miejscu, w którym jest używana wędzarnia elektryczna.
11. W wędzarni elektrycznej nie wolno stosować paliwa, takiego jak brykiety węgla drzewnego czy pellet grzewczy.
12. Nigdy nie używać wędzarni elektrycznej jako urządzenia do ogrzewania (ZAGROŻENIE TLENKIEM WĘGLA).
13. Używać wędzarni elektrycznej tylko na równym, stabilnym podłożu, by nie dopuścić do jej przewrócenia się.
14. Działająca wędzarnia elektryczna jest GORĄCA, i pozostaje GORĄCA przez pewien czas po jej wyłączeniu. Należy zachować ostrożność.
15. Nie pozwalać nikomu manipulować przy wędzarni elektrycznej w trakcie działania lub po wyłączeniu, aż do ostygnięcia.
16. Stosowanie alkoholu i lekarstw (narkotyków) dostępnych na receptę lub bez recepty może utrudniać użytkownikowi właściwe złożenie i bezpieczną obsługę wędzarni elektrycznej.
17. Nie uderzać niczym w wędzarnię elektryczną.
18. Nie przenosić urządzenia podczas użytkowania. Wędzarnia musi całkowicie ostygnąć, zanim będzie można ją przenieść lub schować. Zachować ostrożność podczas wyjmowania jedzenia z wędzarni elektrycznej. Wszystkie powierzchnie są GORĄCE i mogą powodować oparzenia.
19. Używać rękawic ochronnych lub długich, wytrzymałych przyborów kuchennych.
20. Raczej nie używać wędzarni na drewnianym i palnym podłożu.
21. Przechowywać produkty w pomieszczeniach, kiedy nie są używane, i trzymać poza zasięgiem dzieci.
22. Nie należy korzystać z żadnego urządzenia, jeśli jego części są uszkodzone, a także w przypadku wykrycia usterki lub po wystąpieniu jakiegokolwiek uszkodzenia urządzenia. Oddać urządzenie do najbliższego autoryzowanego punktu serwisowego w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji.
23. Przewód urządzenia nie powinien zwisać z krawędzi blatu ani dotykać gorących powierzchni.
24. Zawsze najpierw podłączyć wtyczkę do urządzenia, a potem do gniazdka ściennego. Aby odłączyć, należy ustawić panel sterowania w położeniu „OFF", a następnie wyjąć wtyczkę z gniazdka.
25. Nie używać urządzenia do celów innych niż przewidziane.
26. W trakcie pracy urządzenie nagrzewa się. Należy uważać, by nie dotykać grzałki wewnątrz piekarnika.

⚠ WAŻNE ZABEZPIECZENIA ⚠

OSTRZEŻENIE: Urządzenie i dostępne części nagrzewają się w trakcie pracy.

1. Należy uważać, by nie dotykać grzałki. Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny zbliżać do urządzenia bez stałego nadzoru.
2. Nie używać ściernych środków czyszczących lub ostrych metalowych skrobaczek do czyszczenia szklanych drzwi piekarnika lub szyby na pokrywie rusztu (odpowiednio), ponieważ mogą one porysować powierzchnię szkła lub doprowadzić do jego stłuczenia.
3. Instrukcje dotyczące piekarników z półkami zawierają szczegółowe informacje dotyczące prawidłowej instalacji tych półek.
4. Instrukcje dotyczące fajerek, rusztów i piekarników powinny zawierać informacje o zakazie używania myjek parowych.
5. O ile w instrukcjach nie napisano inaczej, instrukcje dotyczące fajerek i piekarników powinny informować, że urządzenie nie może być instalowane za dekoracyjnymi drzwiami, aby nie dopuścić do jego nadmiernego nagrzania się.
6. To urządzenie może być obsługiwane przez dzieci od lat 8 oraz osoby o obniżonej sprawności ruchowej, sensorycznej lub intelektualnej bądź też osoby bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, o ile są one bezpośrednio nadzorowane lub instruowane w zakresie bezpiecznego korzystania ze sprzętu i świadome potencjalnych zagrożeń. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Dzieci nie mogą czyścić ani konserwować urządzenia bez nadzoru.
7. Instrukcje dotyczące osób (w tym dzieci) o obniżonej sprawności ruchowej, sensorycznej lub intelektualnej bądź też osób bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy nie mają zastosowania w przypadku tego urządzenia.

UWAGA: Przeczytać instrukcję przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia.

8. Jeżeli na urządzeniu lub w instrukcji użyto symboli IEC 60417-5021, należy objaśnić ich znaczenie.
9. W instrukcji należy również podać maksymalną masę pustego urządzenia.

UWAGA: Zacisk ekwipotencjalny znajduje się w dolnej części produktu.

TLENEK WĘGLA („CICHY ZABÓJCA")

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

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

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

STANDARDY BEZPIECZEŃSTWA

ZGODNOŚĆ Z EN 498:2012 I EN 1860-1:2013+A1:2017 IEC 60335-2-36:2002 (PIĄTA EDYCJA) + A1:2004 + A2:2008 W POŁĄCZENIU Z IEC 60335-1:2010 (PIĄTA EDYCJA) EN 55014-1:2017, EN 61000-3-2:2014, EN 61000-3-3:2013, EN 55014-2:2015.

CE

KOD URZĄDZENIA:	PBMEMUU001				
NAZWA URZĄDZENIA:	GRILL DO UŻYTKU NA WOLNYM POWIETRZU				
ŁĄCZNY DOPŁYW CIEPŁA:	8.79KW (639G/H)				
DOPŁYW CIEPŁA W PALNIKU GRILLA:	2.93KW (213 G/H)				
NAZWA HANDLOWA:	PIT BOSS®				
KATEGORIA GAZU:	I3+(28~30/37)		I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)
TYPY GAZU:	BUTAN (G30)	PROPAN (31)	BUTAN, PROPAN LUB ICH MIESZANKI		
CIŚNIENIE GAZU:	28-30 MBAR	37 MBAR	(28-30) MBAR	37 MBAR	50 MBAR
ROZMIAR WTRYSKU (MM):	0.86		0.86	0.81	0.75

2531CT-0175
2531-21

DANE ELEKTRYCZNE:	220-240 V, 50 Hz, 1650 W, TRZYSTYKOWA WTYCZKA Z UZIEMIENIEM
P.I.N. KOD:	2531CT-0175
I3+(28~30/37):	BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI, LV
I3B/P(30):	LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU, LV
I3B/P(37):	PL
I3B/P(50):	AT, DE, SK, CH, LU

TYLKO DO UŻYTKU NA ZEWNĄTRZ.

OSTRZEŻENIE: NIEKTÓRE DOSTĘPNE CZĘŚCI MOGĄ BYĆ BARDZO GORĄCE. PODCZAS OBSŁUGI URZĄDZENIA DZIECI NIE POWINNY ZNAJDOWAĆ SIĘ W POBLIŻU.

PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA URZĄDZENIA NALEŻY PRZECZYTAĆ INSTRUKCJĘ.

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

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



DANSONS

INFORMACJA O PRAWACH AUTORSKICH

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

DANSONS EUROPA
11 Rue Galvani Paryż, Francja 75017

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

OBSŁUGA KLIENTA
www.pitboss-grills.com

SPIS TREŚCI

Informacje dotyczące bezpieczeństwa 376

Części i specyfikacje 381

Przygotowanie do montażu 384

Instrukcje montażu

- Montaż lewej przedniej nogi podpierającej 384
- Montaż prawej przedniej nogi podpierającej 385
- Montaż tylnych nóg podpierających 385
- Montaż kółek samonastawnych 386
- Montaż gałki systemu regulacji dopływu powietrza 386
- Montaż korpusu szafki wędzarni do dolnej części korpusu .. 386
- Montaż pojemnika na zrębki 387
- Montaż uchwytów szuflad 387
- Montaż szuflad w korpusie szafki 387
- Montaż wspornika miski na wodę 388
- Montaż miski na wodę 388
- Montaż rusztów w szafce dolnej 388
- Montaż uchwytów drzwi wędzarni 389
- Instalowanie termometru na drzwiczkach 389
- Montaż zawiasów drzwi wędzarni 389
- Instalowanie drzwi wędzarni 390
- Przygotowanie zespołu grilla do instalacji 390
- Montaż czujnika temperatury 3914
- Podłączanie instalacji gazowej do wózka 3914
- Instalowanie tylnej osłony przewodu elektrycznego 392
- Instalowanie systemu regulacji dopływu powietrza wędzarni 392
- Mocowanie uchwytów systemu regulacji dopływu powietrza wędzarni 392
- Montaż tacy na popiół węglowy 393
- Montaż gałek do tac na popiół i tłuszcz 393
- Instalowanie tac na popiół i tłuszcz 394
- Instalowanie rynienek na tłuszcz 394
- Montaż osłon przed tłuszczem 395
- Instalowanie haków na akcesoria 395
- Montaż lewego blatu bocznego 395
- Montaż prawego blatu bocznego 396
- Montaż tylnych wsporników rusztu 396
- Montaż przednich wsporników rusztu 396
- Montaż wsporników osłon palników 397
- Wkładanie osłon palników 397
- Montaż systemu unoszenia tacy na węgiel drzewny 397
- Instalowanie systemu unoszenia tacy na węgiel drzewny ... 398
- Wkładanie czarnych gałek regulacji gazu 398
- Wkładanie srebrnej gałk 399
- Instalowanie uchwytu do systemu regulacji dopływu powietrza grilla węglowego 399
- Wkładanie tacy na węgiel drzewny 399
- Instalowanie komina na dym 400
- Instalowanie rusztu do podgrzewania (w grillu gazowym) . 400
- Instalowanie rusztu do podgrzewania (w grillu węglowym) 401
- Wkładanie rusztu do gotowania 401
- Instalowanie termometrów w pokrywach 401
- Montaż uchwytów pokryw 402
- Mocowanie zaczepu zabezpieczającego wąż 402
- Instalowanie baterii do systemu zapłonu gazu 402
- Wymiana przewodu zasilającego 402
- Przegląd pełnego montażu 403

Podłączanie do źródła gazu 403

Instruktaż działania

- Grill gazowy 408
- Grill węglowy 410
- Wędzarnia elektryczna 411

Pielęgnacja i konserwacja

- Grill gazowy 413
- Grill węglowy 414
- Wędzarnia elektryczna 415

Rozwiązywanie problemów 416

Schemat instalacji elektrycznej 418

Części zamienne 419

Gwarancja 421

PL

POLSKIE

CZĘŚCI I SPECYFIKACJE

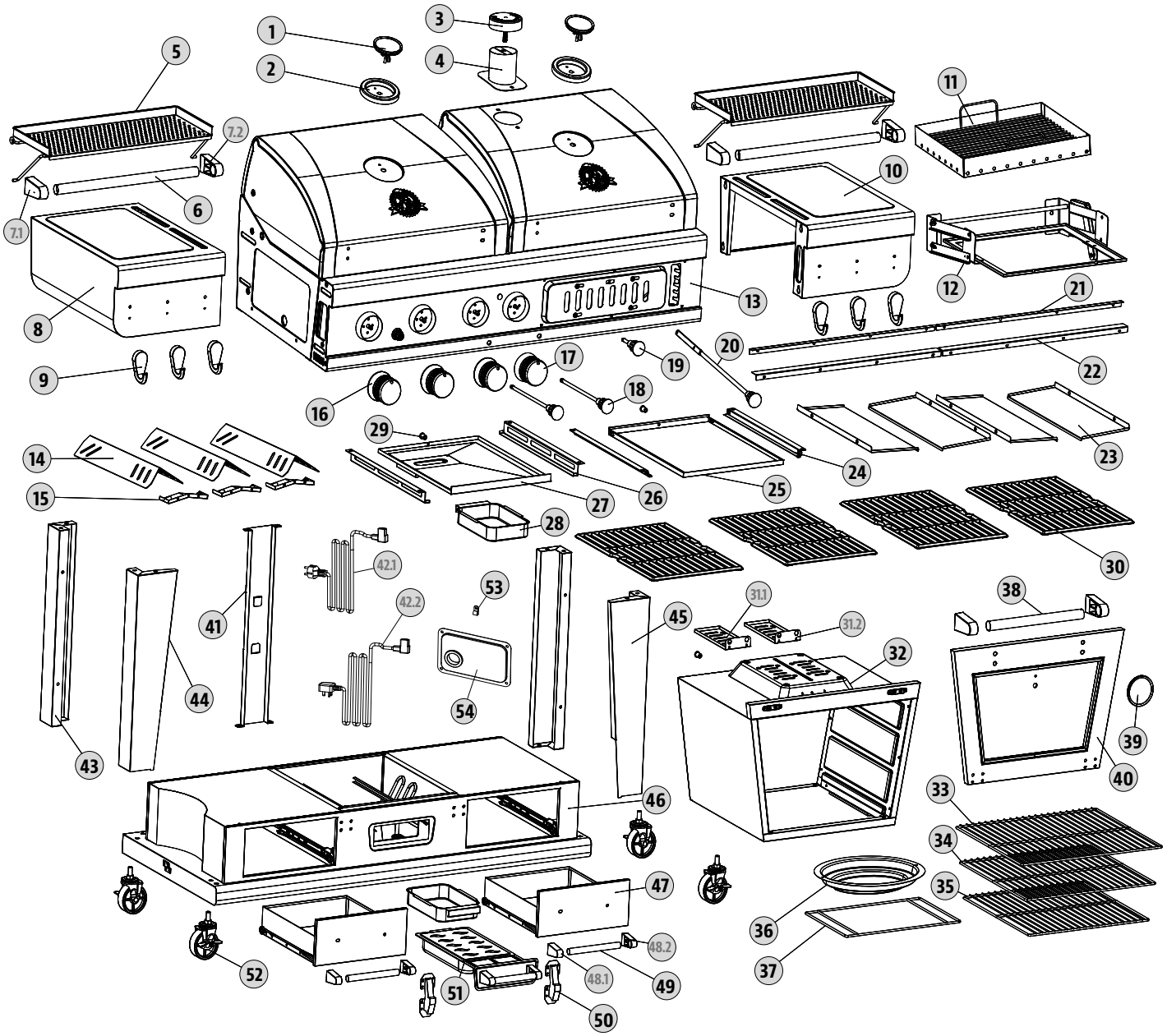
Nr części	Opis	Ilość
1	Termometr	2
2	Ramki termometrów	2
3	Przykrywka komina	1
4	Komin	1
5	Ruszty do podgrzewania	2
6	Uchwyty pokrywy	2
7.1	Śruba dystansująca uchwytu pokrywy – lewa	3
7.2	Śruba dystansująca uchwytu pokrywy – prawa	3
8	Lewy blat boczny	1
9	Haki na akcesoria	6
10	Prawy blat boczny	1
11	Taca na węgiel drzewny	1
12	System unoszenia tacy na węgiel drzewny	1
13	Zespół komór grilla gazowego i węglowego	1
14	Osłony palników	3
15	Wsporniki osłon palników	3
16	Gałki regulacji gazu (czarne)	3
17	Gałki regulacji wędzarni (srebrne)	1
18	Montaż uchwytów systemu regulacji dopływu powietrza wędzarni	2
19	Zespół uchwytu systemu regulacji dopływu powietrza	1
20	Zespół uchwytu unoszenia tacy na węgiel drzewny	1
21	Tylne wsporniki rusztu do grillowania	2
22	Przednie wsporniki rusztu do grillowania	2
23	Osłony przed tłuszczem	4
24	Prowadnice tacy na popiół węglowy	2
25	Tace na popiół	1
26	Prowadnice tacy ściekowej do grilla gazowego	2
27	Taca na tłuszcz do grilla gazowego	1
28	Rynienki na tłuszcz	2
29	Gałki (do tacy na tłuszcz, tacy na popiół i tylnego układu odprowadzania dymu)	3
30	Ruszty wędzarnicze	4
31.1	Górne otwory systemu regulacji dopływu powietrza wędzarni – lewy	1
31.2	Górne otwory systemu regulacji dopływu powietrza wędzarni – prawy	1
32	Szafka główna	1
33	Ruszt wędzarniczy (duży)	1
34	Ruszt wędzarniczy (średni)	1

Nr części	Opis	Ilość
35	Ruszt wędzarniczy (mały)	1
36	Miska na wodę	1
37	Wspornik miski na wodę	1
38	Uchwyt drzwi wędzarni	1
39	Termometr wędzarni	1
40	Drzwi wędzarni	1
41	Tylna osłona przewodu elektrycznego	1
42.1	Przewód zasilający — wtyczka F	1
42.2	Przewód zasilający — wtyczka G	1
43	Tylne nogi podpierające	2
44	Lewa noga podpierająca	1
45	Prawa noga podpierająca	1
46	Korpus szafki dolnej	1
47	Szuflady	2
48.1	Śruby dystansujące uchwytów do szuflad - lewy	2
48.2	Śruby dystansujące uchwytów do szuflad- prawy	2
49	Uchwyty do szuflad	2
50	Zawiasy drzwi wędzarni	2
51	Zespół pojemnika na zrębki	1
52	Kółka samonastawne z blokadą	4
53	Zaczep przewodu zasilającego	1
54	Pokrywka	1
A	Śruby M6x15 mm (czarne Zn)	28
B	Śruby M5x10 mm (czarne Zn)	3
C	Śruby M6x60 mm (czarne Zn)	8
D	Śruby M6x10 mm (czarne Zn)	35
E	Śruby M6x35 mm (czarne Zn)	6
F	Śruby M4x10 mm (czarne Zn)	24
G	Śruby M4x8 mm (białe Zn)	16
H	Śruby z nakrętkami M5x10 mm (białe Zn)	8
I		
J	Nakrętki M6	8
K	Spinki do zawiasu	2
L	R Zaciski	3
M	Śruby M6x30 mm (czarne Zn)	4

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.

Ilustracja ze schematem na następnej stronie.

CZĘŚCI I SPECYFIKACJE



PB — WYMAGANIA ELEKTRYCZNE

220-240 V, 50 Hz, 250 W, TRZYSTYKOWA WTYCZKA Z UZIEMIENIEM

PB – WYMAGANIA GAZU LPG

BTU: 10 000 BTU / PALNIK ŁĄCZNIE: 30 000 BTU (8,79 KW), 639 G/H)

MODEL		WYMIARY (SxWxG)	WAGA	POWIERZCHNIA GOTOWANIA	ZAKRES TEMPERATUR
PB	PBMEMUU001	1880mm x 1200mm x 630mm / 74" x 47" x 24,75"	98 kg / 215 lb	*Pojemność użytkowa wędzarni elektrycznej-* 0,047 m^3 / 1,65 ft^3 ***OGÓŁEM* - 11 960 cm^2 / 1853 sq. in.**	38-204°C / 100-400°F

PL

POLSKIE

PRZYGOTOWANIE DO MONTAŻU

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

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 klucz maszynowy. *Klucz do kół jest dołączony do zestaw.*



INSTRUKCJE MONTAŻU

WAŻNE: przed rozpoczęciem montażu na podstawie instrukcji należy dokładnie przeczytać każdy krok. Nie dokręcaj śrub do momentu, aż wszystkie śruby nie zostaną przykręcone.

1. MONTAŻ LEWEJ PRZEDNIEJ NOGI PODPIERAJĄCEJ

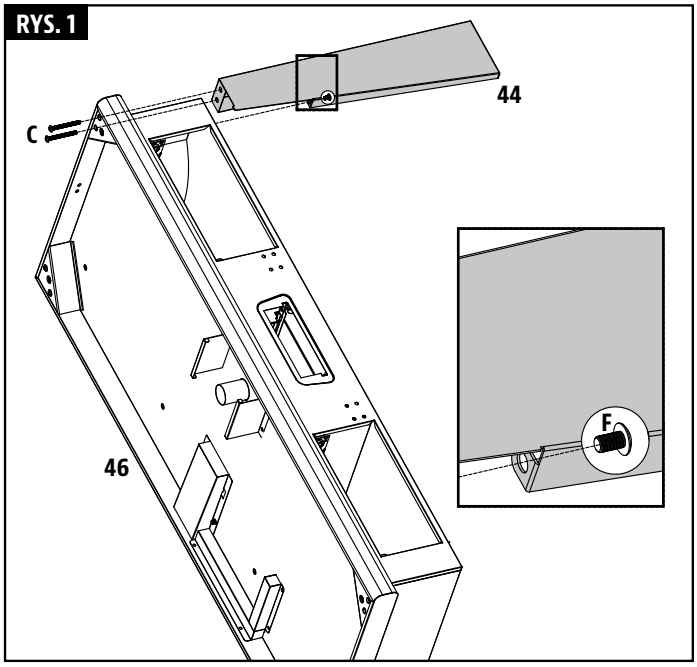
Wymagane części:

1 x Korpus szafki dolnej *(#46)*
1 x Lewa noga podpierająca *(#44)*
2 x Śruby M6x60 mm *(#C)*
1 x Śruby M4x10 mm *(#F)*

Montaż:

- Umieść na podłodze kawałek kartonu, by ochronić powierzchnię sprzętu przed zarysowaniem.
- Zamocuj lewą przednią nogę podpierającą do korpusu szafki dolnej.
  Użyj: 2 śrub M6x60 mm i 1 śruby M4x10 mm.
  Zob. Rys. 1.

RYS. 1



PL
POLSKIE

2. MONTAŻ PRAWEJ PRZEDNIEJ NOGI PODPIERAJĄCEJ

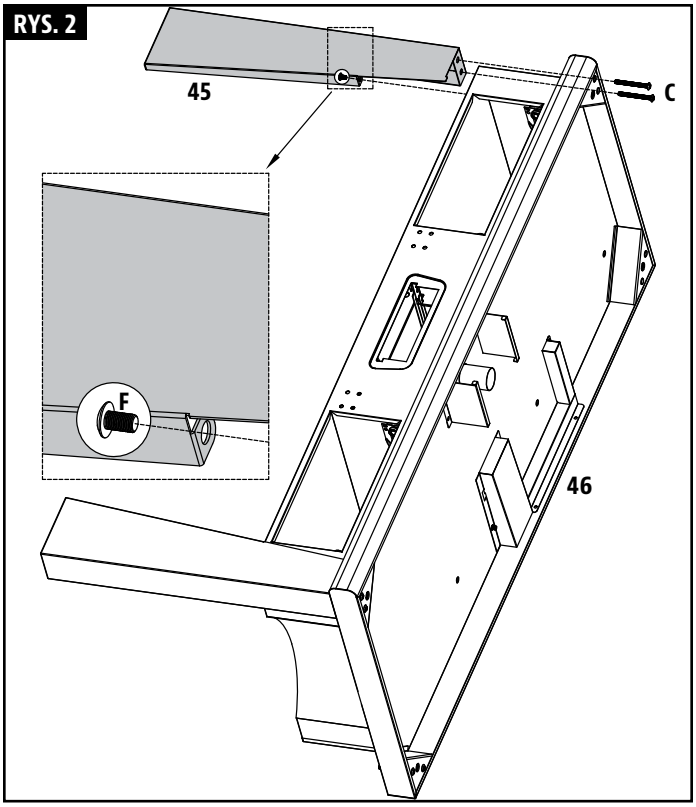
Wymagane części:

1 x Korpus szafki dolnej *(#46)*
1 x Prawa noga podpierająca *(#45)*
2 x Śruby M6x60 mm *(#C)*
1 x Śruby M4x10 mm *(#F)*

Montaż:

· Zamocuj prawą przednią nogę podpierającą do korpusu szafki dolnej.
Użyj: 2 śrub M6x60 mm i 1 śruby M4x10mm.
Zob. Rys. 2.

RYS. 2



3. MONTAŻ TYLNYCH NÓG PODPIERAJĄCYCH

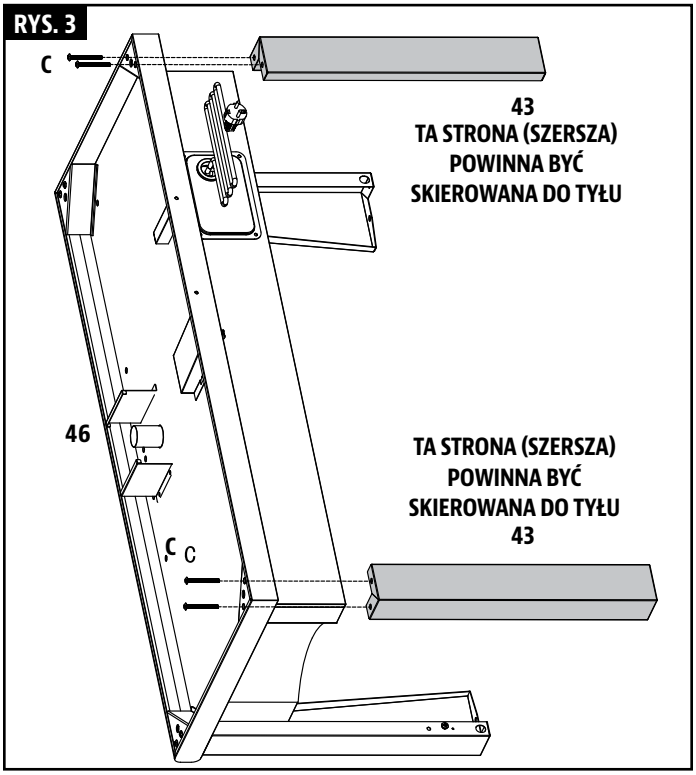
Wymagane części:

1 x Korpus szafki dolnej *(#46)*
1 x Tylne nogi podpierające – prawy *(#43)*
1 x Tylne nogi podpierające – lewy *(#43)*
4 x Śruby M6x60 mm *(#C)*

Montaż:

· Zamocuj prawą tylną nogę podpierającą i lewą tylną nogę podpierającą do korpusu szafki dolnej.
Użyj: 4 śrub M6x60 mm.
Zob. Rys. 3.

RYS. 3



PL
POLSKIE

4. MONTAŻ KÓŁEK SAMONASTAWNYCH

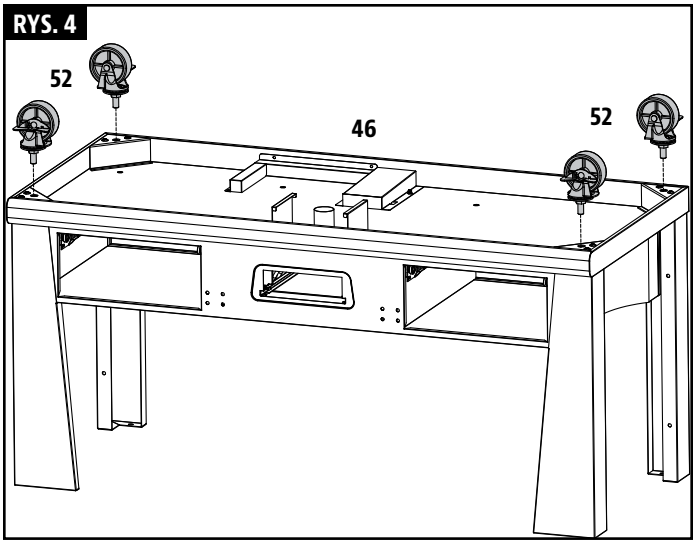
Wymagane części:

4 x Kółka samonastawne z blokadą *(#52)*
1 x Korpus szafki dolnej *(#46)*

Montaż:

- Odwróć korpus szafki dolnej spodem do góry i zainstaluj cztery kółka z blokadą do korpusu szafki dolnej. Zob. Rys. 4.
- Przykręć kółka za pomocą dołączonego klucza. Odwróć szafkę z powrotem.

RYS. 4



5. MONTAŻ GAŁKI SYSTEMU REGULACJI DOPŁYWU POWIETRZA

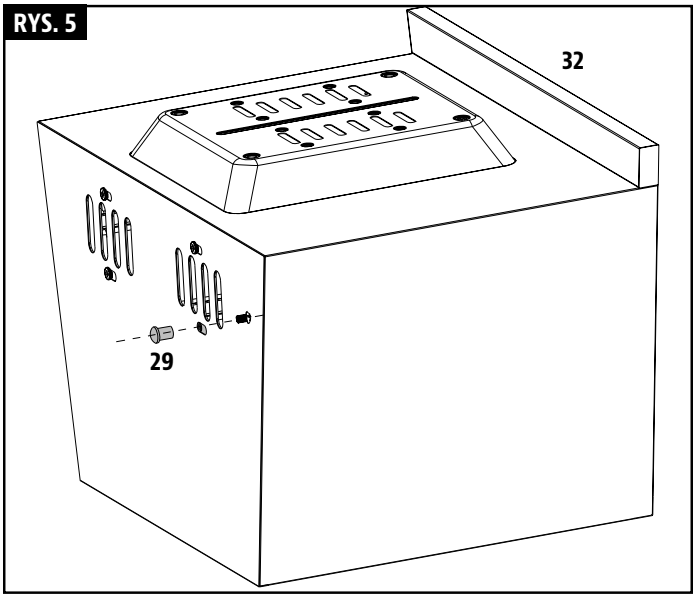
Wymagane części:

1 x Szafka główna *(#32)*
1 x Gałki *(#29)*
1 x Śruby M5x10 mm *(#B)*

Montaż:

- Zamocuj gałkę systemu regulacji dopływu powietrza. Użyj: 1 śruby M5x10 mm. Zob. Rys. 5.

RYS. 5



6. MONTAŻ KORPUSU SZAFKI WĘDZARNI DO DOLNEJ CZĘŚCI KORPUSU

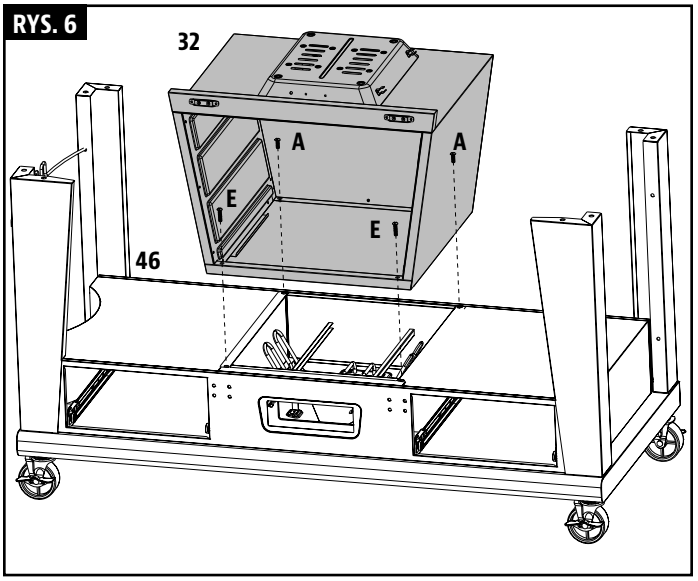
Wymagane części:

1 x Szafka główna *(#32)*
1 x Korpus szafki dolnej *(#46)*
2 x Śruby M6x15 mm *(#A)*
2 x Śruby M6x35 mm *(#E)*

Montaż:

- Zamontuj korpus szafki wędzarni na korpusie szafki dolnej. Użyj: 2 śrub M6x15 mm i 2 śrub M6x35 mm. Zob. Rys. 6.

RYS. 6



PL
POLSKIE

7. MONTAŻ POJEMNIKA NA ZRĘBKI

Wymagane części:

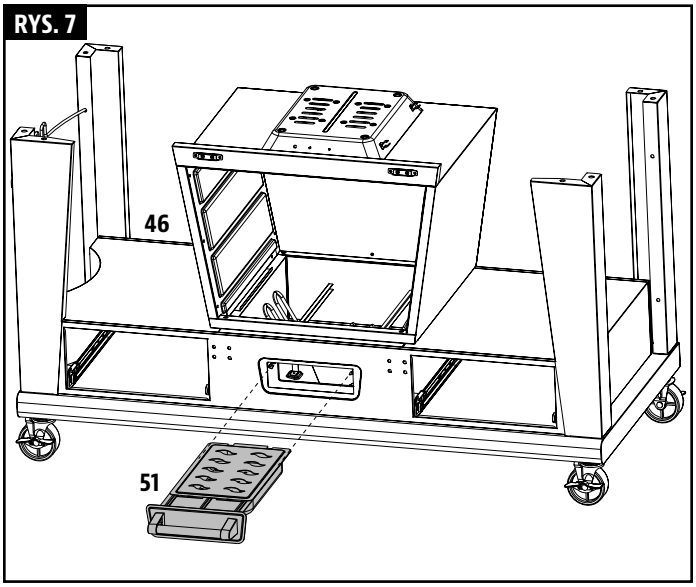
1 x Zespół pojemnika na zrębki *(#51)*
1 x Korpus szafki dolnej *(#46)*

Montaż:

· Wsuń zespół pojemnika na zrębki na prowadnicę w korpusie szafki dolnej.
Zob. Rys. 7.

Uwaga: Wyjmując pojemnik na zrębki z wędzarni, najpierw lekko unieś uchwyt, a następnie wyciągnij.

RYS. 7



8. MONTAŻ UCHWYTÓW SZUFLAD

Wymagane części:

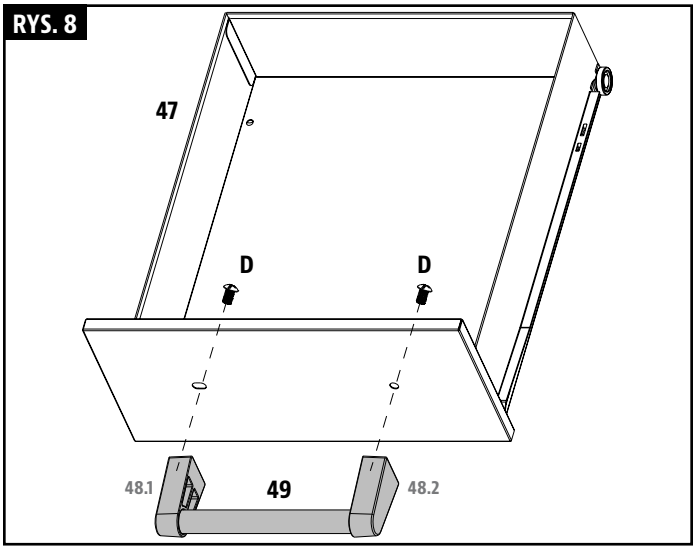
2 x Uchwyty do szuflad *(#49)*
4 x Śruby dystansujące uchwytów do szuflad *(#48)*
2 x Szuflady *(#47)*
4 x Śruby M6x10 mm *(#D)*

Montaż:

· Przykręć jeden uchwyt szufladyi dwie śruby dystansujące do szuflady.
Użyj: 2 śrub M6x10 mm
Zob. Rys. 8.

· Tak samo zainstaluj uchwyt drugiej szuflady.

RYS. 8



9. MONTAŻ SZUFLAD W KORPUSIE SZAFKI

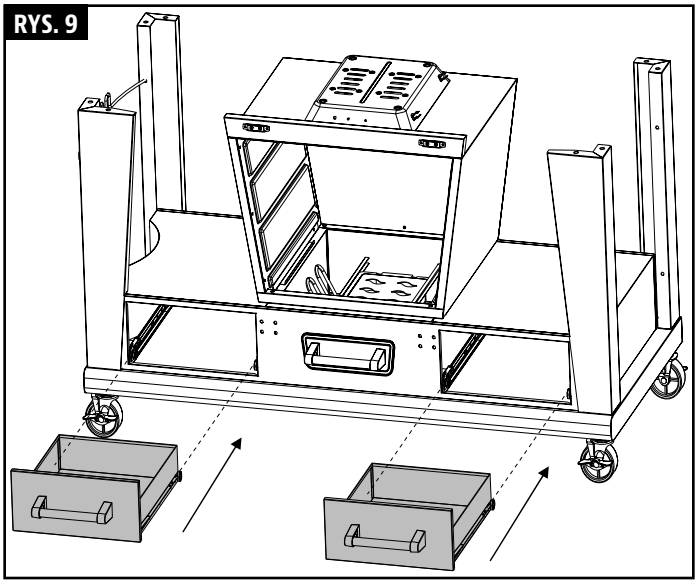
Wymagane części:

2 x Zespół szuflad *(#47, #48, & #49)*
1 x Korpus szafki dolnej *(#46)*

Montaż:

· Wsuń zespół szuflad do korpusu szafki dolnej.
Zob. Rys. 9.

RYS. 9



PL
POLSKIE

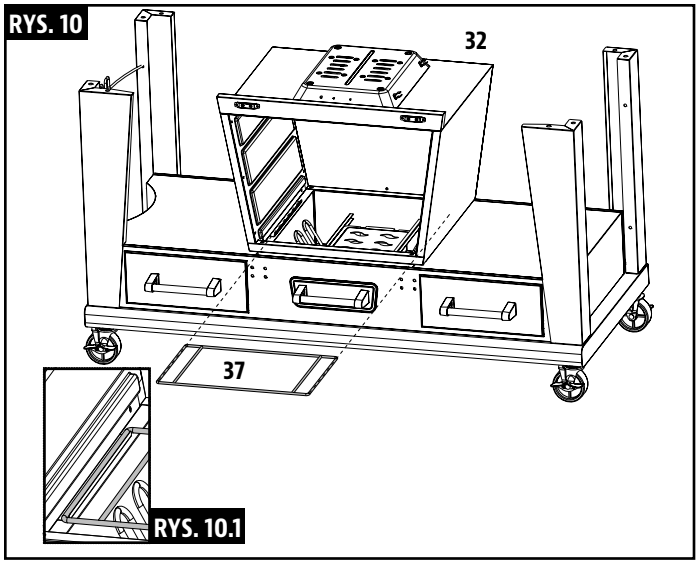
10. MONTAŻ WSPORNIKA MISKI NA WODĘ

Wymagane części:

1 x Wspornik miski na wodę *(#37)*
1 x Szafka główna *(#32)*

Montaż:

· Wsuń wspornik miski na wodę do korpusu szafki wędzarni .
Zob. Rys. 10 i Fig. 10.1.



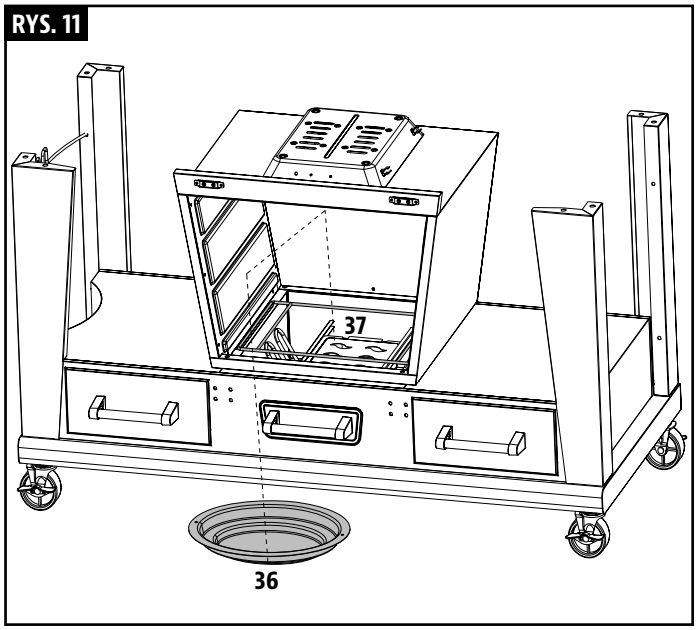
11. MONTAŻ MISKI NA WODĘ

Wymagane części:

1 x Miska na wodę *(#36)*
1 x Wspornik miski na wodę *(#37)*

Montaż:

· Umieść miskę na wodę na wsporniku miski na wodę.
Zob. Rys. 11.



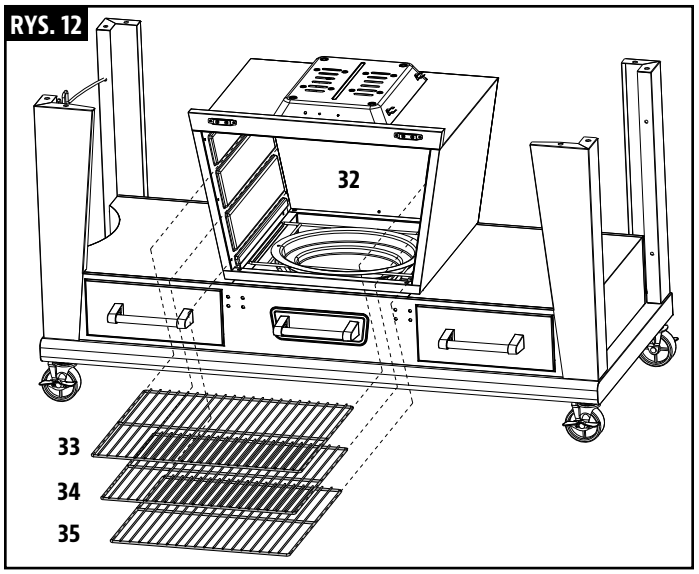
12. MONTAŻ RUSZTÓW W SZAFCE DOLNEJ

Wymagane części:

1 x Ruszt wędzarniczy (duży) *(#33)*
1 x Ruszt wędzarniczy (średni) *(#34)*
1 x Ruszt wędzarniczy (mały) *(#35)*
1 x Szafka główna *(#32)*

Montaż:

· Wsuń ruszt wędzarniczy *(duży)*, ruszt wędzarniczy *(średni)* i ruszt wędzarniczy *(mały)* do korpusu szafki wędzarni.
Zob. Rys. 12.



13. MONTAŻ UCHWYTÓW DRZWI WĘDZARNI

Wymagane części:

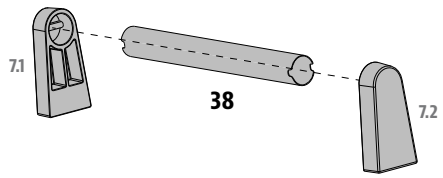
1 x Uchwyt drzwi wędzarni*(#38)*
2 x Śruby dystansujące uchwytów pokrywy *(#7)*
1 x Drzwi wędzarni *(#40)*
4 x Śruby M6x35 mm *(#E)*

Montaż:

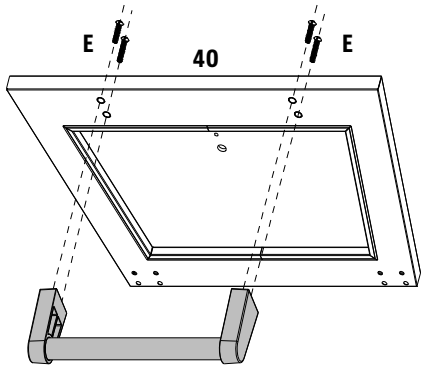
Przykręć jeden uchwyt drzwi wędzarni i dwie duże śruby dystansujące do drzwi wędzarni.
Użyj: 4 śrub M6x35 mm.
Zob. Rys. 13.1 i Rys. 13.2.

Uwaga: Gniazda po obu stronach uchwytu drzwi wędzarni należy włożyć do wytłoczeń wewnątrz śruby dystansującej uchwytu (Zob. Rys. 13.1).

RYS. 13.1



RYS. 13.2



14. INSTALOWANIE TERMOMETRU NA DRZWICZKACH

Wymagane części:

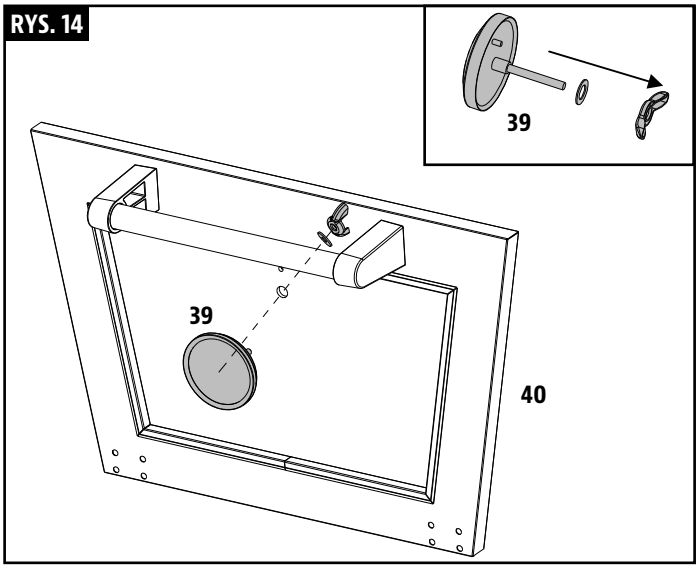
1 x Termometr wędzarni *(#39)*
1 x Drzwi wędzarni *(#40)*

Uwaga: Termometr jest dostarczany z jedną podkładką z włókna i jedną nakrętką motylkową.

Montaż:

- Przełóż czujnik termometru wędzarni przez the otwór instalacyjny z przodu zespołu drzwi wędzarni. Po wewnętrznej stronie drzwi umieść podkładkę z włókna i nakrętkę motylkową na śrubie mocującej i dokręć ręcznie, niezbyt mocno.
  Zob. Rys. 14.

RYS. 14



15. MONTAŻ ZAWIASÓW DRZWI WĘDZARNI

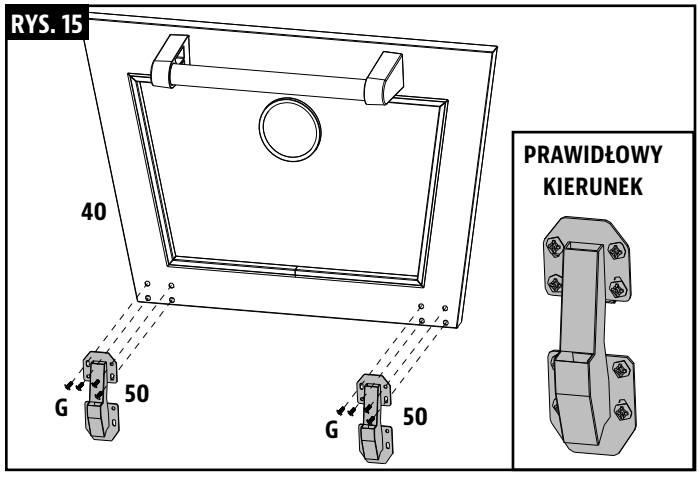
Wymagane części:

2 x Zawiasy drzwi wędzarni *(#50)*
1 x Drzwi wędzarni *(#40)*
8 x Śruby M4x8 mm (białe Zn) *(#G)*

Montaż:

- Zainstaluj dwa zawiasy drzwi wędzarni na drzwiach wędzarni.
  Użyj: 8 śrub M4x8 mm.
  Zob. Rys. 15.

RYS. 15



PL
POLSKIE

16. INSTALOWANIE DRZWI WĘDZARNI

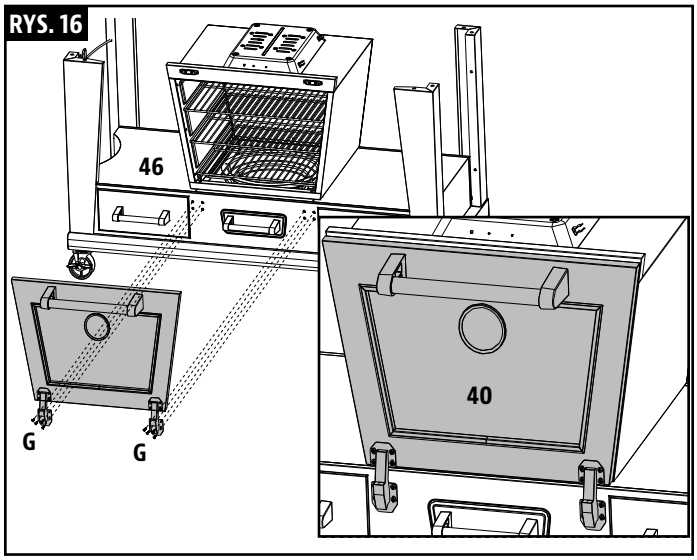
Wymagane części:

1 x Drzwi wędzarni *(#40)*
1 x Korpus szafki dolnej *(#46)*
8 x Śruby M4x8 mm (białe Zn) *(#G)*

Montaż:

· Zainstaluj drzwi wędzarni z zawiasami na korpusie szafki dolnej.
Użyj: 8 śrub M4x8 mm.
Zob. Rys. 16.

RYS. 16



17. PRZYGOTOWANIE ZESPOŁU GRILLA DO INSTALACJI

Wymagane części:

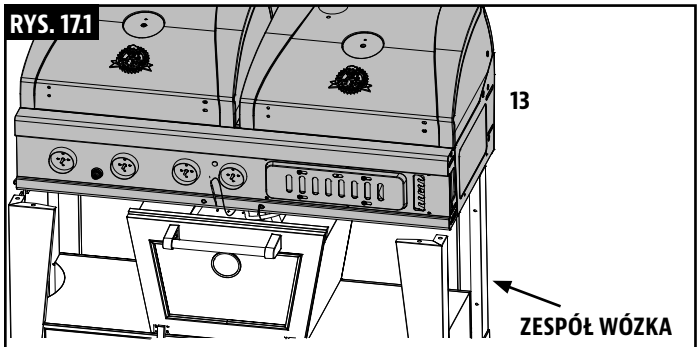
1 x Zespół komór grilla gazowego i węglowego *(#13)*
1 x Zespół wózka

Montaż:

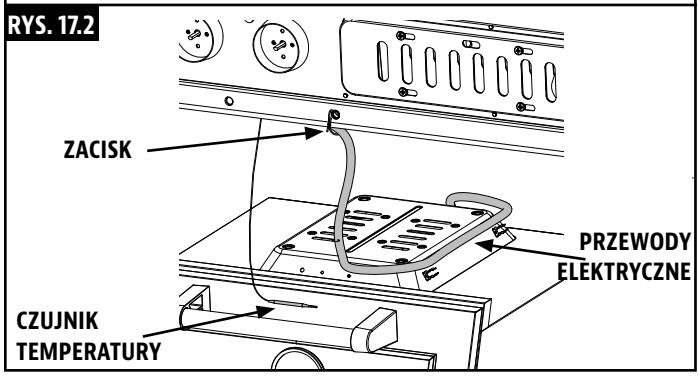
· Ostrożnie nałóż komorę główną na korpus wędzarni, a następnie zdejmij zacisk. Najpierw wyciągnij przewody elektryczne wędzarni oraz przewód/czujnik temperatury wędzarni z tyłu panelu sterowania, a następnie obróć przewód i czujnik temperatury w stronę przodu urządzenia.
Zob. Rys. 17.1. i Rys. 17.2.

UWAŻAJ, aby w trakcie montażu nie przyciąć przewodów elektrycznych ani czujki temperatury.

RYS. 17.1



RYS. 17.2



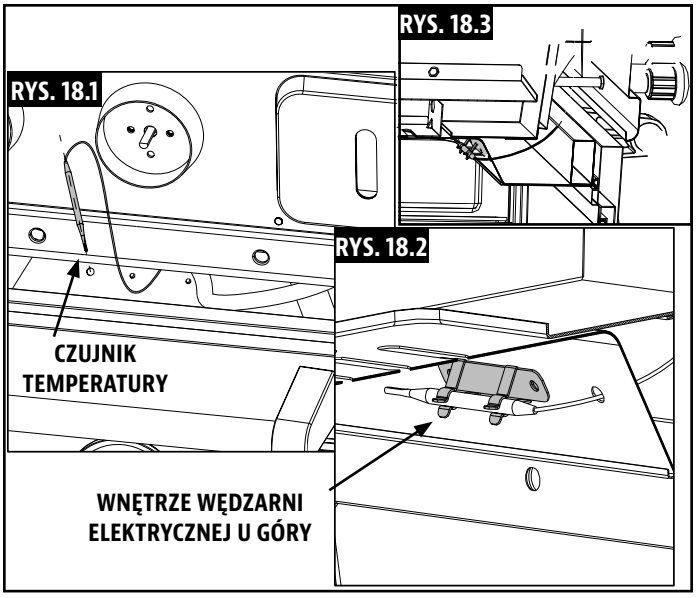
18. MONTAŻ CZUJNIKA TEMPERATURY

Wymagane części:

1 x Czujnik temperatury

Montaż:

- Przełóż czujkę temperatury wędzarni przez otwór na górze szafki wędzarni.
- Następnie podłącz ją do zacisku wewnątrz szafki wędzarni, u góry.
  Zob. Rys. 18.1., Rys. 18.2, i Rys 18.3.



19. PODŁĄCZANIE INSTALACJI GAZOWEJ DO WÓZKA

Wymagane części:

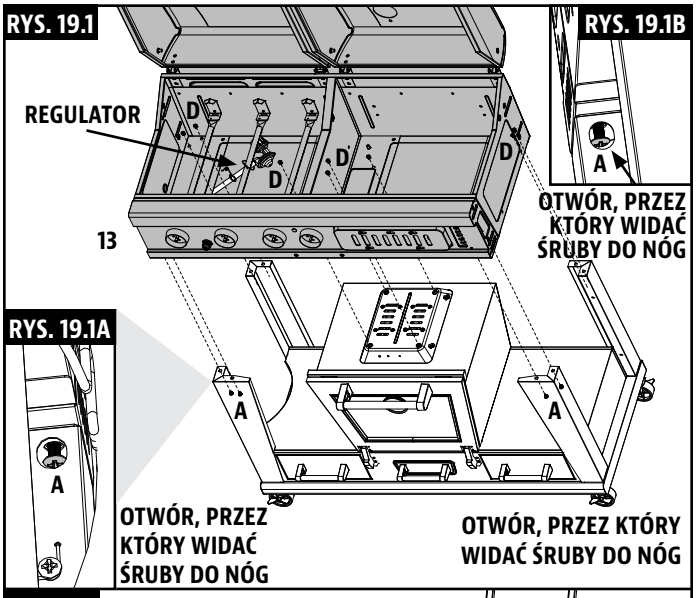
1 x Przewody elektryczne
1 x Przewody elektryczne - Gniazdo męskie *(na końcu przewodów elektrycznych)*
1 x Przewody elektryczne - Gniazdo żeńskie
1 x Zespół komór grilla gazowego i węglowego *(#13)*
1 x Zespół wózka
8 x Śruby M6x15 mm *(#A)*
4 x Śruby M6x10 mm *(#D)*

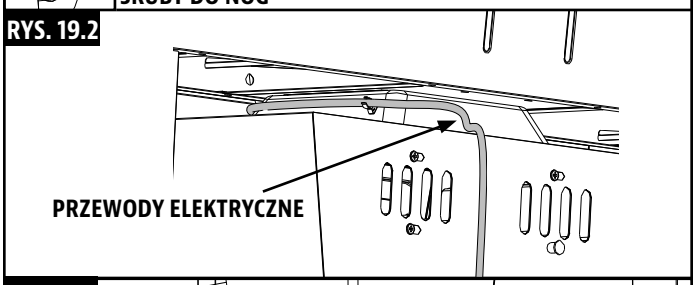
Montaż:

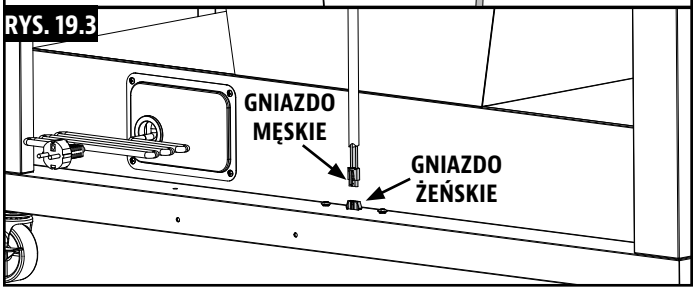
Uwaga: Komora główna musi być wyrównana z wózkiem.

- Ostrożnie otwórz pokrywy i przymocuj komory grilla gazowego i węglowego do zespołu wózka, najpierw przykręcając 4 śruby M6x10 mm od wewnątrz, a następnie przykręcając pozostałe 8 śrub M6x15 mm. Regulator można na tym etapie wyjąć i odłożyć do dalszych prac instalacyjnych.
  Użyj: 8 śrub M6x15 mm i 4 śrub M6x10 mm.
  Zob. Rys. 19.1, Rys. 19.1A, i Rys. 19.1B.

- Przymocuj przewody elektryczne na dwóch zaciskach obok szafki wędzarni z niższego obszaru od strony grilla węglowego, a następnie podłącz gniazdo męskie przewodów elektrycznych *(na końcu przewodów elektrycznych)* do gniazda żeńskiego, które znajduje się z tyłu blatu dolnego.
  Zob. Rys. 19.2 i Rys. 19.3.







20. INSTALOWANIE TYLNEJ OSŁONY PRZEWODU ELEKTRYCZNEGO

Wymagane części:

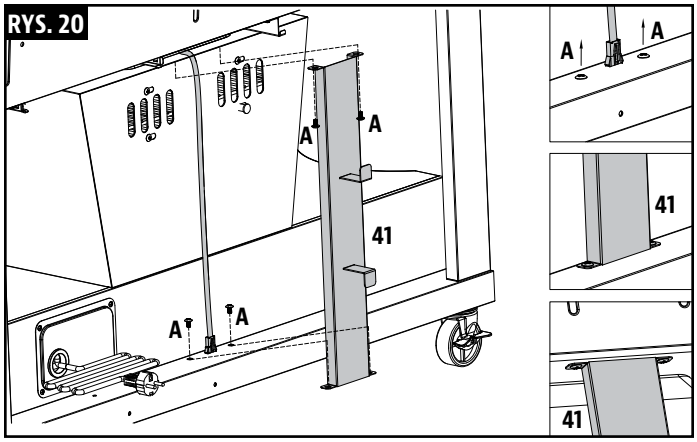
1 x Tylna osłona przewodu elektrycznego *(#41)*
1 x Zespół wózka
2 x Śruby M6x15 mm *(#A)*

Montaż:

· Odkręć dwie śruby M6x15 mm *(wstępnie zamocowane w fabryce)* od blatu dolnego. Załóż tylną pokrywę instalacji elektrycznej z tyłu zespołu wózka wędzarni najpierw śrubami od góry, a następnie zamocuj śruby dolne.
Użyj: 2 śrub M6x15 mm.
Zob. Rys. 20.

Uwaga: Najpierw zamontuj śruby u góry, a następnie dolną śrubę.

RYS. 20



21. INSTALOWANIE SYSTEMU REGULACJI DOPŁYWU POWIETRZA WĘDZARNI

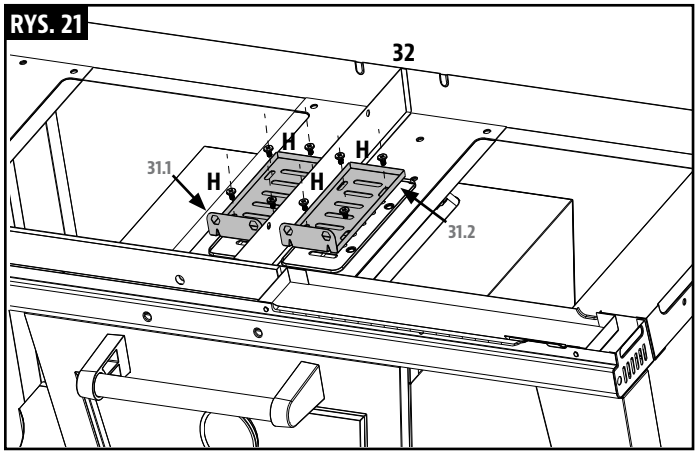
Wymagane części:

2 x Górne otwory systemu regulacji dopływu powietrza *(#31)*
1 x Szafka główna *(#32)*
8 x Śruby z nakrętkam M5x10 mm *(#H)*

Montaż:

· Zamocuj górny system regulacji dopływu powietrza wędzarni do korpusu szafki wędzarni.
Użyj: 8 śrub z nakrętkami M5x10 mm.
Zob. Rys. 21.

RYS. 21



22. MOCOWANIE UCHWYTÓW SYSTEMU REGULACJI DOPŁYWU POWIETRZA WĘDZARNI

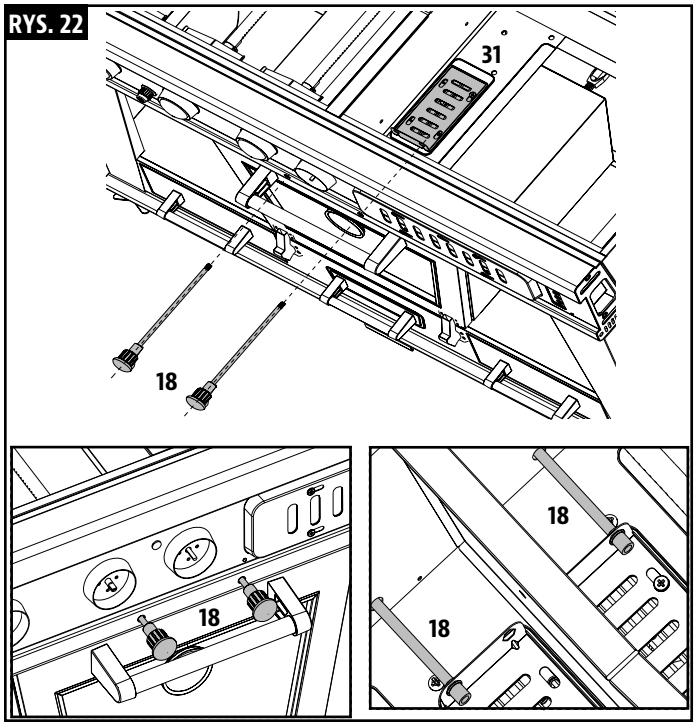
Wymagane części:

2 x Montaż uchwytów systemu regulacji dopływu powietrza wędzarni *(#18)*
2 x Górne otwory systemu regulacji dopływu powietrza *(#31)*

Montaż:

· Przykręć dwa zespoły uchwytu regulacji dopływu powietrza wędzarni do dwóch górnych systemów regulacji dopływu powietrza wędzarni.
Zob. Rys. 22.

RYS. 22



PL
POLSKIE

23. MONTAŻ TACY NA POPIÓŁ WĘGLOWY

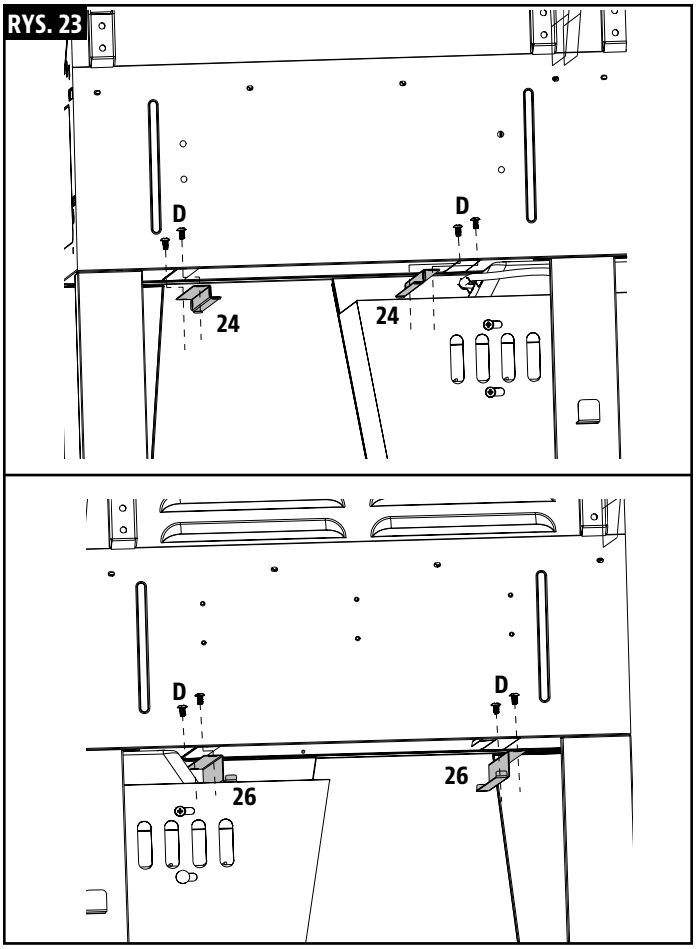
Wymagane części:

2 x Prowadnice tacy na popiół węglowy *(#24)*
2 x Prowadnice tacy ściekowej do grilla gazowego *(#26)*
1 x Komór grilla gazowego i węglowego
8 x Śruby M6x10 mm *(#D)*

Montaż:

- Zamontuj dwie prowadnice tacy na popiół węglowy na dole komory grilla węglowego i zainstaluj dwie
- prowadnice tacy ściekowej grilla gazowego.
  Użyj: 8 śrub M6x10 mm.
  Zob. Rys. 23.

RYS. 23



24. MONTAŻ GAŁEK DO TAC NA POPIÓŁ I TŁUSZCZ

Wymagane części:

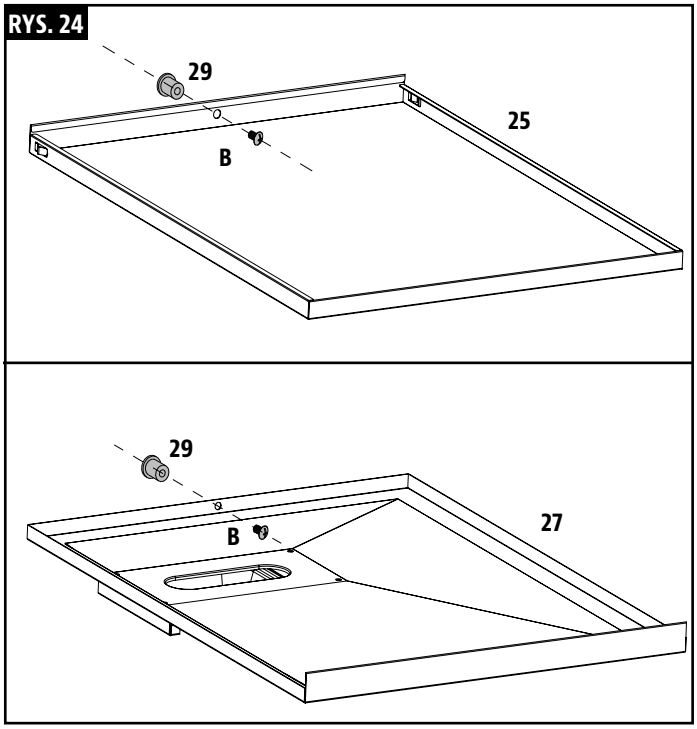
2 x Gałki *(#29)*
1 x Tace na popiół *(#25)*
1 x Taca na tłuszcz do grilla gazowego *(#27)*
2 x Śruby M5x10 mm *(#B)*

Montaż:

- Zainstaluj gałkę na tacy na popiół i zainstaluj gałkę na tacy na tłuszcz grilla gazowego.
  Użyj: 2 śrub M5x10 mm.
  Zob. Rys. 24.

Uwaga: Poluzuj śruby prowadnic tacy ściekowej i tacy na popiół, aby je wyrównać, a następnie z powrotem je przykręć.

RYS. 24



PL
POLSKIE

25. INSTALOWANIE TAC NA POPIÓŁ I TŁUSZCZ

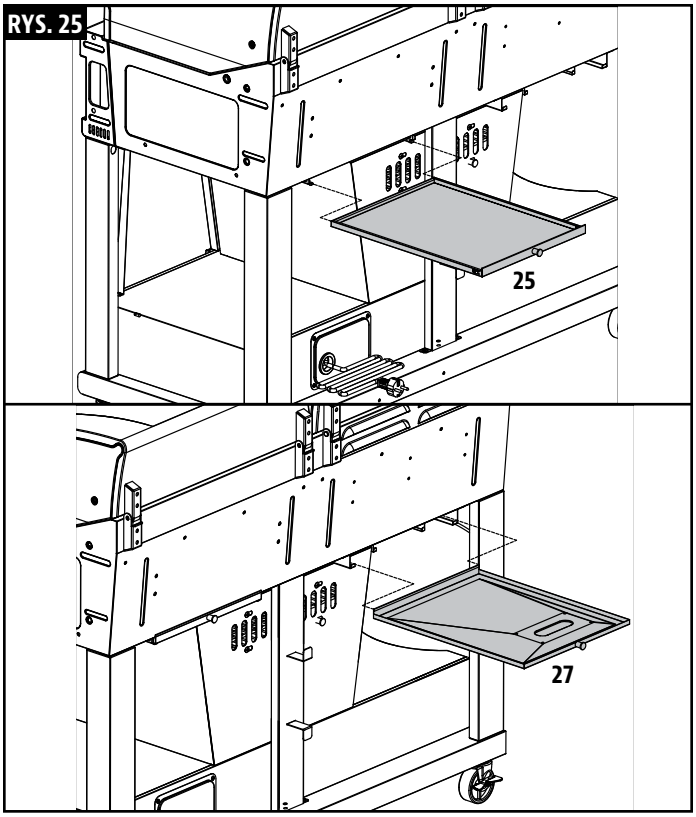
Wymagane części:

1 x Tace na popiół *(#25)*
1 x Taca na tłuszcz do grilla gazowego *(#27)*
1 x Komór grilla gazowego i węglowego

Montaż:

· Wsuń tacę na popiół i tacę na tłuszcz grilla gazowego na prowadnice komór grilla gazowego i węglowego. Zob. Rys. 25.

RYS. 25



26. INSTALOWANIE RYNIENEK NA TŁUSZCZ

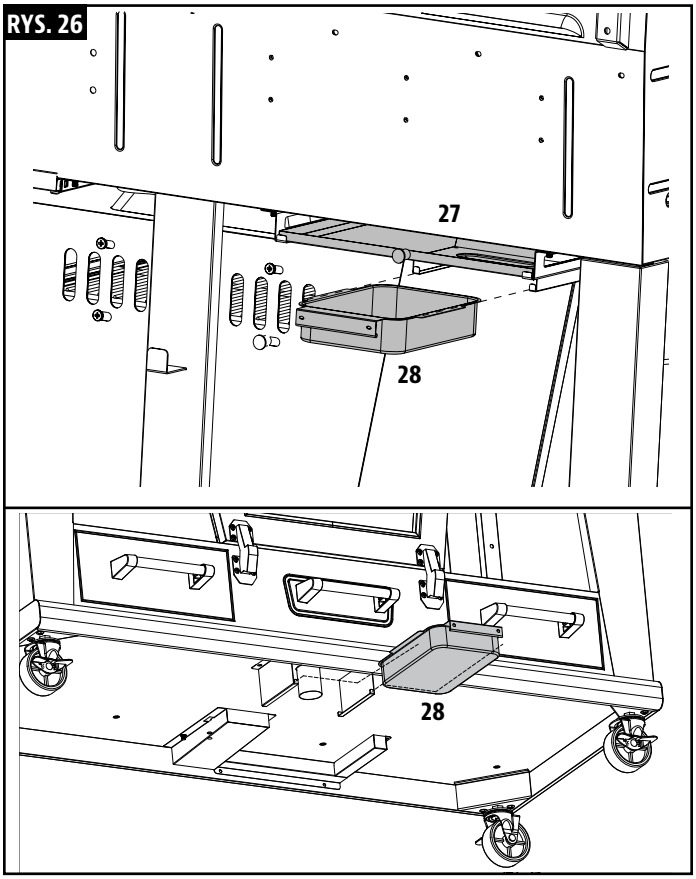
Wymagane części:

2 x Rynienki na tłuszcz *(#28)*
1 x Taca na tłuszcz do grilla gazowego *(#27)*
1 x Szafka główna *(#32)*

Montaż:

· Wsuń rynienkę na tłuszcz pod tacę na tłuszcz grilla gazowego i pod szafkę wędzarni. Zob. Rys. 26.

RYS. 26



27. MONTAŻ OSŁON PRZED TŁUSZCZEM

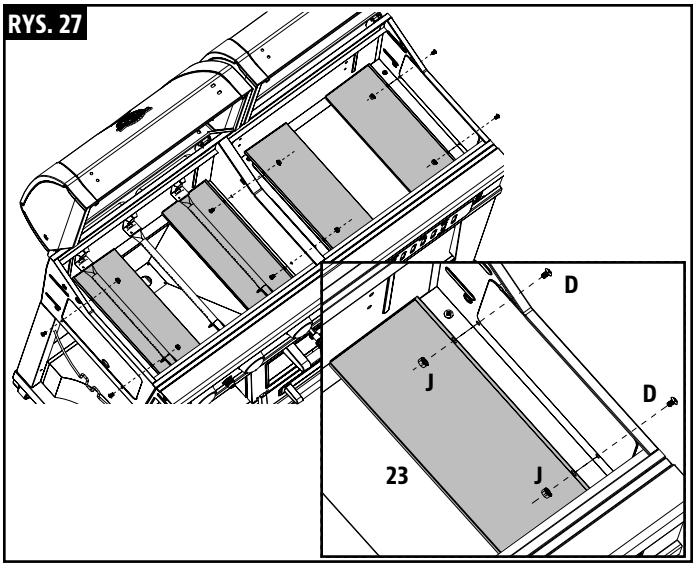
Wymagane części:

4 x Osłony przed tłuszczem *(#23)*
1 x Komory głównej
6 x Śruby M6x10 mm *(#D)*
6 x Nakrętki M6 *(#J)*

Montaż:

- Przymocuj osłonę przed tłuszczem do komory głównej za pomocą 2 śrub M6x10 i 2 nakrętek M6.
- Tak samo zamocuj trzy pozostałe osłony przed tłuszczem i zamocuj osłonę środkową za pomocą tego samego zestawu śrub i nakrętek.
  Zob. Rys. 27.

RYS. 27



28. INSTALOWANIE HAKÓW NA AKCESORIA

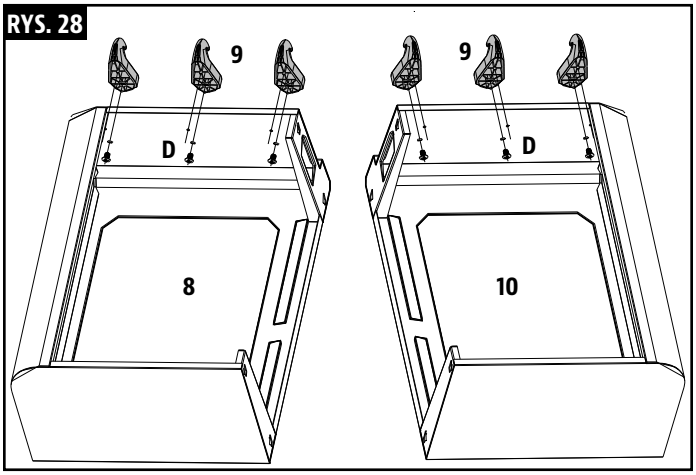
Wymagane części:

6 x Haki na akcesoria *(#9)*
1 x Lewy blat boczny *(#8)*
1 x Prawy blat boczny *(#10)*
6 x Śruby M6x10 mm *(#D)*

Montaż:

- Przymocuj trzy haki na akcesoria do lewego blatu bocznego.
  Użyj: 3 śrub M6x10 mm.
  Zob. Rys. 28.
- To samo powtórz z prawym blatem bocznym.

RYS. 28



29. MONTAŻ LEWEGO BLATU BOCZNEGO

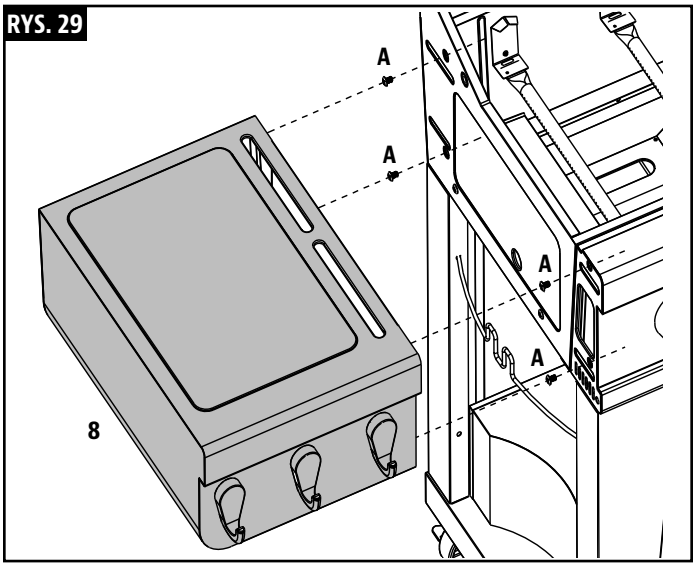
Wymagane części:

1 x Lewy blat boczny *(#8)*
1 x Komory głównej
4 x Śruby M6x15 mm *(#A)*

Montaż:

- Zamocuj 4 śruby M6x15 mm z lewej strony komory głównej, pozostawiając ok 1/4 cala (6 mm) na zewnątrz.
- Następnie zawieś lewy blat boczny na tych czterech śrubach i dociśnij, by blat na nich osiadł. Następnie mocno dokręć 4 śruby M6x15 mm.
  Zob. Rys. 29.

RYS. 29



PL
POLSKIE

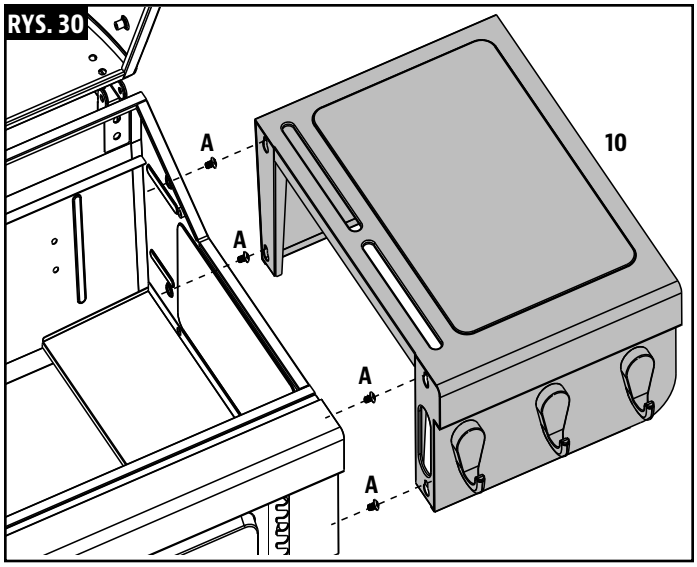
30. MONTAŻ PRAWEGO BLATU BOCZNEGO

Wymagane części:

1 x Prawy blat boczny *(#10)*
1 x Komory głównej
4 x Śruby M6x15 mm *(#A)*

Montaż:

- Zamocuj 4 śruby M6x15 mm z prawej strony komory głównej, pozostawiając ok 1/4 cala (6 mm) na zewnątrz.
- Zawieś prawy blat boczny na tych czterech śrubach i dociśnij, by blat na nich osiadł. Następnie mocno dokręć 4 śruby M6x15 mm.
  Zob. Rys. 30.



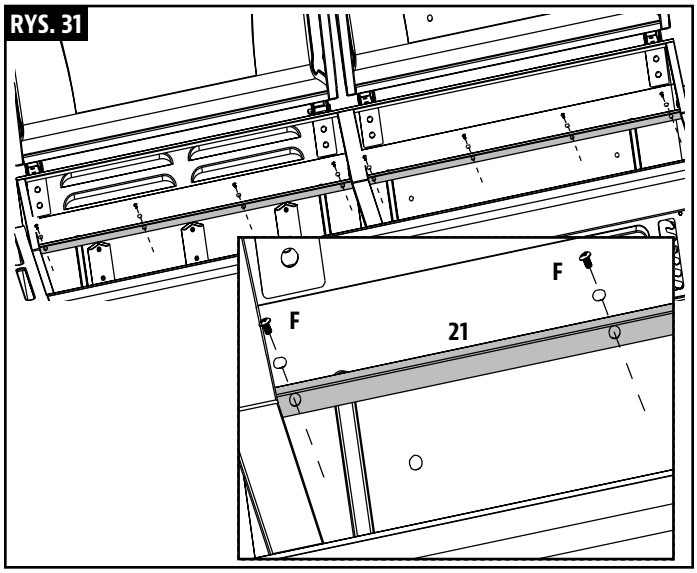
31. MONTAŻ TYLNYCH WSPORNIKÓW RUSZTU

Wymagane części:

2 x Tylne wsporniki rusztu do grillowania *(#21)*
1 x Komory głównej
8 x Śruby M4x10 mm *(#F)*

Montaż:

- Zamocuj tylny wspornik rusztu do gotowania do panelu tylnego komory głównej grilla węglowego.
  Użyj: 4 śrub M4x10 mm.
  Zob. Rys. 31.
- To samo zrób w komorze grilla gazowego.



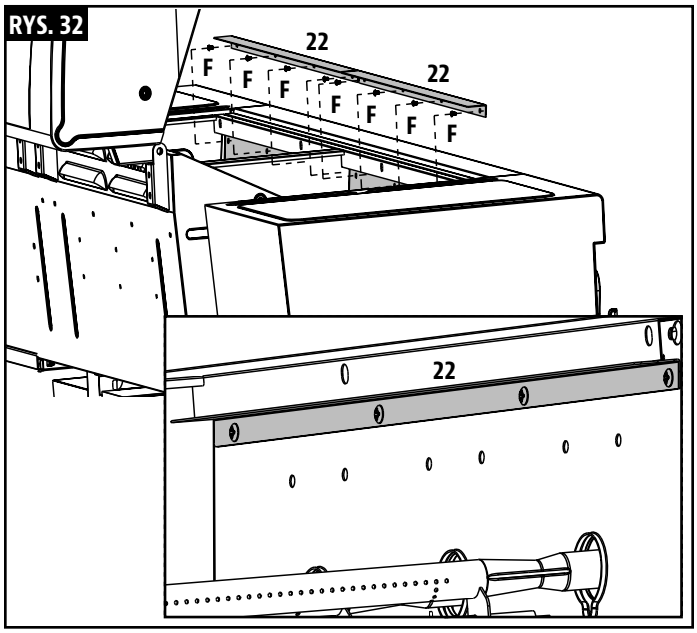
32. MONTAŻ PRZEDNICH WSPORNIKÓW RUSZTU

Wymagane części:

2 x Przednie wsporniki rusztu do grillowania *(#22)*
1 x Komory głównej
8 x Śruby M4x10 mm *(#F)*

Montaż:

- Zamocuj przednie wsporniki rusztu do gotowania z przodu komory głównej grilla węglowego.
  Użyj: 4 śrub M4x10 mm.
  Zob. Rys 32.
- To samo zrób w komorze grilla gazowego.



PL
POLSKIE

33. MONTAŻ WSPORNIKÓW OSŁON PALNIKÓW

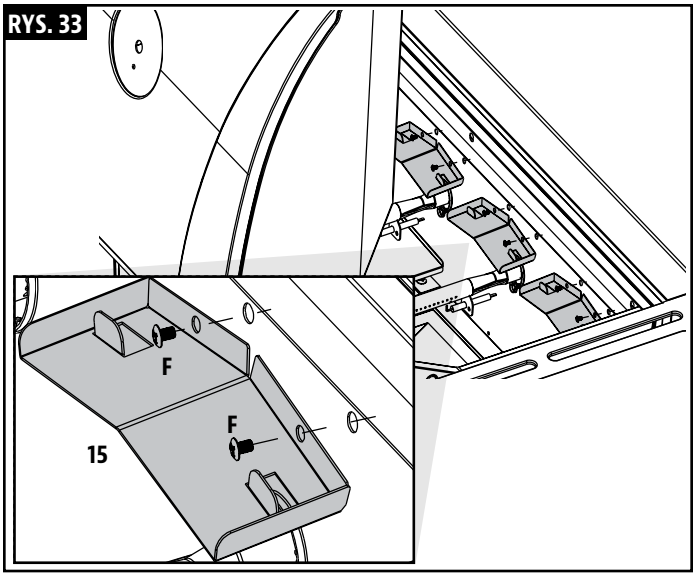
Wymagane części:

3 x Wsporniki osłon palników *(#15)*
1 x Komory głównej grilla gazowego
6 x Śruby M4x10 mm *(#F)*

Montaż:

· Zamocuj trzy wsporniki osłon palnika z przodu komory głównej grilla gazowego.
Użyj: 6 śrub M4x10 mm.
Zob. Rys. 33.

RYS. 33



34. WKŁADANIE OSŁON PALNIKÓW

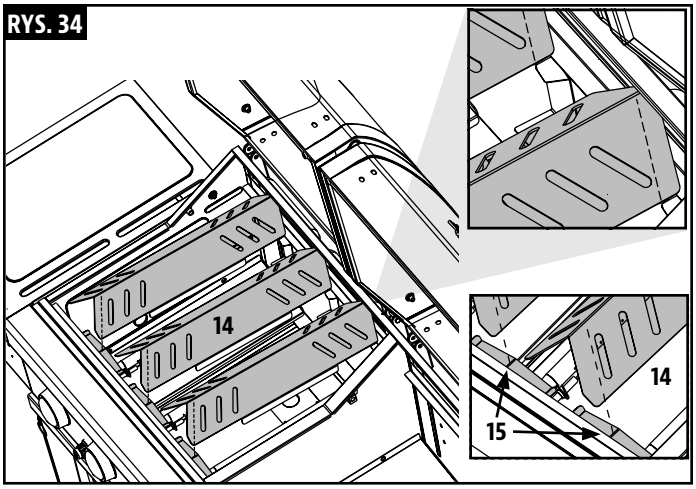
Wymagane części:

3 x Osłony palników *(#14)*
3 x Wsporniki osłon palników *(#15)*

Montaż:

· Umieść trzy osłona palnika na wspornikach osłon palnika.
Zob. Rys. 34.

RYS. 34



35. MONTAŻ SYSTEMU UNOSZENIA TACY NA WĘGIEL DRZEWNY

Wymagane części:

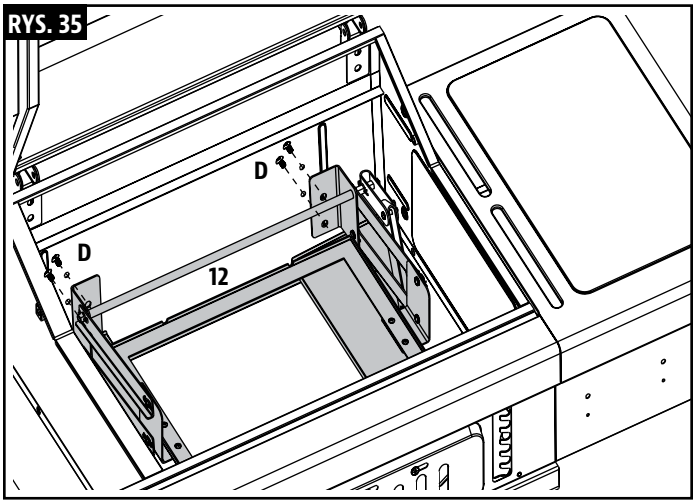
1 x System unoszenia tacy na węgiel drzewny *(#12)*
1 x Komory głównej grilla węglowego
4 x Śruby M6x10 mm *(#D)*

Montaż:

· Przymocuj system unoszenia tacy na węgiel drzewny (#12) z tyłu komory głównej grilla węglowego.
Użyj: 4 śrub M6x10 mm.
Zob. Rys. 35.

Uwaga: Pokrywę grilla gazowego należy zamknąć przed zamocowaniem.

RYS. 35



PL
POLSKIE

36. INSTALOWANIE SYSTEMU UNOSZENIA TACY NA WĘGIEL DRZEWNY

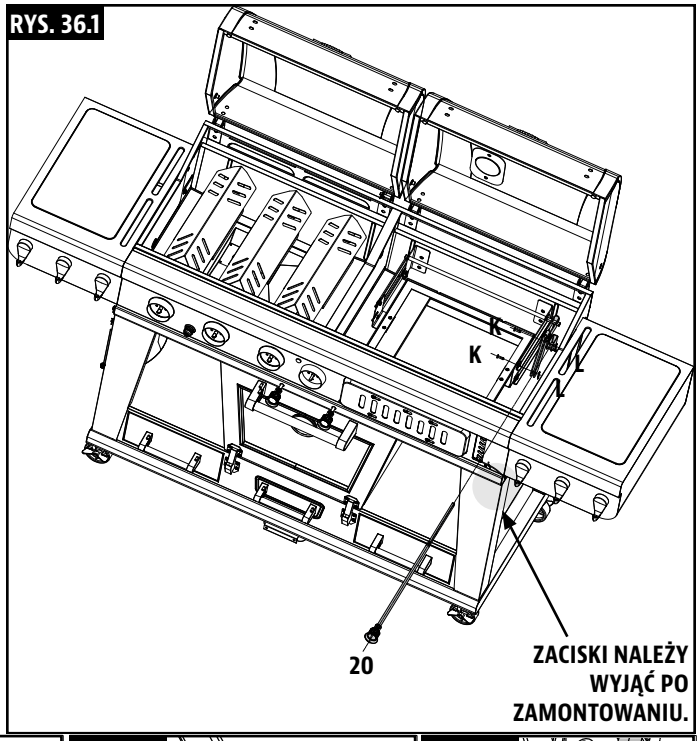
Wymagane części:

1 x Zespół uchwytu unoszenia tacy na węgiel drzewny *(#20)*
1 x Komory głównej grilla węglowego
2 x Spinki do zawiasu *(#K)*
2 x R Zaciski *(#L)*

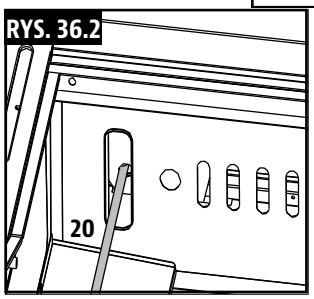
Montaż:

- Wsuń zespół uchwytu unoszenia tacy na węgiel drzewny przez gniazdo regulacyjne i przez otwór do wewnątrz płyty. Wyrównaj otwór na końcu uchwytu do unoszenia z otworami na U-kształtnym uchwycie z tyłu komory głównej grilla węglowego. Zob. Rys. 36.1 i Rys. 36.2.
- Połącz uchwyt do unoszenia z u-kształtnym wspornikiem spinką do zawiasu. Zob. Rys. 36.3.
- Następnie przełóż klips „R" przez otwór w spince do zawiasu . Przymocuj uchwyt do systemu unoszenia tacy, przekładając spiknę zawiasu przez u-kształtne lewe ramię i otwór po środku uchwytu do unoszenia. Zob. Rys. 36.4.
- Przełóż klips „R" przez otwór w spince do zawiasu. Wyjmij zaciski umieszczone w gnieździe regulacyjnym. Zob. Rys. 36.1.
- Teraz wyreguluj wysokość systemu unoszenia tacy na węgiel, przesuwając uchwyt do unoszenia w lewo i poruszając nim w górę lub w dół.

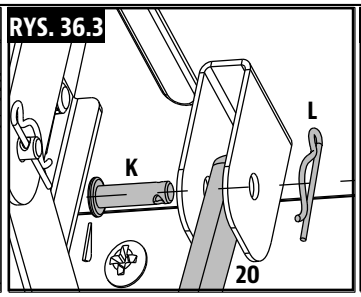
RYS. 36.1



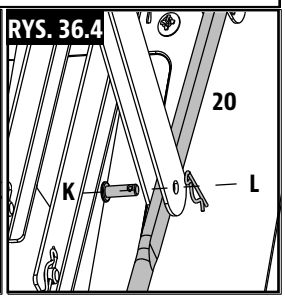
RYS. 36.2



RYS. 36.3



RYS. 36.4



37. WKŁADANIE CZARNYCH GAŁEK REGULACJI GAZU

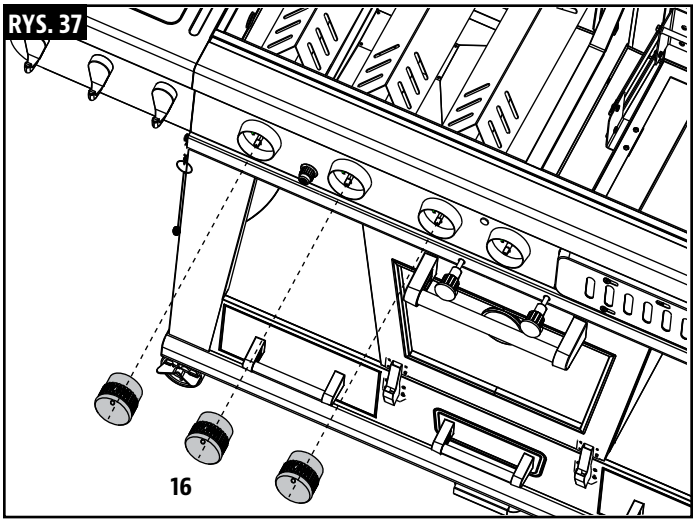
Wymagane części:

3 x Gałki regulacji gazu (czarne) *(#16)*

Montaż:

- Załóż trzy czarne gałki regulacji gazu na zawory, odpowiednio dopasowując do siebie płaskie części na trzpieniach zaworów i gałkach. Gałki regulacji gazu (#16) (czarna) muszą być solidnie wepchnięte na trzpienie. Zob. Rys. 37.

RYS. 37



PL

POLSKIE

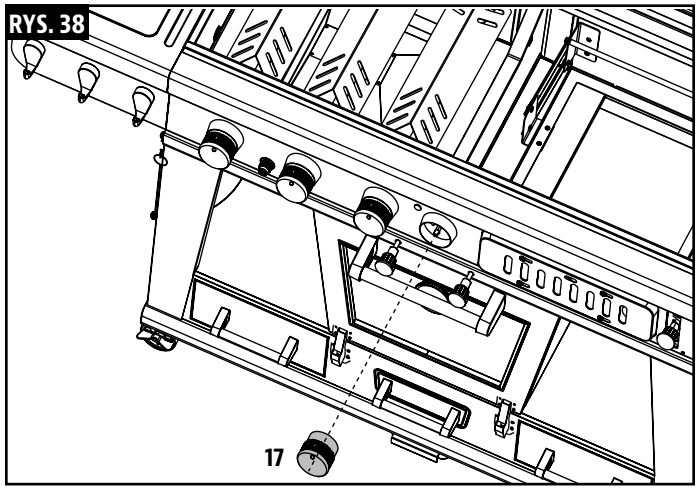
38. WKŁADANIE SREBRNEJ GAŁKI

Wymagane części:

1 x Gałki regulacji wędzarni (srebrne) *(#17)*

Montaż:

· Załóż srebrną gałkę regulacji wędzarni, odpowiednio dopasowując do siebie płaskie części trzpienia i gałki. Gałka regulacji wędzarni (srebrna) musi być solidnie wepchnięta na trzpień.
Zob. Rys. 38.



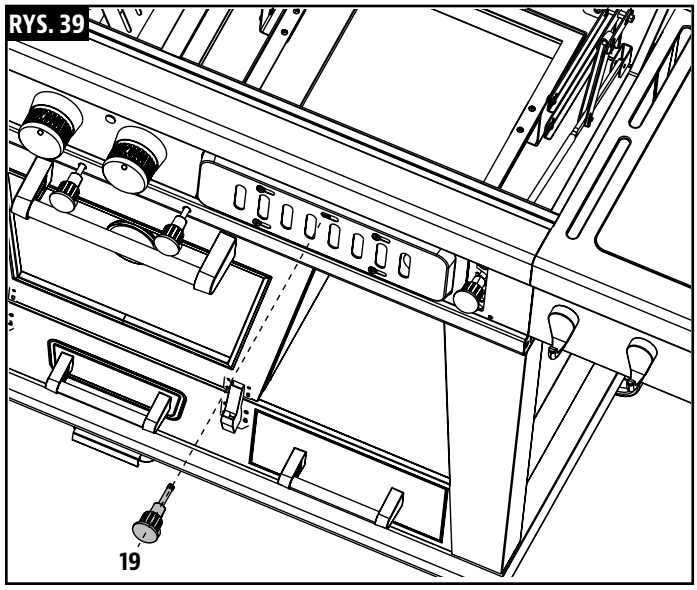
39. AINSTALOWANIE UCHWYTU DO SYSTEMU REGULACJI DOPŁYWU POWIETRZA GRILLA WĘGLOWEGO

Wymagane części:

1 x Zespół uchwytu systemu regulacji dopływu powietrza *(#19)*
1 x systemu regulacji dopływu powietrza grilla węglowego

Montaż:

· Przykręć uchwyt do systemu regulacji dopływu powietrza grilla węglowego.
Zob. Rys. 39.



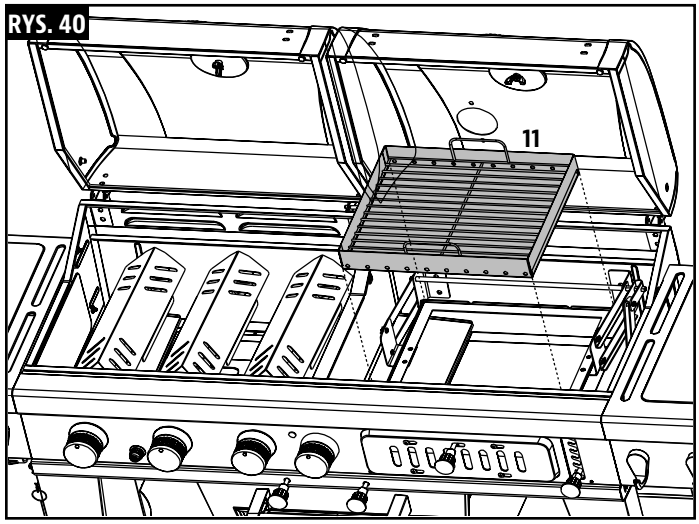
40. WKŁADANIE TACY NA WĘGIEL DRZEWNY

Wymagane części:

1 x Taca na węgiel drzewny *(#11)*

Montaż:

· Umieść tacę na węgiel drzewny na systemie unoszenia.
Zob. Rys. 40.



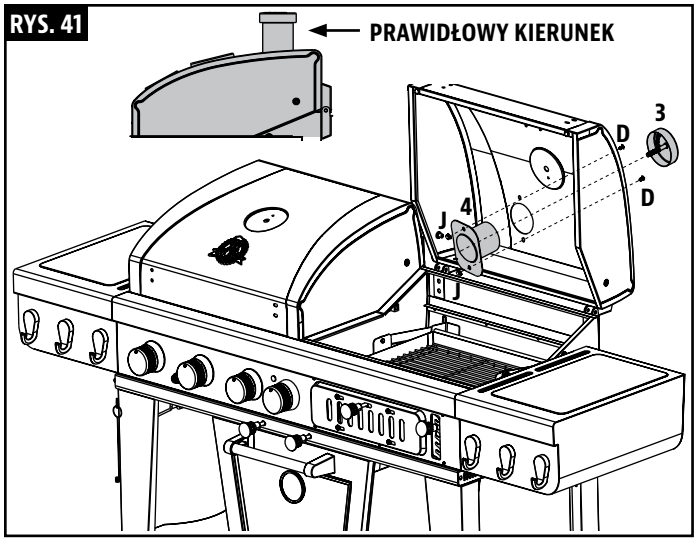
41. INSTALOWANIE KOMINA NA DYM

Wymagane części:

1 x Komin *(#4)*
1 x Przykrywka komina *(#3)*
1 x Pokrywa z węgla drzewnego
2 x Śruby M6x10 mm *(#D)*
2 x Nakrętki M6 *(#J)*

Montaż:

- Zdejmij przykrywkę z komina. Przełóż komin przez pokrywę grilla węglowego od środka. Załóż komin na pokrywę, przekładają 2 śruby M6x10 przez pokrywę od zewnątrz, a następnie solidnie przymocuj komin za pomocą 2 nakrętek M6 od wewnątrz the pokrywy. Przykręć pokrywkę na komin.
  Zob. Rys. 41.



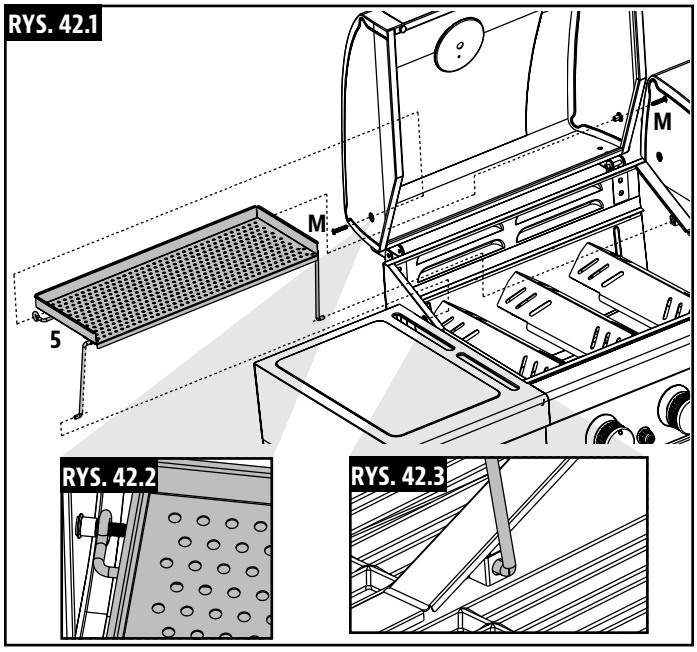
42. INSTALOWANIE RUSZTU DO PODGRZEWANIA (W GRILLU GAZOWYM)

Wymagane części:

1 x Ruszty do podgrzewania *(#5*)
1 x Pokrywka gazu
1 x Komory głównej grilla gazowego
2 x Śruby M6x30 mm *(#M)*

Montaż:

- Przełóż 1 śrubę M6x30 mm od góry pokrywy grilla gazowego i włóż do środka komory ruszt do podgrzewania w taki sposób, aby śruba przeszła przez drucianą pętlę.
  Zob. Rys. 42.1 i Rys. 42.2.
- Wyrównaj pętlę drucianą z drugiej strony rusztu do podgrzewania z otworem pokrywy po przeciwnej stronie, a następnie włóż 1 śrubę M6x30 mm. Włóż druciane nóżki do otworów w komorze głównej grilla gazowego.
  Zob. Rys. 42.3.



PL

POLSKIE

43. INSTALOWANIE RUSZTU DO PODGRZEWANIA (W GRILLU WĘGLOWYM)

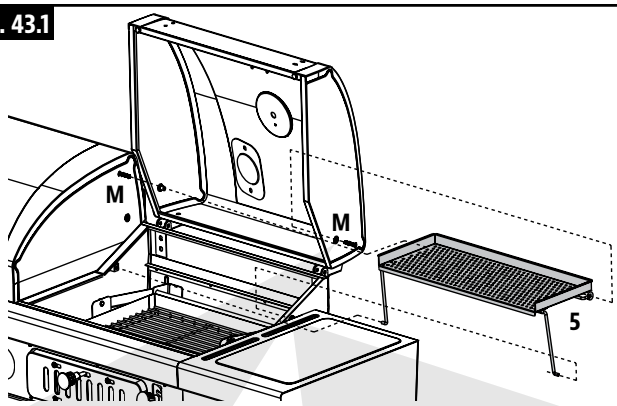
Wymagane części:

1 x Ruszty do podgrzewania *(#5*)
1 x Pokrywa z węgla drzewnego
1 x Komory głównej grilla węglowego
2 x Śruby M6x30 mm *(#M)*

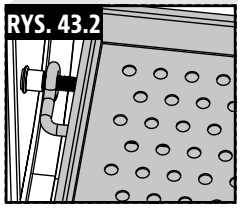
Montaż:

- Przełóż 1 śrubę M6x30 mm od góry pokrywy grilla węglowego i włóż do środka komory ruszt do podgrzewania w taki sposób, aby śruba przeszła przez drucianą pętlę.
  Zob. Rys. 43.1 i Zob. Rys. 43.2.
- Wyrównaj pętlę drucianą z drugiej strony rusztu do podgrzewania z otworem pokrywy po przeciwnej stronie, a następnie włóż 1 śrubę M6x30 mm. Włóż druciane nóżki do otworów w komorze głównej grilla węglowego.
  Zob. Rys. 43.3.

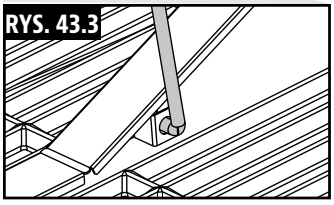
RYS. 43.1



RYS. 43.2



RYS. 43.3



44. WKŁADANIE RUSZTU DO GOTOWANIA

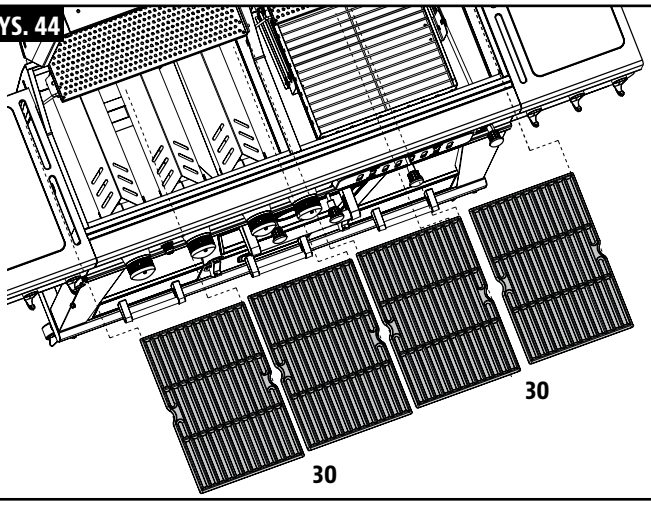
Wymagane części:

4 x Ruszty wędzarnicze *(#30*)

Montaż:

- Umieść ruszty do gotowania na wspornikach.
  Zob. Rys. 44.

RYS. 44



45. INSTALOWANIE TERMOMETRÓW W POKRYWACH

Wymagane części:

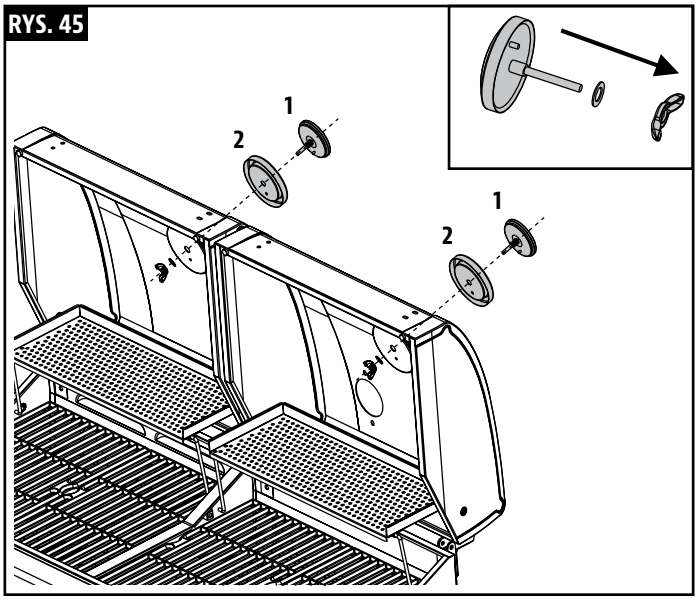
2 x Termometr *(#1)*
2 x Ramki termometrów *(#2)*
1 x Pokrywka gazu
1 x Pokrywa z węgla drzewnego

Uwaga: Termometr jest dostarczany z jedną podkładką z włókna i jedną nakrętką motylkową.

Montaż:

- Najpierw odkręć nakrętkę motylkową i usuń podkładki z obu termometrów. Przełóż czujnik termometru przez ramkę i otwór mocujący od góry pokrywy grilla gazowego. Od wewnątrz pokrywy załóż na gwintowany trzpień mocujący podkładkę i nakrętkę motylkową i dokręć ją ręcznie.
  Zob. Rys. 45.
- Tak samo zainstaluj termometr na pokrywie grilla węglowego.

RYS. 45



PL
POLSKIE

46. MONTAŻ UCHWYTÓW POKRYW

Wymagane części:

2 x Uchwyty pokrywy *(#6)*
4 x Śruby dystansujące uchwytów pokrywy *(#7)*
1 x Pokrywka gazu
1 x Pokrywa z węgla drzewnego
8 x Śruby M6x15 mm *(#A)*

Montaż:

- Załóż 2 uchwyty z 4 śrubami dystansującymi na pokrywy grilla gazowego i węglowego za pomocą
- 8 śrub M6x15 mm.
  Zob. Rys. 46.1

Uwaga: Gniazda po obu stronach uchwytu pokrywy należy włożyć do wytłoczeń wewnątrz śruby dystansującej uchwytu. Zob. Rys. 46.2.

47. MOCOWANIE ZACZEPU ZABEZPIECZAJĄCEGO WĄŻ

Wymagane części:

1 x Zaczepu zabezpieczający wąż
(wstępnie zmontowany na wężu)
1 x Lewa noga podpierająca *(#44)*
1 x Śruby M6x10 mm *(#D)*

Uwaga: Jeśli nie ma regulatora, zignoruj ten krok.

Montaż:

- Zamocuj druciany uchwyt na wąż na lewej *(przedniej)* nodze podpierającej.
  Użyj: 1 śruby M6x10 mm.
  Zob. Rys. 47.

48. INSTALOWANIE BATERII DO SYSTEMU ZAPŁONU GAZU

Wymagane części:

1 x Bateria AA

Montaż:

- Odkręć *(w lewo)* przycisk zapłonu znajdujący się na panelu przednim. Włóż baterię AA symbolem „+" na zewnątrz (Zob. Rys. 49).

49. WYMIANA PRZEWODU ZASILAJĄCEGO

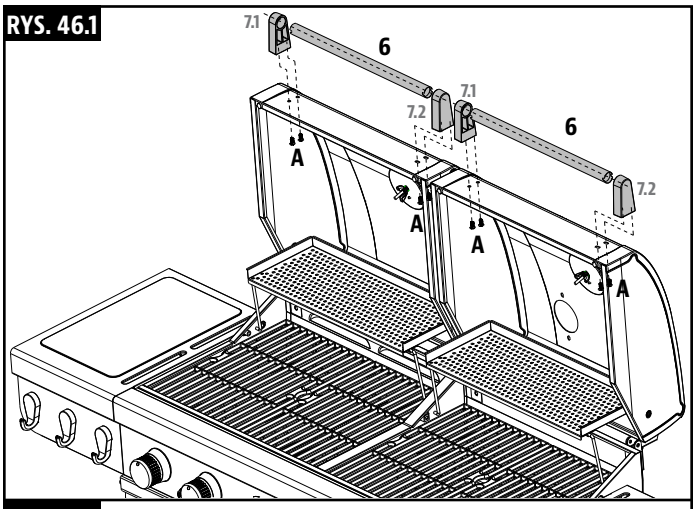
Wymagane części:

1 x Przewód zasilający *(#42)*
1 x Zaczep przewodu zasilającego *(#53)*
1 x Pokrywka *(#54)*

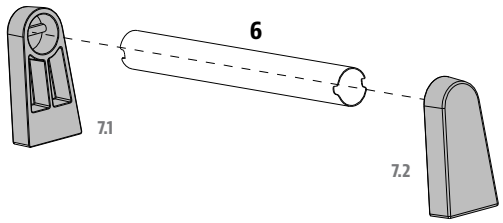
Montaż:

- Jeśli okaże się, że przewód zasilający nie pasuje do gniazdka, wymień go na przewód odpowiedni dla Twojego kraju.

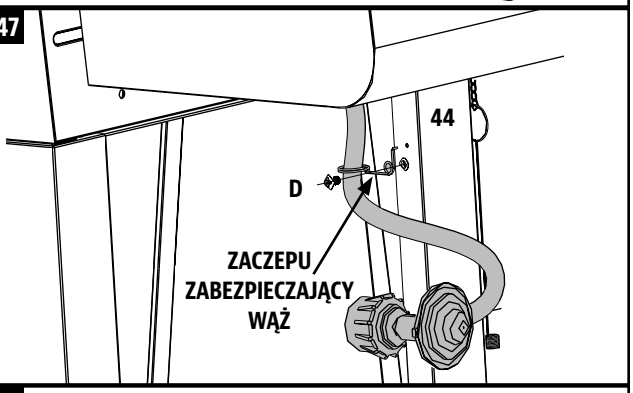
RYS. 46.1



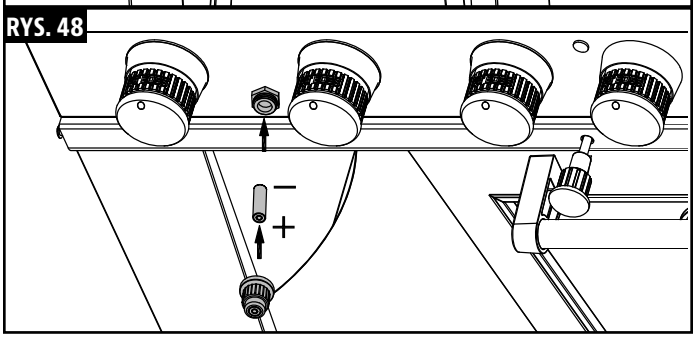
RYS. 46.2



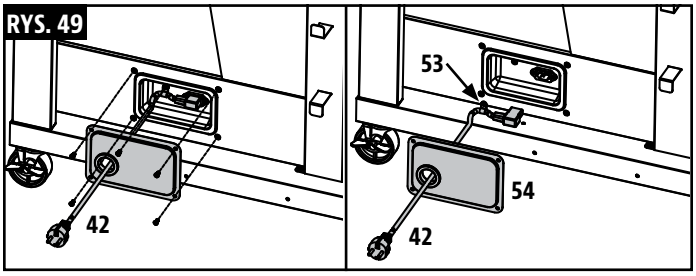
RYS. 47



RYS. 48



RYS. 49



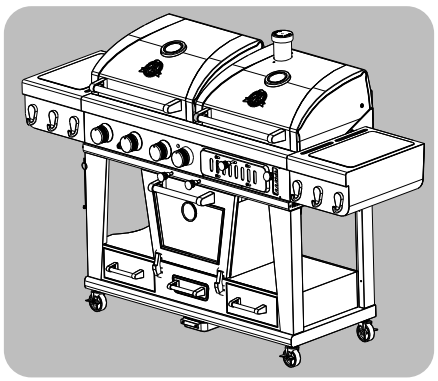
PL
POLSKIE

- Umieść zaciski kablowe na odpowiednim przewodzie zasilającym. Włóż przewód zasilający do rowka z tyłu dolnego stołu. Przymocuj zacisk kablowy do tylnej części dolnego stołu za pomocą wcześniej zainstalowanej śruby, aby zamontować pokrywę znajdującą się z tyłu dolnego stołu i dokończyć wymianę.

50. PRZEGLĄD PEŁNEGO MONTAŻU

- Do czyszczenia urządzenia od zewnątrz z drobnych zanieczyszczeń najlepiej jest używać miękkiej ściereczki zamoczonej w ciepłej wodzie z mydłem.
- Usuń wszelkie elementy reklamowe i pozostałości kleju.
- Do czyszczenia szyby wędzarni używaj roztworu wody z octem. Nie używaj środka do mycia szyb, ponieważ pozostawia on cienką warstwę, która może zapiec się na szkle.

RYS. 50



PODŁĄCZANIE DO ŹRÓDŁA GAZU

GAZ I REGULATOR

Ten zestaw do grillowania może być używany z butlami LPG wypełnionymi propanem, butanem lub mieszanką propan/butan. Butli z propanem można używać przez cały rok, również w chłodne dni zimą. Butle z butanem nadają się do użytku latem, lecz mogą one obniżać wydajność grilla i wytwarzać za niską temperaturę z palników, zwłaszcza kiedy temperatura gazu spadnie poniżej +10°C. Do wymiany butli z gazem może być potrzebny klucz płaski.

- Wąż powinie zwisać swobodnie bez zgięć, skręceń, napięć ani zaciśnięć, które mogą ograniczać swobodny przepływ gazu. Przed użyciem należy zawsze sprawdzić, czy wąż nie jest przecięty, popękany ani nadmiernie zużyty.
- Poza punktem podłączenia żadna część węża nie powinna dotykać żadnych gorących części grilla. Jeśli wąż zdradza jakiekolwiek oznaki uszkodzenia, należy go wymienić na inny waż nadający się do użytku z gazem LPG i zgodny z lokalnymi normami w kraju użytkowania.
- Odpowiedni wąż musi być zgodny z normą EN16436-1 i nie może być dłuższy niż 1,5 metrów.

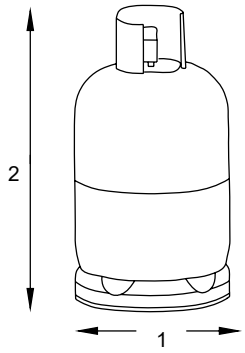
Aby zapewnią optymalną wydajność, zalecamy butle gazowe w rozmiarach 5–15 kg

BEZPIECZEŃSTWO I OSTROŻNOŚĆ

Można używać butli gazowych o maksymalnej średnicy 31,5 cm i wysokości 58 cm.

Nigdy nie należy instalować butli gazowej na półce pod grillem, ponieważ grozi to bardzo poważnymi obrażeniami użytkownika oraz innych osób i/lub mienia w pobliżu. **Butla z gazem powinna stać zawsze z lewej lub prawej strony urządzenia. Butla powinna być oddalona od urządzenia tak daleko, jak jest to możliwe bez napinania węża doprowadzającego gaz.**

Urządzenie może być zasilanie wyłącznie butanem lub propanem pod niskim ciśnieniem i jest wyposażone w odpowiedni regulator niskociśnieniowy instalowany na elastycznym wężu. Wąż należy zamocować do regulatora, a następnie do urządzenia za pomocą zacisków/zakrętek. Ten grill obsługuje regulator 28–30mbar w przypadku butanu oraz regulator 37 mbar w przypadku propanu. Należy używać odpowiedniego regulatora zgodnie z normą EN16129. Aby uzyskać informacje na temat odpowiedniego regulatora do danej butli z gazem, należy skonsultować się ze sprzedawcą LPG.



Klucz

1 = maksymalna średnica
2 = maksymalna wysokość

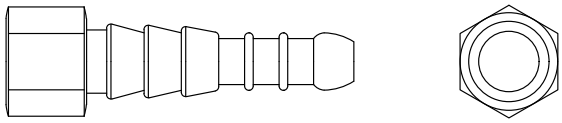
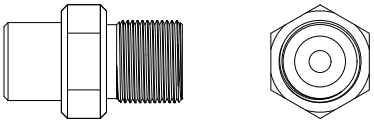
WYMAGANIA DOTYCZĄCE BUTLI GAZOWEJ

Grill jest ustawiany i testowany tylko z gazem LPG. Regulator dostarczony do użytku wyłącznie z gazem LPG. Dostarczony fabrycznie regulator i wąż muszą być używane ze zbiornikiem gazu o pojemności 9 kg (20 funtów) (średnica: 318 mm, wysokość: 475 mm). **W celu uzyskania specjalnego regulatora do łącznego przesyłania gazu do innych urządzeń skontaktuj się z dostawcą gazu.**

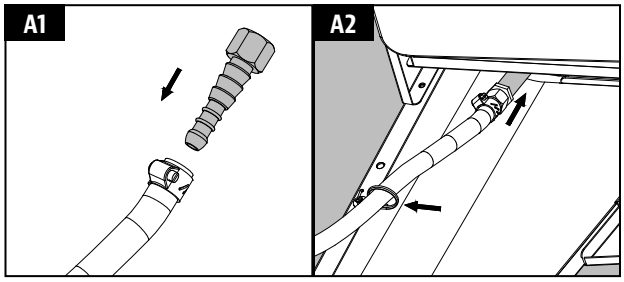
UWAGA: przewód gazowy należy sprawdzić na całej jego długości. W przypadku wykrycia nadmiernego wytarcia lub zużycia przewodu lub jeśli przewód jest przecięty, należy go wymienić przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia. Zastosowanie Regulator jest zgodny z EN 16129 i lokalnymi przepisami.

ZŁĄCZE DO ZŁĄCZA

Uwaga: Zestaw złączy nie jest dołączony, jeśli regulator jest wstępnie zmontowany.

CONNECTOR A	CONNECTOR B
	
Złącze A dla krajów: BE, CZ, SK, SL, DK, IE, GB, IS, LU, CO, RO, MLT, CYP, LTU, EST, LVA, ISR, ES, PT, FI, NO, GR, IT, SE, BUL, HU	**Złącze B dla krajów:** FR

PODŁĄCZENIE DO ZŁĄCZA A

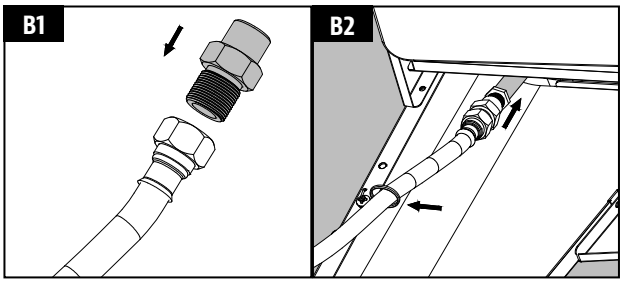


1. Włóż końcówkę ze złączem do rury regulatora, następnie mocno zaciśnij za pomocą zacisku do węża. Zobacz A1.
2. Podłącz łącznik do metalowego pierścienia, a następnie do rozgałęźnika. Dokręć całkowicie. Zobacz A2.

Uwaga: jeśli w zestawie nie ma metalowego pierścienia, zignoruj ten krok.

3. Podłącz regulator z butli z gazem, odkręć kurek gazu w butli, upewniwszy się, że gałka jest w pozycji OFF. Rozsyp mydliny na złączu łącznika i rury regulatora oraz między rozgałęźnikiem i łącznikiem. Sprawdź, czy jest wyciek gazu. Jeśli występuje nieszczelność, ponownie zaciśnij łącznik lub rozgałęźnik, dopóki układ nie będzie szczelny.

PODŁĄCZENIE DO ZŁĄCZA B



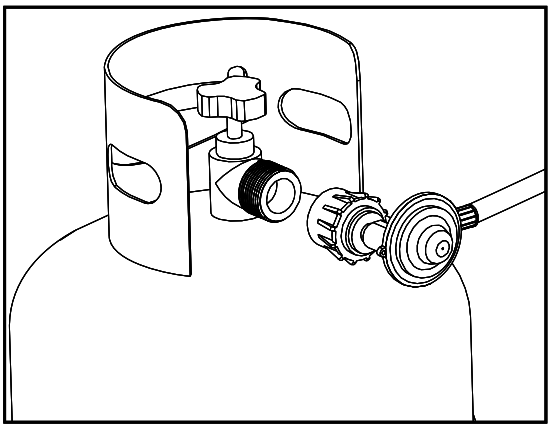
1. Przykręć męski gwint łącznika do rury regulatora po stronie z gwintem żeńskim. Dokręć całkowicie. Zobacz B1.
2. Podłącz łącznik do metalowego pierścienia, a następnie do rozgałęźnika. Dokręć całkowicie. Zobacz B2.

Uwaga: jeśli w zestawie nie ma metalowego pierścienia, zignoruj ten krok.

3. Podłącz regulator z butli z gazem, odkręć kurek gazu w butli, upewniwszy się, że gałka jest w pozycji OFF. Rozsyp mydliny na złączu łącznika i rury regulatora oraz między rozgałęźnikiem i łącznikiem. Sprawdź, czy jest wyciek gazu. Jeśli występuje nieszczelność, ponownie zaciśnij łącznik lub rozgałęźnik, dopóki układ nie będzie szczelny.

INSTALOWANIE BUTLI GAZOWEJ

1. Umieść na wsporniku zbiornika z gazem z boku wózka uchwyt pierścieniowy butli o masie 9 kg (20 funtów) (Średnica: 318 mm, Wysokość: 475 mm). Upewnij się, że zawór zbiornika znajduje się w położeniu OFF. Upewnij się, że zbiornik stoi prosto w pionie — korzystanie z grilla z nieprawidłowo zainstalowanym zbiornikiem z gazem jest niebezpieczne.
2. Upewnij się, że zawór regulatora grilla jest całkowicie zamknięty, obracając pokrętło w prawo do pozycji OFF.
3. Zdejmij kołpaki ochronne z otworu zaworu regulatora i górnej części butli z gazem. Odłóż kołpaki w bezpieczne miejsce.
4. Umieść zawór butli z gazem w gwintowanym otworze zaworu regulatora. Obróć zespół w kształcie walca w prawo do momentu jego zablokowania. Dokręcaj wyłącznie ręcznie. **Rys 1**.
5. Butla z gazem jest zainstalowana.



RYS. 1

PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA — SPRAWDZENIE POD KĄTEM WYSTĘPOWANIA WYCIEKÓW:

OSTRZEŻENIE: NIGDY NIE UŻYWAJ GRILLA BEZ SPRAWDZENIA SZCZELNOŚCI WSZYSTKICH PODŁĄCZEŃ GAZOWYCH, PRZEWODÓW I ZBIORNIKA Z PROPANEM.

NIEBEZPIECZEŃSTWO: ABY ZAPOBIEC RYZYKU POŻARU LUB WYBUCHU:

- Podczas przeprowadzania próby szczelności nie pal i wyeliminuj źródła zapłonu z otoczenia.
- Przeprowadzaj próbę NA ZEWNĄTRZ, w przewiewnym miejscu, które jest osłonięte od wiatru.
- Nigdy nie przeprowadzaj próby szczelności za pomocą zapałki lub otwartego ognia.
- Nigdy nie przeprowadzaj próby szczelności, gdy grill jest używany lub gorący.

KIEDY PRZEPROWADZIĆ PRÓBĘ SZCZELNOŚCI:

- Po złożeniu grilla i przed pierwszym rozpaleniem, nawet jeśli został zakupiony jako w pełni złożony.
- Za każdym razem, gdy butla gazowa jest ponownie napełniana, wymieniana lub kiedy inne elementy instalacji gazowej są odłączane lub zastępowane.

SPRAWDŹ SZCZELNOŚĆ

UWAGA: Silne zapachy, przeziębienie, zapalenie zatok itd. mogą uniemożliwiać wykrycie propanu za pomocą węchu. Sprawdzając szczelność, zachowaj ostrożność i zdrowy rozsądek.

Uwaga: Próbę szczelności należy przeprowadzić w cichym, odpowiednio oświetlonym otoczeniu przy bezwietrznej pogodzie tak, aby widoczne były powstające bańki, a większe nieszczelności dały się wykryć za pomocą węchu lub słuchu.

1. Przygotuj mieszaninę składającą się w 50% z wody i w 50% z płynu do mycia naczyń.
2. Otwórz pokrywę.
3. Upewnij się, że wszystkie pokrętła regulacji znajdują się w pozycji „WYŁĄCZONE".
4. Odkręć dopływ gazu za pomocą zaworu butli. Przekręć pokrętło zaworu butli przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby całkowicie otworzyć dopływ. Jeśli słyszysz dźwięk strumienia lub czujesz gaz, zakręć jego dopływ. Dokręć nieszczelne podłączenia. Jeśli nieszczelność dotyczy nakrętki, a dokręcenie nie przynosi efektu, ponownie sprawdź gumową uszczelkę zbiornika z propanem.

5. Użyj mieszaniny wody z płynem do sprawdzenia następujących elementów:
   - Spoin zbiornika gazowego (butli)
   - Nakrętki do zaworu zbiornika
   - Tylnej części nakrętki do mosiężnej złączki
   - Podłączenia mosiężnej złączki do regulatora
   - Zaworu zbiornika do butli
   - Podłączeń regulatora do przewodu doprowadzającego gaz
   - Przewodu doprowadzającego gaz na całej jego długości
   - Podłączenia przewodu do rozgałęźnika gazu
   - Podłączenia palnika bocznego do przewodu (w stosownym przypadku)
   - Nakrętki trzonu zaworu palnika bocznego (w stosownym przypadku)
   - Podłączenia przewodu doprowadzającego gaz

Uważaj na bąbelki



6. Każdy wymieniony element sprawdź pod kątem powstawania baniek, co świadczy o nieszczelności. Wykrycie dużej nieszczelności za pomocą baniek może się nie udać, ale powinna ona powodować dźwięk strumienia lub zapach gazu.
7. Zakręć dopływ gazu za pomocą zaworu butli.
8. Odkręć pokrętła regulacji, aby zmniejszyć ciśnienie gazu w przewodzie.
9. Przekręć pokrętła regulacji do pozycji „WYŁĄCZONE".
10. Dokręć wszystkie nieszczelne podłączenia. Jeśli nieszczelność dotyczy nakrętki, a dokręcenie nie przynosi efektu, ponownie sprawdź gumową uszczelkę zbiornika z propanem.
11. Powtarzaj próbę z użyciem wody z płynem do momentu wyeliminowania wszystkich nieszczelności.
12. Zakręć dopływ gazu za pomocą zaworu butli, aż grill będzie gotowy do użytkowania.
13. Spłucz pozostałości mieszaniny zimną wodą i osusz ręcznikiem.
14. Przed rozpaleniem grilla odczekaj 5 minut, aby gaz ulotnił się z otoczenia.

OSTRZEŻENIE: NIE używaj grilla, jeśli nie można wyeliminować nieszczelności. Skontaktuj się z profesjonalnym serwisem urządzeń gazowych.

- Przechowywanie w pomieszczeniach zewnętrznego urządzenia gazowego do gotowania jest dozwolone tylko w przypadku odłączenia od niego butli i jej usunięcia.
- Butli nie można przechowywać w budynku ani zamkniętych pomieszczeniach, takich jak garaże czy szopy.
- Butle należy przechowywać poza zasięgiem dzieci. Nie przenoś urządzenia podczas użytkowania.

ODŁĄCZANIE BUTLI GAZOWEJ

1. Upewnij się, że zawór regulatora grilla jest całkowicie zamknięty, obracając pokrętło w prawo do pozycji OFF.
2. Obróć walec w lewo (ręcznie) w celu jego wyjęcia z utworu zaworu regulatora. Jeśli chcesz przechować butlę z gazem, która nie jest jeszcze pusta, załóż kołpaki ochronne na otwór zaworu regulatora i górną część butli z gazem.

UWAGA: Jeśli zamierzasz przechowywać grill w zamkniętym pomieszczeniu, pamiętaj, by pozostawić butlę z gazem na wolnym powietrzu.

OSTRZEŻENIE: Nie należy składać ani transportować grilla z podłączoną butlą z gazem. Butla może poluzować się przy zaworze i może wystąpić wyciek gazu, a w jego następstwie: wybuch, pożar lub poważne uszkodzenie ciała. Przed rozpoczęciem transportu lub przechowywania grilla należy odłączyć od niego butlę z gazem.

Nigdy nie należy rozpalać grilla gazowego z zamkniętą pokrywą lub przed sprawdzeniem, czy rury palnika są w pełni osadzone na ujściach zaworu gazowego.

Instrukcje sprzętu elektrycznego dostarczonego z urządzeniem gazowym do gotowania na wolnym powietrzu powinny zawierać następujące wytyczne:

a. Nie należy zanurzać przewodu ani wtyczek w wodzie ani w innych płynach, ponieważ mogłoby to doprowadzić do porażenia prądem.

b. Po zakończeniu korzystania z urządzenia i przed jego oczyszczeniem należy odłączyć je od gniazdka elektrycznego. Przed nałożeniem części na urządzenie lub zdjęciem ich z niego należy poczekać, aż urządzenie ostygnie.

c. Nie należy korzystać z żadnego urządzenia gazowego do gotowania na wolnym powietrzu, jeśli jego przewód lub wtyk są uszkodzone, a także w przypadku wykrycia usterki lub po wystąpieniu jakiegokolwiek uszkodzenia urządzenia. W celu naprawy urządzenia należy skontaktować się z jego producentem.

d. Przewód urządzenia nie powinien zwisać z krawędzi stołu ani dotykać gorących powierzchni.

e. Nie należy korzystać z urządzenia gazowego do gotowania na wolnym powietrzu w żadnym celu innym niż ten, w jakim zostało ono opracowane.

f. W celu podłączenia urządzenia do zasilania należy najpierw podłączyć wtyk do urządzenia gazowego do gotowania na wolnym powietrzu, a następnie podłączyć urządzenie do gniazdka elektrycznego.

g. To urządzenie gazowe do gotowania na wolnym powietrzu należy podłączać wyłącznie do obwodów wyposażonych w ziemnozwarciowy przerywacz obwodu (GFCI).

h. Nigdy nie należy odłączać wtyczki uziemiającej ani korzystać z urządzenia z adapterem z dwoma bolcami.

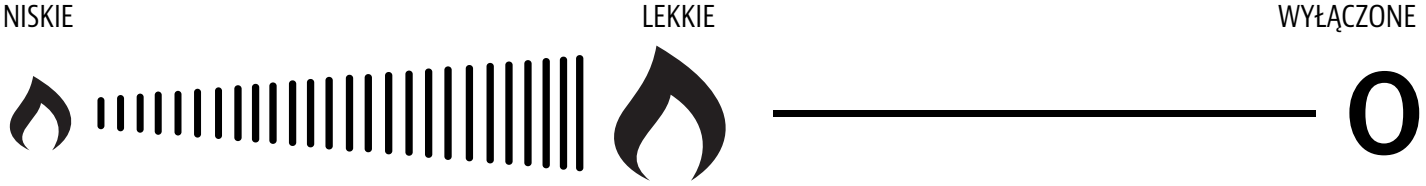
i. Dopuszcza się korzystanie wyłącznie z przedłużaczy z wtyczką uziemiające z trzema bolcami dostosowaną do wartości znamionowych prądu wykorzystywanego przez sprzęt, zatwierdzonych do użytku na wolnym powietrzu i opatrzonych oznaczeniem W-A.

Grill przeznaczony do użytku na wolnym powietrzu należy po jego zainstalowaniu uziemić zgodnie z lokalnymi przepisami lub, w przypadku ich braku, zgodnie z amerykańskimi krajowymi przepisami elektrycznymi ANSI/NFPA 70 lub kanadyjskimi przepisami elektrycznymi CSA C22.1.

1. Nie należy przechowywać zapasowego zbiornika z gazem pod tym urządzeniem ani w jego pobliżu.
2. Nigdy nie należy napełniać zbiornika powyżej 80% jego pojemności.
3. W przypadku braku ścisłego zastosowania się do punktów 1) i 2) może wystąpić ryzyko pożaru, a w jego następstwie — poważnych obrażeń ciała, a nawet śmierci.
4. Na czas, gdy butla z gazem nie jest w użyciu, należy nałożyć na wylot zaworu butli kołpak przeciwkurzowy. Na wylot zaworu butli należy nakładać kołpak przeciwkurzowy tego samego typu, z jakim zawór butli został dostarczony. Użycie innego rodzaju kołpaka lub zaślepki może spowodować wyciek propanu.

OBJAŚNIENIE DZIAŁANIA GAŁEK STEROWANIA

GAŁKA PALNIKA GAZOWEGO



GAŁKA WĘDZARNI ELEKTRYCZNEJ



INSTRUKCJE DOTYCZĄCE KORZYSTANIA Z PROPANU

USTAWIANIE GRILLA

Ze względu na specyfikę urządzeń zewnętrznych, także na działanie grilla i czas potrzebny do przyrządzania doskonałych posiłków duży wpływ mają warunki pogodowe. Wszystkie części urządzenia Pit Boss® Grill powinny znajdować się w odległości co najmniej 914 mm (36 cali) od elementów zapalnych; odstęp ten musi być bezwzględnie zachowany podczas pracy grilla. Urządzenia nie można umieszczać pod łatwopalnym sufitem podwieszanym lub pod okapem dachu. Przechowuj grill na obszarze wolnym od materiałów zapalnych i innych łatwopalnych oparów oraz cieczy.

PIERWSZE UŻYCIE — WYPALANIE GRILLA

Przed pierwszym przyrządzeniem jedzenia na grillu konieczne jest wypalenie grilla. Uruchom i pozostaw grill włączony przez 30 minut w temperaturze przekraczającej 177°C/350°F, aby go wypalić i usunąć wszystkie substancje obce.

PROCEDURA AUTOMATYCZNEGO URUCHAMIANIA

1. Upewnij się, że pokrętło regulatora znajduje się w położeniu OFF.
2. Zwróć uwagę na trójkątne oznaczenie na srebrnej obudowie regulatora. Dociśnij pokrętło regulatora i obróć je o 270 stopni (3/4 pełnego obrotu) w lewo, do położenia HIGH.
3. Naciskaj kilkakrotnie przycisk zapalnika do czasu uzyskania płomienia. Iskra z zapalnika jest sygnalizowany odgłosem „kliknięcia". Widoczny płomień oznacza, że grill został rozpalony.
4. Ogień na palniku oznacza, że grill jest gotowy do pracy we wszystkich zakresach temperatur!

Jeśli palnik zgaśnie podczas działania urządzenia, ustaw pokrętło regulatora w położeniu OFF. Otwórz pokrywę grilla i poczekaj 5 minut, aż nagromadzony gaz się ulotni, a następnie spróbuj ponownie rozpalić.

PROCEDURA W PRZYPADKU AWARII ZAPALNIKA

Jeśli z jakiegoś powodu zapalnik przestanie działać po trzech lub czterech próbach, wykonaj poniższe działania lub uruchom grill metodą ręczną.

1. Upewnij się, że pokrętło regulatora znajduje się w położeniu OFF. Poczekaj aż cały nagromadzony gaz się ulotni.
2. Po pięciu minutach:
   - Przeprowadź kontrolę wzrokową, aby upewnić się, że zapalnik działa, naciskając jego przycisk i obserwując, czy z końcówki zapalnika uwalnia się iskra. W przypadku braku iskry zmień odległość pomiędzy zapalnikiem (elektrodą) i palnikiem na 4,5 mm (3/16 cala).
   - Potwierdź wzrokowo, że rura palnika ani otwory nie są zablokowane. Jeśli są one zablokowane, zastosuj się do instrukcji z sekcji ***Pielęgnacja i konserwacja.***
3. Jeśli powyższe czynności nie przyniosą pożądanego skutku, zapoznaj się z instrukcjami z sekcji ***Rozwiązywanie problemów.***

PROCEDURA RĘCZNEGO URUCHAMIANIA

1. Upewnij się, że pokrętło regulatora znajduje się w położeniu OFF. Otwórz pokrywę grilla, aby uwolnić cały nagromadzony gaz.
2. Zwróć uwagę na trójkątne oznaczenie na srebrnej obudowie regulatora. Dociśnij pokrętło regulatora i obróć je o 270 stopni (3/4 pełnego obrotu) w lewo, do położenia HIGH.
3. Użyj długiej zapałki lub zapalarki z długą końcówką, aby szybko, ale ostrożnie zapalić płomień przy palniku, aby go rozpalić. Nie próbuj zapalać płomienia w innych obszarach palnika. Może to doprowadzić do urazu.

UWAGA: Nie należy stosować spirytusu, płynu do zapalniczek ani nafty do rozpalania lub wzniecania ognia pod grillem.

4. Kontynuuj proces rozruchu, wykonując czynności z czwartego i piątego punktu ***Procedury automatycznego uruchamiania.***

PIERWSZE UŻYCIE — OBSŁUGA PALNIKÓW

1. Upewnij się że z grilla zostały zdjęte wszystkie etykiety, elementy opakowania i folie ochronne.

2. Przed pierwszym przygotowywaniem potraw na grillu usuń fabrycznie naniesiony na niego olej, uruchamiając grill na co najmniej 15 minut z ustawieniem HIGH i zamkniętą pokrywą. W ten sposób oczyścisz termicznie wewnętrzne elementy grilla i wyeliminujesz wszelkie zapachy.

ROZPALANIE

UWAGA: Przechowuj urządzenie gazowe do gotowania na wolnym powietrzu na obszarze wolnym od materiałów zapalnych, benzyny i innych łatwopalnych oparów oraz cieczy.

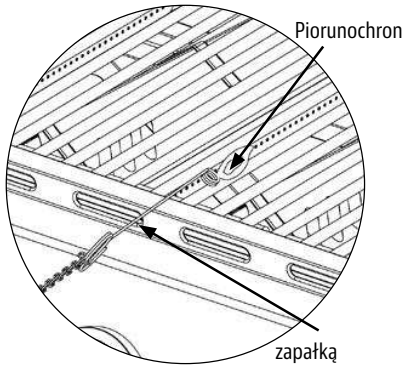
UWAGA: NIE należy utrudniać odprowadzania gazów powstałych podczas spalania ani blokować wentylacji urządzenia.

UWAGA: Sprawdź i oczyść rury palnika oraz rury Venturiego z ewentualnych owadów i ich gniazd. Zapchanie rur może spowodować pożar.

UWAGA: Próba zapalenia palnika z zamkniętą pokrywą grilla może spowodować pożar i eksplozję.

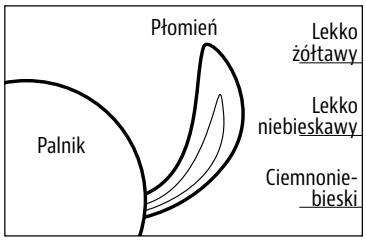
1. Otwórz pokrywę.
2. Sprawdź, czy przepływ powietrza do palników nie jest utrudniony. Pająki, owady i sieci pajęcze mogą spowodować zapchanie rur palnika i rur Venturiego. Zapchanie palnika może spowodować pożar.
3. Wszystkie pokrętła kontrolne muszą znajdować się w położeniu OFF.
4. Podłącz zbiornik gazu płynnego zgodnie z instrukcjami znajdującymi się w sekcji „Instalowanie zbiornika z gazem płynnym".
5. Ustaw pokrętło zbiornika z gazem płynnym w położeniu OPEN.
6. Naciśnij i obróć dowolne pokrętło sterowania, aby ustawić je w położeniu HIGH. Palnik powinien się zapalić. W przeciwnym razie powtórz czynność maksymalnie trzy razy.
7. Jeśli zapłon nie nastąpi w ciągu 5 sekund, obróć pokrętło sterowania palnika, aby ustawić je w położeniu OFF, poczekaj 5 minut, a następnie powtórz procedurę rozpalania.
8. Jeśli zapalnik nie umożliwia zapalenia palnika, użyj zapalonej zapałki zabezpieczonej za pomocą pręta do zapalania (dołączony do grilla) w celu zapalenia palników. Zbliż pręt do palników przez ruszt do gotowania i płyty grzewcze. Umieść zapaloną zapałkę w pobliżu boku palnika. **Rys. 2.**

   Ważne: rozpalając ogień zapałką, zawsze korzystaj z dołączonego do grilla pręta przeznaczonego do tego celu.



RYS. 2

9. Po rozpaleniu obserwuj płomień palnika. Upewnij się, że ze wszystkich ujść wydobywa się płomień, którego wysokość odpowiada tej na ilustracji. **Rys. 3.**
   UWAGA: Każdy palnik należy zapalić oddzielnie, wykonując kroki 5–9.



RYS. 3

UWAGA: Jeśli płomień palnika zgaśnie podczas działania urządzenia, natychmiast ustaw pokrętła sterowania w położeniu OFF, ustaw zawór zbiornika z gazem w położeniu CLOSED, otwórz pokrywę i poczekaj przed ponownym rozpaleniem 5 minut, aż gaz się ulotni.

WYŁĄCZANIE GRILLA

1. Gaz płynny: ustaw pokrętło zbiornika z gazem w położeniu CLOSED.
2. Obróć wszystkie pokrętła kontrolne w prawo, aby ustawić je w położeniu OFF.
   UWAGA: gdy w butli skończy się gaz, towarzyszy temu charakterystyczny dźwięk — to normalne zjawisko.

3. Odłącz zbiornik gazu płynnego zgodnie z instrukcjami znajdującymi się w sekcji ***Odłączanie zbiornika z gazem płynnym.***

OSTRZEŻENIE: Przed przeniesieniem lub przewiezieniem grilla lub jego przechowywaniem poczekaj, aż grill całkowicie ostygnie i odłącz od niego butlę z gazem.

KONTROLOWANIE WYBUCHÓW OGNIA

UWAGA: Nie jest możliwe zgaszenie włókien tłuszczu wyłącznie poprzez zamknięcie pokrywy.

1. Jeśli tłuszcz będzie palić się coraz mocniej, ustaw pokrętła kontrolne w położeniu OFF, a zawór zbiornika z gazem w położeniu CLOSED. NIE próbuj gasić palącego się tłuszczu wodą. Mogłoby to spowodować rozpryski tłuszczu, które mogą przyczynić się do poważnych poparzeń, uszkodzenia ciała i innych uszkodzeń.
2. NIE należy pozostawiać grilla bez nadzoru podczas jego rozgrzewania lub wypalania resztek jedzenia po włączeniu ustawienia HIGH. Jeśli grill nie został oczyszczony, tłuszcz może się zapalić.

OSTRZEŻENIE: Podczas gotowania należy zapewnić sobie łatwy dostęp do środków gaśniczych. W przypadku zapalenia się oleju lub tłuszczu należy użyć gaśnicy proszkowej klasy B lub C albo zdusić ogień ziemią, piaskiem lub sodą oczyszczoną. NIE należy próbować gasić ognia wodą.

Wybuchy ognia stanowią nieodłączny element przygotowywania mięs na grillu i nadają wyjątkowy smak przygotowywanym potrawom.

Wybuchy ognia o nadmiernej intensywności mogą przypalić jedzenie, a przy tym stwarzają zagrożenie.

Ważne: Wybuchy ognia o nadmiernej intensywności wynikają z nagromadzenia się tłuszczu na dole grilla.

W przypadku zapalenia się tłuszczu należy zamknąć pokrywę ORAZ ustawić pokrętła kontrolne w położeniu OFF do czasu, gdy tłuszcz się wypali. Podczas otwierania pokrywy należy zachować ostrożność, ponieważ może wystąpić nagły wybuch ognia.

W przypadku wystąpienia wybuchu ognia nadmiernej intensywności NIE należy wlewać wody do płomieni.

MINIMALIZOWANIE WYBUCHÓW OGNIA

1. Odcinaj nadmiar tłuszczu z mięsa przed rozpoczęciem jego przygotowywania na grillu.
2. Jeśli zamierzasz przygotować na grillu mięso o wysokiej zawartości tłuszczu, użyj ustawienia LOW albo zrezygnuj z jego smażenia nad bezpośrednim płomieniem.
3. Upewnij się, że grill stoi na utwardzonej, płaskiej, niepalnej powierzchni i że tłuszcz może spływać do komory na tłuszcz.

INSTRUKCJA OBSŁUGI GRILLA WĘGLOWEGO

PIERWSZE ROZPALANIE

Przy pierwszym rozpaleniu grilla będzie czuć lekki nietypowy zapach. Jest to normalne zjawisko „wypalania się" farby i smarów użytych w procesie produkcyjnym. Dzieje się tak tylko za pierwszym razem. Zostaw rozgrzany grill z tacą na węgiel w pozycji najwyższej na 30 minut lub dopóki nietypowy zapach nie zniknie. W tym czasie pokrywa powinna być zamknięta, a boczne otwory wentylacyjne całkowicie otwarte.

KOMORA GŁÓWNA

Taca na węgiel ma sześć ustawień wysokości. Zablokuj tacę w pozycji najwyższej, jak najbliżej rusztów do gotowania, i rozpal grill. W tym położeniu wytwarzana jest najwyższa temperatura do szybkiego „opalenia" potrawy. Oddalając tacę od rusztu i regulując otwory wentylacyjne, można odpowiednio dostosować poziom temperatury wewnątrz grilla, by gotować dania na „wolnym ogniu".

OTWORY WENTYLACYJNE

1. Temperaturę wewnątrz grilla można regulować, przesuwając przedni uchwyt w prawo lub w lewo. Można kręcić pokrywą komina, by go otwierać i zamykać. Częściowe lub całkowite zamknięcie otworów wentylacyjnych studzi węgiel. Nie zamykaj otworów wentylacyjnych, o ile nie chcesz zmniejszyć temperatury wewnątrz grilla lub zgasić płomieni.
2. Po zamknięciu pokrywy otwórz otwory wentylacyjne, umożliwiając przepływ powietrza wewnątrz grilla.

INSTRUKCJA OBSŁUGI WĘDZARNI ELEKTRYCZNEJ

Wędzarnia jest przeznaczona do użytku wyłącznie na wolnym powietrzu. Należy ją postawić na twardym, równym i niepalnym podłożu z daleka od zwisów dachowych i/lub materiałów łatwopalnych. Nie używać wędzarni na podłożu drewnianym ani żadnym innym podłożu, które mogłoby się zapalić. Umieścić wędzarnię na wolnym powietrzu w miejscu osłoniętym od wiatru i z daleka od otwartych okien i drzwi, by nie dopuścić do zadymienia wnętrz domu.

PRZYGOTOWANIE WĘDZARNI DO PIERWSZEGO UŻYCIA:

Przed pierwszym użyciem należy wypalić wędzarnię, aby nie dopuścić do uszkodzenia jej obudowy i pozbyć się zapachu farby, który mógłby zepsuć smak pierwszego posiłku.

1. Otwórz szklane drzwi i ręcznikiem papierowym wyczyść szybkę z użyciem roztworu wody z octem. NIE używaj środków do czyszczenia piekarników, mycia okien ani środków do szorowania. Produkty te zostawiają na szkle warstwę, która w kontakcie z wysoką temperaturą może trwale zabrudzić szybę.
2. Podczas przepalania wędzarni nie używaj miski z wodą ani drewna aromatyzującego.
3. Podłącz wędzarnię do gniazdka elektrycznego.

OSTRZEŻENIE: Zawsze używaj uziemionego gniazdka 3-żyłowego z napięciem 230 V i ochroną GFCI do 15 amperów. W razie wątpliwości skontaktuj się z wykwalifikowanym elektrykiem. Nie podłączaj innych urządzeń elektrycznym do obwodu, z którego jest zasilana wędzarnia.

4. Ustaw pokrętło regulacji w ustawieniu najwyższym i pozwól wędzarni działać w temperaturze około 300 stopni Fahrenheita (ok 150°C) przez 45–60 minut.
5. Wyłącz wędzarnie i zostaw do całkowitego wystudzenia.

JAK WŁĄCZYĆ WĘDZARNIĘ ELEKTRYCZNĄ

OSTRZEŻENIE: Zawsze używaj uziemionego gniazdka 3-żyłowego z napięciem 230 V i ochroną GFCI do 15 amperów. Jeśli nie masz pewności, skontaktuj się z wykwalifikowanym elektrykiem. Nie podłączaj wędzarni do obwodu, do którego są podłączone inne urządzenia elektryczne.

1. Upewnij się, że dwa górne otwory wentylacyjne, prowadzące do komór grilla gazowego i węglowego, są zamknięte.
2. Otwórz dopływ powietrza do wędzarni. Znajduje się on z tyłu wędzarni.
3. Ostrożnie podnieś uchwyt i wysuń pojemnik na zrębki. Otwórz wieko pojemnika i włóż do niego zrębki. Zrębki nadają się lepiej niż kawałki drewna. Zamknij wieko pojemnika na zrębki i wsuń go z powrotem do wędzarni. Zrębki nie muszą być mokre.
4. Otwórz drzwi i ostrożnie napełnij miskę ciepłą wodą lub marynatą do ¾ wysokości. Nie napełniaj miski do końca, bo woda może się przelać w trakcie pracy wędzarni.

OSTRZEŻENIE: Nie należy wylewać wody, marynaty ani innych cieczy na elementy elektryczne ani sterownik.

5. Należy wyjąć niepotrzebne ruszty odpowiednio do wysokości wędzonych potraw.

OSTRZEŻENIE: Nigdy nie przykrywać rusztów wędzarniczych folią aluminiową. Spowoduje to uwięzienie ciepła pod spodem i może doprowadzić do poważnego uszkodzenia.

6. Umieść kawałki jedzenie na rusztach wędzarniczych w jednej warstwie, pozostawiając między nimi odstępy ok 2 cm, by umożliwić równomierny przepływ dymu i wilgoci. Wsuń ruszt wędzarniczy na druciane wsporniki. To samo powtórz z pozostałymi rusztami wędzarniczymi, o ile używasz więcej niż jednego.
7. Zamknij drzwi i podłącz wędzarnię do gniazdka elektrycznego.
8. Ustaw pokrętło wędzarni elektrycznej w najwyższym położeniu i poczekaj aż się nagrzeje. Termometr z przodu powiadomi Cię, kiedy temperatura wewnątrz będzie bliska ustawione, umożliwiając Ci odpowiednie ustawienie pokrętła.
9. Okresowo sprawdzaj poziom wody i w razie potrzeby ją uzupełniaj. Przed dodaniem wody załóż rękawice żaroodporne i lekko wysuń wspornik miski na wodę. Dodaj wodę i wsuń wspornik z powrotem na miejsce.
10. Okresowo sprawdzaj pojemnik na zrębki i w razie potrzeby uzupełniaj je. Mając założone rękawice żaroodporne, unieś podnieś uchwyt pojemnika na zrębki i wysuń go. Podstaw gorący pojemnik na niepalnej powierzchni, ostrożnie otwórz wieko i w razie potrzeby dodaj zrębki. Wsuń gorący pojemnik z powrotem na miejsce.

UWAGA: Wydajność wędzarni zależy od temperatury na zewnątrz, siły wiatru oraz ilości włożonych do środka produktów spożywczych.

WSKAZÓWKA: Aby potrawy były bardziej aromatyczne, możesz dodać świeżych ziół (np. rozmarynu, tymianku lub liści laurowych) i owoców (np. plasterki limonki lub cytryny), a nawet nalać do miski ulubionego napoju.

Regulując stopień otwarcia tylnego otworu wentylacyjnego, możesz uzyskać optymalny poziom dymu i temperatury. Są to zalecane ustawienia, dzięki którym zrębki wystarczą na dłużej i będzie wytwarzana optymalna ilość dymu. (Twoje ustawienia mogą być inne w zależności od wielkości używanych zrębków oraz gęstości ich ułożenia w pojemniku).

JAK WYŁĄCZYĆ WĘDZARNIĘ ELEKTRYCZNĄ

OSTRZEŻENIE: Nigdy nie składować wędzarni elektrycznej, w której znajduje się GORĄCY popiół. Magazynować wyłącznie wówczas, gdy wszystkie powierzchnie są zimne. Zimy popiół umieścić w folii aluminiowej, zamoczyć w wodzie i zutylizować w niepalnym pojemniku.

1. Po zakończeniu używania wędzarni elektrycznej, po prostu odłącz ją od gniazdka elektrycznego.
2. Poczekaj, aż urządzenie spali wszelkie palące się zrębki.
3. Kiedy urządzenie jest zimne w dotyku, wyjmij i wyrzuć zimny popiół z pojemnika na zrębki.
4. Po każdym użyciu urządzenie należy oczyścić. Zapobiegnie to powstawaniu pleśni wewnątrz, a wędzarnia będzie dzięki temu służyła Ci dłużej.

WAŻNE INFORMACJE

To jest wędzarnia. W procesie spalania zrębków powstaje dużo dymu. Część dymu może uchodzić przez szczeliny na łączeniu ścian, a spod wędzarni może czernieć, co jest normalne.

W trakcie gotowania często sprawdzaj tacę (pojemnik) na tłuszcz, ponieważ od czas do czasu należy ją opróżniać. Opróżnij tacę na tłuszcz zanim się napełni. Używaj przy tym rękawic żaroodpornych lub materiału ochronnego.

METODY WĘDZENIA/GOTOWANIA

1. Wędzenie na zimno: zakres temperatury 50–90°F (10–32°C). Ta metoda służy głównie do aromatyzowania serów, orzechów lub ryb. Ta metoda nie ścina białka.
2. Wędzenie na gorąco: zakres temperatury 200–275°F (93–135°C). Ta metoda służy głównie do nadawania potrawom dymnego aromaty podczas wolnego gotowania.

PIELĘGNACJA I KONSERWACJA GRILLA GAZOWEGO

OSTRZEŻENIE: Nie czyścić ani nie konserwować grilla, dopóki całkowicie nie ostygnie! Sprawdzić, czy zawór na butli z gazem LPG jest zamknięty i znajduje się w połączeniu wyłączonym (OFF).

CZYSZCZENIE WNĘTRZA GRILLA:

- Najlepiej jest natychmiast po zakończeniu gotowania delikatnie oskrobać resztki jedzenia z rusztu drucianą szczoteczką, a następnie ustawić palniki w położeniu „HIGH" na około 5 minut. Wysoka temperatura z palników zmieni większość pozostałego jedzenia/tłuszczu z rusztu i osłon w substancję przypominającą popiół, a resztki opadną na spód paleniska lub tacy na tłuszcz. Po ostygnięciu grilla *(co zajmuje około 30 minut)* zdejmij ruszt i osłony palników i zmieć popiół i tłuszcz z paleniska. Oczyść i załóż z powrotem rynienkę na tłuszcz. Sprawdź osłony palników, czy nie są uszkodzone lub zużyte i, jeśli wszystko jest w porządku, załóż je z powrotem na grill.
- Używaj tylko łagodnych detergentów do mycia naczyń, gorącej wody oraz nylonowych skrobaków i drucianych narzędzi do czyszczenia grilla.
- Po umyciu zawsze dokładnie opłucz wszystkie powierzchnie.
- Powierzchnie porcelanowe. Ponieważ strukturalnie przypominają one szkło większość zabrudzeń daje się oczyścić roztworem wody i sody oczyszczonej lub specjalnym środkiem czyszczącym. W przypadku uporczywych plam użyj nieszorującego proszku do czyszczenia, np. sody oczyszczonej.

UWAGA: Tace i rynienki na tłuszcz należy opróżnić i oczyścić po każdym użyciu, by zapobiec zapaleniu się tłuszczu.

KONSERWACJA GRILLA OD ZEWNĄTRZ:

- Aby chronić grill przed nadmiernym rdzewieniem, musi on być zawsze czysty i przykryty, kiedy nie jest używany.
- Powierzchnie malowane należy myć łagodnym detergentem i nieszorującym środkiem czyszczącym lub ciepłą wodą z mydłem.
- Części plastikowe i gumowe należy umyć wodą z mydłem i wytrzeć do sucha. Nie czyścić plastikowych części przy użyciu Citrisolu, szorujących środków czyszczących ani środków do czyszczenia grilla. Może spowodować uszkodzenie tych części.
- Malowane powierzchnie zewnętrzne można regenerować za pomocą specjalnych farb do grilla, np. Rustoleum High Heat Semi-Gloss.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PALNIKÓW:

1. Zakręć gaz na butli z gazem LPG i wyłącz palniki na grillu.
2. Zdejmij ruszty i osłony przykrywające palniki.
3. Odkręć śrubę mocującą palniki z tyłu grilla.
4. Ostrożnie przechyl tył palnika i wysuń go do tyłu, zdejmując z kryzy zaworu, a następnie wyjmij palnik z grilla.
5. Wytrzyj do czysta przednią stronę kryzy.
6. Przeczyść otwory palnika, które mogły się zatkać. Użyj do tego wykałaczki lub cienkiego drutu.
7. Usuń i oczyść z palnika wszelkie pozostałości jedzenia i inne osady. Załóż palniki z powrotem powtarzając powyższą procedurę w odwrotnej kolejności. SPRAWDŹ, czy po zainstalowaniu kryzy zaworów znajduje się WEWNĄTRZ palników.

UWAGA:

- **Zobacz, czy płomienie palników są prawidłowe (porównaj z ilustracją w punkcie „Montaż/konserwacja palników" w rozdziale Odpowiednia pielęgnacja i konserwacja). Pająki i inne owady mogą gnieździć się w palnikach, blokując dopływ gazu.**
- **Aby zapewnić bezpieczeństwo podczas grillowania oraz najwyższą wydajność grilla, wykonuj te czynności kontrolne co najmniej dwa razy w roku lub po długich okresach magazynowania.**

WYMIANA BATERII ZAPALNIKA:

Okręć przycisk zapalnika elektrycznego i wyjmij starą baterię. Włóż nową baterię AA. Uwaga: Baterię należy włożyć stroną z biegunem ujemnym (-) skierowaną do środka. Zobacz oznaczenie z boku pokrywy.

UWAGA:

- Baterie należy przechowywać z dala od małych dzieci. W przypadku połknięcia baterii należy natychmiast skontaktować się z lekarzem.
- Należy upewnić się, że bateria została włożona prawidłowo. Nieprawidłowa instalacja może spowodować wycieki i/lub możliwe eksplozje.
- Nie wolno wrzucać baterii do ognia.
- Nie należy mieszać starych i nowych baterii.
- Nie należy mieszać baterii alkalicznych, standardowych (węglowo-cynkowych) lub akumulatorowych (ni-cad, ni-mh, itp.).

PIELĘGNACJA I KONSERWACJA GRILLA WĘGLOWEGO

OSTRZEŻENIE:

a. Nie czyścić i nie konserwować żadnych części grilla, dopóki węgiel całkowicie zgaśnie, a wszystkie części nie będą zimne w dotyku!

b. Podczas czyszczenia grilla należy zawsze nosić rękawice ochronne i okulary ochronne.

c. Do czyszczenia żadnej części grilla nie należy używać myjki ciśnieniowej.

d. Grill należy czyścić w miejscu, w którym środki czyszczące nie uszkodzą desek tarasu, trawnika ani patio.

e. Sosy i słone przyprawy używane podczas grillowania mogą myć żrące i powodować szybkie zużycie się części grilla, o ile nie będą one regularnie czyszczone.

CZYSZCZENIE RUSZTÓW DO GOTOWANIA I PODGRZEWANIA:

- Ruszty do gotowania i podgrzewania najlepiej czyści się za pomocą mosiężnej szczotki podczas rozgrzewania grilla. Do usuwania upartych zabrudzeń dobrze nadaje się skrobak z drobnej wełny stalowej.
- Nie czyść rusztów ani żadnych części grilla w piekarnikach funkcją pyrolizy (samooczyszczania).

CZYSZCZENIE WNĘTRZA GRILLA:

- Używaj tylko łagodnych detergentów do mycia naczyń, gorącej wody oraz nylonowych skrobaków i drucianych narzędzi do czyszczenia grilla.
- Po umyciu zawsze dokładnie opłucz i wysusz wszystkie powierzchnie.
- Powierzchnie porcelanowe. Ponieważ strukturalnie przypominają one szkło większość zabrudzeń daje się oczyścić roztworem wody i sody oczyszczonej lub specjalnym środkiem czyszczącym. W przypadku uporczywych plam użyj nieszorującego proszku do czyszczenia, np. sody oczyszczonej.
- Po zdjęciu rusztów do gotowania użyj mosiężnego druciaka do oczyszczenia wszelkich zanieczyszczeń po bokach i wewnątrz pokrywy.
- Oskrob wnętrze komory grilla węglowego szpachelką, skrobakiem lub szczotką, zamiatając wszelkie zabrudzenia do zdejmowanego pojemnika na popiół.

OSTRZEŻENIE: Nagromadzony tłuszcz stanowi zagrożenie pożarowe. Tace i rynienki na tłuszcz należy opróżnić i oczyścić po każdym użyciu, by zapobiec zapaleniu się tłuszczu.

KONSERWACJA GRILLA OD ZEWNĄTRZ:

- Aby chronić grill przed nadmiernym rdzewieniem, musi on być zawsze czysty i przykryty, kiedy nie jest używany.
- Powierzchnie malowane należy myć łagodnym detergentem i nieszorującym środkiem czyszczącym lub ciepłą wodą z mydłem.
- Części plastikowe i gumowe należy umyć wodą z mydłem i wytrzeć do sucha. Nie czyścić plastikowych części przy użyciu Citrisolu, szorujących środków czyszczących ani środków do czyszczenia grilla. Może spowodować uszkodzenie tych części.
- Malowane powierzchnie zewnętrzne można regenerować za pomocą specjalnych farb do grilla, np. Rustoleum High Heat Semi-Gloss.

PIELĘGNACJA I KONSERWACJA WĘDZARNI ELEKTRYCZNEJ

OSTRZEŻENIE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA W ZWIĄZKU Z WĘDZARNIĄ ELEKTRYCZNĄ:

- Przed demontażem lub czyszczeniem należy zawsze odczekać, aż wędzarnia i wszystkie jej części będą całkowicie zimne w dotyku.
- Przed magazynowaniem wędzarni lub pozostawieniem jej bez nadzoru, należy wyjąć z niej pozostały żar, gorący węgiel oraz popiół. Pamiętaj by zabezpieczyć siebie i swoje mienie. Wszelkie pozostałości żaru, gorącego popiołu lub gorących węgli należy umieścić w niepalnym metalowym pojemniku i całkowicie zalać wodą. Popiół zalany wodą należy zostawić w metalowym pojemniku na 24 godziny przed jego usunięciem.
- Zgaszony żar, węgiel i popiół należy umieścić w bezpiecznej odległości od wszelkich palnych materiałów.
- Przewód i sterownik elektryczny należy przechowywane w suchym miejscu, które jest niedostępne dla dzieci. Nie należy obsługiwać wędzarni, której sterownik elektryczny ma uszkodzony przewód, wtyczkę lub metalową końcówkę. Sterownik elektryczny został wykonany specjalnie do tej wędzarni i jeśli trzeba go wymienić, zadzwoń do nas.
- Nigdy nie wolno zanurzać sterownika elektrycznego ani elementu grzewczego w żadnej cieczy.

PIELĘGNACJA I KONSERWACJA WĘDZARNI ELEKTRYCZNEJ:

- Miskę z wodą, pojemnik na zrębki i ruszty do gotowania należy umyć gorącą wodą z mydłem, opłukać i zostawić do wyschnięcia. Ruszty do gotowania można pokryć cienką warstwą oleju roślinnego lub sprayu do smażenia, aby zpobiec przywieraniu jedzenia.
- Kiedy element elektryczny całkowicie wystygnie, oczyść go wilgotną ściereczką po każdym użyciu.
- Uszczelka drzwi i wewnętrzne łączenie, do którego uszczelka przylega, MUSZĄ być oczyszczone wilgotną ściereczką po każdym użyciu, aby zachować funkcjonalność uszczelki.
- Szklane drzwi można wytrzeć do czysta miękką ściereczką nasączoną roztworem wody z octem. Można używać drobnej wełny stalowej 000. Nie używać środków do czyszczenia piekarnika ani środków do czyszczenia szkła.
- Jeśli wędzarnia nie będzie używana przez dłuższy czas, dobrze jest ją pokryć warstwą oleju roślinnego lub sprayu do smażenia wewnątrz, by zapobiec rdzewieniu.
- Jeśli rdza pojawi się zewnątrz na zewnętrznej obudowie wędzarni, oczyść ten obszar wełną stalową i pomaluj farbą odporną na wysokie temperatury.
- Nie nakładaj dodatkowej farby wewnątrz wędzarni. Jeśli wytworzy się rdza, użyj wełny stalowej, by ją usunąć, a następnie zabezpiecz to miejsce olejem roślinnym lub sprayem do smażenia.
- Kiedy wędzarnia jest zimna i nie pracuje, należy ją przechowywać w suchym wnętrzu, by chronić przed rdzą.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Właściwe czyszczenie, konserwacja i stosowanie czystego, suchego paliwa zapobiega występowaniu typowych problemów z działaniem urządzenia. W przypadku, gdy grill Pit Boss® nie działa prawidłowo lub jest rzadko użytkowany, pomocne mogą okazać się poniższe wskazówki dotyczące rozwiązywania problemów.

Odpowiedzi na najczęściej zadawane pytania (FAQ) znajdziesz pod adresem ***www.pitboss-grills.com***. W celu uzyskania pomocy możesz się także skontaktować z lokalnym, autoryzowanym sprzedawcą Pit Boss® lub działem obsługi klienta.

OSTRZEŻENIE: Zawsze odłączaj przewód elektryczny przed otworzeniem grilla, gdy planujesz jego kontrolę, czyszczenie, konserwację lub serwis. Upewnij się, że grill jest całkowicie ostudzony, aby uniknąć obrażeń.

WĘDZARNIA ELEKTRYCZNA

OBJAW	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Brak zasilania sterownika	Nie podłączono do gniazdka	Podłącz do źródła zasilania
	Zadziałał bezpiecznik domowej instalacji elektrycznej lub GFI	Zresetuj bezpiecznik lub GFI. Min. 15 amperów
	Nieprawidłowe połączenie w sterowniku	Odłącz połączenie i podłącz ponownie.
	Wadliwy sterownik	Zamów części zamienne.
Światło zasilania/grzania nie świeci się	Urządzenie nie jest włączone	Włącz sterownik
	Wadliwy sterownik	Zamów części zamienne.
Grzałka nie jest włączona	Nieprawidłowe połączenie z grzałką	Odłącz połączenie i podłącz ponownie.
	Wadliwa grzałka	Zamów części zamienne.
Temperatura wewnątrz szarki jest niedokładna	Wadliwy czujnik temperatury	"Oczyść sondę temperatury miękką ściereczką. Zamów części zamienne."
	Wadliwy sterownik	Zamów części zamienne.
Urządzenie nagrzewa się zbyt długo	Klimat	W temperaturach poniżej 65°F (18°C) urządzenie może nagrzewać się dłużej
	Urządzenie podłączone do przedłużacza	Podłącz urządzenie bezpośrednio do źródła zasilania. Maksymalna długość przedłużacza 25 stóp (7,6 m), min. przekrój 12/3.
	Drzwi nieprawidłowo zamknięte	Zamknij drzwi i wyreguluj zamek, aby umożliwić całkowite uszczelnienie drzwi
	Wadliwy sterownik	Wyreguluj zawiasy drzwi
Szczelina między drzwiami i wędzarnią	Wyrównanie drzwi	Zamów zestaw części zamiennych do drzwi
	Uszkodzona uszczelka drzwi	Zamknij drzwi i wyreguluj zamek, aby umożliwić całkowite uszczelnienie drzwi.
Brak dymu	Brak zrębków	Przenieś urządzenie na równe podłoże i wyreguluj wysokość
	Grzałka nie pracuje wystarczająco długo, by podgrzać zrębki, ponieważ parametr TEMP jest ustawiony za nisko	"Całkowicie otwórz otwory wentylacyjne. Ustaw wyższą wartość TEMP, aby włączyć grzałkę."
	Uszkodzony pojemnik na zrębki	Zamów części zamienne.
Kontroler nie dostosuje temp	Wadliwy sterownik	Zamów części zamienne.

GRILL GAZOWY

OBJAW	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Palnik nie zapala się lub nie gaśnie	Brak przepływu gazu	Sprawdź, czy butla z gazem LPG jest pełna, a zawór jest otwarty (OPEN).
	Blokada przepływu gazu	Sprawdź, czy regulator nie jest zgięty.
		Oczyść porty palnika.
	Uszkodzony regulator zaworu węża	Zamów części zamienne.
	Palnik nie jest podłączony do zaworu	Podłącz palnik do zaworu.
	Pajęczyny lub inne blokady w rurze palnika	Oczyść rurę palnika. Do oczyszczenia zapchanych portów użyj miękkiej szczotki drucianej.
	Zablokowane porty palnika	Oczyść porty palnika.
	Wadliwy palnik	Zamów części zamienne.
	Wadliwy zapalnik	Sprawdź, czy elektroda wytwarza iskrę. Iskra powinna być widoczna i przeskakiwać z zapalnika w stronę palnika. Jeśli nie widzisz iskry, spróbuj lekko wyregulować pozycję elektrody względem palnika, doginając ją lub odginając. Wymień zapalnik lub przewód zapalnika. Zadzwoń do Dansons i zamów części zamienne.
		Sprawdź, czy bateria w zapalniku jest dobra. Jeśli nie wiesz, jak wymienić baterię, sprawdź to w instrukcji obsługi. Sprawdź, czy zapalnik wywoła płomień.
Nieregularny kształt płomieni. Płomień nie obejmuje całego obwodu palnika	Zablokowane porty palnika	Oczyść porty palnika. Do oczyszczenia zapchanych portów użyj miękkiej szczotki drucianej.
Płomień jest żółty lub pomarańczowy	Palnik może być zablokowany	Oczyść porty palnika.
	Pajęczyny lub inne blokady w rurze palnika	Oczyść rurę palnika.
	W palniku mogą znajdować się fragmenty jedzenia lub tłuszcz	Oczyść palnik.
	Palnik nie jest podłączony do zaworu	Podłącz palnik do zaworu.
	Nieprawidłowa mieszanka paliwa/ powietrza	Być może trzeba wyregulować główny układ dopływu powietrza, by do palnika docierało więcej powietrza
	W palniku mogą znajdować się pozostałości	Włącz palnik na wysoki płomień i zostaw na 5 minut bez zamykania pokrywy.

GRILL WĘGLOWY

OBJAW	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Niska temperatura / Słaby płomień	Nieprawidłowe rozgrzanie	Poczekaj, aż węgiel drzewny rozpali się do momentu, kiedy będzie pokryty białym popiołem (zwykle od 20 do 25 minut).
	Za mały przepływ powietrza	Szeroko otwórz otwory wentylacyjne
		Sprawdź i oczyść otwory wentylacyjne
	Niewłaściwa wysokość półki na węgiel	Wyłóż więcej węgla na tacę. Odsuń się na bezpieczną odległość i użyj długich szczypców.
	Improper Charcoal Tray Height	Podnieś tacę na węgiel do najwyższego połączenia.
Zbyt duże rozbłyski ognia / nierównomierna dystrybucja ciepła	Nieprawidłowe rozgrzanie	Po rozpaleniu rozgrzej grill z zamkniętą pokrywą przez 20–25 min.
	Zbyt duże nagromadzenie tłuszczu i popiołu w pojemniku na popiół/tłuszcz	Regularnie opróżniaj pojemnik na popiół/tłuszcz. Nie wykładaj miski folią aluminiową. Zajrzyj do instrukcji czyszczenia.
	Niewłaściwa wysokość półki na węgiel	Obniż tacę na węgiel do najniższej pozycji.

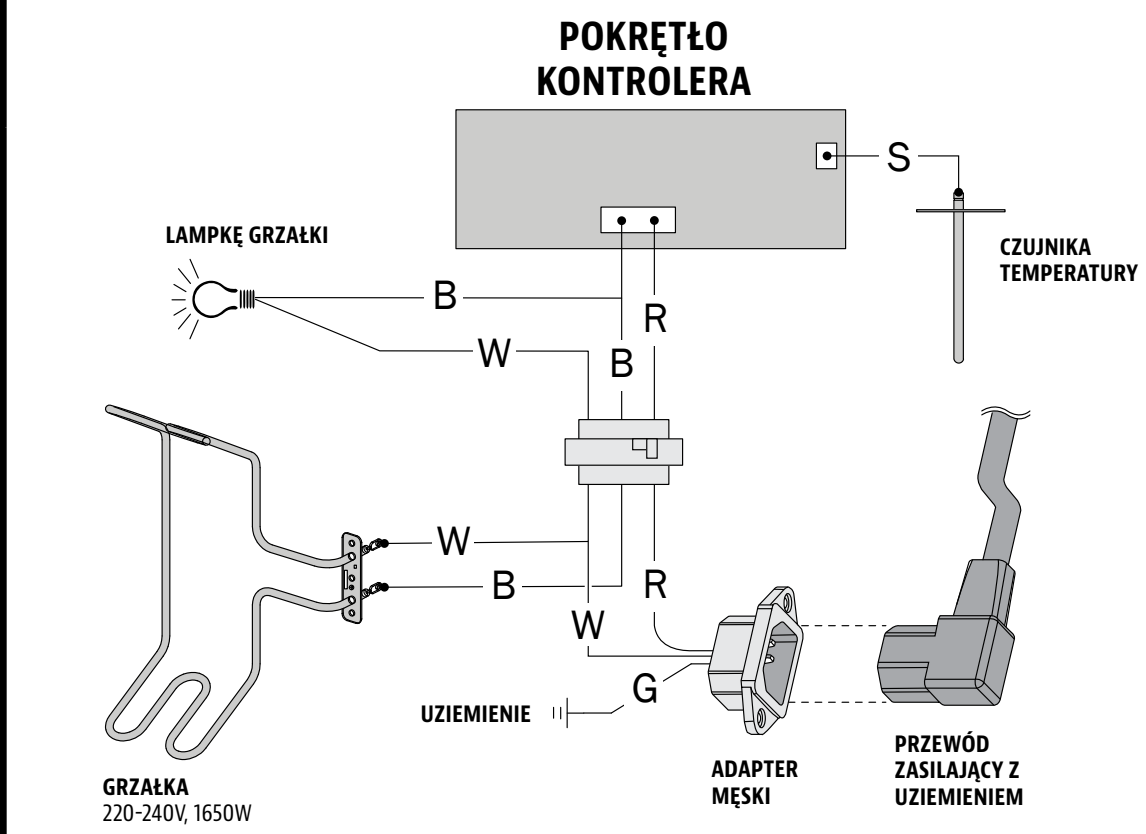
Jakby kawałki „farby" łuszczą się od wewnątrz pokrywy.	Osadzanie się tłuszczu na powierzchniach wewnętrznych	To nie jest wada. Łuszczące się kawałki przypominające farbę to stwardniały tłuszcz odpadający od powierzchni. Regularne czyszczenie zapobiegnie temu zjawisku. Zobacz instrukcje czyszczenia.

SCHEMAT INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ

System elektryczny jest układem skomplikowanym technologicznie. 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, TRZYSTYKOWA 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
B : NIEBIESKI
R : CZERWONY
S : SREBRNY
G : ZIELONY

PL POLSKIE

CZĘŚCI ZAMIENNE GRILLA

Nr części	Opis	Ilość
1-A	Termometr	2
2-A	Ramki termometrów	2
3-A	Przykrywka komina	1
4-A	Komin	1
5-A	Ruszty do podgrzewania	2
6-A	Uchwyty pokrywy	2
7.1-A	Śruba dystansująca uchwytu pokrywy – lewa	3
7.2-A	Śruba dystansująca uchwytu pokrywy – prawa	3
8-A	Lewy blat boczny	1
9-A	Haki na akcesoria	6
10-A	Prawy blat boczny	1
11-A	Taca na węgiel drzewny	1
12-A	System unoszenia tacy na węgiel drzewny	1
13-A	Zespół komór grilla gazowego i węglowego	1
14-A	Osłony palników	3
15-A	Wsporniki osłon palników	3
16-A	Gałki regulacji gazu (czarne)	3
17-A	Gałki regulacji wędzarni (srebrne)	1
18-A	Montaż uchwytów systemu regulacji dopływu powietrza wędzarni	2
19-A	Zespół uchwytu systemu regulacji dopływu powietrza	1
20-A	Zespół uchwytu unoszenia tacy na węgiel drzewny	1
21-A	Tylne wsporniki rusztu do grillowania	2
22-A	Przednie wsporniki rusztu do grillowania	2
23-A	Osłony przed tłuszczem	4
24-A	Prowadnice tacy na popiół węglowy	2
25-A	Tace na popiół	1
26-A	Prowadnice tacy ściekowej do grilla gazowego	2
27-A	Taca na tłuszcz do grilla gazowego	1
28-A	Rynienki na tłuszcz	2
29-A	Gałki (do tacy na tłuszcz, tacy na popiół i tylnego układu odprowadzania dymu)	3
30-A	Ruszty wędzarnicze	4
31.1-A	Górne otwory systemu regulacji dopływu powietrza wędzarni – lewy	1
31.2-A	Górne otwory systemu regulacji dopływu powietrza wędzarni – prawy	1
32-A	Szafka główna	1
33-A	Ruszt wędzarniczy (duży)	1
34-A	Ruszt wędzarniczy (średni)	1

Nr części	Opis	Ilość
35-A	Ruszt wędzarniczy (mały)	1
36-A	Miska na wodę	1
37-A	Wspornik miski na wodę	1
38-A	Uchwyt drzwi wędzarni	1
39-A	Termometr wędzarni	1
40-A	Drzwi wędzarni	1
41-A	Tylna osłona przewodu elektrycznego	1
42-A		
43-A	Tylne nogi podpierające	2
44-A	Lewa noga podpierająca	1
45-A	Prawa noga podpierająca	1
46-A	Korpus szafki dolnej	1
47-A	Szuflady	2
48-A	Śruby dystansujące uchwytów do szuflad	4
49-A	Uchwyty do szuflad	2
50-A	Zawiasy drzwi wędzarni	2
51-A	Zespół pojemnika na zrębki	1
52-A	Kółka samonastawne z blokadą	4
53-A	Łańcuch na zapalniczkę	1
A-A	Śruby M6x15 mm (czarne Zn)	28
B-A	Śruby M5x10 mm (czarne Zn)	3
C-A	Śruby M6x60 mm (czarne Zn)	8
D-A	Śruby M6x10 mm (czarne Zn)	35
E-A	Śruby M6x35 mm (czarne Zn)	6
F-A	Śruby M4x10 mm (czarne Zn)	24
G-A	Śruby M4x8 mm (białe Zn)	16
H-A	Śruby z nakrętkami M5x10 mm (białe Zn)	8
I-A	Śruby z nakrętkami M6x15 mm (białe Zn)	1
J-A	Nakrętki M6	8
K-A	Spinki do zawiasu	2
L-A	R Zaciski	3
M-A	Śruby M6x30 mm (czarne Zn)	4

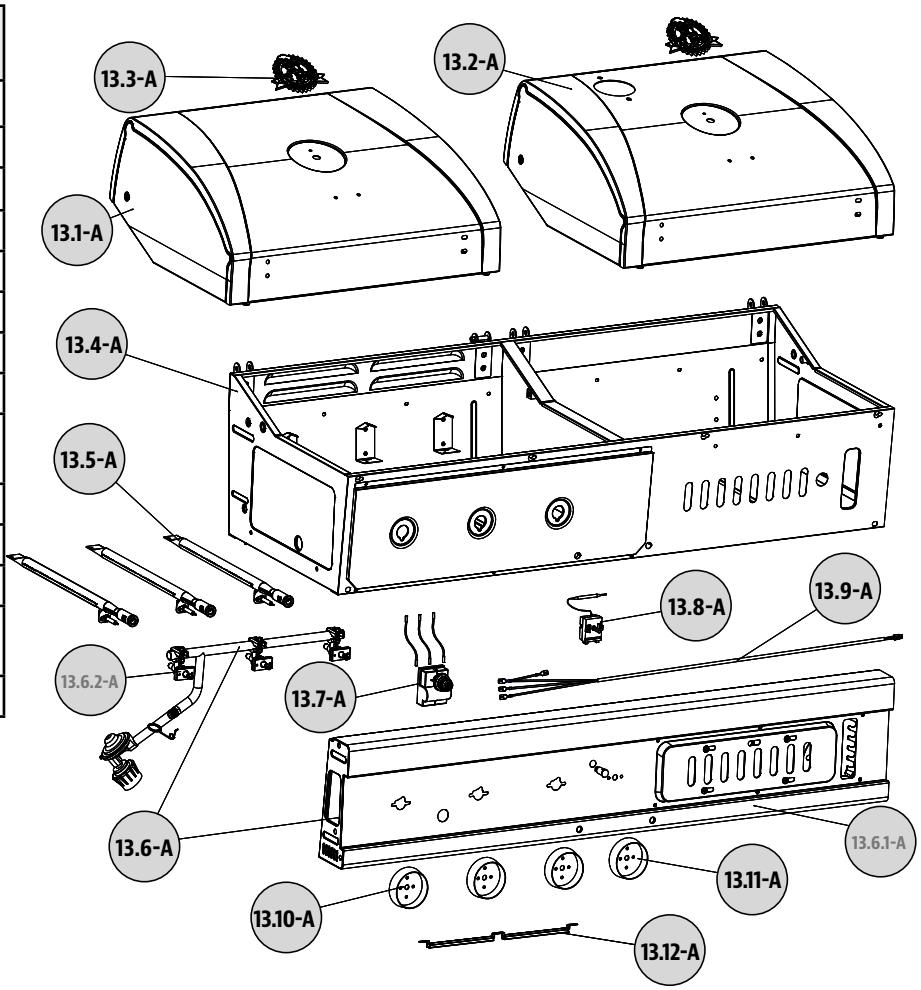
UWAGA: Ze względu na nieustanny rozwój produktu jego części mogą zostać zmienione bez uprzedzenia.

CZĘŚCI ZAMIENNE GRILLA

ZESPÓŁ KOMÓR GRILLA GAZOWEGO I WĘGLOWEGO

Nr części	Opis	Ilość
13.1-A	Pokrywa grilla gazowego	1
13.2-A	Pokrywa grilla węglowego	1
13.3-A	Płytka z logo	2
13.4-A	Zespół komory głównej	1
13.5-A	Zespół palnika	3
13.6-A	Zespół panelu sterowania i HVR	1
13.6.1-A	Zespół panelu sterowania	1
13.6.2-A	Zespół HVR	1
13.7-A	Zapalnik z układem przewodów elektrycznych	1
13.8-A	Elektryczny kontroler analogowy	1
13.9-A	Przewody elektryczne	1
13.10-A	Ramka gałki regulacji gazu	3
13.11-A	Ramka gałki sterowania układem elektrycznym	1
13.12-A	Rurka poprzeczna do ognia	2

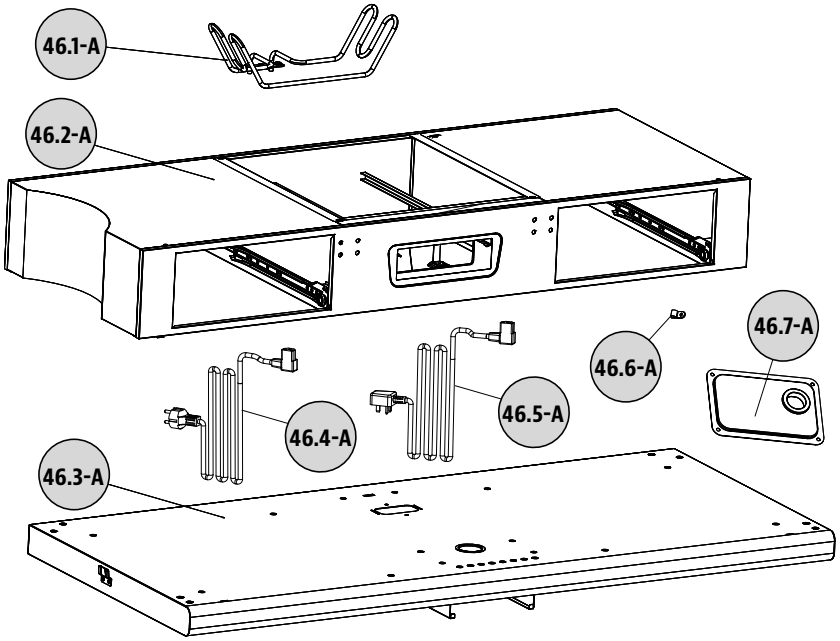
UWAGA: Ze względu na nieustanny rozwój produktu jego części mogą zostać zmienione bez uprzedzenia.



KORPUS SZAFKI DOLNEJ

Nr części	Opis	Ilość
46.1-A	Grzałka	1
46.2-A	Szafka dolna	1
46.3-A	Półka dolna	1
46.4-A	Przewód zasilający — wtyczka F	1
46.5-A	Przewód zasilający — wtyczka G	1
46.6-A	Zaczep przewodu zasilającego	1
46.7-A	Pokrywka	1

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



PL
POLSKIE

GWARANCJA

WARUNKI

Wszystkie grille kombinowane 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 grilla. 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 grilla. 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 grilla, gdy nie jest on używany.

Niniejsza gwarancja dotyczy produktu nabytego do normalnego użytku domowego i żadna ograniczona gwarancja nie ma zastosowania w przypadku urządzenia, które używane jest w celach komercyjnych.

WYJĄTKI

Nie istnieje żadna pisemna ani dorozumiana gwarancja wydajności urządzeń Pit Boss®, ponieważ producent nie ma kontroli nad instalacją, obsługą, pielęgnacją, konserwacją ani rodzajem spalanego paliwa. Niniejsza gwarancja nie będzie miała zastosowania, a firmę Dansons obejmować będzie 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: **service-eu@dansons.com**

OBSŁUGA GWARANCYJNA

W celu naprawy lub zamówienia części zamiennych skontaktuj się z najbliższym sprzedawcą Pit Boss®. Dansons wymaga dowodu zakupu do ustalenia zasadności roszczenia gwarancyjnego; zachowaj zatem oryginalny paragon lub fakturę, by mieć do nich dostęp w przyszłości. Numer seryjny i model urządzenia Pit Bross znajdują się z tyłu zbiornika. Zapisz te numery poniżej, ponieważ etykieta może z czasem wyblaknąć lub stać się nieczytelna.

MODEL	NUMER SERYJNY
DATA ZAKUPU	AUTORYZOWANY SPRZEDAWCA

SÄKERHETSINFORMATION

HUVUDSAKLIGA ORSAKER TILL ATT APPARATEN FATTAR ELD ÄR TILL FÖLJD AV DÅLIGT UNDERHÅLL OCH UNDERLÅTENHET ATT HÅLLA SÄKERT AVSTÅND FRÅN BRÄNNBARA MATERIAL. DET ÄR AV YTTERSTA VIKT ATT DEN HÄR PRODUKTEN ENDAST ANVÄNDS I ENLIGHET MED FÖLJANDE INSTRUKTIONER.

Läs instruktionerna innan du använder produkten.

1. Delar som tillverkaren eller återförsäljaren har förseglat får inte ändras av användaren. Ändra inte produkten.
2. ENDAST FÖR UTOMHUSBRUK. Använd inte grillen i ett slutet utrymme och/eller en bostad, t.ex. hus, tält, husvagn, fordon, hem, båt. Det finns risk för livsfarlig koloxidförgiftning.
3. Ställ grillen utomhus på en plan yta som inte är antändlig på en välventilerad plats. Det måste finnas ett utrymme på minst 914 cm från alla sidor av grillen fram till altanräcken, väggar eller annat antändligt material. Om de föreskrifterna inte följs kanske inte ventilationen blir tillräckligt och det finns större brandrisk och/eller risk för skador på egendom vilket också kan leda till personskador.
4. Stäng av gasoltillförseln vid gasolflaskan efter användningen.

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 grillen på ett brännbart underlag, inspektionskrav eller till och med användningsförmåga, för ditt område.

5. Produkten måste stå på avstånd från antändliga material när den används.

VARNING! Använd inte sprit, olja eller liknande vätskor för att tända grillen eller få fyr på glöden. Uppfyller standarden EN 1860-3.

6. Se till att det kommer ut flammor ur alla brännare varje gång gasolgrillen används. Spindlar och insekter kan bygga bon i brännarrör. Om brännarrören blockeras hindras gasflödet till brännarna vilket kan leda till att ett brännarrör fattar eld eller att det börjar brinna under grillen.
7. Lämna INTE grillen utan uppsikt när den är PÅ eller används.
8. Se till att det INTE droppar fett eller het vätska på slangar eller reglage. Om det ändå skulle ske stänger du omedelbart AV gasoltillförseln. Töm droppbrickan/fettkoppen, rengör slang och reglage och inspektera att de inte är skadade innan du använder grillen igen.

VARNING! åtkomliga delar kan bli mycket varma. Se till att hålla barn på avstånd

9. Försök INTE släcka en fettbrand med vatten. Det går inte att släcka fettbränder genom att stänga locket.
10. Blockera INTE ventilationsutrymmen på grillens sidor, baksida eller vagn.
11. Leta aldrig efter läckor med en tändsticka eller öppen låga.
12. Förvara INTE föremål i vagnen som kan fatta eld eller skada grillen (t.ex. pooltillbehör/kemikalier, bordsdukar, träbriketter).
13. Det finns långa löstagbara strömkablar eller förlängningskablar och de bör användas med försiktighet, baserat på följande krav:
    - Förlängningskabeln måste vara jordad och av 3-trådig typ.
    - Särskilda förlängningskablar för utomhusbruk måste användas med utomhusprodukter. De ska ha rätt klassning och vara tydligt märkta.

VARNING! INSTRUKTIONER OM ELEKTRISK JORDNING

Gasolgrillen för utomhusbruk är utrustad med en stickkontakt med två runda stift (jordad) för att skydda mot stötar och ska anslutas direkt till en lämpligt grundat uttag för två stift. Skär inte i eller ändra stickproppens jordade utförande.

14. Grillen får endast användas på hård, plan yta som inte är antändlig (betong, mark osv) och som tål grillens tyngd. Använd den aldrig på träunderlag eller antändliga ytor

15. Använd INTE grillen utan kol-/askbrickan på plats. Försök INTE ta bort kol-/askbrickan när den innehåller varmt kol.
16. Vi rekommenderar att du använder en grilltändare för att undvika riskerna med tändvätska.
17. Använd en grilltändare eller kol som är preparerat med tändvätska när du tänder eld på grillkolen.
18. Grilla inte i högre temperatur än 205 °C. Låt inte trä och/eller kol ligga kvar vid grillens väggar. I så fall förkortas livslängden på grillens metall eller ytbehandling.
19. Var försiktig när du sätter ihop eller använder grillen för att inte ge repor eller skador från metalldelarnas vassa ytor. Var försiktig när du sträcker in handen i eller under grillen.

FAROR OCH VARNINGAR

1. Lämna inte smokern utan uppsikt.
2. Lägg inte metallfolie över rökgallren. Då stängs värmen in och den elektriska smokern kan skadas allvarligt.
3. Droppbrickan är endast för den elektriska smokerns nederdel. Lägg inte droppbrickan på rökgallret eftersom det kan skada den elektriska smokern.
4. Lådan med träspån är VARM när den elektriska smokern används. Var försiktig när du hanterar eller lägger till träspån.
5. Du kopplar bort smokern genom att stänga AV på kontrollpanelen och ta ut kontakten från uttaget.
6. Dra ur kontakten när smokern inte används och före rengöring. Se till att smokern får svalna helt innan du lägger till/tar bort galler, låda med träspån eller vattenbehållare.
7. Släng den kalla askan genom att lägga den på aluminiumfolie, dränka den med vatten och slänga den i en behållare som ej är antändlig.
8. Lägg inte undan den elektriska smokern för förvaring när det finns VARM aska i den. Ställ undan den först när alla ytor har svalnat.
9. Vi rekommenderar inte tillbehör eller delar som inte kommer från Dansons eftersom de kan orsaka skada.
10. Använd aldrig den elektriska smokern för något annat än avsett syfte. Smokern är inte till för kommersiellt bruk.
11. Använd alltid den elektriska smokern enligt tillämpliga lokala och statliga eldningsförordningar.

FÖRSIKTIGT! För att säkerställa skydd mot elstötar får du endast använda jordade uttag.

12. Rengör inte produkten med vattenspray eller liknande.
13. Använd inte träpellets eller vedträn.
14. Förvara produkten inomhus när den inte används, utan räckhåll för barn.

⚠ VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER ⚠

Använd alltid elektrisk utrustning enligt grundläggande säkerhetsföreskrifter, t.ex:

1. Enheten MÅSTE stå på marken. Placera inte produkten på bord eller diskar. Flytta INTE enheten över en ojämn yta
2. Lyft inte produkten i det bakre handtaget.
3. Koppla inte in den elektriska smokern förrän den är helt monterad och klar att användas.
4. Använd endast ett godkänt jordat elektriskt uttag.
5. Använd den inte vid åskväder.
6. Utsätt aldrig den elektriska smokern för regn eller vatten.

FÖRSIKTIGT! – För att säkerställa skydd mot elstötar får du endast använda jordade uttag.

Förebygg elstötar genom att inte sänka ned sladd, kontakt eller kontrollpanel i vatten eller annan vätska. Använd aldrig en apparat om dess sladd eller kontakt är skadad, eller om produkten har funktionsfel eller är skadad på något sätt. Kontakta kundtjänsten på Pit Boss®.

7. Ha alltid en eldsläckare till hands när du använder den elektriska smokern.
8. Se till att inte sladdar kommer i beröring med heta ytor.
9. Placera inte på eller i närheten av gasbrännare eller elbrännare eller i en uppvärmd ugn.
10. Håll alltid barn och husdjur på avstånd från den elektriska smokern. Låt inte barn använda den elektriska smokern. Om barn eller husdjur ändå befinner sig i närheten av den elektriska smokern måste de passas noga.
11. Bränsle, t.ex. kolbriketter eller träpellets får inte användas i den elektriska smokern.
12. Använd aldrig den elektriska smokern till uppvärmning (LÄS KOLOXID).
13. Använd endast den elektriska smokern på en plan, stabil yta så att den inte tippar.
14. Den elektriska smokern är VARM när den används och förblir VARM under en tid efteråt. Var försiktig!
15. Se till att alla håller avstånd från den elektriska smokern under och efter användning tills den har svalnat.
16. Om användaren har använt alkohol, droger eller läkemedel kan det påverka förmågan att sätta ihop och använda den elektriska smokern korrekt.
17. Skydda den elektriska smokern från slag och stötar.
18. Flytta inte på produkten medan den används. Se till att smokern svalnar helt innan den flyttas eller ställs undan för förvaring. Var försiktig när du ut bort ur den elektriska smokern. Alla ytor är VARMA och kan ge brännskador.
19. Använd skyddshandskar eller långa, stabila grillverktyg.
20. Använd inte smokern på ytor av trä eller annat antändligt material.
21. Förvara produkten inomhus när den inte används – utan räckhåll för barn.
22. Använd aldrig en produkt om någon del är skadad eller om produkten har funktionsfel eller är skadad på något sätt. Lämna tillbaka produkten till närmaste behöriga serviceställe för undersökning, reparation eller justering.
23. Låt inte sladden hänga över en bordskant eller disk, eller komma i kontakt med varma ytor.
24. Anslut alltid kablar först till produkten och sedan till vägguttaget. Du kopplar bort genom att stänga av alla reglage och ta ut kontakten från uttaget.
25. Använd inte produkten till annat än det avsedda syftet.
26. Produkten blir varm när den används. Var försiktig så att du inte vidrör uppvärmningselement inne i ugnen.

⚠ VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER ⚠

VARNING! Produkten och dess åtkomliga delar blir varma under användning.

1. Var försiktig så att du inte vidrör uppvärmningselement. Barn under 8 år ska hållas på avstånd eller hela tiden vara under uppsikt.
2. Använd inte slipmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glas/glaslock på gångjärn över häll (vilket som finns) eftersom det kan repa ytan så att glaset kan spricka.
3. I instruktioner till ugnar med hyllor ska det finnas information om hur hyllorna installeras korrekt.
4. I instruktioner för matlagningsutrustning, hällar och ugnar ska det stå att ångrengöring inte ska användas.
5. Såvida inte något annat anges ska det stå i instruktionerna för matlagningsutrustning och ugnar att de inte får placeras bakom en dekorlucka för att inte bli överhettade.
6. Den här produkten kan användas av barn från 8 år och äldre, personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller psykisk förmåga, eller som saknar erfarenhet och kunskap, såvida de övervakas eller instrueras om hur produkten används säkert och förstår vilka risker som finns. Barn får inte leka med produkten. Barn får inte utföra rengöring och användarunderhåll utan övervakning.
7. Instruktionerna är inte tillämpliga på personer (t.ex. barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller psykisk förmåga eller som saknar erfarenhet och kunskap.

FÖRSIKTIGT! Läs instruktionerna innan du använder produkten.

8. Om symbolerna IEC 60417-5021 används på produkten eller i instruktionerna måste betydelsen förklaras.
9. Instruktionerna ska också innehålla den maximala vikten av en tom apparat.

OBS! Jordningsfäste (ekvipontentialterminal) sitter på produktens undersida.

KOLMONOXID ("DEN TYSTA MÖRDAREN")

Kolmonoxid är en färglös, luktfri, smaklös gas som bildas vid förbränning av gas, trä, propan, träkol eller annat bränsle. Kolmonoxid begränsar blodets förmåga att ta upp syre. Låga syrenivåer i blodet kan resultera i huvudvärk, yrsel, kraftlöshet, illamående, kräkningar, dåsighet, förvirring, medvetslöshet eller död. Följ de här riktlinjerna för att förhindra att sådan färglös, luktfri gas förgiftar dig, någon i din familj eller andra personer:

- Kontakta läkare om du eller någon annan upplever influensaliknande symptom under grillningen eller i närheten av apparaten. Kolmonoxidförgiftning kan enkelt misstas för förkylning eller influensa och upptäcks ofta försent.
- Alkoholkonsumtion och droganvändning förvärrar effekterna av kolmonoxidförgiftning.

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

SÄKERHETSLISTNING

CE

UPPFYLLER EN 498:2012 OCH EN 1860-1:2013+A1:2017 IEC 60335-2-36:2002 (5:E UPPLAGAN) + A1:2004 + A2:2008 TILLSAMMANS MED IEC 60335-1:2010 (5:E UPPLAGAN) EN 55014-1:2017, EN 61000-3-2:2014, EN 61000-3-3:2013, EN 55014-2:2015.

PRODUKTKOD:	PBMEMUU001				
PRODUKTNAMN:	UTOMHUSGRILL				
TOTAL VÄRMETILLFÖRSEL:	8.79KW (639G/H)				
VÄRMETILLFÖRSEL FRÅN GRILLBRÄNNARE:	2.93KW (213 G/H)				
VARUMÄRKE:	PIT BOSS®				
GASOLKATEGORI:	I3+(28~30/37)		I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)
GASOLTYPER:	BUTAN (G30)	PROPAN (31)	BUTAN, PROPAN ELLER EN BLANDNING		
GASOLTRYCK:	28-30 MBAR	37 MBAR	(28-30) MBAR	37 MBAR	50 MBAR
INJEKTORSTORLEK (MM):	0.86		0.86	0.81	0.75
ELEKTRISK INFORMATION:	220-240 V, 50 Hz, 1650 W, TREPOLIG JORDAD KONTAKT				
P.I.N.- KOD:	2531CT-0175				
I3+(28~30/37):	BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI, LV				
I3B/P(30):	LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU, LV				
I3B/P(37):	PL				
I3B/P(50):	AT, DE, SK, CH, LU				
ENDAST FÖR UTOMHUSBRUK.					
VARNING! ÅTKOMLIGA DELAR KAN BLI MYCKET VARMA. SE TILL ATT HÅLLA BARN PÅ AVSTÅND					
LÄS INSTRUKTIONERNA INNAN DU ANVÄNDER PRODUKTEN.					
ANVÄND INTE SPRIT ELLER OLJA ELLER FÖR ATT TÄNDA PÅ ELLER FÅ FYR PÅ GLÖDEN.					
VARNING! ANVÄND INTE SPRIT, OLJA ELLER LIKNANDE VÄTSKOR FÖR ATT TÄNDA GRILLEN ELLER FÅ FYR PÅ GLÖDEN.					

2531CT-0175
2531-21



SE
SVENSKA

DANSONS

MEDDELANDE OM UPPHOVSRÄTT

Copyright 2022. Alla rättigheter förbehålles. Denna bruksanvisning får inte kopieras, överföras, transkriberas eller lagras i ett sökbart system, i någon del, form eller på något sätt, utan uttryckligt skriftligt tillstånd från

DANSONS EUROPE
11 Rue Galvani Paris, Frankrike 75017

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

KUNDTJÄNST
www.pitboss-grills.com

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Säkerhetsinformation 423

Delar och specifikationer 429

Förberedelse för montering 431

Monteringsinstruktioner

- Montering av vänster främre stödben 431
- Montering av höger främre stödben 432
- Montering av bakre stödben 432
- Installera vagnshjulen 433
- Fästa spjällknoppen 433
- Fästa rökskåpet vid den nedre låddelen 433
- Installera lådan för träspån 434
- Montera lådhandtagen 434
- Installera lådorna i låddelen 434
- Placera vattenbehållarstödet 435
- Placera vattenbehållaren 435
- Installera galler i den nedre låddelen 435
- Montera rökskåpsluckans handtag 436
- Installera lucktermometern 436
- Montera rökskåpsluckans gångjärn 436
- Installera rökskåpsluckan 437
- Förbereda grillen för installation 437
- Ansluta temperatursensorn 438
- Ansluta gaskomponenter i vagnsenheten 438
- Installera det bakre elskyddet 439
- Montera smokerns spjäll 439
- Ansluta handtag till smokerns spjäll 439
- Montera skenor till askbrickan 440
- Montera knoppar till ask- och droppbrickor 440
- Installera ask- och droppbrickor 441
- Installera fettkoppar 441
- Montera fettskydd 442
- Installera verktygskrokar 442
- Montera vänster sidobord 442
- Montera höger sidobord 443
- Montera bakstöd till grillgaller 443
- Montera framstöd till grillgaller 443
- Montera stöd till brännarskydd 444
- Placera brännarskydd 444
- Montera kolbrickans lyftsystem 444
- Fästa kolbrickans lyftsystem 445
- Placera de svarta gasolreglagen 445
- Placera det silverfärgade gasolreglaget 446
- Fästa kolbrickans spjällhandtag 446
- Placera kolbrickan 446
- Montera skorstenen 447
- Installera uppvärmningsställ (gasolgrill) 447
- Installera uppvärmningsställ (kolgrill) 448
- Placera grillgaller 448
- Installera locktermometrar 448
- Montera lockhandtag 449
- Montera slanghållaren 449
- Installera batterier för gasoltändaren 449
- Ersätt strömsladden 449
- Översyn av hela produkten 450

Ansluta till en gasolkälla 450

Användningsinstruktioner

- Grill med propangasol 454
- Kolgrill 456
- Elektrisk Smoker 457

Skötsel och underhåll

- Grill med propangasol 459
- Kolgrill 460
- Elektrisk Smoker 461

Felsökning 462

Elkabeldiagram 464

Reservdelar 465

Garanti 467

SE

SVENSKA

DELAR OCH SPECIFIKATIONER

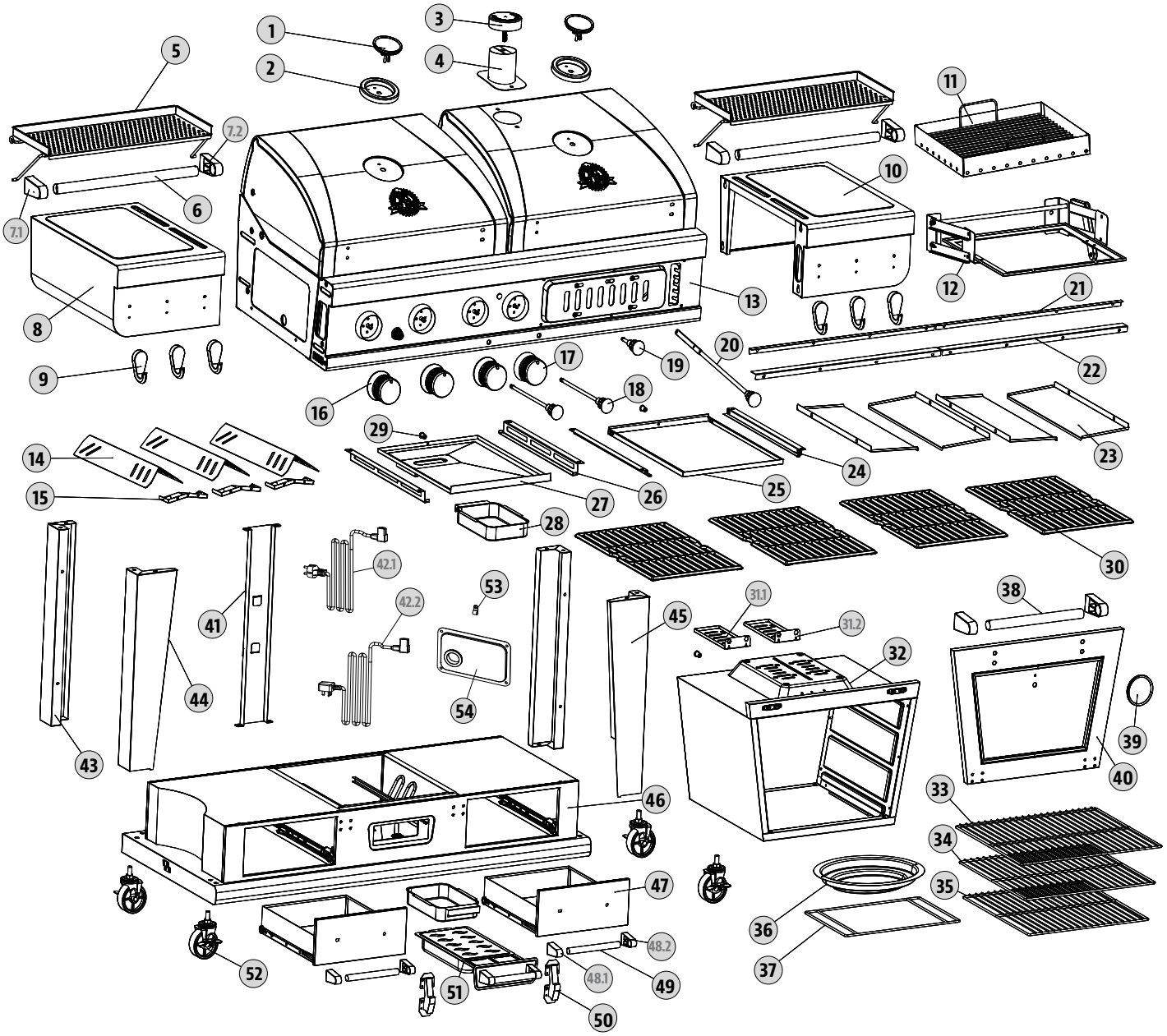
Delnr	Beskrivning	Ant.
1	Termometer	2
2	Termometerinfattningar	2
3	Lock till skorstenen	1
4	Skorsten	1
5	Uppvärmningsställ	2
6	Lockhandtag	2
7.1	Lockhandtagsfäste – vänster	3
7.2	Lockhandtagsfäste – höger	3
8	Vänster sidobord	1
9	Verktygskrokar	6
10	Höger sidobord	1
11	Kolbricka	1
12	Lyftsystem för kolbrickan	1
13	Gasol- och kolgrillsdel med lock	1
14	Brännarskydd	3
15	Stöd till brännarskydd	3
16	Gasolreglage (svart)	3
17	Smokerreglage (silver)	1
18	Draghandtag till smokerns spjäll	2
19	Handtag till kolbrickans spjäll	1
20	Lyfthandtag till kolbrickan	1
21	Bakstöd till grillgallret	2
22	Framstöd till grillgallret	2
23	Fettskydd	4
24	Skenor till kol-/askbrickan	2
25	Askbrickor	1
26	Skenor till gasoldroppbrickan	2
27	Gasoldroppbricka	1
28	Fettkoppar	2
29	Knoppar (för droppbricka, askbricka och bakre spjäll)	3
30	Grillgaller	4
31.1	Smokerns övre spjäll – vänster	1
31.2	Smokerns övre spjäll – höger	1
32	Rökskåp	1
33	Rökgaller (Large)	1
34	Rökgaller (Medium)	1

Delnr	Beskrivning	Ant.
35	Rökgaller (Small)	1
36	Vattenbehållare	1
37	Vattenbehållarstöd	1
38	Smokerluckans handtag	1
39	Smokertermometer	1
40	Smokerlucka	1
41	Bakskydd till elkablar	1
42.1	Nätkabel – F-kontakt	1
42.2	Nätkabel – G-kontakt	1
43	Bakre stödben	2
44	Vänster stödben	1
45	Höger stödben	1
46	Nedre låddel	1
47	Lådor	2
48.1	Lådhandtagsfästen - vänster	2
48.2	Lådhandtagsfästen - höger	2
49	Lådhandtag	2
50	Smokerlucksgångjärn	2
51	Låda för träspån	1
52	Hjul med låsmekanism	4
53	Klämma för nätkabel	1
54	Täckplatta	1
A	M6x15 mm skruvar (svart zink)	28
B	M5x10 mm skruvar (svart zink)	3
C	M6x60 mm skruvar (svart zink)	8
D	M6x10 mm skruvar (svart zink)	35
E	M6x35 mm skruvar (svart zink)	6
F	M4x10 mm skruvar (svart zink)	24
G	M4x8 mm skruvar (vit zink)	16
H	M5x10 mm axelskruvar (vit zink)	8
I		
J	M6 muttrar	8
K	Stag till gångjärn	2
L	Fästklämmor	3
M	M6x30 mm skruvar (svart zink)	4

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

Illustrerande bild på nästa sida.

DELAR OCH SPECIFIKATIONER



PB – ELEKTRISKA KRAV

220-240 V, 50 Hz, 1650 W, TREPOLIG JORDAD KONTAKT

PB – GASOLKRAV

BTU: 10 000 BTU/BRÄNNARE SUMMA: 30 000 BTU (8,79 KW), 639 G/H

MODELL		MONTERAD ENHET (B x H x D)	ENHETSVIKT	GRILLOMRÅDE	TEMPERATUR-INTERVALL
PB	PBMEMUU001	1 880mm x 1 200mm x 630mm / 74" x 47" x 24,75"	98 kg / 215 lb	*Rökutrymme i den elektriska smokern* - 0,047 m^3 / 1,65 ft^3 ***SUMMA* - 11 960 cm^2 / 1 853 sq. in.**	38-204°C / 100-400°F

FÖRBEREDELSE FÖR MONTERING

Delarnas visas över hela leveranskartongen, inklusive på grillens undersida. Kontrollera grillen, delarna och paketet med hårdvarutillbehör efter att det har tagit ur leveranskartongen. Avlägsna allt förpackningsmaterial inuti och utanpå grillen och kontrollera sedan alla delar mot listan över delarna. Om någon del saknas eller är skadad väntar du med monteringen. Skador som tillkommer under leverans täcks inte av garantin. Kontakta din återförsäljare eller kundtjänst för Pit Boss® om du behöver reservdelar.

www.pitboss-grills.com

VIKTIGT! För enklare installation är det smidigt att vara två personer (men inte nödvändigt) när enheten monteras ihop.

Nödvändiga verktyg för montering: skruvmejsel och skruvnyckel. *Skruvnyckel till hjulen medföljer.*



MONTERINGSINSTRUKTIONER

VIKTIGT! Vi rekommenderar att du läser igenom varje steg noggrant innan du börjar montera produkten. Dra inte åt skruvarna helt förrän alla skruvar för respektive steg är placerade.

1. MONTERING AV VÄNSTER FRÄMRE STÖDBEN

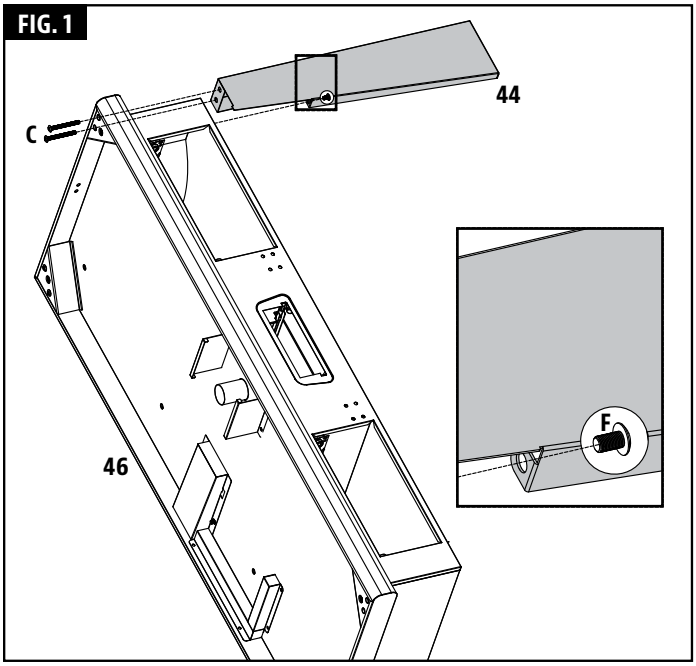
Nödvändiga delar:

1 x Nedre låddel *(#46)*
1 x Vänster stödben *(#44)*
2 x M6x60 mm skruvar *(#C)*
1 x M4x10 mm skruvar *(#F)*

Installation :

- Lägg en bit kartong på golvet för att förhindra repor på produkten.
- Montera vänster främre stödben vid den nedre låddelen.
  Använd: 2 x M6x60 mm skruvar och 1 x M4x10 mm skruv.
  Se figur 1.

FIG. 1



SE
SVENSKA

2. MONTERING AV HÖGER FRÄMRE STÖDBEN

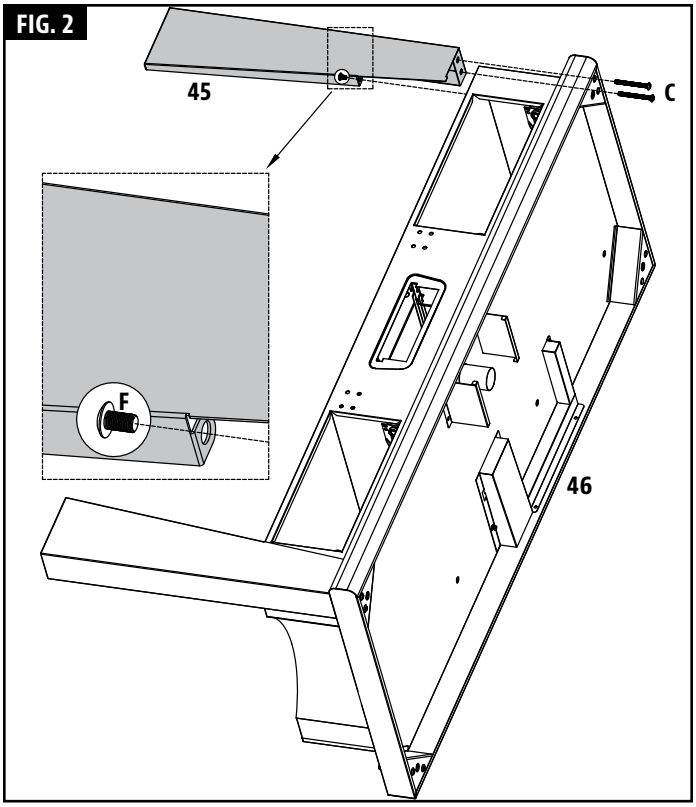
Nödvändiga delar:

1 x Nedre låddel *(#46)*
1 x Höger stödben *(#45)*
2 x M6x60 mm skruvar *(#C)*
1 x M4x10 mm skruvar *(#F)*

Installation :

· Montera vänster främre stödben vid den nedre låddelen.
Använd: 2 x M6x60 mm skruvar och 1 x M4x10 mm skruv.
Se figur. 2.

FIG. 2



3. MONTERING AV BAKRE STÖDBEN

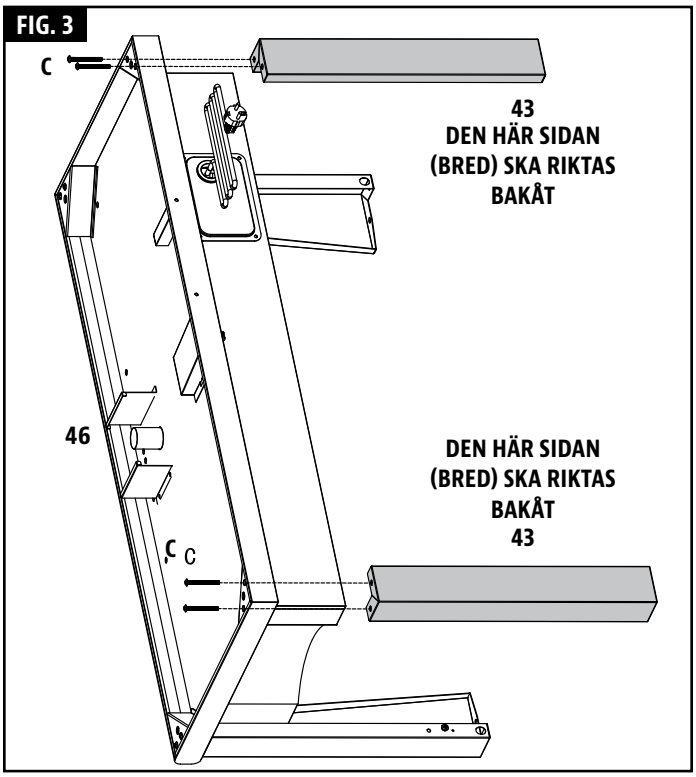
Nödvändiga delar:

1 x Nedre låddel *(#46)*
1 x Bakre stödben – höger *(#43)*
1 x Bakre stödben – vänster *(#43)*
4 x M6x60 mm skruvar *(#C)*

Installation :

· Montera höger bakre stödben och vänster bakre stödben vid den nedre låddelen.
Använd: 4 x M6x60 mm skruva.
Se figur 3.

FIG. 3



SE
SVENSKA

4. INSTALLERA VAGNSHJULEN

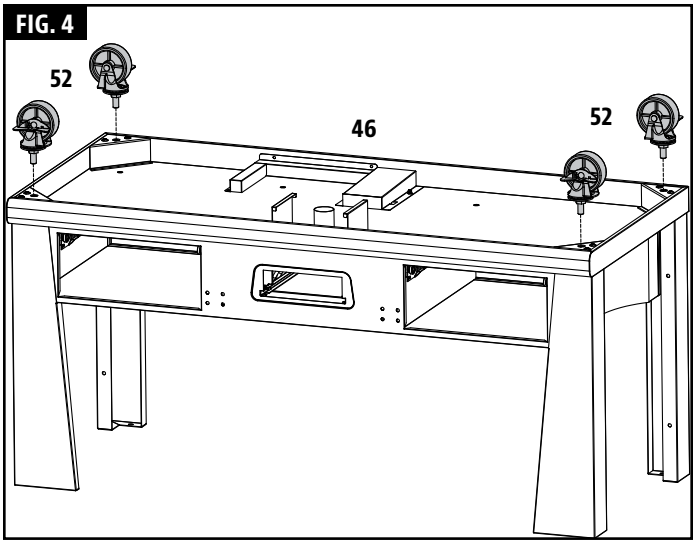
Nödvändiga delar:

4 x Hjul med låsmekanism *(#52)*
1 x Nedre låddel *(#46)*

Installation :

- Vänd upp och ned på den nedre låddelen och montera fyra hjul med lås vid den nedre låddelen.
  Se figur 4.
- Skruva fast hjulen på plats med den medföljande skruvnyckeln. Vänd upp enheten igen.

FIG. 4



5. FÄSTA SPJÄLLKNOPPEN

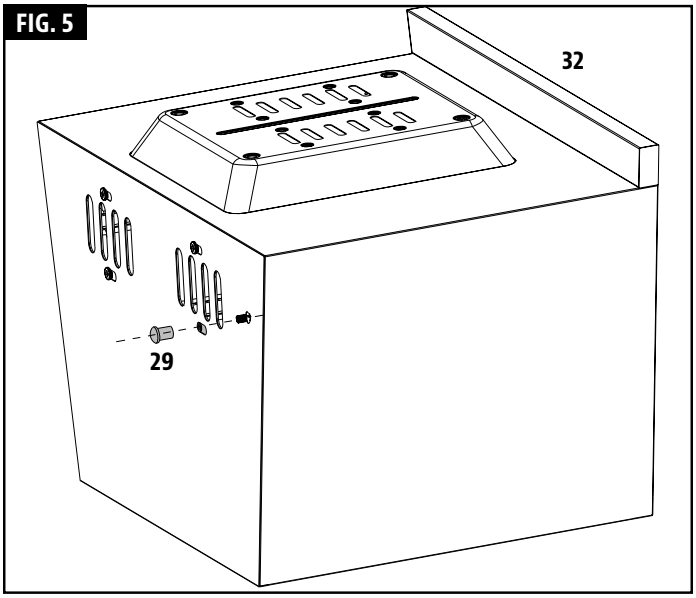
Nödvändiga delar:

1 x Rökskåp *(#32)*
1 x Knoppar *(#29)*
1 x M5x10 mm skruvar *(#B)*

Installation :

- Montera knoppen till rökskåpets spjäll.
  Använd: 1 x M5x10 mm skruv.
  Se figur 5.

FIG. 5



6. FÄSTA RÖKSKÅPET VID DEN NEDRE LÅDDELEN

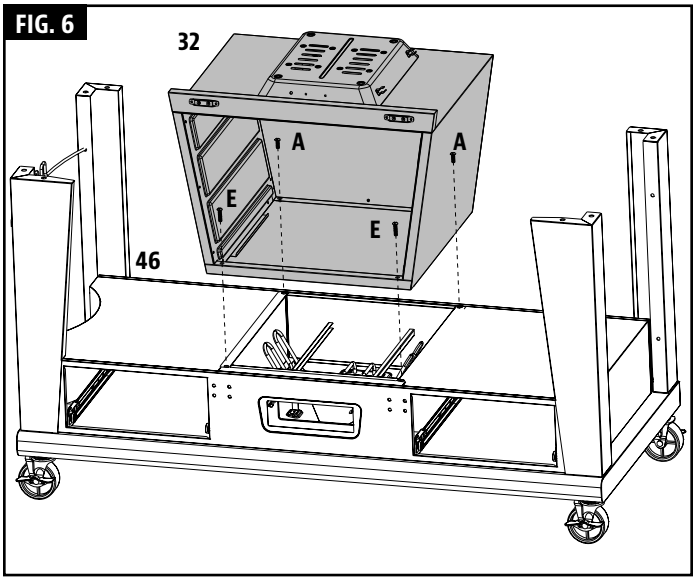
Nödvändiga delar:

1 x Rökskåp *(#32)*
1 x Nedre låddel *(#46)*
2 x M6x15 mm skruvar *(#A)*
2 x M6x35 mm skruvar *(#E)*

Installation :

- Fäst rökskåpet vid den nedre låddelen.
  Använd: 2 x M6x15 mm skruvar och 2 x M6x35 mm skruvar.
  Se figur 6.

FIG. 6



7. INSTALLERA LÅDAN FÖR TRÄSPÅN

Nödvändiga delar:

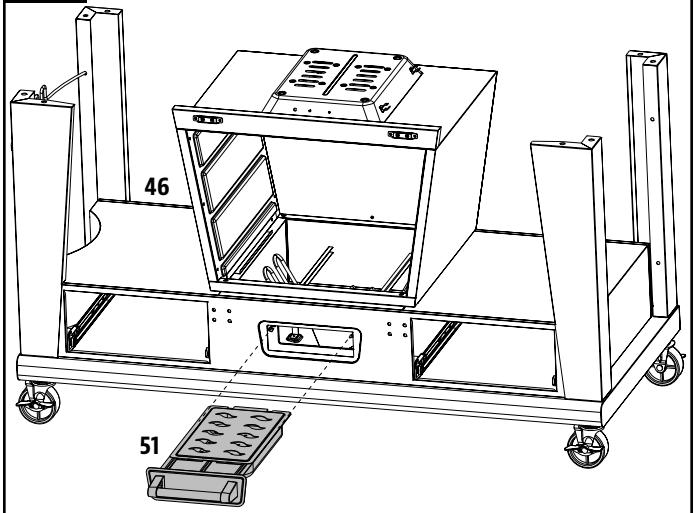
1 x Låda för träspån *(#51)*
1 x Nedre låddel *(#46)*

Installation :

· Skjut in träspånslådan i den nedre låddelens stödskenor.
Se figur 7.

Obs! När du tar ut träspånslådan från smokern lyfter du i handtaget och drar ut träspånslådan.

FIG. 7



8. MONTERA LÅDHANDTAGEN

Nödvändiga delar:

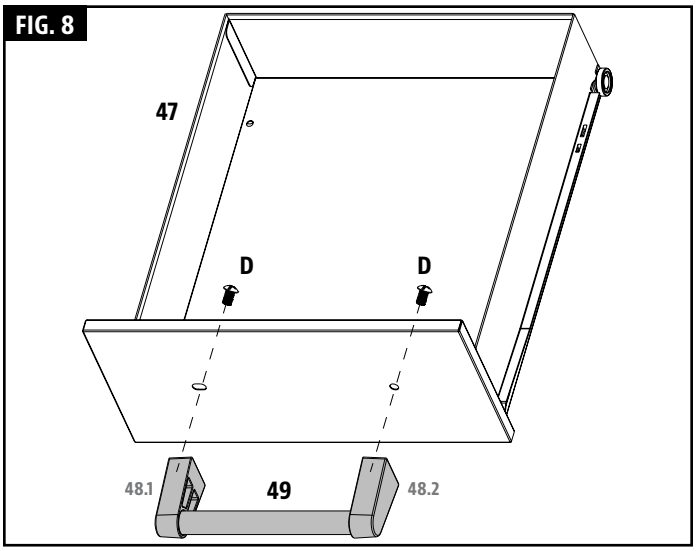
2 x Lådhandtag *(#49)*
4 x Lådhandtagsfästen *(#48)*
2 x Lådor *(#47)*
4 x M6x10 mm skruvar *(#D)*

Installation :

· Fäst ett lådhandtag och två lådhandtagsfästen vid lådan.
Använd: 2 x M6x10 mm skruvar
Se figur 8.

· Upprepa samma steg för den andra lådan.

FIG. 8



9. INSTALLERA LÅDORNA I LÅDDELEN

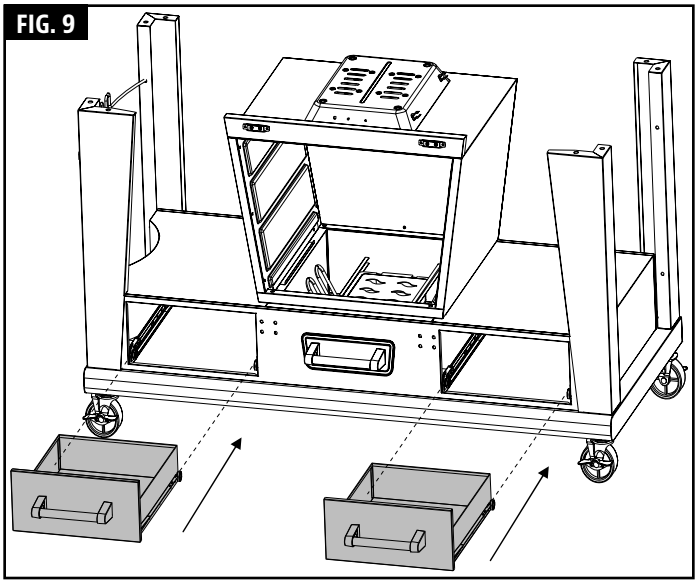
Nödvändiga delar:

2 x Lådorna *(#47, #48, & #49)*
1 x Nedre låddel *(#46)*

Installation :

· Skjut in lådorna i den nedre låddelen.
Se figur 9.

FIG. 9



10. PLACERA VATTENBEHÅLLARSTÖDET

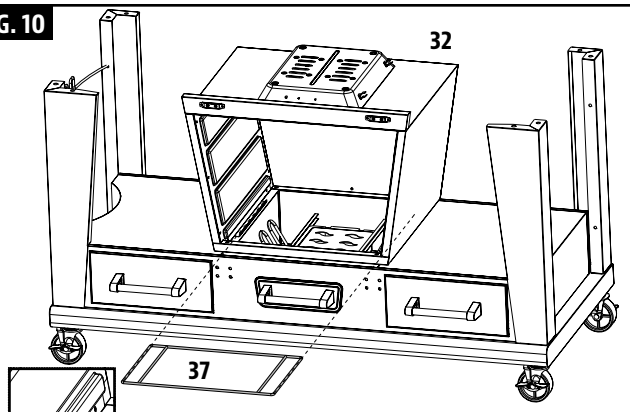
Nödvändiga delar:

1 x Vattenbehållarstöd *(#37)*
1 x Rökskåp *(#32)*

Installation :

· Skjut in vattenbehållarstödet i rökskåpet.
Se figur 10 och figur 10.1.

FIG. 10



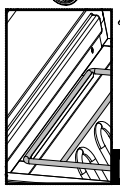


FIG. 10.1

11. PLACERA VATTENBEHÅLLAREN

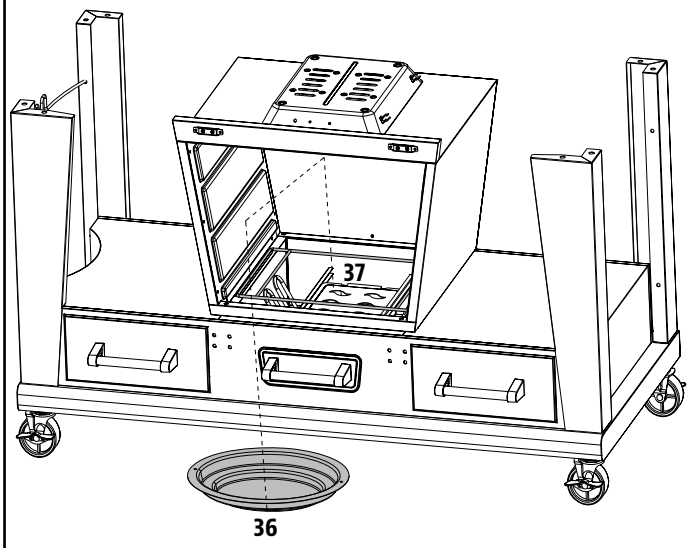
Nödvändiga delar:

1 x Vattenbehållare *(#36)*
1 x Vattenbehållarstöd *(#37)*

Installation :

· Placera vattenbehållaren på vattenbehållarstödet.
Se figur 11.

FIG. 11



12. INSTALLERA GALLER I DEN NEDRE LÅDDELEN

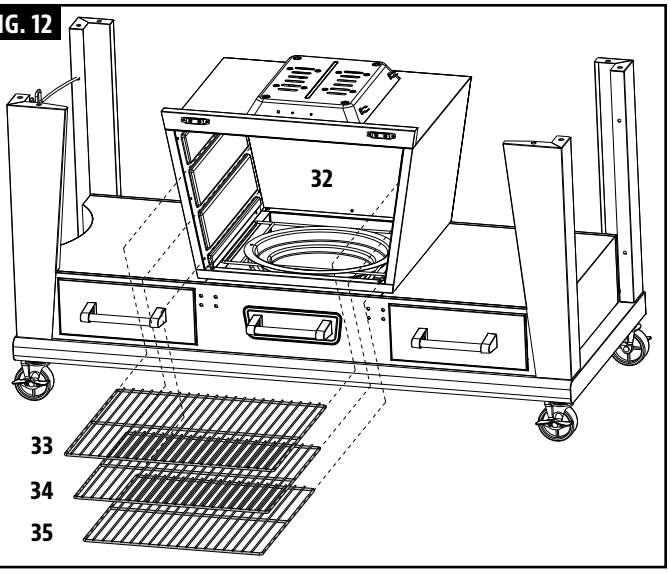
Nödvändiga delar:

1 x Rökgaller (Large) *(#33)*
1 x Rökgaller (Medium) *(#34)*
1 x Rökgaller (Small) *(#35)*
1 x Rökskåp *(#32)*

Installation :

· Skjut in rökgaller (Large), rökgaller (Medium) och rökgaller (Small) i rökskåpet.
Se figur 12.

FIG. 12



13. MONTERA RÖKSKÅPSLUCKANS HANDTAG

Nödvändiga delar:

1 x Smokerluckans handtag *(#38)*
2 x Lockhandtagsfästen *(#7)*
1 x Smokerlucka *(#40)*
4 x M6x35 mm skruvar *(#E)*

Installation :

Fäst rökskåpsluckans handtag och två stora handtagsfästen vid rökskåpsluckan
Använd: 4 x M6x35 mm skruvar.
Se figur 13.1 och figur 13.2.

Obs! Slitsarna i ändarna på rökskåpsluckans handtag måste föras över den upphöjda delen på handtagsfästets insida, enligt figur 13.1.

FIG. 13.1

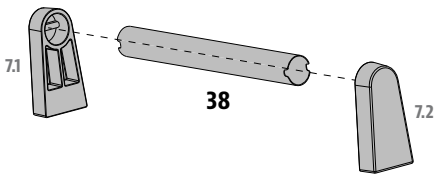
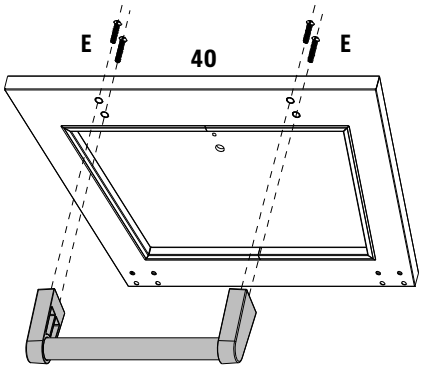


FIG. 13.2



14. INSTALLERA LUCKTERMOMETERN

Nödvändiga delar:

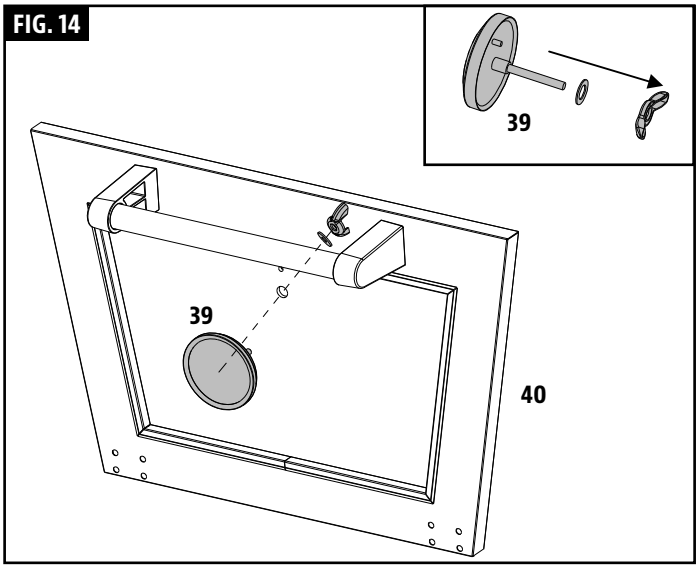
1 x Smokertermometer *(#39)*
1 x Smokerlucka *(#40)*

Obs! Med termometern medföljer en fiberbricka och en vingmutter.

Installation :

- För in röktermometerns sensor genom monteringshålet i rökskåpsluckan. Trä fiberbrickan och vingmuttern från luckans insida över det gängade staget och dra åt den för hand, inte för hårt.
  Se figur 14.

FIG. 14



15. MONTERA RÖKSKÅPSLUCKANS GÅNGJÄRN

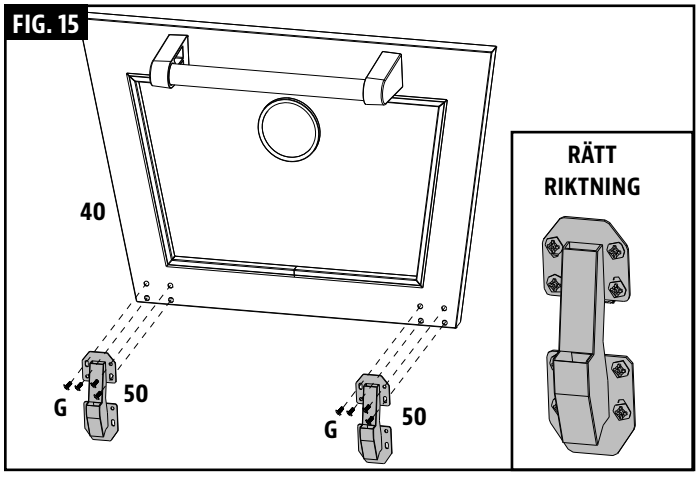
Nödvändiga delar:

2 x Smokerlucksgångjärn *(#50)*
1 x Smokerlucka *(#40)*
8 x M4x8 mm skruvar (vit zink) *(#G)*

Installation :

- Montera två röklucksgångjärn på rökskåpsluckan.
  Använd: 8 x M4x8 mm skruvar.
  Se figur 15.

FIG. 15



SE
SVENSKA

16. INSTALLERA RÖKSKÅPSLUCKAN

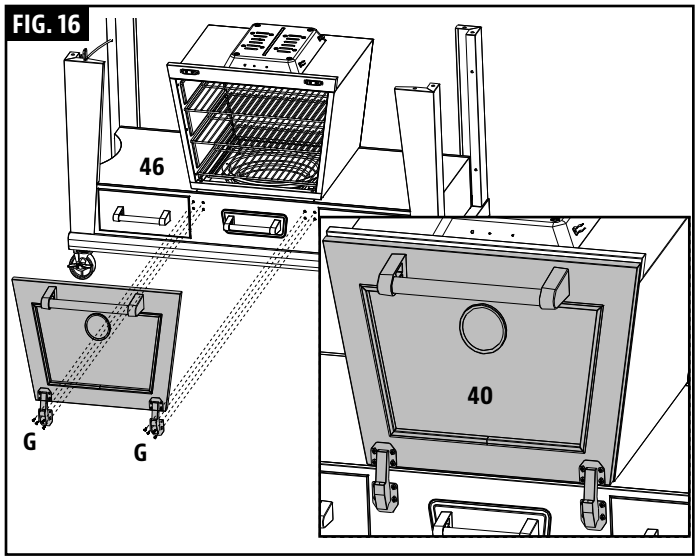
Nödvändiga delar:

1 x Smokerlucka *(#40)*
1 x Nedre låddel *(#46)*
8 x M4x8 mm skruvar (vit zink) *(#G)*

Installation :

· Fäst rökskåpsluckan med gångjärnen vid den nedre låddelen.
Använd: 8 x M4x8 mm skruvar.
Se figur 16.

FIG. 16



17. FÖRBEREDA GRILLEN FÖR INSTALLATION

Nödvändiga delar:

1 x Gasol- och kolgrillsdel med lock *(#13)*
1 x Vagnsenhet

Installation :

· Placera försiktigt gasol- och kolgrilldelen ovanpå smokerdelen och ta sedan bort fästbandet. Dra först ut smokerns elkablar och smokerns temperaturkabel/sensor från kontrollpanelens baksida och placera sedan temperaturkabeln och sensorn mot fronten.
Se figur 17.1. och figur 17.2.

OBS! Kläm eller vik inte elkablarna och/eller temperaturkabelns sensor under monteringen.

FIG. 17.1

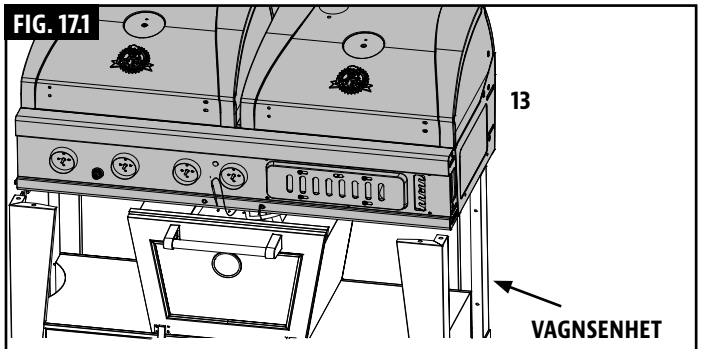
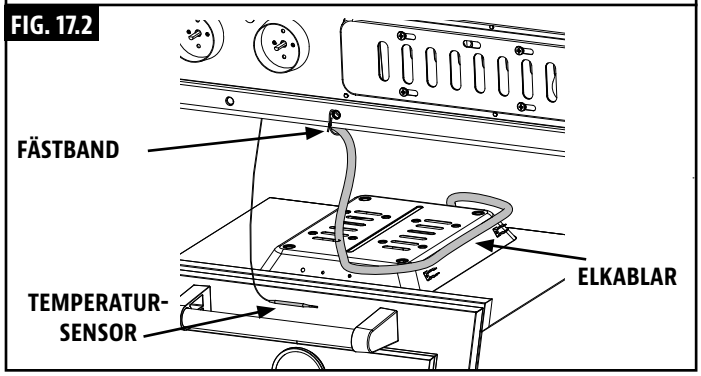


FIG. 17.2



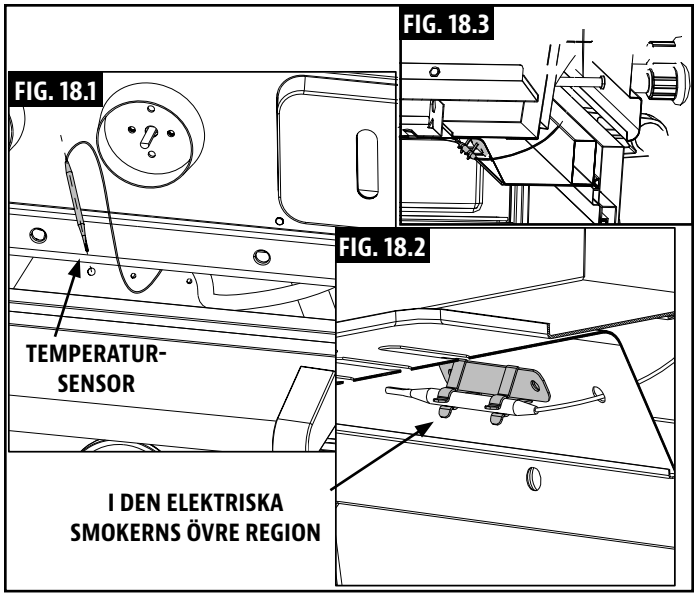
18. ANSLUTA TEMPERATURSENSORN

Nödvändiga delar:

1 x Temperatursensor

Installation :

- För in smokerns temperatursensor genom hålet upptill på rökskåpet.
- Fäst den i klämman som sitter i rökskåpets övre region. Se figur 18.1., figur 18.2, och figur 18.3.



19. ANSLUTA GASKOMPONENTER I VAGNSENHETEN

Nödvändiga delar:

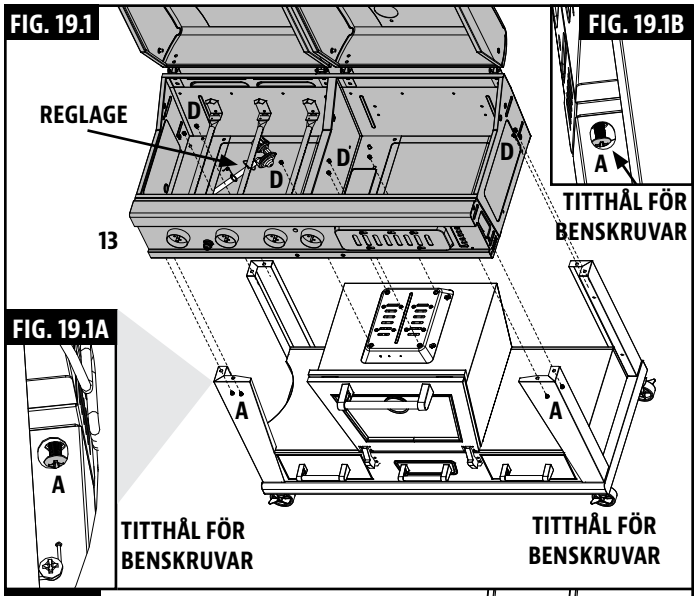
1 x Elkablar
1 x Elkablar - Hankontakt *(elkabelns ände)*
1 x Elkablar - Honkontakt
1 x Gasol- och kolgrillsdel med lock *(#13)*
1 x Vagnsenhet
8 x M6x15 mm skruvar *(#A)*
4 x M6x10 mm skruvar *(#D)*

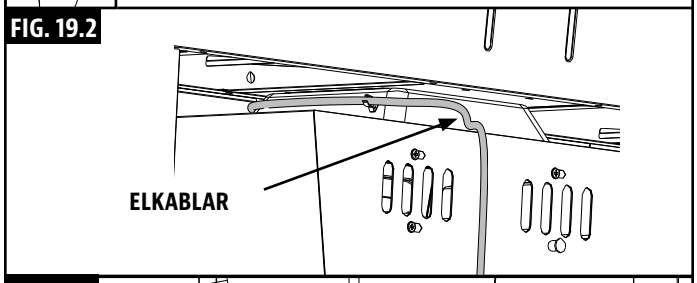
Installation :

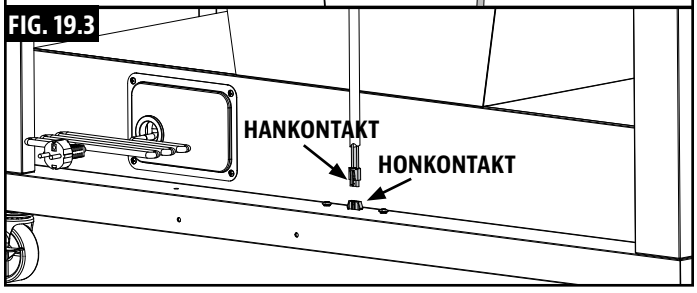
Obs! Gasol- och kolgrilldelen måste inriktas mot vagnsdelen.

- Öppna försiktigt locken och fäst gasol- och kolgrilldelen på vagnsdelen genom att först fästa 4 st M6x10 mm skruvar på insidan och sedan fästa de andra 8 st M6x15 mm skruvarna. Du kan ta ut reglagen i det här steget och sätta in dem senare.
  Använd: 8 st M6x15 mm skruvar och 4 x M6x10 mm skruvar.
  Se figur 19.1, figur 19.1A, och figur 19.1B.

- Fäst elkablarna med två klämmor nära rökskåpet från den nedre delen av kolgrillsidan och fäst sedan kablagets hankontakt *(elkabelns ände)* mot honkontakten som sitter baktill, på smokervagnsdelen. Se figur 19.2 och figur 19.3.







SE

SVENSKA

20. INSTALLERA DET BAKRE ELSKYDDET

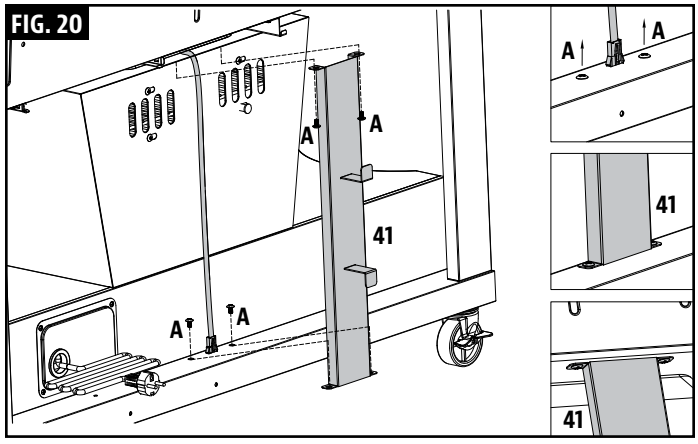
Nödvändiga delar:

1 x Bakskydd till elkablar *(#41)*
1 x Vagnsenhet
2 x M6x15 mm skruvar *(#A)*

Installation :

· Lossa två M6x15 mm skruvar *(monterade i fabriken)* från smokervagnsdelen. Fäst det bakre elskyddet på baksidan av smokervagnsdelen, använd först skruvarna på ovansidan och fäst sedan underskruvarna
Använd: 2 st M6x15 mm skruvar.
Se figur 20.

Obs: Montera först skruvarna på ovansidan och montera sedan nedre skruven senare.



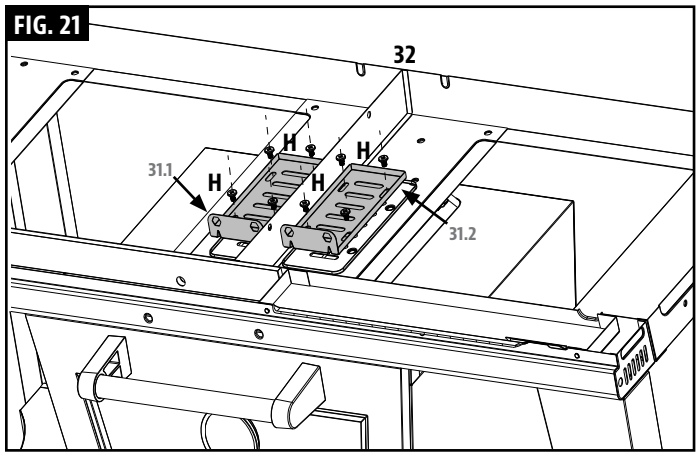
21. MONTERA SMOKERNS SPJÄLL

Nödvändiga delar:

2 x Smokerns övre spjäll *(#31)*
1 x Rökskåp *(#32)*
8 x M5x10 mm axelskruvar *(#H)*

Installation :

· Fäst smokerns övre spjäll vid rökskåpet.
Använd: 8 st M5x10 mm axelskruvar.
Se figur 21.



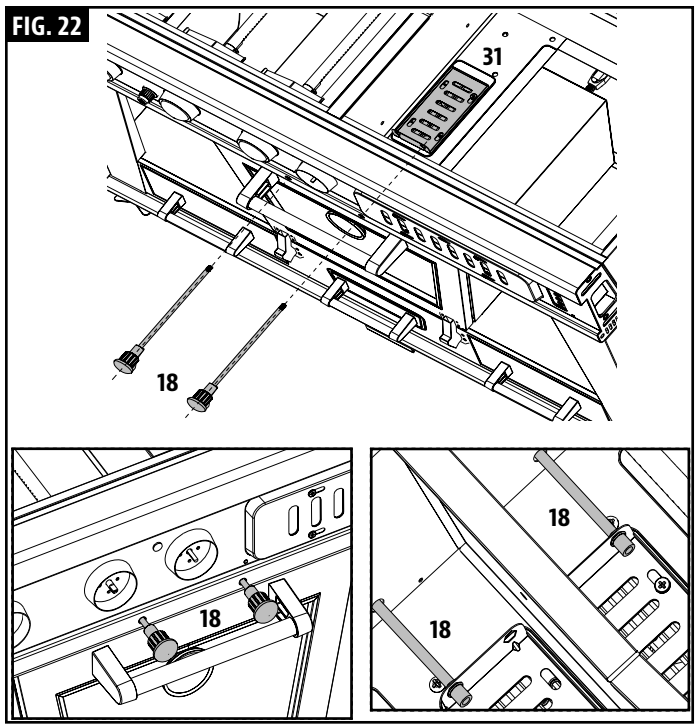
22. ANSLUTA HANDTAG TILL SMOKERNS SPJÄLL

Nödvändiga delar:

2 x Draghandtag till smokerns spjäll *(#18)*
2 x Smokerns övre spjäll *(#31)*

Installation :

· Fäst de två draghandtagen till smokerns spjäll vid smokerns två övre spjäll.
Se figur 22.



23. MONTERA SKENOR TILL ASKBRICKAN

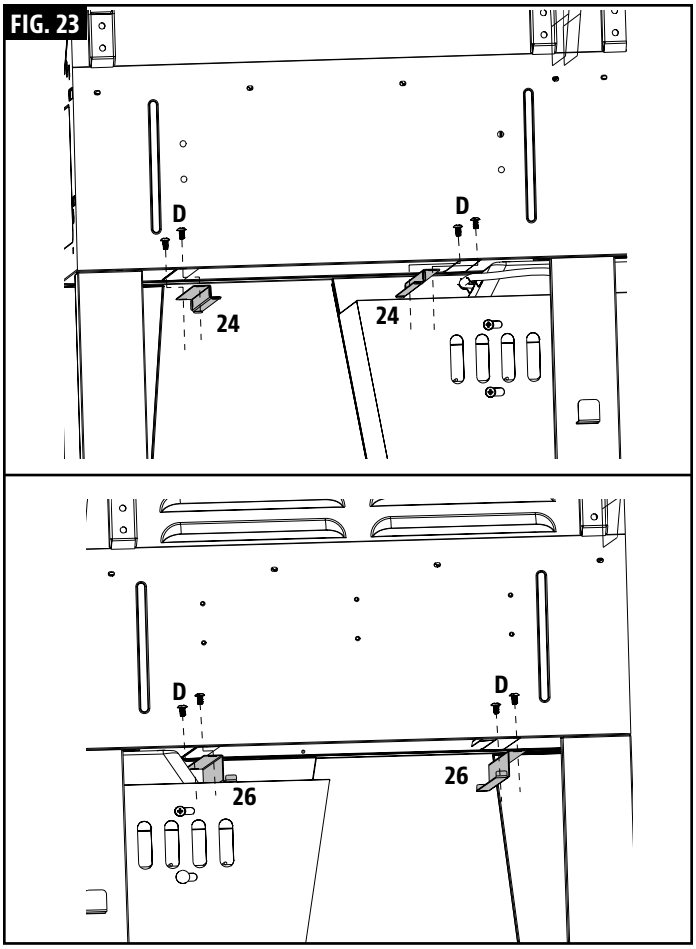
Nödvändiga delar:

2 x Skenor till kol-/askbrickan *(#24)*
2 x Skenor till gasoldroppbrickan *(#26)*
1 x Gasol- och kolgrilldelen.
8 x M6x10 mm skruvar *(#D)*

Installation :

· Fäst två skenor till kol-/askbrickan vid botten av kolgrillen och montera två skenor till gasoldroppbrickan.
Använd: 8 x M6x10 mm skruvar.
Se figur 23.

FIG. 23



24. MONTERA KNOPPAR TILL ASK- OCH DROPPBRICKOR

Nödvändiga delar:

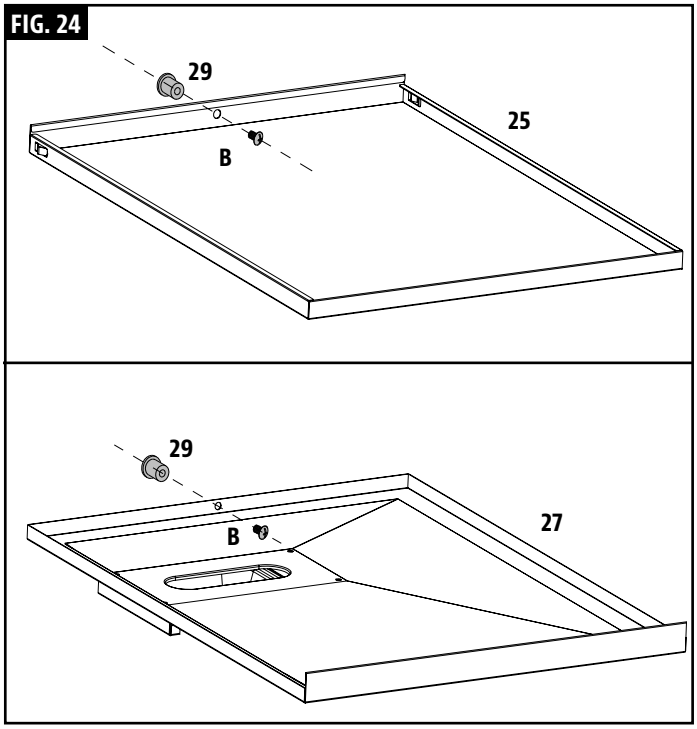
2 x Knoppar *(#29)*
1 x Askbrickor *(#25)*
1 x Gasoldroppbricka *(#27)*
2 x M5x10 mm skruvar *(#B)*

Installation :

· Fäst knoppen vid askbrickan och fäst knoppen vid gasoldroppbrickan.
Använd: 2 x M5x10 mm skruvar.
Se figur 24.

Obs! Lossa skruvarna för att rikta in droppbrickans skenor och askbrickans skenor och dra åt dem igen vid behov.

FIG. 24



25. INSTALLERA ASK- OCH DROPPBRICKOR

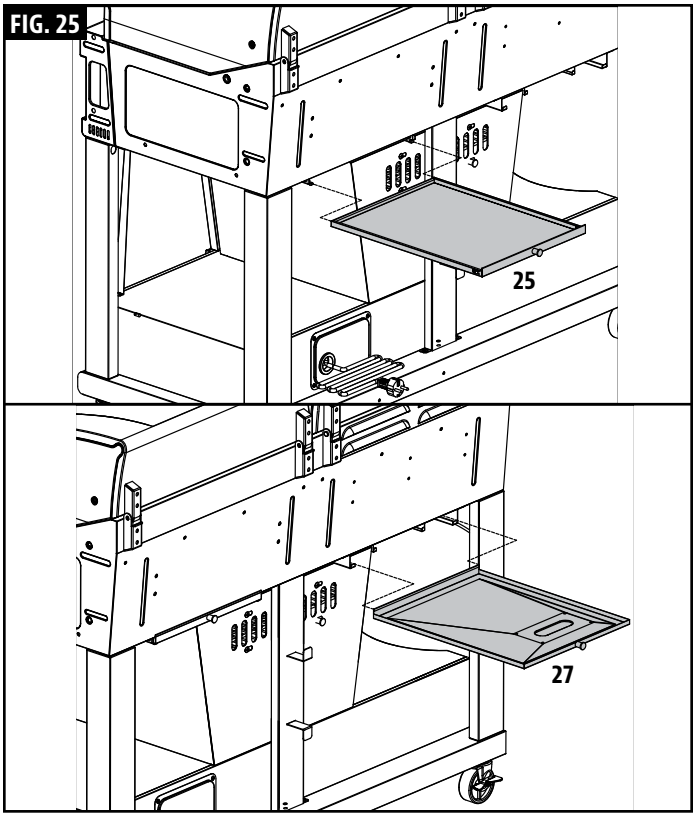
Nödvändiga delar:

1 x Askbrickor *(#25)*
1 x Gasoldroppbricka *(#27)*
1 x Gasol- och kolgrilldelen.

Installation :

· Skjut in askbrickan och gasoldroppbrickan på skenorna i gasol- och kolgrilldelen.
Se figur 25.

FIG. 25



26. INSTALLERA FETTKOPPAR

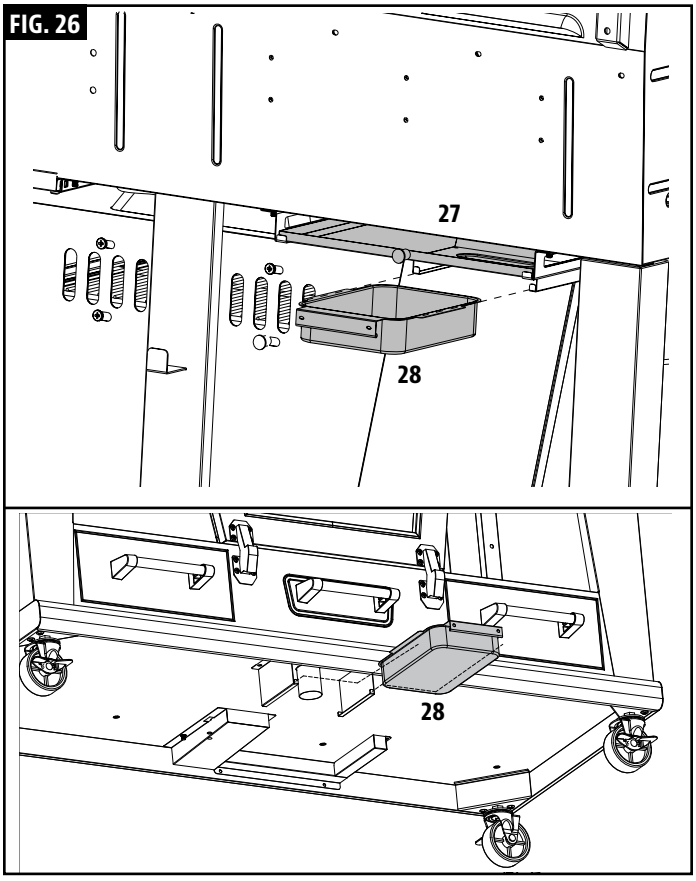
Nödvändiga delar:

2 x Fettkoppar *(#28)*
1 x Gasoldroppbricka *(#27)*
1 x Rökskåp *(#32)*

Installation :

· Skjut in en fettkopp i gasoldroppbrickan och en under rökskåpet.
Se figur 26.

FIG. 26



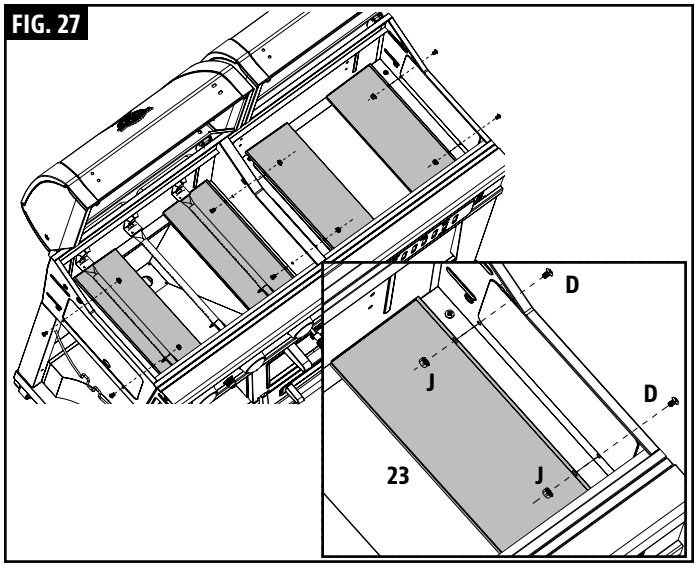
27. MONTERA FETTSKYDD

Nödvändiga delar:

4 x Fettskydd *(#23)*
1 x Huvudkammaren
6 x M6x10 mm skruvar *(#D)*
6 x M6 muttrar *(#J)*

Installation :

- Fäst fettskyddet i gasol- och kolgrilldelen med 2 x M6x10 mm skruvar och 2 x M6 muttrar.
- Upprepa steget för de andra tre fettskydden och montera de mittre fettskydden med samma sorts skruvar och muttrar.
  Se figur 27.



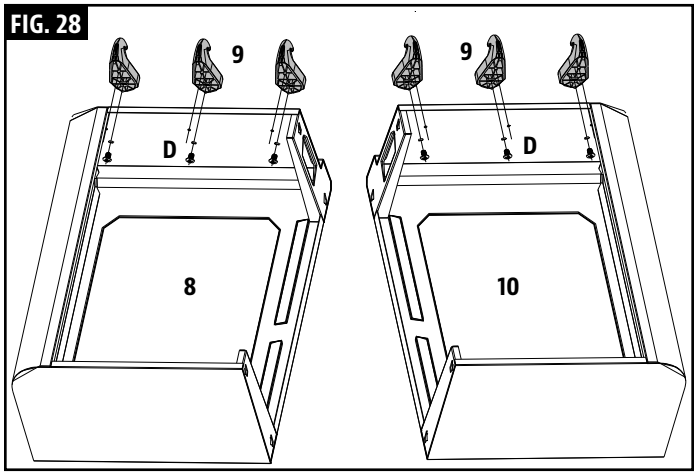
28. INSTALLERA VERKTYGSKROKAR

Nödvändiga delar:

6 x Verktygskrokar *(#9)*
1 x Vänster sidobord *(#8)*
1 x Höger sidobord*(#10)*
6 x M6x10 mm skruvar *(#D)*

Installation :

- Fäst tre verktygskrokar vid det vänstra bordet. Använd: 3 x M6x10 mm skruvar.
  Se figur 28.
- Upprepa samma steg för det högra bordet.



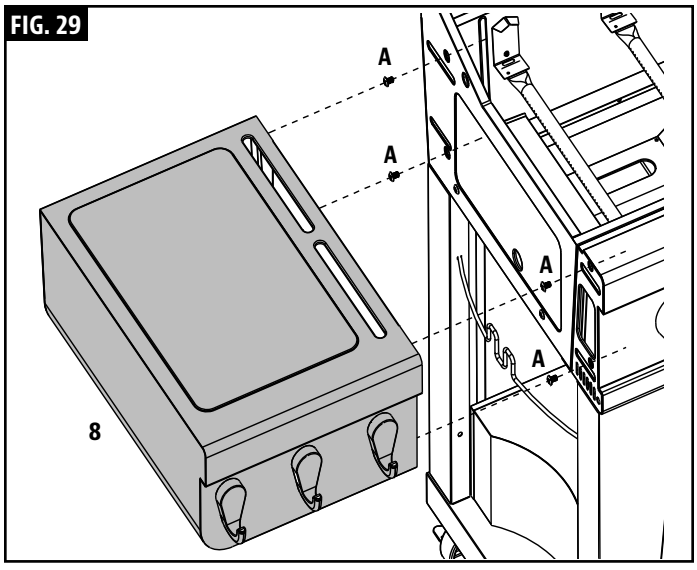
29. MONTERA VÄNSTER SIDOBORD

Nödvändiga delar:

1 x Vänster sidobord *(#8)*
1 x Huvudkammaren
4 x M6x15 mm skruvar *(#A)*

Installation :

- Fäst 4 x M6x15 mm skruvar på gasol- och kolgrilldelens vänstersida och låt dem sticka ut några mm.
- Häng därefter det vänstra bordet på de fyra skruvarna och skjut det nedåt för att fästa det och dra sedan åt 4 x M6x15 mm skruvar.
  Se figur 29.



SE
SVENSKA

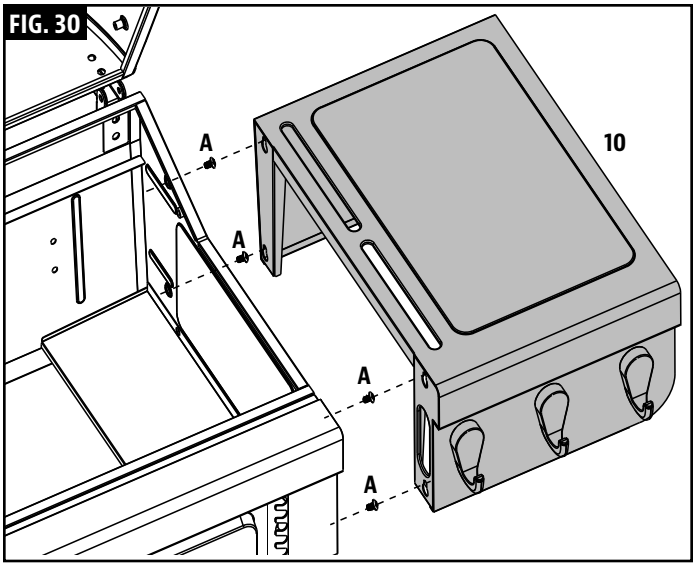
30. MONTERA HÖGER SIDOBORD

Nödvändiga delar:

1 x Höger sidobord *(#10)*
1 x Huvudkammaren
4 x M6x15 mm skruvar *(#A)*

Installation :

- Fäst 4 x M6x15 mm skruvar på gasol- och kolgrilldelens högersida och låt dem sticka ut några mm.
- Häng det högra bordet på de fyra skruvarna och skjut det nedåt för att fästa det och dra sedan åt 4 x M6x15 mm skruva.
  Se figur 30.



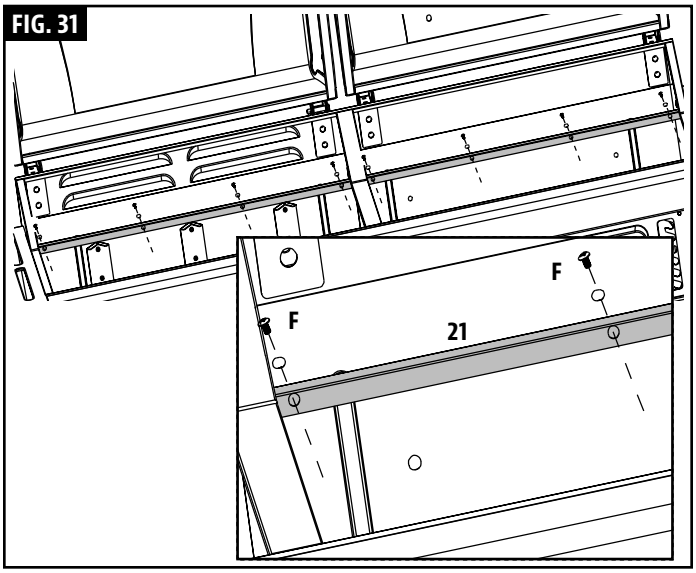
31. MONTERA BAKSTÖD TILL GRILLGALL

Nödvändiga delar:

2 x Bakstöd till grillgallret *(#21)*
1 x Huvudkammaren
8 x M4x10 mm skruvar *(#F)*

Installation :

- Fäst grillgallrets bakstöd i kolgrillens bakpanel.
  Använd: 4 x M4x10 mm skruvar.
  Se figur 31.
- Upprepa samma steg för gasolgrillen.



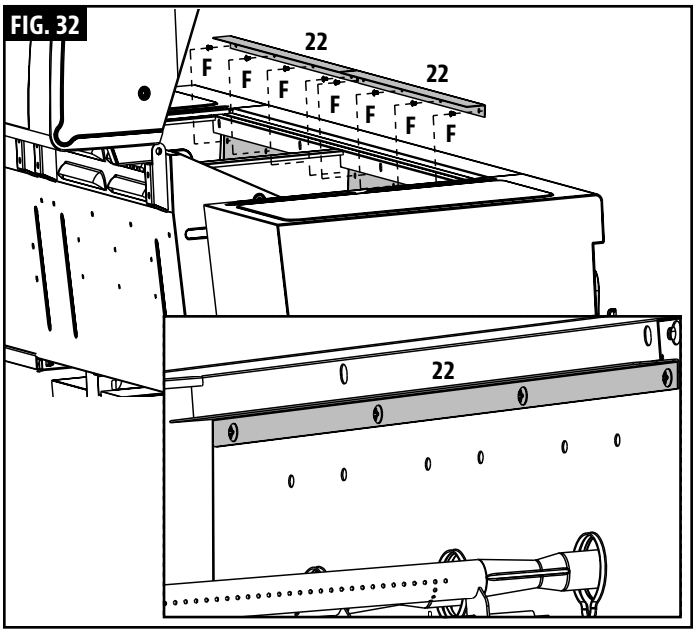
32. MONTERA FRAMSTÖD TILL GRILLGALLER

Nödvändiga delar:

2 x Framstöd till grillgallret *(#22)*
1 x Huvudkammaren
8 x M4x10 mm skruvar *(#F)*

Installation :

- Fäst grillgallrets framstöd i kolgrillens framsida.
  Använd: 4 x M4x10 mm skruvar.
  Se figur 32.
- Upprepa samma steg för gasolgrillen.



33. MONTERA STÖD TILL BRÄNNARSKYDD

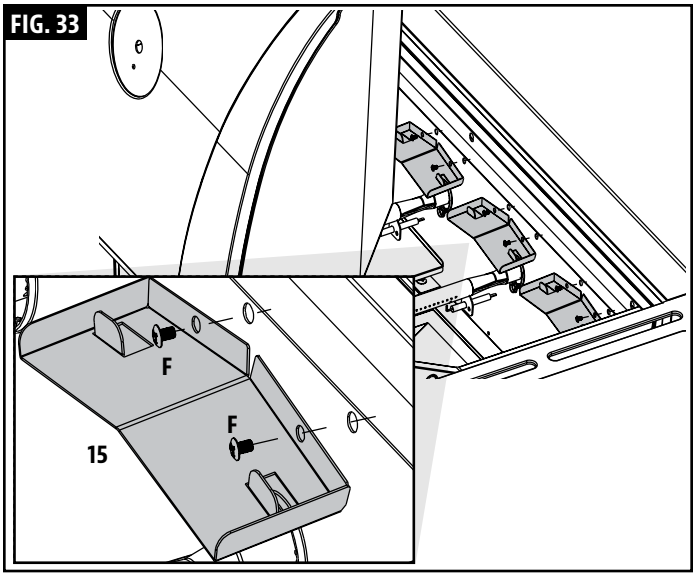
Nödvändiga delar:

3 x Stöd till brännarskydd *(#15)*
1 x Gas huvudkammare
6 x M4x10 mm skruvar *(#F)*

Installation :

· Fäst tre stöd till brännarskydd (nr 15) vid gasolgrillens främre insida.
Använd: 6 x M4x10 mm skruvar.
Se figur 33.

FIG. 33



34. PLACERA BRÄNNARSKYDD

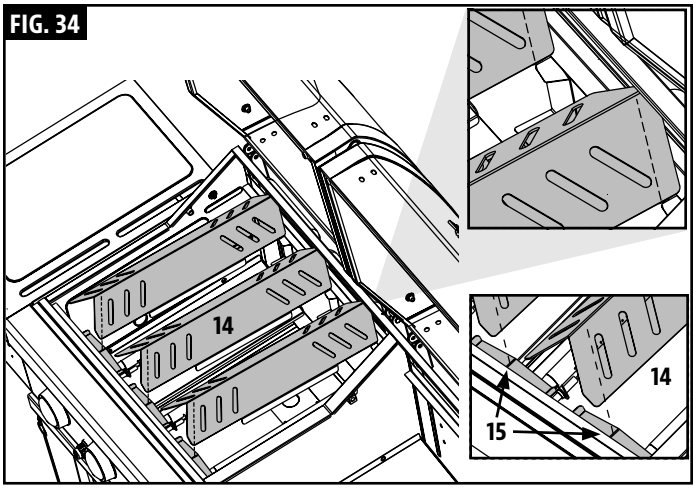
Nödvändiga delar:

3 x Brännarskydd *(#14)*
3 x Stöd till brännarskydd *(#15)*

Installation :

· Placera de tre brännarskydden på stöden till brännarskydden.
Se figur 34.

FIG. 34



35. MONTERA KOLBRICKANS LYFTSYSTEM

Nödvändiga delar:

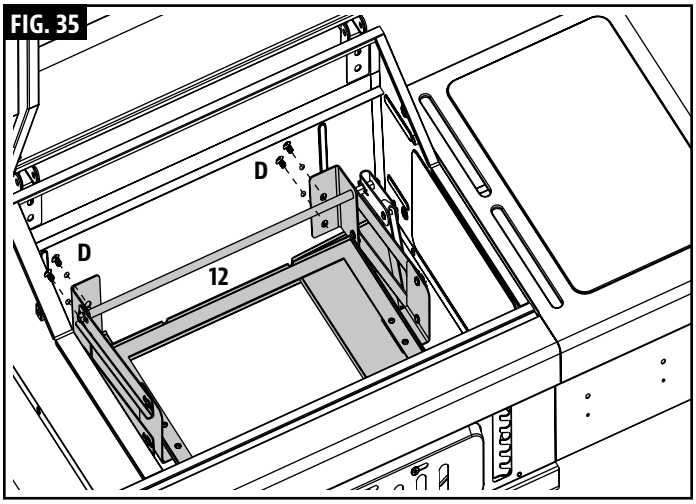
1 x Lyftsystem för kolbrickan *(#12)*
1 x Kolkammaren
4 x M6x10 mm skruvar *(#D)*

Installation :

· Fäst kolbrickans lyftsystem baktill i kolgrillen.
Använd: 4 x M6x10 mm skruvar.
Se figur 35.

Obs! Gasollocket måste stängas före monteringen.

FIG. 35



SE
SVENSKA

36. FÄSTA KOLBRICKANS LYFTSYSTEM

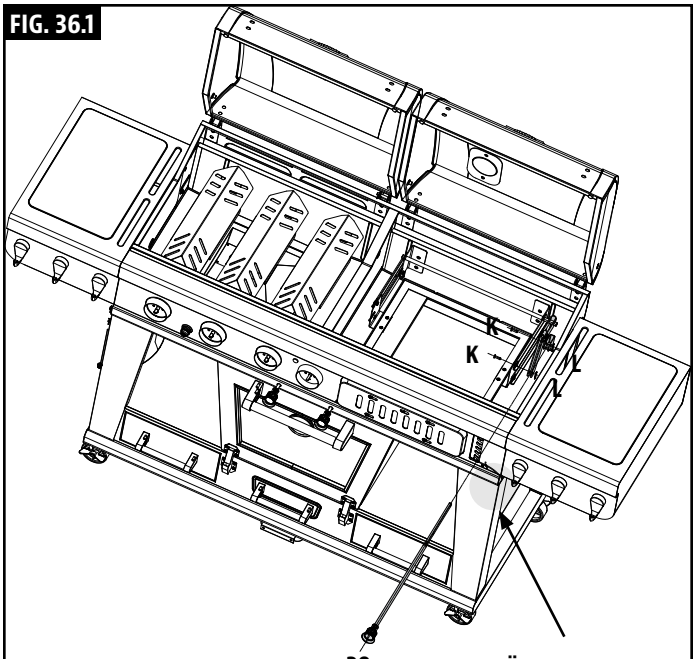
Nödvändiga delar:

1 x Lyfthandtag till kolbrickan *(#20)*
1 x Kolkammaren
2 x Stag till gångjärn *(#K)*
2 x Fästklämmor *(#L)*

Installation :

- Skjut in kolbrickans lyfthandtag genom justeringsskåran och genom hålet i den invändiga plattan. Rikta in hålet i lyfthandtagets ände mot hålen i det U-formade beslaget som sitter längst in i kolgrillen.
  Se figur 36.1 och figur 36.2.
- Foga samman lyfthandtaget och det U-formade beslaget genom att föra in en tapp.
  Se figur 36.3.
- För sedan in en fästklämma genom hålet i tappen. Fäst lyfthandtaget vid lyftsystemet genom att föra in en tapp genom den U-formade lyftarmen och hålet i centrum av lyfthandtage. Se figur 36.4.
- För in en fästklämma genom hålet i tappen. Ta bort fästbandet som sitter i justeringsskåran. Se figur 36.1.
- Justera nu kolbrickans lyftsystem till önskad höjd genom att flytta lyfthandtaget till vänster och sedan höja eller sänka det.

FIG. 36.1



TA UT FÄSTBANDET EFTER MONTERINGEN.

FIG. 36.2

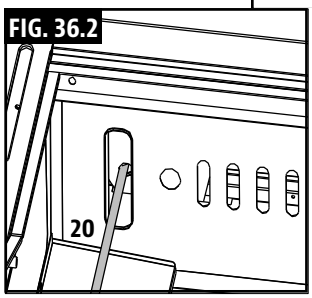


FIG. 36.3

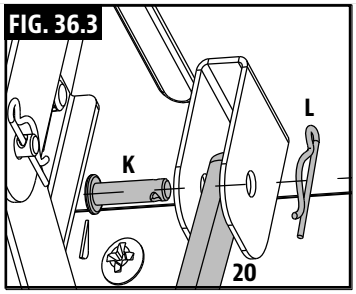
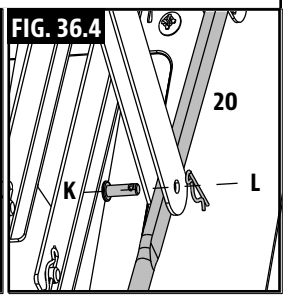


FIG. 36.4



37. PLACERA DE SVARTA GASOLREGLAGEN

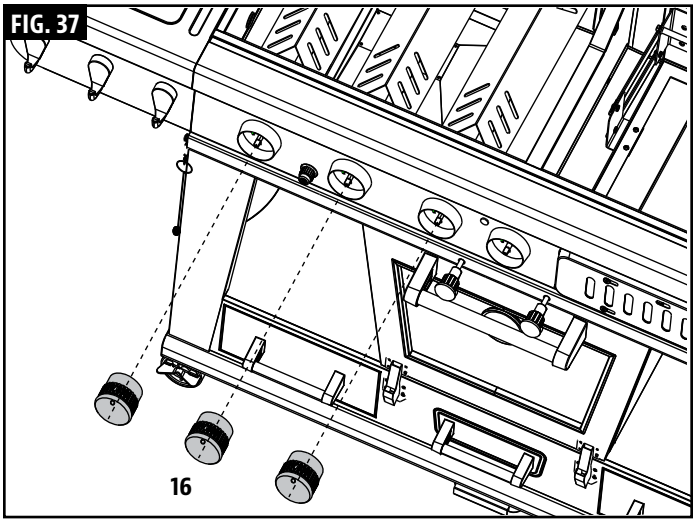
Nödvändiga delar:

3 x Gasolreglage (svart) *(#16)*

Installation :

- Fäst tre svarta gasolreglage över ventilskaften och var noga med att rikta in skaftens platta del mot reglagens platta del. Skjut på gasolreglagen på skaften tills de sitter fast.
  Se figur 37.

FIG. 37



SE
SVENSKA

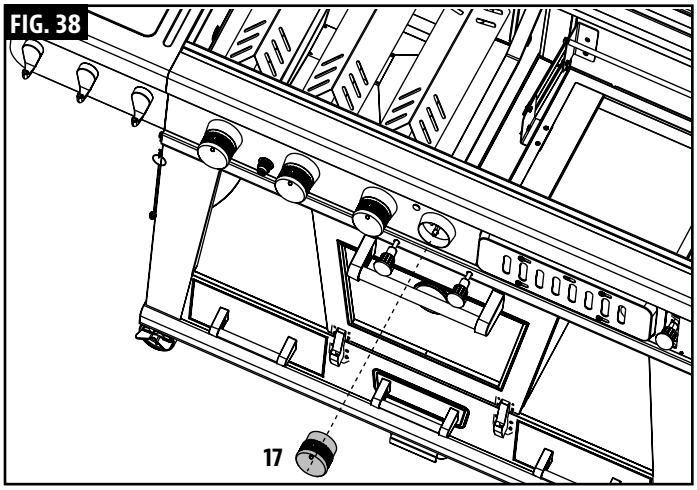
38. PLACERA DET SILVERFÄRGADE GASOLREGLAGET

Nödvändiga delar:

1 x Smokerreglage (silver) *(#17)*

Installation :

· Fäst det silverfärgade smokerreglaget över ventilskaftet och var noga med att rikta in skaftets platta del mot den platta delen av reglaget. Skjut på det silverfärgade gasolreglaget på skaftet tills det sitter fast.
Se figur 38.



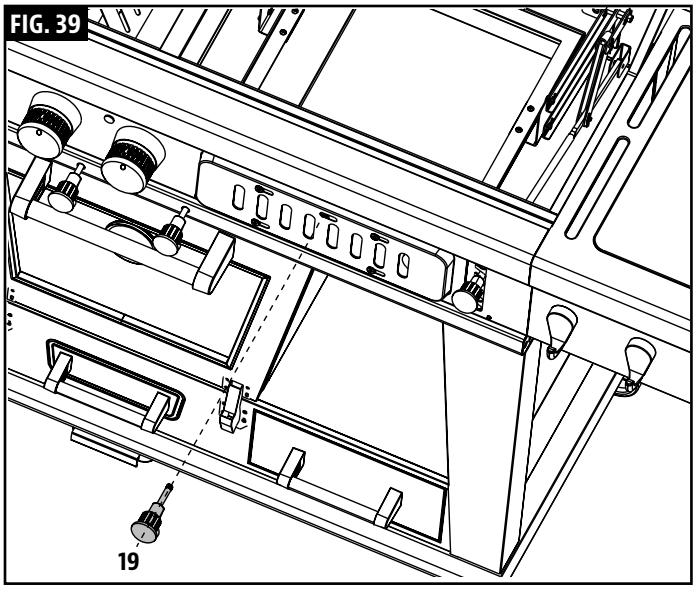
39. FÄSTA KOLBRICKANS SPJÄLLHANDTAG

Nödvändiga delar:

1 x Handtag till kolbrickans spjäll *(#19)*
1 x Kolgrillens spjäll

Installation :

· Skruva fast handtaget till kolbrickans spjäll på kolgrillens spjäll.
Se figur 39.



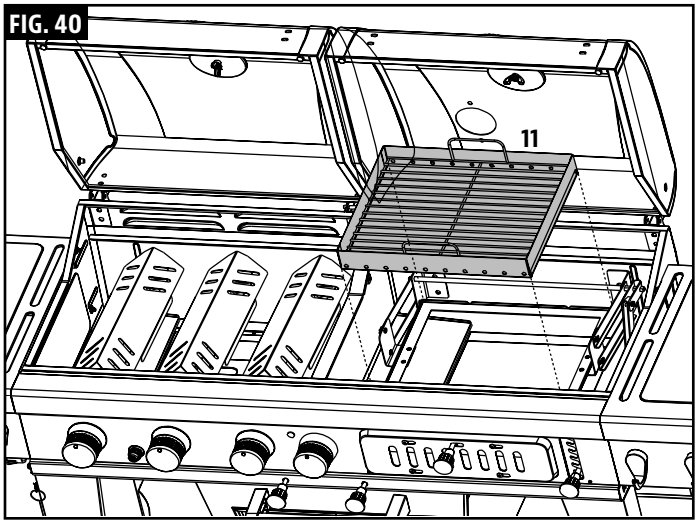
40. PLACERA KOLBRICKAN

Nödvändiga delar:

1 x Kolbricka *(#11)*

Installation :

· Placera kolbrickan (nr 11) på kolbrickans lyftsystem.
Se figur 40.



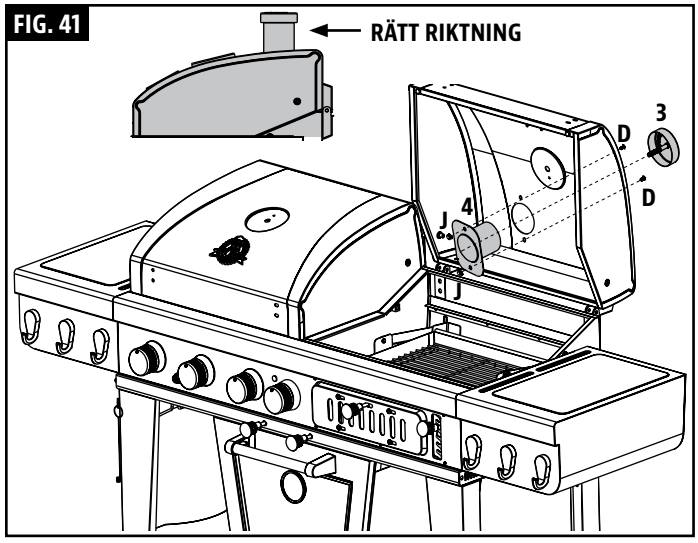
41. MONTERA SKORSTENEN

Nödvändiga delar:

1 x Skorsten *(#4)*
1 x Lock till skorstenen *(#3)*
1 x Lock till kolgrill
2 x M6x10 mm skruvar *(#D)*
2 x M6 muttrar *(#J)*

Installation :

- Ta bort skorstenslocket från skorstenen. För in skorstenen genom kolgrillens lock från insidan. Fäst skorstenen vid locket med 2 x M6x10 mm skruvar som förs in i locket från utsidan och fäst skorstenen med 2 x M6 muttrar från insidan av locket. Skruva fast skorstenslocket på skorstenen.
  Se figur 41.



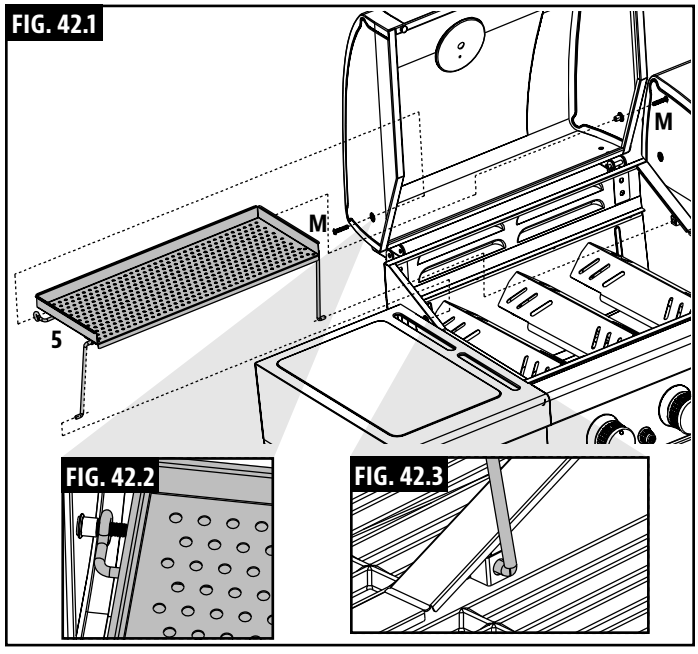
42. INSTALLERA UPPVÄRMNINGSSTÄLL (GASOLGRILL)

Nödvändiga delar:

1 x Uppvärmningsställ *(#5*)
1 x Lock till gasolgrill
1 x Gas huvudkammare
2 x M6x30 mm skruvar *(#M)*

Installation :

- Skruva 1 x M6x30 mm skruv genom gasolgrillslocket från utsidan, placera 1 uppvärmningsställ vid gasolgrillen så att skruven går genom öglan.
  Se figur 42.1 och figur 42.2.
- Rikta in öglan på uppvärmningsställets andra ände mot det andra lockhålet och fäst en 1 x M6x30 mm skruv. För in uppvärmningsställets ben i hålen i gasolgrillen.
  Se figur 42.3.



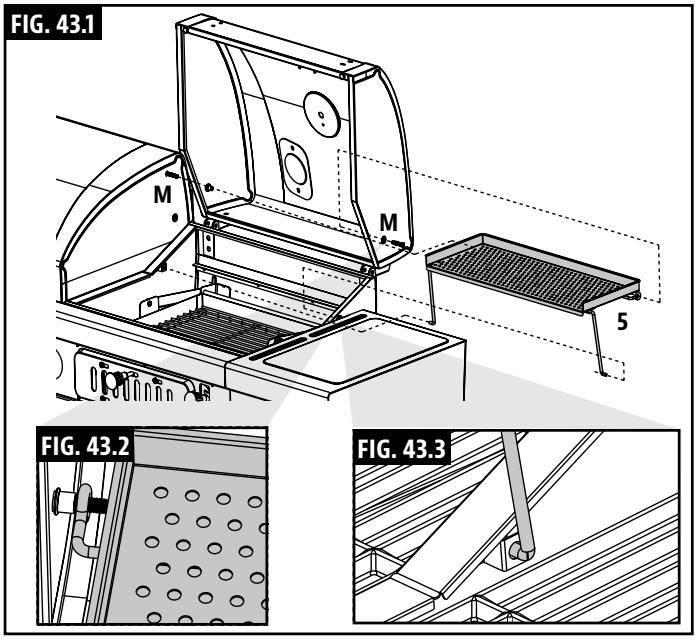
43. INSTALLERA UPPVÄRMNINGSSTÄLL (KOLGRILL)

Nödvändiga delar:

1 x Uppvärmningsställ *(#5*)
1 x Lock till kolgrill
1 x Kolkammaren
2 x M6x30 mm skruvar *(#M)*

Installation :

- Skruva 1 x M6x30 mm skruv genom kolgrillslocket från utsidan, placera 1 uppvärmningsställ vid kolgrillen så att skruven går genom öglan.
  Se figur 43.1 och figur 43.2.
- Rikta sedan in öglan på uppvärmningsställets andra ände mot det andra lockhålet och fäst en 1 x M6x30 mm skruv. För in uppvärmningsställets ben i hålen i kolgrillen.
  Se figur 43.3.



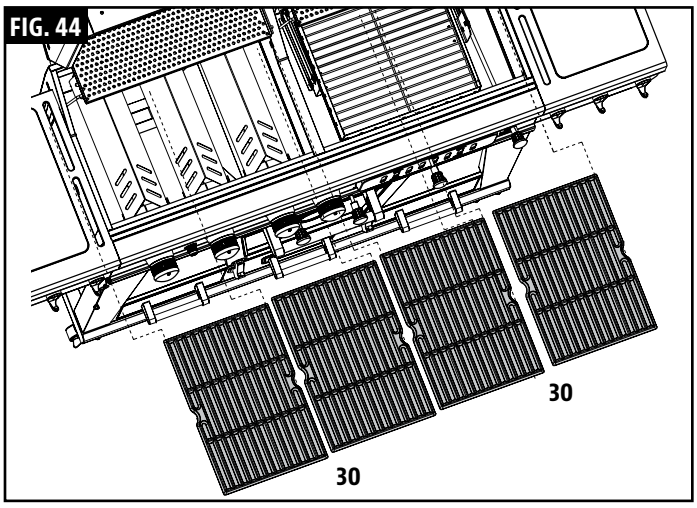
44. PLACERA GRILLGALLER

Nödvändiga delar:

4 x Grillgaller *(#30*)

Installation :

- Placera de fyra grillgallren på grillgallerstöden.
  Se figur 44.



45. INSTALLERA LOCKTERMOMETRAR

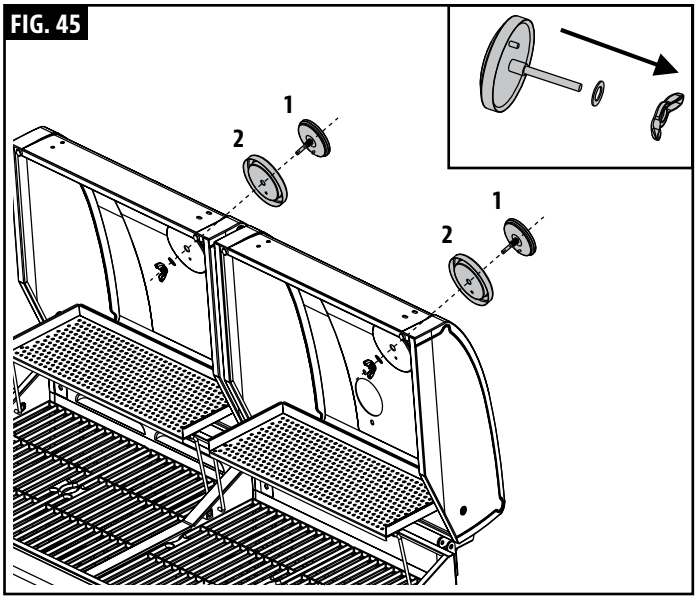
Nödvändiga delar:

2 x Termometer *(#1)*
2 x Termometerinfattningar *(#2)*
1 x Lock till gasolgrill
1 x Lock till kolgrill

Obs! Med termometern medföljer en fiberbricka och en vingmutter.

Installation :

- Lossa först vingmutter och bricka från termometerns 2 delar. För in termometerns sensor genom infattningen och monteringshålet på gasolgrillslocket utsida. Från lockets insida trär du fiberbrickan och vingmuttern över den gängade delen och dra åt för hand.
  Se figur 45.
- Upprepa samma steg för kolgrillens lock.



46. MONTERA LOCKHANDTAG

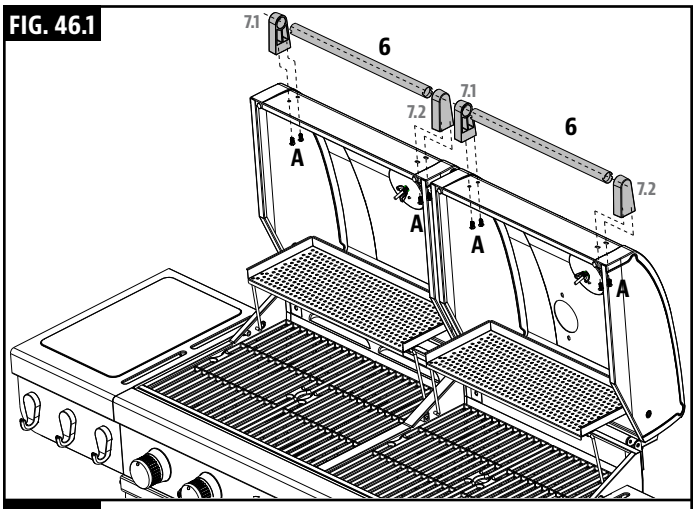
Nödvändiga delar:

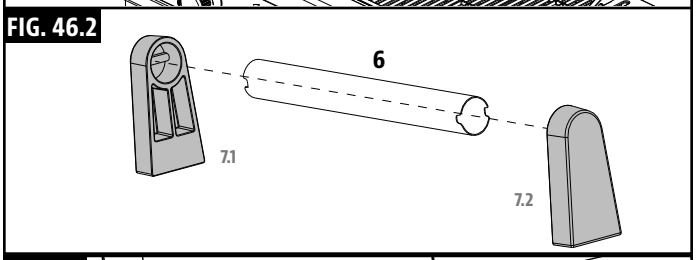
2 x Lockhandtag *(#6)*
4 x Lockhandtagsfästen *(#7)*
1 x Lock till gasolgrill
1 x Lock till kolgrill
8 x M6x15 mm skruvar *(#A)*

Installation :

· Fäst 2 lockhandtag och 4 stora handtagsfästen på gasolgrillslocket och kolgrillslocket med 8 x M6x15 mm skruvar.
Se figur 46.1

Obs! Slitsarna i luckhandtagets ändar måste föras över den upphöjda delen på handtagsfästets insida. Se figur 46.2.





47. MONTERA SLANGHÅLLAREN

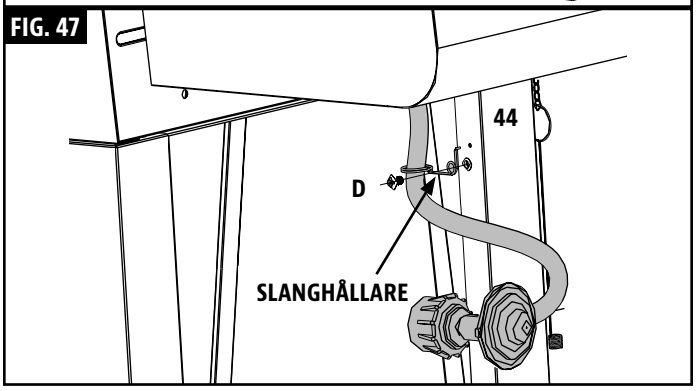
Nödvändiga delar:

1 x Slanghållare *(förmonterad på slangen)*
1 x Vänster stödben *(#44)*
1 x M6x10 mm skruvar *(#D)*

Obs! Om det inte finns någon regulator inkluderad, ignorera detta steg.

Installation :

· Fäst slanghållaren vid vänster *(främre)* stödben.
Använd: 1 x M6x10 mm skruv.
Se figur 47.



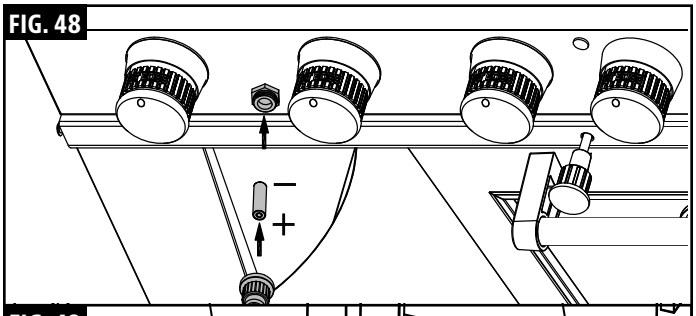
48. INSTALLERA BATTERIER FÖR GASOLTÄNDAREN

Nödvändiga delar:

1 x AA-batteri

Installation :

· Lossa (moturs) tändarknappen från panelen. För in ett AA-batteri med änden "+" utåt enligt figur 48.



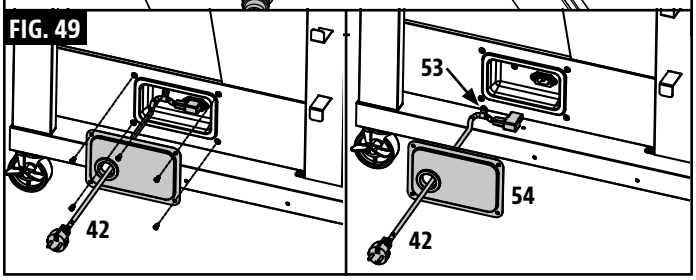
49. ERSÄTT STRÖMSLADDEN

Nödvändiga delar:

1 x Nätkabel *(#42)*
1 x Klämma för nätkabel *(#53)*
1 x Täckplatta *(#54)*

Installation :

· Ersätt med korrekt strömsladd för ditt land, om den inte passar till din stickkontakt.



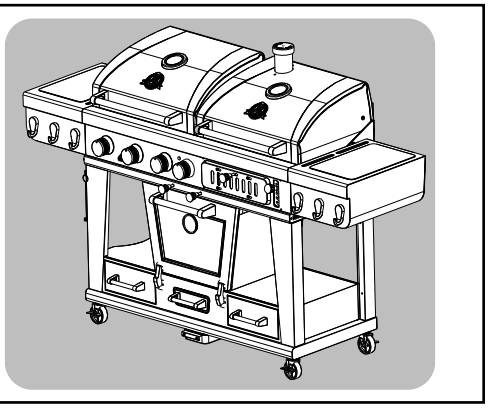
SE
SVENSKA

- Placera klämma för nätkabel på rätt nätsladd. Sätt i nätsladden i lunden på baksidan av bottenbordet. Fäst klämma för nätkabel på baksidan av bottenbordet med den tidigare installerade skruven för att montera täckplåten på baksidan av bottenbordet och slutföra bytet.

50. ÖVERSYN AV HELA PRODUKTEN

- Vi rekommenderar starkt att du torkar bort rester, smuts osv. från grillens utsida med varmt tvålvatten och en mjuk trasa.
- Ta bort alla etiketter/lappar och eventuella limrester.
- Använd en blandning av ättika och vatten för att rengöra smokerns glas. Använd inte glasrengöringsmedel eftersom det lämnar en film på glaset som kan brännas fast.

FIG. 50



ANSLUTA TILL EN GASOLKÄLLA

GASOL OCH REGLAGE

Till den här grillen används gasolflaskor med petroleumgas (LPG, liquid petroleum gas) av antingen propan eller butan eller blandat propan/butan. Med propanflaskor går det att använda gasol året runt, även kalla vinterdagar. Butanflaskor ger tillräckligt med gasol på sommaren men grillens funktion och brännarnas värmeeffekt påverkas så snart gasoltemperaturen ligger under +10 °C. Du kan behöva en skruvnyckel för att byta gasolflaskor.

- Slangen bör hänga fritt utan att böjas, vridas, sträckas eller vikas vilket kan hindra gasolflödet. Kontrollera alltid före användningen att slangen inte har sprickor, hack eller är mycket sliten.
- Förutom anslutningsstället bör ingen del av slangen vidröra någon varm del av grillen. Om det finns tecken på att slangen är skadad måste den bytas mot en slang som är lämpad för gasol och uppfyller standarden i användningslandet.
- En lämplig slang måste uppfylla EN16436-1 och får inte vara längre än 1,5 meter.

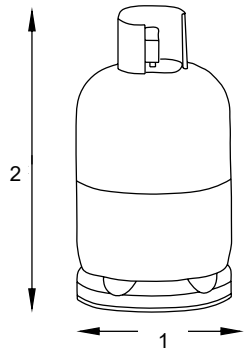
För optimala prestanda föreslår vi en gasolflaska på 5–15 kg.

RÅD FÖR SÄKERHET OCH UNDERHÅLL

Maximala mått på gasolflaskan är diameter 31,5 cm och höjd 58 cm.

Montera aldrig gasolflaskan under grillens basplatta eftersom det allvarligt kan skada användaren, andra personer eller föremål. **Placera alltid gasolflaskan till vänster eller höger om grillen. Gasolflaskan ska placeras så långt som möjligt från grillen utan att slangen sträcks.**

Grillen är endast lämpad för lågtrycksgasol av butan eller propan och utrustad med lämplig lågtrycksreglage via en mjuk slang. Slangen ska fästas vid reglaget och grillen med slangklämma/mutter. Grillen kan användas med ett 28–30 mbar reglage med butangas eller 37 mbar reglage med propangas. Använd ett lämpligt certifierat reglage enligt EN16129. Be LPG-återförsäljaren om information om ett lämpligt reglage för gasolflaskan.



Nyckel
1 = maximal diameter
2 = maximal höjd

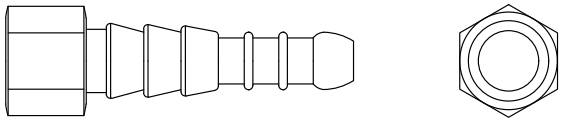
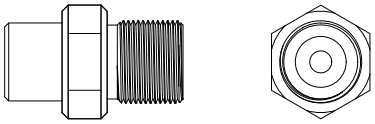
KRAV PÅ GASOLFLASKOR

Grillen är inställd och testad endast med gasol. Regulatorn levereras endast för användning med gasol. Den fabrikslevererade regulatorn och slangen måste användas med en 9 kg (20 lbs) (Diameter: 318 mm, Höjd: 475 mm) LP-gastank. **Kontakta din gasleverantör om du behöver en särskild regulator för bulkgas som bränsleförsörjer andra apparater.**

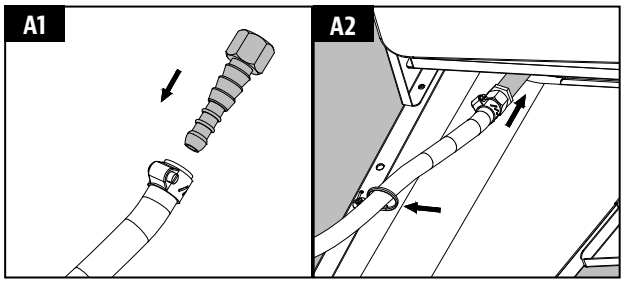
FÖRSIKTIGT! Det är viktigt att inspektera hela gasslangen i sin fulla längd. Om det finns uppenbara tecken på kraftig avskavning eller slitage, eller om det är hål i slangen måste den bytas innan apparaten används. Använd Regulator enligt EN 16129 och lokala föreskrifter.

ANSLUTNING FÖR KONTAKT

Obs: Anslutningssatsen ingår inte om regulatorn är förmonterad.

KONTAKT A	KONTAKT B
	
Kontakt A för länder: BE, CZ, SK, SL, DK, IE, GB, IS, LU, CO, RO, MLT, CYP, LTU, EST, LVA, ISR, ES, PT, FI, NO, GR, IT, SE, BUL, HU	**Kontakt B för länder:** FR

ANSLUTNING FÖR ANSLUTNING A

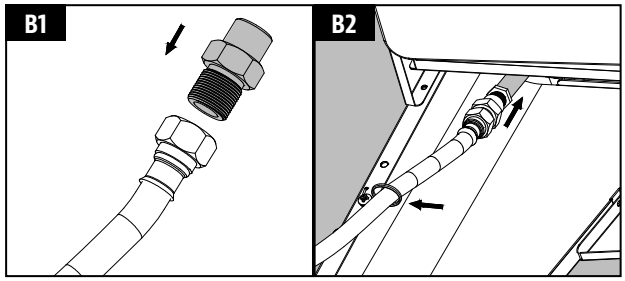


1. Sätt in kontaktens smala ände i regulatorslangen och lås den sedan med slangklämman. Se A1.
2. Trä in kontakten i metallringen och sedan i grenröret. Dra åt helt. Se A2.

Obs! Om det inte finns någon metallring hoppar du över det här steget.

3. Anslut regulatorn till gasolflaskan, öppna flaskan och kontrollera att vredet är i OFF-läge (AV). Sprid lödder över mötet mellan kontakten och regulatorslangen och mellan grenröret och kontakten. Kontrollera att det inte läcker gas. Om det läcker drar du åt kontakten eller grenröret igen tills det inte läcker längre.

ANSLUTNING FÖR ANSLUTNING B



1. Skruva i hankontaktens gängade ände i regulatorslangens honände. Dra åt helt. Se B1.
2. Trä in kontakten i metallringen och sedan i grenröret. Dra åt helt. Se B2.

Obs! Om det inte finns någon metallring hoppar du över det här steget.

3. Anslut regulatorn till gasolflaskan, öppna flaskan och kontrollera att vredet är i OFF-läge (AV). Sprid lödder över mötet mellan kontakten och regulatorslangen och mellan grenröret och kontakten. Kontrollera att det inte läcker gas. Om det läcker drar du åt kontakten eller grenröret igen tills det inte läcker längre.

INSTALLERA EN GASOLFLASKA

1. Placera gasflaskan 9 kg (diameter: 318 mm, höjd: 475 mm) fotring på marken på sidan av vagnen. Se till att ventilen är ställd i OFF-läge. Se till att flaskan är helt upprätt eftersom det är farligt att använda grillen om gasolflaskan är felinstallerad.
2. Se till att regulatorventilen på grillen är helt stängd genom att vrida reglaget medurs till OFF-läge.
3. Ta bort skyddslocken på regulatorventilen och gasolflaskans topp. Spara dessa lock.
4. För in gasolflaskans ventil i regulatorventilens trådöppning. Vrid flaskan medurs tills den sitter fast. Dra endast åt för hand **Fig 1**.
5. Gasolflaskan är nu installerad.

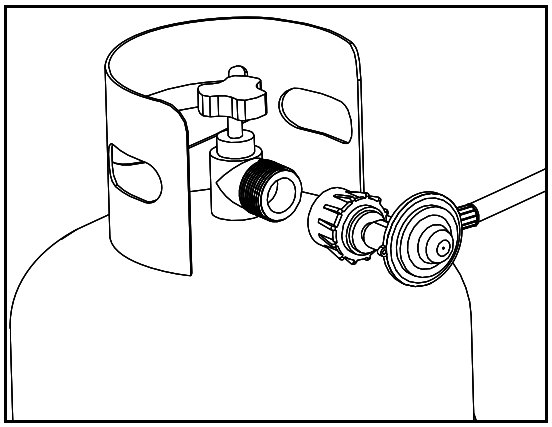


FIG. 1

FÖRBEREDELSE FÖR ANVÄNDNING – LÄCKAGETEST

VARNING: ANVÄND ALDRIG DIN GRILL UTAN ATT FÖRST TITTA EFTER LÄCKOR PÅ ALLA GASKOPPLINGAR, SLANGAR OCH PROPANTANKEN.

FARA: FÖR ATT UNDVIKA BRAND- ELLER EXPLOSIONSRISK:

- Rök inte och ha inga gnistor i närheten när du tittar efter läckor.
- Gör testet UTOMHUS där det är god ventilation och samtidigt lä.
- Använd aldrig tändstickor eller öppen låga när du kollar efter läckor.
- Kolla aldrig efter läckor när grillen används eller när grillen fortfarande är varm.

DÅ SKA MAN KOLLA OM DET FINNS LÄCKOR:

- Efter att grillen är färdigmonterad och innan den tänds första gången, även om den köptes fullt monterad.
- Varje gång gasflaskan fylls på, byts ut eller om någon av gaskomponenterna kopplas bort eller ersätts.

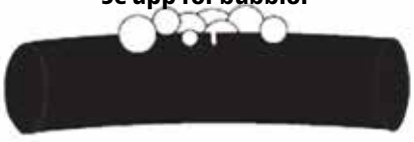
KOLLA EFTER LÄCKOR

OBSERVERA: Starka lukter, förkylning och tilltäppta bihålor etc kan göra att du inte känner lukten av propan. Var försiktig och använd sunt förnuft när du kollar efter läckor.

Viktigt: Platsen där du kollar efter läckor måste vara tyst, vindstilla och bra upplyst, så att du kan upptäcka eventuella bubblor; större läckor kan man lyssna eller lukta sig till.

1. Tillred en blandning med 50 % vatten och 50 % flytande diskmedel.
2. Öppna locket.
3. Se till att alla vred är i läget "AV".
4. Släpp på gasen vid gasflaskans ventil. Vrid gasflaskans ventilvred moturs till fullt öppet. Hör du att gas pyser ut eller känner lukten av gas, så ska du stänga av gasflödet. Skruva åt alla kopplingar som läcker. Om det läcker vid muttern på kopplingen och det inte hjälper att skruva åt den, inspekterar du propantankens gummiförsegling på nytt.
5. Applicera blandningen av vatten och diskmedel på följande:
   - Tankens (gasflaskans) svetsfogar
   - Muttern vid tankventilens koppling
   - Baksidan av muttern vid nippeln
   - Nippelns koppling till regulatorn
   - Tankventilen till gasflaskan
   - Regulatorkopplingar till gasslangen för tillförsel
   - Längs hela gasslangen för tillförsel
   - Slangens koppling till gasmångfald
   - Sidobrännarens koppling till slangen om det är lämpligt
   - Sidobrännarens skaft om det är lämpligt
   - Kopplingen på slangen för gastillförsel
6. Titta efter bubblor på alla listade ställen, för att upptäcka eventuell läcka. Stora läckor kanske inte visar sig som bubblor, men då går det att lyssna eller lukta sig till läckan.

Se upp för bubblor



7. Stäng av gastillförseln vid gasflaskans ventil.
8. Vrid på kontrollvreden för att släppa på gastrycket i slangen.
9. Vrid kontrollvreden till läget "AV".
10. Dra åt alla läckande kopplingar. Om läcka upptäcks vid kopplingsmuttern och det inte hjälper att dra åt den, kan du inspektera gummiförseglingen vid propantanken på nytt.
11. Fortsätt testet med diskmedel och vatten tills du inte hittar några läckor.
12. Stäng av tillförseln vid gasflaskans ventil tills du är redo att använda grillen.
13. Skölj bort diskmedlet med kallt vatten och torka med en handduk.
14. Vänta i fem minuter så att all gas är borta innan du tänder grillen.

VARNING: ANVÄND INTE grillen om läckorna inte kan stoppas. Kontakta en kvalificerad reparatör av gasutrustning.

- Gasutrustning för matlagning utomhus får förvaras inomhus endast om gasflaskan frånkopplas och avlägsnas från gasutrustningen.
- Gasflaskor får inte förvaras i byggnader, inte heller garage eller förråd.
- Gasflaskor måste förvaras utom räckhåll för barn. Flytta inte på utrustningen när den används.

KOPPLA FRÅN EN GASOLFLASKA

1. Se till att regulatorventilen på grillen är helt stängd genom att vrida reglaget medurs till OFF-läge.
2. Lossa flaskan från regulatorventilen genom att vrida den moturs (för hand). Sätt tillbaka skyddslocken på regulatorventilen och gasolflaskans topp inför förvaring (om den inte är tom).

OBS! Om grillen förvaras inomhus ska gasolflaskan lämnas utomhus.

VARNING! Grillen får inte fällas ihop eller transporteras med gasolflaskan ansluten. Flaskan kan lossna från ventilen så att en gasläcka uppstår, vilket kan orsaka en explosion, brand eller svår kroppsskada. Koppla från gasolflaskan före transport eller förvaring.

Tänd **aldrig** gasolgrillen med locket stängt eller innan du har kontrollerat att brännarrören sitter ordentligt ovanför gasolventilernas mynningar.

För elektrisk utrustning som tillhandahålls med gasolapparaten för matlagning utomhus ska följande instruktioner ingå:

a. Förebygg elstötar genom att inte sänka ned sladden eller kontakter i vatten eller annan vätska.

b. Dra ur kontakten när enheten inte används och före rengöring. Enheten ska vara sval när delar anbringas eller tas bort.

c. Använd aldrig en gasolapparat för matlagning utomhus om dess sladd eller kontakt är skadad, eller om apparaten har funktionsfel eller är skadad på något sätt. Kontakta tillverkaren för reparation.

d. Låt inte sladden hänga över en bordskant eller komma i kontakt med varma ytor.

e. Använd inte en gasolapparat för matlagning utomhus för annat än det avsedda syftet.

f. Vid anslutning ska kontakten till gasolapparaten sättas i först och därefter kontakten till eluttaget.

g. Använd endast en krets med jordfelsbrytare med denna gasolapparat för matlagning utomhus.

h. Avlägsna aldrig jordningskontakten, och använd aldrig adapter med två stift.

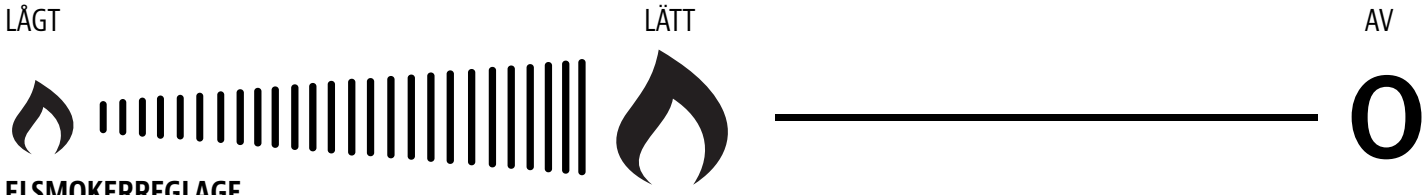
i. Använd endast W-A-märkta jordade förlängningssladdar med trestiftskontakt som är avsedda för utrustningens kapacitet och godkända för användning utomhus.

När utomhusgrillen installeras måste den jordas elektriskt enligt lokala föreskrifter eller, om sådana inte finns, enligt National Electrical Code ANSI/NFPA 70 eller Canadian Electrical Code, CSA C22.1.

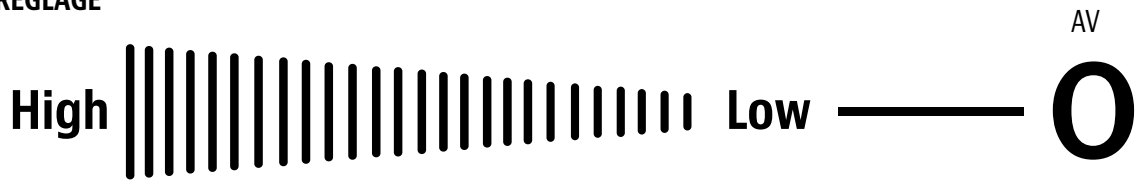
1. Förvara inte extra gasolflaskor under eller i närheten av apparaten
2. Tanken får aldrig fyllas till över 80 procent.
3. Om instruktionerna under 1) och 2) inte följs exakt kan brand uppstå som orsakar dödsfall eller allvarlig kroppsskada.
4. Skyddslocket ska alltid sitta på flaskans ventil när flaskan inte används. Använd endast flaskventilens medföljande skyddslock. Andra lock kan medföra gasolläckage.

FÖRSTÅ REGLAGEN

GASOLBRÄNNARKNOPP



ELSMOKERREGLAGE



ANVÄNDNINGSINSTRUKTIONER FÖR GASOL

VAR GRILLEN SKA PLACERAS

Väderförhållanden spelar en stor roll för hur grillen fungerar och hur lång tid tillagningen tar eftersom den används utomhus. Alla Pit Boss®-grillar måste ha ett minsta avstånd på 914 mm från brännbara konstruktioner, och det avståndet måste alltid hållas under användning. Apparaten får inte placeras under brännbara tak eller markiser. Ställ grillen på en yta som är fri från brännbara material, bensin och andra brandfarliga ångor eller vätskor.

FFÖRSTA ANVÄNDNINGEN – AVBRÄNNING AV GRILLEN

Innan första användningen av grillen med mat är det viktigt att den har bränts av. Starta grillen och kör med en temperatur på minst 177 °C i 30 minuter för att bränna av enheten och bli av med eventuella främmande material.

AUTOMATISK STARTPROCEDUR

1. Se till att regulatorn är ställd i OFF-läge.
2. Observera triangeln på regulatorns silverfärgade hölje. Tryck in regulatorn och vrid 270 grader (3/4) moturs till HIGH.
3. Tryck på tändarknappen upprepade gånger tills det tänds. Lyssna efter ett klickljud som indikerar en gnista från tändaren, och titta efter en låga som visar att brännaren är tänd.
4. När brännaren har tänts kan du börja använda grillen med önskad temperatur!

Om brännaren slocknar under användning ska du vrida regulatorn till OFF-läge. Öppna grillen och vänta i fem minuter innan du tänder den igen så att ansamlad gasol kan skingras.

TÄNDNINGSFEL

Om det inte går att tända med tre försök ska du kontrollera följande steg eller starta grillen manuellt.

1. Se till att regulatorn är ställd i OFF-läge. Låt ansamlad gasol skingras.
2. Kontrollera följande efter fem minuter:
   - Bekräfta att tändaren är igång genom att trycka på dess knapp och titta efter en gnista. Om ingen gnista syns ska du justera avståndet mellan tändarens spets (elektroden) och brännaren till 4,5 mm.
   - Bekräfta visuellt att brännarröret och -portarna inte är tilltäppta. Följ instruktionerna i ***Skötsel och underhåll*** om de är tilltäppta.
3. Om något i ovanstående punkter inte fungerar följer du instruktionerna i ***Felsökning***.

MANUELL STARTPROCEDUR

1. Se till att regulatorn är ställd i OFF-läge. Öppna locket på grillen för att släppa ut eventuell gas som samlats.
2. Observera triangeln på regulatorns silverfärgade hölje. Tryck in regulatorn och vrid 270 grader (3/4) moturs till HIGH.
3. Tänd snabbt men försiktigt en låga intill brännaren med en lång tändsticka eller tändare och iaktta när en låga tänds i brännaren. Försök inte tända någon annan del av brännaren. Det kan orsaka personskada.

   OBS! Använd inte sprit, tändarvätska eller fotogen för att tända eller få fyr på glöden i grillen.
4. Fortsätt startcykeln med steg fyra och fem i ***Automatisk startprocedur.***

FÖRSTA ANVÄNDNINGSTILLFÄLLET – ANVÄNDA BRÄNNARNA

1. Se till att alla etiketter, förpackningsdelar och skyddsfilm har avlägsnats från grillen.
2. Kör grillen på HIGH med locket stängt i minst 15 minuter för att avlägsna fabriksoljor före första användningstillfället. Detta "varmrengör" de invändiga delarna och får bort odörer.

TÄNDNING

FÖRSIKTIGT! Placera gasolapparaten för matlagning utomhus på en yta som är fri från brännbara material, bensin och andra brandfarliga ångor eller vätskor.

FÖRSIKTIGT! Förbränning- och ventilationsluftens flöde får INTE hindras.

FÖRSIKTIGT! Undersök och rengör brännar-/venturirör för förekomst av insekter och insektsbon. Ett rör som är tilltäppt kan orsaka brand.

FÖRSIKTIGT! Försök inte tända brännaren med locket stängt eftersom det kan orsaka en explosion.

1. Öppna locket.
2. Kontrollera om luftflödet till brännare är hindrat. Spindlar, insekter och spindelnät kan täppa igen brännar-/venturiröret. Ett brännarrör som är tilltäppt kan orsaka brand.
3. Alla reglage ska vara ställda i OFF-läge.
4. Anslut gasolflaskan i enlighet med avsnittet "Installera gasolflaskan".
5. Vrid gasolflaskans ventil till läget OPEN.
6. Tryck och vrid eventuellt reglage till HIGH. Brännaren ska då tända. Upprepa upp till tre gånger om den inte gör det.
7. Om den inte tänds inom fem sekunder ska du vrida brännarens reglage till OFF-läge, vänta fem minuter och upprepa tändningsproceduren.
8. Om tändaren inte tänder brännaren, tänd den med en tänd tändsticka säkrad med tändstaven (medföljer grillen). Brännarna nås via grillgallret och värmeplattorna. Sätt den tända stickan intill brännarens sida. **Fig. 2.**

   Viktigt! Använd alltid tändstaven (medföljer) när du tänder brännaren med en tändsticka.

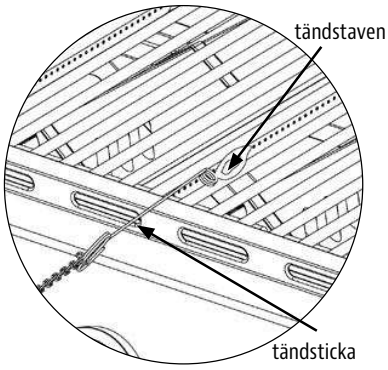


FIG. 2

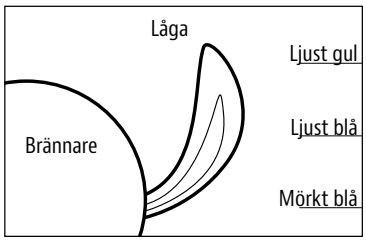


FIG. 3

9. Iaktta brännarens låga efter tändning. Se till att alla brännarportar är tända och att lågans höjd överensstämmer med illustrationen. **Fig. 3.**
   OBS! Varje brännare tänds separat – upprepa steg 5–9 för övriga brännare.

FÖRSIKTIGT! Om brännarens låga slocknar under användning ska reglagen genast vridas till OFF-läge, gasolflaskans ventil till CLOSED och locket öppnas för att släppa ut gasen i fem minuter innan du tänder igen.

STÄNGA AV GRILLEN

1. Gasol: vrid gasolflaskans ventil till läget CLOSED.
2. Vrid alla reglage medurs till OFF-läge.
   OBS! Ett pufffljud är normalt när det sista av gasolen förbränns.
3. Koppla bort gasolflaskan i enlighet med avsnittet ***Koppla bort gasolflaskan***.

VARNING! Låt grillen svalna helt och ta bort gasolflaskan innan du flyttar, transporterar eller ställer undan grillen.

BEHÄRSKA UPPFLAMMANDE

FÖRSIKTIGT! Fettbränder kan inte släckas bara genom att stänga locket.

1. Om en fettbrand uppstår ska reglagen vridas till OFF-läge och gasolflaskans ventil till CLOSED. Använd INTE vatten på en fettbrand. Detta kan få fettet att stänka vilket kan orsaka allvarliga brännskador, kroppsskador eller annan skada.
2. Lämna INTE grillen utan uppsikt under förvärmning eller avbränning av matrester på HIGH. Om grillen inte har rengjorts kan en fettbrand uppstå.

VARNING! Ha brandsläckningsredskap till hands under matlagning. I händelse av en olje-/fettbrand ska du använda en kemisk pulversläckare av BC-typ, eller kväva elden med jord, sand eller bikarbonat. Försök INTE släcka med vatten.

3. Uppflammande är att vänta vid tillagning av kött, och bidrar till den unika grillsmaken.
4. **För kraftigt eller frekvent uppflammande kan dock översteka maten och vara farligt.**
5. **Viktigt! För kraftigt eller frekvent uppflammande uppstår till följd av fettansamling på grillens botten.**
6. Om en fettbrand uppstår ska du stänga locket OCH vrida reglagen till OFF-läge tills fettet har bränts bort. Var försiktig när du öppnar locket eftersom plötsligt uppflammande kan uppstå.
7. Vid för kraftigt eller frekvent uppflammande ska du INTE hälla vatten på lågorna.

MINIMERA UPPFLAMMANDE

1. Skär bort överflödigt fett på köttet före tillagning.
2. Tillaga kött med hög fetthalt på inställningen LOW, eller indirekt.
3. Se till att grillen står på ett hårt och jämnt underlag som inte är brännbart, och att fettet kan rinna av till fettbehållaren.

ANVÄNDNINGSINSTRUKTIONER FÖR KOLGRILL

FÖRSTA TÄNDNING

När grillen tänds för första gången kommer du känna en svag lukt. Detta sker bara första gången, är normalt och beror på att färg och oljor på invändiga delar "bränns bort". Låt grillen vara tänd i 30 minuter eller tills den inte luktar längre, med locket stängt och frontens skjutventiler helt öppna.

ANVÄNDA KOLGRILLEN

Kolbrickan kan användas i sex lägen. När du startar grillen fäster du kolbrickan i det översta läget så nära grillgallren som möjligt. Den placeringen används också när du vill ha så mycket värme som möjligt eller bryna snabbt. Om du sänker brickan från maten och justerar inloppsventilerna kan du sänka temperaturen till att nå den önskvärda "rökiga" smaken.

SKÖTA VENTILERNA

1. Du kan reglera grillens temperatur genom att skjuta den främre ventilen till höger eller vänster. Och rotera locket till skorstenen för att öppna och stänga. Om du stänger ventilerna delvis eller helt kommer det att få kolet att svalna. Stäng inte ventilerna helt såvida du inte vill kyla ner grillen eller släcka en flamma.
2. När du täcker grillen ska ventilerna vara öppna för att luften ska kunna röra sig inne i grillen.

ANVÄNDNINGSINSTRUKTIONER FÖR ELEKTRISK SMOKER

Smokern är endast avsedd för utomhusbruk och ska placeras på en hård, plan ej antändbar yta på avstånd från utskjutande tak och/eller antändligt material. Använd inte smokern på ett träunderlag eller någon annan yta som kan fatta eld. Placera smokern utomhus, skyddad från vind och på avstånd från öppna fönster eller dörrar så att det inte kommer in rök i huset.

HÄRDA SMOKERN

Innan första användningen härdar du smokern för att minimera skada på utsidan samt bli av med färglukt som kan ge smak åt den första tillagade maten.

1. Öppna glasluckan och gör rent glasytan med vatten, ättika och en pappershandduk. Använd INTE ugnsrengöring, glasrengöring eller slipande material eftersom de lämnar en film på glaset som kan brännas fast och göra att glaset ser smutsigt ut.
2. Ta bort vattenbehållaren från smokern och använd inte smakbärande trä när du härdar smokern.
3. Anslut smokern till ett eluttag.

VARNING! Använd alltid ett 3-trådigt jordat uttag för 230 volt som är GFCI-skyddat vid 15 ampere. Om du är osäker kontaktar du en elektriker. Använd inga andra apparater eller elektriska enheter på samma krets som smokern.

4. Slå på reglaget till högsta nivån och låt smokern vara på i cirka 150 grader Celcius under 45–60 minuter.
5. Stäng av reglaget och låt den elektriska smokern svalna helt.

SÅ HÄR STARTAR DU DEN ELEKTRISKA SMOKERN

VARNING! Använd alltid ett 3-trådigt jordat uttag för 230 volt som är GFCI-skyddat vid 15 ampere. Om du inte är säker på att uttaget är lämpligt kontaktar du en elektriker. Använd inte smokern på samma krets som andra apparater eller elektriska enheter.

1. Se till att de två justerbara översta spjällen som leder till gasolgrillen och kolgrillen är i stängt läge.
2. Öppna lufttillförseln till smokern. Den sitter på smokerns baksida.
3. Lyft försiktigt upp handtaget och dra ut lådan för träspån. Öppna locket till lådan för träspån och fyll på träspån. Vi rekommenderar att du använder träspån, inte stora träbitar. Stäng lådan för träspån och skjut tillbaka den i smokern. Träspånen behöver inte vara våta.
4. Öppna luckan och fyll försiktigt vattenbehållaren med varmt vatten eller marinad efter önskemål tills den är 3/4 full. Fyll inte helt för då kan vattnet rinna ut vid användning.

VARNING! Spill inte vatten, marinad eller annan vätska på elektriska element och reglage.

5. Ta vid behov bort rökgaller för att ge plats åt maten som ska rökas.

VARNING! Lägg aldrig metallfolie över rökgallren. Då stängs värmen in vilket kan orsaka allvarlig skada.

6. Lägg maten på rökgallren i ett lager och lämna cirka 2,5 cm utrymme mellan varje del så att rök och fukt kan cirkulera jämnt. Skjut in rökgallret i rökgallerstödfästena. Upprepa steget för varje rökgaller.
7. Stäng luckan och anslut smokern till ett eluttag.
8. Justera elreglaget till maxläge och låt den elektriska smokern värmas upp. På termometern framtill på smokern kan du se temperaturen och justera reglaget därefter.
9. Kontrollera regelbundet vattennivån och tillför vatten om det behövs. När du fyller på vatten använder du en grytvante och drar ut vattenbehållarstället något mot lucköppningen, häller på vatten och skjuter tillbaka stället på plats.

10. Kontrollera regelbundet lådan med träspån och tillför mer om det behövs. Ta på en grytvante, lyft upp lådans handtag och dra ut lådan. Placera den varma lådan på en yta av ej antändligt material. Öppna locket försiktigt och lägg vid behov in fler träspån. Skjut tillbaka den varma lådan på plats.

OBS! Smokerns funktion är beroende av omgivningstemperatur, vindförhållanden och mängden mat.

TIPS! Om du vill ha ytterligare smak kan du använda färska kryddor som rosmarin, timjan, lagerblad eller frukt, t.ex. skivad lime eller citron eller t.om. favoritdrycken i vattenbehållaren.

Du kan öppna det bakre spjället efter önskemål för att uppnå optimal rök och temperatur. Dessa inställningar rekommenderas för att spånen ska vara längre och generera optimal rök (inställningarna kan variera beroende på storleken på spånen och vilken slags trä som används i träspånslådan).

SÅ HÄR STÄNGER DU AV DEN ELEKTRISKA SMOKERN

VARNING! Förvara inte den elektriska smokern med VARM aska inuti. Ställ undan den först när alla ytor har svalnat. Kassera den kalla askan genom att lägga den på aluminiumfolie, dränka den med vatten och slänga den i en behållare som ej är antändlig.

1. När du har använt klart den elektriska smokern drar du ut kabeln från eluttaget.
2. Låt eventuellt brinnande träspån brinna ner.
3. När smokern är tillräckligt sval för att vidröras tar du ut och slänger kall aska från träspånslådan.
4. Rengör efter varje användning. Då håller smokern längre och det förebygger mögel.

VIKTIGA FAKTA

Det här är en smoker. Det kommer att bildas mycket rök när du använder träspån. Viss rök tränger in i springor och gör insidan av smokern svart. Detta är normalt.

Kontrollera ofta droppbrickan (fettkoppen) under tillagningen. Den kan behöva tömmas regelbundet under tillagningsprocessen. Töm droppbrickan innan den blir full. Använd grytvantar och skyddskläder när du hanterar varmt fett.

METODER FÖR RÖKNING/TILLAGNING

1. Kallrökning: temperaturintervall 10–32 °C. Används oftast för att smaksätta ost, nötter eller fisk. Metoden används inte för att tillaga protein.
2. Varmrökning: temperaturintervall 93–135 °C. Används oftast för att tillsätta rök under långsam tillagning.

SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL AV GASOLGRILL

VARNING! Rengör eller underhåll inga delar av grillen förrän alla delar har svalnat! Se till att ventilen på gasolflaskan är stängd och i läge OFF (AV).

RENGÖRA GRILLENS INSIDA:

- Vi rekommenderar att du omedelbart efter grillningen torkar bort matrester genom att försiktigt skrubba gallren med stålborste och att du sätter brännarna på högsta läge under cirka 5 minuter. Värmen från brännarna bränner bort de flesta rester av mat/fett från gallren och brännarskydden och ger dem en askliknande konsistens som sjunker botten av gasolgrillen eller droppbrickan. När grillen har svalnat *(cirka 30 minuter)* tar du bort galler och brännarskydd och borstar bort aska och fett från gasolgrillen. Rengör och sätt tillbaka fettkoppen. Kontrollera att brännarskydden inte är skadade eller missformade innan du sätter tillbaka dem i grillen.
- Använd endast milt diskmedel, varmt vatten, en nylonskurduk och en grillborste.
- Skölj alltid ytorna efter rengöring.
- Porslinsytor. Eftersom de är glasliknande kan de flesta rester torkas av med en lösning av bakpulver och vatten eller särskilt rengöringsmedel. Använd ett ej slipande rengöringsmedel som bakpulver för envisa fläckar.

OBS! Droppbricka och fettkopp bör tömmas och rengöras efter varje användning för att inte fettet ska flamma upp eller fatta eld.

UNDERHÅLLA GRILLENS UTSIDA:

- För att inte grillen ska rosta måste du alltid hålla den ren och täckt när den inte används.
- Målade ytor tvättas med ett milt rengöringsmedel och ej slipande rengöring eller varmt tvålvatten.
- Delar av plast och gummi tvättas med varmt tvålvatten och torkas torra. Använd inte Citrisol, slipande rengöring eller grillrengöring på plastdelar. Delarna kan skadas.
- Utvändiga målade ytor kan fräschas upp med en värmetålig grillfärg, t.ex. Rustoleum High Heat Semi-Gloss.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL AV SMOKERN:

1. Stäng av gasen vid gasolflaskans och smokerns reglage.
2. Lyft av grillgallren och brännarskydden som täcker brännarna.
3. Ta bort skruven som fäster brännaren på grillens baksida.
4. Luta försiktigt brännarens baksida uppåt och skjut den bakåt från ventilmynningen och lyft ut den ur grillen.
5. Torka ren mynningen.
6. Torka rent för att frigöra hål i brännaren som är igentäppta. Använd en tandpetare eller liten ståltråd.
7. Ta bort och rengör eventuella matrester eller andra beläggningar från brännaren. Lägg tillbaka alla brännare genom att följa stegen ovan i omvänd ordning. KONTROLLERA så att brännarna säkert är installerade med ventilmynningen INNE I brännaren.

OBS!

- **Kontrollera att brännarens flammor brinner som de ska (se bilden i Montera/underhålla brännare under Rätt skötsel och underhåll). Spindlar och andra insekter kan bygga bo i brännarna så att gasen blockeras.**
- **För att grillen ska vara säker och prestera väl måste du kontrollera den minst två gånger per år, eller om den har varit undanställd länge.**

BYTA BATTERI I TÄNDAREN:

Skruva loss knappen för den elektriska tändaren och ta ut det gamla batteriet. Ersätt med ett nytt AA-batteri. Obs! Batteriets negativa (-) ände ska sättas i först. Se märkena på sidan av locket.

FÖRSIKTIGT!

- Håll batterierna borta från småbarn. Om barnet sväljer ett batteri tillkallar du omedelbart läkare.
- Se till att batteriet placeras rätt. Om det installeras fel kan det läcka och/eller explodera.
- Kasta inte in batteriet i öppen eld.
- Blanda inte gamla och nya batterier.
- Blanda inte batterier av modellen alkaliska, standard (kolzink) eller uppladdningsbara (ni-cad, ni-mh osv.).

SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL AV KOLGRILL

VARNING!

a. Rengör eller underhåll inga delar av grillen förrän allt kol är helt borta och alla delar är svala nog att beröras!
b. Använd alltid skyddshandskar och säkerhetsglasögon när du rengör grillen.
c. Använd inte högtryckstvätt när du rengör grillen.
d. Rengör grillen någonstans där rengöringsmedel inte skadar altaner, häckar eller uteplatser.
e. Grillsåser och salter kan vara frätande och snabbt påverka grillens komponenter om den inte rengörs regelbundet.

RENGÖRA GALLER OCH UPPVÄRMNINGSSTÄLL:

- Grillgallren och uppvärmningsställen rengörs säkrast med en mässingsstålborste innan grillen värms upp. Du kan använda fin stålull till envisa fläckar.
- Placera inga ställ eller delar av grillen i en "självrengörande" ugn för att rengöras.

RENGÖRA GRILLENS INSIDA:

- Använd endast milt diskmedel, varmt vatten, en nylonskurduk och en grillborste.
- Skölj alltid och torka ytorna efter rengöring.
- Porslinsytor. Eftersom de är glasliknande kan de flesta rester torkas av med en lösning av bakpulver och vatten eller särskilt rengöringsmedel. Använd ett ej slipande rengöringsmedel som bakpulver för envisa fläckar.
- När du har tagit bort grillgallren tar du bort lös smuts från sidorna och från insidan av locket med en mässingsstålborste.
- Skrapa insidan av kolbrickan med en kittkniv, skrapa eller borste för att skrapa ner allt smuts i den borttagbara ask-/droppbrickan.

VARNING! Fett som ansamlas är brandfarligt. Droppbrickor och fettkopp bör tömmas och rengöras efter varje användning för att inte fettet ska flamma upp eller fatta eld.

UNDERHÅLLA GRILLENS UTSIDA:

- För att inte grillen ska rosta måste du alltid hålla den ren och täckt när den inte används.
- Målade ytor tvättas med ett milt rengöringsmedel och ej slipande rengöring eller varmt tvålvatten.
- Delar av plast och gummi tvättas med varmt tvålvatten och torkas torra. Använd inte Citrisol, slipande rengöring eller grillrengöring på plastdelar. Delarna kan skadas.
- Utvändiga målade ytor kan fräschas upp med en värmetålig grillfärg, t.ex. Rustoleum High Heat Semi-Gloss.

ELEKTRISK SMOKER SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

SÄKERHETSVARNING FÖR ELEKTRISK SMOKER:

- Se alltid till att smokern och alla delar svalnar helt innan den hanteras eller görs ren.
- Innan du lägger undan smokern eller lämnar den utan uppsikt tar du bort all kol och aska. Var försiktig och skydda dig själv och omgivningen. Fortfarande glödande eller varmt kol och aska ska placeras i en ej antändlig behållare av metall och helt dränkas med vatten. Låt askan och vattnet förbli i metallbehållaren i 24 timmar innan du häller ut dem.
- Placera släckt kol och aska på säkert avstånd från användligt material.
- Elkablar och reglage ska också förvaras på torr plats utan räckhåll för barn. Använd inte smokern med något elektriskt reglage som har skadad kabel, kontakt eller metallsensor. Det elektriska reglaget är specialgjort för den här smokern, om det behöver ersättas kontaktar du oss.
- Sänk aldrig ner något elektriskt reglage eller värmeelement i vätska.

SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL AV ELEKTRISK SMOKER:

- Vattenbehållare, träspånslåda och rökgaller ska tvättas med varmt tvålvatten och sedan sköljas och självtorka. Rökgaller kan behandlas lätt med vegetabilisk olja eller stekspray för att inte maten ska fastna.
- När det elektriska elementet är helt svalnat rengör du det med en fuktig trasa efter varje användning.
- Luckförsegling och invändiga skarvar MÅSTE rengöras med fuktig trasa efter varje användning för att förseglingens skull.
- Du kan torka av glasluckan med en lösning av vatten och ättika och en mjuk trasa. Du kan använda fin stålull av grad 0. Använd inte ugnsrengöring eller glasrengöringsmedel.
- Om du inte använder smokern under längre tid kan du spraya ett tunt lager av vegetabilisk olja eller stekspray på smokerns insida så den inte ska rosta.
- Om det finns rost på smokerns utsida torkar du av ytan med stålull och målar med värmebeständig skyddsfärg.
- Måla inte på smokerns insida. Om det förekommer rost tar du bort det med stålull och täcker sedan med vegetabilisk olja eller stekspray.
- När smokern är kall och inte används förvarar du den inomhus på torr plats för att skydda mot rost.

FELSÖKNING

Lämplig rengöring, underhåll och användning av kvalitetsbränsle förebygger användningsproblem. Om Pit Boss®-grillen fungerar dåligt kan följande felsökning vara till hjälp.

Vanliga frågor och svar finns på ***www.pitboss-grills.com.*** Du kan även kontakta en auktoriserad Pit Boss®-återförsäljare eller kundtjänst om du behöver hjälp.

VARNING! Dra alltid ur sladden innan grillen öppnas för kontroll, rengöring, underhåll eller service. Var noga med att grillen är helt avsvalnad för att undvika skada.

ELEKTRISK SMOKER

SYMTOM	ORSAK	LÖSNING
Ingen ström till reglaget	Inte ansluten till strömuttag	Anslut till en strömkälla
	Avstängd huvudströmbrytare i huset eller utlöst jordfelsbrytare	Slå på eller återställ brytaren. Min. 15 amp
	Dålig anslutning vid reglaget	Lossa anslutningen och anslut igen.
	Fel på reglaget	Beställ reservdelar.
Lampan för ström/uppvärmning lyser inte	Smokern startar inte	Starta reglaget
	Fel på reglaget	Beställ reservdelar.
Elementet är inte på	Dålig anslutning vid elementet	Lossa anslutningen och anslut igen.
	Fel på elementet	Beställ reservdelar.
Rökskåpet har fel temperatur	Fel på temperatursensorn	"Rengör temperatursensorn med en mjuk trasa. Beställ reservdelar."
	Fel på reglaget	Beställ reservdelar.
Det tar för lång tid att värma upp smokern	Klimat	Temperatur under 18 °C kan kräva längre uppvärmningstid
	Smokern används med en förlängningssladd	Koppla in smokern direkt i eluttaget. Förlängningssladden får maximalt vara 75 cm, minsta gauge 12/3.
	Luckan är inte ordentligt stängd	Stäng luckan och justera spärren så att luckan stängs ordenligt.
	Fel på reglaget	Justera luckans gångjärn
Det är ett glapp mellan luckan och smokern	Luckans inpassning	Beställ reservdelsset för luckan
	Skadad lucktätning	Stäng luckan och justera spärren så att luckan stänger smokern ordenligt.
Ingen rök	Inga träspån	Flytta smokern till en plan yta och justera höjden
	Elementet har inte varit på tillräckligt länge för att hetta upp träspånen för att TEMP är inställt för lågt	"Öppna ventilen helt. Ställ in TEMP på en högre nivå för att slå på elementet."
	Skadad låda med träspån	Beställ reservdelar.
Styrenheten justerar inte temp	Fel på reglaget	Beställ reservdelar.

GRILL MED PROPANGASOL

SYMTOM	ORSAK	LÖSNING
Brännaren tänds inte eller förblir inte tänd	Inget gasflöde	Kontrollera att gasolflaskan är full och att ventilen är öppen.
	Hinder i gasflödet	Kontrollera om slangen till reglaget är böjd eller har veck
		Rengör brännarportarna.
	Fel på slangens reglageventil	Beställ reservdelar.
	Brännaren sitter inte över ventilen	Sätt tillbaka brännaren över ventilen.
	Det finns spindelnät eller stopp i brännarslangen	Rengör brännarslangen. Rengör igentäppta portar med en mjuk stålborste
	Brännarportarna är blockerade	Rengör brännarportarna.
	Fel på brännare	Beställ reservdelar.
	Svag gnista från tändaren	Kontrollera om elektroden avger gnistor. Gnistan ska vara synlig och hoppa från tändaren till brännaren. Om du inte ser någon gnista kanske du måste justera positionen lite genom att böja elektroden lite närmare eller längre bort från brännaren. Byt ut tändaren eller tändarslangen. Beställ reservdel från Dansons.
		Kontrollera batteriet i tändaren. I användarhandboken står det hur du byter ut det. Kontrollera om brännaren tänds.
Oregelbundna flammor. Flammorna täcker inte brännarens hela omkrets.	Brännarportarna är blockerade	Rengör brännarportarna. Rengör igentäppta portar med en mjuk stålborste
Flamman är gul eller orange	Brännaren kan vara blockerad	Rengör brännarportarna.
	Det finns spindelnät eller stopp i brännarslangen	Rengör brännarslangen.
	Det finns matrester eller fett på brännaren	Rengör brännaren.
	Brännaren sitter inte över ventilen	Sätt tillbaka brännaren över ventilen.
	Fel blandning av bränsle/luft	Du kanske måste justera det primära luftintaget för att brännaren ska få mer luft
	Det kan finnas rester på brännaren	Kör brännaren på högsta effekt under 5 minuter och bränn med öppen lucka.

KOLGRILL

SYMTOM	ORSAK	LÖSNING
Låg värme/låga flammor	Felaktig föruppvärmning	Låt kolet brinna tills det är täckt med ett tunt lager grå aska (vanligen 20–25 min.)
	Otillräckligt luftflöde	Öppna ventilerna helt
		Kontrollera och rengör ventiler eller utblåsöppningar
	Fel höjd på kolbrickan	Lägg mer träkol på kolbrickan. Stå på ett säkert avstånd och använd långa tänger.
	Improper Charcoal Tray Height	Höj kolbrickan till det högsta läget.
För kraftiga flammor/ojämn värme	Felaktig föruppvärmning	När du har tänt förvärmer du grillen med huvudlocket stängt under 20–25 min.
	För mycket ansamling av fett och aska i ask-/droppbrickan	Rengör ask-/droppbrickan regelbundet. Klä den inte med aluminiumfolie. Se rengöringsinstruktionerna.

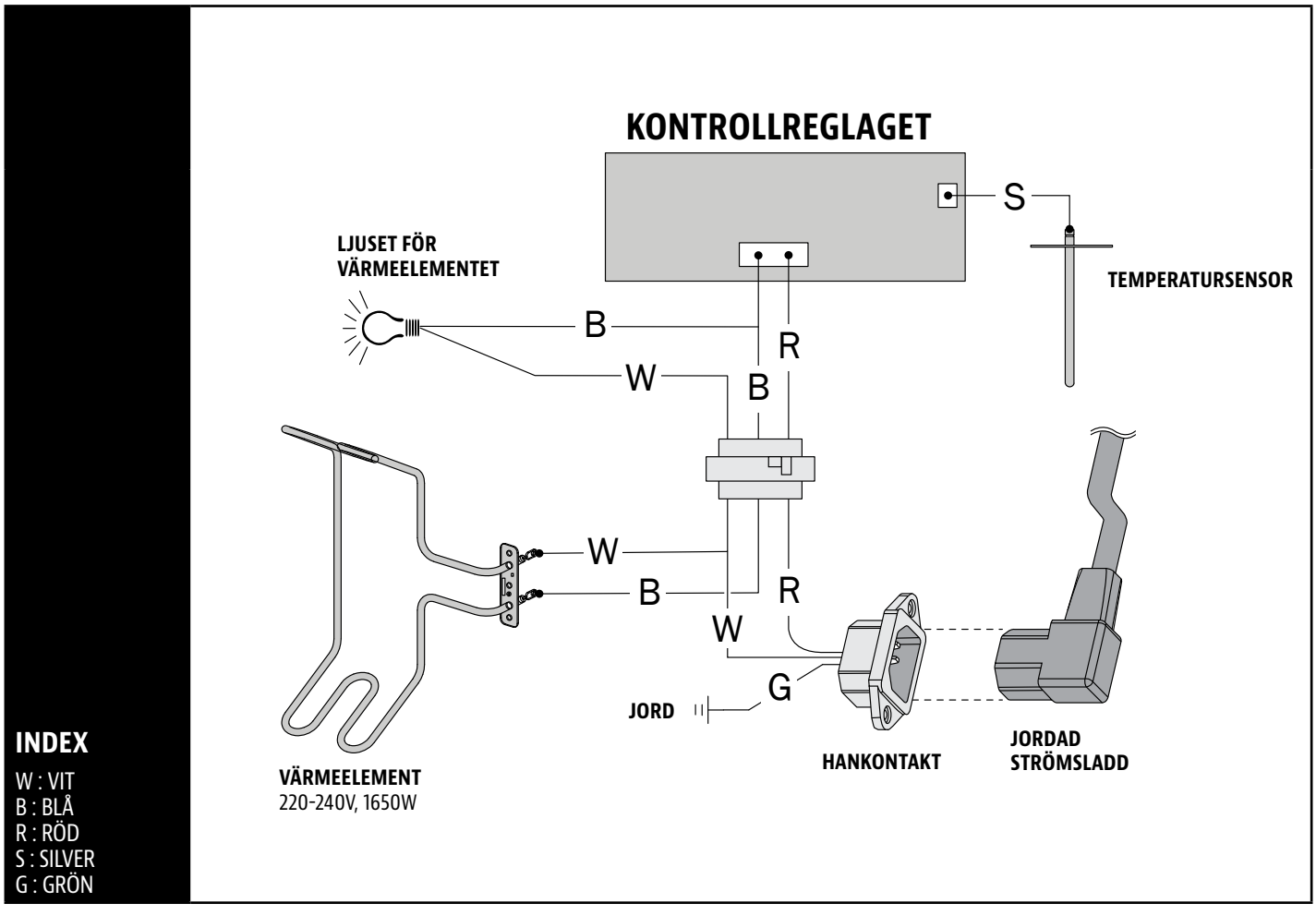
	Fel höjd på kolbrickan	Sänk kolbrickan till det lägsta läget.
Det verkar flaga färg från lockets eller huvens insida.	Fettansamlingar på insidan	Detta är inget fel. Flagorna kommer från härdat fett som torkar som färgliknande flagor och faller av. Om du rengör regelbundet slipper du detta. Se rengöringsinstruktionerna.

ELKABELDIAGRAM

Det elektriska systemet består av avancerad teknik. Skydda mot överspänning och kortslutning genom att kontrollera kabeldiagrammet nedan för att säkerställa att strömkällan är tillräcklig för drift av enheten.

PB – ELEKTRISKA KRAV
220-240 V, 50 Hz, 1650 W, TREPOLIG JORDAD KONTAKT

OBS! Elektriska komponenter, som har passerat produktsäkerhetstester och certifieringstjänster, uppfyller en testtolerans på ± 5–10 procent.



SE
SVENSKA

RESERVDELAR TILL GRILLEN

Delnr	Beskrivning	Ant.
1-A	Termometer	2
2-A	Termometerinfattningar	2
3-A	Lock till skorstenen	1
4-A	Skorsten	1
5-A	Uppvärmningsställ	2
6-A	Lockhandtag	2
7.1-A	Lockhandtagsfäste – vänster	3
7.2-A	Lockhandtagsfäste – höger	3
8-A	Vänster sidobord	1
9-A	Verktygskrokar	6
10-A	Höger sidobord	1
11-A	Kolbricka	1
12-A	Lyftsystem för kolbrickan	1
13-A	Gasol- och kolgrillsdel med lock	1
14-A	Brännarskydd	3
15-A	Stöd till brännarskydd	3
16-A	Gasolreglage (svart)	3
17-A	Smokerreglage (silver)	1
18-A	Draghandtag till smokerns spjäll	2
19-A	Handtag till kolbrickans spjäll	1
20-A	Lyfthandtag till kolbrickan	1
21-A	Bakstöd till grillgallret	2
22-A	Framstöd till grillgallret	2
23-A	Fettskydd	4
24-A	Skenor till kol-/askbrickan	2
25-A	Askbrickor	1
26-A	Skenor till gasoldroppbrickan	2
27-A	Gasoldroppbricka	1
28-A	Fettkoppar	2
29-A	Knoppar (för droppbricka, askbricka och bakre spjäll)	3
30-A	Grillgaller	4
31.1-A	Smokerns övre spjäll – vänster	1
31.2-A	Smokerns övre spjäll – höger	1
32-A	Rökskåp	1
33-A	Rökgaller (Large)	1
34-A	Rökgaller (Medium)	1

Delnr	Beskrivning	Ant.
35-A	Rökgaller (Small)	1
36-A	Vattenbehållare	1
37-A	Vattenbehållarstöd	1
38-A	Smokerluckans handtag	1
39-A	Smokertermometer	1
40-A	Smokerlucka	1
41-A	Bakskydd till elkablar	1
42-A		
43-A	Bakre stödben	2
44-A	Vänster stödben	1
45-A	Höger stödben	1
46-A	Nedre låddel	1
47-A	Lådor	2
48-A	Lådhandtagsfästen	4
49-A	Lådhandtag	2
50-A	Smokerlucksgångjärn	2
51-A	Låda för träspån	1
52-A	Hjul med låsmekanism	4
53-A	Tändare och kedja	1
A-A	M6x15 mm skruvar (svart zink)	28
B-A	M5x10 mm skruvar (svart zink)	3
C-A	M6x60 mm skruvar (svart zink)	8
D-A	M6x10 mm skruvar (svart zink)	35
E-A	M6x35 mm skruvar (svart zink)	6
F-A	M4x10 mm skruvar (svart zink)	24
G-A	M4x8 mm skruvar (vit zink)	16
H-A	M5x10 mm axelskruvar (vit zink)	8
I-A	M6x15 mm axelskruvar (vit zink)	1
J-A	M6 muttrar	8
K-A	Stag till gångjärn	2
L-A	Fästklämmor	3
M-A	M6x30 mm skruvar (svart zink)	4

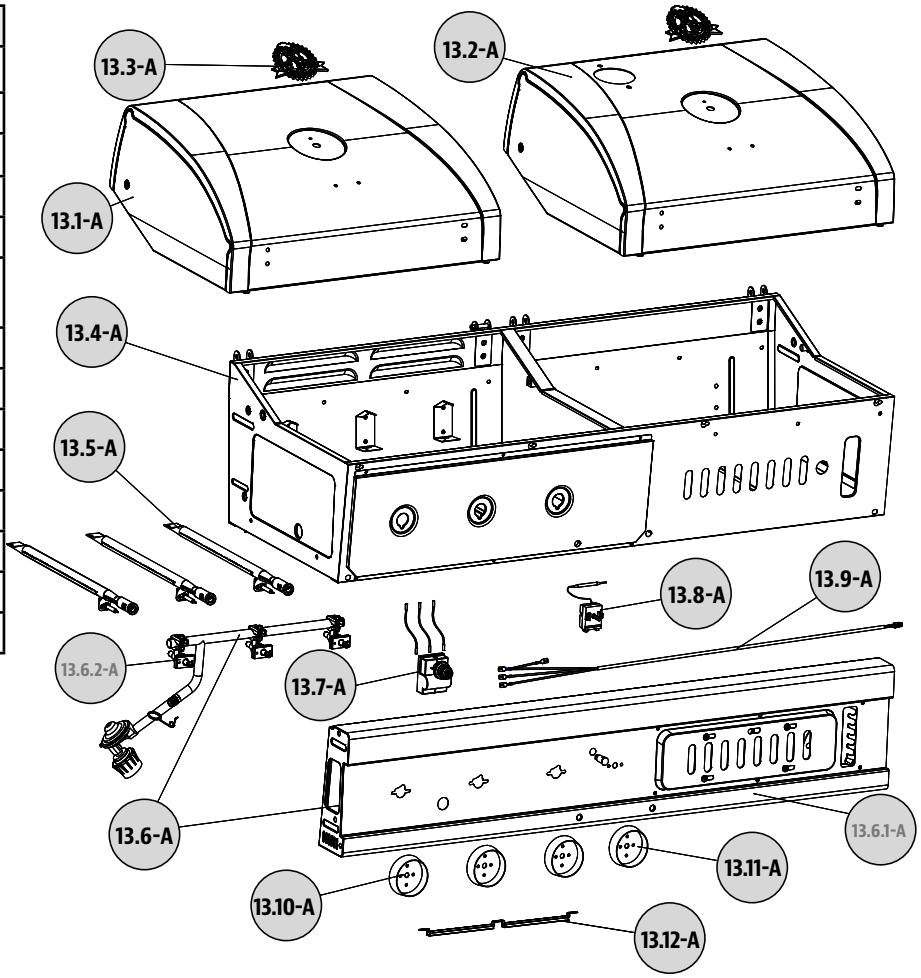
OBS! På grund av fortlöpande produktutveckling kan delar komma att bytas ut utan föregående meddelande.

RESERVDELAR TILL GRILLEN

GASOL- OCH KOLGRILLSDEL MED LOCK

Delnr	Beskrivning	Ant.
13.1-A	Lock till gasolgrill	1
13.2-A	Lock till kolgrill	1
13.3-A	Logotypskylt	2
13.4-A	Kol- och gasolgrillsdel	1
13.5-A	Rökskåpsdel	3
13.6-A	Kontrollpanel och gasregulator med slang	1
13.6.1-A	Kontrollpanel	1
13.6.2-A	Gasregulator med slang	1
13.7-A	Tändare med elkablar	1
13.8-A	Analogt elreglage	1
13.9-A	Elkablar	1
13.10-A	Infattning för gasolreglage	3
13.11-A	Infattning för elreglage	1
13.12-A	Fire-Cross-flaska	2

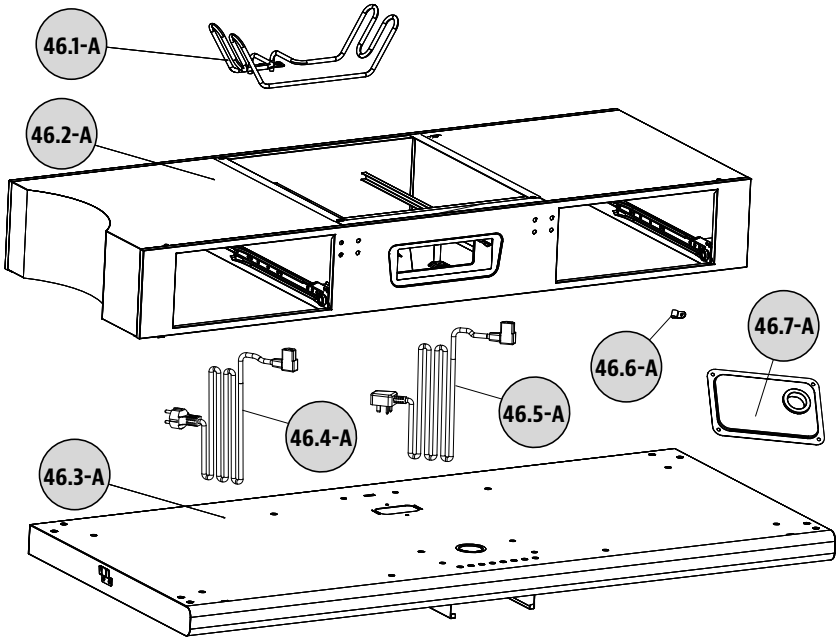
OBS! På grund av fortlöpande produktutveckling kan delar komma att bytas ut utan föregående meddelande.



NEDRE LÅDDEL

Delnr	Beskrivning	Ant.
46.1-A	Värmeelement	1
46.2-A	Nedre låddel	1
46.3-A	Smokervagnsdel	1
46.4-A	Nätkabel – F-kontakt	1
46.5-A	Nätkabel – G-kontakt	1
46.6-A	Klämma för nätkabel	1
46.7-A	Täckplatta	1

OBS! På grund av fortlöpande produktutveckling kan delar komma att bytas ut utan föregående meddelande.



GARANTI

VILLKOR

För alla kombinationsgrillar från Pit Boss®, tillverkade av Dansons, medföljer en begränsad garanti från försäljningsdatumet för den ursprunglige ägaren. Garantitäckningen börjar på det ursprungliga inköpsdatumet och det krävs bevis på inköpsdatumet, eller kopia av det ursprungliga försäljningskvittot, för att bekräfta garantin. Kunder är ansvariga för delar, frakt, leverans och hanteringsavgifter om de inte kan bevisa köpet eller efter att garantin har löpt ut.

Dansons har en fem (5) års garanti som omfattar defekter och utförande för alla delar, och fem (5) års garanti som omfattar elektriska komponenter. Dansons garanterar att alla delar är fria från defekter i material och utförande, för hela användningsperioden och den ursprungliga köparens ägandeperiod. Garantin täcker inte skador till följd av slitage, till exempel repor, bucklor, flisor eller mindre kosmetiska sprickor. Dessa estetiska förändringar av grillen påverkar inte dess prestanda. 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 en ersättning för defekta och/eller felaktiga komponenter. Så länge det är inom garantiperioden debiterar Dansons inte för reparation eller utbyte av återlämnade delar, förbetald frakt, om delarna har visat sig vara felaktiga vid undersökningen. Dansons ansvarar inte för transportkostnader, arbetskostnader eller exporttullar. Med undantag för vad som anges i dessa garantivillkor, ska reparation eller utbyte av delar på det sätt som nämnts tidigare utgöra uppfyllandet av alla direkta och härledda ansvar och skyldigheter från Dansons till dig.

Dansons vidtar alla försiktighetsåtgärder för att använda material som är rostbeständiga. Även med dessa skyddsåtgärder kan skyddsbeläggningarna äventyras av olika ämnen och förhållanden utanför Dansons kontroll. Höga temperaturer, överdriven luftfuktighet, klor, industriella ångor, gödselmedel, bekämpningsmedel och salt är några av de ämnen som kan påverka metallbeläggningar. Av dessa skäl täcker garantin inte rost eller oxidation, såvida strukturen på grillkomponenten förloras. Om något av ovanstående inträffar, vänligen se avsnittet för skötsel och underhåll för att förlänga enhetens livslängd. Dansons rekommenderar användning av ett överdragsskydd när grillen inte används.

Denna garanti är baserad på normalt hushållsbruk och service av grillen och ingen begränsad garantitäckning gäller för en grill som används i kommersiellt bruk.

UNDANTAG

Det finns ingen skriftlig eller underförstådd prestationsgaranti på Pit Boss®-grillar, eftersom tillverkaren inte har någon kontroll över installation, drift, rengöring, underhåll eller typen av bränsle som används. Denna garanti kommer inte att gälla och Dansons hr inget ansvar om din apparat inte har installerats, använts, rengjorts och underhålls i strikt överensstämmelse med denna bruksanvisning. All användning av gas som inte anges i denna bruksanvisning kan upphäva garantin. Garantin täcker inte skador eller brott på grund av missbruk, felaktig hantering eller modifieringar.

Varken Dansons, eller en auktoriserad Pit Boss®-återförsäljare, accepterar ansvar, juridiskt eller på annat sätt, indirekt skada eller följdskada på egendom eller personer som har uppstått genom användning av denna produkt. Oavsett om det görs anspråk på Dansons baserat på brott mot denna garanti eller någon annan typ av garanti uttryckt eller underförstådd enligt lag, ska tillverkaren under inga omständigheter vara ansvarig för några särskilda, indirekta, följdskador eller andra skador av någon annan typ utöver det ursprungliga köpet av denna produkt. Alla garantier från tillverkaren anges häri och inget krav ska göras gentemot tillverkaren för någon garanti eller representation.

Vissa stater tillåter inte uteslutning eller begränsning av indirekta skador eller följdskador eller begränsningar av underförstådda garantier, så de begränsningar eller undantag som anges i denna begränsade garanti kanske inte gäller dig. Denna begränsade garanti ger dig specifika lagliga rättigheter och du kan ha andra rättigheter som varierar från stat till stat.

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: service-eu@dansons.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

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

Enne seadme kasutamist lugege juhend läbi

1. Kasutaja ei tohi tootja või edasimüüja pitseeritud osi käsitseda. Ärge modifitseerige seadet.
2. AINULT ÕUES KASUTAMISEKS. Ärge kasutage grilli piiratud ruumis ja/või eluruumis, näiteks majas, telgis, haagissuvilas, autosuvilas või paadis. See põhjustab vingugaasimürgitusest tingitud surmaohtu.
3. Paigutage grill õue tasasele mittesüttivale pinnale hästiventileeritud kohas. Jätke grilli ja lauapiirete, seinte või muu süttiva materjali vahele vähemalt 914 cm ruumi. Vajaliku ruumi mittejätmine võib takistada korralikku ventilatsiooni ja suurendada tulekahju- ja/või vara kahjustumise ohtu, mis võib põhjustada ka kehavigastusi.
4. Pärast kasutamist lülitage gaasivarustus gaasiballoonist välja.

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

5. See seade tuleb kasutamise ajal hoida süttivatest materjalidest eemal.

HOIATUS! Ärge kasutage tule süütamiseks ega uuesti süütamiseks piiritust, petrooleumi ega sarnaseid vedelikke. Vastab standardile EN 1860-3.

6. Igal kasutamisel kontrollige, et leek väljuks kõigist põleti avadest. Ämblikud ja muud putukad võivad põletitorudesse pesa teha. Ummistunud põletitorud võivad takistada gaasi voolamist põletitesse ja põhjustada tulekahju põletitorus või grilli all.
7. ÄRGE jätke sisselülitatud ega kasutusel olevat grilli järelevalveta.
8. ÄRGE laske rasval ega kuumadel tilkadel kukkuda vooliku ja regulaatori koostule. Kui see juhtub, lülitage gaasivarustus kohe välja. Tühjendage rasvakandik/-nõu, puhastage vooliku ja regulaatori koost ning kontrollige seda enne kasutamist kahjustuste suhtes.

HOIATUS. Ligipääsetavad osad võivad olla väga kuumad. Hoidke väikelapsed eemal.

9. ÄRGE kustutage rasvapõlengut veega. Kaane sulgemine rasvapõlengu kustutamiseks ei ole võimalik.
10. ÄRGE blokeerige grilli külgedel, taga ega kärukorpuses olevaid ventilatsioonialasid.
11. Ärge kunagi kasutage lekete kontrollimiseks tikku ega lahtist tuld.
12. ÄRGE hoidke kärus esemeid, mis võivad süttida või grilli kahjustada (nt ujumisvahendid, kemikaalid, laudlinad, puidulaastud).
13. Saadaval on pikemad ja eemaldatavad toite- või pikendusjuhtmed, mida võib kasutada, kui neid kasutatakse ettevaatlikult, järgides järgmisi nõudeid:
    - Pikendusjuhe peab olema maandustüüpi 3-sooneline juhe.
    - Välistingimustes kasutamiseks ettenähtud toodetega tuleb kasutada välistingimustes kasutamiseks ette nähtud pikendusjuhtmeid, mis on tähistatud järelliitega „W" ja märkusega „Sobib kasutamiseks väliseadmetega".

HOIATUS. ELEKTRIMAANDUSE SUUNISED

See välistingimustes kasutamiseks mõeldud gaasiseaded on varustatud kahe ümaraharulise (maandusega) pistikuga teie kaitsmiseks elektrilöögi eest ja see tuleb ühendada otse õigesti maandatud kaheviigulisse pistikupessa. Ärge lõigake ega eemaldage pistikult maandusharu.

14. Kasutage seda grilli ainult kõval tasasel mittesüttival stabiilsel pinnal (betoon, pinnas jne), mis suudab taluda grilli raskust. Ärge kasutage kunagi puidust ega muust materjalist pindu, mis võivad põleda.

15. ÄRGE kasutage grilli, kui tuhakandik pole paigaldatud. ÄRGE püüdke tuhakandikut eemaldada, kui sellel on kuuma sütt.
16. Soovitame kasutada söesüütajat, et vältida süütevedelikuga seotud ohte.
17. Kasutage grilli söesektsioonis tule süütamiseks söesüütajat või süütevedelikuga eeltöödeldud sütt.
18. Ärge ületage temperatuuri 205 °C. Ärge laske söel ja/või puidul toetuda grilli seintele. See vähendab oluliselt grilli metalli ja pinnaviimistluse kasutusiga.
19. Olge grilli kokkupanekul ja kasutamisel ettevaatlik, et vältida metallosade teravatest servadest tingitud kriimustusi või lõikeid. Olge grilli sisse või alla sirutamisel ettevaatlik.

OHUD JA HOIATUSED

1. Ärge jätke suitsuahju järelevalveta.
2. Ärge katke küpsetusraame fooliumiga. See püüab soojust ja põhjustab elektrilisele suitsuahjule tõsiseid kahjustusi.
3. Tilgaalus on mõeldud ainult elektrilise suitsuahju põhjale panemiseks. Ärge pange tilgaalust küpsetusraamile, see võib elektrilist suitsuahju kahjustada.
4. Puidulaastukast on elektrilise suitsuahju kasutamisel KUUM. Olge puidu käsitsemisel või lisamisel ettevaatlik.
5. Väljalülitamiseks lülitage juhtpaneel olekusse OFF (väljas), seejärel eemaldage pistik pistikupesast.
6. Eemaldage seade pistikupesast, kui seda ei kasutata ja enne puhastamist. Enne restide, puidulaastukasti või veealuse lisamist/eemaldamist laske seadmel täielikult jahtuda.
7. Kõrvaldage külm tuhk, pannes selle alumiiniumfooliumile, leotades seda veega ja visates mittesüttivasse konteinerisse.
8. Ärge pange elektrilist suitsuahju hoiule, kui seadmes on KUUMA tuhka. Pange seade hoiule alles siis, kui kõik pinnad on külmad.
9. Lisatarvikud või osad, mille tarnija pole Dansons, pole soovitatavad ja võivad põhjustada vigastusi.
10. Ärge kunagi kasutage elektrilist suitsuahju ühelgi muul kui ettenähtud otstarbel. Seade ei ole mõeldud äriotstarbeliseks kasutuseks.
11. Kasutage elektrilist suitsuahju alati kooskõlas kohalduvate kohalike, piirkondlike ja riiklike tuleohutuseeskirjadega.

ETTEVAATUST! Elektrilöögivastase kaitse pidevaks tagamiseks kasutage üksnes nõuetekohaselt maandatud pistikupesa.

12. Ärge puhastage seda toodet veepritsi ega muu sarnasega.
13. Ärge kasutage puidupelleteid ega -klotse
14. Kui te toodet ei kasuta, hoiustage seda siseruumides laste käeulatusest eemal.

⚠ OLULISED OHUTUSJUHISED ⚠

Elektriseadmete kasutamisel tuleb alati järgida põhilisi ettevaatusabinõusid, sealhulgas järgmisi.

1. Seade PEAB asuma maapinnal. Ärge asetage seadet lauale ega letile. ÄRGE liigutage seadet üle ebatasaste pindade.
2. Ärge tõstke seadet tagumisest käepidemest.
3. Ärge ühendage elektrilist suitsuahju vooluvõrku, kui see pole täielikult kokku pandud ja kasutusvalmis.
4. Kasutage ainult heakskiidetud maandatud pistikupesa.
5. Ärge kasutage seadet äikesetormi ajal.
6. Ärge jätke elektrilist suitsuahju kunagi vihma ega vee kätte.

ETTEVAATUST! Elektrilöögivastase kaitse pidevaks tagamiseks kasutage üksnes nõuetekohaselt maandatud pistikupesa.

Elektrilöögi eest kaitsmiseks vältige kaabli, pistiku või juhtpaneeli kokkupuudet vee või muu vedelikuga. Ärge kasutage ühtki seadet, mille kaabel või pistik on kahjustatud, või kui seadme töös esineb rikkeid või seade on mis tahes viisil kahjustatud. Võtke ühendust Pit Boss®i klienditeenindusega.

7. Elektrilise suitsuahju kasutamisel hoidke tulekustuti alati käepärast.
8. Ärge laske juhtmel puutuda vastu kuumi pindu.
9. Ärge asetage seadet kuuma gaasi- või elektripõleti lähedale ega kuuma ahju.
10. Hoidke lapsed ja loomad elektrilisest suitsuahjust alati eemal. Ärge lubage lastel elektrilist suitsuahju kasutada. Kui elektrilise suitsuahju kasutamisel on läheduses lapsi või lemmikloomi, tuleb neid hoolikalt jälgida.
11. Elektrilises suitsuahjus ei tohi kasutada kütust, nagu söebriketid või küttepelletid.
12. Ärge kunagi kasutage elektrilist suitsuahju kütteseadmena (LUGEGE VINGUGAASIHOIATUST).
13. Kasutage elektrilist suitsuahju ainult tasasel stabiilsel pinnal, et vältida selle ümberkukkumist.
14. Elektriline suitsuahi on kasutamise ajal KUUM ja jääb KUUMAKS ka mõni aeg pärast kasutamist. Olge käsitsemisel ettevaatlik.
15. Ärge laske kellelgi tegutseda elektrilise suitsuahju lähedal, kui see on kasutusel või pärast kasutamist, enne kui seade on maha jahtunud.
16. Alkoholi, retsepti- või käsimüügiravimite kasutamine võib vähendada kasutaja võimet elektrilist suitsuahju nõuetekohaselt kokku panna või turvaliselt käsitseda.
17. Vältige elektrilise suitsuahju põrutamist või löömist.
18. Ärge liigutage seadet kasutamise ajal. Laske suitsuahjul enne selle teisaldamist või hoiustamist täielikult jahtuda. Olge elektrilisest suitsuahjust toidu eemaldamisel ettevaatlik. Kõik pinnad on KUUMAD ja võivad tekitada põletusi.
19. Kasutage kaitsekindaid või pikki ja tugevaid küpsetusriistu.
20. Vältige suitsuahju kasutamist puidust või süttivatel pindadel.
21. Kui te toodet ei kasuta, hoiustage seda siseruumides laste käeulatusest eemal.
22. Ärge kasutage ühtki seadet, mille osad on kahjustatud, või kui seadme töös esineb rikkeid või seade on mis tahes viisil kahjustatud. Tagastage seade lähimasse volitatud hoolduskeskusse kontrollimiseks, parandamiseks või reguleerimiseks.
23. Vältige kaabli rippumist üle laua- või letiserva või selle kokkupuudet kuumade pindadega.
24. Alati ühendage pistik esmalt seadme, seejärel pistikupesaga. Väljalülitamiseks lülitage kõik juhtseadised välja, seejärel eemaldage pistik pistikupesast.
25. Ärge kasutage seadet muul kui ettenähtud otstarbel.
26. Seade muutub kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et vältida ahju sees olevate kütteelementide puudutamist.

⚠ OLULISED OHUTUSJUHISED ⚠

HOIATUS. Seade ja selle ligipääsetavad osad muutuvad kasutamise ajal kuumaks.

1. Olge ettevaatlik, et vältida kütteelementide puudutamist. Alla 8-aastased lapsed tuleb seadmest eemal hoida või tagada nende pidev järelevalve.
2. Ärge kasutage ahju ukseklaasi / pliidi hingedega kaane klaasi (kui on olemas) puhastamiseks tugevalt abrasiivseid puhastusaineid ega teravaid metallkaabitsaid, sest need võivad pinda kahjustada, põhjustades klaasi purunemist.
3. Riiulitega ahjude kasutusjuhendid peavad sisaldama teavet riiuluite õige paigaldamise kohta.
4. Pliitide ja ahjude kasutusjuhendites peab olema teave, et aurupuhastit ei tohi kasutada.
5. Kui juhendis pole öeldud teisiti, peab pliitide ja ahjude kasutusjuhendites olema teave, et seadet ei tohi paigaldada dekoratiivukse taha, et vältida ülekuumenemist.
6. Seda seadet tohivad kasutada lapsed, kes on vähemalt 8-aastased, ja inimesed, kellel on piiratud füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed või kellel puuduvad kogemused ja teadmised, kui nad teevad seda järelevalve all või on saanud seadme ohutuks kasutamiseks vajalikud juhised ja mõistavad seotud ohtusid. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi seadet järelevalveta puhastada ega hooldada.
7. Ei kohaldu suunis, mis puudutab isikuid (sh lapsi), kellel on piiratud füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed või kellel puuduvad kogemused ja teadmised.

ETTEVAATUST! Enne seadme kasutamist lugege juhend läbi.

8. Kui tootel või juhendis kasutatakse IEC 60417-5021 sümboleid, tuleb nende tähendust selgitada.
9. Juhendis peab olema toodud ka tühja seadme maksimaalne mass.

TÄHELEPANU! Potentsiaaliühtlustusklemm asub toote põhjal.

SÜSINIKMONOKSIID ("VAIKNE TAPJA")

Süsinikmonoksiid on värvitu, lõhnatu ja maitsetu gaas, mis moodustub gaasi, puidu, propaani, söe või muu kütuse põletamisel. Süsinikmonoksiid vähendab vere võimet siduda hapnikku. Väike hapnikusisaldus veres võib põhjustada peavalu, pearinglust, nõrkust, iiveldust, oksendamist, unisust, segasust, teadvusekaotust või surma. Järgige neid juhiseid, et see värvitu ja lõhnatu gaas ei mürgitaks teid, teie perekonda ega teisi:

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

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

OHUTUSLOEND

CE

SEADE ON KOOSKÕLAS STANDARDITEGA EN 498:2012 JA EN 1860-1:2013+A1:2017 IEC 60335-2-36:2002 (VIIES VÄLJAANNE) + A1:2004 + A2:2008 KOOS STANDARDITEGA IEC 60335-1:2010 (VIIES VÄLJAANNE) EN 55014-1:2017, EN 61000-3-2:2014, EN 61000-3-3:2013, EN 55014-2:2015.

SEADME KOOD:	PBMEMUU001				
SEADME NIMI:	ÕUEGRILL				
KOGU SOOJUSSISEND:	8.79KW (639G/H)				
GRILLI PÕLETI SOOJUSSISEND:	2.93KW (213 G/H)				
KAUBANIMI:	PIT BOSS®				
GAASI KATEGOORIA:	I3+(28~30/37)		I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)
GAASI TÜÜBID:	BUTAAN (G30)	PROPAAN (31)	BUTAAN, PROPAAN VÕI NENDE SEGU		
GAASI RÕHK:	28-30 MBAR	37 MBAR	(28-30) MBAR	37 MBAR	50 MBAR
SISSEPRITSEAVA SUURUS (MM):	0.86		0.86	0.81	0.75

2531CT-0175
2531-21

ELEKTRILISED ANDMED: **220-240 V, 50 Hz, 1650 W, 3-HARULINE MAANDATUD PISTIK**
PIN- KOOD: 2531CT-0175
I3+(28~30/37): BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI, LV
I3B/P(30): LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU, LV
I3B/P(37): PL
I3B/P(50): AT, DE, SK, CH, LU
AINULT ÕUES KASUTAMISEKS.
HOIATUS. LIGIPÄÄSETAVAD OSAD VÕIVAD OLLA VÄGA KUUMAD. HOIDKE VÄIKELAPSED EEMAL.
ENNE SEADME KASUTAMIST LUGEGE JUHEND LÄBI
WARNING! DO NOT USE SPIRIT OR PETROL FOR LIGHTING OR RE-LIGHTING.
HOIATUS! ÄRGE KASUTAGE TULE SÜÜTAMISEKS EGA UUESTI SÜÜTAMISEKS PIIRITUST, PETROOLEUMI EGA SARNASEID VEDELIKKE.



AUTORIÕIGUSE TEATIS

Autoriõigus 2022. Kõik õigused kaitstud. Ühtegi selle juhendi osa ei tohi mingil kujul ega viisil kopeerida, edastada, transkribeerida ega salvestada ilma sellekohase kirjaliku loata

DANSONS EUROOPA
11 Rue Galvani Pariis, Prantsusmaa 75017

DANSONS PÕHJA-AMEERIKA
3411 North 5th Avenue, Suite 500, Phoenix, AZ, USA 85013

KLIENDITEENINDUS
www.pitboss-grills.com

SISUKORD

Ohutusteave 469

Osad ja andmed 475

Koostamise ettevalmistamine 477

Koostamisjuhised

- Vasaku eesmise tugijala kinnitamine 477
- Parema eesmise tugijala kinnitamine 478
- Tagumiste tugijalgade kinnitamine 478
- Rullikrataste paigaldamine 479
- Õhusiibri nupu kinnitamine 479
- Suitsukapi kinnitamine alumise kapi külge 479
- Puidulaastukasti paigaldamine 480
- Sahtlikäepidemete kinnitamine 480
- Sahtlite paigaldamine kapikoostu 480
- Veealuse toe paikapanek 481
- Veealuse paikapanek 481
- Restide paigaldamine alumisse kappi 481
- Suitsuahju uksekäepidemete kinnitamine 482
- Uksetermomeetri paigaldamine 482
- Suitsuahju uksehingede kinnitamine 482
- Suitsuahju ukse paigaldamine 483
- Grillikoostu ettevalmistamine paigaldamiseks 483
- Temperatuurianduri ühendamine 484
- Gaasikomponentide ühendamine kärukoostus 484
- Elektrikilbi tagakaane paigaldamine 485
- Suitsuahju õhusiibrite kinnitamine 485
- Suitsuahju õhusiibrite käepideme kinnitamine 485
- Tuhakandiku juhikute kinnitamine 486
- Nuppude kinnitamine tuha- ja rasvakandikutele 486
- Tuha- ja rasvarennide paigaldamine 487
- Rasvanõude paigaldamine 487
- Rasvakilpide kinnitamine 488
- Tööriistakonksude paigaldamine 488
- Vasakpoolse küljelaua kinnitamine 488
- Parempoolse küljelaua kinnitamine 489
- Küpsetusresti tagumiste tugede kinnitamine 489
- Küpsetusresti eesmiste tugede kinnitamine 489
- Kuumakattetugede kinnitamine 490
- Kuumakatete paikapanek 490
- Söekandiku tõstesüsteemi kinnitamine 490
- Söekandiku tõstesüsteemi ühendamine 4914
- Mustade gaasi reguleerimisnuppude paikapanek 4914
- Hõbedase reguleerimisnupu paikapanek 492
- Söekandiku tuulutuspideme ühendamine 492
- Söekandiku paikapanek 492
- Korstna kinnitamine 493
- Soojendusraami paigaldamine (gaasigrill) 493
- Soojendusraami paigaldamine (söegrill) 494
- Küpsetusrestide paikapanek 494
- Kaanetermomeetrite paigaldamine 494
- Kaane käepidemete kinnitamine 495
- Traadist voolikuhoidiku kinnitamine 495
- Gaasisüütaja patareide paigaldamine 495
- Toitejuhtme asendamine 495
- Kogu koostu ülevaatamine 496

Gaasivarustusega ühendamine 496

Kasutusjuhised

- Propaangaasiseade 500
- Söeseade 502
- Elektrilne suitsuahi 503

Korrashoid ja hooldus

- Propaangaasiseade 505
- Söeseade 506
- Elektrilne suitsuahi 507

Tõrkeotsing 508

Elektriskeem 510

Varuosad 511

Garantii 513

OSAD JA ANDMED

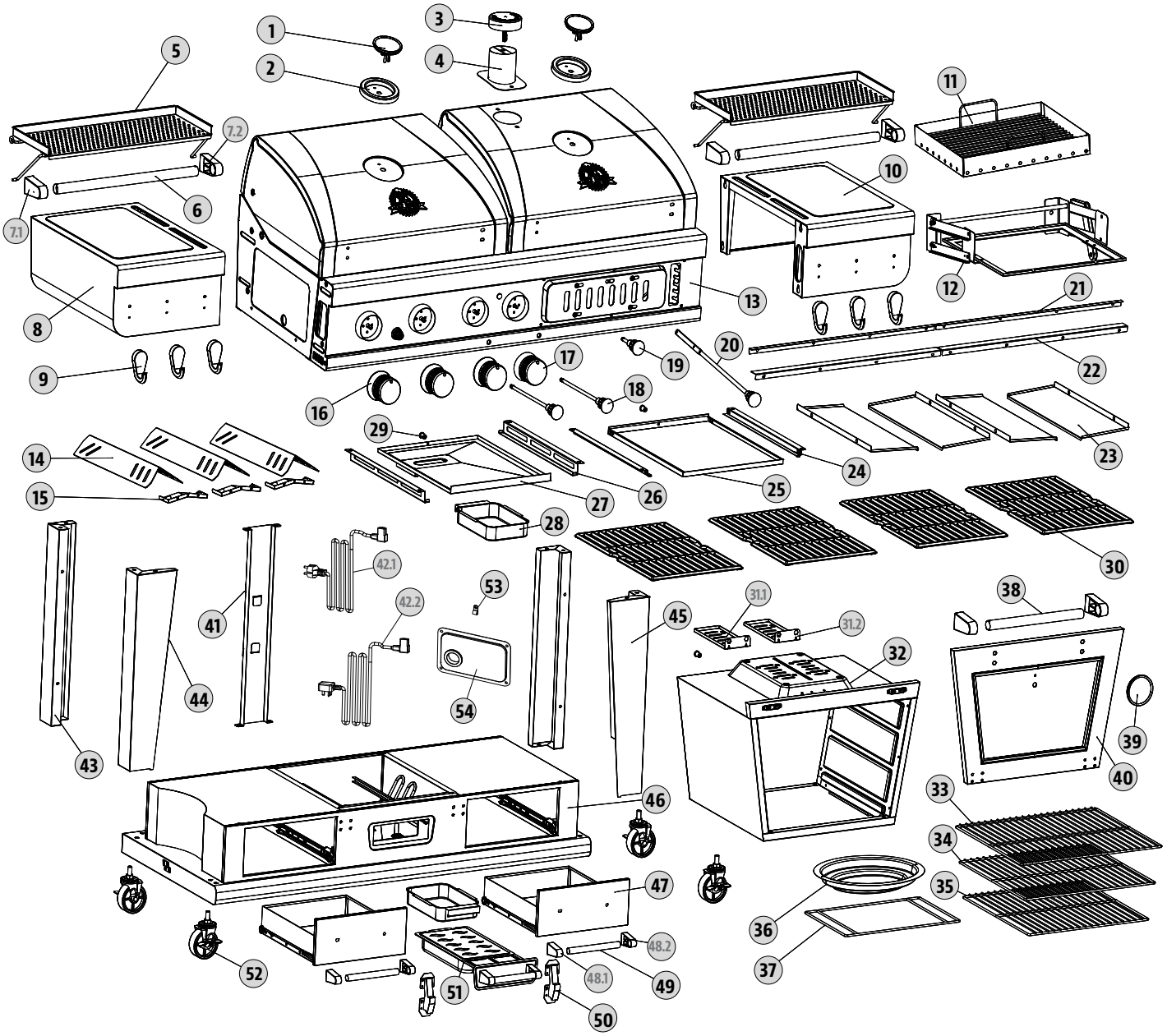
Osa nr	Kirjeldus	Kogus
1	Termomeeter	2
2	Termomeetri võrud	2
3	Korstna kaas	1
4	Korsten	1
5	Soojendusraamid	2
6	Kaane käepidemed	2
7.1	Kaane käepideme puks – vasakpoolne	3
7.2	Kaane käepideme puks – parempoolne	3
8	Vasakpoolne küljelaud	1
9	Tööriistakonksud	6
10	Parempoolne küljelaud	1
11	Söekandik	1
12	Söekandiku tõstesüsteem	1
13	Gaasi- ja söekapp koos kaanekoostuga	1
14	Kuumakatted	3
15	Kuumakatete toed	3
16	Gaasi reguleerimisnupud (mustad)	3
17	Suitsuahju reguleerimisnupud (hõbedased)	1
18	Suitsuahju õhusiibri tõmbepideme koost	2
19	Söekandiku õhusiibri käepideme koost	1
20	Söekandiku tõstepideme koost	1
21	Küpsetusresti tagumised toed	2
22	Küpsetusresti eesmised toed	2
23	Rasvakilbid	4
24	Tuhakandiku juhikud	2
25	Tuhakandikud	1
26	Gaasi tilgaaluse juhikud	2
27	Gaasi rasvakandik	1
28	Rasvanõud	2
29	Nupud (rasvakandiku, tuhakandiku ja suitsuahju tagumise siibri jaoks)	3
30	Küpsetusrestid	4
31.1	Suitsuahju ülemised õhusiibrid – vasakpoolsed	1
31.2	Suitsuahju ülemised õhusiibrid – parempoolsed	1
32	Suitsuahju kapp	1
33	Suitsuahju küpsetusrest (suur)	1
34	Suitsuahju küpsetusrest (keskmine)	1

Osa nr	Kirjeldus	Kogus
35	Suitsuahju küpsetusrest (väike)	1
36	Veealus	1
37	Veealuse tugi	1
38	Suitsuahju uksekäepide	1
39	Suitsuahju termomeeter	1
40	Suitsuahju uks	1
41	Elektrijuhtmete tagakate	1
42.1	Toitekaabel – F-pistik	1
42.2	Toitekaabel – G-pistik	1
43	Tagumised tugijalad	2
44	Vasakpoolne tugijalg	1
45	Parempoolne tugijalg	1
46	Alumise kapi koost	1
47	Sahtlid	2
48.1	Sahtlikäepideme puksid - vasakpoolsed	2
48.2	Sahtlikäepideme puksid - parempoolsed	2
49	Sahtlikäepidemed	2
50	Suitsuahju uksehinged	2
51	Puidulaastukasti koost	1
52	Lukustatavad rullikrattad	4
53	Toitekaabli klamber	1
54	Katteplaat	1
A	M6x15 mm kruvid (must tsink)	28
B	M5x10 mm kruvid (must tsink))	3
C	M6x60 mm kruvid (must tsink)	8
D	M6x10 mm kruvid (must tsink)	35
E	M6x35 mm kruvid (must tsink)	6
F	M4x10 mm kruvid (must tsink)	24
G	M4x8 mm kruvid (valge tsink)	16
H	M5x10 mm õlgmikpoldid (valge tsink)	8
I		
J	M6 mutrid	8
K	Hingede tihvtid	2
L	R-klambrid	3
M	M6x30 mm kruvid (must tsink)	4

MÄRKUS. Pideva tootearenduse tõttu võivad osad muutuda ilma ette teatamata. Kui seadme koostamisel jääb osasid puudu, pöörduge klienditeeninduse poole.

Joonis on järgmisel lehel.

OSAD JA ANDMED



PB – ELEKTRINÕUDED
220-240 V, 50 Hz, 1650 W, 3-HARULINE MAANDATUD PISTIK

PB – LP-GAASI NÕUDED
BTU: 10 000 BTU / PÕLETI KOKKU: 30 000 BTU (8,79 KW), 639 G/H

MUDEL		KOOSTATUD SEADE (LxKxS)	SEADME KAAL	KÜPSETUSALA	TEMPERATUURI-VAHEMIK
PB	PBMEMUU001	1880mm x 1200mm x 630mm / 74 tolli x 47 tolli x 24,75 tolli	98 kg / 215 naela	*Elektrilise suitsuahju küpsetusruumi maht*- 0,047 m^3 / 1,65 ft^3 ***TOTAL* - 11 960 cm² / 1 853 ruuttolli**	38-204°C / 100-400°F

KOOSTAMISE ETTEVALMISTAMINE

Osad asuvad kogu tarnekarbis, ka grilli all. Pärast kaitsva tarnekarbi eemaldamist kontrollige grilli, osasid ja riistvara mullipakendit. Enne koostamist eemaldage grilli välised ja sisemised pakendimaterjalid, seejärel vaadake läbi ja kontrollige kõiki osi, lähtudes osade loendist. Kui mõni osa puudub või on kahjustatud, ärge proovige seadet koostada. Transpordikahju ei kuulu garantii alla. Varuosade saamiseks pöörduge edasimüüja või Pit Boss®i klienditeeninduse.

www.pitboss-grills.com

TÄHTIS: selle seadme paigaldamine kahe inimesega on kergem (kuid mitte vajalik).

Paigaldamiseks vajalikud tööriistad: on kruvikeeraja ja mutrivõti. *Rataste mutrivõti kuulub komplekti.*



KOOSTAMISJUHISED

TÄHTIS! Enne juhiste järgi kokkupanemist on soovitatav lugeda iga etapp täielikult läbi. Ärge pingutage kruvisid lõpuni enne, kui selle etapi kõik kruvid on paigaldatud.

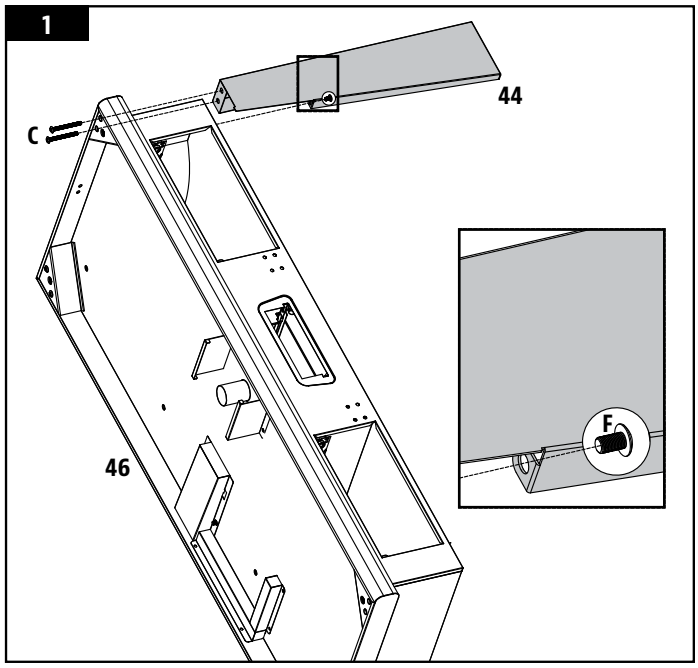
1. VASAKU EESMISE TUGIJALA KINNITAMINE

Vajalikud osad:

1 x Alumise kapi koost *(#46)*
1 x Vasakpoolne tugijalg *(#44)*
2 x M6x60 mm kruvid *(#C)*
1 x M4x10 mm kruvid *(#F)*

Paigaldus:

- Pange põrandale tükk pappi, et vältida seadme kriimustamist.
- Kinnitage vasak eesmine tugijalg alumise kapi koostu külge.
  Kasutage kaht M6 × 60 mm kruvi ja üht M4 × 10 mm kruvi.
  Vt joonist 1.



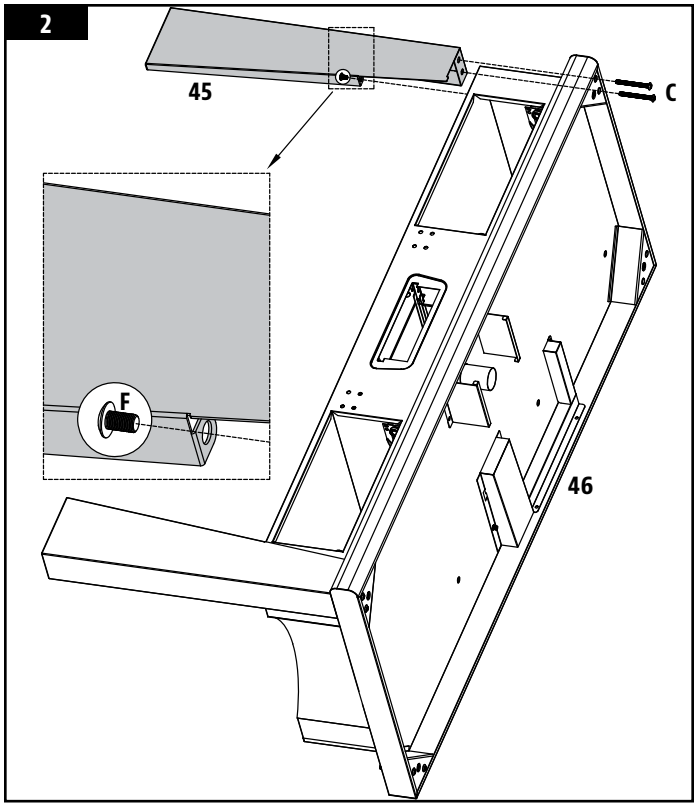
2. PAREMA EESMISE TUGIJALA KINNITAMINE

Vajalikud osad:

1 x Alumise kapi koost *(#46)*
1 x Parempoolne tugijalg *(#45)*
2 x M6x60 mm kruvid *(#C)*
1 x M4x10 mm kruvid *(#F)*

Paigaldus:

· Kinnitage parem eesmine tugijalg alumise kapi koostu külge.
Kasutage kaht M6 × 60 mm kruvi ja üht M4 × 10 mm kruvi.
Vt joonist 2.



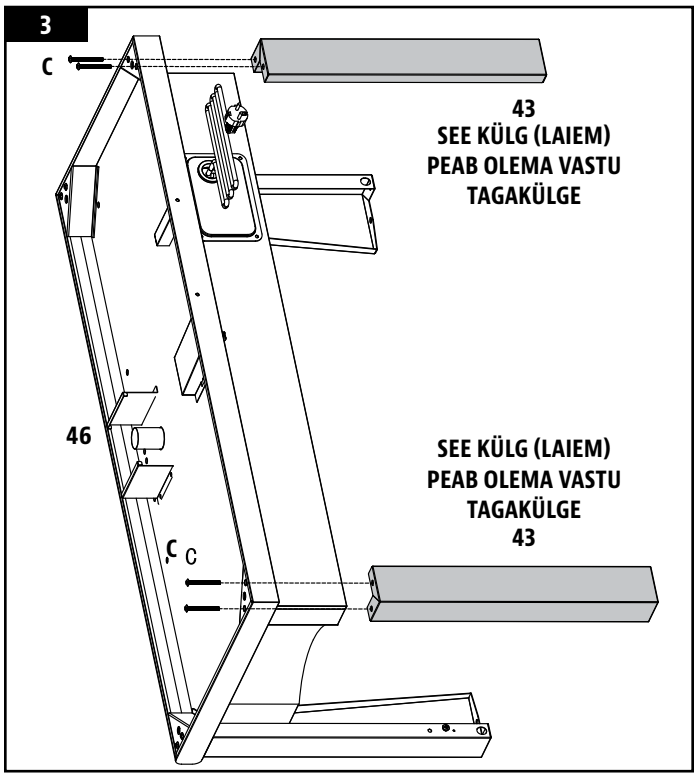
3. TAGUMISTE TUGIJALGADE KINNITAMINE

Vajalikud osad:

1 x Alumise kapi koost *(#46)*
1 x Tagumised tugijalad – *parempoolsed(#43)*
1 x Tagumised tugijalad – vasakpoolsed *(#43)*
4 x M6x60 mm kruvid *(#C)*

Paigaldus:

· Kinnitage parem tagumine tugijalg ja vasak tagumine tugijalg alumise kapi koostu külge koost.
Kasutage nelja M6 × 60 mm kruvi.
Vt joonist 3.



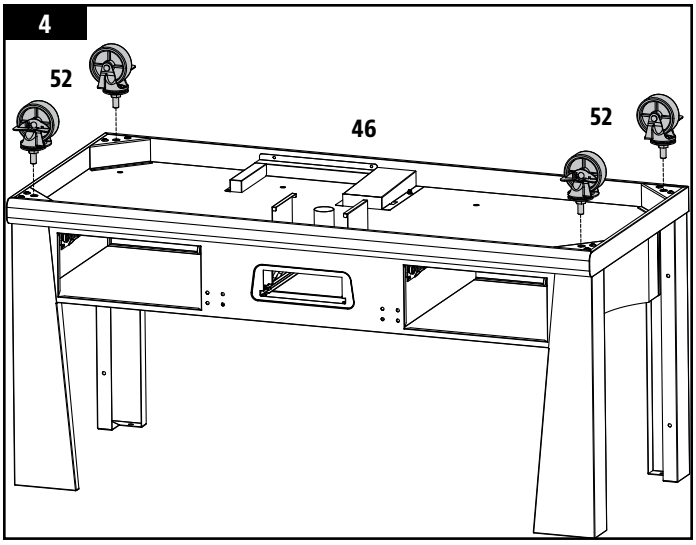
4. RULLIKRATASTE PAIGALDAMINE

Vajalikud osad:

4 x Lukustatavad rullikrattad *(#52)*
1 x Alumise kapi koost *(#46)*

Paigaldus:

- Pöörake alumise kapi koost tagurpidi ja kinnitage neli lukuga rullikratast alumise kapi koostu külge. Vt joonist 4.
- Keerake rullikrattad kinni, kasutades kaasasolevat rattavõtit. Tõstke kapikoost õigetpidi.



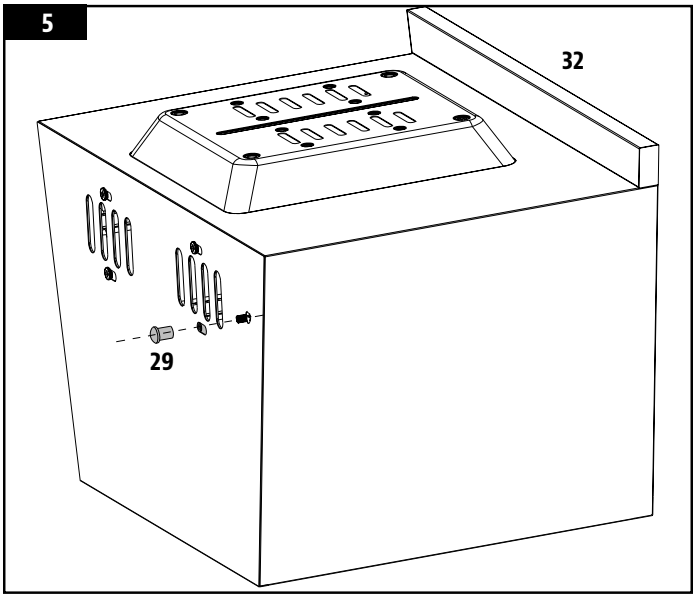
5. ÕHUSIIBRI NUPU KINNITAMINE

Vajalikud osad:

1 x Suitsuahju kapp *(#32)*
1 x Nupud *(#29)*
1 x M5x10 mm kruvid *(#B)*

Paigaldus:

- Kinnitage nupp suitsuahju kapi õhusiibri külge. Kasutage üht M5 × 10 mm kruvi. Vt joonist 5.



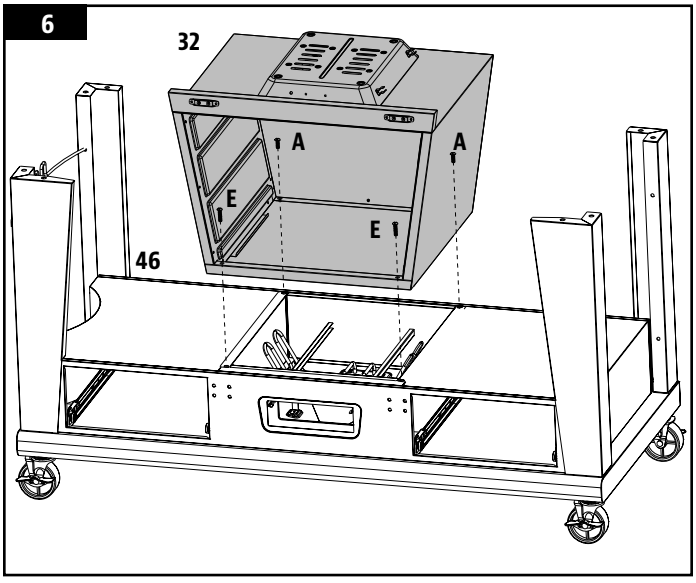
6. SUITSUKAPI KINNITAMINE ALUMISE KAPI KÜLGE

Vajalikud osad:

1 x Suitsuahju kapp *(#32)*
1 x Alumise kapi koost *(#46)*
2 x M6x15 mm kruvid *(#A)*
2 x M6x35 mm kruvid *(#E)*

Paigaldus:

- Kinnitage suitsuahju kapi koost alumise kapi koostu külge. Kasutage kaht M6 × 15 mm kruvi ja kaht M6 × 35 mm kruvi. Vt joonist 6.



7. PUIDULAASTUKASTI PAIGALDAMINE

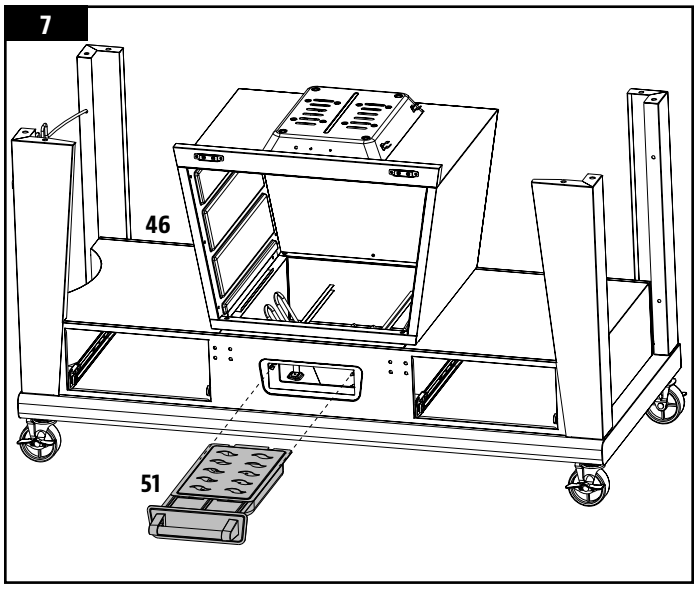
Vajalikud osad:

1 x Puidulaastukasti koost *(#51)*
1 x Alumise kapi koost *(#46)*

Paigaldus:

- Lükake puidulaastukasti koost alumise kapi koostu puidulaastukasti siinidele.
  Vt joonist 7.

Märkus. Puidulaastukasti eemaldamisel suitsuahjult tõstke käepide üles ja tõmmake puidulaastukast välja.



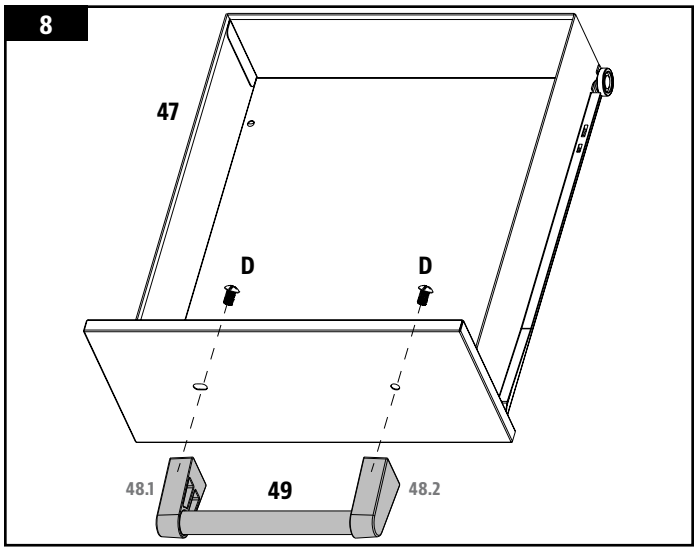
8. SAHTLIKÄEPIDEMETE KINNITAMINE

Vajalikud osad:

2 x Sahtlikäepidemed *(#49)*
4 x Sahtlikäepideme puksid *(#48)*
2 x Sahtlid *(#47)*
4 x M6x10 mm kruvid *(#D)*

Paigaldus:

- Kinnitage üks sahtlikäepide ja kaks sahtlikäepideme puksi sahtli külge.
  Kasutage kaht M6 × 10 mm kruvi.
  Vt joonist 8.
- Korrake sama toimingut teise sahtliga.



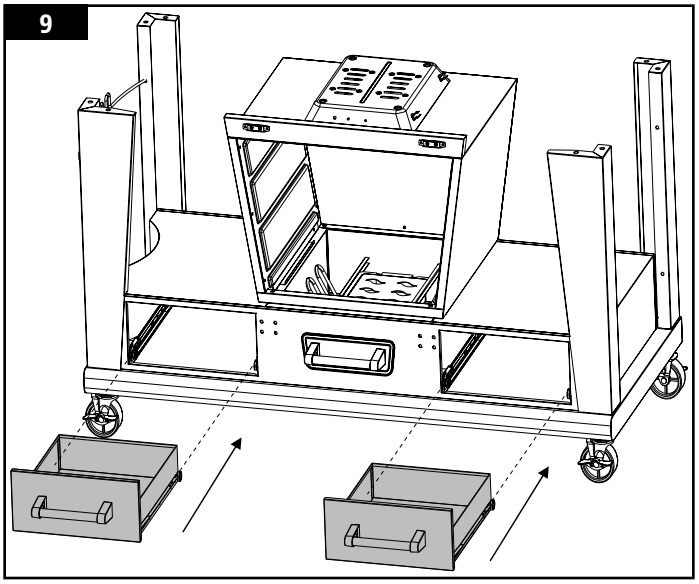
9. SAHTLITE PAIGALDAMINE KAPIKOOSTU

Vajalikud osad:

2 x sahtlikoost *(#47, #48, & #49)*
1 x Alumise kapi koost *(#46)*

Paigaldus:

- Lükake sahtlikoost alumise kapi koostu sisse.
  Vt joonist 9.



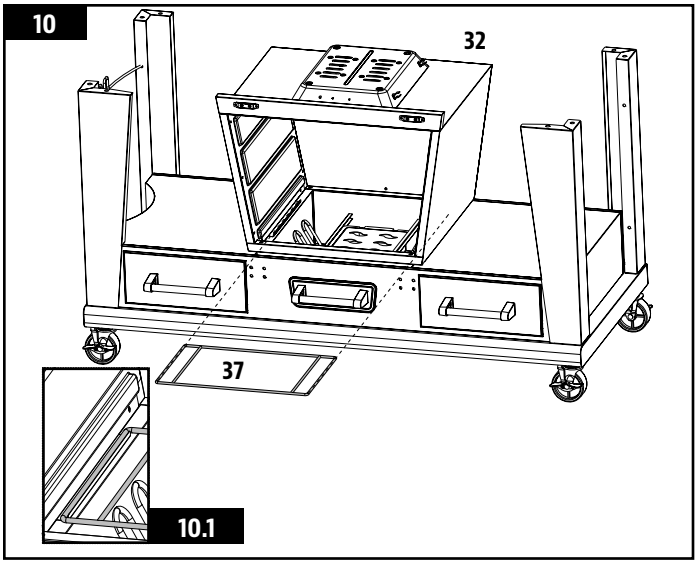
10. VEEALUSE TOE PAIKAPANEK

Vajalikud osad:

1 x Veealuse tugi *(#37)*
1 x Suitsuahju kapp *(#32)*

Paigaldus:

- Lükake veealuse tugi suitsuahju kapi koostu sisse. Vt jooniseid 10 ja 10.1.



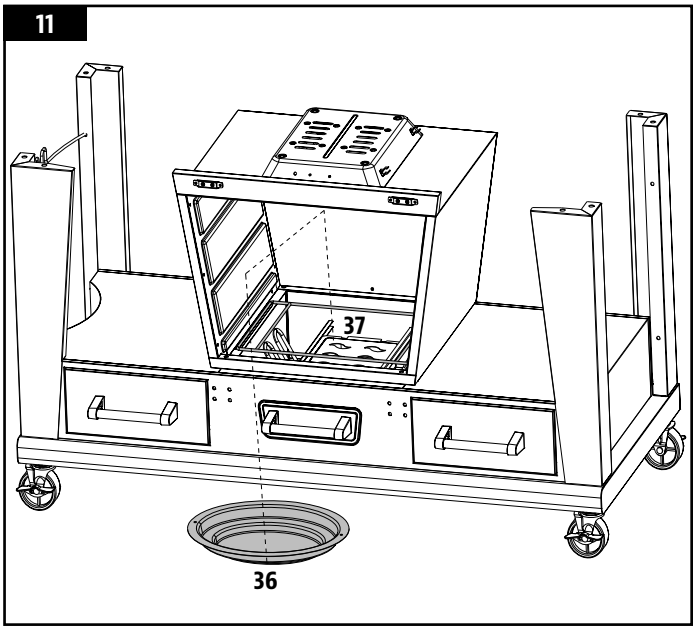
11. VEEALUSE PAIKAPANEK

Vajalikud osad:

1 x Veealus *(#36)*
1 x Veealuse tugi *(#37)*

Paigaldus:

- Asetage veealus veealuse toele. Vt joonist 11.



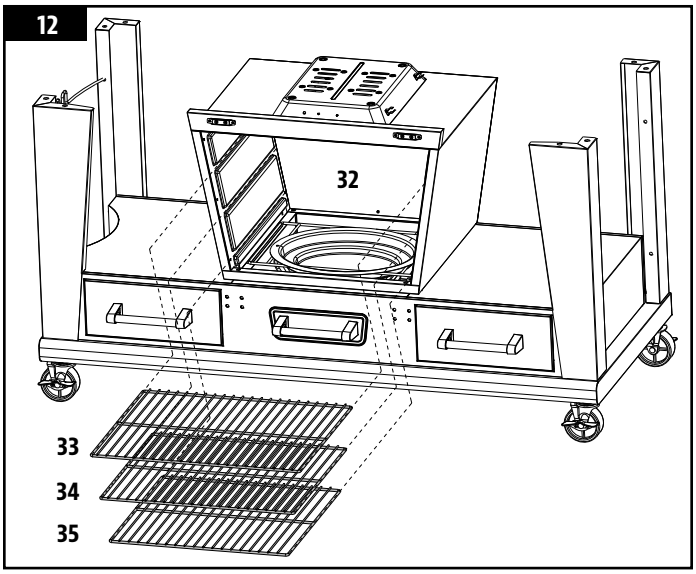
12. RESTIDE PAIGALDAMINE ALUMISSE KAPPI

Vajalikud osad:

1 x Suitsuahju küpsetusrest (suur) *(#33)*
1 x Suitsuahju küpsetusrest (keskmine) *(#34)*
1 x Suitsuahju küpsetusrest (väike) *(#35)*
1 x Suitsuahju kapp *(#32)*

Paigaldus:

- Lükake suitsuahju küpsetusrest (suur) , suitsuahju küpsetusrest (keskmine) ja suitsuahju küpsetusrest (väike) suitsuahju kapi koostu siss. Vt joonist 12.



13. SUITSUAHJU UKSEKÄEPIDEMETE KINNITAMINE

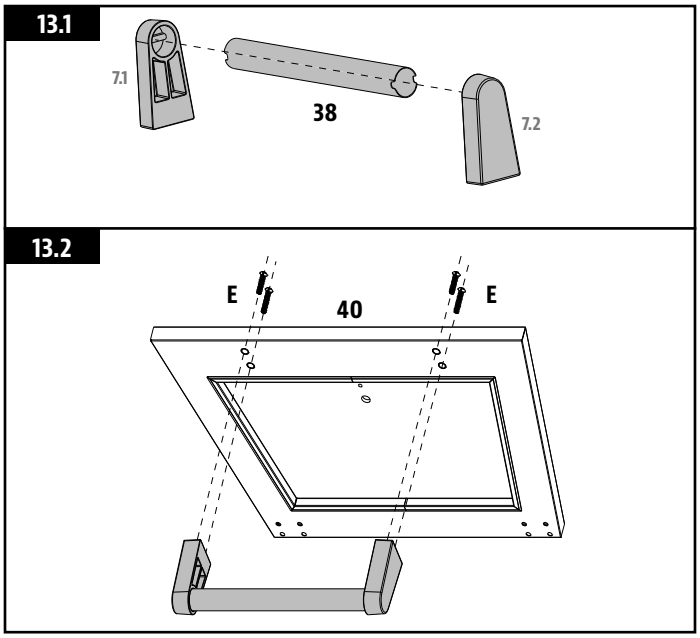
Vajalikud osad:

1 x Suitsuahju uks *(#38)*
2 x Kaane käepideme puksid *(#7)*
1 x Suitsuahju uks *(#40)*
4 x M6x35 mm kruvid *(#E)*

Paigaldus:

· Kinnitage üks suitsuahju uksekäepide ja kaks suurt käepidemepuksi suitsuahju ukse külge.
Kasutage nelja M6 × 35 mm kruvi.
Vt jooniseid 13.1 ja 13.2.

Märkus. Suitsuahju uksekäepideme mõlemal küljel olevad pilud tuleb sisestada käepideme puksi siseküljel olevale reljeefsele osale, nagu on näidatud joonisel 13.1.



14. UKSETERMOMEETRI PAIGALDAMINE

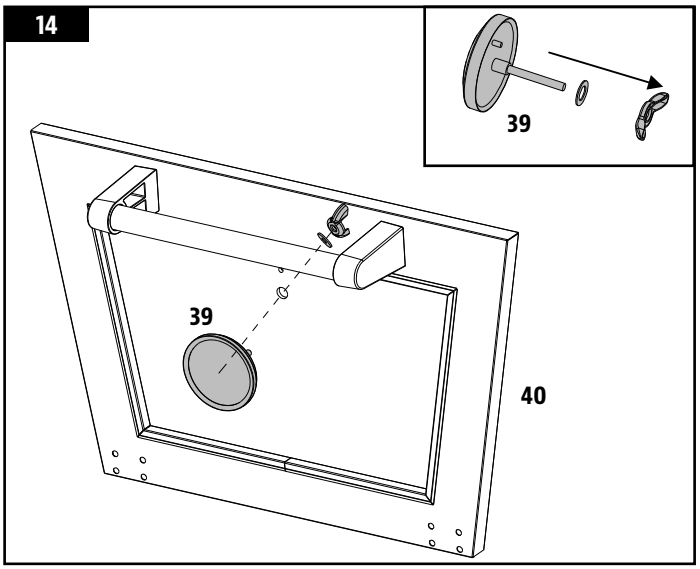
Vajalikud osad:

1 x Suitsuahju termomeeter *(#39)*
1 x Suitsuahju uks *(#40)*

Märkus. Termomeeter on varustatud ühe klaaskiust seibi ja ühe tiibmutriga.

Paigaldus:

· Sisestage suitsuahju termomeeter läbi suitsuahju uksekoostu esiküljel oleva kinnitusava. Ukse siseküljel pange klaaskiust seib ja tiibmutter keermestatud kinnituspostile ja keerake käsitsi kinni, vältides ülepingutamist. .
Vt joonist 14.



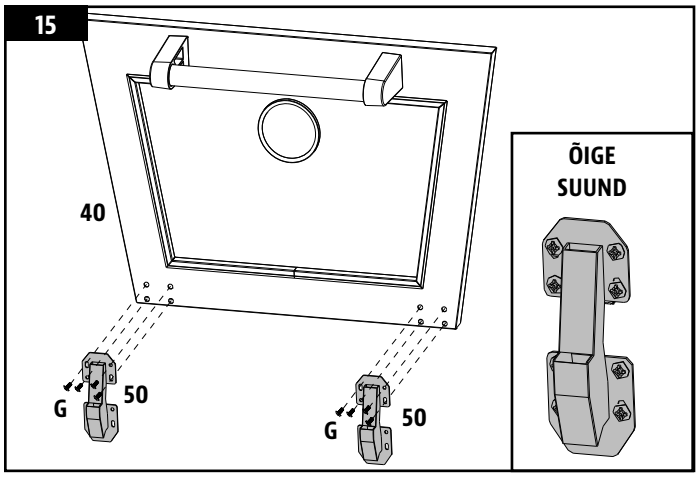
15. SUITSUAHJU UKSEHINGEDE KINNITAMINE

Vajalikud osad:

2 x Suitsuahju uksehinged *(#50)*
1 x Suitsuahju uks *(#40)*
8 x M4x8 mm kruvid (valge tsink) *(#G)*

Paigaldus:

· Kinnitage kaks suitsuahju uksehinge suitsuahju ukse külge.
Kasutage kaheksat M4 × 8 mm kruvi.
Vt joonist 15.



EE
EESTI KEEL

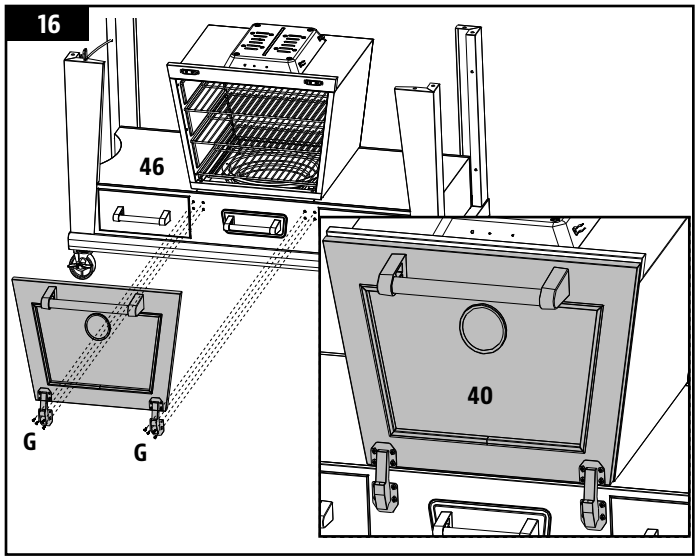
16. SUITSUAHJU UKSE PAIGALDAMINE

Vajalikud osad:

1 x Suitsuahju uks *(#40)*
1 x Alumise kapi koost *(#46)*
8 x M4x8 mm kruvid (valge tsink) *(#G)*

Paigaldus:

· Kinnitage suitsuahju uks koos hingekoostuga alumise kapi koostu külge.
Kasutage kaheksat M4 × 8 mm kruvi.
Vt joonist 16.



17. GRILLIKOOSTU ETTEVALMISTAMINE PAIGALDAMISEKS

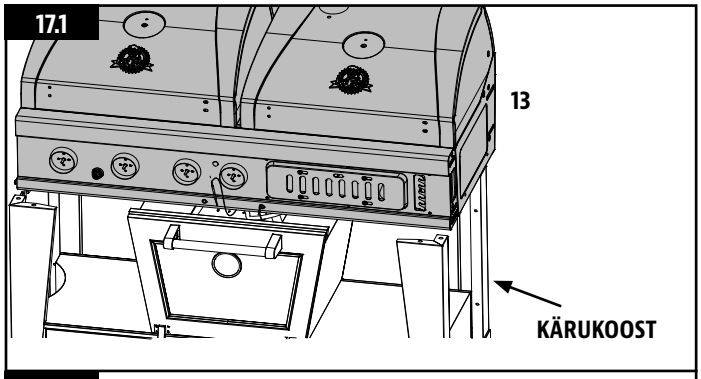
Vajalikud osad:

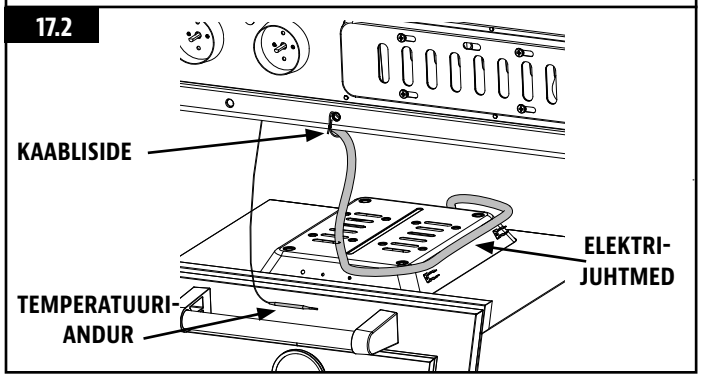
1 x Gaasi- ja söekapp koos kaanekoostuga *(#13)*
1 x Kärukoost

Paigaldus:

· Pange põhikamber ettevaatlikult suitsuahju korpusele ja seejärel eemaldage kaabliside. Tõmmake suitsuahju elektrijuhtmed ja suitsuahju temperatuurijuhe/-andur esmalt juhtpaneeli tagaküljelt välja, seejärel seadke temperatuurijuhe ja -andur ettepoole.
Vt jooniseid 17.1. ja17.2.

TÄHELEPANU! Ärge pitsitage elektrijuhtmeid ega temperatuurijuhtme andurit kokkupanekul.





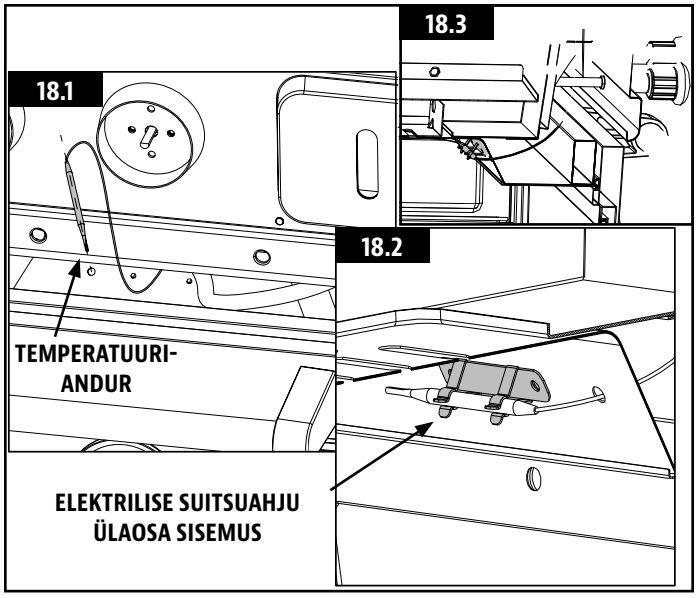
18. TEMPERATUURIANDURI ÜHENDAMINE

Vajalikud osad:

1 x Temperatuuriandur

Paigaldus:

- Sisestage suitsuahju temperatuuriandur suitsuahju kapi ülaosas asuva ava kaudu.
- Seejärel kinnitage see klambrisse, mis asub suitsuahju kapi ülaosa sees.
  Vt jooniseid 181, 18.2 ja 18.3.



19. GAASIKOMPONENTIDE ÜHENDAMINE KÄRUKOOSTUS

Vajalikud osad:

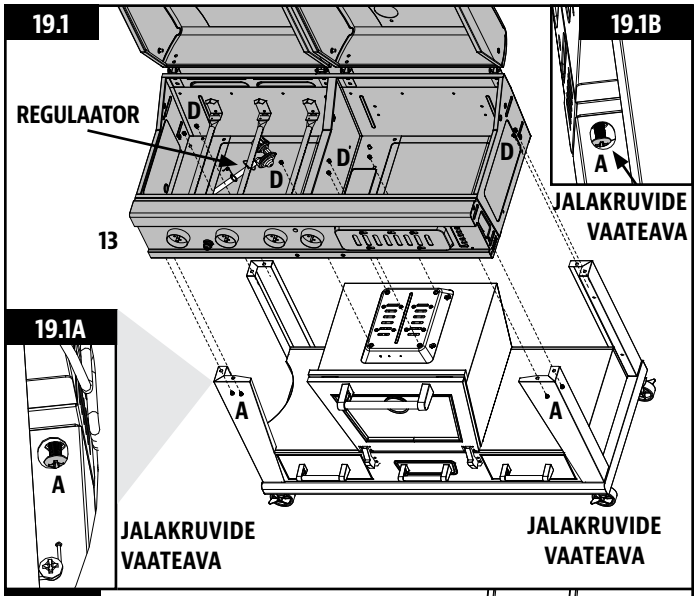
1 x Elektrijuhtmed
1 x Elektrijuhtmed - Isaspesa *(elektrijuhtmete ots)*
1 x Elektrijuhtmed - Emaspesa
1 x Gaasi- ja söekapp koos kaanekoostuga *(#13)*
1 x Kärukoost
8 x M6x15 mm kruvid *(#A)*
4 x M6x10 mm kruvid *(#D)*

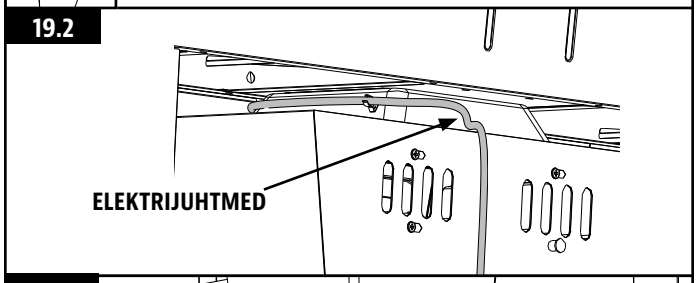
Paigaldus:

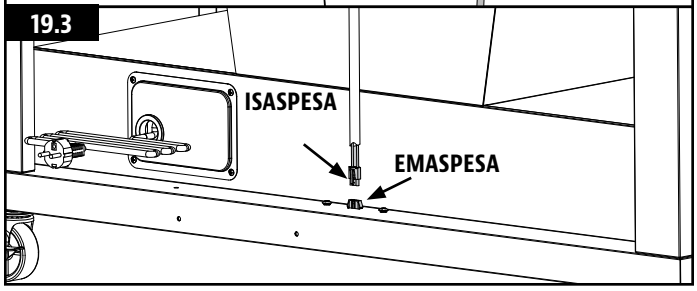
Märkus. Põhikamber peab olema käruga ühel joonel.

- Avage ettevaatlikult kaaned ning kinnitage gaasi- ja söekapi koost kärukoostule, kinnitades esmalt sissepoole neli M6 × 10 mm kruvi ja seejärel ülejäänud kaheksa M6 × 15 mm kruvi. Regulaatori võib selles etapis hilisemaks monteerimiseks välja võtta.
  Kasutage kaheksat M6 × 15 mm kruvi ja nelja M6 × 10 mm kruvi.
  Vt jooniseid 19.1, 19.1A, ja 19.1B.

- Kinnitage elektrijuhtmed kahele klambrile suitsuahju kapi lähedal söegrilli külje alumisest osast ja seejärel kinnitage elektrijuhtmete isaspesa (elektrijuhtmete ots) emaspessa, mis asub põhjalaua tagaküljel.
  Vt jooniseid 19.2 ja 19.3.







EE
EESTI KEEL

20. ELEKTRIKILBI TAGAKAANE PAIGALDAMINE

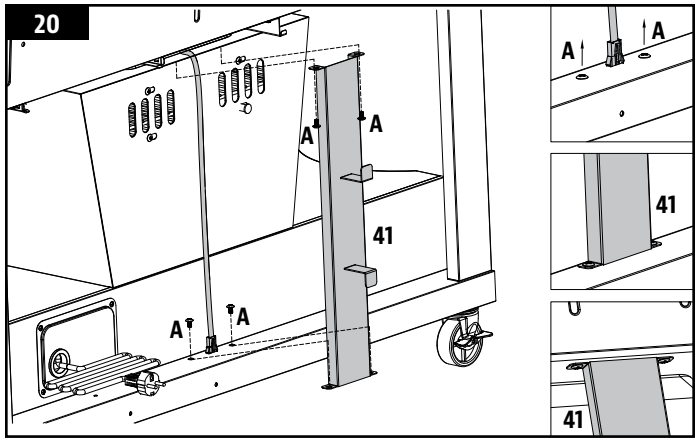
Vajalikud osad:

1 x Elektrijuhtmete tagakate *(#41)*
1 x Kärukoost
2 x M6x15 mm kruvid *(#A)*

Paigaldus:

- Keerake põhjalaua küljest lahti kaks M6 × 15 mm kruvi (tehases eelmonteeritud). Kinnitage elektrikilbi tagakate suitsuahju kärukoostu tagaküljele, keerates kinni esmalt ülemised, seejärel alumised kruvid.
  Kasutage kaht M6 × 15 mm kruvi.
  Vt joonist 20.

Märkus. Pange kruvid kõigepealt ülemisele küljele ja hiljem alumised kruvid kokku.



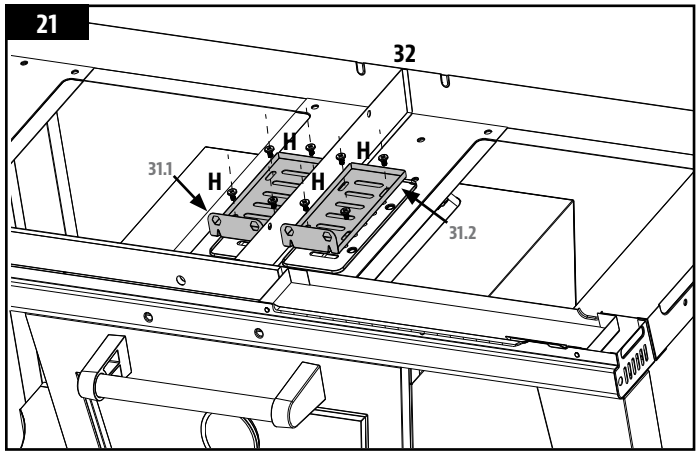
21. SUITSUAHJU ÕHUSIIBRITE KINNITAMINE

Vajalikud osad:

2 x Suitsuahju ülemised õhusiibrid *(#31)*
1 x Suitsuahju kapp *(#32)*
8 x M5x10 mm õlgmikpoldid *(#H)*

Paigaldus:

- Kinnitage suitsuahju ülemine õhusiiber suitsuahju kapi koostule.
  Kasutage kaheksat M5 × 10 mm õlgmikpolti.
  Vt joonist 21.



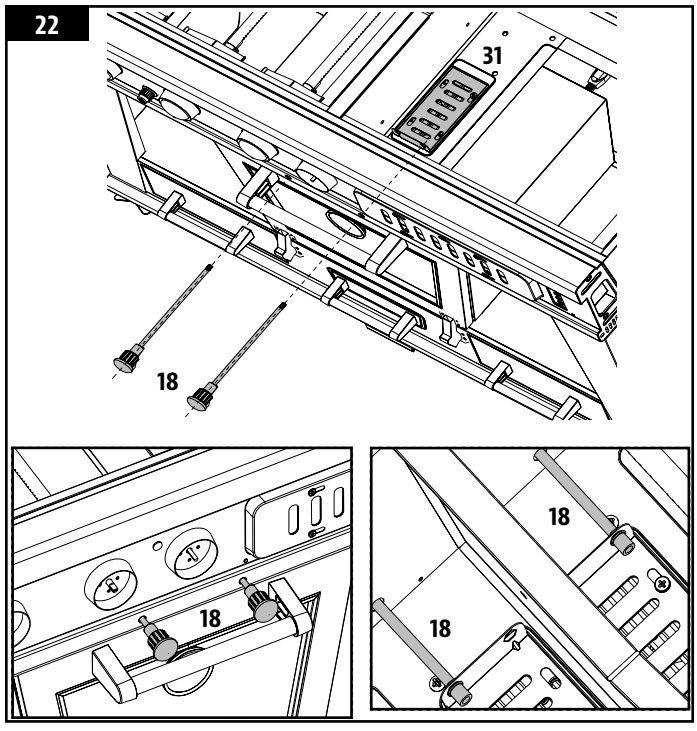
22. SUITSUAHJU ÕHUSIIBRITE KÄEPIDEME KINNITAMINE

Vajalikud osad:

2 x Suitsuahju õhusiibri tõmbepideme koost *(#18)*
2 x Suitsuahju ülemised õhusiibrid *(#31)*

Paigaldus:

- Kinnitage kaks suitsuahju õhusiibri tõmbepideme koostu kahele suitsuahju ülemisele õhusiibrile.
  Vt joonist 22.



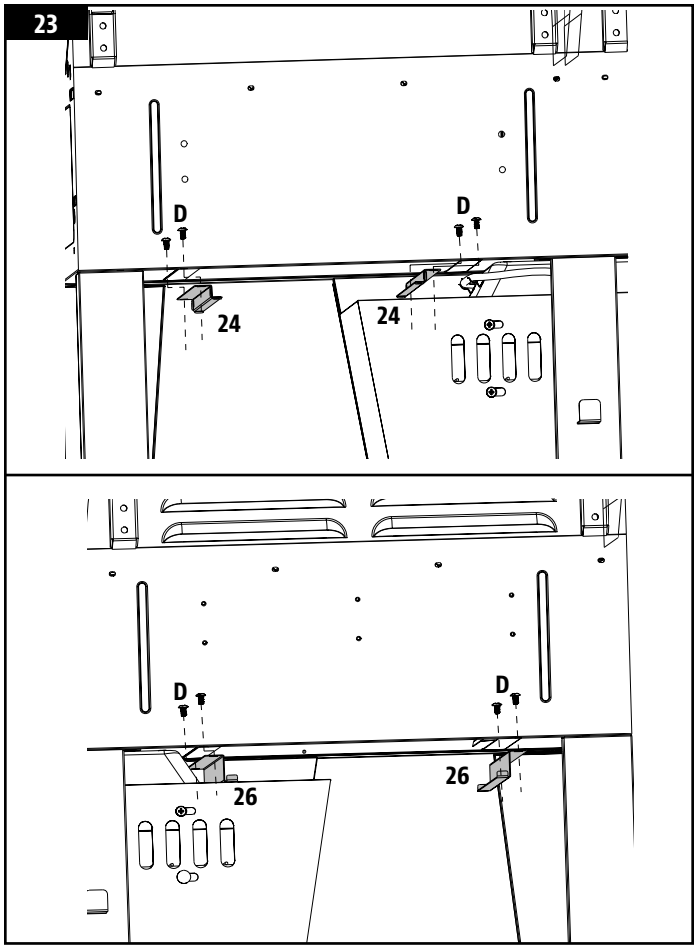
23. TUHAKANDIKU JUHIKUTE KINNITAMINE

Vajalikud osad:

2 x Tuhakandiku juhikud *(#24)*
2 x Gaasi tilgaaluse juhikud *(#26)*
1 x Peamine gaasi- ja söekoda
8 x M6x10 mm kruvid *(#D)*

Paigaldus:

· Kinnitage kaks tuhakandiku juhikut söekambri põhjale ja kinnitage kaks gaasi tilgaaluse juhikut.
Kasutage kaheksat M6 × 10 mm kruvi.
Vt joonist 23.



24. NUPPUDE KINNITAMINE TUHA- JA RASVAKANDIKUTELE

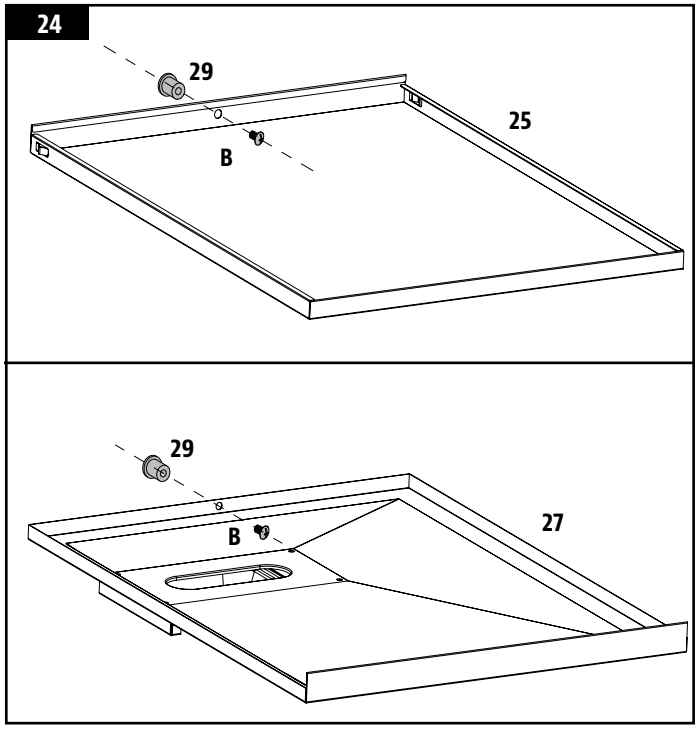
Vajalikud osad:

2 x Nupud *(#29)*
1 x Tuhakandikud *(#25)*
1 x Gaasi rasvakandik *(#27)*
2 x M5x10 mm kruvid *(#B)*

Paigaldus:

· Kinnitage nupp tuhakandikule ja kinnitage nupp gaasi rasvakandikule.
Kasutage kaht M5 × 10 mm kruvi.
Vt joonist 24.

Märkus. Vajaduse korral lõdvendage joondamiseks tilgaaluse juhikute ja tuhakandiku juhikute kruve joondamiseks ning pingutage neid uuesti



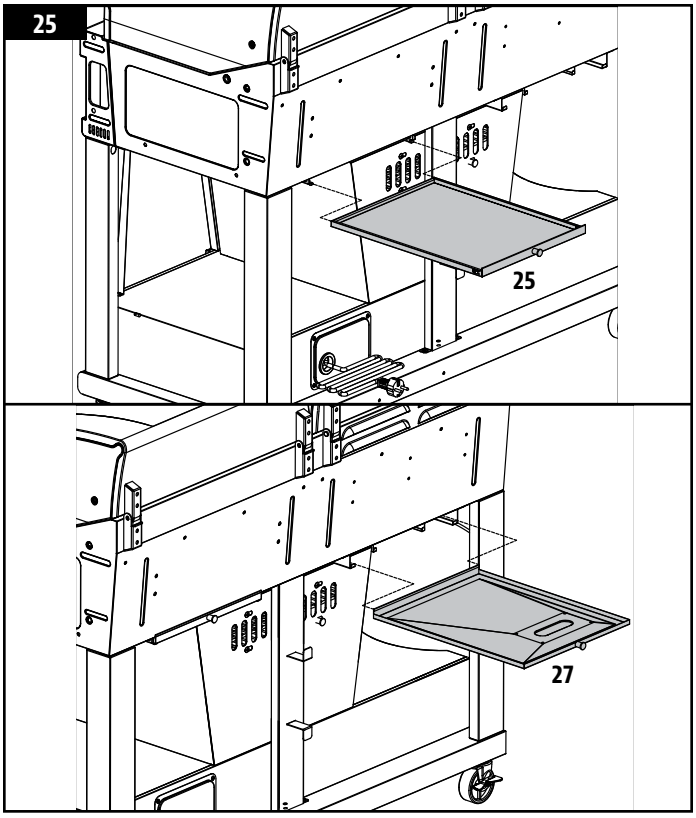
25. TUHA- JA RASVARENNIDE PAIGALDAMINE

Vajalikud osad:

1 x Tuhakandikud *(#25)*
1 x Gaasi rasvakandik *(#27)*
1 x Peamine gaasi- ja söekoda

Paigaldus:

- Lükake tuhakandik ja gaasi rasvakandik gaasi- ja söekambri juhikutele.
  Vt joonist 25.



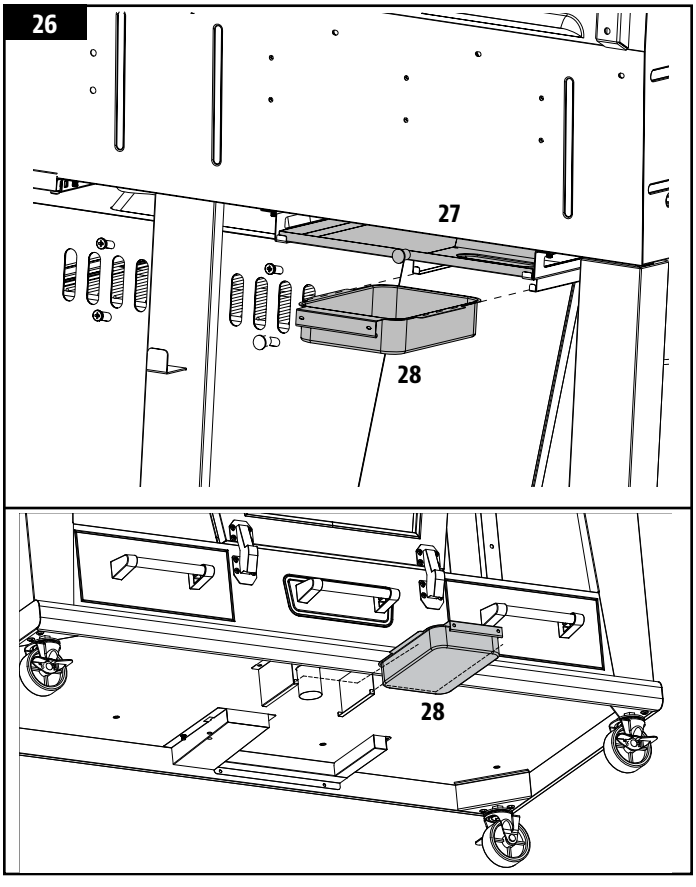
26. RASVANÕUDE PAIGALDAMINE

Vajalikud osad:

2 x Rasvanõud *(#28)*
1 x Gaasi rasvakandik *(#27)*
1 x Suitsuahju kapp *(#32)*

Paigaldus:

- Lükake rasvanõu gaasi rasvakandikusse ja suitsuahju kapi koostu.
  Vt joonist 26.



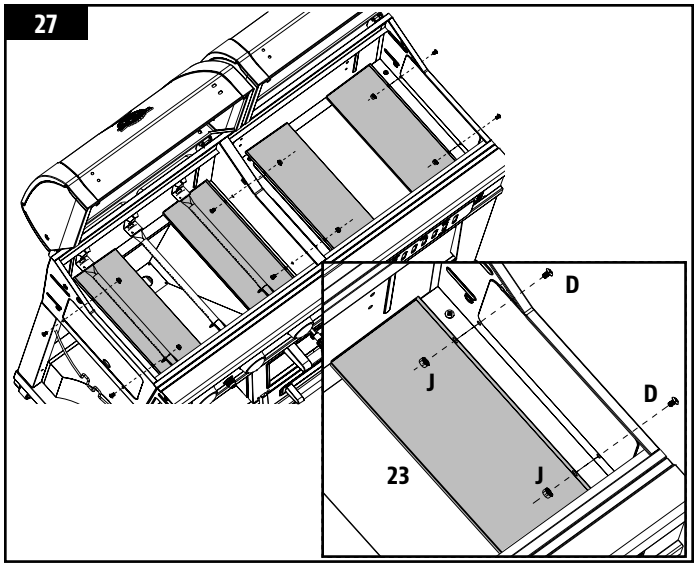
27. RASVAKILPIDE KINNITAMINE

Vajalikud osad:

4 x Rasvakilbid *(#23)*
1 x Peakoda
6 x M6x10 mm kruvid *(#D)*
6 x M6 mutrid *(#J)*

Paigaldus:

- Kinnitage rasvakilp põhikambrile, kasutades kaht M6 × 10 mm kruvi ja kaht M6 mutrit.
- Korrake sama toimingut ülejäänud kolme rasvakilbi puhul ja kinnitage keskmised rasvakilbid samade kruvide ja mutritega.
  Vt joonist 27.



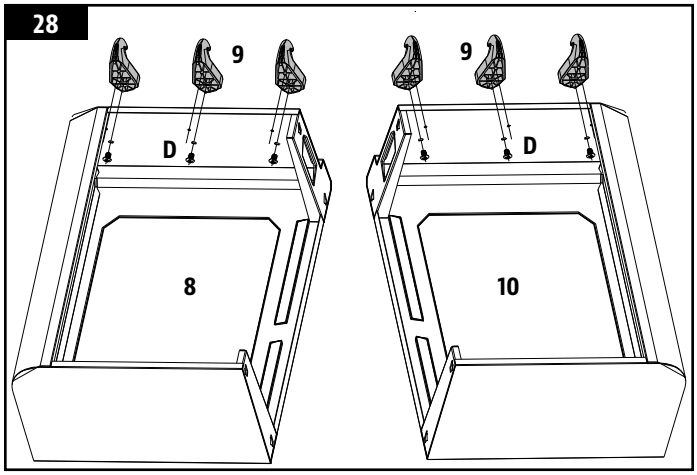
28. TÖÖRIISTAKONKSUDE PAIGALDAMINE

Vajalikud osad:

6 x Tööriistakonksud *(#9)*
1 x Vasakpoolne küljelaud *(#8)*
1 x Parempoolne küljelaud *(#10)*
6 x M6x10 mm kruvid *(#D)*

Paigaldus:

- Kinnitage kolm tööriistakonksu vasakpoolsele küljelauale. Kasutage kolme M6 × 10 mm kruvi.
  Vt joonist 28.
- Korrake sama toimingut parempoolse küljelauaga.



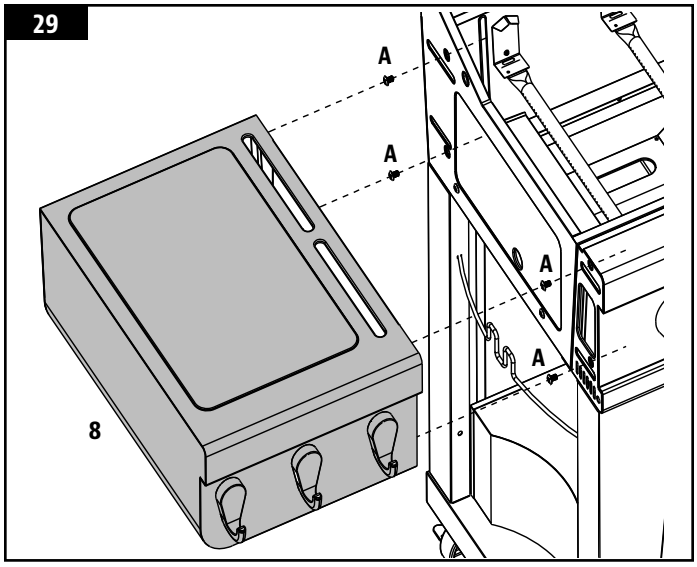
29. VASAKPOOLSE KÜLJELAUA KINNITAMINE

Vajalikud osad:

1 x Vasakpoolne küljelaud *(#8)*
1 x Peakoda
4 x M6x15 mm kruvid *(#A)*

Paigaldus:

- Kinnitage neli M6 × 15 mm kruvi põhikambri vasakule küljele ja jätke need umbes 6 mm ulatuses välja.
- Seejärel riputage vasakpoolne küljelaud neile neljale kruvile, suruge paikalükkamiseks allapoole ja seejärel kinnitage kindlalt nelja M6 × 15 mm kruviga.
  Vt joonist 29.



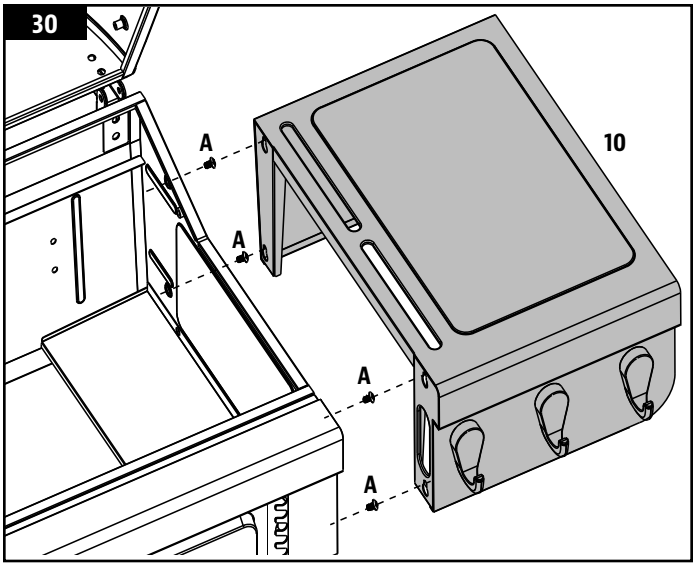
30. PAREMPOOLSE KÜLJELAUA KINNITAMINE

Vajalikud osad:

1 x Parempoolne küljelaud *(#10)*
1 x Peakoda
4 x M6x15 mm kruvid *(#A)*

Paigaldus:

- Kinnitage neli M6 × 15 mm kruvi põhikambri paremale küljele ja jätke need umbes 6 mm ulatuses välja.
- Riputage parempoolne küljelaud neile neljale kruvile, suruge paikalükkamiseks allapoole ja seejärel kinnitage kindlalt nelja M6 × 15 mm kruviga.
  Vt joonist 30.



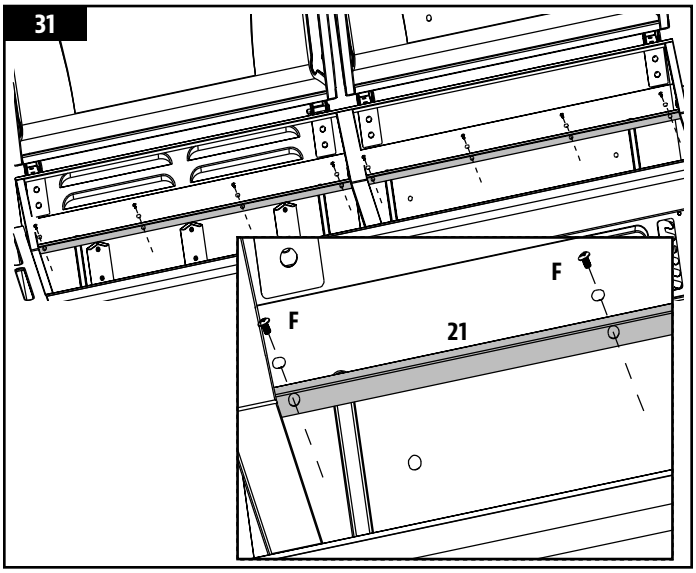
31. KÜPSETUSRESTI TAGUMISTE TUGEDE KINNITAMINE

Vajalikud osad:

2 x Küpsetusresti tagumised toed *(#21)*
1 x Peakoda
8 x M4x10 mm kruvid *(#F)*

Paigaldus:

- Kinnitage küpsetusresti tagumine tugi söe põhikambri tagapaneelile.
  Kasutage nelja M4 × 10 mm kruvi.
  Vt joonist 31.
- Korrake sama toimingut gaasi põhikambriga.



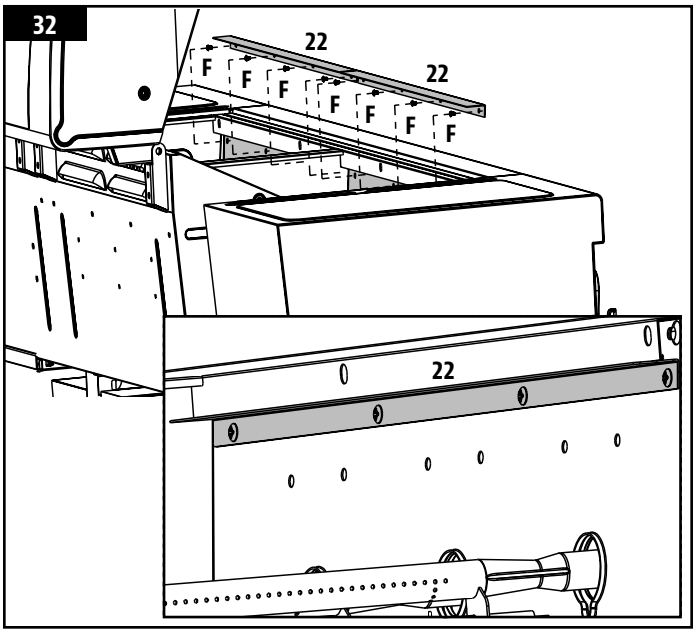
32. KÜPSETUSRESTI EESMISTE TUGEDE KINNITAMINE

Vajalikud osad:

2 x Küpsetusresti eesmised toed *(#22)*
1 x Peakoda
8 x M4x10 mm kruvid *(#F)*

Paigaldus:

- Kinnitage küpsetusresti eesmised toed söe põhikambri esiküljele.
- Kasutage nelja M4 × 10 mm kruv.
  Vt joonist 32.
- Korrake sama toimingut gaasi põhikambriga.



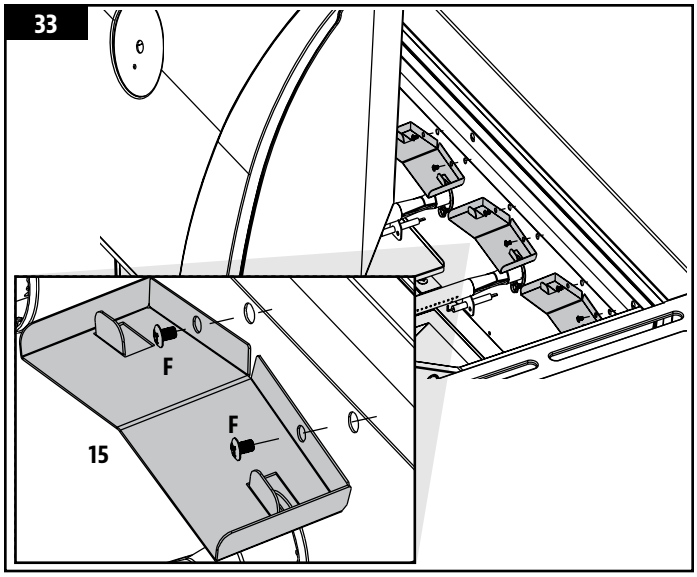
33. KUUMAKATTETUGEDE KINNITAMINE

Vajalikud osad:

3 x Kuumakatete toed *(#15)*
1 x Peagaasi koda
6 x M4x10 mm kruvid *(#F)*

Paigaldus:

- Kinnitage kolm kuumakattetuge gaasi põhikambri esiküljele.
  Kasutage kuut M4 × 10 mm kruv
  Vt joonist 33.



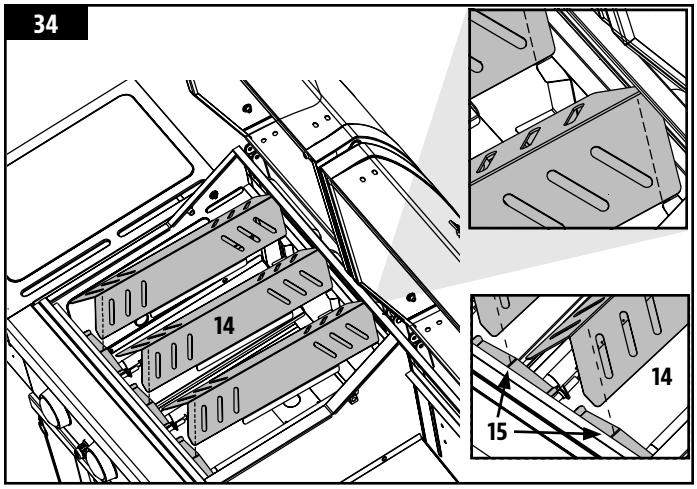
34. KUUMAKATETE PAIKAPANEK

Vajalikud osad:

3 x Kuumakatted *(#14)*
3 x Kuumakatete toed *(#15)*

Paigaldus:

- Pange kolm kuumakatet kuumakattetugedele.
  Vt joonist 34.



35. SÖEKANDIKU TÕSTESÜSTEEMI KINNITAMINE

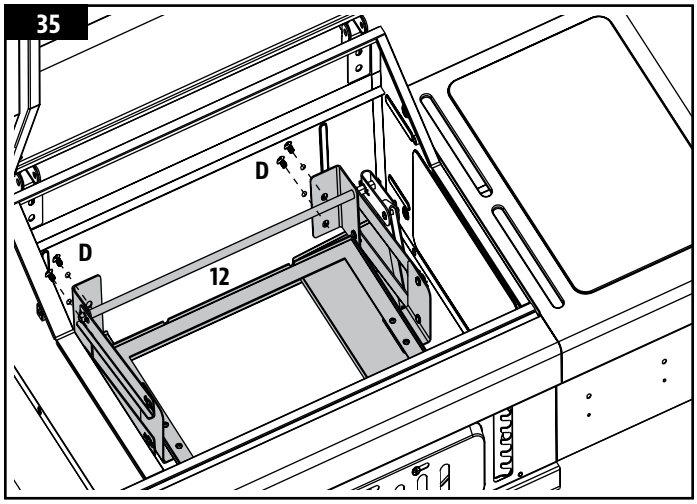
Vajalikud osad:

1 x Söekandiku tõstesüsteem *(#12)*
1 x Peamine söekoda
4 x M6x10 mm kruvid *(#D)*

Paigaldus:

- Kinnitage tuhakandiku tõstesüsteem söe põhikambri tagaküljele.
  Kasutage nelja M6 × 10 mm kruvi
  Vt joonist 35.

Märkus. Gaasikate tuleb enne monteerimist sulgeda.



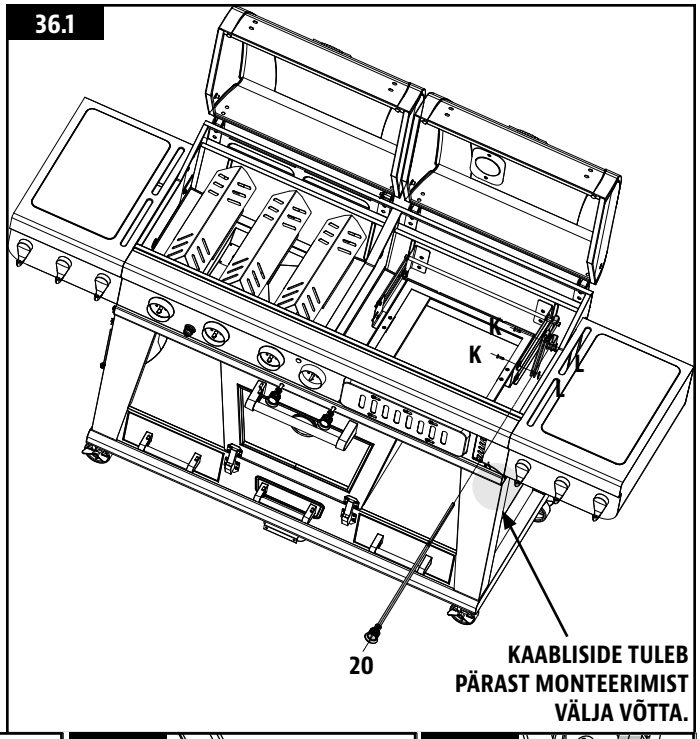
36. SÖEKANDIKU TÕSTESÜSTEEMI ÜHENDAMINE

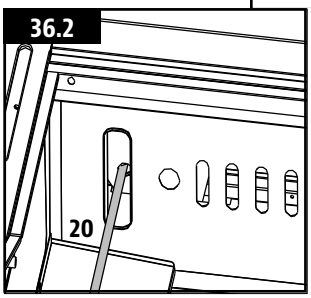
Vajalikud osad:

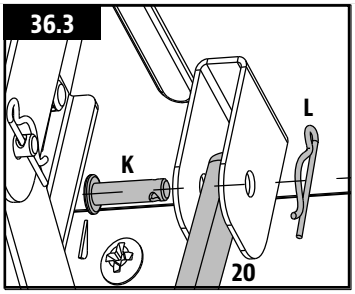
1 x Söekandiku tõstepideme koost *(#20)*
1 x Peamine söekoda
2 x Hingede tihvtid *(#K)*
2 x R-klambrid *(#L)*

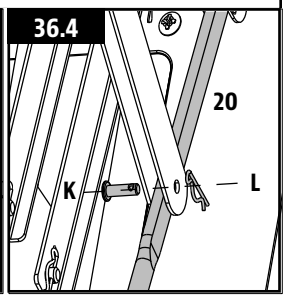
Paigaldus:

- Lükake söekandiku tõstepideme koost läbi reguleerimispilu ja viige läbi siseplaadis oleva ava. Joondage tõstepideme otsas olev ava söe põhikambri tagaküljel oleva U-kujulise kronsteini avadega.
  Vt jooniseid 36.1 ja 36.2.
- Ühendage tõstepide ja U-kujuline kronstein, sisestades hingetelje.
  Vt joonist 36.3.
- Seejärel sisestage R-klamber (L) läbi hingeteljes (K) oleva ava. Kinnitage tõstepide tõstesüsteemile, sisestades hingetelje läbi U-kujulise fiksaatori ja tõstepideme keskel oleva ava. Vt joonist 36.4.
- Sisestage R-klamber (L) läbi hingeteljes (K) oleva ava. Eemaldage reguleerimispilus olev kaabliside. Vt joonist 36.1.
- Nüüd reguleerige söekandiku tõstesüsteem soovitud kõrgusele, viies tõstepideme vasakule ja seejärel seda tõstes või langetades.









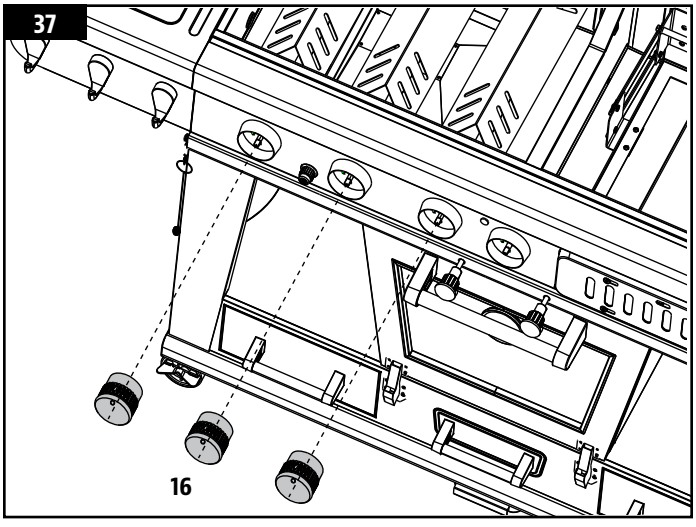
37. MUSTADE GAASI REGULEERIMISNUPPUDE PAIKAPANEK

Vajalikud osad:

3 x Gaasi reguleerimisnupud (mustad) *(#16)*

Paigaldus:

- Pange kolm musta gaasi reguleerimisnuppu klapivarrele, jälgides, et varre lame osa oleks joondatud nupu lameda osaga. Suruge must gaasi reguleerimisnupp varrele, kuni see on kindlalt paigas.
  Vt joonist 37.



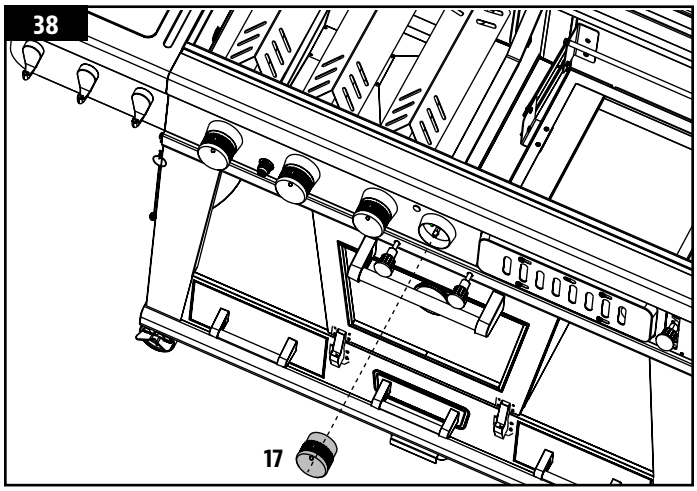
38. HÕBEDASE REGULEERIMISNUPU PAIKAPANEK

Vajalikud osad:

1 x Suitsuahju reguleerimisnupud (hõbedased) *(#17)*

Paigaldus:

- Pange hõbedane suitsuahju reguleerimisnupp varrele, jälgides, et varre lame osa oleks joondatud nupu lameda osaga. Suruge hõbedane suitsuahju reguleerimisnupp varrele, kuni see on kindlalt paigas.
  Vt joonist 38.



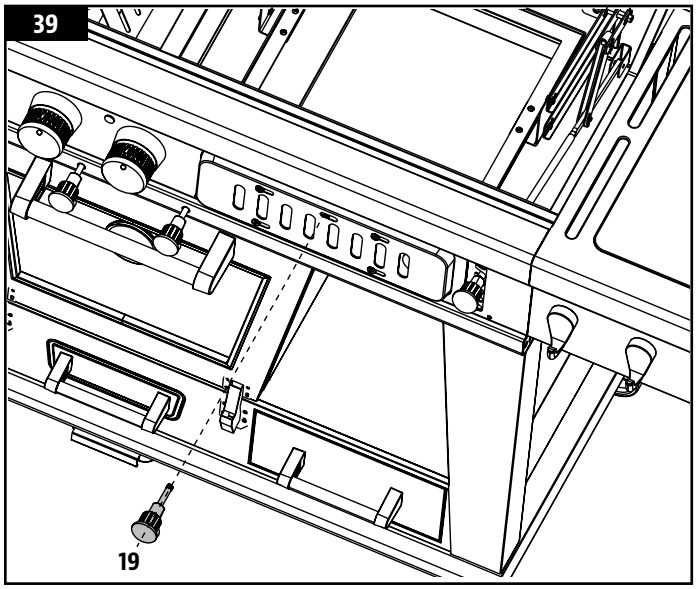
39. SÖEKANDIKU TUULUTUSPIDEME ÜHENDAMINE

Vajalikud osad:

1 x Charcoal Tray Air Damper Handle Assembly *(#19)*
1 x Charcoal Chamber Air Damper

Paigaldus:

- Keerake söekandiku õhusiibri käepideme koost söekambri õhusiibrile.
  Vt joonist 39.



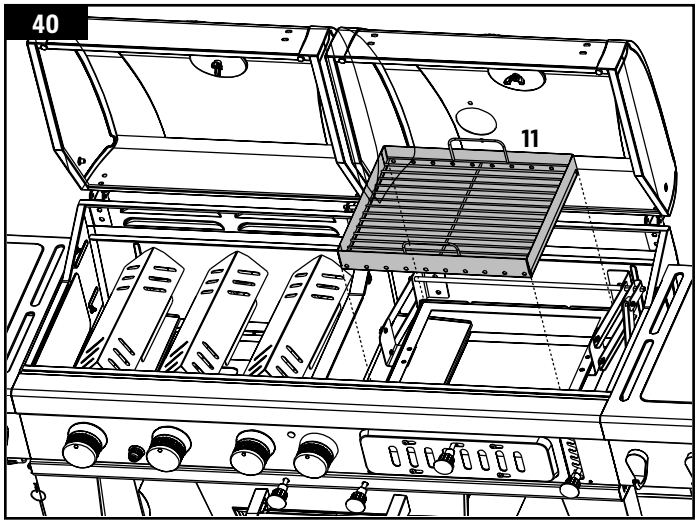
40. SÖEKANDIKU PAIKAPANEK

Vajalikud osad:

1 x Söekandik *(#11)*

Paigaldus:

- Pange söekandik söekandiku tõstesüsteemile.
  Vt joonist 40.



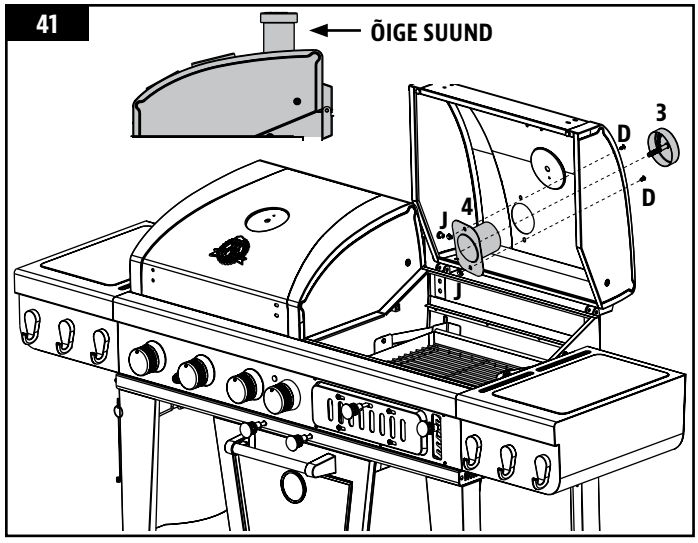
41. KORSTNA KINNITAMINE

Vajalikud osad:

1 x Korsten *(#4)*
1 x Korstna kaas *(#3)*
1 x Söekaas
2 x M6x10 mm kruvid *(#D)*
2 x M6 mutrid *(#J)*

Paigaldus:

- Eemaldage korstna kaas korstnalt. Pistke korsten (nr 4) seestpoolt läbi söekaane. Kinnitage korstnakoost kaane külge, sisestades kaks M6 × 10 mm kruvi väljastpoolt läbi kaane, ja kinnitage korsten kaane siseküljel kahe M6 mutriga . Keerake korstna kaas korstnale.
  Vt joonist 41.



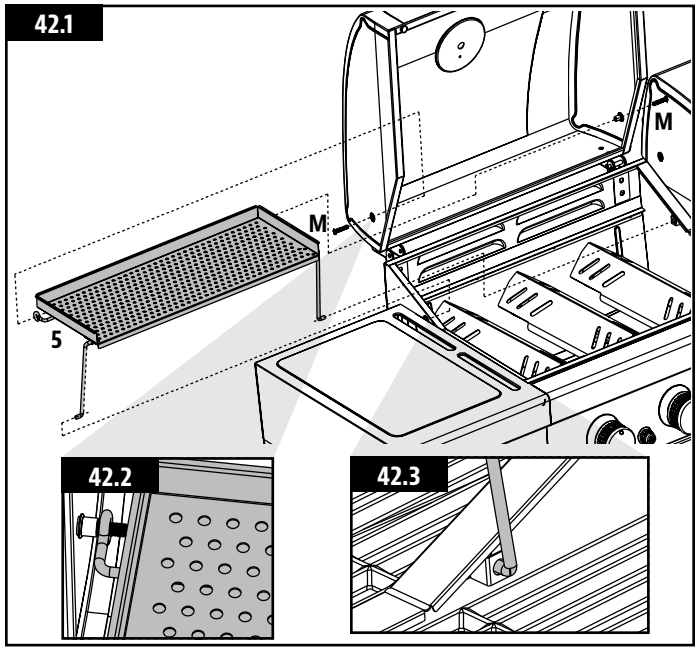
42. SOOJENDUSRAAMI PAIGALDAMINE (GAASIGRILL)

Vajalikud osad:

1 x Soojendusraamid *(#5*)
1 x Gaasikaas
1 x Peagaasi koda
2 x M6x30 mm kruvid *(#M)*

Paigaldus:

- Keerake üks M6 × 30 mm kruvi väljastpoolt läbi gaasikaane ja seadke üks soojendusrest gaasigrillile, nii et kruvi läheks läbi traatsilmuse.
  Vt jooniseid 42.1 ja 42.2.
- Joondage soojendusresti vastasküljel olev traatsilmus vastas oleva kaane avaga ja sisestage üks M6 × 30 mm kruvi. Sisestage traatjalad gaasi põhikambri avadesse.
  Vt joonist 42.3.



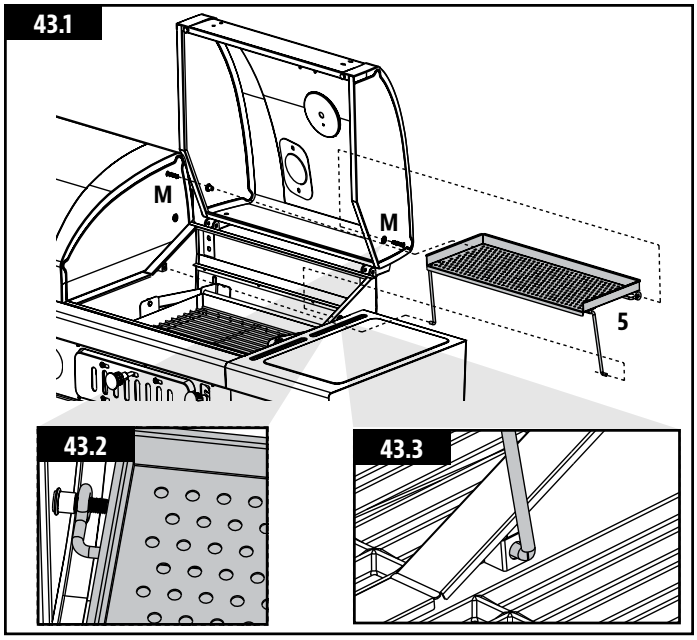
43. SOOJENDUSRAAMI PAIGALDAMINE (SÖEGRILL)

Vajalikud osad:

1 x Soojendusraamid *(#5*)
1 x Söekaas
1 x Peamine söekoda
2 x M6x30 mm kruvid *(#M)*

Paigaldus:

- Keerake üks M6 × 30 mm kruvi väljastpoolt läbi söekaane ja seadke üks soojendusrest söegrillile, nii et kruvi läheks läbi traatsilmuse.
  Vt jooniseid 43.1 ja 43.2.
- Seejärel joondage soojendusresti vastasküljel olev traatsilmus vastas oleva kaane avaga ja sisestage üks M6 × 30 mm kruvi. Sisestage traatjalad söe põhikambri avadesse.
  Vt joonist 43.3.



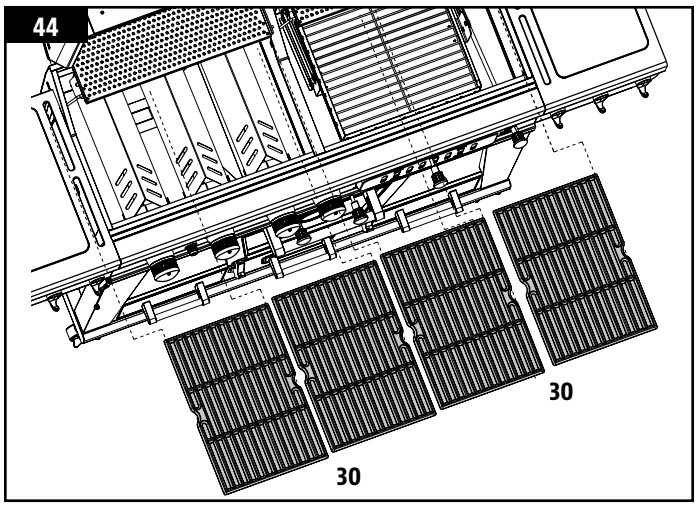
44. KÜPSETUSRESTIDE PAIKAPANEK

Vajalikud osad:

4 x Küpsetusrestid *(#30*)

Paigaldus:

- Asetage neli küpsetusresti küpsetusresti toele.
  Vt joonist 44.



45. KAANETERMOMEETRITE PAIGALDAMINE

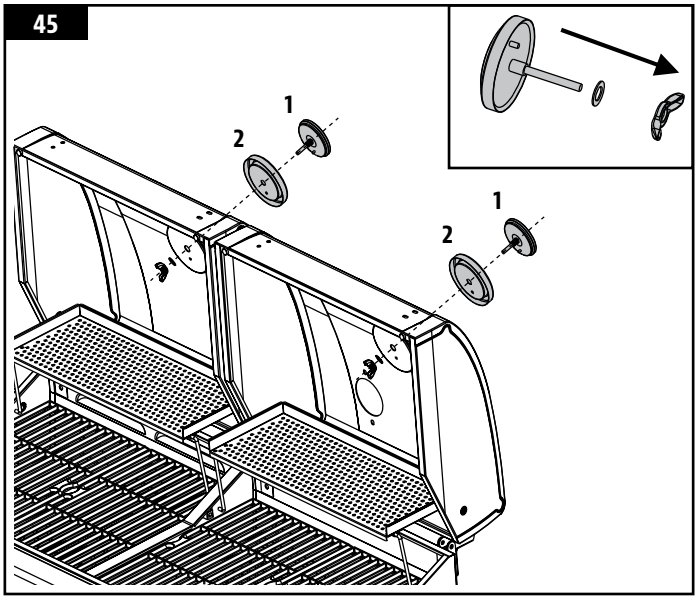
Vajalikud osad:

2 x Termomeeter *(#1)*
2 x Termomeetri võrud *(#2)*
1 x Gaasikaas
1 x Söekaas

Märkus. Termomeeter on varustatud ühe klaaskiust seibi ja ühe tiibmutriga.

Paigaldus:

- Esmalt keerake kaheosaliselt termomeetrilt lahti tiibmutter ja seibid. Sisestage termomeetri andur läbi võru ja gaasikaanekoostu ülaosas asuva kinnitusava. Pange klaaskiust seib ja tiibmutter keermestatud kinnituspostile ja keerake käsitsi kinni.
  Vt joonist 45.
- Korrake sama toimingut söekaanega.



46. KAANE KÄEPIDEMETE KINNITAMINE

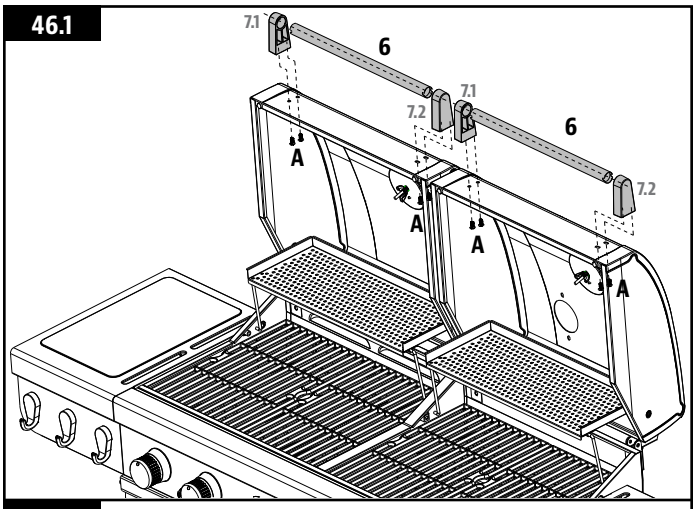
Vajalikud osad:

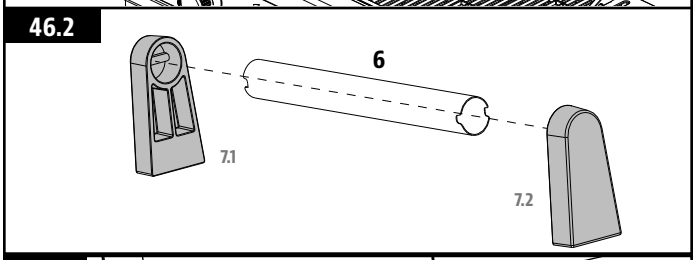
2 x Kaane käepidemed *(#6)*
4 x Kaane käepideme puksid *(#7)*
1 x Gaasikaas
1 x Söekaas
8 x M6x15 mm kruvid *(#A)*

Paigaldus:

· Kinnitage kaks kaane käepidet ja neli suurt käepidemepuksi gaasikaanele ja söekaanele, kasutades kaheksat M6 × 15 mm kruvi.
Vt joonist 46.1

Märkus. Kaane käepideme mõlemal küljel olevad pilud tuleb sisestada käepideme pukside siseküljel olevale reljeefsele osale. Vt joonist 46.2.





47. TRAADIST VOOLIKUHOIDIKU KINNITAMINE

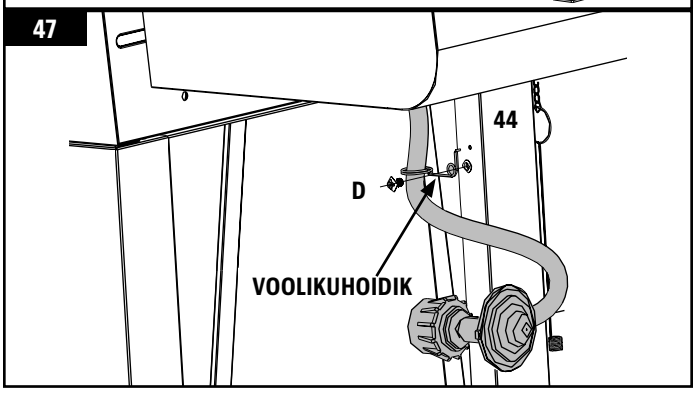
Vajalikud osad:

1 x Voolikuhoidik *(eelnevalt voolikule kokku pandud)*
1 x Vasakpoolne tugijalg *(#44)*
1 x M6x10 mm kruvid *(#D)*

Märkus. Kui regulaatorit pole kaasas, ignoreerige seda sammu.

Paigaldus:

· Kinnitage traadist voolikuhoidik vasakpoolsele (eesmisele) tugijalale.
Kasutage üht M6 × 10 mm kruvi.
Vt joonist 47.



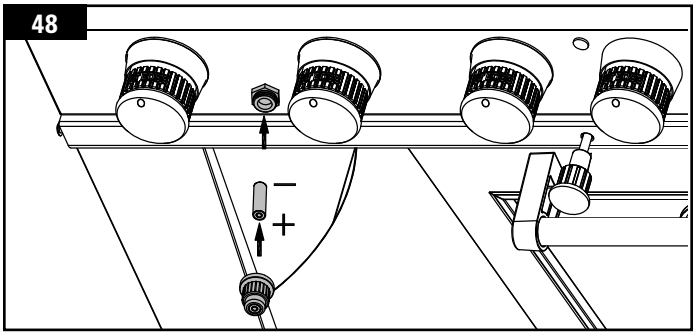
48. GAASISÜÜTAJA PATAREIDE PAIGALDAMINE

Vajalikud osad:

1 x AA patarei

Paigaldus:

· Keerake süütaja nupp paneelilt lahti (vastupäeva). Sisestage AA-patarei, nii et tähis + jääks väljapoole, nagu näidatud joonisel 48.



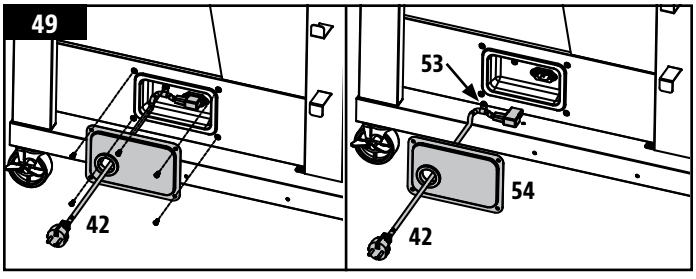
49. TOITEJUHTME ASENDAMINE

Vajalikud osad:

1 x Toitekaabel *(#42)*
1 x Toitekaabli klamber *(#53)*
1 x Katteplaat *(#54)*

Paigaldus:

· Kui toitejuhtme pistik ei vasta teie riigis kasutatavale pistikule, asendage see õige toitejuhtmega.

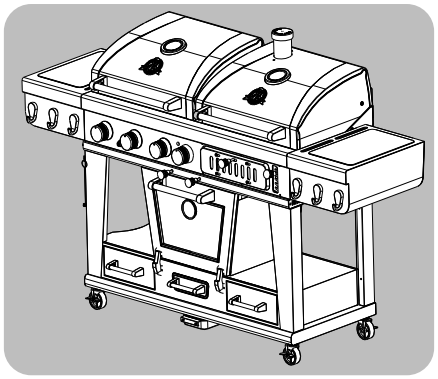


- Asetage toitekaabli klamber õigele toitejuhele. Sisestage toitejuhe alumise laua taga olevasse salu. Kinnitage kaabliklamber eelnevalt paigaldatud kruviga alumise laua taha, et kokku panna alumise laua tagaküljel asuv katteplaat ja viia lõpule asendamine.

50. KOGU KOOSTU ÜLEVAATAMINE

- Tungivalt soovitatav on seadme välispind prahist ja mustusest puhastada sooja seebivee ja pehme lapiga.
- Eemaldage reklaamsildid ja liimijäägid.
- Suitsuahju klaasi puhastamiseks kasutage äädika ja vee lahust. Ärge kasutage klaasipuhastusvahendit, kuna see jätab klaasile kihi, mis võib kinni põleda.

50



GAASIVARUSTUSEGA ÜHENDAMINE

GAAS JA REGULAATOR

Seda grilli võib kasutada nii propaangaasi, butaangaasi kui ka propaani/butaaniga segatud LPG (vedelpetrooleumgaas) ballooniga. Propaaniballoonid väljastavad gaasi aastaringselt, ka külma talveilmaga. Butaaniballoonid väljastavad suvel piisavalt gaasi, kuid võivad mõjutada grilli jõudlust ja piirata põletite jaoks saadaolevat soojusväljundit, eriti kui gaasi temperatuur langeb alla +10 °C. Gaasiballooni vahetamiseks võib vajalik olla mutrivõti.

- Voolik peab rippuma vabalt, nii et selles poleks paindeid, väändeid ega volte, mis võivad gaasi vaba voolamist takistada. Kontrollige voolikut enne kasutamist alati lõigete, pragude või liigse kulumise suhtes.
- Peale ühenduspunkti ei tohi vooliku ükski osa grilli kuumade osadega kokku puutuda. Kui voolikul ilmneb kahjustusi, tuleb see asendada LP-gaasiga kasutamiseks sobiliku voolikuga, mis vastab kasutusriigis kehtivatele standarditele.
- Sobiv voolik peab järgima standardi EN16436-1 nõudeid ja selle pikkus ei tohi ületada 1,5 m.

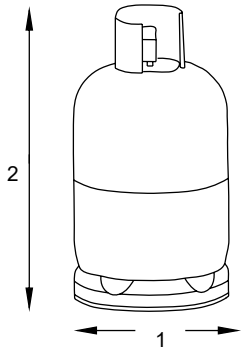
Parima jõudluse tagamiseks soovitame kasutada 5–15 kg gaasiballooni.

OHUTUS- JA HOOLDAMISNÕUANDED

Gaasiballooni maksimaalne läbimõõt on 31,5 cm ja kõrgus 58 cm.

Ärge kunagi pange gaasiballooni grilli alla alusriiulile, kuna see võib põhjustada kasutajale või teistele inimestele tõsiseid vigastusi ja/või vara kahjustada. **Asetage gaasiballoon alati seadme vasakule või paremale küljele. Gaasiballoon tuleb paigutada seadmest võimalikult kaugele ilma voolikut venitamata.**

See seade sobib kasutamiseks ainult madalsurvebutaan- või -propaangaasiga, mille balloonil on sobiv madalsurveregulaator ja painduv voolik. Voolik tuleb kinnitada regulaatori ja seadme külge voolikuklambrite/-mutriga. See grill on seadistatud töötama 28–30 mbar regulaatoriga butaangaasi puhul või 37 mbar regulaatoriga propaangaasi puhul. Kasutage standardile EN16129 sobivat regulaatorit. Teavet gaasiballooni jaoks sobiva regulaatori kohta küsige oma LPG edasimüüjalt.



Võti

1 = maksimaalne läbimõõt
2 = maksimaalne kõrgus

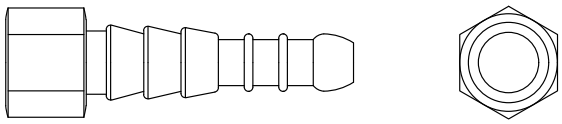
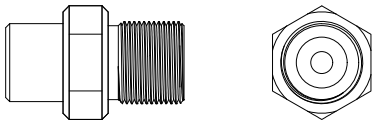
GAASIBALLOONI NÕUDED

Grill on seadistatud ja testitud ainult vedelgaasiga. Regulaator tarnitakse ainult vedelgaasi jaoks. Tehases tarnitud regulaatorit ja voolikut tuleb kasutada 9-kilogrammise (20 naela) (läbimõõt: 318 mm, kõrgus: 475 mm) LP-gaasipaagiga. **Kui soovite kasutada muude seadmete jaoks kasutatavat suuremat ballooni, hankige gaasitarnija käest spetsiaalne regulaator.**

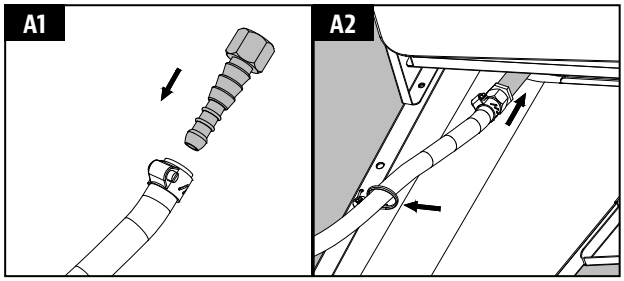
TÄHELEPANU! Oluline on kontrollida gaasivoolikut täies ulatuses. Kui sellel on märke kulumisest või kahjustustest või voolikus on sisselõiked, tuleb voolik enne seadme kasutamist asendada. Kasutage regulaatorit vastavalt EN 16129 ja kohalikele eeskirjadele.

ÜHENDUSÜHENDUS

Märkus. Kui regulaator on eelmonteeritud, siis komplekti ei kuulu.

PISTIK A	**PISTIK B**
	
Liitmik A järgmiste riikide puhul: BE, CZ, SK, SL, DK, IE, GB, IS, LU, CO, RO, MLT, CYP, LTU, EST, LVA, ISR, ES, PT, FI, NO, GR, IT, SE, BUL, HU	**Liitmik B järgmiste riikide puhul:** FR

PISTIKUÜHENDUS A

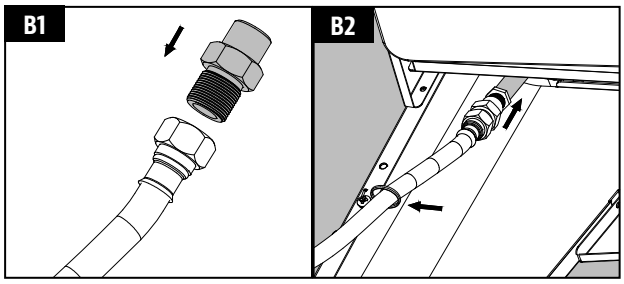


1. Sisestage liitmiku koonusjas ots regulaatori torusse, seejärel lukustage tihedalt voolikuklambri abil. Vt A1.
2. Viige liitmik metallrõngasse, seejärel kollektorisse. Pingutage lõpuni. Vt A2.

Märkus. Kui metallrõngast pole, jätke see etapp vahele.

3. Ühendage regulaator gaasiballooniga ja avage balloon, veendudes, et null oleks asendis OFF (väljas). Laotage seebivaht kogu ühenduskohale liitmiku ja regulaatori toru vahel ning kollektori ja liitmiku vahel. Kontrollige võimalikku gaasileket. Lekke leidmisel pingutage liitmikku või kollektorit uuesti, kuni leke kaob.

PISTIKUÜHENDUS B



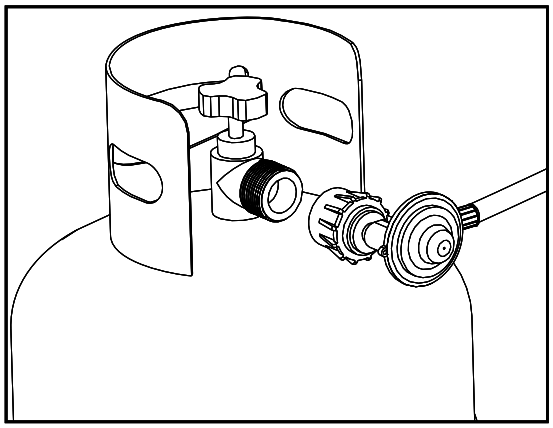
1. Keerake isasliitmiku keermeots regulaatori toru keermestatud emasotsa sisse. Pingutage lõpuni. Vt B1.
2. Viige liitmik metallrõngasse, seejärel kollektorisse. Pingutage lõpuni. Vt B2.

Märkus. Kui metallrõngast pole, jätke see etapp vahele.

3. Ühendage regulaator gaasiballooniga ja avage balloon, veendudes, et null oleks asendis OFF (väljas). Laotage seebivaht kogu ühenduskohale liitmiku ja regulaatori toru vahel ning kollektori ja liitmiku vahel. Kontrollige võimalikku gaasileket. Lekke leidmisel pingutage liitmikku või kollektorit uuesti, kuni leke kaob.

GAASIBALLOONI PAIGALDAMINE

1. Asetage ümmargune äärik 9 kg (20 naela) (läbimõõt: 318 mm, pikkus: 475 mm) gaasiballooni põhjale läbi käru külje maapinnale Veenduge, et ballooni ventiil oleks asendis OFF (VÄLJAS). Veenduge, et balloon oleks täiesti püstiasendis, kuna grilli kasutamine on ohtlik, kui balloon ei ole korralikult paigaldatud.
2. Veenduge, et grillil olev regulaatori ventiil oleks täielikult suletud, keerates nupu päripäeva asendisse OFF (VÄLJAS).
3. Eemaldage regulaatori ventiili avalt ja gaasiballoonilt kaitsekatted. Hoidke need alles.
4. Sisestage gaasiballooni ventiil regulaatori ventiili keermestatud avasse. Keerake ventiili päripäeva, kuni see on tugevalt kinni (keerake ainult käsitsi, **vt joonist 1**).
5. Gaasiballooni on nüüd paigaldatud.



VT JOONIST 1

KASUTUSEELNE ETTEVALMISTUS – LEKKEKONTROLL

HOIATUS. ÄRGE KUNAGI KASUTAGE OMA GRILLI ENNE, KUI OLETE TEINUD KÕIGI GAASIÜHENDUSTE, VOOLIKUTE JA PROPAANIBALLOONI LEKKEKONTROLLI.

OHT! TULEKAHJU- VÕI PLAHVATUSOHU VÄLTIMISEKS JÄRGIGE JÄRGMISI JUHISED.

- Ärge lekkekontrolli ajal piirkonnas suitsetage ega hoidke süttimisallikaid.
- Teostage kontroll ÕUES hästi ventileeritud kohas, mis on kaitstud tuule eest.
- Ärge kunagi tehke lekkekontrolli tiku või lahtise leegiga.
- Ärge kunagi tehke lekkekontrolli siis, kui grill on kasutusel või grill on veel kuum.

MILLAL TEHA LEKKEKONTROLLI?

- Pärast grilli kokkupanekut ja enne esimest süütamist, isegi kui ostsite grilli kokkupandult.
- Iga kord, kui vedelgaasiballooni täidetakse, vahetatakse või kui gaasikomponendid on lahti ühendatud või välja vahetatud.

LEKETE KONTROLL

ETTEVAATUST! Tugevad lõhnad, külmetushaigused, ninaõõne ummistus jne võivad takistada propaani tuvastamist nuusutamise teel. Lekete kontrollimisel olge ettevaatlik ja kasutage tervet mõistust.

Märkus. Lekkekontroll tuleb teha kohas, kus on vaikne, ei puhu tuul ja kus on piisavalt valge, et näha mullide tekkimist, või kus suuremad lekked on võimalik tuvastada nuusutamise või kuulamise teel.

1. Valmistage 50% vee ja 50% vedela nõudepesuvahendi segu.
2. Avage kaas.
3. Veenduge, et kõik juhtnupud on seatud asendisse „OFF" (VÄLJAS).
4. Lülitage gaas ballooniventiilist sisse. Täielikuks avamiseks pöörake ventiilinuppu vastupäeva. Kui kuulete tugevat pahinat või tunnete gaasilõhna, lülitage gaas välja. Keerake lekkivad ühendused kinni. Kui leke tuvastatakse ühendusmutri juures ja kinnikeeramine ei peata leket, kontrollige uuesti propaaniballooni kummitihendit.
5. Kandke nõudepesuvahendi ja vee segu järgmistele kohtadele:
   - ballooni keevisliited
   - ballooniventiili ühendusmutter
   - messingnipli ühendusmutri tagakülg
   - messingnipli ühendus regulaatoriga
   - ballooni ventiil
   - regulaatori ühendused gaasivarustuse voolikuga
   - gaasivarustuse voolik kogupikkuses
   - vooliku ühendus gaasikollektoriga
   - külgmise põleti ühendus voolikuga (kui on olemas)
   - külgmise põleti ventiilispindli kork (kui on olemas)
   - gaasivarustuse vooliku ühendus

Jälgige mullide tekkimist



6. Otsige igast nimetatud kohast mulle, mis viitavad lekkele. Suuri lekkeid ei pruugi olla võimalik tuvastada mullide abil, vaid need peaksid tekitama pahisevat heli või gaasilõhna.
7. Lülitage gaasivarustus ballooniventiilist välja.
8. Lülitage sisse juhtnupud, et vabastada voolikus olev gaasirõhk.
9. Keerake juhtnupud asendisse „OFF" (VÄLJAS).
10. Keerake lekkivad ühendused kinni. Kui leke tuvastatakse ühendusmutri juures ja kinnikeeramine ei peata lekkimist, kontrollige uuesti propaaniballooni kummitihendit.
11. Korrake pesuvahendi ja vee testi, kuni rohkem lekkeid ei tuvastata.
12. Lülitage gaasivarustus ballooniventiilist välja seniks, kuni olete valmis grilli kasutama.
13. Peske pesuvahendijäägid külma veega ära ja kuivatage lapiga.
14. Enne grilli süütamist oodake 5 minutit, et kogu gaas jõuaks piirkonnast eemalduda.

HOIATUS. Ärge kasutage grilli, kui lekkeid ei saa peatada. Pöörduge gaasiseadmete kvalifitseeritud remonditeenuse osutaja poole.

- Välitingimustes kasutatavate gaasküttega küpsetusseadmete hoiustamine siseruumides on lubatud ainult juhul, kui balloon on välitingimustes kasutatava gaasküttega küpsetusseadme küljest lahti ühendatud ja eemaldatud.
- Balloone ei tohi hoiustada hoones või suletud ruumis, sh garaažides või kuurides.
- Balloonid tuleb hoida lastele kättesaamatus kohas. Ärge liigutage seadet kasutamise ajal.

GAASIBALLOONI LAHTIÜHENDAMINE

1. Veenduge, et grillil olev regulaatori ventiil oleks täielikult suletud, keerates nupu päripäeva asendisse OFF (VÄLJAS).
2. Regulaatori ventiili ava lahtiühendamiseks keerake ballooni ventiili (käsitsi) vastupäeva. Paigaldage regulaatori ventiili avale ja gaasiballoonile kaitsekatted tagasi (kui balloon pole tühi).

MÄRKUS. Kui hoiate grilli siseruumis, jätke gaasiballoon õue.

HOIATUS! Ärge klappige grilli kokku ega transportige seda, kui balloon on ühendatud. Balloon võib ventiili küljest lahti tulla ja põhjustada gaasilekke, mis võib omakorda põhjustada plahvatuse, tulekahju või raske kehavigastuse. Enne transportimist või hoiustamist ühendage esmalt lahti gaasiballoon.

Ärge kunagi süüdake gaasigrilli suletud kaanega või enne seda, kui olete veendunud, et põleti torud paikneksid täielikult gaasiventiili avade kohal.

Välitingimustes kasutatava gaasküttega küpsetusseadme elektrikomponentide puhul tuleb järgida järgmisi nõudeid.

a. Kaitske seadet elektrilöögi eest ning vältige kaabli või pistikute kokkupuudet vee või muu vedelikuga.

b. Eemaldage seade pistikupesast, kui seda ei kasutata ja enne puhastamist. Laske enne osade paigaldamist või eemaldamist seadmel jahtuda.

c. Ärge kasutage välitingimustes kasutatavat gaasküttega küpsetusseadet, kui selle kaabel või pistik on kahjustatud, seadme töös esineb rikkeid või seade on mis tahes viisil kahjustatud. Võtke remondi osas ühendust tootjaga.

d. Vältige kaabli rippumist üle lauaserva või selle kokkupuudet kuumade pindadega.

e. Kasutage välitingimustes kasutatavat gaasküttega küpsetusseadet ainult sihtotstarbekohaselt.

f. Ühendamise korral ühendage esmalt pistik küpsetusseadmega ja seejärel ühendage seade pistikupesaga.

g. Kasutage selle seadmega ainult maandatud rikkevoolukaitsega vooluahelat.

h. Ärge kunagi eemaldage maanduspistikut ega kasutage kaheharulist adapterit.

i. Kasutage ainult kolmeharulist maandusega pistikuga pikendusjuhet, mis sobib kasutamiseks välitingimustes ja millel on seadme jaoks sobivad toiteparameetrid.

Kui väligrilli kasutatakse välitingimustes, tuleb see elektriliselt maandada kohalike eeskirjade või nende puudumisel riiklike elektriohutuse eeskirjade (ANSI/NFPA 70) või Kanada elektriohutuse eeskirjade (CSA C22.1) kohaselt.

1. Ärge hoidke tagavara LPG-mahutit selle seadme all ega selle lähedal.
2. Ärge täitke ballooni üle 80% selle mahust.
3. 1. ja 2. punktis esitatud teabe eiramine võib põhjustada tulekahju ning tekitada raskeid või surmavaid vigastusi.
4. Kui gaasiballooni ei kasutata, paigaldage selle ventiilile alati kaitsekate. Kasutage selleks ainult ballooni ventiiliga kaasasolevat kaitsekatet. Muud katted või korgid võivad põhjustada propaanilekkeid.

REGULEERIMISNUPPUDE SELGITUS

GAASIPÕLETI NUPP



ELEKTRILISE SUITSUAHJU NUPP



PROPAANGAASI KASUTAMINE

KUHU GRILL ÜLES SEADA?

Kõigi väliseadmete puhul mängivad ilmastikutingimused suurt rolli teie grilli töös ja küpsetusaegade valikus, mis on vajalikud täiuslike roogade valmistamiseks. Tuleohtlike konstruktsioonide kaugus Pit Boss® Grillsi seadmetest peab olema vähemalt 914 mm (36 tolli) ja seda kaugust tuleb seadme kasutamisel hoida. Seda seadet ei tohi asetada tuleohtliku lae ega katuse alla. Hoidke oma grilli kohas, kus puuduvad tuleohtlikud materjalid või muud tuleohtlikud aurud ja vedelikud.

FESIMENE KASUTUSKORD – GRILLI PUHTAKSPÕLETAMINE

Enne seda, kui hakkate oma grillil esimest korda küpsetama, on oluline puhastada grill põletamisega. Käivitage grill ja laske sel töötada temperatuuril vähemalt 177 °C / 350 °F 30 minutit, et grill põletamisega ära puhastada ning võõrainetest vabaneda.

AUTOMAATNE KÄIVITAMINE

1. Kontrollige, et regulaatori nupp oleks keeratud asendisse OFF (VÄLJAS).
2. Pange tähele regulaatori hõbedasele korpusele märgitud kolmnurka. Vajutage regulaatori nupp sisse ja keerake seda 270 kraadi (või 3/4 pööret) vastupäeva asendisse HIGH (KÕRGE).
3. Vajutage korduvalt süüteseadme nuppu, kuni tuli süttib. Pange tähele klõpsatust, mida süüteseade sädeme tekitamisel teeb, ja vaadake, et põleti tuli oleks süttinud.
4. Kui põleti tuli on süttinud, olete valmis nautima grillimist soovitud temperatuuril.

Kui põleti tuli kustub seadme kasutamise ajal, keerake regulaatori nupp asendisse OFF (VÄLJAS). Avage grilli kaas ja oodake enne uuesti süütamist viis minutit, et kogunenud gaas saaks hajuda.

TOIMINGUD SÜÜTAMISE EBAÕNNESTUMISE KORRAL

Kui mingil põhjusel süüteseade kolme/nelja katsega tuld ei süüta, kontrollige järgmist või käivitage grill käsitsi.

1. Veenduge, et regulaatori nupp oleks keeratud asendisse OFF (VÄLJAS). Laske kogunenud gaasil hajuda.
2. Viie minuti pärast kontrollige järgmist.
   - Veenduge visuaalselt süüteseadme töös, vajutades süüteseadme nuppu ja vaadates, kas süüteseadme ots tekitab sädeme. Kui sädet ei teki, seadke süüteseadme (elektroodi) otsa ja põleti vahekaugus väärtusele 4,5 mm (3/16 tolli).
   - Veenduge visuaalselt, et põleti toru ja avad ei oleks blokeeritud. Kui on, järgige jaotise ***Korrashoid ja hooldus*** juhiseid.
3. Kui ülaltoodud punktid ei toimi, järgige jaotise ***Tõrkeotsing*** juhiseid.

KÄSITSI KÄIVITAMINE

1. Kontrollige, et regulaatori nupp oleks keeratud asendisse OFF (VÄLJAS). Avage grilli kaas, et kogunenud gaas saaks hajuda.
2. Pange tähele regulaatori hõbedasele korpusele märgitud kolmnurka. Vajutage regulaatori nupp sisse ja keerake seda 270 kraadi (või 3/4 pööret) vastupäeva asendisse HIGH (KÕRGE).
3. Asetage pika tiku või pika otsaga tulemasinaga süüdatud leek kiiresti ja ettevaatlikult põleti juurde ning veenduge, et põleti tuli süttiks. Ärge proovige süüdata põleti muud piirkonda. See võib tekitada vigastusi.

   MÄRKUS. Ärge kasutage grillis tule süütamiseks ja suurendamiseks piiritust, süütevedelikku ega petrooleumi.
4. Jätkake käivitamist jaotise ***Automaatne käivitamine*** 4. ja 5. etapiga.

ESIMENE KASUTUSKORD – PÕLETITE KASUTAMINE

1. Veenduge, et grillilt oleks eemaldatud kõik sildid, pakkematerjalid ja kaitsekiled.
2. Enne grilliga esimest korda küpsetamist puhastage see tootmisõlidest, lastel grillil vähemalt 15 minutit suletud kaanega kõrgel (HIGH) kuumusel töötada. See puhastab siseosad kuumusega ja kõrvaldab lõhnad.

SÜÜTAMINE

TÄHELEPANU! Hoidke välitingimustes kasutatavat gaasküttega küpsetusseadet kohas, kus puuduvad kergsüttivad materjalid, bensiin ja muud tuleohtlikud aurud ning vedelikud.

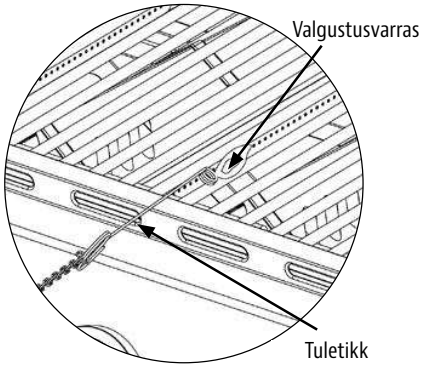
TÄHELEPANU! Ärge takistage selle seadme põlemis- ja ventilatsiooniõhu voolu.

TÄHELEPANU! Kontrollige põleti / Venturi torusid putukate ja putukapesade suhtes ning vajaduse korral puhastage. Ummistunud toru võib põhjustada tulekahju.

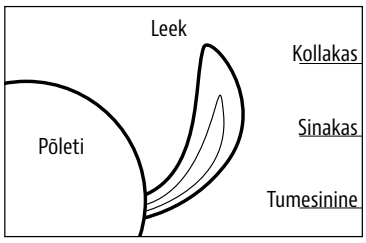
TÄHELEPANU! Kui proovite süüdata põletit suletud kaanega, võib toimuda plahvatus. **VT JOONIST 2**

1. Avage kaas.
2. Kontrollige põleteid õhuvoolu takistuste suhtes. Ämblikud, ämblikuvõrgud ja muud putukad võivad põleti / Venturi toru ummistada. Ummistunud põleti võib põhjustada tulekahju.
3. Kõik juhtnupud peavad olema väljalülitatud asendis.
4. Ühendage LPG-balloon jaotise „LPG-ballooni paigaldamine" juhiste kohaselt.
5. Keerake LPG-ballooni ventiil asendisse OPEN (AVATUD).
6. Vajutage mis tahes juhtnuppu ja keerake see asendisse HIGH (KÕRGE). Põleti peaks süttima. Kui ei sütti, korrake toimingut kuni kolm korda.
7. Kui tuli 5 sekundi jooksul ei sütti, keerake põleti juhtnupp asendisse OFF (VÄLJAS), oodake 5 minutit ja korrake süütamistoimingut.
8. Kui süüteseade põletit ei süüta, kasutage põletite süütamiseks süütamisvarda (grilli komplektis) külge kinnitatud tikku. Põletitele pääseb ligi küpsetusresti ja soojaplaatide vahelt. Asetage süüdatud tikk põleti külje juurde (vt **joonist 2**).

   Tähtis! Kasutage alati süütamisvarrast (komplektis), kui süütate põleteid tikuga.
9. Pärast süütamist kontrollige põleti leeki ja veenduge, et kõik põleti avad oleksid süttinud ning leegi kõrgus vastaks joonisele (vt **joonist 3**).
   MÄRKUS. Iga põleti tuleb süüdata eraldi, korrake teiste põletite puhul 5–9. etappi.



VT JOONIST 2



VT JOONIST 3

TÄHELEPANU! Kui põleti tuli kustub grilli kasutamise ajal, keerake juhtnupud kohe asendisse OFF (VÄLJAS), LPG-ballooni ventiil asendisse CLOSED (SULETUD), avage kaas ja oodake enne uuesti süütamist 5 minutit, et kogunenud gaas saaks hajuda.

GRILLI VÄLJALÜLITAMINE

1. Keerake LPG-ballooni ventiil asendisse CLOSED (SULETUD).
2. Keerake kõik juhtnupud päripäeva asendisse OFF (VÄLJAS).
   MÄRKUS. Kui gaas saab otsa, on täiesti normaalne, kui kostab mühin.
3. Ühendage LPG-balloon lahti jaotise ***LPG-ballooni lahtiühendamine*** *juhiste kohaselt.*

HOIATUS! Enne grilli teisaldamist, transportimist või hoiustamist laske sellel täielikult jahtuda ning eemaldage gaasiballoon.

LEEGITSUSTE KONTROLLIMINE

TÄHELEPANU! Rasvapõlengute kustutamiseks ei piisa üksnes kaane sulgemisest.

1. Rasvapõlengu korral keerake juhtnupud asendisse OFF (VÄLJAS) ja LPG-ballooni ventiil asendisse CLOSED (SULETUD). ÄRGE kustutage rasvapõlengut veega. Selle tagajärjel võib rasv laiali pritsida ja tekitada raskeid põletusi, kehavigastusi või muud kahju.
2. ÄRGE jätke grilli kõrgel (HIGH) kuumusel eelsoojendamise või toidujääkide põletamise ajal järelevalveta. Kui grilli ei puhastata, võib tekkida rasvapõleng.

HOIATUS! Tulekustutusvahendid peavad grillimise ajal alati käepärast olema. Rasvapõlengu korral kasutage BC-klassi pulberkustutit või summutage tuli mulla, liiva või söögisoodaga. ÄRGE proovige kustutada veega.

3. Leegitsused kuuluvad liha grillimise juurde ja annavad lihale erilise grillimaitse.
4. **Liiga suured leegitsused võivad põhjustada toidu üleküpsemist ning olla ohtlikud.**
5. **Tähtis! Liiga suured leegitsused on tingitud grilli põhja kogunenud rasvast.**
6. Rasvapõlengu korral sulgege kaas ja keerake juhtnupud asendisse OFF (VÄLJAS), kuni põleng kustub. Olge kaane avamisel ettevaatlik, kuna võib toimuda ootamatu leegitsus.
7. Liiga suurte leegitsuste korral ÄRGE valage leekidele vett.

LEEGITSUSTE MINIMEERIMINE

1. Eemaldage lihalt enne küpsetamist liigne rasvakiht.
2. Küpsetage suure rasvasisaldusega liha madalal (LOW) temperatuuril või hajutatud leegiga.
3. Veenduge, et grill oleks kõval, tasasel ja mittesüttival pinnal ning rasv voolaks selleks ettenähtud rasvaämbrisse.

SÖEGRILLI KASUTAMINE

ALGNE SÜÜTAMINE

Esmakordsel süütamisel tuleb grillist kerget lõhna. See on normaalne olukord, mida põhjustab tootmisprotsessis kasutatud värvide ja õlide väljapõlemine, mis toimub vaid üks kord. Põletage lihtsalt grilli kõrgel kuumusel 30 minutit või kuni lõhn kaob, nii et põhikaas oleks suletud ja esiküljel asuvad liugventilaatorid täielikult lahti.

PÕHIKAMBRI KASUTAMINE

Söekandikut saab kasutada kuues asendis. Grilli kasutamise alustamisel lukustage söekandik ülemisse asendisse küpsetusrestidele võimalikult lähedal. Seda asendit kasutatakse ka siis, kui on vajalik suurim kuumus, et saavutada kiire pruunistamine või intensiivne kuumus. Kandiku viimine toidust allapoole ja sisselaskeavade reguleerimine vähendab temperatuuri, andes tulemuseks kuulsa aeglase küpsetamise maitse.

VENTILATSIOONIAVADE KASUTAMINE

1. Grilli temperatuuri saab reguleerida, lükates eesmise liugventilaatori paremale või vasakule. Samuti saab pöörata korstnakaane lahti ja kinni. Ventilatsiooniavade osaline või täielik sulgemine aitab sütt jahutada. Ärge sulgege ventilatsiooniavasid täielikult muidu, kui ainult mahajahutamiseks või leegi kustutamiseks.
2. Grilli katmisel avage ventilatsiooniavad, et võimaldada õhul grillis liikuda.

ELEKTRILISE SUITSUAHJU KASUTAMINE

Suitsuahi on mõeldud kasutamiseks ainult välistingimustes ning seda tohib teha kõval tasasel mittesüttival pinnal, mis asub eemal katuseräästastest ja/või mis tahes süttivast materjalist. Ärge kasutage suitsuahju puidust ega muust materjalist pinnal, mis võib põleda. Asetage suitsuahi väljas tuule eest kaitstud kohta ja hoidke see eemal avatud akendest või ustest, et vältida suitsu sattumist tuppa.

SUITSUAHJU TERMOTÖÖTLUS

Enne esmakordset kasutamist termotöödelge suitsuahju, et minimeerida pinnaviimistluse kahjustamist ja eemaldada ka värvipõlemislõhnad, mis võivad anda esimesele toidule ebaloomuliku maitse ja lõhna.

1. Avage klaasuks ning puhastage klaas äädika veelahuse ja paberrätiga. ÄRGE kasutage ahjupuhastusvahendit, klaasipuhastusvahendit ega abrasiivseid materjale, kuna need võivad jätta klaasile kihi, mis kuumutamisel muudab klaasi kiiremini mustaks ja võib pinnale põleda.
2. Suitsuahju termotöötlemisel eemaldage sellest veealus ja ärge kasutage lõhnavat puitu.
3. Ühendage suitsuahi pistikupessa.

HOIATUS. Kasutage alati 3-soonelist maandatud pistikupesa, mis sobib 230 voldile ja on 15 A rikkevoolukaitsega. Kahtluse korral pöörduge kvalifitseeritud elektriku poole. Ärge kasutage suitsuahjuga samas vooluahelas muid kodumasinaid ega elektriseadmeid.

4. Keerake reguleerimisnupp kõrgeimale astmele ja laske suitsuahjul töötada ligikaudu 150 °C juures 45–60 minutit.
5. Lülitage reguleerimisnupp välja ja laske elektrilisel suitsuahjul täiesti maha jahtuda.

ELEKTRILISE SUITSUAHJU KÄIVITAMINE

HOIATUS. Kasutage alati 3-soonelist maandatud pistikupesa, mis sobib 230 voldile ja on 15 A rikkevoolukaitsega. Kui te pole kindel, kas pistikupesa sobib, pöörduge kvalifitseeritud elektriku poole. Ärge kasutage suitsuahju samas vooluahelas, milles on muu kodumasin või elektriseade.

1. Veenduge, et kaks reguleeritavat ülemist õhusiibrit, mis viivad gaasigrilli ja söegrilli juurde, oleksid suletud asendis.
2. Avage suitsuahju õhuvarustus. See asub suitsuahju tagaküljel.
3. Tõstke puidulaastualus ettevaatlikult käepidemest hoides üles ja libistage välja. Avage puidulaastualuse kaas ja täitke alus uute laastudega. Soovitame kasutada puidulaaste, mitte -klotse. Sulgege puidulaastualuse kaas ja lükake alus tagasi suitsuahju. Puidulaastud ei vaja niisutamist.
4. Avage uks ja täitke veealus ettevaatlikult ¾ ulatuses sooja vee või soovitud marinaadiga. Ärge valage seda täiesti täis, muidu võib vesi kasutamise ajal üle voolata.

HOIATUS. Ärge tilgutage vett, marinaadi ega muid vedelikke elektrielemendile ega regulaatorile.

5. Eemaldage ebavajalikud küpsetusrestid, et jätta suitsutatavate toiduainete jaoks piisavalt ruumi.

HOIATUS. Mitte kunagi ärge katke küpsetusraame fooliumiga. See püüab soojust ja põhjustab tõsiseid kahjustusi.

6. Pange toit ühe kihina küpsetusresti(de)le ja jätke tükkide vahele umbes 2,5 cm ruumi ühtlase suitsu- ja niiskusringluse tagamiseks. Lükake küpsetusrest traadist küpsetusresti tugikronsteinidesse. Korrake toimingut iga kasutatava küpsetusresti puhul.

7. Sulgege uks ja ühendage suitsuahi pistikupessa.
8. Seadke elektriline regulaator kõrgeimasse asendisse ja laske suitsuahjul soojeneda. Seadme esiküljel asuv termomeeter annab teada, kui suitsuahi on soovitud temperatuuri lähedal, ja saate selle järgi regulaatorit seadistada.
9. Kontrollige korrapäraselt veetaset ja vajaduse korral lisage vett. Vee lisamisel kasutage ahjukinnast ja libistage veealuse resti pisut ukseava poole, lisage vett ja lükake rest tagasi oma kohale.
10. Kontrollige korrapäraselt puidulaastukasti ja vajaduse korral lisage laaste. Kasutades ahjukinnast, tõstke kasti käepide üles ja libistage kast välja. Asetage kuum kast mittesüttivale pinnale, avage ettevaatlikult kaas ja lisage vajaduse korral puidulaaste. Lükake kuum kast oma kohale tagasi.

MÄRKUS. Suitsuahju jõudlus sõltub ümbritsevast temperatuurist, tuulest ja toidu hulgasT.

NÄPUNÄIDE. Maitse ja lõhna tugevdamiseks võite lisada veealusele värskeid maitsetaimi, nagu rosmariin, tüümian või loorber, või puuvilju, nagu tükeldatud laim või sidrun, või isegi oma lemmikjooki.

Tagumise õhusiibri saate seada mis tahes avale, et saavutada optimaalne suits ja temperatuur. Need on soovitatud seadistused, et laastud peaksid kauem vastu ja tekitaksid optimaalset suitsu. (Teie seadistused võivad erineda olenevalt puidulaastukastis kasutatavate puidulaastude suurusest ja tihedusest.)

ELEKTRILISE SUITSUAHJU VÄLJALÜLITAMINE

HOIATUS. Ärge pange elektrilist suitsuahju hoiule, kui seadmes on KUUMA tuhka. Pange seade hoiule alles siis, kui kõik pinnad on külmad. Kõrvaldage külm tuhk, pannes selle alumiiniumfooliumile, leotades seda veega ja visates mittesüttivasse konteinerisse.

1. Kui olete elektrilise suitsuahju kasutamise lõpetanud, eemaldage see lihtsalt pistikupesast.
2. Laske seadmel kõik veel põlemata puidulaastud ära põletada.
3. Alles siis, kui seade on puudutamiseks piisavalt jahtunud, eemaldage ja visake ära puidulaastukastis olev külm tuhk.
4. Puhastage pärast iga kasutuskorda. See pikendab suitsuahju kasutusiga ning väldib hallituse ja kopituse teket.

OLULISED FAKTID

See on suitsuahi. Puidulaastude kasutamisel tekib palju suitsu. Osa suitsu pääseb ühenduskohtadest läbi ja mustab suitsuahju sisemust. See on normaalne.

Kontrollige küpsetamise ajal sageli rasvakandikut (-nõud). Seda võib olla vajalik korrapäraselt tühjendada. Tühjendage rasvakandik, enne kui see täitub. Kasutage kuuma rasva käsitsemisel ahjukindaid või kaitserõivaid.

SUITSUTAMISE/KÜPSETAMISE MEETODID

1. Külmsuitsutamine: temperatuurivahemik 10...32 °C. Kasutatakse üldiselt juustule, pähklitele või kalale suitsumaitse ja -lõhna andmiseks. See meetod ei küpseta valke.
2. Kuumsuitsutamine: temperatuurivahemik 93...135 °C. Kasutatakse suitsumaitse ja -lõhna andmiseks aeglasel küpsetamisel.

GAASIGRILLI KORRASHOID JA HOOLDUS

HOIATUS. Ärge puhastage ega hooldage grilli ühtki osa, enne kui kõik osad on jahtunud! Veenduge, et LPG ballooni ventiil oleks suletud ja asendis OFF (väljas).

GRILLI SISEMUSE PUHASTAMINE

- Soovitame toidujäägid eemaldada kohe pärast toiduvalmistamist, hõõrudes reste traatharjaga ja seejärel lülitades põletid umbes 5 minutiks seadistusele KÕRGE. Põletitest väljuv kuumus põletab restidelt ja kuumakatetelt ära enamiku toidu-/rasvajääke ning muudab need tuhaks, mis langeb tulekarpi või rasvaalusele. Kui grill on jahtunud (umbes 30 minuti pärast), eemaldage restid ja kuumakatted ning pühkige tuhk ja rasv tulekastist ära. Puhastage rasvanõu ja pange tagasi. Kontrollige kuumakatteid enne grilli tagasipanekut kahjustuse või seisukorra halvenemise suhtes.
- Kasutage ainult õrnatoimelist nõudepesuvahendit, kuuma vett, nailonist küürimislappi ja grilli puhastamiseks mõeldud traatharja.
- Pärast puhastamist loputage kõik pinnad hoolikalt üle.
- Portselanpinnad. Klaasitaolise koostise tõttu saab enamiku jääke eemaldada söögisooda ja vee lahuse või spetsiaalse puhastusvahendiga. Kinnijäänud plekkide eemaldamiseks kasutage mitteabrasiivset küürimispulbrit, näiteks söögisoodat.

MÄRKUS. Rasvaalused ja rasvanõu tuleb tühjendada ning puhastada iga kord pärast kasutamist, et vältida rasva süttimist.

GRILLI VÄLISPINNA PUHASTAMINE

- Grilli kaitsmiseks liigse rooste eest, tuleb seade hoida alati puhas ja kaetud, kui seda ei kasutata.
- Värvitud pindu peske õrnatoimelise puhastusaine ja mitteabrasiivse puhastusvahendi või sooja seebiveega.
- Plast- ja kummiosi peske sooja seebiveega ja pühkige need kuivaks. Ärge kasutage plastosadel Citrisoli ega muid tugevatoimelisi aineid, abrasiivseid puhastusvahendeid ega grilli puhastusvahendeid. See võib osasid kahjustada ja need kasutuskõlbmatuks muuta.
- Värvitud välispindu saab uuendada, kasutades kuumakindlat grillivärvi, nt Rustoleum High Heat Semi-Gloss.

PÕLETI PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE

1. Lülitage gaasivarustus LPG balloonist ja põleti reguleerimisnuppudest välja.
2. Tõstke üles küpsetusrestid ja põleteid katvad kuumakatted.
3. Eemaldage kruvi, millega põletid on kinnitatud grilli tagaküljele.
4. Kallutage põleti tagakülg õrnalt ja ettevaatlikult üles ning libistage see tahapoole ventiilisuudmest maha, seejärel eemaldage grilli küljest.
5. Pühkige suudme pind puhtaks.
6. Puhastage põleti avad, mis võivad olla ummistunud. Kasutage hambatikku või peenikest traati.
7. Eemaldage põletilt kõik toidu- ja muud jäägid ning puhastage see. Pange põletid tagasi, järgides eespool toodud samme vastupidises järjekorras. KONTROLLIGE, kas põletid on paigaldatud nii, et ventiilisuudmed oleksid põleti SEES.

MÄRKUS:

- **Kontrollige põletileeke visuaalselt (vt piltsuuniseid jaotise „Korrashoid ja hooldus“ lõigus „Põleti kokkupanek/ hooldus“). Ämblikud või muud putukad võivad põletisse pesa teha, põhjustades gaasi blokeerumist.**
- **Ohutuks grillimiseks ja grilli parima jõudluse tagamiseks tehke neid kontrolle vähemalt kaks korda aastas või pärast grilli pikemaajalist hoiustamist.**

SÜÜTAJA PATAREI VAHETAMINE

Keerake lahti elektrilise süütaja nupp ja võtke vana patarei välja. Asendage see uue AA-patareiga. Märkus. Patarei tuleb paigaldada negatiivne (–) poolus ees. Vaadake korgi küljel olevat tähist.

ETTEVAATUST!

- Hoidke patareid väikelaste käeulatusest eemal. Patarei allaneelamisel pöörduge kohe arsti poole.
- Sisestage patarei õigesti; valesti paigaldatud patarei võib hakata lekkima ja/või plahvatada.
- Ärge visake patareisid tulle.
- Ärge kasutage korraga vanu ja uusi patareisid.
- Ärge kasutage korraga leelis-, standardseid (süsinik-tsink) ega laetavaid (Ni-Cd, Ni-Mh jne) patareisid.

SÖEGRILLI KORRASHOID JA HOOLDUS

HOIATUS.

a. Ärge puhastage ega hooldage grilli ega selle osi, enne kui kõik söed on täiesti kustunud ja kõik osad puudutamiseks piisavalt jahtunud!

b. Kandke grilli puhastamisel alati kaitsekindaid ja kaitseprille.

c. Ärge kasutage grilli ühegi osa puhastamiseks survevett.

d. Puhastage grilli kohas, kus puhastuslahused ei kahjusta põrandat, muru või pinnakatet.

e. Grillkastmed ja soolad võivad olla korrosiivsed ning põhjustavad grilli osade seisukorra kiiret halvenemist, kui neid korrapäraselt ei puhastata.

RESTIDE JA SOOJENDUSRESTI PUHASTAMINE

- Küpsetus- ja soojendusreste on kõige parem puhastada eelsoojenduse ajal messingist traatharjaga. Kinnijäänud plekkide eemaldamiseks võib kasutada peent terasvilla.
- Ärge pange reste ega seadme ühtki osa puhastamiseks isepuhastuvasse ahju.

GRILLI SISEMUSE PUHASTAMINE

- Kasutage ainult õrnatoimelist nõudepesuvahendit, kuuma vett, nailonist küürimislappi ja grilli puhastamiseks mõeldud traatharja.
- Pärast puhastamist loputage kõik pinnad hoolikalt üle ja kuivatage.
- Portselanpinnad. Klaasitaolise koostise tõttu saab enamiku jääke eemaldada söögisooda ja vee lahuse või spetsiaalse puhastusvahendiga. Kinnijäänud plekkide eemaldamiseks kasutage mitteabrasiivset küürimispulbrit, näiteks söögisoodat.
- Pärast küpsetusrestide eemaldamist puhastage külgedelt ja kaane sisepinnalt lahtine praht, kasutades messingist traatharja.
- Kraapige söealuse sisepinda pahtlilabida, kaabitsa või harjaga, et pühkida kogu praht eemaldatavale tuha-/tilgaalusele.

HOIATUS. Kogunenud rasv on tuleohtlik. Rasvaalused ja rasvanõu tuleb tühjendada ning puhastada iga kord pärast kasutamist, et vältida rasva süttimist.

GRILLI VÄLISPINNA PUHASTAMINE

- Grilli kaitsmiseks liigse rooste eest, tuleb seade hoida alati puhas ja kaetud, kui seda ei kasutata.
- Värvitud pindu peske õrnatoimelise puhastusaine ja mitteabrasiivse puhastusvahendi või sooja seebiveega.
- Plast- ja kummiosi peske sooja seebiveega ja pühkige need kuivaks. Ärge kasutage plastosadel Citrisoli ega muid tugevatoimelisi aineid, abrasiivseid puhastusvahendeid ega grilli puhastusvahendeid. See võib osasid kahjustada ja need kasutuskõlbmatuks muuta.
- Värvitud välispindu saab uuendada, kasutades kuumakindlat grillivärvi, nt Rustoleum High Heat Semi-Gloss.

ELEKTRILISE SUITSUAHJU KORRASHOID JA HOOLDUS

ELEKTRILISE SUITSUAHJU OHUTUSTEAVE

- Laske suitsuahjul ja kõigil selle osadel enne käsitsemist või puhastamist täielikult jahtuda.
- Enne suitsuahju hoiulepanekut või järelevalveta jätmist tuleb järelejäänud söed ja tuhk eemaldada. Kaitske hoolega iseend ja oma vara. Järelejäänud süsi ja kuum tuhk tuleb panna mittesüttivasse metallkonteinerisse ning veega täielikult läbi leotada. Jätke tuhk ja vesi metallkonteinerisse 24 tunniks, enne kui need ära viskate.
- Pange kustunud söed ja tuhk süttivatest materjalidest ohutule kaugusele.
- Elektrijuhet ja regulaatorit tuleb samuti hoida kuivas kohas laste käeulatusest eemal. Ärge kasutage suitsuahju elektrilise regulaatoriga, mille juhe, pistik või metallandur on kahjustunud. Elektriline regulaator on valmistatud spetsiaalselt selle suitsuahju jaoks. Asendusregulaatori saamiseks võtke meiega ühendust.
- Ärge kunagi kastke elektrilist regulaatorit ega kütteelementi mingisse vedelikku.

ELEKTRILISE SUITSUAHJU KORRASHOID JA HOOLDUS

- Veealust, puidulaastualust ja küpsetusreste tuleb pesta kuuma seebiveega, seejärel loputada ja lasta kuivada. Küpsetusrestid võib katta kergelt taimeõliga, et vältida toidu kinnijäämist.
- Kui elektrielement on täiesti jahtunud, puhastage see iga kord pärast kasutamist niiske lapiga.
- Ukse tihend ja siseõmblus, millele tihend kinnitub, TULEB puhastada puhta niiske lapiga iga kord pärast kasutamist, et hoida tihend heas töökorras.
- Klaasust võib puhastada äädika veelahuse ja pehme lapiga. Kasutada võib peent 000-terasvilla. Ärge kasutage ahjupuhastusvahendeid ega majapidamises kasutatavaid klaasipuhastusvahendeid.
- Kui te suitsuahju pikema aja jooksul ei kasuta, võite selle sisepinnale kanda ka õhukese kihi taimeõli, et vältida roostetamist.
- Kui suitsuahju välispinnale tekib roostet, puhastage see ala terasvillaga ja värvige üle temperatuurikindla värviga.
- Ärge kandke lisavärvi suitsuahju sisepinnale. Rooste tekkimise korral eemaldage see terasvillaga ja katke pind taimeõliga.
- Jahtunud suitsuahi pange hoiule siseruumidesse kuiva kohta, et kaitsta seda roostetamise eest.

TÕRKEOTSING

Puhta, kuiva ja kvaliteetse kütuse kasutamine ning korralik puhastamine ja hooldamine hoiab ära tavalised kasutusprobleemid. Kui Pit Boss®i grill töötab halvasti või kasutate seda harva, võib kasu olla järgmistest tõrkeotsingu võtetest.

Korduma kippuvaid küsimusi vaadake saidilt ***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 grilli ülevaatamiseks, puhastamiseks, korrastamiseks või hooldamiseks, eemaldage alati elektritoitejuhe. Vigastuste vältimiseks veenduge, et grill oleks täiesti jahtunud.

ELEKTRILINE SUITSUAHI

SÜMPTOM	PÕHJUS	LAHENDUS
Regulaatoril pole toidet	Seade pole ühendatud vooluvõrku	Ühendage toiteallikaga
	Peakaitse või rikkevoolukaitselüliti on välja lülitunud	Lähtestage kaitselüliti või rikkevoolukaitselüliti. Min 15 A.
	Halb ühendus regulaatoris	Lahutage ühendus ja ühendage uuesti.
	Vigane regulaator	Laske välja vahetada.
Toitetuli/küttetuli ei põle	Seade pole sisse lülitatud	Lülitage regulaator sisse
	Vigane regulaator	Laske välja vahetada.
Element pole sisse lülitatud	Halb ühendus elemendis	Lahutage ühendus ja ühendage uuesti.
	Vigane element	Laske välja vahetada.
Kapi temperatuur pole täpne	Vigane temperatuuriandur	"Puhastage temperatuuriandurit pehme lapiga. Laske välja vahetada."
	Vigane regulaator	Laske välja vahetada.
Seadmel kulub soojenemiseks liiga palju aega	Kliima	Temperatuur alla 18 °C võib soojenemisaega pikendada
	Seade on ühendatud pikendusjuhtmega	Ühendage seade otse toiteallikaga. Pikendusjuhtme maksimaalne pikkus on 7,6 m, mõõt 12/3.
	Uks pole korralikult suletud	Sulgege uks ja reguleerige riivi, nii et uks sulguks tihedalt.
	Vigane regulaator	Reguleerige uksehingi
Vahe ukse ja suitsuahju vahel	Ukse joondus	Laske uksekomplekt välja vahetada.
	Kahjustatud uksetihend	Sulgege uks ja reguleerige riivi, nii et uks sulguks tihedalt vastu seadet.
Suitsu ei tule	Puitlaaste pole	Viige seade tasasele pinnale ja reguleerige selle kõrgust
	Element ei jää puitlaastude kuumutamiseks piisavalt kauaks sisselülitatuks, kuna TEMPERATUUR on liiga madalal sättel.	"Avage ventilatsiooniava täielikult. Seadke TEMPERATUUR uuesti kõrgemale sättele, et lülitada element sisse."
	Kahjustatud puidulaastukast	Laske välja vahetada.
Kontroller ei reguleeri temperatuuri	Vigane regulaator	Laske välja vahetada.

PROPAANGAASISEADE

SÜMPTOM	PÕHJUS	LAHENDUS
Põleti ei sütti või ei jää põlema	Gaasivool puudub	Kontrollige, kas LPG balloon on täis ja ventiil pööratud avatud asendisse.
	Gaasivool on takistatud	Kontrollige, et regulaator poleks painutatud ega väänatud.
		Puhastage põletiavad.
	Vigane vooliku ventiili regulaator	Laske välja vahetada.
	Põleti pole ventiili küljes	Kinnitage põleti ventiili külge.
	Ämblikuvõrk või muu takistus põletitorus	Puhastage põletitoru. Kasutage ummistunud avade puhastamiseks pehmet traatharja.
	Põletiavad on ummistunud	Puhastage põletiavad.
	Vigane põleti	Laske välja vahetada.
	Nõrk süütaja säde	Kontrollige, kas elektrood tekitab sädet. Säde peab olema nähtav ja hüppama süütajast põletisse. Kui te sädet ei näe, peate võib-olla asendit pisut muutma, painutades elektroodi põletile lähemale või sellest kaugemale. Asendage süütaja või süütetraat. Võtke asendamiseks Dansonsiga ühendust.
		Kontrollige, kas süütaja patarei on töökorras. Vaadake vahetamistoimingut kasutusjuhendist. Kontrollige, kas põleti süttib tikuga.
Ebaregulaarne leegimuster. Leek ei ole kogu põletil ühtlane	Põletiavad on ummistunud	Puhastage põletiavad. Kasutage ummistunud avade puhastamiseks pehmet traatharja.
Leek on kollane või oranž	Põletiavad võivad olla ummistunud	Puhastage põletiavad.
	Ämblikuvõrk või muu takistus põletitorus	Puhastage põletitoru.
	Toidujäägid või rasv põletil	Puhastage põleti.
	Põleti pole ventiili küljes	Kinnitage põleti ventiili külge.
	Kütuse/õhu segu on vale	Võib-olla peate peamist õhusiibrit reguleerima, et lubada põletisse rohkemat õhku.
	Põletil võib olla jääke	Seadke põleti 5 minutiks kõrgele sättele ja põletage, nii et uks on lahti.

SÖESEADE

SÜMPTOM	PÕHJUS	LAHENDUS
Nõrk kuumus / väike leek	Vale eelsoojendus	Laske sütel põleda, kuni see on kaetud kerge halli tuhakihiga (tavaliselt 20–25 min).
	Õhuvool pole piisav	Avage ventilatsiooniavad laialt
		Kontrollige ja puhastage ventilaatoreid või väljalaskeavasid
	Söekandiku vale kõrgus	Lisage söekandikule sütt. Seiske ohutul kaugusel ja kasutage pikki tange.
	Improper Charcoal Tray Height	Tõstke söekandik kõrgeimasse asendisse.
Liiga suured leegid / ebaühtlane kuumus	Vale eelsoojendus	Pärast süütamist eelsoojendage grilli suletud põhikaanega 20–25 min.
	Tuha-/rasvaalusele on kogunenud liigselt rasva ja tuhka	Puhastage tuha-/rasvaalust korrapäraselt. Ärge vooderdage alust alumiiniumfooliumiga. Vaadake puhastamissuuniseid.
	Söekandiku vale kõrgus	Pange söekandik madalaimasse asendisse.

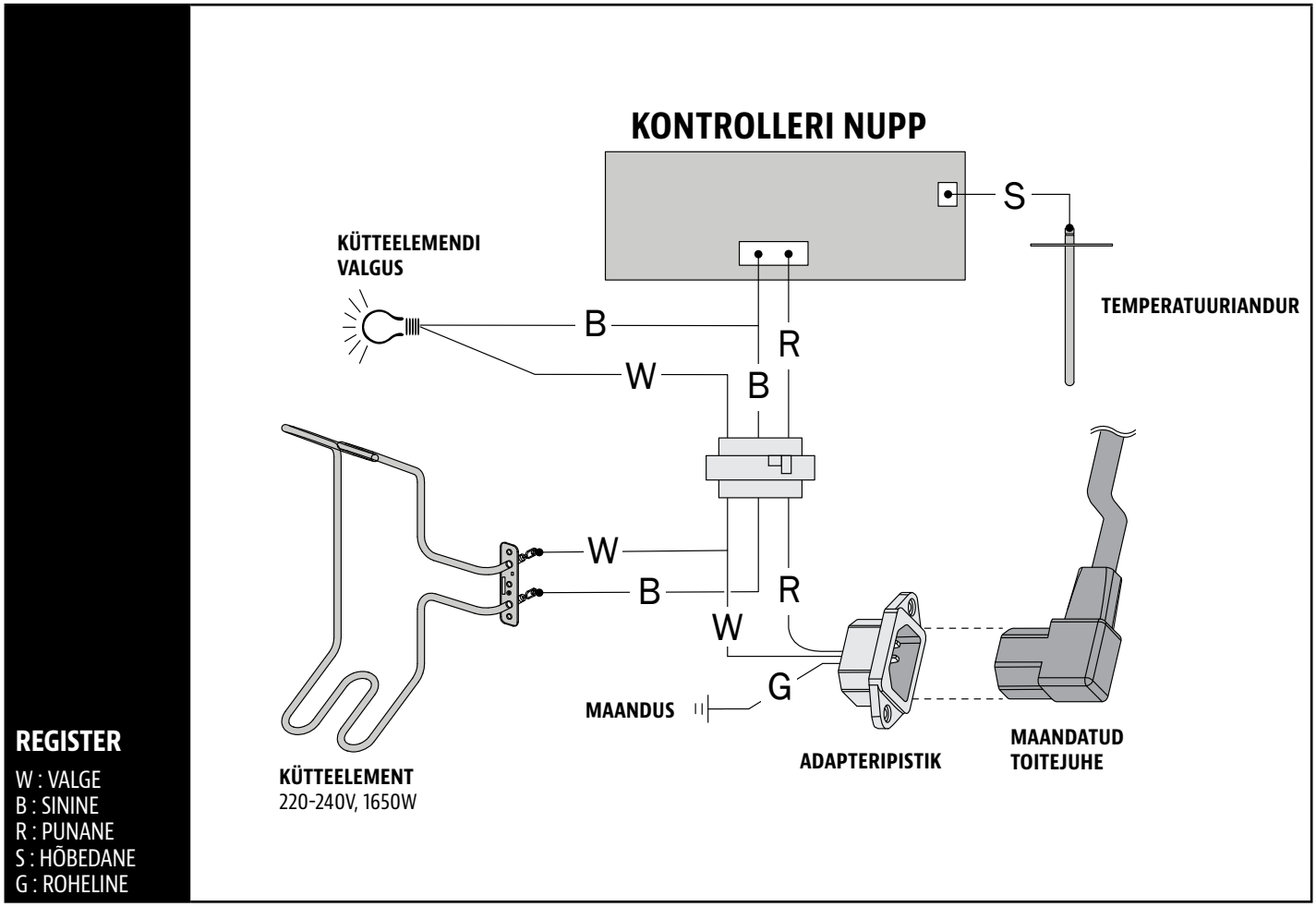
Kaane või katte siseküljel tundub värv kooruvat.	Rasva on ladestunud sisepindadele	See pole defekt. Koorumist põhjustab kõvenenud rasv, mis kuivab värvilaadseteks helvesteks, mis pudenevad maha. Korrapärase puhastamisega saab seda vältida. Vaadake puhastamissuuniseid.

ELEKTRISKEEM

Elektrisüsteem on keeruline mehhanism. Ülepingete ja lühiste eest kaitsmiseks vaadake allolevat elektriskeemi ning veenduge, et toiteallikas oleks seadme tööks piisav.

PB – ELEKTRINÕUDED
220-240 V, 50 Hz, 1650 W, 3-HARULINE MAANDATUD PISTIK

MÄRKUS. Elektrikomponendid, mis on läbinud tooteohutuse katsetuse ja sertifitseerimise, vastavad katsetaluvusele ± 5-10 protsenti.



GRILLI VARUOSAD

Osa nr	Kirjeldus	Kogus
1-A	Termomeeter	2
2-A	Termomeetri võrud	2
3-A	Korstna kaas	1
4-A	Korsten	1
5-A	Soojendusraamid	2
6-A	Kaane käepidemed	2
7.1-A	Kaane käepideme puks – vasakpoolne	3
7.2-A	Kaane käepideme puks – parempoolne	3
8-A	Vasakpoolne küljelaud	1
9-A	Tööriistakonksud	6
10-A	Parempoolne küljelaud	1
11-A	Söekandik	1
12-A	Söekandiku tõstesüsteem	1
13-A	Gaasi- ja söekapp koos kaanekoostuga	1
14-A	Kuumakatted	3
15-A	Kuumakatete toed	3
16-A	Gaasi reguleerimisnupud (mustad)	3
17-A	Suitsuahju reguleerimisnupud (hõbedased)	1
18-A	Suitsuahju õhusiibri tõmbepideme koost	2
19-A	Söekandiku õhusiibri käepideme koost	1
20-A	Söekandiku tõstepideme koost	1
21-A	Küpsetusresti tagumised toed	2
22-A	Küpsetusresti eesmised toed	2
23-A	Rasvakilbid	4
24-A	Tuhakandiku juhikud	2
25-A	Tuhakandikud	1
26-A	Gaasi tilgaaluse juhikud	2
27-A	Gaasi rasvakandik	1
28-A	Rasvanõud	2
29-A	Nupud (rasvakandiku, tuhakandiku ja suitsuahju tagumise siibri jaoks)	3
30-A	Küpsetusrestid	4
31.1-A	Suitsuahju ülemised õhusiibrid – vasakpoolsed	1
31.2-A	Suitsuahju ülemised õhusiibrid – parempoolsed	1
32-A	Suitsuahju kapp	1
33-A	Suitsuahju küpsetusrest (suur)	1
34-A	Suitsuahju küpsetusrest (keskmine)	1

Osa nr	Kirjeldus	Kogus
35-A	Suitsuahju küpsetusrest (väike)	1
36-A	Veealus	1
37-A	Veealuse tugi	1
38-A	Suitsuahju uksekäepide	1
39-A	Suitsuahju termomeeter	1
40-A	Suitsuahju uks	1
41-A	Elektrijuhtmete tagakate	1
42-A		
43-A	Tagumised tugijalad	2
44-A	Vasakpoolne tugijalg	1
45-A	Parempoolne tugijalg	1
46-A	Alumise kapi koost	1
47-A	Sahtlid	2
48-A	Sahtlikäepideme puksid	4
49-A	Sahtlikäepidemed	2
50-A	Suitsuahju uksehinged	2
51-A	Puidulaastukasti koost	1
52-A	Lukustatavad rullikrattad	4
53-A	Tiku süütamise varras ja kett	1
A-A	M6x15 mm kruvid (must tsink)	28
B-A	M5x10 mm kruvid (must tsink))	3
C-A	M6x60 mm kruvid (must tsink)	8
D-A	M6x10 mm kruvid (must tsink)	35
E-A	M6x35 mm kruvid (must tsink)	6
F-A	M4x10 mm kruvid (must tsink)	24
G-A	M4x8 mm kruvid (valge tsink)	16
H-A	M5x10 mm õlgmikpoldid (valge tsink)	8
I-A	M6x15 mm õlgmikpoldid (valge tsink)	1
J-A	M6 mutrid	8
K-A	Hingede tihvtid	2
L-A	R-klambrid	3
M-A	M6x30 mm kruvid (must tsink)	4

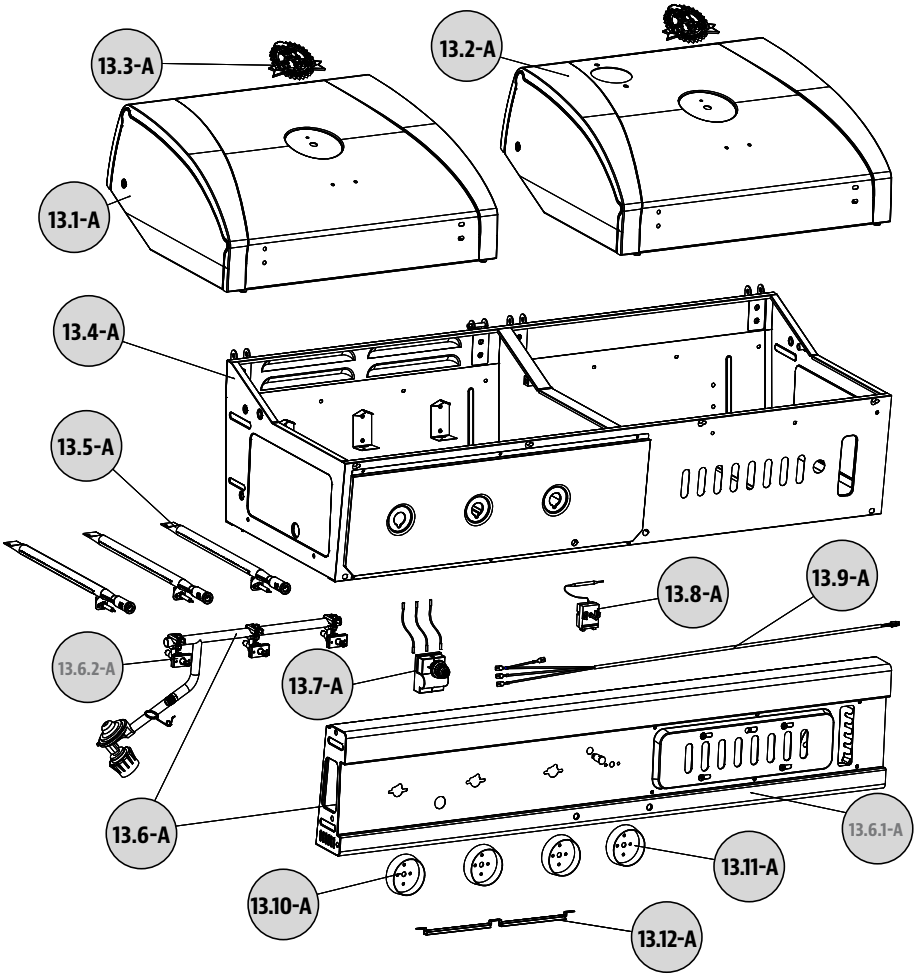
MÄRKUS. Pideva tootearenduse tõttu võivad osad ilma ette teatamata muutuda.

GRILLI VARUOSAD

GAASI- JA SÖEKAPP KOOS KAANEKOOSTUGA

Osa nr	Kirjeldus	Kogus
13.1-A	Gaasikaas	1
13.2-A	Söekaas	1
13.3-A	Logoplaat	2
13.4-A	Põhikambri koost	1
13.5-A	Põletikoost	3
13.6-A	Juhtpaneeli ja HVR-i koost	1
13.6.1-A	Juhtpaneeli koost	1
13.6.2-A	HVR-i koost	1
13.7-A	Süütaja ja elektrijuhtmete koost	1
13.8-A	Elektriline analoogregulaator	1
13.9-A	Elektrijuhtmed	1
13.10-A	Gaasi reguleerimisnupu võru	3
13.11-A	Elektrilise reguleerimisnupu võru	1
13.12-A	Tule risttoru	2

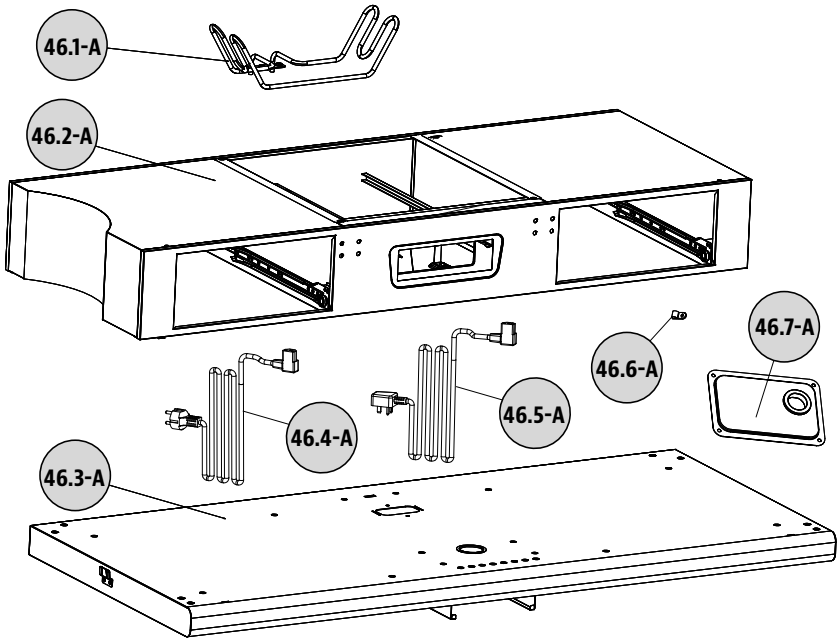
MÄRKUS. Pideva tootearenduse tõttu võivad osad ilma ette teatamata muutuda.



ALUMISE KAPI KOOST

Osa nr	Kirjeldus	Kogus
46.1-A	Kütteelement	1
46.2-A	Alumine kapp	1
46.3-A	Alumine laud	1
46.4-A	Toitekaabel – F-pistik	1
46.5-A	Toitekaabel – G-pistik	1
46.6-A	Toitekaabli klamber	1
46.7-A	Katteplaat	1

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



GARANTII

TINGIMUSED

Kõigil Dansons-i toodetud Pit Boss® kombineeritud grillidel on piiratud garantii alates nende algse omaniku poolt müümise kuupäevast. Garantii kehtivus algab ostmise kuupäevast ning garantii kinnitamiseks on vaja ostukuupäeva tõendit või ostukviitungi originaaleksemplari. Kui klient ei suuda tõendada ostukuupäeva või kui garantii on lõppenud, peab klient tasuma varuosade eest ja 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 grilli väljanägemises ei mõjuta selle toimimist. Garantii mis tahes osa remondile või asendamisele ei ulatu üle piiratud viieaastase garantiiaja alates ostukuupäevast.

Garantii kehtivusaja jooksul piirdub Dansonsi kohustus defektsete ja/või kahjustatud komponentide asendamisega. Garantiiperioodi kestel ei võta Dansons tasu ette makstud saatekuludega tagastatud osade remondi või asendamise eest, kui Dansons leiab, et osad (osad) on kontrollimisel defektsed. Dansons ei vastuta transporditasude, tööjõukulude ega eksporditollimaksude eest. Kui nendes garantiitingimustes ei ole sätestatud teisiti, tähendab osade parandamine või asendamine eelnevas nimetatud viisil ja ajavahemikul Dansonsi kõigi otseste ja tulenevate vastutuste ja kohustuste täitmist teie ees.

Dansons võtab tarvitusele kõik meetmed roostetamist aeglustavate materjalide kasutamiseks. 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 grillikomponent kaotab konstruktsioonilise terviklikkuse. Kui peaks ilmnema mõni ülalnimetatud nähtustest, lugege seadme eluea pikendamiseks korrashoiu- ja hooldusjaotist. Kui grilli ei kasutata, soovitab Dansons kasutada grilli katet.

See garantii lähtub grilli tavapärasest kodukasutamisest ja teenindamisest ning ärirakendustes kasutatavale grillile see piiratud garantii ei kehti.

ERANDID

Pit Boss® grillidel pole kirjalikku ega kaudset toimimisgarantiid, kuna tootjal pole kontrolli paigaldamise, kasutamise, puhastamise, hoolduse ega põletatava kütuse liigi üle. See garantii ei kehti ja Dansons võta endale vastutust, kui teie seadet pole paigaldatud, käitatud, puhastatud ja 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 väärkasutamisest, väärast käsitsemisest või muudatustest.

Ei Dansons ega volitatud Pit Boss® edasimüüja ei võta endale juriidilist ega muud vastutust selle toote kasutamisest tuleneva vara või inimeste juhusliku või kaudse kahju eest. Olenemata sellest, kas Dansonsi vastu on esitatud nõue selle garantii rikkumise või mõne muu seaduses sätestatud või kaudse garantii rikkumise tõttu, ei vastuta tootja mingil juhul mingit laadi eriliste, kaudsete, tulenevate või muude kahjustuste eest peale selle toote algset ostu. Kõik tootja poolt antud garantiid on esitatud käesolevas dokumendis ning tootja ei kanna vastutust ega esinda mingite muude garantiide alusel.

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 teie suhtes 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® edasimüüja poole või külastage meie veebipoodi aadressil **www.pitboss-grills.com**

VÕTKE ÜHENDUST KLIENDITEENINDUSEGA

Kui teil tekib küsimusi või probleeme, pöörduge klienditeeninduse: **service-eu@dansons.com**

GARANTIITEENINDUS

Remondiks või varuosade saamiseks pöörduge lähima Pit Boss® edasimüüja poole. Dansons nõuab garantiinõude kehtestamiseks ostu tõendamist, seetõttu hoidke edaspidiseks alles ostukviitung või arve. Pit Boss® seadme seeria- ja mudelinumbri leiate punkri tagaküljelt. Kirjutage numbrid üles, kuna silt võib kuluda ja muutuda loetamatuks.

MUDEL	SEERIANUMBER
OSTUKUUPÄEV	VOLITATUD EDASIMÜÜJA

DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

SADZĪVES IEKĀRTU AIZDEGŠANĀS IZPLATĪTĀKIE IEMESLI IR NEPIENĀCĪGA APKOPE UN NEIEVĒROTS NEPIECIEŠAMAIS ATSTATUMS LĪDZ UGUNSNEDROŠIEM MATERIĀLIEM. IR ĻOTI SVARĪGI ŠO IZSTRĀDĀJUMU LIETOT TIKAI ATBILSTOŠI TURPMĀK SNIEGTAJIEM NORĀDĪJUMIEM.

Pirms ierīces lietošanas izlasiet instrukciju

1. Lietotājs nedrīkst veikt manipulācijas ar ražotāja vai aģenta aizzīmogoto daļu. Nepārveidojiet ierīci.
2. PAREDZĒTS LIETOŠANAI ĀRPUS TELPĀM. Nelietojiet grilu slēgtā un/vai apdzīvojamā telpā, piem., mājās, teltīs, autofurgonos, dzīvojamos vagoniņos, laivās. Pastāv saindēšanās risks ar oglekļa monoksīdu.
3. Novietojiet savu grilu ārā uz nedegošas līdzenas virsmas labi vēdināmā vietā. Starp visām grila malām, virsmas restēm, sienām vai citu uzliesmojošu materiālu ieturiet vismaz 914 cm atstarpi. Neievērojot šos attālumus, var tikt traucēta pareiza ventilācija un palielināties ugunsgrēka un/vai īpašuma bojājumu risks, kas var izraisīt arī miesas bojājumus.
4. Pēc lietošanas izslēdziet gāzes padevi no gāzes balona.

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

5. Lietojot ierīci tā ir jātur prom no viegli uzliesmojošiem materiāliem.

   BRĪDINĀJUMS! Nelietojiet spirtu, benzīnu vai līdzīgus šķidrumus, lai aizdedzinātu vai atkārtoti aizdedzinātu. Atbilst EN 1860-3 standartam.

6. Katru reizi lietojot pārliecinieties, ka liesmas katru reizi izplūst no visām degļa atverēm. Zirnekļiem un kukaiņiem patīk veidot ligzdas degļa caurulēs. Nosprostotas degļa caurules var liegt gāzes plūsmu uz degļiem un izraisīt ugunsgrēku degļa caurulē vai zem grila.
7. NEATSTĀJIET grilu bez uzraudzības, kamēr tas ir IESLĒGTS vai tiek izmantots.
8. NEĻAUJIET taukvielām vai karstiem pilieniem nokrist uz šļūtenes un regulētāja mehānisma. Ja tas notiek, nekavējoties IZSLĒDZIET gāzes padevi. Iztukšojiet taukvielu paplātes/buksi un notīriet šļūteni un regulētāja mehānismu un pirms lietošanas pārbaudiet, vai nav bojājumu.

   BRĪDINĀJUMS: pieejamās daļas var būt ļoti karstas. Sargājiet grilu no maziem bērniem .

9. NELEJIET ūdeni, ja ugunsgrēku ir izraisījušas taukvielas. Aizvērt vāku, lai nodzēstu taukvielas, nav iespējams.
10. NENOSLĒDZIET ventilācijas vietas grila sānos, aizmugurē vai ratiņu nodalījumā.
11. Nekad nepārbaudiet noplūdes, izmantojot sērkociņu vai atklātu liesmu.
12. NEUZGLABĀJIET ratiņos priekšmetus, kas var aizdegties vai sabojāt jūsu grilu (piemēram, peldbaseina piederumi/ķīmiskas vielas, galdauts, koka skaidas).
13. Ir pieejami garāki, noņemami strāvas padeves vadi vai pagarinātāji, un tos var izmantot, ja tos lieto piesardzīgi, saskaņā ar turpmāk minētajām prasībām:
    - Pagarinātājam jābūt zemējuma veida 3 dzīslu vadam.
    - Āra pagarinātāji ir jāizmanto kopā ar izstrādājumiem, kas paredzēti lietošanai ārpus telpām, un tie ir marķēti ar piedēkli "W" un ar norādi "Piemēroti lietošanai ar āra iekārtām".

   BRĪDINĀJUMS: ELEKTRISKĀ ZEMĒJUMA INSTRUKCIJAS

   Šī āra ar gāzi karsējama cepšanas ierīce ir aprīkota ar divpusīgu (zemējuma) kontaktdakšu, lai aizsargātu pret trieciena risku, un tam ir jābūt tieši iespraustam pareizi zemētā divu kontaktligzdā. Negrieziet un nenoņemiet no šīs kontaktdakšas zemējuma dakšu.

14. Izmantojiet šo grilu tikai uz cietas, līdzenas, neuzliesmojošas, stabilas virsmas (betona, zemes utt.), kas spēj izturēt grila svaru. Nekādā gadījumā nelietojiet to uz koka vai citām virsmām, kas varētu degt.
15. NELIETOJIET grilu bez kokogļu pelnu paplātes. Nemēģiniet noņemt kokogļu pelnu paplāti, kamēr paplātē ir karstas ogles.
16. Lai izvairītos no briesmām, kas saistītas ar brikešu aizdedzinātāju lietošanu, mēs iesakām izmantot kokogles aizdedzināšanas šķidrumu.
17. Sava grila aizdedzināšana kokoglēm paredzētajā vietā, izmantojiet kokogles brikešu aizdedzinātāju vai kokogles, kas iepriekš apstrādātas ar aizdedzināšanas šķidrumu.
18. Nepārsniedziet 205 °C temperatūru. Neļaujiet kokoglēm un/vai koksnei balstīties uz grila sienām. To darot, ievērojami samazināsies jūsu grila metāla un pārklājuma kalpošanas laiks.
19. Saliekot un lietojot grilu, rīkojieties piesardzīgi, lai izvairītos no skrāpējumiem vai griezumiem, ko var radīt metāla detaļu asās malas. Esiet piesardzīgs, sniedzoties grilā vai zem tā.

APDRAUDĒJUMI UN BRĪDINĀJUMI

1. Neatstājiet kūpināšanas iekārtu bez uzraudzības.
2. Nepārsedziet cepšanas statīvus ar metāla foliju. Tas aizturēs siltumu un radīs nopietnu kaitējumu elektriskajai kūpināšanas iekārtai.
3. Pilienu paplāte ir paredzēta tikai elektriskās kūpināšanas iekārtas apakšai. Nelieciet pilienu plāti uz cepšanas statīva, jo tā var sabojāt elektrisko kūpināšanas iekārtu.
4. Koka skaidu kaste ir KARSTA, ja tiek izmantota elektriskā kūpināšanas iekārta. Ievērojiet piesardzību, pārvietojot vai pievienojot koku.
5. Lai atvienotu, pagrieziet vadības paneli "IZSLĒGT" ("OFF") un izņemiet kontaktdakšu no kontaktligzdas.
6. Atvienojet to no kontaktligzdas, kad to nelietojat un pirms tīriet. Pirms pievienot/noņemt restes, koka skaidu kasti vai ūdens paliktni, ļaujiet iekārtai pilnībā atdzist.
7. Aizvāciet aukstos pelnus, ievietojot tos alumīnija folijā, izmērcējot ūdenī un izmetot nedegošā konteinerī.
8. Neuzglabājiet elektrisko kūpināšanas iekārtu ar KARSTIEM pelniem iekārtas iekšpusē. Novietojiet glabāšanā tikai tad, kad visas virsmas ir aukstas.
9. Piederumu papildinājumi vai detaļas, kuras nav piegādājis Dansons, nav ieteicamas, un tās var izraisīt ievainojumus.
10. Lietojiet elektrisko kūpināšanas iekārtu tikai kā paredzēts. Šī iekārta nav paredzēta komerciālai lietošanai.
11. Vienmēr lietojiet elektrisko kūpināšanas iekārtu saskaņā ar visiem piemērojamajiem vietējiem un valsts ugunsdrošības noteikumiem.

UZMANĪBU- Lai nodrošinātu pastāvīgu aizsardzību pret elektriskās strāvas trieciena risku, pieslēdziet tikai pareizi iezemētām kontaktligzdām.

12. Netīriet šo produktu ar ūdens smidzinātāju vai tamlīdzīgu.
13. Nelietojiet koksnes granulas vai koka gabalus.
14. Uzglabājiet izstrādājumus telpās bērniem nepieejamā vietā, kad tie netiek izmantoti.

⚠ SVARĪGI DROŠĪBAS PASĀKUMI ⚠

Lietojot elektriskās ierīces, vienmēr jāievēro drošības pamatpasākumi, tostarp šādi:

1. Ierīcei ir JĀATRODAS uz zemes.Nenovietojiet iekārtu uz galdiem vai letēm. NEPĀRVIETOJIET iekārtu pāri nelīdzenām virsmām.
2. Neceliet iekārtu aiz aizmugurējā roktura.
3. Nepieslēdziet elektrisko kūpināšanas iekārtu elektrotīklam, kamēr tā nav pilnībā samontēta un gatava lietošanai.
4. Izmantojiet tikai apstiprinātu iezemētu elektrības kontaktligzdu.
5. Nelietojiet vētras laikā.
6. Nekad nepakļaujiet elektrisko kūpināšanas iekārtu lietus vai ūdens iedarbībai.

UZMANĪBU - ciezemētām kontaktligzdām.

Lai aizsargātu pret elektriskās strāvas trieciena, neiegremdējiet vadu, kontaktdakšu vai vadības paneli ūdenī vai citā šķidrumā. Nedarbiniet nevienu ierīci ar bojātu vadu vai kontaktdakšu, kā arī pēc tam, kad ierīcei ir bijuši darbības traucējumi vai tā tikusi jebkādā veidā sabojāta. Sazinieties ar Pit Boss® klientu apkalpošanas centru.

7. Darbinot elektrisko kūpināšanas iekārtu, vienmēr turiet ugunsdzēšamo aparātu pieejamu.
8. Neļaujiet vadam pieskarties karstām virsmām.
9. Nenovietojiet uz karstas gāzes vai elektriskā degļa vai to tuvumā, kā arī sakarsētā krāsnī.
10. Vienmēr turiet bērnus un mājdzīvniekus prom no elektriskās kūpināšanas iekārtas. Neļaujiet bērniem lietot elektrisko kūpināšanas iekārtu. Ja bērni vai mājdzīvnieki atrodas vietā, kur tiek izmantota elektriskā kūpināšanas iekārta, ir nepieciešams pievērst rūpīgu uzraudzību.
11. Elektriskajā kūpināšanas iekārtā nedrīkst izmantot kurināmo, piemēram, kokogļu briketes vai granulas.
12. Nekad nelietojiet elektrisko kūpināšanas iekārtu kā sildītāju (LASIET PAR OGLEKĻA MONOKSĪDU).
13. Izmantojiet elektrisko kūpināšanas iekārtu tikai uz līdzenas, stabilas virsmas, lai tā neapgāztos.
14. Elektriskā kūpināšanas iekārta lietošanas laikā ir KARSTA un pēc tam kādu laiku paliks KARSTA. Esiet piesardzīgs.
15. Neļaujiet nevienam veikt darbības ap elektrisko kūpināšanas iekārtu, kad tā tiek lietota vai pēc lietošanas, kamēr iekārta nav atdzisusi.
16. Lietojot alkoholu, recepšu vai bezrecepšu zāles var mazināties lietotāja spēju pareizi samontēt vai droši darbināt elektrisko kūpināšanas iekārtu.
17. Izvairieties sasist un pakļaut triecienam elektrisko kūpināšanas iekārtu.
18. Nepārvietojiet ierīci, kamēr to lietojat. Pirms pārvietot vai uzglabāt ļaujiet kūpināšanas iekārtai pilnībā atdzist. Esiet piesardzīgs, noņemot ēdienu no elektriskās kūpināšanas iekārtas. Visas virsmas ir karstas un var radīt apdegumus.
19. Izmantojiet aizsargcimdus vai garus, izturīgus ēdiena gatavošanas piederumus.
20. Neizmantojiet kūpināšanas iekārtu uz koka vai viegli uzliesmojošām virsmām.
21. Uzglabājiet izstrādājumus telpās bērniem nepieejamā vietā, kad tie netiek izmantoti.
22. Nedarbiniet ierīci ar bojātām detaļām vai pēc tam, kad ierīcei ir bijuši darbības traucējumi vai tā tikusi jebkādā veidā sabojāta. Nododiet ierīci tuvākajā pilnvarotajā servisa centrā, lai veiktu pārbaudi, remontu vai regulēšanu.
23. Neļaujiet vadam karāties pāri galdam vai letei un nepieskarieties karstām virsmām.
24. Vispirms vienmēr pievienojiet kontaktdakšu ierīcei, pēc tam ievietojiet kontaktdakšu sienas kontaktligzdā. Lai atvienotu, izslēdziet jebkuru vadības ierīci un pēc tam izņemiet kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas.
25. Lietojiet ierīci tikai kā paredzēts.
26. Lietojot ierīci tā sakarst. Jāuzmanās, lai nepieskartos sildelementiem krāsns iekšpusē.

⚠ SVARĪGI DROŠĪBAS PASĀKUMI ⚠

BRĪDINĀJUMS: ierīce un tās pieejamās daļas lietošanas laikā sakarst.

1. Jāuzmanās, lai nepieskartos sildelementiem. Bērnus līdz astoņu gadu vecumam nedrīkst atstāt iekārtas tuvumā vai arī tos ir nepārtraukti jāuzrauga.
2. Nelietojiet asus abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, lai notīrītu cepeškrāsns durvju stiklu/plīts atvāžamo vāku stiklu (pēc vajadzības), jo tie var saskrāpēt virsmu, kā rezultātā stikls var saplīst.
3. Instrukcijās krāsnīm ar plauktiem jāietver informācija, kas norāda pareizu plauktu uzstādīšanu.
4. Instrukcijās ēdiena gatavošanas plītīm, vārīšanas virsmām un krāsnīm norādīts, ka nedrīkst izmantot tvaika tīrītāju.
5. Ja vien instrukcijās nav teikts pretēji, instrukcijas ēdiena gatavošanas plītīm un krāsnīm norāda, ka ierīci nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durvīm, lai izvairītos no pārkaršanas.
6. Šo ierīci var lietot bērni no astoņu gadu vecuma un personas ar ierobežotām fiziskām, sensorajām un garīgām spējām vai pieredzes vai atbilstošām zināšanām ierīci var lietot tikai citu cilvēku uzraudzībā vai pēc tam, kad viņi ir apmācīti to izmantot droši un ir apzinājušies iespējamos riskus. Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Tīrīšanu un lietotājiem paredzētu apkopi nedrīkst veikt bērni, izņemot gadījumus, kad tas tiek darīts kāda cita cilvēka uzraudzībā.
7. Instrukcija neattiecas uz personām (ieskaitot bērnus) ar nepietiekamām fiziskām, sensorajām un garīgām spējām vai bez pieredzes vai atbilstošām zināšanām.

UZMANĪBU! Pirms izmantot ierīci izlasiet instrukcijas.

8. Ja uz izstrādājuma vai instrukcijās tiek izmantoti simboli IEC 60417-5021, to nozīmei jābūt izskaidrotai.
9. Instrukcijās jābūt norādītam arī tukšas ierīces maksimālajam svaram.

UZMANĪBU: Zemējuma termināla plāksne ir atrodama izstrādājuma apakšējā daļā.

OGLEKĻA MONOKSĪDS („KLUSAIS SLEPKAVA")

Oglekļa monoksīds ir bezkrāsaina gāze bez aromāta un garšas, tā veidojas gāzes, koka, propāna, kokogļu un cita kurināmā degšanas rezultātā. Oglekļa monoksīds samazina asiņu spēju pārnest skābekli. Ja asinīs ir zems skābekļa līmenis, tas var izraisīt galvassāpes, reiboni, vājumu, nelabumu, vemšanu, miegainību, apmulsumu, bezsamaņu vai nāvi. Ievērojiet šīs norādes, lai šī bezkrāsainā gāze bez aromāta neizraisītu saindēšanos jums, jūsu ģimenei vai citiem cilvēkiem:

- Apmeklējiet ārstu, ja jums vai citiem rodas saaukstēšanās vai gripas veida simptomi ēdiena gatavošanas laikā vai ierīces tuvumā. Saindēšanās ar oglekļa monoksīdu, ko kļūdaini var uzskatīt par saaukstēšanos vai gripu, bieži tiek konstatēta pārāk vēlu.
- Alkohola un narkotisku vielu lietošana pastiprina saindēšanās ar oglekļa monoksīdu ietekmi.

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

DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

CE

ATBILST STANDARTIEM EN 498:2012 UN EN 1860-1:2013+A1:2017 IEC 60335-2-36:2002 (PIEKTAIS IZDEVUMS) + A1:2004 + A2:2008 APVIENOJUMĀ AR IEC 60335-1:2010 (PIEKTAIS IZDEVUMS) EN 55014-1:2017, EN 61000-3-2:2014, EN 61000-3-3:2013, EN 55014-2:2015".

IEKĀRTAS KODS:	PBMEMUU001				
IEKĀRTAS NOSAUKUMS:	ĀRA GRILS				
KOPĒJĀ SILTUMA ATDEVE:	8.79KW (639G/H)				
GRILA DEGĻA SILTUMA ATDEVE:	2.93KW (213 G/H)				
TIRDZNIECĪBAS NOSAUKUMS:	PIT BOSS®				
GĀZES KATEGORIJA:	I3+(28~30/37)		I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)
GĀZES VEIDI:	BUTĀNS (G30)	PROPĀNS (31)	BUTĀNS, PROPĀNS VAI TO MAISĪJUMI		
GĀZES SPIEDIENS:	28-30 MBAR	37 MBAR	(28-30) MBAR	37 MBAR	50 MBAR
INŽEKTORA IZMĒRS (MM):	0.86		0.86	0.81	0.75

2531CT-0175
2531-21

ELEKTRISKIE DATI: **220-240 V, 50 Hz, 1650 W, 3 ZARU IEZEMĒTS SPRAUDNIS**
P.I.N. KODS: 2531CT-0175
I3+(28~30/37): BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI, LV
I3B/P(30): LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU, LV
I3B/P(37): PL
I3B/P(50): AT, DE, SK, CH, LU
PAREDZĒTS LIETOŠANAI ĀRPUS TELPĀM.
BRĪDINĀJUMS: PIEEJAMĀS DAĻAS VAR BŪT ĻOTI KARSTAS. SARGĀJIET GRILU NO MAZIEM BĒRNIEM
PIRMS IERĪCES LIETOŠANAS IZLASIET INSTRUKCIJU
BRĪDINĀJUMS! NELIETOJIET SPIRTU, BENZĪNU VAI LĪDZĪGUS ŠĶIDRUMUS, LAI AIZDEDZINĀTU VAI ATKĀRTOTI AIZDEDZINĀTU.
NELIETOJIET SPIRTU VAI DEGVIELU, LAI AIZDEDZINĀTU VAI ATKĀRTOTI AIZDEDZINĀTU



DANSONS

PAZIŅOJUMS PAR AUTORTIESĪBĀM

Autortiesības 2022. Visas tiesības paturētas. Nevienu šīs rokasgrāmatas daļu nedrīkst kopēt, pārsūtīt, ierakstīt vai glabāt izgūšanas sistēmā nekādā veidā un ne ar kādiem līdzekļiem bez tiešas rakstiskas atļaujas no:

DANSONS EIROPA
11 Rue Galvani Parīze, Francija 75017

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

KLIENTU APKALPOŠANA
www.pitboss-grills.com

SATURA RĀDĪTĀJS

Drošības informācija 515

Daļas un specifikācijas 521

Montāžas sagatavošana 523

Montāžas norādes

- Kreisās priekšējās atbalsta kājas piestiprināšana 523
- Labās priekšējās atbalsta kājas piestiprināšana 524
- Aizmugurējo atbalsta kāju piestiprināšana 524
- Lieto riteņu uzstādīšana 525
- Gaisa slāpētāja kloķa nostiprināšana 525
- Žāvēšanas skapja piestiprināšana pie apakšējā skapja 525
- Koka skaidu kastes uzstādīšana 526
- Atvilktņu rokturu piestiprināšana 526
- Atvilktņu uzstādīšana skapju montāžā 526
- Atbalsta ūdens paliktņa ievietošana 527
- Ūdens trauka ievietošana 527
- Restu uzstādīšana apakšējā skapī 527
- Kūpināšanas iekārtas durvju rokturu piestiprināšana 528
- Durvju termometra uzstādīšana 528
- Kūpināšanas iekārtas durvju eņģu piestiprināšana 528
- Kūpinātavas iekārtas durvju eņģu uzstādīšana 529
- Grila montāžas sagatavošana uzstādīšanai 529
- Temperatūras sensora pievienošana 530
- Gāzes sastāvdaļu savienošana ratiņu montāžā 530
- Elektriskā aizmugurējā vāka uzstādīšana 531
- Kūpināšanas iekārtas gaisa slāpētāju piestiprināšana 531
- Kūpināšanas iekārtas gaisa slāpētāju roktura pievienošana 531
- Pelnu paplātes vadotņu piestiprināšana 532
- Kloķu piestiprināšana pelnu un taukvielu paplātēm 532
- Pelnu un taukvielu paplātu uzstādīšana 533
- Taukvielu bukšu uzstādīšana 533
- Taukvielu aizsargu piestiprināšana 534
- Piederumu āķu uzstādīšana 534
- Kreisās puses galda piestiprināšana 534
- Labās puses galda piestiprināšana 535
- Cepšanas restes aizmugurējo atbalstu piestiprināšana 535
- Cepšanas restes priekšējo atbalstu piestiprināšana 535
- Siltuma aizdaru atbalstu piestiprināšana 536
- Siltuma aizdaru novietošana 536
- Kokogļu paplātes pacelšanas sistēmas piestiprināšana 536
- Kokogļu paplātes pacelšanas sistēmas pievienošana 537
- Melno gāzes vadības kloķu ievietošana 537
- Sudraba gāzes vadības galviņas ievietošana 538
- Kokogļu paplātes slāpētāja roktura pievienošana 538
- Kokogļu paplātes ievietošana 538
- Skursteņa piestiprināšana 539
- Siltuma uzturēšanas restes uzstādīšana (gāzes grils) 539
- Siltuma uzturēšanas restes uzstādīšana (kokogļu grils) 540
- Cepšanas restu ievietošana 540
- Vāka termometru uzstādīšana 540
- Vāka termometru piestiprināšana 541
- Stieples šļūtenes aiztures piestiprināšana 541
- Gāzes dzirksteles aizdedzināšanas akumulatoru uzstādīšana 541
- Strāvas vada nomaiņa 542
- Pilns montāžas pārskats 542

Pieslēgšana gāzes padevei 542

Ekspluatācijas norādes

- Propāna gāzes iekārta 547
- Kokogļu ierīce 549
- Elektriskā kūpināšanas iekārta 550

Kopšana un apkope

- Propāna gāzes iekārta 552
- Kokogļu ierīce 553
- Elektriskā kūpināšanas iekārta 554

Problēmu novēršana 555

Elektroinstalācijas shēma 557

Daļas nomaiņai 558

Garantija 560

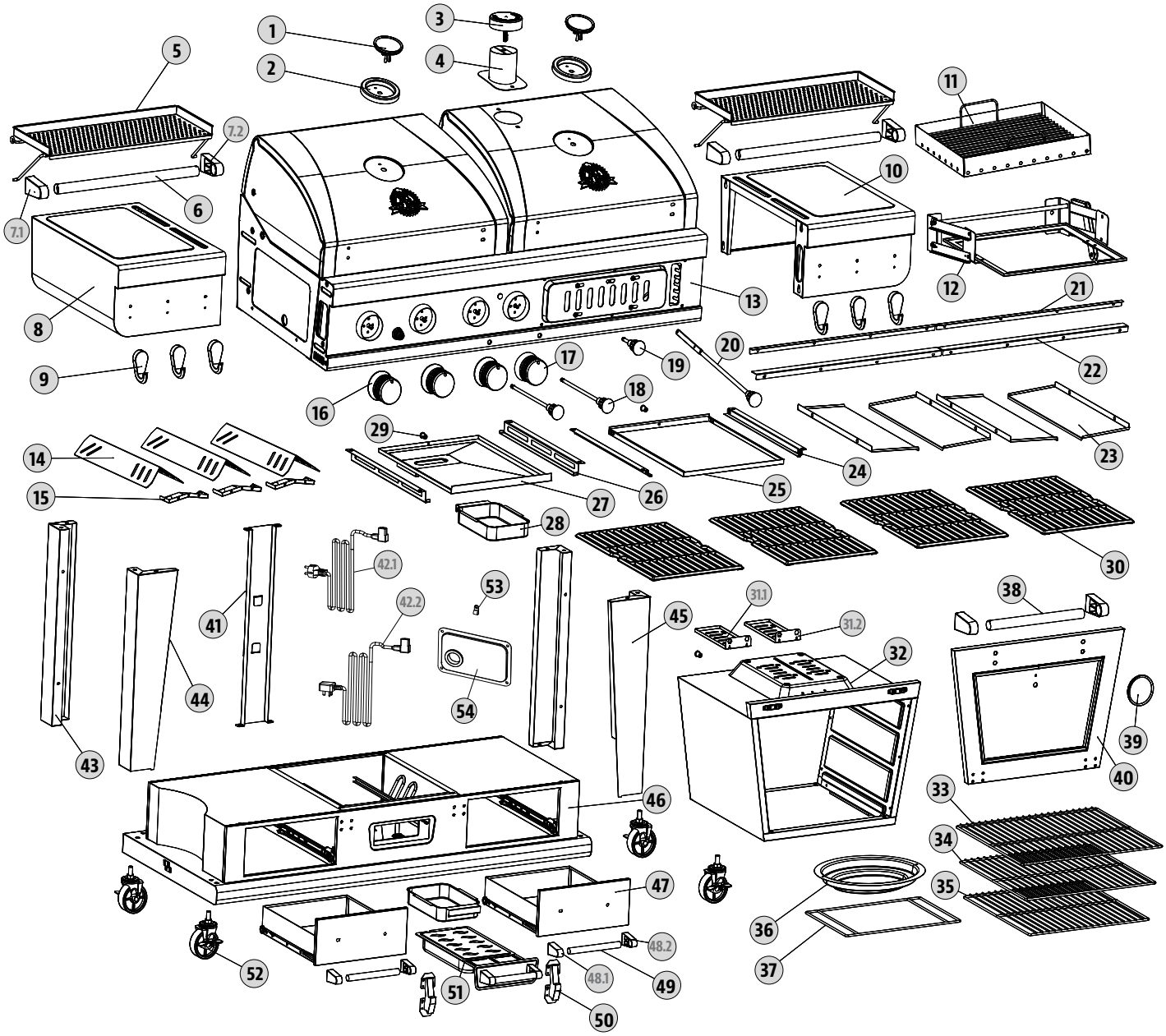
DAĻAS UN SPECIFIKĀCIJAS

Daļas Nr.	Apraksts	Daudz.
1	Termometrs	2
2	Termometra bezelis	2
3	Škursteņa vāks	1
4	Škurstenis	1
5	Siltuma uzturēšanas restes	2
6	Vāka rokturi	2
7.1	Vāka roktura distancētājs - kreisais	3
7.2	Vāka roktura distancētājs - labais	3
8	Kreisās puses galds	1
9	Piederumu āķi	6
10	Labās puses galds	1
11	Kokogļu paplāte	1
12	Kokogļu paplātes pacelšanas sistēma	1
13	Gāzes un kokogļu skapis ar vāku montāžu	1
14	Siltuma aizdares	3
15	Siltuma aizdaru atbalsti	3
16	Gāzes vadības kloķi (melni)	3
17	Kūpināšanas iekārtas vadības kloķi (sudraba)	1
18	Kūpināšanas iekārtas gaisa slāpētāja velkamā roktura montāža	2
19	Kokogļu paplātes gaisa slāpētāja roktura montāža	1
20	Kokogļu paplātes gaisa slāpētāja paceļamā roktura montāža	1
21	Cepšanas restes aizmugurējie atbalsti	2
22	Cepšanas restes priekšējie atbalsti	2
23	Taukvielu aizsargi	4
24	Kokogļu pelnu paplātes vadotnes	2
25	Pelnu paplātes	1
26	Gāzes pilienu paplātes vadotnes	2
27	Gāzes taukvielu paplāte	1
28	Taukvielu bukši	2
29	Kloķi (taukvielu paplātei, pelnu paplātei un kūpināšanas iekārtas aizmugurējam slāpētājam)	3
30	Cepšanas restes	4
31.1	Kūpināšanas iekārtas augšējie slāpētāji - kreisie	1
31.2	Kūpināšanas iekārtas augšējie slāpētāji - labie	1
32	Kūpināšanas iekārtas skapis	1
33	Kūpināšanas iekārtas cepšanas reste (liela)	1
34	Kūpināšanas iekārtas cepšanas reste (vidēja)	1
35	Kūpināšanas iekārtas cepšanas reste (maza)	1
36	Ūdens paliknis	1
37	Ūdens paliktņa atbalsts	1
38	Kūpināšanas iekārtas durvju rokturis	1
39	Kūpināšanas iekārtas termometrs	1
40	Kūpināšanas iekārtas durvis	1
41	Elektriskās stieples aizmugurējais vāks	1
42.1	Strāvas vads — F kontaktdakša	1
42.2	Strāvas vads — G kontaktdakša	1
43	Aizmugurējās atbalsta kājas	2
44	Kreisā atbalsta kāja	1
45	Labā atbalsta kāja	1
46	Apakšējā skapja montāža	1
47	Atvilktnes	2
48.1	Drawer Handle Standoff - Left	2
48.2	Drawer Handle Standoff - Right	2
49	Atvilktņu rokturi	2
50	Kūpināšanas iekārtas durvju eņģes	2
51	Koka skaidu kastes montāža	1
52	Bloķēšanas lietie riteņi	4
53	Strāvas vada saspraude	1
54	Pārklājuma plāksne	1
A	M6x15 mm skrūves (melns cinks)	28
B	M5x10 mm skrūves (melns cinks)	3
C	M6x60 mm skrūves (melns cinks)	8
D	M6x10 mm skrūves (melns cinks)	35
E	M6x35 mm skrūves (melns cinks)	6
F	M4x10 mm skrūves (melns cinks)	24
G	M4x8 mm skrūves (balts cinks)	16
H	M5x10 mm plecu skrūves (balts cinks)	8
I		
J	M6 uzgriežņi	8
K	Viras tapas	2
L	R veida skavas	3
M	M6x30 mm skrūves (melns cinks)	4

PIEZĪME: tā kā notiek pastāviga izstrādājumu attīstība, daļām var tikt veiktas izmaiņas bez iepriekšēja paziņojuma. Ja, montējot ierīci, kāda daļa trūkst, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

Shematisks attēls ir sniegts nākamajā lapā.

DAĻAS UN SPECIFIKĀCIJAS



PB — ELEKTRĪBAS PRASĪBAS

220-240 V, 50 Hz, 1650 W, 3 ZARU IEZEMĒTS SPRAUDNIS

PB —PROPĀNA GĀZES DEGĻU, ŠĶIDRĀ PROPĀNA GĀZES PRASĪBAS

BRITU SILTUMVIENĪBA (BTU): 10 000 BTU/DEGLIS KOPĀ: 30 000 BTU (8,79 KW), 639 NOMINĀLĀ GĀZES PLŪSMA (G/H)

MODELIS		SAMONTĒTA IERĪCE (PxAxD)	IERĪCES SVARS	GATAVOŠANAS ZONA	TEMPERATŪRAS DIAPAZONS
PB	PBMEMUU001	1 880mm x 1 200mm x 630mm / 74" x 47" x 24,75"	98 kg / 215 mārc	*Elektriskās kūpināšanas iekārtas cepšana kubos* - 0,047 m^3 / 1,65 ft^3 ***KOPĀ* - 11 960 cm^2 / 1 853 kvadrātcollas**	38-204°C / 100-400°F

LATVIJAS

LV

MONTĀŽAS SAGATAVOŠANA

Daļas ir izvietotas visā pārvadājumu kartona kastē, tostarp zem grila. Pārbaudiet grilu, daļas un armatūras blistera paku pēc izņemšanas no pārvadājumiem paredzētā aizsargājošā kartona. Pirms montāžas izņemiet visus iepakojuma materiālus no grila iekšpuses un ārpuses, pēc tam pārskatiet un pārbaudiet visas daļas pēc to saraksta. Ja kādas daļas trūkst vai tā ir bojāta, nemēģiniet to samontēt. Garantija neattiecas uz bojājumiem, kas radušies pārvadāšanas laikā. Par daļām sazinieties ar dīleri vai Pit Boss® klientu apkalpošanas dienestu.

www.pitboss-grills.com

SVARĪGI: lai atvieglotu uzstādīšanu, būtu noderīgi (bet ne obligāti) to veikt divatā.

Montāžai nepieciešamie instrumenti: skrūvgriezis un uzgriežņu atslēga *Komplektā iekļauta uzgriežņu atslēga riteņiem.*



MONTĀŽAS NORĀDES

SVARĪGI: ieteicams izlasīt katru soli pilnībā pirms montāžas sākšanas pēc instrukcijām. Nepievelciet skrūves pilnībā līdz kamēr nav uzstādītas visas tā soļa skrūves.

1. KREISĀS PRIEKŠĒJĀS ATBALSTA KĀJAS PIESTIPRINĀŠANA

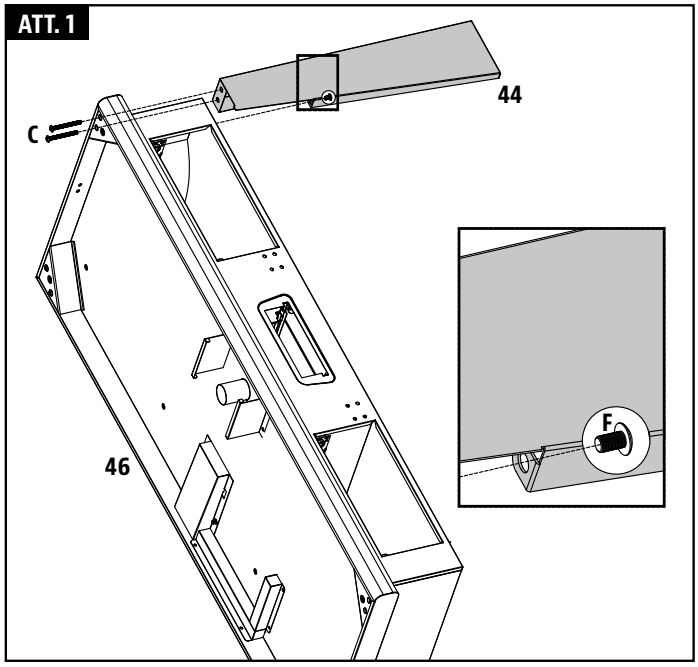
Nepieciešamās daļas:

1 x Apakšējā skapja montāža *(#46)*
1 x Kreisā atbalsta kāja *(#44)*
2 x M6x60 mm skrūves *(#C)*
1 x M4x10 mm skrūves *(#F)*

Uzstādīšana:

- Novietojiet kartona gabalu uz grīdas, lai nesaskrāpētu ierīci.
- Piestipriniet kreiso priekšējo atbalsta kāju (# 44) pie apakšējā skapja montāžas (# 46).
  Izmantojiet: 2 x M6x60 mm skrūves (#C) un 1 x M4x10 mm skrūves (#F)
  Skatīt att. 1.

ATT. 1



2. LABĀS PRIEKŠĒJĀS ATBALSTA KĀJAS PIESTIPRINĀŠANA

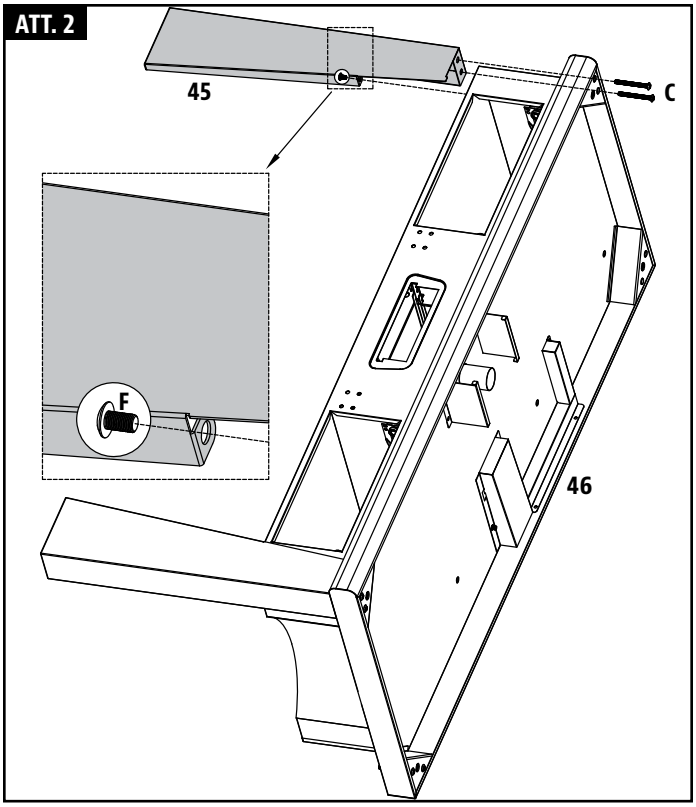
Nepieciešamās daļas:

1 x Apakšējā skapja montāža *(#46)*
1 x Labā atbalsta kāja *(#45)*
2 x M6x60 mm skrūves *(#C)*
1 x M4x10 mm skrūves *(#F)*

Uzstādīšana:

· Piestipriniet labās puses priekšējo atbalsta kāju (#45) pie apakšējā skapja montāžas (#46).
Izmantojiet: 2 x M6x60 mm skrūves (#C) un 1 x M4x10 mm skrūves (#F)
Skatīt att 2.

ATT. 2



3. AIZMUGURĒJO ATBALSTA KĀJU PIESTIPRINĀŠANA

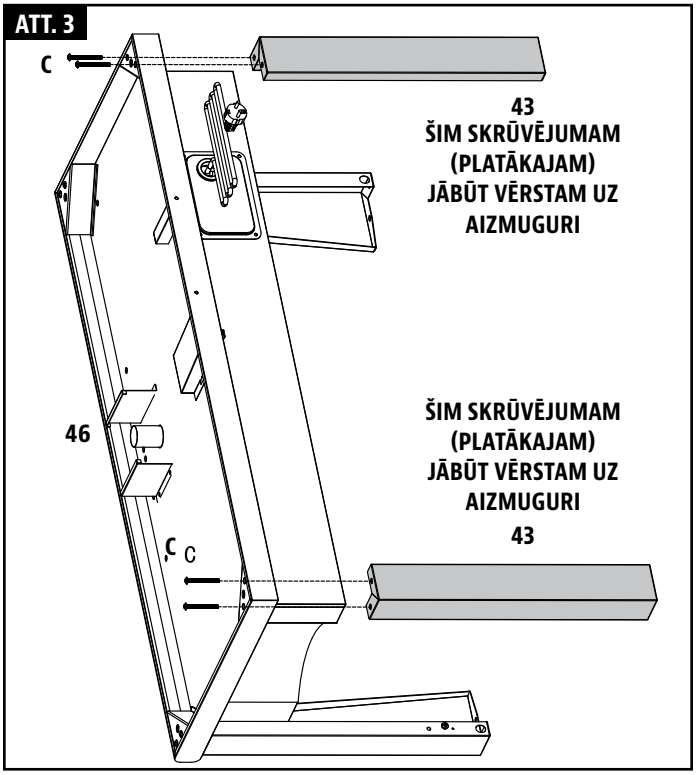
Nepieciešamās daļas:

1 x Apakšējā skapja montāža *(#46)*
1 x Aizmugurējās atbalsta kājas - labie *(#43)*
1 x Aizmugurējās atbalsta kājas - kreisie *(#43)*
4 x M6x60 mm skrūves *(#C)*

Uzstādīšana:

· Piestipriniet labo aizmugurējo atbalsta kāju (#43) un kreiso aizmugurējo atbalsta kāju (#43) pie apakšējā skapja Montāža (#46)
Izmantojiet: 4 x M6x60 mm skrūves (#C)
Skatīt att 3.

ATT. 3



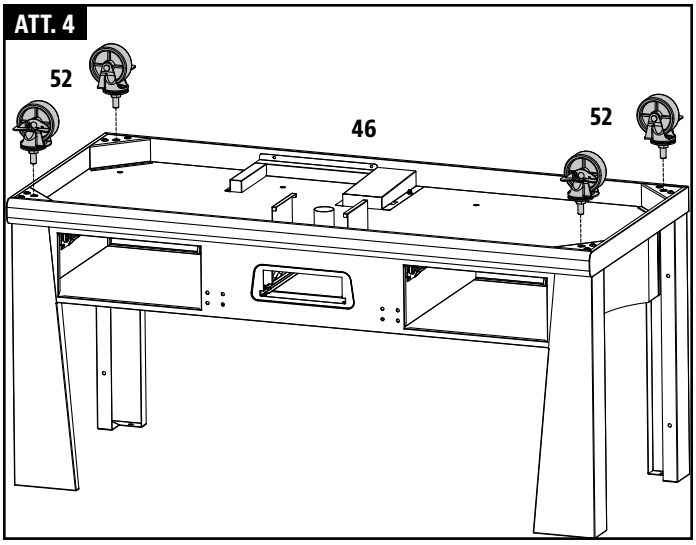
4. LIETO RITEŅU UZSTĀDĪŠANA

Nepieciešamās daļas:

4 x Bloķēšanas lietie riteņi *(#52)*
1 x Apakšējā skapja montāža *(#46)*

Uzstādīšana:

- Apgrieziet apakšējā skapja montāžu (#46) otrādi un uzstādiet četrus lietos riteņus ar slēdzeni (#52) uz apakšējā skapja montāžas (#46).
  Skatīt att. 4.
- Tighten casters into place using the included wheel wrench. Return to Upright position.



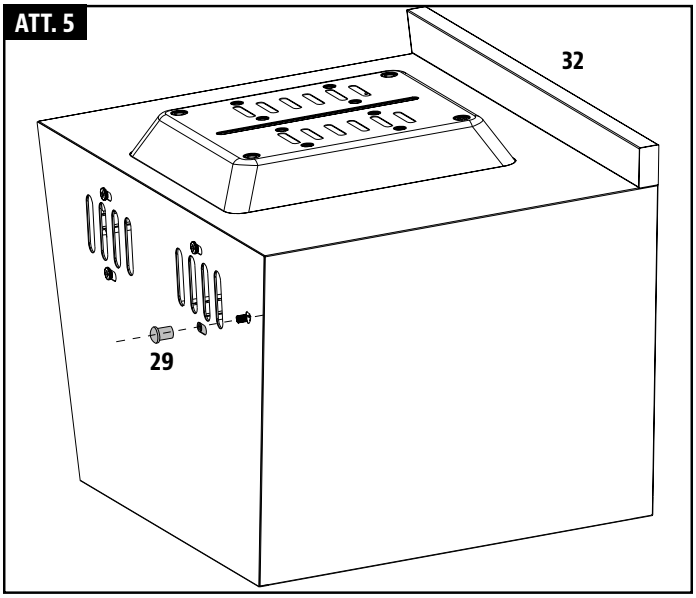
5. GAISA SLĀPĒTĀJA KLOĶA NOSTIPRINĀŠANA

Nepieciešamās daļas:

1 x Kūpināšanas iekārtas skapis *(#32)*
1 x Kloķi *(#29)*
1 x M5x10 mm skrūves *(#B)*

Uzstādīšana:

- Piestipriniet kloķi (#29) pie kūpināšanas iekārtas skapja gaisa slāpētāja (#32).
  Izmantojiet: 1 x M5x10 mm skrūvi (#B)
  Skatīt att. 5.



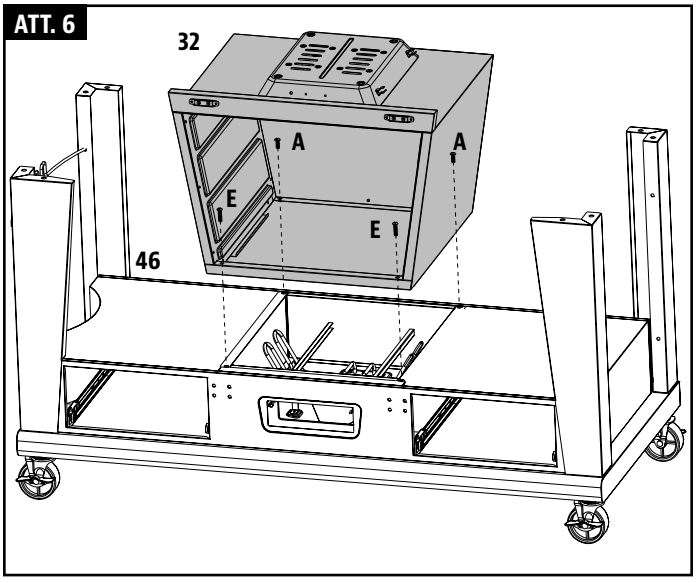
6. ŽĀVĒŠANAS SKAPJA PIESTIPRINĀŠANA PIE APAKŠĒJĀ SKAPJA

Nepieciešamās daļas:

1 x Kūpināšanas iekārtas skapis *(#32)*
1 x Apakšējā skapja montāža *(#46)*
2 x M6x15 mm skrūves *(#A)*
2 x M6x35 mm skrūves *(#E)*

Uzstādīšana:

- Pievienojiet kūpināšanas iekārtas kabineta montāžu (#32) pie apakšējā skapja montāžas (#46).
  Izmantojiet: 2 x M6x15 mm skrūves (#A) un 2 x M6x35 mm skrūves (#E)
  Skatīt att. 6.



7. KOKA SKAIDU KASTES UZSTĀDĪŠANA

Nepieciešamās daļas:

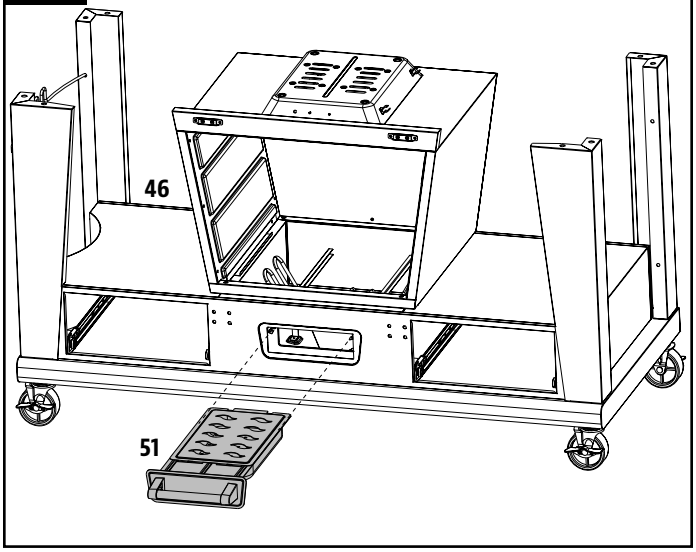
1 x Koka skaidu kastes montāža *(#51)*
1 x Apakšējā skapja montāža *(#46)*

Uzstādīšana:

- Bīdiet koka skaidu kastes montāžu (#51) uz koka skaidu kastes atbalsta sliedēm apakšējā skapja montāžā (#46) Skatīt att 7.

Piezīme: Noņemot koka skaidu kasti no kūpināšanas ierīces, paceliet to uz roktura un izvelciet koka skaidu kasti.

ATT. 7



8. ATVILKTŅU ROKTURU PIESTIPRINĀŠANA

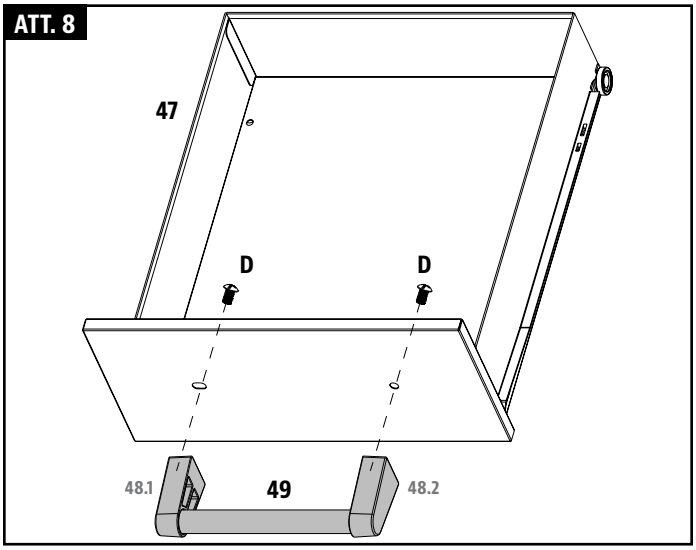
Nepieciešamās daļas:

2 x Atvilktņu rokturi *(#49)*
4 x Atvilktņu roktura distancētāji *(#48)*
2 x Atvilktnes *(#47)*
4 x M6x10 mm skrūves *(#D)*

Uzstādīšana:

- Piestipriniet atvilktnei vienu atvilktnes rokturi (#49) un divus atvilktnes roktura distancētājus (#48) Izmantojiet: 2 x M6x10 mm skrūves (#D) Skatīt att. 8.
- Atkārtojiet to pašu darbību ar citu atvilktni.

ATT. 8



9. ATVILKTŅU UZSTĀDĪŠANA SKAPJU MONTĀŽĀ

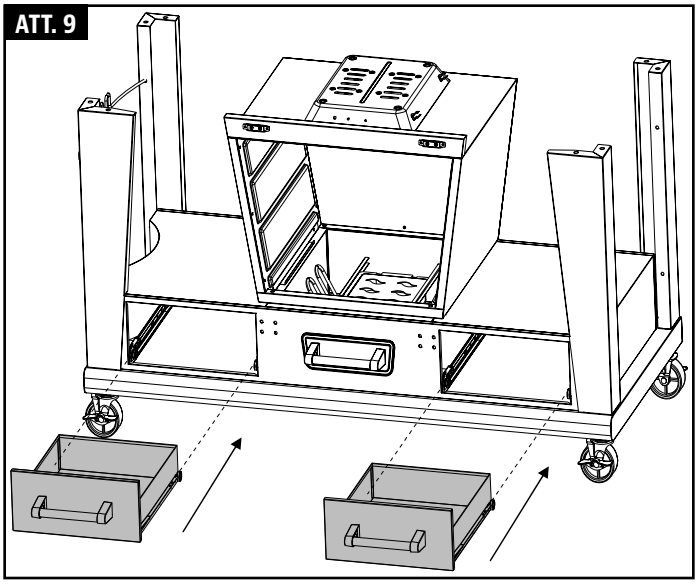
Nepieciešamās daļas:

2 x Atvilktņu montāžu *(#47, #48, & #49)*
1 x Apakšējā skapja montāža *(#46)*

Uzstādīšana:

- Iebīdiet atvilktņu montāžu (#47, 48 un 49) apakšējā skapja montāžā (#46). Skatīt att. 9.

ATT. 9



LATVIJAS

LV

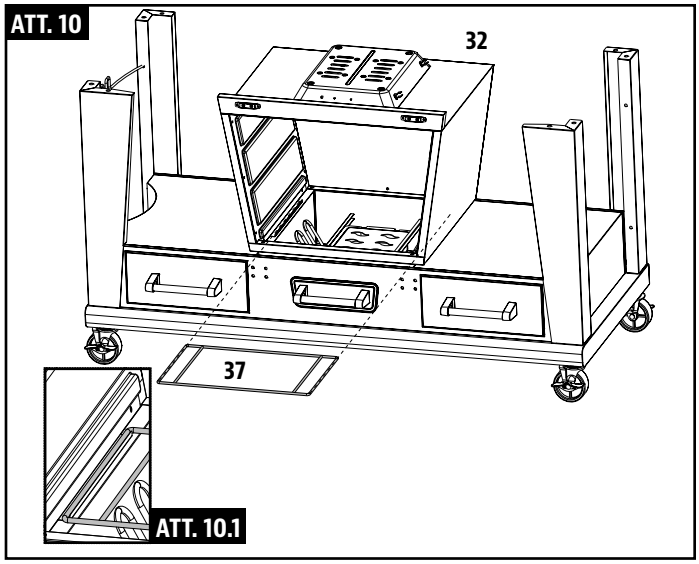
10. ATBALSTA ŪDENS PALIKTŅA IEVIETOŠANA

Nepieciešamās daļas:

1 x Ūdens paliktņa atbalsts *(#37)*
1 x Kūpināšanas iekārtas skapis *(#32)*

Uzstādīšana:

- Iebīdiet ūdens paliktņa atbalstu (#37) kūpināšanas iekārtas skapja montāžā (#32).
  Skatīt att. 10 un att. 10.1.



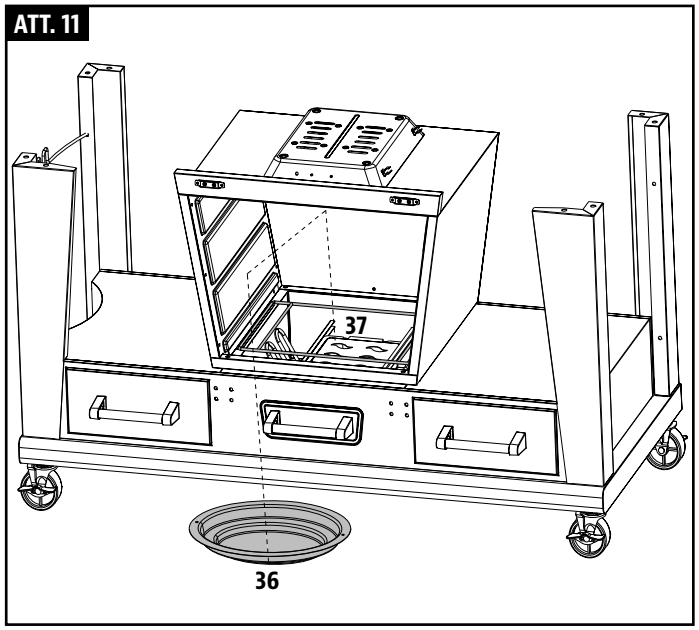
11. ŪDENS TRAUKA IEVIETOŠANA

Nepieciešamās daļas:

1 x Ūdens paliknis *(#36)*
1 x Ūdens paliktņa atbalsts *(#37)*

Uzstādīšana:

- Novietojiet ūdens paliktni (#36) uz ūdens paliktņa atbalsta (#37).
  Skatīt att. 11.



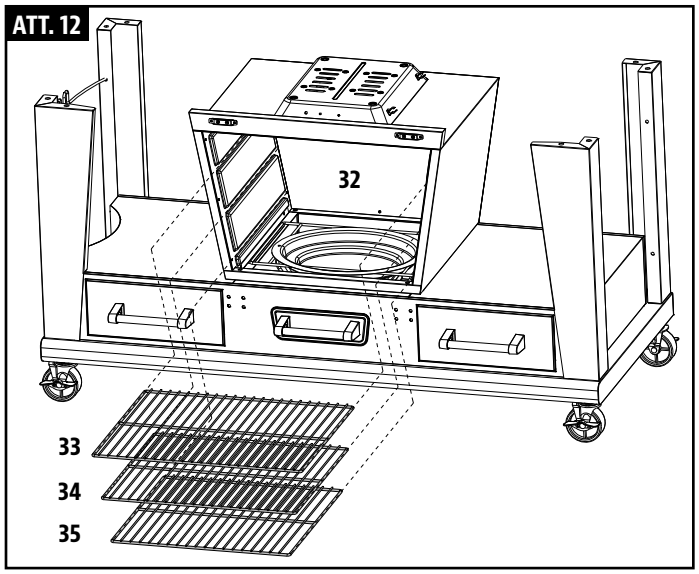
12. RESTU UZSTĀDĪŠANA APAKŠĒJĀ SKAPĪ

Nepieciešamās daļas:

1 x Kūpināšanas iekārtas cepšanas reste (liela) *(#33)*
1 x Kūpināšanas iekārtas cepšanas reste (vidēja) *(#34)*
1 x Kūpināšanas iekārtas cepšanas reste (maza) *(#35)*
1 x Kūpināšanas iekārtas skapis *(#32)*

Uzstādīšana:

- Iebīdiet kūpināšanas iekārtas cepšanas resti (lielu) (#33), kūpināšanas ierīces cepšanas resti (vidēju) (# 34) un kūpināšanas iekārtas cepšanas resti (mazu) (#35) kūpināšanas iekārtas kabineta montāžā (#32).
  Skatīt att. 12.



13. KŪPINĀŠANAS IEKĀRTAS DURVJU ROKTURU PIESTIPRINĀŠANA

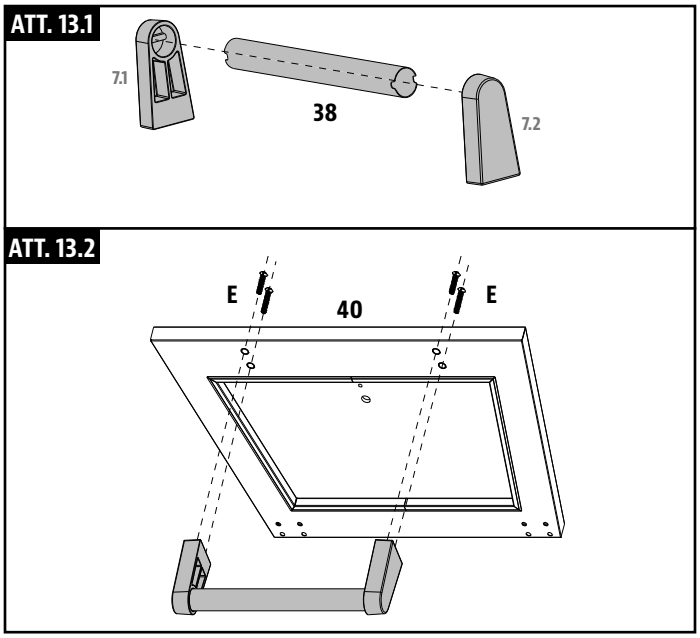
Nepieciešamās daļas:

1 x Kūpināšanas iekārtas durvju rokturis *(#38)*
2 x Vāka roktura distancētāji *(#7)*
1 x Kūpināšanas iekārtas durvis *(#40)*
4 x M6x35 mm skrūves *(#E)*

Uzstādīšana:

Piestipriniet kūpināšanas iekārtai vienu kūpināšanas iekārtas atvilktnes rokturi (#38) un divus lielus roktura distancētājus (#48)
Izmantojiet: 4 x M6x35 mm skrūves (#E)
Skatīt att. 13.1 un att. 13.2.

Piezīme: spraugas abās kūpināšanas iekārtas durvju roktura pusēs jāievieto iespiestajā vietā roktura distancētāja iekšējā daļā, kā parādīts 13.1. att.



14. DURVJU TERMOMETRA UZSTĀDĪŠANA

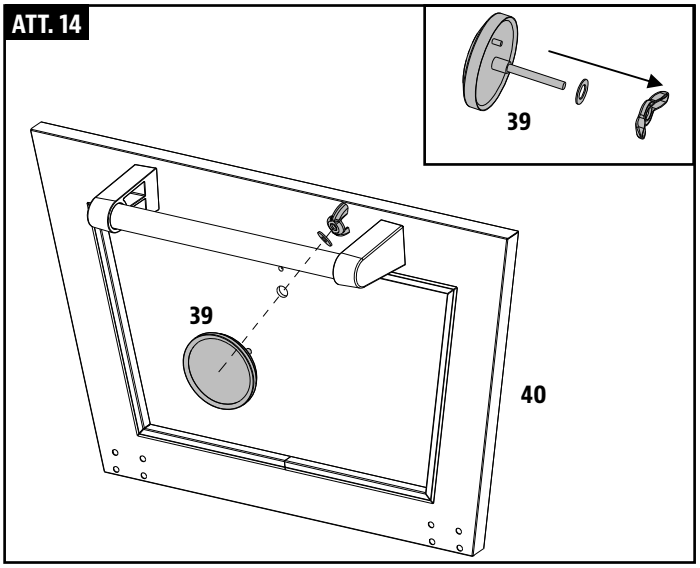
Nepieciešamās daļas:

1 x Kūpināšanas iekārtas termometrs *(#39)*
1 x Kūpināšanas iekārtas durvis *(#40)*

Piezīme: Termometrs tiek piegādāts ar vienu šķiedru paplāksni un vienu spārnu uzgriezni.

Uzstādīšana:

- Ievietojiet kūpinātavas iekārtas termometra (#39) zondi caur stiprinājuma atveri kūpinātavas iekārtas durvju montāžas priekšpusē (#40). No iekšdurvīm novietojiet šķiedru paplāksni un spārnu uzgriezni uz montāžas vītņotā stieņa un pievelciet ar roku, un nepieskrūvējiet pārāk stingri.
  Skatīt att. 14.



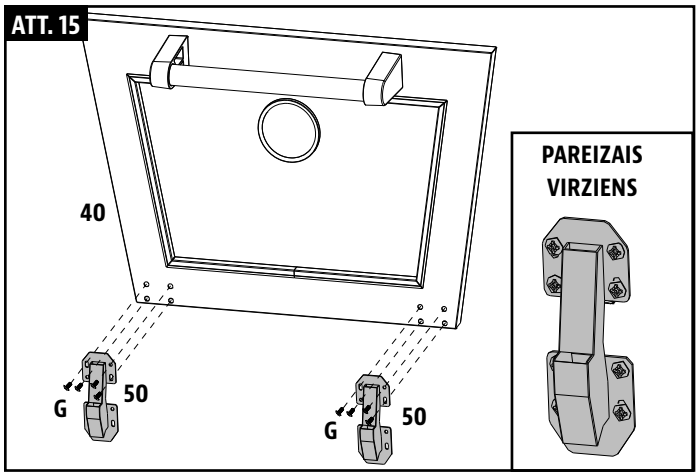
15. KŪPINĀŠANAS IEKĀRTAS DURVJU EŅĢU PIESTIPRINĀŠANA

Nepieciešamās daļas:

2 x Kūpināšanas iekārtas durvju eņģes *(#50)*
1 x Kūpināšanas iekārtas durvis *(#40)*
8 x M4x8 mm skrūves (balts cinks) *(#G)*

Uzstādīšana:

- Piestipriniet divas kūpinātavas iekārtas durvju eņģes (#50) pie kūpinātavas iekārtas durvīm (#40).
  Izmantojiet: 8 x M4x8 mm skrūves (#G)
  Skatīt att. 15.



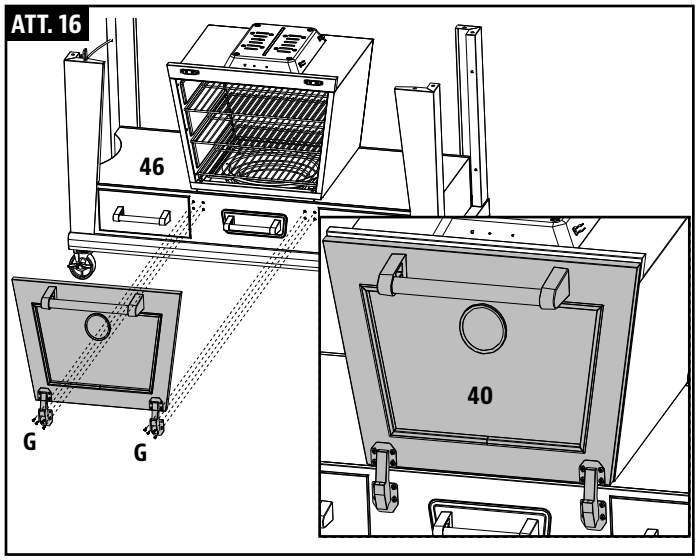
16. KŪPINĀTAVAS IEKĀRTAS DURVJU EŅĢU UZSTĀDĪŠANA

Nepieciešamās daļas:

1 x Kūpināšanas iekārtas durvis *(#40)*
1 x Apakšējā skapja montāža *(#46)*
8 x M4x8 mm skrūves (balts cinks) *(#G)*

Uzstādīšana:

· Piestipriniet kūpinātavas iekārtas durvis (#40) ar eņģu montāžu pie apakšējā skapja montāžas (#46). Izmantojiet: 8 x M4x8 mm skrūves (#G) Skatīt att. 16.



17. GRILA MONTĀŽAS SAGATAVOŠANA UZSTĀDĪŠANAI

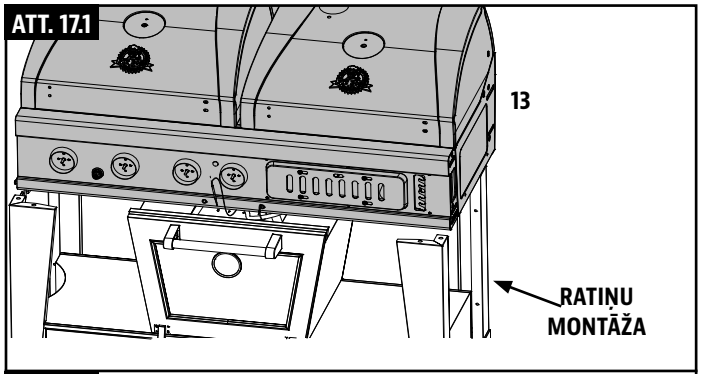
Nepieciešamās daļas:

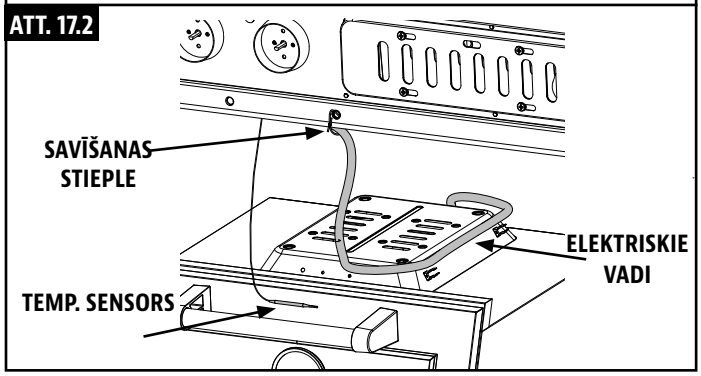
1 x Gāzes un kokogļu skapis ar vāku montāžu *(#13)*
1 x Ratiņu montāža

Uzstādīšana:

· Uzmanīgi novietojiet galveno kameru kūpināšanas iekārtas korpusa augšpusē un pēc tam noņemiet savīšanas stiepli. No vadības paneļa aizmugures vispirms izvelciet kūpinātāja iekārtas elektriskos vadus un kūpinātāja iekārtas temperatūras vadu/sensoru, pēc tam novietojiet temperatūras vadu un sensoru priekšā. Skatīt att. 17.1. un att. 17.2.

UZMANĪBU: montāžas laikā nelieciet un nesaspiediet elektriskos vadus un/vai temperatūras vadu sensoru.





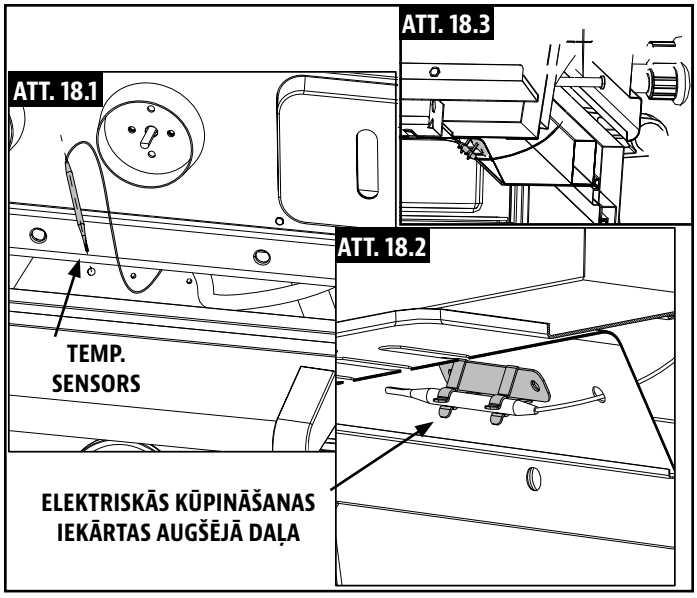
18. TEMPERATŪRAS SENSORA PIEVIENOŠANA

Nepieciešamās daļas:

1 x Temp. sensors

Uzstādīšana:

- Ievietojiet kūpinātavas iekārtas temperatūras sensoru caur caurumu kūpinātavas iekārtas skapja augšpusē.
- Pēc tam piestipriniet to skavā, kas atrodas kūpinātavas iekārtas skapja augšējā daļā.
  Skatīt att. 18.1., att. 18.2, un att 18.3.



19. GĀZES SASTĀVDAĻU SAVIENOŠANA RATIŅU MONTĀŽĀ

Nepieciešamās daļas:

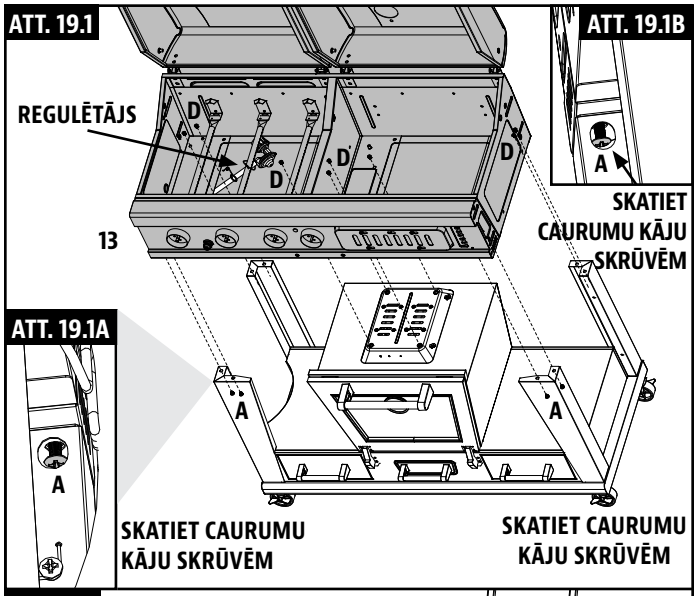
1 x Elektriskie vadi
1 x Elektriskie vadi - Kontaktdakša *(elektrisko vadu beigas)*
1 x Elektriskie vadi - Kontaktligzda
1 x Gāzes un kokogļu skapis ar vāku montāžu *(#13)*
1 x Ratiņu montāža
8 x M6x15 mm skrūves *(#A)*
4 x M6x10 mm skrūves *(#D)*

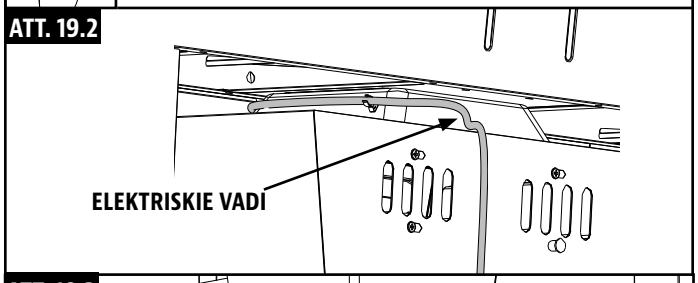
Uzstādīšana:

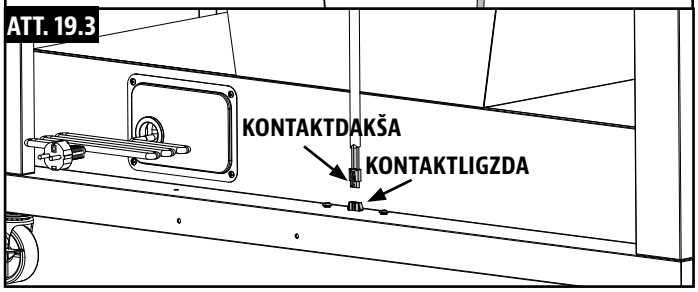
Piezīme: Galvenajai kamerai ir jābūt novietotai līdz ar ratiņiem.

- Uzmanīgi atveriet vākus un pievienojiet gāzes un kokogles skapja montāžu (#13) riteņu montāžai, vispirms nostiprinot četras M6x10 mm skrūves (#D), pēc tam vēlāk piestipriniet pārējās astoņas M6x15 mm skrūves (#A). Regulatoru var izņemt no montāžas posma vēlākai montāžai
  Izmantojiet: astoņas gab. M6x15 mm skrūves (#A) un 4 x M6x10 mm skrūves (#D)
  Skatīt att. 19.1, att. 19.1A, un att. 19.1B.

- Piestipriniet elektriskos vadus uz diviem skavām pie kūpināšanas iekārtas skapja no kokogļu grila apakšējās puses un pēc tam pievienojiet elektrisko vadu kontaktdakšas (t. s. vīrišķā savienotāja) kontaktligzdu (elektrisko vadu beigas) kontaktligzdai (t.s. sievišķo savienotāju), kas atrodas apakšējā galda aizmugurē.
  Skatīt att. 19.2 un att. 19.3.







20. ELEKTRISKĀ AIZMUGURĒJĀ VĀKA UZSTĀDĪŠANA

Nepieciešamās daļas:

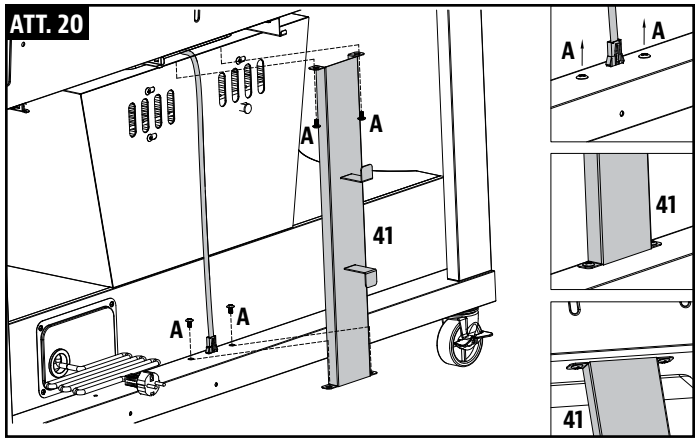
1 x Elektriskās stieples aizmugurējais vāks *(#41)*
1 x Ratiņu montāža
2 x M6x15 mm skrūves *(#A)*

Uzstādīšana:

- Izskrūvējiet divas M6x15 mm skrūves (iepriekš samontētas rūpnīcā) no apakšējā galda. Pievienojiet elektrisko aizmugurējo vāku (#41) kūpināšanas ierīces ratiņu aizmugurē, vispirms izmantojot augšējā pusē esošās skrūves, un pēc tam ievietojiet apakšējās skrūves.
  Izmantojiet: 2 gab. M6x15 mm skrūves (#A).
  Skatīt att. 20.

Piezīme: vispirms salieciet skrūves augšējā pusē un pēc tam vēlāk salieciet apakšējo skrūvi.

ATT. 20



21. KŪPINĀŠANAS IEKĀRTAS GAISA SLĀPĒTĀJU PIESTIPRINĀŠANA

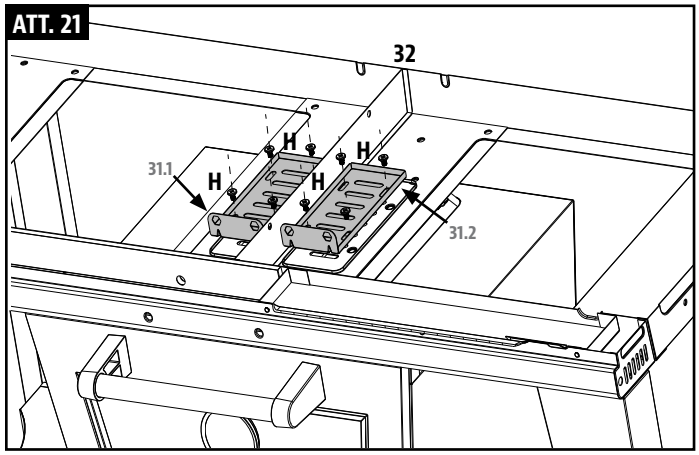
Nepieciešamās daļas:

2 x Kūpināšanas iekārtas augšējie slāpētāji *(#31)*
1 x Kūpināšanas iekārtas skapis *(#32)*
8 x M5x10 mm plecu skrūves *(#H)*

Uzstādīšana:

- Uzstādiet kūpināšanas iekārtas augšējo gaisa slāpētāju (#31) pie kūpināšanas iekārtas montāžas.
  Izmantojiet: 8 gab. M5x10 mm plecu skrūves (#H)
  Skatīt att. 21.

ATT. 21



22. KŪPINĀŠANAS IEKĀRTAS GAISA SLĀPĒTĀJU ROKTURA PIEVIENOŠANA

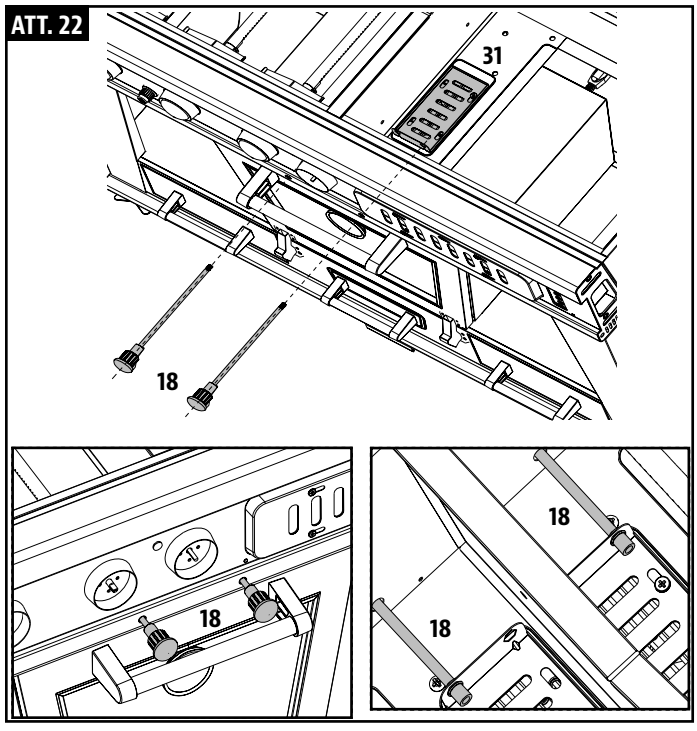
Nepieciešamās daļas:

2 x Kūpināšanas iekārtas gaisa slāpētāja velkamā roktura montāža *(#18)*
2 x Kūpināšanas iekārtas augšējie slāpētāji *(#31)*

Uzstādīšana:

- Pievienojiet divus kūpināšanas iekārtas gaisa slāpētāja velkamā roktura montāžu (# 18) diviem kūpināšanas iekārtas augšējā gaisa slāpētājiem (# 31).
  Skatīt att. 22.

ATT. 22



23. PELNU PAPLĀTES VADOTŅU PIESTIPRINĀŠANA

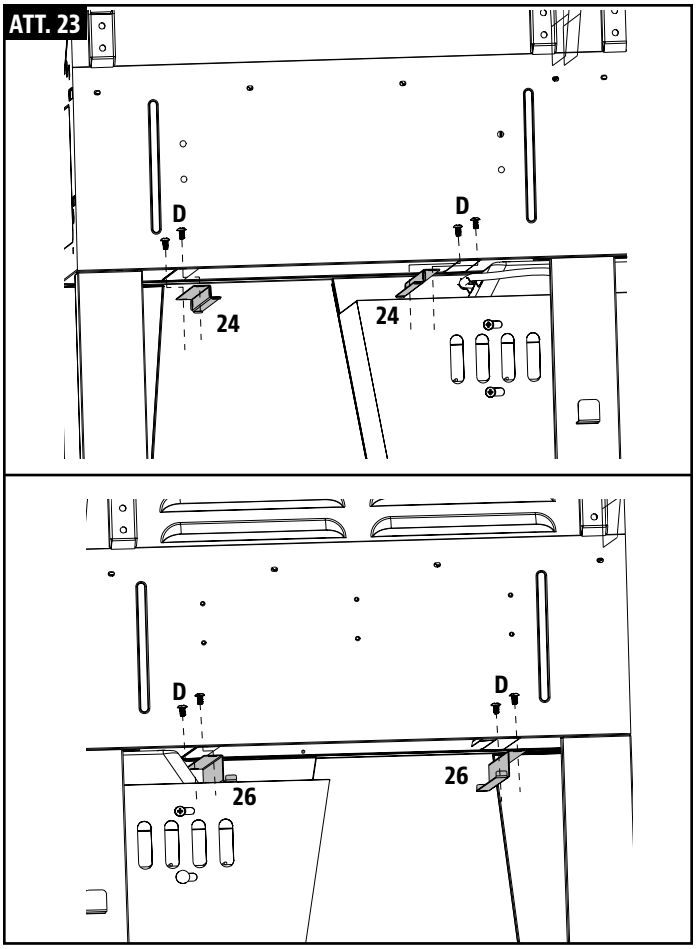
Nepieciešamās daļas:

2 x Kokogļu pelnu paplātes vadotnes *(#24)*
2 x Gāzes pilienu paplātes vadotnes *(#26)*
1 x Galvenā gāzes un kokogļu kamera
8 x M6x10 mm skrūves *(#D)*

Uzstādīšana:

· Piestipriniet divus kokogļu pelnu paplātes vadotnes (# 24) kokogļu kameras apakšā un piestipriniet divas Gāzes pilienu paplātes vadotnes (#26)
Izmantojiet: 8 x M6x10 mm skrūves (#D)
Skatīt att. 23.

ATT. 23



24. KLOĶU PIESTIPRINĀŠANA PELNU UN TAUKVIELU PAPLĀTĒM

Nepieciešamās daļas:

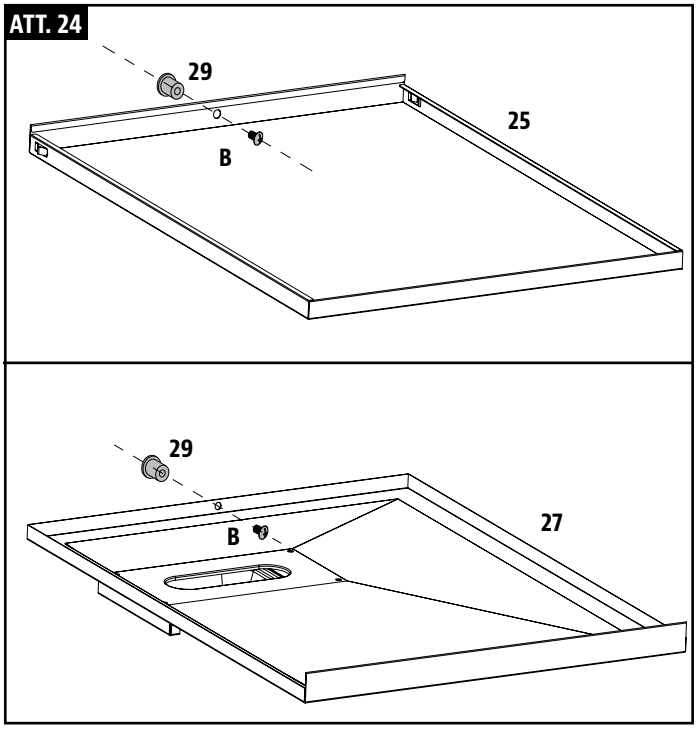
2 x Kloķi *(#29)*
1 x Pelnu paplātes *(#25)*
1 x Gāzes taukvielu paplāte *(#27)*
2 x M5x10 mm skrūves *(#B)*

Uzstādīšana:

· Piestipriniet kloķi (#29) pie pelnu paplātes (#25) un piestipriniet kloķi (#29) pie gāzes taukvielu paplātes (#27)
Izmantojiet: 2 x M5x10 mm skrūves (#B).
Skatīt att. 24.

Piezīme: Lai saskaņotu, atskrūvējiet pilienu paplāšu vadotņu un pelnu paplāšu vadotņu skrūves un, ja nepieciešams, atkārtoti pievelciet.

ATT. 24



25. PELNU UN TAUKVIELU PAPLĀTU UZSTĀDĪŠANA

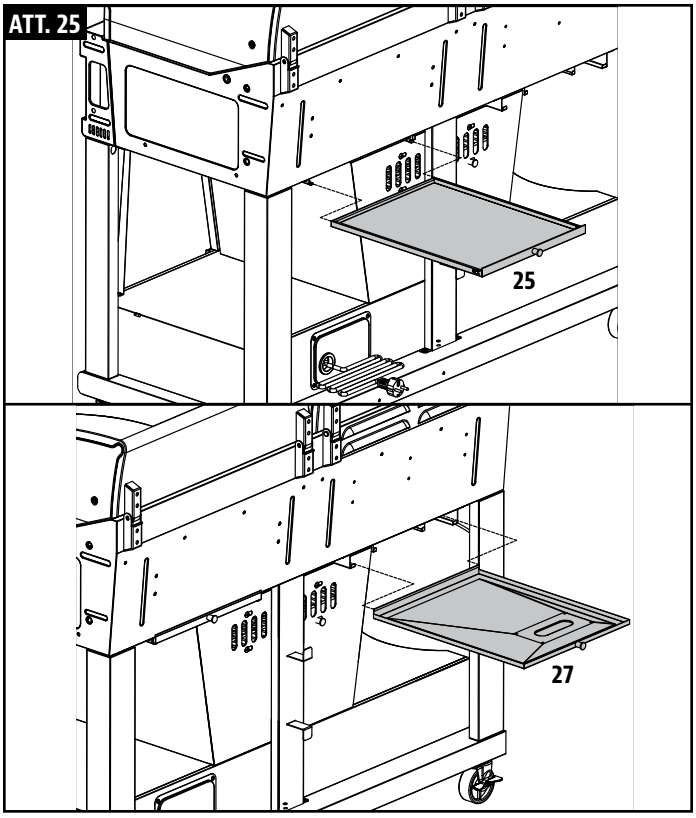
Nepieciešamās daļas:

1 x Pelnu paplātes *(#25)*
1 x Gāzes taukvielu paplāte *(#27)*
1 x Galvenā gāzes un kokogļu kamera

Uzstādīšana:

- Iebīdiet pelnu paplāti (#25) un gāzes taukvielu paplāti (#27) uz gāzes un kokogļu kameras vadotnēm. Skatīt att. 25.

ATT. 25



26. TAUKVIELU BUKŠU UZSTĀDĪŠAN

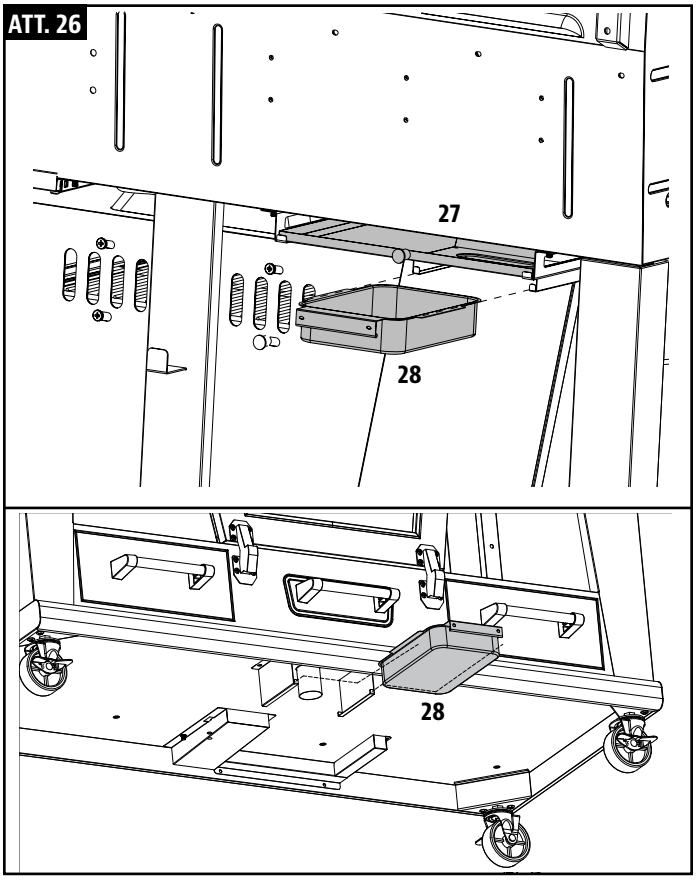
Nepieciešamās daļas:

2 x Taukvielu bukši *(#28)*
1 x Gāzes taukvielu paplāte *(#27)*
1 x Kūpināšanas iekārtas skapis *(#32)*

Uzstādīšana:

- Iebīdiet taukvielu buksi (#28) gāzes taukvielu paplātē (#27) un kūpināšanas iekārtas skapja montāžā. Skatīt att. 26.

ATT. 26



27. TAUKVIELU AIZSARGU PIESTIPRINĀŠANA

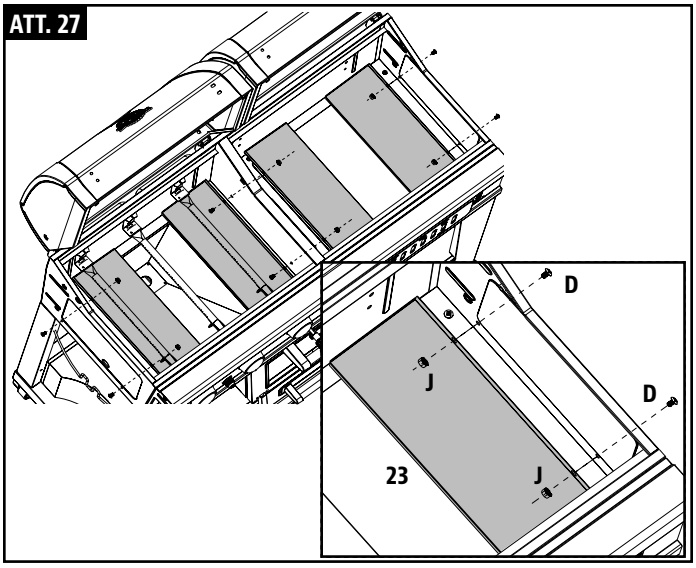
Nepieciešamās daļas:

4 x Taukvielu aizsargi *(#23)*
1 x Galvenā palāta
6 x M6x10 mm skrūves *(#D)*
6 x M6 uzgriežņi *(#J)*

Uzstādīšana:

- Piestipriniet tauvielu aizsargu (#23) pie galvenās kameras, izmantojot 2 x M6x10 mm skrūves (#D) un 2 x M6 uzgriežņus (#J).
- Atkārtojiet to pašu darbību pārējiem trīs taukvielu aizsargiem (#23) un, izmantojot tās pašas skrūves un uzmavas, uzstādiet vidējos taukvielu aizsargus. Skatīt att. 27.

ATT. 27



28. PIEDERUMU ĀĶU UZSTĀDĪŠANA

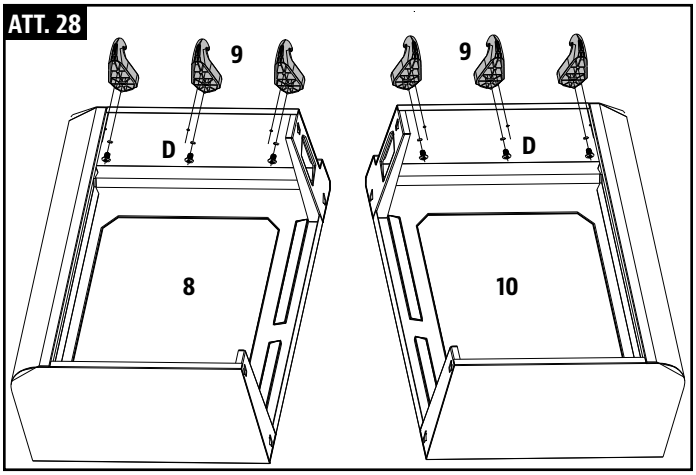
Nepieciešamās daļas:

6 x Piederumu āķi *(#9)*
1 x Kreisās puses galds *(#8)*
1 x Labās puses galds *(#10)*
6 x M6x10 mm skrūves *(#D)*

Uzstādīšana:

- Pievienojiet trīs piederumu āķus (#9) kreisās puses galdam (#8).
  Izmantojiet: 3 x M6x10 mm skrūves (#D)
  Skatīt att. 28.
- Atkārtojiet to pašu darbību labās puses galdam (#10).

ATT. 28



29. KREISĀS PUSES GALDA PIESTIPRINĀŠANA

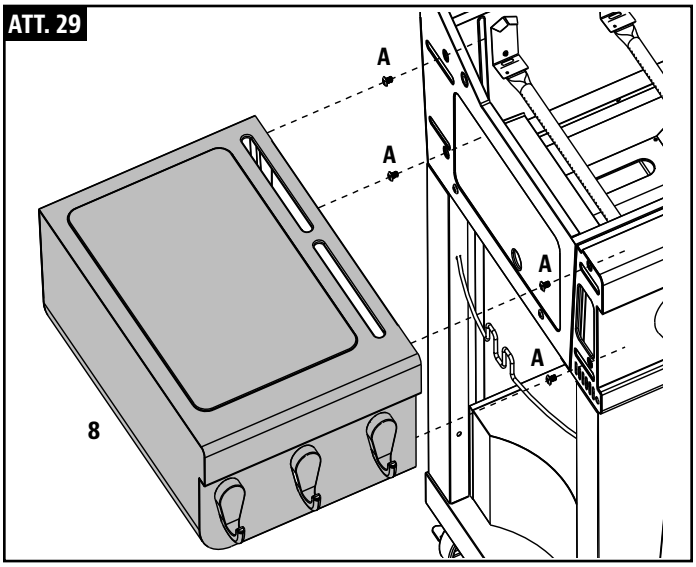
Nepieciešamās daļas:

1 x Kreisās puses galds *(#8)*
1 x Galvenā palāta
4 x M6x15 mm skrūves *(#A)*

Uzstādīšana:

- Piestipriniet 4 x M6x15 mm skrūves galvenās kameras kreisajā pusē un atstājiet apmēram 1/4" ārā.
- Pēc tam uzlieciet kreisā sāna galdu (#8) uz šīm četrām skrūvēm un pēc tam piespiediet uz leju, lai uz tas uzgultos, pēc tam cieši pievelciet 4 x M6x15 mm skrūves (#A). Skatīt att. 29.

ATT. 29



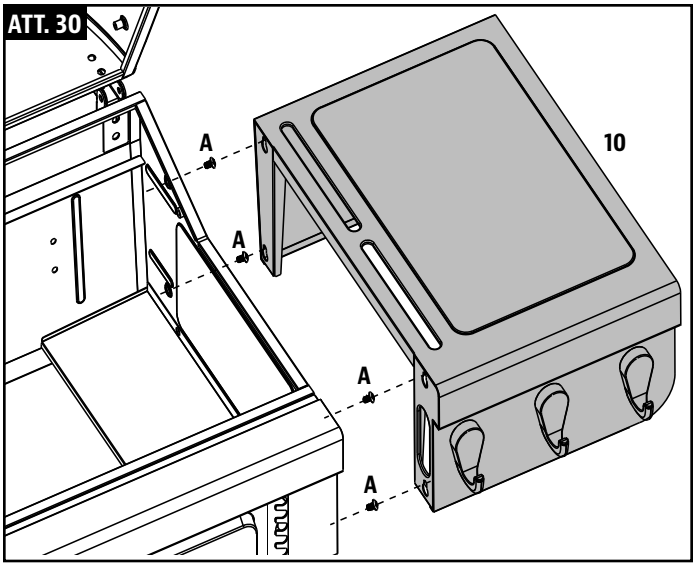
30. LABĀS PUSES GALDA PIESTIPRINĀŠANA

Nepieciešamās daļas:

1 x Labās puses galds *(#10)*
1 x Galvenā palāta
4 x M6x15 mm skrūves *(#A)*

Uzstādīšana:

- Pievienojiet 4 x M6x15 mm skrūves galvenās kameras labajā pusē un atstājiet apmēram 1/4" ārā.
- Uzlieciet labās puses galdiņu (#10) uz šīm četrām skrūvēm un pēc tam piespiediet uz leju, lai tas uzgultos, pēc tam cieši pievelciet 4 x M6x15 mm skrūves (#A). Skatīt att. 30.



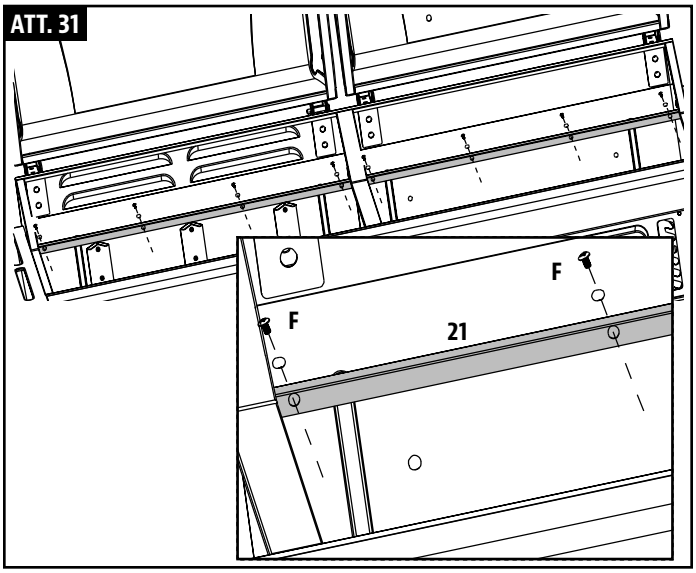
31. CEPŠANAS RESTES AIZMUGURĒJO ATBALSTU PIESTIPRINĀŠANA

Nepieciešamās daļas:

2 x Cepšanas restes aizmugurējie atbalsti *(#21)*
1 x Galvenā palāta
8 x M4x10 mm skrūves *(#F)*

Uzstādīšana:

- Pievienojiet cepšanas restes aizmugurējo atbalstu (#21) kokogļu galvenās kameras aizmugurē. Izmantojiet: 4 x M4x10 mm skrūves (#F) Skatīt att. 31.
- Atkārtojiet to pašu darbību galvenajai gāzes kamerai.



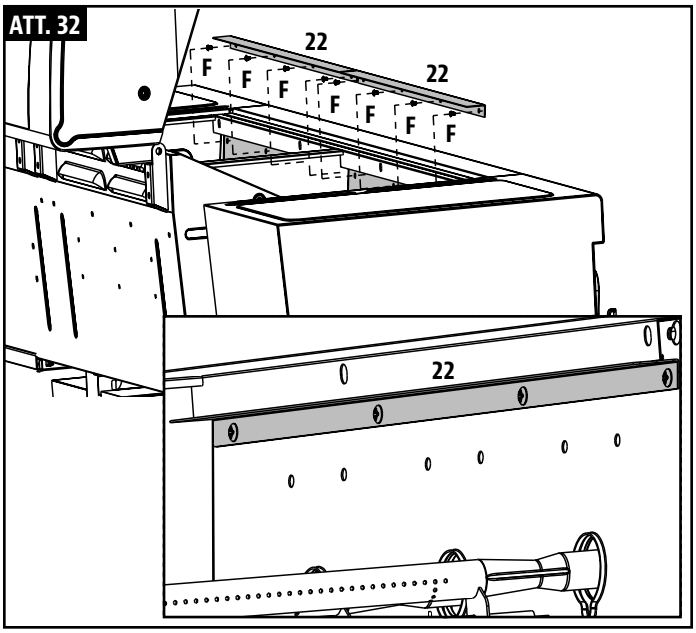
32. CEPŠANAS RESTES PRIEKŠĒJO ATBALSTU PIESTIPRINĀŠANA

Nepieciešamās daļas:

2 x Cepšanas restes priekšējie atbalsti *(#22)*
1 x Galvenā palāta
8 x M4x10 mm skrūves *(#F)*

Uzstādīšana:

- Pievienojiet cepšanas restes priekšējos atbalstus (# 22) kokogles galvenās kameras priekšpusei. Izmantojiet: 4 x M4x10 mm skrūves (#F) Skatīt att. 32.
- Atkārtojiet to pašu darbību galvenajai gāzes kamerai.



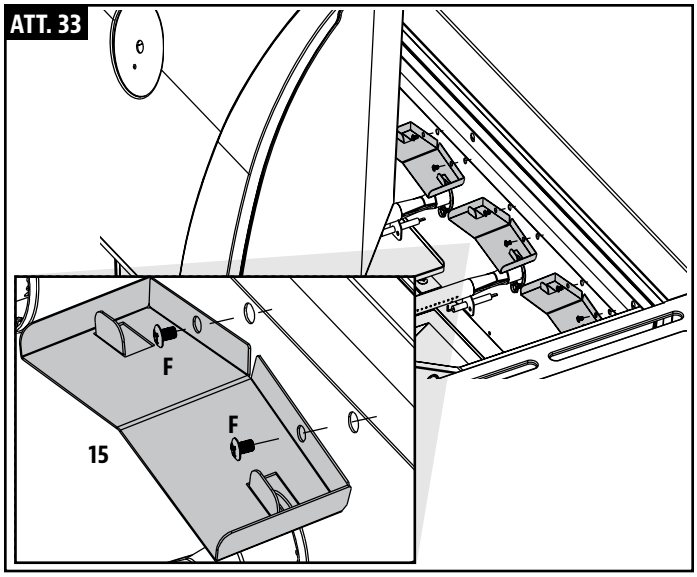
33. SILTUMA AIZDARU ATBALSTU PIESTIPRINĀŠANA

Nepieciešamās daļas:

3 x Siltuma aizdaru atbalsti *(#15)*
1 x Gāzes galvenā palāta
6 x M4x10 mm skrūves *(#F)*

Uzstādīšana:

- Gāzes galvenās kameras priekšpusē pievienojiet trīs siltuma aizdaru atbalstus (#15).
  Izmantojiet: 6 x M4x10 mm skrūves (#F)
  Skatīt att. 33.



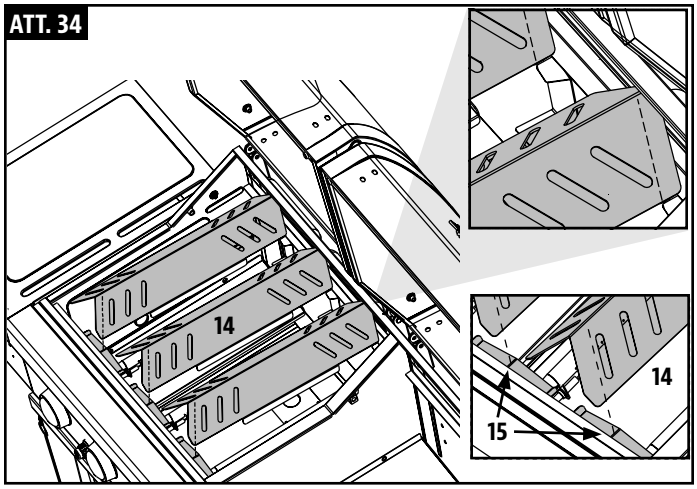
34. SILTUMA AIZDARU NOVIETOŠANA

Nepieciešamās daļas:

3 x Siltuma aizdares *(#14)*
3 x Siltuma aizdaru atbalsti *(#15)*

Uzstādīšana:

- Novietojiet trīs siltuma aizdares (#14) uz siltuma aizdaru atbalstiem (#15).
  Skatīt att. 34.



35. KOKOGĻU PAPLĀTES PACELŠANAS SISTĒMAS PIESTIPRINĀŠANA

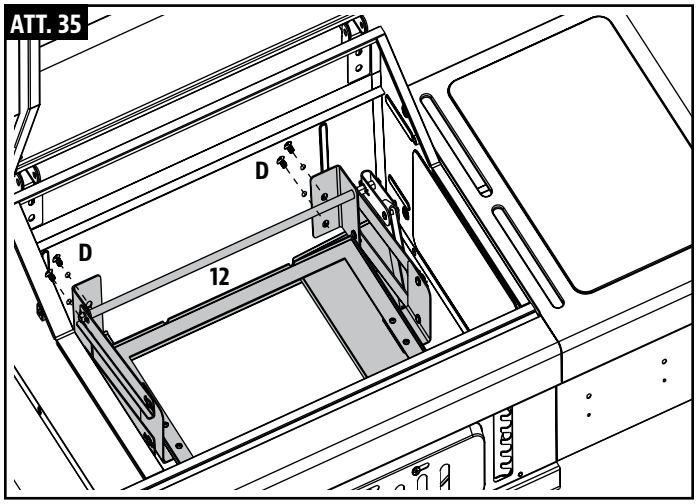
Nepieciešamās daļas:

1 x Kokogļu paplātes pacelšanas sistēma *(#12)*
1 x Kokogļu galvenā palāta
4 x M6x10 mm skrūves *(#D)*

Uzstādīšana:

- Piestipriniet kokogļu paplātes pacelšanas sistēmu (#2) kokokogļu galvenās kameras aizmugurē
  Izmantojiet: 4 x M6x10 mm skrūves (#D)
  Skatīt att. 35.

Piezīme: Gāzes vākam jābūt aizvērtam pirms montāžas.



36. KOKOGĻU PAPLĀTES PACELŠANAS SISTĒMAS PIEVIENOŠANA

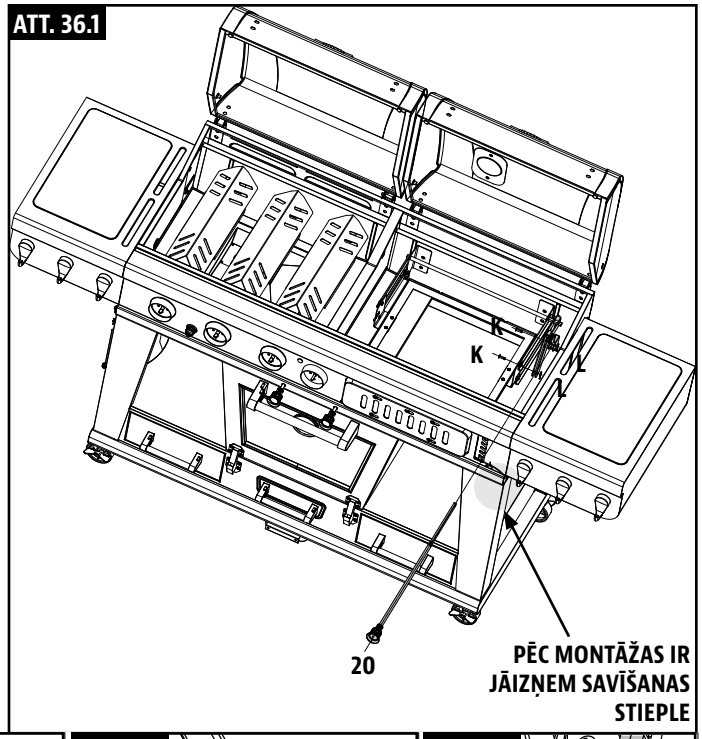
Nepieciešamās daļas:

1 x Kokogļu paplātes gaisa slāpētāja paceļamā roktura montāža *(#20)*
1 x Kokogļu galvenā palāta
2 x Viras tapas *(#K)*
2 x R veida skavas *(#L)*

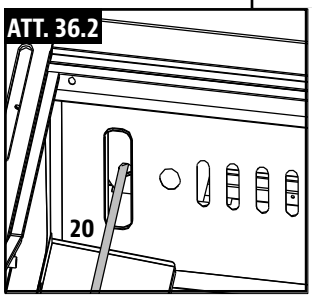
Uzstādīšana:

- Iebīdiet kokogles paplātes paceļamā roktura montāžu caur regulēšanas spraugu un caur iekšējās plāksnes caurumu. Saskaņojiet caurumu paceļamā roktura galā ar caurumiem "U" formas kronšteinā, kas atrodas kokogļu galvenās kameras aizmugurē.
  Skatīt att. 36.1 un att. 36.2.
- Pievienojiet paceļamo rokturi un "U" formas kronšteinu, ievietojot eņģes tapu.
  Skatīt att. 36.3.
- Pēc tam ievietojiet R veida skavu (#L) caur eņģes tapas (#K) caurumu. Pievienojiet paceļamo rokturi pacelšanas sistēmai, ievietojot eņģes tapu caur "U" veida pacelšanas sviru un caurumu šī paceļamā roktura centrā. Skatīt att. 36.4.
- Ievietojiet R veida skavu (#L) caur caurumu eņģes tapā (#K). Noņemiet savīšanas stiepli, kas atrodas regulēšanas spraugā. Skatīt att. 36.1.
- Tagad noregulējiet kokogļu paplātes pacelšanas sistēmu vēlamajam augstumam, pārvietojot paceļamo rokturi pa kreisi un pēc tam to paceļot vai nolaižot.

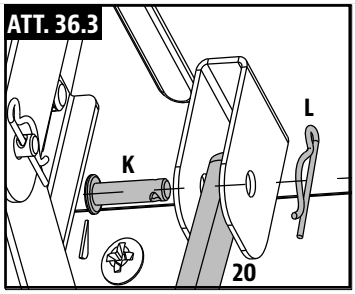
ATT. 36.1



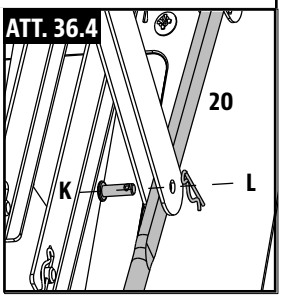
ATT. 36.2



ATT. 36.3



ATT. 36.4



37. MELNO GĀZES VADĪBAS KLOĶU IEVIETOŠANA

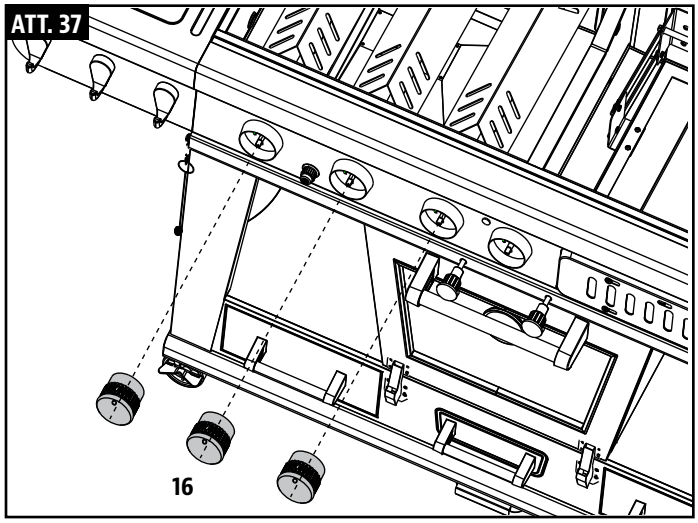
Nepieciešamās daļas:

3 x Gāzes vadības kloķi (melni) *(#16)*

Uzstādīšana:

- Novietojiet trīs melnas gāzes vadības kloķus (#16) virs vārsta pamatnes, pārliecinoties, ka pamatnes plakanā daļa ir saskaņota un ka pamatnes plakanā daļa ir saskaņota ar kloķa plakano daļu. Spiediet melno gāzes vadības kloķi (#16) uz pamatnes, līdz tas stingri nofiksējas.
  Skatīt att. 37.

ATT. 37



38. SUDRABA GĀZES VADĪBAS GALVIŅAS IEVIETOŠANA

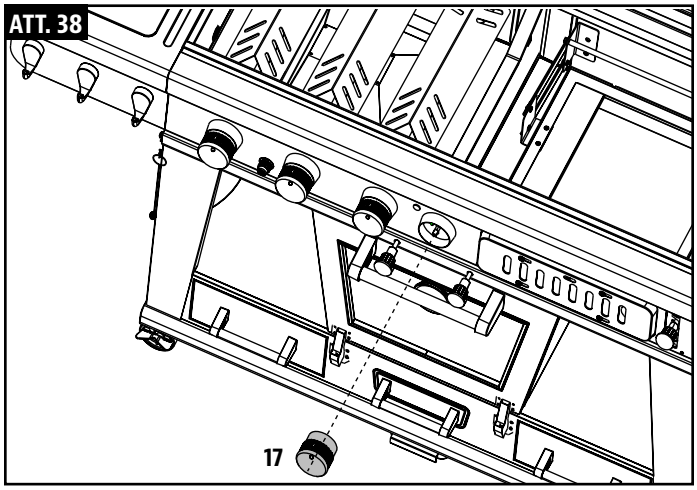
Nepieciešamās daļas:

1 x Kūpināšanas iekārtas vadības kloķi (sudraba) *(#17)*

Uzstādīšana:

· Novietojiet kūpināšanas iekārtas vadības kloķi (#17) virs pamatnes, pārliecinoties, ka pamatnes plakanā daļa ir saskaņota ar kloķa plakano daļu. Piespiediet sudraba kūpināšanas iekārtas vadības kloķi (#17) uz pamatnes, līdz tas stingri nofiksējas
Skatīt att. 38.

ATT. 38



39. KOKOGĻU PAPLĀTES SLĀPĒTĀJA ROKTURA PIEVIENOŠANA

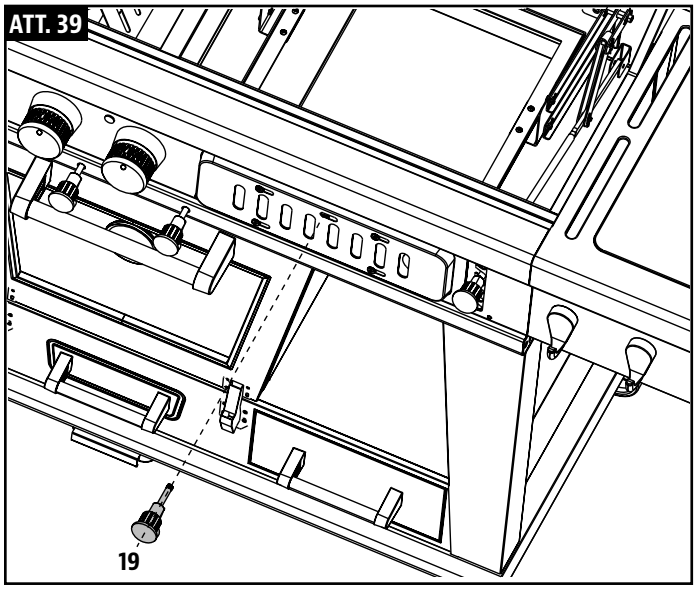
Nepieciešamās daļas:

1 x Kokogļu paplātes gaisa slāpētāja roktura montāža *(#19)*
1 x Kokogļu kameras gaisa aizbīdnis

Uzstādīšana:

· Pieskrūvējiet kokogļu paplātes gaisa slāpētāja roktura montāžu (#19) uz kokogļu kameras gaisa slāpētāja.
Skatīt att. 39.

ATT. 39



40. KOKOGĻU PAPLĀTES IEVIETOŠANA

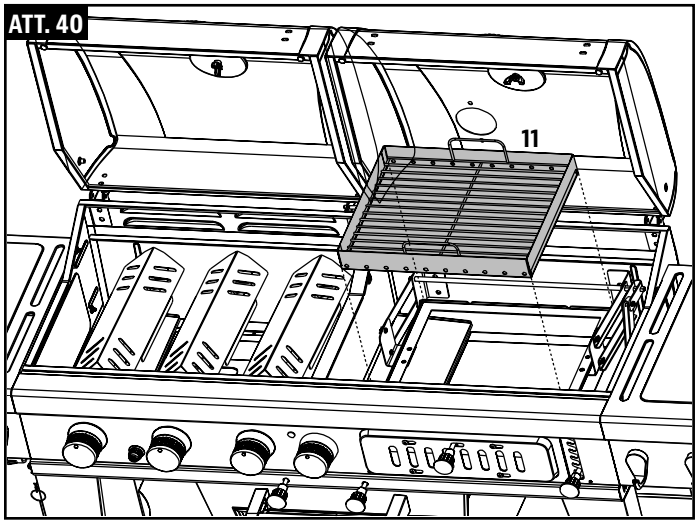
Nepieciešamās daļas:

1 x Kokogļu paplāte *(#11)*

Uzstādīšana:

· Novietojiet kokogļu paplāti (#11) uz kokogļu paplātes pacelšanas sistēmas.
Skatīt att. 40.

ATT. 40



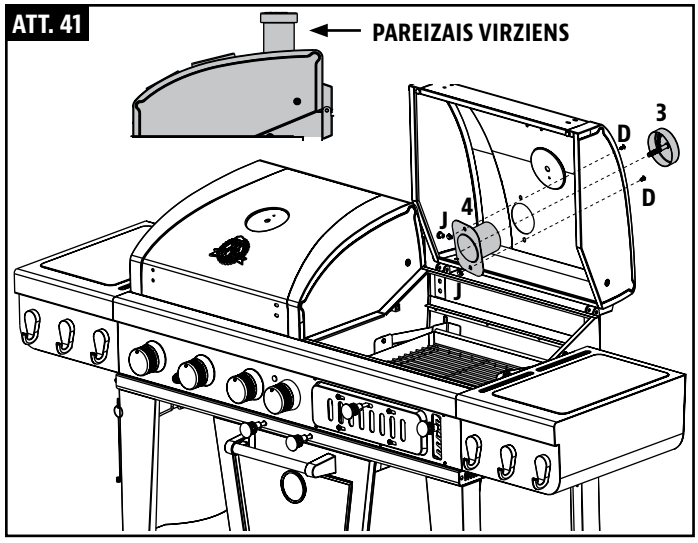
41. SKURSTEŅA PIESTIPRINĀŠANA

Nepieciešamās daļas:

1 x Škurstenis *(#4)*
1 x Škursteņa vāks *(#3)*
1 x Medžio anglies dangtelis
2 x M6x10 mm skrūves *(#D)*
2 x M6 uzgriežņi *(#J)*

Uzstādīšana:

- Noņemiet skursteņa vāku (#3) no skursteņa (#4). lievietojiet skursteni (#4) caur kokogļu vāku no iekšpuses. Pievienojiet skursteņa montāžu vākam, izmantojot 2 x M6x10 mm skrūves (#D), kas ievietotas caur vāku no ārpuses, un stingri nostipriniet skursteni, izmantojot 2 x M6 uzgriežņus (#J) vāka iekšpusē. Pieskrūvējiet skursteņa vāku uz skursteņa.
  Skatīt att. 41.



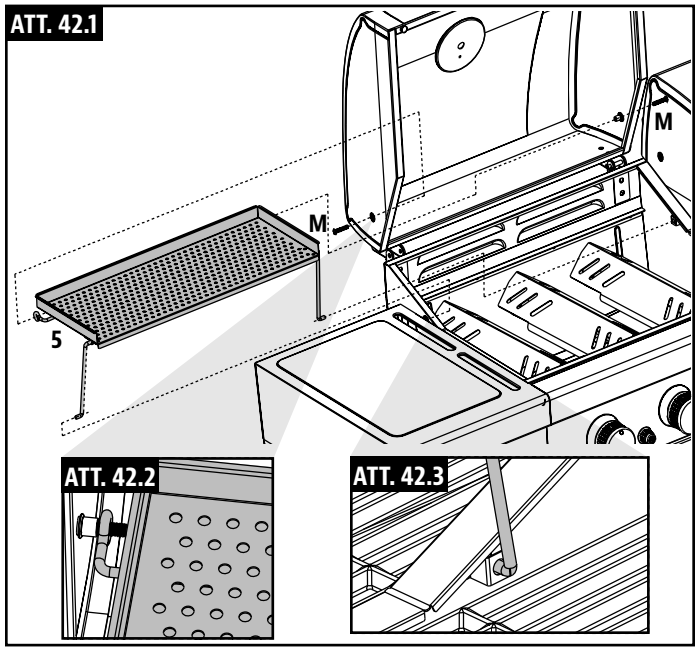
42. SILTUMA UZTURĒŠANAS RESTES UZSTĀDĪŠANA (GĀZES GRILS)

Nepieciešamās daļas:

1 x Siltuma uzturēšanas restes *(#5)*
1 x Dujų dangtelis
1 x Gāzes galvenā palāta
2 x M6x30 mm skrūves *(#M)*

Uzstādīšana:

- Pieskrūvējiet 1 x M6x30 mm skrūvi (#M) caur gāzes vāku no ārpuses, novietojiet 1 gab. siltuma uzturēšanas resti (# 5) pie gāzes grila tā, lai skrūve iet cauri stieples cilpai.
  Skatīt att. 42.1 un att. 42.2.
- Saskaņojiet stieples cilpu siltuma uzturēšanas restes pretējā galā (#5) ar pretējo vāka caurumu un ievietojiet 1 x M6x30 mm skrūvi (#M). Ievietojiet stiepļu dzīslas gāzes galvenās kameras caurumos.
  Skatīt att. 42.3.



43. SILTUMA UZTURĒŠANAS RESTES UZSTĀDĪŠANA (KOKOGĻU GRILS)

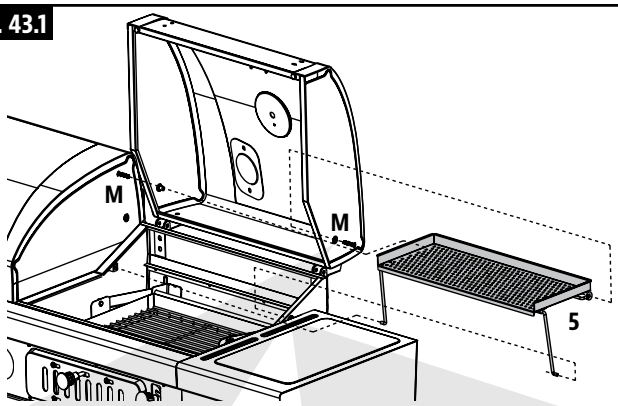
Nepieciešamās daļas:

1 x Siltuma uzturēšanas restes *(#5)*
1 x Medžio anglies dangtelis
1 x Kokogļu galvenā palāta
2 x M6x30 mm skrūves *(#M)*

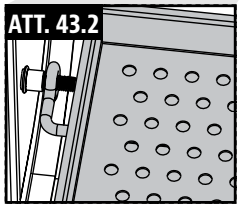
Uzstādīšana:

- Pieskrūvējiet 1 x M6x30 mm skrūvi (#M) caur kokogles vāku no ārpuses, novietojiet 1 gab. siltuma uzturēšanas resti pie kokogles grila tā, lai skrūve iet cauri stieples cilpai.
  Skatīt att. 43.1 un att. 43.2.
- Pēc tam saskaņojiet stieples cilpu siltuma uzturēšanas restes pretējā galā ar pretējo vāka caurumu un ievietojiet 1 x M6x30 mm skrūvi (#M). Ievietojiet stiepļu dzīslas kokogles galvenās kameras caurumos.
  Skatīt att. 43.3.

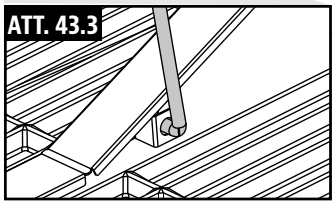
ATT. 43.1



ATT. 43.2



ATT. 43.3



44. CEPŠANAS RESTU IEVIETOŠANA

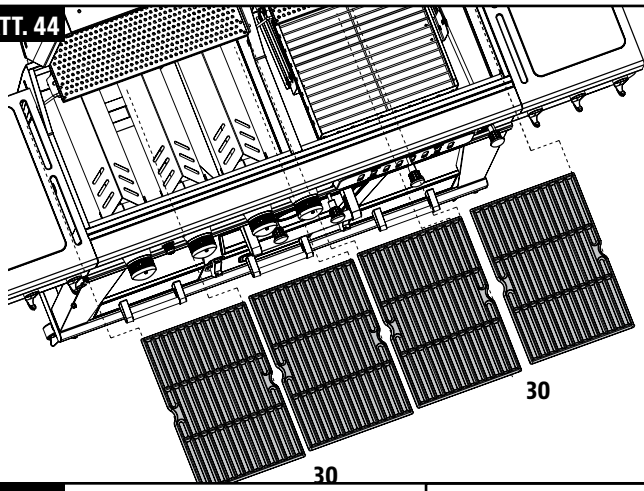
Nepieciešamās daļas:

4 x Cepšanas restes *(#30*)

Uzstādīšana:

- Ievietojiet četras cepšanas restes (#30) cepšanas restes atbalstā.
  Skatīt att. 44.

ATT. 44



45. VĀKA TERMOMETRU UZSTĀDĪŠANA

Nepieciešamās daļas:

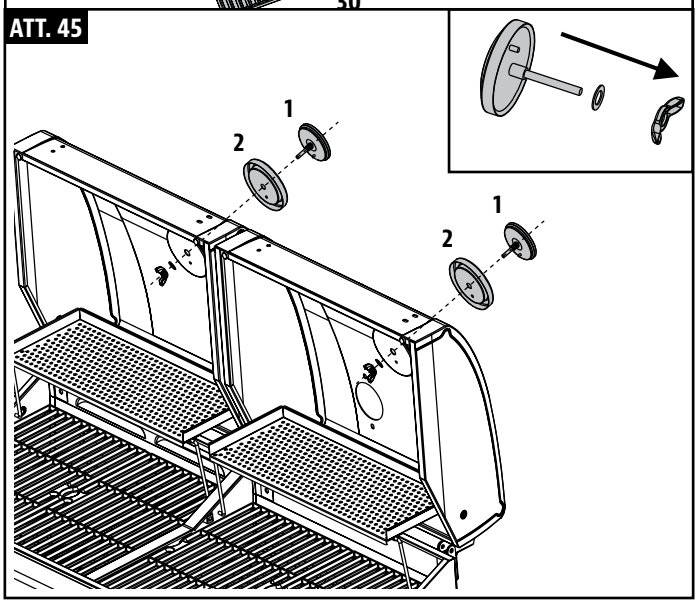
2 x Termometrs *(#1)*
2 x Termometra bezelis *(#2)*
1 x Dujų dangtelis
1 x Medžio anglies dangtelis

Piezīme: Termometrs tiek piegādāts ar vienu šķiedru paplāksni un vienu spārnu uzgriezni.

Uzstādīšana:

- Vispirms no 2 gab. termometra atskrūvējiet spārna uzgriezni un paplāksnes. Ievietojiet termometra (#1) zondi caur bezeli (#2) un montāžas atveri gāzes vāka montāžas augšpusē. No vāka iekšpuses uzlieciet šķiedru paplāksni un spārnu uzgriezni uz stiprinājuma vītnes stieņa un pievelciet ar roku.
  Skatīt att. 45.
- Atkārtojiet to pašu darbību ar kokogļu vāku.

ATT. 45



46. VĀKA TERMOMETRU PIESTIPRINĀŠANA

Nepieciešamās daļas:

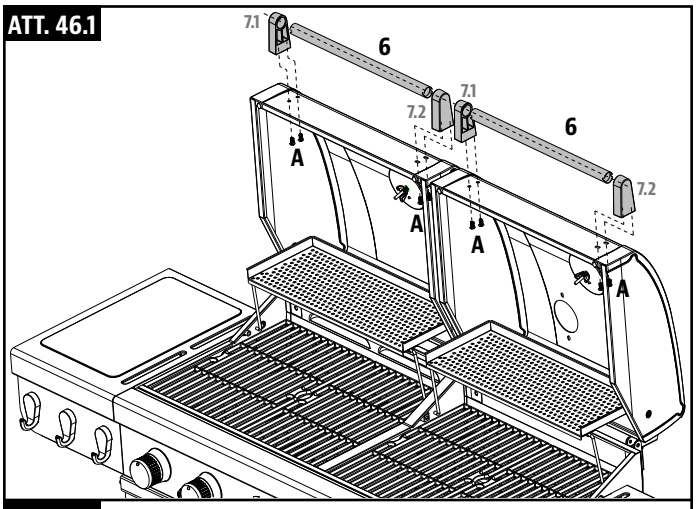
2 x Vāka rokturi *(#6)*
4 x Vāka roktura distancētāji *(#7)*
1 x Dujų dangtelis
1 x Medžio anglies dangtelis
8 x M6x15 mm skrūves *(#A)*

Uzstādīšana:

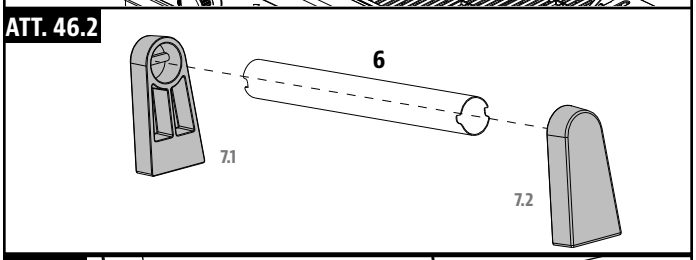
- Pievienojiet 2 gab. vāka rokturus un 4 gab. lielos roktura distancētājus gāzes vāka un kokogļu vākam, izmantojot 8 x M6x15 mm skrūves (#A)
  Skatīt att. 46.1

Piezīme: spraugas abās vāka roktura pusēs ir jāievieto iespiestajā vietā roktura distancētāju iekšpusē. Skatīt 46.2. att.

ATT. 46.1



ATT. 46.2



47. STIEPLES ŠĻŪTENES AIZTURES PIESTIPRINĀŠANA

Nepieciešamās daļas:

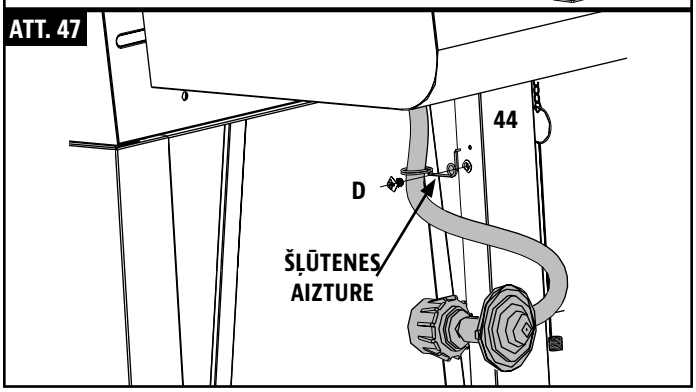
1 x Šļūtenes aizture *(iepriekš samontēts uz šļūtenes)*
1 x Kreisā atbalsta kāja *(#44)*
1 x M6x10 mm skrūves *(#D)*

Piezīme: ja nav iekļauts regulators, ignorējiet šo darbību.

Uzstādīšana:

- Pievienojiet šļūtenes stieples aizturi kreisajai (priekšējai) atbalsta kājai (#44).
  Izmantojiet: 1 x M6x10 mm skrūvi.
  Skatīt att. 47.

ATT. 47



48. GĀZES DZIRKSTELES AIZDEDZINĀŠANAS AKUMULATORU UZSTĀDĪŠANA

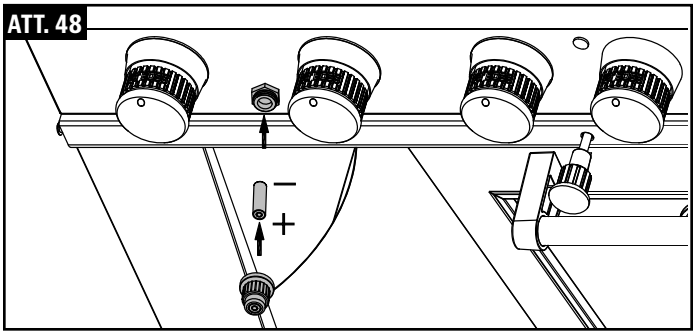
Nepieciešamās daļas:

1 x AA bateriju

Uzstādīšana:

- Noskrūvējiet (pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam) aizdedzināšanas pogu no paneļa. levietojiet AA bateriju ar "+" galu vērstu uz āru, kā parādīts 48. att.

ATT. 48



49. STRĀVAS VADA NOMAIŅA

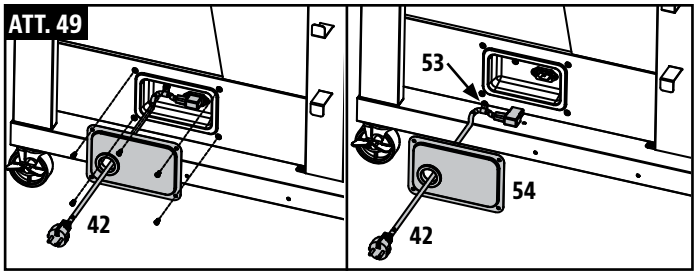
Nepieciešamās daļas:

1 x Strāvas vads *(#42)*
1 x Strāvas vada saspraude *(#53)*
1 x Pārklājuma plāksne *(#54)*

Uzstādīšana:

- Ja konstatējat, ka strāvas vads neatbilst jūsu izmantotajam spraudnim, aizstājiet to ar jūsu valstij atbilstošu strāvas vadu.
- Novietojiet strāvas vads saspraude uz pareizā strāvas vads. Levietojiet strāvas vadu birzī apakšējā galda aizmugurē. Nostipriniet kabeļa stiprinājumu apakšējā galda aizmugurē ar iepriekš uzstādīto skrūvi, lai samontētu pārsega plāksni, kas atrodas apakšējā galda aizmugurē, un pabeigtu nomaiņu.

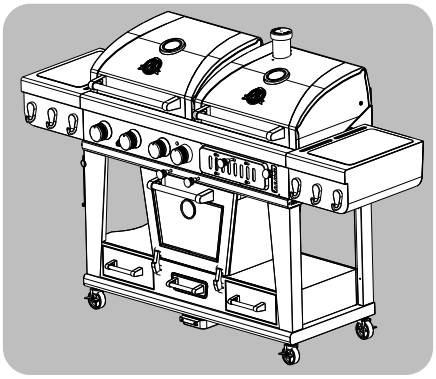
ATT. 49



50. PILNS MONTĀŽAS PĀRSKATS

- Ir ļoti ieteicams notīrīt ierīces ārpusi no gružiem, netīrumiem utt., izmantojot siltu ziepjūdeni un mīkstu drānu.
- Noņemiet visu reklāmu un līmes atlikumus.
- Lai notīrītu kūpināšanas iekārtas stiklu, izmantojiet etiķa un ūdens šķīdumu. Nelietojiet stikla tīrīšanas līdzekli, jo tas uz stikla atstās plēves kārtiņu, kas varētu arī sākt cepties.

ATT. 50



SAVIENOŠANA AR GĀZES PADEVI

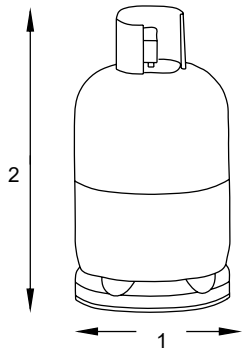
GĀZE UN REGULATORS

Šajā grilā var izmantot propāna vai butāna vai propāna/butāna sajauktu sašķidrinātas naftas gāzes (LPG) balonu gāzi. Propāna baloni nodrošinās gāzi visu gadu, pat aukstās ziemas dienās. Butāna baloni vasarā nodrošinās pietiekamu gāzes daudzumu, taču tas var ietekmēt grila darbību un ierobežot no degļiem pieejamo siltuma daudzumu, it īpaši, ja gāzes temperatūra sāk pazemināties zem + 10 °C. Lai nomainītu gāzes balonus, var būt nepieciešama uzgriežņu atslēga.

- Šļūtenes vajadzētu brīvi karāties bez izliekumiem, sagriešanas, nospriegojuma, krokām un salocīšanas, kas varētu kavēt brīvu gāzes plūsmu. Pirms lietošanas vienmēr pārbaudiet, vai šļūtenē nav iegriezumu, plaisu vai pārmērīga nodiluma.
- Nevienai šļūtenes daļai, izņemot savienojuma vietu, nevajadzētu pieskarties karstām grila daļām. Ja šļūtenei ir bojājumu pazīmes, tā jāaizstāj ar cauruli, kas piemērota izmantošanai ar LP gāzi un atbilst valsts lietošanas standartiem.
- Piemērotai šļūtenei jāatbilst EN16436-1 un tās garumam nevajadzētu pārsniegt 1,5 metrus.

Optimālai darbībai mēs iesakām izmantot 5-15 kg smagu gāzes balonu.

DROŠĪBAS UN APKOPES PADOMI



Atslēga

1 = maksimālais diametrs
2 = maksimālais augstums

Gāzes balona maksimālais izmērs ir 31,5 cm diametrā un 58 cm augstumā.

Nekad nepiestipriniet gāzes balonu zem grila uz pamatplaukta, jo tas var izraisīt nopietnus savainojumus lietotājam, citiem cilvēkiem un/vai īpašumam. **Vienmēr novietojiet gāzes balonu ierīces kreisajā vai labajā pusē. Gāzes balons jānovieto pēc iespējas tālāk no ierīces, nenostiepjot šļūteni.**

Šī ierīce ir piemērota lietošanai tikai ar zema spiediena butāna vai propāna gāzi, un aprīkota ar elastīgu šļūteni ar atbilstošu zema spiediena regulatoru. Šļūtene jāpiestiprina pie regulatora un ierīce ar caurules skavām/uzgriežņiem. Šis grils ir iestatīts darboties ar 28-30 mbar regulatoru ar butāna gāzi vai 37 mbar regulatoru ar propāna gāzi. Izmantojiet piemērotu regulatoru, kas sertificēts atbilstoši EN16129. Lūdzu, sazinieties ar savu LPG izplatītāju, lai iegūtu informāciju par piemērotu gāzes balona regulatoru.

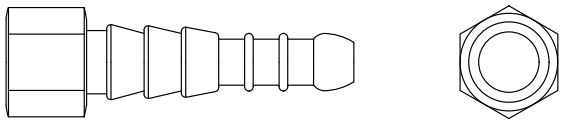
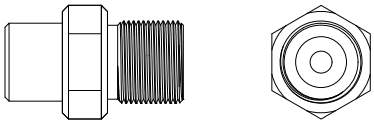
PRASĪBAS GĀZES CILINDRAM

Šis grils ir paredzēts un pārbaudīts lietošanai tikai ar šķidro propāna gāzi. Komplektācijā ietvertais regulators ir paredzēts 27,94 cm (11 collu) ūdens stabu un lietojams tikai ar sašķidrinātās naftas gāzi. Rūpnīcas piegādātajā komplektācijā ietvertais regulators un šļūtene ir jāizmanto tikai ar 9 kg (20 lb) sašķidrinātās naftas gāzes balonu. **Sazinieties ar gāzes piegādātāju, ja ir nepieciešams speciāls regulators, ko izmanto lielapjoma gāzes padeves regulēšanai citās iekārtās.**

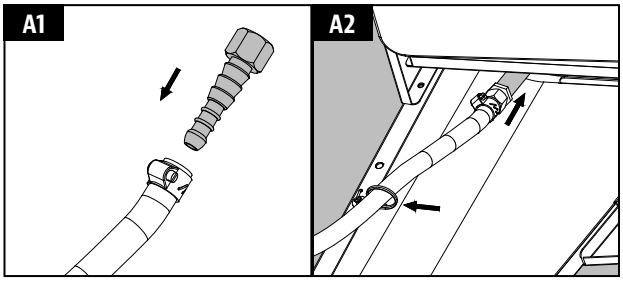
UZMANĪBU! Pārbaudiet gāzes padeves šļūteni visā tās garumā. Ja pamanāt šļūtenes pārmērīgu abrazīvo nodilumu vai nolietojumu vai šļūtene ir sagriezta, nomainiet šļūteni pirms iekārtas lietošanas. Lietošanas regulators ievēro EN 16129 un vietējos noteikumus.

SAVIENOTĀJA SAVIENOJUMS

Piezīme. Savienotāju komplekts nav iekļauts, ja regulators ir iepriekš salikts.

A SAVIENOTĀJS	**B SAVIENOTĀJS**
	
Savienotājs A valstīm: BE, CZ, SK, SL, DK, IE, GB, IS, LU, CO, RO, MLT, CYP, LTU, EST, LVA, ISR, ES, PT, FI, NO, GR, IT, SE, BUL, HU	**Savienotājs B valstīm:** FR

SAVIENOJUMS SAVIENOTĀJAM A

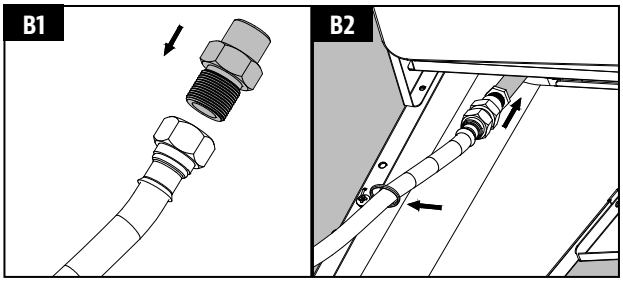


1. Ievietojiet savienotāja konusveida galu regulatora caurulē, pēc tam cieši nofiksējiet, izmantojot šļūtenes skavu. Skatīt A1
2. Savienojiet cilpu metāla gredzenā, pēc tam kolektorā. Pievelciet līdz galam. Skatīt A2.

Piezīme: ja komplektā nav metāla gredzena, ignorējiet šo darbību.

3. Pievienojiet regulatoru gāzes balonam, atveriet cilindru, pārliecinoties, ka kloķis ir IZSLĒGTĀ pozīcijā. Izsmērējiet ziepju šķīdumu visā savienojumā starp savienotāju un regulatora cauruli un starp kolektoru un savienotāju. Pārbaudiet, vai nav gāzes noplūdes. Ja tiek konstatēta noplūde, vēlreiz pievelciet savienotāju vai kolektoru, līdz noplūde netiek novērota.

SAVIENOJUMS SAVIENOTĀJAM B



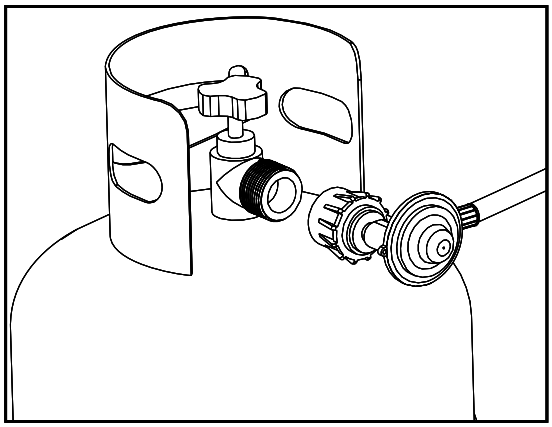
1. Ieskrūvējiet vīrišķā savienotāja vītņoto galu regulatora caurules vītņotajā sieviešu galā. Pievelciet līdz galam. Skatīt B1.
2. Savienojiet cilpu metāla gredzenā, pēc tam kolektorā. Pievelciet līdz galam. Skatīt B2.

Piezīme: ja komplektā nav metāla gredzena, ignorējiet šo darbību.

3. Pievienojiet regulatoru gāzes balonam, atveriet cilindru, pārliecinoties, ka kloķis ir IZSLĒGTĀ pozīcijā. Izsmērējiet ziepju šķīdumu visā savienojumā starp savienotāju un regulatora cauruli un starp kolektoru un savienotāju. Pārbaudiet, vai nav gāzes noplūdes. Ja tiek konstatēta noplūde, vēlreiz pievelciet savienotāju vai kolektoru, līdz noplūde netiek novērota.

GĀZES CILINDRA UZSTĀDĪŠANA

1. No ratiņu sānpuses novietojiet 9 kg (20 mārciņas) (diametrs: 318 mm, augstums: 475 mm) balona pamatnes gredzenu uz zemes. Pārliecinieties, ka balona vārsts ir pozīcijā OFF (Izslēgts). Grila lietošana var būt bīstama, ja gāzes balons nav uzstādīts pareizi, tāpēc pārliecinieties, ka balons ir novietots precīzi vertikāli.
2. Pārliecinieties, ka grila regulatora vārsts ir līdz galam noslēgts, pagriežot slēdzi pulksteņrādītāja virzienā pozīcijā OFF (Izslēgts).
3. Noņemiet aizsargvāciņus no regulatora vārsta atveres un gāzes cilindra augšpuses. Paturiet vāciņus.
4. Pēc tam gāzes cilindra vārstu ievietojiet regulatora vārsta vītņotajā atverē. Pagrieziet cilindru pulksteņrādītāja virzienā līdz galam. Pievelciet tikai ar roku. **(1. att.)**
5. Tagad gāzes cilindrs ir uzstādīts.



1. ATT.

SAGATAVOŠANA LIETOŠANAI — NOPLŪDES PĀRBAUDE

BRĪDINĀJUMS. NEKĀDĀ GADĪJUMĀ NEIZMANTOJIET GRILU, JA NAV VEIKTA NOPLŪDES PĀRBAUDE VISIEM GĀZES SAVIENOJUMIEM, ŠĻŪTENĒM UN PROPĀNA BALONAM.

APDRAUDĒJUMS. LAI NOVĒRSTU AIZDEGŠANOS VAI SPRĀDZIENBĪSTAMĪBU:

- Nesmēķējiet un neizmantojiet liesmas avotus vietā, kur tiek veikta noplūdes pārbaude.
- Pārbaudi veiciet ĀRĀ — labi vēdinātā vietā, kas atrodas aizvējā.
- Nekādā gadījumā noplūdes pārbaudi neveiciet, izmantojot sērkociņu vai atklātu liesmu.
- Nekādā gadījumā neveiciet noplūdes pārbaudi, ja grils tiek izmantots vai ja tas vēl ir karsts.

KAD IR JĀVEIC NOPLŪDES PĀRBAUDE:

- Pēc grila samontēšanas un pirms tā pirmās ieslēgšanas pat tad, ja to iegādājāties pilnībā samontētu.
- Katru reizi pēc sašķidrinātās gāzes balona uzpildes, maiņas vai gāzes komponentu atvienošanas vai nomaiņas.

NOPLŪDES PĀRBAUDE

UZMANĪBU! Spēcīgas smaržas, saaukstēšanās, aizlikts deguns u.c. apstākļi var traucēt propāna smaržas sajušanu. Veicot noplūdes pārbaudes rīkojieties piesardzīgi un apdomīgi.

Piezīme. Noplūdes pārbaude ir jāveic klusā vietā, aizvējā un piemērotā apgaismojumā, lai redzētu burbuļu veidošanos vai lielākas noplūdes konstatētu pēc smaržas vai skaņas.

1. Izveidojiet ūdens (50%) un šķidrā trauku mazgājamā līdzekļa (50%) maisījumu.
2. Atveriet vāku.
3. Gādājiet, lai visi vadības slēdži ir pozīcijā OFF (Izslēgts).
4. Ieslēdziet gāzes padevi pie cilindra vārsta. Pagrieziet cilindra vārsta slēdzi pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam, līdz tas ir pilnībā atvērts. Ja dzirdat šņācošu skaņu vai saožat gāzes smaku, pārtrauciet gāzes padevi. Aizgrieziet stingrāk savienojumus, pa kuriem izplūst gāze. Ja noplūde tiek konstatēta pie savienojuma uzgriežņa un tā pievilkšana neaptur noplūdi, vēlreiz pārbaudiet propāna balona gumijas blīvi.
5. Ziepjūdens maisījumu lietojiet tālāk norādītajās vietās.
   - Balona (cilindra) metinājuma vietas
   - Balona vārsta savienojuma uzgrieznis
   - Aiz savienojuma ar misiņa nipeli
   - Misiņa nipeļa savienojums ar regulatoru
   - Balona vārsts uz cilindru
   - Regulatora savienojumi ar gāzes padeves šļūteni
   - Visā gāzes padeves šļūtenes garumā
   - Šļūtenes savienojums ar gāzes kolektoru
   - Sānu degļa savienojums ar šļūteni (ja tāds ir)
   - Sānu degļa vārsta cilindra vāciņš (ja tāds ir)
   - Gāzes padeves šļūtenes savienojums

Vērojiet, vai nav burbuļu



6. Apskatiet katru no uzskaitītajām vietām, lai pārbaudītu, vai neveidojas burbuļi, kas liecina par noplūdi. Lielas noplūdes nevar noteikt pēc burbuļiem, taču tās rada šņācošu skaņu vai gāzes smaku.
7. Izslēdziet gāzes padevi pie cilindra vārsta.
8. Ieslēdziet vadības slēdžus, lai samazinātu gāzes spiedienu šļūtenē.
9. Pagrieziet visus vadības slēdžus pozīcijā OFF (Izslēgts).
10. Aizgrieziet stingrāk savienojumus, pa kuriem izplūst gāze. Ja noplūde tiek konstatēta pie savienojuma uzgriežņa un tā pievilkšana neaptur noplūdi, pārbaudiet vēlreiz propāna balona gumijas blīvi.
11. Atkārtojiet pārbaudi ar ziepjūdeni, kamēr netiek konstatēta neviena noplūde.
12. Izslēdziet gāzes padevi pie cilindra vārsta, kamēr neizmantojat grilu.
13. Nomazgājiet un nosusiniet ziepjūdens atlikumus ar aukstu ūdeni.
14. Pirms grila ieslēgšanas pagaidiet 5 minūtes, līdz gāze izgaist.

BRĪDINĀJUMS. NEIZMANTOJIET grilu, ja noplūdes nevar apturēt. Sazinieties ar kvalificētu gāzes iekārtu remonta servisu.

- Āra gāzes iekārtu glabāšana iekštelpās ir atļauta tikai tad, ja no āra gāzes iekārtas ir atvienots un noņemts gāzes balons.
- Balonus nedrīkst glabāt ēkā vai noslēgtās vietās, tostarp garāžās un šķūņos.
- Baloni ir jāglabā bērniem nepieejamās vietās. Nepārvietojiet iekārtu, kad tā tiek izmantota.

GĀZES CILINDRA ATVIENOŠANA

1. Pārliecinieties, ka grila regulatora vārsts ir līdz galam noslēgts, pagriežot slēdzi pulksteņrādītāja virzienā pozīcijā OFF (Izslēgts).
2. Pagrieziet cilindru pretēji pulksteņrādītāja virzienam (ar roku), lai atvienotu to no regulatora vārsta atveres. Uzlieciet aizsargvāciņus uz regulatora vārsta atveres un gāzes cilindra augšpuses un novietojiet cilindru glabāšanai (ja nav tukšs).

PIEZĪME: ja grils tiek glabāt iekštelpā, paturiet gāzes cilindru ārā.

BRĪDINĀJUMS: grilu nedrīkst salocīt vai transportēt, kamēr tam ir pievienots gāzes cilindrs. Cilindra vārsts var palikt vaļīgs un gāze var izplūst, izraisot sprādzienu, ugunsgrēku vai nopietnas traumas. Pirms iekārtas transportēšanas vai glabāšanas atvienojiet gāzes cilindru.

Nekad neiededziniet gāzes grilu, kamēr tā vāks ir aizvērts vai kamēr neesat pārbaudījis, vai degļa caurules ir pilnīgi nostiprinātas gāzes vārsta sprauslās.

Uz elektroaprīkojumu, kas nodrošināts kopā ar šo āra gatavošanas gāzes iekārtu, attiecas šie norādījumi:

a. Lai nodrošinātu aizsardzību pret elektriskās strāvas triecienu, neiegremdējiet kabeli vai spraudņus ūdenī vai citā šķidrumā.

b. Atvienojiet iekārtu no kontaktrozetes, kad neizmantojat to vai pirms tīrīšanas. Pirms detaļu uzstādīšanas vai noņemšanas uzgaidiet, līdz iekārta atdzist.

c. Nelietojiet āra gatavošanas gāzes iekārtu, ja kabelis vai spraudnis ir bojāts vai pēc iekārtas disfunkcijas vai bojājumiem. Sazinieties ar ražotāju un vienojieties par remontu.

d. Raugieties, lai kabelis nekarātos pāri galda malai un nesaskartos ar karstām virsmām.

e. Nelietojiet āra gatavošanas gāzes iekārtu citiem nolūkiem, nekā paredzēts.

f. Savienošanas laikā vispirms iespraudiet spraudni āra gatavošanas gāzes iekārtā un pēc tam pieslēdziet iekārtu kontaktrozetei.

g. Ar šo āra gatavošanas gāzes iekārtu drīkst izmantot tikai kontūru ar zemesslēgumaizsardzības pārtraucēju.

h. Nenoņemiet zemētājspraudni un nelietojiet adapteru ar 2 zariem.

i. Drīkst lietot tikai tādus 3 zaru zemētājspraudņa pagarinātājkabeļus, kuru nominālie rādītāji atbilst iekārtas jaudai un kuri ir apstiprināti āra lietošanai ar marķējumu "W-A".

Uzstādīts āra grils ir elektriski jāiezemē, ievērojot vietējos standartus vai, ja tādi nav pieejami, ASV nacionālo elektroiekārtu standartu ANSI/NFPA 70 vai Kanādas elektroiekārtu standartu CSA C22.1.

1. Neglabājiet rezerves cilindrus ar sašķidrinātās naftas gāzi zem šīs iekārtas vai tās tuvumā.
2. Neuzpildiet balonu vairāk par 80 procentiem.
3. Ja 1. un 2. punktā sniegtie norādījumi nav ievēroti precīzi, var izcelties ugunsgrēks, kas var izraisīt nāvi vai nopietnas traumas.
4. Vienmēr, kad neizmantojat cilindru, noslēdziet cilindra vārsta izeju ar putekļu aizsargvāciņu. Cilindra vārsta izejas noslēgšanai var izmantot tikai tāda tipa putekļu aizsargvāciņu, kas ir piegādāts kopā ar cilindra vārstu. Cita tipa vāciņi vai spraudņi var izraisīt propāna noplūdi.

IZPRATNE PAR VADĪBAS KLOĶIEM

GĀZES DEGĻA KLOĶIS



ELEKTRISKĀS KŪPINĀŠANAS IEKĀRTAS KLOĶIS



LIETOŠANAS NORĀDĪJUMI PAR PROPĀNA GĀZI

GRILA UZSTĀDĪŠANAS VIETA

Grila veiktspēju, 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 914 mm (36 collu) atstatums no ugunsnedrošām konstrukcijām, un šis atstatums ir jāsaglabā visā grila darbības laikā. Šo iekārtu nedrīkst novietot zem ugunsnedrošiem griestiem vai pārkares. Grils jāglabā vietā, kurā neatrodas ugunsnedroši materiāli vai citi uzliesmojoši izgarojumi un šķidrumi.

PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE — GRILA NODEDZINĀŠANA

Pirms pirmās gatavošanas ar grilu ir svarīgi veikt grila nodedzināšanu. Ieslēdziet grilu un darbiniet vismaz 177 °C/350 °F temperatūrā 30 minūtes, lai grilu nodedzinātu un atbrīvotos no svešķermeņiem.

AUTOMĀTISKĀS PALAIDES PROCEDŪRA

1. Pārliecinieties, ka regulatora slēdzis ir pagriezts pozīcijā OFF (Izslēgts).
2. Pievērsiet uzmanību trīsstūrainajai indikatora zīmei uz regulatora sudraba krāsas korpusa. Nospiediet regulatora slēdzi un pagrieziet to par 270 grādiem (jeb 3/4) pretēji pulksteņrādītāja virzienam pozīcijā HIGH (Augsta temperatūra).
3. Vairākkārt nospiediet aizdedzes degļa pogu, līdz parādīsies liesma. Klausieties "klikšķa" skaņu — tā ir dzirkstele no aizdedzes degļa — un vērojiet liesmu, pārliecinātos, ka deglis ir iededzies.
4. Kad deglī ir liesma, varat izmantot grilu izmantot nepieciešamajā temperatūrā.

Ja lietošanas laikā deglis nodziest, pagrieziet regulatora slēdzi pozīcijā OFF (Izslēgts). Atveriet grila vāku un uzgaidiet piecas minūtes pirms atkārtotas aizdedzināšanas, lai uzkrājušās gāzes izklīstu.

PROCEDŪRA AIZDEDZES DEGĻA ATTEICES GADĪJUMĀ

Ja kāda iemesla dēļ aizdedzes degli neizdodas iededzināt pēc trim vai četriem mēģinājumiem, veiciet tālāk norādītās darbības vai iedarbiniet grilu, izmantojot manuālo metodi.

1. Pārliecinieties, ka regulatora slēdzis ir pagriezts pozīcijā OFF (Izslēgts). Uzgaidiet, līdz uzkrājušās gāzes izklīst.
2. Pēc piecām minūtēm pārbaudiet tālāk norādītos.
   - Vizuāli pārliecinieties, vai aizdedzes deglis darbojas: nospiediet aizdedzes degļa pogu un vērojiet, vai aizdedzes degļa galā veidojas dzirkstele. Ja dzirkstele neveidojas, noregulējiet atstatumu starp aizdedzes degļa (elektroda) galu un degli uz 4,5 mm (3/16 collām).
   - Vizuāli pārliecinieties, ka degļa caurule un atveres nav nosprostotas. Ja tās ir nosprostotas, izpildiet ***kopšanas un apkopes*** norādījumus.
3. Ja kaut kas no iepriekš minētā nedarbojas, skatiet ***traucējummeklēšanas*** norādījumus.

MANUĀLĀS PALAIDES PROCEDŪRA

1. Pārliecinieties, ka regulatora slēdzis ir pagriezts pozīcijā OFF (Izslēgts). Atveriet grila vāku, lai izlaistu zem tā uzkrājušas gāzes.
2. Pievērsiet uzmanību trīsstūrainajai indikatora zīmei uz regulatora sudraba krāsas korpusa. Nospiediet regulatora slēdzi un pagrieziet to par 270 grādiem (jeb 3/4) pretēji pulksteņrādītāja virzienam pozīcijā HIGH (Augsta temperatūra).
3. Aizdedziniet garu sērkociņu vai šķiltavas, kurām ir pagarinājums, ātri un uzmanīgi tuviniet liesmu deglim un gaidiet, līdz deglī parādīsies liesma. Nemēģiniet iededzināt liesmu citā degļa daļā. Tas var izraisīt traumu.

PIEZĪME: iededzināšanai vai degšanas atjaunošanai neizmantojiet spirtu, šķiltavu šķidrumu vai petroleju.

4. Turpiniet sākšanas ciklu, izpildot ***automātiskās palaides procedūras*** ceturto un piekto darbību.

PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE — DEGĻU DARBINĀŠANA

1. Pārliecinieties, ka no grila ir noņemtas visas etiķetes, iepakojums un aizsargplēves.
2. Pirms pirmo reizi gatavosiet ēdienu šajā grilā, notīriet ražošanas eļļas, darbinot grilu vismaz 15 minūtes ar aizvērtu vāku režīmā HIGH (Augsta temperatūra). Tas attīrīs ar karstumu iekšējās detaļas un izkliedēs smakas.

IEDEDZINĀŠANA

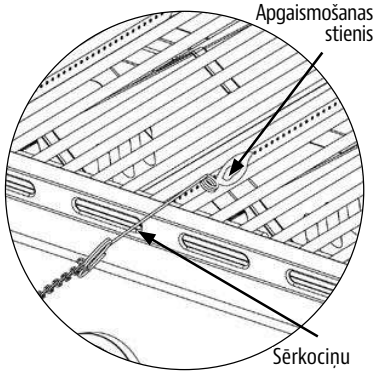
UZMANĪBU! Gādājiet, lai āra gatavošanas gāzes iekārtas tuvumā neatrastos ugunsnedroši materiāli, benzīns un citi uzliesmojoši izgarojumi un šķidrumi.

UZMANĪBU! Gādājiet, lai dedzināšanas plūsmā un vēdināšanas gaisa pievadē nerastos nosprostojumi.

UZMANĪBU! Pārbaudiet, vai degļa/ventilācijas caurulēs nav kukaiņu vai kukaiņu ligzdu, notīriet. Nosprostota caurule var izraisīt ugunsgrēku.

UZMANĪBU! Ja mēģināsiet iededzināt degli ar aizvērtu vāku, var izcelties ugunsgrēks vai sprādziens.

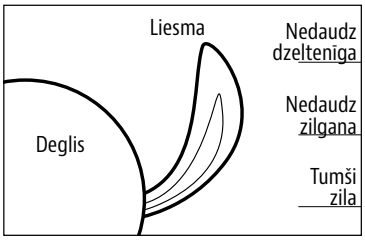
1. Atveriet vāku.
2. Pārbaudiet, vai degļos nav nosprostota gaisa plūsma. Degļa/ventilācijas cauruli var nosprostot zirnekļi, kukaiņi un kukaiņu tīkli. Nosprostots deglis var izraisīt ugunsgrēku.
3. Visi vadības slēdzi jāiestata pozīcijā OFF (Izslēgts).
4. Pieslēdziet sašķidrinātās naftas gāzes balonu, kā tas ir aprakstīts sadaļā "Sašķidrinātās naftas gāzes balona uzstādīšana".
5. Pagrieziet sašķidrinātās naftas gāzes balona vārstu pozīcijā OPEN (Atvērts).
6. Nospiediet vadības slēdzi un pagrieziet to pozīcijā HIGH (Augsta temperatūra). Deglim ir jāiedegas. Ja deglis neiedegas, atkārtojiet darbību trīs reizes.
7. Ja aizdedze nenotiek 5 sekunžu laikā, pagrieziet degļa vadības slēdzi pozīcijā OFF (Izslēgts), uzgaidiet 5 minūtes un atkārtojiet iededzināšanas procedūru.
8. Ja aizdedzes deglis neiededzina degli, iededziniet degļus ar sērkociņu, kas piestiprināts iededzināšanas kātam (ietverts grila komplektācijā). Piekļūstiet degļiem caur gatavošanas režģi un uzkarsētām plāksnēm. Novietojiet degošu sērkociņu blakus degļa malai. **(2. att.)**



2. ATT.

Svarīgi! Ja iededzināt degļus ar sērkociņu, vienmēr lietojiet iededzināšanas kātu (ietverts grila komplektācijā).

9. Pēc iededzināšanas vērojiet, lai degļī iedegtos liesma. Pārliecinieties, ka visas degļa atveres ir iededzinātas un liesmas augstums atbilst attēlā norādītajam. **(3. att.)**
PIEZĪME: katrs deglis jāiededzina atsevišķi. Atkārtojiet 5.–9. darbību visiem citiem degļiem.



3. ATT.

UZMANĪBU! Ja lietošanas laikā deglis nodziest, nekavējoties pagrieziet vadības slēdžus pozīcijā OFF (Izslēgts). Pārslēdziet sašķidrinātās naftas gāzes balona vārstu pozīcijā CLOSED (Noslēgts). Atveriet vāku un uzgaidiet piecas minūtes pirms atkārtotas aizdedzināšanas.

GRILA IZSLĒGŠANA

1. Sašķidrinātās naftas gāze: pagrieziet sašķidrinātās naftas gāzes balona vārstu pozīcijā CLOSED (Noslēgts).
2. Pagrieziet visus vadības slēdžus pulksteņrādītāja virzienā pozīcijā OFF (Izslēgts).
PIEZĪME: "apstiprinoša" skaņa ir normāla parādība, izdegot sašķidrinātās naftas gāzes atlikumiem.
3. Atvienojiet sašķidrinātās naftas gāzes balonu, kā tas ir aprakstīts sadaļā ***"Sašķidrinātās naftas gāzes balona atvienošana".***

BRĪDINĀJUMS: pirms grila pārvietošanas, transportēšanas vai novietošanas glabāšanā uzgaidiet, līdz grils pilnībā atdzisis, un noņemiet gāzes cilindru.

UZLIESMOJUMU UZRAUDZĪBA

UZMANĪBU! Taukvielu degšanu nevar nodziest, vienkārši aizverot vāku.

1. Ja izceļas taukvielu degšana, pagrieziet vadības slēdžus pozīcijā OFF (Izslēgts) un sašķidrinātās naftas gāzes balona vārstu pozīcijā CLOSED (Noslēgts). Taukvielu degšanas dzēšanai NEDRĪKST izmantot ūdeni. Pretējā gadījumā taukvielas var izšļakstēties un izraisīt nopietnus apdegumus, traumas un citus bojājumus.
2. NEATSTĀJIET grilu bez uzraudzības uzsildīšanas laikā vai dedzinot atlikušo ēdienu režīmā HIGH (Augsta temperatūra). Ja grils ir netīrs, var izcelties taukvielu degšana.

BRĪDINĀJUMS: gatavošanas laikā jābūt pieejamiem ugunsdzēsības materiāliem. Eļļas vai taukvielu aizdegšanas gadījumā izmantojiet BC tipa sauso ķimikāliju ugunsdzēšamo aparātu vai slāpējiet uguni ar dubļiem, smiltīm vai dzeramo sodu. NEDZĒSIET ar ūdeni.

3. Uzliesmojumi ir daļa no gaļas grilēšanas procesa un piešķir grilējumam unikālu aromātu.
4. **Pārmērīgi uzliesmojumi var būt bīstami un var izraisīt ēdiena pārcepšanu.**
5. **Svarīgi! Pārmērīgi uzliesmojumi veidojas tādēļ, ka grila apakšā uzkrājušas taukvielas.**
6. Ja aizdegas taukvielas, aizveriet vāku UN pagrieziet vadības slēdžus pozīcijā OFF (Izslēgts). Gaidiet, līdz taukvielas izdegs. Atveriet vāku ar piesardzību, jo var rasties pēkšņs uzliesmojums.
7. Pārmērīgu uzliesmojumu gadījumā NESLĀPĒJIET liesmas ar ūdeni.

UZLIESMOJUMU MAZINĀŠANA

1. Noņemiet pārmērīgu tauku daudzumu no gaļas pirms gatavošanas.
2. Īpaši taukainu gaļu gatavojiet ar iestatījumu LOW (Zema temperatūra) vai uz netiešas liesmas.
3. Pārliecinieties, ka grils ir novietots uz cietas, līdzenas un neuzliesmojošas virsmas un tauki notek taukvielu savācējtvertnē.

KOKOGĻU LIETOŠANAS INSTRUKCIJAS

SĀKOTNĒJĀ AIZDEDZINĀŠANA

Pirmo reizi aizdedzinot, no grila nāks neliela smaka. Tas ir normāls stāvoklis, ko izraisa iekšējo krāsu un eļļu "izdegšana", kas izmantotas ražošanas procesā, un tas vairs neatkārtojas. Vienkārši dedziniet grilu augstā temperatūrā 30 minūtes vai līdz brīdim, kad vairs nav smakas ar aizvērtu galveno vāku un pilnībā atvertām priekšējās puses aizbīdņu atverēm.

GALVENĀS KAMERAS IZMANTOŠANA

Kokogļu paplātē ir sešas pozīcijas, kurās tā var darboties. Ieslēdzot grilu, nostipriniet kokogļu paplāti visaugstākajā pozīcijā, pēc iespējas tuvāk cepšanas restēm. Šī vieta tiek izmantota arī tad, kad jums vajadzīgs visvairāk karstuma, ātrai "piededzināšanai" vai intensīvam karstumam. Pazeminot paplāti no pārtikas un pielāgojot ieplūdes atveres, temperatūra pazemināsies, radot slaveno aromātu no lēnas un zemas temperatūras gatavošanas.

ATVERU DARBĪBA

1. Jūs varat regulēt grila temperatūru, pārvietojot priekšējās atveres aizbīdni pa labi vai pa kreisi. Un pagrieziet skursteņa uzmavu, lai to atvērtu un aizvērtu. Atveru daļēja vai pilnīga aizvēršana palīdzēs oglēm atdzist. Neaizveriet gaisa atveres pilnībā, ja vien jūs nemēģināt atdzisināt vai nodzēst liesmu.
2. Pārklājot grilu, atveriet ventilācijas atveres, lai notiktu gaisa cirkulācija grila iekšpusē.

ELEKTRISKĀS KŪPINĀŠANAS IEKĀRTAS LIETOŠANAS INSTRUKCIJAS

Ja vien instrukcijās nav teikts pretēji, instrukcijās ēdiena gatavošanas plītīm un krāsnīm norāda, ka ierīci nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durvīm, lai izvairītos no pārkaršanas. Nelietojiet kūpināšanas iekārtu uz koka virsmas vai citas virsmas, kas varētu sasilt. Novietojiet kūpināšanas iekārtu ārā vietā, kas ir aizsargāta no vēja, un turiet kūpināšanas iekārtu prom no atvērtiem logiem vai durvīm, lai dūmi neiekļūtu jūsu mājās.

JŪSU KŪPINĀŠANAS IEKĀRTAS APKOPE:

Pirms pirmās lietošanas apkopiet kūpināšanas iekārtu, lai samazinātu iespējamos ārējās apdares bojājumus, kā arī atbrīvojiet kūpināšanas iekārtu no krāsas smakas, kas var piešķirt nedabisku aromātu pirmajai pagatavotajai maltītei.

1. Atveriet stikla durvis un notīriet stikla virsmu, izmantojot etiķa ūdeni un papīra dvieli. NELIETOJIET cepeškrāsns tīrītāju, stikla tīrīšanas līdzekli vai abrazīvus materiālus. Šie izstrādājumi uz stikla atstās plēves kārtiņu, un, uzkarsējot, stikls kļūst netīrs, ātrāk uzsils un kārtiņa var sākt cepties.
2. Noņemiet ūdens paliktni no kūpināšanas iekārtas un nelietojiet aromatizējošu koksni, kamēr veicat kūpināšanas iekārtas apkopi.
3. Pieslēdziet kūpināšanas iekārtu elektrības kontaktligzdā.

BRĪDINĀJUMS: Vienmēr izmantojiet trīs vadu iezemētu kontaktligzdu ar 230 voltu spriegumu, kas ir aizsargāta ar zemesslēguma ķēdes pārtraucēju (GFCI) 15 ampēros. Ja rodas šaubas, konsultējieties ar elektrotehnikas speciālistu. Nelietojiet citas ierīces vai elektriskas ierīces vienā un tajā pašā elektriskajā ķēdē ar kūpināšanas iekārtu.

4. Pagrieziet vadības sviru līdz augstākajam līmenim un kūpināšanas iekārtu, lai tā darbotos aptuveni 149 grādu pēc Celsija 45 -60 minūtes.
5. Izslēdziet vadību un ļaujiet elektriskajai kūpināšanas iekārtai pilnībā atdzist.

KĀ IEDARBINĀT SAVU ELEKTRISKO KŪPINĀŠANAS IEKĀRTU

BRĪDINĀJUMS. Vienmēr izmantojiet trīs vadu iezemētu kontaktligzdu 230 voltu stiprumam, kas ir aizsargāta ar GFCI 15 ampēros. Ja neesat pārliecināts, ka kontaktligzda ir piemērota, sazinieties ar kvalificētu elektriķi. Nelietojiet šo kūpināšanas iekārtu vienā un tajā pašā elektriskajā ķēdē ar citu ierīci vai elektrisko ierīci.

1. Pārliecinieties, ka divi regulējamie augšējie gaisa slāpētāji, kas ved uz gāzes grilu un kokogļu grilu, ir aizvērti.
2. Atveriet gaisa padevi kūpināšanas iekārtai. To var izdarīt kūpināšanas iekārtas aizmugurē.
3. Uzmanīgi paceliet ar rokturi un izbīdiet ārā koka skaidu paliktni. Atveriet koka skaidu paliktņa vāku un pievienojiet koka skaidas. Mēs iesakām izmantot koka skaidas, nevis koka gabalus. Aizveriet koka skaidu paliktņa vāku un iebīdiet to atpakaļ kūpināšanas iekārtā. Koka skaidas nav jāsaslapina.
4. Atveriet durvis un uzmanīgi piepildiet 3/4 no ūdens paliktņa ar siltu ūdeni vai pēc jūsu izvēles, vai ar marinādi. Nepiepildiet pilnībā, jo ūdens lietošanas laikā var pārplūst.

BRĪDINĀJUMS: Neizlejiet ūdeni, marinādi vai šķidrumu uz elektriskā elementa un vadības ierīces.

5. Noņemiet cepšanas restes, lai varētu ievietot kūpināmās lietas pēc to augstuma.

BRĪDINĀJUMS: Nekādā gadījumā neaizklājiet cepšanas statīvus ar metāla foliju. Tas aizturēs siltumu un radīs nopietnu kaitējumu.

6. Ievietojiet ēdienu uz cepšanas restes (-ēm) vienā slānī un atstājiet vietu, aptuveni 2,54 cm, starp katru gabalu, lai dūmi un mitrums cirkulētu vienmērīgi. Iebīdiet cepšanas resti stieples cepšanas restes atbalsta kronšteinā. Atkārtojiet darbības katrai izmantotajai cepšanas restei.
7. Aizveriet durvis un pieslēdziet kūpināšansa iekārtu elektrības kontaktligzdā.
8. Noregulējiet elektrisko vadības ierīci augstā pozīcijā un ļaujiet kūpināšanas iekārtai sakarst. Termometrs vienības priekšpusē norādīs, kad kūpināšanas iekārta ir sasniegusi vēlamo temperatūru, un jūs varat attiecīgi noregulējiet vadības ierīci.

9. Ik pa laikam pārbaudiet ūdens līmeni un, ja nepieciešams, pievienojiet ūdeni. Pievienojot ūdeni, nēsājiet virtuves cimdu cepeškrāsnīm un nedaudz pabīdiet ūdens paliktņa statīvu durvju atveres virzienā, pievienojiet ūdeni un iebīdiet statīvu atpakaļ vietā.
10. Ik pa laikam pārbaudiet koka skaidu kasti un, ja nepieciešams, pievienojiet vairāk. Nēsājot virtuves cimdu cepeškrāsnīm, paceliet aiz kastes roktura un izbīdiet kasti ārā. Novietojiet karsto kasti uz nedegošas virsmas un uzmanīgi atveriet vāku un, ja nepieciešams, pievienojiet vairāk koka skaidas. Iebīdiet karsto kasti atpakaļ vietā.

PIEZĪME: Kūpināšanas iekārtas darbība ir atkarīga no apkārtējās vides temperatūras, vēja apstākļiem un ēdiena daudzuma.

PADOMS: lai iegūtu papildu aromātu, apsveriet pievienot svaigus garšaugus, piemēram, rozmarīnu, timiānu vai lauru lapas, vai augļus, piemēram, sagrieztu laimu vai citronu, vai pat savu iecienīto dzērienu ūdens paliktnī.

Jūs varat iestatīt aizmugurējā gaisa slāpētāju uz jebkuru atveri, lai sasniegtu optimālu dūmu izdalīšanos un temperatūru. Šie ir ieteicamie iestatījumi, lai palīdzētu skaidām ilgāk darboties un radīt optimālus dūmus. (Jūsu iestatījumi var atšķirties atkarībā no izmantoto koka skaidu lieluma un koka skaidu blīvuma koka skaidu kastē.)

KĀ IZSLĒGT SAVU ELEKTRISKO KŪPINĀŠANAS IEKĀRTU

BRĪDINĀJUMS: Neuzglabājiet elektrisko kūpināšanas iekārtu ar karstajiem pelniem ierīces iekšienē. Novietojiet glabāšanā tikai tad, kad visas virsmas ir aukstas. Aizvāciet aukstos pelnus, ievietojot tos alumīnija folijā, izmērcējot ūdenī un izmetot tos nedegošā konteinerī.

1. Kad esat beidzis lietot elektrisko kūpināšanas iekārtu, vienkārši atvienojiet kūpināšanas iekārtu no kontaktligzdas.
2. Ļaujiet ierīcei sadedzināt visas koka skaidas, kas varētu vēl degt.
3. Tikai pēc tam, kad iekārta ir auksta pieskaroties noņemiet un iznīciniet visus koka skaidu kastē palikušos aukstos pelnus.
4. Notīriet pēc katras lietošanas reizes. Tas pagarinās jūsu kūpināšanas iekārtas kalpošanas laiku un novērsīs pelējuma un miltrasas veidošanos.

SVARĪGI FAKTI

Šī ir kūpināšanas iekārta. Izmantojot koka skaidas, radīsies daudz dūmu. Daļa dūmu izplūdīs caur šuvēm un padarīs kūpināšanas iekārtas iekšpusi melnu, tas ir normāli.

Gatavošanas laikā bieži pārbaudiet taukvielu paplāti (buksi), iespējams, ka gatavošanas laikā tā būs ik pa laikam jāiztukšo. Iztukšojiet taukvielas paplāti, pirms tā ir pilna. Darbojoties ar karstām taukvielām, izmantojiet virtuves cimdu cepeškrāsnij vai aizsargapģērbu.

KŪPINĀŠANAS/CEPŠANAS METODES

1. Aukstā kūpināšana: temperatūras diapazons no 10 līdz 32 °C. Parasti izmanto, lai sieram, riekstiem vai zivīm pievienotu dūmu aromātu. Ar šo metodi nevar uzcept olbaltumvielas.
2. Karstā kūpināšana: Temperatūras diapazons no 93 līdz 135 °C. Parasti izmanto, lai pievienotu dūmus lēnas cepšanas laikā.

GĀZES APKOPE UN UZTURĒŠANA

BRĪDINĀJUMS: Netīriet un neveiciet apkopi nevienai grila daļai, kamēr visas daļas nav atdzisušas! Pārliecinieties, ka LP gāzes balona vārsts ir aizvērts un IZSLĒGTĀ pozīcijā.

GRILA IEKŠPUSES TĪRĪŠANA:

- Mēs iesakām iztīrīt pārtikas atlikumus tūlīt pēc cepšanas, viegli notīrot restes ar drāšu saru birsti un pēc tam aptuveni piecas minūtes pagriežot degļus uz "AUGSTS". Degļu radītais siltums sadedzinās lielāko daļu pārtikas/taukvielu atlieku no restēm un siltuma aizdarēm un pārvērtīs tās pelniem līdzīgā veidā, kas nokritīs kurtuves vai taukvielu paplātes apakšā. Pēc tam, kad grils ir atdzisis(apmēram 30 minūtes), noņemiet restes un siltuma aizdares, un no kurtuves notīriet pelnus un visas taukvielas. Notīriet un nomainiet taukvielu buksi. Pārbaudiet, vai siltuma aizdarēm nav bojājumu vai nolietojuma pirms atkārtotas uzstādīšanas grilā.
- Izmantojiet tikai maigus trauku mazgāšanas līdzekļus, karstu ūdeni, neilona beršanas spilventiņu un bārbekjū drāšu birstes tīrīšanas rīku.
- Pēc tīrīšanas vienmēr rūpīgi noskalojiet visas virsmas
- Porcelāna virsmas. Stiklam līdzīgā sastāva dēļ lielāko daļu atlikumu var noslaucīt ar cepamās sodas un ūdens šķīdumu vai speciāli izstrādātu tīrīšanas līdzekli. Izmantojiet neabrazīvu tīrīšanas pulveri, piemēram, cepamo sodu, lai iztīrītu sevišķi noturīgus traipus.

PIEZĪME. Taukvielu pilienu paplātes un taukvielu buksi pēc katras lietošanas reizes jāiztukšo un jātīra, lai novērstu uzliesmojumus un/vai taukvielu aizdegšanos.

GRILA ĀRPUSES UZTURĒŠANA:

- Lai pasargātu jūsu grilu no pārmērīgas rūsas, ierīcei vienmēr jābūt tīrai un pārklātai, kad tā netiek lietota.
- Krāsotas virsmas mazgājiet ar maigu mazgāšanas līdzekli un neabrazīvu tīrīšanas līdzekli vai siltu ziepjūdeni.
- Plastmasas un gumijas detaļas mazgājiet ar siltu ziepjūdeni un noslaukiet tās sausas. Nelietojiet Citrisol, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus un grila tīrītāju uz plastmasas detaļām. Tas var novest pie detaļu bojājumiem un defekta.
- Ārpuses krāsotās virsmas var atjaunot, izmantojot ļoti karstumizturīgu bārbekjū krāsu. Rustoleum ļoti karstumizturīga pusspīdīga krāsa

DEGĻA TĪRĪŠANA UN APKOPE:

1. IZSLĒDZIET gāzi pie LP gāzes balona un degļa vadības kloķiem.
2. Noņemiet cepšanas restes un siltuma aizdares, kas pārklāj degļus.
3. Noņemiet skrūvi, kas piestiprina degļus grila aizmugurē.
4. Viegli un uzmanīgi atlieciet degļa aizmuguri uz augšu un pabīdiet to atpakaļ no vārsta sprauslas, pēc tam paceliet nost no grila.
5. Noslaukiet tīru sprauslas skrūvējumu.
6. Notīriet visus degļa caurumus, kas varētu būt aizsērējuši. Izmantojiet zobu bakstāmo vai plānu stiepli.
7. Noņemiet un notīriet visus pārtikas atlikumus vai citu pārklājumu uz degļa. Nomainiet degļus, veicot iepriekš aprakstītās darbības atpakaļgaitā. PĀRBAUDIET, lai pārliecinātos, ka degļi ir uzstādīti ar vārsta sprauslu degļa IEKŠPUSĒ.

PIEZĪME:

- **Vizuāli pārbaudiet, vai degļa liesmas darbojas pareizi (sk. attēlu formā "Degļa montāža/uzturēšana" sadaļā Pareiza kopšana un uzturēšana). Zirnekļi vai citi kukaiņi var ligzdot deglī, izraisot gāzes aizsprostojumu.**
- **Lai nodrošinātu drošu grilēšanu un vislabāko grila darbību, veiciet šīs pārbaudes vismaz divas reizes gadā vai pēc ilgstošas uzglabāšanas.**

BATERIJAS NOMAIŅA AIZDEDZĒ:

Atskrūvējiet elektriskās aizdedzes pogu un noņemiet veco bateriju. Nomainiet pret jaunu AA bateriju. Piezīme: vispirms ir jāievieto baterijas negatīvā puse (-). Lūdzu, skatiet marķējumu bukses pusē.

UZMANĪBU:

- Turiet baterijas prom no maziem bērniem. Ja ir norīta baterija, nekavējoties sazinieties ar ārstu.
- Pārliecinieties, ka baterija ir ievietota pareizi. Nepareiza uzstādīšana rada noplūžu un sprādziena risku.
- Neizmetiet baterijas ugunī.
- Nejauciet vecās un jaunās baterijas.
- Nejauciet sārmu, standarta (oglekļa-cinka) vai uzlādējamās (ni-cad, ni-mh utt.) baterijas.

KOKOGĻU APKOPE UN UZTURĒŠANA

BRĪDINĀJUMS:

a. Netīriet vai neapkopiet nevienu grilu vai tā detaļas, kamēr visas ogles nav pilnībā nodzēstas un visas detaļas ir aukstas pieskaroties!

b. Vienmēr valkājiet aizsargcimdus un aizsargbrilles tīrot grilu.

c. Nelietojiet augstspiediena mazgāšanas ierīci, lai notīrītu jebkuru grila daļu.

d. Tīriet grilu vietā, kur tīrīšanas līdzekļi nekaitēs klājiem, zālājiem vai iekšējiem pagalmiem.

e. Bārbekjū mērces un sāls var būt kodīgi un, ja tie netiek regulāri notīrīti, strauji pasliktinās grila sastāvdaļas.

RESTU UN SILTUMA UZTURĒŠANAS STATĪVA TĪRĪŠANA:

- Cepšanas restes un siltuma uzturēšanas statīvus vislabāk ir notīrīt ar misiņa drāšu birsti pirms karsēšanas. Visiem sevišķi noturīgiem traipiem var izmantot smalku tērauda vilnu.
- Nenovietojiet restes vai jebkuru šīs ierīces daļu "pašattīrošā" krāsnī, lai to notīrītu.

GRILA IEKŠPUSES TĪRĪŠANA:

- Izmantojiet tikai maigus trauku mazgāšanas līdzekļus, karstu ūdeni, neilona beršanas spilventiņu un bārbekjū drāšu birstes tīrīšanas rīku.
- Pēc tīrīšanas vienmēr rūpīgi izskalojiet un nožāvējiet visas virsmas.
- Porcelāna virsmas. Stiklam līdzīgā sastāva dēļ lielāko daļu atlikumu var noslaucīt ar cepamās sodas un ūdens šķīdumu vai speciāli izstrādātu tīrīšanas līdzekli. Izmantojiet neabrazīvu tīrīšanas pulveri, piemēram, cepamo sodu, lai iztīrītu sevišķi noturīgus traipus.
- Pēc cepšanas restu noņemšanas izmantojiet misiņa drāšu birsti, lai notīrītu visus nepiekaltušos gružus no sāniem un vāka iekšpuses.
- Nokasiet kokogļu paplātes iekšpusi ar sliepni, skrāpi vai birsti, lai visus gružus slaucītu noņemamajā pelnu/pilienu paliktnī.

BRĪDINĀJUMS: Sakrātās taukvielas ir ugunsgrēka risks. Taukvielu pilienu paplātes un taukvielu bukse jāiztukšo un jātīra pēc katras lietošanas reizes, lai novērstu uzliesmojumus un/vai taukvielu ugunsgrēkus.

GRILA ĀRPUSES UZTURĒŠANA:

- Lai pasargātu jūsu grilu no pārmērīgas rūsas, ierīcei vienmēr jābūt tīrai un pārklātai, kad tā netiek lietota.
- Krāsotas virsmas mazgājiet ar maigu mazgāšanas līdzekli un neabrazīvu tīrīšanas līdzekli vai siltu ziepjūdeni.
- Plastmasas un gumijas detaļas mazgājiet ar siltu ziepjūdeni un noslaukiet tās sausas. Nelietojiet Citrisol, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus un grila tīrītāju uz plastmasas detaļām. Tas var novest pie detaļu bojājumiem un defekta.
- Ārpuses krāsotās virsmas var atjaunot, izmantojot ļoti karstumizturīgu bārbekjū krāsu. Rustoleum ļoti karstumizturīga pusspīdīga krāsa

ELEKTRISKĀS KŪPINĀŠANAS IEKĀRTAS APKOPE UN UZTURĒŠANA

DROŠĪBAS BRĪDINĀJUMS PAR ELEKTRISKO KŪPINĀŠANAS IEKĀRTU:

- Pirms apstrādes vai tīrīšanas vienmēr ļaujiet kūpināšanas iekārtai un visām sastāvdaļām pilnībā atdzist.
- Pirms novietot tīrīšanas iekārtu uzglabāšanā vai atstāt bez uzraudzības ir jānoņem atlikušās gailošās ogles, karstās ogles un pelni. Esiet piesardzīgs, lai pasargātu sevi un savu īpašumu. Atlikušās gailošās ogles, karstie pelni un karstās ogles jāievieto nedegošā metāla traukā un pilnībā jāpiesūcina ar ūdeni. Pirms atbrīvojieties no tiem atstājiet pelnus un ūdeni metāla traukā 24 stundas.
- Novietojiet nodzēstās gailošās ogles, ogles un pelnus drošā attālumā no degošiem materiāliem.
- Elektriskais vads un vadības ierīce jāuzglabā arī sausā vietā, kas ir bērniem nepieejamā vietā. Nedarbiniet kūpināšanas iekārtu ar elektrisko vadības ierīci, kuram ir bojāts vads, kontaktdakša vai metāla zonde. Elektriskā vadības ierīce ir izgatavota speciāli šai kūpināšanas iekārtai. Zvaniet mums, ja nepieciešams rezerves vadības ierīce.
- Nekādā gadījumā neiegremdējiet elektrisko vadības ierīci vai sildelementu jebkādā šķidrumā.

ELEKTRISKĀS KŪPINĀŠANAS IEKĀRTAS APKOPE UN UZTURĒŠANA:

- Ūdens paliktnis, skaidu paliktnis un cepšanas restes jāmazgā ar karstu ziepjūdeni, pēc tam jānoskalo un jāļauj nožūt. Cepšanas restes var viegli pārklāt ar augu eļļu vai kulinārijas izsmidzinātāju, lai pārtika nepieliptu.
- Pēc tam, kad elektriskais elements ir pilnībā atdzisis, pēc katras lietošanas notīriet ar mitru drānu.
- Durvju blīvējums un iekšējais šuvju blīvējums pēc katras lietošanas IR JĀIZTĪRA ar tīru, mitru drānu, lai blīvējums būtu pareizā darba stāvoklī.
- Stikla durvis var notīrīt tīras, izmantojot etiķa ūdens šķīdumu un mīkstu drānu. Var izmantot smalku trīskāršu 0 tērauda vilnu. Nelietojiet krāsns vai stikla tīrīšanas līdzekļus.
- Ja kūpināšanas iekārtu ilgstoši nelietojat, kūpināšanas iekārtas iekšpusē var uzklāt arī vieglu kārtu ar dārzeņu vai kulinārijas izsmidzinātāju, lai novērstu rūsēšanu.
- Ja kūpināšanas iekārtas ārpusē parādās rūsa, notīriet skarto vietu ar tērauda vilnu un uzklājiet ļoti karstumizturīgu krāsu.
- Neuzklājiet papildu krāsu uz kūpināšanas iekārtas iekšējās virsmas. Ja izveidojas rūsa, izmantojiet tērauda vilnu, lai to noņemtu un pēc tam pārklājiet ar augu eļļu vai kulinārijas izsmidzinātāju.
- Kad tā ir atdzesēta un netiek lietota, uzglabājiet kūpināšanas iekārtu telpās sausā vietā, lai aizsargātu pret rūsu.

PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Pareiza tīrīšana, apkope un tīra, sausa, kvalitatīva kurināmā lietošana novērsīs izplatītas darbības problēmas. Ja Pit Boss® grils darbojas slikti vai tiek reti izmantots, var noderēt tālāk sniegtie ieteikumi problēmu novēršanai.

Lai iegūtu atbildes uz bieži uzdotajiem jautājumiem (BUJ), lūdzu, apmeklējiet tīmekļa vietni ***www.pitboss-grills.com***. Varat arī sazināties ar vietējo Pit Boss® pilnvaroto izplatītāju vai klientu apkalpošanas dienestu, lai saņemtu palīdzību.

BRĪDINĀJUMS: Pirms atvērt grilu, lai veiktu pārbaudi, tīrīšanu, remontu vai apkopi vienmēr atvienojiet elektrības vadu. Pārliecinieties, ka grils ir pilnībā atdzisis, lai izvairītos no ievainojumiem.

ELEKTRISKĀ KŪPINĀŠANAS IEKĀRTA

SIMPTOMS	CĒLONIS	RISINĀJUMS
Nav strāvas vadības ierīcei	Nav pievienota kontaktligzdai	Pievienojiet elektriskās strāvas avotam
	Aizķēries mājas strāvas dalītājs vai zemes traucējumu ķēdes pārtraucējs (GFCI)	Atiestatiet dalītāju vai GFI. Min. 15 A
	Slikts savienojums ar vadības ierīci	Atvienojiet savienojumu un izveidojiet savienojumu no jauna.
	Bojāta vadības ierīce	Zvaniet, lai nomainītu.
Strāvas gaisma/sildīšanas gaisma nedeg	Ierīce nav ieslēgta	Ieslēdziet vadības ierīci
	Bojāta vadības ierīce	Zvaniet, lai nomainītu.
Elements nav ieslēgts	Slikts savienojums pie elementa	Atvienojiet savienojumu un izveidojiet savienojumu no jauna.
	Bojāts elements	Zvaniet, lai nomainītu.
Skapja temp. ir neprecīza	Bojāts temp. sensors	"Iztīriet temperatūras zondi ar mīkstu drānu. Zvaniet, lai nomainītu."
	Bojāta vadības ierīce	Zvaniet, lai nomainītu.
Ierīce pārmērīgi ilgi sasilst	Klimats	Temp. zem 18 °C var pagarināt sildīšanas laiku
	Ierīce ir pievienota pagarinātājam	Pieslēdziet ierīci tieši elektriskās strāvas avotam. Maksimālais pagarinātāja garums ir 7 m 62 cm, min. gabarīts 12/3.
	Durvis nav aizvērtas pareizi	Aizveriet durvis un noregulējiet fiksatoru, lai durvis būtu pilnībā noblīvētas
	Bojāta vadības ierīce	Noregulējiet durvju eņģes
Atstarpe starp durvīm un kūpināšanas iekārtu	Durvju saskaņošana	Zvaniet, lai iegūtu rezerves durvju komplektu
	Bojāts durvju blīvējums	Aizveriet durvis un noregulējiet fiksatoru, lai durvju blīves pilnībā piekļautos ap ierīci.
Nav dūmu	Nav koka skaidu	Pārvietojiet ierīci uz līdzenas virsmas un noregulējiet augstumu
	Elements nepaliek ieslēgts pietiekami ilgi, lai sildītu skaidas, jo TEMP. ir iestatīta pārāk zema	"Pilnībā atveriet atveri. Atkārtoti iestatiet TEMP. augstāk, lai ieslēgtu elementu."
	Bojāta koka skaidu kaste	Zvaniet, lai nomainītu.
Kontrolieris nepielāgo temp	Bojāta vadības ierīce	Zvaniet, lai nomainītu.

PROPĀNA GĀZES IEKĀRTA

SIMPTOMS	CĒLONIS	RISINĀJUMS
Deglis neiedegas vai nedeg	Nav gāzes plūsmas	Pārliecinieties, ka LP gāzes balons ir pilns un vārsts ir pagriezts uz "atvērtu" ("open").
	Gāzes plūsmas traucējumi	Pārbaudiet, vai regulators nav saliekts vai izliekts
		Notīriet degļa atveres.
	Bojāts šļūtenes vārsta regulators	Zvaniet, lai nomainītu.
	Deglis neatrodas uz vārsta	Atkal savienojiet degli uz vārsta.
	Zirnekļa tīkli vai šķērslis degļa caurulē	Notīriet degļa cauruli. Izmantojiet mīkstu drāšu birsti, lai notīrītu pieslēgtās atveres
	Degļa atveres ir bloķēti	Notīriet degļa atveres.
	Bojāts deglis	Zvaniet, lai nomainītu.
	Slikta aizdedzes dzirkstele	Pārbaudiet, vai elektrods rada dzirksteli. Dzirkstelei jābūt redzamai un jāpāriet no aizdedzes uz degli. Ja neredzat dzirksteli, jums, iespējams, būs nedaudz jānoregulē pozīcija, saliekot elektrodu nedaudz tuvāk vai tālāk no degļa. Nomainiet aizdedzi vai nomainiet aizdedzes vadu. Zvaniet Dansons, lai nomainītu.
		Pārbaudiet, vai baterija jūsu aizdedzē ir laba. Informācijai par nomaiņu skatiet lietotāja rokasgrāmatu. Pārbaudiet, vai deglis atbilst gaismai.
Neregulāra liesma. Liesma nedeg pilnā degļa diametrā	Degļa atveres ir bloķēti	Notīriet degļa atveres. Izmantojiet mīkstu drāšu birsti, lai notīrītu pieslēgtās atveres
Liesma ir dzeltena vai oranža	Deglis var būt bloķēts	Notīriet degļa atveres.
	Zirnekļa tīkli vai šķērslis degļa caurulē	Notīriet degļa cauruli.
	Pārtikas atlikumi vai taukvielas uz degļa	Tīrs deglis.
	Deglis neatrodas uz vārsta	Atkal savienojiet degli uz vārsta.
	Nepareizs kurināmā/gaisa maisījums	Jums, iespējams, būs jāpielāgo primārais gaisa aizvirtnis, lai deglī nonāktu vairāk gaisa
	Deglī var būt atlikumi	Piecas minūtes pagrieziet degli uz augstas temperatūras iestatījumu un dedziniet ar atvērtām durvīm.

KOKOGĻU IERĪCE

SIMPTOMS	CĒLONIS	RISINĀJUMS
Mazs karstums/maza liesma	Nepareiza iepriekšēja karsēšana	Ļaujiet kokoglei degt, līdz tā ir pārklāta ar gaiši pelēkiem pelniem (parasti 20-25 minūtes).
	Nepietiekama gaisa plūsmu	Atveriet atveres plaši
		Pārbaudiet un notīriet atveres vai izplūdes atveres
	Maz kokogļu	Pievienojiet vairāk kokogles kokogles paplātē. Nostājieties drošā attālumā un izmantojiet garās knaibles.
	Nepareizs kokogļu paplātes augstums	Paceliet kokogles paplāti visaugstākajā pozīcijā.
Pārmērīga uzliesmošana/ nevienmērīgs karstums	Nepareiza iepriekšēja karsēšana	Pēc aizdedzināšanas uzkarsējiet grilu ar aizvērtu galveno vāku 20-25 minūtes.
	Pelnu/pilienu paplātē uzkrājas pārmērīgi daudz tauku un pelnu	Regulāri notīriet pelnu/pilienu paplāti. Nenoklājiet paliktni ar alumīnija foliju. Skatiet tīrīšanas instrukcijas.
	Nepareizs kokogļu paplātes augstums	Nolaidiet kokogļu paplāti viszemākajā pozīcijā.

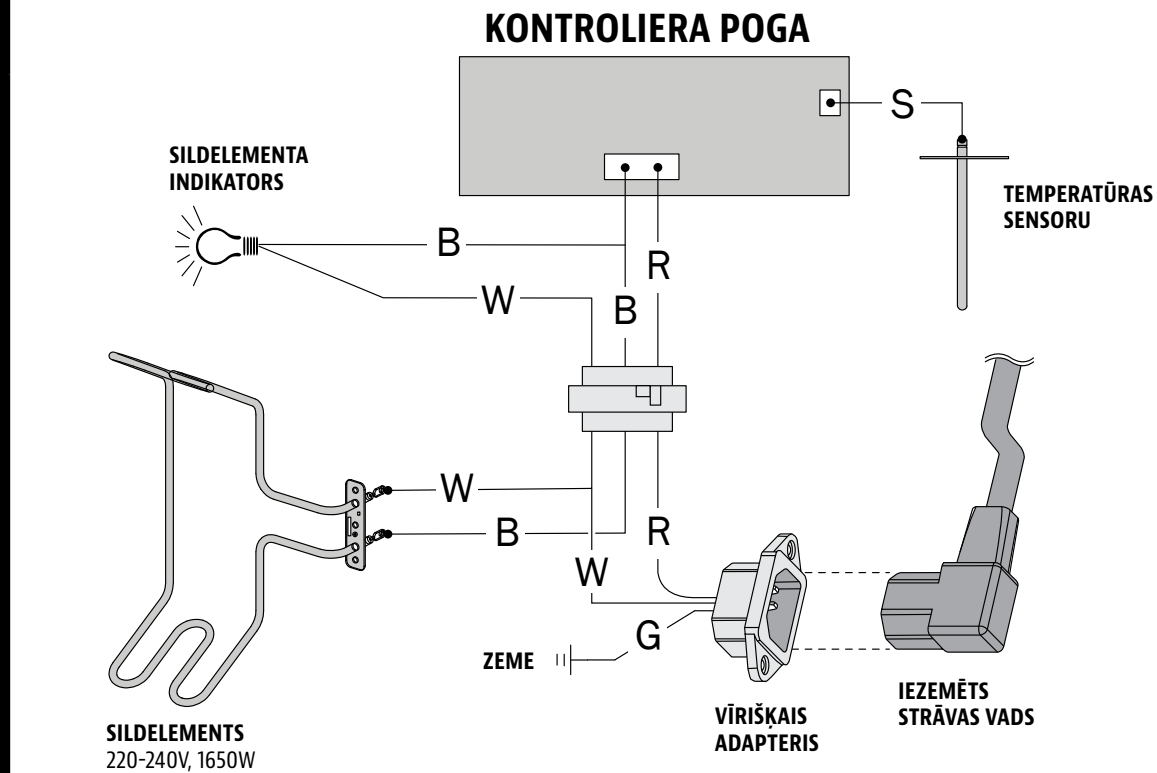
Šķiet, ka vāka vai pārsega iekšpusē lobās krāsa.	Uz iekšējām virsmām ir uzkrājušās taukvielas	Tas nav defekts. Lobīšanās cēlonis ir sacietējušas taukvielas, kas izžūst krāsai līdzīgos gabaliņos, kas nobirs. Regulāra tīrīšana to novērsīs. Skatiet tīrīšanas instrukcijas.

ELEKTROINSTALĀCIJAS SHĒMA

Elektriskā sistēma ir sarežģīta tehnoloģija. Lai aizsargātu no strāvas pārspriegumiem un elektriskajiem īssavienojumiem, skatiet zemāk esošo vadu shēmu, lai pārliecinātos, ka elektriskās strāvas avots ir pietiekams ierīces darbībai.

PB — ELEKTRĪBAS PRASĪBAS
220-240 V, 50 Hz, 1650 W, 3 ZARU IEZEMĒTS SPRAUDNIS

PIEZĪME: elektrokomponenti, kuriem ir veikti apstiprināti drošības testēšanas un sertifikācijas pakalpojumi, ir atbilstoši ar testēšanas pielaidi ± 5–10%.



INDEKSS

W : BALTS
B : ZILS
R : SARKANS
S : SUDRABKRĀSAS
G : ZAĻŠ

GRILA REZERVES DAĻAS

Daļas Nr.	Apraksts	Daudz.
1-A	Termometrs	2
2-A	Termometra bezelis	2
3-A	Škursteņa vāks	1
4-A	Škurstenis	1
5-A	Siltuma uzturēšanas restes	2
6-A	Vāka rokturi	2
7.1-A	Vāka roktura distancētājs - kreisais	3
7.2-A	Vāka roktura distancētājs - labais	3
8-A	Kreisās puses galds	1
9-A	Piederumu āķi	6
10-A	Labās puses galds	1
11-A	Kokogļu paplāte	1
12-A	Kokogļu paplātes pacelšanas sistēma	1
13-A	Gāzes un kokogļu skapis ar vāku montāžu	1
14-A	Siltuma aizdares	3
15-A	Siltuma aizdaru atbalsti	3
16-A	Gāzes vadības kloķi (melni)	3
17-A	Kūpināšanas iekārtas vadības kloķi (sudraba)	1
18-A	Kūpināšanas iekārtas gaisa slāpētāja velkamā roktura montāža	2
19-A	Kokogļu paplātes gaisa slāpētāja roktura montāža	1
20-A	Kokogļu paplātes gaisa slāpētāja paceļamā roktura montāža	1
21-A	Cepšanas restes aizmugurējie atbalsti	2
22-A	Cepšanas restes priekšējie atbalsti	2
23-A	Taukvielu aizsargi	4
24-A	Kokogļu pelnu paplātes vadotnes	2
25-A	Pelnu paplātes	1
26-A	Gāzes pilienu paplātes vadotnes	2
27-A	Gāzes taukvielu paplāte	1
28-A	Taukvielu bukši	2
29-A	Kloķi (taukvielu paplātei, pelnu paplātei un kūpināšanas iekārtas aizmugurējam slāpētājam)	3
30-A	Cepšanas restes	4
31.1-A	Kūpināšanas iekārtas augšējie slāpētāji - kreisie	1
31.2-A	Kūpināšanas iekārtas augšējie slāpētāji - labie	1
32-A	Kūpināšanas iekārtas skapis	1
33-A	Kūpināšanas iekārtas cepšanas reste (liela)	1
34-A	Kūpināšanas iekārtas cepšanas reste (vidēja)	1

Daļas Nr.	Apraksts	Daudz.
35-A	Kūpināšanas iekārtas cepšanas reste (maza)	1
36-A	Ūdens paliknis	1
37-A	Ūdens paliktņa atbalsts	1
38-A	Kūpināšanas iekārtas durvju rokturis	1
39-A	Kūpināšanas iekārtas termometrs	1
40-A	Kūpināšanas iekārtas durvis	1
41-A	Elektriskās stieples aizmugurējais vāks	1
42-A		
43-A	Aizmugurējās atbalsta kājas	2
44-A	Kreisā atbalsta kāja	1
45-A	Labā atbalsta kāja	1
46-A	Apakšējā skapja montāža	1
47-A	Atvilktnes	2
48-A	Atvilktņu roktura distancētāji	4
49-A	Atvilktņu rokturi	2
50-A	Kūpināšanas iekārtas durvju eņģes	2
51-A	Koka skaidu kastes montāža	1
52-A	Bloķēšanas lietie riteņi	4
53-A	Sērkociņa veida šķiltavas un ķēde	1
A-A	M6x15 mm skrūves (melns cinks)	28
B-A	M5x10 mm skrūves (melns cinks)	3
C-A	M6x60 mm skrūves (melns cinks)	8
D-A	M6x10 mm skrūves (melns cinks)	35
E-A	M6x35 mm skrūves (melns cinks)	6
F-A	M4x10 mm skrūves (melns cinks)	24
G-A	M4x8 mm skrūves (balts cinks)	16
H-A	M5x10 mm plecu skrūves (balts cinks)	8
I-A	M6x15 mm plecu skrūves (balts cinks)	1
J-A	M6 uzgriežņi	8
K-A	Viras tapas	2
L-A	R veida skavas	3
M-A	M6x30 mm skrūves (melns cinks)	4

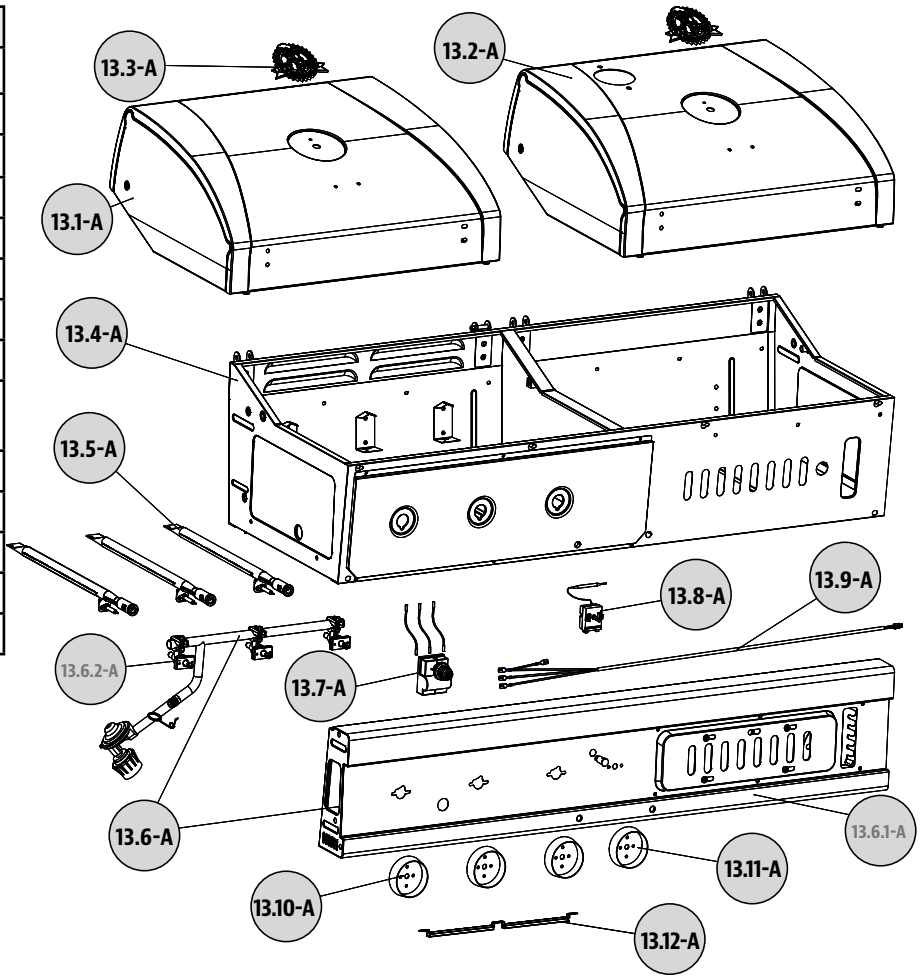
PIEZĪME. Izstrādājums tiek pastāvīgi uzlabots, tādēļ daļas var tikt mainītas bez iepriekšēja paziņojuma.

GRILA REZERVES DAĻAS

DUJŲ IR MEDŽIO ANGLIES SPINTELĖ SU DANGTELIAIS

Daļas Nr.	Apraksts	Daudz.
13.1-A	Dujų dangtelis	1
13.2-A	Medžio anglies dangtelis	1
13.3-A	Logotipo plokštelė	2
13.4-A	Pagrindinės kameros montažas	1
13.5-A	Degiklio montažas	3
13.6-A	Valdymo skydas ir HVR montažas	1
13.6.1-A	Valdymo pulto montažas	1
13.6.2-A	HVR montažas	1
13.7-A	Uždegiklio su elektros laidais montažas	1
13.8-A	Elektrinis analoginis valdiklis	1
13.9-A	Elektros laidai	1
13.10-A	Dujų valdymo rankenėlės rėmelis	3
13.11-A	Elektros valdymo rankenėlės rėmas	1
13.12-A	Ugnies kryžminis vamzdis	2

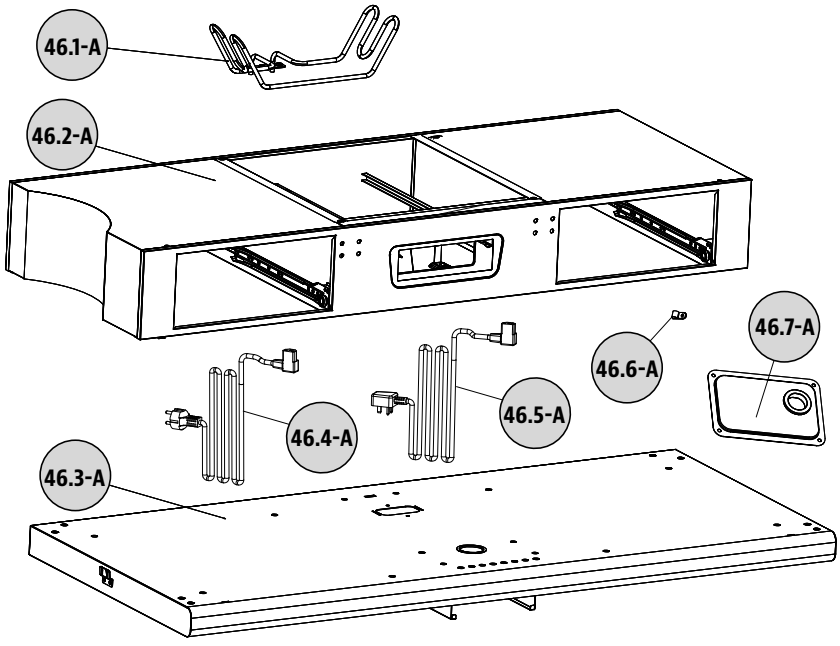
PIEZĪME. Izstrādājums tiek pastāvīgi uzlabots, tādēļ daļas var tikt mainītas bez iepriekšēja paziņojuma.



APATINĖS SPINTELĖS MONTAŽAS

Daļas Nr.	Apraksts	Daudz.
46.1-A	Kaitinimo elementas	1
46.2-A	Apatinė spintelę	1
46.3-A	Apatinis stalas	1
46.4-A	Strāvas vads — F kontaktdakša	1
46.5-A	Strāvas vads — G kontaktdakša	1
46.6-A	Strāvas vada saspraude	1
46.7-A	Pārklājuma plāksne	1

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



GARANTIJA

NOSACĪJUMI

Visi Pit Boss® kombinētie grili, kurus izgatavojis Dansons, ierobežota garantija tiek nodrošināta no pārdošanas datuma sākotnējam īpašniekam. Garantijas segums sākas pirkuma sākotnējā datumā, un garantijas apstiprināšanai ir nepieciešams pirkuma datuma pierādījums vai oriģinālā pārdošanas rēķina kopija. Ja klienti nevar nodrošināt pirkuma apliecinājumu vai ir beigusies garantija, klientiem tiek piemērota maksa par daļām, sūtīšanu un apstrādi.

Dansons nodrošina piecu (5) gadu garantiju pret visu daļu defektiem un izstrādi, kā arī piecu (5) gadu garantiju elektrokomponentiem. Dansons garantē, ka nevienai daļai nebūs materiāla un izstrādes defektu sākotnējā pircēja izmantošanas un piederības periodā. Garantija neaptver nolietojuma un nodiluma izraisītus bojājumus, piemēram, skrāpējumus, iespiedumus, iesitumus, robus vai sīkas kosmētiskas plaisas. Šīs grila estētiskā izskata izmaiņas neietekmē tā veiktspēju. Nevienas daļas remonta vai nomaiņas garantija nepārsniedz ierobežoto garantiju, kas ir pieci (5) gadi kopš pirkuma datuma.

Garantijas termiņa laikā Dansons saistības attiecas tikai uz tādu komponentu nomaiņas nodrošināšanu, kuriem ir konstatēts defekts un/vai radusies atteice. Garantijas perioda laikā Dansons nepiemēro maksu par atgriezto daļu remontu vai nomaiņu (ar sūtīšanas priekšapmaksu), ja pārbaudes laikā Dansons konstatē, ka daļai(-ām) ir defekts. Dansons neuzņemas atbildību par transportēšanas izmaksām, darba izmaksām un eksporta nodevām. Izņemot šajos garantijas nosacījumos norādīto, daļu remonts vai nomaiņa šeit iepriekš minētajā veidā un laika periodā aptver visu tiešo un atvasināto Dansons saistību un pienākumu pret jums izpildi.

Dansons veic visus piesardzības pasākumus, lai izmantotu materiālus, kas aizkavē rūsēšanu. Tomēr pat ar šo aizsardzību aizsargpārklājumus var nelabvēlīgi ietekmēt dažādas vielas un apstākļi, kas nav Dansons kontrolē. Augsta temperatūra, pārmērīgs mitrums, hlors, industriālie izgarojumi, mēslojums, zālāja pesticīdi un sāls ir tikai dažas no vielām, kas var ietekmēt metāla pārklājumus. Šo iemeslu dēļ garantija neattiecas uz rūsu vai oksidāciju, ja vien grila komponentam nav zudusi struktūras viengabalainība. Ja rodas kādi no iepriekš minētajiem apstākļiem, lūdzu, skatiet kopšanas un apkopes sadaļu, lai uzzinātu, kā paildzināt ierīces darbmūžu. Dansons iesaka izmantot grila pārsegu, kad grils netiek lietots.

Šīs garantijas pamatā ir grila normāla izmantošana sadzīvē un apkalpošanā, un ierobežotās garantijas segums neattiecas uz grilu, kas tiek izmantots komerciāliem nolūkiem.

IZŅĒMUMI

Pit Boss® griliem nav ne rakstiskas, ne netiešas snieguma garantijas, jo ražotājs nevar kontrolēt uzstādīšanu, ekspluatāciju, tīrīšanu, apkopi un dedzinātā kurināmā veidu. Šī garantija netiek piemērota un Dansons neuzņemas atbildību, ja jūsu ierīce nav uzstādīta, ekspluatēta, tīrīta un uzturēta stingrā atbilstībā šai lietotāja rokasgrāmatai. Ja notiek jebkāda šajā rokasgrāmatā nenorādīta gāzes izmantošana, tas var būt garantijas anulēšanas iemesls. Garantija neattiecas uz bojājumiem un lūzumiem, ko izraisījusi nepienācīga vai nepareiza izmantošana vai modifikācijas.

Ne Dansons, ne pilnvarots Pit Boss® dīleris neuzņemas ne juridisku, ne arī kādu citu atbildību par nejaušiem vai izrietošiem kaitējumiem īpašumam vai personām, kas izriet no šī izstrādājuma izmantošanas. Ja pret Dansons tiek iesniegta prasība, kuras pamatā ir šīs garantijas vai jebkura cita veida tiešas vai netiešas ar likumu noteiktas garantijas pārkāpums, ražotājs nekādā gadījumā neuzņemas atbildību ne par kādiem tiešiem, netiešiem, izrietošiem vai citiem jebkāda rakstura kaitējumiem, kas pārsniedz šī izstrādājuma sākotnējo pirkumu. Visas ražotāja garantijas ir izklāstītas šeit, un ražotajam nevar tikt iesniegtas nekādas prasības par garantiju vai pārstāvību.

Dažās valstīs nav atļauts izslēgt vai ierobežot netiešos vai izrietošos kaitējumus, tāpēc šajā ierobežotajā garantijā izklāstītie ierobežojumi var neattiekties uz jums. Šī ierobežotā garantija jums piešķir specifiskas likumīgās tiesības, un jums var būt citas tiesības, kas dažādās valstīs atšķiras.

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: **service-eu@dansons.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

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

Prieš naudodami prietaisą perskaitykite instrukcijas.

1. Naudotojas negali keisti gamintojo arba tarpininko užplombuotų dalių. Nemodifikuokite prietaiso.
2. NAUDOTI TIK LAUKE. Nenaudokite kepsninės uždaroje ir (arba) gyvenamoje vietoje, pvz. namuose, palapinėse, nameliuose ant ratų, automobiliniuose nameliuose, valtyse.Apsinuodijus anglies monoksidu galima mirti.
3. Padėkite grilį lauke ant nedegaus lygaus paviršiaus gerai vėdinamoje vietoje.Iš visų grotelių pusių, tarp stalo turėklų, sienų ar kitų degių medžiagų palikite bent 36 colių (914 cm) tarpą.Nepalikus nurodyto tarpo, grilis gali būti netinkamai ventiliuojamas, todėl gali kilti gaisro ir (arba) turto sugadinimo pavojus, dėl kurio galima susižaloti.
4. Po naudojimo išjunkite dujų tiekimą dujų cilindre.

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

5. Naudojimo metu prietaisą reikia laikyti atokiai nuo degių medžiagų.

ĮSPĖJIMAS!Uždegimui arba pakartotiniam uždegimui nenaudokite spirito, benzino ar panašių skysčių.Atitinka EN 1860-3 standartą.

6. Įsitikinkite, kad liepsna iš visų degiklio angų išeina kiekvieno naudojimo metu.Vorai ir vabzdžiai degiklio vamzdžiuose mėgsta krauti lizdus.Dėl užsikimšusių degiklio vamzdžių, dujos gali nebetekėti į degiklį, todėl gali kilti gaisras degiklio vamzdyje arba po griliu.
7. NEGALIMA palikti grilio be priežiūros, kai jis ĮJUNGTAS arba naudojamas.
8. SAUGOKITE, kad riebalai arba karšti tiškalai nelašėtų ant žarnos ir reguliatoriaus montažo.Taip įvykus, nedelsiant IŠJUNKITE dujų tiekimą. Prieš naudodami ištuštinkite riebalų padėklą / puodelį, nuvalykite žarną ir reguliatoriaus montažą ir patikrinkite, ar nėra pažeidimų.

ĮSPĖJIMAS: pasiekiamos dalys gali būti labai karštos.Neleiskite mažiems vaikams būti šalia

9. NENAUDOKITE vandens degantiems riebalams gesinti.Negalima uždaryti dangčio siekiant užgesinti degančius riebalus.
10. NEUŽBLOKUOKITE ventiliacijos iš grilio šonų, galo ar grilio vežimėlio.
11. Niekada netikrinkite dujų nuotėkio naudodami degtukus ar atvirą liepsną.
12. Vežimėlyje NELAIKYKITE daiktų, kurie gali užsidegti arba sugadinti grilį (pavyzdžiui, baseino reikmenų / chemikalų, staltiesių, medienos drožlių).
13. Galima naudoti ilgesnius ir atjungiamus maitinimo laidus arba ilginamuosius laidus, jei jie naudojami atsargiai ir pagal toliau pateiktus reikalavimus:
    - Ilginamasis laidas turi būti įžeminimo tipo 3 gyslų laidas.
    - Lauke skirti naudoti ilginamieji laidai turi būti naudojami su lauke skirtais naudoti gaminiais, jie yra pažymėti raide „W“ ir nurodyta „Tinka naudoti su lauko prietaisais“.

ĮSPĖJIMAS. ELEKTROS ĮŽEMINIMO INSTRUKCIJOS

Šis lauko kepimo dujinis prietaisas turi apvalų dviejų kontaktų (įžeminimo) kištuką, skirtą apsaugoti nuo elektros smūgio, ir turi būti įjungtas tiesiai į tinkamai įžemintą dviejų kontaktų kištukinį lizdą.Neišpjaukite ar neišimkite iš šio kištuko įžeminimo šakutės.

14. Naudokite šį grilį tik ant kieto, lygaus ir nedegaus paviršiaus (betono, žemės ir t. t.), kuris gali išlaikyti grilio svorį.Niekada nenaudokite ant medinių ar kitokių paviršių, kurie gali užsidegti.
15. NENAUDOKITE grilio be medžio anglies pelenų padėklo.NEMĖGINKITE pašalinti medžio anglies padėklo, kai jame yra karštų anglių.
16. Norėdami išvengti pavojų, susijusių su medžio anglies degimo skysčiu, rekomenduojame naudoti „Charcoal Chimney Starter".
17. Norėdami užkurti ugnį grilio anglių skyriuje, naudokite medžio anglių kūrenimo rinkinį arba medžio anglis, kurios jau yra apdorotos degimo skysčiu.
18. Neviršykite 400° F (205° C) temperatūros.Neleiskite medžio anglims ir (arba) malkoms būti ant grilio sienelių.Tai labai sutrumpins metalo ir grilio apdailos tarnavimo laiką.
19. Rinkdami ir naudodami grilį, būkite atsargūs, kad išvengtumėte įbrėžimų ar įpjovimų, sukeltų aštrių metalinių dalių kraštų.Būkite atsargūs, kai siekiate į grilį arba po juo.

PAVOJAI IR ĮSPĖJIMAI

1. Nepalikite rūkyklos be priežiūros.
2. Neuždenkite kepimo grotelių metalo folija.Tai sulaikys šilumą ir stipriai apgadins elektrinę rūkyklą.
3. Lašelių padėklas skirtas laikyti tik elektrinės rūkyklos apačioje.Nedėkite lašelių padėklo ant kepimo grotelių, nes galite sugadinti elektrinę rūkyklą.
4. Medienos drožlių dėžutė yra KARŠTA, kai naudojama elektrinė rūkykla.Tvarkydami ar dėdami malkas, elkitės atsargiai.
5. Norėdami išjungti, pasukite valdymo pultą į padėtį OFF (išjungta) ir ištraukite kištuką iš lizdo.
6. Išjunkite iš lizdo, kai nenaudojate arba prieš valymą.Prieš įdėdami / išimdami groteles, medžio drožlių dėžę ar vandens indą, leiskite įrenginiui visiškai atvėsti.
7. Šaltus pelenus pašalinkite įdėdami į aliuminio foliją, pamirkydami vandenyje ir išmesdami į nedegų konteinerį.
8. Nelaikykite elektrinės rūkyklos, jei jos viduje yra karštų pelenų.Laikymui padėkite tik tada, kai visi paviršiai yra šalti.
9. Nerekomenduojama naudoti ne „Dansons" tiekiamų priedų ar dalių, nes jos gali sužaloti.
10. Niekada nenaudokite elektrinės rūkyklos jokiu kitu tikslu nei numatyta.Šis įrenginys nėra skirtas komerciniam naudojimui.
11. Visada naudokite elektrinę rūkyklą laikydamiesi visų galiojančių vietinių, nacionalinių ir federalinių priešgaisrinės saugos taisyklių.

ATSARGIAI. Norėdami užtikrinti nuolatinę apsaugą nuo elektros smūgio, prijunkite tik prie tinkamai įžemintų lizdų.

12. Nevalykite šio gaminio vandens purkštuvu ar pan.
13. Nenaudokite medžio granulių ar medienos gabaliukų.
14. Laikykite nenaudojamus gaminius patalpose, nepasiekiamose vaikams.

⚠ SVARBIOS SAUGOS PRIEMONĖS ⚠

Naudojant elektrinius prietaisus, visada reikia laikytis pagrindinių atsargumo priemonių, įskaitant:

1. Įrenginys TURI būti ant žemės.Nestatykite įrenginio ant stalų ar prekystalių.NEJUDINKITE įrenginio nelygiais paviršiais.
2. Nekelkite įrenginio už galinės rankenos.
3. Nejunkite elektrinės rūkyklos, kol ji nėra visiškai surinkta ir paruošta naudoti.
4. Naudokite tik patvirtintą įžemintą elektros lizdą.
5. Nenaudokite elektros audros metu.
6. Saugokite elektrinę rūkyklą nuo lietaus ar vandens.

ATSARGIAI. Norėdami užtikrinti nuolatinę apsaugą nuo elektros smūgio, prijunkite tik prie tinkamai įžemintų lizdų.

Kad apsisaugotumėte nuo elektros smūgio, nemerkite laido, kištuko ar valdymo pulto į vandenį ar kitą skystį. Nenaudokite jokio prietaiso su pažeistu laidu ar kištuku arba kai prietaisas sugedo ar yra kitaip pažeistas. Susisiekite su „Pit Boss®“ klientų aptarnavimo skyriumi.

7. Naudojant elektrinę rūkyklą, gesintuvas turi būti visada pasiekiamas.
8. Saugokite, kad laidas nesiliestų prie karštų paviršių.
9. Nedėkite ant arba šalia karštų dujų ar elektrinio degiklio arba į įkaitintą orkaitę.
10. Vaikai ir gyvūnai visada turi būti atokiai nuo elektrinės rūkyklos.Neleiskite vaikams naudoti elektrinės rūkyklos.Jei vaikai ar gyvūnai yra toje vietoje, kur naudojama elektrinė rūkykla, juos reikia atidžiai prižiūrėti.
11. Elektrinėje rūkykloje negalima naudoti tokio kuro kaip medžio anglies briketai arba granulės.
12. Niekada nenaudokite elektrinės rūkyklos kaip šildytuvo (ŽR. SKYRIŲ APIE ANGLIES MONOKSIDĄ).
13. Elektrinę rūkyklą naudokite tik ant lygaus, stabilaus paviršiaus, kad neapvirstų.
14. Elektrinė rūkykla yra karšta, kol naudojama, ir tam tikrą laiką išlieka karšta.Būkite atsargūs.
15. Niekam neleiskite užsiimti jokia veikla šalia elektrinės rūkyklos, kai ji naudojama arba po naudojimo, kol neatvėso.
16. Alkoholio, receptinių ar nereceptinių vaistų vartojimas gali pakenkti naudotojo galimybėms tinkamai surinkti ar saugiai valdyti elektrinę rūkyklą.
17. Venkite smūgių į elektrinę rūkyklą.
18. Naudojimo metu nejudinkite prietaiso.Prieš perkeldami ar padėdami saugojimui, leiskite elektrinei rūkyklai visiškai atvėsti.Būkite atsargūs išimdami maistą iš elektrinės rūkyklos.Visi paviršiai yra KARŠTI ir galite nusideginti.
19. Naudokite apsaugines pirštines arba ilgus, tvirtus maisto ruošimo įrankius.
20. Venkite naudoti rūkyklą ant medinių ar degių paviršių.
21. Laikykite nenaudojamus gaminius patalpose, nepasiekiamose vaikams.
22. Nenaudokite jokio prietaiso su pažeistomis dalimis, sugedus prietaisui ar kai jis pažeistas kitu būdu.Grąžinkite prietaisą artimiausiam įgaliotajam techninės priežiūros centrui, kad jį patikrintų, sutaisytų ar sureguliuotų.
23. Neleiskite laidui kabėti virš stalo ar stalviršio krašto ir liestis prie karštų paviršių.
24. Visada pirmiausia įjunkite kištuką į prietaisą, tada įjunkite laidą į sieninį lizdą.Norėdami išjungti, pasukite bet kurį valdiklį į išjungimo padėtį ir ištraukite kištuką iš lizdo.
25. Nenaudokite prietaiso ne pagal paskirtį.
26. Naudojimo metu prietaisas įkaista.Nelieskite kaitinimo elementų orkaitės viduje.

⚠ SVARBIOS SAUGOS PRIEMONĖS ⚠

ĮSPĖJIMAS. Naudojimo metu prietaisas ir jo pasiekiamos dalys įkaista.

1. Nelieskite kaitinimo elementų.Jaunesni kaip 8 metų vaikai turi būti atokiai, nebent jie būtų nuolat prižiūrimi.
2. Norėdami valyti orkaitės durelių stiklą ir (arba) kaitlentės dangčių stiklą, nenaudokite šiurkščių šveičiamųjų valiklių ar aštrių metalinių grandiklių, nes jie gali subraižyti paviršių ir stiklas gali sutrupėti.
3. Orkaičių su lentynomis instrukcijose turi būti pateikta informacija, kaip tinkamai sudėti lentynas.
4. Vyryklių, kaitlenčių ir orkaičių instrukcijose turi būti nurodyta, kad valymui negalima naudoti garų valytuvo.
5. Jei instrukcijose nenurodyta kitaip, viryklių ir orkaičių instrukcijose nurodoma, kad prietaisas neturi būti montuojamas už dekoratyvinių durų, kad būtų išvengta perkaitimo.
6. Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų ir asmenys su ribotomis fizinėmis, jutimo ar psichinėmis galimybėmis arba neturintys patirties ir žinių, jei jie yra prižiūrimi arba jiems buvo nurodyta, kaip saugiai naudoti prietaisą ir kokie kyla pavojai.Vaikai neturi žaisti su prietaisu.Vaikai negali valyti ir atlikti techninės priežiūros be priežiūros.
7. Instrukcija asmenims (įskaitant vaikus), turintiems sumažėjusias fizines, jutimo ar psichines galimybes arba neturintiems patirties ir žinių, netaikoma.

DĖMESIO. Prieš naudodami prietaisą perskaitykite instrukcijas.

8. Jei gaminyje arba instrukcijose naudojami simboliai IEC 60417-5021, paaiškinama jų reikšmė.
9. Instrukcijose taip pat nurodomas didžiausias tuščio prietaiso svoris.

DĖMESIO. Potencialų išlyginimo gnybtą galite rasti gaminio apatinėje dalyje.

ANGLIES MONOKSIDAS („TYLUSIS ŽUDIKAS")

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

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

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

SAUGOS SĄRAŠAS

CE

ATITINKA EN 498: 2012 IR EN 1860-1: 2013 + A1: 2017 IEC 60335-2-36: 2002 (PENKTAS LEIDIMAS) + A1: 2004 + A2: 2008 KARTU SU IEC 60335-1: 2010 (PENKTAS LEIDIMAS). EN 55014-1: 2017, EN 61000-3-2: 2014, EN 61000-3-3: 2013, EN 55014-2: 2015 ".

PRIETAISO KODAS:	PBMEMUU001				
PRIETAISO PAVADINIMAS:	LAUKO GRILIS				
BENDROS ŠILUMOS SĄNAUDOS:	8.79KW (639G/H)				
GRILIO DEGIKLIO ŠILUMOS SĄNAUDOS:	2.93KW (213 G/H)				
PREKĖS PAVADINIMAS:	PIT BOSS®				
DUJŲ KATEGORIJA:	I3+(28~30/37)		I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)
DUJŲ TIPAI:	BUTANCE (G30)	PROPANE (31)	BUTANE, PROPANE OR THEIR MIXTURES		
DUJŲ SLĖGIS:	28-30 MBAR	37 MBAR	(28-30) MBAR	37 MBAR	50 MBAR
INJEKTORIAUS DYDIS (MM):	0.86		0.86	0.81	0.75

2531CT-0175
2531-21

ELEKTROS DUOMENYS:	220-240 V, 50 Hz, 1650 W, 3 ZARU IEZEMĖTS SPRAUDNIS
P.I.N.KODAS:	2531CT-0175
I3+(28~30/37):	BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI, LV
I3B/P(30):	LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU, LV
I3B/P(37):	PL
I3B/P(50):	AT, DE, SK, CH, LU

NAUDOTI TIK LAUKE.

ĮSPĖJIMAS: PASIEKIAMOS DALYS GALI BŪTI LABAI KARŠTOS.NELEISKITE MAŽIEMS VAIKAMS BŪTI ŠALIA

PRIEŠ NAUDODAMI PRIETAISĄ PERSKAITYKITE INSTRUKCIJAS.

UŽDEGIMUI ARBA PAKARTOTINIAM UŽDEGIMUI NENAUDOKITE SPIRITO AR BENZINO.

ĮSPĖJIMAS!UŽDEGIMUI ARBA PAKARTOTINIAM UŽDEGIMUI NENAUDOKITE SPIRITO, BENZINO AR PANAŠIŲ SKYSČIŲ.



DANSONS

PRANEŠIMAS APIE AUTORIŲ TEISES

Autorių teisės 2022 m. Visos teisės saugomos. Jokios šio vadovo dalies negalima kopijuoti, perduoti, perrašyti, saugoti paieškos sistemoje bet kokia forma arba bet kokiomis priemonėmis be aiškaus rašytinio leidimo iš įmonės:

DANSONS EUROPE
11 Rue Galvani Paryžius, Prancūzija 75017

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

KLIENTŲ APTARNAVIMAS
www.pitboss-grills.com

TURINYS

Saugos informacija 562

Dalys ir specifikacijos 568

Pasiruošimas surinkimui 570

Surinkimo instrukcijos

- Kairės priekinės atraminės kojos montavimas 570
- Dešinės priekinės atraminės kojos montavimas 571
- Galinių atraminių kojų montavimas 571
- Vežimėlio ratukų tvirtinimas 572
- Oro sklendės rankenėlės tvirtinimas 572
- Dūmų spintelės tvirtinimas prie apatinės spintelės 572
- Medienos drožlių dėžės tvirtinimas 573
- Stalčiaus rankenų montavimas 573
- Stalčių montavimas į spintelės komplektą 573
- Vandens indo atramos padėjimas 574
- Vandens indo padėjimas 574
- Grotelių montavimas į apatinę spintelę 574
- Rūkyklos durelių rankenų montavimas 575
- Durelių termometro montavimas 575
- Rūkyklos durelių vyrių montavimas 575
- Rūkyklos durelių montavimas 576
- Grilio paruošimas montavimui 576
- Temperatūros jutiklio pritvirtinimas 577
- Dujų komponentų sujungimas krepšelio komplekte 577
- Elektrinio galinio dangčio montavimas 578
- Rūkyklos oro sklendžių montavimas 578
- Rūkyklos oro sklendžių rankenos tvirtinimas 578
- Pelenų padėklo kreiptuvų montavimas 579
- Rankenėlių tvirtinimas prie pelenų ir riebalų padėklų 579
- Pelenų ir riebalų padėklų montavimas 580
- Riebalų puodelių montavimas 580
- Riebalų skydų montavimas 581
- Įrankių kabliukų tvirtinimas 581
- Kairiojo šoninio stalo montavimas 581
- Dešiniojo šoninio stalo montavimas 582
- Kepimo grotelių galinių atramų montavimas 582
- Kepimo grotelių priekinių atramų montavimas 582
- Šilumos tento atramos montavimas 583
- Šilumos tentų uždėjimas 583
- Medžio anglies padėklo pakėlimo sistemos montavimas 583
- Medžio anglies padėklo pakėlimo sistemos tvirtinimas 584
- Juodų dujų valdymo rankenėlių įdėjimas 584
- Sidabro spalvos valdymo rankenėlės įdėjimas 585
- Medžio anglies padėklo sklendės rankenos tvirtinimas 585
- Medžio anglies padėklo padėjimas 585
- Dūmų kamino montavimas 586
- Šildymo stovo (dujinio grilio) montavimas 586
- Šildymo stovo (medžio anglies grilio) montavimas 587
- Kepimo grotelių padėjimas 587
- Dangčio termometrų montavimas 587
- Dangčio rankenėlių montavimas 588
- Vielos žarnos laikiklio montavimas 588
- Dujinio kibirkščių įžiebimo įrenginio akumuliatorių montavimas 588
- Kaip pakeisti maitinimo laidą 589
- Išsami montažo apžvalga 589

Prijungimas prie dujų šaltinio 589

Naudojimo instrukcijos

- Propano dujų įrenginys 594
- Medžio anglies įrenginys 596
- Elektrinė rūkykla 597

Priežiūra ir techninė priežiūra

- Propano dujų įrenginys 599
- Medžio anglies įrenginys 600
- Elektrinė rūkykla 601

Gedimų diagnostika ir šalinimas 602

Elektros laidų schema 604

Atsarginės dalys 605

Garantija 607

DALYS IR SPECIFIKACIJOS

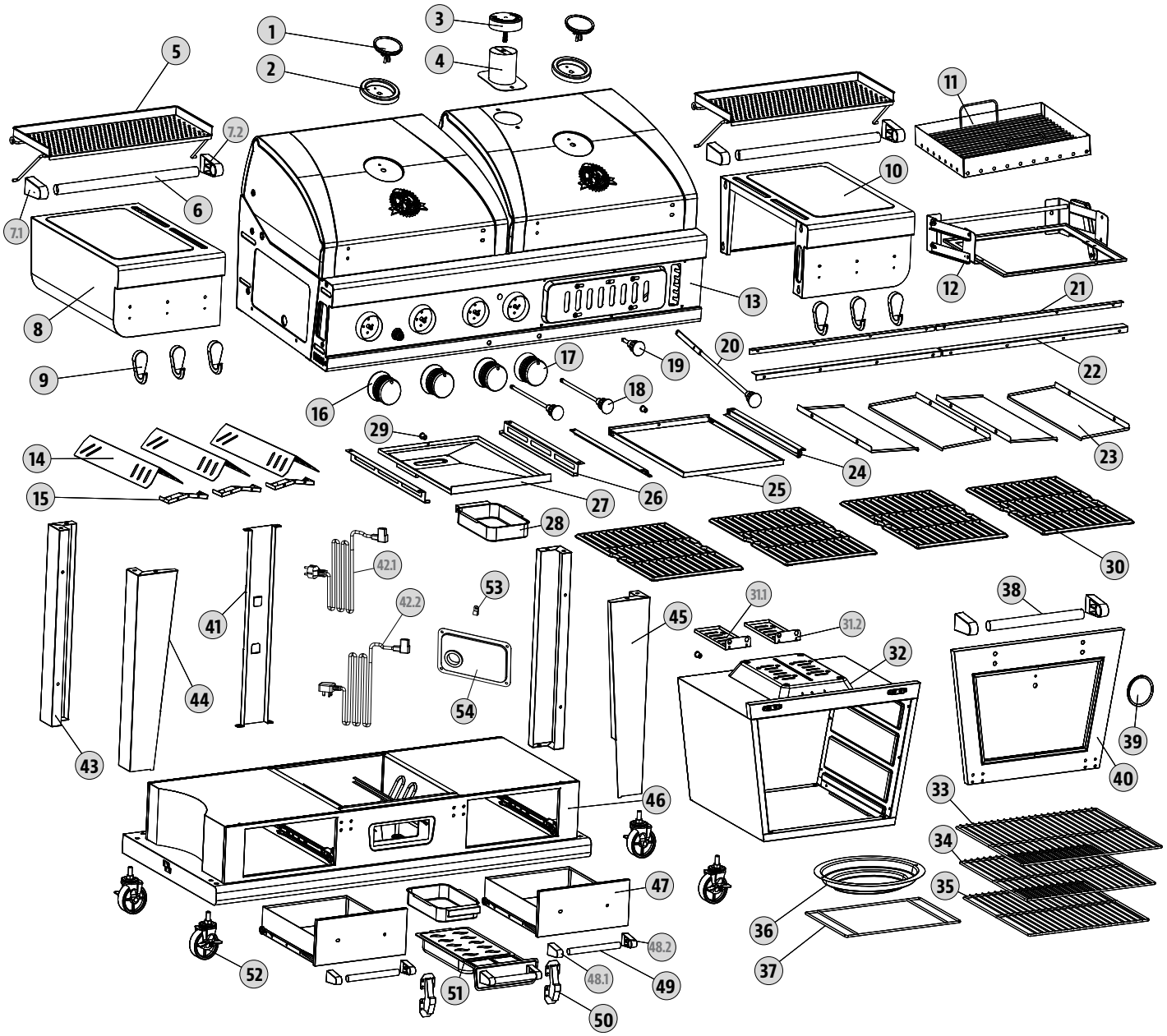
Dalis Nr.	Aprašymas	Kiekis
1	Termometras	2
2	Termometro lizdai	2
3	Dūmų kamino dangtis	1
4	Dūmų kaminas	1
5	Šildymo stovas	2
6	Dangtelio rankenos	2
7.1	Dangtelio rankenos išsikišimas – kairysis	3
7.2	Dangtelio rankenos išsikišimas – dešinysis	3
8	Kairysis šoninis stalas	1
9	Įrankių kabliukai	6
10	Dešinysis šoninis stalas	1
11	Medžio anglų padėklas	1
12	Medžio anglių padėklo pakėlimo sistema	1
13	Dujų ir medžio anglies spintelės su dangteliais montažas	1
14	Šilumos tentai	3
15	Šilumos tentų atramos	3
16	Dujų valdymo rankenėlės (juodos)	3
17	Rūkyklos valdymo rankenėlės (sidabrinės)	1
18	Rūkyklos oro sklendės traukimo rankenos montažas	2
19	Medžio anglių padėklo oro sklendės rankenos montažas	1
20	Medžio anglių padėklo pakėlimo rankenos montažas	1
21	Kepimo grotelių galinės atramos	2
22	Kepimo grotelių priekinės atramos	2
23	Riebalų skydai	4
24	Medžio anglies pelenų padėklo kreiptuvai	2
25	Pelenų padėklai	1
26	Dujų lašelių padėklo kreiptuvai	2
27	Dujų riebalų padėklas	1
28	Riebalų puodeliai	2
29	Rankenėlės (riebalų padėklui, pelenų padėklui ir galinei dūmų sklendei)	3
30	Kepimo grotelės	4
31.1	Rūkyklos viršutinė oro sklendė – kairėje	1
31.2	Rūkyklos viršutinė oro sklendė – dešinėje	1
32	Rūkyklos spintelė	1
33	Rūkyklos kepimo grotelės (didelės)	1
34	Rūkyklos kepimo grotelės (vidutinės)	1

Dalis Nr.	Aprašymas	Kiekis
35	Rūkyklos kepimo grotelės (mažos)	1
36	Vandens indas	1
37	Vandens indo atrama	1
38	Rūkyklos durelių rankena	1
39	Rūkyklos termometras	1
40	Rūkyklos durelės	1
41	Elektros laidų galinis dangtis	1
42.1	Maitinimo laidas – F kištukas	1
42.2	Maitinimo laidas – G kištukas	1
43	Galinės atraminės kojos	2
44	Kairė atraminė koja	1
45	Dešinė atraminė koja	1
46	Apatinės spintelės montažas	1
47	Stalčiai	2
48.1	Stalčių rankenos išsikišimas - kairėje	2
48.2	Stalčių rankenos išsikišimas - dešinėje	2
49	Stalčių rankenos	2
50	Rūkyklos durelių vyriai	2
51	Medžio drožlių dėžės montažas	1
52	Fiksuojantys vežimėlio ratukai	4
53	Maitinimo laido spaustukas	1
54	Pārklājuma plāksne	1
A	M6x15 mm varžtai (juodi Zn)	28
B	M5x10 mm varžtai (juodi Zn)	3
C	M6x60 mm varžtai (juodi Zn)	8
D	M6x10 mm varžtai (juodi Zn)	35
E	M6x35 mm varžtai (juodi Zn)	6
F	M4x10 mm varžtai (juodi Zn)	24
G	M4x8 mm varžtai (balti Zn)	16
H	M5x10 mm briaunų varžtai (balti Zn)	8
I		
J	M6 veržlės	8
K	Vyrių kaiščiai	2
L	R spaustukai	3
M	M6x30 mm varžtai (juodi Zn)	4

PASTABA. Dėl nuolatinio gaminio tobulinimo dalys gali keistis nepranešus. Susisiekite su klientų aptarnavimo tarnyba, jei prietaiso surinkimo metu trūksta dalių.

Diagramos iliustracija kitame puslapyje.

DALYS IR SPECIFIKACIJOS



PB — ELEKTRĪBAS PRASĪBAS

220-240 V, 50 Hz, 1650 W, 3 ZARU IEZEMĒTS SPRAUDNIS

PB–LP DUJŲ REIKALAVIMAI

BTU: 10 000 BTU / BENDRI DEGIKLIO PARAMETRAI: 30 000 BTU (8,79 KW), 639 G/H

MODELIS		SURINKTAS PRIETAISAS (PxAxG)	PRIETAISO SVORIS	KEPIMO PLOTAS	TEMPERATŪROS DIAPAZONAS
PB	PBMEMUU001	1 880mm x 1 200mm x 630mm / 74 col. x 47 col. x 24,75 col.	98 kg / 215 sv	*Elektrinės rūkyklos kepimo tūris* - 0,047 m^3 / 1,65 ft^3 ***IŠ VISO* - 11 960 cm² / 1 853 kv. col.**	38-204°C / 100-400°F

PASIRUOŠIMAS SURINKIMUI

Dalys yra pateiktos kartoninėje transportavimo dėžėje bei po kepsnine. Apžiūrėkite kepsninę, dalis ir techninės įrangos lizdinę plokštelę išėmę juos iš apsauginės kartoninės transportavimo dėžės. Prieš surinkdami išmeskite visas pakuotės medžiagas, esančias kepsninės viduje ir išorėje, tuomet apžiūrėkite ir patikrinkite, ar yra visos dalys, remdamiesi dalių sąrašu. Jei kokios nors dalies trūksta arba ji yra pažeista, nebandykite surinkti. Transportavimo metu padarytai žalai garantija netaikoma. Dėl dalių kreipkitės į savo pardavėją arba „Pit Boss®" klientų aptarnavimo tarnybą.

www.pitboss-grills.com

SVARBU: šį prietaisą lengviau surinkti, kai jį montuoja du asmenys (tačiau tai nebūtina).

Surinkimui reikalingi įrankiai: atsuktuvas ir veržliaraktis. *Į komplektą įeina ratukų veržliaraktis.*



SURINKIMO INSTRUKCIJOS

SVARBU. Patariama perskaityti kiekvieną veiksmą prieš pradedant montavimą pagal instrukcijas.Neįveržkite iki galo varžtų, kol nesudėjote visų šiam veiksmui reikalingų varžtų.

1. KAIRĖS PRIEKINĖS ATRAMINĖS KOJOS MONTAVIMAS

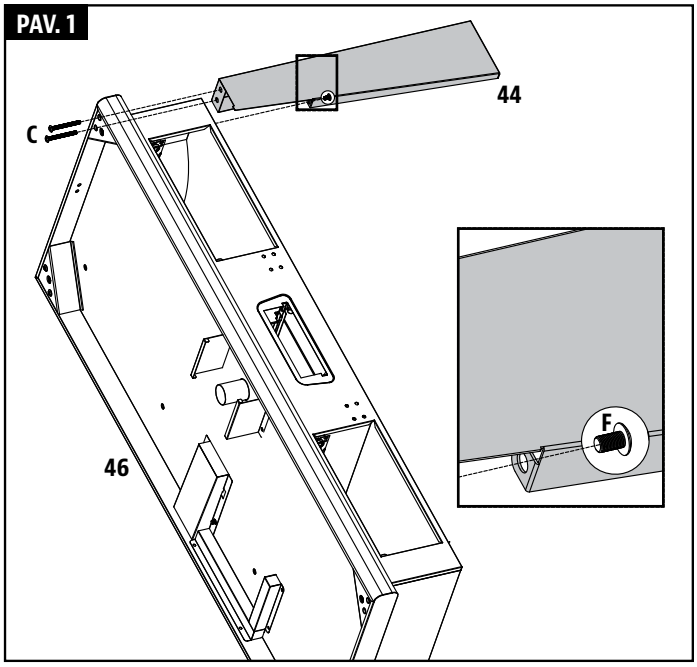
Reikalingos dalys:

1 x Apatinės spintelės montažas *(#46)*
1 x Kairė atraminė koja *(#44)*
2 x M6x60 mm varžtai *(#C)*
1 x M4x10 mm varžtai *(#F)*

Montavimas:

- Padėkite ant žemės kartono lapą, kad nesubraižytumėte įrenginio.
- Pritvirtinkite kairę priekinę atraminę koją (Nr. 44) prie apatinio spintelės montažo (Nr. 46).
  Naudokite: 2 M6x60 mm varžtus (#C) ir 1 M4x10 mm varžtą (#F)
  Žr. 1 pav.

PAV. 1



LIETUVIS

LT

2. DEŠINĖS PRIEKINĖS ATRAMINĖS KOJOS MONTAVIMAS

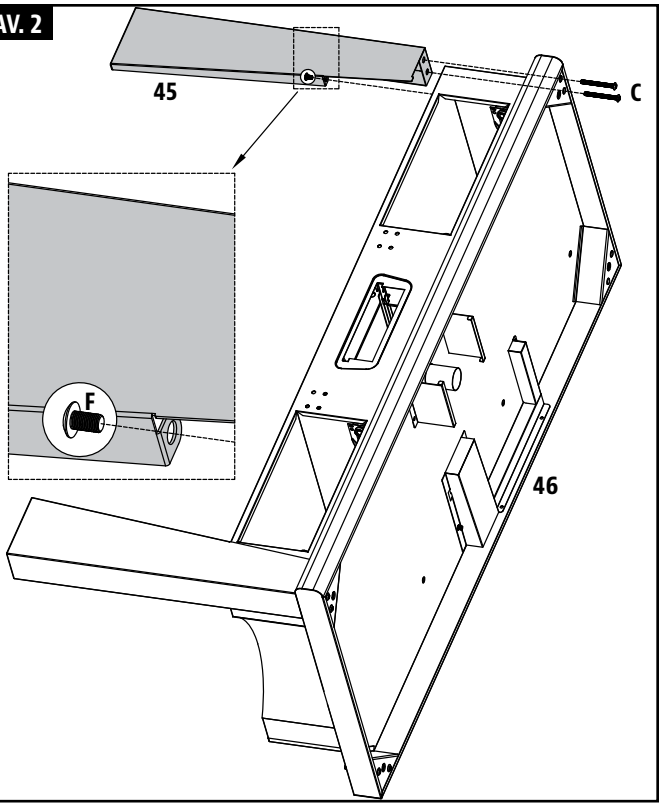
Reikalingos dalys:

1 x Apatinės spintelės montažas *(#46)*
1 x Dešinė atraminė koja *(#45)*
2 x M6x60 mm varžtai *(#C)*
1 x M4x10 mm varžtai *(#F)*

Montavimas:

· Pritvirtinkite dešinę priekinę atraminę koją (Nr. 45) prie apatinio spintelės montažo (Nr. 46).
Naudokite: 2 M6x60 mm varžtus (#C) ir 1 M4x10 mm varžtą (#F)
Žr. 2 pav.

PAV. 2



3. GALINIŲ ATRAMINIŲ KOJŲ MONTAVIMAS

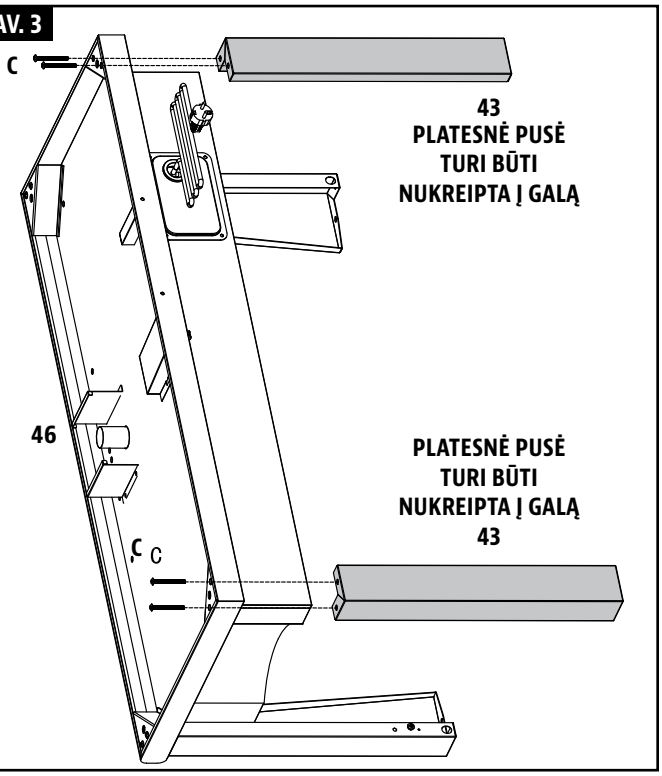
Reikalingos dalys:

1 x Apatinės spintelės montažas *(#46)*
1 x Galinės atraminės kojos – dešinėje *(#43)*
1 x Galinės atraminės kojos – kairėje *(#43)*
4 x M6x60 mm varžtai *(#C)*

Montavimas:

· Dešinę galinę atraminę koją (Nr. 43) ir kairę galinę atraminę koją (Nr. 43) pritvirtinkite prie apatinio spintelės montažo (Nr. 46)
Naudokite: 4 M6x60 mm varžtus (#C)
Žr. 3 pav.

PAV. 3



4. IVEŽIMĖLIO RATUKŲ TVIRTINIMAS

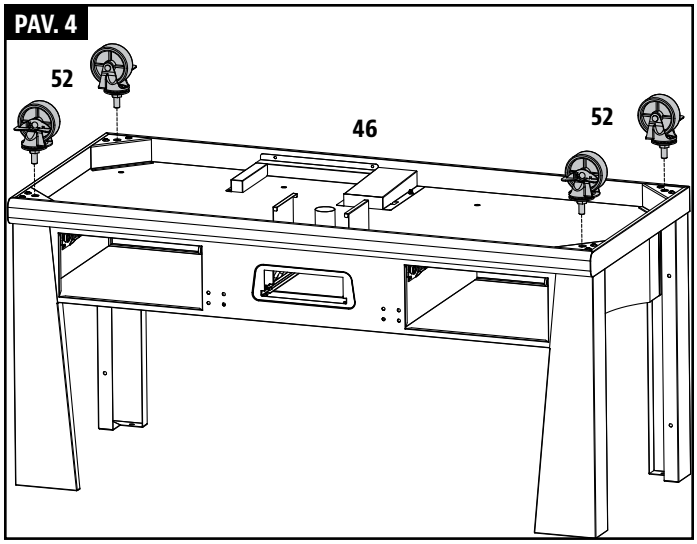
Reikalingos dalys:

4 x Fiksuojantys vežimėlio ratukai *(#52)*
1 x Apatinės spintelės montažas *(#46)*

Montavimas:

- Apverskite apatinį spintelės montažą (Nr. 46) aukštyn kojomis ir pritvirtinkite 4 ratukus su užraktu (Nr. 52) prie apatinio spintelės montažo (Nr. 46).
  Žr. 4 pav.
- Priveržkite ratukus naudodami pridėtą ratukų veržliaraktį.Atverskite į vertikalią padėtį.

PAV. 4



5. ORO SKLENDĖS RANKENĖLĖS TVIRTINIMAS

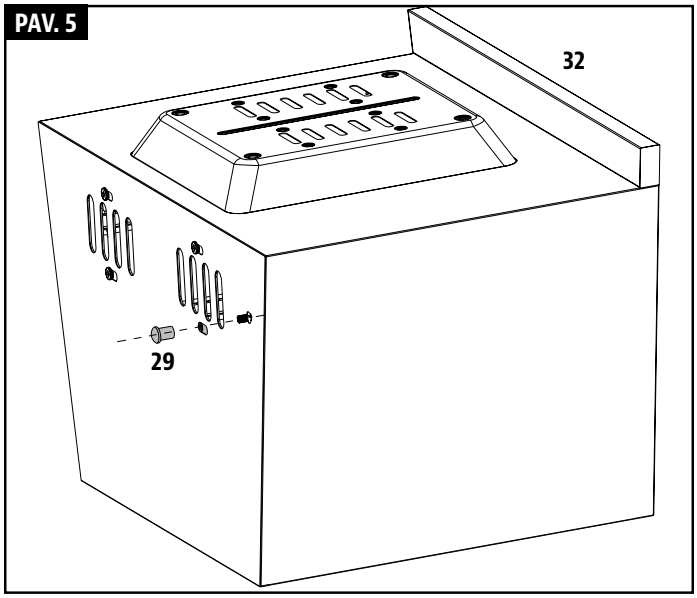
Reikalingos dalys:

1 x Rūkyklos spintelė *(#32)*
1 x Rankenėlės *(#29)*
1 x M5x10 mm varžtai *(#B)*

Montavimas:

- Rankenėlę (Nr. 29) pritvirtinkite prie rūkyklos spintelės oro sklendės (Nr. 32).
  Naudokite: 1 M5x10 mm varžtą (#C)
  Žr. 5 pav.

PAV. 5



6. DŪMŲ SPINTELĖS TVIRTINIMAS PRIE APATINĖS SPINTELĖS

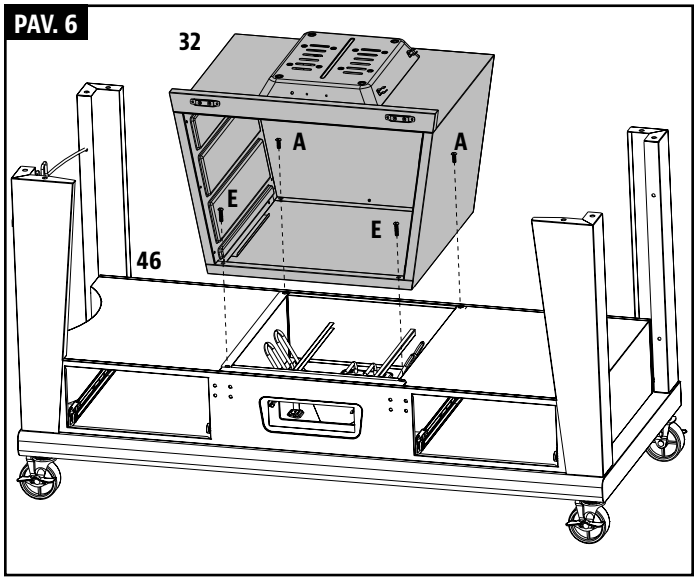
Reikalingos dalys:

1 x Rūkyklos spintelė *(#32)*
1 x Apatinės spintelės montažas *(#46)*
2 x M6x15 mm varžtai *(#A)*
2 x M6x35 mm varžtai *(#E)*

Montavimas:

- Pritvirtinkite rūkyklos spintelės montažą (Nr. 32) prie apatinio spintelės montažo (Nr. 46).
  Naudokite: 2 M6x15 mm varžtus (#A) ir 2 M6x35 mm varžtus (#E)
  Žr. 6 pav.

PAV. 6



7. MEDIENOS DROŽLIŲ DĖŽĖS TVIRTINIMAS

Reikalingos dalys:

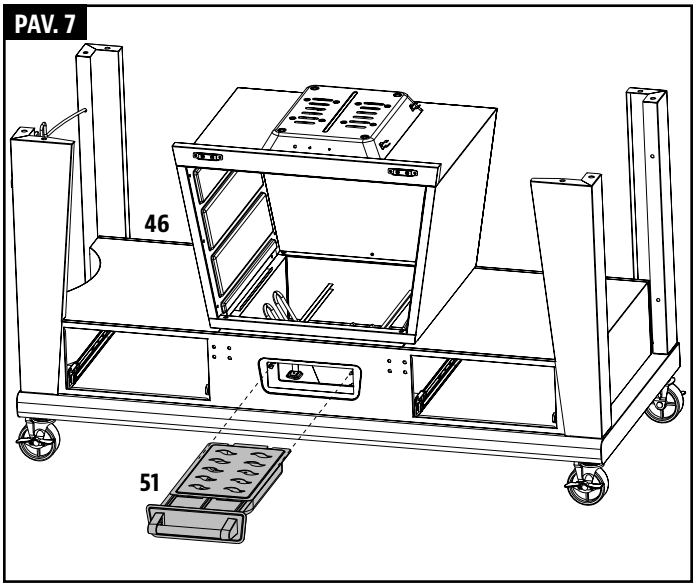
1 x Medžio drožlių dėžės montažas *(#51)*
1 x Apatinės spintelės montažas *(#46)*

Montavimas:

· Stumkite medžio drožlių dėžės montažą (Nr. 51) ant medžio drožlių dėžės atraminių bėgių, esančių apatiniame spintelės montaže (Nr. 46).
Žr. 7 pav.

Pastaba. Išimdami medžio drožlių dėžę iš rūkyklos, pakelkite ją už rankenos ir ištraukite.

PAV. 7



8. STALČIAUS RANKENŲ MONTAVIMAS

Reikalingos dalys:

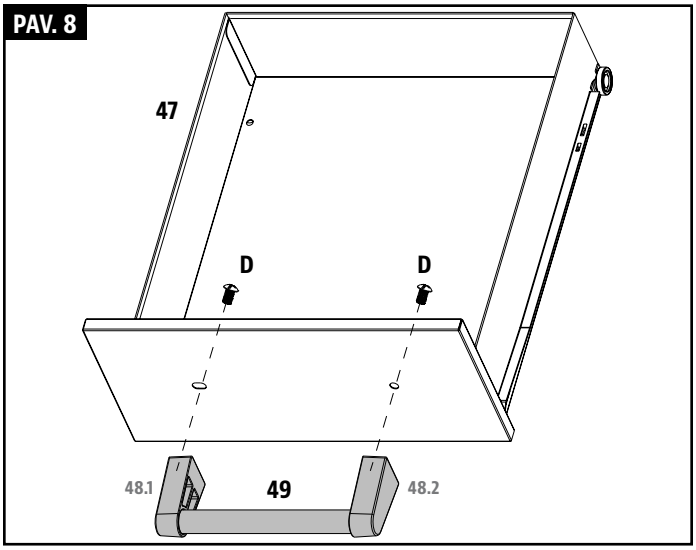
2 x Stalčių rankenos *(#49)*
4 x Stalčių rankenos išsikišimas *(#48)*
2 x Stalčiai *(#47)*
4 x M6x10 mm varžtai *(#D)*

Montavimas:

· Pritvirtinkite vieną stalčiaus rankeną (Nr. 49) ir 2 stalčiaus rankenos išsikišimą (Nr. 48) prie stalčiaus (Nr. 47)
Naudokite: 2 M6x10 mm varžtus (#D)
Žr. 8 pav.

· Pakartokite tą patį veiksmą ir su kitais stalčiais.

PAV. 8



9. STALČIŲ MONTAVIMAS Į SPINTELĖS KOMPLEKTĄ

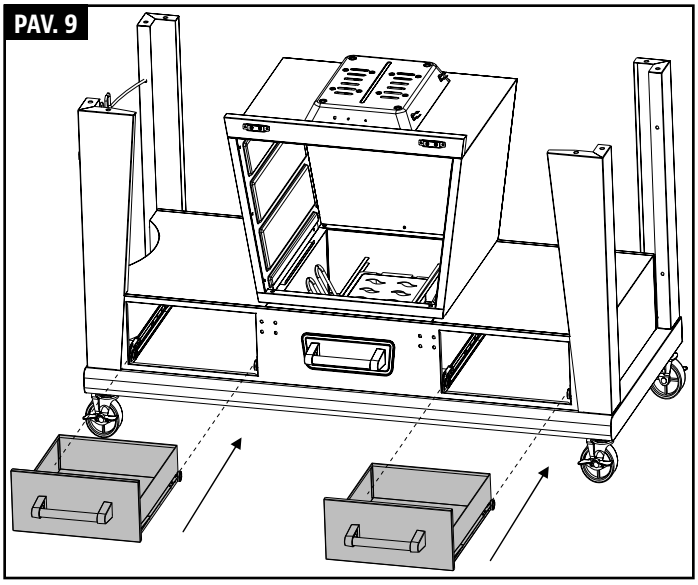
Reikalingos dalys:

2 x Stalčių montažą *(#47, #48, & #49)*
1 x Apatinės spintelės montažas *(#46)*

Montavimas:

· Stumkite stalčių montažą (Nr. 47, Nr. 48 ir Nr. 49) į apatinį spintelės montažą (Nr. 46).
Žr. 9 pav.

PAV. 9



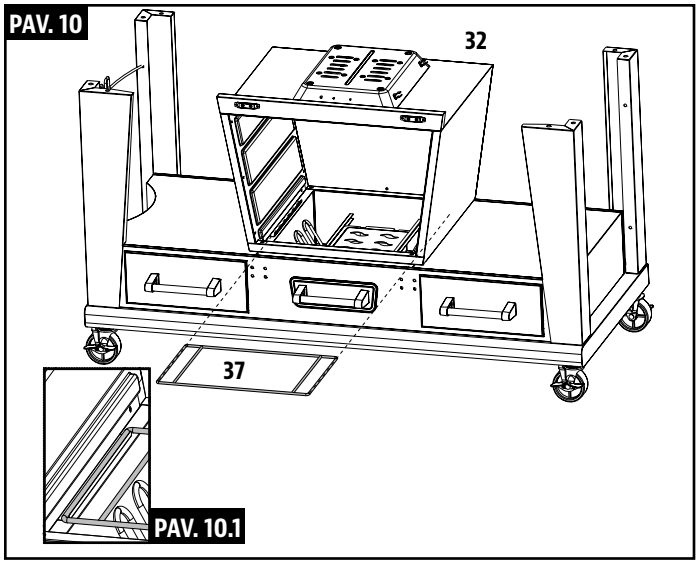
10. VANDENS INDO ATRAMOS PADĖJIMAS

Reikalingos dalys:

1 x Vandens indo atrama *(#37)*
1 x Rūkyklos spintelė *(#32)*

Montavimas:

· Įstumkite vandens indo laikiklį (Nr. 37) į rūkyklos spintelės montažą (Nr. 32).
Žr. 10 pav.Ir 10,1.



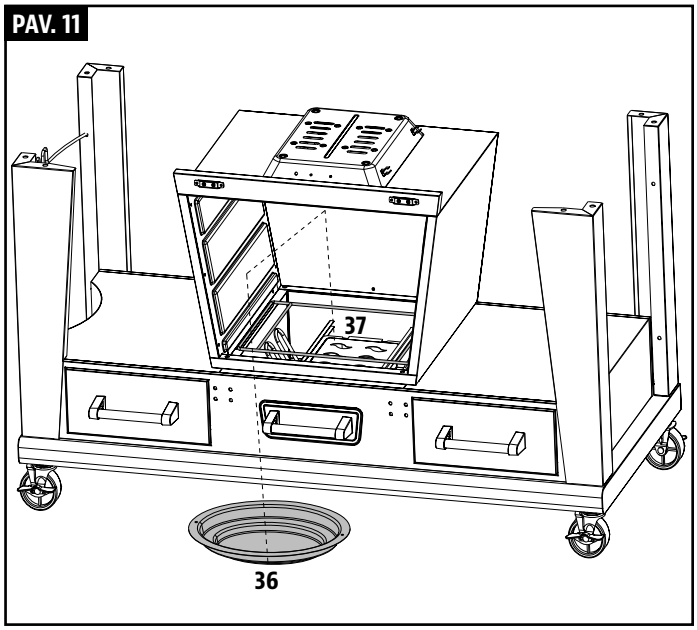
11. VANDENS INDO PADĖJIMAS

Reikalingos dalys:

1 x Vandens indas *(#36)*
1 x Vandens indo atrama *(#37)*

Montavimas:

· Uždėkite vandens indą (Nr. 36) ant vandens indo laikiklio (Nr. 37).
Žr. 11 pav.



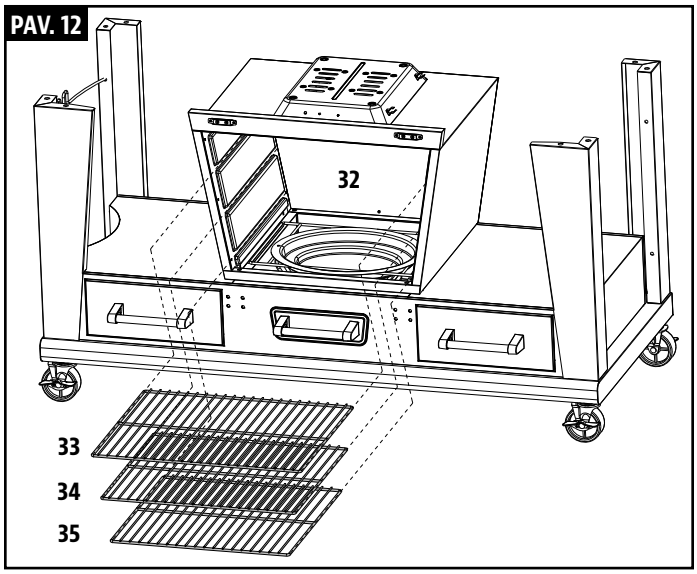
12. GROTELIŲ MONTAVIMAS Į APATINĘ SPINTELĘ

Reikalingos dalys:

1 x Rūkyklos kepimo grotelės (didelės) *(#33)*
1 x Rūkyklos kepimo grotelės (vidutinės) *(#34)*
1 x Rūkyklos kepimo grotelės (mažos) *(#35)*
1 x Rūkyklos spintelė *(#32)*

Montavimas:

· Įstumkite rūkyklos kepimo groteles (dideles) (Nr. 33), rūkyklos kepimo groteles (vidutines) (Nre. 34) ir rūkyklos kepimo groteles (mažas) (Nr. 35) į rūkyklos spintelės montažą (Nr. 32).
Žr. 12 pav.



13. RŪKYKLOS DURELIŲ RANKENŲ MONTAVIMAS

Reikalingos dalys:

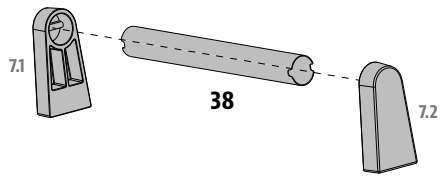
1 x Rūkyklos durelių rankena *(#38)*
2 x Dangtelio rankenos išsikišimai *(#7)*
1 x Rūkyklos durelės *(#40)*
4 x M6x35 mm varžtai *(#E)*

Montavimas:

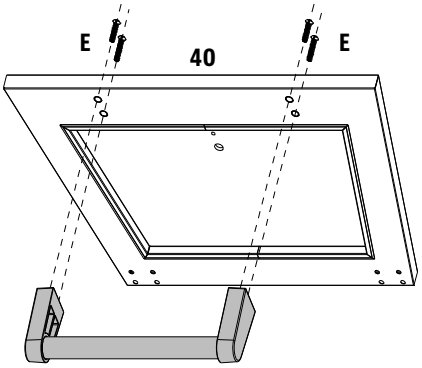
Pritvirtinkite rūkyklos stalčiaus rankeną (Nr. 38) ir 2 didelius rankenos išsikišimus (Nr. 7) prie rūkyklos durelių (Nr. 40)
Naudokite: 4 M6x35 mm varžtus (#E)
Žr. 13,1 pav.lr 13,2.

Pastaba. Lizdai ant abiejų rūkyklos durelių rankenos pusių turi būti įkišti į reljefinę rankenos išsikišimo vidinę pusę, kaip parodyta 13.1 pav.

PAV. 13.1



PAV. 13.2



14. DURELIŲ TERMOMETRO MONTAVIMAS

Reikalingos dalys:

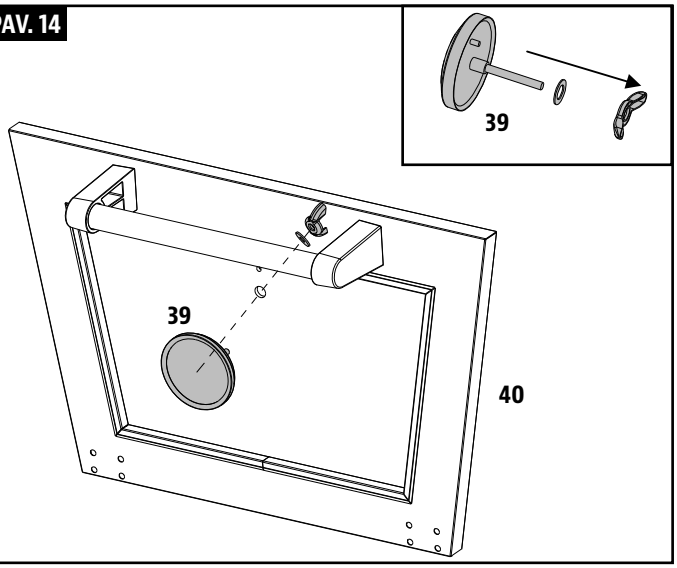
1 x Rūkyklos termometras *(#39)*
1 x Rūkyklos durelės *(#40)*

Pastaba. Termometras tiekiamas su viena pluoštine poveržle ir viena sparnuotąja veržle.

Montavimas:

- Įkiškite rūkyklos termometro (Nr. 39) zondą per montavimo angą, esančią priešais rūkyklos durelių montažą (Nr. 40).Iš durelių vidaus uždėkite pluoštinę poveržlę ar veržlę ant montavimo srieginio stulpo ir ranka priveržkite, bet neperveržkite.
  Žr. 14 pav.

PAV. 14



15. RŪKYKLOS DURELIŲ VYRIŲ MONTAVIMAS

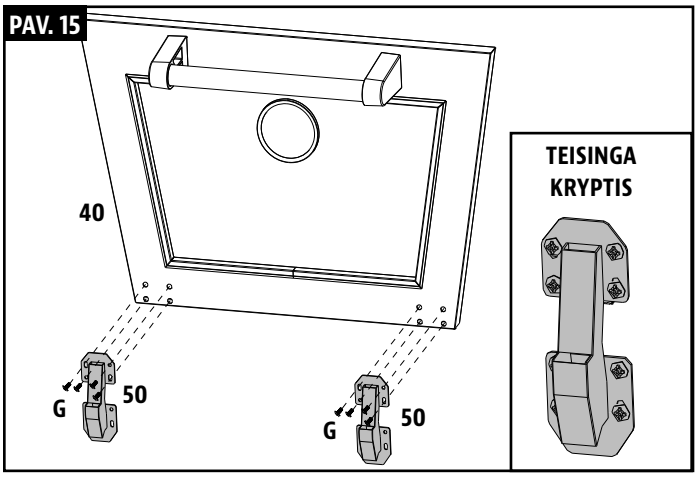
Reikalingos dalys:

2 x Rūkyklos durelių vyriai *(#50)*
1 x Rūkyklos durelės *(#40)*
8 x M4x8 mm varžtai (balti Zn) *(#G)*

Montavimas:

- Pritvirtinkite du rūkyklos durelių vyrius (Nr. 50) prie rūkyklos durelių (Nr. 40).
  Naudokite: 8 M4x8 mm varžtus (#G)
  Žr. 15 pav.

PAV. 15



16. RŪKYKLOS DURELIŲ MONTAVIMAS

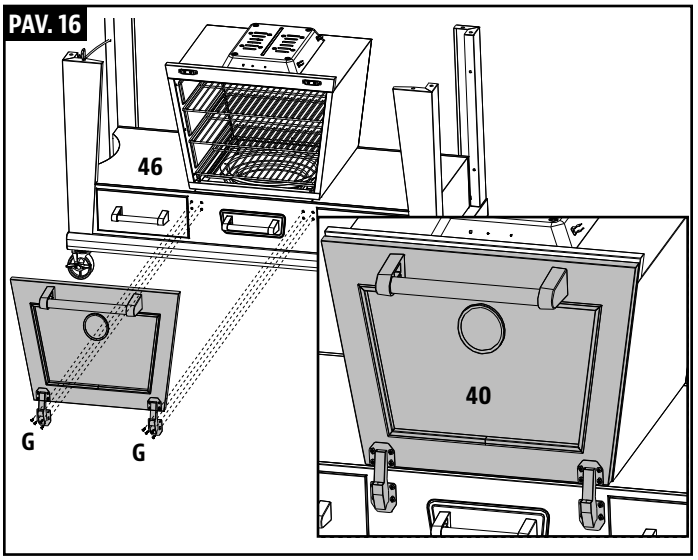
Reikalingos dalys:

1 x Rūkyklos durelės *(#40)*
1 x Apatinės spintelės montažas *(#46)*
8 x M4x8 mm varžtai (balti Zn) *(#G)*

Montavimas:

- Pritvirtinkite rūkyklos dureles (Nr. 40) su vyrių jungtimi prie apatinio spintelės montažo (Nr. 46).
  Naudokite: 8 M4x8 mm varžtus (#G)
  Žr. 16 pav.

PAV. 16



17. GRILIO PARUOŠIMAS MONTAVIMUI

Reikalingos dalys:

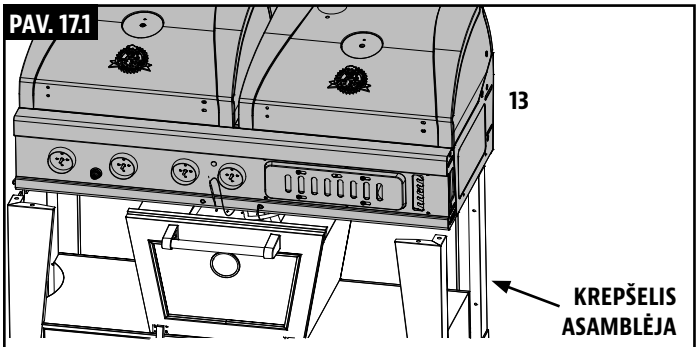
1 x Dujų ir medžio anglies spintelės su dangteliais montažas *(#13)*
1 x Krepšelis Asamblėja

Montavimas:

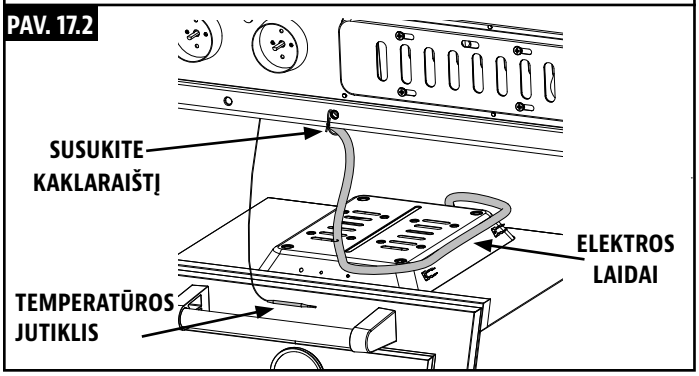
- Atsargiai uždėkite pagrindinę kamerą ant rūkyklos korpuso viršaus ir nuimkite susuktą virvę.Ištraukite rūkalių elektros laidus ir rūkymo temperatūros laidą / jutiklį iš valdymo pulto galinės pusės, tada padėkite temperatūros laidą ir jutiklį priekio link.
- Žr. 17,1 pav.lr 17,2.

DĖMESIO: Surinkimo metu nelieskite ir nesumuškite elektros laidų ir (arba) temperatūros laidų jutiklio.

PAV. 17.1



PAV. 17.2



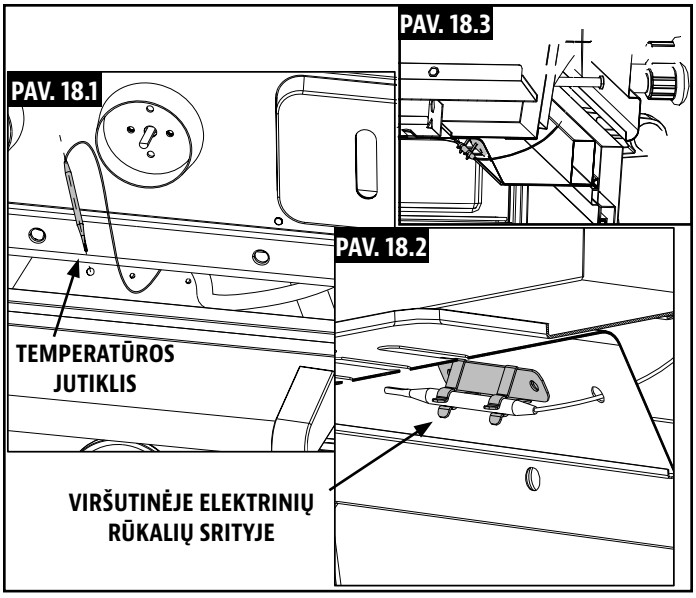
18. TEMPERATŪROS JUTIKLIO PRITVIRTINIMAS

Reikalingos dalys:

1 x Temperatūros jutiklis

Montavimas:

- Įkiškite rūkaliaus temperatūros jutiklį per skylę, esančią rūkyklos kabineto viršuje.
- Tada prijunkite jį prie spaustuko, kuris yra viršutinėje rūkyklos kabineto srityje.
  Žr. 18,1 pav.18.2 ir 18.3 pav.



19. DUJŲ KOMPONENTŲ SUJUNGIMAS KREPŠELIO KOMPLEKTE

Reikalingos dalys:

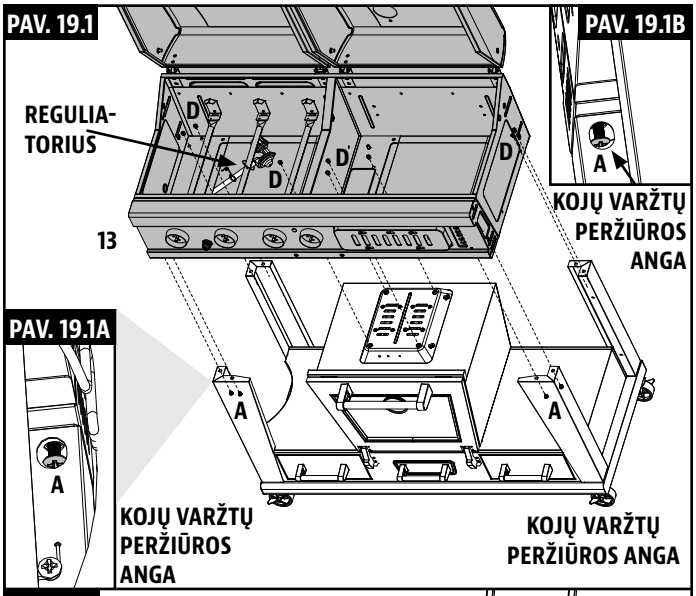
1 x Elektros laidai
1 x Elektros laidai - Vyriškas lizdas *(elektros laidų galą)*
1 x Elektros laidai - Moteriškas lizdas
1 x Dujų ir medžio anglies spintelės su dangteliais montažas *(#13)*
1 x Krepšelis Asamblėja
8 x M6x15 mm varžtai *(#A)*
4 x M6x10 mm varžtai *(#D)*

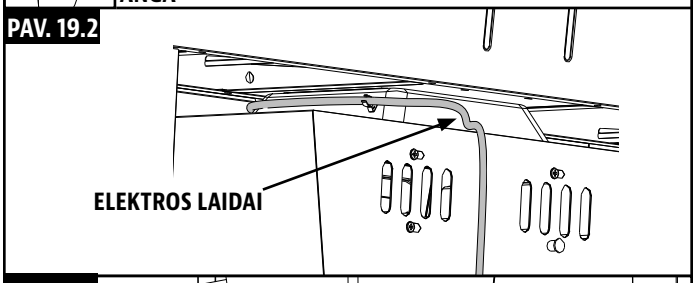
Montavimas:

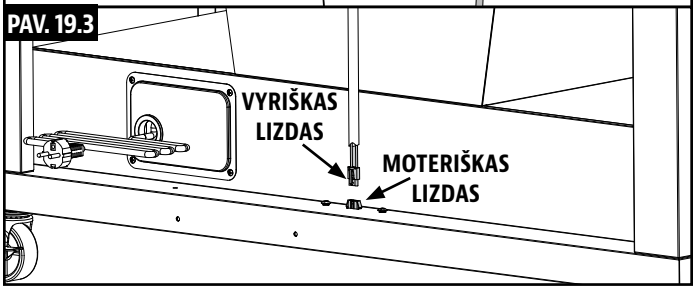
Note: The Main Chamber must be lined up to the Trolley.

- Atsargiai atidarykite dangčius ir pritvirtinkite dujų ir medžio anglies spintelių komplektą (# 13) prie krepšelio, pirmiausia pritvirtindami 4 vnt. M6x10 mm varžtus (# D) vidinėje pusėje, vėliau pritvirtinkite kitus 8 vnt. M6x15 mm varžtus (# A).Reguliatorių galima išimti etape vėlesniam surinkimui.
  Naudokite: 8 vnt. Varžtai M6x15 mm (#A) ir 4 x M6x10 mm varžtai (#D)
  Žr. 19,1 pav.19.1A ir 19.1B pav.

- Pritvirtinkite elektros laidus ant dviejų spaustukų, esančių šalia rūkymo kabineto, iš apatinės medžio anglies grotelių pusės, tada elektrinių laidų vyrių lizdą (elektros laidų galą) pritvirtinkite prie moteriškojo lizdo, kuris yra apatinėje lentelės pusėje.
  Žr. 19.2 ir 19.3 pav.







20. ELEKTRINIO GALINIO DANGČIO MONTAVIMAS

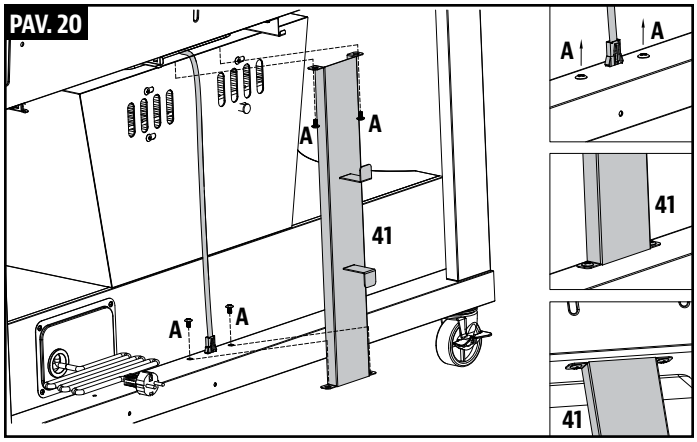
Reikalingos dalys:

1 x Elektros laidų galinis dangtis *(#41)*
1 x Krepšelis Asamblėja
2 x M6x15 mm varžtai *(#A)*

Montavimas:

· Atsukite du M6x15 mm varžtus (gamykloje surinktus) iš apatinės lentelės.Pritvirtinkite elektrinį galinį dangtelį (# 41) prie galinės rūkalių krepšio komplekto pusės, pirmiausia naudodami varžtus viršutinėje pusėje, o po to surinkite apatinius varžtus.
Naudokite: 2 vnt. M6x15 mm varžtai (#A).
Žr. 20 pav.

Pastaba: pirmiausia surinkite varžtus viršutinėje pusėje, o vėliau surinkite apatinius varžtus.



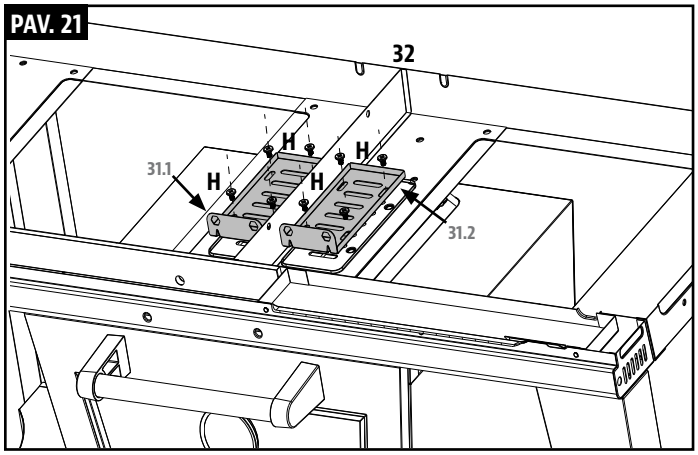
21. RŪKYKLOS ORO SKLENDŽIŲ MONTAVIMAS

Reikalingos dalys:

2 x Rūkyklos viršutinės oro sklendės *(#31)*
1 x Rūkyklos spintelė *(#32)*
8 x M5x10 mm briaunų varžtai *(#H)*

Montavimas:

· Prijunkite rūkymo viršutinį oro amortizatorių (# 31) prie rūkymo kabineto mazgo.
Naudokite: 8 vnt. M5x10 mm pečių varžtai (#H)
Žr. 21 pav.



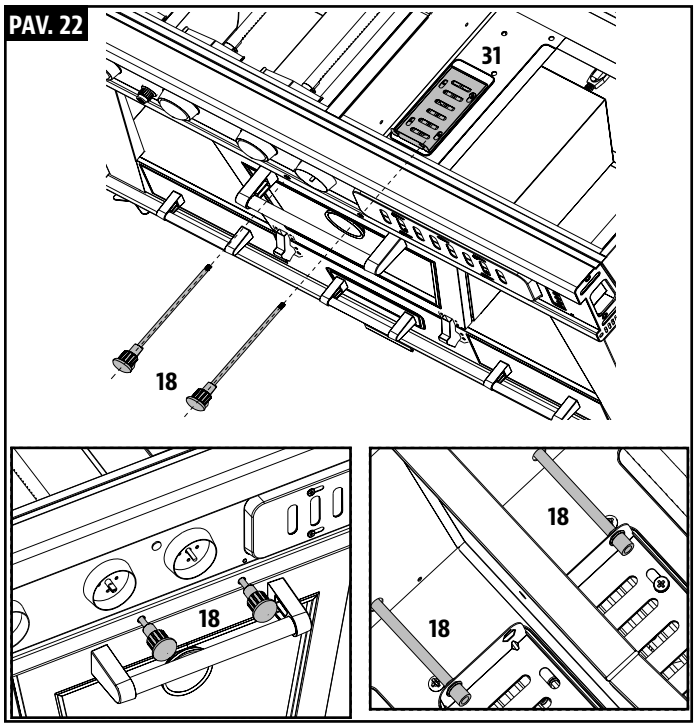
22. RŪKYKLOS ORO SKLENDŽIŲ RANKENOS TVIRTINIMAS

Reikalingos dalys:

2 x Rūkyklos oro sklendės traukimo rankenos montažas *(#18)*
2 x Rūkyklos viršutinės oro sklendės *(#31)*

Montavimas:

· Pritvirtinkite du rūkančiojo oro sklendės traukimo mazgo mazgą (# 18) prie dviejų rūkalių viršutinių oro sklendžių (# 31).
Žr. 22 pav.



23. PELENŲ PADĖKLO KREIPTUVŲ MONTAVIMAS

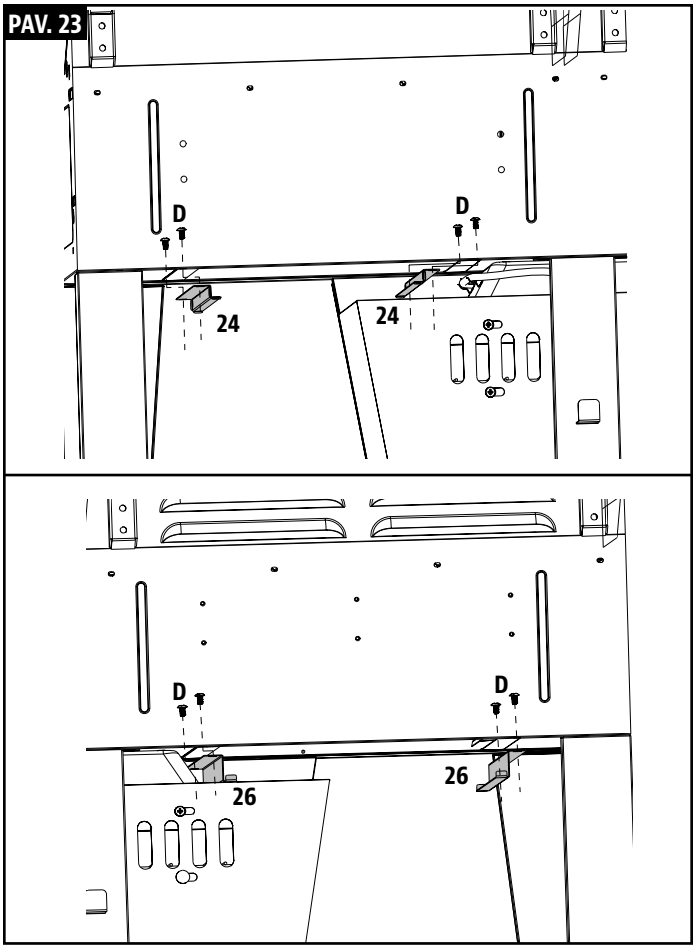
Reikalingos dalys:

2 x Medžio anglies pelenų padėklo kreiptuvai *(#24)*
2 x Dujų lašelių padėklo kreiptuvai *(#26)*
1 x Pagrindiniai dujų ir medžio anglių rūmai
8 x M6x10 mm varžtai *(#D)*

Montavimas:

· Sumontuokite du medžio anglies pelenų dėklo kreiptuvus (Nr. 24) ant medžio anglies rūmų apačios ir pritvirtinkite du Dujų lašelių kreiptuvai (# 26)
Naudokite: 8 M6x10 mm varžtus (#D)
Žr. 23 pav.

PAV. 23



24. RANKENĖLIŲ TVIRTINIMAS PRIE PELENŲ IR RIEBALŲ PADĖKLŲ

Reikalingos dalys:

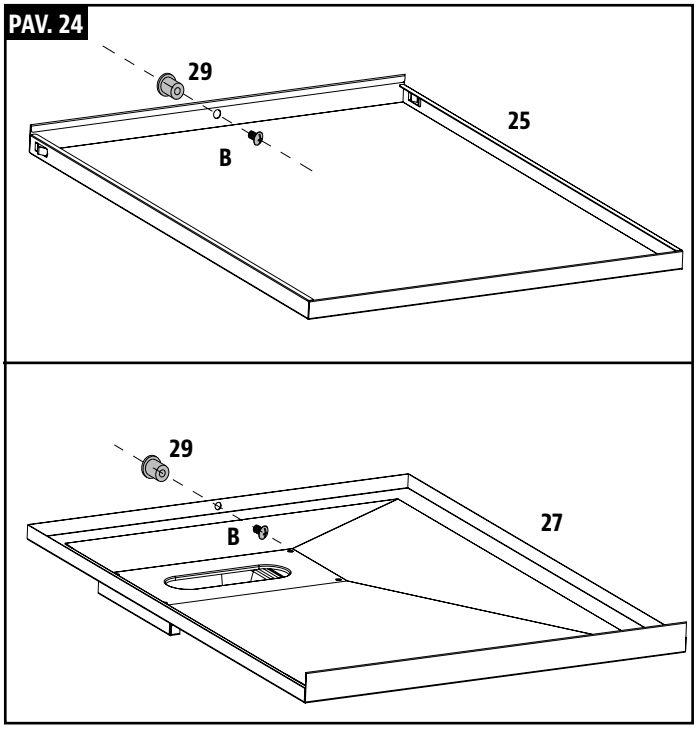
2 x Rankenėlės *(#29)*
1 x Pelenų padėklai *(#25)*
1 x Dujų riebalų padėklas *(#27)*
2 x M5x10 mm varžtai *(#B)*

Montavimas:

· Sumontuokite rankenėlę (# 29) prie pelenų dėklo (# 25) ir pritvirtinkite rankenėlę (# 29) prie dujų tepalo dėklo (# 27).
Naudokite: 2 x M5x10 mm varžtai (#B).
Žr. 24 pav.

Pastaba: Atlaisvinkite lašinimo dėklų kreiptuvų ir pelenų dėklų kreiptuvų varžtus, kad būtų galima sulyginti, ir, jei reikia, dar kartą priveržkite.

PAV. 24



25. PELENŲ IR RIEBALŲ PADĖKLŲ MONTAVIMAS

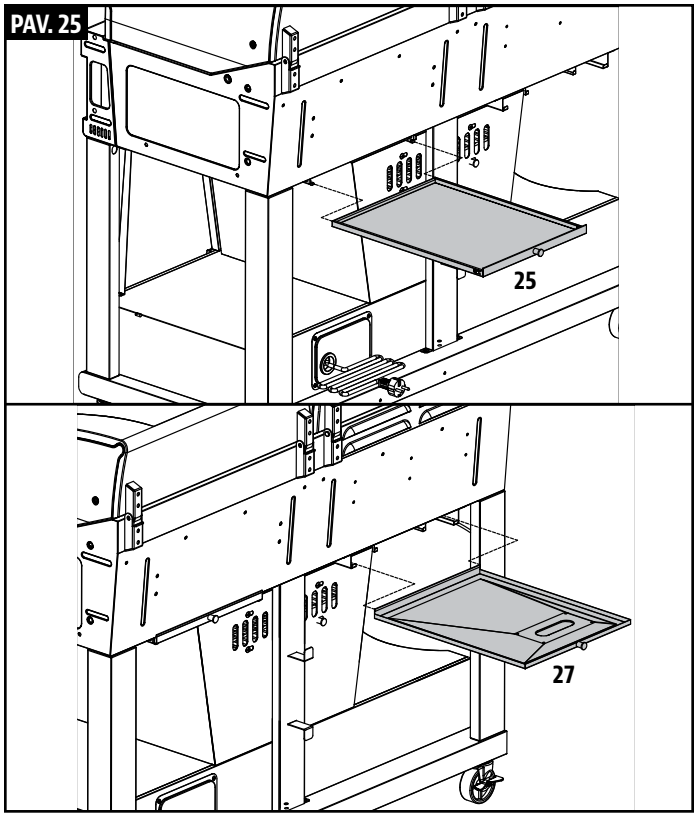
Reikalingos dalys:

1 x Pelenų padėklai *(#25)*
1 x Dujų riebalų padėklas *(#27)*
1 x Pagrindiniai dujų ir medžio anglių rūmai

Montavimas:

· Stumkite pelenų dėklą (Nr. 25) ir dujų riebalų dėklą (Nr. 27) ant dujų ir medžio anglies kameros kreiptuvų. Žr. 25 pav.

PAV. 25



26. RIEBALŲ PUODELIŲ MONTAVIMAS

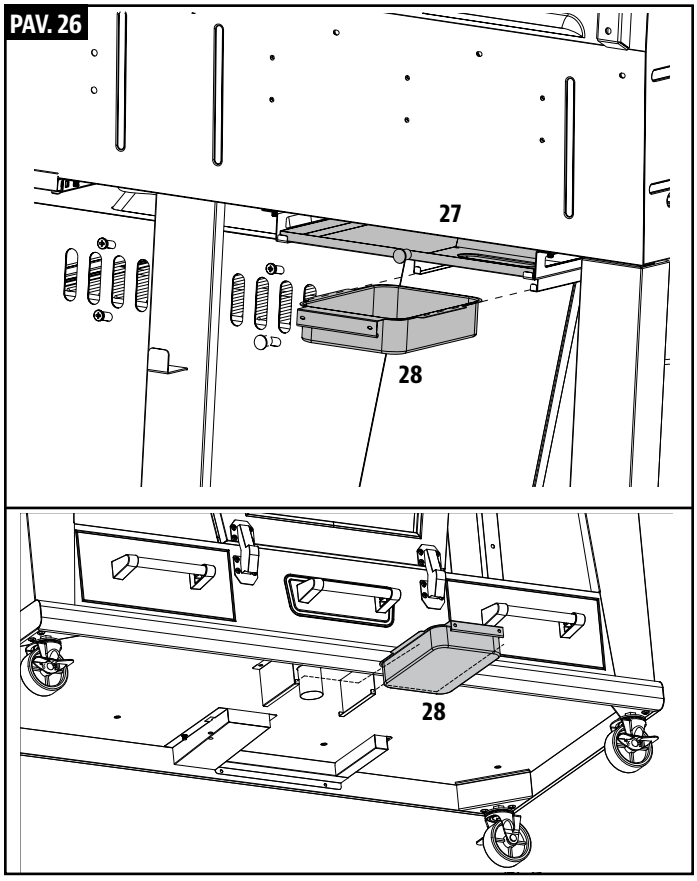
Reikalingos dalys:

2 x Riebalų puodeliai *(#28)*
1 x Dujų riebalų padėklas *(#27)*
1 x Rūkyklos spintelė *(#32)*

Montavimas:

· Įstumkite tepalo taurę (# 28) į dujų tepalo dėklą (# 27) ir rūkymo kabineto mazgą.
Žr. 26 pav.

PAV. 26



27. RIEBALŲ SKYDŲ MONTAVIMAS

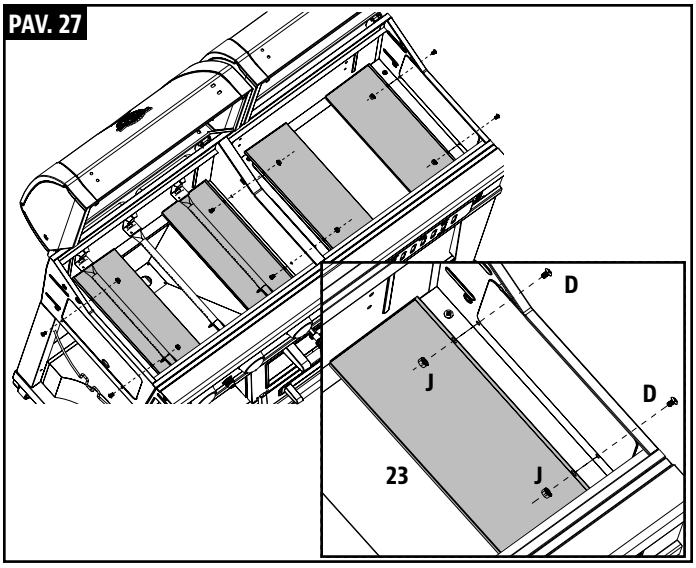
Reikalingos dalys:

4 x Riebalų skydai *(#23)*
1 x Pagrindiniai rūmai
6 x M6x10 mm varžtai *(#D)*
6 x M6 veržlės *(#J)*

Montavimas:

- Ant pagrindinės kameros pritvirtinkite riebalų skydelį (# 23), naudodami 2 x M6x10 mm varžtus (# D) ir 2 x M6 veržles (# J).
- Pakartokite tą patį veiksmą su kitais 3 riebalų skydeliais (# 23) ir pritvirtinkite vidurinius riebalų skydus naudodami tuos pačius varžtus ir veržles.
  Žr. 27 pav.

PAV. 27



28. ĮRANKIŲ KABLIUKŲ TVIRTINIMAS

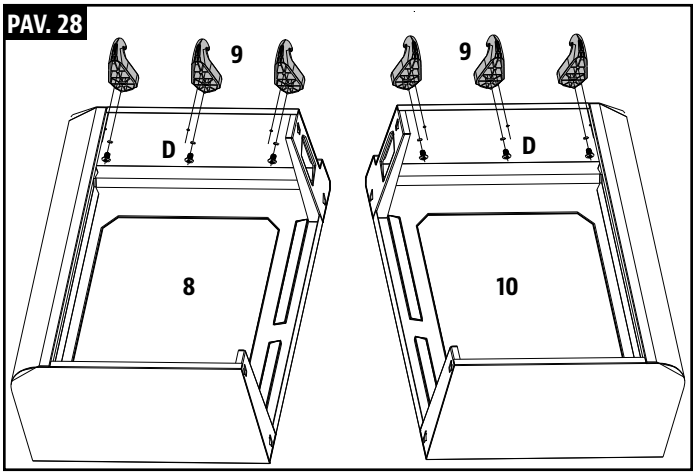
Reikalingos dalys:

6 x Įrankių kabliukai *(#9)*
1 x Kairysis šoninis stalas *(#8)*
1 x Dešinysis šoninis stalas *(#10)*
6 x M6x10 mm varžtai *(#D)*

Montavimas:

- Pritvirtinkite tris įrankių kabliukus (# 9) prie kairės pusės stalo (# 8).
  Naudokite: 3 x M6x10 mm varžtai (#D)
  Žr. 28 pav.
- Pakartokite tą patį veiksmą dešinėje pusėje esančioje lentelėje (# 10).

PAV. 28



29. KAIRIOJO ŠONINIO STALO MONTAVIMAS

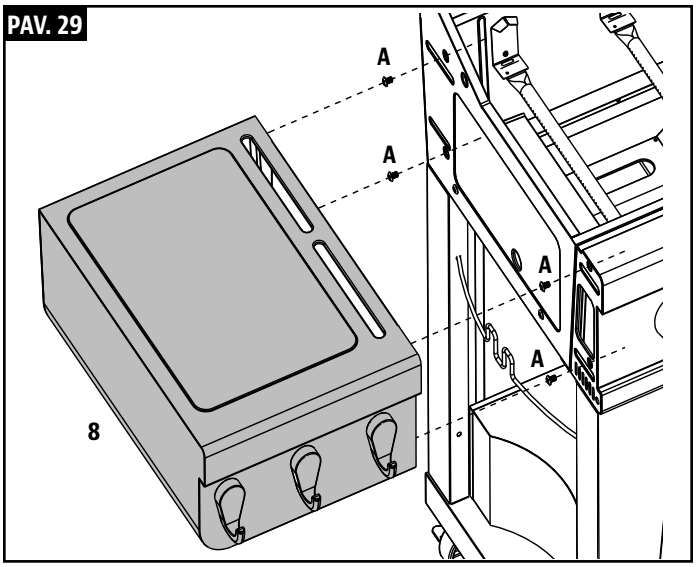
Reikalingos dalys:

1 x Kairysis šoninis stalas *(#8)*
1 x Pagrindiniai rūmai
4 x M6x15 mm varžtai *(#A)*

Montavimas:

- Pritvirtinkite 4 x M6x15 mm varžtus kairėje pagrindinės kameros pusėje ir palikite maždaug 1/4 ".
- Tada pakabinkite kairjjį šoninį stalą (# 8) ant tų keturių varžtų ir paspauskite žemyn, kad pritvirtintumėte prie jo, tada tvirtai priveržkite 4 x M6x15 mm varžtus (# A).
  Žr. 29 pav.

PAV. 29



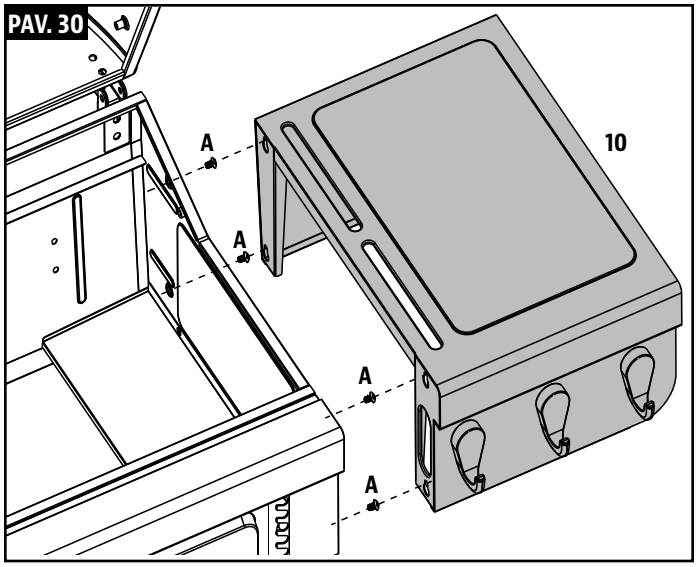
30. DEŠINIOJO ŠONINIO STALO MONTAVIMAS

Reikalingos dalys:

1 x Dešinysis šoninis stalas *(#10)*
1 x Pagrindiniai rūmai
4 x M6x15 mm varžtai *(#A)*

Montavimas:

- Pritvirtinkite 4 x M6x15 mm varžtus dešinėje pagrindinės kameros pusėje ir palikite maždaug 1/4 ".
- Pakabinkite dešinįjį šoninį stalą (# 10) ant tų keturių varžtų ir paspauskite žemyn, kad pritvirtintumėte prie jo, tada tvirtai priveržkite 4 x M6x15 mm varžtus (# A). Žr. 30 pav.



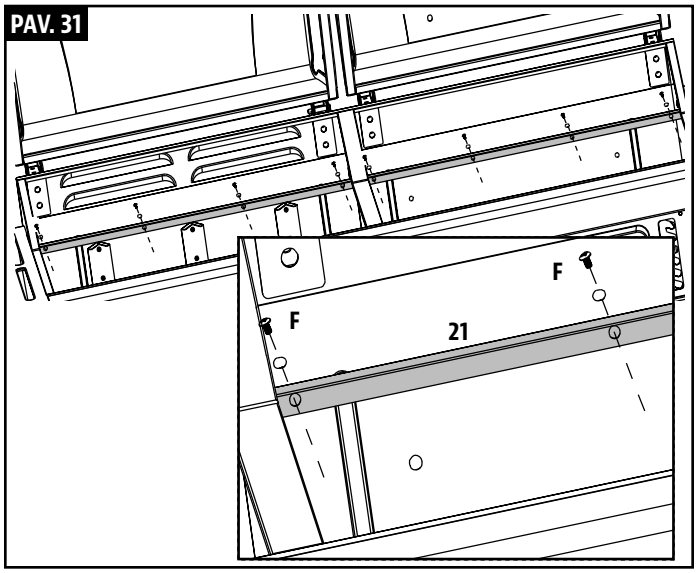
31. KEPIMO GROTELIŲ GALINIŲ ATRAMŲ MONTAVIMAS

Reikalingos dalys:

2 x Kepimo grotelių galinės atramos *(#21)*
1 x Pagrindiniai rūmai
8 x M4x10 mm varžtai *(#F)*

Montavimas:

- Pritvirtinkite kepimo grotelių užpakalinę atramą (Nr. 21) prie pagrindinės anglies pagrindinės kameros galinio skydo.
  Naudokite: 4 x M4x10 mm varžtai (#F)
  Žr. 31 pav.
- Pakartokite tą patį veiksmą ant pagrindinių dujų rūmų.



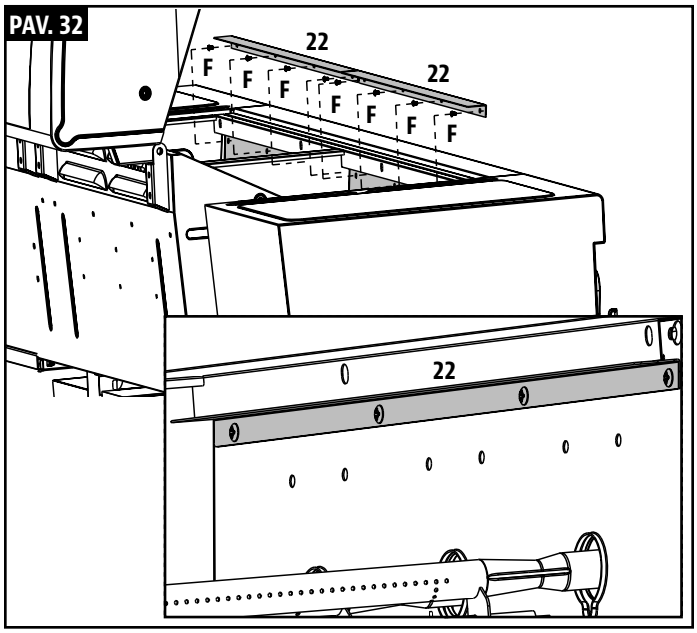
32. KEPIMO GROTELIŲ PRIEKINIŲ ATRAMŲ MONTAVIMAS

Reikalingos dalys:

2 x Kepimo grotelių priekinės atramos *(#22)*
1 x Pagrindiniai rūmai
8 x M4x10 mm varžtai *(#F)*

Montavimas:

- Virimo tinklelio priekinių atramų (# 22) pritvirtinimas prie pagrindinės medžio anglies rūmų priekinės pusės.
  Naudokite: 4 x M4x10 mm varžtai (#F)
  Žr. 32 pav.
- Pakartokite tą patį veiksmą ant pagrindinių dujų rūmų.



33. ŠILUMOS TENTO ATRAMOS MONTAVIMAS

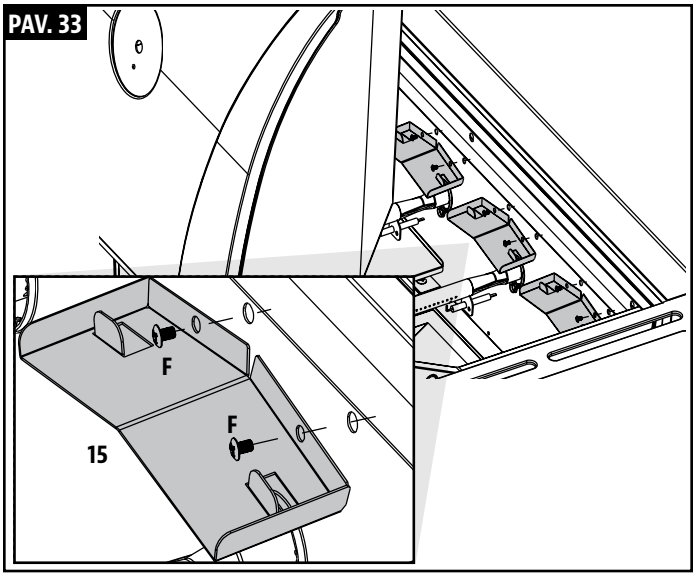
Reikalingos dalys:

3 x Šilumos tentų atramos *(#15)*
1 x Pagrindiniai dujų rūmai
6 x M4x10 mm varžtai *(#F)*

Montavimas:

· Pritvirtinkite tris šilumos palapinės atramas (Nr. 15) prie pagrindinės dujų kameros priekinės pusės.
Naudokite: 6 x M4x10 mm varžtai (#F)
Žr. 33 pav.

PAV. 33



34. ŠILUMOS TENTŲ UŽDĖJIMAS

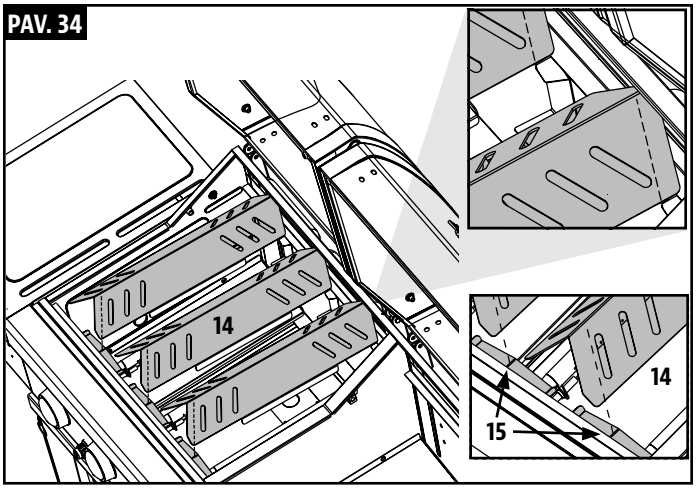
Reikalingos dalys:

3 x Šilumos tentai*(#14)*
3 x Šilumos tentų atramos *(#15)*

Montavimas:

· Ant šilumos palapinės laikiklių (Nr. 15) uždėkite tris šilumos palapines (Nr. 14).
Žr. 34 pav.

PAV. 34



35. MEDŽIO ANGLIES PADĖKLO PAKĖLIMO SISTEMOS MONTAVIMAS

Reikalingos dalys:

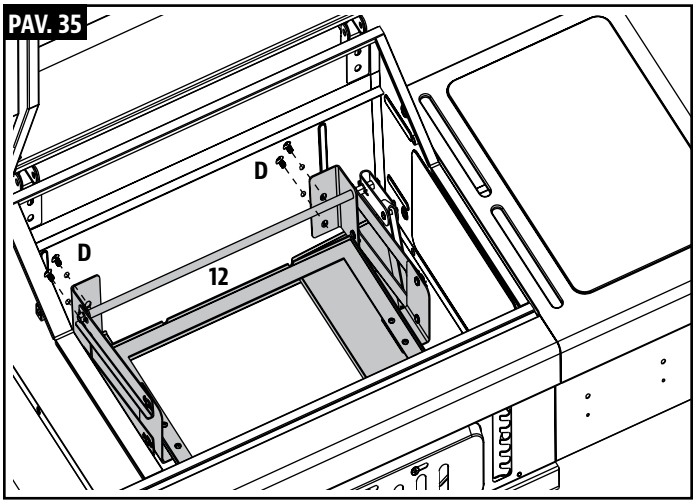
1 x Medžio anglių padėklo pakėlimo sistema *(#12)*
1 x Pagrindinės medžio anglies rūmai
4 x M6x10 mm varžtai *(#D)*

Montavimas:

· Sumontuokite medžio anglies dėklo pakėlimo sistemą (Nr. 12) ant pagrindinės anglies pagrindinės kameros pusės
Naudokite: 4 M6x10 mm varžtus (#D)
Žr. 35 pav.

Pastaba. Dujų dangtį reikia uždaryti prieš surenkant.

PAV. 35



36. MEDŽIO ANGLIES PADĖKLO PAKĖLIMO SISTEMOS TVIRTINIMAS

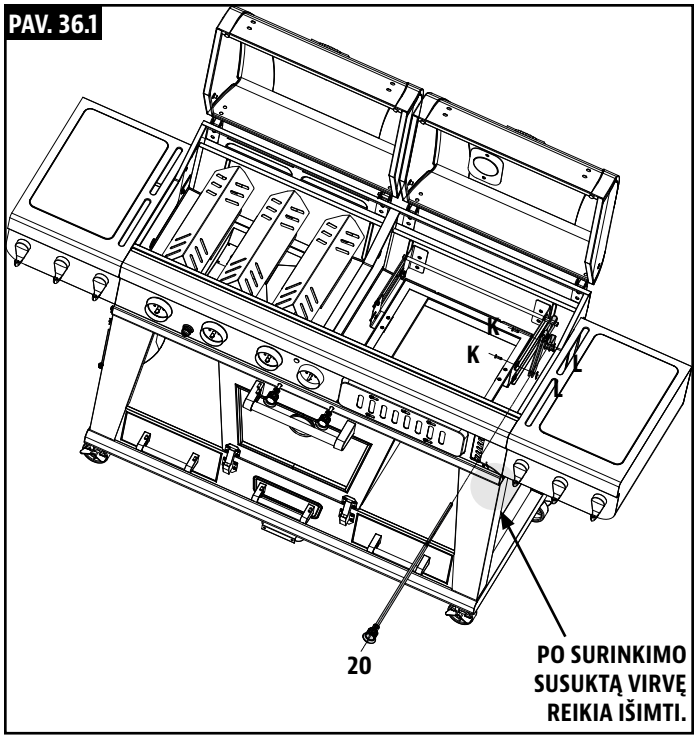
Reikalingos dalys:

1 x Medžio anglių padėklo pakėlimo rankenos montažas *(#20)*
1 x Pagrindinės medžio anglies rūmai
2 x Vyrių kaiščiai *(#K)*
2 x R spaustukai *(#L)*

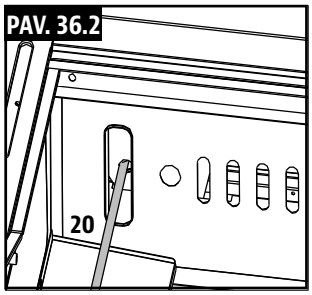
Montavimas:

- Stumkite medžio anglies padėklo kėlimo rankenos montažą per reguliavimo angą ir per vidinės plokštės angą.Sulygiuokite angą kėlimo rankenos gale su angomis „U“ formos laikiklyje, esančiame medžio anglies kameros gale.
  Žr. 36.1 ir 36.2 pav.
- Prijunkite kėlimo rankeną ir „U“ formos laikiklį įkišdami vyrio kaištį.
  Žr. 36,3 pav.
- Toliau įkiškite „R“ spaustuką (#L) per vyrio kaiščio angą (#K).Pritvirtinkite kėlimo rankeną prie kėlimo sistemos įkišdami vyrio kaištį per „U“ formos kėlimo ranką ir angą tos kėlimo rankenos centre. Žr. 36,4 pav.
- Įkiškite „R“ spaustuką (#L) per vyrio kaiščio angą (#K). Išimkite susuktą virvę, esančią reguliavimo lizde.Žr. 36.1 pav.
- Dabar sureguliuokite medžio anglies padėklo pakėlimo sistemą iki norimo aukščio, judindami kėlimo rankenėlę į kairę ir ją pakeldami arba nuleisdami.

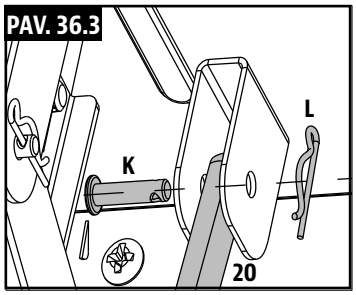
PAV. 36.1



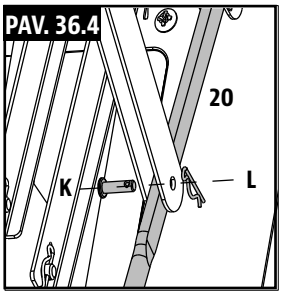
PAV. 36.2



PAV. 36.3



PAV. 36.4



37. JUODŲ DUJŲ VALDYMO RANKENĖLIŲ ĮDĖJIMAS

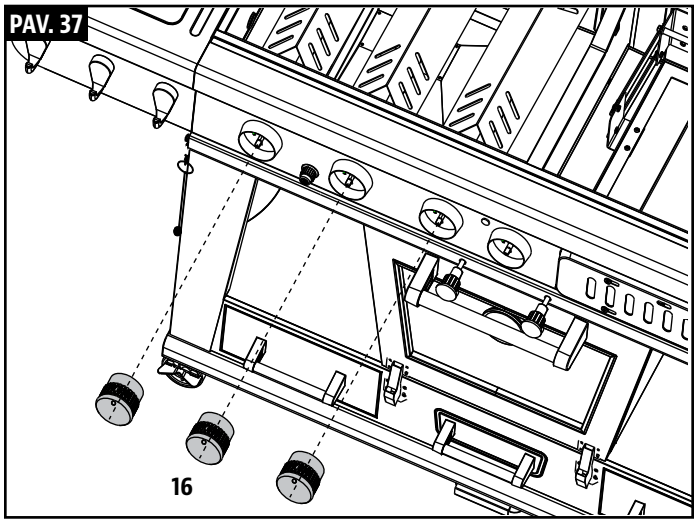
Reikalingos dalys:

3 x Dujų valdymo rankenėlės (juodos) *(#16)*

Montavimas:

- Uždėkite tris juodas dujų valdymo rankenėles (Nr. 16) virš vožtuvo koto įsitikindami, kad plokščioji koto dalis yra sulygiuota, ir įsitikinkite, kad plokščioji koto dalis yra sulygiuota su plokščia rankenėlės dalimi.Stumkite juodą dujų valdymo rankenėlę (Nr. 16) ant koto, kol ji tvirtai prisitvirtins.
  Žr. 37 pav.

PAV. 37



38. SIDABRO SPALVOS VALDYMO RANKENĖLĖS ĮDĖJIMAS

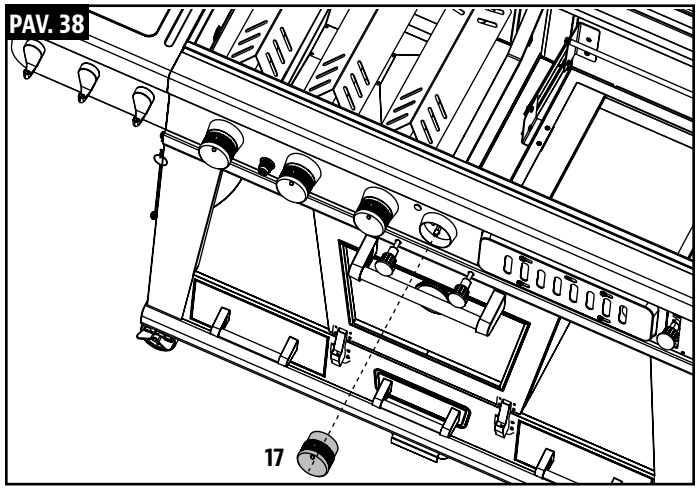
Reikalingos dalys:

1 x Rūkyklos valdymo rankenėlės (sidabrinės)*(#17)*

Montavimas:

- Uždėkite sidabrinę rūkyklos valdymo rankenėlę (Nr. 17) virš koto įsitikindami, kad plokščioji koto dalis yra sulygiuota, ir įsitikinkite, kad plokščioji koto dalis yra sulygiuota su plokščia rankenėlės dalimi.Stumkite sidabrinę rūkyklos valdymo rankenėlę (Nr. 17) ant koto, kol ji tvirtai prisitvirtins.
  Žr. 38 pav.

PAV. 38



39. MEDŽIO ANGLIES PADĖKLO SKLENDĖS RANKENOS TVIRTINIMAS

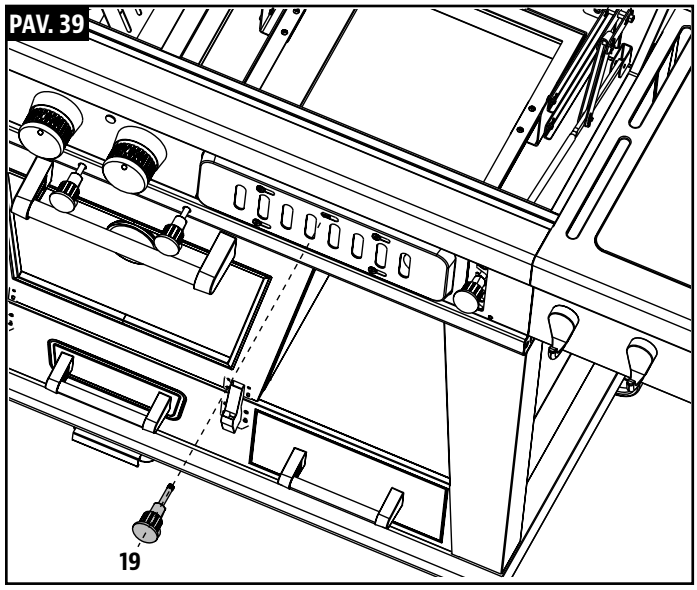
Reikalingos dalys:

1 x Medžio anglių padėklo oro sklendės rankenos montažas *(#19)*
1 x Anglies kameros oro slopintuvas

Montavimas:

- Priveržkite medžio anglies padėklo oro sklendės rankenos montažą (Nr.19) prie medžio anglies kameros oro sklendės.
  Žr. 39 pav.

PAV. 39



40. MEDŽIO ANGLIES PADĖKLO PADĖJIMAS

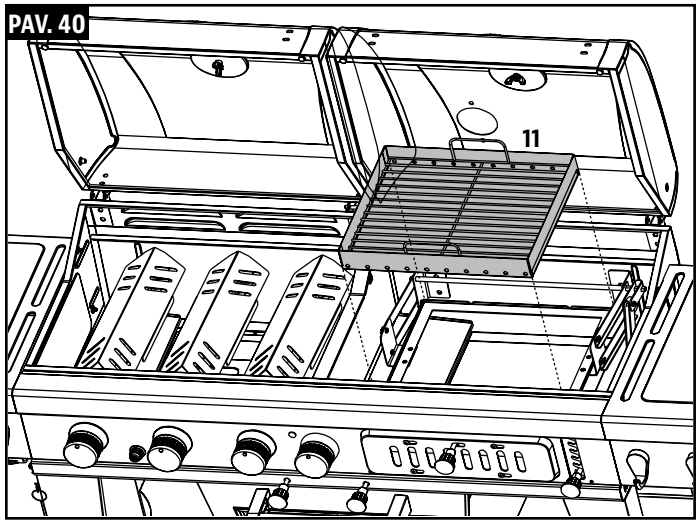
Reikalingos dalys:

1 x Medžio anglų padėklas *(#11)*

Montavimas:

- Uždėkite medžio anglių padėklą (Nr. 11) ant medžio anglių padėklo pakėlimo sistemos.
  Žr. 40 pav.

PAV. 40



41. DŪMŲ KAMINO MONTAVIMAS

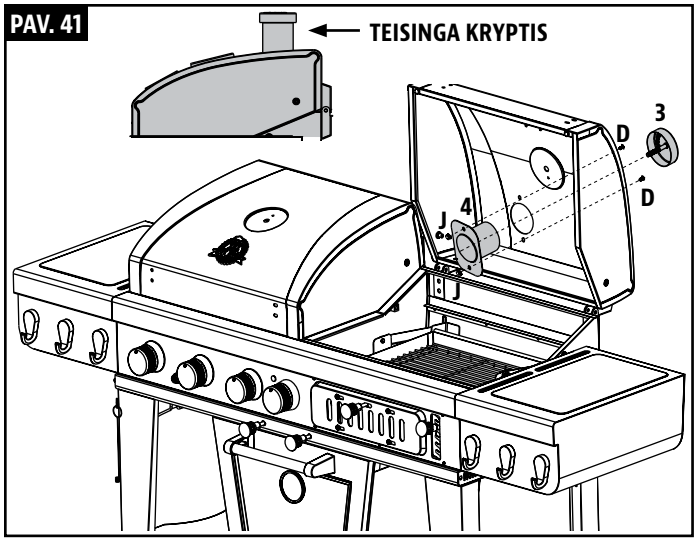
Reikalingos dalys:

1 x Dūmų kaminas *(#4)*
1 x Dūmų kamino dangtis *(#3)*
1 x Medžio anglies dangtelis
2 x M6x10 mm varžtai *(#D)*
2 x M6 veržlės *(#J)*

Montavimas:

· Nuimkite dūmų kamino dangtį (Nr.3) nuo dūmų kamino (Nr. 4).Iš vidinės pusės įkiškite dūmų kaminą (Nr. 4) per medžio anglies dangtelį.Pritvirtinkite dūmų kamino montažą prie dangtelio naudodami 2 M6x10 mm varžtus (#D), įkištus per dangtelį iš išorės, ir tvirtai pritvirtinkite dūmų kaminą naudodami 2 M6 veržles (#J) dangtelio viduje.Priveržkite dūmų kamino dangtį prie dūmų kamino.
Žr. 41 pav.

PAV. 41



42. ŠILDYMO STOVO (DUJINIO GRILIO) MONTAVIMAS

Reikalingos dalys:

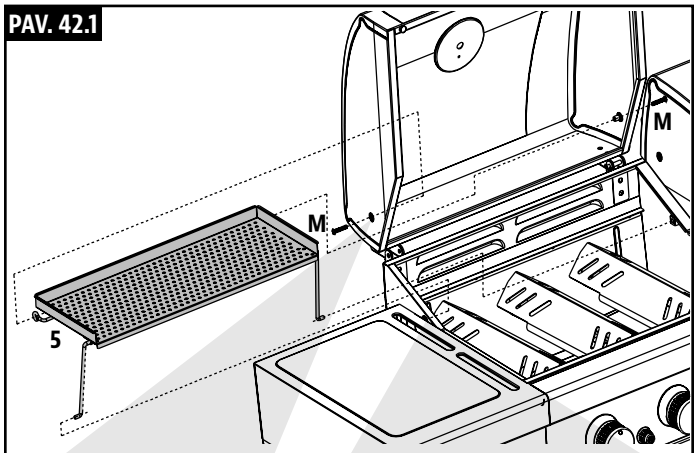
1 x Šildymo stovas *(#5*)
1 x Dujų dangtelis
1 x Pagrindiniai dujų rūmai
2 x M6x30 mm varžtai *(#M)*

Montavimas:

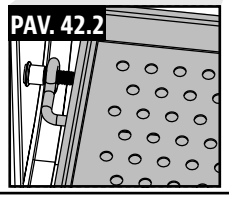
· Įveržkite 1 M6x30 mm varžtą (# M) per dujų dangtelį iš išorės, padėkite 1 šildymo groteles (Nr. 5) ant dujinio griliaus taip, kad varžtas eitų per laidų kilpą.
Žr. 42.1 ir 42.2 pav.

· ASulygiuokite laido kilpą priešingame šildymo grotelių gale (Nr. 5) iš kitos dangtelio angos pusės ir įkiškite 1 M6x30 mm varžtą (#M).Įkiškite vielos kojas į pagrindinės dujų kameros skylutes.
Žr. 42.3 pav.

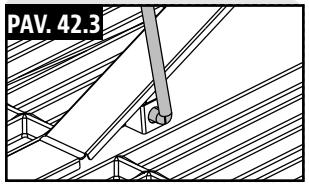
PAV. 42.1



PAV. 42.2



PAV. 42.3



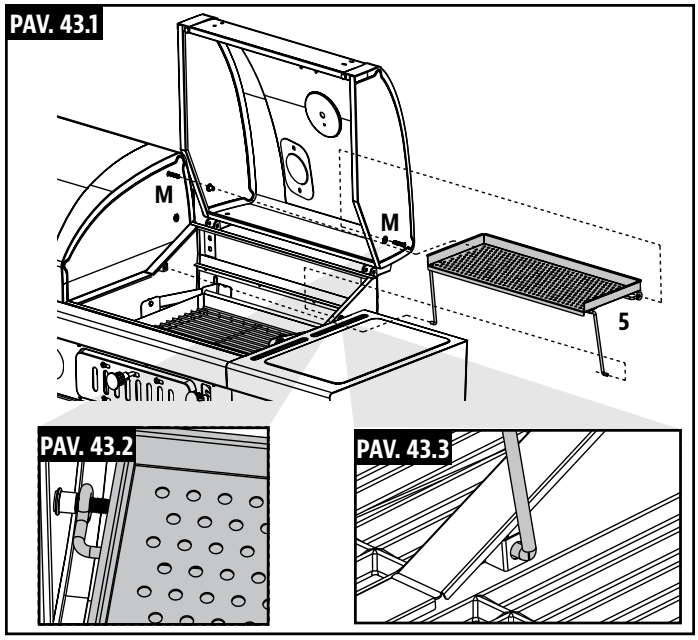
43. ŠILDYMO STOVO (MEDŽIO ANGLIES GRILIO) MONTAVIMAS

Reikalingos dalys:

1 x Šildymo stovas *(#5*)
1 x Medžio anglies dangtelis
1 x Pagrindinės medžio anglies rūmai
2 x M6x30 mm varžtai *(#M)*

Montavimas:

- Įveržkite 1 M6x30 mm varžtą (# M) per medžio anglies dangtelį iš išorės, padėkite 1 šildymo groteles ant dujinio griliaus taip, kad varžtas eitų per laidų kilpą.
  Žr. 43.1 ir 43.2 pav.
- Sulygiuokite laido kilpą priešingame šildymo grotelių gale iš kitos dangtelio angos pusės ir įkiškite 1 M6x30 mm varžtą (#M).Įkiškite vielos kojas į medžio anglies kameros skylutes.
  Žr. 43.3 pav.



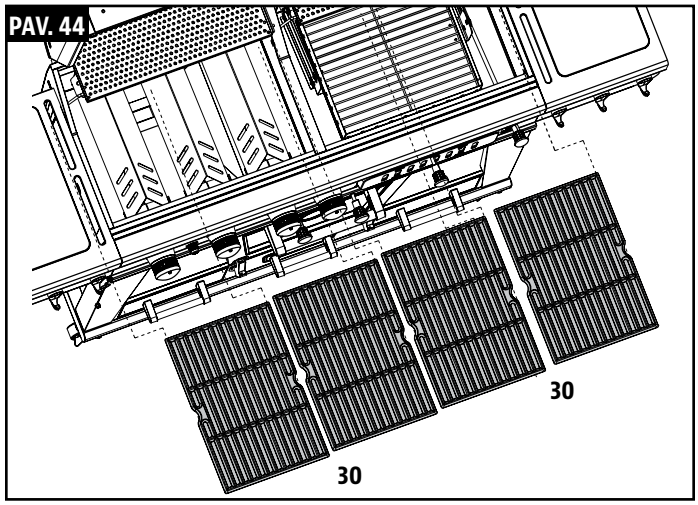
44. KEPIMO GROTELIŲ PADĖJIMAS

Reikalingos dalys:

4 x Kepimo grotelės *(#30*)

Montavimas:

- Įdėkite keturias kepimo groteles (Nr. 30) į kepimo grotelių laikiklį.
  Žr. 44 pav.



45. DANGČIO TERMOMETRŲ MONTAVIMAS

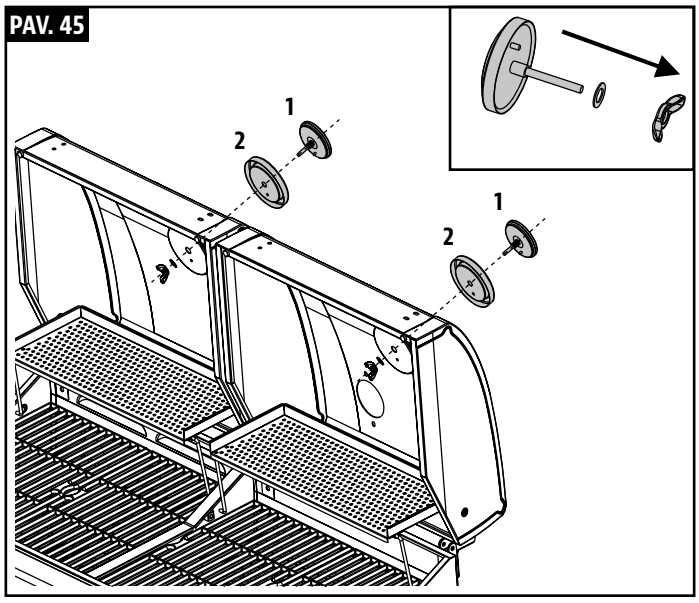
Reikalingos dalys:

2 x Termometras *(#1)*
2 x Termometro lizdai *(#2)*
1 x Dujų dangtelis
1 x Medžio anglies dangtelis

Pastaba. Termometras tiekiamas su viena pluoštine poveržle ir viena sparnuotąja veržle.

Montavimas:

- Pirmiausia iš 2 dalių termometro išveržkite sparnuotąją veržlę ir poveržles.Įkiškite termometro (Nr. 1) zondą per rėmelį (Nr. 2) ir montavimo angą dujų dangtelio viršuje iš dangčio vidaus uždėkite, uždėkite pluoštinę poveržlę ir sparnuotąją veržlę ant montavimo srieginio stulpo ir priveržkite rankomis.
  Žr. 45 pav.
- Pakartokite tą patį veiksmą tvirtindami medžio anglies dangtelį.



46. DANGČIO RANKENĖLIŲ MONTAVIMAS

Reikalingos dalys:

2 x Dangtelio rankenos *(#6)*
4 x Dangtelio rankenos išsikišimai *(#7)*
1 x Dujų dangtelis
1 x Medžio anglies dangtelis
8 x M6x15 mm varžtai *(#A)*

Montavimas:

· Pritvirtinkite 2 dalių dangtelio rankenų ir 4 dalių didelės rankenos išsikišimus prie dujų dangtelio ir medžio anglies dangtelio naudodami 8 M6x15 mm varžtus (#A).
Žr. 46.1 pav.

Pastaba. Lizdai ant abiejų dangtelio rankenos pusių turi būti įkišti į reljefinę rankenos išsikišimo vidinę pusę.Žr. 46.2 pav.

47. VIELOS ŽARNOS LAIKIKLIO MONTAVIMAS

Reikalingos dalys:

1 x Žarnos laikiklis *(pre-assembled on hose)*
1 x Kairė atraminė koja *(#44)*
1 x M6x10 mm varžtai *(#D)*

Pastaba: Jei nėra reguliatoriaus, nekreipkite dėmesio į šį veiksmą.

Montavimas:

· Pritvirtinkite žarnos laikiklį prie kairiosios (priekinės) atraminės kojos (Nr. 44).
Naudokite: 1 M6x10 mm varžtą.
Žr. 47 pav.

48. DUJINIO KIBIRKŠČIŲ JŽIEBIMO ĮRENGINIO AKUMULIATORIŲ MONTAVIMAS

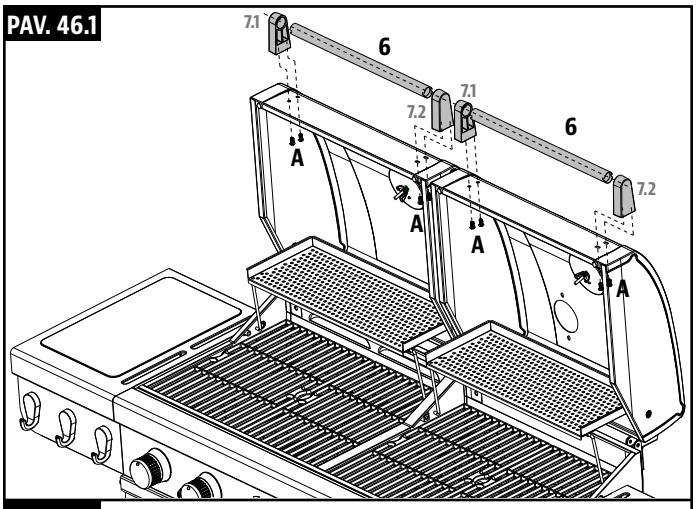
Reikalingos dalys:

1 x AA bateriją

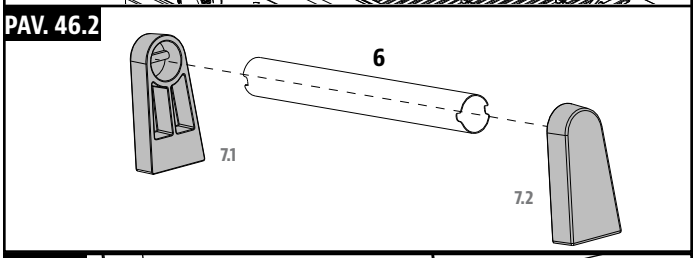
Montavimas:

· Išsukite (prieš laikrodžio rodyklę) kibirkščių įžiebimo įrenginio mygtuką iš skydelio.Įdėkite AA bateriją „+“ galu į išorę, kaip parodyta 48 pav.

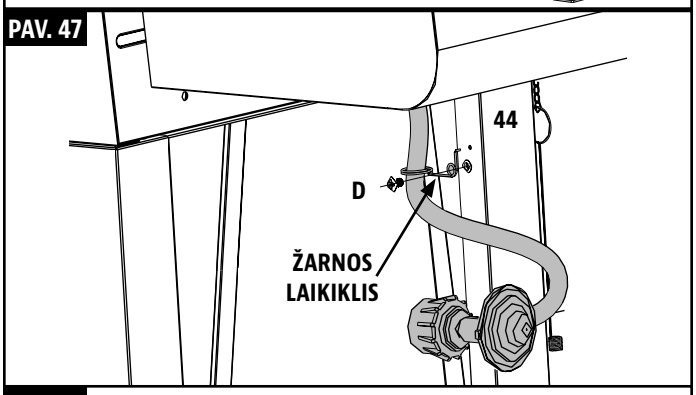
PAV. 46.1



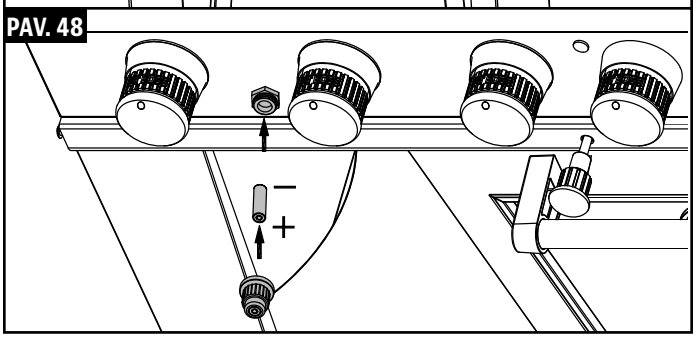
PAV. 46.2



PAV. 47



PAV. 48



49. KAIP PAKEISTI MAITINIMO LAIDĄ

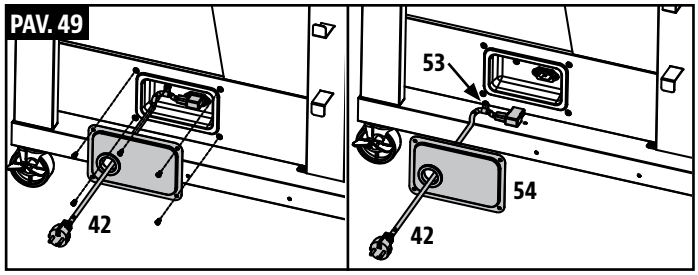
Reikalingos dalys:

1 x Maitinimo laidas *(#42)*
1 x Maitinimo laido spaustukas *(#53)*
1 x Dengiamoji plokštė *(#54)*

Montavimas:

- Jei maitinimo laidas netinka jūsų naudojamam kištukui, pakeiskite jūsų šaliai tinkamu maitinimo laidu.
- Maitinimo laido spaustukas uždėkite ant tinkamo maitinimo laido. Įkiškite maitinimo laidą į apatinio stalo gale esančią giraitę. Pritvirtinkite maitinimo laido spaustukasprie apatinio stalo galo anksčiau sumontuotu varžtu, kad surinktumėte dangčio plokštelę, esančią apatinės lentelės gale, ir baigtumėte pakeisti.

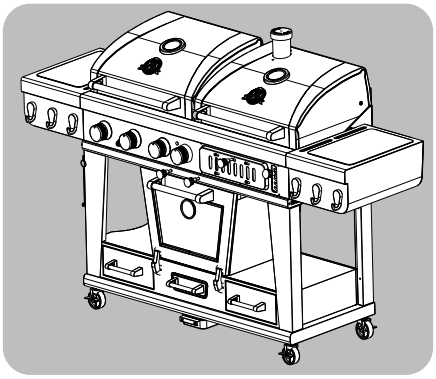
PAV. 49



50. IŠSAMI MONTAŽO APŽVALGA

- Rekomenduojama nuo įrenginio išorės šiltu muiluotu vandeniu ir minkšta šluoste nuvalyti šiukšles, purvą ir t. t.
- Pašalinkite visus reklaminius lipdukus ir klijų likučius.
- Norėdami nuvalyti rūkyklos stiklą, naudokite actą ir vandenį.Nenaudokite stiklo valiklio, nes jis ant stiklo paliks plėvelę, kuri gali prikepti.

PAV. 50



PRIJUNGIMAS PRIE DUJŲ ŠALTINIO

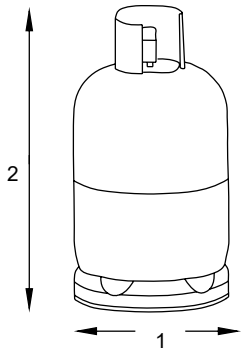
DUJOS IR REGULIATORIUS

Šioje kepsninėje gali būti naudojamos propano arba butano arba propano / butano mišrios suskystintos naftos dujos balionuose. Propano balionai tieks dujas ištisus metus, net šaltomis žiemos dienomis.Butano balionai vasarą tiekia pakankamai dujų, tačiau tai gali paveikti kepsninės darbą ir apriboti iš degiklių gaunamą šilumą, ypač kai dujų temperatūra nukrenta žemiau +10° C.Norint pakeisti dujų balioną, gali prireikti veržliarakčio

- Žarna turėtų laisvai kabėti, nebūti susukta ar sulenkta, kad dujos galėtų laisvai tekėti.Prieš naudodami žarną, visada patikrinkite, ar joje nėra įpjovimų, įtrūkimų ir ar ji nėra pernelyg nusidėvėjusi.
- Be jungties taško, jokia žarnos dalis neturi liestis prie jokių karštų kepsninės dalių.Jei žarna turi pažeidimo požymių, ją reikia pakeisti žarna, tinkama naudoti su LP dujomis ir atitinkančia naudojimo šalies nacionalinius standartus.
- Tinkama žarna turi atitikti EN16436-1, o jos ilgis neturi viršyti 1,5 metro.

Norint užtikrinti optimalų veikimą, rekomenduojama naudoti 5–15 kg dujų balioną.

SAUGOS IR PRIEŽIŪROS PATARIMAI



Raktas

1 = didžiausias skersmuo
2 = didžiausias aukštis

Didžiausi dujų baliono matmenys: skersmuo – 31,5 cm, aukštis – 58 cm.

Niekada nedėkite dujų baliono po kepsnine ant apatinės lentynos, nes kyla naudotojo, kitų žmonių sužalojimo ir (arba) turto sugadinimo pavojus. **Dujų balioną visada pastatykite kairėje arba dešinėje prietaiso pusėje.Dujų balionas turi būti pastatytas kuo atokiau nuo prietaiso neįtempiant žarno**

Šis prietaisas tinkamas naudoti tik su žemo slėgio butano ar propano dujomis ir įrengtas su tinkamu žemo slėgio reguliatoriumi naudojant lanksčią žarną.Žarna turi būti pritvirtinta prie reguliatoriaus ir prietaiso su žarnų spaustukais / veržle.Ši kepsninė yra nustatyta taip, kad veiktų su 28–30 mbar reguliatoriumi butano dujoms arba 37 mbar reguliatoriumi propano dujoms.Naudokite tinkamą reguliatorių, sertifikuotą pagal EN16129.Norėdami gauti informacijos apie tinkamą dujų baliono reguliatorių, susisiekite su savo LPG pardavėju.

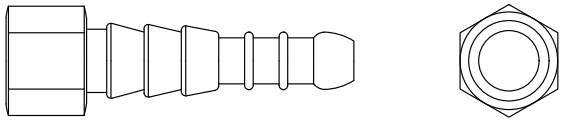
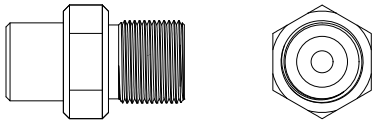
DUJŲ CILINDRO REIKALAVIMAI

Grotelės nustatomos ir tikrinamos naudojant tik suskystintas dujas. Reguliatorius tiekiamas naudoti tik su suskystintomis dujomis. Gamykloje tiekiamas reguliatorius ir žarna turi būti naudojami su 9 kg (20 svarų) (skersmuo: 318 mm, aukštis: 475 mm) LP dujų baku. **Kreipkitės į dujų tiekėją, jei reikia specialaus reguliatoriaus didesnio tūrio dujoms, kurios naudojamos kitiems prietaisams.**

PERSPĖJIMAS: svarbu patikrinti visą dujų linijos žarnelės ilgį. Jei akivaizdus didelis nutrynimas arba nusidėvėjimas ar žarnelė įpjauta, ją reikia pakeisti prieš naudojant prietaisą. Naudokite reguliatorių laikykitės EN 16129 ir vietinių taisyklių.

JUNGTIES JUNGTIS

Pastaba: Jei reguliatorius yra iš anksto surinktas, jungčių komplektas neįeina.

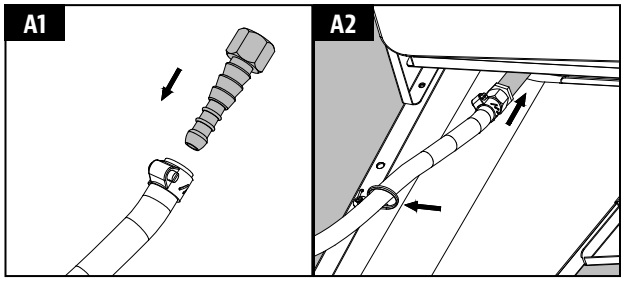
A JUNGTIS	**B JUNGTIS**
	
A jungtis šalims: BE, CZ, SK, SL, DK, IE, GB, IS, LU, CO, RO, MLT, CYP, LTU, EST, LVA, ISR, ES, PT, FI, NO, GR, IT, SE, BUL, HU	**B jungtis šalims:** FR

JUNGTIS JUNGTIS A

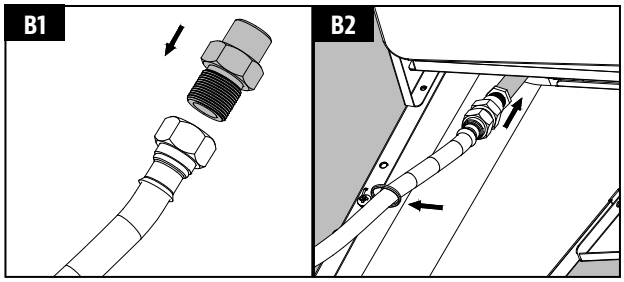
1. Įkiškite jungties smailėjantį galą į reguliatoriaus vamzdį, tada sandariai užfiksuokite žarnos spaustuku. Žr. A1
2. Jungtį įkiškite į metalinį žiedą, tada į kolektorių.Gerai priveržkite. Žr. A2.

Pastaba: jei nėra metalinio žiedo, ignoruokite šį veiksmą.

3. Prijunkite reguliatorių prie dujų cilindro, atidarykite cilindrą įsitikinę, kad rankenėlė yra padėtyje OFF (išjungta).Tarp jungties ir reguliatoriaus vamzdžio, taip pat tarp kolektoriaus ir jungties gausiai įpilkite muilo tirpalo.Patikrinkite, ar nėra dujų nuotėkio.Jei yra nuotėkis, dar kartą priveržkite jungtį arba kolektorių, kol daugiau nepastebėsite nuotėkio.



JUNGTIS JUNGTIS B



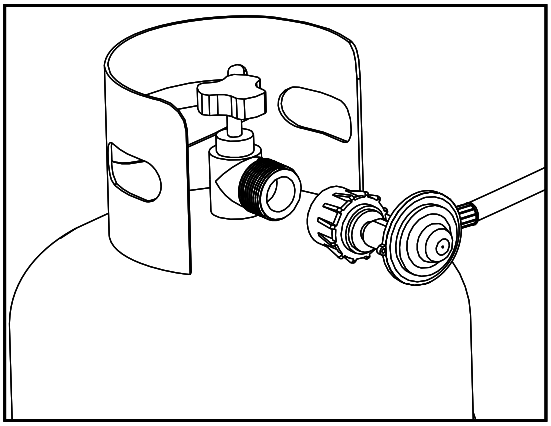
1. Įkiškite įmovos srieginį galą į reguliatoriaus vamzdžio srieginį gaubiantįjį galą.Gerai priveržkite. Žr. B1.
2. Jungtį įkiškite į metalinį žiedą, tada į kolektorių.Gerai priveržkite. Žr. B2.

Pastaba: jei nėra metalinio žiedo, ignoruokite šį veiksmą.

3. Prijunkite reguliatorių prie dujų cilindro, atidarykite cilindrą įsitikinę, kad rankenėlė yra padėtyje OFF (išjungta).Tarp jungties ir reguliatoriaus vamzdžio, taip pat tarp kolektoriaus ir jungties gausiai įpilkite muilo tirpalo.Patikrinkite, ar nėra dujų nuotėkio.Jei yra nuotėkis, dar kartą priveržkite jungtį arba kolektorių, kol daugiau nepastebėsite nuotėkio.

DUJŲ CILINDRO MONTAVIMAS

1. Vežimėlio šone pastatykite 9 kg (20 svarų) (skersmuo: 318 mm, aukštis: 475 mm) baką su apvaliu dugnu ant žemės. Įsitikinkite, kad bako vožtuvas yra padėtyje OFF (išjungta). Įsitikinkite, kad bakas stovi stačiai, nes nesaugu naudoti kepsninę, jei netinkamai įtaisytas dujų bakas.
2. Įsitikinkite, kad kepsninės reguliatoriaus vožtuvas visiškai uždarytas pasukdami rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę į padėtį OFF (išjungta).
3. Nuo reguliatoriaus vožtuvo angos ir dujų cilindro viršaus nuimkite apsauginius dangtelius. Dangtelius saugokite.
4. Dujų cilindro vožtuvą įstatykite į srieginę reguliatoriaus vožtuvo angą. Pasukite cilindrą pagal laikrodžio rodyklę, kol įsitvirtins. Veržkite tik ranka. **1 pav.**
5. Dabar dujų cilindras yra įtaisytas.



1 PAV.

PARUOŠIMAS NAUDOTI – TIKRINIMAS, AR NĖRA NUOTĖKIO

ĮSPĖJIMAS: NIEKADA NENAUDOKITE KEPSNINĖS, PRIEŠ TAI NEPATIKRINĘ, AR NĖRA NUOTĖKIO IŠ VISŲ DUJŲ JUNGČIŲ, ŽARNŲ IR PROPANO BAKO.

PAVOJUS: NORĖDAMI IŠVENGTI GAISRO ARBA SPROGIMO PAVOJAUS, ATLIKITE TOLIAU NURODYTUS VEIKSMUS.

- Tikrindami nerūkykite ir stebėkite, kad patikros vietoje nebūtų užsiliepsnojimo šaltinių.
- Patikrą atlikite LAUKE, gerai vėdinamoje, nuo vėjo apsaugotoje vietoje.
- Atlikdami nuotėkio patikrą, niekada nenaudokite degtuko ar atviros ugnies.
- Niekada neatlikite nuotėkio patikros, kai kepsninė naudojama arba vis dar yra karšta.

KADA REIKIA ATLIKTI NUOTĖKIO PATIKRĄ

- Surinkus kepsninę ir prieš pirmą kartą ją užkuriant, net jei įsigijote jau visiškai surinktą kepsninę.
- Kiekvieną kartą papildžius ar pakeitus LP dujų cilindrą arba atjungus ar pakeitus dujų komponentus.

ATLIKITE NUOTĖKIO PATIKRĄ

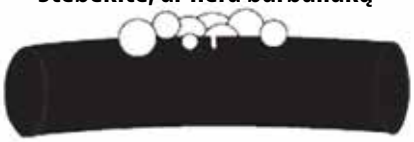
PERSPĖJIMAS: vyraujant aštriems kvapams, persišaldžius, esant prienosinių ančių paburkimui ir pan. propano kvapo gali nesijausti. Atlikdami nuotėkio patikras elkitės atsargiai ir nuovokiai.

Pastaba. Nuotėkio patikrą reikia atlikti tylioje, pakankamai gerai apšviestoje vietoje, kurioje nėra vėjo, kad būtų galima matyti, ar kyla burbuliukai, arba aptikti didesnio masto nuotėkius uodžiant ar pasitelkus klausą.

1. Paruoškite mišinį, sudarytą iš 50 % vandens ir 50 % skysto, indams plauti skirto muilo.
2. Atidarykite dangtį.

3. Įsitikinkite, kad visos valdymo rankenėlės nustatytos į padėtį OFF (išjungta).
4. Įjunkite dujų tiekimą, atsukdami cilindro vožtuvą. Pasukite cilindro vožtuvą prieš laikrodžio rodyklę, kad atsuktumėte jį iki galo. Išgirdę dujų šniokštimą arba užuodę dujas, dujų tiekimą išjunkite. Dujas praleidžiančias jungtis priveržkite. Jei nuotėkis aptinkamas ties jungties veržle ir ją priveržus nuotėkio problema išlieka, dar kartą patikrinkite propano bako guminį sandariklį.
5. Muiluoto vandens mišinį užtepkite ant toliau nurodytų vietų.
   - Suvirintų tiekimo bako (cilindro) vietų
   - Jungties veržlės ir bako vožtuvo
   - Jungties veržlės galinės pusės ir žalvarinės įmovos
   - Žalvarinės įmovos jungties su reguliatoriumi
   - Cilindro vožtuvo ir cilindro
   - Reguliatoriaus jungčių su dujų tiekimo žarna
   - Visą dujų tiekimo žarną
   - Žarnos jungtį su dujų kolektoriumi
   - Šoninio degiklio jungtį su žarna (jei yra)
   - Šoninio degiklio ventilio dangtelį (jei yra)
   - Dujų tiekimo žarnos jungtį
6. Patikrinkite kiekvieną nurodytą vietą, ar nematyti burbuliukų, rodančių, kad yra nuotėkis. Burbuliukai gali neparodyti didelių nuotėkių, tačiau tokiu atveju turėtų girdėtis šniokštimas arba būti juntamas dujų kvapas.

Stebėkite, ar nėra burbuliukų



7. Išjunkite dujų tiekimą, užsukdami cilindro vožtuvą.
8. Atsukite valdymo rankenėles, kad išleistumėte žarnoje susidariusį dujų slėgį.
9. Valdymo rankenėles pasukite į padėtį OFF (išjungta).
10. Priveržkite dujas praleidžiančias jungtis. Jei nuotėkis aptinkamas ties jungties veržle ir ją priveržus nuotėkio problema išlieka, dar kartą patikrinkite propano bako guminį sandariklį.
11. Patikrą naudojant muiluotą vandenį kartokite tol, kol nuotėkio neliks.
12. Išjunkite dujų tiekimą užsukdami cilindro vožtuvą ir neatsukite tol, kol nebūsite pasiruošę naudoti kepsninės.
13. Muilo likučius nuplaukite šaltu vandeniu ir nusausinkite rankšluosčiu.
14. Prieš uždegdami kepsninę palaukite 5 minutes, kol patikros vietoje neliks dujų.

ĮSPĖJIMAS: jei nuotėkių sustabdyti nepavyksta, kepsninės NENAUDOKITE. Kreipkitės į kvalifikuotus dujinių prietaisų remonto tarnybos specialistus.

- Laikyti lauko kepimo dujinį prietaisą patalpų viduje leidžiama tik atjungus cilindrą ir išėmus jį iš lauko kepimo dujinio prietaiso.
- Cilindrų negalima laikyti pastate ar uždaroje vietoje, įskaitant garažus ir pašiūres.
- Cilindrus reikia laikyti vaikams nepasiekiamoje vietoje. Naudodami prietaiso į kitą vietą neperkėlinėkite.

DUJŲ CILINDRO ATJUNGIMAS

1. Įsitikinkite, kad kepsninės reguliatoriaus vožtuvas visiškai uždarytas pasukdami rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę į padėtį OFF (išjungta).
2. Pasukite cilindrą prieš laikrodžio rodyklę (ranka), kad atjungtumėte nuo reguliatoriaus vožtuvo angos. Prieš padėdami į laikymo vietą grąžinkite reguliatoriaus vožtuvo angos ir dujų cilindro viršaus apsauginius dangtelius (jei nėra tuščia).

PASTABA: jei kepsninė laikoma viduje, dujų cilindrą palikite lauke.

ĮSPĖJIMAS: nesulenkite ir nevežkite kepsninės su pritaisytu dujų cilindru. Cilindras gali atsilaisvinti nuo vožtuvo ir sukelti dujų nuotėkį bei sukelti sprogimą, gaisrą arba rimtai sužaloti. Prieš perveždami arba padėdami į laikymo vietą dujų cilindrą atjunkite.

Niekada neuždekite dujų kepsninės, kai dangtis uždarytas arba prieš tikrindami norėdami užtikrinti, kad degiklio vamzdeliai būtų gerai nustatyti virš dujų vožtuvo angų.

Elektros įrangos, pateikiamos su lauko kepimo dujų prietaisu, instrukcijose turi būti nurodyta:

a. Norėdami apsisaugoti nuo elektros smūgio nenardinkite laido arba kištukų į vandenį arba kitą skystį:

b. Ištraukite iš lizdo, kai nenaudojate arba prieš valydami. Leiskite atvėsti prieš pritaisydami arba nuimdami dalis;

c. Nenaudokite jokio lauko kepimo dujų prietaiso, jei pažeistas laidas, kištukas arba kai prietaisas sugedęs ar kaip nors pažeistas. Dėl remonto kreipkitės į gamintoją;

d. Neleiskite laidui kabėti virš stalo krašto arba liesti karštų paviršių;

e. Lauko kepimo dujų prietaisą naudokite tik pagal paskirtį;

f. Prijungdami pirmiau junkite kištuką prie lauko kepimo dujų prietaiso, tada – į lizdą;

g. Su lauko kepimo dujų prietaisu naudokite tik grandinę, kurioje yra apsauginio atjungimo įrenginys;

h. Niekada neištraukite įžeminimo kištuko ir nenaudokite su 2 kontaktų adapteriu;

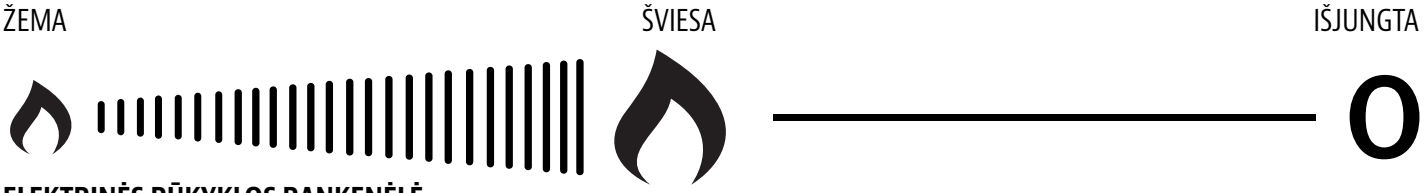
i. Naudokite tik ilginamuosius laidus su 3 kontaktų įžeminimo kištuku, tinkamu įrangos galingumui ir patvirtintu naudoti lauke bei su W-A ženklinimu.

Įrengta lauko kepsninė turi būti įžeminta pagal vietinius kodeksus arba, jei tokių nėra, pagal Nacionalinį elektros kodeksą ANSI/NFPA 70 arba Kanados elektros kodeksą CSA C22.1.

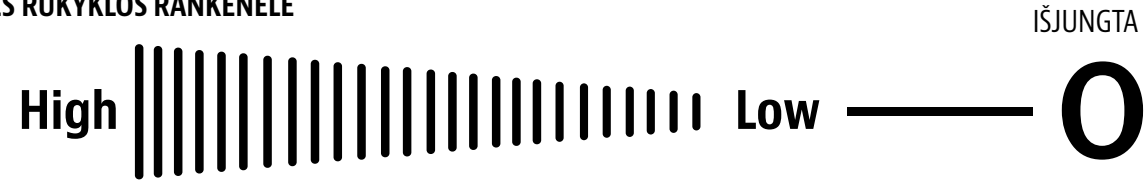
1. Nelaikykite atsarginio LP dujų bako po šiuo prietaisu arba arti jo.
2. Niekada nepildykite bako daugiau nei 80 procentų.
3. Jei tiksliai nesilaikoma 1) ir 2) punktų informacijos, gali kilti gaisras ir mirtinai arba sunkiai sužaloti.
4. Kai cilindras nenaudojamas, ant cilindro išleidimo angos uždėkite apsaugos nuo dulkių dangtelį. Ant cilindro vožtuvo išleidimo angos uždėkite tik apsaugos nuo dulkių dangtelį, gautą su cilindro vožtuvu. Naudojant kitokių tipų dangtelius arba kaiščius, galimas propano nuotėkis

VALDYMO RANKENĖLIŲ SUPRATIMAS

DUJŲ DEGIKLIO RANKENĖLĖ



ELEKTRINĖS RŪKYKLOS RANKENĖLĖ



PROPANO DUJŲ NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS

KUR PASTATYTI KEPSNINĘ

Kaip ir visiems lauko prietaisams, jūsų kepsninės eksploatacinėms savybėms ir maisto ruošimo laikui didelę įtaką daro oro sąlygos. Visas „Pit Boss®" kepsnines būtina pastatyti bent 914 mm (36 col.) atstumu nuo degių konstrukcijų ir šis atstumas turi būti išlaikytas, kai kepsninė naudojama. Šio prietaiso negalima statyti po kabančiomis degiomis lubomis arba iškyšomis. Laikykite savo kepsninę vietoje, kurioje nėra degių medžiagų arba kitokių degių garų bei skysčių.

NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ – KEPSNINĖS NUDEGINIMAS

Prieš pirmą kartą naudojant kepsninę su maistu svarbu atlikti nudeginimą. Įjunkite kepsninę ir leiskite veikti nustatę bent 177 °C (350 °F) temperatūrą 30 min., kad nudegintumėte įrenginį ir pašalintumėte bet kokias pašalines medžiagas.

AUTOMATINIO PALEIDIMO TVARKA

1. Patikrinkite, ar reguliatoriaus rankenėlė pasukta į padėtį OFF (išjungta).
2. Atkreipkite dėmesį į trikampį indikatoriaus ženklą ant sidabrinio reguliatoriaus korpuso. Paspauskite reguliatoriaus rankenėlę ir pasukite 270 laipsnių (arba 3/4) prieš laikrodžio rodyklę į padėtį HIGH (aukšta).
3. Pakartotinai spaudinėkite uždegiklio mygtuką, kol bus pagauta liepsna. Klausykitės, kol išgirsite „spragtelėjimą", rodantį uždegiklio kibirkštį, ir pažiūrėkite, ar yra liepsna, reiškianti degiklio uždegimą.
4. Kai degiklis pagauna ugnį, galite naudotis kepsnine nustatę norimą temperatūrą!

Jei naudojant degiklis užgęsta, pasukite reguliatoriaus rankenėlę į padėtį OFF (išjungta). Atidarykite kepsninės dangtį ir penkias minutes palaukite prieš mėgindami vėl uždegti, kad išsisklaidytų susikaupusios dujos.

PROCEDŪRA SUGEDUS UŽDEGIKLIUI

Jei po trijų ar keturių mėginimų uždegiklis neužsidega, atlikite tolesnius veiksmus arba paleiskite kepsninę rankiniu būdu.

1. Įsitikinkite, ar reguliatoriaus rankenėlė pasukta į padėtį OFF (išjungta). Leiskite išsisklaidyti susikaupusioms dujoms.
2. Po penkių minučių patikrinkite tai, kas nurodyta.
   - Apžiūrėkite, ar uždegiklis veikia: paspauskite uždegiklio mygtuką ir stebėkite, ar ant jo galiuko pasirodo kibirkštis. Jei kibirkšties nėra, pareguliuokite atstumą tarp uždegiklio (elektrodo) galiuko ir degiklio, kad būtų 4,5 mm (3/16 col.).
   - Apžiūrėkite, ar degiklio vamzdelis ir liukai nėra uždengti. Jei uždengti, vadovaukitės ***priežiūros ir techninės priežiūros*** instrukcijomis.
3. Jei kuris nors iš pirmiau minėtų elementų neveikia, vadovaukitės ***gedimų diagnostikos ir šalinimo*** instrukcijomis.

RANKINIO PALEIDIMO TVARKA

1. Patikrinkite, ar reguliatoriaus rankenėlė pasukta į padėtį OFF (išjungta). Atidarykite kepsninės dangtį, kad išleistumėte susikaupusias dujas.
2. Atkreipkite dėmesį į trikampį indikatoriaus ženklą ant sidabrinio reguliatoriaus korpuso. Paspauskite reguliatoriaus rankenėlę ir pasukite 270 laipsnių (arba 3/4) prieš laikrodžio rodyklę į padėtį HIGH (aukšta).
3. Greitai ir atsargiai, naudodami ilgą degtuką arba žiebtuvėlį, pridėkite liepsną prie degiklio ir stebėkite, kaip degiklis pagriebia liepsną. Nemėginkite uždegti kitos degiklio vietos. Galite susižaloti

PASTABA. Uždegdami liepsną kepsninėje arba ją atnaujindami nenaudokite spirito, degiojo skysčio arba žibalo.

4. Tęskite paleidimą atlikdami ketvirtą ir penktą ***automatinio paleidimo tvarkos*** veiksmus.

NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ – DEGIKLIŲ NAUDOJIMAS

1. Įsitikinkite, kad iš kepsninės pašalintos visos etiketės, pakuočių ir apsauginės plėvelės.
2. Prieš pirmą kartą kepdami šia kepsnine pašalinkite gamybos alyvas bent 15 minučių įjungę kepsninę su nustatymu HIGH (aukšta) ir uždarę dangtį. Taip „karščiu bus išvalytos" vidinės dalys ir pašalinti kvapai.

UŽDEGIMAS

PERSPĖJIMAS: laikykite dujinę lauko kepsninę vietoje, kurioje nėra degių medžiagų, benzino ir kitų degių garų bei skysčių.

PERSPĖJIMAS: NEUŽDENKITE degimo ir vėdinimo oro srauto.

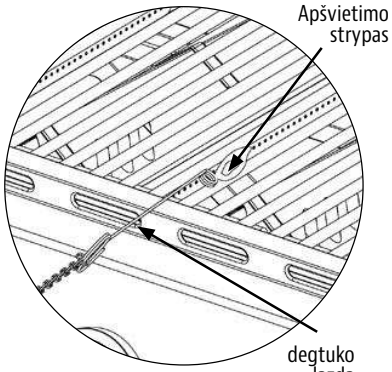
PERSPĖJIMAS: patikrinkite ir išvalykite degiklio / difuzoriaus vamzdelius, kad nebūtų vabzdžių ir jų lizdų. Dėl užsikimšusio vamzdelio gali kilti gaisras.

PERSPĖJIMAS: mėginant uždegti degiklį, kai dangtis uždarytas, galimas sprogimas.

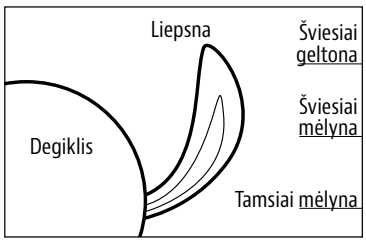
1. Atidarykite dangtį.
2. Patikrinkite, ar niekas netrikdo degiklių oro srauto. Vorai, vabzdžiai ir voratinkliai gali užkimšti degiklio / difuzoriaus vamzdelį. Dėl užsikimšusio degiklio gali kilti gaisras.
3. Visos valdymo rankenėlės turi būti padėtyje OFF (išjungta).
4. rijunkite LP dujų baką pagal skyriaus „LP dujų bako montavimas“ nurodymus.
5. Pasukite LP dujų bako vožtuvą į padėtį OPEN (atidaryta).
6. Paspauskite ir pasukite bet kurią valdymo rankenėlę į padėtį HIGH (aukšta). Degiklis turėtų užsidegti. Jei neužsidega, pakartokite iki trijų kartų.
7. Jei neužsidega per 5 sekundes, IŠJUNKITE degiklio valdymo rankenėlę, palaukite 5 minutes ir pakartokite uždegimo procedūrą.
8. Jei uždegiklis neuždega degiklio, tam naudokite degtuką su švytinčiu strypeliu (pridėtas prie kepsninės). Pasiekite degiklius pro kepimo groteles ir kaitlentes. Uždegtą degtuką laikykite prie degiklio. **2 pav.**

   Svarbu: uždegdami degiklius degtuku visada naudokite švytintį strypelį (pridėtas).

9. Uždegę stebėkite degiklio liepsną. Įsitikinkite, kad visos degiklio angos dega, o liepsnos aukštis atitinka paveikslėlį. **3 pav.**
   PASTABA: kiekvienas degiklis dega nepriklausomai – pakartokite 5–9 veiksmus su kitais degikliais.



2 PAV.



3 PAV.

PERSPĖJIMAS: jei naudojant degiklio liepsna užgęsta, nedelsdami IŠJUNKITE valdymo rankenėles, UŽDARYKITE LP dujų bako vožtuvą ir atidarykite dangtį, kad išeitų dujos; vėl bandykite uždegti po 5 minučių.

KEPSNINĖS IŠJUNGIMAS

1. LP: pasukite LP dujų bako vožtuvą į padėtį CLOSED (uždaryta).
2. Visas valdymo rankenėles pasukite pagal laikrodžio rodyklę į padėtį OFF (išjungta).
   PASTABA: sudegus paskutinėms LP dujoms normalu išgirsti šnypštelėjimą.
3. Atjunkite LP dujų baką pagal skyriaus ***LP dujų bako atjungimas*** nurodymus.

ĮSPĖJIMAS: leiskite kepsninei visiškai atvėsti ir pašalinkite dujų cilindrą prieš perkeldami, gabendami arba palikdami laikymo vietoje.

UŽSILIEPSNOJIMO VALDYMAS

PERSPĖJIMAS: degančių riebalų nepavyks užgesinti vien uždarius dangtį.

1. Jei užsidega riebalai, pasukite valdymo rankenėles į padėtį OFF (išjungta), o LP dujų bako vožtuvas turi būti UŽDARYTAS. Užsidegusių riebalų NEGESINKITE vandeniu. Tada riebalai gali tikšti ir rimtai nudeginti, sužaloti arba padaryti kitokios žalos.
2. NEPALIKITE kepsninės be priežiūros, kai šildote arba nudeginate maisto likučius nustatę HIGH (aukšta). Jei kepsninė nevaloma, gali užsiliepsnoti degalai.

ĮSPĖJIMAS: kepant reikia turėti pasiekiamų ugnies gesinimo medžiagų. Jei užsidega aliejus / riebalai, naudokite BC tipo sausų chemikalų gesintuvą arba nuslopinkite žemėmis, smėliu arba kepimo soda. NEMĖGINKITE gesinti vandeniu.

Užsiliepsnojimas vyksta kepant kepsninėje mėsą ir suteikia unikalaus aromato.

Pernelyg intensyvus užsiliepsnojimas gali sudeginti maistą ir sukelti pavojų.

Svarbu: dėl perteklinio užsiliepsnojimo kepsninės dugne gali susikaupti riebalų.

Jei užsidega riebalai, uždarykite dangtį IR pasukite valdymo rankenėlę (-es) į padėtį OFF (išjungta), kol riebalai užges. Dangtį atidarykite atsargiai, nes staiga gali pasirodyti liepsna.

Jei vyksta perteklinis liepsnojimas, ant liepsnų NEPILKITE vandens.

UŽSILIEPSNOJIMO MAŽINIMAS

1. Prieš kepdami nuo mėsos pašalinkite perteklinius riebalus.
2. Labai riebią mėsą kepkite naudodami nustatymą LOW (žema) arba naudodami netiesioginį kepimą.
3. Įsitikinkite, kad kepsninė stovi ant kieto, lygaus ir nedegaus paviršiaus, o riebalai suteka į riebalų talpyklą.

MEDŽIO ANGLIES NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS

PRADINIS UŽDEGIMAS

Uždegus pirmą kartą, grilis skleis lengvą kvapą.Tai normali būklė, kurią sukelia gamybos procese naudojamų vidaus dažų ir aliejų „nudegimas“. Toliau tai nebesikartos.Tiesiog deginkite grilį kaitria liepsna 30 minučių arba kol nebebus kvapo, kai uždarytas pagrindinis dangtis, o priekinės ventiliacijos angos visiškai atidarytos.

PAGRINDINĖS KAMEROS NAUDOJIMAS

Medžio anglių padėklas gali būti naudojamas šešiose padėtyse.Įjungdami grilį, užfiksuokite medžio anglų padėklą viršutinėje padėtyje kaip įmanoma arčiau kepimo grotelių.Ši vieta taip pat naudojama tada, kai reikia daugiausiai šilumos greitam „apskrudinimui“ arba intensyviam karščiui.Nuleidus padėklą nuo maisto ir sureguliavus oro įleidimo angas, bus sumažinta temperatūra ir gautas lėtai ir mažoje temperatūroje gaminamo maisto skonis.

VENTILIATORIŲ VALDYMAS

1. Grilio temperatūrą galite reguliuoti judindami priekinę ventiliacijos sklendę į dešinę arba kairę.Pasukite dūmų kamino dangtelį, kad atidarytumėte ir uždarytumėte.Iš dalies arba visiškai uždarius ventiliacijos angas, greičiau atvės anglys.Visiškai neuždarykite ventiliacijos angų, nebent bandote atvėsinti arba užgesinti liepsną.
2. Uždengę grilį, atidarykite ventiliacijos angas, kad grilyje cirkuliuotų oras.

ELEKTRINĖS RŪKYKLOS NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS

Rūkykla yra skirta naudoti tik lauke ir turėtų būti naudojama ant kieto, lygaus, nedegaus paviršiaus, atokiau nuo stogo perdangos ir (arba) bet kokių degių medžiagų.Nenaudokite rūkyklos ant medinių paviršių ar bet kokio kito paviršiaus, kuris galėtų įlinkti.Rūkyklą pastatykite lauke apsaugotoje nuo vėjo vietoje, atokiai nuo atvirų langų ar durų, kad dūmai nepatektų į namus.

RŪKYKLOS PARUOŠIMAS:

Prieš naudodami pirmą kartą, paruoškite rūkyklą, kad sumažintumėte išorinės apdailos pažeidimų pavojų ir atsikratytumėte dažų kvapo, kuris paruoštam maistui gali suteikti nenatūralaus kvapo.

1. Atidarykite stiklines dureles ir acto vandeniu bei popieriniu rankšluosčiu nuvalykite stiklo paviršių.NENAUDOKITE orkaitės valiklio, stiklo valiklio ar abrazyvinių medžiagų, nes šie gaminiai ant stiklo paliks plėvelę ir įkaitę stiklas taps purvinas, greitai reaguojantis ir gali pradėti kepti.
2. Išimkite iš rūkyklos vandens indą. Paruošdami rūkyklą nenaudokite kvapnios medienos.
3. Įjunkite rūkyklą į lizdą.

ĮSPĖJIMAS. Visada naudokite 3 laidų įžemintą kištukinį lizdą, kuris skirtas 230 V ir apsaugotas GFCI 15 A.Jei kyla abejonių, susisiekite su kvalifikuotu elektriku.Nenaudokite jokių kitų prietaisų ar elektros prietaisų toje pačioje grandinėje kaip ir rūkykla.

4. Pasukite valdymo ratuką į aukščiausią lygį. Jūsų rūkykla veiks maždaug 300 laipsnių farenheitų 45–60 minučių.
5. Išjunkite valdiklį ir leiskite elektrinei rūkyklai visiškai atvėsti.

ELEKTRINĖS RŪKYKLOS PALEIDIMAS

ĮSPĖJIMAS. Visada naudokite 3 laidų įžemintą kištukinį lizdą, kuris skirtas 230 V ir apsaugotas GFCI 15 A.Jei nesate tikri, ar lizdas tinkamas, susisiekite su kvalifikuotu elektriku.Nenaudokite šios rūkyklos toje pačioje grandinėje su jokiu kitu prietaisu ar elektriniu prietaisu.

1. Įsitikinkite, kad dvi reguliuojamos viršutinės oro sklendės, vedančios į dujinį grilį ir medžio anglies grilį, yra uždarytos.
2. Atidarykite oro tiekimą į rūkyklą.Yra rūkyklos užpakalinėje dalyje.
3. Naudodami rankeną atsargiai pakelkite ir ištraukite medžio drožlių padėklą.Atidarykite medžio drožlių padėklo dangtį ir įdėkite medžio drožlių.Rekomenduojame naudoti medžio drožles, o ne medienos gabaliukus.Uždarykite medžio drožlių padėklo dangtį ir įstumkite atgal į rūkyklą.Medžio drožlių nereikia sušlapinti.
4. Atidarykite dureles ir į vandens indą atsargiai pilkite šiltą vandenį arba marinatą, kol užpildysite 3/4.Neužpildykite visiškai, nes vanduo gali pradėti tekėti per viršų.

ĮSPĖJIMAS. Neišleiskite vandens, marinato ar kito skysčio ant elektrinio elemento ir valdiklio.

5. Išimkite reikalingas kepimo groteles taip, kad gautumėte tinkamą aukštį rūkytiniems gaminiams.

WĮSPĖJIMAS. Niekada neuždenkite kepimo grotelių metalo folija.Tai sulaikys šilumą ir stipriai apgadins elektrinę rūkyklą.

6. Sudėkite maistą ant kepimo grotelių vienu sluoksniu, palikite vietos tarp kiekvieno gabaliuko, kad dūmai ir drėgmė cirkuliuotų tolygiai, maždaug 1 colį.Įdėkite kepimo groteles į kepimo grotelių laikiklius.Atlikite šiuos veiksmus su visomis naudojamomis kepimo grotelėmis.
7. Uždarykite dureles ir įjunkite rūkyklą į lizdą.
8. Elektrinį valdiklį nustatykite į aukštą padėtį ir leiskite rūkyklai įkaisti.Termometras prietaiso priekyje parodys, kada rūkykla įkaista iki beveik pageidaujamos temperatūros, tada galite atitinkamai sureguliuoti valdiklį.
9. Periodiškai tikrinkite vandens lygį ir, jei reikia, įpilkite vandens.Įpildami vandens, naudokite orkaitės pirštines ir šiek tiek pastumkite vandens indo lentyną link durelių angos, įpilkite vandens ir stumkite lentyną atgal į savo vietą.

10. Periodiškai tikrinkite medžio drožlių dėžę ir, jei reikia, papildykite.Dėvėdami orkaitės pirštines, pakelkite dėžę už rankenos ir ištraukite.Karštą dėžę pastatykite ant nedegaus paviršiaus ir atsargiai atidarykite dangtį ir, jei reikia, pridėkite daugiau medžio drožlių.Įstumkite karštą dėžę atgal į savo vietą.

PASTABA. Rūkyklos efektyvumas priklauso nuo aplinkos temperatūros, vėjo sąlygų ir gaminamo maisto kiekio.

PATARIMAS. Jei norite gauti papildomo skonio, pridėkite šviežių prieskoninių žolelių, pavyzdžiui, rozmarino, čiobrelių ar lauro lapų, arba vaisių, pavyzdžiui, supjaustytos žaliosios citrinos arba citrinos, arba į vandens indą įpilkite mėgstamo gėrimo.

Kad galėtumėte pasiekti optimalų dūmų ir temperatūros lygį, galinę oro sklendę galite nustatyti bet kurioje angoje.Tai yra rekomenduojami nustatymai, kurie padės jūsų drožlėms ilgiau degti ir sukurs optimalų dūmų kiekį.(Jūsų nustatymai gali skirtis atsižvelgiant į naudojamų medžio drožlių dydį ir medžio drožlių tankį medžio drožlių dėžėje.)

ELEKTRINĖS RŪKYKLOS IŠJUNGIMAS

ĮSPĖJIMAS. Nelaikykite elektrinės rūkyklos, jei jos viduje yra karštų pelenų.Laikymui padėkite tik tada, kai visi paviršiai yra šalti.Šaltus pelenus pašalinkite įdėdami į aliuminio foliją, pamirkydami vandenyje ir išmesdami į nedegų konteinerį.

1. Baigę naudoti rūkyklą, tiesiog išjunkite rūkyklą iš elektros lizdo.
2. Leiskite įrenginyje išdegti visoms medžio drožlėms, kurios gali degti.
3. Tik po to, kai įrenginys bus šaltas liesti, pašalinkite ir išmeskite visus medienos drožlių dėžėje likusius šaltus pelenus.
4. Valykite po kiekvieno naudojimo.Tai pailgins rūkyklos tarnavimo laiką ir apsaugos nuo pelėsio.

SVARBŪS FAKTAI

Tai yra rūkykla.Naudojant medžio drožles, susidarys daug dūmų.Kai kurie dūmai rūks per siūles ir rūkyklos vidus taps juodas, tai yra normalu.

Kepimo metu dažnai tikrinkite riebalų padėklą (puodelį), kepimo metu jį gali tekti periodiškai ištuštinti.Ištuštinkite riebalų padėklą, kol jis nėra užsipildęs.Tvarkydami karštus riebalus, naudokite orkaitės pirštines arba apsauginius drabužius.

RŪKYMO / GAMINIMO METODAI

1. Šaltas rūkymas. Temperatūros diapazonas nuo 50 iki 90° F (10–32° C).Paprastai naudojamas norint suteikti dūmų skonio sūriui, riešutams ar žuviai.Šiuo metodu negaminamas baltyminis maistas.
2. Karštas rūkymas. Temperatūros diapazonas nuo 200 iki 275° F (93–135° C).Paprastai naudojamas norint pridėti dūmų skonio lėto gaminimo metu.

DUJŲ PRIEŽIŪRA IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

ĮSPĖJIMAS. Nevalykite ir neatlikite techninės priežiūros, kol grilio dalys nėra atvėsusios.Įsitikinkite, kad LP dujų cilindro vožtuvas uždarytas ir nustatytas į padėtį OFF (išjungta).

GRILIO VIDAUS VALYMAS:

- Rekomenduojame išvalyti maisto likučius iš karto po maisto gaminimo švelniai nušveičiant groteles su vieliniu šepetėliu. Tada įjunkite degiklius į padėtį HIGH (aukšta) ir palikite maždaug 5 minutėms.Degiklių skleidžiama šiluma sudegins daugumą maisto / riebalų likučių, esančių ant grotelių ir šilumos tentų, ir pavers į pelenus panašią medžiagą, kuri pateks į ugniadėžės ar riebalų padėklą.Po to, kai grilis atvės (maždaug po 30 minučių), išimkite groteles ir šilumos tentus ir iš ugniadėžės išvalykite pelenus ir riebalus.Išvalykite ir įdėkite riebalų puodelį.Prieš įdėdami į grilį, patikrinkite, ar šilumos tentai nėra pažeisti ar nusidėvėję.
- Naudokite tik švelnius indų ploviklius, karštą vandenį, nailoninį šveistuką ir barbekiu vielinį šepetį.
- Po valymo visada visus paviršius kruopščiai nuskalaukite.
- Porceliano paviršiai.Dėl į stiklą panašios sudėties, dauguma likučių galima nuvalyti naudojant iš valdomosios sodos ir vandens pagamintą mišinį arba specialiai pagamintą valiklį.Sunkiai pašalinamų dėmių valymui naudokite nebraižančius šveičiamuosius miltelius, pavyzdžiui, valgomąją sodą.

PASTABA. Riebalų lašėjimo padėklus ir riebalų puodelį reikia ištuštinti ir išvalyti po kiekvieno naudojimo, kad išvengtumėte užsiliepsnojimo ir (arba) riebalų sukelto gaisro.

GRILIO IŠORĖS TECHNINĖ PRIEŽIŪRA:

- Norint apsaugoti grilį nuo per didelio rūdijimo, jį reikia valyti ir, kai nenaudojamas, laikyti uždengtą.
- Dažytus paviršius nuplaukite švelnia priemone, švelniu valikliu ar šiltu muiluotu vandeniu.
- Plastikines ir gumines dalis nuplaukite šiltu muiluotu vandeniu ir nušluostykite.Plastikinių dalių nevalykite „Citrisol“, šveičiamaisiais valikliais ir grilio valikliu.Gali pažeisti ir sugadinti dalis.
- Iš išorės nudažytus paviršius galima atnaujinti naudojant „High Heat BBQ Paint. ex“.„Rustoleum High Heat Semi-Gloss“.

DEGIKLIO VALYMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA:

1. Išjunkite dujas LP dujų cilindre ir naudodami degiklio valdymo rankenėles.
2. Nuimkite kepimo groteles ir šilumos tentus, dengiančias degiklius.
3. Išveržkite varžtą, tvirtinantį degiklius prie grilio galo.
4. Švelniai ir atsargiai pakreipkite degiklio galinę dalį į viršų ir stumkite atgal nuo vožtuvo angos, tada ištraukite iš grilio.
5. Nuvalykite angos paviršių.
6. Išvalykite visas užsikimšusias degiklio angas.Naudokite dantų krapštuką arba ploną vielą.
7. Pašalinkite ir nuvalykite visus maisto likučius ir kitus nešvarumus nuo degiklio.Sumontuokite degiklius atlikdami pirmiau aprašytus veiksmus atvirkščiai.Patikrinkite, ar degikliai pritvirtinti prie vožtuvo anga degiklio viduje.

PASTABA:

- **Patikrinkite, ar tinkama degiklio liepsna (žr. Paveikslą „Degiklio surinkimas / techninė priežiūra“ skyriuje „Tinkama priežiūra ir techninė priežiūra“).Vorai ar kiti vabzdžiai gali sukti lizdus degiklyje ir užblokuoti dujų srautą.**
- **Norėdami užtikrinti saugų kepimą grilyje ir maksimalų jo efektyvumą, atlikite šiuos patikrinimus bent du kartus per metus arba po ilgesnio nenaudojimo laiko.**

UŽDEGIKLIO BATERIJŲ KEITIMAS:

Atsukite elektrinio uždegiklio mygtuką ir išimkite seną bateriją.Pakeiskite nauja AA baterija.Pastaba. Neigiama (-) baterijos pusė dedama pirmiau.Žr. ženklus dangtelio pusėje.

DĖMESIO:

- Laikykite baterijas atokiau nuo mažų vaikų.Prarijus bateriją, nedelsdami kreipkitės į gydytoją.
- Tinkamai įdėkite bateriją. Netinkamai įdėjus, gali įvykti nuotėkis ir (arba) sprogimas.
- Nemeskite baterijų į ugnį.
- Nemaišykite senų ir naujų baterijų.
- Nemaišykite šarminių, standartinių (anglies-cinko) arba įkraunamų (ni-cad, ni-mh ir kt.) baterijų.

MEDŽIO ANGLIES PRIEŽIŪRA IR PRIEŽIŪRA

ĮSPĖJIMAS.:

a. Nevalykite ir neatlikite grilio ar jo dalių techninės priežiūros, kol anglys nėra visiškai užgesusios, o dalys – neatvėsusios, kad būtų saugu liesti.

b. Valydami grilį, visada mūvėkite apsaugines pirštines ir apsauginius akinius.

c. Nevalykite grilio slėginiu valytuvu.

d. Valykite grilį tose vietose, kuriose valymo priemonė nepakenks prieangiui, pvejai ar vidaus kiemui.

e. Grilio padažai ir druskos gali būti ėsdinantys ir, jei nebus reguliariai valomi, greitai sugadins grilio komponentus.

GROTELIŲ IR ŠILDYMO GROTELIŲ VALYMAS:

- Kepimo groteles ir šildymo groteles geriausia valyti žalvariniu šepečiu išankstinio pašildymo metu.Norint įveikti sunkiai pašalinamas dėmes, galima naudoti tankią plieno vatą.
- Nedėkite grotelių ar jos dalių į išsivalančią orkaitę.

GRILIO VIDAUS VALYMAS:

- Naudokite tik švelnius indų ploviklius, karštą vandenį, nailoninį šveistuką ir barbekiu vielinį šepetį.
- Po valymo visada visus paviršius kruopščiai nuskalaukite ir nusausinkite.
- Porceliano paviršiai.Dėl į stiklą panašios sudėties, dauguma likučių galima nuvalyti naudojant iš valdomosios sodos ir vandens pagamintą mišinį arba specialiai pagamintą valiklį.Sunkiai pašalinamų dėmių valymui naudokite nebraižančius šveičiamuosius miltelius, pavyzdžiui, valgomąją sodą.
- Nuėmę kepimo groteles, naudokite žalvarinį šepetėlį, kad nuo šonų ir iš dangčio vidaus išvalytumėte birias šiukšles.
- Gremžkite medžio anglies padėklo vidų glaistymo peiliu, grandikliu ar šepečiu, kad į išimamą pelenų / lašelių indą išvalytumėte visas šiukšles.

ĮSPĖJIMAS. Susikaupę riebalai kelia gaisro pavojų.Riebalų lašėjimo padėklus ir riebalų puodelį reikia ištuštinti ir išvalyti po kiekvieno naudojimo, kad išvengtumėte užsiliepsnojimo ir (arba) riebalų sukelto gaisro.

GRILIO IŠORĖS TECHNINĖ PRIEŽIŪRA:

- Norint apsaugoti grilį nuo per didelio rūdijimo, jį reikia valyti ir, kai nenaudojamas, laikyti uždengtą.
- Dažytus paviršius nuplaukite švelnia priemone, švelniu valikliu ar šiltu muiluotu vandeniu.
- Plastikines ir gumines dalis nuplaukite šiltu muiluotu vandeniu ir nušluostykite.Plastikinių dalių nevalykite „Citrisol“, šveičiamaisiais valikliais ir grilio valikliu.Gali pažeisti ir sugadinti dalis.
- Iš išorės nudažytus paviršius galima atnaujinti naudojant „High Heat BBQ Paint. ex“.„Rustoleum High Heat Semi-Gloss“.

ELEKTRINĖS RŪKYKLOS PRIEŽIŪRA IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

ELEKTRINĖS RŪKYKLOS SAUGOS ĮSPĖJIMAS.:

- Prieš tvarkydami ar valydami rūkyklą ir jos komponentus, leiskite jiems visiškai atvėsti.
- Prieš padedant rūkyklą saugojimui ar paliekant ją be priežiūros, reikia pašalinti likusias žarijas, karštas anglis ir pelenus.Saugokite save ir savo turtą.Likusias žarijas, karštus pelenus ar karštas anglis reikia suberti į nedegų metalinį indą ir gausiai užpilti vandeniu. Prieš išmesdami, palikite pelenus ir vandenį metaliniame inde 24 valandas.
- Užgesusias žarijas, anglis ir pelenus padėkite atokiai nuo degių medžiagų.
- Elektros laidą ir valdiklį taip pat reikia laikyti sausoje ir vaikams nepasiekiamoje vietoje.Nenaudokite rūkyklos su elektriniu valdikliu, kurio pažeistas laidas, kištukas ar metalinis zondas.Elektrinis valdiklis yra pagamintas specialiai šiai rūkyklai. Kreipkitės į mus, norėdami pakeisti valdiklį.
- Niekada nemerkite elektrinio valdiklio ar kaitinimo elemento į jokį skystį.

ELEKTRINĖS RŪKYKLOS PRIEŽIŪRA IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA:

- Vandens indą, medžio drožlių talpą ir kepimo groteles nuplaukite karštu muiluotu vandeniu, tada nuskalaukite ir palikite išdžiūti. Kepimo groteles galima plonu sluoksniu padengti augaliniu aliejumi arba purškiamu aliejumi, kad neprikeptų maistas.
- Po to, kai elektrinis elementas visiškai atvės, po kiekvieno naudojimo nuvalykite drėgna šluoste.
- Durelių sandariklį ir vidinę sandariklio siūlę, prie kurios tvirtinama, po kiekvieno naudojimo REIKIA nuvalyti švaria drėgna šluoste, kad išsaugotumėte tinkamą sandariklio būklę.
- Stiklines dureles galima nuvalyti acto ir vandens mišinyje suvilgyta švelnia šluoste.Galima naudoti ploną trigubą 0 plieno vatą. Nenaudokite orkaitės ar buityje naudojamų stiklinių indų valiklių.
- Jei rūkyklos nenaudojate ilgą laiką, rūkyklos vidų taip pat galite ištepti augaliniu arba purškiamu kepimo aliejumi, kad nerūdytų.
- Jei rūkyklos paviršiuje atsiranda rūdžių, nuvalykite paveiktas vietas plieno vata ir padenkite aukštai temperatūrai atspariais dažais.
- Ant vidinio rūkyklos paviršiaus netepkite papildomų dažų.Jei atsiranda rūdžių, jas pašalinkite plieno vata, tada padenkite augaliniu arba purškiamu kepimo aliejumi.
- Kai atvėsta ir daugiau nenaudojama, rūkyklą laikykite sausoje vietoje, kad apsaugotumėte nuo rūdžių.

TRIKČIŲ NUSTATYMAS IR ŠALINIMAS

Tinkamas valymas, techninė priežiūra ir švaraus, sauso ir kokybiško kuro naudojimas apsaugos nuo įprasto naudojimo problemų. Kai „Pit Boss®“ grilis veikia prastai arba rečiau, gali būti naudingi šie trikčių nustatymo ir šalinimo patarimai.

DUK rasite apsilankę ***www.pitboss-grills.com.*** Taip pat galite susisiekti su vietos „Pit Boss®“ įgaliotuoju atstovu arba klientų aptarnavimo skyriumi.

ĮSPĖJIMAS. Prieš atidarydami grilį, kad galėtumėte patikrinti, išvalyti ar atlikti techninę priežiūrą, visada atjunkite elektros laidą.Kad išvengtumėte sužalojimų, grilis turi visiškai atvėsti.

ELEKTRINĖ RŪKYKLA

GEDIMAS	PRIEŽASTIS	SPRENDIMAS
Nėra maitinimo į valdiklį	Nejjungtas į maitinimo lizdą	Įjunkite į maitinimo šaltinį
	Suveikė pertraukiklis arba GFI	Iš naujo nustatyti pertraukiklį arba GFI.Min. 15 amperų
	Blogas ryšys valdiklyje	Atjunkite ryšį ir vėl prijunkite.
	Sugedęs valdiklis	Kreipkitės dėl pakeitimo.
Maitinimo lemputė / šildymo lemputė nešviečia	Prietaisas nejjungtas	Kreipkitės dėl pakeitimo.
	Sugedęs valdiklis	Elementas nejjungtas
Blogas elemento ryšys	Blogas elemento ryšys	Atjunkite ryšį ir vėl prijunkite.
	Sugedęs elementas	Kreipkitės dėl pakeitimo.
Spintelės temperatūra yra netiksli	Sugedęs temperatūros jutiklis	"Nuvalykite temperatūros zondą švelnia šluoste. Kreipkitės dėl pakeitimo."
	Sugedęs valdiklis	Kreipkitės dėl pakeitimo.
Per ilgai užtrunka, kol prietaisas įšyla	Klimatas	Žemesnė nei 65° F (18° C) temperatūra gali pailginti kaitinimo laiką
	Prietaisas prijungtas prie ilginamojo laido	Prijunkite prietaisą tiesiai prie maitinimo šaltinio.Maksimalus ilginamojo laido ilgis – 25 pėdos, min. plotis – 12/3.
	Netinkamai uždarytos durys	Uždarykite dureles ir sureguliuokite skląstį, kad durys būtų visiškai sandarios
	Sugedęs valdiklis	Sureguliuokite durelių vyrius
Tarpas tarp durelių ir rūkyklos	Išlyginkite dureles	Kreipkitės dėl atsarginių durelių komplekto
	Pažeistas durų sandariklis	Uždarykite dureles ir sureguliuokite skląstį, kad durelių sandarikliai būtų visiškai aplink prietaisą.
Nėra dūmų	Nėra medžio drožlių	Pastatykite prietaisą ant lygaus paviršiaus ir sureguliuokite aukštį
	Elementas neišlieka įjungtas pakankamai ilgai, kad kaitintų drožles, nes nustatyta per žema TEMP.	"Visiškai atidarykite ventiliavimo angą. Iš naujo nustatykite aukštesnę TEMP, kad įjungtumėte elementą."
	Pažeista medžio drožlių dėžė	Kreipkitės dėl pakeitimo.
Valdiklis nederins temp	Sugedęs valdiklis	Kreipkitės dėl pakeitimo.

PROPANO DUJŲ ĮRENGINYS

GEDIMAS	PRIEŽASTIS	SPRENDIMAS
Degiklis nepradeda degti arba uždegtas nedega	Nėra dujų srauto	Patikrinkite, ar pilnas LP dujų balionas, o vožtuvas pasuktas į padėtį „atidarytas“.
	Kliūtis dujų srautui	Patikrinkite, ar reguliatorius nėra sulenktas.
		Išvalykite degiklio angas.
	Sugedęs žarnos vožtuvo reguliatorius	Kreipkitės dėl pakeitimo.
	Degiklis iškrito iš vožtuvo	Vėl uždėkite degiklį ant vožtuvo.
	Voratinklis arba kliūtis degiklio vamzdyje	Nuvalykite degiklio vamzdį.Norėdami išvalyti prijungtas angas, naudokite minkštą vielinį šepetį
	Degiklio jungtys užblokuotos	Išvalykite degiklio angas.
	Sugedęs degiklis	Kreipkitės dėl pakeitimo.
	Netinkama degiklio kibirkštis	Patikrinkite, ar elektrodas įžiebia kibirkštį.Kibirkštis turėtų būti matoma ir šokinėti iš uždegiklio į degiklį. Jei nematote kibirkšties, gali tekti šiek tiek pakoreguoti padėtį palenkiant elektrodą šiek tiek arčiau arba toliau nuo degiklio.Pakeiskite uždegiklį arba uždegiklio laidą. Dėl pakeitimo, kreipkitės į „Dansons“.
		Patikrinkite, ar akumuliatorius uždegiklyje yra geros būklės. Norėdami pakeisti, žr. naudotojo vadovą.Patikrinkite, ar degiklis įžiebs ugnį.
Netaisyklingai liepsnojanti liepsna. Liepsna neaprėpia viso degiklio skersmens	Degiklio jungtys užblokuotos	Išvalykite degiklio angas.Norėdami išvalyti prijungtas angas, naudokite minkštą vielinį šepetį
Liepsna yra geltona arba oranžinė	Degiklis gali būti užblokuotas	Išvalykite degiklio angas.
	Voratinklis arba kliūtis degiklio vamzdyje	Nuvalykite degiklio vamzdį.
	Degiklyje yra maisto likučių arba riebalų	Išvalykite degiklį.
	Degiklis iškrito iš vožtuvo	Vėl uždėkite degiklį ant vožtuvo.
	Netinkamas degalų ir oro mišinys	Gali tekti pakoreguoti pagrindinę oro sklendę, kad į degiklį patektų daugiau oro
	Degiklyje gali būti likučių	Pasukite degiklį į didžiausią nustatymą 5 minutėms ir leiskite degti, kai atidarytos durelės.

MEDŽIO ANGLIES ĮRENGINYS

GEDIMAS	PRIEŽASTIS	SPRENDIMAS
Mažas karštis / silpna liepsna	Netinkamas išankstinis pašildymas	Palikite medžio anglį degti, kol pasidengs plonu pilku pelenų sluoksniu (paprastai. 20–25 min.)
	Nepakankamas oro srautas	Plačiai atidarykite ventiliacijos angas
		Patikrinkite ir išvalykite ventiliacijos angas ar išmetimo angas
	Mažai medžio anglies	Į medžio anglies dėklą įpilkite daugiau medžio anglies. Laikykitės saugaus atstumo ir naudokite ilgas žnyples.
	Netinkamas medžio anglies dėklo aukštis	Pakelkite medžio anglies dėklą į aukščiausią padėtį.
Per didelis liepsnojimas / netolygus karštis	Netinkamas išankstinis pašildymas	Po uždegimo, šildykite grilį 20–25 min. su uždarytu pagrindiniu dangčiu.
	Pelenų / lašelių inde kaupiasi per daug riebalų ir pelenų	Reguliariai valykite pelenų / lašelių indą.Netieskite į keptuvę su aliuminio folijos.Žiūrėkite valymo instrukcijas.
	Netinkamas medžio anglies dėklo aukštis	Nuleiskite medžio anglies dėklą į žemiausią padėtį.

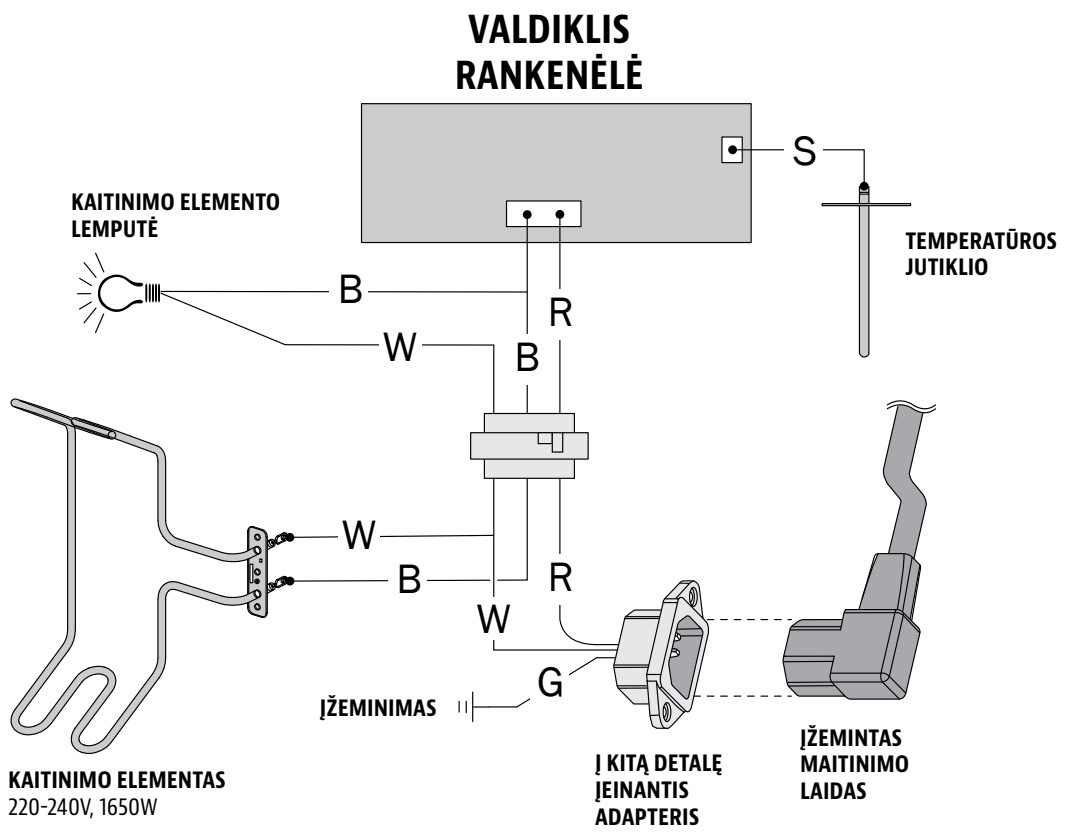
Gali būti, kad dangčio arba gaubto viduje lupasi „dažai".	Riebalai kaupiasi ant vidinių paviršių	Tai nėra defektas.Lupimąsi sukelia sukietėję riebalai, kurie pridžiūna prie dažų kaip šukės, kurios pradeda luptis.Reguliariai valydami to išvengsite.Žiūrėkite valymo instrukcijas.

ELEKTROINSTALĀCIJAS SHĒMA

Elektros sistema yra neatsiejama technologijos dalis.Norėdami išvengti elektros srovės viršįtampių ir elektros smūgio, žr. toliau pateiktą elektros laidų schemą, kad įsitikintumėte, jog energijos šaltinis yra pakankamas įrenginio veikimui.

PB — ELEKTRĪBAS PRASĪBAS
220-240 V, 50 Hz, 1650 W, 3 ZARU IEZEMĒTS SPRAUDNIS

PIEZĪME: elektrokomponenti, kuriem ir veikti apstiprināti drošības testēšanas un sertifikācijas pakalpojumi, ir atbilstoši ar testēšanas pielaidi ± 5–10%.



RODYKLĖ

W : BALTAS
B : MĖLYNA
R : RAUDONAS
S : SIDABRINIS
G : ŽALIAS

KEPSNINĖS ATSARGINĖS DALYS

Dalis Nr.	Aprašymas	Kiekis
1-A	Termometras	2
2-A	Termometro lizdai	2
3-A	Dūmų kamino dangtis	1
4-A	Dūmų kaminas	1
5-A	Šildymo stovas	2
6-A	Dangtelio rankenos	2
7.1-A	Dangtelio rankenos išsikišimas – kairysis	3
7.2-A	Dangtelio rankenos išsikišimas – dešinysis	3
8-A	Kairysis šoninis stalas	1
9-A	Įrankių kabliukai	6
10-A	Dešinysis šoninis stalas	1
11-A	Medžio anglų padėklas	1
12-A	Medžio anglių padėklo pakėlimo sistema	1
13-A	Dujų ir medžio anglies spintelės su dangteliais montažas	1
14-A	Šilumos tentai	3
15-A	Šilumos tentų atramos	3
16-A	Dujų valdymo rankenėlės (juodos)	3
17-A	Rūkyklos valdymo rankenėlės (sidabrinės)	1
18-A	Rūkyklos oro sklendės traukimo rankenos montažas	2
19-A	Medžio anglių padėklo oro sklendės rankenos montažas	1
20-A	Medžio anglių padėklo pakėlimo rankenos montažas	1
21-A	Kepimo grotelių galinės atramos	2
22-A	Kepimo grotelių priekinės atramos	2
23-A	Riebalų skydai	4
24-A	Medžio anglies pelenų padėklo kreiptuvai	2
25-A	Pelenų padėklai	1
26-A	Dujų lašelių padėklo kreiptuvai	2
27-A	Dujų riebalų padėklas	1
28-A	Riebalų puodeliai	2
29-A	Rankenėlės (riebalų padėklui, pelenų padėklui ir galinei dūmų sklendei)	3
30-A	Kepimo grotelės	4
31.1-A	Rūkyklos viršutinė oro sklendė – kairėje	1
31.2-A	Rūkyklos viršutinė oro sklendė – dešinėje	1
32-A	Rūkyklos spintelė	1
33-A	Rūkyklos kepimo grotelės (didelės)	1
34-A	Rūkyklos kepimo grotelės (vidutinės)	1

Dalis Nr.	Aprašymas	Kiekis
35-A	Rūkyklos kepimo grotelės (mažos)	1
36-A	Vandens indas	1
37-A	Vandens indo atrama	1
38-A	Rūkyklos durelių rankena	1
39-A	Rūkyklos termometras	1
40-A	Rūkyklos durelės	1
41-A	Elektros laidų galinis dangtis	1
42-A		
43-A	Galinės atraminės kojos	2
44-A	Kairė atraminė koja	1
45-A	Dešinė atraminė koja	1
46-A	Apatinės spintelės montažas	1
47-A	Stalčiai	2
48-A	Stalčių rankenos išsikišimas	4
49-A	Stalčių rankenos	2
50-A	Rūkyklos durelių vyriai	2
51-A	Medžio drožlių dėžės montažas	1
52-A	Fiksuojantys vežimėlio ratukai	4
53-A	Degtukų žiebtuvėlis ir grandinė	1
A-A	M6x15 mm varžtai (juodi Zn)	28
B-A	M5x10 mm varžtai (juodi Zn)	3
C-A	M6x60 mm varžtai (juodi Zn)	8
D-A	M6x10 mm varžtai (juodi Zn)	35
E-A	M6x35 mm varžtai (juodi Zn)	6
F-A	M4x10 mm varžtai (juodi Zn)	24
G-A	M4x8 mm varžtai (balti Zn)	16
H-A	M5x10 mm briaunų varžtai (balti Zn)	8
I-A	M6x15 mm briaunų varžtai (balti Zn)	1
J-A	M6 Nuts	8
K-A	Hinges Pins	2
L-A	R Clips	3
M-A	M6x30 mm Screws (Black Zn)	4

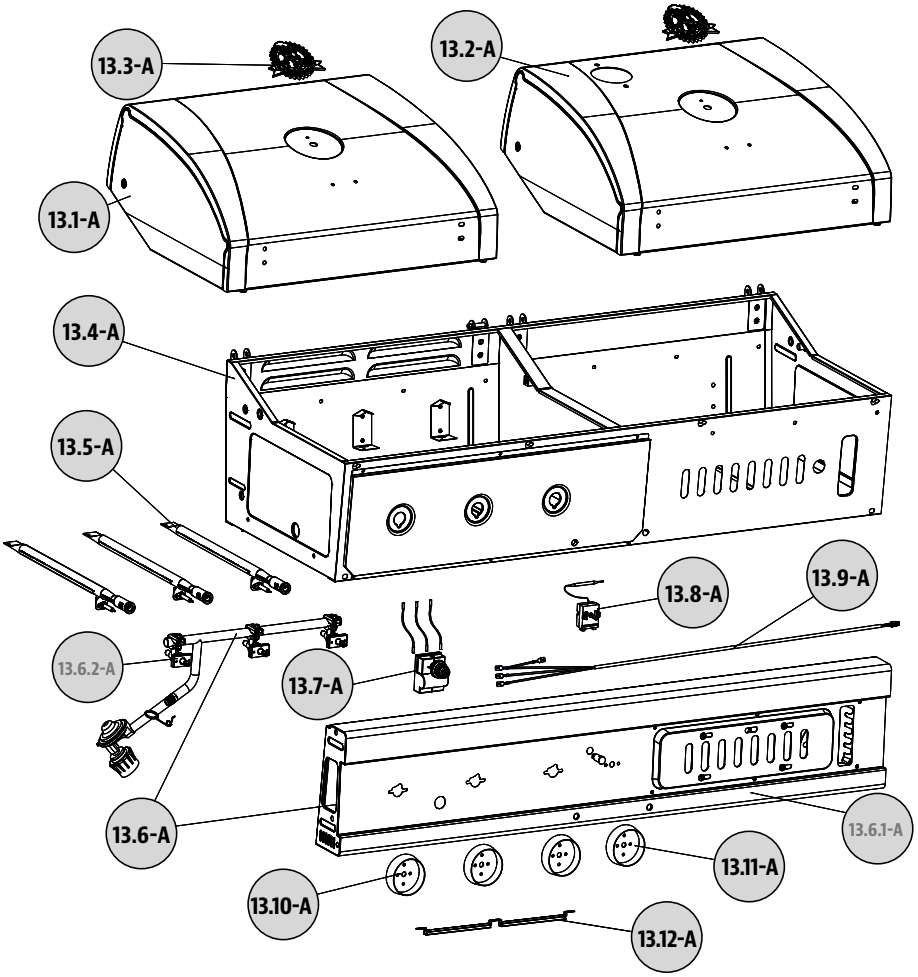
PASTABA. Dėl nuolatinio gaminio tobulinimo dalys gali keistis nepranešus.

KEPSNINĖS ATSARGINĖS DALYS

DUJŲ IR MEDŽIO ANGLIES SPINTELĖ SU DANGTELIAIS

Dalis Nr.	Aprašymas	Kiekis
13.1-A	Dujų dangtelis	1
13.2-A	Medžio anglies dangtelis	1
13.3-A	Logotipo plokštelė	2
13.4-A	Pagrindinės kameros montažas	1
13.5-A	Degiklio montažas	3
13.6-A	Valdymo skydas ir HVR montažas	1
13.6.1-A	Valdymo pulto montažas	1
13.6.2-A	HVR montažas	1
13.7-A	"Ground Power Cord SJTOW AWG 14# L=2000 mm"	1
13.8-A	Elektrinis analoginis valdiklis	1
13.9-A	Elektros laidai	1
13.10-A	Dujų valdymo rankenėlės rėmelis	3
13.11-A	Elektros valdymo rankenėlės rėmas	1
13.12-A	Ugnies kryžminis vamzdis	2

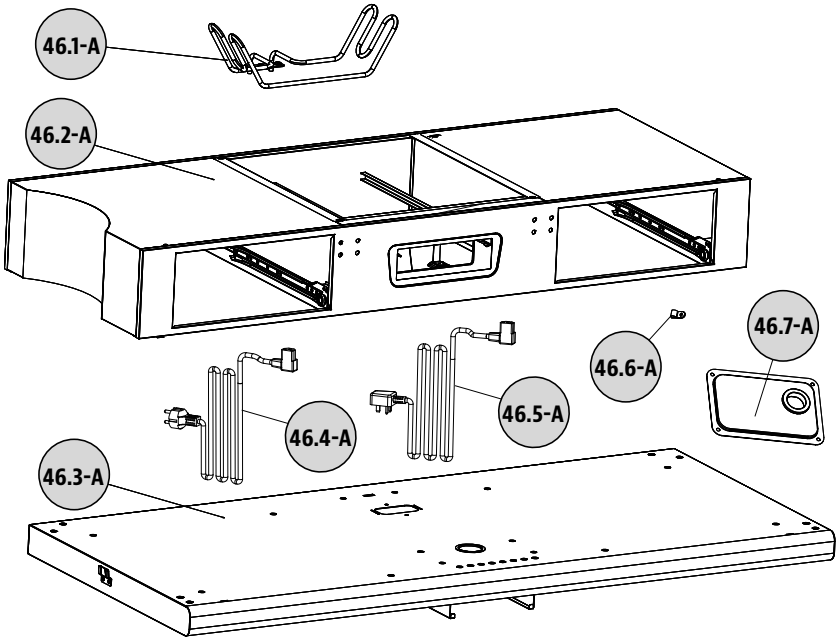
PASTABA. Dėl nuolatinio gaminio tobulinimo dalys gali keistis nepranešus.



APATINĖS SPINTELĖS MONTAŽAS

Dalis Nr.	Aprašymas	Kiekis
46.1-A	Kaitinimo elementas	1
46.2-A	Apatinė spintelę	1
46.3-A	Apatinis stalas	1
46.4-A	Maitinimo laidas – F kištukas	1
46.5-A	Maitinimo laidas – G kištukas	1
46.6-A	Maitinimo laido spaustukas	1
46.7-A	Dengiamoji plokštė	1

PASTABA. Dėl nuolatinio gaminio tobulinimo dalys gali keistis nepranešus.



GARANTIJA

NOSACĪJUMI

Visos „Dansons“ pagamintos „Pit Boss®“ kombinuotosios grotelės, ierobežota garantija tiek nodrošināta no pārdošanas datuma sākotnējam īpašniekam. Garantijas segums sākas pirkuma sākotnējā datumā, un garantijas apstiprināšanai ir nepieciešams pirkuma datuma pierādījums vai oriģinālā pārdošanas rēķina kopija. Ja klienti nevar nodrošināt pirkuma apliecinājumu vai ir beigusies garantija, klientiem tiek piemērota maksa par daļām, sūtīšanu un apstrādi.

Dansons nodrošina piecu (5) gadu garantiju pret visu daļu defektiem un izstrādi, kā arī piecu (5) gadu garantiju elektrokomponentiem. Dansons garantē, ka nevienai daļai nebūs materiāla un izstrādes defektu sākotnējā pircēja izmantošanas un piederības periodā. Garantija neaptver nolietojuma un nodiluma izraisītus bojājumus, piemēram, skrāpējumus, iespiedumus, iesitumus, robus vai sīkas kosmētiskas plaisas. Šīs grila estētiskā izskata izmaiņas neietekmē tā veiktspēju. Nevienas daļas remonta vai nomaiņas garantija nepārsniedz ierobežoto garantiju, kas ir pieci (5) gadi kopš pirkuma datuma.

Garantijas termiņa laikā Dansons saistības attiecas tikai uz tādu komponentu nomaiņas nodrošināšanu, kuriem ir konstatēts defekts un/vai radusies atteice. Garantijas perioda laikā Dansons nepiemēro maksu par atgriezto daļu remontu vai nomaiņu (ar sūtīšanas priekšapmaksu), ja pārbaudes laikā Dansons konstatē, ka daļai(-ām) ir defekts. Dansons neuzņemas atbildību par transportēšanas izmaksām, darba izmaksām un eksporta nodevām. Izņemot šajos garantijas nosacījumos norādīto, daļu remonts vai nomaiņa šeit iepriekš minētajā veidā un laika periodā aptver visu tiešo un atvasināto Dansons saistību un pienākumu pret jums izpildi.

Dansons veic visus piesardzības pasākumus, lai izmantotu materiālus, kas aizkavē rūsēšanu. Tomēr pat ar šo aizsardzību aizsargpārklājumus var nelabvēlīgi ietekmēt dažādas vielas un apstākļi, kas nav Dansons kontrolē. Augsta temperatūra, pārmērīgs mitrums, hlors, industriālie izgarojumi, mēslojums, zālāja pesticīdi un sāls ir tikai dažas no vielām, kas var ietekmēt metāla pārklājumus. Šo iemeslu dēļ garantija neattiecas uz rūsu vai oksidāciju, ja vien grila komponentam nav zudusi struktūras viengabalainība. Ja rodas kādi no iepriekš minētajiem apstākļiem, lūdzu, skatiet kopšanas un apkopes sadaļu, lai uzzinātu, kā paildzināt ierīces darbmūžu. Dansons iesaka izmantot grila pārsegu, kad grils netiek lietots.

Šīs garantijas pamatā ir grila normāla izmantošana sadzīvē un apkalpošanā, un ierobežotās garantijas segums neattiecas uz grilu, kas tiek izmantots komerciāliem nolūkiem.

IZŅĒMUMI

Pit Boss® griliem nav ne rakstiskas, ne netiešas snieguma garantijas, jo ražotājs nevar kontrolēt uzstādīšanu, ekspluatāciju, tīrīšanu, apkopi un dedzinātā kurināmā veidu. Šī garantija netiek piemērota un Dansons neuzņemas atbildību, ja jūsu ierīce nav uzstādīta, ekspluatēta, tīrīta un uzturēta stingrā atbilstībā šai lietotāja rokasgrāmatai. Ja notiek jebkāda šajā rokasgrāmatā nenorādīta gāzes izmantošana, tas var būt garantijas anulēšanas iemesls. Garantija neattiecas uz bojājumiem un lūzumiem, ko izraisījusi nepienācīga vai nepareiza izmantošana vai modifikācijas.

Ne Dansons, ne pilnvarots Pit Boss® dīleris neuzņemas ne juridisku, ne arī kādu citu atbildību par nejaušiem vai izrietošiem kaitējumiem īpašumam vai personām, kas izriet no šī izstrādājuma izmantošanas. Ja pret Dansons tiek iesniegta prasība, kuras pamatā ir šīs garantijas vai jebkura cita veida tiešas vai netiešas ar likumu noteiktas garantijas pārkāpums, ražotājs nekādā gadījumā neuzņemas atbildību ne par kādiem tiešiem, netiešiem, izrietošiem vai citiem jebkāda rakstura kaitējumiem, kas pārsniedz šī izstrādājuma sākotnējo pirkumu. Visas ražotāja garantijas ir izklāstītas šeit, un ražotajam nevar tikt iesniegtas nekādas prasības par garantiju vai pārstāvību.

Dažās valstīs nav atļauts izslēgt vai ierobežot netiešos vai izrietošos kaitējumus, tāpēc šajā ierobežotajā garantijā izklāstītie ierobežojumi var neattiekties uz jums. Šī ierobežotā garantija jums piešķir specifiskas likumīgās tiesības, un jums var būt citas tiesības, kas dažādās valstīs atšķiras.

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: **service-eu@dansons.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







IMPORTANT

DO NOT RETURN PRODUCT TO STORE

For all questions, comments, or inquiries, please contact Dansons directly: www.pitboss-grills.com

IMPORTANT

NE RETOURNEZ PAS LE PRODUIT AU MAGASIN

Pour toute questions, commentaires ou demandes de renseignements, veuillez communiquer avec Dansons directement : www.pitboss-grills.com

¡IMPORTANTE!

NO DEVUELVA EL PRODUCTO A LA TIENDA

Para el preguntas, comentarios o consultas, por favor contactar Dansons directamente : www.pitboss-grills.com

WICHTIG

PRODUKT NICHT INS LAGER ZURÜCKSCHICKEN

Bei Fragen, Kommentaren oder Anfragen wenden Sie sich bitte direkt an Dansons : www.pitboss-grills.com

IMPORTANTE

NON RESTITUIRE QUESTO PRODOTTO AL NEGOZIO

Per ogni domanda, commento o richiesta, rivolgersi direttamente a Dansons : www.pitboss-grills.com

PITBOSS-GRILLS.COM

MADE IN CHINA | FABRIQUÉ EN CHINE | HECHO EN CHINA
IN CHINA HERGESTELLT | FABBRICATO IN CINA

©2022 DANSONS | 602220117UMV