

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



MODEL / MODÈLE / MODELO / MODELL / MODELLO : PB2BPGG, PB3BPGG
PART / PIÈCE / PARTE / TEIL / PARTE : 10752, 10753, 10754, 10755, 10756, 10757



PIT BOSS®

PORTABLE GAS GRILL

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

GRIL À GAZ PORTABLE

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

BARBACOA DE GAS PORTÁTIL

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

TRAGBARER GASGRILL

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

GRIGLIA A GAS PORTATILE

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

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

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

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

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

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

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



SAFETY INFORMATION

A MAJOR CAUSE OF FIRES ARE A RESULT OF POOR MAINTENANCE AND A FAILURE TO MAINTAIN REQUIRED CLEARANCES (AIR SPACES) TO COMBUSTIBLE MATERIALS. IT IS OF UTMOST IMPORTANCE THAT THIS PRODUCT BE INSTALLED ONLY IN ACCORDANCE WITH THESE INSTRUCTIONS.

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

DANGERS AND WARNINGS

1. A minimum clearance of 915mm (36 inches) from combustible constructions to the sides of the grill, and 915mm (36 inches) from the back of the grill to combustible constructions must be maintained. Do not use this appliance indoors or in an enclosed, unventilated area. This appliance must not be placed under overhead combustible ceiling or overhang. Keep your grill in an area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.

Should a grease fire occur, turn the grill OFF until the fire is out. Do not throw water on. Do not try to smother the fire. Use of an all-class (class ABC) approved fire extinguisher is valuable to keep on site. If an uncontrolled fire does occur, call the Fire Department.

2. This outdoor grill is not intended for installation in/on recreation vehicles or boats.

Never use this appliance in an enclosed space, such as a camper, tent, car, boat or home. This appliance is not intended for and should never be used as a heater.

3. This appliance is not recommended for children, persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are under direct supervision or instruction by a person responsible for their safety.
4. Parts of the barbecue may be very hot, and serious injury may occur. Keep young children and pets away while in use. Do not touch hot surfaces. Use heat-resistant gloves, long-handled tongs, or cooking mitts at all times, since the grill will become very hot.
5. Never use the grill without the grease cup installed and hung under the firebox. Without the grease cup, hot grease and debris could leak downward and produce a fire hazard.
6. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air to this appliance. Keep the burner tube and portholes clean and free from debris. Clean before use. Regular care and maintenance is required to prolong the lifespan of your unit.
7. Always check for gas leaks when you connect and disconnect the regulator to the gas cylinder, especially after a period of storage (for example, over winter). Check all connections for leaks with a soapy water solution and brush. Never use an open flame to check for leaks.
8. Clean and inspect the gas regulator before each use of the outdoor cooking gas appliance. Replace the gas regulator prior to being used if there is evidence of excessive abrasion or wear.
9. Operate this appliance using liquefied petroleum only, which is also specified on the rating label on the unit. Do not attempt to operate your grill on other gases. Do not attempt to convert this LP unit to natural gas. Failure to follow this warning could lead to fire, bodily harm, and will void your warranty.

PROPANE GAS WARNINGS

1. Ensure the gas cylinder is purchased by a reputable supplier. An incorrectly filled or an overfilled gas cylinder can be dangerous. The overfilled condition combined with the warming of the gas cylinder (a hot summer day, gas cylinder left in the sun, etc.) can cause LP gas to be released since the temperature increase causes gas to expand. Gas released from the cylinder is flammable and can be explosive.
2. Do not use an LP gas cylinder if it has a damaged valve or shows signs of dents, gouges, bulges, fire damage, corrosion, leakage, excessive rust, or other forms of visual external damage; it may be hazardous and should be checked immediately by a liquid propane supplier.

If you see, smell, or hear the hiss of gas escaping from the cylinder, do not attempt to light appliance. Extinguish any open flame. Disconnect from fuel supply.

3. Do not connect or disconnect the gas cylinder while the unit is in use or is still hot. When grill is not in use, ensure regulator knob is turned to OFF and disconnect the gas cylinder. Never move or transport the unit while the gas cylinder is attached. Do not store a spare LP gas cylinder under or near the appliance.
4. Parts sealed by manufacturer shall not be manipulated by the user. Do not move the appliance during use. Turn off the gas supply at the gas cylinder after use. Do not modify the appliance.

CARBON MONOXIDE ("THE SILENT KILLER")

Always use a gas appliance outdoors in an open area with good ventilation to avoid breathing toxic fumes from combustion or leaking gas. Carbon monoxide is a colorless, odorless, tasteless gas produced by burning gas, wood, propane, charcoal or other fuel. Carbon monoxide reduces the blood's ability to carry oxygen. Low blood oxygen levels can result in headaches, dizziness, weakness, nausea, vomiting, sleepiness, confusion, loss of consciousness or death. Follow these guidelines to prevent this colorless, odorless gas from poisoning you, your family, or others:

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

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

SAFETY LISTING

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



	HEAT INPUT	BURNERS	INJECTOR SIZE	GAS/PRESSURE	COUNTRY OF USE
PB2BPGG	5.2 KW G30 – 378 g/h G31 – 372 g/h	2	0.79mm	G30 at 28-30 mbar G31 at 37 mbar G30/G31 mixture at 30 mbar	I3+ (28-30/37): BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI I3B/P (30) : BE, CY, DK, EE, FR, GB, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, FI I3B/P (37) : PL I3B/P (50) : AT, DE, SK, CH
			0.74mm	G30/G31 mixture at 37 mbar	
			0.69mm	G30/G31 mixture at 50 mbar	
PB3BPGG	7.5 KW G30 – 546 g/h G31 – 536 g/h	3	0.90 / 0.70mm	G30 at 28-30 mbar G31 at 37 mbar G30/G31 mixture at 30 mbar	I3B/P (37) : PL I3B/P (50) : AT, DE, SK, CH
			0.86 / 0.65mm	G30/G31 mixture at 37 mbar	
			0.80 / 0.60mm	G30/G31 mixture at 50 mbar	



COPYRIGHT NOTICE

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

DANSONS EUROPE

11 Rue Galvani Paris, France 75017

DANSONS NORTH AMERICA

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

CUSTOMER CARE

www.pitboss-grills.com

TABLE OF CONTENTS

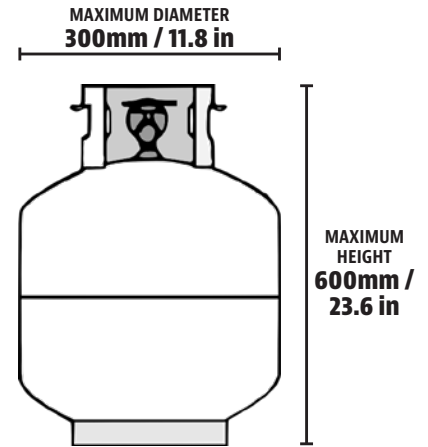
- Safety Information 2
- Connecting To A Gas Supply
 - Gas Cylinder Requirements..... 5
 - Connecting The LP Gas Cylinder..... 5
 - Preparation For Use – Leak Testing..... 5
 - Disconnecting A Gas Cylinder 6
- Operating Instructions
 - Grill Environment 7
 - First Use – Grill Burn-Off 7
 - Lighting Procedure..... 7
 - Manual Lighting Procedure..... 8
 - Shutting Off Your Grill..... 8
- Care & Maintenance 9
- Troubleshooting 10
- Replacement Parts
 - PB2BPGG & Grill Cart 11
 - PB3BPGG & Grill Cart 12
- Warranty 13

CONNECTING TO A GAS SUPPLY

GAS CYLINDER REQUIREMENTS

To operate, you will need a precision-filled standard G30/G31 grill liquid propane ("LP") gas cylinder with external valve threads. Use standard flexible tube with length less than 1.5 m (59 in). The tube shall be readily visible across its entire length for inspection after installation.

The maximum diameter and the maximum height of the cylinder is 300 mm (11.8 in) and 600 mm (23.6 in) as shown in illustration.



CAUTION: You must have the proper regulator which relevant standard is EN16129 and bottle in order for the barbecue to operate safely and efficiently. Use of an incorrect or faulty regulator is dangerous and will invalidate any warranty. It is important to inspect the full length of the tube. If it is evident there is excessive abrasion or wear, or the tube is cut, the tube must be replaced prior to the appliance being used.

CONNECTING THE LP GAS CYLINDER

IMPORTANT: If the manifold requires a connector, follow the connector installation instructions prior to connecting the unit to a gas cylinder.

1. Before connecting, ensure there is no debris caught in the head of the LP gas cylinder, head of the regulator valve, or in the head of the burner and burner ports.
2. Connect the tube line to the manifold by turning the knob clockwise until it stops. Make sure that the tube is not twisted in any way.
3. Place the LP gas cylinder into the cylinder hole. Ensure the hose connected to the cylinder does not touch any of the grill surfaces that could get hot. Keep the LP gas cylinder in place during operation of the barbecue. Do not place a spare cylinder in the cylinder enclosure at any time. Allow the the LP gas cylinder to be easily accessible (not blocked) at all times. If the LP gas cylinder is too tall, it cannot be put into the cylinder hole. The gas cylinder can be attached to the gas cylinder hook on the right side of the frame or placed on flat ground.
4. Make sure the gas cylinder valve is in OFF position. Ensure the gas cylinder is completely upright, as it is unsafe to operate the grill if the gas cylinder is not installed properly.
5. Ensure the regulator valve on the grill is completely closed by turning the knob clockwise to the OFF position.
6. Remove the protective caps from the regulator valve opening and the top of the gas cylinder. Save the caps.
7. Insert the gas cylinder valve into the threaded opening of the regulator valve. Turn the cylinder clockwise until firm. Hand-tighten only.
8. LP gas cylinder is now installed.

WARNING: Shut off the gas cylinder if you smell gas. Attempt to re-install gas cylinder to ensure that tube is connected properly.

PREPARATION FOR USE – LEAK TESTING

A leak test is used to determine the integrity of a seal. Before using your gas grill, perform a leak test on the connection between the regulator and the gas cylinder to reduce the risk of serious bodily injury or death from fire or explosion. A leak test should be performed a minimum of once a season, as well as:

- before lighting your grill for the first time,
- every time the gas cylinder has been changed,
- after travel, especially over rough or bumpy roads,
- after a prolonged period of storage or non-use.

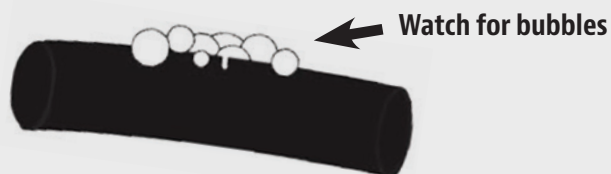
HOW TO PERFORM A LEAK TEST

Supplies Required:

- 1 x Bowl (*empty, clean*)
- 1 x Paint Brush (*clean*)
- Dish Washing Liquid
- Water

Procedure:

1. Position the grill in a well-ventilated area. Ensure the grill is cool to the touch, and not in use. Verify that the regulator valve is turned to the OFF position and that the gas cylinder is tightened securely to the regulator.



IMPORTANT: Ensure there is no open flame or smokers nearby.

2. Mix a solution of one part of water with one part of dish washing liquid in a bowl. The solution will make bubble, as it will be concentrated.
3. Use a paint brush to apply the solution onto the seal between the regulator and the gas cylinder. Visually inspect for streams of bubbles coming from a defect or break in the seal.

NOTE: If a leak appears, repeat gas cylinder installation procedure, but do not over-tighten. Hand-tighten only. Repeat leak test after re-installation to ensure seal is secure.

IMPORTANT: Do not use the gas grill if you detect a gas leak that cannot be corrected by using the leak test procedure. Contact your local Fire Department or Customer Care for alternative measures of testing to ensure proper precaution.

DISCONNECTING A GAS CYLINDER

IMPORTANT: When changing or disconnecting a gas cylinder, care must be taken to keep away from any source of ignition.

1. Ensure the control knob on the grill is completely closed by turning to the OFF position. Turn LP gas cylinder valve to the CLOSED position, and allow the regulator knob to pop out.
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).

WARNING: Do not 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. If storing the grill indoors, leave the gas cylinder outdoors.

OPERATING INSTRUCTIONS

GRILL ENVIRONMENT

1. *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 915mm (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.

2. *COLD WEATHER COOKING*

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

- Organize – Get everything you require ready in the kitchen before you head outdoors. During the winter, move your grill to an area that is out of the wind and direct cold. Check local bylaws regarding the proximity of your grill in relation to your home and/or other structures. Put everything you need on a tray, bundle up tight, and get it done!
- To help keep track of the outside temperature, place an outdoor thermometer close to your cooking area. Keep a log or history of what you cooked, the outdoor temperature, and the cooking time. This will help later down the road to help you determine what to cook and how long it will take.
- Have a heated platter or a dish cover ready to keep your food warm while making the trip back inside.

3. *HOT WEATHER COOKING*

As it becomes warmer outdoors, the cooking time will decrease. Follow these few suggestions on how to enjoy your grill throughout the hot months:

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

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 for a minimum of 15 minutes on HIGH to burn-off the unit. This will “heat clean” the internal components, dissipate odors and rid it of any foreign matter.

LIGHTING PROCEDURE

1. Verify that all control knobs are turned to the OFF position.
2. Connect LP gas cylinder as per instructions. Turn LP gas cylinder valve to OPEN.
3. Note the indicator marker on the control knob. Push and hold down the control knob on the grill and turn 90 degrees (or 1/4) counter-clockwise SLOWLY (2 to 3 seconds) to HIGH. You should hear a “click” sound to indicate a spark from the igniter, and look for flame to ensure the burner is lit. If it does not, repeat up to three times.
4. If ignition does not occur in 5 seconds, turn the control knob to OFF, wait 5 minutes and repeat lighting procedure. If the above points do not work, follow **Manual Lighting Procedure** instructions.
5. 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 control knobs to the OFF position. 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.

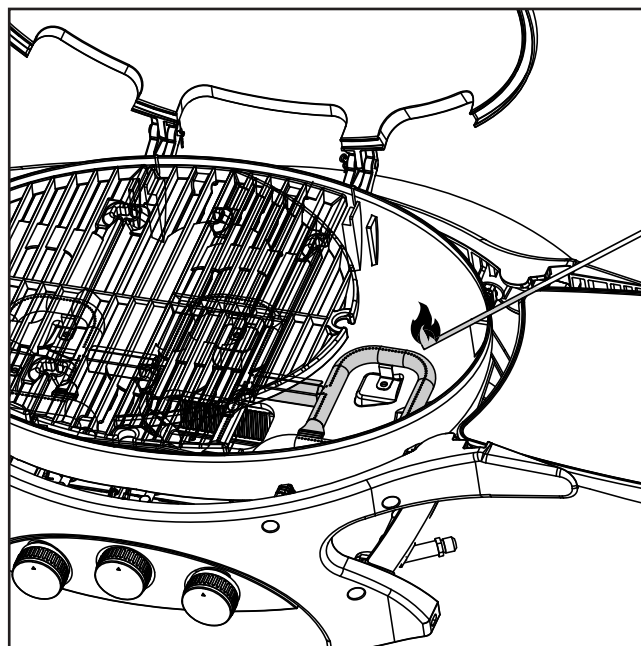
1. Ensure the control knobs are turned to the OFF position. Allow any accumulated gas to dissipate.
2. After five minutes, check the following:
 - Visually confirm that the igniter is working by pushing the igniter button and looking at the igniter tip for a spark. If no spark, adjust the distance between 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 LIGHTING PROCEDURE

1. Verify that the control knob is turned to the OFF position.
2. Lift one of the Cooking Grids to expose the burners.
3. Connect LP gas cylinder as per instructions. Turn LP gas cylinder valve to OPEN.
4. Note the indicator marker on the control knob. Push in the regulator knob and turn 90 degrees (or 1/4) counter-clockwise to HIGH.
5. Quickly and carefully, use a lit match secured with the lighting rod (included with the grill) to light burners. Access the burners through the cooking grids. Position lit match near side of burner. 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.

6. After the burner has caught fire, place the Cooking Grid back into position, and you are ready to enjoy your grill at your desired temperature!



SHUTTING OFF YOUR GRILL

1. When finished cooking, turn LP gas cylinder valve to the CLOSED position, and allow the regulator knob to pop out. This safety feature locks the regulator knob to ensure that the gas is no longer flowing.
2. Turn control knobs to the OFF position.

NOTE: A "poof" sound is normal as the last of the LP gas is burned.

3. Disconnect LP gas cylinder by following the **Disconnect LP Gas Tank** instructions.

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

CARE AND MAINTENANCE

CHECKING THE GAS LEVEL

To check the amount of fuel in the LP gas cylinder, the grill must be in operation. Place your hand at the top of the gas cylinder and slowly move down the side until the cylinder feels cool to the touch. This will indicate the approximate amount of gas in your cylinder; if $\frac{3}{4}$ empty, replace with full gas cylinder.

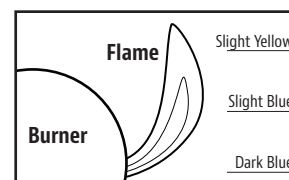
IMPORTANT: Do not use charcoal briquettes or any flammable material with your grill. Use of such material will void your warranty and may lead to a fire, explosion and bodily harm.

CLEANING FREQUENCY

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

1. BURNER COMPONENTS

- Clean the burner whenever heavy build-up is found, to ensure that there are no signs of blockage (debris, insects) on the burner tube or in the burner portholes. After periods of storage, spiders or small insects can build nests, webs, and lay eggs in the burner tube, obstructing the flow of gas to the burner. A clogged tube can lead to a fire beneath the appliance. If storing the grill or before an extended period of non-use, remove the burner and wrap with aluminum foil to reduce the risk of insects entering the burner holes.
- The burner has been preset for optimal flame performance. A blue flame, possibly with a small yellow tip, is the result of the optimal air and gas mixture. If flames are excessively yellow, orange or irregular, clean the oil and food deposits on the burner surface and the burner portholes to increase airflow.



2. GRILL INTERIOR

- Remove any food or build-up from the cooking surface. Best practice is to do this while it is still warm from a previous cook. Grease fires are caused by too much fallen debris on the cooking components of the grill. Clean the inside of your grill on a consistent basis. In the event you experience a grease fire, carefully remove the food, turn the grill off. Lightly sprinkle baking soda, if available.

3. GRILL EXTERIOR

- Check your grease tray often, and clean out after each cool. Keep in mind the type of foods that are cooked. Failure to keep it clean could result in build up and a fat fire. This can be hazardous and may cause damage to the unit.
- All screws and bolts should be checked on a regular basis. Tighten as needed.
- Use a grill cover to protect your grill for complete protection! A cover is your best protection against weather and outside pollutants. When not in use or for long-term storage, keep the unit under a cover in a garage or shed, with the gas cylinder removed (must be stored outdoors).

CLEANING TIME TABLE (NORMAL USE)

ITEM	CLEANING FREQUENCY	CLEANING METHOD
Cooking Grids	After each use	Burn off excess, scrub pad & soapy water
Grease Tray	After each use	Empty, scrub pad & soapy water
Grill Body, Lid	As needed	Non-abrasive cloth & soapy water
Burner Tube, Portholes	Every 5-6 uses	Dust, scrub pad & soapy water
Burners	Every 5-6 uses	Scrub pad & soapy water

TROUBLESHOOTING

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

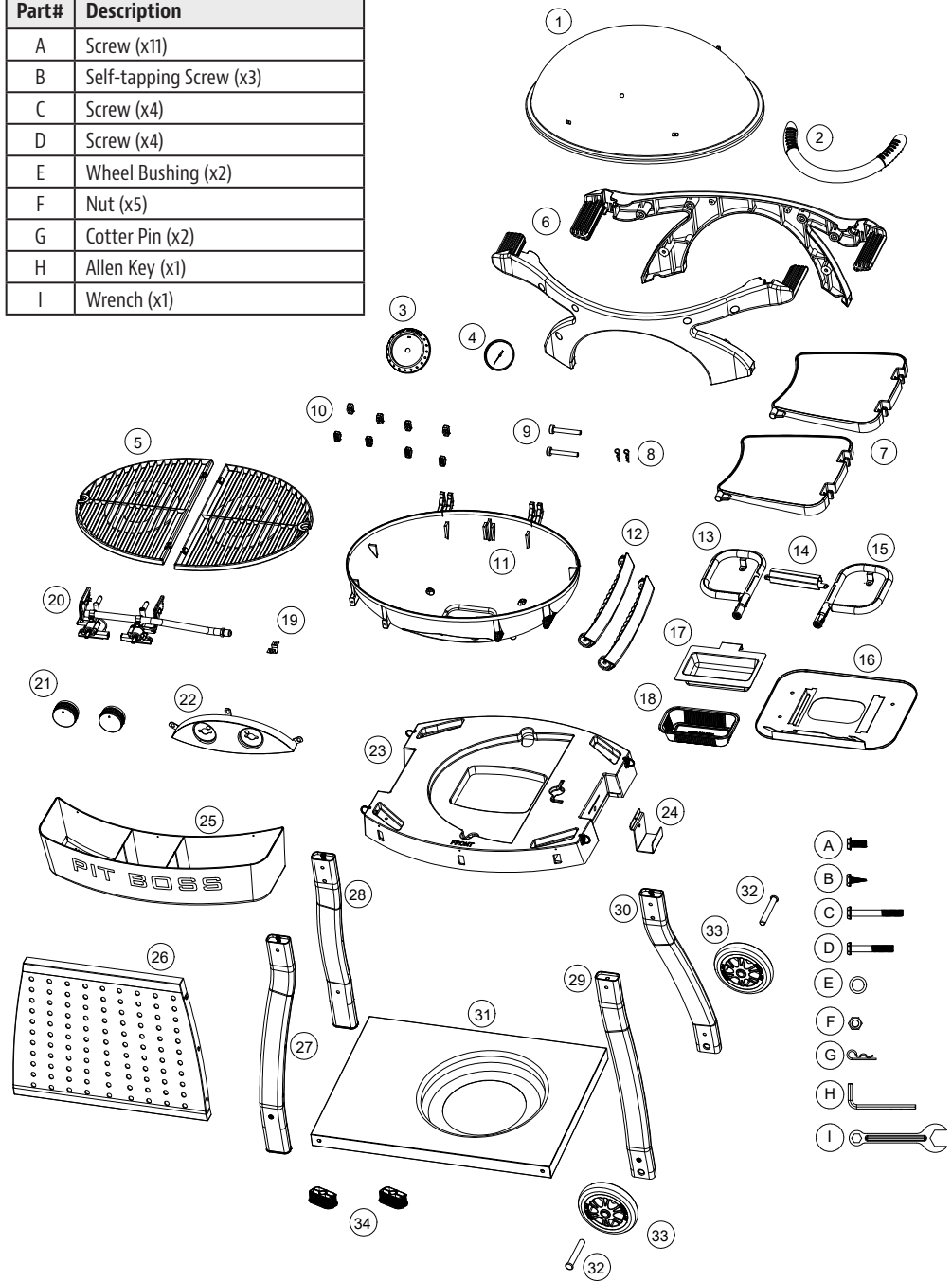
WARNING: Always ensure the grill is completely cooled to avoid injury.

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Burner Will Not Light	The ignition wire is broken	Contact Customer Care for assistance or a replacement part.
	No igniter spark on electrode	Adjust the electrode. Contact Customer Care for assistance or a replacement part.
	No gas supplied	Check the regulator valve. Check connection for leak.
Grease Fire / Frequent Flare-Ups	Grilling fatty meats	Grill fatty meats when the cooking surface is cold, and the knobs are on the "LOW" setting.
	Cooking temperature	Attempt cooking at a lower temperature. Grease does have a flash point. Keep the temperature under 176°C / 350°F when cooking highly greasy food.
	Water sprayed on gas flames	Do not spray water on gas flames.
Burner blows out	No Gas Flow	Check gas fuel connection, and ensure it is open. Replace gas cylinder if empty.
	Gusting or High Winds	Turn front of grill away from wind or increase flame height.
Low heat on "HIGH"	Ports blocked	Clear ports of any obstructions.
	Gas cylinder empty	Refill the gas cylinder.
Gas Leakage	Improper Installation	Turn the regulator knob to the OFF position, and allow the regulator knob to pop out. Remove the gas cylinder. Re-install and tighten. Perform leak test to ensure proper seal. Replace gas cylinder if damaged.
	Seal Failure	Gas cylinder has corroded, rusted, or has been mishandled. Replace gas cylinder.
	Regulator Failure	Regulator needs to be replaced. Contact Customer Care for a replacement part.
Burner Flames Are Yellow Or Orange	Poor Air Flow	Check burner tube and burner ports for spider webs or other obstructions. Follow Care and Maintenance instructions to clean the burner tube.
	Burner Obstruction	
	Grease Cup Is Full, Spilling	Empty grease cup and re-install. Follow Care and Maintenance instructions.
	Regulator Valve Is Off	Check the regulator valve connection to the gas cylinder. Remove, then reinstall. Perform leak test.
	Burner Is Dirty	Turn regulator knob to HIGH for five minutes, and burn-off the unit. Follow Care and Maintenance instructions.

REPLACEMENT PARTS - PB2BPGG & GRILL CART

Part#	Description
1	Lid (x1)
2	Lid Handle (x1)
3	Thermometer Bezel (x1)
4	Thermometer (x1)
5	Cooking Grid (x2)
6	Body Support (x2)
7	Side Shelf (x2)
8	Cotter Pin (x2)
9	Lid Pin (x2)
10	PF Pad (x8)
11	Body (x1)
12	Body Support Beam (x2)
13	Left Burner (x1)
14	Burner Crossover (x1)
15	Right Burner (x1)
16	Grease Tray Support (x1)
17	Grease Tray (x1)
18	Aluminum Foil Liner (x1)
19	Bracket (x1)
20	Valve Assembly (x1)
21	Control Knob (x2)
22	Front Panel (x1)
23	Cart Top (x1)
24	Gas Cylinder Hook (x1)
25	Accessory Tray (x1)
26	Cart Front Panel (x1)
27	Stationary Cart Leg - Front (x1)
28	Stationary Cart Leg - Back (x1)
29	Cart Leg For Wheel - Front (x1)
30	Cart Leg For Wheel - Back (x1)
31	Bottom Shelf (x1)
32	Axle Pin (x2)
33	Wheel (x2)
34	Cart Leg Cap (x2)

Part#	Description
A	Screw (x11)
B	Self-tapping Screw (x3)
C	Screw (x4)
D	Screw (x4)
E	Wheel Bushing (x2)
F	Nut (x5)
G	Cotter Pin (x2)
H	Allen Key (x1)
I	Wrench (x1)



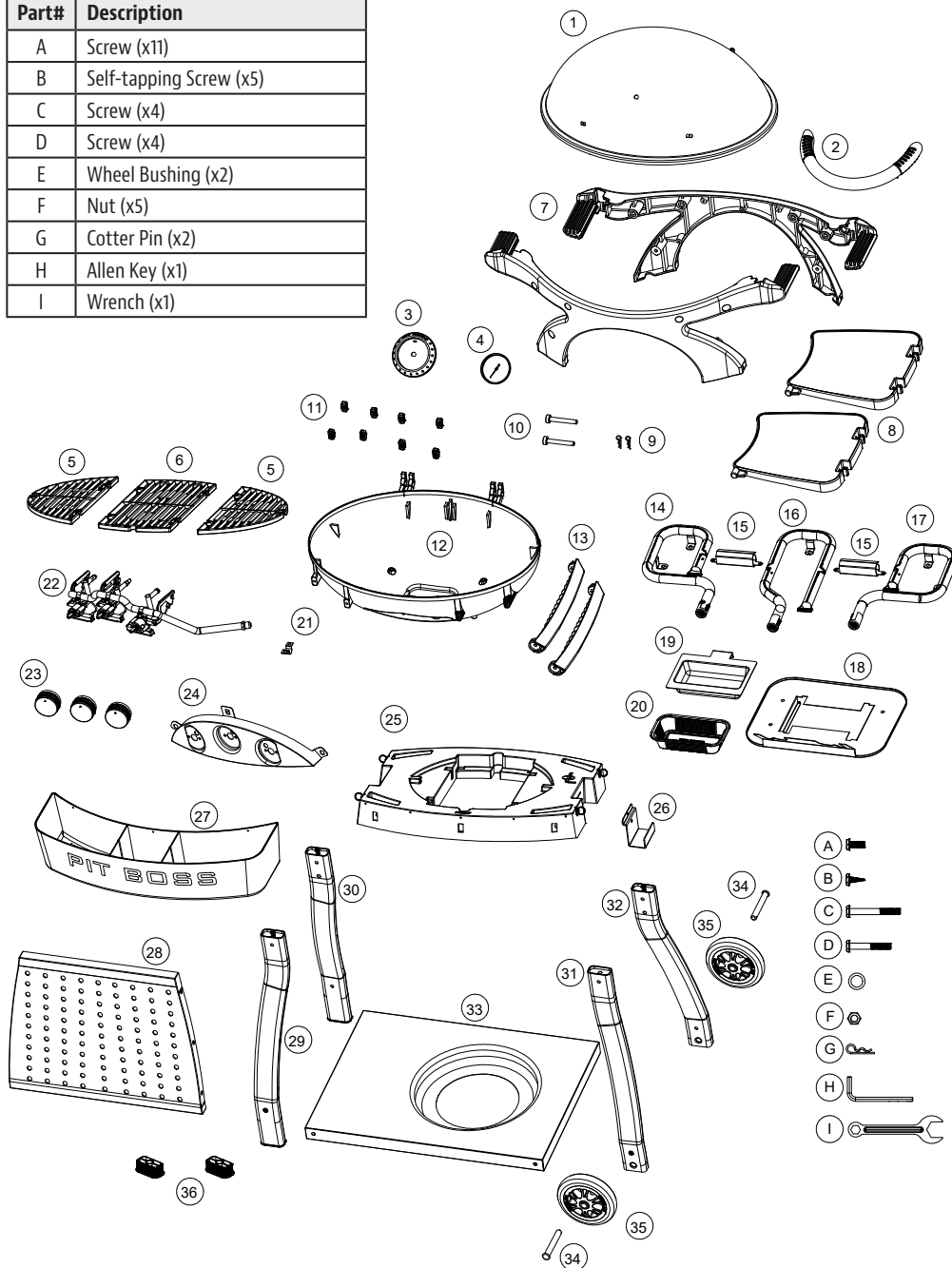
	MODEL	ASSEMBLED (WxDxH)	WEIGHT	COOKING AREA	HEAT INPUT
PB	PB2BPGG	1,175 X 578 X 461 MM / 46.2 X 22.7 X 18.1 IN	18.0 KG / 39.68 LB	1,946 CM ² / 301.6 IN ²	5.2 KW
	GRILL CART	691 X 706 X 645 MM / 27.2 X 27.8 X 25.4 IN	8.0 KG / 17.6 LB		

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

REPLACEMENT PARTS - PB3BPGG & GRILL CART

Part#	Description
1	Lid (x1)
2	Lid Handle (x1)
3	Thermometer Bezel (x1)
4	Thermometer (x1)
5	Cooking Grid A (x2)
6	Cooking Grid B (x1)
7	Body Support (x2)
8	Side Shelf (x2)
9	Cotter Pin (x2)
10	Lid Pin (x2)
11	PF Pad (x8)
12	Body (x1)
13	Body Support Beam (x2)
14	Left Burner (x1)
15	Burner Crossover (x2)
16	Middle Burner (x1)
17	Right Burner (x1)
18	Grease Tray Support (x1)
19	Grease Tray (x1)
20	Aluminum Foil Liner (x1)
21	Bracket (x1)
22	Valve Assembly (x1)
23	Control Knob (x3)
24	Front Panel (x1)
25	Cart Top (x1)
26	Gas Cylinder Hook (x1)
27	Accessory Tray (x1)
28	Cart Front Panel (x1)
29	Stationary Cart Leg - Front (x1)
30	Stationary Cart Leg - Back (x1)
31	Cart Leg For Wheel - Front (x1)
32	Cart Leg For Wheel - Back (x1)
33	Bottom Shelf (x1)
34	Axle Pin (x2)
35	Wheel (x2)
36	Cart Leg Cap (x2)

Part#	Description
A	Screw (x11)
B	Self-tapping Screw (x5)
C	Screw (x4)
D	Screw (x4)
E	Wheel Bushing (x2)
F	Nut (x5)
G	Cotter Pin (x2)
H	Allen Key (x1)
I	Wrench (x1)



	MODEL	ASSEMBLED (WxDxH)	WEIGHT	COOKING AREA	HEAT INPUT
PB	PB3BPGG	1,332 X 604 X 483 MM / 52.4 X 23.8 X 19.0 IN	24.0 KG / 52.9 LB	2,453 CM ² / 380.2 IN ²	7.5 KW
	GRILL CART	768 X 764 X 645 MM / 30.2 X 30.0 X 25.4 IN	9.8 KG / 21.6 LB		

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

WARRANTY

CONDITIONS

All gas grills by Pit Boss® Grills, manufactured by Dansons, carry a limited warranty from the date of sale by the original owner. The warranty coverage begins on the original date of purchase and proof of date of purchase, or copy of original bill of sale, is required to validate the warranty. Customers will be subject to parts, shipping, and handling fees if unable to provide proof of the purchase or after the warranty has expired. Dansons carries a two (2) year warranty against defects and workmanship on all parts. Dansons warrants that all part(s) are free of defects in material and workmanship, for the length of use and ownership of the original purchaser. Warranty does not cover damage from wear and tear, such as scratches, dents, dings, chips or minor cosmetic cracks. These aesthetic changes of the grill do not affect its performance. Repair or replacement of any part does not extend past the limited warranty beyond the two (2) year from date of purchase.

During the term of the warranty, Dansons' obligation shall be limited to furnishing a replacement for defective and/or failed components. As long as it is within the warranty period, Dansons' will not charge for repair or replacement for parts returned, freight prepaid, if the part(s) are found by Dansons' to be defective upon examination. Dansons' shall not be liable for transportation charges, labor costs, or export duties. Except as provided in these conditions of warranty, repair or replacement of parts in the manner and for the period of time mentioned heretofore shall constitute the fulfillment of all direct and derivate liabilities and obligations from Dansons to you. Dansons takes every precaution to utilize materials that retard rust. Even with these safeguards, the protective coatings can be compromised by various substances and conditions beyond Dansons' control. High temperatures, excessive humidity, chlorine, industrial fumes, fertilizers, lawn pesticides and salt are some of the substances that can affect metal coatings. For these reasons, the warranty does not cover rust or oxidization, unless there is loss of structural integrity on the grill components. Should any of the above occur, kindly refer to the care and maintenance section to prolong the lifespan of your unit. Dansons recommends the use of a cover when the 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.

There is no written or implied performance warranty on Pit Boss® Grills products, 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® Grills dealer, accepts responsibility, legal or otherwise, for the incidental or consequential damage to the property or persons resulting from the use of this product. Whether a claim is made against Dansons based on the breach of this warranty or any other type of warranty expressed or implied by law, the manufacturer shall in no event be liable for any special, indirect, consequential or other damages of any nature whatsoever in excess of the original purchase of this product. All warranties by manufacturer are set forth herein and no claim shall be made against manufacturer on any warranty or representation.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations of implied warranties, so the limitations or exclusions set forth in this limited warranty may not apply to you. This limited warranty gives you specific legal rights and you may have other rights, which vary from state to state. Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and for compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure.

CONTACT CUSTOMER CARE

To order replacement parts, please contact your local Pit Boss® Grills dealer or visit our online store. If you have any questions or problems, contact Customer Care, Monday through Sunday, 4am - 8pm PST (EN/FR/ES).

service@pitboss-grills.com | Toll-Free: 1-877-303-3134 | Toll-Free Fax: 1-877-303-3135

WARRANTY SERVICE

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

MODEL

SERIAL NUMBER

DATE OF PURCHASE

AUTHORIZED DEALER

INFORMATIONS CONCERNANT LA SÉCURITÉ

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

Veillez lire et comprendre l'intégralité de ce manuel avant de procéder à l'assemblage, à l'utilisation ou à l'installation de ce produit. Vous pourrez alors profiter pleinement et sans encombre de votre nouveau gril à granulés de bois. Nous vous conseillons également de conserver ce manuel à titre de référence ultérieure.

DANGERS ET AVERTISSEMENTS

1. Vous devez respecter un espace minimum de 915 mm (36 pouces) entre les côtés/l'arrière du gril et toute construction combustible. N'utilisez pas cet appareil en intérieur ou dans une zone close et non aérée. Cet appareil ne doit pas être placé sous un plafond ou un surplomb combustible. Placez votre gril dans une zone dégagée, sans matériaux combustibles, essence, ni autres vapeurs et liquides inflammables.

Si un feu de graisse a lieu, éteignez le gril jusqu'à ce que le feu s'éteigne. Ne jetez pas d'eau dessus. N'essayez pas d'étouffer le feu. Posséder sur place un extincteur agréé pour les feux de classe A, B et C est un atout précieux. Si un incendie non contrôlé se produit, appelez les pompiers.

2. Ce gril d'extérieur n'est pas destiné à une installation sur un bateau ou dans un camping-car.

N'utilisez jamais cet appareil dans un endroit fermé, tel qu'une autocaravane, une tente, une voiture, un bateau ou une maison. Cet appareil n'est pas destiné et ne doit jamais être utilisé comme chauffage.

3. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants, des personnes handicapées physiques, sensorielles ou mentales, ou par des personnes ne disposant pas de l'expérience ou des connaissances nécessaires à son fonctionnement, à moins qu'elles ne soient encadrées par une personne responsable de leur sécurité.
4. Des éléments de ce barbecue peuvent être très chauds et entraîner des blessures graves. Pendant son utilisation, maintenez l'appareil hors de portée des jeunes enfants et des animaux. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez toujours des gants résistants à la chaleur, des pinces à manche long ou des maniques, car le gril sera extrêmement chaud.
5. N'utilisez jamais le gril sans réceptacle à graisse attaché sous la chambre de combustion. Sans cela, la graisse et les résidus brûlants peuvent couler et entraîner un incendie.
6. Ne bouchez pas le flux de combustion et l'air de ventilation de cet appareil. Maintenez le tube et les orifices du brûleur propres et dépourvus de débris. Nettoyez l'appareil avant utilisation. Une maintenance et un entretien réguliers sont nécessaires pour prolonger la durée de vie de votre appareil.
7. Vérifiez toujours l'éventuelle présence de fuites de gaz lorsque vous branchez et débranchez le régulateur à la bouteille de gaz, surtout après une période de stockage (par exemple, pendant l'hiver). Vérifiez tous les branchements à la recherche de fuites à l'aide d'eau savonneuse et d'une brosse. N'utilisez jamais de flamme ouverte pour vérifier les fuites.
8. Nettoyez et inspectez le régulateur de gaz avant chaque utilisation de l'appareil de cuisson à gaz d'extérieur. Remplacez le régulateur de gaz avant son utilisation s'il présente une abrasion ou une usure excessive.
9. Faites uniquement fonctionner cet appareil à l'aide de pétrole liquéfié, cela est également indiqué sur la plaque signalétique située sur le gril. N'essayez pas de faire fonctionner votre gril avec d'autres gaz. N'essayez pas de convertir cet appareil à pétrole liquéfié en appareil à gaz naturel. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner un incendie et des dommages corporels, cela annulera également votre garantie.

AVERTISSEMENTS RELATIFS AU GAZ PROPANE

1. Assurez-vous d'acheter la bouteille de gaz auprès d'un fournisseur fiable. Une bouteille de gaz mal remplie ou trop remplie peut être dangereuse. L'excès de remplissage associé au réchauffement de la bouteille de gaz (un jour d'été chaud, une bouteille de gaz laissée au soleil, etc.) peut provoquer la libération du gaz de pétrole liquéfié, car l'augmentation de température fait se dilater le gaz. Le gaz libéré de la bouteille est inflammable et peut être explosif.
2. N'utilisez pas une bouteille de gaz de pétrole liquéfié si celle-ci comporte une vanne endommagée ou des signes de bosses, d'entailles, de renflements, de dommages d'incendie, de corrosion, de fuite, de rouille excessive ou d'autres formes de dommages externes visuels ; cela peut être dangereux et doit être vérifié immédiatement par un fournisseur de propane liquide.

Si vous voyez, sentez ou entendez le sifflement du gaz s'échappant de la bouteille, n'essayez pas d'allumer l'appareil. Éteignez toute flamme ouverte. Débranchez la bouteille de l'alimentation en combustible.

3. Ne branchez pas, ni ne débranchez, la bouteille de gaz lorsque l'appareil est en cours d'utilisation ou est encore chaud. Lorsque le gril n'est pas utilisé, vérifiez que le bouton du régulateur est en position d'arrêt et débranchez la bouteille de gaz. Ne déplacez ni ne transportez jamais l'unité lorsque la bouteille de gaz est raccordée. Ne stockez pas une bouteille de gaz de pétrole liquéfié sous ou à proximité de l'appareil.
4. Les parties scellées par le fabricant ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur. Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation. Coupez l'alimentation en gaz au niveau de la bouteille de gaz après utilisation. Ne modifiez pas l'appareil.

MONOXYDE DE CARBONE (« le tueur silencieux »)

Utilisez toujours les appareils au gaz à l'extérieur, dans une zone ouverte bien aérée, afin d'éviter de respirer des vapeurs toxiques issues de la combustion ou de fuites de gaz. 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 sanguins ou du système circulatoire, comme l'anémie ou les maladies cardiaques.

INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ

Conformément aux procédures et spécifications de la Conformité Européenne (CE), les appareils au gaz de Pit Boss® Grills sont testés afin de démontrer leur conformité aux normes et directives respectant toutes les exigences de sécurité, de santé et de protection de l'environnement de l'UE (Union européenne) et de l'Espace économique européen (EEE).



	ENTRÉE DE CHALEUR	BRÛLEURS	TAILLE D'INJECTEUR	GAZ/PRESSION	PAYS D'UTILISATION
PB2BPGG	5,2 KW G30 - 378 g/h G31 - 372 g/h	2	0,79 mm	G30 à 28-30 mbar G31 à 37 mbar Mélange G30/G31 à 30 mbar	13+ (28-30/37) : BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI 13B/P (30) : BE, CY, DK, EE, FR, GB, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, FI 13B/P (37) : PL 13B/P (50) : AT, DE, SK, CH
			0,74 mm	Mélange G30/G31 à 37 mbar	
			0,69 mm	Mélange G30/G31 à 50 mbar	
PB3BPGG	7,5 KW G30 - 546 g/h G31 - 536 g/h	3	0,90 / 0,70 mm	G30 à 28-30 mbar G31 à 37 mbar Mélange G30/G31 à 30 mbar	13+ (28-30/37) : BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI 13B/P (30) : BE, CY, DK, EE, FR, GB, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, FI 13B/P (37) : PL 13B/P (50) : AT, DE, SK, CH
			0,86 / 0,65 mm	Mélange G30/G31 à 37 mbar	
			0,80 / 0,60 mm	Mélange G30/G31 à 50 mbar	



DÉCLARATION CONCERNANT LES DROITS D'AUTEUR

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

DANSONS EUROPE

11 Rue Galvani Paris, France 75017

DANSONS AMÉRIQUE DU NORD

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

SERVICE CLIENTS

www.pitboss-grills.com

TABLE DES MATIÈRES

Informations concernant la sécurité	14
Connexion à une alimentation au gaz	
Exigences relatives aux bouteilles de gaz	17
Connexion de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié	17
Préparation à l'utilisation – Test de fuite	18
Déconnexion d'une bouteille de gaz	18
Manuel d'utilisation	
Environnement du gril	19
Première utilisation - brûlage du gril	19
Procédure d'allumage	20
Procédure d'allumage manuel	20
Arrêt du gril	21
Entretien et Maintenance	21
Dépannage	23
Pièces de rechange	
PB2BPGG et chariot du gril	24
PB3BPGG et chariot du gril	25
Garantie	26

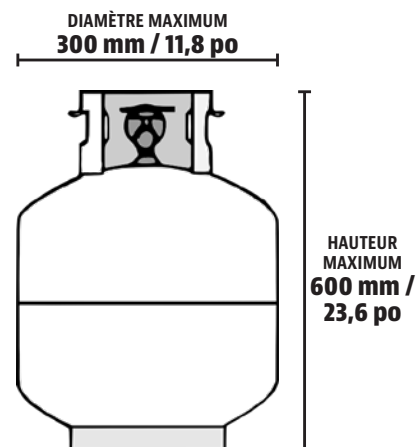
CONNEXION À UNE ALIMENTATION AU GAZ

EXIGENCES RELATIVES AUX BOUTEILLES DE GAZ

Pour faire fonctionner l'appareil, il vous faudra une bouteille de gaz de pétrole liquéfié G30/G31 standard pour gril, remplie avec précision et disposant de vannes filetées externes. Utilisez un tube flexible standard dont la taille est inférieure à 1,5 m (59 po). Toute la longueur du tube doit être visible afin de facilement l'inspecter après installation.

Le diamètre et la taille maximums de la bouteille sont respectivement de 300 mm (11,8 po) et 600 mm (23,6 po), comme présenté sur l'illustration.

ATTENTION : vous devez disposer du régulateur (dont la norme adaptée est EN16129) et de la bouteille adaptés afin que le barbecue fonctionne efficacement et en toute sécurité. Utiliser un régulateur inadapté ou défectueux est dangereux et invalidera toute garantie. Il est important d'inspecter toute la longueur du tube. Si vous constatez une abrasion ou une usure excessive évidente, ou si le tube est entaillé, ce dernier doit être remplacé avant d'utiliser l'appareil.



CONNEXION DE LA BOUTEILLE DE GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ

IMPORTANT : si la tubulure nécessite un connecteur, suivez les instructions d'installation relatives au connecteur avant de relier l'appareil à une bouteille de gaz.

1. Avant d'effectuer le branchement, veillez à ce qu'aucun débris ne soit coincé dans la tête de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié, la tête de la vanne du régulateur ou la tête et les orifices du brûleur.
2. Reliez le tube à la tubulure en tournant le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'arrête. Veillez à ce que le tube ne soit pas du tout tordu ou entortillé.
3. Placez la bouteille de gaz de pétrole liquéfié dans le trou à cet effet. Vérifiez que le tuyau relié à la bouteille ne touche aucune surface du gril pouvant chauffer. Maintenez la bouteille de gaz de pétrole liquéfié en place lorsque le barbecue est en marche. Ne placez jamais de bouteille de rechange dans l'espace réservé aux bouteilles. Faites en sorte que la bouteille de gaz de pétrole liquéfié soit en permanence accessible (jamais bloquée). Si la bouteille de gaz de pétrole liquéfié est trop grande, elle ne peut pas entrer dans le trou à cet effet. La bouteille de gaz peut être attachée au crochet situé à droite de la structure ou placée sur un sol plat.
4. Assurez-vous que la vanne de la bouteille est sur la position d'arrêt. Vérifiez que la bouteille de gaz est totalement verticale, car il est dangereux de faire fonctionner le gril si celle-ci n'est pas installée correctement.
5. Vérifiez que la vanne du régulateur sur le gril est totalement fermée en tournant le bouton dans le sens horaire jusqu'à la position d'arrêt.
6. Retirez les caches de protection de l'ouverture de la vanne du régulateur et du haut de la bouteille de gaz. Conservez les caches.
7. 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.
8. La bouteille de gaz de pétrole liquéfié est maintenant installée.

ATTENTION : si vous sentez une odeur de gaz, fermez la bouteille. Essayez d'installer de nouveau la bouteille de gaz afin de veiller à ce que le tube soit correctement relié.

PRÉPARATION À L'UTILISATION – TEST DE FUITE

Un test de fuite permet de déterminer l'intégrité d'un joint. Avant d'utiliser votre gril à gaz, effectuez un test de fuite sur le branchement entre le régulateur et la bouteille de gaz afin de réduire le risque de blessure corporelle grave ou de mort provenant d'un incendie ou d'une explosion. Un test de fuite doit être effectué au moins une fois par saison, ainsi que :

- avant d'allumer votre gril pour la première fois,
- à chaque changement de bouteille de gaz,
- après un voyage, surtout sur des routes accidentées ou bosselées,
- après une période de stockage ou une non-utilisation prolongée.

COMMENT EFFECTUER UN TEST DE FUITE

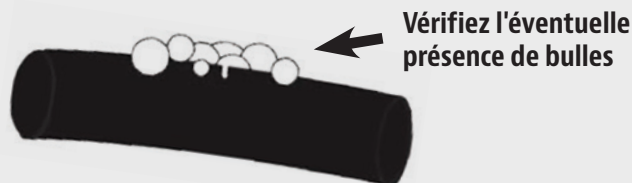
Accessoires nécessaires :

1 x Bol (*vide et propre*)

1 x Pinceau (*propre*)

Liquide vaisselle

Eau



Procédure :

1. Placez le gril dans une zone bien aérée. Veillez à ce que le gril soit froid au toucher, et non allumé. Vérifiez que la vanne du régulateur est en position d'arrêt et que la bouteille de gaz est fixée solidement au régulateur.

IMPORTANT : vérifiez qu'il n'y a pas de flamme ouverte ou de fumeurs dans les environs.

2. Effectuez un mélange égal d'eau et de liquide vaisselle dans un bol. La solution fera des bulles, car elle sera concentrée.
3. Utilisez un pinceau pour appliquer la solution sur le joint entre le régulateur et la bouteille de gaz. Inspectez visuellement la présence éventuelle de bulles, signe d'un défaut ou d'un joint cassé.

REMARQUE : si une fuite apparaît, répétez la procédure d'installation de la bouteille de gaz, mais ne serrez pas trop. Serrez uniquement à la main. Répétez le test de fuite après la réinstallation pour vérifier que le joint est correctement fixé.

IMPORTANT : n'utilisez pas le gril à gaz si vous détectez une fuite de gaz qui ne peut pas être résolue à l'aide de la procédure de test de fuite. Contactez votre service des pompiers local ou votre service clients pour connaître des mesures alternatives de test afin de prendre les précautions requises.

DÉCONNEXION D'UNE BOUTEILLE DE GAZ

IMPORTANT : lorsque vous changez ou débranchez une bouteille de gaz, veillez à ce qu'elle soit éloignée de toute source d'ignition.

1. Assurez-vous que le bouton de commande du gril est complètement fermé en le mettant sur la position d'arrêt. Tournez la vanne de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié en position fermée et laissez le bouton du régulateur sortir.
2. Tournez la bouteille dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (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 lors de son stockage (si elle n'est pas vide).

AVERTISSEMENT : ne transportez pas le gril lorsqu'une bouteille de gaz y est attachée. La bouteille peut se détacher de la vanne et provoquer une fuite de gaz pouvant entraîner une explosion, un incendie ou des lésions corporelles graves. Débranchez d'abord la bouteille de gaz avant de la transporter ou de la stocker. En cas de stockage du gril à l'intérieur, laissez la bouteille de gaz à l'extérieur.

ENVIRONNEMENT DU GRIL

1. 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® Grills doivent respecter un espace minimum de 915 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 ou autres vapeurs et liquides inflammables.

2. CUISINER PAR TEMPS FROID

Alors que le temps se refroidit, vous ne devez pas pour autant arrêter de manger des grillades ! L'air frais et les arômes divins de la cuisine grillée vous aideront à lutter contre la dépression saisonnière. Suivez ces suggestions sur la manière de profiter de votre gril lors des mois froids :

- Organisez-vous : placez tout ce dont vous avez besoin à disposition dans la cuisine avant de sortir. Au cours de l'hiver, placez votre gril dans une zone à l'abri du vent et de l'exposition directe au froid. Consultez les règlements locaux concernant la proximité de votre gril en lien avec votre maison et/ou d'autres structures. Placez tout ce dont vous avez besoin sur un plateau, couvrez-vous bien et c'est parti !
- Pour suivre la température extérieure, placez un thermomètre près de votre zone de cuisson. Conservez un historique de ce que vous avez cuisiné, de la température extérieure et du temps de cuisson. Cela vous aidera ultérieurement lorsque vous êtes en vadrouille pour déterminer ce que vous pouvez cuire et le temps nécessaire.
- Gardez un plat chauffé ou un couvercle de plat à disposition pour maintenir votre plat au chaud le temps de revenir à l'intérieur.

3. CUISINER PAR TEMPS CHAUD

Lorsque le temps se réchauffe, le temps de cuisson diminue. Suivez ces quelques suggestions sur la manière de profiter de votre gril lors des mois chauds :

- Diminuez la température de cuisson. Cela permet d'éviter des flambées involontaires.
- Utilisez un thermomètre de cuisson pour déterminer la température interne de vos aliments. Vous éviterez ainsi de trop cuire ou d'assécher votre viande.
- Vous pouvez conserver la chaleur de vos aliments en les enroulant dans du papier aluminium et en les plaçant dans une glacière isotherme. Amassez du papier journal froissé autour du papier aluminium pour maintenir vos aliments au chaud pendant 3 à 4 heures.

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 laissez-le tourner durant au moins 15 minutes à puissance élevée (HIGH) afin d'effectuer le brûlage. Cela « nettoiera à chaud » les composants internes, dissipera les odeurs et débarrassera l'appareil de toute substance étrangère.

PROCÉDURE D'ALLUMAGE

1. Vérifiez que tous les boutons de commande sont en position d'arrêt.
2. Branchez la bouteille de gaz de pétrole liquéfié conformément aux instructions. Positionnez la vanne de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié sur la position ouverte.
3. Observez l'indicateur sur le bouton de commande. Appuyez et maintenez enfoncé le bouton de commande sur le gril et tournez-le à 90 degrés (ou 1/4) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre LENTEMENT (deux à trois secondes) jusqu'à la position élevée (HIGH). Vous devriez entendre un « clic » indiquant une étincelle provenant de l'allumeur. Cherchez la flamme pour vous assurer que le brûleur est allumé. Si ce n'est pas le cas, répétez l'opération jusqu'à trois fois.

4. Si l'allumage n'a pas lieu dans les 5 secondes, tournez le bouton de commande sur OFF, attendez 5 minutes et répétez la procédure d'allumage. Si les points ci-dessus ne fonctionnent pas, suivez les instructions de la procédure d'allumage manuel.
5. 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 en cours de fonctionnement, tournez les boutons de commande en position d'arrêt. Attendez 5 minutes avant d'essayer de rallumer pour permettre au gaz accumulé de se dissiper.

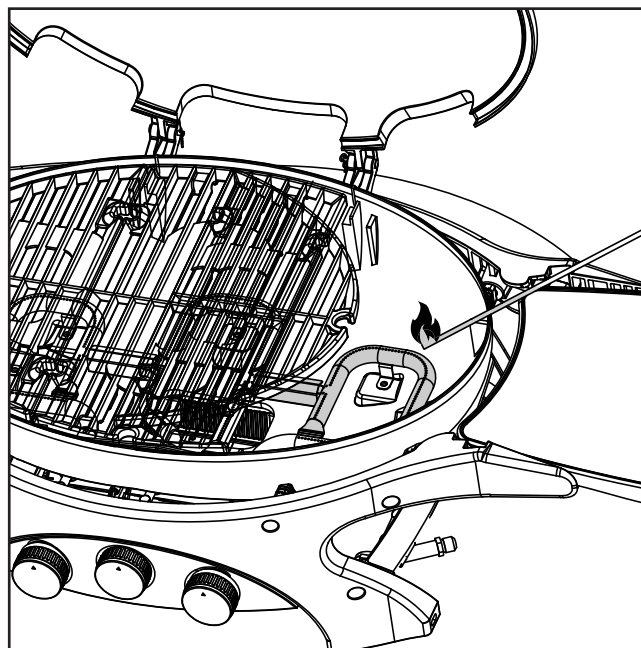
PROCÉDURE EN CAS DE PROBLÈME D'ALLUMEUR

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

1. Assurez-vous que les boutons de commande sont réglés sur 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 à cet effet et en recherchant une étincelle à l'extrémité 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 et les orifices du brûleur ne sont pas obstrués. En cas d'obstruction, suivez les instructions d'Entretien et maintenance.
3. Si l'un des points ci-dessus ne fonctionne pas, suivez les instructions de Dépannage.

PROCÉDURE D'ALLUMAGE MANUEL

1. Vérifiez que le bouton de commande est tourné sur la position d'arrêt.
2. Retirez l'une des grilles de cuisson pour exposer les brûleurs.
3. Branchez la bouteille de gaz de pétrole liquéfié conformément aux instructions. Positionnez la vanne de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié sur la position ouverte.
4. Observez l'indicateur sur le bouton de commande. Enfoncez le bouton du régulateur et tournez-le à 90 degrés (ou 1/4) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position élevée (HIGH).
5. Rapidement et avec précaution, utilisez une allumette en feu fixée sur la tige d'allumage (fournie avec la plaque de cuisson) pour allumer les brûleurs. Accédez aux brûleurs via les grilles de cuisson. Placez l'allumette en feu près du côté du brûleur. N'essayez pas d'allumer une autre zone du brûleur. Cela pourrait entraîner des blessures.



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

6. Une fois que le brûleur a pris feu, remplacez la grille de cuisson. Vous êtes prêt à profiter de votre gril à la température désirée !

ARRÊT DU GRIL

1. Une fois la cuisson terminée, tournez la vanne de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié en position fermée et laissez le bouton du régulateur sortir. Ce dispositif de sécurité verrouille le bouton du régulateur pour s'assurer que le gaz ne s'écoule plus.
2. Réglez les boutons de commande sur OFF.

REMARQUE : un son « pfff » est normal, car le reste du gaz de pétrole liquéfié est brûlé.

3. Débranchez la bouteille de gaz de pétrole liquéfié conformément aux instructions de la section Débrancher une bouteille de gaz de pétrole liquéfié.

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

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

VÉRIFICATION DU NIVEAU DE GAZ

Pour vérifier la quantité de gaz dans la bouteille de gaz de pétrole liquéfié, le grill doit être en cours de fonctionnement. Placez votre main sur le haut de la bouteille de gaz et descendez-la lentement sur le côté jusqu'à ce que la bouteille soit froide au toucher. Cela indiquera la quantité approximative de gaz dans votre bouteille. S'il ne reste qu'un quart, remplacez-la par une bouteille de gaz pleine.

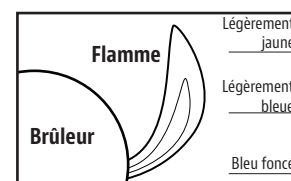
IMPORTANT : n'utilisez pas de brique de charbon ou tout autre matériau inflammable avec votre grill. Utiliser de tels matériaux annulera également votre garantie et pourrait causer un incendie, une explosion ou des blessures corporelles.

FRÉQUENCE DE NETTOYAGE

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

1. COMPOSANTS DU BRÛLEUR

- Nettoyez le brûleur chaque fois que vous y constatez une accumulation importante, afin de vous assurer qu'il n'y a pas de signes d'obstruction (débris, insectes) sur le tube ou dans les orifices du brûleur. Après des périodes de stockage, les araignées ou les petits insectes peuvent construire des nids, des toiles et pondre des œufs dans le tube du brûleur, ce qui obstrue le flux de gaz vers ce dernier. Un tube obstrué peut provoquer un incendie sous l'appareil. En cas de stockage du grill ou avant une longue période de non-utilisation, retirez le brûleur et enveloppez-le dans du papier d'aluminium pour réduire le risque que des insectes pénètrent dans les trous du brûleur.
- Le brûleur a été pré réglé pour assurer une performance optimale de la flamme. Une flamme bleue, éventuellement avec une petite pointe jaune, est le résultat d'un mélange optimal d'air et de gaz. Si les flammes sont excessivement jaunes, oranges ou irrégulières, nettoyez les dépôts d'huile et de nourriture sur la surface et les orifices du brûleur pour augmenter le débit d'air.



2. INTÉRIEUR DU GRILL

- Retirez les aliments ou les accumulations de la surface de cuisson. Notre recommandation est de le faire pendant qu'elle est encore chaude suite à une cuisson. Les feux de graisse sont causés par une accumulation de chutes de débris sur les composants de cuisson du grill. Nettoyez donc régulièrement l'intérieur de votre grill. En cas de feu provoqué par la graisse, retirez soigneusement les aliments et éteignez le grill. Si vous avez du bicarbonate de soude, saupoudrez-en légèrement.

3. EXTÉRIEUR DU GRIL

- Vérifiez régulièrement votre plateau à graisse et nettoyez-le après chaque refroidissement. Gardez à l'esprit le type d'aliments qui sont cuits. Ne pas nettoyer le plateau peut entraîner une accumulation et un feu de graisse. Ceux-ci peuvent être dangereux et endommager l'appareil.
- Toutes les vis doivent être vérifiées régulièrement. Resserrez-les si besoin.
- Utilisez une housse de grill pour protéger complètement ce dernier ! Une housse est la protection idéale contre les aléas météorologiques et les polluants extérieurs. Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil ou que vous le rangez pour une longue période, placez-le sous une housse dans un garage ou un abri de jardin, en pensant à retirer la bouteille de gaz (qui devra être stockée en extérieur).

ÉCHÉANCIER DE NETTOYAGE (USAGE NORMAL)

ÉLÉMENT	FRÉQUENCE DE NETTOYAGE	MÉTHODE DE NETTOYAGE
Grilles de cuisson	Après chaque utilisation	Brûlage de l'excès, éponge à récurer et eau savonneuse
Plateau à graisse	Après chaque utilisation	Vidage, éponge à récurer et eau savonneuse
Corps et couvercle du grill	Dès que nécessaire	Chiffon non abrasif et eau savonneuse
Tube et orifices du brûleur	Toutes les 5 à 6 utilisations	Époussetage, éponge à récurer et eau savonneuse
Brûleurs	Toutes les 5 à 6 utilisations	Éponge à récurer et eau savonneuse

DÉPANNAGE

Un nettoyage et une maintenance adaptés éviteront la plupart des problèmes de fonctionnement. Lorsque votre gril fonctionne mal ou est 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 ou le service clients pour obtenir de l'aide.

AVERTISSEMENT : veillez à ce que le gril soit totalement froid afin d'éviter toute blessure.

PROBLÈME	ORIGINE	SOLUTION
Le brûleur ne s'allume pas	Le fil d'allumage est cassé	Contactez le service clients pour obtenir de l'aide ou une pièce de rechange.
	Aucune étincelle sur l'électrode de l'allumeur	Réglez l'électrode. Contactez le service clients pour obtenir de l'aide ou une pièce de rechange.
	Pas d'alimentation en gaz	Vérifiez la vanne du régulateur. Vérifiez l'éventuelle présence de fuites sur le branchement.
Feu de graisse/flambées fréquentes	Grillade de viandes grasses	Grillez les viandes grasses lorsque la surface de cuisson est froide et que les boutons se trouvent sur le réglage bas (LOW).
	Température de cuisson	Essayez de cuire à plus faible température. La graisse possède un point d'inflammabilité. Maintenez une température inférieure à 176 °C/350 °F lorsque vous cuisez des aliments très gras.
	Eau pulvérisée sur les flammes du gaz	Ne pulvérisiez pas d'eau sur les flammes du gaz.
Le brûleur s'éteint	Pas de flux de gaz	Vérifiez le branchement du gaz et qu'il soit ouvert. Remplacez la bouteille de gaz si celle-ci est vide.
	Rafales ou vent violent	Tournez l'avant du gril afin qu'il ne soit pas face au vent ou augmentez la hauteur de la flamme.
Faible chaleur avec le réglage élevé (HIGH)	Orifices obstrués	Retirez toute obstruction au niveau des orifices.
	Bouteille de gaz vide	Remplissez la bouteille de gaz.
Fuite de gaz	Installation incorrecte	Tournez le bouton du régulateur en position fermée et laissez-le sortir. Retirez la bouteille de gaz. Réinstallez-la et serrez-la. Effectuez un test de fuite pour veiller au bon état du joint. Remplacez la bouteille de gaz si celle-ci est endommagée.
	Problème de joint	La bouteille de gaz est corrodée, rouillée ou a été malmenée. Remplacez la bouteille de gaz.
	Problème de régulateur	Le régulateur doit être remplacé. Contactez le service clients pour obtenir une pièce de rechange.
Les flammes du brûleur sont jaunes ou oranges	Mauvais flux d'air	Vérifiez l'éventuelle présence de toiles d'araignée ou d'obstruction dans le tube et les orifices du brûleur. Suivez les instructions d' Entretien et maintenance pour procéder au nettoyage du tube du brûleur.
	Obstruction du brûleur	
	Le réceptacle à graisse est plein, son contenu de déverse	Videz le réceptacle à graisse et réinstallez-le. Suivez les instructions d' Entretien et maintenance .
	La vanne du régulateur est fermée	Vérifiez le raccordement de la vanne du régulateur à la bouteille de gaz. Retirez cette dernière puis réinstallez-la. Effectuez un test de fuite.
	Le brûleur est sale	Tournez le bouton du régulateur sur la position élevée (HIGH) pendant cinq minutes et effectuez un brûlage de l'appareil. Suivez les instructions d' Entretien et maintenance .

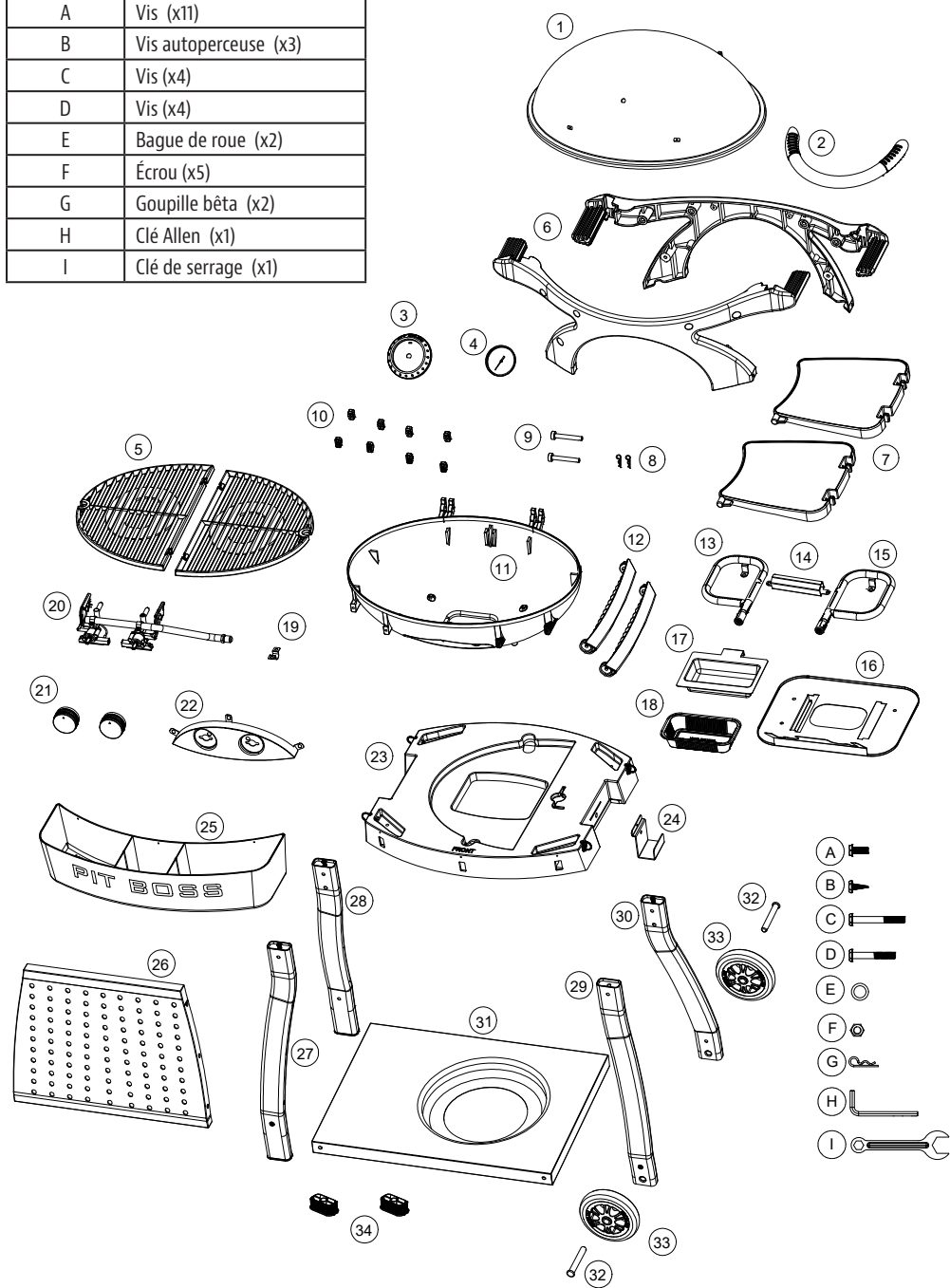
PIÈCES DE RECHANGE - PB2BPGG ET CHARIOT DU GRIL

FR

FRANÇAIS

N° de pièce	Description
1	Couvercle (x1)
2	Poignée du couvercle (x1)
3	Bague du thermomètre (x1)
4	Thermomètre (x1)
5	Grille de cuisson (x2)
6	Support du corps (x2)
7	Étagère latérale (x2)
8	Goupille bêta (x2)
9	Goupille du couvercle (x2)
10	Tampon (x8)
11	Corps (x1)
12	Barre de support du corps (x2)
13	Brûleur gauche (x1)
14	Transition des brûleurs (x1)
15	Brûleur droit (x1)
16	Support du plateau à graisse (x1)
17	Plateau à graisse (x1)
18	Revêtement en aluminium(x1)
19	Charnière (x1)
20	Assemblage de la vanne (x1)
21	Bouton de commande (x2)
22	Panneau avant (x1)
23	Haut du chariot (x1)
24	Crochet pour bouteille de gaz (x1)
25	Plateau à accessoires (x1)
26	Panneau avant du chariot (x1)
27	Pied fixe du chariot - avant (x1)
28	Pied fixe du chariot - arrière (x1)
29	Pied du chariot pour roue - avant (x1)
30	Pied du chariot pour roue - arrière (x1)
31	Étagère inférieure (x1)
32	Goupille cannelée (x2)
33	Roue (x2)
34	Cache du pied du chariot (x2)
N° de pièce	Description

A	Vis (x11)
B	Vis autoperceuse (x3)
C	Vis (x4)
D	Vis (x4)
E	Bague de roue (x2)
F	Écrou (x5)
G	Goupille bêta (x2)
H	Clé Allen (x1)
I	Clé de serrage (x1)



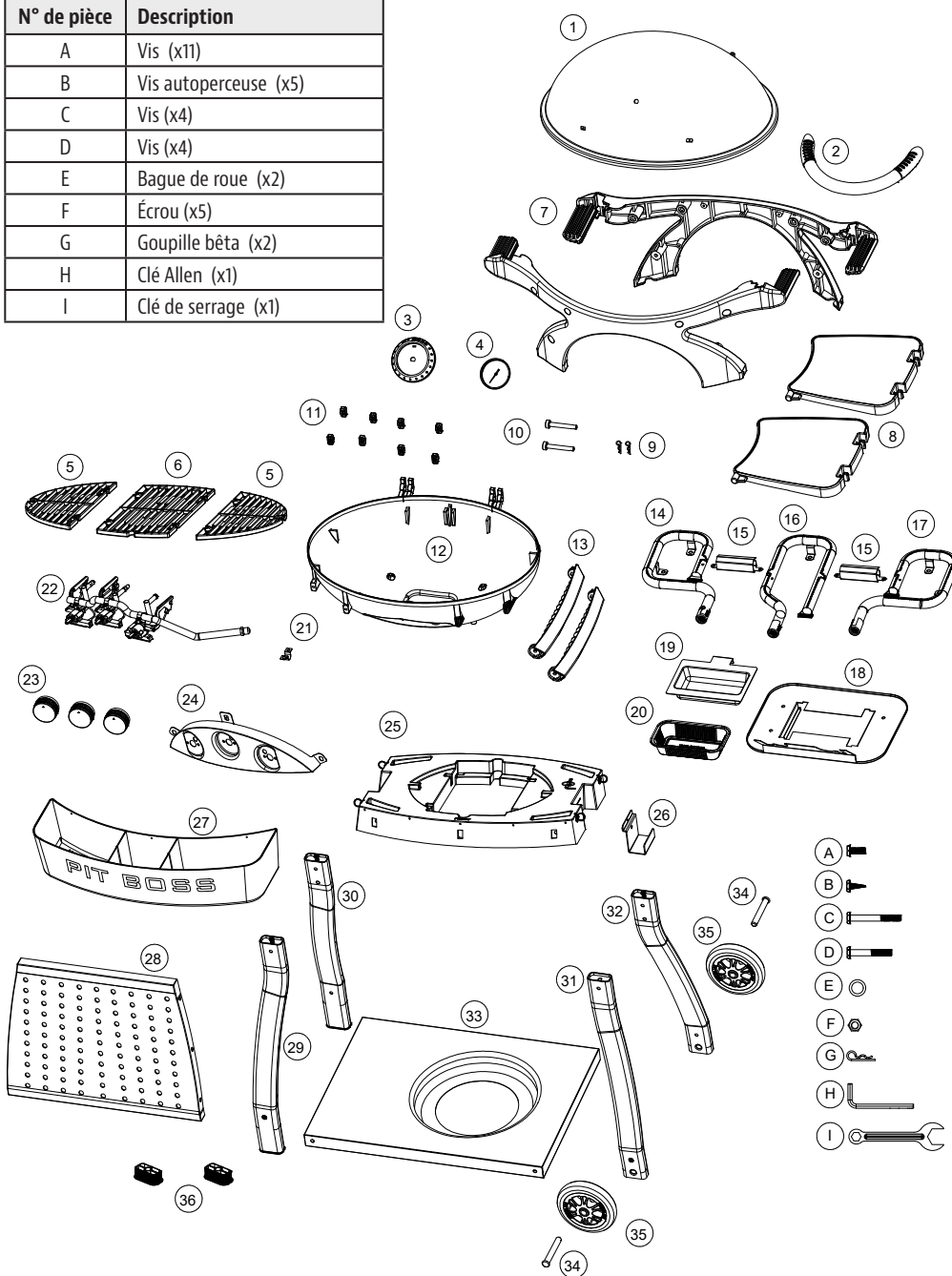
	MODÈLE	APPAREIL MONTÉ (L x H x P)	POIDS DE L'APPAREIL	ZONE DE CUISSON	ENTRÉE DE CHALEUR
PB	PB2BPGG	1 175 X 578 X 461 MM / 46,2 X 22,7 X 18,1 PO	18,0 KG / 39,68 LIVRES	1 946 CM ² / 301,6 PO ²	5,2 KW
	CHARIOT DU GRIL	691 X 706 X 645 MM / 27,2 X 27,8 X 25,4 PO	8,0 KG / 17,6 LIVRES		

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

PIÈCES DE RECHANGE - PB3BPGG ET CHARIOT DU GRIL

N° de pièce	Description
1	Couvercle (x1)
2	Poignée du couvercle (x1)
3	Bague du thermomètre (x1)
4	Thermomètre (x1)
5	Grille de cuisson A (x2)
6	Grille de cuisson B (x1)
7	Support du corps (x2)
8	Étagère latérale (x2)
9	Goupille bêta (x2)
10	Goupille du couvercle (x2)
11	Tampon (x8)
12	Corps (x1)
13	Barre de support du corps (x2)
14	Brûleur gauche (x1)
15	Transition des brûleurs (x2)
16	Brûleur central (x1)
17	Brûleur droit (x1)
18	Support du plateau à graisse (x1)
19	Plateau à graisse (x1)
20	Revêtement en aluminium(x1)
21	Charnière (x1)
22	Assemblage de la vanne (x1)
23	Bouton de commande (x3)
24	Panneau avant (x1)
25	Haut du chariot (x1)
26	Crochet pour bouteille de gaz (x1)
27	Plateau à accessoires (x1)
28	Panneau avant du chariot (x1)
29	Pied fixe du chariot - avant (x1)
30	Pied fixe du chariot - arrière (x1)
31	Pied du chariot pour roue - avant (x1)
32	Pied du chariot pour roue - arrière (x1)
33	Étagère inférieure (x1)
34	Goupille cannelée (x2)
35	Roue (x2)
36	Cache du pied du chariot (x2)

N° de pièce	Description
A	Vis (x11)
B	Vis autoperceuse (x5)
C	Vis (x4)
D	Vis (x4)
E	Bague de roue (x2)
F	Écrou (x5)
G	Goupille bêta (x2)
H	Clé Allen (x1)
I	Clé de serrage (x1)



	MODÈLE	APPAREIL MONTÉ (L x H x P)	POIDS DE L'APPAREIL	ZONE DE CUISSON	ENTRÉE DE CHALEUR
PB	PB3BPGG	1 332 X 604 X 483 MM / 52,4 X 23,8 X 19,0 PO	24,0 KG / 52,9 LIVRES	2 453 CM ² / 380,2 PO ²	7,5 KW
	CHARIOT DU GRIL	768 X 764 X 645 MM / 30,2 X 30,0 X 25,4 PO	9,8 KG / 21,6 LIVRES		

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

FR

FRANÇAIS

GARANTIE

CONDITIONS

Tous les grils à gaz de Pit Boss® Grills, 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 deux (2) ans sur les défauts matériels et de fabrication de toutes les pièces. Dansons garantit que toutes les pièces sont exemptes de défauts matériels et de fabrication, pour la durée d'utilisation et de possession de l'acheteur d'origine. La garantie ne couvre pas les dégâts d'usure, tels que les éraflures, les entailles, les cabossages, les éclats ou les fissures cosmétiques mineures. Ces modifications esthétiques du gril n'impactent pas ses performances. La réparation ou le remplacement d'une pièce ne prolonge pas la garantie limitée au-delà des deux (2) années suivant la date d'achat.

Durant la période de la garantie, l'obligation de Dansons est limitée à la fourniture de pièces de rechange en cas de composants défectueux. Tant que cela se produit pendant la période de la garantie, Dansons ne vous facturera pas la réparation ou le remplacement des pièces retournées, fret payé d'avance, si Dansons détermine que ces pièces se révèlent défectueuses après inspection. Dansons ne sera pas tenu responsable des frais de transport, du prix de la main-d'œuvre ou des droits de sortie. Sauf disposition contraire dans ces conditions de garantie, la réparation ou le remplacement des pièces de la façon et pour la durée fixées ci-dessous, constituera l'accomplissement de toutes les responsabilités et obligations directes et dérivées de Dansons Inc. envers vous. Dansons Inc. prend soin d'utiliser des matériaux 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 les composants du gril présentent une perte d'intégrité structurelle. Si les scénarios décrits ci-dessus venaient à se produire, veuillez vous référer à la section Entretien et maintenance pour prolonger la durée de vie de votre appareil. Dansons recommande l'utilisation d'une housse lorsqu'il 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.

Il n'existe pas de garantie de performance écrite ou implicite concernant les produits Pit Boss® Grills, 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 par Pit Boss® Grills déclinent toute responsabilité, légale ou autre, quant aux dommages accidentels ou consécutifs aux biens 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. Nos produits sont fournis avec des garanties qui ne peuvent être exclues par la loi australienne sur la consommation. Vous avez le droit à un remplacement de produit ou à un remboursement en cas de défaut majeur, et à une compensation pour tout autre dégât ou perte raisonnablement prévisible. Vous avez également le droit à un remplacement ou à un remboursement si le produit n'est pas de qualité acceptable sans que le défaut ne soit majeur.

CONTACTER LE SERVICE CLIENTS

Pour commander des pièces de rechange, veuillez contacter votre revendeur local de grils Pit Boss® ou consulter notre boutique en ligne. Si vous avez la moindre question ou si vous rencontrez des problèmes, contactez le service clients, du lundi au dimanche, de 4 h à 20 h PST (EN/FR/ES).

service@pitboss-grills.com | Numéro de téléphone gratuit : 1-877-303-3134 | Numéro de fax gratuit : 1-877-303-3135

SERVICE DE LA GARANTIE

Contactez le revendeur de Pit Boss® Grills 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 directement sur l'unité. 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 INCENDIO DE APARATOS SON FRUTO DE UN MANTENIMIENTO DEFICIENTE Y DE QUE NO SE MANTENGA EL ESPACIO SUFICIENTE ENTRE EL APARATO Y LOS MATERIALES COMBUSTIBLES. ES DE SUMA IMPORTANCIA QUE ESTE PRODUCTO SE USE EXCLUSIVAMENTE DE ACUERDO CON LAS INSTRUCCIONES SIGUIENTES.

Lea y entienda todo el manual antes de intentar montar, manejar o instalar el producto. Esto le garantizará un disfrute completo y un funcionamiento sin problemas de su nueva barbacoa de pélets de madera. También le recomendamos que conserve este manual para futuras consultas.

PELIGROS Y ADVERTENCIAS

1. Debe mantenerse una distancia mínima de 915 mm (36 pulgadas) entre los recipientes de combustible y los lados de la barbacoa, y de 915 mm (36 pulgadas) entre la parte posterior de la barbacoa y los recipientes de combustible. No use este aparato en el interior ni en áreas cerradas sin ventilación. Este aparato no debe colocarse debajo de un techo o voladizo combustible. Mantenga la barbacoa en un área libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.

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

2. Esta barbacoa para exteriores no está prevista para su instalación en vehículos o barcos recreativos.

Nunca utilice este aparato en un espacio cerrado, como una autocaravana, tienda de campaña, automóvil, barco o vivienda. Este aparato no está previsto para su uso como estufa y nunca debe utilizarse como tal.

3. Este aparato no está recomendado para menores, personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o que carezcan de experiencia o conocimientos, a menos que estén bajo la supervisión o instrucción directa de una persona responsable de su seguridad.
4. Algunos elementos de la barbacoa pueden estar muy calientes y producir lesiones graves. Mantenga alejados a los niños pequeños y a las mascotas mientras se usa. No toque las superficies calientes. Use guantes resistentes al calor, pinzas de mango largo o guantes de cocina en todo momento, pues la barbacoa alcanzará una temperatura muy elevada.
5. No utilice nunca la barbacoa sin colocar antes el recipiente para la grasa debajo de la caja de combustión. Sin el recipiente para la grasa, la grasa caliente y los restos podrían gotear, caer al suelo y provocar un incendio.
6. No obstruya la circulación del aire de combustión y ventilación de este aparato. Mantenga limpios y sin residuos el tubo del quemador y los orificios. Límpiela antes de usarla. Es necesario limpiar y mantener periódicamente la unidad para prolongar su vida útil.
7. Compruebe siempre si hay fugas de gas cuando conecte y desconecte el regulador al tanque de gas, especialmente tras un período de almacenamiento prolongado (en invierno, por ejemplo). Compruebe todas las conexiones para ver si hay fugas con una solución de agua jabonosa y un cepillo. Nunca use una llama para comprobar si hay fugas.
8. Limpie e inspeccione el regulador de gas antes de cada uso del aparato de gas para cocinar en el exterior. Cambie el regulador de gas antes de usarlo si presenta señales de abrasión o desgaste excesivo.
9. Utilice este aparato solo con gas licuado tal y como se especifica en la etiqueta de clasificación de la unidad. No intente poner en funcionamiento la barbacoa con otros gases. No intente convertir esta unidad de gas licuado en una de gas natural. El incumplimiento de esta advertencia puede tener como resultado un incendio y lesiones corporales, y anulará la garantía.

ADVERTENCIAS SOBRE EL GAS PROPANO

1. Asegúrese de comprar el tanque de gas a un proveedor de confianza. Un tanque de gas relleno incorrectamente o en exceso puede resultar peligroso. Un relleno en exceso combinado con el calentamiento del tanque de gas (un día de verano caluroso, el tanque de gas se deja al sol, etc.) puede producir una fuga de gas licuado, pues el aumento de temperatura hace expandir el gas. El gas que sale del tanque es inflamable y puede provocar una explosión.
2. No utilice un tanque de gas licuado si tiene alguna válvula dañada o presenta señales de abolladuras, boquetes, bultos, daño por fuego, corrosión, fugas, óxido excesivo u otras formas de daños externos visibles; puede resultar peligroso y un proveedor de propano líquido deberá realizar una comprobación de inmediato.

Si ve, huele o escucha el silbido de un escape de gas del tanque, no intente encender el aparato. Apague cualquier llama visible. Desconéctelo de la fuente de suministro de combustible.

3. No conecte ni desconecte el tanque de gas mientras la unidad esté aún caliente o en uso. Cuando la barbacoa no esté en uso, asegúrese de que la perilla reguladora esté en posición OFF (apagado) y desconecte el tanque de gas. Nunca mueva ni transporte la unidad con el tanque de gas conectado. No guarde un tanque de gas licuado de repuesto debajo o cerca del aparato.
4. El usuario no debe manipular las piezas selladas por el fabricante. No mueva el aparato durante su uso. Apague el suministro de gas en el tanque de gas después de su uso. No modifique el aparato.

MONÓXIDO DE CARBONO (EL "ASESINO SILENCIOSO")

Utilice siempre los aparatos de gas al aire libre en un área abierta con buena ventilación para evitar respirar los gases tóxicos de la combustión o de las fugas de gas. El monóxido de carbono es un gas incoloro, inodoro, insípido que se produce al quemar gas, madera, propano, carbón u otro combustible. El monóxido de carbono reduce la capacidad de la sangre de transportar oxígeno. Un bajo nivel de oxígeno en sangre puede producir dolor de cabeza, mareos, náuseas, vómitos, somnolencia, confusión, pérdida de conocimiento o incluso la muerte. Siga estas pautas para impedir que usted, su familia u otras personas resulten intoxicadas por este gas incoloro e inodoro:

- Consulte a un médico si usted u otras personas experimentan síntomas parecidos a los de un catarro o la 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 con anemia o una enfermedad cardíaca.

APROBACIÓN DE SEGURIDAD

De acuerdo con los procedimientos y las especificaciones de Conformité Européenne (CE), las barbacoas de gas Pit Boss® Grills han superado las pruebas de conformidad con las normas y directivas que cumplen los requisitos de seguridad, salud y protección medioambiental de la UE (Unión Europea) y el Espacio Económico Europeo (EEE).



	CALOR ENTRANTE	QUEMADORE	TAMAÑO DEL INYECTOR	GAS/PRESIÓN	PAÍS DE USO
PB2BPGG	5,2 KW G30 – 378 g/h G31 – 372 g/h	2	0,79 mm	G30 a 28-30 mbar G31 a 37 mbar Mezcla de G30/G31 a 30 mbar	13+ (28-30/37) : BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI 13B/P (30) : BE, CY, DK, EE, FR, GB, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, FI 13B/P (37) : PL 13B/P (50) : AT, DE, SK, CH
			0,74 mm	Mezcla de G30/G31 a 37 mbar	
			0,69 mm	Mezcla de G30/G31 a 50 mbar	
PB3BPGG	7,5 KW G30 – 546 g/h G31 – 536 g/h	3	0,90/0,70 mm	G30 a 28-30 mbar G31 a 37 mbar Mezcla de G30/G31 a 30 mbar	13+ (28-30/37) : BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI 13B/P (30) : BE, CY, DK, EE, FR, GB, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, FI 13B/P (37) : PL 13B/P (50) : AT, DE, SK, CH
			0,86/0,65 mm	Mezcla de G30/G31 a 37 mbar	
			0,80/0,60 mm	Mezcla de G30/G31 a 50 mbar	



AVISO DE COPYRIGHT

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

DANSONS EUROPE

11 Rue Galvani Paris, France 75017

DANSONS AMÉRICA DEL NORTE

3411 North 5th Avenue, Suite 500, Phoenix, AZ, EE. UU. 85013

ATENCIÓN AL CLIENTE

www.pitboss-grills.com

ÍNDICE

Información de seguridad	27
Conexión a una fuente de gas	
Requisitos del tanque de gas	30
Conexión del tanque de gas licuado.....	30
Preparación para su uso: comprobación de fugas.....	31
Desconexión del tanque de gas.....	31
Instrucciones de uso	
Entorno de la barbacoa.....	32
Primer uso: curado de la parrilla.....	32
Procedimiento de encendido.....	33
Procedimiento de encendido manual.....	33
Apagar la barbacoa	33
Cuidado y Mantenimiento	34
Resolución de Problemas	35
Piezas de repuesto	
PB2BPGG y carro de la barbacoa	36
PB3BPGG y carro de la barbacoa.....	37
Garantía.....	38

ES

ESPAÑOL

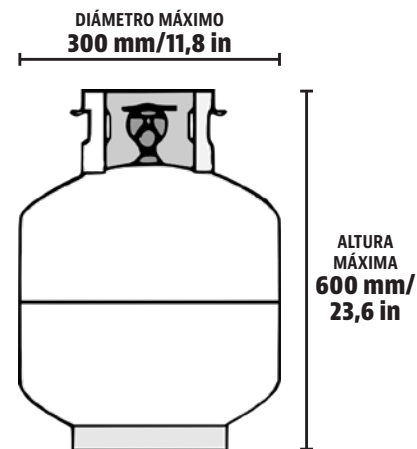
CONEXIÓN A UNA FUENTE DE GAS

REQUISITOS DEL TANQUE DE GAS

Para que funcione, necesitará un tanque de gas propano líquido ("LP") G30/G31 estándar para barbacoas relleno con precisión con roscas reguladoras externas. Utilice un tubo flexible estándar con una longitud inferior a 1,5 m (59 pulgadas). El tubo debe ser fácilmente visible en toda su longitud para su inspección después de la instalación.

El diámetro máximo y la altura máxima del tanque es de 300 mm (11,8 pulgadas) y 600 mm (23,6 pulgadas), como se muestra en la ilustración.

PRECAUCIÓN: Debe tener la bombona y el regulador adecuados, cuya norma aplicable es la EN16129, para que la barbacoa funcione de forma segura y eficiente. Usar un regulador incorrecto o defectuoso es peligroso e invalidará cualquier garantía. Es importante inspeccionar el tubo en toda su longitud. Si es evidente que el tubo está desgastado en exceso, o bien presenta algún corte, debe sustituirlo antes de usar el aparato.



CONEXIÓN DEL TANQUE DE GAS LICUADO

IMPORTANTE: Si el colector requiere un conector, siga las instrucciones de instalación del conector antes de conectar la unidad a un tanque de gas.

1. Antes de conectarlo, asegúrese de que no haya residuos en los capuchones del tanque de gas licuado, de la válvula reguladora o del quemador, ni en los puertos del quemador.
2. Conecte el tubo al colector girando la perilla en el sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga. Asegúrese de que el tubo no se tuerza de ninguna manera.
3. Coloque el tanque de gas licuado en el hueco del tanque. Asegúrese de que la manguera conectada al tanque no toque ninguna de las superficies de la barbacoa que puedan calentarse. Mantenga el tanque de gas licuado en su lugar mientras esté en funcionamiento la barbacoa. No coloque en ningún momento un tanque de repuesto en el hueco del tanque. Se debe poder acceder fácilmente y en todo momento al tanque de gas licuado (no debe estar bloqueado). Si el tanque de gas licuado es demasiado alto, no puede ponerse dentro del hueco del tanque. El tanque de gas puede engancharse al gancho que hay en el lado derecho del bastidor o colocarse en un suelo plano.
4. Asegúrese de que la válvula del tanque de gas esté en posición OFF (apagado). Asegúrese de que el tanque de gas esté en posición completamente vertical, ya que no es seguro manipular la barbacoa si el tanque no está correctamente colocado.
5. Asegúrese de que la válvula del regulador de la barbacoa está completamente cerrada, para ello gire la perilla hacia la derecha hasta la posición OFF (apagado).
6. Retire las tapas protectoras de la abertura de la válvula del regulador y la parte superior del tanque de gas. Guarde las tapas.
7. Inserte la válvula del tanque de gas en la abertura roscada de la válvula del regulador. Gire el tanque hacia la derecha hasta que esté firme. Apriete solo manualmente.
8. El tanque de gas estará entonces instalado.

ADVERTENCIA: Cierre el tanque si huele a gas. Vuelva a instalar el tanque de gas para asegurarse de que el tubo está bien conectado.

PREPARACIÓN PARA SU USO: COMPROBACIÓN DE FUGAS

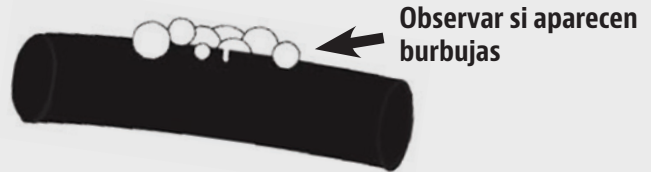
Para determinar la integridad del precinto se realizará una prueba de fugas. Antes de usar la barbacoa de gas, haga una prueba de fugas en la conexión entre el regulador y el tanque de gas para reducir el riesgo de lesiones corporales graves o incluso la muerte por incendio o explosión. La prueba de fugas debe realizarse como mínimo una vez por temporada, así como también:

- antes de encender la barbacoa por primera vez;
- cada vez que se cambie el tanque de gas;
- después de viajar, especialmente por vías irregulares o con baches;
- tras un período prolongado de almacenamiento o sin usarla.

CÓMO REALIZAR UNA PRUEBA DE FUGAS

Elementos necesarios:

- 1 x Cuenco (vacío y limpio)
- 1 x Pincel de brocha gorda (limpio)
- Detergente líquido
- Agua



Procedimiento:

1. Coloque la barbacoa en una zona bien ventilada. Asegúrese de que está fría al tacto y de que no está en uso. Compruebe si la válvula del regulador está en posición OFF (apagado) y si el tanque de gas está correctamente conectado al regulador.

IMPORTANTE: Asegúrese de que no hay llamas ni fuentes de calor/humo cerca.

2. En un cuenco, mezcle una solución de una parte de agua por una parte de detergente líquido. La solución formará burbujas, dado que estará concentrada.
3. Utilice un pincel de brocha gorda para aplicar la solución en el precinto entre el regulador y el tanque de gas. Inspecciónelo visualmente para identificar la formación de burbujas procedentes de algún defecto o rotura del precinto.

NOTA: Si detecta alguna fuga, repita el procedimiento de instalación del tanque de gas, pero sin apretar demasiado. Apriete solo manualmente. Repita la prueba de fugas tras la reinstalación para asegurarse de que el precinto es seguro.

IMPORTANTE: No utilice la barbacoa si detecta una fuga de gas que no se puede corregir con el procedimiento de prueba de fugas. Póngase en contacto con los bomberos o con el servicio de atención al cliente para buscar medidas alternativas de prueba a fin de garantizar un nivel de seguridad adecuado.

DESCONEXIÓN DEL TANQUE DE GAS

IMPORTANTE: Cuando vaya a cambiar o desconectar el tanque de gas, debe hacerlo lejos de cualquier fuente de ignición.

1. Asegúrese de que la perilla de control de la barbacoa está completamente cerrada girándola hasta la posición de OFF (apagado). Gire la válvula del tanque de gas licuado hasta la posición de CLOSED (cerrado) y asegúrese de que la perilla del regulador sale hacia fuera.
2. Gire (manualmente) el tanque hacia la izquierda para desconectarlo de la abertura de la válvula del regulador. Vuelva a colocar las tapas protectoras en la abertura de la válvula del regulador y la parte superior del tanque de gas para su almacenamiento (si no está vacío).

ADVERTENCIA: No transporte la barbacoa con el tanque de gas conectado. El tanque puede aflojar la válvula y causar una fuga de gas, lo que puede provocar una explosión o un incendio o causar graves daños corporales. Antes de viajar o de guardarlo, desconecte el tanque de gas. Si guarda la barbacoa en el interior, deje fuera el tanque de gas.

INSTRUCCIONES DE USO

ENTORNO DE LA BARBACOA

1. *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 barbacoas Pit Boss® Grills deben estar a una distancia mínima de 915 mm (36 pulgadas) de los recipientes de combustible y esta distancia debe mantenerse mientras se esté usando la barbacoa. 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.

2. *COCINAR CUANDO HACE FRÍO*

Aunque fuera haga cada vez más frío, ¡esto no supone el fin de la temporada de las barbacoas! El aire frío y el aroma delicioso de los alimentos a la parrilla ayudan a curar la melancolía invernal. Siga estas sugerencias para disfrutar de su barbacoa incluso en los meses más fríos:

- Organícese: tenga preparado todo lo necesario en la cocina antes de salir a cocinar fuera. Durante el invierno, traslade la barbacoa a una zona alejada del viento y del frío directo. Compruebe los reglamentos locales sobre la proximidad que debe existir entre la barbacoa y su vivienda u otras estructuras. Coloque todo lo necesario en una bandeja, abriguese y ¡a cocinar!
- Para saber la temperatura que hace fuera, coloque un termómetro para exteriores cerca del área donde vaya a cocinar. Lleve un registro de lo que cocina, la temperatura exterior y el tiempo de cocción. Le servirá de ayuda la próxima vez que tenga que decidir qué cocinar y cuánto tardará.
- Caliente una fuente o tapa para mantener la temperatura de la comida hasta que vuelva al interior de la casa.

3. *COCINAR CUANDO HACE CALOR*

Cuando empieza a hacer calor, se acorta el tiempo de cocción. Siga estas sugerencias para disfrutar de su barbacoa incluso en los meses más calurosos:

- Reduzca las temperaturas de cocción. Le ayudará a evitar llamaradas imprevistas.
- Use un termómetro para carnes para conocer la temperatura interna de los alimentos. Le ayudará a prevenir que la carne se cocine demasiado y se seque.
- Para mantener calientes los alimentos, envuélvalos en papel de aluminio y colóquelos en una nevera portátil aislada térmicamente. Rellene los huecos alrededor del papel aluminio con papel de periódico y la comida se mantendrá caliente de 3 a 4 horas.

PRIMER USO: CURADO DE LA PARRILLA

Antes de usar la barbacoa por primera vez con alimentos, es importante llevar a cabo un procedimiento de curado. Encienda la barbacoa y déjela funcionando durante un mínimo de 15 minutos en HIGH (temperatura alta) para curar la unidad. Esta operación "limpiará en caliente" los componentes internos, eliminará olores e impurezas.

PROCEDIMIENTO DE ENCENDIDO

1. Verifique que todas las perillas de control estén en la posición OFF (apagado).
2. Conecte el tanque de gas licuado según las instrucciones. Gire la válvula del tanque de gas licuado hasta la posición OPEN (abierto).
3. Observe el marcador indicativo en la perilla de control. Mantenga presionada la perilla de control de la parrilla y gírela 90 grados (o 1/4) en sentido contrario a las agujas del reloj LENTAMENTE (de 2 a 3 segundos) hasta HIGH (temperatura alta). Debería oír un sonido de "clic" lo que indica que se ha producido una chispa en el sistema de ignición. Compruebe que hay una llama para asegurarse de que el quemador está encendido. Si no es así, repita este paso hasta tres veces.
4. Si la ignición no se produce en cinco segundos, gire el mando de control a la posición OFF (apagado), espere cinco minutos y repita el procedimiento de encendido. Si las indicaciones anteriores no funcionan, siga las instrucciones del procedimiento de encendido manual.
5. 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 apaga durante el funcionamiento, gire las perillas de control a la posición OFF (apagado). Espere cinco minutos antes de volver a encenderla para permitir que el gas acumulado se disipe.

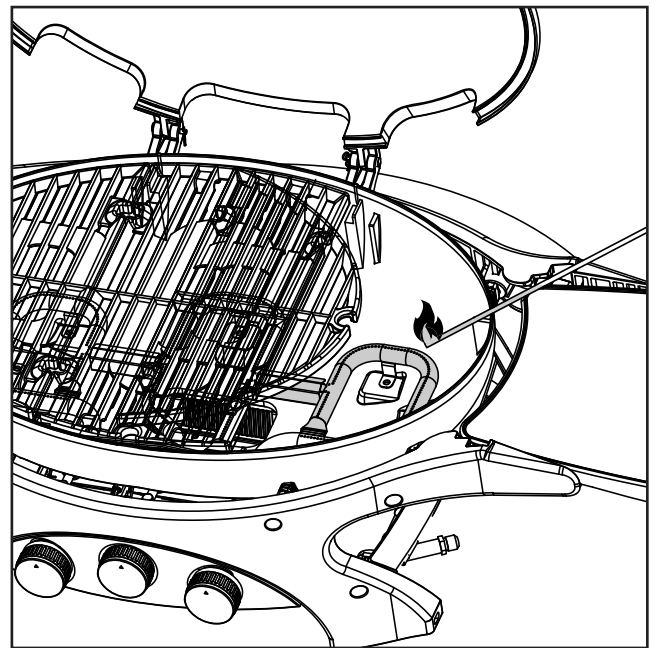
PROCEDIMIENTO EN CASO DE FALLO DEL SISTEMA DE IGNICIÓN

Si, por algún motivo, el sistema de ignición eléctrica falla después de tres o cuatro intentos, compruebe los pasos siguientes o encienda la barbacoa mediante el método manual.

1. Asegúrese de que las perillas de control están en la 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, presione el botón de ignición y mire si se produce una chispa en la punta del sistema de ignición. Si no hay chispa, establezca la distancia entre la punta del sistema de ignición (electrodo) y el quemador en 4,5 mm (3/16").
 - Confirme visualmente que no haya obstrucciones en el tubo y orificios del quemador. Si están bloqueados, siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento.
3. Si los pasos anteriores no dan resultado, siga las instrucciones para la resolución de problemas.

PROCEDIMIENTO DE ENCENDIDO MANUAL

1. Verifique que la perilla de control esté en la posición OFF (apagado).
2. Levante una de las rejillas de cocción para dejar a la vista los quemadores.
3. Conecte el tanque de gas licuado según las instrucciones. Gire la válvula del tanque de gas licuado hasta la posición OPEN (abierto).
4. Observe el marcador indicativo en la perilla de control. Presione la perilla del regulador y gírela 90 grados (o 1/4) en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta HIGH (temperatura alta).
5. Rápidamente y con cuidado, use una cerilla encendida sujeta a la varilla de encendido (incluida con la barbacoa) para encender los quemadores. Acceda a los quemadores a través de las rejillas de cocción. Coloque la cerilla encendida cerca del lado del quemador. No intente encender otra zona del quemador. Podría lesionarse.



NOTA: No use alcohol, líquido inflamable o queroseno para encender o reavivar el fuego de la barbacoa.

6. Después de que el quemador se haya encendido, coloque la rejilla de cocción en su lugar y ¡estará todo listo para disfrutar de su barbacoa a la temperatura deseada!

APAGAR LA BARBACOA

1. Cuando termine de cocinar, gire la válvula del tanque de gas licuado a la posición de CLOSED (cerrado), la perilla del regulador debería salir hacia fuera. Esta característica de seguridad bloquea la perilla del regulador para asegurar que el gas ya no fluye.
2. Gire las perillas de control a la posición OFF (apagado).

NOTA: Es normal oír un sonido como "puf" cuando se queman los restos del gas licuado.

3. Desconecte el tanque de gas licuado de acuerdo con las instrucciones Desconectar el tanque de gas licuado.

ADVERTENCIA: Deje enfriar la parrilla por completo y retire el tanque de gas antes de mover la unidad, de viajar con ella o de guardarla.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

COMPROBAR EL NIVEL DE GAS

Para comprobar la cantidad de combustible que hay en el tanque de gas licuado, la barbacoa debe estar en funcionamiento. Ponga la mano en la parte superior del tanque de gas y bájela lentamente por el lateral hasta que lo note frío al tacto. Esto indicará la cantidad aproximada de gas que hay en el tanque; si queda menos de un cuarto de su capacidad, sustitúyalo por uno lleno.

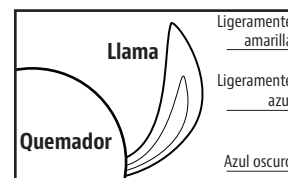
IMPORTANTE: No use briquetas de carbón u otro material inflamable con la barbacoa. El uso de dicho material anulará su garantía y puede provocar un incendio, una explosión y lesiones corporales.

FRECUENCIA DE LIMPIEZA

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

1. COMPONENTES DEL QUEMADOR

- Limpie el quemador siempre que detecte una gran acumulación de impurezas, asegúrese de que no hay signos de obstrucción (desechos, insectos) en el tubo del quemador o en los orificios del mismo. Después de largos períodos de almacenamiento, las arañas o pequeños insectos pueden construir nidos, telarañas y poner huevos en el tubo del quemador, lo que obstruye el flujo de gas hacia el mismo. Un tubo obstruido puede provocar que se queme la unidad. Si va a guardar la barbacoa o antes de un período prolongado sin usarla, retire el quemador y envuélvalo con papel de aluminio para reducir el riesgo de que los insectos entren en los agujeros del quemador.
- El quemador se ha preestablecido para un rendimiento óptimo de la llama. Una llama azul, posiblemente con una pequeña punta amarilla, es el resultado de la mezcla óptima de aire y gas. Si las llamas son excesivamente amarillas, anaranjadas o irregulares, limpie los depósitos de aceite y de alimentos de la superficie del quemador y de las aberturas del quemador para aumentar el flujo de aire.



2. INTERIOR DE LA BARBACOA

- Elimine cualquier alimento o acumulación de la superficie de cocción. Lo mejor es hacerlo mientras aún está caliente después de haberla usado. Los fuegos por grasa se producen cuando caen demasiados residuos sobre los componentes de cocción de la barbacoa. Limpie el interior de la barbacoa con regularidad. En el caso de que se produzca un incendio provocado por la grasa, retire con cuidado la comida y apague la barbacoa. Esparza un poco de bicarbonato de soda, si lo tiene a mano.

3. EXTERIOR DE LA BARBACOA

- Compruebe a menudo la bandeja para la grasa y límpiela después de cada uso cuando se enfríe. Tenga en cuenta el tipo de alimentos que se cocinan. Si no se mantiene limpia, podría acumularse grasa y provocar un incendio. Esto puede ser peligroso y puede dañar la unidad.
- Todos los tornillos y pernos deben revisarse con regularidad. Y apretarlos según sea necesario.
- Use una funda para proteger totalmente la barbacoa. Una funda es la mejor solución para protegerla contra los agentes contaminantes climáticos y del exterior. Cuando la unidad no se use o se almacene durante períodos prolongados, guárdela bajo techo en un garaje o cobertizo, sin el tanque de gas (este debe dejarse al aire libre).

FRECUENCIA DE LIMPIEZA (USO NORMAL)

FRECUENCIA DE LIMPIEZA	FRECUENCIA DE LIMPIEZA	MÉTODO DE LIMPIEZA
Rejillas de cocción	Después de cada uso	Quemar el exceso, estropajo y agua jabonosa
Bandeja para la grasa	Después de cada uso	Vaciar, estropajo y agua jabonosa
Cuerpo de la barbacoa, tapa	Según sea necesario	Trapo no abrasivo y agua jabonosa
Tubo del quemador, orificios	Cada 5-6 usos	Limpiar, estropajo y agua jabonosa
Quemadores	Cada 5-6 usos	Estropajo y agua jabonosa

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

ADVERTENCIA: Asegúrese siempre de que la parrilla se ha enfriado por completo para evitar lesiones.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
El quemador no se enciende	El cable de ignición está roto	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para solicitar asistencia o recambios.
	El electrodo no produce una chispa de ignición	Ajuste el electrodo. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para solicitar asistencia o recambios.
	No hay suministro de gas	Compruebe la válvula del regulador. Compruebe si hay fugas en la conexión.
Fuego por grasa/ llamaradas frecuentes	Asar carnes grasas	Ase las carnes grasas con la superficie de cocción fría y las perillas en posición LOW (temperatura baja).
	Temperatura de cocción	Pruebe a cocinar a temperatura más baja. La grasa tiene un punto de inflamación. Mantenga la temperatura por debajo de los 176 °C/350 °F cuando cocine alimentos muy grasos.
	Agua arrojada sobre llamas de gas	No arroje agua sobre las llamas de gas.
El quemador se apaga	No sale gas	Verifique la conexión del gas y asegúrese de que está abierta. Sustituya el tanque de gas si está vacío.
	Ráfagas de viento o viento fuerte	Cambie de lugar o gire la barbacoa para que el viento no le dé de frente o aumente la intensidad de la llama.
Baja temperatura en la posición HIGH (temperatura alta)	Puertos bloqueados	Retire las obstrucciones que pueda haber en los puertos.
	Tanque de gas vacío	Rellene el tanque de gas.
Fuga de gas	Instalación incorrecta	Gire la perilla del regulador a la posición OFF (apagado) y asegúrese de que sale hacia fuera. Retire el tanque de gas. Vuelva a colocarlo y apriételo. Realice una prueba de fugas para asegurarse de que está correctamente sellado. Sustituya el tanque de gas si está dañado.
	Fallo del sellado	El tanque de gas está corroído, oxidado o se ha manejado incorrectamente. Sustituya el tanque de gas.
	Fallo del regulador	Es necesario sustituir el regulador. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para solicitar el recambio.
La llama del quemador es amarilla o naranja	Circulación de aire insuficiente	Compruebe si no hay telarañas u otras obstrucciones en el tubo o en los puertos del quemador. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento para limpiar el tubo del quemador.
	Obstrucción del quemador	Compruebe si no hay telarañas u otras obstrucciones en el tubo o en los puertos del quemador. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento para limpiar el tubo del quemador.
	El recipiente para la grasa está lleno, se derrama	Vacíe el recipiente para la grasa y vuelva a colocarlo. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento .
	La válvula del regulador está apagada	Compruebe la conexión de la válvula del regulador al tanque de gas. Retírelo y, luego, vuelva a colocarlo. Realice una prueba de fugas.
	El quemador está sucio	Gire la perilla del regulador a la posición HIGH (temperatura alta) durante cinco minutos y cure la unidad. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento .

ES

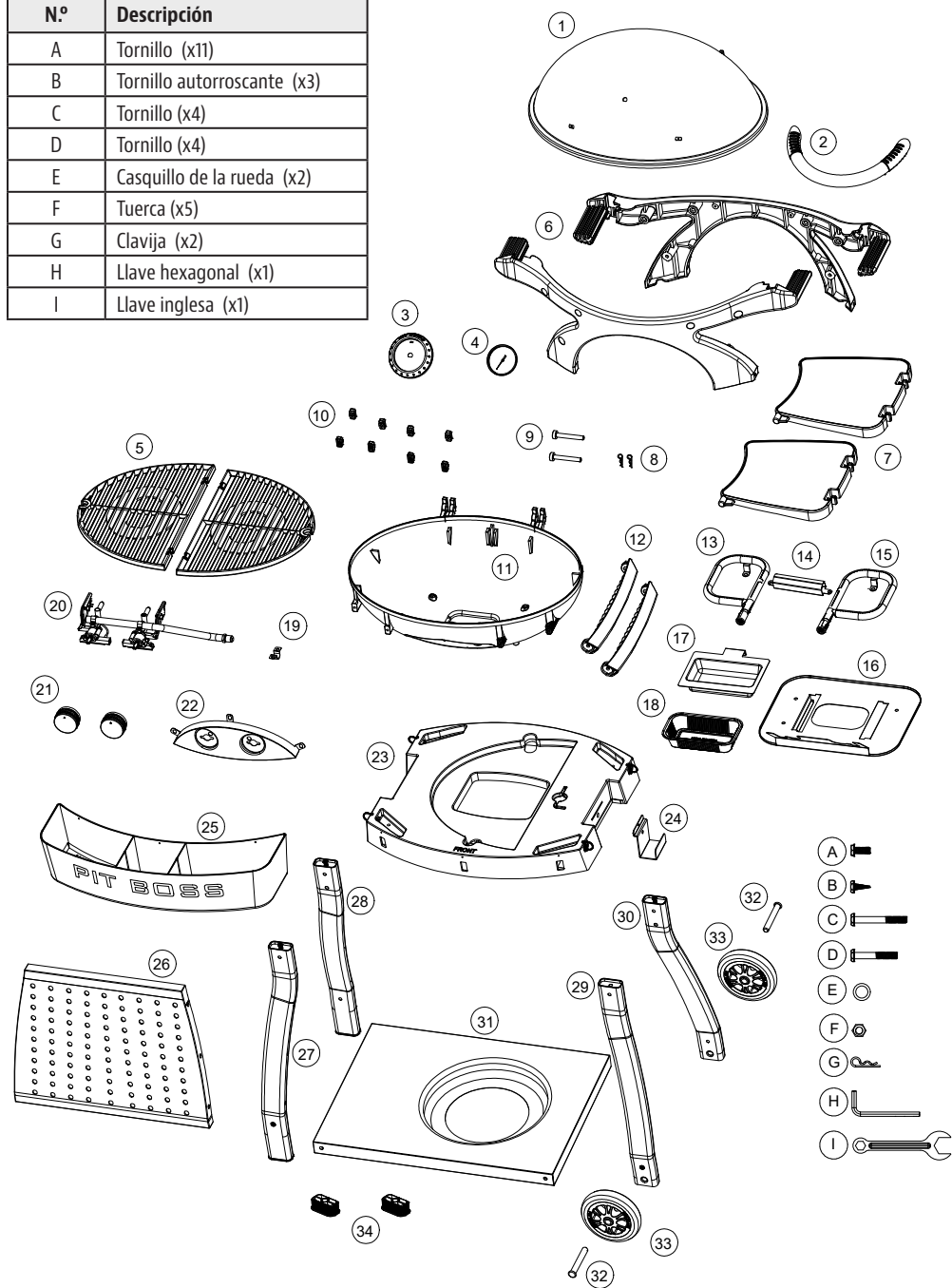
ESPAÑOL

PIEZAS DE REPUESTO - PB2BPGG Y CARRO DE LA BARBACOA

ES
ESPAÑOL

N.º	Descripción
1	Tapa (x1)
2	Asa de la tapa (x1)
3	Aro del termómetro (x1)
4	Termómetro (x1)
5	Rejilla de cocción (x2)
6	Soporte del cuerpo (x2)
7	Estante lateral (x2)
8	Clavija (x2)
9	Clavija de la tapa (x2)
10	Esterilla de PF (x8)
11	Cuerpo (x1)
12	Barra de soporte del cuerpo (x2)
13	Quemador izquierdo (x1)
14	Recambio ajustable del quemador (x1)
15	Quemador derecho (x1)
16	Soporte de la bandeja para la grasa (x1)
17	Bandeja para la grasa (x1)
18	Recubrimiento de papel de aluminio (x1)
19	Soporte (x1)
20	Conjunto de válvula (x1)
21	Botón regulador (x2)
22	Panel frontal (x1)
23	Parte superior del carro (x1)
24	Gancho del tanque de gas (x1)
25	Bandeja para accesorios (x1)
26	Panel delantero del carro (x1)
27	Pata fija del carro, delantera (x1)
28	Pata fija del carro, trasera (x1)
29	Pata con rueda del carro, delantera (x1)
30	Pata con rueda del carro, trasera (x1)
31	Estante inferior (x1)
32	Clavija de eje (x2)
33	Rueda (x2)
34	Tapa de la pata del carro (x2)

N.º	Descripción
A	Tornillo (x11)
B	Tornillo autorroscante (x3)
C	Tornillo (x4)
D	Tornillo (x4)
E	Casquillo de la rueda (x2)
F	Tuerca (x5)
G	Clavija (x2)
H	Llave hexagonal (x1)
I	Llave inglesa (x1)



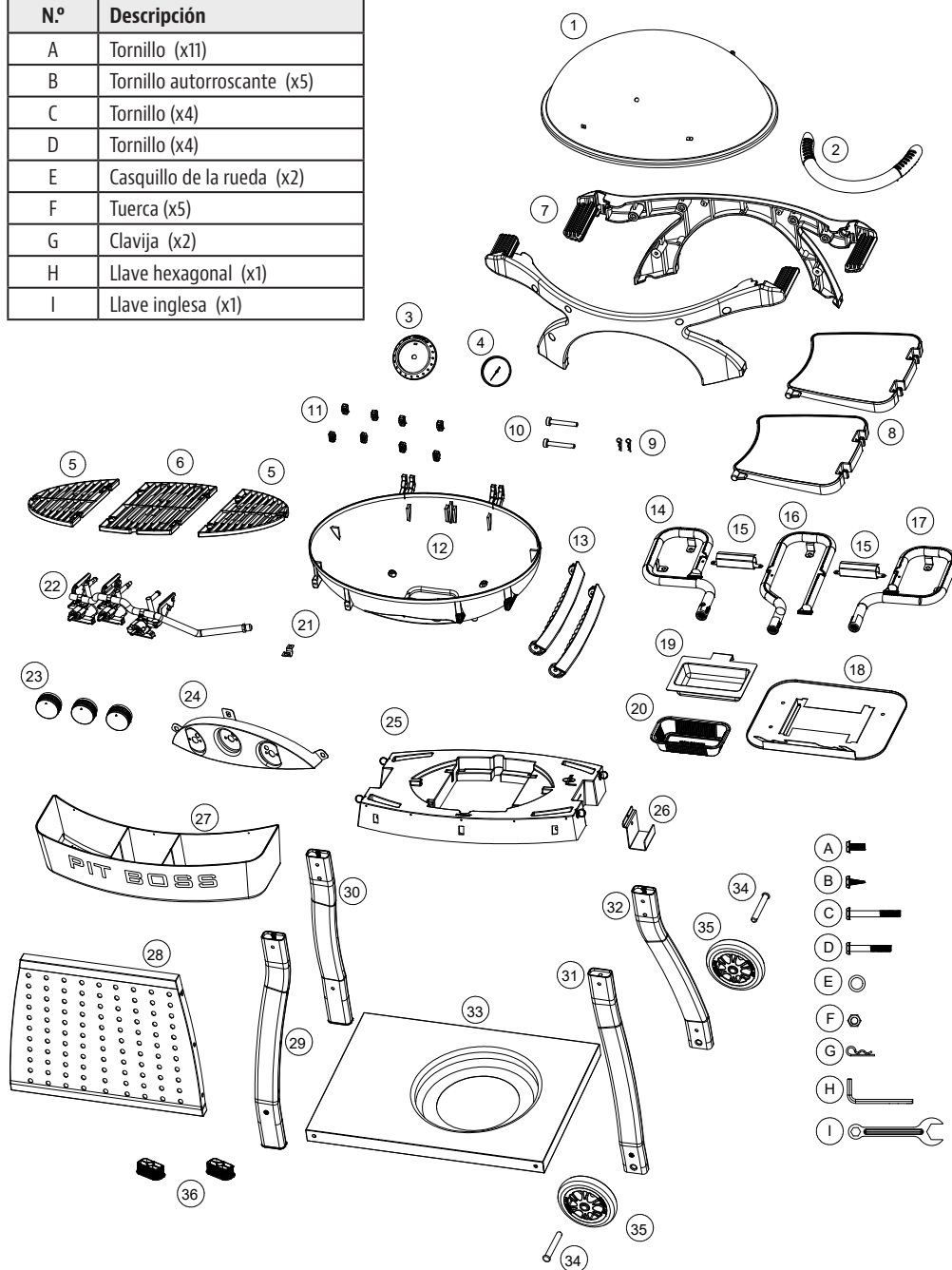
MODELO	UNIDAD MONTADA (AxAxP)	PESO DE LA UNIDAD	ÁREA DE COCINA	CALOR ENTRANTE	
PB	PB2BPGG	1,175 X 578 X 461 MM / 46.2 X 22.7 X 18.1 PU	18.0 KG / 39.68 LB	1,946 CM ² / 301.6 PU ²	5,2 KW
	CARRO DE LA BARBACOA	691 X 706 X 645 MM / 27.2 X 27.8 X 25.4 PU	8.0 KG / 17.6 LB		

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

PIEZAS DE REPUESTO - PB3BPGG Y CARRO DE LA BARBACOA

N.º	Descripción
1	Tapa (x1)
2	Asa de la tapa (x1)
3	Aro del termómetro (x1)
4	Termómetro (x1)
5	Rejilla de cocción A (x2)
6	Rejilla de cocción B (x1)
7	Soporte del cuerpo (x2)
8	Estante lateral (x2)
9	Clavija (x2)
10	Clavija de la tapa (x2)
11	Esterilla de PF (x8)
12	Cuerpo (x1)
13	Barra de soporte del cuerpo (x2)
14	Quemador izquierdo (x1)
15	Recambio ajustable del quemador(x2)
16	Quemador central (x1)
17	Quemador derecho (x1)
18	Soporte de la bandeja para la grasa (x1)
19	Bandeja para la grasa (x1)
20	Recubrimiento de papel de aluminio (x1)
21	Soporte (x1)
22	Conjunto de válvula (x1)
23	Botón regulador (x3)
24	Panel frontal (x1)
25	Parte superior del carro (x1)
26	Gancho del tanque de gas (x1)
27	Bandeja para accesorios (x1)
28	Panel delantero del carro (x1)
29	Pata fija del carro, delantera (x1)
30	Pata fija del carro, trasera (x1)
31	Pata con rueda del carro, delantera (x1)
32	Pata con rueda del carro, trasera (x1)
33	Estante inferior (x1)
34	Clavija de eje (x2)
35	Rueda (x2)
36	Tapa de la pata del carro (x2)

N.º	Descripción
A	Tornillo (x11)
B	Tornillo autorroscante (x5)
C	Tornillo (x4)
D	Tornillo (x4)
E	Casquillo de la rueda (x2)
F	Tuerca (x5)
G	Clavija (x2)
H	Llave hexagonal (x1)
I	Llave inglesa (x1)



	MODELO	UNIDAD MONTADA (AxAxP)	PESO DE LA UNIDAD	ÁREA DE COCINA	CALOR ENTRANTE
PB	PB3BPGG	1,332 X 604 X 483 MM / 52.4 X 23.8 X 19.0 PU	24.0 KG / 52.9 LB	2,453 CM ² / 380.2 PU ²	7.5 KW
	CARRO DE LA BARBACOA	768 X 764 X 645 MM / 30.2 X 30.0 X 25.4 PU	9.8 KG / 21.6 LB		

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

ES

ESPAÑOL

GARANTÍA

CONDICIONES

Todas las barbacoas de gas Pit Boss® Grills, 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 las piezas, envíos y tramitación si no proporcionan un justificante de compra o después del vencimiento de la garantía. Dansons tiene una garantía de dos (2) años para los defectos de fábrica en todas las piezas. Dansons garantiza que las piezas no sufrirán defectos de material ni de fabricación durante el uso y propiedad del comprador original. La garantía no cubre daños por desgaste, como rasguños, abolladuras, imperfecciones, desconchados o pequeñas grietas superficiales. Estos cambios superficiales de la barbacoa no afectan a su rendimiento. La reparación o sustitución de cualquier pieza no se extiende más allá de la garantía limitada de dos (2) años desde la fecha de compra.

Durante la vigencia de la garantía, las obligaciones de Dansons se limitarán a suministrar recambios de los componentes defectuosos. Siempre y cuando esté dentro del periodo de garantía, Dansons no cobrará la reparación o sustitución de piezas devueltas, flete prepago, si Dansons considera que las piezas son defectuosas tras examinarlas. Dansons no será responsable de los gastos de transporte, costes de mano de obra o aranceles de exportación. Salvo en la medida de lo previsto en las presentes condiciones de garantía, la reparación o sustitución de piezas de la manera y durante el período de tiempo mencionado en el presente constituirá el cumplimiento de todas las obligaciones directas y derivadas de Dansons para con el cliente. Dansons toma todas las precauciones necesarias para utilizar materiales que retrasen la aparición de óxido. Incluso con estas precauciones, 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, gases industriales, fertilizantes, pesticidas para césped y sal son algunas de las sustancias que pueden afectar a las capas que cubren el metal. Por estos motivos, la garantía no cubre el óxido ni la corrosión, a menos que se produzca una pérdida de integridad estructural en los componentes 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 que se proteja la barbacoa con una funda cuando no se esté utilizando. Esta garantía se basa en el uso doméstico normal de la barbacoa y ninguna cobertura de garantía limitada es válida para una barbacoa que se use en aplicaciones comerciales.

No hay garantía de rendimiento escrita o implícita para los productos Pit Boss® Grills, 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 un uso indebido, manipulación incorrecta o modificaciones realizadas al producto. Ni Dansons ni el distribuidor autorizado de las barbacoas Pit Boss® Grills 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 documento 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 puede que no sean aplicables en su caso. Esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos y es posible que le asistan otros derechos, que variarán de un estado a otro. Nuestros productos tienen garantías que no pueden ser excluidas en virtud de la Ley del Consumidor de Australia. Tiene derecho a una sustitución o reembolso por un defecto grave y a una indemnización por cualquier otra pérdida o daño razonablemente previsible. También tiene derecho a que se repare o sustituya el artículo si este no es de calidad aceptable aunque el defecto no se considere grave.

PÓNGASE EN CONTACTO CON EL SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE

Para realizar pedidos de piezas de repuesto, contacte con su distribuidor local de Pit Boss® Grills o visite nuestra tienda en línea. Si tiene cualquier duda o problema, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente, de lunes a viernes de 4:00 h a 20:00 h, hora del Pacífico (EN/FR/ES).

service@pitboss-grills.com | Servicio telefónico gratuito: 1-877-303-3134 | Servicio de fax gratuito: 1-877-303-3135

SERVICIO DE GARANTÍA

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

MODELO

NÚMERO DE SERIE

FECHA DE COMPRA

DISTRIBUIDOR AUTORIZADO

SICHERHEITSHINWEISE

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

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

GEFAHREN UND WARNHINWEISE

1. Ein Mindestabstand von 915 mm (36 Zoll) von brennbaren Bauten zu den Seiten des Grills und von 915 mm (36 Zoll) von der Rückseite des Grills zu brennbaren Bauten muss eingehalten werden. Verwenden Sie dieses Gerät nicht in Gebäuden und abgeschlossenen unbelüfteten Bereichen. 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, Benzin und anderen entzündlichen Gasen und Flüssigkeiten ist.

Wenn es zu einem Fettbrand kommt, schalten Sie den Grill auf OFF und lassen Sie den Deckel geschlossen, bis das Feuer erloschen ist. Unternehmen Sie keine Löschversuche mit Wasser. Versuchen Sie nicht, das Feuer zu ersticken. Es ist empfehlenswert, einen für alle Brandklassen (ABC) zugelassenen Feuerlöscher vor Ort zu haben. Rufen Sie die Feuerwehr, falls der Brand außer Kontrolle gerät.

2. Dieser Außengrill ist nicht für den Einbau in/auf Wohnmobilen oder Booten vorgesehen.

Verwenden Sie dieses Gerät niemals in einem geschlossenen Raum, wie z. B. in einem Wohnmobil, Zelt, Auto, Boot oder im Haus. Dieses Gerät ist nicht für den Einsatz als Heizgerät bestimmt und sollte niemals als solches verwendet werden.

3. Dieses Gerät wird nicht empfohlen für Kinder, Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Personen, denen es an Erfahrung und Wissen mangelt, es sei denn unter direkter Aufsicht oder nach Einweisung in die Funktionsweise dieses Geräts durch einen Sicherheitsverantwortlichen.
4. Teile des Grills können sehr heiß werden und ernsthafte Verletzungen verursachen. Halten Sie Kleinkinder und Haustiere auf Abstand, wenn das Gerät in Gebrauch ist. Fassen Sie nicht auf die heißen Flächen. Verwenden Sie immer hitzebeständige Handschuhe, lange Grillzangen oder Kochhandschuhe, da der Grill sehr heiß wird.
5. Nutzen Sie keinesfalls den Grill, wenn der Fettbehälter fehlt und nicht unter dem Feuerkasten hängt. Ohne den Fettbehälter können heißes Fett und Verschmutzungen nach unten fallen und eine Brandgefahr darstellen.
6. Behindern Sie nicht die Zufuhr von Verbrennungs- und Belüftungsluft zum Gerät. Halten Sie das Brennerrohr und die Zündlöcher sauber und frei von Schmutz. Vor Gebrauch reinigen. Zur Verlängerung der Lebensdauer Ihres Geräts ist eine regelmäßige Pflege und Wartung erforderlich.
7. Achten Sie beim Anbringen und Abnehmen des Reglers an den Gasbehälter immer auf Gasaustritt, insbesondere nach einer Lagerzeit (z. B. über Winter). Überprüfen Sie alle Anschlüsse mit einer Seifenlauge und einer Bürste auf Undichtigkeiten. Verwenden Sie niemals eine offene Flamme, um auf Undichtigkeiten zu prüfen.
8. Reinigen und überprüfen Sie den Gasregler vor jedem Gebrauch des Gaskochgerätes für den Außenbereich. Ersetzen Sie den Gasregler vor der Verwendung, wenn ein übermäßiger Abrieb oder Verschleiß vorliegt.
9. Betreiben Sie dieses Gerät nur mit einem Flüssiggas, das auch auf dem Typenschild am Gerät ausgewiesen ist. Versuchen Sie nicht, Ihren Grill mit anderen Gasen zu betreiben. Versuchen Sie nicht, dieses LPG-Gerät auf Erdgas umzurüsten. Die Nichtbeachtung dieser Warnung kann Brände und Verletzungen verursachen und führt zum Erlöschen der Garantie.

WARNHINWEISE FÜR PROPANGAS

1. Achten Sie darauf, den Gasbehälter von einem seriösen Lieferanten zu beziehen. Ein falsch befüllter oder überfüllter Gasbehälter kann gefährlich sein. Der überfüllte Zustand in Verbindung mit einer Erwärmung des Gasbehälters (heißer Sommertag, in der Sonne stehender Gasbehälter usw.) kann dazu führen, dass LPG-Gas freigesetzt wird, da der Temperaturanstieg eine Ausdehnung des Gases bewirkt. Das aus dem Behälter austretende Gas ist brennbar und kann explosiv sein.
2. Verwenden Sie keinen Gasbehälter, wenn dieser ein beschädigtes Ventil hat oder Anzeichen von Beulen, Dellen, Ausbuchtungen, Brandschäden, Korrosion, Leckagen, übermäßigem Rost oder anderen Formen von äußeren optischen Schäden aufweist. Dies kann gefährlich sein und sollte sofort von einem Lieferanten für flüssiges Propangas überprüft werden.

Wenn Sie Gas riechen, aus dem Behälter austreten sehen oder ein Zischen hören, versuchen Sie nicht, das Gerät anzuzünden. Alle offenen Flammen löschen. Trennen Sie das Gerät von der Gaszufuhr.

3. Verbinden oder trennen Sie den Gasbehälter nicht, während das Gerät in Betrieb oder noch heiß ist. Achten Sie darauf, dass der Reglerknopf auf OFF gestellt ist und trennen Sie den Gasbehälter, wenn der Grill nicht benutzt wird. Bewegen oder transportieren Sie das Gerät niemals, solange der Gasbehälter angeschlossen ist. Lagern Sie keine Ersatz-LPG-Gasbehälter unter dem oder in der Nähe des Gerätes.
4. An Teilen, die vom Hersteller versiegelt wurden, darf der Benutzer keine Veränderungen vornehmen. Bewegen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht. Schalten Sie nach Gebrauch die Gaszufuhr am Gasbehälter aus. Nehmen Sie keine Modifikationen am Gerät vor.

KOHLENMONOXID („DER LEISE KILLER“)

Verwenden Sie ein Gasgerät immer im Außenbereich, auf einem freien Areal mit guter Belüftung, damit Sie keine giftigen Verbrennungsgase oder kein austretendes Gas einatmen. 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

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



	HEIZLEISTUNG	BRENNER	GRÖSSE DER EINSPRITZDÜSE	GAS/DRUCK	VERWENDUNGSLAND
PB2BPGG	5,2 kW G30 – 378 g/h G31 – 372 g/h	2	0,79 mm	G30 bei 28–30 mbar G31 bei 37 mbar G30/G31-Mischung bei 30 mbar	I3+ (28-30/37) : BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI I3B/P (30) : BE, CY, DK, EE, FR, GB, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, FI I3B/P (37) : PL I3B/P (50) : AT, DE, SK, CH
			0,74 mm	G30/G31-Mischung bei 37 mbar	
			0,69 mm	G30/G31-Mischung bei 50 mbar	
PB3BPGG	7,5 kW G30 – 546 g/h G31 – 536 g/h	3	0,90 / 0,70 mm	G30 bei 28–30 mbar G31 bei 37 mbar G30/G31-Mischung bei 30 mbar	
			0,86 / 0,65 mm	G30/G31-Mischung bei 37 mbar	
			0,80 / 0,60 mm	G30/G31-Mischung bei 50 mbar	



HINWEISE ZUM COPYRIGHT

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

DANSONS EUROPA

11 Rue Galvani Paris, Frankreich 75017

DANSONS NORDAMERIKA

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

KUNDENDIENST

www.pitboss-grills.com

INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise	39
Anschluss an eine Gaszufuhr	
Gasbehälter-Anforderungen.....	42
Anschließen eines LPG-Gasbehälters.....	42
Betriebsvorbereitung – Dichtheitsprüfung.....	43
Trennen eines Gasbehälters.....	43
Bedienungsanleitung	
Grillumgebung.....	44
Erste Verwendung – Ausbrennen des Grills.....	44
Befeuervorgang.....	44
Manueller Anzündvorgang	45
Den Grill ausstellen.....	46
Pflege und Wartung.....	46
Fehltrebehebung	48
Ersatzteile	
PB2BPGG und grillwagen	49
PB3BPGG und grillwagen	50
Garantie	51

DE

DEUTSCHE

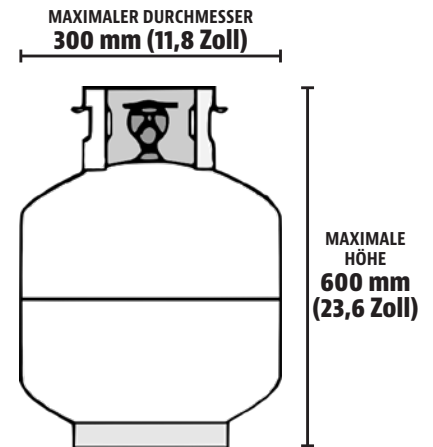
ANSCHLUSS AN EINE GASZUFUHR

GASBEHÄLTER-ANFORDERUNGEN

Für den Betrieb benötigen Sie einen präzisionsgefüllten Gasbehälter mit Standard-G30/ G31-Flüssigpropan zum Grillen mit Außenventilgewinde. Verwenden Sie einen flexiblen Standardschlauch mit einer Länge von weniger als 1,5 m (59 Zoll). Der Schlauch muss nach seiner Anbringung zur Überprüfung auf ganzer Länge gut sichtbar sein.

Der maximale Durchmesser und die maximale Höhe des Behälters beträgt wie in der Abbildung angegeben 300 mm (11,8 Zoll) und 600 mm (23,6 Zoll).

VORSICHT: Sie müssen den richtigen Regler verwenden, dessen relevanter Standard EN16129 lautet, und die richtige Flasche, damit Sie sicher und effizient Grillen können. Die Verwendung eines falschen oder fehlerhaften Reglers ist gefährlich und führt zum Erlöschen der Garantie. Es ist wichtig, die gesamte Länge des Schlauchs zu überprüfen. Bei klaren Anzeichen von übermäßigem Abrieb oder Verschleiß oder einem Einschnitt in den Schlauch, muss der Schlauch vor der Verwendung des Geräts ausgetauscht werden.



ANSCHLIESSEN EINES LPG-GASBEHÄLTERS

WICHTIG: Wenn für den Gasverteiler ein Stecker benötigt wird, befolgen Sie die Montageanweisungen des Steckers, bevor Sie die Einheit mit einem Gasbehälter verbinden.

1. Prüfen Sie vor dem Verbinden, dass sich keine Verschmutzungen im Kopf des LPG-Gasbehälters, dem Kopf des Reglerventils oder dem Kopf des Brenners und der Brenneröffnungen befinden.
2. Verbinden Sie die Schlauchleitung mit dem Gasverteiler, indem Sie den Reglerknopf im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen. Vergewissern Sie sich, dass der Schlauch in keiner Weise verdreht ist.
3. Stellen Sie den LPG-Gasbehälter in die Behälterausparung. Prüfen Sie, dass der mit dem Behälter verbundene Schlauch keine Grilloberflächen berührt, die heiß werden könnten. Lassen Sie den LPG-Gasbehälter an seinem Platz, während Sie grillen. Stellen Sie zu keiner Zeit einen Ersatzbehälter in den Behälterschrank. Der LPG-Gasbehälter sollte jederzeit einfach zugänglich (nicht versperrt) sein. Wenn der LPG-Gasbehälter zu hoch ist, kann er nicht in die Behälterausparung gestellt werden. Der Gasbehälter kann jedoch an den Gasbehälterhaken auf der rechten Seite des Gestells gehängt oder auf den flachen Boden gestellt werden.
4. Das Gasbehälterventil sollte sich dabei in der OFF-Position befinden. Achten Sie darauf, dass der Gasbehälter völlig aufrecht steht, da die Bedienung des Grills nicht sicher ist, wenn der Gasbehälter nicht ordnungsgemäß montiert ist.
5. Stellen Sie sicher, dass das Reglerventil am Grill vollständig geschlossen ist, indem Sie den Knopf im Uhrzeigersinn in die Position OFF drehen.
6. Entfernen Sie die Schutzkappen von der Öffnung des Reglerventils und der Oberseite des Gasbehälters. Bewahren Sie die Kappen auf.
7. Stecken Sie das Gasbehälterventil in die Gewindeöffnung des Reglerventils. Drehen Sie den Behälter im Uhrzeigersinn, bis er fest sitzt. Nur handfest anziehen.
8. Der LPG-Gasbehälter ist nun angebracht.

WARNUNG: Wenn Sie Gas riechen, schalten Sie den Gasbehälter aus. Versuchen Sie den Gasbehälter erneut anzuschließen, um sicherzugehen, dass der Schlauch richtig verbunden ist.

BETRIEBSVORBEREITUNG – DICHTHEITSPRÜFUNG

Eine Dichtheitsprüfung wird verwendet, um die Integrität einer Dichtung zu bestimmen. Führen Sie vor der Verwendung Ihres Gasgrills eine Dichtheitsprüfung an der Verbindung zwischen Regler und Gasbehälter durch, um das Risiko schwerer Verletzungen oder des Todes durch Feuer oder Explosion zu verringern. Eine Dichtheitsprüfung sollte mindestens einmal pro Saison durchgeführt werden, sowie:

- vor dem ersten Anzünden des Grills,
- jedes Mal, wenn der Gasbehälter ausgetauscht wurde,
- nach einer Fahrt, insbesondere über raue oder holprige Straßen,
- nach längerer Lagerung oder Nichtbenutzung.

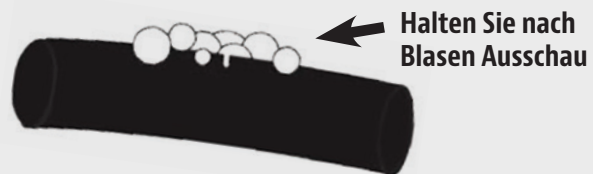
DURCHFÜHREN EINER DICHTHEITSPRÜFUNG

Erforderliches Zubehör:

- 1 x Schüssel (leer, sauber)
- 1 x Pinsel (sauber)
- Geschirrspülmittel
- Wasser

Vorgehensweise:

1. Stellen Sie den Grill in einem gut belüfteten Bereich auf. Stellen Sie sicher, dass der Grill kühl genug zum Anfassen und nicht in Betrieb ist. Vergewissern Sie sich, dass das Reglerventil in der Position OFF steht und dass der Gasbehälter fest mit dem Regler verbunden ist.



WICHTIG: Stellen Sie sicher, dass sich keine offene Flamme oder rauchende Personen in der Nähe befinden.

2. Mischen Sie eine Lösung aus Wasser und Spülmittel im gleichen Mengenverhältnis in einer Schüssel. Die Lösung wird aufgrund der Konzentration Blasen bilden.
3. Tragen Sie die Lösung mit einem Pinsel auf die Dichtung zwischen Regler und Gasbehälter auf. Kontrollieren Sie, ob sich außen Blasen bilden, die auf einen Defekt oder einen Bruch der Dichtung hinweisen.

HINWEIS: Wenn ein Leck auftritt, wiederholen Sie den Installationsvorgang des Gasbehälters, ziehen ihn aber nicht zu fest an. Nur handfest anziehen. Wiederholen Sie die Dichtheitsprüfung nach dem erneuten Anbringen, um eine sichere Abdichtung sicherzustellen.

ACHTUNG: Den Gasgrill nicht verwenden, wenn Sie ein Gasleck feststellen, das nicht mit dem Dichtheitsprüfungsverfahren behoben werden kann. Wenden Sie sich an Ihre örtliche Feuerwehr oder den Kundendienst, um alternative Testverfahren zu erhalten und die richtigen Vorsichtsmaßnahmen zu treffen.

TRENNEN EINES GASBEHÄLTERS

WICHTIG: Wenn Sie den Gasbehälters wechseln oder entfernen, müssen Sie darauf achten, sich von jeglicher Zündquelle fernzuhalten.

1. Stellen Sie sicher, dass der Drehregler am Grill vollständig geschlossen ist, indem Sie den Knopf im Uhrzeigersinn in die Position OFF drehen. Drehen Sie das Ventil des LPG-Gasbehälters in die Position CLOSED, so dass der Reglerknopf herauskommt.
2. Drehen Sie den Behälter gegen den Uhrzeigersinn (von Hand), damit er sich von der Öffnung des Reglerventils löst. Stecken Sie die Schutzkappen wieder auf die Öffnung des Reglerventils und auf die Oberseite des Gasbehälters zur Aufbewahrung (wenn dieser nicht leer ist).

ACHTUNG: Den Grill nicht transportieren, wenn ein Gasbehälter angebracht ist. Der Behälter kann sich vom Ventil lösen und ein Gasleck verursachen, was möglicherweise zu einer Explosion, einem Brand oder schweren Körperverletzungen führen kann. Klemmen Sie den Gasbehälter erst ab, bevor Sie ihn bewegen oder lagern. Wenn Sie den Grill im Innenbereich aufbewahren, lassen Sie den Gasbehälter im Außenbereich.

BEDIENUNGSANLEITUNG

GRILLUMGEBUNG

1. 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 915 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.

2. GAREN BEI KALTEM WETTER

Wenn es draußen kälter wird, heißt das nicht, dass die Grillsaison beendet ist! Die frische kalte Luft und der vorzügliche Duft nach gegrilltem Essen werden Ihnen dabei helfen, den Winter-Blues zu überwinden. Beachten Sie diese Empfehlungen und Sie werden während der kälteren Monate Freude an Ihrem Grill haben:

- Seien Sie gut organisiert: Bereiten Sie alles, was Sie benötigen, in der Küche vor, bevor Sie nach draußen gehen. Verlegen Sie Ihren Grillplatz im Winter an einen windgeschützten Ort, wo Sie nicht in der direkten Kälte stehen. Überprüfen Sie die kommunalen Verordnungen hinsichtlich des Abstands zwischen Grill und/oder anderen Bauten. Stellen Sie alles auf ein Tablett, ziehen Sie sich warm an und machen Sie sich ans Werk!
- Um die Außentemperatur zu verfolgen, hängen Sie ein Außenthermometer in der Nähe des Grillbereichs auf. Führen Sie Buch darüber, was Sie zubereiten, über die Außentemperatur und die Garzeit. Das hilft Ihnen zu einem späteren Zeitpunkt bei der Entscheidung, was Sie grillen oder räuchern und wie lange Sie dafür veranschlagen müssen.
- Stellen Sie eine warme Servierplatte bereit oder decken Sie den Teller ab, um das Essen warm zu halten, während Sie zurück ins Haus gehen.

3. GAREN BEI HEISSEM WETTER

Wenn es draußen wärmer wird, verringert sich die Garzeit. Halten Sie sich an diese Empfehlungen und Sie werden während der heißen Monate Freude an Ihrem Grill haben:

- Passen Sie Ihre Kochtemperatur nach unten an. Dadurch können Sie ein unerwünschtes Aufflammen vermeiden.
- Verwenden Sie ein Fleischthermometer, um die Kerntemperatur des Essens zu bestimmen. Dadurch können Sie das Fleisch vor zu langem Garen und Austrocknen bewahren.
- Sie können das Grillgut warm halten, indem Sie es in Folie wickeln und in einer isolierten Kühltasche aufbewahren. Stopfen Sie den Platz um die Folie mit zusammengeknüllter Zeitung aus und Ihr Essen wird 3 bis 4 Stunden warm bleiben.

ERSTE VERWENDUNG – AUSBRENNEN DES GRILLS

Es ist wichtig, dass Sie den Grill ausbrennen, bevor Sie zum ersten Mal Speisen mit ihm zubereiten. Starten Sie den Grill und lassen Sie ihn mindestens 15 Minuten auf HIGH laufen, um das Gerät auszubrennen. Dadurch werden die inneren Bauteile „durch Hitze gereinigt“, Gerüche und Fremdstoffe beseitigt.

BEFEUERUNGSVORGANG

1. Stellen Sie sicher, dass alle Bedienknöpfe auf die Position OFF gedreht sind.
2. Verbinden Sie den LPG-Gasbehälter nach Anweisung. Drehen Sie das Ventil des LPG-Gasbehälters auf OPEN.

3. Beachten Sie die Kennzeichnung auf dem Drehregler. Drücken und halten Sie den Drehregler am Grill nach unten und drehen Sie ihn LANGSAM (2 bis 3 Sekunden) um 90 Grad (oder 1/4) gegen den Uhrzeigersinn auf HIGH. Sie sollten ein „Klick“geräusch hören, das einen Funken am Anzünder angibt, und sichten Sie eine Flamme, um sicherzustellen, dass der Brenner eingeschaltet ist. Wenn dies nicht der Fall ist, wiederholen Sie den Vorgang bis zu dreimal.
4. Wenn die Zündung nicht innerhalb von 5 Sekunden erfolgt, drehen Sie den Drehregler auf OFF, warten Sie 5 Minuten und wiederholen Sie den Zündungsvorgang. Wenn die oben aufgeführten Punkte nicht weiterhelfen, befolgen Sie die Anweisungen für den manuellen Anzündvorgang.
5. Nachdem der Brenner sich entzündet hat, können Sie den Grill auf der gewünschten Temperatur nutzen!

Wenn der Brenner während des Betriebs ausgeht, drehen Sie die Bedienknöpfe in die Position OFF. Warten Sie fünf Minuten, bevor Sie versuchen, das Gerät erneut anzuzünden, damit das angesammelte Gas entweichen kann.

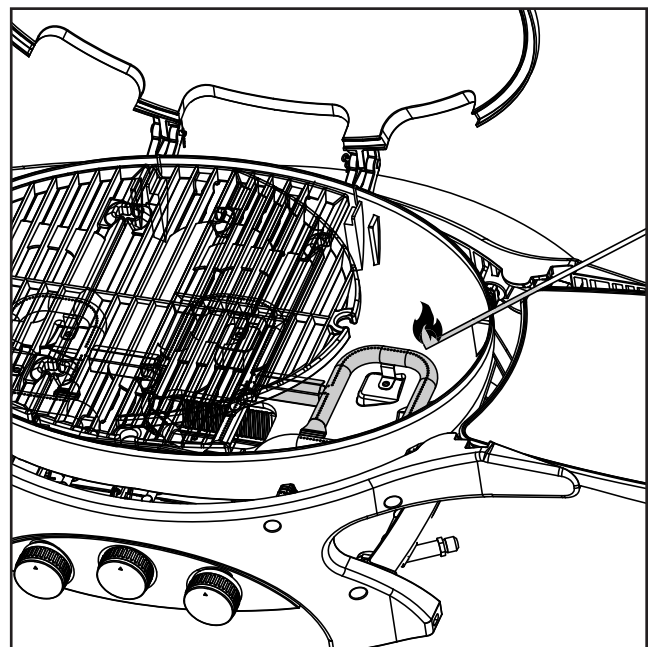
VORGEHEN BEI ZÜNDUNGSFEHLER

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 die Bedienknöpfe auf die Position OFF gedreht sind. Lassen Sie das sich eventuell angesammelte Gas entweichen.
2. Nach fünf Minuten überprüfen Sie Folgendes:
 - Vergewissern Sie sich visuell, dass der Anzünder funktioniert, indem Sie den Anzünderknopf drücken. Sie sollten nun auf der Anzünderspitze einen Funken sehen. Wenn kein Funke zu sehen ist, stellen Sie den Abstand zwischen Anzünder-(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 weiterhelfen, befolgen Sie die Anweisungen zur Fehlerbehebung.

MANUELLER ANZÜNDVORGANG

1. Vergewissern Sie sich, dass der Bedienknopf in die Position OFF gedreht ist.
2. Heben Sie einen der Grillroste an, um an die Brenner zu gelangen.
3. Verbinden Sie den LPG-Gasbehälter nach Anweisung. Drehen Sie das Ventil des LPG-Gasbehälters auf OPEN.
4. Beachten Sie die Kennzeichnung auf dem Drehregler. Drücken Sie den Reglerknopf ein und drehen Sie ihn um 90 Grad (oder um eine 1/4-Drehung) gegen den Uhrzeigersinn auf HIGH.
5. Verwenden Sie schnell und vorsichtig ein auf dem Zündstab (im Lieferumfang des Grills enthalten) befestigtes brennendes Streichholz, um die Brenner zu entzünden. Greifen Sie über die Grillroste auf die Brenner zu. Halten Sie das brennende Streichholz seitlich, nahe an den Brenner. Versuchen Sie nicht, den Brenner an einer anderen Stelle anzuzünden. Dadurch können Sie sich verletzen.



HINWEIS: Verwenden Sie niemals Spiritus, Feuerzeugbenzin oder Kerosin, um das Feuer in Ihrem Grill zu entzünden oder anzufachen.

6. Sobald der Brenner angezündet ist, legen Sie den Grillrost zurück auf seinen Platz und Sie können den Grill auf der gewünschten Temperatur nutzen.

DEN GRILL AUSSTELLEN

1. Wenn Sie fertig garen sind, drehen Sie den LPG-Gasbehälter in die Position CLOSED, so dass der Reglerknopf herauskommt. Diese Sicherheitsfunktion verschließt den Reglerknopf, um sicherzustellen, dass kein weiteres Gas ausströmt.
2. Drehen Sie die Bedienknöpfe in die Position OFF.

HINWEIS: Ein zischendes Geräusch ist normal, da das letzte LPG verbrannt wird.

3. Trennen Sie den LPG-Gasbehälter gemäß den Anweisungen zum Trennen eines LPG-Gasbehälters.

ACHTUNG: Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen und entfernen Sie den Gasbehälter, bevor Sie ihn bewegen, transportieren oder lagern.

PFLEGE UND WARTUNG

KONTROLLE DES GASFÜLLSTANDS

Für die Kontrolle der Brennstoffmenge im LPG-Gasbehälter muss der Grill in Betrieb sein. Legen Sie Ihre Hand oben auf den Gasbehälter und fahren Sie langsam an der Seite nach unten, bis sich der Behälter kalt anfühlt. Dies zeigt Ihnen die ungefähre Restmenge in Ihrem Gasbehälter an. Wenn er zu drei Vierteln leer ist, tauschen Sie ihn gegen einen vollen Gasbehälter aus.

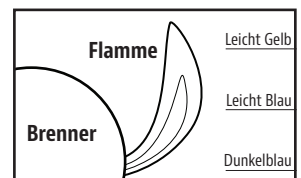
WICHTIG: Verwenden Sie keine Holzkohlebriketts oder anderen brennbaren Materialien für den Grill. Eine Verwendung dieser Materialien führt zum Erlöschen der Garantie und kann einen Brand, eine Explosion und Verletzungen verursachen.

REINIGUNGSHÄUFIGKEIT

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

1. BRENNERKOMPONENTEN

- Reinigen Sie den Brenner, wenn sich starke Ablagerungen gebildet haben, um sicherzugehen, dass nichts auf dem Brennerrohr oder in den Zündlöchern des Brenners auf eine Blockierung (Verschmutzungen, Insekten) hinweist. Bei längerer Lagerung können Spinnen oder kleine Insekten Nester, Netze und Eier im Brennerrohr anbringen und so den Gasfluss zum Brenner behindern. Ein verstopftes Brennerrohr kann zu einem Brand unter dem Gerät führen. Bevor Sie den Grill einlagern oder für einen längeren Zeitraum nicht nutzen, entfernen Sie den Brenner und wickeln Sie ihn in Aluminiumfolie, um das Risiko zu verringern, dass Insekten durch die Zündlöcher eindringen.
- Der Brenner ist für eine optimale Flammleistung voreingestellt. Eine blaue Flamme, möglicherweise mit einer gelben Spitze, ist das Resultat einer optimalen Luft- und Gasmischung. Wenn Flammen übermäßig gelb, orange oder unregelmäßig sind, reinigen Sie die Oberfläche und Zündlöcher des Brenners von Öl- und Lebensmittelrückständen, um die Luftzufuhr zu verbessern.



2. DAS INNERE DES GRILLS

- Entfernen Sie alle Essensreste oder Ablagerungen von den Garflächen. Am besten erledigen Sie das, solange die Rückstände noch warm vom vorherigen Garen sind. Fettbrände werden durch zu starke Verschmutzungen, die auf die Garkomponenten des Grills gefallen sind, verursacht. Reinigen Sie das Grillinnere regelmäßig. Sollten sich ein Fettbrand ereignen, entfernen Sie vorsichtig die Lebensmittel und schalten Sie den Grill aus. Streuen Sie etwas Backpulver hinein, wenn Sie welches zur Hand haben.

3. AUSSENFLÄCHEN DES GRILLS

- Prüfen Sie die Fettwanne häufig, und reinigen Sie sie jedes Mal, wenn sie abgekühlt ist. Denken Sie daran, welche Art Lebensmittel Sie kochen. Eine unzureichende Reinigung kann Ablagerungen und Fettbränden verursachen. Das kann zu gefährlichen Situationen und Beschädigungen am Gerät führen.
- Alle Schrauben und Bolzen sollten regelmäßig überprüft werden. Ziehen Sie sie gegebenenfalls nach.
- Verwenden Sie eine Grillabdeckung, um dem Grill einen Rundumschutz zu geben! Eine Abdeckung ist der beste Schutz gegen das Wetter und äußere Verunreinigungen. Wenn Sie den Grill nicht in Gebrauch haben oder er längere Zeit gelagert werden soll, stellen Sie ihn ohne Gasbehälter (muss im Außenbereich gelagert werden) abgedeckt in einer Garage oder einem Schuppen unter.

ÜBERSICHT REINIGUNGSPLAN (NORMALER GEBRAUCH)

ELEMENT	REINIGUNGSHÄUFIGKEIT	REINIGUNGSMETHODE
Grillroste	Nach jedem Einsatz	Rückstände abbrennen, Scheuerschwamm und Seifenwasser
Fettwanne	Nach jedem Einsatz	Leeren, Scheuerschwamm und Seifenwasser
Grillgehäuse, Deckel	Bei Bedarf	Nicht scheuerndes Tuch und Seifenwasser
Brennerrohr, Zündlöcher	Nach 5–6 Einsätzen	Abstauben, Scheuerschwamm und Seifenwasser
Brenner	Nach 5–6 Einsätzen	Scheuerschwamm und Seifenwasser

FEHLERBEHEBUNG

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

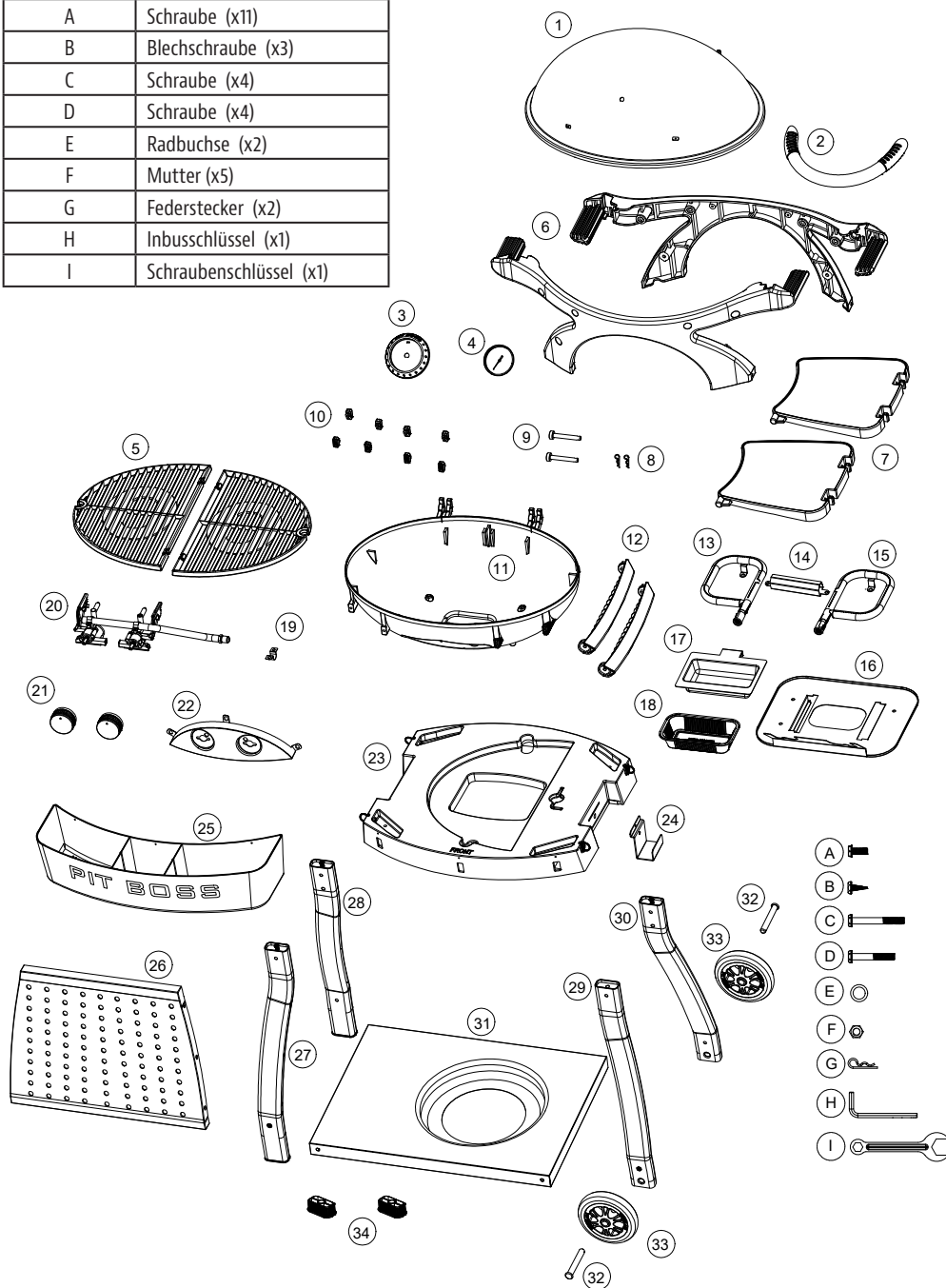
WARNUNG: Stellen Sie immer sicher, dass der Grill komplett abgekühlt ist, um Verletzungen zu vermeiden.

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Brenner lässt sich nicht anzünden	Das Zündkabel ist kaputt	Wenden Sie sich für Hilfe oder ein Ersatzteil an den Kundendienst.
	Kein Zündfunke an der Elektrode	Stellen Sie die Elektrode ein. Wenden Sie sich für Hilfe oder ein Ersatzteil an den Kundendienst.
	Keine Gaszufuhr	Überprüfen Sie das Reglerventil. Überprüfen Sie die Verbindung auf Leckage.
Fettbrand / häufiges Aufflammen	Grillen von fettem Fleisch	Grillen Sie fettiges Fleisch, wenn die Garfläche kalt ist und die Bedienknöpfe auf LOW stehen.
	Gartemperatur	Versuchen Sie, bei einer niedrigeren Temperatur zu grillen. Fett hat einen Flammpunkt. Halten Sie die Temperatur unter 176 °C / 350 °F, wenn Sie stark fetthaltiges Grillgut garen.
	Wasser auf Gasflammen gesprüht	Sprühen Sie kein Wasser auf die Gasflammen.
Brenner geht aus	Kein Gasfluss	Überprüfen Sie, dass der Gasanschluss offen ist. Tauschen Sie den Gasbehälter aus, wenn er leer ist.
	Windstöße oder starker Wind	Drehen Sie den Grill weg vom Wind oder erhöhen Sie die Flammenhöhe.
Geringe Hitze bei HIGH	Löcher blockiert	Befreien Sie die Löcher von Hindernissen.
	Gasbehälter leer	Füllen Sie den Gasbehälter auf.
Gasleck	Unsachgemäße Montage	Drehen Sie den Reglerknopf in die Position OFF, so dass der Reglerknopf herauskommt. Entfernen Sie den Gasbehälter. Verbinden Sie ihn erneut und schrauben Sie ihn fest. Führen Sie eine Dichtheitsprüfung durch, um eine ordnungsgemäße Abdichtung sicherzustellen. Ersetzen Sie den Gasbehälter, falls er beschädigt ist.
	Dichtungsversagen	Der Gasbehälter ist korrodiert, verrostet oder wurde fehlerhaft gehandhabt. Ersetzen Sie den Gasbehälter.
	Reglerversagen	Der Regler muss ausgetauscht werden. Kontaktieren Sie den Kundendienst für Ersatzteile.
Die Brennerflamme ist gelb oder orange	Unzureichende Luftströmung	Überprüfen Sie das Brennerrohr und die Brenneröffnungen auf Spinnweben oder andere Hindernisse. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen zur Reinigung des Brennerrohrs.
	Blockierter Brenner	
	Die Fettauffangschale ist voll, läuft über	Leeren Sie die Fettauffangschale und platzieren Sie sie wieder im Gerät. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen .
	Das Reglerventil ist ausgeschaltet	Überprüfen Sie die Verbindung des Reglerventils zum Gasbehälter. Entfernen Sie es und bringen Sie es erneut an. Führen Sie eine Dichtheitsprüfung durch.
	Der Brenner ist verschmutzt	Drehen Sie den Bedienknopf für fünf Minuten auf HIGH und brennen Sie das Gerät aus. Befolgen Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen .

DE
DEUTSCHE

ERSATZTEILE - PB2BPGG UND GRILLWAGEN

Teilenummer	Beschreibung	Teilenummer	Beschreibung
1	Deckel (x1)	A	Schraube (x11)
2	Deckelgriff (x1)	B	Blechschrabe (x3)
3	Thermometereinbauring (x1)	C	Schraube (x4)
4	Thermometer (x1)	D	Schraube (x4)
5	Grillrost (x2)	E	Radbuchse (x2)
6	Gehäuserahmen (x2)	F	Mutter (x5)
7	Seitliche Ablage (x2)	G	Federstecker (x2)
8	Federstecker (x2)	H	Inbusschlüssel (x1)
9	Deckelstift (x2)	I	Schraubenschlüssel (x1)
10	Anschlagdämpfer (x8)		
11	Gehäuse (x1)		
12	Gehäusestrebe (x2)		
13	Linker Brenner (x1)		
14	Crossover-Brenner (x1)		
15	Rechter Brenner (x1)		
16	Halterung der Fettwanne (x1)		
17	Fettwanne (x1)		
18	Auskleidung aus Aluminiumfolie (x1)		
19	Halterung (x1)		
20	Ventileinheit (x1)		
21	Bedienknopf (x2)		
22	Frontblende (x1)		
23	Wagenoberseite (x1)		
24	Haken für Gasbehälter (x1)		
25	Zubehörablage (x1)		
26	Vordere Wagenblende (x1)		
27	Standbein Wagen (vorne) (x1)		
28	Standbein Wagen (hinten) (x1)		
29	Radbein (vorne) (x1)		
30	Radbein (hinten) (x1)		
31	Untere Ablage (x1)		
32	Achsbolzen (x2)		
33	Rad (x2)		
34	Wagenbeinkappe (x2)		



	MODELL	ZUSAMMENGEBAUTE EINHEIT (BxHxT)	GEWICHT DER EINHEIT	GARFLÄCHE	HEIZLEISTUNG
PB	PB2BPGG	1,175 X 578 X 461 MM / 46.2 X 22.7 X 18.1 ZOLL.	18.0 KG / 39.68 LB	1,946 CM ² / 301.6 QUADRATZOLL	5.2 KW
	GRILLWAGEN	691 X 706 X 645 MM / 27.2 X 27.8 X 25.4 ZOLL.	8.0 KG / 17.6 LB		

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

DE

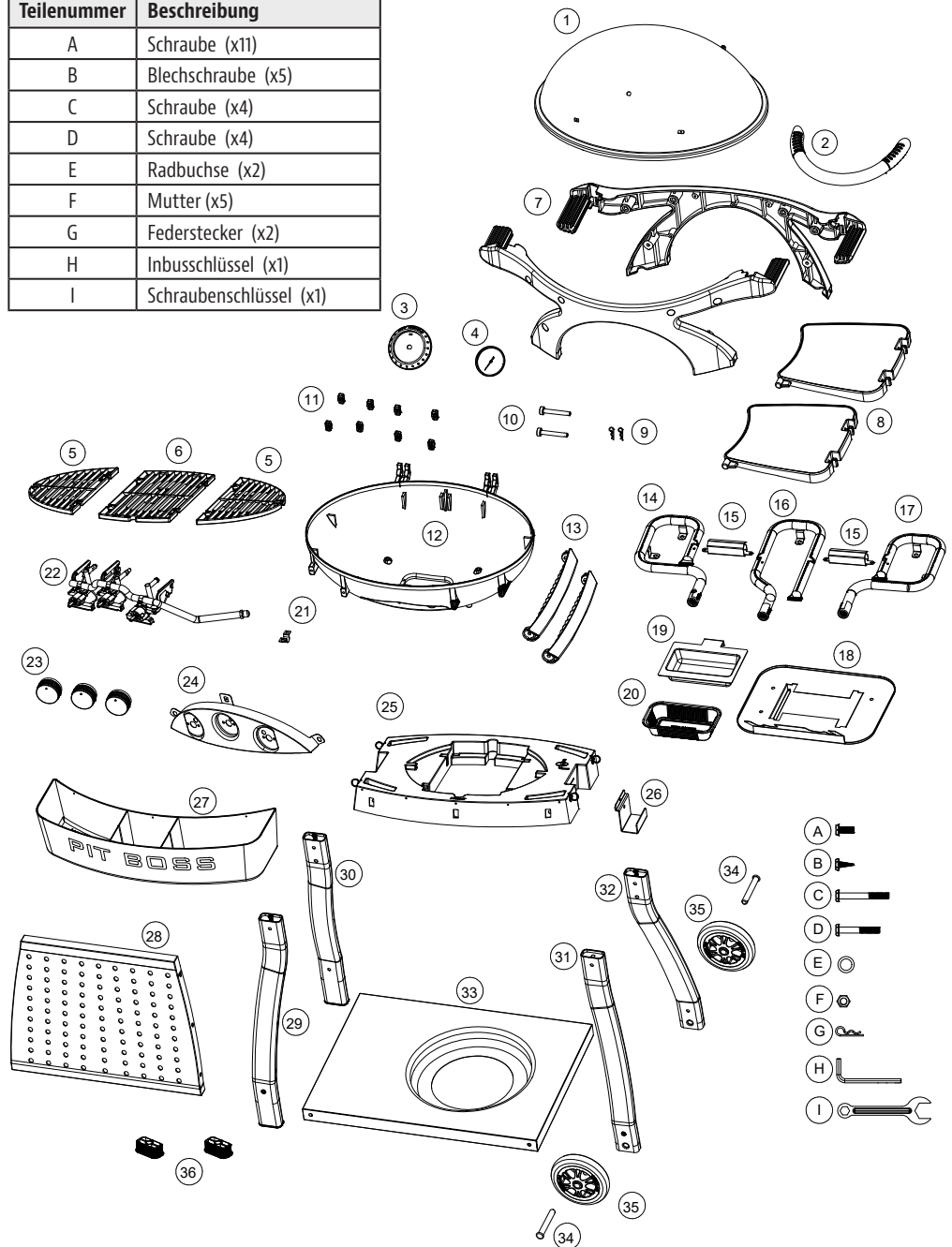
DEUTSCHE

ERSATZTEILE - PB3BPGG UND GRILLWAGEN

DE
DEUTSCHE

Teilenummer	Beschreibung
1	Deckel (x1)
2	Deckelgriff (x1)
3	Thermometereinbauring (x1)
4	Thermometer (x1)
5	Grillrost A (x2)
6	Grillrost B (x1)
7	Gehäuserahmen (x2)
8	Seitliche Ablage (x2)
9	Federstecker (x2)
10	Deckelstift (x2)
11	Anschlagdämpfer (x8)
12	Gehäuse (x1)
13	Gehäusestrebe (x2)
14	Linker Brenner (x1)
15	Crossover-Brenner (x2)
16	Mittlerer Brenner (x1)
17	Rechter Brenner (x1)
18	Halterung der Fettwanne (x1)
19	Fettwanne (x1)
20	Auskleidung aus Aluminiumfolie (x1)
21	Halterung (x1)
22	Ventileinheit (x1)
23	Bedienknopf (x3)
24	Frontblende (x1)
25	Wagenoberseite (x1)
26	Haken für Gasbehälter (x1)
27	Zubehörablage (x1)
28	Vordere Wagenblende (x1)
29	Standbein Wagen (vorne) (x1)
30	Standbein Wagen (hinten) (x1)
31	Radbein (vorne) (x1)
32	Radbein (hinten) (x1)
33	Untere Ablage (x1)
34	Achsbolzen (x2)
35	Rad (x2)
36	Wagenbeinkappe (x2)

Teilenummer	Beschreibung
A	Schraube (x11)
B	Blechschraube (x5)
C	Schraube (x4)
D	Schraube (x4)
E	Radbuchse (x2)
F	Mutter (x5)
G	Federstecker (x2)
H	Inbusschlüssel (x1)
I	Schraubenschlüssel (x1)



	MODELL	ZUSAMMENGEBAUTE EINHEIT (BxHxT)	GEWICHT DER EINHEIT	GARFLÄCHE	HEIZLEISTUNG
PB	PB3BPGG	1.332 X 604 X 483 MM / 52.4 X 23.8 X 19.0 ZOLL.	24.0 KG / 52.9 LB	2,453 CM ² / 380.2 QUADRATZOLL	7.5 KW
	GRILLWAGEN	768 X 764 X 645 MM / 30.2 X 30.0 X 25.4 ZOLL.	9.8 KG / 21.6 LB		

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

GARANTIE

BEDINGUNGEN

Alle Gasgrills von Pit Boss® Grills, hergestellt von Dansons, verfügen über eine beschränkte Garantie ab dem Datum des Kaufs durch den Erstbesitzer. Die Garantie beginnt mit dem tatsächlichen Kaufdatum 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 bietet auf alle Teile eine zweijährige (2-jährige) Garantie für Mängel und Verarbeitungsfehler. Dansons garantiert für die Nutzungs- und Eigentumsdauer des Erstkäufers, dass alle Teile frei von Material- und Verarbeitungsfehlern sind. Die Garantie 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 beschränkten Garantiezeitraum nicht über die zwei (2) 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 vorausbezahlem 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 Grillkomponenten 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 Abdeckung, 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.

Es gibt keine schriftliche oder implizite Leistungsgarantie für Grillprodukte von Pit Boss®, da der Hersteller keine Kontrolle über Installation, Betrieb, Reinigung, Wartung oder Art des verwendeten Brennstoffs hat. Diese Garantie hat keine Gültigkeit und Dansons wird keine Verantwortung übernehmen, wenn Ihr Gerät nicht streng gemäß diesem Benutzerhandbuch 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® Grills-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 angeführt werden, möglicherweise nicht für Sie. Diese beschränkte Garantie gewährt Ihnen besondere gesetzliche Rechte, und Sie haben möglicherweise weitere Rechte, die von Bundesstaat zu Bundesstaat unterschiedlich sein können. Unsere Waren sind mit Garantien versehen, die nach dem australischen Verbrauchergesetz nicht ausgeschlossen werden können. Sie haben Anspruch auf Ersatz oder Erstattung für einen größeren Fehler und auf Entschädigung für alle anderen vernünftigerweise vorhersehbaren Verluste oder Schäden. Sie haben auch Anspruch auf Reparatur oder Ersatz der Waren, wenn die Waren nicht von akzeptabler Qualität sind und der Mangel nicht als größerer Fehler gilt.

KUNDENDIENST-KONTAKT

Zur Bestellung von Ersatzteilen wenden Sie sich an Ihren Pit Boss® Grill-Händler vor Ort oder besuchen Sie unseren Online-Shop. Wenn Sie Fragen oder Probleme haben, wenden Sie sich an den Kundendienst, von Montag bis Sonntag von 04.00 bis 20.00 Uhr PST (EN/FR/ES).

service@pitboss-grills.com | Gebührenfreies Tel: 1-877-303-3134 | Gebührenfreies Fax: 1-877-303-3135

GARANTIESERVICE

Wenden Sie sich an den nächsten Pit Boss® Grills-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 direkt auf dem Gerät. Notieren Sie die Zahlen unten, da das Etikett mit der Zeit abgegriffen oder unleserlich werden kann.

MODELL

SERIENNUMMER

KAUFDATUM

AUTORISIERTER HÄNDLER

DE

DEUTSCHE

INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

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

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

PERICOLI E AVVERTENZE

1. È necessario mantenere una distanza minima di 915 mm dalle strutture infiammabili ai lati della griglia e di 915 mm tra la parte posteriore retro della griglia alle strutture infiammabili. Non utilizzare questa apparecchiatura in ambienti interni o in aree chiuse e non ventilate. Questo apparecchio non deve essere collocato sotto un soffitto o oggetti infiammabili sospesi. Conservare la griglia in un'area sgombra da materiali infiammabili, benzina e altri vapori e liquidi infiammabili.

Se dovesse bruciare del grasso, spegnere la griglia fino a quando il fuoco non si spegne. Non versare acqua sull'unità. Non cercare di estinguere l'incendio. È utile tenere in loco un estintore certificato per tutte le classi (classe ABC). In caso di incendio non controllato, chiama i Vigili del Fuoco.

2. Questa griglia per esterni non è pensata per l'installazione su camper o imbarcazioni.

Non utilizzare mai questo apparecchio in spazi chiusi come camper, tende, auto, barche o case. Questo apparecchio non è concepito come calorifero e non dovrebbe mai essere usato a tale scopo.

3. L'uso di questo apparecchio non è consigliato per bambini, persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano sotto la supervisione diretta o seguano le istruzioni di una persona responsabile della loro sicurezza.
4. Le parti della griglia possono essere roventi e possono provocare lesioni gravi. Tenere lontani i bambini e gli animali domestici durante l'uso. Non toccare le superfici calde. Utilizzare sempre guanti resistenti al calore, pinze a manico lungo o guanti da cucina, poiché la griglia diventa molto calda.
5. Non utilizzare mai la griglia senza il contenitore del grasso installato e appeso sotto il focolare. Senza il contenitore del grasso, il grasso caldo e i detriti potrebbero fuoriuscire verso il basso e generare pericolo di incendio.
6. Non ostruire il flusso di combustione e l'aria di ventilazione dell'apparecchio. Mantenere il tubo del bruciatore e gli oblò puliti e sgombri da residui. Pulire prima dell'uso. Per prolungare la durata del dispositivo è necessaria una manutenzione regolare.
7. Controllare sempre eventuali perdite di gas durante la connessione o disconnessione del regolatore alla bombola del gas, specialmente dopo un periodo di stoccaggio (ad esempio dopo l'inverno). Controllare eventuali perdite in tutte le connessioni usando acqua saponata e una spazzola. Non usare mai una fiamma libera per controllare le perdite.
8. Pulire e ispezionare il regolatore del gas prima di ogni utilizzo dell'apparecchio a gas per cuocere all'aperto. Sostituire il regolatore del gas prima di usarlo se presenta abrasioni o segni di usura eccessivi.
9. Utilizzare questo apparecchio solo con petrolio liquefatto, come specificato anche nell'etichetta delle caratteristiche tecniche dell'unità. Non tentare di usare la griglia con altri gas. Non tentare di convertire questa unità GPL in una a gas naturale. La mancata osservanza di questa avvertenza può causare incendio, danni fisici e invaliderà la garanzia.

AVVERTENZE SUL GAS PROPANO

1. Assicurarsi che la bombola del gas sia stata acquistata da un rivenditore affidabile. Un riempimento incorretto o eccessivo della bombola del gas può essere pericoloso. Lo stato di riempimento eccessivo combinato al riscaldamento della bombola del gas (un caldo giorno estivo, la bombola del gas lasciata al sole e così via) possono causare fuoriuscite di gas GPL poiché l'aumento di temperatura causa l'espansione del gas. Il gas disperso dalla bombola è infiammabile e può essere esplosivo.
2. Non usare una bombola del gas GPL se la valvola è stata danneggiata o ci sono segni di ammaccature, graffi, bozze, bruciature, corrosione, perdite, ruggine o altri tipi di danni esterni visibili; può essere pericolosa, e dovrebbe essere controllata immediatamente da un fornitore di GPL.

Se si avverte odore di gas o si sente il sibilo del gas che esce dalla bombola, non tentare di accendere l'apparecchio. Spegnerne qualsiasi fiamma libera. Scollegare dall'alimentatore.

3. Non collegare o scollegare la bombola del gas mentre l'unità è in uso o è ancora calda. Quando la griglia non è in uso, assicurarsi che la manopola del regolatore sia ruotata in posizione OFF e scollegare la bombola del gas. Non muovere né trasportare l'unità mentre la bombola del gas è attaccata. Non conservare una bombola del gas GPL sotto o vicino all'apparecchiatura.
4. Le parti sigillate dal produttore non devono essere manipolate dall'utente. Non spostare l'apparecchiatura durante l'utilizzo. Chiudere l'erogazione del gas sulla bombola dopo l'uso. Non modificare l'apparecchiatura.

MONOSSIDO DI CARBONIO ("IL KILLER SILENZIOSO")

Utilizzare sempre l'apparecchio a gas all'esterno in un'area aperta con buona ventilazione per evitare di respirare i fumi tossici della combustione o le perdite di gas. 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

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



	APPORTO TERMICO	BRUCIATORI	DIMENSIONI INIETTORE	GAS/PRESSIONE	PAESE DI UTILIZZO
PB2BPGG	5,2 KW G30 - 378 g/h G31 - 372 g/h	2	0,79 mm	G30 a 28-30 mbar G31 a 37 mbar Miscela G30/G31 a 30 mbar	I3+ (28-30/37): BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI
			0,74 mm	Miscela G30/G31 a 37 mbar	
			0,69 mm	Miscela G30/G31 a 50 mbar	
PB3BPGG	7,5 KW G30 - 546 g/h G31 - 536 g/h	3	0,90 / 0,70 mm	G30 a 28-30 mbar G31 a 37 mbar Miscela G30/G31 a 30 mbar	I3B/P (30) : BE, CY, DK, EE, FR, GB, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, FI I3B/P (37) : PL I3B/P (50) : AT, DE, SK, CH
			0,86 / 0,65 mm	Miscela G30/G31 a 37 mbar	
			0,80 / 0,60 mm	Miscela G30/G31 a 50 mbar	



AVVISO SUL COPYRIGHT

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

DANSONS EUROPA

11 Rue Galvani Parigi, Francia 75017

DANSONS NORD AMERICA

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

SERVIZIO CLIENTI

www.pitboss-grills.com

SOMMARIO

Informazioni sulla Sicurezza	52
Collegamento a un'alimentazione a gas	
Requisiti della bombola del gas.....	55
Collegamento della bombola del gas GPL.....	55
Preparativi per l'uso - Test anti-fuga	56
Scollegamento di una bombola del gas.....	56
Istruzioni Operative	
Ambiente della griglia.....	57
Primo utilizzo: sterilizzazione della griglia.....	57
Procedura di accensione	57
Procedura di accensione manuale	58
Spegnimento della griglia	58
Cura e manutenzione	59
Risoluzione dei problemi.....	60
Parti di ricambio	
PB2BPGG e carrello griglia	61
PB3BPGG e carrello griglia.....	62
Garanzia	63

IT

ITALIANO

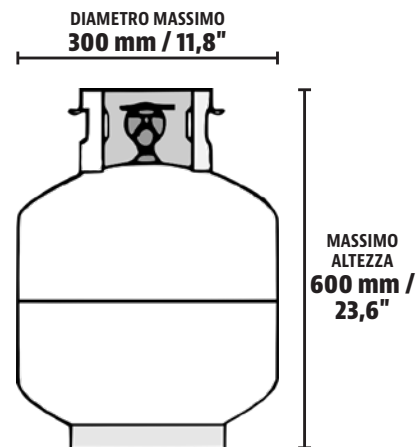
COLLEGAMENTO A UN'ALIMENTAZIONE A GAS

REQUISITI DELLA BOMBOLA DEL GAS

Per il funzionamento è necessaria una bombola del gas a propano liquido per griglie standard G30/G31 ("GPL") riempita di precisione con filettature esterne della valvola. Utilizzare un tubo flessibile standard con lunghezza inferiore a 1,5 m (59"). Il tubo deve essere facilmente visibile su tutta la sua lunghezza per l'ispezione dopo l'installazione.

Il diametro massimo e l'altezza massima del cilindro è di 300 mm (11,8") e 600 mm (23,6") come mostrato in figura.

ATTENZIONE: per un funzionamento sicuro ed efficiente del barbecue è necessario disporre di un regolatore adeguato che sia conforme alla norma EN16129 e di una bombola. L'uso di un regolatore errato o difettoso è pericoloso e renderà nulla qualsiasi garanzia. È importante ispezionare il tubo 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.



COLLEGAMENTO DELLA BOMBOLA DEL GAS GPL

IMPORTANTE: se il collettore richiede un connettore, seguire le istruzioni di installazione del connettore prima di collegare l'unità ad una bombola del gas.

1. Prima del collegamento, assicurarsi che non vi siano detriti incastrati nella testa della bombola del gas GPL, nella testa della valvola del regolatore o nella testa del bruciatore e nelle bocche del bruciatore.
2. Collegare la linea del tubo al collettore ruotando la manopola in senso orario fino all'arresto. Assicurarsi che il tubo non sia attorcigliato in alcun modo.
3. Posizionare la bombola del gas GPL nel foro della bombola. Assicurarsi che il tubo flessibile collegato alla bombola non entri in contatto con nessuna delle superfici della griglia che potrebbero riscaldarsi. Mantenere la bombola del gas GPL in posizione durante il funzionamento del barbecue. Non collocare in nessun momento una bombola di ricambio nella custodia della bombola. Lasciare che la bombola del gas GPL sia sempre facilmente accessibile (non bloccata). Se la bombola del gas GPL è troppo alta, non può essere inserita nel foro della bombola. La bombola del gas può essere fissata al gancio della bombola del gas sul lato destro della struttura o posta su un terreno piano.
4. Assicurarsi che la valvola della bombola del gas sia in posizione OFF. Assicurarsi che la bombola del gas sia completamente verticale; è pericoloso usare la griglia se la bombola del gas non è installata correttamente.
5. Assicurarsi che la valvola del regolatore sulla griglia sia completamente chiusa girando la manopola in senso orario fino alla posizione OFF.
6. Rimuovere i coperchi protettivi dall'apertura della valvola del regolatore e dalla parte superiore della bombola del gas. Conservare i coperchi.
7. 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.
8. La bombola del gas GPL è ora installata.

AVVERTENZA: spegnere la bombola del gas se si sente odore di gas. Tentare di reinstallare la bombola del gas per garantire che il tubo sia collegato correttamente.

PREPARATIVI PER L'USO - TEST ANTI-FUGA

Si utilizza un test anti-fuga per determinare l'integrità di una guarnizione. Prima di usare la griglia a gas condurre un test anti-fuga sul collegamento tra il regolatore e la bombola del gas per ridurre il rischio di seri danni fisici o morte, dovuti a incendi o esplosioni. Un test anti-fuga dovrebbe essere condotto almeno una volta per stagione, ad esempio:

- prima di accendere la griglia per la prima volta,
- ogni volta che la bombola del gas viene sostituita,
- dopo un viaggio, specialmente se su strade sconnesse o accidentate,
- dopo un periodo prolungato di conservazione senza utilizzo.

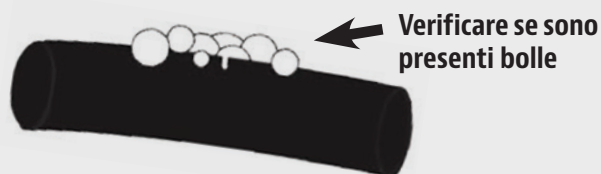
COME CONDURRE UN TEST ANTI-FUGA

Occorrente:

- 1 x Ciotola (*vuota e pulita*)
 - 1 x Pennello per pittura (*pulito*)
- Detersivo liquido per stoviglie
Acqua

Procedura:

1. Posizionare la griglia in una zona ben ventilata. Assicurarsi che la griglia sia fredda al tatto e non in uso. Verificare che la valvola del regolatore sia girata nella posizione OFF e che la bombola del gas sia stretta saldamente al regolatore.



IMPORTANTE: assicurarsi che non ci siano fiamme libere o fumatori nelle vicinanze.

2. Creare una soluzione mescolando una parte di acqua con una parte di detersivo liquido per stoviglie in una ciotola. La soluzione farà delle bolle, essendo concentrata.
3. Usare un pennello da pittura per applicare la soluzione sulla guarnizione tra il regolatore e la bombola del gas. Ispezionare visivamente se fuoriescono scie di bolle da un difetto o rottura nella guarnizione.

NOTA: se viene rilevata una perdita, ripetere la procedura di installazione della bombola del gas, ma non stringere troppo. Serrare solo manualmente. Ripetere il test anti-fuga dopo la seconda installazione per verificare che la guarnizione sia sicura.

IMPORTANTE: non utilizzare la griglia a gas se si nota una perdita di gas che non può essere corretta usando la procedura del test anti-fuga. Contattare il corpo dei vigili del fuoco o il servizio clienti per misure alternative di condurre test per garantire le dovute precauzioni.

SCOLLEGAMENTO DI UNA BOMBOLA DEL GAS

IMPORTANTE: quando si sostituisce o si scollega una bombola del gas, prestare attenzione a rimanere lontani da qualsiasi fonte di accensione.

1. Assicurarsi che la manopola di controllo sulla griglia sia completamente chiusa ruotandola fino alla posizione OFF. Ruotare la valvola della bombola del gas GPL in posizione CHIUSA e lasciare che la manopola del regolatore fuoriesca.
2. Ruotare la bombola in senso antiorario (manualmente) 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).

AVVERTENZA: non 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. Se la griglia viene conservata all'interno, lasciare la bombola del gas all'esterno.

ISTRUZIONI OPERATIVE

AMBIENTE DELLA GRIGLIA

1. 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 915 mm dalle strutture infiammabili e questa distanza deve essere mantenuta quando la griglia è in funzione. Questo apparecchio non deve essere collocato sotto un soffitto o oggetti infiammabili sospesi. Conservare la griglia in un'area sgombra da materiali infiammabili o altri vapori e liquidi infiammabili.

2. COTTURA QUANDO FA FREDDO

Anche se fuori rinfresca, la stagione dei barbecue non è certo finita! L'aria fresca e la fragranza paradisiaca degli alimenti grigliati sono un rimedio ai malumori invernali. Seguire questi suggerimenti su come utilizzare la griglia durante i mesi più freddi:

- Organizzarsi - Preparare tutto l'occorrente in cucina prima di uscire all'aperto. Durante l'inverno, spostare la griglia in un'area non esposta al vento e al freddo diretto. Controllare le disposizioni locali in materia di vicinanza della griglia alla casa e/o ad altre strutture. Porre tutto l'occorrente su un vassoio, impacchettarlo bene e mettersi all'opera!
- Per monitorare meglio la temperatura esterna, posizionare un termometro all'aperto vicino all'area di cottura. Tenere un diario degli alimenti cucinati, della temperatura esterna e del tempo di cottura. Il diario si rivelerà utile successivamente per determinare che cosa cucinare e quanto tempo richiederà la cottura.
- Preparare un piatto riscaldato o un coperchio per il piatto per mantenere caldo il cibo quando si torna all'interno.

3. COTTURA QUANDO FA CALDO

Poiché fa più caldo all'aperto, il tempo di cottura diminuirà. Seguire questi suggerimenti su come utilizzare la griglia durante i mesi caldi:

- Ridurre le temperature di cottura. Si eviterà di bruciare il cibo inavvertitamente.
- Usare un termometro per carne per determinare la temperatura interna degli alimenti. Si eviterà di cuocere e asciugare troppo le carni.
- Si possono mantenere caldi gli alimenti avvolgendoli in un foglio di alluminio e disponendoli in un contenitore termico. Disporre carta di giornale appallottolata intorno al foglio di alluminio per mantenere il cibo caldo per 3-4 ore.

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 farla funzionare per un minimo di 15 minuti su HIGH per accendere l'unità. In questo modo le parti interne verranno "pulite con il calore", gli odori verranno dissipati e verranno rimossi eventuali materiali estranei.

PROCEDURA DI ACCENSIONE

1. Verificare che tutte le manopole di controllo siano ruotate sulla posizione OFF.
2. Collegare la bombola del gas GPL attenendosi alle istruzioni. Girare la valvola della bombola del gas GPL su APERTA.
3. Osservare l'indicatore sulla manopola di controllo. Tenere premuta la manopola di controllo sulla griglia e ruotare LENTAMENTE di 90 gradi (o 1/4) in senso antiorario (da 2 a 3 secondi) su HIGH. Si dovrebbe udire un "clic" che indica una scintilla dal dispositivo di accensione; controllare la presenza della fiamma per assicurarsi che il bruciatore sia acceso. Se non si accende, ripetere fino a tre volte.
4. Se l'accensione non si verifica entro 5 secondi, girare la manopola di controllo su OFF, attendere 5 minuti e ripetere la procedura di accensione. Se uno qualsiasi dei punti precedenti non si verifica, seguire le istruzioni relative alla procedura di accensione manuale.
5. Una volta che il bruciatore si è acceso si può utilizzare la griglia alla temperatura desiderata.

Se il bruciatore si spegne, girare le manopole di controllo sulla posizione OFF. Attendere cinque minuti prima di riaccendere per permettere al gas accumulato di disperdersi.

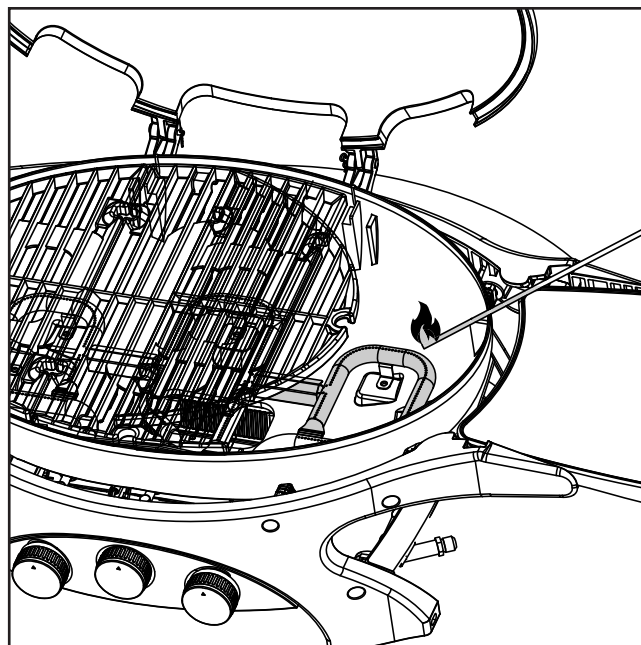
PROCEDURA DI GUASTO DEL DISPOSITIVO DI ACCENSIONE

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 le manopole di controllo siano in 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 ACCENSIONE MANUALE

1. Verificare che la manopola di controllo sia girata sulla posizione OFF.
2. Sollevare una delle griglie di cottura per esporre i bruciatori.
3. Collegare la bombola del gas GPL attenendosi alle istruzioni. Girare la valvola della bombola del gas GPL su APERTA.
4. Osservare l'indicatore sulla manopola di controllo. Spingere la manopola del regolatore e ruotarla di 90 gradi (o 1/4) in senso antiorario su HIGH.
5. Usare un fiammifero acceso assicurato con un'asta di accensione (in dotazione con la griglia) rapidamente e con cautela per accendere i bruciatori. Accedere ai bruciatori attraverso le griglie di cottura. Posizionare il fiammifero acceso sul lato vicino al bruciatore. 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.

6. Una volta che il bruciatore si è acceso, ricollocare la griglia di cottura in posizione e si può utilizzare la griglia alla temperatura desiderata.

SPEGNIMENTO DELLA GRIGLIA

1. Una volta completata la cottura, ruotare la valvola della bombola del gas GPL in posizione CHIUSA e lasciare che la manopola del regolatore fuoriesca. Questa funzione di sicurezza blocca la manopola del regolatore per garantire che il gas non fluisca più.
2. Ruotare le manopole nella posizione OFF.

NOTA: un suono simile a un "puff" è normale quando viene bruciato l'ultimo residuo di gas.

3. Scollegare la bombola del gas GPL seguendo le istruzioni per lo scollegamento della bombola del 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.

CURA E MANUTENZIONE

CONTROLLO DEL LIVELLO DEL GAS

Per controllare la quantità di carburante nella bombola del gas GPL, la griglia deve essere in funzione. Posizionare la mano sulla parte superiore della bombola del gas e spostarsi lentamente verso il basso sul lato fino a quando la bombola non è fredda al tatto. Questo indicherà la quantità approssimativa di gas nella bombola; se è vuota per $\frac{3}{4}$, sostituirla con una bombola del gas piena.

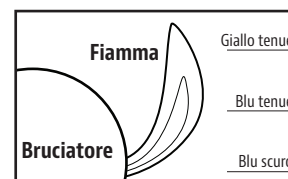
IMPORTANTE: non utilizzare blocchetti di carbonella o materiale infiammabile con la griglia. L'uso di tale materiale invaliderà la garanzia e potrebbe portare a incendi, esplosioni e danni fisici.

FREQUENZA DELLA PULIZIA

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

1. COMPONENTI DEL BRUCIATORE

- Pulire il bruciatore ogni volta che si rilevano forti accumuli, per garantire che non vi siano segni di intasamento (detriti, insetti) sul tubo o negli oblò del bruciatore. Dopo lunghi periodi di mancato utilizzo, ragni o piccoli insetti possono costruire nidi, ragnatele e deporre uova nel tubo del bruciatore, ostacolando il flusso di gas verso il bruciatore. Un tubo intasato può dar luogo a un incendio sotto l'apparecchiatura. In caso di conservazione della griglia o prima di un periodo prolungato di non utilizzo, rimuovere il bruciatore e avvolgere con un foglio di alluminio per ridurre il rischio che gli insetti penetrino nei fori del bruciatore.
- Il bruciatore è stato preimpostato per una prestazione ottimale della fiamma. Una fiamma blu, possibilmente con una piccola punta gialla, è il risultato della miscela ottimale di aria e gas. Se le fiamme sono eccessivamente gialle, arancioni o irregolari, pulire i depositi di olio e di cibo sulla superficie del bruciatore e gli oblò del bruciatore per aumentare il flusso d'aria.



2. INTERNO DELLA GRIGLIA

- Rimuovere qualsiasi alimento o accumulo dal piano di cottura. È preferibile eseguire quest'operazione quando le parti sono ancora calde dopo la cottura. Gli incendi di grasso sono causati dall'eccessiva caduta di residui sui componenti di cottura della griglia. Pulire l'interno della griglia regolarmente. Nel caso in cui si verifichi un incendio di grasso, rimuovere con cautela il cibo, spegnere la griglia. Cospargere leggermente di bicarbonato di sodio, se disponibile.

3. ESTERNO DELLA GRIGLIA

- Controllare spesso il vassoio di raccolta grasso e pulirlo dopo ogni raffreddamento. Tenete a mente il tipo di cibi che vengono cucinati. La mancata pulizia, potrebbe causare accumulo e incendio. Ciò può essere pericoloso e può causare danni all'unità.
- Tutte le viti e i bulloni devono essere controllati regolarmente. Serrare secondo necessità.
- Utilizzare una copertura per griglia per una protezione completa della griglia. Una copertura è la migliore protezione contro le intemperie e gli agenti inquinanti esterni. Quando l'unità non è in uso o viene riposta per un lungo periodo di tempo, conservare l'unità coperta in un garage o in un capanno, con la bombola del gas rimossa (deve essere conservata all'aperto).

TABELLA CON LE FREQUENZE DELLA PULIZIA (USO NORMALE)

ELEMENTO	FREQUENZA DELLA PULIZIA	METODO DI PULIZIA
Griglie di cottura	Dopo ogni uso	Bruciare i residui in eccesso, strofinare con spugna e acqua e sapone
Vassoio di raccolta grasso	Dopo ogni uso	Svuotare, strofinare con spugna e acqua e sapone
Corpo della griglia, coperchio	Secondo necessità	Panno non abrasivo con acqua e sapone
Tubo del bruciatore, oblò	Ogni 5-6 utilizzi	Spolverare, strofinare con spugna e acqua e sapone
Bruciatori	Ogni 5-6 utilizzi	Strofinare con spugna e acqua e sapone

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Una corretta pulizia e manutenzione previene i comuni problemi di funzionamento. Se la griglia 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 locale o al Servizio clienti per ricevere assistenza.

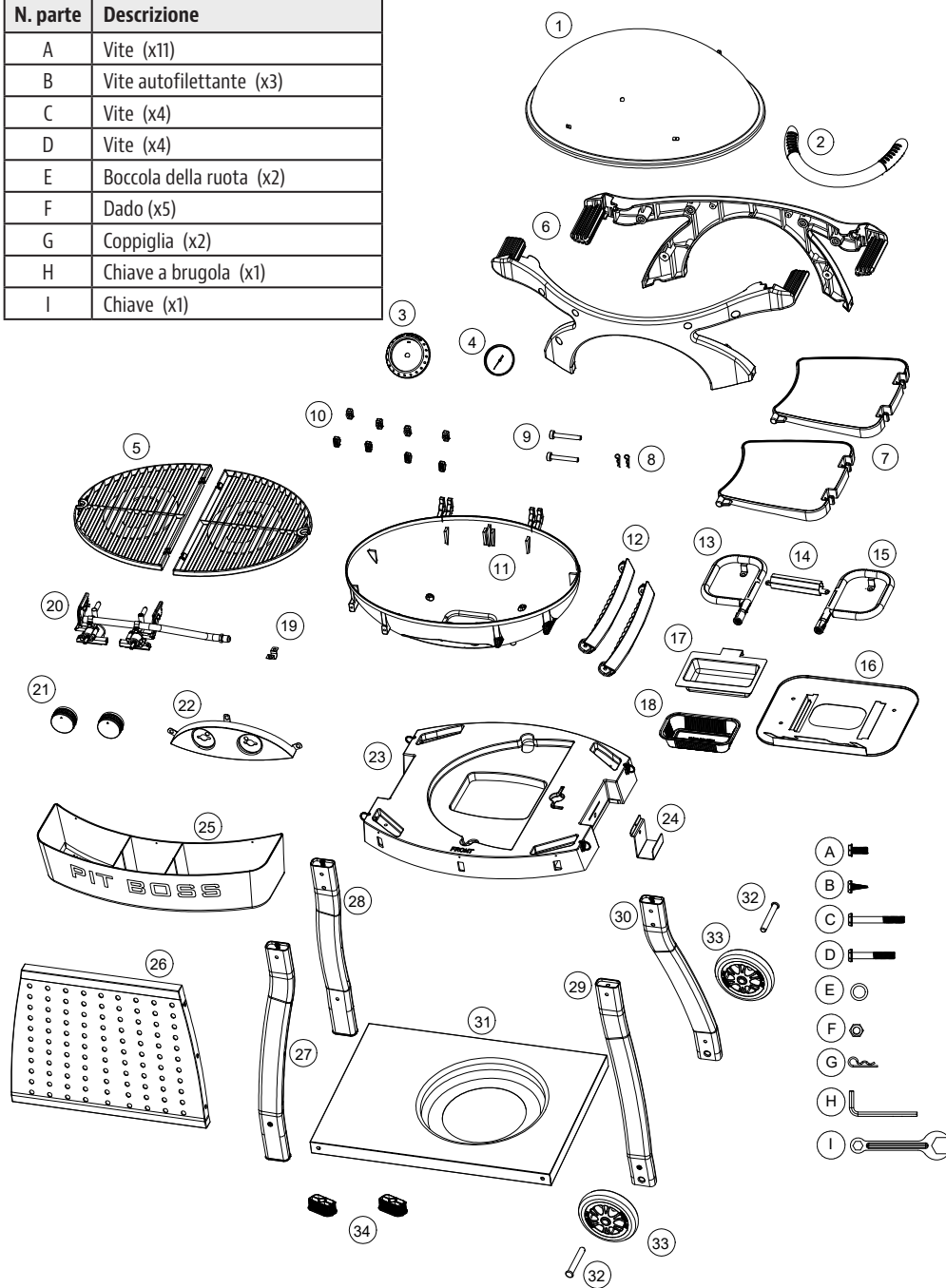
AVVERTENZA: assicurarsi sempre che la griglia si sia raffreddata completamente per evitare incidenti.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
Il bruciatore non si accende	Il cavo di accensione è rotto	Contattare il Servizio clienti per assistenza o per ricevere la parte di ricambio.
	Nessuna scintilla del dispositivo di accensione sull'elettrodo	Posizionare l'elettrodo. Contattare il Servizio clienti per assistenza o per ricevere la parte di ricambio.
	Non viene fornito gas	Controllare la valvola del regolatore. Controllare i collegamenti per eventuali perdite.
Incendio di grasso/ fiammate frequenti	Grigliare carni grasse	Grigliare le carni grasse quando la superficie di cottura è fredda e le manopole sono sull'impostazione "LOW".
	Temperatura di cottura	Provare a cucinare a una temperatura inferiore. Il grasso ha un punto di infiammabilità. Mantenere la temperatura sotto i 176°C / 350°F durante la cottura di alimenti molto grassi.
	Acqua spruzzata sulle fiamme del gas	Non spruzzare acqua sulle fiamme del gas.
Il bruciatore si spegne	Mancanza di gas	Controllare il collegamento del gas e assicurarsi che sia aperto. Sostituire la bombola del gas se vuota.
	Raffiche o venti forti	Girare la parte anteriore della griglia lontano dal vento o aumentare l'altezza della fiamma.
Abbassare il calore in modalità "HIGH"	Bocchette bloccate	Pulire le bocchette da ogni tipo di accumulo.
	Bombola del gas vuota	Riempire la bombola del gas.
Perdita di gas	Istallazione errata	Ruotare la manopola del regolatore in posizione OFF e lasciare che la manopola del regolatore fuoriesca. Rimuovere la bombola del gas. Rimontare e serrare. Eseguire una prova di tenuta per garantire la corretta tenuta. Sostituire la bombola del gas se danneggiata.
	Guasto guarnizione	La bombola del gas è corrosa, arrugginita o è stata maneggiata in modo errato. Sostituire la bombola del gas.
	Guasto del regolatore	Il regolatore deve essere sostituito. Contattare il Servizio clienti per ricevere la parte di ricambio.
Le fiamme dei bruciatori sono gialle o arancioni	Flusso d'aria insufficiente	Controllare nel tubo e nei condotti del bruciatore non siano presenti ragnatele o altri ostacoli. Per la pulizia del tubo del bruciatore, attenersi alle istruzioni di cura e manutenzione .
	Ostruzione del bruciatore	
	Il contenitore di grasso è pieno, fuoriuscita	Svuotare il contenitore del grasso e inserirla di nuovo nel dispositivo. Seguire le istruzioni di cura e manutenzione .
	La valvola del regolatore è spenta	Controllare il collegamento della valvola del regolatore alla bombola del gas. Rimuovere, quindi reinstallare. Eseguire la prova di tenuta.
	Il bruciatore è sporco	Ruotare la manopola del regolatore su HIGH per cinque minuti e accendere l'unità. Seguire le istruzioni di cura e manutenzione .

PARTI DI RICAMBIO - PB2BPGG E CARRELLO GRIGLIA

N. parte	Descrizione
1	Coperchio (x1)
2	Maniglia del coperchio (x1)
3	Corona termometro (x1)
4	Termometro (x1)
5	Griglia di cottura (x2)
6	Supporto corpo (x2)
7	Ripiano laterale (x2)
8	Coppiglia (x2)
9	Perno coperchio (x2)
10	Spugna PF (x8)
11	Corpo (x1)
12	Trave di supporto corpo (x2)
13	Brucciore sinistro (x1)
14	Scambio bruciore (x1)
15	Brucciore destro (x1)
16	Supporto del vassoio di raccolta grasso (x1)
17	Vassoio di raccolta grasso (x1)
18	Rivestimento in foglio di alluminio (x1)
19	Staffa (x1)
20	Gruppo valvola (x1)
21	Manopola di controllo (x2)
22	Pannello anteriore (x1)
23	Piano carrello (x1)
24	Gancio bombola del gas (x1)
25	Vassoio accessori (x1)
26	Pannello anteriore del carrello (x1)
27	Gamba fissa carrello - anteriore (x1)
28	Gamba fissa carrello - posteriore (x1)
29	Gamba carrello per ruota - anteriore (x1)
30	Gamba carrello per ruota - posteriore (x1)
31	Ripiano inferiore (x1)
32	Perno asse (x2)
33	Ruota (x2)
34	Coperchio gambe carrello (x2)

N. parte	Descrizione
A	Vite (x11)
B	Vite autofilettante (x3)
C	Vite (x4)
D	Vite (x4)
E	Boccola della ruota (x2)
F	Dado (x5)
G	Coppiglia (x2)
H	Chiave a brugola (x1)
I	Chiave (x1)



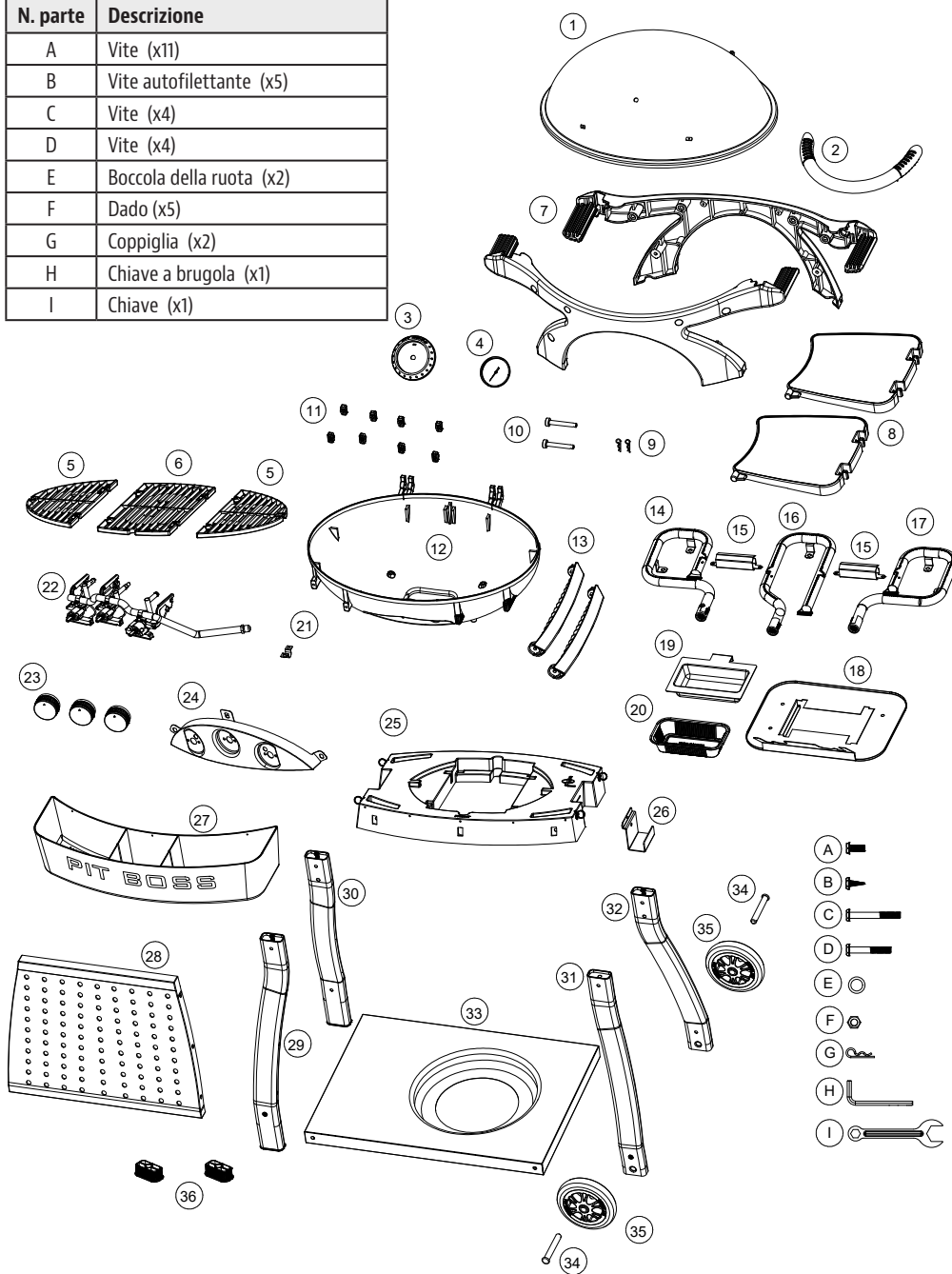
	MODELLO	UNITÀ ASSEMBLATA (LxAxP)	PESO UNITARIO	AREA COTTURA	APPORTO TERMICO
PB	PB2BPGG	1,175 X 578 X 461 MM / 46.2 X 22.7 X 18.1 NEL.	18.0 KG / 39.68 LB	1,946 CM ² / 301.6 POLLICI QUADRATI	5.2 KW
	CARRELLO GRIGLIA	691 X 706 X 645 MM / 27.2 X 27.8 X 25.4 NEL.	8.0 KG / 17.6 LB		

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.

PARTI DI RICAMBIO - PB3BPGG E CARRELLO GRIGLIA

N. parte	Descrizione
1	Coperchio (x1)
2	Maniglia del coperchio (x1)
3	Corona termometro (x1)
4	Termometro (x1)
5	Griglia di cottura A (x2)
6	Griglia di cottura B (x1)
7	Supporto corpo (x2)
8	Ripiano laterale (x2)
9	Coppiglia (x2)
10	Perno coperchio (x2)
11	Spugna PF (x8)
12	Corpo (x1)
13	Trave di supporto corpo (x2)
14	Brucciatoe sinistro (x1)
15	Scambio bruciatoe (x2)
16	Brucciatoe centrale (x1)
17	Brucciatoe destro (x1)
18	Supporto del vassoio di raccolta grasso (x1)
19	Vassoio di raccolta grasso (x1)
20	Rivestimento in foglio di alluminio (x1)
21	Staffa (x1)
22	Gruppo valvola (x1)
23	Manopola di controllo (x3)
24	Pannello anteriore (x1)
25	Piano carrello (x1)
26	Gancio bombola del gas (x1)
27	Vassoio accessori (x1)
28	Pannello anteriore del carrello (x1)
29	Gamba fissa carrello - anteriore (x1)
30	Gamba fissa carrello - posteriore (x1)
31	Gamba carrello per ruota - anteriore (x1)
32	Gamba carrello per ruota - posteriore (x1)
33	Ripiano inferiore (x1)
34	Perno asse (x2)
35	Ruota (x2)
36	Coperchio gambe carrello (x2)

N. parte	Descrizione
A	Vite (x11)
B	Vite autofilettante (x5)
C	Vite (x4)
D	Vite (x4)
E	Boccola della ruota (x2)
F	Dado (x5)
G	Coppiglia (x2)
H	Chiave a brugola (x1)
I	Chiave (x1)



	MODELLO	UNITÀ ASSEMBLATA (LxAxP)	PESO UNITARIO	AREA COTTURA	APPORTO TERMICO
PB	PB3BPGG	1,332 X 604 X 483 MM / 52.4 X 23.8 X 19.0 NEL.	24.0 KG / 52.9 LB	2,453 CM ² / 380.2 POLLICI QUADRATI	7.5 KW
	CARRELLO GRIGLIA	768 X 764 X 645 MM / 30.2 X 30.0 X 25.4 NEL.	9.8 KG / 21.6 LB		

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.

GARANZIA

CONDIZIONI

Tutte le griglie a gas di Pit Boss® Grills, prodotte da Dansons, sono coperte da garanzia limitata a partire dalla data di vendita da parte del proprietario originale. La copertura della garanzia inizia alla data di acquisto originaria e 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 due (2) anni che copre difetti di fabbrica su tutte le parti. Dansons garantisce che tutte le parti sono prive di difetti di materiale e di lavorazione, per tutto il periodo d'uso e proprietà da parte dell'acquirente originale. La garanzia non copre i danni causati da usura, come graffi, ammaccature, scheggiature o piccoli danni estetici. Questi cambiamenti estetici della griglia non influiscono sulle sue prestazioni. La riparazione o la sostituzione di qualsiasi componente non supera la garanzia limitata di due (2) 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 dei componenti 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 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.

Non esiste alcuna garanzia scritta o implicita sulle prestazioni dei prodotti Pit Boss® Grills, in quanto il produttore non ha alcun controllo sull'installazione, sul funzionamento, sulla pulizia, sulla manutenzione o sul tipo di combustibile bruciato. La presente garanzia non si applica e Dansons non si assume alcuna responsabilità se l'apparecchio non è stato installato, utilizzato, pulito e sottoposto a manutenzione in conformità con il presente manuale dell'utente. L'uso di gas non descritto nel presente manuale può invalidare la garanzia. La garanzia non copre danni o rotture dovuti ad uso improprio, e ad impropri maneggiamenti oppure modifiche. Né Dansons, né il concessionario Pit Boss® Grills autorizzato si assumono la responsabilità, legale o di altro tipo, per i danni accidentali o consequenziali alla proprietà o alle persone derivanti dall'uso di questo prodotto. Se un reclamo per violazione della presente garanzia o di qualsiasi altro tipo di garanzia espressa o implicita per legge viene presentato contro Dansons, il produttore non sarà in alcun caso responsabile per qualsiasi danno di tipo speciale o indiretto, per danni consequenziali o di qualsiasi natura diversa dall'acquisto originale di questo prodotto. Tutte le garanzie fornite dal produttore sono stabilite nel presente documento e non verrà presentata alcuna richiesta di rimborso nei confronti del produttore sulla base di altra garanzia o dichiarazione.

Alcuni stati non consentono l'esclusione o la limitazione di danni incidentali o consequenziali o le limitazioni di garanzie implicite, pertanto le limitazioni o esclusioni indicate nella presente garanzia limitata potrebbero non essere applicabili all'utente. Questa garanzia limitata conferisce all'acquirente diritti legali specifici. L'acquirente può inoltre essere titolare di altri diritti, che variano da stato a stato. I nostri prodotti vengono forniti con garanzie che non possono essere escluse ai sensi della Legge Australiana del Consumatore. Si ha diritto a una sostituzione oppure a un rimborso per un guasto grave e al rimborso per qualsiasi altra perdita o danno ragionevolmente prevedibili. Si ha anche il diritto alla riparazione o alla sostituzione della merce se questa non è di qualità accettabile e il guasto non costituisce un guasto grave.

CONTATTARE IL SERVIZIO CLIENTI

Per ordinare le parti di ricambio, contattare il rivenditore Pit Boss® Grills locale o visitare il nostro negozio online all'indirizzo. In caso di domande o problemi, contattare il Servizio clienti dal lunedì alla domenica, 4am - 8pm PST (EN/FR/ES).

service@pitboss-grills.com | Numero verde (telefono): 1-877-303-3134 | Numero verde (fax): 1-877-303-3135

ASSISTENZA IN GARANZIA

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

MODELLO

NUMERO DI SERIE

DATA DI ACQUISTO

RIVENDITORE AUTORIZZATO

IT

ITALIANO

SIKKERHEDSOPLYSNINGER

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

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

FARER OG ADVARSLER

1. Der skal altid sikres en afstand på minimum 915 mm (36 tommer) til begge sider fra brændbare konstruktioner og 915 mm (36 tommer) bag ved grillen til brændbare konstruktioner. Undgå at bruge denne enhed indendørs eller i et lukket område uden ventilation. Denne enhed må ikke placeres under lofter eller udhæng, der er fremstillet af brændbare materialer. Placer grillen i et ryddet område uden brændbare materialer, benzin eller andre brændbare dampe eller væsker.

Hvis fedtstoffet på grillen begynder at brænde, skal du straks slukke grillen. Kast aldrig vand på den. Undgå at forsøge at kvæle ilden. Det er en god idé at have en almindelig godkendt brandslukker (ABC-klasse) i nærheden. Hvis en ukontrolleret brand opstår, skal du kontakte brandvæsenet.

2. Denne udendørs grill er ikke beregnet til installation i/på beboelsesvogne eller både.

Brug aldrig denne enhed i et lukket rum som f.eks. en autocamper, et telt, en bil, en båd eller i hjemmet. Denne enhed er ikke beregnet til og må aldrig bruges til opvarmning.

3. Det anbefales ikke, at denne enhed benyttes af børn eller personer med reducerede fysiske, sanselige eller mentale evner eller manglende erfaring eller viden, medmindre de overvåges eller instrueres direkte af en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed.
4. Dele af grillen kan være meget varm og forårsage alvorlig personskade. Hold små børn og kæledyr på afstand, når enheden er i brug. Undgå at berøre varme overflader. Brug altid varmeresistente handsker, en tang med langt håndtag eller grydelapper, da grillen kan blive meget varm.
5. Anvend aldrig grillen, uden at fedtkoppen er installeret og placeret under brændkammeret. Uden fedtkoppen kan varmt fedtstof og snavs dryppe ned og forårsage brandfare.
6. Flowet af forbrændings- og ventilationsluft til enheden må ikke blokeres. Hold brænderrøret og åbningerne rene og fri for snavs. Rengør før brug. Regelmæssig pleje og vedligeholdelse er forudsætningen for at optimere enhedens holdbarhed.
7. Kontrollér altid for gaslækager, når du tilslutter og afbryder regulatoren til gasflasken, især efter en periode med opbevaring (for eksempel vinteren over). Kontrollér alle forbindelser for lækager ved hjælp af en sæbevandsopløsning og en børste. Brug aldrig åben ild til at kontrollere for lækager.
8. Rens og efterse gasregulatoren før hver brug af den udendørs gasenhed til madlavning. Udskift gasregulatoren før brug, hvis der er tegn på overdrevent slid.
9. Denne enhed må kun bruges med flaskegas, hvilket også er specificeret på enhedens mærkeskilt. Forsøg ikke at bruge grillen sammen med andre gastyper. Forsøg ikke at omdanne denne gasflaskeenhed til brug af naturgas. Hvis denne advarsel ikke overholdes, kan det medføre brandfare og personskade og vil ophæve garantidækningen.

ADVARSLER FOR PROPANGAS

1. Sørg for at købe gasflasken hos en anerkendt leverandør. En forkert fyldt eller overfyldt gasflaske kan være farlig. En overfyldt gasflaske, der udsættes for varmepåvirkning (f.eks. en varm sommerdag, hvor flasken står i solen) kan medføre gasudslip fra flasken, da den øgede temperatur får gassen til at udvide sig. Gas, der siver ud af flasken, er brændbar og kan være eksplosiv.
2. Brug ikke en gasflaske, hvis dens ventil er beskadiget eller viser tegn på hak, buler, udbulinger, brandskade, korrosion, lækage, kraftig rust eller andre former for visuelle udvendige skader. Det kan være farligt og skal straks kontrolleres hos en leverandør af flydende propan.

Hvis du kan se, lugte eller høre en hvislende lyd af gas, der slipper ud af flasken, må du ikke forsøge at tænde enheden. Sluk al åben ild. Afbryd brændstofforsyningen.

3. Undgå at tilslutte eller frakoble gasflasken, mens enheden er i brug eller stadig er varm. Sørg for at dreje regulatorknappen til OFF (Slukket), og afbryd gasflasken, når grillen ikke er i brug. Enheden må aldrig flyttes eller transporteres, mens gasflasken tilsluttet. Opbevar aldrig en reservegasflaske under eller i nærheden af enheden.
4. Dele, der er forseglet af producenten, må ikke ændres af brugeren. Flyt aldrig enheden under brug. Afbryd gasforsyningen på gasflasken efter brug. Undgå at foretage ændringer på enheden.

KULILTE ("DEN LYDLØSE DRÆBER")

Anvend altid en gasdrevet enhed udendørs i et åbent område med god ventilation for at forebygge indånding af gifte dampe fra forbrænding eller lækage af gas. 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, kraftsløshed, kvalme, opkast, sløvhed, forvirring, bevidstløshed eller døden. Følg disse anvisninger for at forhindre, at denne farveløse og duftløse gas forgifter dig, din familie eller andre:

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

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

SIKKERHEDSKLASSIFICERING

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



	VARMEEFFEKT	BRÆNDERE	DYSESTØRRELSE	GAS/TRYK	ANVENDELSESLAND
PB2BPGG	5,2 kW G30 – 378 g/t G31 – 372 g/t	2	0,79 mm	G30 ved 28-30 hPa G31 ved 37 hPa G30/G31-blanding ved 30 hPa	3+ (28-30/37) : BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI 3B/P (30) : BE, CY, DK, EE, FR, GB, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, FI 3B/P (37) : PL 3B/P (50) : AT, DE, SK, CH
			0,74 mm	G30/G31-blanding ved 37 hPa	
			0,69 mm	G30/G31-blanding ved 50 hPa	
PB3BPGG	7,5 kW G30 – 546 g/t G31 – 536 g/t	3	0,90/0,70 mm	G30 ved 28-30 hPa G31 ved 37 hPa G30/G31-blanding ved 30 hPa	3B/P (37) : PL 3B/P (50) : AT, DE, SK, CH
			0,86/0,65 mm	G30/G31-blanding ved 37 hPa	
			0,80/0,60 mm	G30/G31-blanding ved 50 hPa	



BEMÆRKNING OM OPHAVSRET

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

DANSONS EUROPE

11 Rue Galvani Paris, Frankrig 75017

DANSONS NORDAMERIKA

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

KUNDESERVICE

www.pitboss-grills.com

INDHOLDSFORTEGNELSE

Sikkerhedsoplysninger	64
Tilslutning til en gasforsyning	
Krav til gasflaske	67
Tilslutning af gasflasken	67
Klargøring til brug – lækagetest	68
Frakobling af en gasflaske	68
Betjeningsvejledning	
Grillens Omgivelser	69
Første gang – afbrænding af grillen	69
Tændingsprocedure	69
Manuel tændingsprocedure	70
Slukning af en grill	70
Pleje og Vedligeholdelse	71
Fejlfinding	72
Reservedele	
PB2BPGG og grillvogn	73
PB3BPGG og grillvogn	74
Garanti	75

DK

DANSK

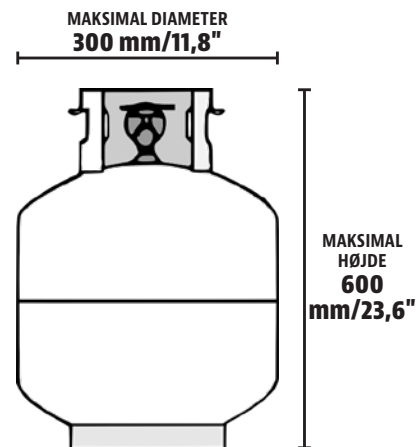
TILSLUTNING TIL EN GASFORSYNING

KRAV TIL GASFLASKE

Ved brug kræves en præcisionsfyldt G30/G31-standardflaskegas (flydende propan/LP) med udvendige ventilgevind. Brug en bøjelig standardslange på maksimalt 1,5 m (59"). Slangen skal være synlig og tilgængelig i hele sin længde, så den kan kontrolleres efter installation.

Flaskens maksimale diameter er 300 mm (11,8"), og dens maksimale højde er 600 mm (23,6") som vist i illustrationen.

FORSIGTIG: Benyt den korrekte regulator, som opfylder standarden EN16129, og en flaske til grillbrug, så grillen er sikker og effektiv i brug. Det er farligt at anvende en forkert eller fejlbehæftet regulator, og dette vil ophæve enhver garanti. Det er vigtigt at efterse slangen i hele dens længde. Hvis slangen er tydeligt præget af slitage, eller der er snit eller huller i slangen, skal den udskiftes, inden enheden tages i brug.



TILSLUTNING AF GASFLASKEN

VIGTIGT: Hvis manifolden kræver en konnektor, skal du følge anvisningerne i monteringen af konnektoren, inden du tilslutter enheden til en gasflaske.

1. Inden tilslutning skal du sikre, at der ikke sidder snavs i hovedet på gasflasken, regulatorventilhovedet eller brænderens hoved eller åbninger.
2. Tilslut slangen til manifolden ved at dreje knappen med uret, indtil den stopper. Sørg for, at slangen ikke er snoet på nogen måde.
3. Placer gasflasken i hullet til flasken. Sørg for, at den tilsluttede slange ikke berører nogen overflader på grillen, som kan blive varme. Flyt ikke gasflasken, mens grillen er i brug. Placer aldrig en reservegasflaske i flasketrummet. Sørg for, at gasflasken altid er lettilgængelig (ikke blokeret). Hvis gasflasken er for høj, passer den ikke i hullet til flasken. Gasflasken kan fastgøres til gasflaskekrogen i højre side på stellet eller placeres på et plant underlag/jorden.
4. Sørg for, at gasflaskens ventil er i positionen OFF (Slukket). Sørg for, at gasflasken står helt oprejst, da det ikke er sikkert at betjene grillen, hvis gasflasken ikke er monteret korrekt.
5. Kontrollér, at regulatorventilen på grillen er helt lukket, ved at dreje knappen med uret til positionen OFF (Slukket).
6. Fjern beskyttelseshætterne fra regulatorventilens åbning og toppen af gasflasken. Gem hætterne.
7. Indfør gasflaskeventilen i regulatorventilens gevindåbning. Drej med uret, indtil den sidder fast. Spænd kun med håndkraft.
8. Nu er gasflasken monteret.

ADVARSEL: Afbryd gasflasken, hvis du kan lugte gas. Forsøg at montere gasflasken på ny for at sikre, at slangen er tilsluttet korrekt.

KLARGØRING TIL BRUG – LÆKAGETEST

En lækagetest bruges til at fastslå, om forseglingen er tæt. Før du bruger din gasgrill, skal du udføre en lækagetest af tilslutningen mellem regulatoren og gasflasken for at reducere risikoen for alvorlig personskade eller død på grund af brand eller eksplosion. Der skal udføres en lækagetest mindst én gang i sæsonen samt:

- før du tænder grillen for første gang,
- hver gang gasflasken er blevet udskiftet,
- efter flytning, især over ujævne eller hullede veje,
- efter længere tids opbevaring eller inaktivitet.

SÅDAN UDFØRES EN LÆKAGETEST

Krævede materialer:

- 1 x Skål (*tom, ren*)
- 1 x Malerpensel (*ren*)
- Opvaskemiddel
- Vand

Fremgangsmåde:

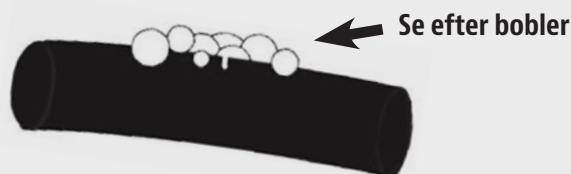
1. Placer grillen et sted med god ventilation. Sørg for, at grillen er kølig at røre ved og ikke er i brug. Kontrollér, at regulatoren er drejet til positionen OFF (Slukket), og at gasflasken er spændt helt fast på regulatoren.

VIGTIGT: Sørg for, at der ikke åben ild eller rygere i nærheden.

2. Lav en blanding af én del vand med én del opvaskemiddel i en skål. Opløsningen vil lave bobler, da den vil være koncentreret.
3. Brug en malerpensel til at påføre opløsningen på pakningen mellem regulatoren og gasflasken. Se efter, om der dannes bobler, som kan skyldes en fejl eller et brud på forseglingen.

BEMÆRK: Hvis der er en lækage, skal du gentage proceduren for tilslutning af gasflasken, men uden at tilspænde for meget. Spænd kun med håndkraft. Gentag lækagetesten, når gasflaksen er tilsluttet på ny, for at sikre, at forseglingen er tæt.

VIGTIGT: Brug ikke gasgrillen, hvis du har opdaget gaslækage, som ikke kan håndteres med proceduren for lækagetest. Kontakt det lokale brandvæsen eller kundeservice angående alternative testmetoder og korrekte forholdsregler.



FRAKOBLING AF EN GASFLASKE

VIGTIGT: Ved udskiftning eller frakobling af en gasflaske skal den holdes væk fra enhver antændingskilde.

1. Kontrollér, at betjeningsknappen på grillen er helt lukket, ved at dreje knappen med uret til positionen OFF (Slukket). Drej gasflaskeventilen til positionen CLOSED (LUKKET), så regulatorknappen udløses.
2. Drej flasken mod uret (i hånden) for at lukke regulatorventilen. Sæt beskyttelseshætterne på regulatorventilens åbning og toppen af gasflasken inden opbevaring (hvis flasken ikke er tom).

ADVARSEL: Transportér aldrig grillen, mens gasflasken er tilsluttet. Flasken kan frigøre sig fra ventilen og medføre en gaslækage, som kan resultere i eksplosion, brand eller alvorlig personskade. Frakobl gasflasken inden transport eller opbevaring. Hvis grillen opbevares indendørs, skal gasflasken efterlades udendørs.

BETJENINGSVEJLEDNING

GRILLENS OMGIVELSER

1. 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 915 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.

2. TILBEREDNING I KOLDT VEJR

Selvom det bliver køligere udenfor, behøver grillsæsonen ikke være slut! Den friske, kølige luft og den skønne duft af mad på grillen vil jage vinterdepressionen på flugt. Følg disse forslag for at kunne nyde din grill gennem de kolde måneder:

- Organiser – Sørg for, at du har alt klar i køkkenet, før du går udenfor. Om vinteren kan du flytte grillen til et område væk fra den kolde blæst. Kontrollér de lokale bestemmelser angående afstanden mellem din grill og dit hus og/eller andre konstruktioner. Placer alt, du har brug for, på en bakke, klæd dig godt på, og gå i gang!
- For at kunne holde øje med temperaturen udenfor kan du placere et udendørs termometer i nærheden af grillen. Før en log eller et register over, hvad du har stegt, den udendørs temperatur og tilberedningstiden. Det kan senere gøre det lettere at finde ud af, hvad du kan tilberede, og hvor længe det vil tage.
- Sørg for at have en opvarmet tallerken eller et låg klar for at holde maden varm, mens du bærer den ind.

3. TILBEREDNING I VARMT VEJR

Når det bliver varmere udenfor, reduceres tilberedningstiden. Følg disse få forslag for at kunne nyde din grill gennem de varme måneder:

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

FØRSTE GANG – AFBRÆNDING AF GRILLEN

Før du tager grillen i brug for første gang, er det vigtigt at gennemføre en afbrænding. Start grillen og lad den køre i mindst 15 minutter på HIGH (Høj) for at "afbrænde" enheden. På den måde bliver de indvendige dele "varmerenset", og lugten fra materialerne fjernes.

TÆNDINGSPROCEDURE

1. Kontrollér, at alle betjeningsknapper er drejet til positionen OFF (Slukket).
2. Tilslut gasflasken ifølge anvisningerne. Drej gasflaskeventilen til positionen OPEN (Åben).
3. Bemærk indikatoren på betjeningsknappen. Tryk på og hold betjeningsknappen på grillen nede, og drej den LANGSOMT (over 2-3 sekunder) 90 grader (en 1/4 omgang) mod uret til HIGH (Høj). Du skal høre et "klik", som angiver, at der afgives en gnist fra tænderen. Kig efter flammen for at sikre, at brænderen er tændt. Hvis den ikke er tændt, skal du prøve igen, dog maksimalt tre gange i alt.
4. Hvis tændingen ikke lykkes i løbet af 5 sekunder, skal du dreje betjeningsknappen til OFF (Slukket). Vent 5 minutter, før du gentager tændingsproceduren. Hvis fremgangsmåden ovenfor ikke fungerer, skal du følge anvisningerne under Manuel tænding.
5. Når brænderen brænder, er du klar til at bruge din grill ved den ønskede temperatur!

Hvis brænderen går ud under brug, skal du dreje betjeningsknapperne til positionen OFF (Slukket). Vent fem minutter, før du forsøger at tænde igen, så eventuel akkumuleret gas forsvinder inden.

HÅNDTERING AF FEJL I TÆNDER

Hvis tænderen af en eller anden grund ikke fungerer efter tre-fire forsøg, skal du afprøve følgende fremgangsmåde eller starte grillen manuelt.

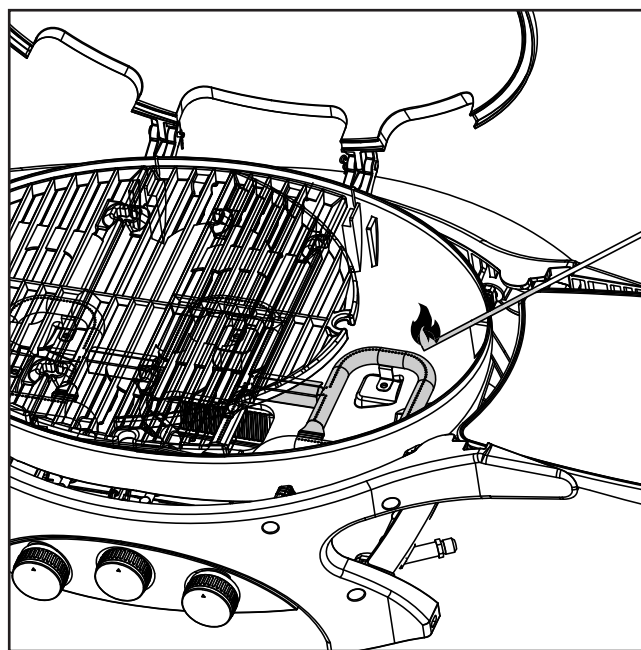
1. Sørg for, at alle betjeningsknapper er drejet til positionen OFF (Slukket). Lad eventuel akkumuleret gas forsvinde.
2. Efter fem minutter skal du prøve følgende:
 - Kontrollér visuelt, at tænderen fungerer, ved at trykke på tændingsknappen og kigge efter en gnist på tænderspidsen. Hvis der ikke er 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 ovenstående fremgangsmåde ikke fungerer, skal du følge anvisningerne under **Fejlfinding**.

MANUEL TÆNDINGSPROCEDURE

1. Kontrollér, at betjeningsknappen er drejet til positionen OFF (Slukket).
2. Løft en af stegeristen for at kunne se brænderne.
3. Tilslut gasflasken ifølge anvisningerne. Drej gasflaskeventilen til positionen OPEN (Åben).
4. Bemærk indikatoren på betjeningsknappen. Tryk regulatorknappen ind, og drej den 90 grader (1/4 omgang) mod uret til HIGH (Høj).
5. Brug tændingsstangen (følger med grillen), hvor du har fastgjort en tændt tændstik, til at tænde brænderne hurtigt og forsigtigt. Du kan tilgå brænderne gennem stegeristene. Placér den tændte tændstik lige ved siden af brænderen. Forsøg ikke at tænde noget andet sted ved brænderen. Det kan medføre personskaade.

BEMÆRK: Undgå at benytte sprit, lightervæske eller petroleum til antænding eller opfriskning af ilden i grillen.

6. Når brænderen brænder, skal du sætte stegeristene på plads igen, hvorefter du er klar til at bruge din grill ved den ønskede temperatur!



SLUKNING AF EN GRILL

1. Når du er færdig med tilberedningen, skal du dreje gasflaskeventilen til positionen CLOSED (LUKKET), så regulatorknappen udløses. Denne sikkerhedsfunktion låser regulatorknappen, så gassen ikke længere flyder ud.
2. Drej betjeningsknapperne til positionen OFF (Slukket).

BEMÆRK: En "puf"-lyd er normal, når gassen afbrydes.

3. Frakobl gasflasken ifølge anvisningerne under Frakobling af en gasflaske.

ADVARSEL: Lad grillen køle helt af, og fjern gasflasken, før du flytter, transporterer eller stiller enheden væk til opbevaring.

PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

KONTROL AF GASNIVEAUET

Hvis du vil kontrollere den resterende mængde brændstof i gasflasken, skal grillen være i brug. Placer hånden oven på gasflasken, og før den langsomt ned langs siden, indtil den føles kold at røre ved. Dette angiver det omtrentlige niveau for den resterende mængde gas i flasken. Hvis der er mindre end 1/4 tilbage, bør gasflasken udskiftes.

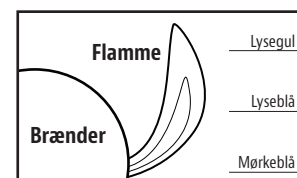
VIGTIGT: Undgå at bruge kulbriketter eller andre brændbare materialer sammen med grillen. Brugen af sådanne materialer vil ophæve garantien og kan føre til brand, eksplosion og personskade.

HYPPIGHED AF RENGØRING

Enhver Pit Boss®-enhed kan give dig mange år med lækker tilberedning og minimalt behov for rengøring. Følg disse tip om rengøring og vedligeholdelse for at passe godt på din grill:

1. BRÆNDERKOMPONENTER

- Rens brænderen, når der er belægninger på den, og fjern tegn på blokering (snavs, insekter) af brænderrøret eller brænderåbningerne. Efter længere opbevaring kan edderkopper eller små insekter have bygget rede, lavet net og lagt æg i brænderrøret, så brænderens gaskennemstrømning forhindres. Et tilstoppet rør kan medføre brand under enheden. Hvis grillen skal opbevares eller før en længere inaktiv periode, skal brændere fjernes og pakkes ind i alufolie for at reducere risikoen for, at insekter trænger ind i brænderhullerne.
- Brænderen er forudindstillet til en flamme med optimal ydeevne. En optimal blanding af luft og gas giver en blå flamme, ofte med en lille gul spids. Hvis flammerne primært er gule, orange eller uregelmæssige, skal du fjerne olie- og madrester på brænderens overflade og åbninger for at øge luftgennemstrømningen.



2. GRILLEN INDVENDIGT

- Fjern eventuelle madrester eller belægninger fra tilberedningsoverfladen. Bedste praksis er at gøre dette, mens den stadig er varm efter seneste tilberedning. Hvis der findes for meget snavs på grillens tilberedningskomponenter, kan fedtet antænde. Rengør indersiden af grillen regelmæssigt. Hvis du oplever, at fedtstoffet på grillen begynder at brænde, skal du forsigtigt fjerne maden og slukke grillen. Drys en smule natriumbikarbonat på, hvis du har noget.

3. GRILLEN UDVENDIGT

- Kontrollér fedtbakken hyppigt, og rens den efter hver afkøling. Tag altid højde for, hvilken type mad du tilbereder. Manglende rengøring kan resultere i belægninger og oliebrand. Det kan være farligt og beskadige enheden.
- Alle skruer og bolte skal kontrolleres regelmæssigt. Tilspænd efter behov
- Brug et grillovertræk til at beskytte grillen bedst muligt! Et overtræk er den bedste beskyttelse mod vejret og udvendig tilsmudsning. Når enheden ikke er i brug eller opbevares gennem længere tid, enheden tildækkes og placeres i en garage eller et skur, mens gasflasken fjernes (opbevares udendørs).

TIDSPLAN FOR RENGØRING (NORMAL BRUG)

ELEMENT	HYPPIGHED AF RENGØRING	RENGØRINGSMETODE
Stegeriste	Efter hver brug	Afbrænd rester, skrubbesvamp og sæbevand
Fedtbakke	Efter hver brug	Tøm, skrubbesvamp og sæbevand
Grillenhed, låg	Efter behov	Ikke-slibende klud og sæbevand
Brænderrør, åbninger	Hver 5.-6. brug	Støv af, brug skrubbesvamp og sæbevand
Brændere	Hver 5.-6. brug	Skrubbesvamp og sæbevand

FEJLFINDING

Korrekt rengøring og vedligeholdelse forhindrer generelle driftsproblemer. Når din 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 forhandler eller kontakte kundeservice for at få hjælp.

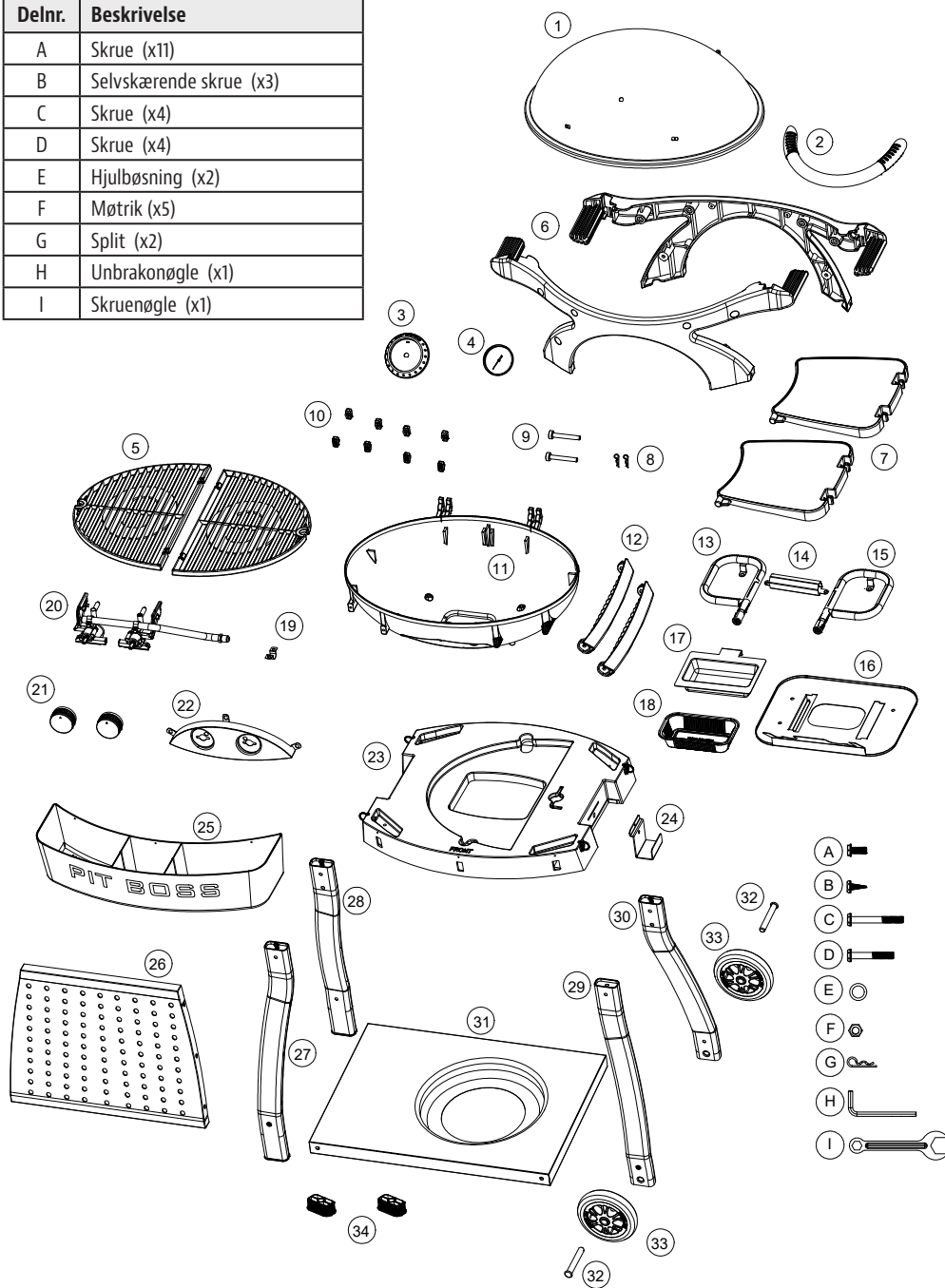
ADVARSEL: Sørg altid for, at grillen er helt afkølet for at undgå personskaade.

PROBLEM	ÅRSAG	LØSNING
Brænder tænder ikke	Tændingstråden er itu	Kontakt kundeservice for at få hjælp eller en reservedel.
	Ingen tændergnist på elektrode	Juster elektroden. Kontakt kundeservice for at få hjælp eller en reservedel.
	Gassen tilføres ikke	Kontrollér regulatorventilen. Kontrollér, om tilslutningen lækker.
Oliebrand/hyppig opblussen	Stegning af fedtholdigt kød	Steg fedtholdigt kød, når tilberedningsfladen er kold, og knapperne er indstillet til "LOW" (Lav).
	Stegetemperatur	Forsøg at tilberede maden ved en lavere temperatur. Fedt har et flammepunkt. Hold temperaturen under 176 °C/350 °F, når du tilbereder mad med højt fedtindhold.
	Vand sprøjtet på gasflammer	Sprøjt ikke vand på gasflammer.
Brænderen blæser ud	Ingen gasgennemstrømning	Kontrollér, at gasbrændstoffets tilslutning er åben. Udskift gasflasken, hvis den er tom.
	Vindstød eller kraftig vind	Vend forsiden af grillen væk fra vinden, eller øg flammehøjden.
Lav varme på "HIGH" (Høj)	Åbninger er blokerede	Ryd åbningerne for eventuelle tilstopninger.
	Gasflaske er tom	Få gasflasken fyldt op.
Gaslækage	Forkert montering	Drej regulatorknappen til positionen OFF (Slukket), så regulatorknappen udløses. Fjern gasflasken. Monter den igen, og tilspænd. Udfør lækagetest for at sikre, at forseglingen er tæt. Udskift gasflasken, hvis den er beskadiget.
	Fejl i forsegling	Gasflasken er korroderet, rustet eller blevet beskadiget. Udskift gasflasken.
	Fejl i regulator	Regulatoren skal udskiftes. Kontakt kundeservice for at bestille en reservedel.
Brænderens flammer er gule eller orange	Begrænset luftgennemstrømning	Kontrollér brænderens rør og åbninger, og fjern edderkoppespind eller andre forhindringer. Følg anvisningerne under Pleje og vedligeholdelse for at rense brænderrøret.
	Brænder er tilstoppet	
	Fedtkop er fuld og løbet over	Tøm fedtkop og genindsæt. Følg anvisningerne under Pleje og vedligeholdelse .
	Regulatorventilen er slukket.	Kontrollér regulatorventilens tilslutning til gasflasken. Fjern, og monter igen. Udfør lækagetest.
	Brænder er beskidt	Drej regulatorknappen til HIGH (Høj) i fem minutter, og "afbrænd" enheden. Følg anvisningerne under Pleje og vedligeholdelse .

RESERVEDELE - PB2BPGG OG GRILLVOGN

Delnr.	Beskrivelse
1	Låg (x1)
2	Låghåndtag (x1)
3	Yderring på termometer (x1)
4	Termometer (x1)
5	Stegerist (x2)
6	Hoveddels understel (x2)
7	Sidehylde (x2)
8	Split (x2)
9	Lågstift (x2)
10	PF-pude (x8)
11	Hoveddel (x1)
12	Hoveddels understels stang (x2)
13	Venstre brænder (x1)
14	Brænders overføring (x1)
15	Højre brænder (x1)
16	Holder til fedtbakke (x1)
17	Fedtbakke (x1)
18	Beklædning med alufolie (x1)
19	Beslag (x1)
20	Ventilenhed (x1)
21	Betjeningsknap (x2)
22	Frontpanel (x1)
23	Vogntop (x1)
24	Krog til gasflaske (x1)
25	Tilbehørsbakke (x1)
26	Frontpanel til vogn (x1)
27	Stationært vognben - For (x1)
28	Stationært vognben - Bag (x1)
29	Vognben til hjul - For (x1)
30	Vognben til hjul - Bag (x1)
31	Underhylde (x1)
32	Akselstift (x2)
33	Hjul (x2)
34	Vognbens hætte (x2)

Delnr.	Beskrivelse
A	Skrue (x11)
B	Selvskærende skrue (x3)
C	Skrue (x4)
D	Skrue (x4)
E	Hjulbøsning (x2)
F	Møtrik (x5)
G	Split (x2)
H	Unbrakonøgle (x1)
I	Skruenøgle (x1)



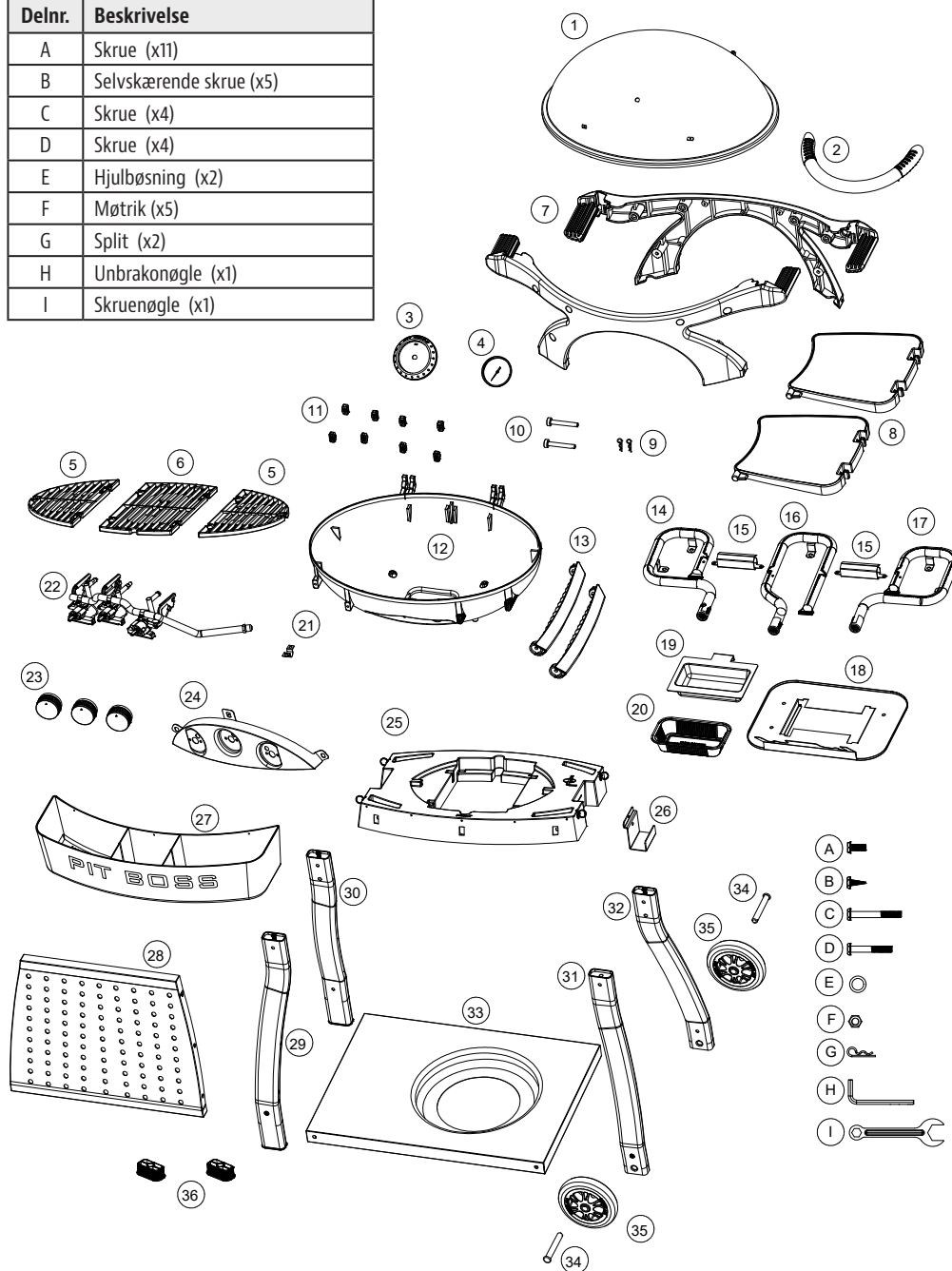
	MODEL	MONTERET ENHED (B x H x D)	ENHEDS VÆGT	STEGEOMRÅDE	VARMEEFFEKT
PB	PB2BPGG	1,175 X 578 X 461 MM / 46.2 X 22.7 X 18.1 l.	18.0 KG / 39.68 LB	1,946 CM ² / 301.6 KC	5.2 KW
	GRILLVOGN	691 X 706 X 645 MM / 27.2 X 27.8 X 25.4 l.	8.0 KG / 17.6 LB		

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

RESERVEDELE - PB3BPGG OG GRILLVOGN

Delnr.	Beskrivelse
1	Låg (x1)
2	Låghåndtag (x1)
3	Yderring på termometer (x1)
4	Termometer (x1)
5	Stegerist A (x2)
6	Stegerist B (x1)
7	Hoveddels understel (x2)
8	Sidehylde (x2)
9	Split (x2)
10	Lågstift (x2)
11	PF-pude (x8)
12	Hoveddel (x1)
13	Hoveddels understels stang (x2)
14	Venstre brænder (x1)
15	Brænders overføring (x2)
16	Midterbrænder (x1)
17	Højre brænder (x1)
18	Holder til fedtbakke (x1)
19	Fedtbakke (x1)
20	Beklædning med alufolie (x1)
21	Beslag (x1)
22	Ventilenhed (x1)
23	Betjeningsknap (x3)
24	Frontpanel (x1)
25	Vogntop (x1)
26	Krog til gasflaske (x1)
27	Tilbehørsbakke (x1)
28	Frontpanel til vogn (x1)
29	Stationært vogngben - For (x1)
30	Stationært vogngben - Bag (x1)
31	Vogngben til hjul - For (x1)
32	Vogngben til hjul - Bag (x1)
33	Underhylde (x1)
34	Akselstift (x2)
35	Hjul (x2)
36	Vogngbens hætte (x2)

Delnr.	Beskrivelse
A	Skrue (x11)
B	Selvskærende skrue (x5)
C	Skrue (x4)
D	Skrue (x4)
E	Hjulbøsning (x2)
F	Møtrik (x5)
G	Split (x2)
H	Unbrakonøgle (x1)
I	Skruenøgle (x1)



	MODEL	MONTERET ENHED (B x H x D)	ENHEDS VÆGT	STEGEOMRÅDE	VARMEEFFEKT
PB	PB3BPGG	1,332 X 604 X 483 MM / 52.4 X 23.8 X 19.0 l.	24.0 KG / 52.9 LB	2,453 CM ² / 380.2 KC	7.5 KW
	GRILLVOGN	768 X 764 X 645 MM / 30.2 X 30.0 X 25.4 l.	9.8 KG / 21.6 LB		

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

GARANTI

BETINGELSER

Alle gasgrill fra Pit Boss® Grills, som er produceret af Dansons, har en begrænset garanti gældende fra den oprindelige ejers købsdato. Garantidækningen gælder fra den oprindelige købsdato. Der kræves dokumentation for købsdatoen eller en kopi af den oprindelige købskvittering, for at garantien kan håndhæves. Kunden vil blive pålagt eventuelle udgifter til reservedele, fragt og håndtering, hvis der ikke kan fremvises købsdokumentation, og efter udløb af garantien. Dansons yder to (2) års garanti mod defekter og fejl i forarbejdningen af alle dele. Dansons garanterer, at alle dele er fri for defekter i materiale og forarbejdning, så længe den oprindelige køber bruger og ejer enheden. Garantien dækker ikke skader som følge af almindelig slitage som f.eks. ridser, buler, hak, skår eller mindre kosmetiske revner. Disse æstetiske forandringer af grillen påvirker ikke dens ydeevne. Dækning af reparation eller udskiftning af enhver del afhører efter den begrænsede garantiperiode på to (2) år fra købsdatoen.

I garantiperioden er Dansons' ansvar begrænset til at sikre en udskiftning af komponenter, der er defekte og/eller ikke fungerer. I garantiperioden vil Dansons ikke kræve betaling for reparation eller udskiftning af dele, der returneres. Fragten er forudbetalt, hvis Dansons finder, at delen(e) ved nærmere undersøgelse viser sig faktisk at være defekt(e). Dansons kan ikke påtage sig betalingen af gebyrer for transport, omkostninger til arbejdskraft eller eksportforpligtelser. Undtagen som angivet i disse garantibetingelser udgør reparation eller udskiftning af dele på den måde og i den periode, der er nævnt ovenfor, alle Dansons direkte og afledte former for erstatningsansvar og forpligtelser over for dig. Dansons tager alle forholdsregler for at benytte materialer, der modvirker rustdannelse. Selv med disse foranstaltninger kan overfladebehandlinger blive ødelagt af forskellige stoffer og forhold uden for Dansons kontrol. Høje temperaturer, overdreven luftfugtighed, klor, industrielle dampe, gødning, sprøjtemidler til græsplæner og salt er nogle af de stoffer, som kan påvirke metallens overfladebehandlinger. 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 overtrækket, 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.

Der gælder ingen skriftlig eller underforstået garanti på Pit Boss® Grills-enhederes ydeevne, da producenten ikke har kontrol over installation, betjening, rengøring, vedligeholdelse eller den type brændsel, der anvendes. Denne garanti gælder ikke og Dansons påtager sig intet ansvar, hvis enheden ikke bliver installeret, betjent, rengjort og vedligeholdt i direkte overensstemmelse med denne brugervejledning. Enhver brug af gas, som ikke er anvist i denne vejledning, kan ophæve garantien. Garantien dækker ikke skader eller fejlfunktion som følge af misbrug, forkert håndtering eller ændringer af enheden. Dansons eller den autoriserede Pit Boss® Grills-forhandler påtager sig intet ansvar, juridisk begrundet eller på anden vis, for hændelige skader eller følgeskader på ejendom eller personer 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 erklæring.

Nogle lande eller stater tillader ikke udelukkelse eller begrænsning af ansvaret for hændelige skader eller følgeskader, eller begrænsning af indforståede garantier, så de begrænsninger eller udelukkelse, der er anført i denne begrænsede garanti, gælder muligvis ikke for dig. Denne begrænsede garanti giver dig specifikke juridiske rettigheder, og du kan have andre rettigheder, som varierer fra land til land. Vores varer leveres med garantier, der ikke kan udelukkes i henhold til den australske forbrugerlov. Hvis produktet har en større fejl, har du ret til en udskiftning af enheden eller refundering af købet og til kompensation for ethvert tab eller enhver skade, der med rimelighed er forudsigelig. Du har også ret til at få varerne repareret eller udskiftet, hvis de ikke er af acceptabel kvalitet, og fejlen ikke udgør en større fejl eller mangel.

KONTAKT KUNDESERVICE

Hvis du vil bestille reservedele, skal du kontakte din lokale Pit Boss® Grills-forhandler eller besøge vores onlinebutik. Hvis du har spørgsmål eller problemer, kan du kontakte kundeservice mandag til søndag, 04.00-20.00 PST (EN/FR/ES).

service@pitboss-grills.com | Gratis telefon: +1-877-303-3134 | Gratis fax: +1-877-303-3135

SERVICE UNDER GARANTIEN

Kontakt din nærmeste Pit Boss® Grills-forhandler angående reparationer eller reservedele. Dansons kræver fremvisning af købsdokumentation for at udføre service under garantien. Derfor skal du gemme din oprindelige salgskvittering eller faktura til eventuel senere brug. Serie- og modelnummeret på din Pit Boss®-grill findes uden på enheden. Registrer numrene nedenfor, da mærkaten kan blive slidt eller ulæselig.

MODEL

SERIENUMMER

KØBSDATO

AUTORISERET FORHANDLER

DK

DANSK

TURVALLISUUSTIEDOT

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

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

VAARAT JA VAROITUKSET

1. Grillin sivuilla on oltava aina 915 mm:n vähimmäisetäisyys tulenarkoihin rakenteisiin ja 915 mm:n vähimmäisetäisyys grillin takana. Älä käytä tätä laitetta sisätiloissa tai suljetussa, tuulettamattomassa tilassa. Tätä laitetta ei saa asettaa yläpuolella olevan tulenaran katon tai ulokkeen alle. Säilytä grillisi alueella, jolla ei ole tulenarkoja materiaaleja, bensiiniä tai muita syttyviä höyryjä tai nesteitä.

Rasvapolon sattuessa käännä grillin säädin OFF-asentoon, kunnes palo on sammunut. Älä heitä vettä päälle. Älä yritä tukahduttaa tulta. Kaikkiin luokkiin (luokat ABC) hyväksytty palosammutin on hyvä olla paikan päällä saatavilla. Hallitsemattoman palon tilanteessa soita hätäkeskukseen.

2. Tätä ulkogrilliiä ei ole tarkoitettu asennettavaksi liikennevälineisiin tai veneisiin.

Laitetta ei saa koskaan käyttää suljetussa tilassa, kuten matkailuautossa, teltassa, autossa, veneessä tai talon sisällä. Tätä laitetta ei ole tarkoitettu lämmitykseen, eikä sitä saa koskaan käyttää lämmityslaitteena.

3. Tätä laitetta ei suositella lapsille tai henkilöille, joilla on heikentyneet fyysiset, sensoriset tai henkiset voimavarat tai joilta puuttuu tarvittava kokemus tai tieto, elleivät he ole heidän turvallisuudestaan vastuussa olevan henkilön suoran valvonnan tai ohjeistuksen alaisena.
4. Grillin osat saattavat olla erittäin kuumia, mistä voi aiheutua vakavia vammoja. Pidä pienet lapset ja lemmikit loitolla käytön aikana. Älä koske kuumiin pintoihin. Käytä aina lämmönkestäviä käsineitä, pitkävartisia pihtejä tai paistokintaita, koska grillistä tulee hyvin kuuma.
5. Älä koskaan käytä grilliä ilman, että tulipesän alle on asennettu ja ripustettu rasvakuppi. Ilman rasvakuppia kuuma rasva ja jäte voi valua alas ja aiheuttaa palovaaran.
6. Palamisilman ja tuuletusilman virtausta tähän laitteeseen ei saa estää. Pidä poltinputki ja aukot puhtaina ja jätteettöminä. Puhdista ennen käyttöä. Säännöllisillä huolto- ja ylläpitotoimilla laitteen käyttöikä pitenee.
7. Tee aina tarkastus kaasuvuotojen varalta, kun liität säätimen kaasusylinteriin tai irrotat sen kaasusylinteristä, erityisesti varastossa säilytyksen (esimerkiksi talvisäilytyksen) jälkeen. Tarkasta kaikki liitännät vuotojen varalta käyttämällä saippuavesiliuosta ja harjaa. Vuotojen tarkastamiseen ei saa koskaan käyttää avotulta.
8. Puhdista ja tarkasta kaasusäädin aina ennen kuin käytät kaasulaitetta, joka on tarkoitettu ruoanvalmistukseen ulkoilmassa. Vaihda kaasusäädin ennen käyttöä, jos havaittavissa on merkkejä liiallisesta kulumisesta tai käytöstä.
9. Käytä tätä laitetta vain nestekaasulla, joka on myös määritetty laitteen arvokilvessä. Grilliä ei saa yrittää käyttää muilla kaasulla. Nestekaasuyksikköä ei saa yrittää muuntaa maakaasuyksiköksi. Tämän varoituksen noudattamatta jättäminen voi johtaa tulipaloon ja ruumiinvammojen syntymiseen ja mitätöi takuun.

PROPAANIKAASUVAROITUKSET

- Varmista, että kaasusylinteri on ostettu hyvämaineiselta toimittajalta. Väärin tai liiallisesti täytetty kaasusylinteri voi olla vaarallinen. Jos kaasusylinteri on liian täynnä, sen lämpeneminen (kuuma kesäpäivä, kaasusylinteri jätetty aurinkoon tms.) voi aiheuttaa nestekaasun vapautumista, koska lämpötilan kohoaminen saa kaasun laajenemaan. Sylinteristä vapautuva kaasu on syttyvää ja voi räjähtää.
- Älä käytä nestekaasusylinteriä, jos sen venttiili on vaurioitunut tai siinä on nähtävissä merkkejä lommoista, kolhuista, pullistumista, palovahingosta, korroosiota, vuodosta, liiasta ruosteesta tai muista silmin havaittavista ulkoisista vaurioista. Se saattaa olla vaarallinen, ja nestekaasun toimittajan tulisi tarkastaa se välittömästi.

Jos näet, haistat tai kuulet sylinteristä vapautuvan kaasun sihinää, älä yritä sytyttää laitetta. Sammuta mahdollinen avotuli. Irrota laite polttoaineen syötöstä.

- Älä liitä tai irrota kaasusylinteriä, kun laite on käytössä tai vielä kuuma. Kun grilli ei ole käytössä, varmista, että säätönappi on käännetty OFF (katkaistu) -asentoon, ja irrota kaasusylinteri. Älä koskaan liikuta tai siirrä laitetta, kun kaasusylinteri on liitetty. Nestekaasun varasylinteriä ei saa säilyttää laitteen alla tai lähellä.
- Käyttäjä ei saa yrittää avata valmistajan sinetöimiä osia. Älä siirrä laitetta käytön aikana. Sulje kaasusylinterin venttiili käytön jälkeen. Älä tee muutoksia laitteeseen.

HIILIMONOKSIDI ("HILJAINEN TAPPAJA")

Käytä kaasulaitetta aina ulkoilmassa avoimella alueella, jossa ilma vaihtuu hyvin, jotta vältyt hengittämästä myrkyllisiä palokaasuja tai vuotavaa kaasua. Hiilimonoksidi eli häkä on väritön, hajuton ja mauton kaasu, jota muodostuu kaasua, puuta, propaania, hiiltä tai muuta polttoainetta poltettaessa. Hiilimonoksidi heikentää veren hapenkuljetuskykyä. Alhainen veren happipitoisuus voi johtaa päänsärkyyn, huimaukseen, heikotukseen, pahoinvointiin, oksentamiseen, uneliaisuuteen, sekavuuteen, tajunnan menetykseen tai kuolemaan. Näitä ohjeita noudattamalla voit estää tätä väritöntä ja hajutonta kaasua myrkyttämästä sinua, perhettäsi ja 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.

TURVALLISUUSSELOSTE

Conformité Européenne (CE) -merkinnän menettelyiden ja määritelmien mukaisesti Pit Boss® -kaasugrillilaitteet osoittavat testatusti, että ne ovat kaikkien EU:n (Euroopan unionin) ja Euroopan talousalueen (ETAn) standardien ja direktiivien mukaisia sekä noudattavat kaikkia turvallisuutta, terveellisyyttä ja ympäristöä koskevia suojausvaatimuksia.



	LÄMMÖNTUOTTO	POLTTIMET	SUUTTIMEN KOKO	KAASU/PAINE	KÄYTTÖMAA
PB2BPGG	5,2 KW G30 – 378 g/h G31 – 372 g/h	2	0,79 mm	G30: 28–30 mbar G31: 37 mbar G30/G31-seos: 30 mbar	I3+ (28-30/37) : BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI I3B/P (30) : BE, CY, DK, EE, FR, GB, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, FI I3B/P (37) : PL I3B/P (50) : AT, DE, SK, CH
			0,74 mm	G30/G31-seos: 37 mbar	
			0,69 mm	G30/G31-seos: 50 mbar	
PB3BPGG	7,5 KW G30 – 546 g/h G31 – 536 g/h	3	0,90/0,70 mm	G30: 28–30 mbar G31: 37 mbar G30/G31-seos: 30 mbar	I3B/P (37) : PL I3B/P (50) : AT, DE, SK, CH
			0,86/0,65 mm	G30/G31-seos: 37 mbar	
			0,80/0,60 mm	G30/G31-seos: 50 mbar	



TEKIJÄNOIKEUKSIA KOSKEVA HUOMAUTUS

Tekijänoikeus 2021. Kaikki oikeudet pidätetään. Tämän ohjekirjan mitään osaa ei saa kopioida, välittää eteenpäin, litteroida tai tallentaa hakujärjestelmään missään muodossa tai millään tavoin ilman nimenomaista kirjallista lupaa, jonka on myöntänyt

DANSONS EUROPE

11 Rue Galvani Pariisi, Ranska 75017

DANSONS POHJOIS-AMERIKA

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

ASIAKASPALVELU

www.pitboss-grills.com

SISÄLLYSLUETTELO

Turvallisuustiedot	76
Kaasupulloon liittäminen	
Kaasusylinteriä koskevat vaatimukset.....	79
Nestekaasusylinterin liittäminen	79
Käytön valmistelu – vuototesti	80
Kaasusylinterin irrottaminen.....	80
Käyttöohjeet	
Grillausympäristö.....	81
Ensimmäinen käyttö – grillin alkupoltto.....	81
Sytytys.....	81
Manuaalinen sytytys.....	82
Grillin sammuttaminen.....	82
Huolto ja ylläpito	83
Vianetsintä	84
Vaihto-osat	
PB2BPGG ja grillikärry	85
PB3BPGG ja grillikärry	86
Takuu	87

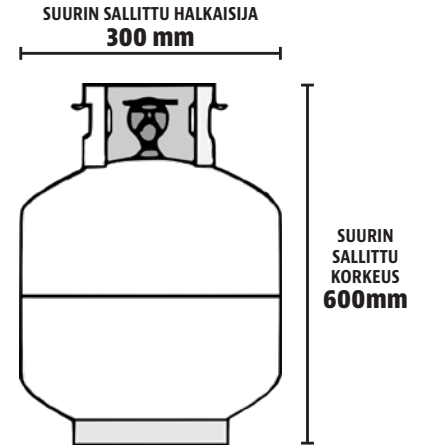
KAASUPULLON LIITTÄMINEN

KAASUSYLINTERIÄ KOSKEVAT VAATIMUKSET

Käyttö edellyttää vakiomallista grilleihin tarkoitettua kaasusylinteriä, joka on tarkkuustäytetty nestemäisellä G30/G31-propaanikaasulla ja jossa on ulkoiset venttiilikierteet. Käytä vakiomallista joustavaa letkua, jonka pituus on alle 1,5 m. Letkun tulee jäädä helposti silmäiltäväksi koko pituudeltaan asennuksen jälkeistä tarkastusta varten.

Sylinterin suurin sallittu läpimitta ja korkeus on 300 mm ja 600 mm kuvan mukaisesti.

HUOMIO: Sinulla tulee olla asianmukainen säädin, jota vastaava standardi on EN16129, ja pullo, jotta grilli voi toimia turvallisesti ja tehokkaasti. Väärän tai viallisen säätimen käyttö on vaarallista ja mitätöi kaikki takuut. On tärkeää tarkastaa letku koko pituudeltaan. Jos on ilmeistä, että letkussa on liiallista kulumaa tai viilto, se on vaihdettava ennen laitteen käyttöä.



NESTEKAASUSYLINTERIN LIITTÄMINEN

TÄRKEÄÄ: Jos jakotukki edellyttää liitintä, noudata liittimen asennusohjeita ennen laitteen liittämistä kaasusylinteriin.

1. Varmista ennen liittämistä, että nestekaasusylinterin, säätöventtiilin tai polttimen ja poltinaukkojen päähän ei ole juuttunut jätettä.
2. Liitä letku jakotukkiin kääntämällä nuppia myötäpäivään, kunnes se pysähtyy. Varmista, että letku ei ole kiertynyt millään tavalla.
3. Aseta nestekaasusylinteri sylinteriaukkoon. Varmista, että sylinteriin liitetty letku ei kosketa mitään grillin pintoja, jotka voivat kuumua. Pidä nestekaasusylinteri paikallaan grillin käytön ajan. Älä sijoita varasylinteriä sylinterin läheisyyteen milloinkaan. Pidä nestekaasusylinteri aina helposti saatavilla (vapaana esteistä). Jos nestekaasusylinteri on liian korkea, sitä ei voi asettaa sylinteriaukkoon. Kaasusylinteri voidaan asettaa rungon oikealla sivulla olevaan kaasusylinterikoukkuun tai tasaiselle alustalle.
4. Varmista, että kaasusylinterin venttiili on OFF (katkaistu) -asennossa. Varmista, että kaasusylinteri on täysin pystyasennossa, koska grillin käyttäminen ei ole turvallista, jos kaasusylinteriä ei ole asennettu asianmukaisesti.
5. Varmista, että grillissä oleva säätöventtiili on täysin suljettu kääntämällä nuppia myötäpäivään OFF-asentoon.
6. Poista suojatulpat säätöventtiilin aukosta ja kaasusylinterin päältä. Säilytä tulpat.
7. Aseta kaasusylinterin venttiili säätöventtiilin kierteitettyyn aukkoon. Käännä sylinteriä myötäpäivään, kunnes liitos on tiivis. Kiristä ainoastaan käsin.
8. Nestekaasusylinteri on nyt asennettu.

VAROITUS: Jos haistat kaasua, sulje kaasusylinteri. Yritä asentaa kaasusylinteri uudelleen varmistaaksesi, että letku on liitetty asianmukaisesti.

KÄYTÖN VALMISTELU – VUOTOTESTI

Vuototestiä käytetään tiivisteiden eheyden määrittämiseen. Ennen kuin käytät kaasugrilliä, suorita vuototesti säätimen ja kaasusylinterin liitännässä, jotta tulipalosta tai räjähdyksestä aiheutuvan vakavan vamman riski pienenee. Vuototesti on suoritettava vähintään kerran kaudessa sekä

- ennen grillin ensimmäistä sytytystä
- aina kun kaasusylinteri on vaihdettu
- kuljetuksen jälkeen – erityisesti jos tiet ovat epätasaisia tai kuoppaisia
- pitkäaikaisen varastoinnin tai käyttämättä olon jälkeen.

VUOTOTESTIN SUORITTAMINEN

Tarvikkeet:

1 x kulho (*tyhjä, puhdas*)

1 x maalisuti (*puhdas*)

Astianpesunestettä

Vettä

Toimenpiteet:

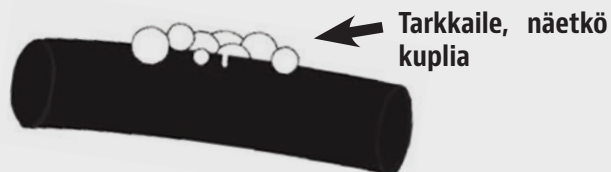
1. Sijoita grilli alueelle, jossa ilma vaihtuu hyvin. Varmista, että grilli on täysin viileä pinnalta eikä käytössä. Varmista, että säätönappi on käännetty OFF-asentoon ja kaasusylinteri kiinnitetty tiukasti säätimeen.

TÄRKEÄÄ: Varmista, ettei lähellä ole avotulta tai tupakoitsijoita.

2. Sekoita kulhossa yksi osa vettä yhteen osaan astianpesunestettä. Liuos kuplii, koska se väkevöityy.
3. Levitä maalisudilla liuosta säätimen ja kaasusylinterin välissä olevaan tiivisteeseen. Tarkasta silmämääräisesti, näkyykö tiivisteessä mahdollisesti olevasta viasta tai raosta tulevan kuplia.

HUOMAUTUS: Jos tiiviste vuotaa, suorita kaasusylinterin asennusmenettely uudelleen, mutta älä kiristä liikaa. Kiristä ainoastaan käsin. Suorita vuototesti taas uudelleenasennuksen jälkeen varmistaaksesi, että tiiviste pitää.

TÄRKEÄÄ: Älä käytä kaasugrilliä, jos havaitset vuototestissä kaasuvuodon, jota ei voida korjata. Tiedustele paikalliselta palolaitokselta tai asiakaspalvelusta testaukselle vaihtoehtoisia toimenpiteitä varmistaaksesi asianmukaiset varotoimet.



KAASUSYLINTERIN IRROTTAMINEN

TÄRKEÄÄ: Kun kaasusylinteriä vaihdetaan tai irrotetaan, on huolehdittava, että se tapahtuu kaukana sytytyslähteistä.

1. Varmista, että grillissä oleva säätönappi on täysin suljettu kääntämällä se OFF-asentoon. Käännä nestekaasusylinterin venttiili CLOSED (suljettu) -asentoon ja anna säätönupin ponnahtaa ulos.
2. Käännä sylinteriä vastapäivään (käsin) irrottaaksesi sen säätöventtiilin aukosta. Aseta suojatulpat takaisin säätöventtiilin aukkoon ja kaasusylinterin päälle säilytystä varten (ellei se ei ole tyhjä).

VAROITUS: Älä kuljeta grilliä kaasusylinterin ollessa liitettyinä. Sylinteri saattaa löystyä venttiilistä ja aiheuttaa kaasuvuodon, josta voi seurata räjähdys, tulipalo tai vakava ruumiinvamma. Irrota kaasusylinteri ennen kuljetusta tai varastointia. Jos grilliä säilytetään sisätiloissa, jätä kaasusylinteri ulos.

KÄYTTÖOHJEET

GRILLAUSYMPÄRISTÖ

1. GRILLIN SIJAINTI

Kuten kaikkien ulkona käytettävien laitteiden kohdalla, ulkoilmaolosuhteilla on suuri vaikutus grillin toimintaan ja täydellisten aterioiden valmistusaikaan. Kaikkien Pit Boss® -grillien ympärillä tulee olla vähintään 915 mm:n etäisyys tulenarkoihin rakenteisiin. Tämä turvaetäisyys on huomioitava aina kun grilli on käytössä. Tätä laitetta ei saa asettaa yläpuolella olevan tulenaran katon tai ulokkeen alle. Säilytä grillisi alueella, jolla ei ole tulenarkoja materiaaleja tai muita syttyviä höyryjä tai nesteitä.

2. RUOANVALMISTUS KYLMÄLLÄ ILMALLA

Sään viileessä ei tarvitse ajatella, että grillikausi on ohi! Kuulaan viileä ilma ja grillattujen ruokien taivaallinen aromi auttavat selättämään talvisen alakulun. Nämä ehdotukset auttavat nauttimaan grillistäsi viileämpien kuukausien aikana:

- Ole järjestelmällinen – kerää kaikki tarvitsemasi valmiiksi keittiössä ennen kuin suuntaat ulos. Siirrä grillisi talvella paikkaan, joka ei ole alttiina tuulelle ja suoralle pakkaselle. Tarkista paikalliset säännökset liittyen grillin etäisyyteen talosta ja/tai muista rakenteista. Kokoa kaikki tarvitsemasi tarjottimelle, pukeudu lämpimästi ja ala kokata!
- Pidä silmällä ulkolämpötilaa asettamalla ulkolämpömittari lähelle ruoanvalmistuspaikkaasi. Pidä kirjaa siitä, mitä ruokia olet valmistanut, sekä ulkoilman lämpötilasta ja ruoanvalmistusajasta. Tämä auttaa sinua myöhemmin päättämään, mitä kannattaa valmistaa ja kuinka kauan siinä kestää.
- Pidä lämmitettyä lautasta tai kannellista astiaa valmiina niin, että ruoka säilyy lämpimänä sisälle viennin aikana.

3. RUOANVALMISTUS KUUMALLA ILMALLA

Kun sää ulkona lämpenee, valmistusaika lyhenee. Nämä ehdotukset auttavat nauttimaan grillistäsi kuumien kuukausien aikana:

- Säädä ruoanvalmistuslämpötiloja matalammiksi. Näin estät tahattomat tulen leimahdukset.
- Käytä lihalämpömittaria ruokien sisälämpötilan mittaamiseen. Näin estät ruokien ylikypsymisen ja kuivumisen.
- Voit pitää ruokia kuumana käärimällä ne folioon ja pitämällä niitä eristetyssä kylmäalaukussa. Pakkaa rutistettua sanomalehtipaperia folion ympärille; näin ruoka säilyy kuumana 3–4 tunnin ajan.

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖ – GRILLIN ALKUPOLTTO

Ennen ensimmäistä grillauskertaa on tärkeää suorittaa grillin alkupoltto. Sytytä grilli ja käytä sitä vähintään 15 minuuttia korkealla (HIGH) lämpötilalla laitteen puhdistamiseksi. Tämä "kuumapuhdistaa" sisäosat, hälventää hajut ja poistaa mahdolliset vierasaineet.

SYTYTYS

1. Varmista, että kaikki säätönupit on käännetty OFF-asentoon.
2. Liitä nestekaasusylinteri grilliin ohjeiden mukaan. Käännä nestekaasusylinterin venttiili OPEN (auki) -asentoon.
3. Kiinnitä huomio säätönupin merkintään. Paina ja pidä grillin säätönuppia painettuna ja käännä sitä 90 astetta (tai 1/4) vastapäivään HITAASTI (2–3 s) HIGH (korkea) -asentoon. Sinun pitäisi kuulla napsaus, joka syntyy sytyttimen antaessa kipinän, ja varmistaa, että poltin on syttynyt, katsomalla, näetkö liekkiä. Jos poltin ei syty, toista enintään kolme kertaa.
4. Jos poltin ei syty viidessä sekunnissa, käännä säätönuppi OFF-asentoon, odota viisi minuuttia ja toista sytytysmenettelyn vaiheet. Jos yllä mainitut toimenpiteet eivät tuota tulosta, noudata kohdan **Manuaalinen sytytys** ohjeita.
5. After the burner has caught fire, you are ready to enjoy your grill at your desired temperature!

Jos poltin sammuu käytön aikana, käännä säätönupit OFF-asentoon. Odota viisi minuuttia ennen kuin yrität uudelleensytytystä, jotta kerääntynyt kaasu ehtii hälvetä.

TOIMINTA SYTYTTIMEN VIKATILANTEESSA

Jos sytytin ei jostain syystä syty kolmen tai neljän yrityksen jälkeen, suorita seuraavat toimenpiteet tai käynnistä grilli manuaalisella tavalla.

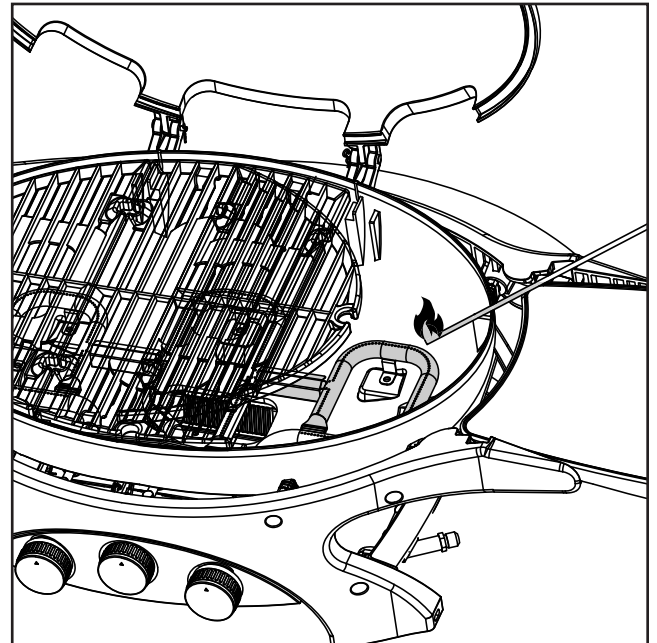
1. Varmista, että säätönupit on käännetty OFF-asentoon. Anna mahdollisen kerääntyneen kaasun hälvetä.
2. Tarkista viiden minuutin kuluttua seuraavat seikat:
 - Tarkista silmämääräisesti, että sytytin toimii, painamalla sytytyspainiketta ja katsomalla, antaako sytytyskärki kipinän. Jos kipinää ei näy, säädä sytytyskärjen (elektrodin) ja polttimen etäisyys 4,5 mm:iin.
 - Tarkista silmämääräisesti, että polttimen letku ja aukot eivät ole tukossa. Jos ne ovat tukossa, noudata huolto- ja ylläpito-ohjeita.
3. Jos yllä mainitut kohdat eivät tuota tulosta, noudata kohdan **Vianetsintä** ohjeita.

MANUAALINEN SYTYTYS

1. Tarkista, että säätönuppi on käännetty OFF-asentoon.
2. Nosta toista ruoanvalmistusritilää niin, että polttimet tulevat näkyviin.
3. Liitä nestekaasusylinteri grilliin ohjeiden mukaan. Käännä nestekaasusylinterin venttiili OPEN (auki) -asentoon.
4. Kiinnitä huomio säätönupin merkintään. Paina ja käännä säätönuppia 90 astetta (tai 1/4) vastapäivään HIGH (korkea) -asentoon.
5. Sytytä polttimet nopeasti ja varovasti käyttämällä sytytysauvaan (toimitetaan grillin mukana) kiinnitettyä sytytettyä tulitikku. Vie tulitikku polttimien lähelle ruoanvalmistusritilöiden läpi. Aseta sytytetty tulitikku lähelle polttimen sivua. Polttimen muuta aluetta ei saa yrittää sytyttää. Tämä voi aiheuttaa vammaa.

HUOMAUTUS: Älä käytä spriiä, sytytysnestettä tai kerosiinia grillin tulen sytyttämiseen tai herättämiseen.

6. Kun poltin on syttynyt, aseta ruoanvalmistusritilä takaisin paikalleen, niin voit aloittaa grillauksen haluamassasi lämpötilassa.



GRILLIN SAMMUTTAMINEN

1. Kun ruoka on valmista, käännä nestekaasusylinterin venttiili CLOSED (suljettu) -asentoon ja anna säätönupin ponnahtaa ulos. Tämä turvaominaisuus lukitsee säätönupin ja varmistaa, ettei kaasua enää virtaa.
2. Käännä säätönupit OFF-asentoon.

HUOMAUTUS: puhahtava ääni on normaali, kun loput nestekaasusta palaa loppuun.

3. Irrota nestekaasusylinteri Nestekaasusäiliön irrottaminen -kohdan ohjeiden mukaisesti.

VAROITUS: Anna grillin jäähtyä kokonaan ja irrota kaasusylinteri ennen grillin liikuttamista, kuljettamista tai varastointia.

HUOLTO JA YLLÄPITO

KAASUN MÄÄRÄN TARKISTAMINEN

Nestekaasusylinterin sisältämän kaasun määrän tarkistaminen edellyttää, että grilli on käytössä. Aseta kätesi kaasusylinterin päälle ja liikuta sitä hitaasti alaspäin sivua pitkin, kunnes sylinteri tuntuu tarpeeksi viileältä koskettaa. Tämä paljastaa sylinterissä jäljellä olevan kaasun määrän suurin piirtein; jos 3/4 sylinteristä on tyhjänä, vaihda täyteen kaasusylinteriin.

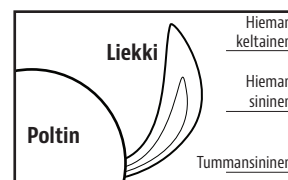
TÄRKEÄÄ: Älä käytä hiilibrikettejä tai mitään syttyvää materiaalia grillissäsi. Kyseisten materiaalien käyttö mitätöi takuun ja voi johtaa tulipaloon, räjähdykseen ja ruumiinvammojen syntymiseen.

PUHDISTUSVÄLI

Kaikki Pit Boss® -laitteet palvelevat useita vuosia vähäisellä puhdistuksella. Noudata näitä puhdistus- ja ylläpitovinkkejä grillin huollossa:

1. POLTTIMEN OSAT

- Puhdista poltin aina kun siitä löytyy paljon kertymää, jotta varmistut, ettei polttimen letkussa tai aukoissa näy merkkejä tukoksesta (jäte, hyönteiset). Varastoinnin aikana hämähäkit tai pienet hyönteiset voivat rakentaa pesiä ja verkkoja ja laskea munia polttimen letkuun ja tukkia näin kaasun virtausta polttimeen. Tukkeutunut letku voi johtaa tulipaloon laitteen alla. Jos aiot varastoida grillin tai olla käyttämättä sitä pidemmän aikaa, irrota poltin ja kääri se alumiinifolioon, jotta hyönteiset eivät pääse sen aukoihin niin helposti.
- Poltin on esimääritetty optimaalista liekin palamista varten. Sininen liekki, jossa saattaa näkyä pieni keltainen kärki, on tulosta optimaalisesta ilman ja kaasun seoksesta. Jos liekit ovat liian keltaisia, oransseja tai epäsäännöllisiä, puhdista polttimen pinta ja aukot öljy- ja ruokakertymistä parantaaksesi ilmavirtausta.



2. GRILLIN SISÄPUOLI

- Poista kaikki ruoka tai muu kertymä ruoanvalmistuspinnalta. Tämä on paras tehdä silloin, kun se on vielä lämmin edellisestä ruoanvalmistuksesta. Rasvapaloja aiheutuu, kun liikaa jätteinestä putoaa grillin ruoanvalmistusosien päälle. Puhdista grillin sisäosa säännöllisesti. Rasvapalon sattuessa poista ruoka varovasti ja sammuta grilli. Ripottele kevyesti ruokasoodaa, jos sitä on saatavilla.

3. GRILLIN ULKOPUOLI

- Tarkista rasvatarjotin usein ja tyhjennä ja puhdista jokaisen jäähtymiskerran jälkeen. Huomioi, minkä tyyppistä ruokaa valmistat. Puhtaana pitämisen laiminlyönti voi johtaa ruokakertymiin ja rasvapaloon. Tämä voi olla vaarallista ja saattaa vaurioittaa laitetta.
- Kaikki ruuvit ja pultit tulisi tarkistaa säännöllisesti. Kiristä niitä tarvittaessa.
- Grillipeitteen avulla voit suojata grillisi vieläkin paremmin. Peite antaa parhaan suojan säältä ja ulkoilman saasteilta. Kun laite ei ole käytössä tai sitä varastoidaan pidemmän aikaa, sitä on säilytettävä peitteen alla autotallissa tai vajassa, kaasusylinteri irrotettuna (sylinteriä tulee säilyttää ulkotiloissa).

PUHDISTUSAIKATAULU (NORMAALIKÄYTTÖ)

OSA	PUHDISTUSVÄLI	PUHDISTUSTAPA
Ruoanvalmistusritilät	Jokaisen käyttökerran jälkeen	Polta kertymät ja puhdista hankaustyynyllä ja saippuavedellä
Rasvatarjotin	Jokaisen käyttökerran jälkeen	Tyhjennä ja puhdista hankaustyynyllä ja saippuavedellä
Grillin runko, kansi	Tarpeen mukaan	Hankaamaton liina ja saippuavesi
Polttimen letku, aukot	Joka 5:n tai 6:n käyttön jälkeen	Pyyhi pölyt ja puhdista hankaustyynyllä ja saippuavedellä
Polttimet	Joka 5:n tai 6:n käyttön jälkeen	Hankaustyyny ja saippuavesi

VIANETSINTÄ

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

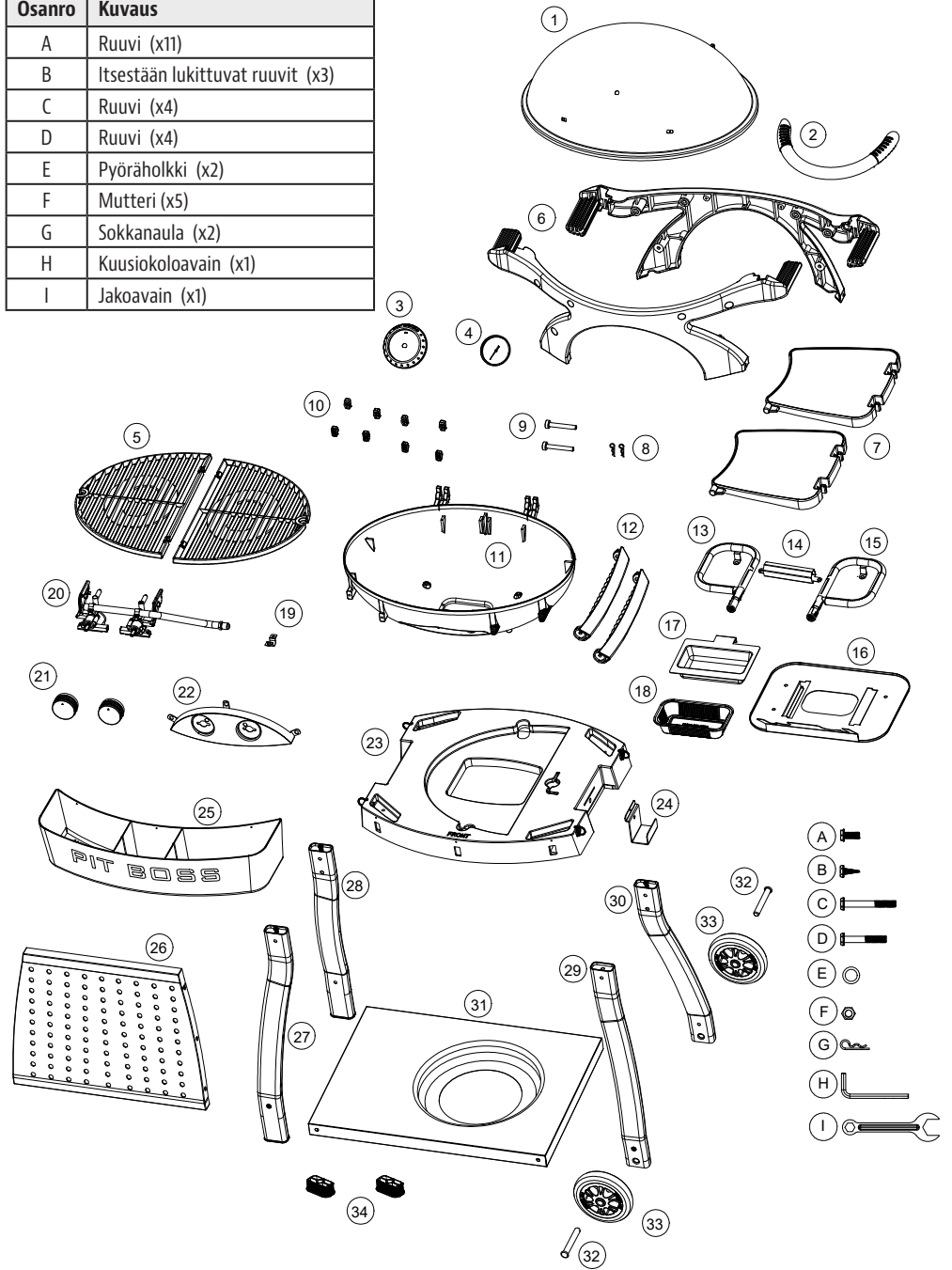
VAROITUS: Varmista aina, että grilli on täysin jäähtynyt, vammojen välttämiseksi.

ONGELMA	SYY	RATKAISU
Poltin ei syty	Sytytyslanka on rikki	Ota yhteyttä asiakaspalveluun ja pyydä apua tai vaihto-osaa.
	Elektrodi ei tuota sytytyskipinää	Säädä elektrodia. Ota yhteyttä asiakaspalveluun ja pyydä apua tai vaihto-osaa.
	Poltin ei saa kaasua	Tarkasta säätöventtiili. Tarkasta liitäntä vuotojen varalta.
Rasvapalo / usein tapahtuvat leimahdukset	Rasvaisten lihojen grillaus	Grillaa rasvaisia lihoja, kun ritalät ovat kylmiä ja säätönupit on käännetty LOW (matala) -asentoon.
	Ruoanvalmistuslämpötila	Kokeile ruoanvalmistusta matalammalla lämpötilalla. Rasvalla ei ole leimahduspistettä. Pidä lämpötila alle 176 °C:ssa, kun valmistat erittäin rasvaista ruokaa.
	Kaasuliekeille on roiskunut vettä	Kaasuliekeille ei saa roiskia vettä.
Polttimen liekki sammuu	Kaasua ei virtaa polttimeen	Tarkasta kaasuliitäntä ja varmista, että se on auki. Vaihda kaasusylinteri, jos se on tyhjä.
	Puuskainen tai voimakas tuuli	Käännä grillin etuosa pois päin tuulesta tai kasvata liekin korkeutta.
Matala lämpö HIGH-asetuksella	Aukot tukossa	Puhdista aukot tukoksista.
	Kaasusylinteri tyhjä	Täytä kaasusylinteri.
Kaasuvuoto	Virheellinen asennus	Käännä säätönuppi OFF-asentoon ja anna sen ponnahtaa ulos. Irrota kaasusylinteri. Asenna uudelleen ja kiristä. Varmista tiiviys suorittamalla vuototesti. Vaihda kaasusylinteri, jos se on vaurioitunut.
	Tiivistevika	Kaasusylinteri on syöpynyt tai ruostunut tai sitä on käsitelty väärin. Vaihda kaasusylinteri.
	Säädinvika	Säädin on vaihdettava. Ota yhteyttä asiakaspalveluun vaihto-osan saamiseksi.
Polttimen liekit ovat keltaisia tai oransseja	Heikko ilmavirtaus	Tarkasta polttimen letku ja aukot hämähäkinseittien tai muiden tukosten varalta. Puhdista polttimen letku huolto- ja ylläpito -ohjeiden mukaisesti.
	Polttimen tukos	
	Rasvakuppi on täynnä ja läikkyy	Tyhjennä rasvakuppi ja asenna se takaisin. Noudata huolto- ja ylläpito -ohjeita.
	Säätöventtiili on kiinni	Tarkasta säätöventtiilin ja kaasusylinterin välinen liitäntä. Irrota ne toisistaan ja asenna uudelleen. Suorita vuototesti.
Poltin on likainen	Käännä säätönuppi HIGH (korkea) -asentoon viideksi minuutiksi ja kuumapuhdista laite. Noudata huolto- ja ylläpito -ohjeita.	

VAIHTO-OSAT - PB2BPGG JA GRILLIKÄRRY

Osanro	Kuvaus
1	Kansi (x1)
2	Lid Handle (x1)
3	Lämpömittarin tiiviste (x1)
4	Lämpömittari (x1)
5	Ruoanvalmistusritilä (x2)
6	Rungon tuki (x2)
7	Sivuhylly (x2)
8	Sokkanaula (x2)
9	Kansitappi (x2)
10	PF-tyyny (x8)
11	Runko (x1)
12	Rungon tukipuomi (x2)
13	Vasen poltin (x1)
14	Poltinsilta (x1)
15	Oikea poltin (x1)
16	Rasvatarjottimen tuki (x1)
17	Rasvatarjotin (x1)
18	Alumiinivuori (x1)
19	Kiinnike (x1)
20	Venttiilikokoonpano (x1)
21	Säätönuppi (x2)
22	Etupaneeli (x1)
23	Kärryn yläosa (x1)
24	Kaasusylinterikoukku (x1)
25	Tarvikelokero (x1)
26	Kärryn etupaneeli (x1)
27	Kärryn kiinteä jalka - etu (x1)
28	Kärryn kiinteä jalka - taka (x1)
29	Kärryn pyöräjalka - etu (x1)
30	Kärryn pyöräjalka - taka (x1)
31	Alahylly (x1)
32	Akselitappi (x2)
33	Pyörä (x2)
34	Kärryn jalan tulppa (x2)

Osanro	Kuvaus
A	Ruuvi (x11)
B	Itsestään lukittuvat ruuvit (x3)
C	Ruuvi (x4)
D	Ruuvi (x4)
E	Pyöräholkki (x2)
F	Mutteri (x5)
G	Sokkanaula (x2)
H	Kuusiokoloavain (x1)
I	Jakoavain (x1)



	MALLI	YKSIKÖ KOOTTUNA (LxKxS)	YKSIKÖN PAINO	RUUANVALMISTUSALUE	LÄMMÖNTUOTTO
PB	PB2BPGG	1,175 X 578 X 461 MM / 46.2 X 22.7 X 18.1 SISÄÄN.	18.0 KG / 39.68 LB	1,946 CM ² / 301.6 NELIÖTUUMAA	5.2 KW
	GRILLIKÄRRY	691 X 706 X 645 MM / 27.2 X 27.8 X 25.4 SISÄÄN.	8.0 KG / 17.6 LB		

HUOMAUTUS: Jatkvasta tuotekehityksestä johtuen osat voivat muuttua ilman etukäteisvaroitusta.

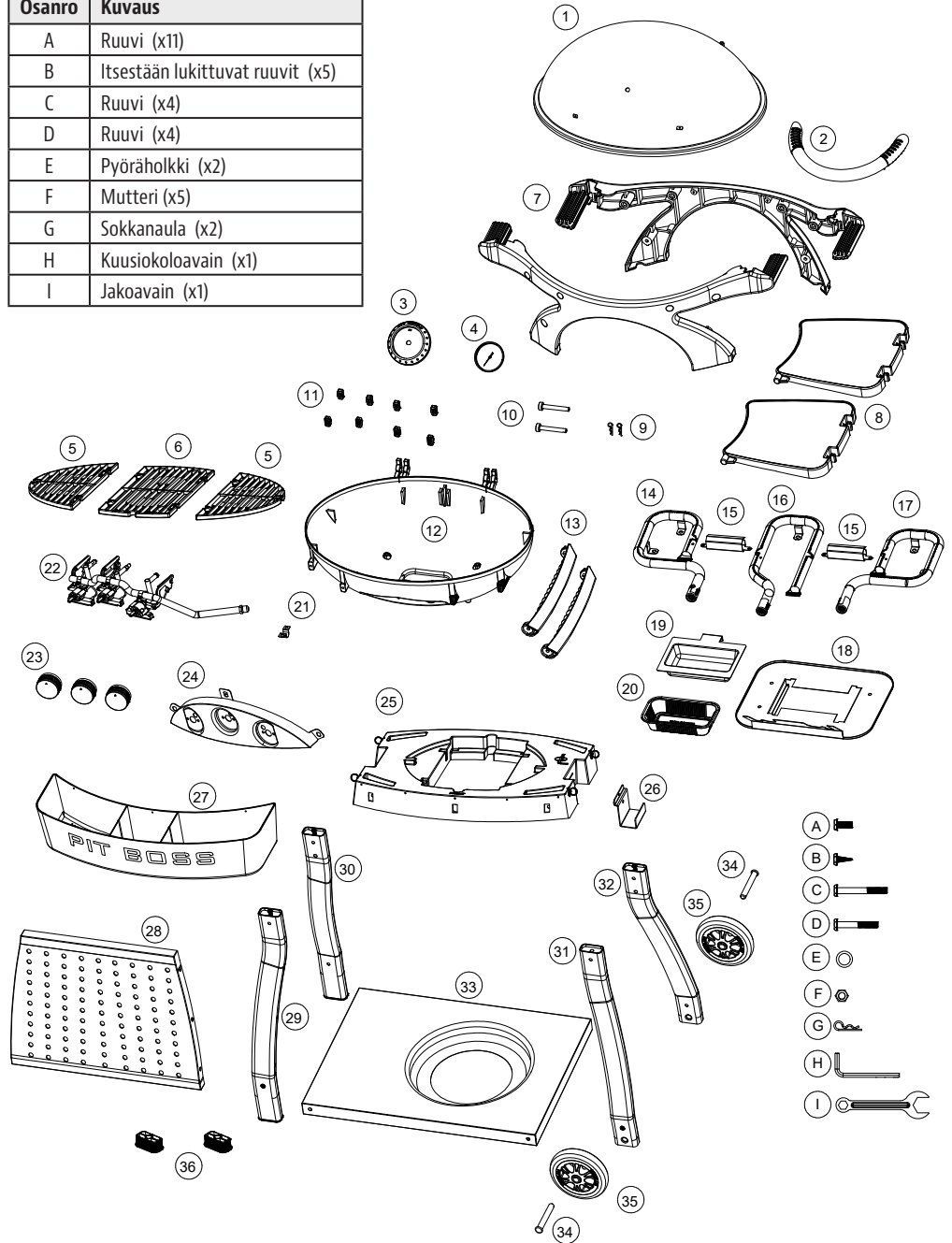
FI

SUOMI

VAIHTO-OSAT - PB3BPGG JA GRILLIKÄRRY

Osanro	Kuvaus
1	Kansi (x1)
2	Lid Handle (x1)
3	Lämpömittarin tiiviste (x1)
4	Lämpömittari (x1)
5	Ruoanvalmistusritilä A (x2)
6	Ruoanvalmistusritilä B (x1)
7	Rungon tuki (x2)
8	Sivuhylly (x2)
9	Sokkanaula (x2)
10	Kansitappi (x2)
11	PF-tyyny (x8)
12	Runko (x1)
13	Rungon tukupuomi (x2)
14	Vasen poltin (x1)
15	Poltinsilta (x2)
16	Keskipoltin (x1)
17	Oikea poltin (x1)
18	Rasvatarjottimen tuki (x1)
19	Rasvatarjotin (x1)
20	Alumiinivuori (x1)
21	Kiinnike (x1)
22	Venttiilikokoonpano (x1)
23	Säätönuppi (x3)
24	Etupaneeli (x1)
25	Kärryn yläosa (x1)
26	Kaasusyinterikoukku (x1)
27	Tarvikelokero (x1)
28	Kärryn etupaneeli (x1)
29	Kärryn kiinteä jalka - etu (x1)
30	Kärryn kiinteä jalka - taka (x1)
31	Kärryn pyöräjalka - etu (x1)
32	Kärryn pyöräjalka - taka (x1)
33	Alahylly (x1)
34	Akselitappi (x2)
35	Pyörä (x2)
36	Kärryn jalan tulppa (x2)

Osanro	Kuvaus
A	Ruuvi (x11)
B	Itsestään lukittuvat ruuvit (x5)
C	Ruuvi (x4)
D	Ruuvi (x4)
E	Pyöräholkki (x2)
F	Mutteri (x5)
G	Sokkanaula (x2)
H	Kuusiokoloavain (x1)
I	Jakoavain (x1)



	MALLI	YKSIKÖ KOOTTUNA (LxKxS)	YKSIKÖN PAINO	RUUANVALMISTUSALUE	LÄMMÖNTUOTTO
PB	PB3BPGG	1,332 X 604 X 483 MM / 52.4 X 23.8 X 19.0 SISÄÄN.	24.0 KG / 52.9 LB	2,453 CM ² / 380.2 NELIÖTUUMAA	7.5 KW
	GRILLIKÄRRY	768 X 764 X 645 MM / 30.2 X 30.0 X 25.4 SISÄÄN.	9.8 KG / 21.6 LB		

HUOMAUTUS: Jatkuvasta tuotekehityksestä johtuen osat voivat muuttua ilman etukäteisvaroitusta.

TAKUU

EHDOT

Kaikilla Dansonsin valmistamilla Pit Boss® -kaasugrilleilla on rajoitettu takuu alkuperäisen omistajan ostopäivästä alkaen. Takuu alkaa alkuperäisenä ostopäivänä, ja takuun todentamista varten tarvitaan todiste ostopäivästä tai kopio alkuperäisestä ostokuitista. Asiakkaalta veloitetaan maksu osista, kuljetuksista ja käsittelystä, jos hän ei pysty toimittamaan todistusta ostosta tai jos takuu on umpeutunut. Dansons myöntää kaikille osille kahden (2) vuoden takuun, joka kattaa materiaali- ja valmistusvirheet. Dansons takaa, että kaikki osat ovat materiaali- ja valmistusvirheettömiä alkuperäisen ostajan käyttö- ja omistusaikana. Takuu ei kata normaalia käytöstä aiheutuvia vahinkoja, kuten naarmuja, kolhuja, lommoja, lohkeamia tai vähäisiä kosmeettisia säröjä. Tällaiset grillin esteettiset muutokset eivät vaikuta sen toimintaan. Minkään osan korjaus tai vaihto ei kestä kahta (2) vuoden rajoitettua takuuta pidemmälle ostopäivästä lukien.

Takuuaikana Dansonsin vastuu rajoittuu korvaavien osien vaihtamiseen viallisten ja/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, työ kustannuksista tai vientiveroista. Lukuun ottamatta näissä takuehdoissa esitettyä, osien korjaaminen tai korvaaminen uusilla tässä mainitulla tavalla ja tässä mainitun ajanjakson aikana katsotaan Dansonsin suorien ja välillisten vastuiden ja veloitteiden täyttämiseksi asiakasta kohtaan. Dansons pyrkii kaikkiin mahdollisiin keinoin käyttämään ruostetta ehkäiseviä materiaaleja. Näistäkin turvatoimista huolimatta suojaavat pinnoitteet voivat pettää johtuen erilaisista aineista ja olosuhteista, jotka eivät ole Dansonsin hallinnassa. Korkeat lämpötilat, liiallinen kosteus, kloori, teolliset kaasut, lannoitteet, nurmikon tuholaismyrkyt ja suola ovat esimerkkejä aineista, jotka voivat vaikuttaa metallipinnoitteisiin. Näistä syistä takuu ei kata ruostetta tai hapettumista, ellei grillin osissa ole rakenteellisia puutoksia. Jos jokin yllä olevista tapahtuu, pyydämme ystävällisesti tutustumaan huolto- ja ylläpitotoimia koskevaan osioon laitteen käyttöä pidentämiseksi. Dansons suosittelee peitteen käyttöä, kun grilli ei ole käytössä. Tämä takuu perustuu normaaliin kotikäyttöön ja huoltoon, eikä kumpikaan rajoitettu takuu ole voimassa, jos grilli on kaupallisessa käytössä.

Takuuaikana Dansonsin vastuu rajoittuu korvaavien osien vaihtamiseen viallisten ja/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, työ kustannuksista tai vientiveroista. Lukuun ottamatta näissä takuehdoissa esitettyä, osien korjaaminen tai korvaaminen uusilla tässä mainitulla tavalla ja tässä mainitun ajanjakson aikana katsotaan Dansonsin suorien ja välillisten vastuiden ja veloitteiden täyttämiseksi asiakasta kohtaan. Dansons pyrkii kaikkiin mahdollisiin keinoin käyttämään ruostetta ehkäiseviä materiaaleja. Näistäkin turvatoimista huolimatta suojaavat pinnoitteet voivat pettää johtuen erilaisista aineista ja olosuhteista, jotka eivät ole Dansonsin hallinnassa. Korkeat lämpötilat, liiallinen kosteus, kloori, teolliset kaasut, lannoitteet, nurmikon tuholaismyrkyt ja suola ovat esimerkkejä aineista, jotka voivat vaikuttaa metallipinnoitteisiin. Näistä syistä takuu ei kata ruostetta tai hapettumista, ellei grillin osissa ole rakenteellisia puutoksia. Jos jokin yllä olevista tapahtuu, pyydämme ystävällisesti tutustumaan huolto- ja ylläpitotoimia koskevaan osioon laitteen käyttöä pidentämiseksi. Dansons suosittelee peitteen käyttöä, kun grilli ei ole käytössä. Tämä takuu perustuu normaaliin kotikäyttöön ja huoltoon, eikä kumpikaan rajoitettu takuu ole voimassa, jos grilli on kaupallisessa käytössä.

Jotkin valtiot eivät salli satunnaisten tai välillisten vahinkojen poissulkemista tai rajoittamista tai epäsuorien takuiden rajoittamista, joten tässä rajoitetussa takuussa esitetyt rajoitukset tai poissulkemiset eivät välttämättä koske sinua. Tämä rajoitettu takuu antaa sinulle tiettyjä juridisia oikeuksia. Sinulla saattaa olla myös muita oikeuksia, joissa on vaihtelua valtioittain. Tuotteillamme olevia takuita ei voida sulkea pois Australian kuluttajansuojalainsäädännön nojalla. Sinulla on oikeus vaihtoon tai hyvitykseen vakavasta virheestä sekä korvaukseen mistä tahansa muusta kohtuudella ennakoitavasta menetyksestä tai vahingosta. Sinulla on myös oikeus saada tuotteet korjatuksi tai vaihdetuksi, jos ne eivät ole laadultaan hyväksyttäviä ja virhe ei ole luonteeltaan vakava virhe.

OTA YHTEYTTÄ ASIAKASPALVELUUN

Jos haluat tilata vaihto-osia, ota yhteyttä Pit Boss® -grillien jälleenmyyjään tai vieraile verkkokaupassamme. Jos sinulla on kysymyksiä tai ongelmia, ota yhteyttä asiakaspalveluumme, joka on avoinna maanantaista sunnuntaihin klo 4.00–20.00 PST (EN/FR/ES).

service@pitboss-grills.com | Maksuton Yhdysvaltain alueella: 1-877-303-3134 | Maksuton faksi: 1-877-303-3135

TAKUUPALVELU

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

MALLI

SARJANUMERO

OSTOPÄIVÄMÄÄRÄ

VALTUUTETTU JÄLLEENMYYJÄ

SIKKERHETSINFORMASJON

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

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

FARER OG ADVARSLER

1. Du må opprettholde en minimumsavstand på 915 mm (36 tommer) fra sidene på grillen til brennbare konstruksjoner, og 915 mm (36 tommer) fra baksiden av grillen til brennbare konstruksjoner. Ikke bruk dette apparatet innendørs eller i et lukket område uten ventilasjon. Dette apparatet må ikke plasseres under brennbare tak eller overheng. Hold grillen på et område som er åpent og uten brennbare materialer, bensin og andre brennbare damper og væsker.

Hvis fett tar fyr, må du slå AV grillen til flammene har sluknet. Ikke prøv å slukke med vann. Ikke prøv å kvele brannen. Vi anbefaler å ha et generelt godkjent brannslukningsapparat (klasse ABC) på bruksstedet. Ring brannvesenet hvis en eventuell brann kommer ut av kontroll.

2. Denne utendørsgrillen er ikke ment for montering i/på fritidsbiler eller -båter.

Apparatet må aldri brukes i et lukket rom, som for eksempel en campingbil, et telt, en bil, båt eller et hus. Dette apparatet er ikke ment for og skal aldri brukes som en varmeovn.

3. Dette apparatet er ikke anbefalt for barn, personer med reduserte fysiske, følelsesmessige eller mentale funksjoner eller personer uten erfaring og kunnskap, med mindre de er under oppsyn eller får instruksjoner av en person som har ansvaret for deres sikkerhet.
4. Deler av grillen kan bli svært varme og kan føre til alvorlige skader. Hold små barn og kjæledyr unna apparatet mens det er i bruk. Ikke berør varme overflater. Bruk varmebestandige hansker, en tang med langt håndtak eller grillvotter til enhver tid, siden grillen blir veldig varm.
5. Bruk aldri grillen uten at fettoppsamleren er montert og henger under fyrkassen. Uten fettoppsamleren kan varmt fett og rester lekke nedover og utgjøre en brannfare.
6. Ikke hindre flyten av forbrenningsluft og ventileringsluft til dette apparatet. Hold brennerslangen og porthullene rene og fri for rusk. Rengjør før bruk. Jevnlig stell og vedlikehold er nødvendig for å forlenge apparatets levetid.
7. Du må alltid kontrollere for gasslekkasjer når du kobler til og fra regulatoren til gassylinderen, spesielt etter en lagringsperiode (for eksempel etter vinteren). Kontroller alle koblinger for lekkasjer med en såpevannsløsning og børste. Du må aldri bruke en åpen flamme til å kontrollere for lekkasjer.
8. Rengjør og inspiser gassregulatoren før hver bruk av gassapparatet for utendørs matlaging. Skift ut gassregulatoren før bruk dersom det er tegn på overdreven slitasje.
9. Apparatet skal bare brukes med flytende petroleum, dette er også spesifisert på rangeringsetiketten på enheten. Ikke prøv å bruke grillen med andre gasser. Ikke prøv å konvertere denne LP-enheten til naturgass. Hvis ikke denne advarselen følges, kan det føre til brann og kroppsskade, og ugyldiggjør garantien.

PROPANGASSADVARSLER

1. Påse at gassylindern er kjøpt hos en anerkjent leverandør. En feilfylt eller overfylt gassylinder kan være farlig. Den overfylte tilstanden kombinert med oppvarmingen av gassylindern (en varm sommerdag, gassylindern etterlatt i solen osv.) kan føre til at LP-gassen frigjøres, ettersom temperaturen øker og gjør at gassen utvides. Gass som frigjøres fra sylindern er antennelig og kan være eksplosiv.
2. Ikke bruk en LP-gassylinder hvis den har en skadet ventil eller viser tegn på bulker, brannskader, korrosjon, lekkasje, overdreven rust eller andre former for ytre skader på utsiden; det kan være farlig og bør kontrolleres umiddelbart av en flytende propanleverandør.

Hvis du ser, lukter eller hører susing fra gass som lekker fra sylindern, skal du ikke prøve å tenne apparatet. Slukk alle åpne flammer. Koble fra drivstofftilførselen.

3. Ikke koble til eller fra gassylindern mens enheten er i bruk eller fortsatt er varm. Når grillen ikke er i bruk skal du påse at reguleringsknotten er dreid til OFF (av) og koble fra gassylindern. Du må aldri flytte på eller transportere enheten mens gassylindern er tilkoblet. Ikke oppbevar en ekstra LP-gassylinder under eller i nærheten av apparatet.
4. Deler som er forseglet av produsenten, må ikke tukles med av brukeren. Ikke flytt på apparatet under bruk. Steng av gassforsyningen ved gassylindern etter bruk. Ikke modifier grillen.

KARBONMONOKSID («DEN STILLE MORDEREN»)

Gassapparater skal alltid brukes utendørs i et åpent område med god ventilasjon for å unngå innånding av giftig damp fra forbrenning eller lekket gass. Karbonmonoksid er en fargeløs, luktfri og smakløs gass som produseres gjennom brenning av gass, tre, propan, kull eller andre drivstoff. Karbonmonoksid reduserer blodets evne til å transportere oksygen. Lave blodoksygennivåer kan føre til hodepine, svimmelhet, svakhet, kvalme, oppkast, søvnighet, forvirring, bevisstløshet eller dødsfall. Følg disse retningslinjene for å forhindre at denne fargeløse og luktfrie gassen forgifter deg, familien eller andre:

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

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

SIKKERHETSOPPFØRING

I henhold til prosedyrene og spesifikasjonene til Conformité Européenne (CE) har gassapparater fra Pit Boss® Grills gjennomgått grundige tester og overholder kravene til sikkerhet, helse og miljø i standardene og direktivene til EU (Den europeiske union) og EØS (Det europeiske økonomiske samarbeidsområde).



	VARMEINNFØRSEL	BRENNERE	INJEKTORSTØRRELSE	GASS/TRYKK	BRUKSLAND
PB2BPGG	5,2 KW G30 – 378 g/t G31 – 372 g/t	2	0,79 mm	G30 ved 28–30 mbar G31 ved 37 mbar G30/G31 blanding ved 30 mbar	I3+ (28-30/37): BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI I3B/P (30): BE, CY, DK, EE, FR, GB, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, FI I3B/P (37): PL I3B/P (50): AT, DE, SK, CH
			0,74 mm	G30/G31 blanding ved 37 mbar	
			0,69 mm	G30/G31 blanding ved 50 mbar	
PB3BPGG	7,5 KW G30 – 546 g/t G31 – 536 g/t	3	0,90 / 0,70 mm	G30 ved 28–30 mbar G31 ved 37 mbar G30/G31 blanding ved 30 mbar	I3B/P (37): PL I3B/P (50): AT, DE, SK, CH
			0,86 / 0,65 mm	G30/G31 blanding ved 37 mbar	
			0,80 / 0,60 mm	G30/G31 blanding ved 50 mbar	

NO

NORSK



MERKNAD OM OPPHAVSRETT

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

DANSONS EUROPE

11 Rue Galvani Paris, Frankrike 75017

DANSONS NORD-AMERIKA

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

KUNDESERVICE

www.pitboss-grills.com

INNHALDSFORTEGNELSE

Sikkerhetsinformasjon	88
Koble til en gassforsyning	
Gassylinderkrav	91
Koble til LP-gassylinderen.....	91
Klargjøring for bruk – lekkasjetest	92
Demontere en gassylinder	92
Instruksjoner for bruk	
Grillomgivelser.....	93
Første bruk – avbrenning av grillen.....	93
Tenneprosedyre	93
Manuell tenneprosedyre	94
Slå av grillen	94
Stell og vedlikehold	95
Feilsøking	96
Reservedeler	
PB2BPGG og grillvogn.....	97
PB3BPGG og grillvogn.....	98
Garanti	99

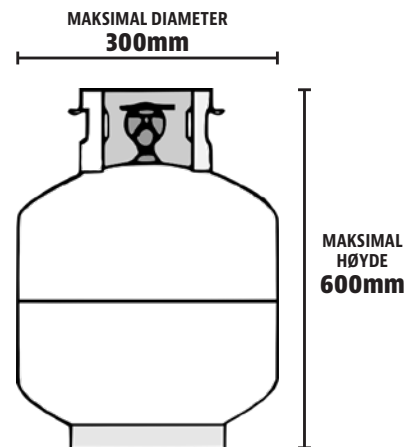
KOBLE TIL EN GASSFORSYNING

GASSYLINDERKRAV

Du trenger en presisjonsfylt standard G30/G31 LP-gassylinder med utvendige ventilgjenger. Bruk standard fleksibelt rør med lengde under 1,5 m. Røret skal være godt synlig i hele sin lengde for inspeksjon etter montering.

Maks. diameter og maks. høyde på sylindere er henholdsvis 300 mm og 600 mm som vist i illustrasjonen.

FORSIKTIG: Du må ha riktig regulator etter standard EN16129 og flaske for at grillen skal fungere sikkert og effektivt. Bruk av feil eller defekt regulator er farlig og gjør garantien ugyldig. Det er viktig å inspisere hele lengden til røret. Hvis det er tydelig at det er overdreven slitasje eller røret har kutt, må røret skiftes ut før apparatet brukes.



KOBLE TIL LP-GASSYLINDEREN

VIKTIG: Hvis innsugingsrøret krever en kontakt, følger du monteringsanvisningen for kontakten før du kobler enheten til en gassylinder.

1. Før du kobler til, må du forvise deg om at det ikke er rester i hodet på LP-gassylinderen, hodet på regulatorventilen eller i hodet på brenneren og brennerportene.
2. Koble rørslangen til innsugingsrøret ved å vri knotten med klokken så langt det går. Pass på at røret ikke er vridd.
3. Sett LP-gassylinderen i sylindrehullet. Sørg for at slangen som er koblet til sylindere, ikke berører noen av grilloverflatene som kan bli varme. Hold LP-gassylinderen på plass mens grillen brukes. Aldri sett en reservesylinder i sylinderekabinettet. LP-gassylinderen skal være lett tilgjengelig (ikke blokkert) til enhver tid. Hvis LP-gassylinderen er for høy, kan den ikke settes i sylindrehullet. Gassylinderen kan festes til gassylinderkroken på høyre side av rammen, eller settes på et jevnt underlag.
4. Påse at gassylinderventilen er i avstillingen, OFF. Påse at gassylinderen står helt oppreist, da det er utrygt å betjene grillen dersom gassylinderen ikke er korrekt montert.
5. Påse at regulatorventilen på grillen er helt lukket, ved å dreie knotten med klokken til avstillingen, OFF.
6. Fjern beskyttende hetter fra regulatorventilåpningen og toppen av gassylinderen. Ta vare på hettene.
7. Sett gassylinderventilen inn i den gjengede åpningen på regulatorventilen. Drei sylindere med klokken til den sitter fast. Stram kun med hånden.
8. LP-gassylinderen er nå montert.

ADVARSEL: Steng av gassylinderen hvis du lukter gass. Prøv å montere gassylinderen på nytt for å sikre at røret er riktig tilkoblet.

KLARGJØRING FOR BRUK – LEKKASJETEST

Lekkasjetesten brukes til å fastslå om en tetning er tett. Før du begynner å bruke gassgrillen, skal du utføre en lekkasjetest på koblingen mellom regulatoren og gassylinderen, for å redusere risikoen for alvorlig kroppsskade eller død som følge av brann eller eksplosjon. Lekkasjetesten må utføres minst én gang per sesong, samt:

- før du tenner grillen for første gang,
- hver gang gassylinderen er skiftet ut,
- etter transport, spesielt over ujevne og humpete veier,
- etter en lengre lagringsperiode eller periode uten bruk.

SLIK UTFØRER DU LEKKASJETESTEN

Nødvendig utstyr:

1 x Skål (*tom, ren*)

1 x Pensel (*ren*)

Oppvaskmiddel

Vann

Prosedyre:

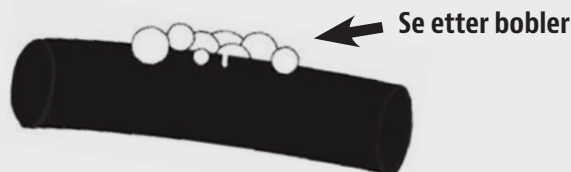
1. Plasser grillen i et godt ventilert område. Påse at grillen er kald nok til at du kan ta på den, og ikke i bruk. Bekreft at regulatorventilen er satt i avstillingen, OFF, og at gassylinderen er festet godt fast til regulatoren.

VIKTIG: Påse at det ikke er noen åpen flamme er røykere i nærheten.

2. Bland en løsning med én del vann og én del oppvaskmiddel i en skål. Løsningen lager bobler, da den er konsentrert.
3. Bruk en pensel til å påføre løsningen på tetningen mellom regulatoren og gassylinderen. Inspiser visuelt for strømmer av bobler fra en feil eller et brudd i tetningen.

MERK: Hvis en lekkasje vises, gjentar du prosedyren for montering av gassylinderen, uten å overstramme. Stram kun med hånden. Gjenta lekkasjetesten etter å ha montert sylindere på nytt, for å sikre at tetningen er tett.

VIKTIG: Ikke bruk gassgrillen hvis du oppdager en gasslekkasje som ikke kan korrigeres ved hjelp av lekkasjetestprosedyren. Kontakt det lokale brannvesenet eller kundeservice for alternative metoder for testing, for å sikre riktige forholdsregler.



DEMONTERE EN GASSYLINDER

VIKTIG: Når du bytter ut eller demonterer en gassylinder, hold den unna antenneskilder.

1. Påse at kontrollknotten på grillen er helt lukket, ved å dreie knotten med klokken til avstillingen, OFF. Drei LP-gassylinderventilen til LUKKET stilling, og la regulatorknotten sprette ut.
2. Drei cylinderen 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).

ADVARSEL: Ikke transporter grillen med gassylinderen festet fast. Sylindere 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. Hvis du lagrer grillen innendørs, skal gassylinderen være utendørs.

INSTRUKSJONER FOR BRUK

GRILLOMGIVELSER

1. 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 915 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.

2. MATLAGING I KJØLIG VÆR

Selv om det blir kjøligere ute, betyr ikke det at grillsesongen er over! Den friske, kjølige luften og de deilige duftene av grillt mat er balsam for sjelen i vintermånedene. Følg disse forslagene til hvordan du kan grille i alle de kalde månedene:

- Vær organisert: hent alt du trenger på kjøkkenet før du går ut. Om vinteren flytter du grillen til et området som er i le for vinden og direkte kulde. Kontroller lokale lover om hvor nært grillen kan stå huset ditt og/eller andre strukturer. Legg alt du trenger å et brett, kle deg godt, og få det gjort!
- Du kan holde oversikt over temperaturen utendørs ved å plassere et utendørstermometer nær tilberedningsområdet. Noter deg hva du har laget, hva temperaturen var utendørs, og hvor lang tid tilberedningen tok. Dette hjelper deg senere når du skal finne ut hva du skal lage, og hvor lang tid det kommer til å ta.
- Ha en varm tallerken eller et tallerkendeksel klart, slik at maten holdes varm på vei inn igjen.

3. MATLAGING I VARMT VÆR

Når det blir varmere ute, går tilberedningstiden ned. Følg disse forslagene til hvordan du kan grille i alle de varme månedene:

- Juster tilberedningstemperaturen nedover. Dette bidrar til å unngå uønsket oppflamming.
- Bruk et steketermometer til å fastsette den innvendige temperaturen i maten. Dette bidrar til å forhindre at kjøttet grilles for lenge og blir tørt.
- Du kan holde maten varm ved å pakke den inn i folie og legge den i en isolert kjøler. Stapp krøllet avisapir rundt folien, så holder maten seg varm i 3-4 timer.

FØRSTE BRUK – AVBRENNING AV GRILLEN

Før du tilbereder mat på grillen for første gang, er det viktig å gjennomføre en avbrenning av grillen. Start grillen og la den stå minst 15 minutter på HIGH for å brenne av enheten. Dette vil «varmevaske» de innvendige delene og fjerne lukter og fremmedlegemer.

TENNEPROSEDYRE

1. Forsikre deg om at alle kontrollknottene står i AV-stillingen (OFF).
2. Koble til LP-gassylindere som anvist. Sett LP-gassylinderventilen til ÅPEN.
3. Merk indikatormerket på kontrollknotten. Trykk og hold nede kontrollknotten på grillen og vri 90 grader (eller 1/4) mot klokken SAKTE (2 til 3 sekunder) til HIGH. Du skal høre et «klikk» som indikerer et gnist fra tenneren, og se etter flammer for å sikre at brenneren er tent. Hvis den ikke gjør det, gjentar du opptil tre ganger.
4. Hvis tenningen ikke skjer innen fem sekunder, dreier du kontrollknotten til OFF, venter i fem minutter, og gjentar tenneprosedyren. Hvis punktene ovenfor ikke fungerer, følger du instruksjonene for manuell tenning.
5. Når brenneren har tatt fyr, er du klar til å bruke grillen på ønsket temperatur!

Hvis brenneren slukkes under bruk, dreier du kontrollknotten av-posisjonen, OFF. 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.

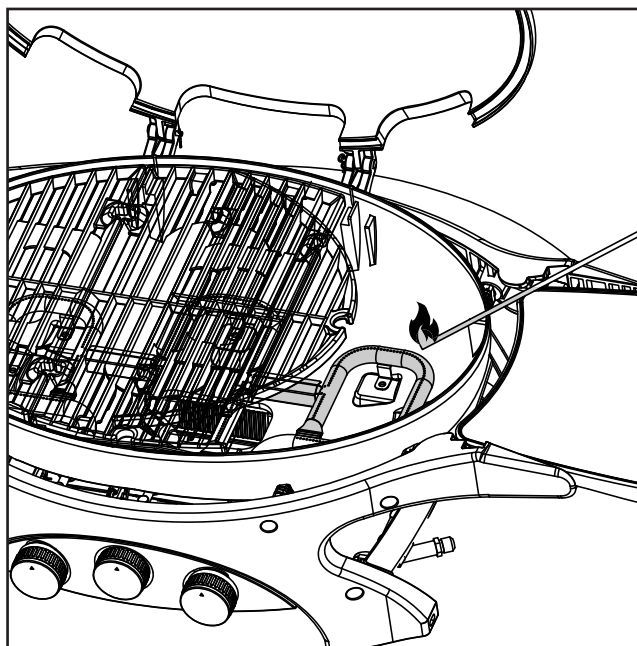
1. Forsikre deg om at kontrollknottene står i AV-stillingen (OFF). La all akkumulert gass forsvinne.
2. Kontroller det følgende etter fem minutter:
 - Kontroller visuelt at tenneren fungerer, ved å trykke på tennerknappen og se på tennertuppen etter gnist. Hvis du ikke ser noe gnist, skal du justere 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**.

MANUELL TENNEPROSEDYRE

1. Kontroller at kontrollknotten er dreid til av-posisjonen, OFF.
2. Løft en av stekeristene for å eksponere brennerne.
3. Koble til LP-gassylinderen som anvist. Sett LP-gassylinderventilen til ÅPEN.
4. Merk indikatormerket på kontrollknotten. Trykk inn regulatorknotten og dreii til 90 grader (eller 1/4) mot klokken, til HIGH (høy).
5. Bruk en tent fyrstikk festet med tennestangen (inkludert med grillen) til å tenne brennerne. Vær rask og forsiktig. Du har tilgang til brennerne gjennom stekeristene. Plasser den tente fyrstikken nærmeste siden av brenneren. Ikke forsøk å tenne noe annet område av brenneren. Det kan føre til skader.

MERK: Ikke bruk sprit, lightervæske eller parafin til å tenne eller få fart på ilden i grillen.

6. Når brenneren er tent, setter du stekeristen tilbake på plass, og du er klar til å bruke grillen på ønsket temperatur!



SLÅ AV GRILLEN

1. Når du er ferdig med å lage mat, dreier du LP-gassylinderventilen til LUKKET stilling, og lar regulatorknotten sprette ut. Denne sikkerhetsfunksjonen låser regulatorknotten for å sikre at det ikke lenger strømmer gass.
2. Dreii kontrollknottene til AV-stilling (OFF).

MERK: En «poff»-lyd er normalt når det siste av LP-gassen brennes.

3. Koble fra LP-gassylinderen i henhold til avsnittet Koble fra LP-gassbeholderen.

ADVARSEL: La grillen avkjøles helt, og fjern gassylinderen før transport, reise eller lagring.

STELL OG VEDLIKEHOLD

KONTROLLERE GASSNIVÅET

For å kontrollere gassmengden i LP-gassylinderen må grillen være på. Legg hånden på toppen av gassylinderen og flytt den langsomt ned langs siden til sylindere er kald å ta på. Dette angir omtrentlig mengde gass i sylindere. Hvis den er $\frac{3}{4}$ tom, bytter du den ut med en full gassylinder.

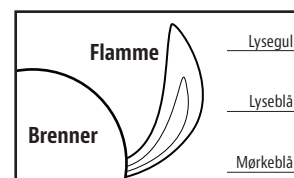
VIKTIG: Ikke bruk trekullbriketter eller noe brennbart materiale med grillen. Bruk av slikt materiale kan føre til brann, eksplosjon og kroppsskade, i tillegg til at garantien blir ugyldig.

RENGJØRINGSFREKVENNS

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

1. BRENNERKOMPONENTER

- Rengjør brenneren når det er mye oppbygninger på den, for å sikre at det ikke er tegn til blokkering (rester, insekter) på brennerrøret eller i porthullene. Etter perioder med lagring kan edderkopper eller små insekter bygge reder, nett og legge egg i brennerrøret, slik at gassflyten til brenneren hindres. Et tilstoppet rør kan føre til brann under apparatet. Hvis grillen skal settes bort eller før en lengre periode uten bruk skal brenneren fjernes og pakkes i aluminiumsfolie for å redusere risikoen for at insekter kommer inn i brennerhullene.
- Brenneren er forhåndsinnstilt for optimal flammeytelse. En blå flamme, eventuelt med en liten gul spiss, er resultatet av optimal luft- og gassblanding. Hvis flammene er svært gule, oransje eller uregelmessige, fjerner du rester av olje og mat på brenneroverflaten og porthullene for å øke luftstrømmen.



2. GRILLEN INNVEDIG

- Fjern eventuelle matrester eller oppbygninger fra tilberedningsflaten. Anbefalt fremgangsmåte er å gjøre dette mens den fortsatt er varm fra tilberedningen. Fettbranner skyldes for mange rester som faller ned på tilberedningskomponentene på grillen. Rengjør innsiden av grillen jevnlig. Hvis du opplever en fettbrann, fjerner du forsiktig maten og slår grillen av. Strø på et tynt lag med bakepulver, hvis du har det tilgjengelig.

3. GRILLEN UTVEDIG

- Kontroller fettbrettet ofte, og rengjør det etter hver nedkjøling. Tenk på hvilken type mat som lages. Hvis det ikke holdes rent, kan det føre til oppbygninger og fettbrann. Dette kan være farlig og forårsake skade på enheten.
- Alle skruer og bolter skal kontrolleres regelmessig. Stram ved behov.
- Bruk et grilltrekk til å beskytte grillen helt! Et trekk er den beste beskyttelsen mot værforhold og forurensning i luften. Når enheten ikke er i bruk eller skal oppbevares over lang tid, oppbevarer du den under et trekk i en garasje eller bod med gassylinderen fjernet (må oppbevares utendørs).

TIDSTABELL FOR RENGJØRING (NORMAL BRUK)

ELEMENT	RENGJØRINGSFREKVENNS	RENGJØRINGSMETODE
Stekerister	Etter hver bruk	Brenn bort rester, skurepute og såpevann
Fettbrett	Etter hver bruk	Tøm, skurepute og såpevann
Hoveddel, lokk	Ved behov	Ikke-slipende klut og såpevann
Brennerrør, porthull	Etter hver 5.-6. bruk	Tørk støv, skurepute og såpevann
Brennere	Etter hver 5.-6. bruk	Skurepute og såpevann

FEILSØKING

Riktig rengjøring og vedlikehold forhindrer vanlige driftsproblemer. Når grillen fungerer dårlig, eller brukes sjelden, kan feilsøkingstipsene nedenfor være nyttige. For ofte stilte spørsmål (FAQ), gå til www.pitboss-grills.com. Du kan også kontakte den lokale forhandleren eller kundeservice hvis du trenger hjelp.

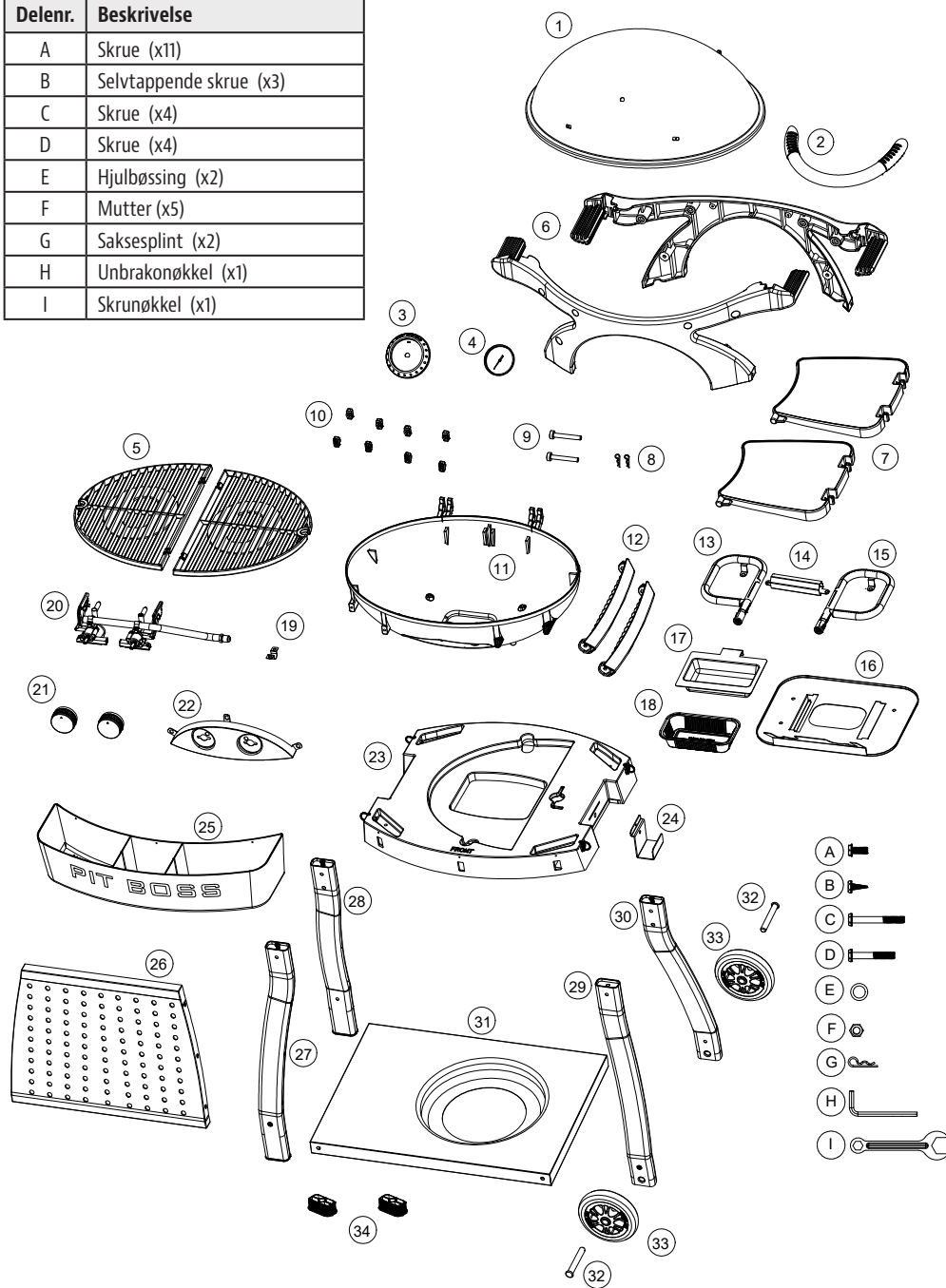
ADVARSEL: Pass på at grillen er helt nedkjølt, slik at du unngår skader.

PROBLEM	ÅRSAK	LØSNING
Brenneren tennes ikke	Tennerledningen er ødelagt	Kontakt kundeservice for hjelp eller reservedeler.
	Ingen tennergnist på elektroden	Juster elektroden. Kontakt kundeservice for hjelp eller reservedeler.
	Det tilføres ikke gass	Kontroller regulatorventilen. Kontroller koblingen for lekkasje.
Fettbrann / hyppig oppflamming	Grilling av fettholdig kjøtt	Grill fettholdig kjøtt når grillflaten er kald og knottene er på den lave innstillingen, LOW.
	Steketemperatur	Forsøk å tilberede på lavere temperatur. Fett har ikke noe flammepunkt. Hold temperaturen under 176 °C / 350 °F når du tilbereder mat med mye fett.
	Vann sprutet på gassflammer	Ikke spurt vann på gassflammer.
Brenneren blåses ut	Ingen gassflyt	Kontroller gasstilkoblingen, og forviss deg om at den er åpen. Bytt gassylinderen hvis den er tom.
	Vindkast eller sterk vind	Snu forsiden av grillen vekk fra vinden eller øk flammehøyden.
Lav varme på «HIGH»	Portene er blokkert	Fjern alle hindringer fra portene
	Gassylinderen er tom	Fyll på gassylinderen.
Gasslekkasje	Feil montering	Drei regulatorknotten til av-stillingen, OFF, og la regulatorknotten sprette ut. Fjern gassylinderen. Monter på nytt og stram. Utfør lekkasjetest for å sikre ordentlig tetning. Bytt gassylinderen hvis den er skadet.
	Tetningsfeil	Gassylinderen er korrodert, rusten eller har blitt feilbehandlet. Bytt gassylinderen.
	Feil på regulator	Regulatoren må skiftes ut. Kontakt kundeservice for reservedeler.
Brennerflammene er gule eller oransje	Dårlig luftstrøm	Kontroller brennerrøret og brennerportene for edderkoppnett eller andre blokkeringer. Følg instruksjonene for stell og vedlikehold for å rengjøre brennerrøret.
	Brennerblokkering	
	Fettoppsamleren er full, søl	Tøm fettoppsamleren og sett den på plass igjen. Følg instruksjonene for stell og vedlikehold .
	Regulatorventilen er av	Kontroller tilkoblingen fra regulatorventilen til gassylinderen. Fjern den og monter den på nytt. Utfør lekkasjetest.
Brenneren er skitten	Drei regulatorknotten til HIGH (høy) i fem minutter, og foreta en avbrenning av enheten. Følg instruksjonene for stell og vedlikehold .	

RESERVEDELER - PB2BPGG OG GRILLVOGN

Delenr.	Beskrivelse
1	Lokk (x1)
2	Lokkhåndtak (x1)
3	Termometerramme (x1)
4	Termometer (x1)
5	Stekerist (x2)
6	Støtte for hoveddel (x2)
7	Sidehylle (x2)
8	Saksesplint (x2)
9	Lokkpinne (x2)
10	PF-pute (x8)
11	Hoveddel (x1)
12	Støttebjelke for hoveddel (x2)
13	Venstre brenner (x1)
14	Brennerovergang (x1)
15	Høyre brenner (x1)
16	Fettbrettstøtte (x1)
17	Fettbrett (x1)
18	Aluminiumsfolie innvendig (x1)
19	Brakett (x1)
20	Ventilmekanisme (x1)
21	Kontrollknott (x2)
22	Frontpanel (x1)
23	Vogntopp (x1)
24	Gassylinderkrok (x1)
25	Tilbehørsbrett (x1)
26	Frontpanel vogn (x1)
27	Stasjonært vognbein - foran (x1)
28	Stasjonært vognbein - bak (x1)
29	Vognbein for hjul - foran (x1)
30	Vognbein for hjul - bak (x1)
31	Bunnhylle (x1)
32	Akselpinne (x2)
33	Hjul (x2)
34	Vognbeinhette (x2)

Delenr.	Beskrivelse
A	Skrue (x11)
B	Selvtappende skrue (x3)
C	Skrue (x4)
D	Skrue (x4)
E	Hjulbøssing (x2)
F	Mutter (x5)
G	Saksesplint (x2)
H	Unbrakonøkkel (x1)
I	Skrunøkkel (x1)



	MODELL	MONTERT ENHET (B x H x D)	ENHETSVEKT	TILBEREDNINGSMRÅDE	TILBEREDNINGSMRÅDE
PB	PB2BPGG	1,175 X 578 X 461 MM / 46.2 X 22.7 X 18.1 TOMMER	18.0 KG / 39.68 LB	1,946 CM ² / 301.6 IN ²	5.2 KW
	GRILLVOGN	691 X 706 X 645 MM / 27.2 X 27.8 X 25.4 TOMMER	8.0 KG / 17.6 LB		

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

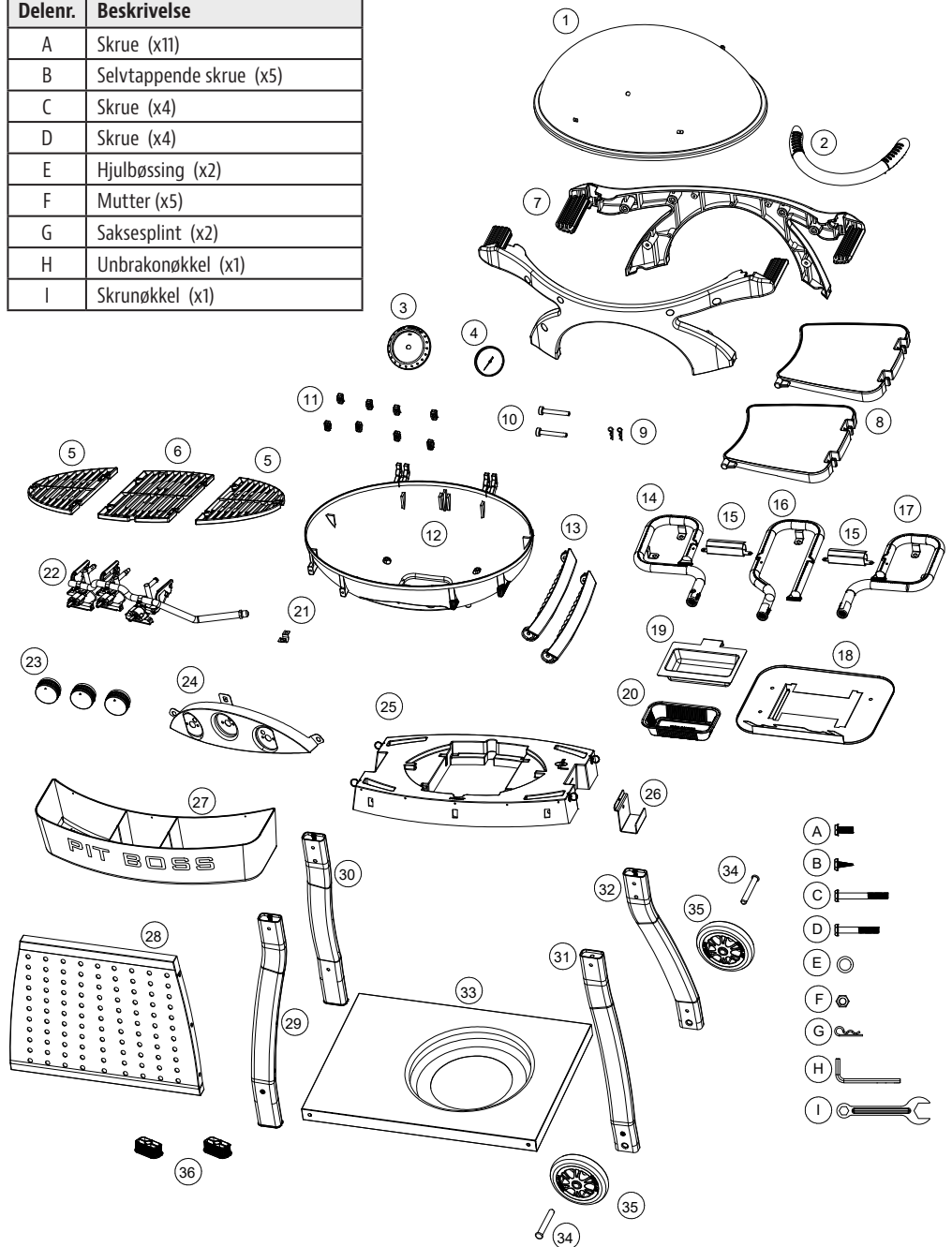
NO

NORSK

RESERVEDELER - PB3BPGG OG GRILLVOGN

Delenr.	Beskrivelse
1	Lokk (x1)
2	Lokkhåndtak (x1)
3	Termometerramme (x1)
4	Termometer (x1)
5	Stekerist A (x2)
6	Stekerist B (x1)
7	Støtte for hoveddel (x2)
8	Sidehylle (x2)
9	Saksespilint (x2)
10	Lokkpinne (x2)
11	PF-pute (x8)
12	Hoveddel (x1)
13	Støttebjelke for hoveddel (x2)
14	Venstre brenner (x1)
15	Brennerovergang (x2)
16	Midtre brenner (x1)
17	Høyre brenner (x1)
18	Fettbrettstøtte (x1)
19	Fettbrett (x1)
20	Aluminiumsfolie innvendig (x1)
21	Brakett (x1)
22	Ventilmekanisme (x1)
23	Kontrollknott (x3)
24	Frontpanel (x1)
25	Vogntopp (x1)
26	Gassylinderkrok (x1)
27	Tilbehørsbrett (x1)
28	Frontpanel vogn (x1)
29	Stasjonært vognbein - foran (x1)
30	Stasjonært vognbein - bak (x1)
31	Vognbein for hjul - foran (x1)
32	Vognbein for hjul - bak (x1)
33	Bunnhylle (x1)
34	Akselpinne (x2)
35	Hjul (x2)
36	Vognbeinhette (x2)

Delenr.	Beskrivelse
A	Skrue (x11)
B	Selvtappende skrue (x5)
C	Skrue (x4)
D	Skrue (x4)
E	Hjulbøssing (x2)
F	Mutter (x5)
G	Saksespilint (x2)
H	Unbrakonøkkel (x1)
I	Skrunøkkel (x1)



	MODELL	MONTERT ENHET (B x H x D)	ENHETSVEKT	TILBEREDNINGSOMRÅDE	TILBEREDNINGSOMRÅDE
PB	PB3BPGG	1,332 X 604 X 483 MM / 52.4 X 23.8 X 19.0 TOMMER	24.0 KG / 52.9 LB	2,453 CM ² / 380.2 IN ²	7.5 KW
	GRILLVOGN	768 X 764 X 645 MM / 30.2 X 30.0 X 25.4 TOMMER	9.8 KG / 21.6 LB		

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

GARANTI

VILKÅR

Alle gassgriller fra Pit Boss® Grills, produsert av Dansons, leveres med en begrenset garanti fra salgsdatoen fra den opprinnelige eieren. Garantidekningen starter på den opprinnelige kjøpsdatoen, og kjøpsbevis med dato, eller en kopi av den opprinnelige salgskvitteringen, kreves for at garantien skal være gyldig. Kunder må betale avgifter for deler, forsendelse og håndtering hvis de ikke kan levere kjøpsbevis, eller hvis garantien har utløpt. Dansons gir en to (2) års garanti mot feil og utførelse på alle deler. Dansons garanterer at alle deler er uten defekter i material og utførelse, så lenge den opprinnelige kjøperen eier og bruker enheten. Garantien gjelder ikke skader som skyldes slitasje, for eksempel riper, bulker, avskallinger eller mindre kosmetiske sprekker. Slike estetiske endringer i grillen har ikke innvirkning på ytelsen. Reparasjon eller erstatning av deler skjer ikke etter den begrensede garantien på to (2) 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 Dansons 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 trekk når grillen ikke er i bruk. Denne garantien er basert på vanlig hjemmebruk og vedlikehold av grillen, og dekingen av den begrensede garantien gjelder ikke for en grill som brukes i kommersielle sammenhenger.

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

Enkelte delstater eller land tillater ikke utelukkelse eller begrensning av tilfeldige skader eller følgeskader, eller begrensninger av indirekte garantier, så begrensningene eller utelukkelsene i denne begrensede garantien gjelder kanskje ikke for deg. Denne begrensede garantien gir deg spesifikke juridiske rettigheter, og du kan ha andre rettigheter, som varierer i ulike delstater og land. Våre varer har garantier som ikke kan utelukkes i henhold til den australske forbrukerloven. Du har rett til erstatning eller refusjon for en større feil samt til kompensering for annet med rimelighet overskuelig tap eller annen med rimelighet overskuelig skade. Du har også rett til å få reparert eller erstattet varene hvis varene ikke er av akseptabel kvalitet og feilen ikke utgjør en større feil.

KONTAKTE KUNDESERVICE

Hvis du vil bestille reservedeler, kontakter du den lokale Pit Boss®-grillforhandleren eller går til nettbutikken vår. Hvis du har spørsmål eller problemer, kan du kontakte kundeservice mandag til og med søndag, 04.00–20.00 PST (EN/FR/ES).

service@pitboss-grills.com | Grøn nummer: 1-877-303-3134 | Grønt faksnummer: 1-877-303-3135

GARANTISERVICE

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

MODELL

SERIENUMMER

KJØPSDATO

AUTORISERT FORHANDLER

NO

NORSK

INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

ZAGROŻENIA I OSTRZEŻENIA

1. Konieczne jest zachowanie minimalnej odległości 915 mm (36 cali) pomiędzy elementami zapalnymi a bokami grilla oraz 915 mm (36 cali) pomiędzy tylną częścią grilla a elementami zapalnymi. Nie korzystaj z tego urządzenia w pomieszczeniach lub na obszarze zamkniętym i niewentylowanym. Urządzenia nie można umieszczać pod łatwopalnym sufitem podwieszanym lub pod okapem dachu. Przechowuj swojego grilla na obszarze wolnym od materiałów zapalnych, benzyny i innych łatwopalnych oparów oraz cieczy.

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

2. Grill przeznaczony do użytku na świeżym powietrzu nie jest przeznaczony do instalacji w przyczepach ani na łodziach.

Nigdy nie należy korzystać z tego urządzenia w zamkniętych przestrzeniach, takich jak samochód kempingowy, namiot, łódź ani pomieszczenia mieszkalne. To urządzenie nie zostało zaprojektowane jako grzejnik i nie powinno być wykorzystywane do celów ogrzewania.

3. To urządzenie nie jest zalecane dla dzieci, osób o obniżonej sprawności ruchowej, sensorycznej lub intelektualnej bądź też osób bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, chyba że są one bezpośrednio nadzorowane lub instruowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
4. Części grilla mogą mocno się nagrzewać i powodować poważne obrażenia. Podczas obsługi urządzenia dzieci oraz zwierzęta nie powinny znajdować się w pobliżu. Uważaj, by nie dotykać gorących powierzchni. Zawsze używaj rękawic termoodpornych, szczypic z długim uchwytem lub rękawic kuchennych, ponieważ grill może być bardzo gorący.
5. Nigdy nie używaj grilla bez zainstalowanej rynienki na tłuszcz pod paleniskiem. Bez niej gorący tłuszcz i części potraw będą skapywały na dół, powodując zagrożenie pożarowe.
6. Nie należy utrudniać odprowadzania gazów powstałych podczas spalania ani blokować wentylacji tego urządzenia. Należy dbać o czystość przewodu palnika oraz otworów, przez które wydostaje się gaz, i zwracać uwagę na to, by nie były one zanieczyszczone resztkami. Wyczyść urządzenie przed użyciem. W celu przedłużenia żywotności urządzenia wymagana jest regularna pielęgnacja i konserwacja.
7. Podczas podłączania i odłączania regulatora do butli gazowej należy zawsze sprawdzić butlę pod kątem ewentualnych wycieków gazu, zwłaszcza po dłuższym okresie przechowywania, na przykład po zimie. Należy sprawdzić wszystkie połączenia pod kątem wycieków, korzystając w tym celu z wody z dodatkiem mydła oraz pędzla. W celu przeprowadzenia kontroli pod kątem wycieków nie należy używać otwartego płomienia.
8. Przed każdym użyciem urządzenia do gotowania wykorzystującego gaz i przeznaczonego do użytku na świeżym powietrzu należy wyczyścić i sprawdzić regulator gazu. W przypadku wykrycia nadmiernego wytarcia lub zużycia regulatora gazu należy wymienić regulator przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia.

9. Podczas korzystania z tego urządzenia należy używać wyłącznie płynnego gazu zgodnego ze specyfikacją znajdującą się na etykiecie znamionowej urządzenia. Nie należy używać grilla z innymi gazami. Nie należy podejmować prób przekształcenia tego urządzenia na gaz płynny w celu jego przystosowania do użytku gazu ziemnego. Niezastosowanie się do tego ostrzeżenia może doprowadzić do pożaru i obrażeń ciała i spowoduje unieważnienie gwarancji.

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE PROPANU

10. Upewnij się, że butla gazowa została zakupiona u sprawdzonego dostawcy. Nieprawidłowo napełniona lub przepełniona butla gazowa może stwarzać zagrożenie. Przepełnienie butli gazowej w warunkach powodujących wzrost jej temperatury (gorący dzień, pozostawienie butli na słońcu itp.) może spowodować, że z butli zacznie ulatniać się gaz, jako że wzrost temperatury gazu powoduje zwiększenie się jego objętości. Gaz ulatniający się z butli jest łatwopalny i może stwarzać ryzyko wybuchu.
11. Nie należy korzystać z butli gazowej, jeśli jej zawór jest uszkodzony lub jeśli są na niej widoczne wgniecenia, wyłobienia, ślady ognia, korozja, wycieki, mocna rdza lub inne ślady wizualne świadczące o zewnętrznym uszkodzeniu; korzystanie z takiej butli może być niebezpieczne, dlatego powinna ona natychmiast zostać sprawdzona przez dostawcę propanu.

Jeśli widzisz, czujesz lub słyszysz syk gazu uwalniającego się z butli, nie próbuj rozpałać urządzenia. Ugaś wszelkie otwarte płomienie. Odłącz dopływ paliwa do urządzenia.

12. Na czas korzystania z urządzenia oraz jego stygnięcia po zakończeniu użycia należy odłączyć od niego butlę gazową; w tym czasie nie należy także podłączać do niego butli gazowej. Gdy grill nie jest w życiu, pokrętko regulatora powinno znajdować się w położeniu OFF, a butla gazowa powinna być odłączona. Nie należy przenosić ani transportować urządzenia z podłączoną butlą gazową. Nie należy przechowywać zapasowej butli gazowej pod urządzeniem ani w jego pobliżu.
13. Użytkownik nie może ingerować w elementy zaplombowane przez producenta. Nie przenoś urządzenia podczas użytkowania. Po użyciu należy wyłączyć zasilanie gazem w butli gazowej. Nie wolno modyfikować urządzenia.

TLENEK WĘGLA („CICHY ZABÓJCA”)

Zawsze używaj urządzeń gazowych na zewnątrz w miejscu otwartym i dobrze wentylowanym, aby uniknąć wdychania toksycznych oparów powstających podczas spalania albo ulatniającego się gazu. 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.

STANDARY BEZPIECZEŃSTWA

Stosownie do procedur i specyfikacji Conformité Européenne (CE) urządzenia gazowe Pit Boss® Grills wykazują potwierdzoną w badaniach zgodność z normami i dyrektywami oraz spełniają wszystkie wymogi bezpieczeństwa, ochrony zdrowia i środowiska określone przez UE (Unię Europejską) i Europejski Obszar Gospodarczy (EOG).



	DOPIYW CIEPŁA	PALNIKI	ROZMIAR WTRYSKU	RODZAJ I CIŚNIENIE GAZU	KRAJ UŻYTKOWANIA
PB2BPGG	5,2 kW G30 – 378 g/h G31 – 372 g/h	2	0,79 mm	G30 pod ciśnieniem 28–30 mbar G31 pod ciśnieniem 37 mbar Mieszanka G30/G31 pod ciśnieniem 30 mbar	3* (28-30/37): BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI 3B/P (30) : BE, CY, DK, EE, FR, GB, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, FI 3B/P (37) : PL 3B/P (50) : AT, DE, SK, CH
			0,74 mm	Mieszanka G30/G31 pod ciśnieniem 37 mbar	
			0,69 mm	Mieszanka G30/G31 pod ciśnieniem 50 mbar	
PB3BPGG	7,5 kW G30 – 546 g/h G31 – 536 g/h	3	0,90 / 0,70 mm	G30 pod ciśnieniem 28–30 mbar G31 pod ciśnieniem 37 mbar Mieszanka G30/G31 pod ciśnieniem 30 mbar	
			0,86 / 0,65 mm	Mieszanka G30/G31 pod ciśnieniem 37 mbar	
			0,80 / 0,60 mm	Mieszanka G30/G31 pod ciśnieniem 50 mbar	



INFORMACJA O PRAWACH AUTORSKICH

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

DANSONS EUROPA

11 Rue Galvani Paryż, Francja 75017

DANSONS NORTH AMERICA

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

OBSŁUGA KLIENTA

www.pitboss-grills.com

SPIS TREŚCI

Informacje dotyczące bezpieczeństwa 100

Podłączanie do źródła gazu

Wymagania dotyczące butli gazowej..... 103

Podłączanie butli gazowej..... 103

Wrzygotowanie do użycia — sprawdzenie pod kątem występowania wycieków..... 104

Odłączanie butli gazowej..... 104

Instrukcja działania

Stosowne Otoczenie Dla Grilla..... 105

Pierwsze użycie — wypalanie grilla..... 105

Rozpalanie grilla..... 105

Ręczne rozpalanie grilla..... 106

Wyłączanie grilla..... 106

Pielęgnacja i konserwacja 107

Rozwiązywanie problemów 108

Części zamienne

PB2BPGG i wózek grilla..... 109

PB3BPGG i wózek grilla..... 110

Gwarancja 111

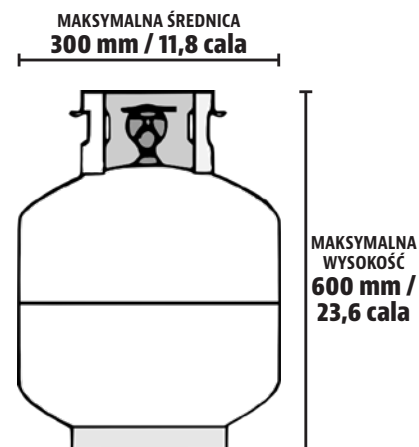
PODŁĄCZANIE DO ŹRÓDŁA GAZU

WYMAGANIA DOTYCZĄCE BUTLI GAZOWEJ

Do grilla potrzebna jest butla gazowa z gwintami zaworów umieszczonymi na zewnątrz i odpowiednio napełniona standardowym gazem do grillowania (G30/G31). Należy używać standardowego przewodu elastycznego nie dłuższego niż 1,5 m (59 cali). Po zainstalowaniu przewód powinien być widoczny na całej długości, aby umożliwić jego inspekcję.

Maksymalna średnica oraz maksymalna długość butli to 300 mm (11,8 cala) i 600 mm (23,6 cala), jak pokazano na ilustracji.

UWAGA: Do bezpiecznej i wydajnej pracy grilla niezbędny jest odpowiedni regulator zgodny z normą EN16129 oraz butla. Używanie nieodpowiedniego lub wadliwego operatora jest niebezpieczne i spowoduje unieważnienie wszelkich gwarancji. Przewód należy sprawdzić na całej długości. W przypadku wykrycia nadmiernego wytarcia lub zużycia przewodu lub jeśli przewód jest przecięty, należy go wymienić przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia.



PODŁĄCZANIE BUTLI GAZOWEJ

WAŻNE: Jeśli rozgałęźnik wymaga łącznika, postępuj zgodnie z instrukcjami instalacji łącznika przed podłączeniem urządzenia do butli gazowej.

1. Przed podłączeniem zadбай o czystość głowicy butli gazowej, zaworu regulatora, palnika oraz otworów palnika.
2. Podłącz przewód do rozgałęźnika, kręcąc pokrętką w prawo aż do końca. Upewnij się, że przewód nie jest w żaden sposób skręcony.
3. Umieść butlę gazową w przeznaczonym na nią otworze. Upewnij się, że przewód podłączony do butli gazowej nie dotyka żadnej z powierzchni grilla, które mogą się nagrzewać. Podczas grillowania butla gazowa musi być nieruchoma. W żadnym momencie nie wolno umieszczać zapasowej butli w obudowie butli. Należy zapewnić łatwy dostęp do butli gazowej przez cały czas. Jeśli butla gazowa jest za mała, nie można umieścić jej w otworze na butlę. Butlę gazową można zawiesić na przeznaczonym do tego haku z prawej strony ramy lub umieścić na płaskim podłożu.
4. Upewnij się, że zawór butli gazowej znajduje się w położeniu OFF. Upewnij się, że butla gazowa stoi prosto w pionie – korzystanie z grilla z nieprawidłowo zainstalowaną butlą gazową jest niebezpieczne.
5. Upewnij się, że zawór regulatora grilla jest całkowicie zamknięty, obracając pokrętkę w prawo do położenia OFF.
6. Zdejmij kołpaki ochronne z otworu zaworu regulatora i górnej części butli gazowej. Odłóż kołpaki w bezpieczne miejsce.
7. Umieść zawór butli gazowej w gwintowanym otworze zaworu regulatora. Obróć zespół w kształcie walca w prawo do momentu jego zablokowania. Dokręcaj wyłącznie ręcznie.
8. Butla gazowa jest zainstalowana.

OSTRZEŻENIE: Jeśli poczujesz zapach gazu, zakręć butlę. Spróbuj ponownie zainstalować butlę gazową, aby upewnić się, że przewód jest prawidłowo podłączony.

PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA — SPRAWDZENIE POD KĄTEM WYSTĘPOWANIA WYCIEKÓW

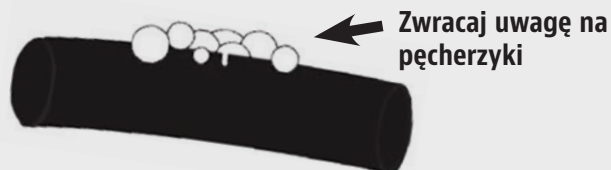
Sprawdzenie pod kątem wycieków ma na celu potwierdzenie szczelności uszczelki. Przed rozpoczęciem korzystania z grilla gazowego należy sprawdzić połączenie pomiędzy regulatorem a butlą gazową pod kątem wycieku gazu w celu zmniejszenia ryzyka poważnych obrażeń ciała, a nawet śmierci w wyniku pożaru lub eksplozji. Sprawdzenie pod kątem wycieku powinno odbywać się co najmniej raz na sezon, a także w następujących sytuacjach:

- przed pierwszym rozpaleniem grilla;
- po każdej wymianie butli gazowej;
- po zakończeniu transportu (szczególnie, jeśli odbywał się on po nierównym drogi i wybojach);
- po długim okresie przechowywania lub braku korzystania z urządzenia.

PROCEDURA KONTROLI POD KĄTEM WYCIEKU

Wymagane wyposażenie:

- 1 x Miska (*pusta, czysta*)
- 1 x Pędzel (*czysty*)
- Płyn do mycia naczyń
- Woda



Procedura:

1. Ustaw grill w miejscu z dobrą wentylacją. Upewnij się, że grill jest chłodny w dotyku i nie jest w życiu. Upewnij się, że zawór regulatora znajduje się w położeniu OFF, a butla gazowa jest mocno przykręcona do regulatora.

WAŻNE: Upewnij się, że w pobliżu nie ma żadnego otwartego płomienia ani osób palących.

2. Wymieszaj w misce jedną część wody z jedną częścią płynu do mycia naczyń. Roztwór będzie się pienił, ponieważ jest mocno skoncentrowany.
3. Za pomocą pędzla nanieś roztwór na uszczelkę znajdującą się pomiędzy regulatorem a butlą gazową. Przeprowadź kontrolę wzrokową w celu wykrycia ewentualnych strumieni piany wydobywających się z uszkodzonej lub wadliwej uszczelki.

UWAGA: W przypadku wystąpienia wycieku powtórz procedurę instalacji butli gazowej, zwracając przy tym uwagę, by nie przekręcić gwintu. Dokręcaj wyłącznie ręcznie. Po ponownej instalacji butli gazowej powtórz kontrolę pod kątem wycieków, by zyskać pewność, że połączenie jest szczelne.

WAŻNE: W przypadku wykrycia wycieku gazu, którego nie można wyeliminować poprzez przeprowadzenie procedury kontroli pod kątem wycieków, nie należy korzystać z grilla gazowego. W celu uzyskania informacji na temat innych środków ostrożności pozwalających sprawdzić szczelność połączenia skontaktuj się ze strażą pożarną lub z działem obsługi klienta.

ODŁĄCZANIE BUTLI GAZOWEJ

WAŻNE: Wymianę lub odłączanie butli gazowej należy przeprowadzać z dala od wszelkich źródeł zapłonu.

4. Upewnij się, że pokrętko sterowania grilla jest całkowicie zamknięte i znajduje się w położeniu OFF. Ustaw zawór butli gazowej w pozycji CLOSED i pozwól, by pokrętko regulatora wysunęło się na zewnątrz.
5. Obróć walec w lewo (ręcznie) w celu jego wyjęcia z utworu zaworu regulatora. Jeśli chcesz przechować butlę gazową, która nie jest jeszcze pusta, załóż kołpaki ochronne na otwór zaworu regulatora i górną część butli gazowej.

OSTRZEŻENIE: Nie należy transportować grilla z podłączoną butlą gazową. 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 gazową. Jeśli zamierzasz przechowywać grill w zamkniętym pomieszczeniu, pamiętaj, by pozostawić butlę gazową na wolnym powietrzu.

INSTRUKCJA DZIAŁANIA

STOSOWNE OTOCZENIE DLA GRILLA

1. USTAWIANIE GRILLA

Ze względu na specyfikę urządzeń zewnętrznych, także na działanie grilla i czas potrzebny do przyrządzenia doskonałych posiłków duży wpływ mają warunki pogodowe. Wszystkie części urządzenia Pit Boss® Grill powinny znajdować się w odległości co najmniej 915 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.

2. GOTOWANIE PRZY NISKICH TEMPERATURACH OTOCZENIA

Chłodniejsza aura wcale nie oznacza końca sezonu grillowego! Rześkie, chłodne powietrze i niebiański aromat grillowanych potraw to świetne lekarstwo na zimową depresję. Skorzystaj z poniższych wskazówek, by korzystać z grilla w zimniejszych miesiącach:

- Przygotuj się — przed wyjściem na zewnątrz naszykuj w kuchni wszystko, co będzie potrzebne. W sezonie zimowym ustaw grill w miejscu osłoniętym od wiatru i przesywającego zimna. Dowiedz się, jakie są lokalnie obowiązujące przepisy dotyczące bliskości grilla od domu i/lub innych konstrukcji. Połóż na tacy wszystko, czego potrzebujesz, okryj się starannie i do roboty!
- Aby śledzić na bieżąco temperaturę na zewnątrz, umieść termometr zewnętrzny w bliskim położeniu od strefy gotowania. Prowadź dziennik lub sporządzaj notatki na temat przyrządzanych potraw, temperatury na zewnątrz i czasu gotowania. Będzie to pomocne w późniejszym ustaleniu, co warto gotować i jak długo to zajmuje.
- Przygotuj nagrany talerz lub pokrywkę na naczyniu, aby utrzymać jedzenie w cieple podczas przenoszenia go z powrotem do środka.

3. GOTOWANIE PRZY WYSOKICH TEMPERATURACH OTOCZENIA

Gdy powietrze na zewnątrz się ociepla, skraca się czas gotowania. Skorzystaj z tych kilku wskazówek, by korzystać z grilla w gorących miesiącach:

- Odpowiednio obniż temperatury grillowania. Pomaga to w unikaniu niepożądanych wybuchów ognia.
- Skorzystaj z termosondy do mięsa, aby sprawdzić temperaturę wewnątrz potrawy. Zapobiega to przepieczeniu i nadmiernemu wysuszeniu mięsa.
- Możesz utrzymać ciepło potraw, zawijając je w folię i umieszczając w szczelnym opakowaniu termicznym. Upchnij zgniecione gazety dookoła folii i w ten sposób przechowuj jedzenie w cieple od 3 do 4 godzin.

PIERWSZE UŻYCIĘ — WYPALANIE GRILLA

Przed pierwszym przyrządzeniem jedzenia na grillu konieczne jest wypalenie grilla. Włącz grill na ustawienie HIGH i zostaw na co najmniej 15 minut w celu wypalenia. W ten sposób „oczyszczysz termicznie” wewnętrzne elementy grilla i pozbędziesz się wszelkich zapachów i substancji obcych.

ROZPALANIE GRILLA

4. Sprawdź, czy wszystkie pokręta regulacji znajdują się w położeniu OFF.
5. Podłącz butlę gazową zgodnie z instrukcjami. Ustaw pokrętkę butli gazowej w położeniu OPEN.
6. Zwróć uwagę na wskaźnik pokręta regulacji. Wepchnij pokrętkę regulacji do środka i przytrzymaj, a następnie POWOLI (2–3 sekundy) obróć o 90 stopni (1/4 pełnego obrotu) w lewo do położenia HIGH. Iskra z zapalnika jest sygnalizowany odgłosem „kliknięcia”. Widoczny płomień oznacza, że grill został rozpalony. W przeciwnym razie powtórz czynność maksymalnie trzy razy.
7. Jeśli zapłon nie nastąpi w ciągu 5 sekund, obróć pokrętkę sterowania, aby ustawić je w położeniu OFF, poczekaj 5 minut, a następnie powtórz procedurę rozpalania. Jeśli powyższe czynności nie przyniosą pożądanego skutku, zapoznaj się z instrukcjami z sekcji Ręczne rozpalanie grilla.
8. Ogień na palniku oznacza, że grill jest gotowy do pracy we wszystkich zakresach temperatur!

Jeśli palnik zgaśnie podczas działania urządzenia, ustaw pokrętła regulacji w położeniu OFF. Poczekaj 5 minut, aż nagromadzony gaz się ulotni, a następnie spróbuj ponownie rozpałić.

PROCEDURA W PRZYPADKU AWARII ZAPALNIKA

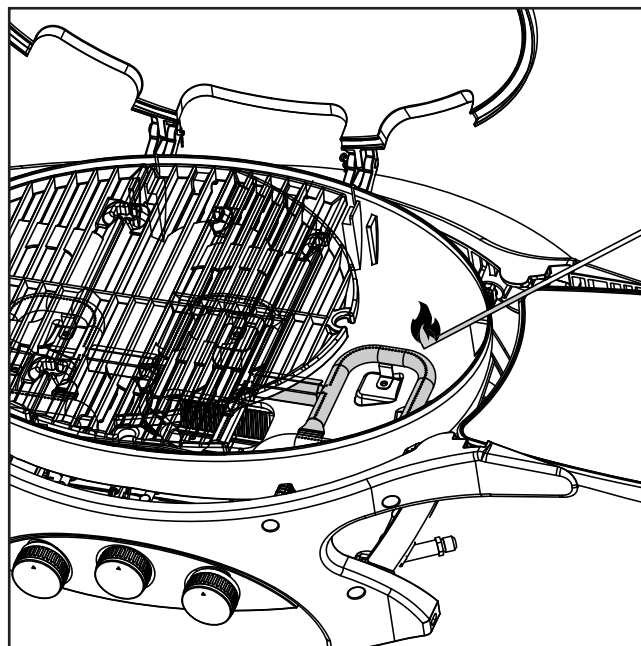
Jeśli z jakiegoś powodu zapalnik przestanie działać po trzech lub czterech próbach, wykonaj poniższe działania lub uruchom grill metodą ręczną.

1. Upewnij się, że wszystkie pokrętła regulacji znajdują się w pozycji 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.

RĘCZNE ROZPALANIE GRILLA

1. Upewnij się, że pokrętło regulacji znajduje się w położeniu OFF.
2. Unieś jeden rusztów do gotowania, aby odsłonić palniki.
3. Podłącz butlę gazową zgodnie z instrukcjami. Ustaw pokrętło butli gazowej w położeniu OPEN.
4. Zwróć uwagę na wskaźnik pokrętła regulacji. Dociśnij pokrętło regulatora i obróć je o 90 stopni (1/4 pełnego obrotu) w lewo, do położenia HIGH.
5. Szybko i ostrożnie użyj zapalanej zapałki zabezpieczonej za pomocą pręta do zapalania (dołączony do grilla) w celu zapalenia palników. Zbliż pręt do palników przez ruszt do gotowania. Umieść zapaloną zapałkę w pobliżu boku palnika. 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 wzniesienia ognia pod grillem.



6. Po pojawieniu się płomienia na palniku umieść ruszt do gotowania z powrotem na swoim miejscu. Grill jest teraz gotowy do pracy we wszystkich zakresach temperatur!

WYŁĄCZANIE GRILLA

1. Po zakończeniu gotowania, ustaw zawór butli gazowej w pozycji CLOSED i pozwól, tak aby pokrętło regulatora wysunęło się na zewnątrz. To zabezpieczenie powoduje zablokowanie pokrętła regulatora, tak aby gaz przestał płynąć.
2. Przekręć pokrętła regulacji do pozycji OFF.

UWAGA: gdy w butli skończy się gaz, towarzyszy temu charakterystyczny dźwięk – to normalne zjawisko.

3. Odłącz butlę gazową zgodnie z instrukcjami w sekcji Odłączanie butli gazowej.

OSTRZEŻENIE: Przed przeniesieniem lub przewiezieniem grilla lub jego przechowywaniem poczekaj, aż grill całkowicie ostygnie i odłącz od niego butlę gazową.

PIELĘGNACJA I KONSERWACJA

SPRAWDZANIE POZIOMU GAZU

Aby sprawdzić, ile gazu zostało w butli, grill musi być włączony. Umieść dłoń na górze butli i powoli przesuń ją w dół, aż poczujesz chłód. Granica chłodu wskazuje w przybliżeniu, ile gazu zostało w butli. Jeśli jest ona w $\frac{3}{4}$ pusta, wymień butlę na pełną.

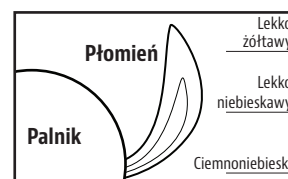
WAŻNE: Nie używaj w grillu brykietów węgla drzewnego ani żadnego innego materiału palnego. Użycie takich materiałów spowoduje unieważnienie gwarancji i może doprowadzić do pożaru, wybuchu i obrażeń ciała.

CZĘSTOTLIWOŚĆ CZYSZCZENIA

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

1. ELEMENTY PALNIKA

- Palnik należy oczyścić za każdym razem, gdy jest silnie zabrudzony, tak aby nie dopuścić do zapchania się przewodu ani otworów palnika (przez zanieczyszczenia, owady itp.). W przewodach nieużywanego grilla pająki i drobne owady mogą budować gniazda, pajęczyny i składać jaja, co może utrudniać przepływ gazu. Zapchany przewód może być przyczyną pożaru pod urządzeniem. Kiedy grill jest magazynowany lub nieużywany przez dłuższy czas, należy wyjąć palnik i owinąć go folią aluminiową, aby zmniejszyć ryzyko dostania się do środka owadów.
- Palnik został wstępnie ustawiony pod kątem optymalnej wydajności płomienia. Kiedy płomień jest niebieski, ewentualnie z odrobiną żółtego na czubku, to znaczy, że powietrze prawidłowo miesza się z gazem. Gdy płomień jest nadmiernie żółty, pomarańczowy lub nieregularny, należy oczyścić powierzchnię palnika i otwory w celu zwiększenia przepływu powietrza.



2. WNĘTRZE GRILLA

- Usuń resztki jedzenia lub pozostałości z powierzchni do grillowania. Najlepiej jest to zrobić, gdy grill jest jeszcze ciepły od ostatniego grillowania. Zapalenia tłuszczu spowodowane są zbyt dużą ilością resztek osadzających się na elementach do gotowania grilla. Regularnie czyść wnętrze grilla. W przypadku wystąpienia pożaru wywołanego kontaktem z tłuszczem, ostrożnie zdejmij jedzenie z grilla i wyłącz go. Delikatnie posyp go sodą oczyszczoną, jeśli masz ją do dyspozycji.

3. ZEWNĘTRZNE CZĘŚCI GRILLA

- Często sprawdzaj stan tacy na tłuszcz i czyść ją po każdym ostudzeniu grilla. Miej przy tym na uwadze rodzaj przyrządzanych potraw. Nieczyszczona taca na tłuszcz może wywoływać zapalenie się tłuszczu. Jest to niebezpieczne i może doprowadzić do uszkodzenia grilla.
- Wszystkie śruby i nakrętki należy regularnie sprawdzać. W razie potrzeby należy je dokręcać.
- Zamykaj pokrywę grilla, aby zapewnić jego pełną ochronę! Pokrywa to najlepsze zabezpieczenie przed niekorzystnymi warunkami atmosferycznymi i zanieczyszczeniami. Gdy urządzenie nie jest używane lub ma być przez długi czas przechowywane, trzymaj je pod przykryciem w garażu lub w szopie po wyjęciu butli gazowej (należy ją przechowywać na zewnątrz).

HARMONOGRAM CZYSZCZENIA (REGULARNE UŻYTKOWANIE)

ELEMENT	CZĘSTOTLIWOŚĆ CZYSZCZENIA	METODA CZYSZCZENIA
Ruszty do gotowania	Po każdym użyciu	Wypalanie resztek, zmywaczek i woda z mydłem
Taca na tłuszcz	Po każdym użyciu	Opróżnienie tacy, zmywaczek i woda z mydłem
Korpus grilla, pokrywa	Kiedy trzeba	Miękka ściereczka i woda z mydłem
Przewody i otwory palnika	Co 5-6 użyc	Starcie kurzu, zmywaczek i woda z mydłem
Palniki	Co 5-6 użyc	Zmywaczek i woda z mydłem

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Właściwe czyszczenie i konserwacja zapobiega występowaniu typowych problemów z działaniem urządzenia. W przypadku, gdy grill 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 działem obsługi klienta.

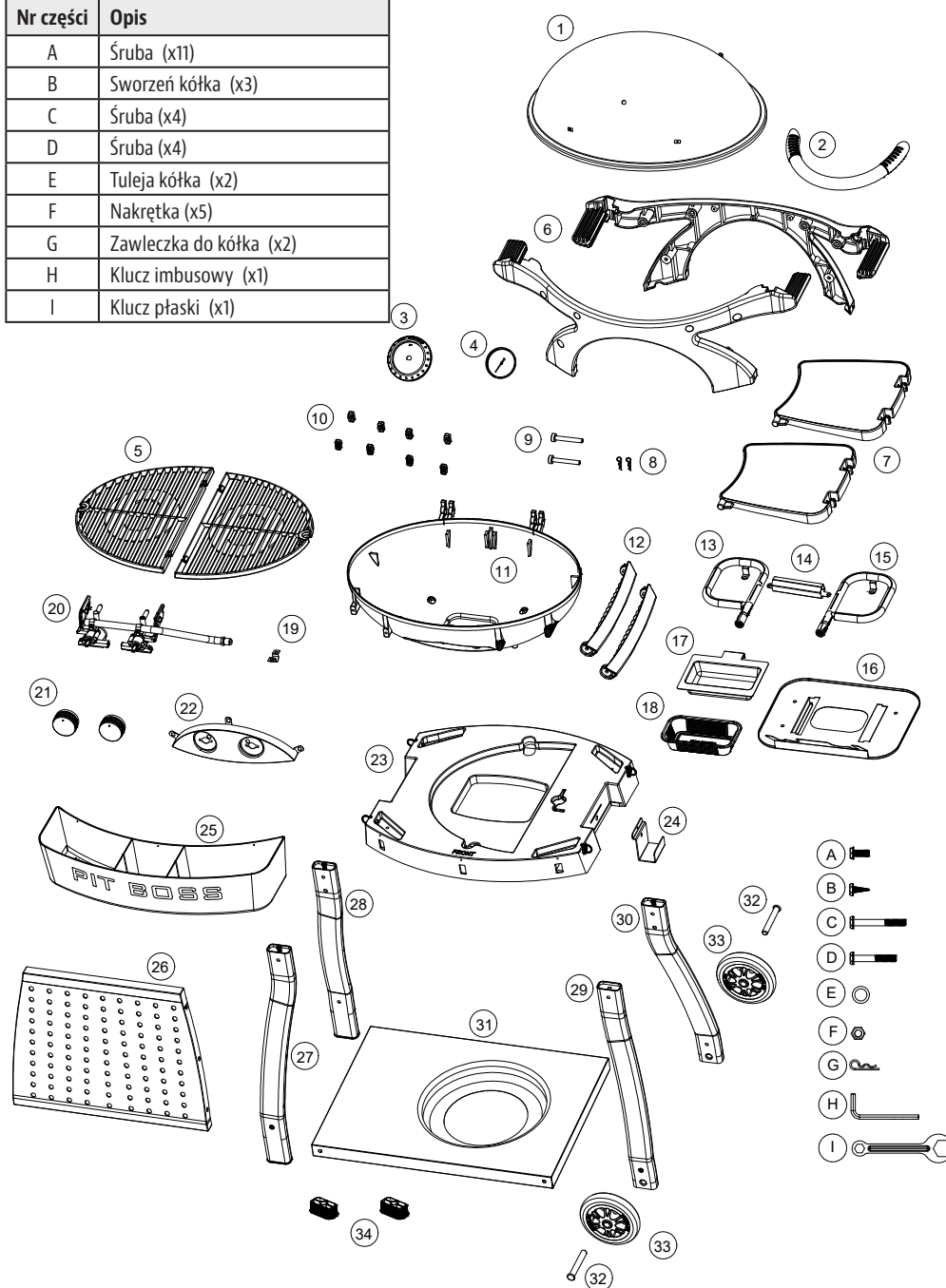
OSTRZEŻENIE: Zawsze upewnij się, że grill jest całkowicie ostudzony, aby uniknąć obrażeń.

PROBLEM	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Palnik nie rozpala się	Przewód zapłonowy jest uszkodzony	Skontaktuj się z działem obsługi klienta w celu uzyskania pomocy lub w sprawie wymiany elementu.
	Brak iskry zapalnika na elektrodzie	Wyreguluj elektrodę. Skontaktuj się z działem obsługi klienta w celu uzyskania pomocy lub w sprawie wymiany elementu.
	Brak dopływu gazu	Sprawdź zawór regulatora. Sprawdź połączenie pod kątem wycieku.
Zapalanie się tłuszczu / częste wybuchy ognia	Grillowanie tłustego mięsa	Grilluj tłuste mięsa, gdy powierzchnia do gotowania jest zimna, a pokrętła ustawione w położeniu LOW.
	Temperatura gotowania	Przyrządzaj potrawy w niższej temperaturze. Tłuszcz ma określoną temperaturę zapłonu. Utrzymuj temperaturę poniżej 176°C / 350°F, gdy gotujesz z użyciem dużej ilości tłuszczu.
	Rozprysk wody na płomienie	Nie pryskaj wodą w płomienie.
Palnik gaśnie	Brak przepływu gazu	Sprawdź połączenie z butlą gazową i upewnij się, że jest odkręcona. Wymieć butlę gazową, jeśli jest pusta.
	Silny lub porywisty wiatr	Ustaw przód grilla tyłem od wiatru lub zwiększ wysokość płomienia.
Niska temperatura przy ustawieniu HIGH	Otwory palnika są zablokowane	Udroźnij otwory.
	Butla gazowa jest pusta	Napełnij butlę gazową.
Wyciek gazu	Nieprawidłowy montaż	Ustaw zawór regulatora w pozycji OFF i pozwól, by pokrętło regulatora wysunęło się na zewnątrz. Wyjmij butlę gazową. Zainstaluj ponownie i zaciśnij. Wykonaj próbę szczelności, aby upewnić się, że gaz się nie ulatnia. Wymieć butlę gazową, jeśli jest uszkodzona.
	Uszkodzenie uszczelki	Butla gazowa jest skorodowana, zardzewiała lub była źle używana. Wymieć butlę gazową.
	Usterka regulatora	Konieczna jest wymiana regulatora. Skontaktuj się z działem obsługi klienta w sprawie wymiany elementu.
Płomienie palnika mają kolor żółty lub pomarańczowy	Słaby przepływ powietrza	Sprawdź, czy w przewodzie i otworach palnika nie ma pajęczyn lub innych niedrożności.
	Niedrożny palnik	Zastosuj się do wskazówek pielęgnacji i konserwacji, aby oczyścić przewód palnika.
	Taca na tłuszcz jest pełna lub przepełniona	Opróżnij tacę na tłuszcz i włóż ją ponownie. Zastosuj się do wskazówek pielęgnacji i konserwacji.
	Zawór regulatora znajduje się w położeniu OFF	Sprawdź połączenie zaworu regulatora z butlą gazową. Wyjmij butlę i załóż ją ponownie. Wykonaj próbę szczelności.
	Palnik jest brudny	Ustaw pokrętło regulatora w położeniu HIGH na pięć minut celem wypalenia urządzenia. Zastosuj się do wskazówek pielęgnacji i konserwacji.

CZĘŚCI ZAMIENNE - PB2BPGG I WÓZEK GRILLA

Nr części	Opis
1	Pokrywa (x1)
2	Uchwyt pokrywy (x1)
3	Zaślepka termometru (x1)
4	Termometr (x1)
5	Ruszt do gotowania (x2)
6	Wspornik korpusu (x2)
7	Półka boczna (x2)
8	Zawlecзка do kółka (x2)
9	Sworzeń pokrywy (x2)
10	Podkładka PF (x8)
11	Korpus (x1)
12	Drążek wspornika korpusu (x2)
13	Lewy palnik (x1)
14	Łącznik palników (x1)
15	Prawy palnik(x1)
16	Podstawa do tacy na tłuszcz (x1)
17	Taca na tłuszcz (x1)
18	Wkładka z folii aluminiowej (x1)
19	Wspornik (x1)
20	Układ zaworu(x1)
21	Pokrętko sterowania (x2)
22	Przedni panel (x1)
23	Góra wózka(x1)
24	Hak na butlę gazową (x1)
25	Taca na akcesoria (x1)
26	Przedni panel wózka (x1)
27	Nieruchoma noga wózka — przód (x1)
28	Nieruchoma noga wózka — tył (x1)
29	Noga wózka z kątkiem — przód (x1)
30	Noga wózka z kątkiem — tył (x1)
31	Półka dolna (x1)
32	Sworzeń kółka (x2)
33	Kółko (x2)
34	Zaślepka nogi wózka (x2)

Nr części	Opis
A	Śruba (x11)
B	Sworzeń kółka (x3)
C	Śruba (x4)
D	Śruba (x4)
E	Tuleja kółka (x2)
F	Nakrętka (x5)
G	Zawlecзка do kółka (x2)
H	Klucz imbusowy (x1)
I	Klucz płaski (x1)



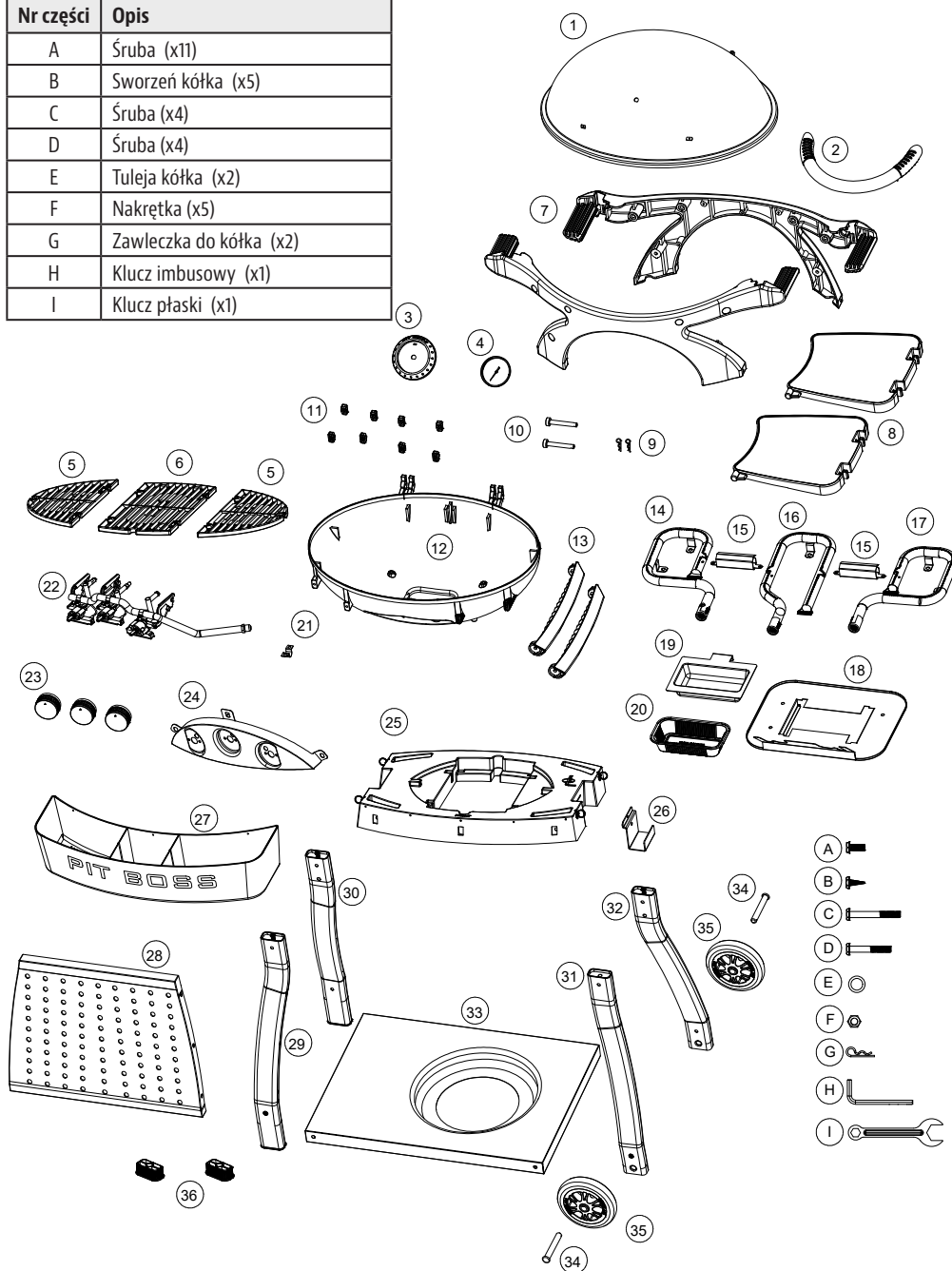
MODEL	WYMIARY (SxWxG)	WAGA	POWIERZCHNIA GOTOWANIA	DOPIŁYW CIEPŁA	
PB	PB2BPGG	1,175 X 578 X 461 MM / 46.2 X 22.7 X 18.1 CALI.	18.0 KG / 39.68 LB	1,946 CM ² / 301.6 IN ²	5.2 KW
	WÓZEK GRILLA	691 X 706 X 645 MM / 27.2 X 27.8 X 25.4 CALI.	8.0 KG / 17.6 LB		

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.

CZĘŚCI ZAMIENNE - PB3BPGG I WÓZEK GRILLA

Nr części	Opis
1	Pokrywa (x1)
2	Uchwyt pokrywy (x1)
3	Zaślepka termometru (x1)
4	Termometr (x1)
5	Ruszt do gotowania A (x2)
6	Ruszt do gotowania B (x1)
7	Wspornik korpusu (x2)
8	Półka boczna (x2)
9	Zawlecza do kółka (x2)
10	Sworzeń pokrywy (x2)
11	Podkładka PF (x8)
12	Korpus (x1)
13	Drążek wspornika korpusu (x2)
14	Lewy palnik (x1)
15	Łącznik palników (x2)
16	Środkowy palnik (x1)
17	Prawy palnik (x1)
18	Podstawa do tacy na tłuszcz (x1)
19	Taca na tłuszcz (x1)
20	Wkładka z folii aluminiowej (x1)
21	Wspornik (x1)
22	Układ zaworu(x1)
23	Pokrętło sterowania (x3)
24	Przedni panel (x1)
25	Góra wózka(x1)
26	Hak na butlę gazową (x1)
27	Taca na akcesoria (x1)
28	Przedni panel wózka (x1)
29	Nieruchoma noga wózka – przód (x1)
30	Nieruchoma noga wózka – tył (x1)
31	Noga wózka z kółkiem – przód (x1)
32	Noga wózka z kółkiem – tył (x1)
33	Półka dolna (x1)
34	Sworzeń kółka (x2)
35	Kółko (x2)
36	Zaślepka nogi wózka (x2)

Nr części	Opis
A	Śruba (x11)
B	Sworzeń kółka (x5)
C	Śruba (x4)
D	Śruba (x4)
E	Tuleja kółka (x2)
F	Nakrętka (x5)
G	Zawlecza do kółka (x2)
H	Kluczeć imbusowy (x1)
I	Kluczeć płaski (x1)



MODEL	WYMIARY (SxWxG)	WAGA	POWIERZCHNIA GOTOWANIA	DOPEŁYW CIEPŁA	
PB	PB3BPGG	1,332 X 604 X 483 MM / 52.4 X 23.8 X 19.0 IN	24.0 KG / 52.9 LB	2,453 CM ² / 380.2 IN ²	7.5 KW
	WÓZEK GRILLA	768 X 764 X 645 MM / 30.2 X 30.0 X 25.4 IN	9.8 KG / 21.6 LB		

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.

GWARANCJA

WARUNKI

Wszystkie grille gazowe firmy Pit Boss® Grills, produkowane przez Dansons, objęte są ograniczoną gwarancją od momentu zakupu przez pierwotnego nabywcę. Okres gwarancji rozpoczyna się w dniu pierwszego zakupu i do potwierdzenia ważności gwarancji wymagane jest zaświadczenie o dacie zakupu lub kopia oryginalnego paragonu. Klienci 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 dwóch (2) lat w odniesieniu do wszystkich części. Dansons gwarantuje, że przez cały okres użytkowania urządzenia i dysponowania nim przez pierwszego nabywcę, wszystkie części urządzenia będą wolne od wad materiałowych i wykonawczych. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych zużyciem, w tym zarysowań, wgnieceń, wygięć, odprysków lub drobnych pęknięć. Te zmiany to problem natury estetycznej, który nie ma wpływu na działanie grilla. Naprawa lub wymiana dowolnej części nie wydłuża gwarancji ograniczonej do okresu dłuższego niż dwóch (2) 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 cla 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, 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.

Producent nie udziela żadnej pisemnej lub dorozumianej gwarancji na działanie produktów Pit Boss® Grills, ponieważ nie ma kontroli nad ich montażem, eksploatacją, czyszczeniem, konserwacją ani używanym rodzajem paliwa. Niniejsza gwarancja nie będzie miała zastosowania, a firmę Dansons obejmować będzie wyłączenie odpowiedzialności w wypadku, gdy instalacja, obsługa, pielęgnacja i konserwacja nie były przeprowadzane zgodnie z instrukcją użytkownika. 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® Grills, 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 jakiegokolwiek szczególnie, pośrednie, wynikowe lub inne szkody dowolnego typu, które nie powstały w ramach pierwszego zakupu tego produktu. Wszelkie gwarancje producenta są określone w niniejszym dokumencie i nie można dochodzić żadnych roszczeń względem producenta z tytułu żadnej innej gwarancji lub oświadczenia.

Niektóre stany USA nie zezwalają na wyłączenie lub ograniczenie odpowiedzialności za szkody uboczne lub następcze, a także na ograniczone gwarancje dorozumiane, dlatego ograniczenia lub wyłączenia określone w niniejszej gwarancji ograniczonej nie wszędzie mają zastosowanie. Niniejsza ograniczona gwarancja zapewnia określone prawa, ale prawa te mogą być różne dla różnych stanów USA. Nasze produkty są objęte gwarancjami, których nie można wykluczyć zgodnie z australijskim prawem konsumenckim. Użytkownik ma prawo do wymiany towaru lub zwrotu pieniędzy w przypadku poważnej usterki oraz do otrzymania rekompensaty w związku z dającymi się przewidzieć stratami lub uszkodzonymi. Użytkownik może również zażądać naprawy lub wymiany produktu w przypadku niezadowolającej jakości lub usterki, która nie kwalifikuje się jako poważna usterka.

KONTAKT DO DZIAŁU OBSŁUGI KLIENTA

Aby zamówić części zamienne, skontaktuj się z lokalnym sprzedawcą Pit Boss® Grills lub odwiedź nasz sklep internetowy. Jeśli masz jakiegokolwiek pytania lub problemy, skontaktuj się z działem obsługi klienta, od poniedziałku do niedzieli, 4 – 20 PST (EN/FR/ES).

service@pitboss-grills.com | Bezpłatna infolinia: 1-877-303-3134 | Bezpłatny faks.: 1-877-303-3135

OBSŁUGA GWARANCYJNA

W celu naprawy lub zamówienia części zamiennych skontaktuj się z najbliższym sprzedawcą Pit Boss® Grills. Dansons wymaga dowodu zakupu do ustalenia zasadności roszczenia gwarancyjnego; zachowaj zatem oryginalny paragon lub fakturę, by mieć do nich dostęp w przyszłości. Numer seryjny i model urządzenia Pit Boss® znajdują się bezpośrednio na urządzeniu. Zapisz te numery poniżej, ponieważ etykieta może z czasem wyblaknąć lub stać się nieczytelna.

MODEL

NUMER SERYJNY

DATA ZAKUPU

AUTORYZOWANY SPRZEDAWCA

SÄKERHETSINFORMATION

HUVUDSAKLIGA ORSAKER TILL ATT APPARATEN FATTAR ELD ÄR ETT RESULTAT AV DÅLIGT UNDERHÅLL OCH UNDERLÅTENHET ATT HÅLLA SÄKERT AVSTÅND FRÅN BRANDFARLIGA MATERIAL. DET ÄR AV YTTERSTA VIKT ATT DEN HÄR PRODUKTEN ENDAST ANVÄNDS I ENLIGHET MED FÖLJANDE INSTRUKTIONER.

Läs igenom och se till att du förstår hela bruksanvisningen före du börjar montera, använda eller installera produkten. Det säkerställer att användningen av din nya pelletsgrill blir en behaglig och problemfri upplevelse. Vi rekommenderar även att du sparar bruksanvisningen för framtida bruk.

FAROR OCH VARNINGAR

1. Ett minsta avstånd på 915 mm krävs mellan brännbara konstruktioner och grillens alla sidor. Använd inte apparaten inomhus eller i ett slutet utrymme utan ventilation. Apparaten får inte placeras under brännbara tak eller markiser. Placera grillen på en yta som är fri från brandfarliga material, bensin och andra brandfarliga ångor eller vätskor.

Om en fettbrand skulle uppstå ska du sätta grillen i OFF-läget tills elden har slocknat. Håll inte på vatten. Försök inte att kväva elden. Det är rekommenderat att placera en brandsläckare i klass ABC på plats. Om en okontrollerad brand uppstår, ring brandkåren.

2. Denna utomhusgrill är inte avsedd för installation i/på fritidsfordon eller båtar.

Apparaten får aldrig användas i ett slutet utrymme som husvagn, tält, bil, båt eller bostad. Denna apparat är inte avsedd att användas som värmeelement, och får aldrig användas som det.

3. Den här apparaten rekommenderas inte för barn, personer med fysiska, sensoriska eller psykiska funktionshinder, eller som saknar erfarenhet och kännedom, såvida det inte sker under direkt överinseende eller handledning av en person som ansvarar för deras säkerhet.
4. Vissa delar av grillen kan bli mycket heta och orsaka allvarlig skada. Se till att hålla barn och husdjur borta under användning. Undvik att röra vid heta ytor. Använd alltid värmetåliga handskar, långa tänger eller grillvantar, eftersom grillen blir väldigt varm.
5. Använd aldrig grillen utan droppbrickan installerad och upphängd under eldstaden. Utan droppbricka kan varmt fett och smuts droppa från grillen och utgöra en brandrisk.
6. Förbrännings- och ventilationsluftens flöde till apparaten får inte blockeras. Håll brännarslangen och brännarportarna rena och fria från skräp. Rengör före användning. Regelbundet underhåll och skötsel krävs för att förlänga enhetens livslängd.
7. Undersök alltid om det finns gasläckor när regulatören ansluts till och kopplas bort från gasolflaskan, särskilt efter en tids förvaring (t.ex. över vintern). Undersök alla kopplingar för läckor med en tvålvattenlösning och borste. Använd aldrig öppen låga när du söker efter läckor.
8. Rengör och inspektera gasolregulatoren varje gång du ska använda gasolapparaten för matlagning utomhus. Byt ut gasolregulatoren före användning om det finns tecken på kraftig avskavning eller slitage.
9. Denna apparat ska endast användas med gasol, vilket också anges på enhetens märkplåt. Försök inte använda grillen med andra typer av gas. Försök inte konvertera gasolenheten till naturgas. Underlåtenhet att följa den här varningen kan orsaka brand och kroppsskada, och medför att garantin upphävs.

GASOLVARNINGAR

1. Se till att gasolflaskan köps in av en tillförlitlig leverantör. En felaktigt fylld eller överfylld gasolflaska kan vara farlig. Överfyllning i kombination med uppvärmning av gasolflaskan (en varm sommardag, flaskan ligger i solen osv.) kan få gasolen att läcka ut, eftersom temperaturökningen får gasolen att expandera. Gasol som slipper ut ur flaskan är lättantändlig och kan vara explosiv.
2. Använd inte gasolflaskan om den har en skadad ventil eller uppvisar tecken på bucklor, sprickor, bulor, brandskador, korrosion, läckor, kraftig rost eller annan visuell utvändig skada. Detta kan medföra fara och ska omgående undersökas av en gasolleverantör.

Om du ser, känner lukten av eller hör att gasol slipper ut ur flaskan ska du inte försöka tända apparaten. Släck eventuell öppen låga. Koppla från bränsletillförseln.

3. Anslut eller frånkoppla inte gasolflaskan medan enheten används eller fortfarande är varm. När grillen inte används ska regulatören vara ställd i OFF-läge och gasolflaskan frånkopplad. Flytta eller transportera aldrig enheten med gasolflaskan ansluten. Förvara inte extra gasolflaskor under eller i närheten av apparaten.
4. Delar som tillverkaren har förseglat får inte ändras av användaren. Flytta inte på utrustningen när den används. Stäng av gastillförseln vid gasolflaskan efter användning. Ändra inte produkten.

KOLMONOXID ("DEN TYSTA MÖRDAREN")

Använd alltid gasdrivna apparater utomhus på en öppen plats med god ventilation för att undvika att andas in giftiga ångor från förbränningen eller läckande gas. 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, medvetlöshet eller död. Följ de här riktlinjerna för att förhindra att sådan färglös, luktfri gas förgiftar dig, någon i din familj eller andra personer:

- Kontakta läkare om du eller någon annan upplever influensaliknande symptom under grillningen eller i närheten av apparaten. Kolmonoxidförgiftning kan enkelt misstas för förkylning eller influensa och upptäcks ofta för sent.
- Alkoholkonsumtion och droganvändning förvärrar effekterna av kolmonoxidförgiftning.

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

SÄKERHETSLISTNING

I enlighet med förfaranden och specifikationer från Conformité Européenne (CE) har tillagningsapparaterna med gas från Pit Boss® Grills i tester visat sig efterleva de standarder och direktiv som uppfyller alla krav på säkerhet, hälsa och miljöskydd från EU (Europeiska unionen) och Europeiska ekonomiska samarbetsområdet (EES).



	VÄRMETILLFÖRSEL	BRÄNNARE	INJEKTORSTORLEK	GAS/TRYCK	ANVÄNDNINGSLAND
PB2BPGG	5,2 kW G30 – 378 g/h G31 – 372 g/h	2	0,79 mm	G30 vid 28–30 mbar G31 vid 37 mbar G30/G31-blandning vid 30 mbar	I3+ (28-30/37) : BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI I3B/P (30) : BE, CY, DK, EE, FR, GB, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, FI I3B/P (37) : PL I3B/P (50) : AT, DE, SK, CH
			0,74 mm	G30/G31-blandning vid 37 mbar	
			0,69 mm	G30/G31-blandning vid 50 mbar	
PB3BPGG	7,5 kW G30 – 546 g/h G31 – 536 g/h	3	0,90/0,70 mm	G30 vid 28–30 mbar G31 vid 37 mbar G30/G31-blandning vid 30 mbar	I3+ (28-30/37) : BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI I3B/P (30) : BE, CY, DK, EE, FR, GB, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, FI I3B/P (37) : PL I3B/P (50) : AT, DE, SK, CH
			0,86/0,65 mm	G30/G31-blandning vid 37 mbar	
			0,80/0,60 mm	G30/G31-blandning vid 50 mbar	



MEDDELANDE OM UPPHOVSRÄTT

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

DANSONS EUROPE

11 Rue Galvani Paris, Frankrike 75017

DANSONS NORDAMERIKA

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

KUNDTJÄNST

www.pitboss-grills.com

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Säkerhetsinformation	112
Ansluta till en gasolkälla	
Krav på gasolflaskor	115
Koppla från en gasolflaska	115
Förberedelse för användning – Läckagetest	116
Koppla från en gasolflaska	116
Användningsinstruktioner	
Grillmiljö	117
Första användningen – avbränning av grillen	117
Tändningsförfarande.....	117
Manuellt tändningsförfarande	118
Stänga av grillen.....	118
Skötsel och underhåll	119
Felsökning	120
Reservdelar	
PB2BPGG och grillvagn.....	121
PB3BPGG och grillvagn.....	122
Garanti	123

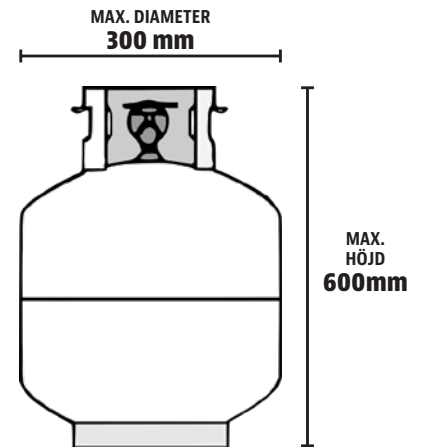
ANSLUTA TILL EN GASOLKÄLLA

KRAV PÅ GASOLFLASKOR

För att använda apparaten behöver du en precisionsfylld G30/G31 gasolflaska av standardtyp med externa ventilgångar. Använd en flexibel slang av standardtyp med högst 1,5 m längd. Hela slangen ska enkelt kunna ses för inspektion efter installation.

Flaskans maximala diameter och höjd är 300 mm respektive 600 mm, se illustrationen.

FÖRSIKTIGT: Flaskan och regulatorn måste uppfylla relevant standard (EN16129) för att grillen ska kunna användas på ett säkert och effektivt sätt. Det är farligt att använda en felaktig eller defekt regulator och innebär att garantin upphör att gälla. Det är viktigt att inspektera gasslangens 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.



KOPPLA FRÅN EN GASOLFLASKA

VIKTIGT: Om grenröret kräver en koppling, följ anvisningarna för installation av kopplingen innan du ansluter enheten till en gasolflaska.

1. Före anslutning, kontrollera att det inte har kommit in skräp i öppningen på gasolflaskan, öppningen på regulatorventilen eller öppningen på brännaren och brännarportarna.
2. Anslut slangen till grenröret genom att vrida reglaget medurs tills det tar stopp. Kontrollera att slangen inte har vridit sig på något sätt.
3. Placera gasolflaskan i flaskhålet. Kontrollera att slangen som är ansluten till flaskan inte rör vid ytor på grillen som kan bli varma. Låt gasolflaskan stå på plats så länge du grillar. Ställ aldrig en extra gasolflaska i utrymmet för gasolflaskor. Se till att gasolflaskan alltid är enkel att komma åt (inte blockerad). Om gasolflaskan är för hög får den inte plats i flaskhålet. Gasolflaskan kan hängas på kroken för gasolflaskor som sitter på höger sida av stommen, eller ställas på plan mark.
4. Se till att gasolflaskans ventil är ställd i OFF-läge. Se till att gasolflaskan är helt upprätt, eftersom det är farligt att använda grillen om gasolflaskan är felinstallerad.
5. Se till att regulatorventilen på grillen är helt stängd genom att vrida reglaget medurs till OFF-läge.
6. Ta bort skyddslocken på regulatorventilen och gasolflaskans topp. Spara dessa lock.
7. För in gasolflaskans ventil i regulatorventilens gängade öppning. Vrid flaskan medurs tills den sitter fast. Dra endast åt för hand.
8. Gasolflaskan är nu installerad.

VARNING: Stäng gasolflaskan om du känner gaslukt. Prova att installera om gasolflaskan för att se till att flaskan är ordentligt ansluten.

FÖRBEREDELSE FÖR ANVÄNDNING – LÄCKAGETEST

Ett läckagetest utförs för att fastställa tätningens skick. Utför ett läckagetest av kopplingen mellan regulatorn och gasolflaskan före användning för att minska risken för allvarlig kroppsskada eller dödsfall till följd av brand eller explosion. Utför ett läckagetest minst en gång per säsong samt

- innan du tänder grillen för första gången
- varje gång gasolflaskan byts
- efter transport, särskilt på ojämna eller guppiga vägar
- efter en längre tids förvaring eller uppehåll i användningen.

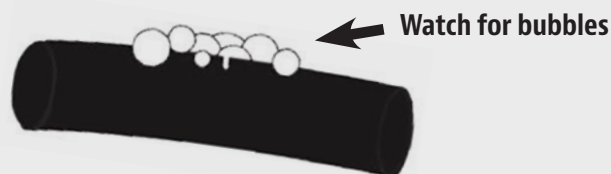
UTFÖRA ETT LÄCKAGETEST

Detta behöver du:

- 1 x En skål (*tom, ren*)
- 1 x En målarpensel (*ren*)

Diskmedel

Vatten



Gör så här:

1. Ställ grillen på en väl ventilerad plats. Se till att grillen är sval och inte i bruk. Kontrollera att regulatorventilen är ställd i OFF-läge och att gasolflaskan är ordentligt fäst i regulatorn.

VIKTIGT! Se till att ingen öppen låga eller rökande personer finns i närheten.

2. Blanda till en lösning av en del vatten och en del diskmedel i en skål. Lösningen skummar, eftersom den är koncentrerad.
3. Pensla lösningen med en målarborste på tätningen mellan regulatorn och gasolflaskan. Titta efter bubblor som strömmar från en defekt eller ett hål i tätningen.

OBS! Om du upptäcker en läcka ska du ominstallera gasolflaskan, men dra inte åt för hårt. Dra endast åt för hand. Upprepa läckagetestet efter ominstallationen för att säkerställa att tätningen är säker.

VIKTIGT! Använd inte gasolgrillen om du upptäcker en gasläcka som inte kan åtgärdas genom läckagetestet. Kontakta din lokala brandmyndighet eller kundtjänst för alternativa teståtgärder för att säkerställa tillämplig säkerhet.

KOPPLA FRÅN EN GASOLFLASKA

VIKTIGT: När du byter eller kopplar från en gasolflaska är det viktigt att det sker på en plats där gasen inte kan antända.

1. Se till att reglaget på grillen är helt stängt genom att vrida det medurs till OFF-läge. Vrid gasolflaskans ventil till stängt läge, tills reglaget hoppar ut.
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).

WARNING! Grillen får inte 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. Om grillen förvaras inomhus ska gasolflaskan lämnas utomhus.

ANVÄNDNINGSSINSTRUKTIONER

GRILLMILJÖ

1. 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® Grills-enheter ska ha ett minsta avstånd på 915 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.

2. GRILLA I KALLT VÄDER

Trots att det blir kallare utomhus betyder det inte att grillsäsongen är över! Den krispiga luften och himmelska grilldoften håller humöret uppe under dystra vinterdagar. Här följer några förslag på hur du kan njuta av grillen under de kallare månaderna:

- Organisera – Förbered allt du behöver inomhus i köket innan du ger dig ut i kylan. Se till att grillen står på en plats som är vindstill och skyddad från direkt kyla. Följ lokala bestämmelser om hur nära ditt hus och/eller andra byggnader som grillen får vara placerad.. Lägg allt du behöver på en bricka, klä dig varmt och ge dig ut!
- Sätt en utomhustermometer vid grillen så att du enkelt kan se hur kallt det är. Skriv ner vad du lagar för rätter, i vilken temperatur och hur lång tid det tar. Det hjälper dig att framöver bestämma när och vad du ska grilla och hur lång tid det tar.
- Ha ett uppvärmt underlägg eller lock redo för att hålla maten varm på vägen tillbaka in.

3. GRILLA I VARMT VÄDER

I varmare väder tar grillningen kortare tid. Här följer ett par förslag på hur du kan njuta av grillen under de varmare månaderna:

- Sänk grilltemperaturerna. Det minskar risken för oönskat uppflammande.
- Använd en kötttermometer för att fastställa innertemperaturen på maten. Det hjälper dig att undvika att grilla för länge, så att det blir torrt.
- Du kan hålla maten varm genom att svepa in den i folie och lägga den i en isolerad kylväska. Lägg hopknycklat tidningspapper runtom så håller sig maten varm i 3–4 timmar.

FÖRSTA ANVÄNDNINGEN – AVBRÄNNING AV GRILLEN

Innan du använder grillen med mat för första gången är det viktigt att den har bränts av. Starta grillen och använd den i minst 15 minuter på hög effekt för att bränna av enheten. Detta "varmrengör" de invändiga delarna och avlägsnar lukt och eventuellt skräp.

TÄNDNINGSFÖRFARANDE

1. Se till att alla reglage är i OFF-läget.
2. Anslut gasolflaskan enligt anvisningarna. Vrid gasolflaskans ventil till öppet läge.
3. Notera markeringen på reglaget. Tryck på och håll nere reglaget på grillen och vrid det LÅNGSAMT (2 till 3 sekunder) 90 grader (1/4 varv) moturs till HIGH. Du bör höra ett klickljud som indikerar en gnista från tändaren, håll utkik efter en låga som visar att brännaren är tänd. Upprepa upp till tre gånger om den inte tänds.
4. Om den inte tänds inom fem sekunder ska du vrida reglaget till OFF-läge, vänta fem minuter och upprepa tändningsproceduren. Om något i ovanstående punkter inte fungerar följer du instruktionerna i Manuellt tändningsförfarande.
5. När brännaren har tänts kan du börja använda grillen med önskad temperatur!

Om brännaren slocknar under användning ska du vrida reglagen till OFF-läge. Vänta i fem minuter innan du tänder den igen, så att ansamlad gasol kan skingras.

TÄNDNINGSFEL

Om det inte går att tända på tre försök ska du kontrollera följande steg eller starta grillen manuellt.

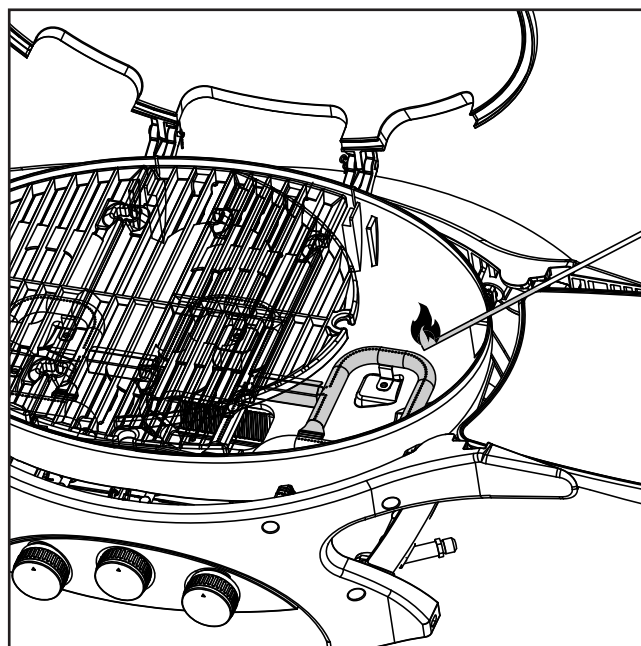
1. Se till att alla reglage är i OFF-läget. Låt ansamlad gasol skingras.
2. Kontrollera följande efter fem minuter:
 - Bekräfta att tändaren är igång genom att trycka på dess knapp och titta efter en gnista. Om ingen gnista syns ska du justera avståndet mellan tändarens spets (elektroden) och brännaren till 4,5 mm.
 - Bekräfta visuellt att brännarslangen 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.

MANUELLT TÄNDNINGSFÖRFARANDE

1. Se till att reglaget är ställt i OFF-läge.
2. Ta ut ett av grillgallren för att kunna se brännarna.
3. Anslut gasolflaskan enligt anvisningarna. Vrid gasolflaskans ventil till öppet läge.
4. Notera markeringen på reglaget. Tryck in reglaget och vrid det 90 grader (1/4 varv) moturs till HIGH.
5. Snabbt och försiktigt: Tänd brännarna med en tändsticka säkrad med tändstaven (medföljer grillen). Brännarna nås via grillgallren. Sätt den tända stickan intill brännarens sida. Försök inte tända någon annan del av brännaren. Det kan orsaka personskador.

OBS! Använd inte sprit, tändarvätska eller fotogen för att tända eller få fyr på grillen.

6. När brännaren har tänts kan du sätta tillbaka grillgallret och börja använda grillen med önskad temperatur!



STÄNGA AV GRILLEN

1. När du har grillat klart, vrid gasolflaskans ventil till CLOSED-läget, tills reglaget hoppar ut. Den här säkerhetsfunktionen låser fast reglaget för att säkerställa att gas inte längre tränger ut.
2. Vrid reglagen till OFF-läget.

OBS! Ett puffljud är normalt när det sista av gasolen förbränns.

3. Koppla från gasolflaskan genom att följa instruktionerna i Koppla bort gasolflaskan.

WARNING! Låt grillen svalna helt och ta bort gasolflaskan innan du flyttar, transporterar eller ställer undan grillen.

SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

KONTROLLERA GASNIVÅN

För att du ska kunna kontrollera gasnivån i gasolflaskan måste grillen vara igång. Lägg handen ovanpå gasolflaskan och dra den nedåt längs flaskans sida tills den känns kall. På så sätt kan du känna ungefär hur mycket gasol som finns kvar i flaskan. Byt gasolflaskan när den är $\frac{3}{4}$ tom.

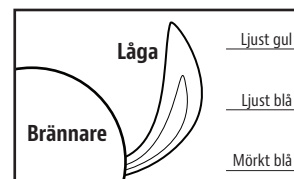
VIKTIGT: Använd inte kolbriketter eller andra antändliga material med grillen. Vid användning av sådana material upphör garantin att gälla och användningen kan leda till eldsvåda, explosion eller personskador.

RENGÖRINGSFREKVENNS

Alla Pit Boss®-enheter ger dig många års smakrika upplevelser med minimala rengöringsbehov. Följ de här tipsen för rengöring och underhåll av grillen:

1. BRÄNNARENS DELAR

- Rengör brännaren varje gång den har fått en kraftig beläggning för att säkerställa att det inte finns några tecken på igentäppning (skräp, insekter) på brännarslangen eller i brännarportarna. Under längre tids förvaring kan spindlar eller små insekter bygga bon och nät eller lägga ägg i brännarslangen, vilket hindrar gasflödet till brännaren. En tilltäppt slang kan orsaka brand under apparaten. Om grillen ska förvaras eller inte användas under en längre tid, ta bort brännaren och linda in den i aluminiumfolie för att minska risken för att insekter kommer in i brännarportarna.
- Brännaren är förinställd för optimal lågprestanda. När blandningen av luft och gas är optimal brinner lågan i blått, eventuellt med en liten gul topp. Om lågorna är kraftigt gula, orange eller oregelbundna, avlägsna fett- och matrester på brännarens yta och brännarportarna för att öka luftflödet.



2. GRILLENS INSIDA

- Avlägsna matrester och beläggningar på tillagningsytan. Det är bäst att utföra rengöringen medan den fortfarande är varm från tidigare användning. Fettbrand orsakas av att för mycket stoft faller ner på grillkomponenterna i grillen. Rengör insidan av grillen regelbundet. Om det skulle uppstå en fettbrand lyfter du försiktigt bort maten och stänger av grillen. Pudra över lite bikarbonat om du har det tillgängligt.

3. GRILLENS UTSIDA

- Kontrollera droppbrickan ofta och rengör den varje gång den har svalnat. Lägg på minnet vilken typ av mat du har grillat. Om du inte håller brickan ren kan det leda till beläggningar och fettbrand. Det kan vara farligt och leda till skador på enheten.
- Alla skruvar och muttrar bör kontrolleras med jämna mellanrum. Dra åt dem om så behövs.
- Använd ett grillöverdrag som skydd! Ett överdrag är det bästa skyddet mot väderpåverkan och föroreningar. När enheten inte används under en längre tid bör den förvaras i ett garage eller förråd, med gasolflaskan fränkopplad (den ska förvaras utomhus).

TIDSHEMA FÖR RENGÖRING (NORMAL ANVÄNDNING)

ARTIKEL	RENGÖRINGSFREKVENNS	RENGÖRINGSMETOD
Grillgaller	Efter varje användning	Bränn bort beläggningar, skursvamp och vatten med diskmedel
Droppbricka	Efter varje användning	Töm, skursvamp och vatten med diskmedel
Grillstomme, lock	Vid behov	Mjuk trasa och vatten med diskmedel
Brännarslang, brännarportar	Efter 5–6 användningar	Torka av, skursvamp och vatten med diskmedel
Brännare	Efter 5–6 användningar	Skursvamp och vatten med diskmedel

FELSÖKNING

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

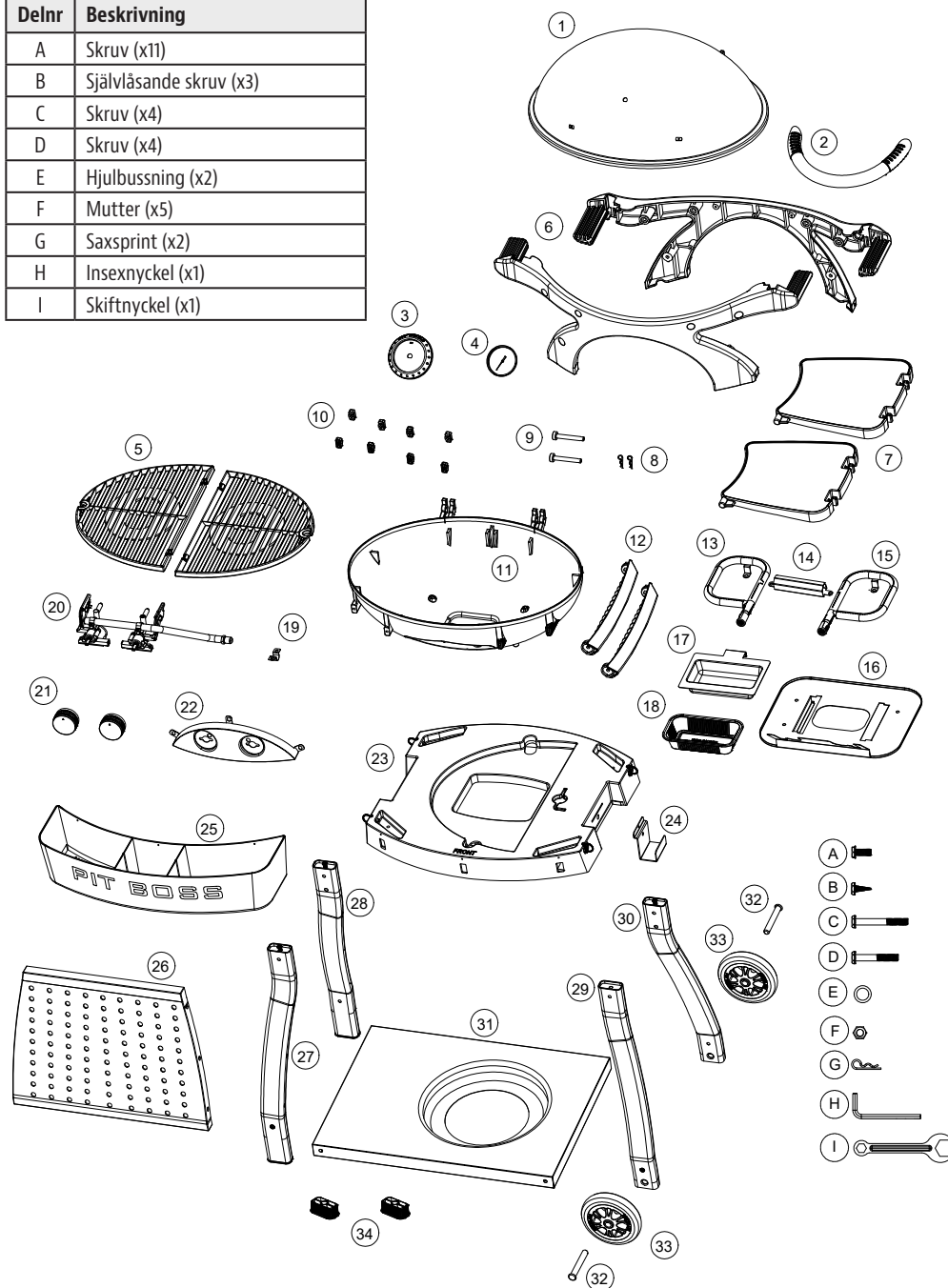
WARNING: Se alltid till att grillen är helt avsvälnad för att undvika skada.

PROBLEM	ORSAK	LÖSNING
Brännaren tänds inte	Tändtråden är trasig	Kontakta kundtjänst för hjälp eller en reservdel.
	Ingen tändgnista på elektrod	Justera elektroden. Kontakta kundtjänst för hjälp eller en reservdel.
	Ingen gasol tillförs	Kontrollera regulatorventilen. Undersök om anslutningen har läckor.
Fettbrand/Frekvent uppflammande	Grilla fett kött	Grilla fett kött med kallt galler och reglagen inställda på LOW.
	Tillagningstemperatur	Prova att grilla på en lägre temperatur. Fett har en flampunkt. Håll temperaturen under 176 °C när du grillar mat med mycket fett.
	Vatten har sprutats på gasollågor	Spruta inte vatten på gasollågor.
Brännaren slocknar	Inget gasflöde	Kontrollera att gasolanslutningen är öppen. Byt gasolflaskan om den är tom.
	Vindbyar eller blåsigt	Vänd grillen så att framsidan skyddas från vinden eller öka lågornas storlek.
Sänk värmen från HIGH	Portar är blockerade	Rensa bort ev. igentäppning i portarna.
	Gasolflaskan är tom	Byt gasolflaska.
Gasläckage	Felaktig installation	Vrid regulatorns reglage till OFF-läget, tills reglaget hoppar ut. Ta bort gasolflaskan. Installera om den och dra åt. Utför ett läckagetest för att kontrollera att tätningen fungerar. Byt gasolflaskan om den är skadad.
	Fel på tätning	Gasolflaskan har rostet eller hanterats på ett felaktigt sätt. Byt gasolflaskan.
	Fel på regulator	Regulatorn behöver bytas ut. Kontakta kundtjänst för reservdelar.
Brännarflammorna är gula eller orange	Dåligt luftflöde	Inspektera brännarslang och brännarportar för att se om de satts igen av spindelväv eller annat skräp. Följ instruktionerna i Skötsel och underhåll för att rengöra brännarslangen.
	Stopp i brännare	
	Droppbrickan är full, rinner över	Töm droppbrickan och installera på nytt. Följ instruktionerna för skötsel och underhåll .
	Regulatorventilen är stängd	Kontrollera regulatorventilens anslutning till gasolflaskan. Ta bort den och installera på nytt. Utför sedan ett läckagetest.
	Brännaren är smutsig	Vrid reglaget till läget HIGH i fem minuter för att bränna av enheten. Följ instruktionerna för skötsel och underhåll .

RESERVDELAR - PB2BPGG OCH GRILLVAGN

Delnr	Beskrivning
1	Lock (x1)
2	Lockhandtag (x1)
3	Termometerinfattning (x1)
4	Termometer (x1)
5	Grillgaller (x2)
6	Stöd till stomme (x2)
7	Sidohylla (x2)
8	Saxsprint (x2)
9	Locksprint (x2)
10	PF-platta (x8)
11	Stomme (x1)
12	Stödbalk till stomme (x2)
13	Vänster brännare (x1)
14	Tvårstag brännare (x1)
15	Höger brännare (x1)
16	Stöd för droppbricka (x1)
17	Droppbricka (x1)
18	Foder i aluminiumfolie (x1)
19	Konsol (x1)
20	Ventilenhet (x1)
21	Reglage (x2)
22	Frontpanel (x1)
23	Vagnens övre panel (x1)
24	Krok till gasolflaska (x1)
25	Tillbehörsbricka (x1)
26	Vagnens frontpanel (x1)
27	Stationärt vagnsben - fram (x1)
28	Stationärt vagnsben - bak (x1)
29	Vagnsben för hjul - fram (x1)
30	Vagnsben för hjul - bak (x1)
31	Bottenhylla (x1)
32	Sprint (x2)
33	Hjul (x2)
34	Lock till vagnsben (x2)

Delnr	Beskrivning
A	Skruv (x11)
B	Självlåsande skruv (x3)
C	Skruv (x4)
D	Skruv (x4)
E	Hjulbussning (x2)
F	Mutter (x5)
G	Saxsprint (x2)
H	Insexnyckel (x1)
I	Skiftnyckel (x1)



	MODELL	MONTERAD ENHET (B x H x D)	ENHETSVIKT	GRILLOMRÅDE	VÄRMETILLFÖRSEL
PB	PB2BPGG	1175 X 578 X 461 MM / 46,2 X 22,7 X 18,1 IN	18,0 KG / 39,68 LB	1946 CM ² / 301,6 IN ²	5,2 KW
	GRILLVAGN	691 X 706 X 645 MM / 27,2 X 27,8 X 25,4 IN	8,0 KG / 17,6 LB		

OBS! Till följd av kontinuerlig produktutveckling kan delar bytas för enheten utan föregående meddelande.

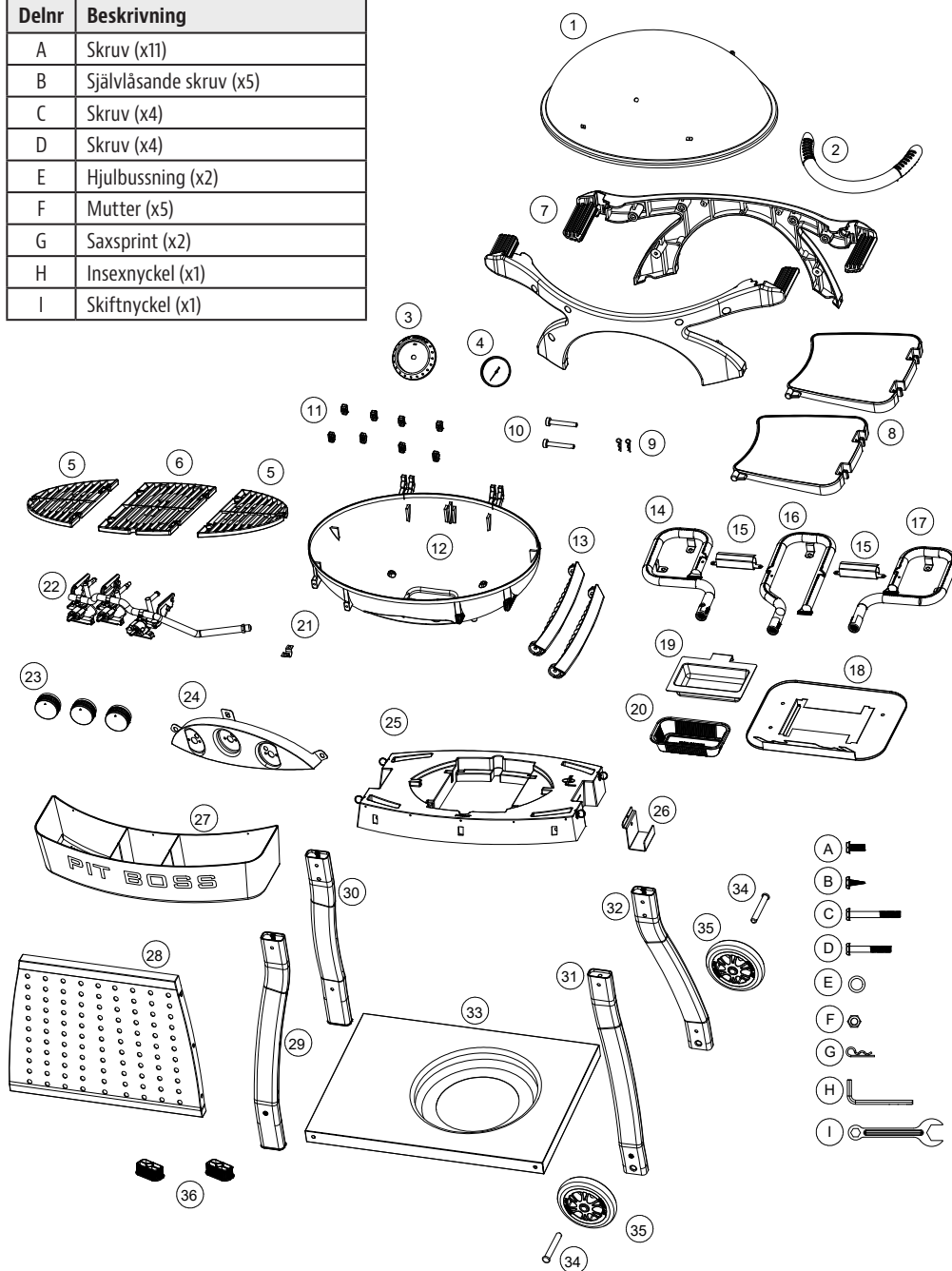
SE

SVENSKA

RESERVDELAR - PB3BPGG OCH GRILLVAGN

Delnr	Beskrivning
1	Lock (x1)
2	Lockhandtag (x1)
3	Termometerinfattning (x1)
4	Termometer (x1)
5	Grillgaller A (x2)
6	Grillgaller B (x1)
7	Stöd till stomme (x2)
8	Sidohylla (x2)
9	Saxsprint (x2)
10	Locksprint (x2)
11	PF-platta (x8)
12	Stomme (x1)
13	Stödbalk till stomme (x2)
14	Vänster brännare (x1)
15	Tvårstag brännare (x2)
16	Mittbrännare (x1)
17	Höger brännare (x1)
18	Stöd för droppbricka (x1)
19	Droppbricka (x1)
20	Foder i aluminiumfolie (x1)
21	Konsol (x1)
22	Ventilenhet (x1)
23	Reglage (x3)
24	Frontpanel (x1)
25	Vagnens övre panel (x1)
26	Krok till gasolflaska (x1)
27	Tillbehörsbricka (x1)
28	Vagnens frontpanel (x1)
29	Stationärt vagnsben - fram (x1)
30	Stationärt vagnsben - bak (x1)
31	Vagnsben för hjul - fram (x1)
32	Vagnsben för hjul - bak (x1)
33	Bottenhylla (x1)
34	Sprint (x2)
35	Hjul (x2)
36	Lock till vagnsben (x2)

Delnr	Beskrivning
A	Skruv (x11)
B	Självlåsande skruv (x5)
C	Skruv (x4)
D	Skruv (x4)
E	Hjulbussning (x2)
F	Mutter (x5)
G	Saxsprint (x2)
H	Insexnyckel (x1)
I	Skiftnyckel (x1)



	MODELL	MONTERAD ENHET (B x H x D)	ENHETSVIKT	GRILLOMRÅDE	VÄRMETILLFÖRSEL
PB	PB3BPGG	1332 X 604 X 483 MM / 52,4 X 23,8 X 19,0 IN	24,0 KG / 52,9 LB	2453 CM ² / 380,2 IN ²	7,5 KW
	GRILLVAGN	768 X 764 X 645 MM / 30,2 X 30,0 X 25,4 IN	9,8 KG / 21,6 LB		

OBS! Till följd av kontinuerlig produktutveckling kan delar bytas för enheten utan föregående meddelande.

GARANTI

VILLKOR

Under garantiperioden ska Dansons skyldighet begränsas till att tillhandahålla ersättning för defekta och/eller felaktiga komponenter. Under garantiperioden debiterar Dansons inte för reparation eller byte av återlämnade delar, med förbetald frakt, om delarna har visat sig vara felaktiga vid undersökningen. Dansons ansvarar inte för transportkostnader, arbetskostnader eller exporttullar. Med undantag för vad som anges i dessa garantivillkor ska reparation eller byte av delar på det sätt som nämnts tidigare utgöra uppfyllandet av Dansons alla direkta och härledda ansvar och skyldigheter gentemot dig. Dansons vidtar alla åtgärder för att använda material som är motståndskraftiga mot rost. Även med dessa skyddsåtgärder kan skyddsbeläggningarna äventyras av olika ämnen och förhållanden utanför Dansons kontroll. Höga temperaturer, överdriven luftfuktighet, klor, industriella ångor, gödselmedel, bekämpningsmedel och salt är några av de ämnen som kan påverka metallbeläggningar. Av dessa skäl täcker garantin inte rost eller oxidering, såvida inte strukturen på grillkomponenterna förloras. Läs avsnittet om skötsel och underhåll för att förlänga enhetens livslängd om något av ovanstående inträffar. Dansons rekommenderar användning av ett överdragsskydd när grillen inte används. Denna garanti är baserad på normalt hushållsbruk och service av grillen och ingen begränsad garanti gäller för en grill som används kommersiellt.

Under garantiperioden ska Dansons skyldighet begränsas till att tillhandahålla ersättning för defekta och/eller felaktiga komponenter. Under garantiperioden debiterar Dansons inte för reparation eller byte av återlämnade delar, med förbetald frakt, om delarna har visat sig vara felaktiga vid undersökningen. Dansons ansvarar inte för transportkostnader, arbetskostnader eller exporttullar. Med undantag för vad som anges i dessa garantivillkor ska reparation eller byte av delar på det sätt som nämnts tidigare utgöra uppfyllandet av Dansons alla direkta och härledda ansvar och skyldigheter gentemot dig. Dansons vidtar alla åtgärder för att använda material som är motståndskraftiga mot rost. Även med dessa skyddsåtgärder kan skyddsbeläggningarna äventyras av olika ämnen och förhållanden utanför Dansons kontroll. Höga temperaturer, överdriven luftfuktighet, klor, industriella ångor, gödselmedel, bekämpningsmedel och salt är några av de ämnen som kan påverka metallbeläggningar. Av dessa skäl täcker garantin inte rost eller oxidering, såvida inte strukturen på grillkomponenterna förloras. Läs avsnittet om skötsel och underhåll för att förlänga enhetens livslängd om något av ovanstående inträffar. Dansons rekommenderar användning av ett överdragsskydd när grillen inte används. Denna garanti är baserad på normalt hushållsbruk och service av grillen och ingen begränsad garanti gäller för en grill som används kommersiellt.

Det finns ingen skriven eller underförstådd funktionsgaranti på Pit Boss® Grills produkter, då tillverkaren inte har någon kontroll över installationen, användandet, rengöringen, underhållet eller vilken typ av bränsle som används. Garantin upphör att gälla och Dansons bär inget ansvar om din apparat inte har installerats, använts, rengjorts och underhållits i strikt överensstämmelse med denna bruksanvisning. All användning av gas som inte anges i denna bruksanvisning kan upphäva garantin. Garantin täcker inte delar som skadats eller gått sönder till följd av felaktig användning, felaktig hantering eller modifieringar. Varken Dansons eller auktoriserade Pit Boss® Grills-återförsäljare ansvarar, rättsligt eller på annat sätt, för indirekt skada eller följdskada på egendom eller personer som uppstår till följd av användningen av den här produkten. Oavsett om det görs anspråk på Dansons baserat på brott mot denna garanti eller någon annan typ av garanti uttryckt eller underförstådd enligt lag, ska tillverkaren under inga omständigheter vara ansvarig för några särskilda, indirekta, följdskador eller andra skador av någon annan typ utöver det ursprungliga köpet av denna produkt. Alla garantier från tillverkaren anges häri och inga anspråk ska riktas mot tillverkaren avseende någon garanti eller utfästelse.

Vissa länder tillåter inte uteslutning eller begränsning av indirekta skador eller följdskador eller begränsningar av underförstådda garantier, så de begränsningar eller undantag som anges i denna begränsade garanti kanske inte gäller dig. Den här begränsade garantin ger dig specifika lagliga rättigheter, och du kan ha andra rättigheter som varierar från land till land. Våra varor kommer med garantier som inte kan exkluderas enligt australiensisk konsumentköplag. Du har rätt till ersättning eller återbetalning vid allvarliga fel och för kompensation för annan rimlig förtutsebar förlust eller skada. Du har också rätt att få varorna reparerade eller utbytta om varorna inte håller godtagbar kvalitet och felet inte anses allvarligt.

KONTAKTA KUNDTJÄNST

Vill du beställa reservdelar kontaktar du en lokal Pit Boss® Grills-återförsäljare eller besöker vår onlinebutik. Om du har frågor eller problem kontaktar du kundtjänst måndag–söndag kl. 04.00–20.00 PST (EN/FR/ES).

service@pitboss-grills.com | Avgiftsfritt nummer inom USA: 1-877-303-3134 | Avgiftsfritt faxnummer inom USA: 1-877-303-3135

GARANTISERVICE

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

MODELL

SERIENUMMER

INKÖPSDATUM

AUKTORISERAD ÅTERFÖRSÄLJARE

OHUTUSTEAVE

TULEKAHJUDE PEAMISED PÕHJUSED ON HALB HOOLDUS JA LIIGNE LÄHEDUS TULEOHTLIKELE MATERJALIDELE. ON ÄÄRMISELT TÄHTIS, ET SEE TOODE PAIGALDATAKS AINULT NENDE JUHISTE JÄRGI.

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

OHUD JA HOIATUSED

1. Tuleohtlike konstruktsioonide kaugus grilli külgedest peab olema vähemalt 915 mm (36 tolli) ja tagaosast 915 mm (36 tolli). Ärge kasutage seda seadet siseruumides ega suletud ruumides, kus puudub ventilatsioon. Seda seadet ei tohi asetada tuleohtliku lae ega katuse alla. Hoidke oma grilli kohas, kus puuduvad tuleohtlikud materjalid, bensiin ja muud tuleohtlikud aarud ning vedelikud.

Kui rasv süttib, lülitage grill välja ja oodake, kuni tuli kustub. Ärge visake tulle vett. Ärge proovige tuld summutada. Kasulik on kohapeal hoida kinnitatud kõigi tuleklasside (klass ABC) tulekustutit. Kui tulekahju väljub kontrolli alt, helistage tuletõrjesse.

2. See väligrill ei ole mõeldud paigaldamiseks vagunelamusse või lõbusõidulaevadele.

Ärge kasutage seda seadet suletud ruumis, näiteks haagissuvilas, telgis, autos, paadis või hoones. See seade pole ette nähtud ja seda ei tohi kunagi kasutada kütteseadmena.

3. Seda seadet ei soovitata kasutada lastel ega isikutel, kellel on piiratud füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed või kellel puuduvad kogemused ja teadmised, välja arvatud nende ohutuse eest vastutava isiku otsese järelevalve all või juhendamisel.
4. Grilli osad võivad olla väga kuumad ja tekitada raskeid vigastusi. Hoidke väikelapsed ja lemmikloomad kasutamise ajal eemal. Ärge puudutage kuumi pindu. Kasutage alati kuumuskindlaid kindaid, pika varrega tange või ahjukindaid, kuna grill muutub väga kuumaks.
5. Ärge kunagi kasutage grilli, kui rasvanõu ei ole tulekarbi alla paigaldatud. Rasvanõuta võivad kuum rasv ja praht maha langeda ja tulekahjuohtu põhjustada.
6. Ärge takistage selle seadme põlemis- ja ventilatsiooniõhu voolu. Hoidke põleti toru ja avad puhtad ning prahivabad. Enne kasutamist puhastage. Seadme kasutusea pikendamiseks on vajalik regulaarne hooldus ja korrashoid.
7. Regulaatori ühendamisel gaasiballooniga või selle lahtiühendamisel tuleb alati kontrollida võimalikke gaasilekkeid, eelkõige pärast (nt talvist) hoiustamisperioodi. Kontrollige kõiki ühendusi seebivee ja harja abil lekete suhtes. Ärge kunagi kasutage lekete kontrollimiseks lahtist tuld.
8. Puhastage ja kontrollige gaasiregulaatorit iga kord enne välitingimustes kasutatava gaasküttega küpsetusseadme kasutamist. Kui gaasiregulaatoril on märke kulumisest või kahjustustest, asendage see enne seadme kasutamist.
9. Kasutage seadmega ainult veeldatud naftagaasi, mis on märgitud ka seadme andmesildile. Ärge proovige kasutada grilliga teisi gaase. Ärge proovige seda LPG-seadet maagaasiseadmeks ümber ehitada. Selle hoiatuse eiramine võib põhjustada tulekahju ja tekitada kehavigastusi ning tühistab garantii.

PROPAANGAASI HOIATUSED

- Ostke gaasiballoon kindlasti tuntud tarnijalt. Valesti täidetud või ületäidetud gaasiballoon võib olla ohtlik. Kui gaasiballoon on ületäidetud ja see soojeneb (nt kuumal suvepäeval päikese käes), võib hakata gaasi lekkima, kuna temperatuuritõusu tagajärjel gaas paisub. Balloonist väljuv gaas on tuleohtlik ja võib plahvatada.
- Ärge kasutage LP-gaasiballooni, kui selle ventiil on kahjustatud või sellel esineb mõlke, muhke, põlemisjälgi, korrosiooni, lekkeid või muid visuaalseid kahjustusi. Selline balloon võib olla ohtlik ja laske seda viivitamatult veeldatud propaani tarnijal kontrollida.

Kui tunnete gaasilõhna või kuulete balloonest väljuva gaasi sisisevat heli, ärge proovige seadet süüdata. Kustutage lahtine leek. Lahutage seadme gaasivarustus.

- Ärge ühendage ega lahutage gaasiballooni, kui seadet kasutatakse või see on alles kuum. Kui grilli ei kasutata, veenduge, et regulaator oleks keeratud asendisse OFF (Väljas), ja ühendage gaasiballoon lahti. Ärge teisaldage ega transportige seadet, kui gaasiballoon on ühendatud. Ärge hoidke varu LP-gaasiballooni seadme all ega selle lähedal.
- Kasutaja ei tohi tootja pitseeritud osi käsitseda. Ärge liigutage seadet kasutamise ajal. Pärast kasutamist lülitage gaasivarustus gaasiballoonist välja. Ärge modifitseerige seadet.

SÜSINIKMONOOKSIID (NN VAIKNE TAPJA)

Kasutage gaasiseadet alati välitingimustes avatud alal, kus on hea ventilatsioon, et vältida põlevast või lekkivast gaasist tingitud mürgiste aurude sissehingamist. Süsinikmonooksiid on värvitu, lõhnatu ja maitsetu gaas, mis tekib gaasi, puidu, propaani, söe või muu kütuse põletamisel. Süsinikmonooksiid vähendab vere võimet siduda hapnikku. Väike hapnikusisaldus veres võib põhjustada peavalu, pearinglust, nõrkust, iiveldust, oksendamist, unisust, segasust, teadvusekaotust või surma. Järgige neid juhiseid, et see värvitu ja lõhnatu gaas ei mürgitaks teid, teie perekonda ega teisi inimesi.

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

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

OHUTUSLOEND

Kooskõlas Conformité Européenne'i (CE) menetluste ja spetsifikatsioonidega tõendab Pit Boss® Grills katsete tegemise kaudu gaasiseadmete vastavust kõigile Euroopa Liidu (EL) ning Euroopa Majanduspiirkonna (EMP) ohutus-, tervise- ja keskkonnakaitsestandarditele ning direktiividele.



	SOOJUSSIEND	PÕLETID	SISSEPRITSEAVA SUURUS	GAAS/RÕHK	KASUTUSRIIK
PB2BPGG	5,2 kW G30 – 378 g/h G31 – 372 g/h	2	0,79 mm	G30, 28–30 mbar G31, 37 mbar G30/G31 segu, 30 mbar	13+ (28-30/37): BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI 13B/P (30) : BE, CY, DK, EE, FR, GB, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, FI 13B/P (37) : PL 13B/P (50) : AT, DE, SK, CH
			0,74 mm	G30/G31 segu, 37 mbar	
			0,69 mm	G30/G31 segu, 50 mbar	
PB3BPGG	7,5 kW G30 – 546 g/h G31 – 536 g/h	3	0,90/0,70 mm	G30, 28–30 mbar G31, 37 mbar G30/G31 segu, 30 mbar	13+ (28-30/37): BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI 13B/P (30) : BE, CY, DK, EE, FR, GB, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, FI 13B/P (37) : PL 13B/P (50) : AT, DE, SK, CH
			0,86/0,65 mm	G30/G31 segu, 37 mbar	
			0,80/0,60 mm	G30/G31 segu, 50 mbar	



AUTORIÕIGUSE TEATIS

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

DANSONS EUROOPA

11 Rue Galvani Pariis, Prantsusmaa 75017

DANSONS PÕHJA-AMEERIKA

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

KLIENDITEENINDUS

www.pitboss-grills.com

SISUKORD

Ohutusteave	124
Gaasivarustusega ühendamine	
Gaasiballooni nõuded.....	127
LP-gaasiballooni ühendamine.....	127
Kuidas teha lekkek kontrolli?.....	128
gaasiballooni lahtiühendamine	128
Kasutusjuhised	
Grillimiskeskond	129
Esimene kasutuskord – grilli puhtakspõletamine	129
Süütamistoimingud	129
Käsitsi süütamise toimingud.....	130
Grilli väljalülitamine.....	130
Korrashoid ja hooldus	131
Tõrkeotsing	132
Varuosad	
PB2BPGG ja grillikäru.....	133
PB3BPGG ja grillikäru.....	134
Garantii	135

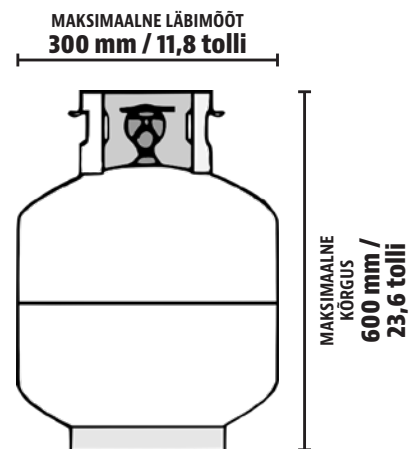
GAASIVARUSTUSEGA ÜHENDAMINE

GAASIBALLOONI NÕUDED

Kasutamiseks vajate täpselt täidetud standardset G30/G31 grillile mõeldud välise keermeventiiliga vedelpropaani (LP) gaasiballooni. Kasutage standardset painduvat voolikut pikkusega alla 1,5 m (59 tolli). Voolik peab paigaldamisjärgseks kontrolliks olema kogu pikkuses nähtav.

Ballooni maksimaalne läbimõõt on 300 mm (11,8 tolli) ja kõrgus 600 mm (23,6 tolli), nagu joonisel näidatud.

ETTEVAATUST! Grilli ohutuks ja tõhusaks kasutamiseks peab teil olema nõuetekohane regulaator vastavalt standardile EN16129 ja balloon. Vale või vigase regulaatori kasutamine on ohtlik ning muudab kõik garantiid kehtetuks. Oluline on kontrollida voolikut kogu pikkuses. Kui voolikul on märke kulumisest või kahjustustest või sellel on sisselõikeid, tuleb voolik enne seadme kasutamist välja vahetada.



LP-GAASIBALLOONI ÜHENDAMINE

TÄHTIS! Kui kollektor vajab liitmikku, järgige enne seadme ühendamist gaasiballooniga liitmiku paigaldusjuhiseid.

1. Enne ühendamist veenduge, et LP-gaasiballooni peasse, regulaatori ventiili peasse ega põleti peasse ja põletiaavadesse poleks prahti kinni jäänud.
2. Ühendage voolik kollektoriga, keerates nuppu päripäeva, kuni see peatub. Veenduge, et voolik poleks mingil moel keerdus.
3. Pange LP-gaasiballoon ballooniavasse. Veenduge, et ballooni ühendatud voolik ei puudutaks ühtki grilli pinda, mis võib kuumeneda. Hoidke LP-gaasiballoon grilli kasutamise ajal paigas. Ärge kunagi asetage varuballooni ballooni ruumi. Tagage LP-gaasiballoonile igal ajal hõlbust (takistusteta) juurdepääs. Kui LP-gaasiballoon on liiga kõrge, ei saa seda ballooniavasse panna. Gaasiballooni võib kinnitada gaasiballooni konksule raami paremal küljel või tasasele maapinnale.
4. Veenduge, et gaasiballooni ventiil oleks asendis OFF (Väljas). Veenduge, et gaasiballoon oleks täiesti püstiasendis, kuna grilli kasutamine on ohtlik, kui gaasiballoon ei ole korralikult paigaldatud.
5. Veenduge, et grillil olev regulaatori ventiil oleks täielikult suletud, keerates nupu päripäeva asendisse OFF (Väljas).
6. Eemaldage regulaatori ventiili avalt ja gaasiballoonilt kaitsekatted. Hoidke need alles.
7. Sisestage gaasiballooni ventiil regulaatori ventiili keermestatud avasse. Keerake ballooni ventiili päripäeva, kuni see on tugevalt kinni. Keerake ainult käega.
8. LP-gaasiballoon on nüüd paigaldatud.

HOIATUS. Kui tunnete gaasilõhna, sulgege gaasiballoon. Proovige gaasiballoon uuesti paigaldada veendumaks, et toru on korralikult ühendatud.

KASUTUSEELNE ETTEVALMISTUS – LEKKEKONTROLL

Lekkekontrolli tehakse tihendi lekkekindluse kontrollimiseks. Tehke enne gaasigrilli kasutamist regulaatori ja gaasiballooni ühenduse lekkekontroll, et minimeerida tulekahju- või plahvatusohtu, mis võib tekitada raskeid või eluohtlikke kehavigastusi. Lekkekontroll tuleb teha vähemalt kord hooaja jooksul ja lisaks järgmistel juhtudel:

- enne grilli esmakordset süütamist,
- iga kord, kui gaasiballoon vahetatakse,
- pärast transportimist, eelkõige halbadel ja künklikel teedel,
- pärast pikaajalist hoiustamist või kasutuspausi.

KUIDAS TEHA LEKKEKONTROLLI?

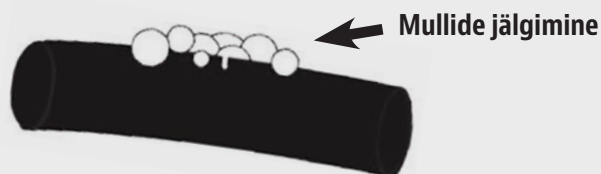
Vajalikud vahendid

1 x Kauss (*tühi ja puhas*)

1 x Värvipintsel (*puhas*)

Nõudepesuvedelik

Vesi



Tehke järgmist.

1. Paigutage grill hea ventilatsiooniga kohta. Veenduge, et grill oleks täiesti jahtunud ja seda ei kasutataks. Veenduge, et regulaatori ventiil oleks keeratud asendisse OFF (Väljas) ja gaasiballoon oleks tugevalt regulaatori külge kinnitatud.

TÄHTIS! Veenduge, et läheduses ei oleks lahtist tuld ega suitsetajaid.

2. Segage kausis üks osa vett ühe osa nõudepesuvahendiga. Lahus hakkab mullitama, kuna see on kontsentreeritud.
3. Kandke lahus värvipintsliga abil tihendile regulaatori ja gaasiballooni vahel. Kontrollige visuaalselt, kas tihendis on mõni defekt või kahjustus, mis mullitab.

MÄRKUS. Lekke korral korrake gaasiballooni paigaldustoimingut, kuid ärge keerake liiga tugevalt kinni. Keerake ainult käega. Korrake lekkekontrolli pärast uuesti paigaldamist ja veenduge, et tihend oleks terve.

TÄHTIS! Ärge kasutage gaasigrilli, kui tuvastate gaasilekke, mida ei saa lekkekontrolli abil kõrvaldada. Ohutuse tagamiseks ja alternatiivsete kontrollimeetmete kohta küsimiseks võtke ühendust kohaliku tuletõrje või klienditeenindusega.

GAASIBALLOONI LAHTIÜHENDAMINE

TÄHTIS! Gaasiballoon tuleb vahetada või lahti ühendada igasugustest süüteallikatest eemal.

1. Veenduge, et grillil olev juhtnupp oleks täielikult suletud, keerates nupu päripäeva asendisse OFF (Väljas). Keerake LP-gaasiballooni ventiil asendisse CLOSED (Suletud) ja laske regulaatori nupul välja tulla.
2. Regulaatori ventiili avast lahutamiseks keerake ballooni ventiili (käega) vastupäeva. Paigaldage regulaatori ventiili avale ja gaasiballoonile kaitsekatted tagasi (kui balloon pole tühi).

HOIATUS. Ärge transportige grilli, kui gaasiballoon on ühendatud. Balloon võib ventiili küljest lahti tulla ja põhjustada gaasilekke, mis võib omakorda põhjustada plahvatus, tulekahju või raske kehavigastuse. Enne transportimist või hoiustamist lahutage esmalt gaasiballoon. Kui hoiustate grilli siseruumis, jätke gaasiballoon õue.

KASUTUSJUHISED

GRILLIMISKESKKOND

1. 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 915 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 aaurud ja vedelikud.

2. KÜPSETAMINE KÜLMA ILMAGA

Kui õues muutub ilm jahedamaks, ei tähenda see, et grillimishooaeg on läbi. Karge jahe õhk ja grilltoitude jumalik aroom aitavad peletada talvist nukrust. Järgige neid soovitusi oma grilli nautimiseks jahedamatel kuudel.

- Korraldamine – enne õue suundumist seadke kõik vajalik köögis valmis. Talvel viige grill varju tuule ja otsese külma eest. Kontrollige kohalikke norme, mis käsitlevad teie grilli kaugust teie majast ja/või muudest tarinditest. Pange kõik vajalikud ajad alusele, siduge kokku ja tehke see ära!
- Välistemperatuuri jälgimiseks pange välitermomeeter oma küpsetusala lähedusse. Pidage päevikut või registreerige küpsetisi, välistemperatuuri ja küpsetusaega. See aitab teil hiljem otsustada, mida küpsetada ja kui kaua see võtab aega.
- Pange soojendatud vaagen või roakate valmis, et hoida oma toit soojana, kui käite vahepeal ära.

3. KÜPSETAMINE KUUMA ILMAGA

Kui ilm soojeneb, siis küpsetusaeg lüheneb. Järgige alltoodud soovitusi oma grilli nautimiseks soojadel kuudel.

- Reguleerige küpsetustemperatuur madalamale. See aitab vältida soovimatuid leegitsusi.
- Toidu sisetemperatuuri mõõtmiseks kasutage lihatermomeetrit. See aitab vältida liha üleküpsetamist ja kuivamist.
- Saate toitu soojas hoida, kui pakite selle fooliumisse ja asetate isoleeritud jahutusasti. Mähkige fooliumisse pakitud toidu ümber ajalehepaber – see hoiab toitu soojana 3 kuni 4 tundi.

ESIMENE KASUTUSKORD – GRILLI PUHTAKSPÕLETAMINE

Enne seda, kui hakkate oma grillil esimest korda küpsetama, on oluline puhastada grill põletamisega. Puhtakspõletamiseks süüdate grill ja käitage seda vähemalt 15 minutit kõrgel (HIGH) kuumusel. See puhastab sisekomponendid kuumusega ning kõrvaldab lõhnad ja võõrained.

SÜÜTAMISTOIMINGUD

1. Veenduge, et kõik juhtnupud oleksid seatud asendisse OFF (Väljas).
2. Ühendage LP-gaasiballoon juhiseid järgides. Keerake LP-gaasiballooni ventiil asendisse OPEN (Avatud).
3. Jälgige märki juhtnupul. Vajutage grillil olev juhtnupp alla ja pöörake seda 90 kraadi (1/4 pööret) AEGLA SELT (2–3 sekundit) vastupäeva, kuni see jõuab asendisse HIGH (Kõrge). Kui kuulete klõpsatust, mida süüteseade sädeme tekitamisel teeb, siis vaadake, et põleti tuli oleks süttinud. Kui see ei sütti, korrake toimingut kuni kolm korda.
4. Kui tuli 5 sekundi jooksul ei sütti, keerake põleti juhtnupp asendisse OFF (Väljas), oodake 5 minutit ja korrake süütamistoimingut. Kui ülaltoodud punktid ei toimi, järgige jaotise „**Käsitsi süütamise toimingud**“ juhiseid.
5. Kui põleti tuli on süttinud, olete valmis nautima grillimist soovitud temperatuuril.

Kui põleti tuli kustub seadme kasutamise ajal, keerake juhtnupud asendisse OFF (Väljas). Oodake enne uuesti süütamist viis minutit, et kogunenud gaas saaks hajuda.

TOIMINGUD SÜÜTAMISE NURJUMISE KORRAL

Kui mingil põhjusel süüteseadme kolme/nelja katsega tuld ei süüta, kontrollige järgmist või käivitage grill käsitsi.

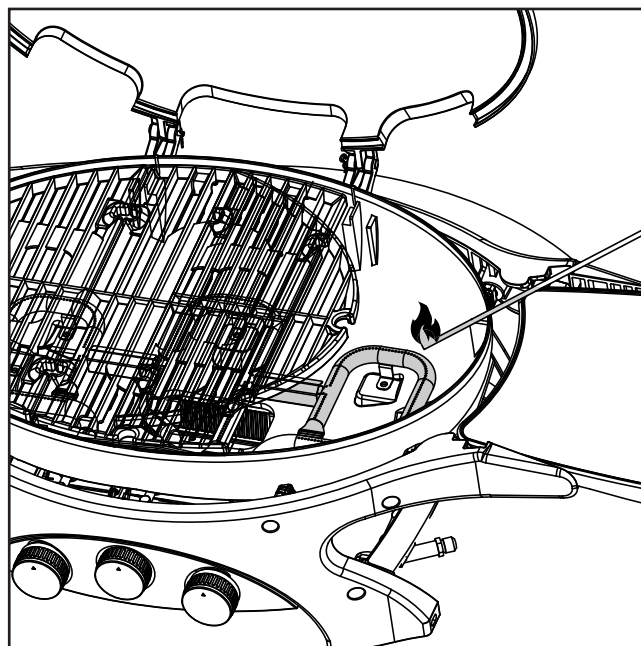
1. Veenduge, et juhtnupud oleksid seatud asendisse OFF (Väljas). Laske kogunenud gaasil hajuda.
2. Viie minuti pärast kontrollige järgmist.
 - Veenduge visuaalselt süüteseadme töös, vajutades süüteseadme nuppu ja vaadates, kas süüteseadme ots tekitab sädeme. Kui sädet ei teki, seadke süüteseadme (elektroodi) 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 SÜÜTAMISE TOIMINGUD

1. Kontrollige, et juhtnupp oleks keeratud asendisse OFF (Väljas).
2. Tõstke üles üks küpsetusrest, et näeksite põleteid.
3. Ühendage LP-gaasiballoon juhiseid järgides. Keerake LP-gaasiballooni ventiil asendisse OPEN (Avatud).
4. Jälgige märki juhtnupul. Vajutage regulaatori nupp alla ja keerake seda 90 kraadi (või 1/4 pööret) vastupäeva asendisse HIGH (Kõrge).
5. Kasutage põletite süütamiseks süütamisvarda (grilli komplektis) külge kinnitatud tikku, tegutsedes kiiresti ja hoolikalt. Põletitele pääseb ligi küpsetusrestide vahelt. Asetage süüdatud tikk põleti külje juurde. Ärge proovige süüdata põleti muud piirkonda. See võib tekitada vigastusi.

MÄRKUS. Ärge kasutage grillis tule süütamiseks ja suurendamiseks piiritust, süütevedelikku ega petrooleumi.

6. Kui põleti on süttinud, seadke küpsetusrest uuesti paika ja oletegi valmis nautima grillimist soovitud temperatuuril.



GRILLI VÄLJALÜLITAMINE

1. Kui olete küpsetamise lõpetanud, keerake LP-gaasiballooni ventiil asendisse CLOSED (Suletud) ja laske regulaatori nupul välja tulla. See ohutusfunktsioon lukustab regulaatori nupu tagamaks, et gaas enam ei voolaks.
2. Keerake juhtnupud asendisse OFF (Väljas).

MÄRKUS. Kui gaas saab otsa, on täiesti normaalne, kui kostab mühin.

3. Lahutage LP-gaasiballoon jaotise „**LP-gaasiballooni lahtiühendamine**“ juhiste kohaselt.

HOIATUS. Enne grilli teisaldamist, transportimist või hoiustamist laske sellel täielikult jahtuda ning eemaldage gaasiballoon.

KORRASHOID JA HOOLDUS

GAASITASEME KONTROLLIMINE

LP-gaasiballooni kütusetaseme koguse kontrollimiseks peab grill töötama. Pange käsi gaasiballooni ülaossa ja liigutage aeglaselt mööda külge allapoole, kuni balloon tundub puudutades jahe. See näitab gaasi ligikaudset kogust balloonis. Kui balloon on $\frac{3}{4}$ ulatuses tühi, asendage see täis ballooniga.

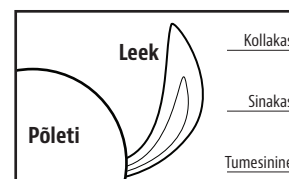
TÄHTIS! Ärge kasutage oma grilliga söebrikette ega muid süttivaid materjale. Selliste materjalide kasutamine muudab garantii kehtetuks ning võib põhjustada tulekahju, plahvatuse ja kehavigastusi.

PUHASTUSSAGEDUS

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

1. PÕLETI KOMPONENDID

- Puhastage põletit alati, kui märkate ladestunud mustust, tagamaks, et põleti torul ega avades ei tekiks ummistust (praht, putukad). Pärast pikaajalist hoiustamist võivad ämblikud või väikesed putukad olla teinud põleti torusse pesi või võrke või sinna munenud, takistades gaasi voolamist põletisse. Ummistunud toru võib põhjustada tulekahju seadme all. Grilli hoiulepanekul või enne pikaajalist kasutuspausi eemaldage põleti ja mähkige alumiiniumfooliumisse, et vähendada võimalust putukate sisenemiseks põleti avadesse.
- Põleti on optimaalseks leegiks eelnevalt seadistatud. Õhu ja gaasi optimaalse segu tulemuseks on sinine leek, millel võib olla kollane tipp. Kui leegid on liiga kollased, oranžid või ebaühtlased, eemaldage õli- ja toidujäägid põleti pinnalt ning avadelt, et õhuvoolu suurendada.



2. GRILLI SISEMUS

- Eemaldage küpsetuspinnalt kõik toidujäägid või ladestused. Parim on seda teha siis, kui see on eelmisest küpsetamisest veel soe. Rasvapõlengud on põhjustatud grilli küpsetuskomponentidele kogunenud prahist. Puhastage järjepidevalt oma grilli sisemust. Kui rasv süttib, eemaldage ettevaatlikult toit ja lülitage grill välja. Puistake veidi söögisoodat, kui teil seda on.

3. GRILLI VÄLISKÜLG

- Kontrollige rasvarenni sageli ja puhastage see iga kord, kui see on jahtunud. Pidage meeles, millist tüüpi toiduaineid küpsetasite. Puhastamata jätmine võib põhjustada rasva ladestumist ja süttimist. See võib olla ohtlik ja seadet kahjustada.
- Kõiki kruvisid ja polte tuleb korrapäraselt kontrollida. Vajaduse korral pingutage neid.
- Grilli täieliku kaitse tagamiseks kasutage grillikatet. Kate on parim kaitse ilmastikumõjude ja väliste saasteainete eest. Kui seadet ei kasutata või soovite seda pikemaks ajaks hoiule panna, hoidke seda garaazhis või kuuris katte all, nii et gaasiballoon on eemaldatud (seda tuleb hoida välitingimustes).

PUHASTUSAJA TABEL (TAVAKASUTUS)

KOMPONENT	PUHASTUSSAGEDUS	PUHASTUSVIIS
Küpsetusrestid	Pärast igat kasutuskorda	Põletage puhtaks ning peske küürimiskäsna ja seebiveega
Rasvarenn	Pärast igat kasutuskorda	Tühjendage ning peske küürimiskäsna ja seebiveega
Grilli korpus, kaas	Vajaduse korral	Mitteabrsiivne lapp ja seebivesi
Põleti toru, avad	Pärast 5–6 kasutuskorda	Eemaldage tolm ning peske küürimiskäsna ja seebiveega
Põletid	Pärast 5–6 kasutuskorda	Küürimiskäsn ja seebivesi

TÖRKEOTSING

Korralik puhastamine ja hooldamine hoiab ära tavalised kasutusprobleemid. Kui 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 ka kohaliku edasimüüja poole või võtta ühendust klienditeenindusega.

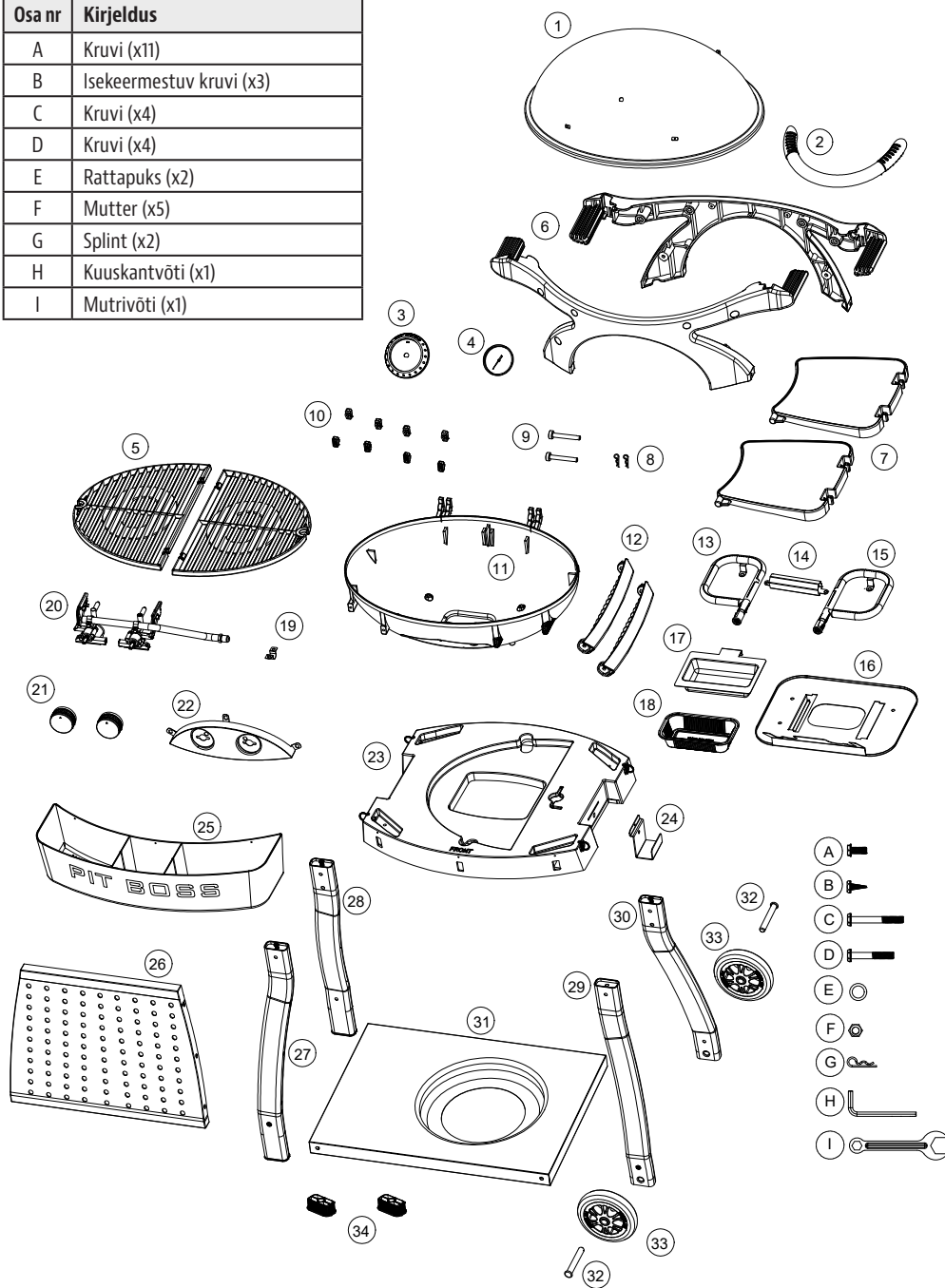
HOIATUS. Vigastuste vältimiseks veenduge alati, et grill oleks täiesti jahtunud.

PROBLEEM	PÕHJUS	LAHENDUS
PÕLETI EI SÜTTI	Süütejuhe on katki	Pöörduge abi või varuosa saamiseks klienditeeninduse poole.
	Elektroodil ei teki sädet	Reguleerige elektroodi. Pöörduge abi või varuosa saamiseks klienditeeninduse poole.
	Gaasivarustus puudub	Kontrollige regulaatori ventiili. Kontrollige ühendust lekke suhtes.
Rasva süttimine / sagedased leegitsused	Rasvase liha grillimine	Asetage rasvane liha külmale küpsetuspinnale ja grillige madalal (LOW) temperatuuril.
	Küpsetustemperatuur	Proovige küpsetada madalamal temperatuuril. Rasval on leekpunkt. Rasvast toitu küpsetades hoidke temperatuur alla 176 °C / 350 °F.
	Gaasileekidele pihustati vett	Ärge pihustage gaasileekidele vett.
Põleti kustub	Gaasivool puudub	Kontrollige gaasiühendust ja veenduge, et see oleks avatud. Kui gaasiballoon on tühi, vahetage see välja.
	Tuulepuhangud või tugev tuul	Pöörake grilli esikülj tuulest eemale või suurendage leegi kõrgust.
Asendis HIGH (Kõrge) on temperatuur madal	Avades on takistused	Kõrvaldage avadest takistused.
	Gaasiballoon on tühi	Täitke gaasiballoon.
Gaas lekib	Vale paigaldus	Keerake regulaatori nupp asendisse OFF (Väljas) ja laske regulaatori nupul välja tulla. Eemaldage gaasiballoon. Paigaldage uuesti ja keerake kinni. Tehke lekkek kontroll, et veenduda hermeetilisuses. Kui gaasiballoon on kahjustunud, vahetage see välja.
	Tihendiprobleem	Gaasiballoon on korrodeerunud, roostes või valesti käsitletud. Vahetage gaasiballoon välja.
	Regulaatori rike	Regulaator tuleb välja vahetada. Varuosa saamiseks pöörduge klienditeeninduse poole.
Põleti leegid on kollased või oranžid	Kehv õhuvool	Kontrollige põleti toru ja avasid ämblikuvõrkude või muude takistuste suhtes. Põletitoru puhastamiseks järgige jaotise „ Korrashoid ja hooldus “.
	Põletis on takistus	
	Rasvanõu on täis ja voolab üle	Tühjendage rasvanõu ja paigaldage see uuesti. Järgige jaotise „ Korrashoid ja hooldus “ juhiseid.
	Regulaatori ventiil on välja lülitatud	Kontrollige regulaatori ventiili ühendust gaasiballooniga. Eemaldage ja paigaldage uuesti. Tehke lekkek kontroll.
	Põleti on määrdunud	Keerake regulaatori nupp viieks minutiks asendisse HIGH (Kõrge) ja tehke puhastuspõletus. Järgige jaotise „ Korrashoid ja hooldus “ juhiseid.

VARUOSAD - PB2BPGG JA GRILLIKÄRU

Osa nr	Kirjeldus
1	Kaas (x1)
2	Kaane käepide (x1)
3	Termomeetri võru (x1)
4	Termomeetri (x1)
5	Küpsetusrest (x2)
6	Korpuse tugi (x2)
7	Külgriiul(x2)
8	Splint (x2)
9	Kaane tihvt (x2)
10	PF-leht (x8)
11	Korpus (x1)
12	Korpuse tugilatt (x2)
13	Vasak põleti (x1)
14	Põleti rist (x1)
15	Parem põleti (x1)
16	Rasvarenni tugi (x1)
17	Rasvarenn (x1)
18	Alumiiniumfooliumist vooder (x1)
19	Klamber (x1)
20	Ventilikoost(x1)
21	Juhtnupp (x2)
22	Esipaneel (x1)
23	Käru pealisosa (x1)
24	Gaasiballooni konks (x1)
25	Tarvikukandik (x1)
26	Käru esipaneel (x1)
27	Käru seisujalg – eesmine (x1)
28	Käru seisujalg – tagumine (x1)
29	Käru rattajalg – eesmine (x1)
30	Käru rattajalg – tagumine (x1)
31	Alumine riiul (x1)
32	Teljetihvt (x2)
33	Ratas (x2)
34	Käru jalakate (x2)

Osa nr	Kirjeldus
A	Kruvi (x11)
B	Isekeermestuv kruvi (x3)
C	Kruvi (x4)
D	Kruvi (x4)
E	Rattapuks (x2)
F	Mutter (x5)
G	Splint (x2)
H	Kuuskantvõti (x1)
I	Mutrivõti (x1)



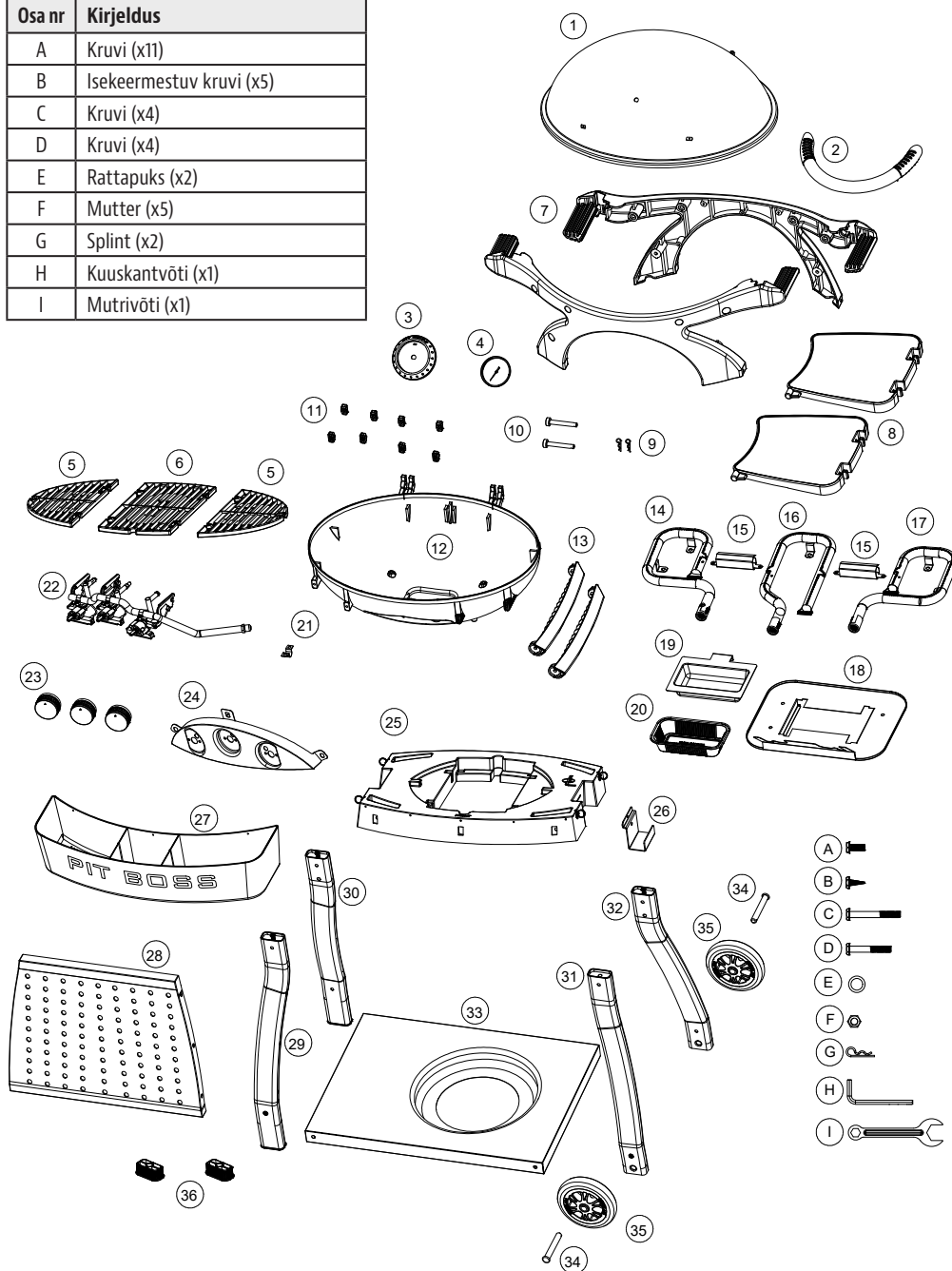
	MUDEL	KOOSTATUD SEADE (LxKxS)	SEADME KAAL	KÜPSETUSALA	SOOJUSISEND
PB	PB2BPGG	1175 X 578 X 461 MM / 46,2 X 22,7 X 18,1 TOLLI	18,0 KG / 39,68 NAELA	1946 CM ² / 301,6 RUUTTOLLI	5,2 KW
	GRILLIKÄRU	691 X 706 X 645 MM / 27,2 X 27,8 X 25,4 TOLLI	8,0 KG / 17,6 NAELA		

MÄRKUS. Pideva tootearenduse tõttu võidakse osi muuta ilma ette teatamata.

VARUOSAD - PB3BPGG JA GRILLIKÄRU

Osa nr	Kirjeldus
1	Kaas (x1)
2	Kaane käepide (x1)
3	Termomeetri võru (x1)
4	Termomeetri (x1)
5	Küpsetusrest A (x2)
6	Küpsetusrest B (x1)
7	Korpuse tugi (x2)
8	Külgriiul(x2)
9	Splint (x2)
10	Kaane tihvt (x2)
11	PF-leht (x8)
12	Korpus (x1)
13	Korpuse tugilatt (x2)
14	Vasak põleti (x1)
15	Põleti rist (x2)
16	Keskmine põleti (x1)
17	Parem põleti (x1)
18	Rasvarenni tugi (x1)
19	Rasvarenn (x1)
20	Alumiiniumfooliumist vooder (x1)
21	Klamber (x1)
22	Ventiilikoost(x1)
23	Juhtnupp (x3)
24	Esipaneel (x1)
25	Käru pealisosa (x1)
26	Gaasiballooni konks (x1)
27	Tarvikukandik (x1)
28	Käru esipaneel (x1)
29	Käru seisujalg - eesmine (x1)
30	Käru seisujalg - tagumine (x1)
31	Käru rattajalg - eesmine (x1)
32	Käru rattajalg - tagumine (x1)
33	Alumine riil (x1)
34	Teljehiht (x2)
35	Ratas (x2)
36	Käru jalakate (x2)

Osa nr	Kirjeldus
A	Kruvi (x11)
B	Isekeermestuv kruvi (x5)
C	Kruvi (x4)
D	Kruvi (x4)
E	Rattapuks (x2)
F	Mutter (x5)
G	Splint (x2)
H	Kuuskantvõti (x1)
I	Mutrivõti (x1)



	MUDEL	KOOSTATUD SEADE (LxKxS)	SEADME KAAL	KÜPSETUSALA	SOOJUSSIDEND
PB	PB3BPGG	1332 X 604 X 483 MM / 52,4 X 23,8 X 19,0 TOLLI	24,0 KG / 52,9 NAELA	2453 CM ² / 380,2 RUUTTOLLI	7,5 KW
	GRILLIKÄRU	768 X 764 X 645 MM / 30,2 X 30,0 X 25,4 TOLLI	9,8 KG / 21,6 NAELA		

MÄRKUS. Pideva tootearenduse tõttu võidakse osi muuta ilma ette teatamata.

GARANTII

TINGIMUSED

Kõigil ettevõtte Dansons toodetud Pit Boss® Grillsi gaasigrillidel on piiratud garantii, mis algab kuupäevast, mil algne omanik need müüb. Garantii kehtivus algab ostmise kuupäevast ning garantii kinnitamiseks on vaja ostukuupäeva tõendit või ostukviitungi originaaleksemplari. Kui klient ei suuda ostu tõendada või kui garantii on lõppenud, peab klient tasuma varuosade eest ning katma saate- ja käitlemiskulud. Dansons annab kõigile osadele kaks (2) aasta pikkuse garantii defektide ja tootmisvigade puudumise kohta. Dansons annab kõigile osadele materjalidefektide ja tootmisvigade puudumise garantii kogu ajaks, kui seade on originaalostja kasutuses ja omanduses. Garantii ei kata kulumiskahjustusi, näiteks kriimustusi, mülke, killunemisi, koorumisi või väiksemaid kosmeetilisi pragusid. Need muudatused grilli väljanägemises ei mõjuta selle toimimist. Garantii mis tahes osa remondile või asendamisele peab mahtuma piirduma kaheaastase (2) garantiiaja sisse, mis algab ostukuupäevast.

Garantii kehtivusaja jooksul piirdub Dansonsi kohustus defektsete ja/või kahjustatud komponentide asendamisega. Garantii perioodi kestel ei võta Dansons vastu ettemakstud saatekuludega tagastatud osade remondi või asendamise eest, kui Dansons leiab, et osad on kontrollimisel defektset. Dansons ei vastuta transporditasude, tööjõukulude ega eksporditollimaksude eest. Kui nendes garantiitingimustes ei ole teisiti sätestatud, tähendab osade parandamine või asendamine eelnimetatud viisil ja ajavahemikul Dansonsi kõigi otsuste ning tulenevate vastutuste ja kohustuste täitmist teie ees. Dansons rakendab kõiki meetmeid 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 grilli komponendid kaotavad konstruktsioonilise terviklikkuse. Kui peaks ilmema mõni ülalnimetatud nähtustest, lugege seadme kasutusea pikendamiseks korrashoiu- ja hooldusjaotist. Kui grilli ei kasutata, soovib Dansons kasutada katet. See garantii lähtub grilli tavapärasest kodukasutamisest ja hooldamisest ning äriotstarbel kasutatavale grillile piiratud garantii ei kehti.

Pit Boss® Grillsi toodetel pole kirjalikku ega kaudset toimivusgarantiid, kuna tootjal puudub kontroll paigaldamise, kasutamise, puhastamise, hoolduse ja 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. Mis tahes gaasi kasutamine, mida selles juhendis pole kirjeldatud, võib garantii tühistada. Garantii ei kata kahjustusi ega purunemisi, mis on põhjustatud seadme väärkasutamisest, väärast käsitsemisest või seadmele tehtud muudatustest. Dansons ega Pit Boss® Grillsi volitatud edasimüüja ei võta endale juriidilist ega muud vastutust selle toote kasutamisest tuleneva vara või inimeste juhusliku või kaudse kahjustamise eest. Olenemata sellest, kas Dansonsi vastu on esitatud nõue selle garantii rikkumise või mõne muu seaduses sätestatud või kaudse garantii rikkumise tõttu, ei vastuta tootja mingil juhul mingit laadi eriliste, kaudsete, tulenevate või muude kahjustuste eest peale selle toote algset ostu. Kõik tootja antud garantiid on esitatud selles dokumendis ja tootja ei aktsepteeri nõudeid ühegi muu garantii või kinnituse alusel.

Mõni osariik ei luba juhuslike või kaudsete kahjustuste või kaudsete garantiide piiranguid välistada ega piirata, seega ei pruugi selles piiratud garantiis sätestatud piirangud või välistamised teile kehtida. See piiratud garantii annab teile konkreetseid seaduslikke õigusi ja teil võivad olla ka muud õigused, mis on riigiti erinevad. Meie kaupadele kehtivad garantiid, millest ei saa Austraalia tarbijakaitse seaduse järgi lahti öelda. Teil on õigus toote asendamisele või tagasimaksele, kui esineb raske rike, ning hüvitisele mis tahes muu mõistlikul viisil ettenähtava kao või kahju eest. Samuti on teil õigus lasta kaupu remontida või asendada juhul, kui kaupade kvaliteet ei ole vastuvõetav ja riket ei loeta raskeks.

KLIENDITEENINDUSEGA ÜHENDUSE VÕTMINE

Varuosade tellimiseks pöörduge Pit Boss® Grillsi kohaliku edasimüüja poole või külastage meie veebipoodi. Kui teil tekib küsimusi või probleeme, pöörduge klienditeeninduse poole esmaspäevast pühapäevani kell 4.00–20.00 PST (inglise, prantsuse, hispaania).

service@pitboss-grills.com | Tasuta telefon: 1-877-303-3134 | Tasuta faks: 1-877-303-3135

GARANTIITEENINDUS

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

MUDEL

SEERIANUMBER

OSTUKUUPÄEV

VOLITATUD EDASIMÜÜJA

EE

EESTI KEEL

DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

VIENS NO GALVENAJIEM UGUNSGRĒKU CĒLONIEM IR NEPIENĀCĪGA APKOPE UN NEPIETIEKAMA DISTANCE (ATSTATUMS) LĪDZ UGUNSNEDROŠIEM MATERIĀLIEM. IR ĻOTI SVARĪGI UZSTĀDĪT ŠO IZSTRĀDĀJUMU TIKAI SASKAŅĀ AR ŠIEM NORĀDĪJUMIEM.

Pirms mēģināt samontēt, izmantot vai uzstādīt šo izstrādājumu, uzmanīgi izlasiet visu rokasgrāmatu. Tādējādi varat nodrošināt patikamu jaunā pārnēsājamā gāzes grila ekspluatāciju bez raizēm. Turklāt iesakām paturēt šo rokasgrāmatu turpmākām uzziņām.

APDRAUDĒJUMI UN BRĪDINĀJUMI

1. Jānodrošina vismaz 915 mm (36 collu) atstatums no ugunsnedrošām konstrukcijām līdz grila malām un 915 mm (36 collu) atstatums no grila aizmugures līdz ugunsnedrošām konstrukcijām. Nelietojiet šo ierīci iekštelpās vai slēgtā, nevēdinātā zonā. Šo ierīci nedrīkst novietot zem ugunsnedrošiem griestiem vai pārkares. Glabājiet vietā, kurā nav ugunsnedrošu materiālu, benzīna un citu uzliesmojošu izgarojumu un šķidrumu.

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

2. Šis āra grils nav paredzēts uzstādīšanai atpūtas transportlīdzekļos vai laivās.

Nelietojiet šo ierīci slēgtā telpā, piemēram, autofurgonā, teltī, mašīnā, laivā vai mājās. Šī ierīce nav sildītājs; nelietojiet to kā sildītāju.

3. Šo ierīci nav ieteicams izmantot bērniem un personām ar samazinātām fiziskajām, maņu vai garīgajām spējām, ja vien tas nenotiek par viņu drošību atbildīgās personas tiešā uzraudzībā vai saskaņā ar šīs personas norādījumiem.
4. Grila daļas var kļūt ļoti karstas, radot nopietnu traumu risku. Ierīces lietošanas laikā raugieties, lai tās tuvumā neatrastos mazi bērni un mājdzīvnieki. Nepieskarieties karstām virsmām. Tā kā grils kļūs karsts, izmantojiet karstumizturīgus cimdus, garas kņables vai virtuves cimdus.
5. Nekad nelietojiet grilu bez uzstādītas taukvielu bukses, kas pakārta zem kurtuves. Bez taukvielu bukses karstās taukvielas un netīrumi var notecēt uz leju un radīt ugunsgrēka apdraudējumu.
6. Gādājiet, lai dedzināšanas plūsmā un vēdināšanas gaisa pievadē nerastos nosprostojumi. Gādājiet, lai degļa caurule un atveres būtu tīras. Pirms lietošanas grils jānotīra. Lai pagarinātu iekārtas darbmužu, jāveic regulāra kopšana un uzturēšana.
7. Vienmēr pārliedzinieties par noplūdes neesamību, kad pieslēdzat regulatoru gāzes cilindram vai atvienojat regulatoru no gāzes cilindra, jo īpaši pēc ilgstošas glabāšanas perioda (piemēram, pēc ziemas). Izmantojiet ziepjūdeni un birsti un pārbaudiet noplūdes neesamību visos savienojumos. Noplūdes pārbaudē nelietojiet atklātu liesmu.
8. Ikreiz pirms lietošanas notīriet un pārbaudiet šīs ārā gatavošanas gāzes ierīces gāzes regulatoru. Ja pamanāt regulatora pārmērīgu abrazīvo nodilumu vai nolietojumu, nomainiet regulatoru pirms ierīces lietošanas.
9. Izmantojiet šo ierīci tikai ar sašķidrinātu naftas gāzi, kā tas ir norādīts ierīces nominālo parametru etiķetē. Neizmantojiet grilu ar citu veidu gāzēm. Nepārveidojiet šo sašķidrinātās naftas gāzes ierīci par dabasgāzes ierīci. Šī brīdinājuma neievērošana var izraisīt ugunsgrēku un traumas, un garantija tiks anulēta.

BRĪDINĀJUMI PAR PROPĀNA GĀZI

1. Gāzes cilindru noteikti iegādājieties no uzticama piegādātāja. Nepareizi uzpildīts vai pārpildīts gāzes cilindrs var būt bīstams. Ja pārpildīts sašķidrinātās naftas gāzes cilindrs uzsilst (karstā vasaras dienā gāzes cilindrs atstāts zem tiešiem saules stariem u. c. gadījumos), temperatūras kāpuma dēļ sašķidrinātās naftas gāze paplašinās un gāze var izplesties. No cilindra noplūdusi gāze ir uzliesmojoša un var uzsprāgt.
2. Neizmantojiet sašķidrinātās naftas gāzes cilindru, ja cilindra vārsts ir bojāts vai uz cilindra ir skrāpējumi, iespaidumi, korozija, pārmērīgs rūsējums, vai ir pamanāmi cita veida ārējie bojājumi, vai ir konstatēta noplūde. Izmantošana var būt bīstama. Nekavējoties sazinieties ar šķidrās propāna gāzes piegādātāju.

Ja redzat, ka gāze noplūst no cilindra, saozat gāzi vai dzirdat šņācošu skaņu, gāzei izplūstot no cilindra, neaizdedziniet ierīci. Nodzēsiet atklātu liesmu, ja tāda ir. Atvienojiet ierīci no kurināmā padeves sistēmas.

3. Gāzes cilindru nedrīkst pieslēgt vai atvienot, kamēr tas tiek lietots vai nav atdzisis. Pārlicinieties, ka laikā, kad neizmantojat grila ierīci, regulatora slēdzis ir pozīcijā OFF (Izslēgts) un gāzes cilindrs ir atvienots. Ierīci nedrīkst pārvietot vai transportēt, kad ir pieslēgts gāzes cilindrs. Rezerves cilindrus ar sašķidrinātās naftas gāzi nedrīkst glabāt zem ierīces vai tās tuvumā.
4. Lietotājs nedrīkst veikt nekādas manipulācijas ar ražotāja aizzimogotajām daļām. Nepārvietojiet ierīci, kamēr to lietojat. Pēc lietošanas izslēdziet gāzes padevi no gāzes cilindra. Nepārveidojiet ierīci.

OGLEKĻA MONOKSĪDS ("KLUSAIS SLEPKAVA")

Vienmēr lietojiet gāzes ierīci ārpus telpām atvērtā vietā ar labu ventilāciju, lai nevarētu ieelpot toksiskos dūmus no dedzinātās vai noplūdušās gāzes. 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 tālāk sniegtos norādījumus, 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 kļūdains var uzskatīt par saaukstēšanos vai gripu, bieži tiek konstatēta pārāk vēlu.
- Alkohola un narkotisku vielu lietošana pastiprina saindēšanos ar oglekļa monoksīdu iedarbību.

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

Pit Boss® gāzes grili tika pārbaudīti saskaņā ar ES atbilstības apliecinājuma (Conformité Européenne – CE) procedūram un specifikācijām. Saskaņā ar pārbaudes rezultātiem ierīces atbilst standartu un direktīvu prasībām saistībā ar visām ES (Eiropas Savienības) un Eiropas Ekonomikas zonas (EEZ) drošības, veselības un vides aizsardzības prasībām.



	SILTUMA ATDEVE	DEĢĻI	INĒKTORA IZMĒRS	GĀZE/SPIEDIENS	LIETOŠANAS VALSTS
PB2BPGG	5,2 KW G30 – 378 g/h G31 – 372 g/h	2	0,79 mm	G30 pie 28–30 mbar G31 pie 37 mbar G30/G31 maisījums pie 30 mbar	I3+ (28-30/37): BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI I3B/P (30) : BE, CY, DK, EE, FR, GB, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, FI I3B/P (37) : PL I3B/P (50) : AT, DE, SK, CH
			0,74 mm	G30/G31 maisījums pie 37 mbar	
			0,69 mm	G30/G31 maisījums pie 50 mbar	
PB3BPGG	7,5 KW G30 – 546 g/h G31 – 536 g/h	3	0,90/0,70 mm	G30 pie 28–30 mbar G31 pie 37 mbar G30/G31 maisījums pie 30 mbar	I3+ (28-30/37): BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI I3B/P (30) : BE, CY, DK, EE, FR, GB, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, FI I3B/P (37) : PL I3B/P (50) : AT, DE, SK, CH
			0,86/0,65 mm	G30/G31 maisījums pie 37 mbar	
			0,80/0,60 mm	G30/G31 maisījums pie 50 mbar	



PAZIŅOJUMS PAR AUTORTIESĪBĀM

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

DANSONS EIROPA

11 Rue Galvani Parīze, Francija 75017

DANSONS ZIEMEĻAMERIKA

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

KLIENTU APKALPOŠANA

www.pitboss-grills.com

SATURA RĀDĪTĀJS

Drošības informācija	136
Pieslēgšana gāzes padevei	
Gāzes cilindru prasības.....	139
Savienojuma izveide ar sašķidrinātās naftas gāzes cilindru	139
Sagatavošana lietošanai — noplūdes pārbaude.....	140
Gāzes cilindra atvienošana	140
Lietošanas norādījumi	
Grila vide	141
Pirmā lietošanas reize — grila nodedzināšana.....	141
Aizdedzināšana	141
Manuāla aizdedzināšana	142
Grila izslēgšana	142
Kopšana un uzturēšana	143
Problēmu novēršana	144
Replacement Parts	
PB2BPGG un grila ratiņi.....	145
PB3BPGG un grila ratiņi.....	146
Garantija	147

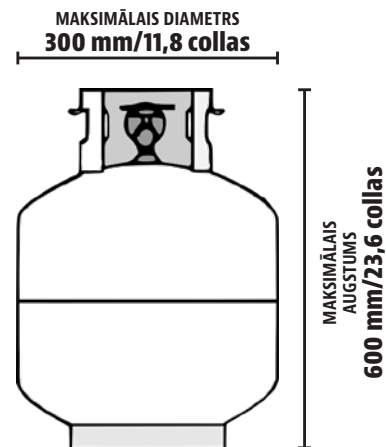
PIESLĒGŠANA GĀZES PADEVEI

GĀZES CILINDRU PRASĪBAS

Lietošanas laikā jums būs nepieciešams precīzi uzpildīts standarta G30/G31 grila šķidrās propāna gāzes cilindrs ar ārējiem vārstu vītņiem. Izmantojiet standarta elastīgo cauruli ar garumu, kas nepārsniedz 1,5 m (59 collas). Caurulei ir jābūt redzamai visā garumā, lai to varētu pārbaudīt pēc uzstādīšanas.

Cilindra maksimālais diametrs un maksimālais augstums ir attiecīgi 300 mm (11,8 collas) un 600 mm (23,6 collas), kā redzams attēlā.

UZMANĪBU: lai grilu varētu lietot droši un efektīvi, ir jāizmanto atbilstošais regulators, kura atbilstošais standarts ir EN16129, un pudele. Ja tiek izmantots nepareizs vai kļūdainais regulators, tas ir bīstami, un jebkāda garantija tiek anulēta. Ir svarīgi pārbaudīt cauruli visā tās garumā. Ja pamanāt caurules pārmērīgu abrazīvo nodilumu vai nolietojumu vai caurule ir sagriezta, nomainiet cauruli pirms ierīces lietošanas.



SAVIENOJUMA IZVEIDE AR SAŠĶIDRINĀTĀS NAFTAS GĀZES CILINDRU

SVARĪGI! ja kolektoram ir nepieciešams savienotājs, pirms ierīces pievienošanas gāzes cilindram ievērojiet savienotāja uzstādīšanas norādījumus.

1. Pirms savienojuma izveides pārbaudiet, vai sašķidrinātās naftas gāzes cilindra galviņā, regulatora vārsta galviņā vai degļa galviņā un degļa atverēs nav iesprūduši netīrumi.
2. Pievienojiet caurules līniju kolektoram, griežot pogu pulksteņrādītāju kustības virzienā, līdz tā apstājas. Pārbaudiet, vai caurule nav pagriežama nekādā veidā.
3. Ievietojiet sašķidrinātās naftas gāzes cilindru tā nodalījumā. Nodrošiniet, ka cilindram pievienotā šļūtene nesaskaras ar nevienu grila virsmu, kas varētu uzkarst. Grila lietošanas laikā nodrošiniet, ka sašķidrinātās naftas gāzes cilindrs atrodas savā vietā. Nekādā gadījumā neievietojiet rezerves cilindru skapī. Nepārtraukti nodrošiniet, ka var viegli piekļūt sašķidrinātās naftas gāzes cilindram (tas nav bloķēts). Ja sašķidrinātās naftas gāzes cilindrs ir pārāk augsts, to nevar ievietot cilindra nodalījumā. Gāzes cilindru var pievienot gāzes cilindra āķim rāmja labajā pusē vai jānovieto uz lidzenas grīdas.
4. Pārliedzieties, ka gāzes cilindra vārsts ir pozīcijā OFF (Izslēgts). Grila lietošana var būt bīstama, ja gāzes cilindrs nav uzstādīts pareizi, tāpēc pārliedzieties, ka gāzes cilindrs ir novietots precīzi vertikāli.
5. Pārliedzieties, ka grila regulatora vārsts ir līdz galam noslēgts, pagriežot slēdzi pulksteņrādītāju virzienā pozīcijā OFF (Izslēgts).
6. Noņemiet aizsargvāciņus no regulatora vārsta atveres un gāzes cilindra augšpusēs. Paturiet vāciņus.
7. Pēc tam gāzes cilindra vārstu ievietojiet regulatora vārsta vītņotajā atverē. Pagrieziet cilindru pulksteņrādītāju kustības virzienā līdz galam. Pievelciet tikai ar roku.
8. Tagad sašķidrinātās naftas gāzes cilindrs ir uzstādīts.

BRĪDINĀJUMS: ja saozāt gāzes smaku, noslēdziet gāzes cilindru. Mēģiniet vēlreiz uzstādīt gāzes cilindru, lai nodrošinātu, ka caurule ir pareizi pievienota.

SAGATAVOŠANA LIETOŠANAI — NOPLŪDES PĀRBAUDE

Noplūdes pārbaude ir nepieciešama, lai pārliecinātos, ka blīvējums nav bojāts. Pirms gāzes grila lietošanas veiciet noplūdes pārbaudi regulatora un gāzes cilindra savienojuma vietā, lai mazinātu ugunsgrēka vai sprādziena izcelšanās risku, kas var izraisīt nopietnas traumas vai nāvi. Noplūdes tests ir jāveic ne retāk kā vienu reizi sezonā, kā arī:

- pirms aizdedzināt grilu pirmo reizi;
- ikreiz, kad maināt gāzes cilindru;
- pēc transportēšanas, jo īpaši pa nelidzēniem vai kalnainiem ceļiem;
- pēc ilgstošas glabāšanas vai periodiem, kas ierīce netika izmantota.

NOPLŪDES PĀRBAUDE

Nepieciešamais aprīkojums

- 1 x Trauks (*tukšs, tīrs*)
- 1 x Krāsošanas ota (*tīra*)
- Trauku mazgājamo līdzeklis
- Ūdens

Process:

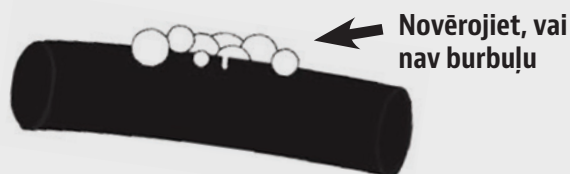
1. Novietojiet grilu labi vēdināmā telpā. Pārliecinieties, vai grils ir pilnīgi atdzisis un netiek lietots. Pārbaudiet, vai regulatora slēdzis ir pagriezts pozīcijā OFF (Izslēgts) un gāzes cilindrs ir cieši piestiprināts regulatoram.

SVARĪGI! Pārliecinieties, ka tuvumā nav atklātas liesmas un neatrodas cilvēki, kas smēķē.

2. Traukā sajauciet vienu daļu ūdens un vienu daļu trauku mazgājamo līdzekļa. Šis šķīdums būs burbuļains un koncentrēts.
3. Ar krāsošanas otru uzklājiet šķīdumu blīvējuma vietā starp regulatoru un gāzes cilindru. Vizuāli pārbaudiet, vai no blīvējuma neizplūst burbuļi. Ja tie izplūst, blīvējums ir bojāts vai pārplisījis.

PIEZĪME: ja konstatējat noplūdi, atkārtojiet gāzes cilindra uzstādīšanas procesu, taču nepievelciet pārāk cieši. Pievelciet tikai ar roku. Pēc atkārtotās uzstādīšanas vēlreiz veiciet noplūdes pārbaudi, lai pārliecinātos, ka blīvējums ir drošs.

SVARĪGI! Neizmantojiet gāzes grilu, ja konstatējat gāzes noplūdi, ko nevar novērst noplūdes pārbaudes laikā. Piesardzības nolūkos sazinieties ar vietējo ugunsdzēsības dienestu vai klientu apkalpošanas dienestu un noskaidrojiet alternatīvus pārbaudes veidus.



GĀZES CILINDRA ATVIENOŠANA

SVARĪGI! Nomainot vai atvienojot gāzes cilindru, pārliecinieties, vai tuvumā neatrodas neviens aizdegšanās avots.

1. Pārliecinieties, ka grila vadības poga ir līdz galam noslēgta, pagriežot to pozīcijā OFF (Izslēgts). Pagrieziet sašķidrinātās naftas gāzes cilindra vārstu pozīcijā CLOSED (Slēgts) un ļaujiet pogai izlēkt.
2. Pagrieziet cilindru pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam (ar roku), lai atvienotu to no regulatora vārsta atveres. Uzlieciet aizsargvāciņus uz regulatora vārsta atveres un gāzes cilindra augšpusi un novietojiet cilindru glabāšanai (ja nav tukšs).

BRĪDINĀJUMS: grilu nedrīkst transportēt, kamēr tam ir pievienots gāzes cilindrs. Cilindra vārsts var palikt vaļīgs, un gāze var izplūst, izraisot sprādzienu, ugunsgrēku vai nopietnas traumas. Pirms ierīces transportēšanas vai glabāšanas atvienojiet gāzes cilindru. Ja grils tiek glabāts iekštelpās, atstājiet gāzes cilindru ārā.

LIETOŠANAS NORĀDĪJUMI

GRILA VIDE

1. GRILA UZSTĀDĪŠANAS VIETA

Grila veiktspēju, tāpat kā citu lietošanai ārpus telpām paredzētu iekārtu veiktspēju, būtiski ietekmē laika apstākļi un gatavošanas ilgums, kāds nepieciešams nevainojamas maltītes pagatavošanai. Visiem Pit Boss® griliem ir jānodrošina vismaz 915 mm (36 collu) atstatums no ugunsnedrošām konstrukcijām, un šis atstatums ir jāuztur visā grila darbības laikā. Šo ierīci nedrīkst novietot zem ugunsnedrošiem griestiem vai pārkares. Grils jāglabā vietā, kurā neatrodas ugunsnedroši materiāli vai citi uzliesmojoši izgarojumi un šķidrums.

2. GATAVOŠANA AUKSTĀ LAIKĀ

Kad ārā kļūst vēsāks, tas nenozīmē, ka grilēšanas sezona ir beigusies. Spirdzinošais vēsais gaiss un grilēta ēdiena debešķīgais aromāts palīdzēs aizdzīt ziemas grūtsirdību. Ievērojiet tālāk sniegtos ieteikumus par to, kā izbaudīt grilēšanu vēsākos mēnešos.

- Sagatavojieties — pirms došanās ārā sakārtojiet virtuvē visu nepieciešamo. Ziemā pārvietojiet grilu vietā, kur nav vēja un tieša aukstuma. Noskaidrojiet vietējos noteikumus par grila tuvumu jūsu mājām un/vai citām konstrukcijām. Visu nepieciešamo novietojiet uz paplātes, kārtīgi sastipriniet un gatavs!
- Lai labāk sekotu āra temperatūrai, novietojiet āra termometru gatavošanas zonas tuvumā. Atzīmējiet žurnālā vai vēsturē, ko esat gatavojis, āra temperatūru un gatavošanas ilgumu. Tas palīdzēs vēlāk noteikt, ko gatavot un cik ilgs laiks būs nepieciešams.
- Sagatavojiet uzsildītu paplāti vai trauka vāku, lai ēdiens neatdzistu, kamēr nonāksiet telpās.

3. GATAVOŠANA KARSTĀ LAIKĀ

Kad ārā kļūst siltāks, gatavošanas laiks saīsina. Izbaudiet grilēšanu karstajos mēnešos, ievērojot dažus tālāk minētos ieteikumus.

- Noregulējiet zemāku gatavošanas temperatūru. Tas palīdz izvairīties no nevēlamiem uzliesmojumiem.
- Izmantojiet gaļas termometru, lai noteiktu ēdiena iekšējo temperatūru. Tas palīdz novērst gaļas pārcepšanu un izžūšanu.
- Ēdienu var uzturēt karstu, to ietinot folijā un ievietojot izolētā dzesētājā. Ap foliju aplieciet saburzītas avīzes, lai ēdienu uzturētu karstu 3–4 stundas.

PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE — GRILA NODEDZINĀŠANA

Pirms pirmās gatavošanas ar grilu ir svarīgi veikt grila nodedzināšanu. Ieslēdziet grilu un darbiniet vismaz 15 minūtes pozīcijā HIGH (Augsta temperatūra), lai grilu nodedzinātu. Tas attīrīs ar karstumu iekšējos komponentus, izkļiedēs smakas un atbrīvos no jebkādiem svešķermeņiem.

AIZDEDZINĀŠANA

1. Pārbaudiet, vai visas vadības pogas ir pozīcijā OFF (Izslēgts).
2. Atbilstoši norādījumiem izveidojiet savienojumu ar sašķidrinātās naftas gāzes cilindru. Pagrieziet sašķidrinātās naftas gāzes cilindra vārstu pozīcijā OPEN (Atvērts).
3. Ņemiet vērā indikatora atzīmi uz vadības pogas. Spiediet un turiet nospiestu grila vadības pogu un LĒNĀM pagrieziet par 90 grādiem (jeb 1/4) pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam (2 līdz 3 sekundes) pozīcijā HIGH (Augsts). Ir jāsadzird "klikšķa" skaņa, kas norāda dzirksteli no degļa, un vērojiet liesmu, pārlicinātos, ka deglis ir aizdedzies. Ja tas nav aizdedzies, atkārtojiet procesu līdz trīs reizēm.
4. Ja aizdegšanās nenotiek 5 sekunžu laikā, pagrieziet vadības slēdzi pozīcijā OFF (Izslēgts), uzgaidiet 5 minūtes un atkārtojiet aizdedzināšanu. Ja kaut kas no iepriekš minētā nedarbojas, skatiet norādījumus par **manuālu aizdedzināšanu**.
5. Kad deglis ir liesma, varat izmantot grilu nepieciešamajā temperatūrā.

Ja lietošanas laikā deglis nodziest, pagrieziet vadības pogas pozīcijā OFF (Izslēgts). Uzgaidiet piecas minūtes pirms atkārtotas aizdedzināšanas, lai uzkrājušās gāzes izkļiedētos.

PROCESS DEĢĻA ATTEICES GADĪJUMĀ

Ja kāda iemesla dēļ degļi neizdodas iededzināt pēc trim vai četriem mēģinājumiem, veiciet tālāk norādītās darbības vai iedarbiniet grilu, izmantojot manuālo metodi.

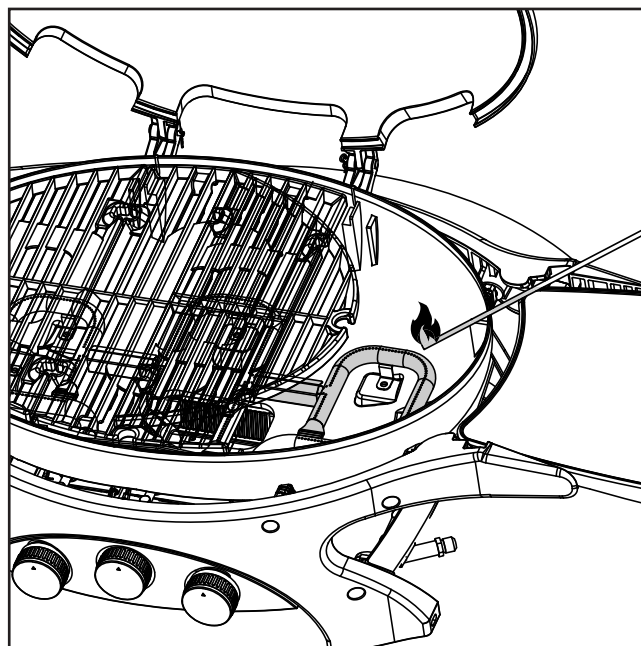
1. Gādājiet, lai visas vadības pogas būtu pozīcijā OFF (Izslēgts). Uzgaidiet, līdz uzkrājušās gāzes izkliedējas.
2. Pēc piecām minūtēm pārbaudiet tālāk norādīto.
 - Visuāli pārlicinieties, vai degļis darbojas: nospiediet degļa pogu un vērojiet, vai degļa galā veidojas dzirkstele. Ja dzirkstele neveidojas, noregulējiet atstatumu starp degļa (elektroda) galu un degļu uz 4,5 mm (3/16 collām).
 - Visuāli pārlicinieties, ka degļa caurule un atveres nav nosprostotas. Ja tās ir nosprostotas, izpildiet **kopšanas un uzturēšanas** norādījumus.
 - Ja kaut kas no iepriekš minētā nedarbojas, skatiet **problēmu novēršanas** norādījumus.

MANUĀLA AIZDEDZINĀŠANA

1. Pārlicinieties, ka vadības poga ir pagriezta pozīcijā OFF (Izslēgts).
2. Paceliet vienu no gatavošanas režģiem, lai atsegtu degļus.
3. Atbilstoši norādījumiem izveidojiet savienojumu ar sašķidrinātās naftas gāzes cilindru. Pagrieziet sašķidrinātās naftas gāzes cilindra vārstu pozīcijā OPEN (Atvērts).
4. Ņemiet vērā indikatora atzīmi uz vadības pogas. Nospiediet regulatora pogu un pagrieziet to par 90 grādiem (jeb 1/4) pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam pozīcijā HIGH (Augsta temperatūra).
5. Ātri un uzmanīgi iededziniet degļus ar sērskociņu, kas piestiprināts iededzināšanas kātam (ietverts grila komplektācijā). Piekļūstiet degļiem caur gatavošanas režģiem. Novietojiet degošu sērskociņu blakus degļa malai. Nemēģiniet iededzināt liesmu citā degļa daļā. Tas var izraisīt traumu.

PIEZĪME: aizdedzināšanai vai degšanas atjaunošanai neizmantojiet spirtu, šķiltavu šķidrumu vai petroleju.

6. Kad degļis ir aizdedzināts, novietojiet gatavošanas režģi atpakaļ vietā, un tagad grilu var izmantot nepieciešamajā temperatūrā.



GRILA IZSLĒGŠANA

1. Kad gatavošana ir pabeigta, pagrieziet sašķidrinātās naftas gāzes cilindra vārstu pozīcijā CLOSED (Slēgts) un ļaujiet pogai izlēkt. Šī drošības funkcija bloķē regulatora pogu, lai noslēgtu gāzes plūsmu.
2. Pagrieziet vadības pogas pozīcijā OFF (Izslēgts).

PIEZĪME: "apstiprinoša" skaņa ir normāla parādība, izdegot sašķidrinātās naftas gāzes atlikumiem.

3. Atvienojiet sašķidrinātās naftas gāzes cilindru, ievērojot sadaļas "**Sašķidrinātās naftas gāzes cilindra atvienošana**" norādījumus.

BRĪDINĀJUMS: pirms grila pārvietošanas, transportēšanas vai novietošanas glabāšanā uzgaidiet, līdz grils pilnībā atdzisis, un noņemiet gāzes cilindru.

KOPŠANA UN UZTURĒŠANA

GĀZES LĪMEŅA PĀRBAUDE

Lai pārbaudītu sašķidrīnātās naftas gāzes cilindra līmeni, grilam ir jādarbojas. Novietojiet roku uz gāzes cilindra augšdaļas un lēnām virziet to lejup pa cilindru, līdz atrodam vietu, kur cilindrs pēc sajūtām ir vēss. Tas norāda uz aptuveno gāzes daudzumu cilindrā. Ja tas ir tukšs par $\frac{3}{4}$, uzstādiet pilnu gāzes cilindru.

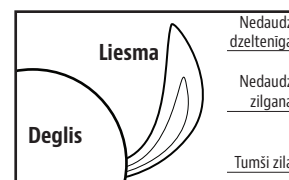
SVARĪGI! Nelietojiet grilam kokogļu briketes un nekādu uzliesmojošu materiālu. Lietojot šādu materiālu, var izraisīt ugunsgrēku, sprādzienu un traumas, un garantija tiks anulēta.

TĪRĪŠANAS BIEŽUMS

Visas Pit Boss® ierīces kalpos daudzus gadus, veicot minimālu tīrīšanu. Kopjot grilu, ievērojiet tālāk norādītos ieteikumus par tīrīšanu un uzturēšanu.

1. DEĢĻA KOMPONENTI

- Tīriet degļi vienmēr, kad tiek konstatēti bieži uzkrājušies netīrumi, lai garantētu, ka nav nosprostojuma (netīrumu, insektu) pazīmju uz degļa caurules vai degļa atverēs. Pēc uzglabāšanas zirnekļi vai nelieli insekti var būt izveidojuši ligzdas, tīklus un iedējuši oliņas degļa caurulē, nosprostojot gāzes plūsmu uz degļi. Nosprostota caurule var izraisīt ugunsgrēku zem ierīces. Ja grils tiek uzglabāts vai to paredzēts nelietot ilgu laika posmu, noņemiet degļi un aptiniet alumīnija foliju, lai samazinātu risku, ka insekti iekļūst degļa atverēs.
- Deglim ir rūpnīcā iestatīta optimāla liesma. Zila liesma, iespējami ar nelielu dzeltenu galiņu, ir optimālais gaisa un gāzes maisījuma rezultāts. Ja liesmas ir pārmērīgi dzeltenas, oranžas vai neregulāras, notīriet eļļu un ēdienu atliekas no degļa virsmas un degļa atverēm, lai palielinātu gaisa plūsmu.



2. GRILA IEKŠPUSE

- Noņemiet visu ēdienu un uzkrājumus no gatavošanas virsmas. Vislabāk to ieteicams darīt, kamēr tā vēl ir silti pēc pēdējās gatavošanas reizes. Taukvielu degšanas iemesls ir pārāk liels nokritušu netīrumu apjoms uz grila gatavošanas komponentiem. Regulāri iztīriet grila iekšpusi. Ja aizdegušās taukvielas, uzmanīgi satīriet ēdienu un izslēdziet grilu. Uzberiet nedaudz dzeramās sodas, ja pieejama.

3. GRILA ĀRPUSE

- Pēc atdzišanas bieži pārbaudiet un iztīriet taukvielu paplāti. Paturiet prātā gatavoto ēdienu veidus. Ja grils netiek uzturēts tīrs, atliekas var sakrāties un tauki var aizdegties. Tas var būt bīstami un var radīt ierīces bojājumus.
- Visas skrūves un bultskrūves ir regulāri jāpārbauda. Pēc nepieciešamības pievelciet tās.
- Izmantojiet grila vāku, lai grilam nodrošinātu pilnu aizsardzību. Vāks ir vislabākā aizsardzība pret laikapstākļu ietekmi un āra piesārņotājiem. Ja grils netiek lietots vai tiek novietots ilgstošai glabāšanai, glabājiet to zem vāka garāžā vai šķūnī un atvienojiet gāzes cilindru (tas ir jāuzglabā ārpus telpām).

TĪRĪŠANAS GRAFIKS (NORMĀLA LIETOŠANA)

KOMPONENTS	TĪRĪŠANAS BIEŽUMS	TĪRĪŠANAS METODE
Gatavošanas režģi	Pēc katras lietošanas reizes	Liekā nodedzināšana, beršanas vīkšķis un ziepjūdens
Taukvielu paplāte	Pēc katras lietošanas reizes	Iztukšošana, beršanas vīkšķis un ziepjūdens
Grila korpuss, vāks	Pēc nepieciešamības	Neabrazīva drāna un ziepjūdens
Degļa caurule, atveres	Pēc 5–6 lietošanas reizēm	Putekļi, beršanas vīkšķis un ziepjūdens
Degļi	Pēc 5–6 lietošanas reizēm	Beršanas vīkšķis un ziepjūdens

PROBLĒMU NOVĒRŠANA

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

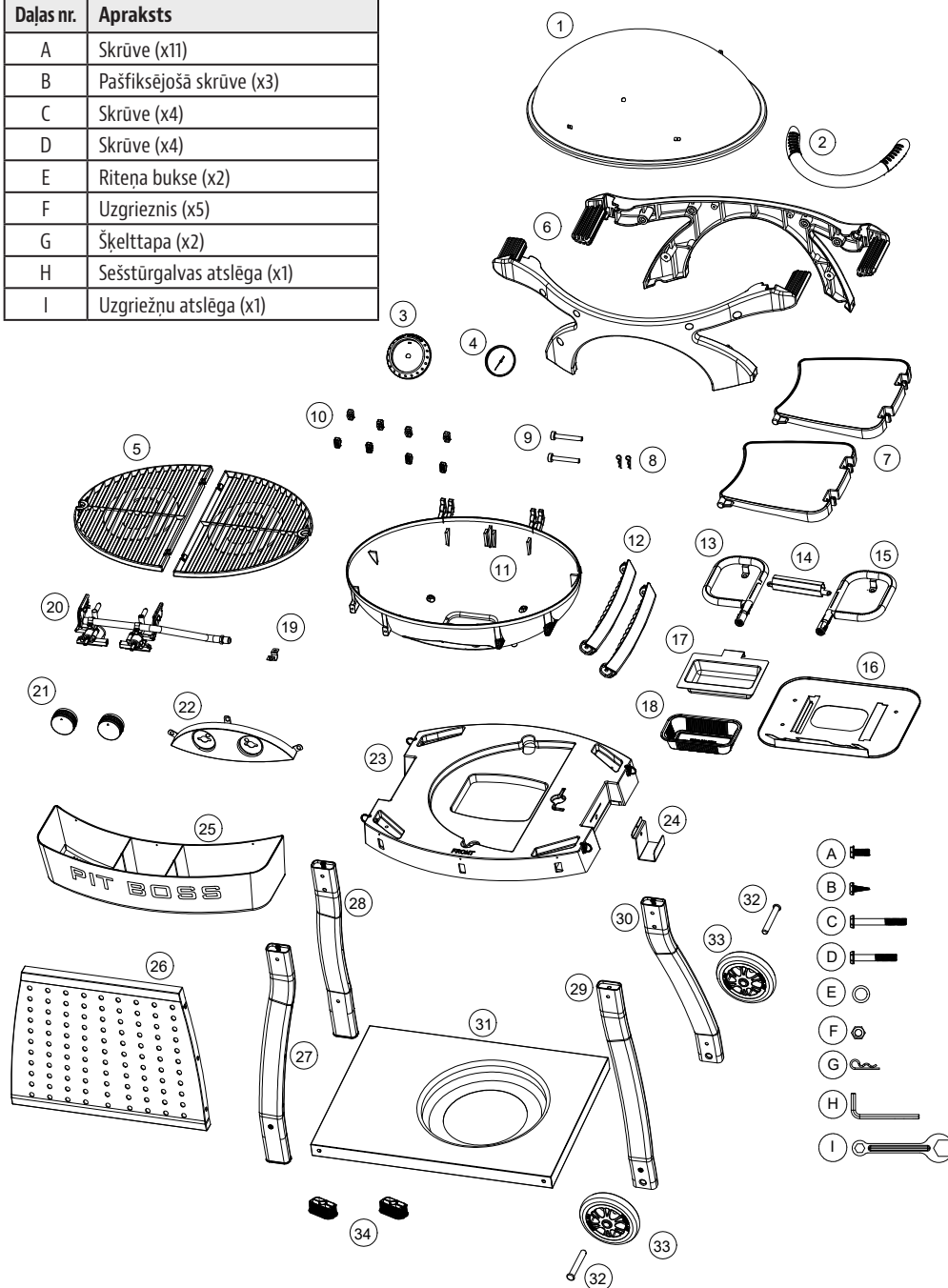
BRĪDINĀJUMS: vienmēr pārlicinieties, ka grils ir pilnībā atdzisis, lai izvairītos no traumām.

PROBLĒMA	CĒLONIS	RISINĀJUMS
Degli nevar aizdedzināt	Aizdedzes vads ir bojāts	Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu, lai saņemtu palīdzību vai rezerves daļu.
	Uz elektroda nav degļa dzirksteles	Noregulējiet elektrodu. Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu, lai saņemtu palīdzību vai rezerves daļu.
	Nav gāzes padeves	Pārbaudiet regulatora vārstu. Pārlicinieties, ka savienojumu vietās nav noplūdes.
Taukvielu degšana / bieži uzliesmojumi	Treknas gaļas grilēšana	Treknas gaļas grilēšana, kad gatavošanas virsma ir auksta un pogas ir pozīcijā LOW (Zema temperatūra).
	Gatavošanas temperatūra	Mēģiniet gatavot zemākā temperatūrā. Taukvielām ir noteikta uzliesmošanas temperatūra. Ja gatavojat pārtiku ar augstu tauku saturu, uzturiet temperatūru zem 176 °C/350 °F.
	Gāzes liesmai ir uzsmidzināts ūdens	Nesmidziniet ūdeni gāzes liesmai virsū.
Degļa izpūšana	Nav gāzes plūsmas	Pārbaudiet gāzes padeves savienojumu un nodrošiniet, ka tas ir atvērts. Ja gāzes cilindrs ir tukšs, nomainiet to.
	Brāzmas vai liels vējš	Pagrieziet grila priekšpusi prom no vēja vai palieliniet liesmas augstumu.
Zema temperatūra pozīcijā HIGH (Augsta temperatūra)	Atveres ir nosprostotas	Iztīriet nosprostotās atveres.
	Tukšs gāzes cilindrs	Uzpildiet gāzes cilindru.
Gāzes noplūde	Nepareiza uzstādīšana	Pagrieziet regulatora pogu pozīcijā OFF (Izslēgts) un ļaujiet pogai izlēkt. Izņemiet gāzes cilindru. Ievietojiet to atpakaļ un pievelciet to. Veiciet noplūdes pārbaudi, lai garantētu atbilstošu blīvējumu. Ja gāzes cilindrs ir bojāts, nomainiet to.
	Blīvējuma kļūme	Gāzes cilindrs ir sarūsējis vai nepareizi lietots. Nomainiet gāzes cilindru.
	Regulatora kļūme	Regulators ir jānomaina. Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu saistībā ar rezerves daļu.
Degļu liesmas ir dzeltenas vai oranžas	Vāja gaisa plūsma	Pārbaudiet, vai degļa caurulē un degļu atverēs nav zirnekļtīklu vai citu nosprostojumu. Degļa caurules tīrīšanai izpildiet kopšanas un uzturēšanas norādījumus.
	Degļa nosprostojums	
	Taukvielu buksē ir pilna, šlakstās	Iztukšojiet taukvielu buksi un ievietojiet to atpakaļ ierīcē. Izpildiet kopšanas un uzturēšanas norādījumus.
	Regulatora vārsts ir izslēgts	Pārbaudiet regulatora vārsta savienojumu ar gāzes cilindru. Noņemiet to, pēc tam uzstādiet. Veiciet noplūdes pārbaudi.
	Deglis ir netīrs	Pagrieziet regulatora pogu pozīcijā HIGH (Augsta temperatūra) uz piecām minūtēm un nodedziniet grilu. Izpildiet kopšanas un uzturēšanas norādījumus.

DAĻAS NOMAĪŅAI - PB2BPGG UN GRILA RATIŅI

Daļas nr.	Apraksts
1	Vāks (x1)
2	Vāka rokturis (x1)
3	Termometra stiprināšanas atloks (x1)
4	Termometrs(x1)
5	Gatavošanas režģis (x2)
6	Korpusa atbalsts (x2)
7	Sānu plaukts (x2)
8	Šķelttapa (x2)
9	Vāka tapa (x2)
10	PF paliktņi (x8)
11	Korpuss (x1)
12	Korpusa atbalsta sija (x2)
13	Kreisais deglis (x1)
14	Degļu šķērsstienis (x1)
15	Labais deglis(x1)
16	Taukvielu paplātes atbalsts (x1)
17	Taukvielu paplāte (x1)
18	Alumīnija folija ieliktnis (x1)
19	Kronšteins (x1)
20	Vārsts montāža (x1)
21	Vadības poga (x2)
22	Priekšējais panelis (x1)
23	Ratiņu augšdaļa (x1)
24	Gāzes cilindra āķis (x1)
25	Piederumu paplāte (x1)
26	Ratiņu priekšējais panelis (x1)
27	Stacionāra ratiņu kāja — priekšpuse (x1)
28	Stacionāra ratiņu kāja — aizmugure (x1)
29	Ratiņu kāja ritenim — priekšpuse (x1)
30	Ratiņu kāja ritenim — aizmugure (x1)
31	Apakšas plaukts (x1)
32	Ass tapa (x2)
33	Ritenis (x2)
34	Ratiņu kājas vāciņš (x2)

Daļas nr.	Apraksts
A	Skrūve (x11)
B	Pašfiksējošā skrūve (x3)
C	Skrūve (x4)
D	Skrūve (x4)
E	Riteņa bukse (x2)
F	Uzgrieznis (x5)
G	Šķelttapa (x2)
H	Sešstūrģalvas atslēga (x1)
I	Uzgriežņu atslēga (x1)



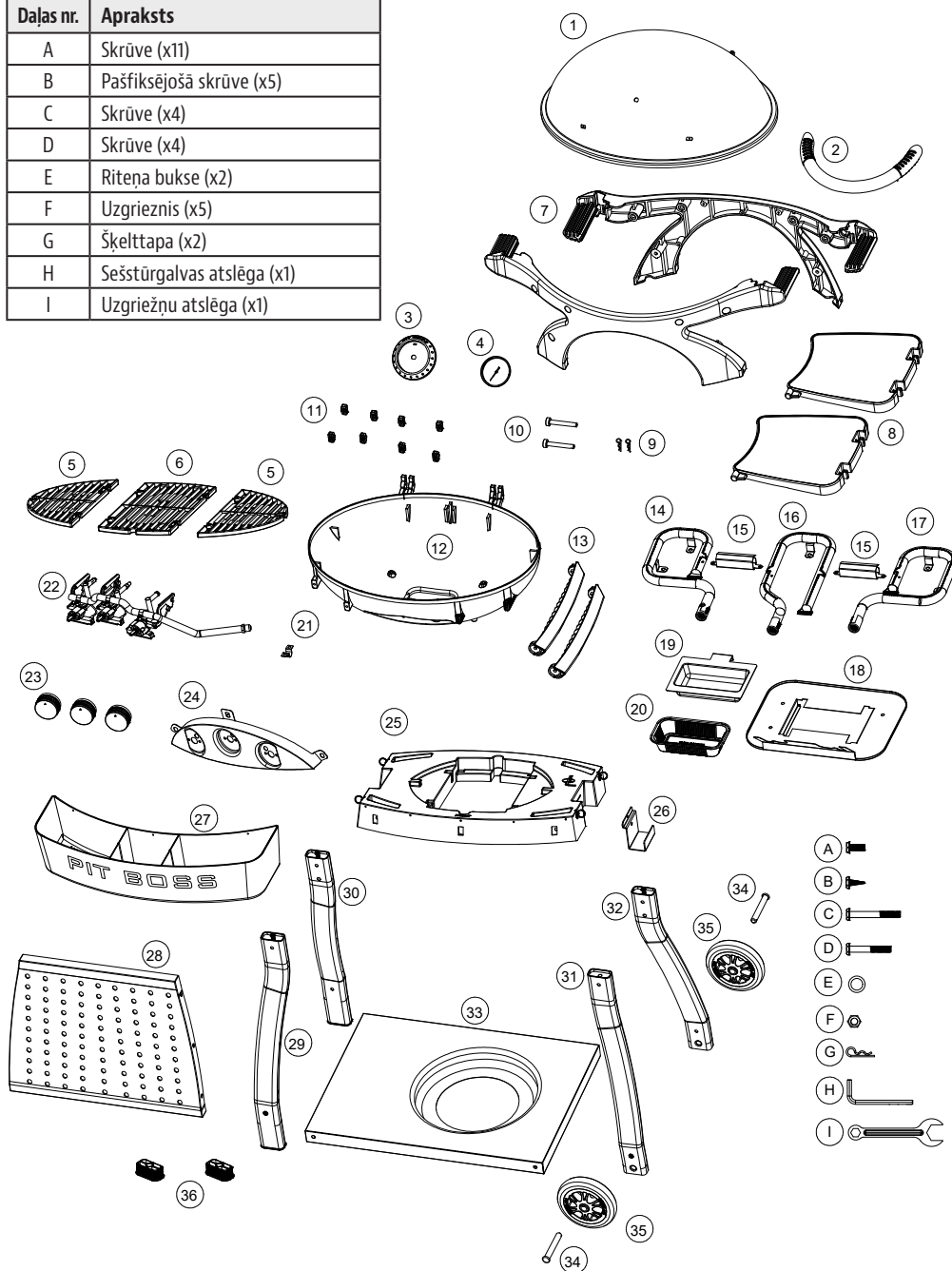
	MODELIS	SAMONTĒTA IERĪCE (PxAxD)	IERĪCES SVARS	GATAVOŠANAS ZONA	SILTUMA ATDEVE
PB	PB2BPGG	1175 X 578 X 461 MM / 46,2 X 22,7 X 18,1 COLLAS	18,0 KG / 39,68 MARC	1946 CM ² / 301,6 KVADRĀTCOLLAS	5,2 KW
	GRILA RATIŅI	691 X 706 X 645 MM / 27,2 X 27,8 X 25,4 COLLAS	8,0 KG / 17,6 MARC		

PIEZĪME: tā kā notiek pastāvīga izstrādājumu attīstība, daļām var tikt veiktas izmaiņas bez iepriekšēja paziņojuma.

DAĻAS NOMAIŅAI - PB3BPGG UN GRILA RATIŅI

Daļas nr.	Apraksts
1	Vāks (x1)
2	Vāka rokturis (x1)
3	Termometra stiprināšanas atloks (x1)
4	Termometrs(x1)
5	Gatavošanas režģis A (x2)
6	Gatavošanas režģis B (x1)
7	Korpasa atbalsts (x2)
8	Sānu plaukts (x2)
9	Šķelttapa (x2)
10	Vāka tapa (x2)
11	PF paliktnis (x8)
12	Korpuss (x1)
13	Korpasa atbalsta sija (x2)
14	Kreisais deglis (x1)
15	Degļu šķērsstienis (x2)
16	Vidējais deglis (x1)
17	Labais deglis(x1)
18	Taukvielu paplātes atbalsts (x1)
19	Taukvielu paplāte (x1)
20	Alumīnija folija ieliktnis (x1)
21	Kronšteins (x1)
22	Vārsts montāža (x1)
23	Vadības poga (x3)
24	Priekšējais panelis (x1)
25	Ratiņu augšdaļa (x1)
26	Gāzes cilindra āķis (x1)
27	Piederumu paplāte (x1)
28	Ratiņu priekšējais panelis (x1)
29	Stacionāra ratiņu kāja — priekšpuse (x1)
30	Stacionāra ratiņu kāja — aizmugure (x1)
31	Ratiņu kāja ritenim — priekšpuse (x1)
32	Ratiņu kāja ritenim — aizmugure (x1)
33	Apakšas plaukts (x1)
34	Ass tapa (x2)
35	Ritenis (x2)
36	Ratiņu kājas vāciņš (x2)

Daļas nr.	Apraksts
A	Skrūve (x11)
B	Pašfiksējošā skrūve (x5)
C	Skrūve (x4)
D	Skrūve (x4)
E	Ritena bukse (x2)
F	Uzgrieznis (x5)
G	Šķelttapa (x2)
H	Seštūrgalvas atslēga (x1)
I	Uzgriežņu atslēga (x1)



	MODELIS	SAMONTĒTA IERĪCE (PxAxD)	IERĪCES SVARS	GATAVOŠANAS ZONA	SILTUMA ATDEVE
PB	PB3BPGG	1 332 X 604 X 483 MM / 52,4 X 23,8 X 19,0 COLLAS	24,0 KG / 52,9 MARC	2453 CM ² / 380,2 KVADRĀTCOLLAS	7,5 KW
	GRILA RATIŅI	768 X 764 X 645 MM / 30,2 X 30,0 X 25,4 COLLAS	9,8 KG / 21,6 MARC		

PIEZĪME: tā kā notiek pastāvīga izstrādājumu attīstība, daļām var tikt veiktas izmaiņas bez iepriekšēja paziņojuma.

GARANTĪJA

NOSACĪJUMI

Visiem uzņēmuma Dansons ražotajiem Pit Boss® gāzes griliem tiek dota ierobežotā garantija, kas attiecas uz sākotnējo īpašnieku un stājas spēkā no pārdošanas datuma. Garantijas segums sākas pirkuma sākotnējā datumā, un garantijas apstiprināšanai ir nepieciešams pirkuma datuma pierādījums vai oriģinālā pārdošanas rēķina kopija. Ja klienti nevar nodrošināt pirkuma apliecinājumu vai ir beigušies garantija, klientiem tiek piemērota maksa par daļām, sūtīšanu un apstrādi. Dansons nodrošina divus (2) gadu garantiju pret defektiem un apdari visām daļām. Dansons garantē, ka nevienai daļai nebūs materiālu un apdares defektu, kamēr vien grils būs tā pirmā pircēja īpašumā. Garantija neaptver nolietojuma un nodiluma izraisītus bojājumus, piemēram, skrāpējumus, iespiezumus, iesitumus, robus vai sīkas kosmētiskas plaisas. Šis grila estētiskā izskata izmaiņas neietekmē tā veiktspēju. Nevienas daļas remonta vai nomaiņas garantija nepārsniedz ierobežoto garantiju, kas ir divus (2) gadi kopš pirkuma datuma.

Garantijas termiņa laikā Dansons saistības attiecas tikai uz tādu komponentu nomaiņu, kuriem ir konstatēts defekts un/vai radusies atteice. Garantijas perioda laikā 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. Izmantojot materiālus, kas aizkavē rūsēšanu, Dansons veic visus iespējamus piesardzības pasākumus. Tomēr pat ar šo aizsardzību aizsargpārklājumus var nelabvēlīgi ietekmēt dažādas vielas un apstākļi, kas nav Dansons kontrolē. Augsta temperatūra, pārmērīgs mitrums, hlors, industriālie izgarojumi, mēslojums, zālāja pesticīdi un sāls ir tikai dažas no vielām, kas var ietekmēt metāla pārklājumus. Šo iemeslu dēļ garantija neattiecas uz rūsū vai oksidāciju, ja vien grila komponentiem nav zudusi struktūras viengabalainība. Ja rodas kādi no iepriekš minētajiem apstākļiem, lūdzu, skatiet kopšanas un apkopes sadaļu, lai uzzinātu, kā paildzināt ierīces darbību. Dansons iesaka izmantot 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.

Pit Boss® griliem nav nedz rakstiskas, nedz netiešas veiktspējas garantijas, jo ražotājs nevar kontrolēt to uzstādīšanu, lietošanu, tīrīšanu, apkopi un izmantotā kurināmā veidu. Šī garantija netiek piemērota un Dansons neuzņemas atbildību, ja jūsu ierīce nav uzstādīta, ekspluatēta, tīrīta un uzturēta stingrā atbilstībā šai lietotāja rokasgrāmatai. Ja notiek jebkāda šajā rokasgrāmātā nenorādīta gāzes izmantošana, tas var būt garantijas anulēšanas iemesls. Garantija neattiecas uz bojājumiem un lūzumiem, ko izraisījusi nepienācīga vai nepareiza izmantošana vai modifikācijas. Nedz uzņēmums Dansons, nedz pilnvarots Pit Boss® grilu izplatītājs neuzņemas juridisku vai jebkādu citu atbildību par tādiem nejausiem vai izrietošiem kaitējumiem īpašumam vai personām, kas rodas šī izstrādājuma lietošanas rezultātā. 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 ražotājam nevar tikt iesniegtas nekādas prasības par garantiju vai pārstāvību.

Dažās valstīs nav atļauts izslēgt vai ierobežot netiešos vai izrietošos kaitējumus, tāpēc šajā ierobežotajā garantijā izklāstītie ierobežojumi var neattiekties uz jums. Šī ierobežotā garantija jums piešķir noteiktas likumīgās tiesības, un jums var būt citas tiesības, kas dažādās valstīs atšķiras. Mūsu precēm piemēro garantijas, kuras nevar izslēgt saskaņā ar Austrālijas Patērētāju aizsardzības likumu. Jums ir tiesības uz preces aizstāšanu ar citu precī vai naudas atmaksu būtiska defekta gadījumā un kompensāciju par loģiski paredzamiem zaudējumiem vai kaitējumu. Jums ir tiesības arī pieprasīt, lai preces tiktu salabotas vai nomainītas, ja šo preču kvalitāte nav pieņemama, bet defekts nevar tikt uzskatīts par būtisku defektu.

SAZIŅA AR KLIENTU APKALPOŠANAS DIENESTU

Lai pasūtītu rezerves daļas, lūdzu, sazinieties ar vietējo Pit Boss® grilu izplatītāju vai apmeklējiet mūsu tiešsaistes veikalu. Ja jums ir radušies jautājumi vai problēmas, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu no pirmdienas līdz svētdienai no plkst. 4.00 līdz 20.00 pēc PST (Klusā okeāna piekrastes joslas laika) (angļu/franču/spāņu valodā).

service@pitboss-grills.com | Bezmaksas tālrunis: 1-877-303-3134 | Bezmaksas fakss: 1-877-303-3135

GARANTIJAS APKOPE

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

MODELIS

SĒRIJAS NUMURS

PIRKUMA DATUMS

PILNVAROTAIS IZPLATĪTĀJS

SAUGOS INFORMACIJA

PAGRINDINĖS GAISRŲ PRIEŽASTYS – PRASTA TECHNINĖ PRIEŽIŪRA IR SAUGAUS ATSTUMO (ORO TARPU) IKI DEGIŲ MEDŽIAGŲ NEIŠLAIKYMAS. MONTUOJANT ŠĮ GAMINĮ NEPAPRASTAI SVARBU LAIKYTIS ŠIŲ INSTRUKCIJŲ.

Perskaitykite ir supraskite visą vadovą prieš bandydami surinkti, eksploatuoti arba montuoti gaminį. Taip užtikrinsite maloniausią ir sklandžiausią savo naujosios nešiojamosios dujų kepsninės eksploatavimą. Taip pat patariame saugoti šį vadovą, jei prireiktų ateityje.

PAVOJAI IR ĮSPĖJIMAI

1. Nuo degių konstrukcijų iki kepsninės šonų ir nuo kepsninės galo iki degių konstrukcijų reikia išlaikyti mažiausiai 915 mm (36 col.) tarpą. Nenaudokite šio prietaiso viduje arba uždaroje, nevėdinamoje patalpoje. Šio prietaiso negalima statyti po kabančiomis degiomis lubomis arba iškyšomis. Laikykite kepsninę vietoje, kurioje nėra degių medžiagų, benzino ir kitų degių garų bei skysčių.

Užsidegus riebalams, IŠJUNKITE kepsninę, kol liepsna užges. Nepilkite vandens. Nebandykite nuslopinti ugnies. Netoliese laikykite universalų (ABC klasės) patvirtintą gesintuvą. Kilus nekontroliuojamam gaisrui, susisiekite su priešgaisrine tarnyba.

2. Ši lauko kepsninė neskirta įrengti poilsio transporto priemonėse, laivuose arba ant jų.

Niekada nenaudokite šio prietaiso uždaroje erdvėje, pvz., kemperyje, palapinėje, automobilyje, laive arba namuose. Šis prietaisas neskirtas ir neturėtų būti naudojamas kaip šildytuvas.

3. Šio prietaiso nerekomenduojama naudoti vaikams, mažesnių fizinių, jutiminių ar psichinių gebėjimų asmenims arba asmenims, kuriems trūksta patirties ir žinių, nebent juos tiesiogiai prižiūri arba instruktuoja už jų saugą atsakingas asmuo.
4. Kepsninės dalys gali labai įkaisti, todėl galima rimtai susižaloti. Naudodami prietaisą, neleiskite greta stovėti vaikams ir augintiniams. Nelieskite karštų paviršių. Visada naudokite karščiui atsparias pirštines, žnyples ilgomis rankenomis ar kepimo pirštines, nes kepsninė labai įkaista.
5. Niekada nenaudokite kepsninės, jei po ugniadėže nesumontuotas ir nepakabintas riebalų indas. Be riebalų indo karšti riebalai ir nešvarumai gali nutekėti žemyn ir sukelti gaisro pavojų.
6. Neuždenkite šio prietaiso degimo ir vėdinimo srauto. Degiklio vamzdelis ir liukai turi būti švarūs ir be nuosėdų. Prieš naudodami nuvalykite. Reguliari priežiūra ir techninė priežiūra pailgina jūsų prietaiso naudojimo trukmę.
7. Visada prijungdami ir atjungdami reguliatorių nuo dujų cilindro patikrinkite, ar nėra dujų nuotėkių, ypač po ilgesnio nenaudojimo (pavyzdžiui, po žiemos). Patikrinkite visas jungtis, ar nėra nuotėkių, muilino vandens tirpalu ir šepetėliu. Niekada netikrinkite, ar yra nuotėkių, naudodami atvirą liepsną.
8. Nuvalykite ir patikrinkite dujų reguliatorių prieš kiekvieną dujinio lauko kepimo prietaiso naudojimą. Prieš naudodami pakeiskite dujų reguliatorių, jei yra didelio nutrynimo arba nusidėvėjimo požymių.
9. Šį prietaisą naudokite tik su suskystinta nafta, kaip nurodyta įrenginio klasės lentelėje. Nenaudokite kepsninės su kitomis dujomis. Nemėginkite šio LP įrenginio perdaryti į gamtinių dujų įrenginį. Nesilaikant šio įspėjimo gali kilti gaisras, galima susižaloti ir nustos galioti jūsų garantija.

PROPANO DUJŲ ĮSPĖJIMAI

1. Įsitikinkite, kad dujų cilindras įsigytas iš patikimo tiekėjo. Netinkamai pripildytas arba perpildytas dujų cilindras gali būti pavojingas. Perpildžius ir dujų cilindrui įšilus (karšta vasaros diena, dujų cilindras paliktas saulėje ir kt.), gali imti skirtis LP dujos, nes pakilus temperatūrai dujos plečiasi. Iš cilindro išsiskyrusios dujos yra degios ir gali sprogti.
2. Nenaudokite LP dujų cilindro, jeigu pažeistas jo vožtuvas arba yra įrntų, skaptavimo, atsikišimų, ugnies padarytos žalos, korozijos, nuotėkio, per didelio rūdijimo arba kitokios išorėje matomos žalos požymių; tai gali būti pavojinga ir turėtų kuo skubiau patikrinti skysto propano tiekėjas.

Jeį matote, užuodžiate arba girdite iš cilindro išeinančių dujų šnypštimą, nemėginkite prietaiso uždegti. Užgesinkite bet kokią atvirą liepsną. Atjunkite degalų tiekimą.

3. Neprijunkite arba neatjunkite dujų cilindro, kai įrenginys naudojamas arba dar karštas. Kai kepsninė nenaudojama, regulatoriaus rankenėlę pasukite į padėtį OFF (išjungta) ir dujų cilindrą atjunkite. Niekada neperkelkite ir netransportuokite įrenginio, kai prijungtas dujų cilindras. Nelaikykite atsarginio LP dujų cilindro po prietaisu arba arti jo.
4. Naudotojas negali nieko daryti su gamintojo užsandarintomis dalimis. Naudodami prietaiso į kitą vietą neperkėlinėkite. Po naudojimo dujų cilindre išjunkite dujų tiekimą. Nemodifikuokite prietaiso.

ANGLIES MONOKSIDAS („TYLUSIS ŽUDIKAS“)

Dujų prietaisą visada naudokite lauke, atviroje gerai vėdinamoje vietoje, kad neįkvėptumėte nuodingų dūmų iš degančių ar nutekančių dujų. Anglies monoksidas yra bespalvės, bekvapės, beskonės dujos, kurios susidaro degant dujoms, medienai, propanui, akmens anglims arba kitokiam kurui. Anglies monoksidas mažina kraujo gebėjimą pernešti deguonį. Mažas deguonies kiekis kraujyje gali lemti galvos skausmą, svaigulį, silpnumą, pykinimą, vėmimą, mieguistumą, sutrikimą, sąmonės netekimą arba mirtį. Laikykitės tolesnių nurodymų, kad neapsinuodytumėte šiomis bespalvėmis, bekvapėmis dujomis ir jomis neapsinuodytų jūsų artimieji arba kiti asmenys.

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

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

SAUGOS SĄRAŠAS

Atsižvelgiant į „Conformité Européenne“ (Europos patvirtinimo) (CE) procedūras ir specifikacijas, „Pit Boss® Grills“ dujų prietaisų atitiktis įrodyta atliekant bandymus pagal standartus ir direktyvas, atitinkančius visus ES (Europos Sąjungos) ir Europos ekonominės erdvės (EEE) saugos, sveikatos ir aplinkos apsaugos reikalavimus.



	ŠILUMOS PATAVIMAS	DEGIKLIAI	INJEKTORIAUS DYDIS	DUJOS / SLĖGIS	NAUDOJIMO ŠALIS
PB2BPGG	5,2 KW G30 – 378 g/h G31 – 372 g/h	2	0,79 mm	G30 – 28–30 mbar G31 – 37 mbar G30 / G31 mišinys – 30 mbar	I3+ (28-30/37) : BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI I3B/P (30) : BE, CY, DK, EE, FR, GB, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, FI I3B/P (37) : PL I3B/P (50) : AT, DE, SK, CH
			0,74 mm	G30 / G31 mišinys – 37 mbar	
			0,69 mm	G30 / G31 mišinys – 50 mbar	
PB3BPGG	7,5 KW G30 – 546 g/h G31 – 536 g/h	3	0,90 / 0,70 mm	G30 – 28–30 mbar G31 – 37 mbar G30 / G31 mišinys – 30 mbar	I3B/P (37) : PL I3B/P (50) : AT, DE, SK, CH
			0,86 / 0,65 mm	G30 / G31 mišinys – 37 mbar	
			0,80 / 0,60 mm	G30 / G31 mišinys – 50 mbar	



PRANEŠIMAS APIE AUTORIŲ TEISES

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

DANSONS EUROPE

11 Rue Galvani Paryžius, Prancūzija 75017

DANSONS ŠIAURĖS AMERIKA

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

KLIENTŲ APTARNAVIMAS

www.pitboss-grills.com

TURINYS

Saugos informacija	148
Prijungimas prie dujų šaltinio	
Reikalavimai dujų cilindrai.....	151
LP dujų cilindro prijungimas.....	151
Paruošimas naudoti – tikrinimas, ar nėra nuotėkio.....	152
Dujų cilindro atjungimas	152
Naudojimo instrukcijos	
Kepstinės aplinka.....	153
Naudojimas pirmą kartą – kepsninės nudeginimas.....	153
Užkūrimo procedūra.....	153
Rankinio uždegimo procedūra	154
Kepstinės išjungimas	154
Priežiūra ir techninė priežiūra	155
Gedimų diagnostika ir šalinimas	156
Atsarginės dalys	
PB2BPGG ir kepsninės vežimėlis	157
PB3BPGG ir kepsninės vežimėlis	158
Garantija	159

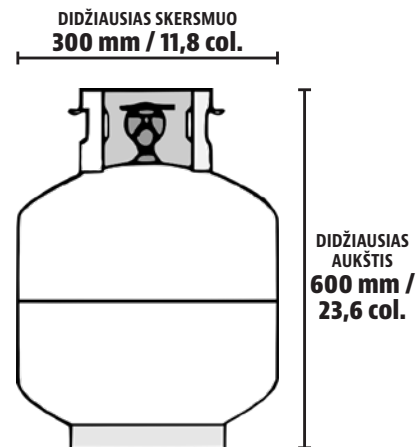
PRIJUNGIMAS PRIE DUJŲ ŠALTINIO

REIKALAVIMAI DUJŲ CILINDRUI

Norint naudoti prietaisą, reikia tiksliai pripildyto standartinio G30 / G31 kepsninėms skirto skysto propano („LP“) dujų cilindro su išoriniais vožtuvų sriegiais. Naudokite standartinį, ne ilgesnį nei 1,5 m (59 col.) lankstų vamzdelį. Visas sumontuoto vamzdelio ilgis turi būti aiškiai matomas, kad jį būtų galima apžiūrėti.

Didžiausias cilindro skersmuo ir didžiausias aukštis yra 300 mm (11,8 col.) bei 600 mm (23,6 col.), kaip parodyta iliustracijoje.

PERSPĖJIMAS. Būtina turėti tinkamą reguliatorių, kuriam taikomas standartas yra EN16129, ir buteliuką, kad kepsninė veiktų saugiai bei efektyviai. Naudojant netinkamą ar sugedusį reguliatorių kyla pavojų ir nebegalioja bet kokia garantija. Svarbu patikrinti visą vamzdelio ilgį. Jei akivaizdus didelis nutrynimasis arba nusidėvėjimas ar vamzdelis įpjautas, jį reikia pakeisti prieš naudojant prietaisą.



LP DUJŲ CILINDRO PRIJUNGIMAS

SVARBU. Jei su kolektoriumi reikia naudoti jungtį, prieš prietaisą prijungdami prie dujų cilindro, įvykdysite jungties montavimo instrukcijas.

1. Prieš jungdami įsitinkite, kad LP dujų cilindro galvutėje, reguliatoriaus vožtuvo galvutėje ar degiklio galvutėje ir angose nėra įstrigusių nešvarumų.
2. Prijunkite vamzdelio liniją prie kolektoriaus, pagal laikrodžio rodyklę sukdami rankenėlę, kol ji sustos. Užtikrinkite, kad vamzdelis nebūtų niekaip susisukęs.
3. LP dujų cilindrą įstatykite į cilindro angą. Įsitinkite, kad prie cilindro prijungta žarnelė neličia jokių kepsninės paviršių, kurie gali įkaisti. Naudodami kepsninę, LP dujų cilindro nejudinkite. Į cilindrai skirtą vietą niekada nestatykite atsarginio cilindro. LP dujų cilindras visada turi būti lengvai pasiekiamas (neužblokuotas). Jei LP dujų cilindras per aukštas, jo į cilindro angą statyti negalima. Dujų cilindrą galima pritvirtinti prie dujų cilindro kablo, esančio dešinėje rėmo pusėje, arba pastatyti ant lygaus paviršiaus.
4. Įsitinkite, kad dujų cilindro vožtuvas yra padėtyje OFF (išjungta). Įsitinkite, kad dujų cilindras stovi stačiai, nes nesaugu naudoti kepsninę, jei netinkamai įtaisytas dujų cilindras.
5. Įsitinkite, kad kepsninės reguliatoriaus vožtuvas visiškai uždarytas, pasukdami rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę į padėtį OFF (išjungta).
6. Nuo reguliatoriaus vožtuvo angos ir dujų cilindro viršaus nuimkite apsauginius dangtelius. Dangtelius saugokite.
7. Dujų cilindro vožtuvą įstatykite į srieginę reguliatoriaus vožtuvo angą. Pasukite cilindrą pagal laikrodžio rodyklę, kol įsitvirtins. Veržkite tik ranka.
8. Dabar LP dujų cilindras yra įtaisytas.

ĮSPĖJIMAS. Užuođę dujas, dujų cilindrą užsukite. Bandykite dujų cilindrą įstatyti dar kartą ir užtikrinkite, kad tinkamai prijungtas vamzdelis.

PARUOŠIMAS NAUDOTI – TIKRINIMAS, AR NĖRA NUOTĖKIO

Norint nustatyti sandarumą, atliekama nuotėkio patikra. Prieš naudodami dujų kepsninę, atlikite regulatoriaus ir dujų cilindro jungties nuotėkio patikrą, kad sumažėtų sunkaus arba mirtino susižalojimo dėl gaisro ar sprogo pavojus. Nuotėkio patikra turėtų būti atliekama bent kartą per sezoną, taip pat:

- prieš uždegant kepsninę pirmą kartą,
- kiekvieną kartą, kai pakeičiamas dujų cilindras,
- po kelionės, ypač nelygiais arba duobėtais keliais,
- po ilgalaikio saugojimo arba nenaudojimo laikotarpio.

KAIP ATLIKTI NUOTĖKIO PATIKRA

Reikalingos dalys

1 x Dubuo (*tuščias, švarus*)

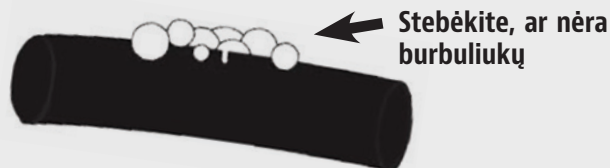
1 x Dažų teptukas (*švarus*)

Indų ploviklis

Vanduo

Procedūra:

1. Pastatykite kepsninę gerai vėdinamoje vietoje. Paliesdami įsitinkite, kad kepsninė atvėsusi ir nenaudojama. Patikrinkite, ar regulatoriaus vožtuvas nustatytas į padėtį OFF (išjungta) ir ar dujų cilindras patikimai pritaisytas prie regulatoriaus.



SVARBU. Įsitinkite, kad arti nėra atviros liepsnos arba rūkančiųjų.

2. Dubenyje sumaišykite vieną vandens dalį ir vieną indų ploviklio dalį. Koncentruotame tirpale susidarys burbuliukų.
3. Dažų teptuku užtepkite tirpalo ant sandariklio tarp regulatoriaus ir dujų cilindro. Apžiūrėkite, ar nėra burbuliukų ties sandariklio defektu arba plyšiu.

PASTABA. Jei pasirodo nuotėkis, pakartokite dujų cilindro montavimo procedūrą, bet neprivėrkite per stipriai. Vėrkite tik ranka. Iš naujo sumontavę pakartokite nuotėkio patikrą, kad užtikrintumėte sandariklio tvirtumą.

SVARBU. Nenaudokite dujų kepsninės, jei aptinkate dujų nuotėkį, kurio negalima pašalinti naudojant nuotėkio patikros procedūrą. Dėl kitokių patikros priemonių kreipkitės į vietinę priešgaisrinę tarnybą arba klientų aptarnavimo tarnybą, kad būtų užtikrintos tinkamos atsargumo priemonės.

DUJŲ CILINDRO ATJUNGIMAS

SVARBU. Dujų cilindrą keiskite ar atjunkite atsargiai, atsitraukę nuo bet kokio užsiliepsnojimo šaltinio.

1. Įsitinkite, kad kepsninės valdymo rankenėlė visiškai užsukta, pasukdami ją į padėtį OFF (išjungta). Pasukite LP dujų cilindro vožtuvą į UŽSUKTĄ padėtį ir leiskite iššokti regulatoriaus rankenėlei.
2. Pasukite cilindrą prieš laikrodžio rodyklę (ranka), kad atjungtumėte nuo regulatoriaus vožtuvo angos. Prieš padėdami į laikymo vietą, pakeiskite regulatoriaus vožtuvo angos ir dujų cilindro viršaus apsauginius dangtelius (jei nėra tuščias).

ĮSPĖJIMAS. Nevežkite kepsninės su pritaisytu dujų cilindru. Cilindras gali atsilaisvinti nuo vožtuvo ir sukelti dujų nuotėkį bei sprogo pavojų, gaisrą arba rimtai sužaloti. Prieš perveždami arba padėdami į laikymo vietą, dujų cilindrą atjunkite. Jei kepsninė laikoma viduje, dujų cilindrą palikite lauke.

NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS

KEPSNINĖS APLINKA

1. KUR PASTATYTI KEPSNINĘ

Kaip ir visiems lauko prietaisams, jūsų kepsninės eksploatacinėms savybėms ir maisto ruošimo laikui didelę įtaką daro oro sąlygos. Visus „Pit Boss® Grills“ prietaisus būtina pastatyti bent 915 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.

2. KEPIMAS ŠALTU ORU

Atšalę orai nereiškia, kad kepimo ant grotelių sezonas baigėsi! Gaivus vėsus oras ir dieviškas kepto maisto aromatas padės įveikti žiemos melancholiją. Vadovaukitės tolesniais pasiūlymais norėdami mėgautis kepsnine šaltesniu oru.

- Susitvarkykite – pasiruoškite viską, ko reikia virtuvėje, prieš išeidami į lauką. Žiemą perkelkite kepsninę į vietą, apsaugotą nuo vėjo ir tiesioginio šalčio. Patikrinkite vietos reglamentus, kad išsiaiškintumėte, kokių atstumu jūsų kepsninė turi būti pastatyta nuo namų ir (arba) kitų konstrukcijų. Padėkite viską ant padėklo, gerai išdėliokite ir gaminkite!
- Norėdami lengvai stebėti lauko temperatūrą, šalia gaminimo zonos įrenkite lauko termometrą. Užsirašykite, ką kepėte, lauko temperatūrą ir kepimo laiką. Tai vėliau padės nustatyti, ką kepėte ir kiek laiko tai užtruko.
- Pasiruoškite šildomą lėkštę arba lėkštės dangtį, kad maistas išliktų šiltas, kol eisite į vidų.

3. KEPIMAS KARŠTU ORU

Šylant orui lauke kepimo laikas trumpės. Vadovaukitės tolesniais pasiūlymais norėdami mėgautis kepsnine karštu oru.

- Sumažinkite kepimo temperatūrą. Taip išvengsite nepageidaujamo įsiliepsnojimo.
- Mėsos termometru nustatykite maisto vidaus temperatūrą. Taip išvengsite mėsos perkepimo ir išdžiūvimo.
- Galite išlaikyti maistą karštą įvynioję jį į foliją ir įdėję į izoliuotą šaltkrepsį. Apsukite foliją suglamžytais laikraščiais ir jūsų maistas išliks karštas 3–4 val.

NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ – KEPSNINĖS NUDEGINIMAS

Prieš pirmą kartą naudojant kepsninę su maistu, svarbu atlikti nudeginimą. Užkurkite kepsninę ir mažiausiai 15 minučių palikite veikti AUKŠTOJE temperatūroje, kad prietaisą nudegintumėte. Taip bus karščiu išvalyti vidiniai komponentai, pašalinti kvapai ir pašalinės medžiagos.

UŽKŪRIMO PROCEDŪRA

1. Patikrinkite, ar visos valdymo rankenėlės pasuktos į padėtį OFF (išjungta).
2. Pagal instrukcijas prijunkite LP dujų cilindą. Pasukite LP dujų cilindro vožtuvą į padėtį OPEN (atidaryta).
3. Atkreipkite dėmesį į indikatorius ant valdymo rankenėlės. Paspauskite ir palaikykite nuspaudę ant kepsninės esančią valdymo rankenėlę, ją LĒTAI (2–3 sekundes) pasukdami 90 laipsnių (1/4) prieš laikrodžio rodyklę į padėtį HIGH (aukšta). Turėtumėte išgirsti spragtelėjimą, rodantį uždegiklio kibirkštį, tada pažiūrėkite, ar yra liepsna, reišianti degiklio uždegimą. Jei degiklis neuždegamas, pakartokite procedūrą iki trijų kartų.
4. Jei degiklis neuždegamas per 5 sekundes, IŠJUNKITE valdymo rankenėlę, palaukite 5 minutes ir pakartokite uždegimo procedūrą. Jei pirmiau minėti punktai neveikia, vadovaukitės **rankinio uždegimo procedūros** instrukcijomis.
5. Kai degiklis užsidega, galite naudotis kepsnine nustatę norimą temperatūrą!

Jeigu naudojant degiklis užgesa, pasukite valdymo rankenėlės į padėtį OFF (išjungta). Prieš mėgindami vėl uždegti, penkias minutes palaukite, kad išsisklaidytų susikaupusios dujos.

PROCEDŪRA SUGEDUS UŽDEGIKLIUI

Jei po trijų ar keturių mėginimų uždegiklis neužsidega, atlikite tolesnius veiksmus arba užkurkite kepsninę rankiniu būdu.

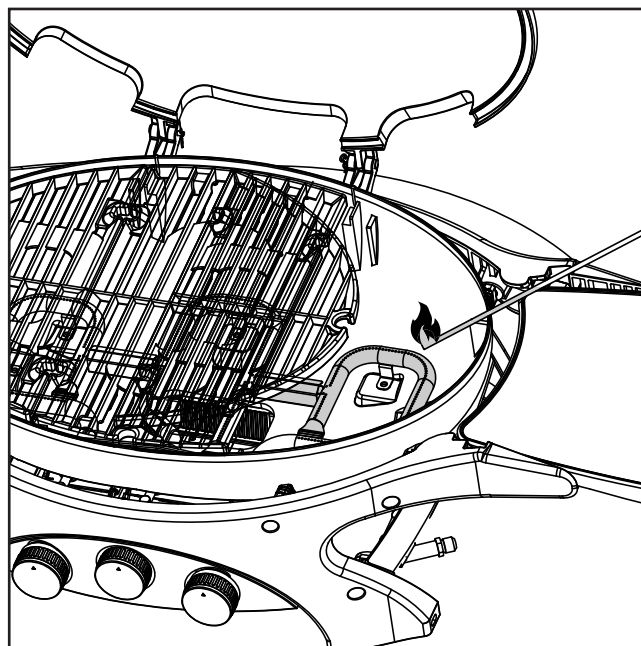
1. Įsitinkinkite, kad valdymo rankenėlės pasuktos į padėtį OFF (išjungta). Leiskite išsisklaidyti susikaupusioms dujoms.
2. Po penkių minučių patikrinkite tai, kas nurodyta.
 - Apžiūrėkite, ar uždegiklis veikia: paspauskite uždegiklio mygtuką ir stebėkite, ar ant jo galiuko pasirodo kibirkštis. Jei kibirkštis 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 pirmiau minėti punktai neveikia, vadovaukitės **gedimų diagnostikos ir šalinimo** instrukcijomis.

RANKINIO UŽDEGIMO PROCEDŪRA

1. Patikrinkite, ar valdymo rankenėlė pasukta į padėtį OFF (išjungta).
2. Pakelkite vieną iš kepimo grotelių, kad matytųsi degikliai.
3. Pagal instrukcijas prijunkite LP dujų cilindą. Pasukite LP dujų cilindro vožtuvą į padėtį OPEN (atidaryta).
4. Atkreipkite dėmesį į indikatorių ant valdymo rankenėlės. Įspauskite regulatoriaus rankenėlę ir pasukite 90 laipsnių (arba 1/4) prieš laikrodžio rodyklę į padėtį HIGH (aukšta).
5. Greitai ir atsargiai naudokite uždegtą degtuką su uždegimo strypeliu (pridėtas prie kepsninės). Pasiekite degiklius pro kepimo groteles. Uždegtą degtuką laikykite prie degiklio. Nemėginkite uždegti kitos degiklio vietos. Galite susižaloti.

PASTABA. Uždegdami liepsną kepsninėje arba ją atnaujindami nenaudokite spirito, degiojo skystio arba žibalo.

6. Degikliui užsidegus, atgal įstatykite kepimo groteles ir galite naudoti kepsninę pasirinkę pageidaujamą temperatūrą!



KEPSNINĖS IŠJUNGIMAS

1. Baigę kepti, pasukite LP dujų cilindro vožtuvą į UŽSUKTĄ padėtį ir leiskite išsokti regulatoriaus rankenėlei. Ši saugos funkcija užfiksuoja regulatoriaus rankenėlę, užtikrindama, kad dujos nebeteka.
2. Valdymo rankenėles pasukite į padėtį OFF (išjungta).

PASTABA. Sudegus paskutinėms LP dujoms normalu išgirsti šnypštelėjimą.

3. Atjunkite LP dujų cilindą, vykdydami skyriaus „**LP dujų bako atjungimas**“ instrukcijas.

ĮSPĖJIMAS. Leiskite kepsninei visiškai atvėsti ir pašalinkite dujų cilindą prieš perkeldami, gabendami arba palikdami laikymo vietoje.

PRIEŽIŪRA IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

DUJŲ LYGIO TIKRINIMAS

Norint patikrinti LP dujų cilindre esantį degalų kiekį, kepsninė turi būti užkurta. Uždėkite ranką dujų cilindro viršuje ir lėtai leiskite šonu, kol pajusite, kad cilindras yra vėsus. Taip žinosite apytikslį dujų kiekį cilindre; jei $\frac{3}{4}$ cilindro yra tuščia, jį pakeiskite pilnu dujų cilindru.

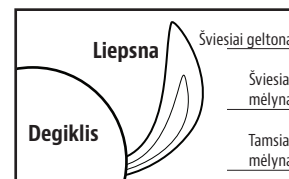
SVARBU. Su kepsnine nenaudokite medžio anglių briketų ar degių medžiagų. Naudojant tokias medžiagas, nebegalios garantija ir gali kilti gaisras, sprogimas bei galima susižaloti.

VALYMO DAŽNUMAS

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

1. DEGIKLIO KOMPONENTAI

- Degiklį valykite tada, kai ant jo prisikaupia daug nešvarumų, kad nebūtų degiklio vamzdelio ar angų užsikimšimo (nešvarumais, vabzdžiais) požymių. Kai prietaisas kurį laiką nenaudojamas, vorai ar maži vabzdžiai degiklio vamzdyje gali susukti lizdų, pripinti voratinklių ir padėti kiaušinėlių, kurie trukdo dujoms tekėti į degiklį. Dėl užsikimšusio vamzdelio po prietaisu gali kilti gaisras. Jei kepsninę laikote nenaudodami ar prieš ilgesnį nenaudojimo lakotarpį nuimkite degiklį ir apvyniokite aliuminio folija, kad sumažintumėte riziką, jog į degiklio angas pateks vabzdžių.
- Degiklyje iš anksto nustatyta optimali liepsna. Optimalaus oro ir dujų mišinio rezultatas yra mėlyna liepsna, kurios nedidelė viršunė gali būti geltona. Jei liepsnos yra pernelyg geltonos, oranžinės ar nepastovios, nuo degiklio paviršiaus ir angų nuvalykite riebalus bei maisto nuosėdas, kad padidintumėte oro srautą.



2. KEPSNINĖS VIDUS

- Pašalinkite maisto likučius arba susikaupusias nuosėdas nuo kepimo paviršiaus. Geriausia tai atlikti, kai jis vis dar šiltas po paskutinio kepimo. Riebalai užsidega dėl didelio kiekio nuosėdų ant kepsninės kepimo komponentų. Reguliariai valykite kepsninę. Užsidegus riebalams, atsargiai išimkite maistą, išjunkite kepsninę. Jei turite, pabarstykite šiek tiek kepimo sodos.

3. KEPSNINĖS IŠORĖ

- Dažnai tikrinkite riebalų padėklą ir išvalykite kaskart jam atvėsus. Atsižvelkite į kepimo maisto tipą. Nepalaikant jo švaraus, gali prisikaupti riebalų, kurie gali užsidegti. Tai gali būti pavojinga ir sugadinti prietaisą.
- Reikia reguliariai tikrinti visus varžtus. Prireikus juos priveržkite.
- Kad visiškai apsaugotumėte kepsninę, naudokite kepsninės uždangalą! Uždangalas geriausiai apsaugo nuo oro sąlygų ir išorės teršalų. Kai nenaudojate arba laikote ilgesnį laiką, uždenkite prietaisą uždangalu ir pastatykite garaže arba pašiūrėje, išėmę dujų cilindrą (jis turi būti laikomas lauke).

VALYMO TVARKARAŠTIS (IPRASTAS NAUDOJIMAS)

DALIS	VALYMO DAŽNUMAS	VALYMO BŪDAS
Kepimo grotelės	Po kiekvieno naudojimo	Nudeginkite likučius, naudokite šveitimo kempinėle ir muiluoatą vandenį
Riebalų padėklas	Po kiekvieno naudojimo	Ištuštinkite, naudokite šveitimo kempinėle ir muiluoatą vandenį
Kepsninės korpusas, dangtis	Prireikus	Neabrazyvus audinys ir muiluotas vanduo
Degiklio vamzdelis, angos	Panaudojus 5–6 kartus	Nuvalykite dulkes, naudokite šveitimo kempinėle ir muiluoatą vandenį
Degikliai	Panaudojus 5–6 kartus	Šveitimo kempinėle ir muiluotas vanduo

GEDIMŲ DIAGNOSTIKA IR ŠALINIMAS

Tinkamai valydami ir prižiūredami prietaisą, išvengsite dažnų veikimo problemų. Kai jūsų kepsninė veikia prastai arba silpnai, gali būti naudingi toliau pateikti gedimų diagnostikos ir šalinimo patarimai. Prireikus DUK, apsilankykite www.pitboss-grills.com. Jei reikia pagalbos, taip pat galite susisiekti su vietiniu pardavėju arba klientų aptarnavimo tarnyba.

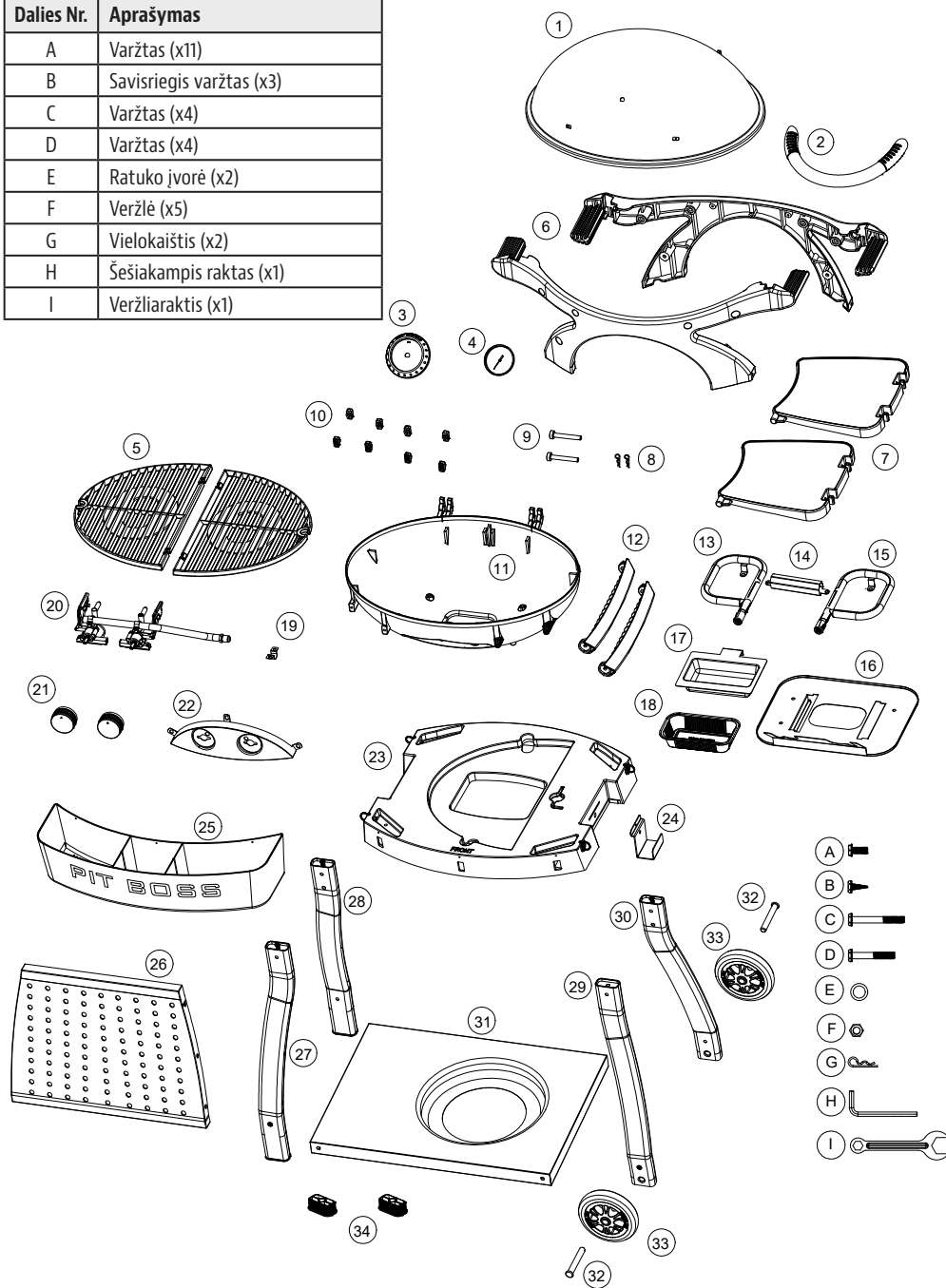
ĮSPĖJIMAS. Visada įsitikinkite, kad kepsninė visiškai atvėsusi. Taip išvengsite susižalojimo.

PROBLEMA	PRIEŽASTIS	SPRENDIMAS
DEGIKLIS NEUŽSIDEGA	Uždegimo laidas nutrūkęs	Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą dėl pagalbos arba atsarginės dalies.
	Ant elektrodo nėra uždegiklio kibirkštis	Pareguliuokite elektrodą. Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą dėl pagalbos arba atsarginės dalies.
	Netiekiamos dujos	Patikrinkite regulatoriaus vožtuvą. Patikrinkite, ar ties jungtimi nėra nuotėkio.
Riebalų gaisras / dažni užsiliepsnojimai	Riebios mėsos kepimas	Riebią mėsą kepkite, kai kepimo paviršius šaltas, o rankenėlės nustatytos ties LOW (žema).
	Kepimo temperatūra	Bandykite kepti žemesnėje temperatūroje. Pasiekę pliūpsnio temperatūrą riebalai įsiliepsnoja. Kepdami itin riebią maistą, išlaikykite žemesnę nei 176 °C (350 °F) temperatūrą.
	Ant dujų liepsnų purškiamas vanduo	Ant dujų liepsnų nepurkškite vandens.
Užgęsta degiklis	Neteka dujos	Patikrinkite dujų jungtį ir įsitikinkite, kad ji atidaryta. Jei tuščias dujų cilindras, jį pakeiskite.
	Stiprus ar gūsingas vėjas	Pasukite kepsninės priekį nuo vėjo arba paaukštinkite liepsną.
Mažas karštis, kai nustatyta HIGH (aukšta)	Užblokuotos angos	Nuo angų pašalinkite visas kliūtis.
	Tuščias dujų cilindras	Pripildykite dujų cilindrą.
Dujų nuotėkis	Netinkamai įrengta	Pasukite regulatoriaus rankenėlę į padėtį OFF (išjungta) ir leiskite iššokti regulatoriaus rankenėlei. Išimkite dujų cilindrą. Vėl įstatykite ir priveržkite. Atlikite nuotėkio bandymą, kad užtikrinumėte tinkamą sandarumą. Jei dujų cilindras pažeistas, jį pakeiskite.
	Neužtikrinamas sandarumas	Dujų cilindras pažeistas korozijos, surūdijęs ar netinkamai naudotas. Pakeiskite dujų cilindrą.
	Regulatoriaus gedimas	Reikia pakeisti reguliatorių. Dėl atsarginės dalies susisieki su klientų aptarnavimo tarnyba.
Degiklio liepsnos yra geltonos arba oranžinės	Prastas oro srautas	Patikrinkite, ar degiklio vamzdyje ir angose nėra voratinklų ar kitų kliūčių. Norėdami išvalyti degiklio vamzdelį, vadovaukitės techninės priežiūros instrukcijomis.
	Degiklio kliūtys	
	Riebalų indas pilnas, išsilieja	Ištuštinkite riebalų indą ir įstatykite atgal. Vadovaukitės techninės priežiūros instrukcijomis.
	Išjungtas regulatoriaus vožtuvas	Patikrinkite regulatoriaus vožtuvo jungtį su dujų cilindru. Išimkite ir įstatykite iš naujo. Atlikite nuotėkio patikrą.
	Nešvarus degiklis	Penkioms minutėms regulatoriaus rankenėlę pasukite į padėtį HIGH (aukšta) ir nudeginkite prietaisą. Vadovaukitės techninės priežiūros instrukcijomis.

ATSARGINĖS DALYS - PB2BPGG IR KEPSNINĖS VEŽIMĖLIS

Dalies Nr.	Aprašymas
1	Dangtis (x1)
2	Dangčio rankena (x1)
3	Termometro apšadas (x1)
4	Termometras (x1)
5	Kepimo grotelės (x2)
6	Korpuso atrama (x2)
7	Šoninė lentyna (x2)
8	Vielokaištis (x2)
9	Dangčio kaištis (x2)
10	PF įklotas (x8)
11	Korpusas (x1)
12	Korpuso atraminis strypas (x2)
13	Kairysis degiklis (x1)
14	Kryžminis degiklis (x1)
15	Dešinysis degiklis (x1)
16	Riebalų padėklas atrama (x1)
17	Riebalų padėklas (x1)
18	Aliuminio folijos įdėklas (x1)
19	Laikiklis (x1)
20	Vožtuvo blokas (x1)
21	Valdymo rankenėlė (x2)
22	Priekinė plokštė (x1)
23	Vežimėlio viršus (x1)
24	Dujų cilindro kablys (x1)
25	Priedų padėklas (x1)
26	Vežimėlio priekinė plokštė (x1)
27	Stacionari vežimėlio koja – priekinė (x1)
28	Stacionari vežimėlio koja – galinė (x1)
29	Vežimėlio koja ratukui – priekinė (x1)
30	Vežimėlio koja ratukui – galinė (x1)
31	Apatinė lentyna (x1)
32	Ašies kaištis (x2)
33	Ratukas (x2)
34	Vežimėlio kojos dangtelis (x2)

Dalies Nr.	Aprašymas
A	Varžtas (x11)
B	Savisriegis varžtas (x3)
C	Varžtas (x4)
D	Varžtas (x4)
E	Ratuko įvorė (x2)
F	Veržlė (x5)
G	Vielokaištis (x2)
H	Šešiakampis raktas (x1)
I	Veržliaraktis (x1)



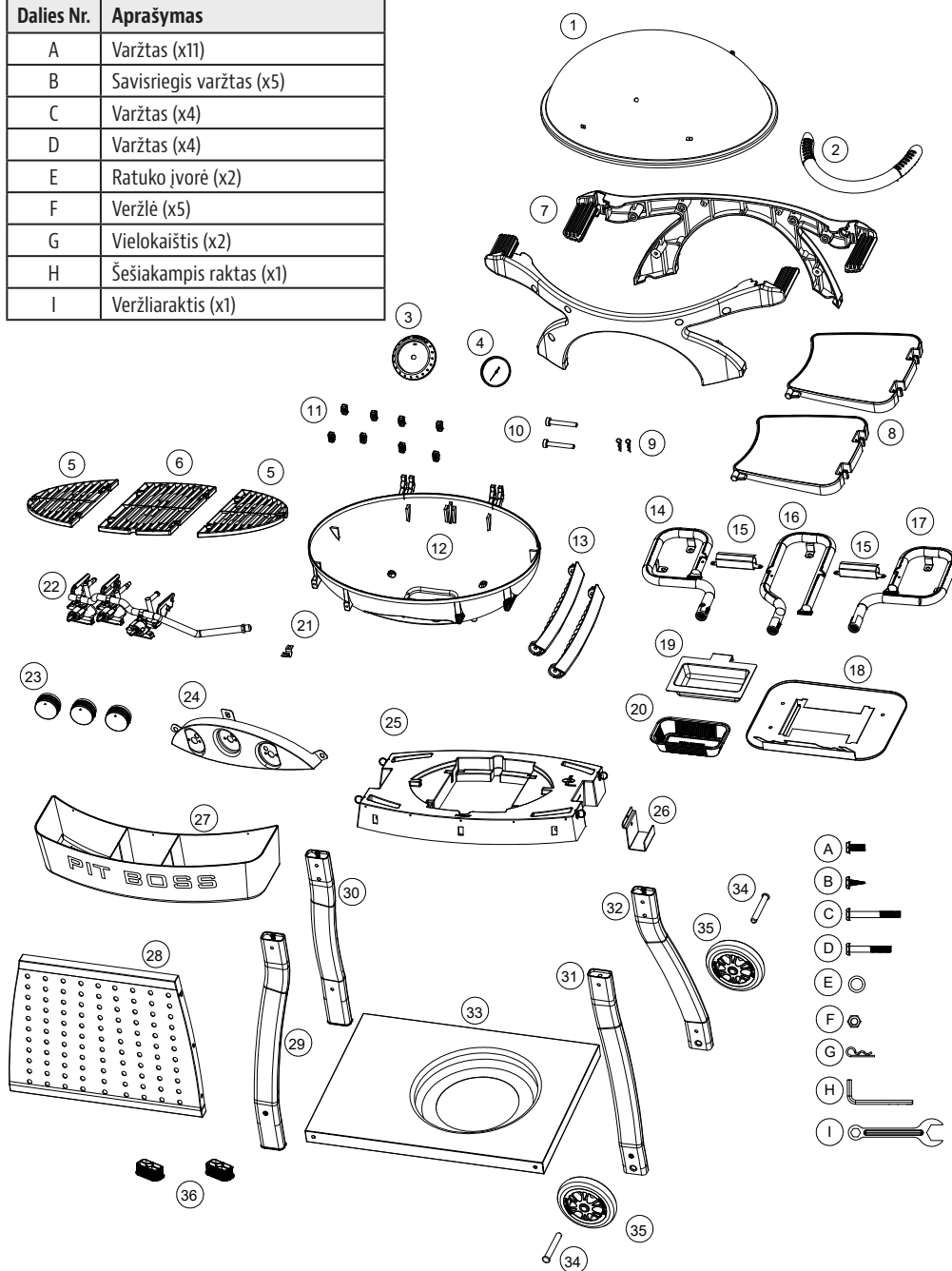
	MODELIS	SURINKTAS PRIETAISAS (PxAxG)	PRIETAISO SVORIS	KEPIMO PLOTAS	ŠILUMOS PADAVIMAS
PB	PB2BPGG	1175 X 578 X 461 MM / 46,2 X 22,7 X 18,1 COL.	18,0 KG / 39,68 SV	1946 CM ² / 301,6 KV. COL.	5,2 KW
	KEPSNINĖS VEŽIMĖLIS	691 X 706 X 645 MM / 27,2 X 27,8 X 25,4 COL.	8,0 KG / 17,6 SV		

PASTABA. Dėl nuolatinio gaminio tobulinimo dalys gali būti pakeistos apie tai nepranešus.

ATSARGINĖS DALYS - PB3BPGG IR KEPSNINĖS VEŽIMĖLIS

Dalies Nr.	Aprašymas
1	Dangtis (x1)
2	Dangčio rankena (x1)
3	Termometro apsodas (x1)
4	Termometras (x1)
5	A kepimo grotelės (x2)
6	B kepimo grotelės (x1)
7	Korpuso atrama (x2)
8	Šoninė lentyna (x2)
9	Vielokaištis (x2)
10	Dangčio kaištis (x2)
11	PF įklotas (x8)
12	Korpusas (x1)
13	Korpuso atraminis strypas (x2)
14	Kairysis degiklis (x1)
15	Kryžminis degiklis (x2)
16	Vidurinis degiklis (x1)
17	Dešinysis degiklis (x1)
18	Riebalų padėklo atrama (x1)
19	Riebalų padėklas (x1)
20	Aliuminio folijos įdėklas(x1)
21	Laikiklis (x1)
22	Vožtuvo blokas (x1)
23	Valdymo rankenėlė (x3)
24	Priekinė plokštė (x1)
25	Vežimėlio viršus (x1)
26	Dujų cilindro kablys (x1)
27	Priedų padėklas (x1)
28	Vežimėlio priekinė plokštė (x1)
29	Stacionari vežimėlio koja – priekinė (x1)
30	Stacionari vežimėlio koja – galinė (x1)
31	Vežimėlio koja ratukui – priekinė (x1)
32	Vežimėlio koja ratukui – galinė (x1)
33	Apatinė lentyna (x1)
34	Ašies kaištis (x2)
35	Ratukas (x2)
36	Vežimėlio kojos dangtelis (x2)

Dalies Nr.	Aprašymas
A	Varžtas (x11)
B	Savisriegis varžtas (x5)
C	Varžtas (x4)
D	Varžtas (x4)
E	Ratuko įvorė (x2)
F	Veržlė (x5)
G	Vielokaištis (x2)
H	Šešiakampis raktas (x1)
I	Veržliaraktis (x1)



	MODELIS	SURINKTAS PRIETAISAS (PxAxG)	PRIETAISO SVORIS	KEPIMO PLOTAS	ŠILUMOS PADAVIMAS
PB	PB3BPGG	1332 X 604 X 483 MM / 52,4 X 23,8 X 19,0 COL.	24,0 KG / 52,9 SV	2453 CM ² / 380,2 KV. COL.	7,5 KW
	KEPSNINĖS VEŽIMĖLIS	768 X 764 X 645 MM / 30,2 X 30,0 X 25,4 COL.	9,8 KG / 21,6 SV		

PASTABA. Dėl nuolatinio gaminio tobulinimo dalys gali būti pakeistos apie tai nepranešus.

GARANTIJA

SĄLYGOS

Visoms „Dansons“ pagamintoms „Pit Boss® Grills“ dujų kepsninėms taikoma ribotoji garantija nuo datos, kai jas parduoda pirminis savininkas. Garantija taikoma nuo originalios įsigijimo dienos. Norint patvirtinti garantiją, reikalingas įsigijimo dienos įrodymas arba originalaus kvito kopija. Jei klientai negalės pateikti įsigijimo įrodymo arba garantijos laikotarpis bus pasibaigęs, jie turės apmokėti dalių, siuntimo ir tvarkymo išlaidas. „Dansons“ taiko dvejus (2) metų garantiją visų dalių defektams bei gamybos kokybei. „Dansons“ garantuoja, kad visos dalys neturės medžiagos ir gamybos defektų visą laikotarpį, kai gaminį naudoja ir turi originalus pirkėjas. Garantija netaikoma pažeidimams dėl nusidėvėjimo, pvz., įbrėžimams, įlenkimams, nusilupimams arba mažiems kosmetiniams įtrūkimams. Šie estetiniai kepsninės pokyčiai neturi įtakos jos veikimui. Bet kokios dalies remontas arba keitimas nepratęsia ribotosios garantijos, taikomos dvejus (2) metus nuo įsigijimo datos.

Garantijos laikotarpiu „Dansons“ įsipareigoja tik pakeisti defektų turinčius ir (arba) sugedusius komponentus. Kol garantija galioja, „Dansons“ neprašys padengti gražintų dalių remonto arba keitimo, iš anksto apmokėto krovinio išlaidų, jei „Dansons“ po apžiūros nustato, kad dalis (-ys) turi defektų. „Dansons“ neatsako už transportavimo, darbo išlaidas arba eksporto muitus. Išskyrus atvejus, nurodytus šiose garantijos sąlygose, dalių remontas ar pakeitimas anksčiau nurodytu būdu ir laikotarpiu reiškia visų tiesioginių ir išvestinių „Dansons“ įsipareigojimų ir prievolių jums įvykdymą. „Dansons“ imasi visų atsargumo priemonių, kad būtų naudojamos rūdims atsparios medžiagos. Net imantis šių atsargumo priemonių, apsaugines dangas gali pažeisti įvairios medžiagos ir sąlygos, kurių negali kontroliuoti „Dansons“. Metalo dangas gali paveikti: aukšta temperatūra, per didelė drėgmė, chloras, pramoniniai dūmai, trąšos, vejų pesticidai, druska ir pan. Dėl šių priežasčių garantija netaikoma rūdims arba oksidacijai, nebent kepsninės komponentai praranda konstrukcinį vientisumą. Pasireiškus vienam iš pirmiau pateiktų reiškių, žiūrėkite techninės priežiūros skyrių apie tai, kaip ilgiau naudoti prietaisą. „Dansons“ rekomenduoja uždaryti kepsninės dangtį, kai jos nenaudojate. Ši garantija pagrįsta įprastu buitiniu kepsninės naudojimu ir priežiūra. Ribotoji garantija netaikoma kepsninei, kuri naudojama komercinėms reikmėms.

„Pit Boss® Grills“ gaminiams netaikoma jokia rašytinė arba numanoma veikimo garantija, kadangi gamintojas nekontroliuoja jos montavimo, naudojimo, valymo, techninės priežiūros arba naudojamos kuro rūšies. Ši garantija nebus taikoma ir „Dansons“ neprisiims atsakomybės, jei jūsų prietaisas nebus sumontuotas, naudojamas, valomas ir prižiūrimas griežtai laikantis naudotojo vadovo. Naudojant šiame vadove nenurodytas dujas, garantija gali nebegalioti. Garantija netaikoma žalai arba gedimams dėl netinkamo naudojimo, tvarkymo arba modifikavimo. Nei „Dansons“, nei įgaliotasis „Pit Boss® Grills“ pardavėjas neprisiima atsakomybės (teisinės arba kitokios) už netyčinę arba netiesioginę žalą turtui arba asmenų sužalojimą naudojant šį gaminį. Jei „Dansons“ pateikiama pretenzija dėl šios arba bet kokios kitos garantijos, kuri yra aiški arba numanoma pagal įstatymą, pažeidimo, gamintojas nėra atsakingas už specifinę, netiesioginę, pasekmę arba kitokią žalą, viršijančią originalią šio gamtinio kainą. Visos gamintojo garantijos yra nurodytos šiame dokumente, todėl gamintojui nereikia pateikti pretenzijų dėl garantijos ar pareiškimo.

Kai kuriose valstijose arba šalyse negalima išskirti arba apriboti netyčinės ar pasekmės žalos arba apriboti numanomų garantijų, todėl šioje ribotojoje garantijoje išdėstyti apribojimai arba išimties jums gali būti netaikomi. Šioje ribotojoje garantijoje nurodytos konkrečios jūsų teisės, be to, jūs galite turėti kitų teisių, kurios skiriasi kiekvienoje šalyje. Mūsų prekėms suteikiamos garantijos, kurių negalima nepaisyti pagal Australijos vartotojų įstatymus. Jūs turite teisę į prekės pakeitimą ar lėšų grąžinimą dėl rimto gedimo ir į kompensaciją dėl bet kokio kito pagrįstai numatomo nuostolio ar pažeidimo. Taip pat turite teisę reikalauti, kad prekės būtų pataisytos arba pakeistos, jei jos nėra tinkamos kokybės, bet gedimas nėra laikomas rimtu gedimu.

SUSISIEKIMAS SU KLIENTŲ APTARNAVIMO TARNYBA

Norėdami užsisakyti atsarginių dalių, susisiekite su vietiniu „Pit Boss Grills“ pardavėju arba apsilankykite mūsų internetinėje parduotuvėje. Jei turite klausimų arba kyla problemų, susisiekite su klientų aptarnavimo tarnyba, kuri dirba nuo pirmadienio iki sekmadienio 04.00–20.00 val. standartiniu JAV Ramiojo vandenyno pakrantės laiku (EN / FR / ES).

service@pitboss-grills.com | Nemokamas tel.: 1-877-303-3134 | Nemokamas faks.: 1-877-303-3135

GARANTINIS APTARNAVIMAS

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

MODELIS

SERIJOS NUMERIS

ĮSIGIJIMO DATA

ĮGALIOTASIS PARDAVĖJAS

IMPORTANT

DO NOT RETURN PRODUCT TO STORE

For all questions, comments, or inquiries, please contact Dansons directly:
www.pitboss-grills.com

IMPORTANT

NE RETOURNEZ PAS LE PRODUIT AU MAGASIN

Pour toute questions, commentaires ou demandes de renseignements,
veuillez communiquer avec Dansons directement : www.pitboss-grills.com

¡IMPORTANTE!

NO DEVUELVA EL PRODUCTO A LA TIENDA

Para el preguntas, comentarios o consultas, por favor contactar Dansons
directamente : www.pitboss-grills.com

WICHTIG

PRODUKT NICHT INS LAGER ZURÜCKSCHICKEN

Bei Fragen, Kommentaren oder Anfragen wenden Sie sich bitte direkt an
Dansons : www.pitboss-grills.com

IMPORTANTE

NON RESTITUIRE QUESTO PRODOTTO AL NEGOZIO

Per ogni domanda, commento o richiesta, rivolgersi direttamente a Dansons :
www.pitboss-grills.com

MADE IN CHINA | FABRIQUÉ EN CHINE | HECHO EN CHINA
IN CHINA HERGESTELLT | FABBRICATO IN CINA



780210608UMV

