



MODEL / MODÈLE / MODELO / MODELL / MODELLO : PBV3PU1
PART / PIÈCE / PARTE / TEIL / PARTE : 10601



3 SERIES / 3 SÉRIE / SERIE 3 / 3 SERIE / 3 SERIE

WOOD PELLET VERTICAL SMOKER

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

FUMOIR VERTICAL À GRANULÉS DE BOIS

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

AHUMADOR VERTICAL DE PELLAS DE MADERA

IMPORTANTE, LEA DETENIDAMENTE, CONSERVE PARA REFERENCIA FUTURA. ¡DEBE LEER EL MANUAL ANTES DE LA OPERACIÓN!

HOLZPELLET-VERTIKAL SMOKER

WICHTIG! SORGFÄLTIG AUFBEWAHREN UND ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUFBEWAHREN. HANDBUCH MUSS VOR INBETRIEBNAHME GELESEN WERDEN!

AFFUMICATORE VERTICALE A PELLETTI DI LEGNO

IMPORTANTE, LEGGERE ATTENTAMENTE, CONSERVARE PER FUTURA CONSULTAZIONE. IL MANUALE DEVE ESSERE LETTO PRIMA DI METTERE IN FUNZIONE!

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 en exteriores y en el hogar. No es para uso comercial.

Nur für den Gebrauch im Freien und für den Haushaltsgebrauch. Nicht für den kommerziellen Gebrauch.

Esclusivamente per l'impiego domestico all'aperto. Non destinato all'uso commerciale.

ASSEMBLY AND OPERATION / ASSEMBLAGE ET FONCTIONNEMENT / MONTAJE Y OPERACIÓN / MONTAGE UND BETRIEB / ASSEMBLAGGIO E FUNZIONAMENTO

WARNING: Please read the entire manual before installation and use of this electric, pellet fuel-burning appliance. Failure to follow these instructions could result in property damage, bodily injury or even death. Contact local building or fire officials about restrictions and installation inspection requirements in your area.

AVERTISSEMENT: Veuillez lire l'intégralité du manuel avant l'installation et l'utilisation de cet appareil électronique à granulés. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des dommages aux biens, des blessures ou même la mort. Communiquez avec les autorités locales en matière d'incendie et de bâtiment concernant les restrictions et les exigences d'installation dans votre région.

ADVERTENCI: Lea el manual completo antes de instalar y utilizar este aparato eléctrico para quemar pellets de combustible. Incumplir estas instrucciones podría causar daños materiales, lesiones corporales, e incluso la muerte. Consulte a sus funcionarios locales de construcción y control de incendios para informarse sobre las restricciones y los requisitos de inspección de instalaciones en su región.

WARNUNG: Bitte lesen Sie das gesamte Handbuch, bevor Sie dieses elektrische Pellet-Brennstoffgerät installieren und verwenden. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Sachschäden, Körperverletzungen oder sogar zum Tod führen. Wenden Sie sich an das örtliche Bauamt oder die Feuerwehr, um Informationen zu Einschränkungen und Anforderungen für die Installationsinspektion in Ihrer Region zu erhalten.

VERTENZA: Leggere integralmente il manuale prima di installare e utilizzare questa apparecchiatura elettrica di combustione a combustibile pellet. L'inosservanza delle presenti istruzioni potrebbe determinare danni alle cose, lesioni personali e perfino la morte. Rivolgersi alle autorità locali competenti per l'edilizia o gli incendi sulle restrizioni e i requisiti di installazione e ispezione nella propria zona.



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 läbi kogu see juhend ja mõistke seda. See tagab uue puidugraanulite grilli kõige nauditavama ja muretuma kasutamise. Samuti soovitame teil see juhend edaspidiseks kasutamiseks alles hoida.

OHUD JA HOIATUSED

Vajalike lubade, missiooni või teabe saamiseks paigalduspiirangute kohta, nagu näiteks mis tahes grilli paigaldamise kohta põlevale pinnale, ülevaatusnõuete või isegi kasutamisevõimaluste kohta, peate pöörduma kohaliku omavalitsuse, oma piirkonna ehitus- või tuletõrjemetnike või pädeva asutuse poole.

1. Tuleohtlike konstruktsioonide kaugus grilli külgedest peab olema vähemalt 305 mm (12 tolli) ja tagaosast 305 mm (12 tolli). **Ärge paigaldage seadet kergsüttivatele põrandatele ega kergsüttivate katetega kaetud põrandatele, välja arvatud juhul, kui pädevad asutused on seda lubanud.** Ärge kasutage seda seadet siseruumides, suletud või ventilatsioonita piirkonnas, kodudes, sõidukites, telkides ega garaazides. Seda puidugraanulitega seadet ei tohi asetada tuleohtliku lae ega katuse alla. Hoidke oma grilli kohas, kus puuduvad tuleohtlikud materjalid, bensiin ja muud tuleohtlikud aured ning vedelikud.

Kui rasv süttib, lülitage grill VÄLJA ja katke see kaanega seni, kuni tuli kustub. Lahutage toitejuhe. Ärge visake seadmele vett. Ärge proovige tuld lämmatada. Kasulik on kohapeal hoida kinnitatud kõigi tuleklasside (klass ABC) tulekustutit. Kui tulekahju väljub kontrolli alt, helistage tuletõrjesse.

2. Hoidke elektritoitekaablid ja kütus kuumadest pindadest eemal. Ärge kasutage grilli vihma käes ega veeallikate läheduses.
3. Kui te pole seadet mingi aja vältel kasutanud või olete seda hoiustanud, kontrollige, et põletusrestil poleks takistusi, punkris võõrkehi ega ventilaatori sisselaskeavas või korstnas ummistusi. Enne kasutamist puhastage. Seadme eluea pikendamiseks on vajalik regulaarne hooldus ja korrashoid. **Kui grilli hoitakse vihmaperioodil või kõrge õhuniiskusega aastaegadel väljas, tuleb jälgida, et punkrisse ei satuks vett.** Märjana või kokkupuutel niiske õhuga puidugraanulid paisuvad tugevalt, lagunevad ja võivad etteandesüsteemi ummistada. Enne mis tahes teenindus- või hooldustöid tuleb toide alati lahutada.

Ärge teisaldage grilli kasutamise ajal või siis, kui grill on kuum. Enne teisaldamist veenduge, et tuli on täiesti kustunud ja grill on puudutades täiesti jahtunud.

4. Grilli kasutamisel on soovitatav kasutada kuumuskindlaid grillimis- või kaitsekindaid. Ärge kasutage tarvikuid, mis pole selle seadme jaoks ette nähtud. Ärge hoidke hoiukohas grilli all grilli kaant ega tuleohtlikke esemeid.
5. Selleks et vältida sõrmede, rõivaste või muude esemete kokkupuudet teoga etteandesüsteemiga, on seade varustatud metallist turvavõrega, mis on kinnitatud punkri sisse. Seda võret ei tohi eemaldada, v.a klienditeeninduse või volitatud edasimüüja loal.

Seda seadet ei soovitata kasutada lastel ja isikutel, kellel on piiratud füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed või kellel puuduvad kogemused ja teadmised, välja arvatud juhul, kui nad on nende ohutuse eest vastutava isiku otsese järelevalve all või kui ta neid juhendab.

6. Grilli osad võivad olla väga kuumad ja tekitada raskeid vigastusi. Hoidke väikelapsed ja lemmikloomad kasutamise ajal eemal.
7. Ärge suurendage süüteseadme auke ega tulekoldeid. Selle hoiatuse eiramine võib põhjustada tulekahjuohtu ja kehavigastusi ning tühistab garantii.
8. Tootel võivad olla teravad servad või otsad. Kokkupuude võib vigastada. Käsitsege ettevaatlikult.

9. Kahjustatud toitejuhtme peab välja vahetama tootja, tootja volitatud teenindus või sarnaselt kvalifitseeritud isik, et vältida ohtusid.
10. Puitpelletitega vertikaalne suitsuahi on elektriseade ning see peab olema kasutamise ajal katte või katuse all, kus see on kaitstud vihma ja niiskuse eest. Kate kaitseb seadet mustuse ja veega kokkupuutumise eest.

TUHA EEMALDAMINE

Tuhk tuleks panna tihedalt suletava kaanega metallmahutisse. Suletud tuhamahuti tuleks kuni tuha lõpliku kõrvaldamiseni asetada mittesüttivale põrandale või maapinnale, eemale kõigist tuleohtlikest materjalidest. Kui tuhk maetakse maha või hajutatakse lokaalselt muul viisil, tuleks seda hoida suletud mahutis seni, kuni kõik tuhaosakesed on täiesti jahtunud.

PUIDUGRAANULITEST KÜTUS

Selle puidugraanuli küttega küpsetusseadme jaoks on ette nähtud ja heaks kiidetud ainult loodusliku puidugraanulitest kütuse kasutamine. Mis tahes muu selles seadmes põletatud kütus tühistab garantii ja ohutuskaardi toime. Võite kasutada ainult täiesti looduslikke puidugraanuleid, mis on ette nähtud põletamiseks puidugraanulite grillides. Ärge kasutage lisanditega kütust.

Ärge kasutage grillis tule süütamiseks ega õhutamiseks piiritust, bensiini, tulemasinavedelikku või petrooleumi. Hoidke kõiki selliseid vedelikke seadme kasutamisel eemal.

Trükkimise ajal ei ole grilli puidugraanulite jaoks tööstusstandardit, ehkki enamik puidugraanulite tehaseid kasutab kodumajapidamises kasutatavate puidugraanulite valmistamiseks samu standardeid. Lisateavet leiate lehelt www.pelletheat.org või *Puidugraanulite kütuse instituudist*.

Teie piirkonna puidugraanulite kvaliteedi ja brändikvaliteedi kohta saate teavet kohalikult edasimüüjalt. Kuna kasutatavate puidugraanulite kvaliteedi ja niiskete puidugraanulite üle puudub kontroll, ei vastuta me halva kütusekvaliteedi põhjustatud kahju eest.

KREOSOOT

Kreosoot ehk nõgi on tõrvasarnane aine. Põlemisel tekitab see musta suitsu, mille jäägid on samuti musta värvi. Nõgi või kreosoot moodustub seadme valel kasutamisel, nt põletusventilaatori ummistuse, põletuspiirkonna puhastamata ja hooldamata jätmise või halva õhuvarustuse korral.

Selle seadme kasutamine on ohtlik, kui leek muutub tumedaks, tahmaseks või kui tulekolle on puidugraanulitega ületäitunud. Süttimisel tekitab see kreosoot äärmiselt kuuma ja juhitamatu tule, mis on sarnane tulega rasva põlemisel. Sel juhul lülitage seade VÄLJA, laske täielikult jahtuda ja kontrollige seejärel, kas see on korras ja selle puhtust. Tavaliselt koguneb see väljalaskepiirkondadesse.

Kui seadmes on moodustunud kreosoot, laske seadmel madalal temperatuuril soojeneda, lülitage seade välja ja pühkige kõik moodustised lapiga ära. Sarnaselt tõrvaga on seda soojana puhastada palju lihtsam, kuna see muutub vedelaks.

SÜSINIKMONOOKSIID (nn vaikne tapja)

Süsinikmonooksiid on värvitu, lõhnatu ja maitsetu gaas, mis tekib gaasi, puidu, propaani, söe või muu kütuse põlemisel. Süsinikmonooksiid vähendab vere võimet siduda hapnikku. Väike hapnikusisaldus veres võib põhjustada peavalu, pearinglust, nõrkust, iiveldust, oksendamist, unisust, segadust, teadvusekaotust või surma. Järgige neid juhiseid, et see värvitu ja lõhnatu gaas ei mürgitaks teid, teie perekonda ega teisi inimesi:

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

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

OHUTUSLOEND

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

See toode vastab elektromagnetilise ühilduvuse (EMC, 2014/30/EL) standarditele, madalpingedirektiivi (LVD, 2014/35/EL) standarditele ja on kooskõlas ohtlike ainete piiramise (RoHS, 2011/65/EL, 2015/863) ning elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete (WEEE, 2002/96/EÜ) normidega.



AUTORIÕIGUSE TEATIS

Autoriõigus 2020. Kõik õigused kaitstud. Ühtegi selle juhendi osa ei tohi mis tahes vormis või mis tahes viisil kopeerida, edastada, transkribeerida ega salvestada ilma sellekohase kirjaliku loata ettevõttelt

Dansons

3411 North 5th Avenue, Suite 500, Phoenix, AZ, USA 85013
sales@pitboss-grills.com | service@pitboss-grills.com
www.pitboss-grills.com

Klienditeenindus

Esmaspäevast pühapäevani kell 04.00–20.00 PST (EN/FR/ES)
Tasuta: 1-877-303-3134 | faks: 1-877-303-3135

SISUKORD

Ohutusteave.....	2	Korrashoid ja hooldus	16
Osad ja andmed	6	Tõrkeotsing.....	18
Kokkupanekuks ettevalmistamine	7	Elektriskeem.....	20
Kokkupanekujuhised		Varuosad	
Rasvaväljastustoru kinnitamine	7	Suitsuahju varuosad	21
Kuumakilbi kinnitamine.....	7	Elektrilised varuosad.....	22
Tugijalgade kinnitamine põhikapi külge	8	Garantii	
Juhtpaneeli kinnitamine tugijalgade külge	8	Tingimused	22
Tugipaneelide kinnitamine	8	Erandid.....	22
Tugivarda kinnitamine	8	Varuosade tellimine.....	23
Toitekaabli klambri kinnitamine	9	Klienditeenindusega kontakteerumine	23
Rasvarenni klambrite kinnitamine.....	9	Garantiiteenindus	23
Rasvarenni paigutamine.....	9		
Punkri tühjendusukse nupp.....	9		
Tagumise käepideme kinnitamine	10		
Korstna kinnitamine.....	10		
Kaanetoe paigaldamine.....	10		
Kapiukse käepideme ja haagi kinnitamine	10		
Küpsetuskomponentide paigaldamine.....	11		
Toiteallikaga ühendamine	11		
Kasutusjuhised			
Suitsuahju keskkond.....	12		
Suitsuahju temperatuurivahemikud.....	12		
Juhtpaneel	13		
Andurid.....	14		
Punkri eelkäivitus.....	14		
Esimene kasutuskord – suitsuahju puhtakspõletamine ...	15		
Automaatne käivitamine.....	15		
Käsitsi käivitamine.....	15		
Suitsuahju väljalülitamine.....	16		

OSAD JA ANDMED

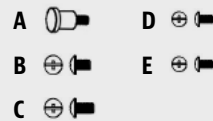
Osa nr	Kirjeldus
1	Küpsetusrest (x4)
2	Küpsetusresti tugiklambrid (x10)
3	Korstnamüts (x1)
4	Korsten (x1)
5	Tagumine käepide (x1)
6	Kaaretugi (x1)
7	Põhikapp (x1)
8	Kapiukse käepide (x1)
9	Kapiukse haak (x1)
10	Toitekaabli klamber (x1)
11	Tugipaneel (x2)
12	Tugivarras (x1)
13	Veealus (x1)
14	Leegihajuti (x1)
15	Rattaga tugijalg (x4)
16	Rasvarenn (x1)
17	Rasvarenni klambrid (x2)
18	Rasvaväljastustoru (x1)
19	Kuumakilp (x1)
20	Lihasond (x1)
A	Uksenupp (x1)
B	¼-20x½" kruvi (x12)
C	¼-20x⅝" kruvi (x4)
D	#10-24x½" kruvi (x32)
E	#10-24x⅓" kruvi (x2)



MÄRKUS! Pideva tootearenduse tõttu võivad osad muutuda ilma ette teatamata. Kui seadme koostamisel jääb osasid puudu, pöörduge klienditeeninduse poole.

PB – ELEKTRINÕUDED

220-240V, 50HZ, 250W, 3-HARULINE MAANDATUD PISTIK



MUDEL	KOOSTATUD SEADE (LxKxS)	SEADME KAAL	KÜPSETUSALA	TEMPERATU-URIVAHEMIK	NUMBRILISED FUNKTSIOONID
PB PBV3PU1	555mm x 1339mm x 640mm / 21,8" x 52,7" x 25,1"	45,0 kg / 99,2 naela	Kuupküpsetus: 0,08 m³ / 2,8 ft³ KOKKU - 5077 cm² / 787 ruuttolli	65-215°C / 149-419°F	Kümme eelseatud temperatuuri, käivitus- ja jahutustsüklid, elektrisüüteseade

KOKKUPANEKUKS ETTEVALMISTAMINE

Osad asuvad kogu tarnekarbis, ka grilli all. Pärast kaitsva tarnekarbi eemaldamist kontrollige grilli, osad ja kinnitusdetailide mullipakendit. Enne kokkupanekut eemaldage grilli välised ja sisemised pakendimaterjalid, seejärel vaadake läbi ja kontrollige kõiki osi, lähtudes osade loendist. Kui mõni osa puudub või on kahjustatud, ärge proovige seadet kokku panna. Transpordikahju ei kuulu garantii alla. Varuosade saamiseks pöörduge edasimüüja või ettevõtte Pit Boss® klienditeeninduse poole esmaspäevast pühapäevani kell 4.00–20.00 PST (EN/FR/ES).

service@pitboss-grills.com | Tasuta: 1-877-303-3134 | Faks: 1-877-303-3135

TÄHTIS! Selle seadme paigaldamine kahekesi on kergem (kuid mitte vajalik).

Paigaldamiseks vajalikud tööriistad on kruvikeeraja ja lood. Tööriistad ei kuulu komplekti.



KOKKUPANEMISJUHISED

TÄHTIS! Enne juhiste järgi kokkupanemist on soovitatav lugeda iga etapp täielikult läbi. Ärge pingutage kruvisid lõpuni enne, kui kõik selle etapi kruvid on paigaldatud või kui pole teisiti juhendatud.

1. RASVAVÄLJASTUSTORU KINNITAMINE

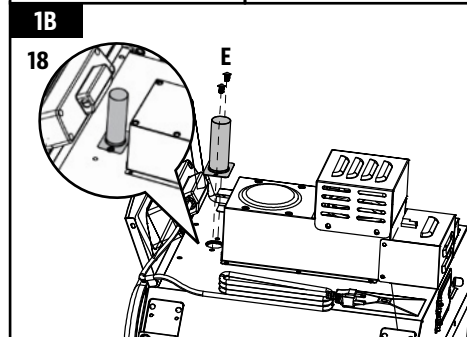
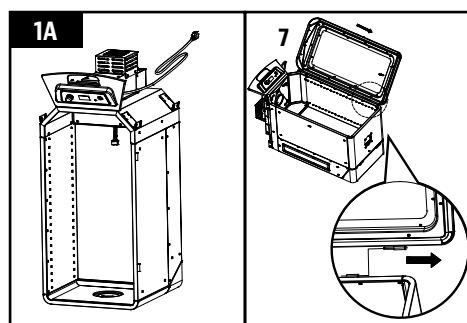
Vajalikud osad:

- 1 x Rasvaväljastustoru (#18)
- 2 x #10–24x $\frac{1}{3}$ " kruvi (#E)

Paigaldus:

- Pange põrandale tükk pappi, et vältida kokkupanemise ajal seadme ja osade kriimustamist. Tõstke esmalt põhikapi uks hingedelt maha ja asetage kõrvale. Vt joonist 1A.
- Järgmisena pöörake põhikapp papil ümber selliselt, et alumine osa oleks suunatud üles.
- Kinnitage rasvaväljastustoru põhikapi alaküljele kahe kruviga. Vt joonist 1B.

TÄHTIS! Veenduge, et põhikapiga ühendamise koht oleks tihe, kuna rasv tuleb põhikapist, voolab läbi väljastustoru ja väljub rasvarenni.



2. KUUMAKILBI KINNITAMINE

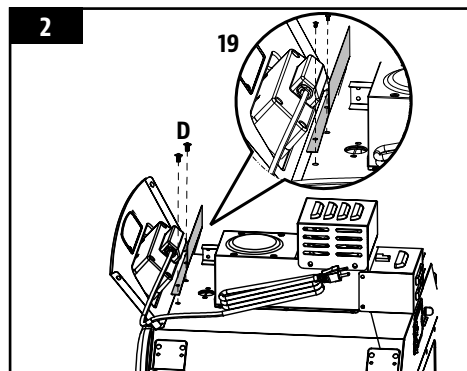
Vajalikud osad:

- 1 x Kuumakilp (#19)
- 2 x #10–24x $\frac{1}{2}$ " kruvi (#D)

Paigaldus:

- Paigutage kuumakilp juhtpaneeli ja rasvaväljastustoru vahele. Kinnitage kummalgi pool kruviga.

TÄHTIS! Kui see osa paigaldatakse valesti, võib rasvaväljastustoru kuumus ja/või pritsmed kahjustada juhtpaneeli. Juhtpaneeli tagakülje rasvakahjustused ei kuulu garantii alla.



ET

EESTI KEEL

3. TUGIJALGADE KINNITAMINE PÕHIKAPI KÜLGE

Vajalikud osad:

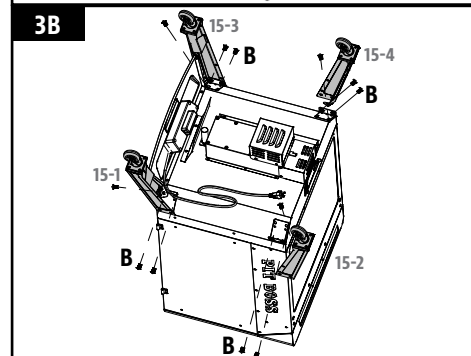
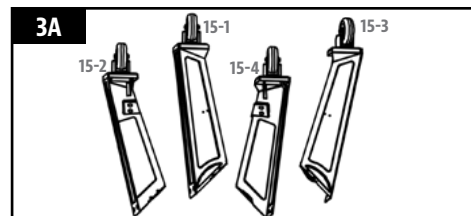
- 1 x Põhikapp (#7)
- 4 x Rattaga tugijalg (#15)
- 12 x $\frac{1}{4}$ -20x $\frac{1}{2}$ " kruvi (#B)

Paigaldus:

- Valmistage neli tugijalga paigaldamiseks ette, asetades märgistatud jalad joonisel 3A näidatud viisil.

TÄHTIS! Neli tugijalga peavad olema õigesti asetatud, et hilisema kokkupaneku käigus saaks tugipaneelid ja tugivarda korralikult paigaldada.

- Kinnitage üks tugijalg suitsukapi külge kolme kruviga. Korrake sama toimingut ülejäänud kolme tugijalaga. Vt joonist 3B.



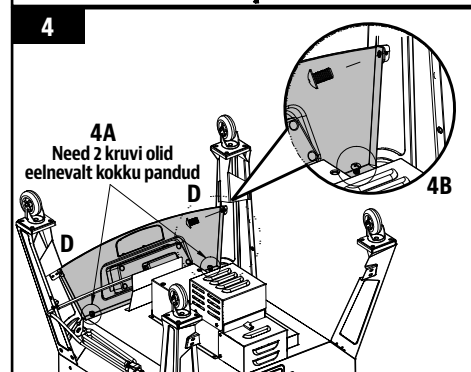
4. JUHTPANEELI KINNITAMINE TUGIJALGADE KÜLGE

Vajalikud osad:

- 2 x #10-24x $\frac{1}{2}$ " kruvi (#D)

Paigaldus:

- Keerake juhtpaneeli lähedal lahti kaks kruvi, mis seovad esipaneeli põhikapiga. Vt joonist 4A.
- Järgmisena kinnitage samuti kahe kruviga esipaneeli küljed ettepoole suunatud tugijalgade külge. Kui need kruvid on kinni keeratud, keerake eelnevalt lahti keeratud kaks kruvi taas kinni. Vt joonist 4B.



5. TUGIPANEELIDE KINNITAMINE

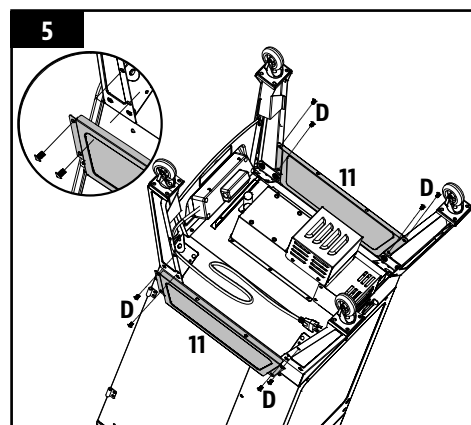
Vajalikud osad:

- 2 x Tugipaneel (#11)
- 8 x #10-24x $\frac{1}{2}$ " kruvi (#D)

Paigaldus:

- Paigaldage üks tugipaneel seadme küljele eesmise ja tagumise tugijala vahele. Kinnitage kummalgi pool kahe kruviga. Veenduge, et tugiplaadi lame pind oleks suunatud välja. Korrake sama toimingut, et kinnitada teine tugipaneel. Vt tugipaneeli asetamiseks joonist.

MÄRKUS. Kahe all oleva auguga tugipaneel peaks asuma samal pool seadet nagu juhtpaneeli toitejuhtme väljumiskohad (vasakul küljel). See on oluline hilisemate töösammude jaoks.



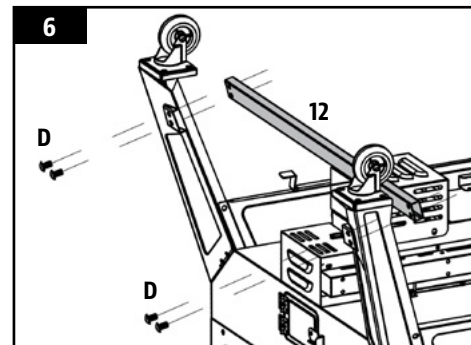
6. TUGIVARDA KINNITAMINE

Vajalikud osad:

- 1 x Tugivarras (#12)
- 4 x #10-24x $\frac{1}{2}$ " kruvi (#D)

Paigaldus:

- Paigaldage tugivarras seadme taha, kahe tagumise tugijala vahele. Kinnitage kummalgi pool kahe kruviga. Veenduge, et tugivarras asetseks põhikapi alaküljel ja oleks suunatud sissepoole. Vt tugivarda asetamiseks joonist.



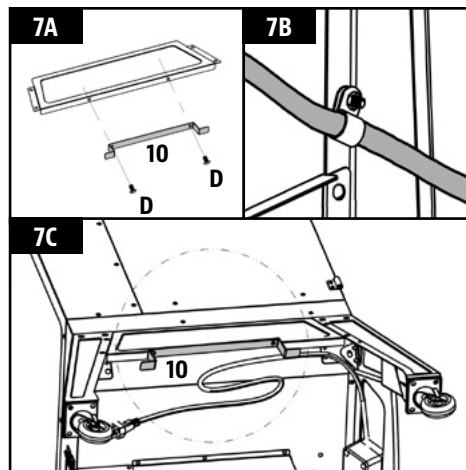
7. TOITEKAABLI KLAMBRI KINNITAMINE

Vajalikud osad:

- 1 x Toitekaabli klamber (#10)
- 2 x #10-24x $\frac{1}{2}$ " kruvi (#D)

Paigaldus:

- Leidke kaks auku (vasakpoolse) tugipaneeli alaosas. Kinnitage toitekaabli klamber tugipaneeli külge kahe kruviga, nagu on näidatud joonisel 7A.
- Järgmisena keerake eelkinnitatud klambri mutter lahti ja viige toitekaabel läbi klambri. Kui kaabel on läbi viidud, keerake mutter kinni ja mähkige toitekaabel ümber klambri, kuni seda läheb kasutamisel vaja. Vt joonist 7B, 7C.



8. RASVARENNI KLAMBRITE KINNITAMINE

Vajalikud osad:

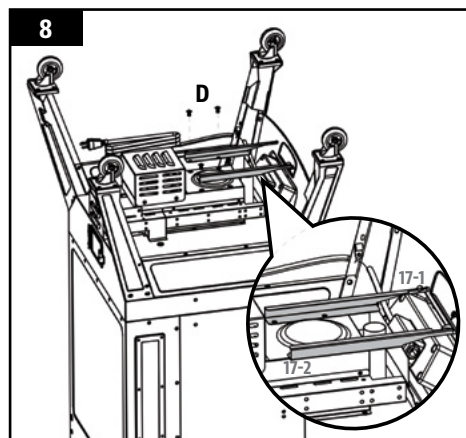
- 2 x Rasvarenni klambrid (#17)
- 4 x #10-24x $\frac{1}{2}$ " kruvi (#D)

Paigaldus:

- Kinnitage rasvarenni klambrid tigukonveieri korpuse alusele ja juhtmestiku korpuse alusele, kasutades kummagi klambri jaoks kaht kruvi. Õige paigutuse leiata jooniselt.

MÄRKUS. Klambrite aukudega ots peab olema suunatud juhtpaneeli poole.

- Keerake kärualuse kõik kruvid kinni. Järgmisena keerake seade ettevaatlikult püstisesse asendisse nii, et rattad jääksid maapinnale. Veenduge, et see oleks loodis.



9. RASVARENNI PAIGUTAMINE

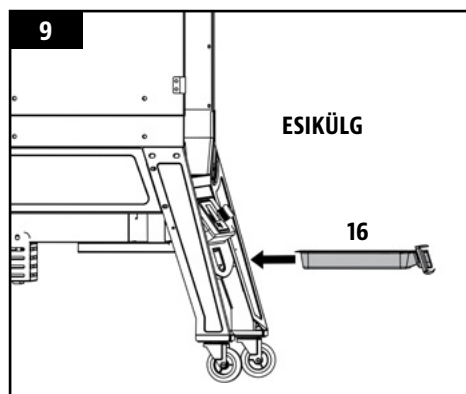
Vajalikud osad:

- 1 x Rasvarenn (#16)

Paigaldus:

- Lükake rasvarenn rasvarenni klambritesse põhikapi all ees, juhtpaneeli all.

MÄRKUS. Rasvarenn on täielikult sisestatud, kui renni esiosa on lükatud võimalikult kaugele selliselt, et rasvarenni ja esipaneeli vahele ei jääks pilu.



10. PUNKRI TÜHJENDUSUKSE NUPP

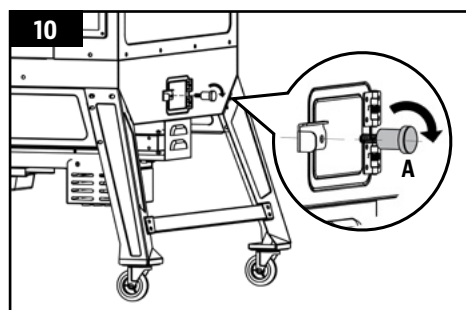
Vajalikud osad:

- 1 x Uksenupp (#A)

Paigaldus:

- Kinnitage uksenupp punkri tühendusukse külge. Keerake selleks nupp uksele olevasse auku. Keerake kuni täieliku kinnitumiseni ja kuni tühendamisukse haak on kinnitatud.

MÄRKUS. Selleks, et kasutada punkri tühendamisfunktsiooni, vabastage uksenupp, tõstke tühendusukse haak üles ja avage uks.



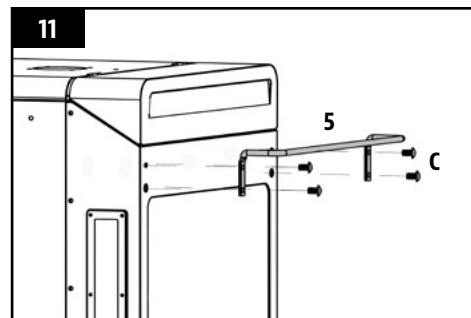
11. TAGUMISE KÄEPIDEME KINNITAMINE

Vajalikud osad:

- 1 x Tagumine käepide (#5)
- 4 x $\frac{1}{4}$ -20x $\frac{5}{8}$ " kruvi (#C)

Paigaldus:

- Kinnitage punkri käepide punkri tagaküljele nelja kruviga. Vt joonist, et näha, milline on ülal asuva käepideme õige asend.



12. KORSTNA KINNITAMINE

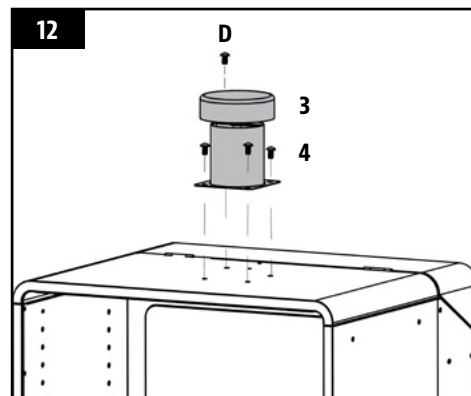
Vajalikud osad:

- 1 x Korstnamüts (#3)
- 1 x Korsten (#4)
- 4 x #10-24x $\frac{1}{2}$ " kruvi (#D)

Paigaldus:

- Leidke üles põhikapi peal olev avaus korstna jaoks. Kinnitage korsten väljastpoolt põhikapi ülaosale nelja kruviga. Kruvi kinnitub isehaakuvatesse mutritesse kapi sees. Järgmisena keerake korstnamüts korstna peale.

MÄRKUS. Põhikapis õhuvoolu muutmiseks kohandage korstnamütsi. Madalal temperatuuril küpsetamiseks hoidke müts rohkem avatud.



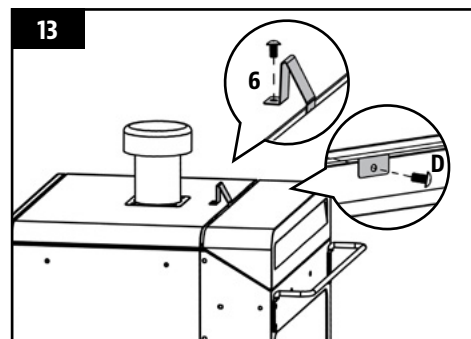
13. KAANETOE PAIGALDAMINE

Vajalikud osad:

- 1 x Kaanetugi (#6)
- 2 x #10-24x $\frac{1}{2}$ " kruvi (#D)

Paigaldus:

- Paigaldage kaanetugi põhikapi peale trumli kaane lähedale. Kinnitage pealt ühe kruviga, seejärel avage kaas ja keerake üks kruvi siseservale trumli kaane hingede vahele.



14. KAPIUKSE KÄEPIDEME JA HAAGI KINNITAMINE

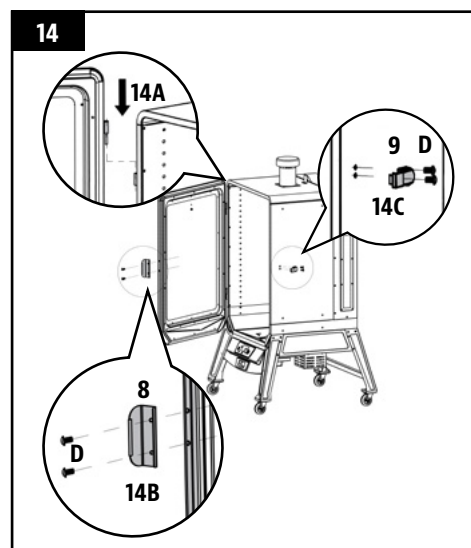
Vajalikud osad:

- 1 x Kapiukse käepide (#8)
- 1 x Kapiukse haak (#9)
- 4 x #10-24x $\frac{1}{2}$ " kruvi (#D)

Paigaldus:

- Esmalt paigaldage kapi uks uuesti põhikapi külge. Joondage selle jaoks mõlemad uksehinged paika ja kinnitage. Avage kapiuks ja liigutage seda, et kontrollida, kas see on õigesti paigaldatud. Vt joonist 14A.
- Kinnitage kapiukse käepide esikülje kapiukse keskele kahe kruviga. Õiget asendit vt jooniselt 14B.
- Kinnitage kapiukse haak põhikapi välisküljele kahe kruviga. Vt joonist 14C.

TÄHTIS! Seadke kapiukse haagid ja konksud täpselt paika, et need oleks õigesti joondatud ja hoiaksid ust tugevalt kinni, kui see on suletud. Vale joondamise tagajärjeks võivad olla kuumuskadu ja lekked.



15. KÜPSETUSKOMPONENTIDE PAIGALDAMINE

Vajalikud osad:

- 10 x Küpsetusresti tugiklambrid (#2)
- 4 x Küpsetusrest (#1)
- 1 x Veealus (#13)
- 1 x Leegihajuti (#14)

Paigaldus:

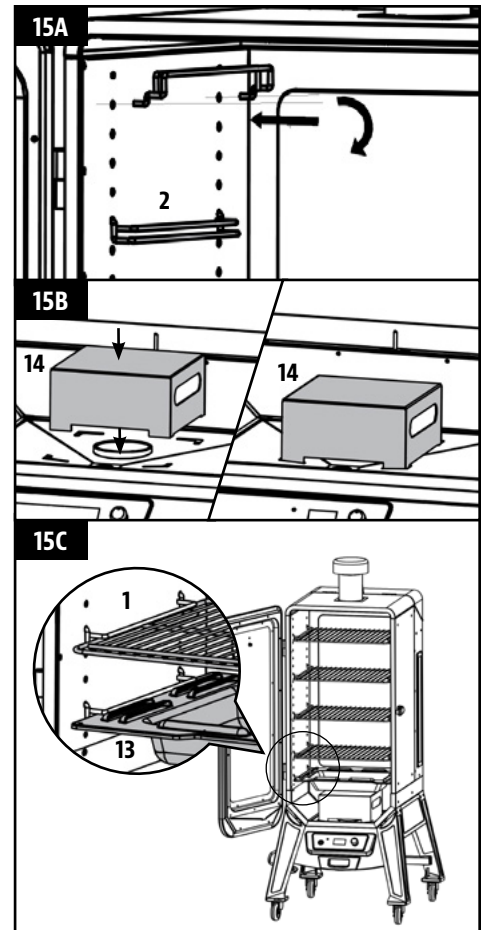
- Pange viis küpsetusresti tugiklambrit aukudesse põhikapi sisemuse vasakul seinal. Kui need on aukudes, kallutage ettepoole, et fikseerida asendisse. Korrake paremal seinal sama protseduuri samal kõrgusel. Vt joonist 15A.
- Asetage leegihajuti tulekolde kohale, mis asub põhikapis all. Joondage leegihajuti aluspaneeli soonte järgi paika, et see asetseks õigesti. Vt joonist 15B.

TÄHTIS! Leegihajuti karbi õhutussavad ei tohi olla suunatud ettepoole, kapi ukse poole. See võib kahjustada juhtpaneeli, kui leegid on pikad.

- Järgmisena pange veealus sisekapi alumistele resti tugiklambratele. Täitke veealus umbes $\frac{3}{4}$ jagu veega.

TÄHTIS! Veealusel peab küpsetamise ajal alati vett olema. See püüab kinni toidult tilkunud rasva ja muud osakesed ning hõlbustab puhastamist. Kui suitsutate kaua, tõstke veealus kõrgemale, et vesi peaks kauem vastu.

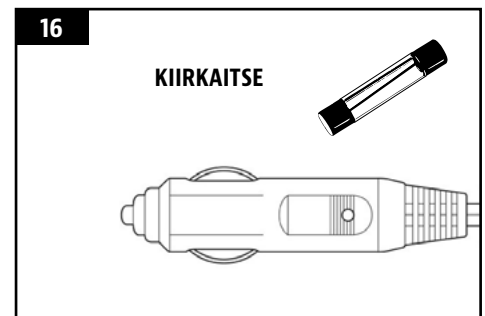
- Lõpuks pange küpsetusvõred ükshaaval põhikapi võrede tugiklambratele. Vt joonist 15C.
- Seade on nüüd täielikult kokku pandud.



16. TOITEALLIKAGA ÜHENDAMINE

MÄRKUS! Enne toote Pit Boss® ühendamist mis tahes pistikupesaga veenduge, et temperatuuri pöördnupp oleks asendis OFF (VÄLJAS).

- STANDARDPESA**
Selle seadme tööks on vaja 220–240 V, 50 Hz, 250 W. See peab olema kolmeharuline maandusega pistik. Enne kasutamist veenduge, et maandatud ots ei oleks katki.
- RIKKEVOOLUKAITSMEGA PESAD**
See seade töötab enamiku 15 A töövooluga rikkevoolukaitsmetega pesadega. Kui teie rikkevoolukaitse on voolutugevuse suhtes ülitundlik, siis tõenäoliselt see käivitamisest vallandub. Käivitusfaasis tarbib süüteseade 200–700 vatti elektrienergiat, mis võib olla rikkevoolukaitsmele liiga palju. Iga vallandumine suurendab selle tundlikkust. Kui rikkevoolukaitsme vallandumine jätkub, asendage pistikupesaga või vahetage see välja ilma rikkevoolukaitsmeta pesaga.
- TEEL OLLES**
Lahutage süüteseade peajuhtmestikust. Käivitage seade käsitsi. Seade Pit Boss® töötab 12-voldise 100-vatise muunduriga, mis on ühendatud auto pistikupesaga. Automaatse süüteseade kasutamiseks on soovitatav kasutada vähemalt 1000-vatist muundurit.



KASUTUSJUHISED

Tänapäevase elustiili juures, kus süüakse tervislikke ja toitainerikkaid toite, tuleb kaaluda rasva tarbimise vähendamist. Üks paremaid viise rasva vähendamiseks dieedis on madala rasvasisaldusega toidu valmistamise meetod, näiteks grillimine. Kuna puidugraanulite grillis kasutatakse naturaalseid puidugraanuleid, jääb lihale rikkalik puidumaitse, mis vähendab vajadust kõrge suhkrusisaldusega kastmete järele.

SUITSUAHJU KESKKOND

1. SOBIV KOHT SUITSUAHJU JAOKS

Kõigi väliseadmete puhul mängivad välised ilmastikutingimused suurt rolli teie grilli töös ja küpsetusaegade valikus, mis on vajalikud täiuslike roogade valmistamiseks. Tulehtlike konstruktsioonide kaugus seadmetest Pit Boss® peab olema vähemalt 305 mm (12 tolli) ja seda kaugust tuleb seadme käitamisel hoida. Seda seadet ei tohi asetada tulehtliku lae ega katuse alla. Hoidke oma grilli kohas, kus puuduvad tulehtlikud materjalid, bensiin ja muud tulehtlikud aured ning vedelikud.

2. KÜPSETAMINE KÜLMA ILMAGA

Kui õues muutub ilm jahedamaks, ei tähenda see seda, et grillimishooaeg on läbi. Karge jahe õhk ja suitsutatud toitude taevane aroom aitavad ravida teie talvist nukrust. Järgige neid soovitusi, mis aitavad teil oma suitsuahju nautida ka jahedamatel kuudel.

- Kui madalatel temperatuuridel suitsutamine ebaõnnestub, tõstke sama tulemuse saavutamiseks pisut temperatuuri.
- Olge organiseeritud – enne õue suundumist seadke kõik vajalik köögis valmis. Talvel viige suitsuahi tuule ja külma eest varjulisse kohta. Kontrollige kohalikke eeskirju, mis käsitlevad suitsuahju kaugust teie majast ja/või muudest tarinditest. Pange kõik vajalikud ajad alusele, siduge kokku ja tehke see ära!
- Välistemperatuuri jälgimiseks pange oma küpsetusala lähedusse välitermomeeter. Pidage päevikut või registreerige küpsetisi, välistemperatuuri ja küpsetusaega. See aitab teil hiljem otsustada, mida küpsetada ja kui kaua see aega võtab.
- Väga külma ilmaga pikendage eelsoojendusaega vähemalt 20 minuti võrra.
- Ärge avage suitsukapi ust rohkem kui tarvis. Külmad tuuleilid võivad sisetemperatuuri täiesti maha jahutada. Olge serveerimisajaga paindlik ja pikendage küpsetusaega 10–15 minuti jagu iga kord, kui avate ukse.
- Pange soojendatud vaagen või nõukaas valmis, et hoida oma toit soojana, kui käite vahepeal ära.
- Talviseks küpsetamiseks on ideaalsed toidud sellised, mis nõuavad vähe tähelepanu, näiteks praed, terved kanad, ribid ja kalkun. Tehke toiduvalmistamine veelgi kergemaks, lisades juurde lihtsaid toiduaineid, näiteks köögivilju ja kartuleid.

3. KÜPSETAMINE KUUMA ILMAGA

Kui ilm soojeneb, küpsetusaeg lüheneb. Järgige neid soovitusi, mis aitavad teil oma suitsuahju nautida palavatel kuudel.

- Reguleerige küpsetustemperatuur madalamale. See aitab vältida soovimatuid leegitsusi.
- Toidu sisetemperatuuri mõõtmiseks kasutage lihatermomeetrit. See aitab vältida liha üleküpsemist ja kuivamist.
- Ka kuuma ilmaga peab suitsukapi uks olema alati suletud.
- Saate toitu soojas hoida, kui pakite selle fooliumisse ja asetate isoleeritud jahutuskasti. Mässige fooliumisse pakitud toidu ümber ajalehepaper – see hoiab toidu 3 kuni 4 tundi soojana.

SUITSUAHJU TEMPERatuurIVAHEMIKUD

Temperatuurinäit juhtpaneelil ei pruugi täpselt vastata termomeetri näidule. Kõik järgnevalt loetletud temperatuurid on ligikaudsed ja neid mõjutavad järgmised tegurid: välisõhu temperatuur, tuule kiirus ja suund, kasutatava puidugraanulite kütuse kvaliteet, kaane avamine ja küpsetatava toidu kogus.

• KÕRGE TEMPERatuur (190-230°C / 375-450°F)

Seda vahemikku kasutatakse, et grillida kõrge kuumusega, kuid leegiga kokku puutumata. Kõrget temperatuuri kasutatakse ka selleks, et küpsetusvõred pärast kasutamist puhtaks põletada. Lisaks sellele saab suurt kuumust kasutada väga külma ilma korral, et kompenseerida temperatuurierinevust välisõhu ja seadme sisemuse vahel.

• **KESKMINE TEMPERATUUR**(135-177°C / 275-350°F)

See vahemik sobib kõige paremini küpsetamiseks, röstimiseks ja aeglaseks suitsutatud toidu valmistamiseks. Sellisel temperatuuril küpsetamine vähendab oluliselt rasva süttimise tõenäosust. Suurepärase valik peekonisse mähitud toidu valmistamiseks või siis, kus soovite toiduvalmistamist paindlikult reguleerida.

• **MADAL TEMPERATUUR** (65-122°C / 150-250°F)

Seda vahemikku kasutatakse aeglaseks röstimiseks, suitsuse maitse tugevdamiseks ja toitude soojana hoidmiseks. Lisage rohkem suitsumaitset ja hoidke liha mahlasemana, küpsetades seda kauem madalamal temperatuuril (teisisõnu **madal ja aeglane**). Väga soovitatav suure kalkuni küpsetamiseks tänapühadel, mahlaka singi küpsetamiseks lihavõttepühade ajal või suure prae küpsetamiseks pühaderoaks.

Suitsutamine on tõelise grillimise üks meetod ja suitsuahju peamine eelis. Suitsutamist on kaht liiki: kuumsuitsutamine ja külmsuitsutamine.

- **Kuumsuitsutamist** ehk **madalal tulel ja aeglast** küpsetamist tehakse tavaliselt temperatuuril 82–122 °C / 180–250 °F. Kuumsuitsutamine toimib kõige paremini siis, kui on vaja pikemat küpsetusaega, näiteks suurte liha-, kala- või kanatükkide valmistamisel.
- **Külmsuitsutamise** korral asub toit tulest nii kaugel, et suitsutamine toimub küpsetamiseta, temperatuuril 15–32 °C / 60–90 °F.

NÄPUNÄIDE. Selle hõrgu maitse tugevdamiseks lülitage sisse (madalal) temperatuurivahemikul suitsutamine kohe, kui olete toidu suitsuahju asetanud. Nii saab suitsu lihasse tungida enne, kui liha poorid sulguvad, mis toimub u 49 °C / 120 °F juures.

Kõige tähtsam on katsetada suitsutamise kestust roa valmimiseks. Mõned välikokad eelistavad suitsutada küpsetamise lõpus, hoides toitu soojana kuni serveerimiseni. Harjutamine teeb meistriks!

JUHTPANEEL



JUHTSEADE	KIRJELDUS
	Vajutage toitenuppu , et seade sisse lülitada. Kui toide on ühendatud ja toitenupp on vajutatud, süttib digitaalne LED-ekraan, mis näitab, et seade on töövalmis. Seadme väljalülitamiseks vajutage ja hoidke nuppu.
	Temperatuuri reguleerimise pöördnupp võimaldab seada soovitud suitsutamistemperatuuri. Valige pöördnupuga mõni kümnest eelseatud temperatuurist vahemikus 65–215 °C / 149–419 °F.
	Temperatuuri vahetamise nupp kasutatakse, et muuta temperatuurinäitu LED-ekraanil. Vajutage nuppu, et eelistuse järgi lülitada ümber Celsiuse (°C) või Fahrenheiti (°F) skaalale. Vaikimisi on seatud Celsiuse skaala.
	Digitaalset LED-ekraani kasutatakse seadme teabekeskusena. LED-ekraanil kuvatakse soovitud küpsetustemperatuur, tegelik küpsetustemperatuur ja lihaandurite temperatuurid (kui on ühendatud). Kui on ühendatud ainult üks lihaandur, kuvatakse ainult üks näit. Temperatuure saab kuvada nii Fahrenheiti kui Celsiuse skaalal.

PRIME

Vajutage ja hoidke all **nuppu Prime (eelkäivitus)**, et lisada tulekoldesse lisa-annus pelleteid. Selle abil saab vahetult enne suitsukapi ukse avamist lisada koldesse rohkem kütust, mille tulemusena taastub kuumus kiiremini. Seda saab kütuse lisamiseks kasutada ka suitsutamise ajal, et suurendada puhta suitsumaitse intensiivsust. See funktsioon on lisatud võistlusgrillijate soovil.

SMOKE

Temperatuuri reguleerimise pöördnupul olev **suitsusäte** on seadme käivitusrežiim. Suitsuahi suudab töötada madalaimal temperatuuril ilma ära kustumata.



Juhtpaneeli esiküljel olev(ad) pistikupesa(d) on **lihaanduri(te) jaoks**. Kui lihaandur on ühendatud, kuvatakse LED-ekraanil temperatuur. Kui lihaandurit ei kasutata, eemaldage see ühenduspesast. *Ühildub ainult Pit Bossi kaubamärgiga lihaanduritega. Täiendavaid lihaandureid müüakse eraldi.*



ANDURID

• TEMPERATUURIANDUR

Temperatuuriandur asub kapis, tagaseina juures all. See on väike vertikaalne roostevaba terase tükk. Temperatuuriandur mõõdab seadme sisetemperatuuri. Kui temperatuuri reguleeritakse juhtpaneelil, mõõdab temperatuuriandur seadmesisest tegelikku temperatuuri ja reguleerib selle soovitud temperatuurile.

TÄHTIS. Teie seadme temperatuuri mõjutavad oluliselt väliskeskkonna ilm, kasutatavate puidugraanulite kvaliteet, puidugraanulite liik ja küpsetatava toidu kogus.

• LIHAANDUR

Lihaandur mõõdab liha sisetemperatuuri suitsukapis, sarnaselt siseahjuga. Ühendage lihaanduri adapter lihaanduri ühenduspesaga ja sisestage roostevabast terasest lihaandur liha kõige paksemasse osasse ning temperatuur kuvatakse juhtpaneelil. **Veendumaks, et lihasond oleks ühenduspesaga korralikult ühendatud, tunnetage ja kuulake selle sobitumist klõpsuga oma kohale.**

TÄHTIS! Kui sisestate lihaanduri lihasse, veenduge, et lihaandur ja lihaanduri juhtmed ei puutuks kokku leegiga või liigse kuumusega. See võib lihaandurit kahjustada. Viige üleliigne juhe põhikapi esiosa servast välja. Kui lihaandurit ei kasutata, eemaldage see ühenduspesast ja pange kaitstuna ja puhtana kõrvale.

PUNKRI EELKÄIVITUS

Neid juhiseid tuleks järgida suitsuahu esmasel süütamisel ja iga kord, kui puitpelletid saavad suitsuahu otsa. Tigukonveier tuleb eelkäivitada, et puidugraanulid saaksid liikuda kogu teokonveieri pikkuses ja täita tulekolde. Kui seda pole eelkäivitatud, aegub süüteseade enne puidugraanulite süütamist ja tuli ei sütti. Punkri eelkäivitamiseks tehke järgmist.

1. Avage punkri kaas. Veenduge, et punkris poleks võõrkehi ega teoga etteandesüsteemi põhjas ummistusi.
2. Eemaldage suitsuahu seest kõik küpsetuskomponendid. Leidke üles suitsukapi põhjas olev tulekolle.
3. Ühendage toitekaabel toiteallikaga. Seadme sisselülitamiseks vajutage **toitenuppu** ja keerake temperatuuri reguleerimise pöördnupp asendisse SMOKE (suits). Kontrollige järgmist.
 - Kas tigukonveieri pöörlemist on kuulda? Asetage käsi tulekolde kohale ja kontrollige, kas õhk liigub. Ärge pange kätt ega sõrmi tulekoldesse. See võib tekitada vigastusi.
 - Umbes ühe minuti pärast peaksite tundma süütelõhna ja õhu soojenemist tulekoldes. Süüteseadme ots ei helenda punaselt, kuid läheb väga kuumaks ja põletab. Ärge süüteseadet puudutage.
4. Kui olete veendunud, et kõik elektrikomponendid töötavad õigesti, vajutage ja hoidke **toitenuppu**, et seade välja lülitada.
5. Täitke punker grillimiseks ettenähtud täislooduslike puitpelletitega. Jälgige pelletite taset küljel oleva vaateakna abil.
6. Vajutage **toitenuppu**, et seade sisse lülitada. Keerake **temperatuuri reguleerimise pöördnupp** asendisse SMOKE (suits). Vajutage ja hoidke all **nuppu Prime (eelkäivitus)**, kuni näete tulekoldes tigukonveierist tulevaid pelleteid. Kui pelletid hakkavad tulekoldesse kukkuma, vabastage **nupp Prime (eelkäivitus)**. Laske pelletitel süttida ja leegiga põlema hakata. Kui leegid hakkavad tulekoldest väljuma, vajutage ja hoidke **toitenuppu**, et juhtpaneel välja lülitada ja lasta suitsuahu jahutada.

7. Pärast suitsuahju jahtumist paigaldage küpsetuskomponendid uuesti põhikappi. Suitsuahi on nüüd kasutamiseks valmis.

ESIMENE KASUTUSKORD – SUITSUAHJU PUHTAKSPÕLETAMINE

Pärast punkri eelkäivitust ja enne seda, kui hakkate esimest korda oma grillil küpsetama, on oluline grill põletamisega puhastada. Käivitage suitsuahi ja laske sel töötada kõrgemal temperatuuril kui 177 °C / 350 °F (suletud kapiustega) 30–40 minutit, et seadet põletamisega puhastada ning võõrainetest vabastada.

AUTOMAATNE KÄIVITAMINE

1. Veenduge, et **temperatuuri reguleerimise pöördnupp** oleks asendis SMOKE (suits). Ühendage toitekaabel maandatud toiteallikaga.
2. Kontrollige tulekollet ja veenduge, et õigeks süütamiseks puuduksid igasugused takistused. Avage punkri kaas. Veenduge, et punkris ega kapi põhjas tiguetteandesüsteemi esiosas poleks võõrkehi. Täitke punker lehtpuust täislooduslike grillipelletitega. Täitke veealus $\frac{3}{4}$ jagu veega, jälgige alust toiduvalmistamise ajal ning lisage vett sageli.
3. Vajutage **toitenuppu**, et seade sisse lülitada. See aktiveerib käivitustsükli. Tiguetteandesüsteem hakkab pöörlema, süüteseade helendama ja ventilaator tulekoldesse õhku edastama. Käivitustsükli hakkab suitsuahi suitsu tekitama. Käivitustsükli peab kapi uks olema avatud. Veenduge, et käivitustsükkel oleks õigesti käivitunud, kuulates põlemismüinat ja pannes tähele soojuste teket.
4. Sulgege kapi uks. Keerake **temperatuuri reguleerimise pöördnupp** 177 °C / 350 °F peale, et seade saaks umbes 15 kuni 20 minutit eelsoojeneda.
5. Kui eelsoojendamine on valmis, olete valmis nautima suitsuahju soovitud temperatuuril.

TÄHTIS! Kui valite pärast eelsoojendamist suitsutamise või madala temperatuuri seadistuse, keerleb tigu edasi ja annab pelletteid ette. See tõstab hetkeks temperatuuri, kuid lõpuks temperatuur langeb ja stabiliseerub. Pidage meeles, et te püüate reguleerida tuld, seega võtab soovitud temperatuuri saavutamine aega.

TOIMINGUD SÜÜTAMISE NURJUMISE KORRAL

Kui mingil põhjusel elektriline süüteseade tuld ei süüta, kontrollige järgmist või käivitage suitsuahi käsitsi

1. Veenduge, et temperatuuri reguleerimise pöördnupp oleks asendis SMOKE (suits). Avage kapi uks. Eemaldage seest küpsetuskomponendid. Eemaldage tulekoldest kõik põlemata pelletid ja tuhk. Vigastuste vältimiseks ärge puudutage süüteseadet, kuna see võib olla väga kuum.
2. Kui kõik küpsetuskomponendid on eemaldatud ja puhastatud, vajutage **toitenuppu**, et lülitada seade sisse. Kontrollige järgmist.
 - Veenduge visuaalselt süüteseadme töös, asetades käe tulekolde kohale ja tunnetades kuumust.
 - Veenduge visuaalselt, et süüteseade ulatuks tulekoldesse umbes 13 mm / 0,5 tolli.
 - Veenduge visuaalselt, et tigukonveier edastaks tulekoldesse pelletteid.
 - Veenduge põletusventilaatori töös, kuulates põlemismüha.
3. Kui mõni ülaltoodud punktidest ei pea paika, järgige jaotise **Tõrkeotsing** juhiseid.

KÄSITSI KÄIVITAMINE

1. Veenduge, et **temperatuuri reguleerimise pöördnupp** oleks asendis SUITS. Ühendage toitejuhe maandatud toiteallikaga.
2. Kontrollige tulekollet ja veenduge, et õigeks süütamiseks puuduksid igasugused takistused. Avage punkri kaas. Veenduge, et punkris ja teoga etteandesüsteemis poleks võõrkehi. Täitke punker kuivade lehtpuust täislooduslike grilli puidugraanulitega.
3. Avage kapi uks. Eemaldage küpsetuskomponendid, et näeksite tulekollet. Asetage suur peotäis pelletteid tulekoldesse. Pritsige pelletitele geelsüüteainet või mõnda muud sobivat pelletisüüteainet. Samuti sobib väike kogus tahke kütusega süüteainet, näiteks saepurust, laastudest ja vahast koosnev süütealustaja. Lisage tulekolde kohale veel väike kogus pelletteid.

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

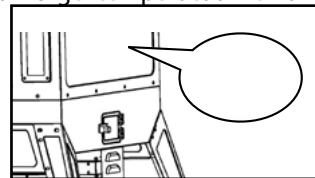
4. Süüdake tulekolde sisu, kasutades pikka tikku või pika otsaga tulemasinat. Laske tulealustusel 3–5 minutit põleda. Ärge proovige tulekoldesse lisada rohkem tulealustusmaterjali. See võib põhjustada vigastusi.
5. Pange küpsetuskomponendid kiiresti ja ettevaatlikult tagasi suitsukappi. Käivitustsüklis peab kapi uks olema avatud.
6. Jätkake käivitamist Automaatse käivitamise 2. etapiga.

SUITSUAHJU VÄLJALÜLITAMINE

1. Pärast küpsetamise lõppu keerake temperatuuri pöördnupp 177 °C / 350 °F peale ja sulgege kapi uks. Laske suitsuahjul töötada 5 kuni 10 minutit, et see saaks tavapäraselt puhastuda. Kui olete valmistanud väga rasvaseid toitusid, jätkake suitsuahjule 10 kuni 20 lisaminutit puhtaks põlemiseks. See vähendab järgmisel käivitamisel rasva süttimise võimalust.
2. Kui puhtaks põletamine on lõpetatud, hoidke kapi uks suletuna ja keerake temperatuuri pöördnupp viieks minutiks 93 °C / 200 °F peale, et ülejäänud pelletid saaksid ära põleda.
3. Viie minuti möödumisel hoidke kapi uks jätkuvalt suletuna ning vajutage ja hoidke toitenuppu, et seade välja lülitada. Suitsuahi käivitab selle automaatse jahutussükli. Tigusüsteem lõpetab kütuse etteandmise, leek kustub ja ventilaator jätkab töötamist, kuni jahutussükkel on lõppenud.

KORRASHOID JA HOOLDUS

Kõik Pit Bossi seadmed tagavad teile paljudeks aastateks hea maitsekogemuse ja neid on kerge puhastada. Väga oluline on lasta iga kord pärast kasutamist suitsukapil ja küpsetusvõrele puhtaks põleda. Selle jaoks laske suitsuahjul kõrgel temperatuuril 5 kuni 10 minutit töötada. Suitsuahju hooldamisel järgige järgmisi puhastus- ja hooldusnõuandeid.



1. PUNKRI KOKKUPANEMINE

- Punkril on puhastusfunktsioon, mis võimaldab hõlbustada puhastamist ja puidugraanulite kütuse sordi muutmist. Tühjendamiseks leidke punkri tagaküljel asuv plaat ja väljalaskekanali kate. Asetage puhas, tühi ämber tühjendamiseks alla, seejärel keerake aeglaselt nuppu, et pelletid saaksid väljuda.

MÄRKUS. Liigsete pelletite, saepuru ja prahi eemaldamiseks täielikuks puhastamiseks kasutage pikka käepidemega harja või poodide vaakumit.

- Kontrollige, kas punkri põhjas olevas ventilaatori õhu sisselaskeavas on prahti ja eemaldage see. Kui punkri pääsupaneel on eemaldatud (vt skeemi jaotisest **Elektriskeem**), pühkige otse ventilaatori labadele kogunenud rasv hoolikalt ära. See tagab etteandesüsteemis piisava õhuvoo.

2. ANDURID

- Sõlmed ja järsud painded anduri juhtmetes võivad osa kahjustada. Juhtmed tuleks siduda suurde lõtva vihku.
- Ehkki andurid on roostevabast terasest, ärge pange neid nõudepesumasinasse ega vette. Sisemiste juhtmete veekahjustused tekitavad anduris lühise, mis põhjustab valenäitusid. Kui andur on kahjustatud, tuleks see välja vahetada.

3. SISEPINNAD

- Tulekollet on soovitatav puhastada iga paari kasutuskorra järel. See tagab korraliku süütamise ja hoiab ära kõvenenud prahi või tuha ladestumise tulekoldesse.
- Kasutage pika varrega grilli puhastusharja (messingist või pehmest metallist), et eemaldada küpsetusrestidelt kõik toidujäägid või ladestused. Seda on parim teha siis, kui need on veel eelmisest küpsetamisest soojad. **Rasvapõlengud on põhjustatud suitsuahju küpsetuskomponentidele kogunenud prahist.** Puhastage järjepidevalt oma suitsuahju sisemust. Kui rasv süttib, hoidke suitsukapi uks tule summutamiseks suletuna. Kui tuli ei kustu kiiresti, eemaldage ettevaatlikult toit, lülitage suitsuahi välja ja hoidke kapi uks suletuna seni, kuni tuli on täielikult kustunud. Tule saab kustutada ka nii, et mähite alumiiniumfooliumi ümber korstna, et õhk ei pääseks sisemusse. Puistake veidi söögisoodat, kui teil seda on. Kontrollige rasvarenni sageli ja vajaduse korral puhastage seda. Pidage meeles, millist küpsetamismeetodit te kasutate. Jälgige, et rasvaväljastustus ei oleks blokeeringuid.

TÄHTIS! Veealusele võib koguneda rasva. Voorderdage veealus alumiiniumfooliumiga, et seda oleks pärast toidu valmistamist lihtsam puhastada. Lisage ja vahetage veealuse vett sageli.

- Kapiukse klaas on karastatud ja ei purune kuumuse mõjul. Küll aga ei saa ust enam korralikult sulgeda, kui seda ei puhastada regulaarselt ja jäägid saavad sellele liigselt koguneda. Suitsu ja jäägid saab eemaldada, kui puhastada klaasi sageli.

4. VÄLISPINNAD

- Pühkige suitsuahi pärast iga kasutuskorda üle. Rasva eemaldamiseks kasutage sooja seebivett. Ärge kasutage suitsuahju välispindadel ahjupuhastusvahendeid, abrasiivpuhastusvahendeid ega -puhastuslappe. **Kõik värvitud pinnad ei kuulu garantii alla**, vaid moodustavad pigem osa üldisest hooldusest ja korrashoiust. Viimistluse kriimustuste, kulumise või koorumise korral võib kõiki värvitud pindu üle värvida kõrge temperatuuritaluvusega grillivärviga.
- Suitsuahju täieliku kaitse tagamiseks kasutage grillikatet. Kate on parim kaitse ilmastikumõjude ja väliste saasteainete eest. Kui seadet ei kasutata või soovite seda pikemaks ajaks hoiule panna, hoidke seda garaazis või kuuris katte all.

PUHASTUSSAGEDUSE TABEL (TAVAKASUTAMINE)

ÜKSUS	PUHASTUSSAGEDUS	PUHASTUSVIIS
Põhikapi klaasuks	Iga 2–3 grillimishooaja järel	Segage söögisooda äädikaga, küürige peene terasvillaga.
Põhikapi põhi	Iga 5–6 grillimishooaja järel	Eemaldage töökoja tolmuimejaga liigne praht
Tulekolle	Pärast iga grillimishooaega	Eemaldage töökoja tolmuimejaga liigne praht
Küpsetusrestid	Pärast iga grillimishooaega	Põletage jääkidest puhtaks, messingtraathari.
Veealus	Pärast iga grillimishooaega	Peske lapi ja seebiveega.
Rasvarenn	Pärast iga grillimishooaega	Peske lapi ja seebiveega.
Rasvaväljastustoru	Iga 5–6 grillimishooaja järel	Peske lapi ja seebiveega.
Tiguetteandesüsteem	Kui puidugraanulite kott on tühi	Laske tigukonveieril saepuru välja lasta, et punker jääks tühjaks
Elektrikomponendid	Kord aastas	Puhastage sisemus tolmust, peske ventilaatori labad seebiveega puhtaks.
Õhu sissevõtuava	Iga 5–6 grillimishooaja järel	Eemaldage tolm, peske lapi ja seebiveega.
Temperatuuriandur	Iga 2–3 grillimishooaja järel	Peske lapi ja seebiveega.

TÖRKEOTSING

Puhta, kuiva ja kvaliteetse kütuse kasutamine ning korralik puhastamine ja hooldamine hoiab ära tavalised käitamisprobleemid. Kui Pit Bossi suitsuahi töötab halvasti või kasutate seda harva, võib kasu olla järgmistest tõrkeotsingu võtetest.

KKK jaoks külastage saiti www.pitboss-grills.com. Võite pöörduda abi saamiseks pöörduda ka kohaliku Pit Boss®-i volitatud edasimüüja poole või võtta ühendust klienditeenindusega.

HOIATUS! Enne kui avate grilli ülevaatamiseks, puhastamiseks, korrastamiseks või hooldamiseks, eemaldage alati elektritoitejuhe. Vigastuste vältimiseks veenduge, et grill oleks täiesti jahtunud.

PROBLEEM	PÕHJUS	LAHENDUS
Juhtpaneelil ei põle märgutuled	Toitenupp	Vajutage toitenuppu. Proovige uuesti ja hoidke kaks sekundit, et kontrollida ühendust.
	Pole ühendatud toiteallikaga, rikkevoolukaitsemega pistikupesa on vallandunud.	Veenduge, et suitsuahi oleks ühendatud töötava vooluallikaga. Lähtestage kaitselüli. Veenduge, et rikkevoolukaitse töövool oleks vähemalt 10 A (vt elektrikomponente jaotisest Elektriskeem). Kontrollige, kas kõik elektriühendused on korralikult kinnitatud ja kuivad.
	Juhtpaneeli sulavkaitse on läbi põlenud.	Eemaldage suitsukapist küpsetuskomponendid. Keerake seade küljele ja eemaldage kruvid juhtpaneeli tagaküljelt. Kontrollige kaitset ja vaadake, kas traat on katki või mustaks värvunud. Kui see on nii, paigaldage käsitsi uus kaitse.
	Vigane juhtpaneel	Juhtpaneel tuleb asendada. Varuosa saamiseks pöörduge klienditeeninduse poole.
Tulekoldes tuli ei sütti	Tigukonveierit pole eelkäivitatud	Enne seadme esmakordset kasutamist ja iga kord, kui punker on täiesti tühjenenud, tuleb tigukonveier eelkäivitada, et puitpelletid saaksid tulekolde täita. Kui seda pole eelkäivitatud, kustub süüteseade enne, kui pelletid süttivad. Järgige jaotist Punkri eelkäivitus .
	Tigukonveieri mootor on kinni jäänud	Eemaldage suitsukapist küpsetuskomponendid. Seadme sisselülitamiseks vajutage toitenuppu, keerake temperatuuri reguleerimise pöörnupp asendisse SMOKE (suits) ja kontrollige tiguetteandesüsteemi. Veenduge visuaalselt, et tigukonveier edastaks tulekoldesse pelletid. Kui see ei tööta korralikult, helistage abi saamiseks või varuosa tellimiseks klienditeenindusse.
	Süüteseade ei tööta	Eemaldage suitsukapist küpsetuskomponendid. Seadme sisselülitamiseks vajutage toitenuppu, keerake temperatuuri reguleerimise pöörnupp asendisse SMOKE (suits) ja kontrollige süüteseadet. Veenduge visuaalselt süüteseade töös, asetades käe tulekolde kohale ja tunnetades kuumust. Veenduge visuaalselt, et süüteseade ulatuks tulekoldesse umbes 13 mm / 0,5 tolli. Kui see ei tööta korralikult, järgige jaotist Käsitsi käivitamine , et jätkata suitsuahju kasutamist. Abi või varuosa saamiseks võiksite sellegipoolest klienditeenindusse helistada.
LED-ekraanil vilguvad punktid	Süüteseade on sisse lülitatud	See ei ole viga, mis grilli mõjutaks. Kasutatakse näitamaks, et seadme toide on sees ja see on käivitusrežiimis (süüteseade on sisse lülitatud). Süüteseade lülitub viie minuti pärast välja. Kui vilkuvad täpid kaovad, hakkab seade end soovitud temperatuurile reguleerima.
Vilkuv temperatuur LED-ekraanil	Suitsuahi temperatuur on alla 65 °C / 150 °F	See ei ole viga, mis seadet mõjutaks. Küll aga kasutatakse seda selleks, et näidata tule kustumise ohtu. Kontrollige, kas punkris on piisavalt kütust või kas etteandesüsteemis on takistus. Eemaldage puidugraanulid ja järgige jaotise Korrashoid ja hooldus juhiseid. Kontrollige temperatuurindurit ja kui see on must, järgige jaotise „Korrashoid ja hooldus” juhiseid. Kontrollige, kas tulekoldesse on kogunenud tuhka või takistus, ja kogunenud tuha korral järgige jaotise „Korrashoid ja hooldus” juhiseid. Kogunenud mustuse korral järgige jaotise Korrashoid ja hooldus juhiseid. Kontrollige tigukonveieri mootorit, et veenduda mootori töös (pöörlemises), ja vaadake, et tigukonveier ei oleks ummistunud.

Veakood „ErH”	Suitsuahi on ülekuumenenud, tõenäoliselt rasva põlemise või liigse kütuse tõttu.	Vajutage ja hoidke toitenuppu, et seade lülituks välja ja et suitsuahi saaks jahtuda. Järgige juhiseid jaotises Korrashoid ja hooldus . Pärast hooldust eemaldage pelletid ja veenduge, et kõik komponendid asuksid õiges kohas. Kui seade on maha jahtunud, vajutage seadme sisselülitamiseks toitenuppu ja valige soovitud temperatuur. Kui ikka kuvatakse veakood, võtke ühendust klienditeenindusega.
Veakood „Er1”	Puudub ühendus temperatuurianduriga.	Kontrollige seadme põhja kaudu elektrikomponente (vt elektriskeemi), et näha, kas temperatuurianduri juhtmed on kahjustatud. Veenduge, et temperatuurianduri kahvelkaablikingad oleksid juhtpaneeliga korralikult ja õigesti ühendatud.
Veakood „noP”	Halb ühendus ühenduspordis	Eemaldage lihasond juhtpaneeli ühenduspordist ja ühendage see uuesti. Veenduge, et lihasondi adapter oleks kindlalt ühendatud. Kontrollige adapteri otsa kahjustusi. Kui viga ikka ei kao, pöörduge varuosa saamiseks klienditeenindusse.
	Lihasond on kahjustatud	Kontrollige, kas lihasondi juhtmed on kahjustunud. Kui leiate kahjustuse, pöörduge varuosa saamiseks klienditeenindusse.
	Vigane juhtpaneel	Juhtpaneel tuleb asendada. Varuosa saamiseks pöörduge klienditeeninduse poole.
Termomeeter näitab temperatuuri, kuigi seade on välja lülitatud.	Suitsuahju ümbritseb kõrge temperatuur või ahi on otse päikesevalguse käes.	See ei kahjusta suitsuahju. Põhikapi sisetemperatuur on keskkonna tõttu jõudnud temperatuurini 54 °C / 130 °F või seda ületanud. Viige suitsuahi varjulisse kohta. Tehke kapiuks lahti, et langetada sisetemperatuuri.
Suitsuahi ei saavuta või ei säilita stabiilset temperatuuri	Ebapiisav õhuvool tulekoldes	Kontrollige, kas tulekoldesse on kogunenud tuhka või takistusi. Kogunenud tuha korral järgige jaotise Korrashoid ja hooldus juhiseid. Kontrollige ventilaatorit. Veenduge, et see töötaks korralikult ja õhu sisselaskeava poleks blokeeritud. Kogunenud mustuse korral järgige jaotise Korrashoid ja hooldus juhiseid. Kontrollige tigukonveieri mootorit, et veenduda mootori töös, ja veenduge, et tigukonveieri toru ei oleks ummistunud. Pärast kõiki ülaltoodud toiminguid käivitage grill, seadke temperatuur režiimi SUITS ja oodake 10 minutit. Veenduge, et tekkinud leek oleks hele ja särav.
	Kütuse puudumine, halb kütusekvaliteet, takistus etteandesüsteemis	Kontrollige, kas punkris on piisavalt kütust, ja vajaduse korral lisage juurde. Kui puidugraanulite kvaliteet on halb või kui puidugraanulid on liiga pikad, võib see põhjustada takistuse etteandesüsteemis. Eemaldage puidugraanulid ja järgige jaotise Korrashoid ja hooldus juhiseid.
	Temperatuuriandur	Kontrollige temperatuurianduri olekut. Kogunenud mustuse korral järgige jaotise Korrashoid ja hooldus juhiseid. Kahjustuse korral pöörduge varuosa saamiseks klienditeenindusse.
Suitsuahi tekitab ülemäärast või muutunud värvi suitsu	Rasva ladestumine	Järgige jaotise Korrashoid ja hooldus juhiseid.
	Puidugraanulite kvaliteet	Eemaldage punkrist niisked puidugraanulid. Puhastamiseks järgige jaotise Korrashoid ja hooldus juhiseid. Asendage need kuivade puidugraanulitega.
	Tulekoll on blokeerunud	Puhastage tulekoll niisketest puitpelletitest. Järgige jaotist Punkri eelkäivitus .
	Ebapiisav ventilaatori varustamine õhuga	Kontrollige ventilaatorit. Veenduge, et see töötaks korralikult ja õhu sisselaskeava poleks blokeeritud. Kogunenud mustuse korral järgige jaotise Korrashoid ja hooldus juhiseid.
Sagedased leegitsused	Küpsetustemperatuur	Proovige küpsetada madalamal temperatuuril. Rasval ei ole leekpunkti. Rasvast toitu küpsetades hoidke temperatuuri madalamal kui 176 °C / 350 °F.
	Rasva ladestumine küpsetuskomponentidele	Järgige jaotise Korrashoid ja hooldus juhiseid.

ELEKTRISKEEM

Juhtpaneelisüsteem on keeruline ja väärtuslik mehhanism. Ülepingete ja lühiste eest kaitsmiseks vaadake allolevat elektriskeemi ja veenduge, et toiteallikas oleks seadme tööks piisav.

PB – ELEKTRINÕUDED

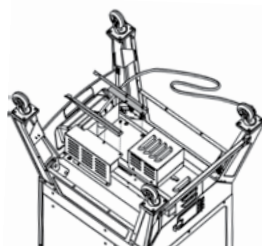
220-240V, 50HZ, 250W, 3-HARULINE MAANDATUD PISTIK

MÄRKUS. Elektrikomponendid, mis on läbinud tooteohutuse katsetuse ja sertifitseerimise, vastavad katsetaluvusele $\pm 5-10$ protsenti.

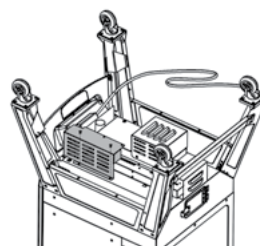
- 1** LAHUTAGE TOIDE ENNE TEENINDUS- VÕI HOOLDUSTÖID.



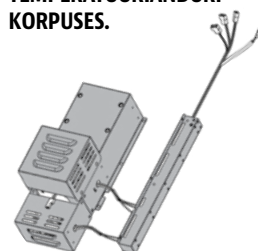
- 2** EEMALDAGE SEADME ALAKÜLJELT KAKS RASVARENNI KLAMBRIT.



- 3** EEMALDAGE SEADME ALT JUHTMESTIKU KORPUS.

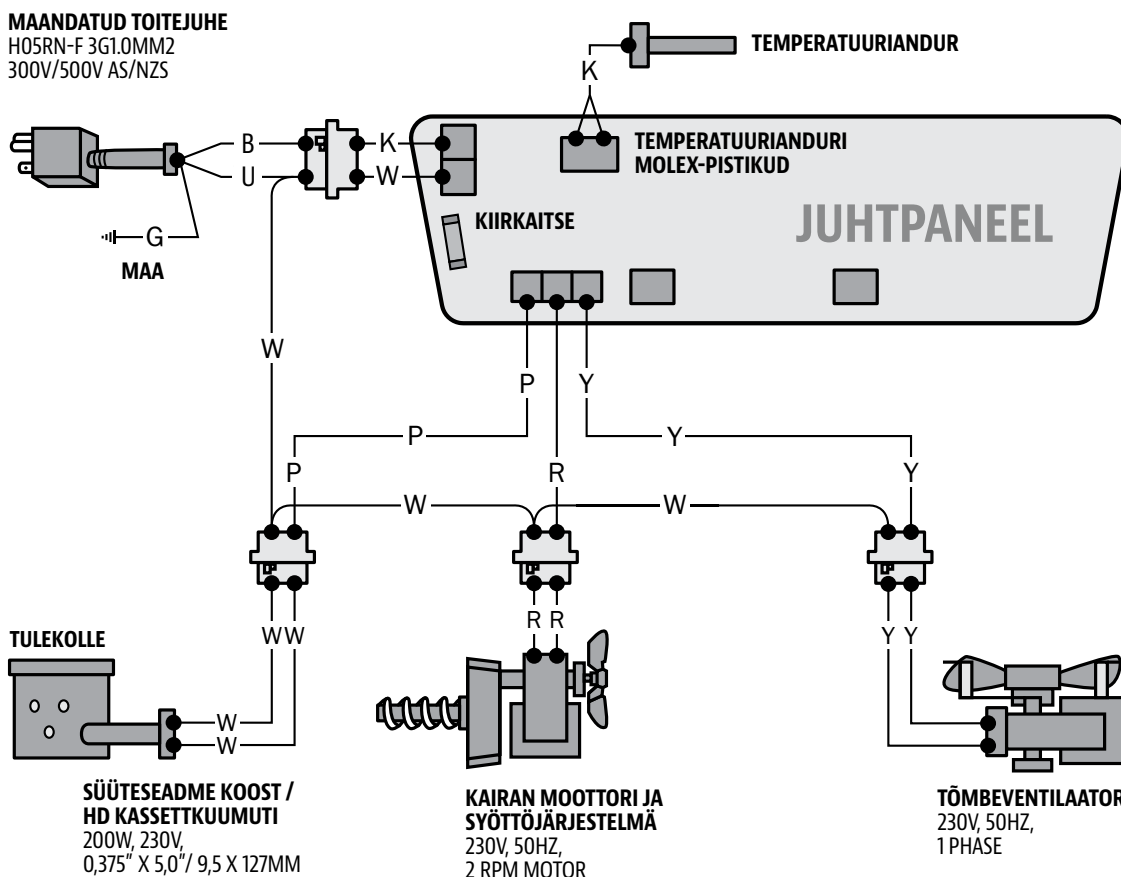


- 4** KONTROLLIGE JUHTMEID, MIS ASUVAD TEMPERAATUURIANDURI KORPUSES.



KÜTUSE NIMITARVE:
1,1 KG/H
(2,4 NAELA/H)

MAANDATUD TOITEJUHE
H05RN-F 3G1.0MM2
300V/500V AS/NZS



SÜÜTESEADME KOOST /
HD KASSETTKUUMUTI
200W, 230V,
0,375" X 5,0" / 9,5 X 127MM

KAIKAN MOOTORI JA
SYÖTTÖJÄRJESTELMÄ
230V, 50HZ,
2 RPM MOTOR

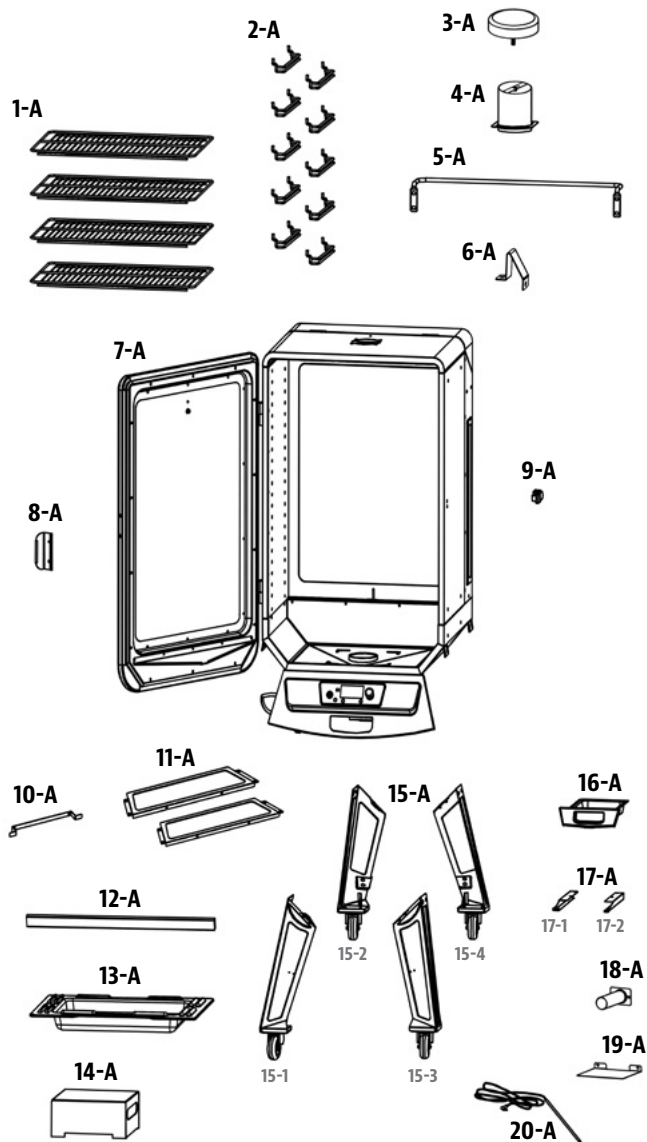
TÖMBEVENTILAATOR
230V, 50HZ,
1 PHASE

REGISTER

W : VALGE
Y : KOLLANE
P : VIOLETNE
R : PUNANE
K : MUST
S : HÕBEDANE
B : PRUUN
U : SININE

SUITSUAHJU VARUOSAD

Art.n.	Descrizione
1-A	Griglie di cottura (x4)
2-A	Staffe di supporto della griglia di cottura (x10)
3-A	Terminale del camino (x1)
4-A	Fumaiolo del camino (x1)
5-A	Maniglia posteriore (x1)
6-A	Ferma-coperchio (x1)
7-A	Camera principale (x1)
8-A	Maniglia dello sportello della camera (x1)
9-A	Chiavistello dello sportello della camera (x1)
10-A	Staffa del cavo di alimentazione (x1)
11-A	Pannello di sostegno (x2)
12-A	Barra di sostegno (x1)
13-A	Coppa dell'acqua (x1)
14-A	Frangifiamma (x1)
15-A	Gamba di sostegno con rotella (x4)
16-A	Vassoio raccogligrassi (x1)
17-A	Staffe del vassoio raccogligrassi (x2)
18-A	Condotto di scarico del grasso (x1)
19-A	Paracalore (x1)
20-A	Sonda della carne (x1)
21-A	Manopola dello sportello (x1)
22-A	Vite in acciaio inox $\frac{1}{4}$ -20x $\frac{1}{2}$ " (x12)
23-A	Vite in acciaio inox n. 10-24x $\frac{5}{8}$ " (x4)
24-A	Vite in acciaio inox n. 10-24x $\frac{1}{2}$ " (x32)
25-A	Vite n. 10-24x $\frac{1}{3}$ " (x2)



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

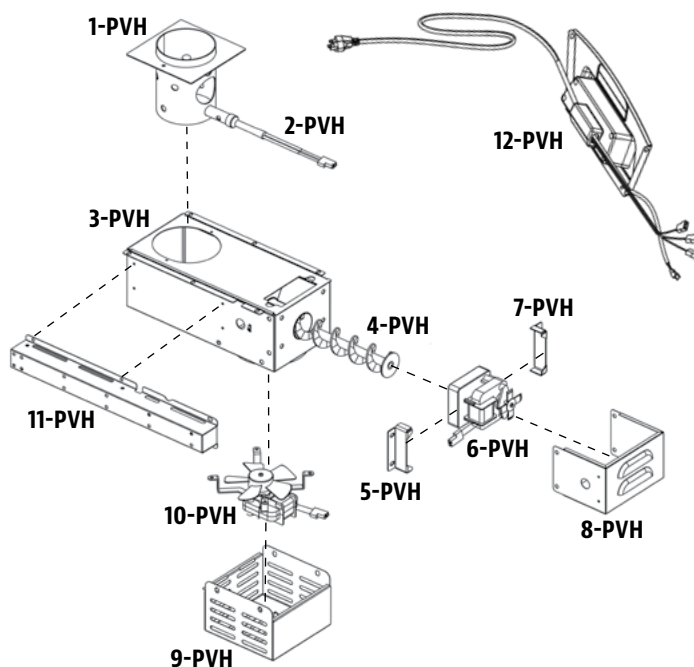
21-A		24-A	
22-A		25-A	
23-A			

ET

EESTI KEEL

ELEKTRILISED VARUOSAD

Art.n.	Descrizione
1-PVH	Tulekolle
2-PVH	Süüteseade
3-PVH	Tigukonveieri kasti korpus
4-PVH	Tigukonveieri koost
5-PVH	Tiguri mootori vasakpoolne kinnitus
6-PVH	Tigukonveieri mootor
7-PVH	Tiguri mootori parem sulg
8-PVH	Tiguri mootorikorpus
9-PVH	Põlemisventilaatori korpus
10-PVH	Põlemisventilaator
11-PVH	Temperatuuri anduri korpus
12-PVH	Juhtpaneel



GARANTII

TINGIMUSED

Kõigil ettevõtte Dansons toodetud puitpelletitega suitsuahjudel Pit Boss on piiratud garantii, mis algab kuupäevast, mil algne omanik need müüb. Garantii kehtib alates ostukuupäevast ja garantii kehtivuse kinnitamiseks on vaja ostukuupäeva tõendit või originaalostuarve koopiat. Kui klient ei suuda ostu tõendada või kui garantii on lõppenud, peab klient tasuma varuosade eest ning katma saate- ja käitlemiskulud.

Dansons annab kõigi osade defektidele ja tootmisvigadele viieaastase (5) garantii ning elektrikomponentidele samuti viieaastase (5) garantii. Dansons annab garantii kõigi osade materjali- või koostedefektidele kogu ajaks, mil seade on algse ostja kasutuses ja omandis. Garantii ei kata kulumiskahjustusi, näiteks kriimustusi, mülke, täkkeid, koorumisi või väiksemaid kosmeetilisi pragusid. Need muudatused suitsuahju väljanägemises ei mõjuta selle toimimist. Garantii mis tahes osa remondile või asendamisele peab mahtuma piiratud viieaastase (5) garantiiaja sisse, mis algab ostukuupäevast.

Garantii kehtivusaja jooksul piirdub Dansonsi kohustus defektsete ja/või kahjustatud komponentide asendamisega. Garantii perioodil ei võta Dansons vastu ettemakstud saatekuludega tagastatud osade remondi või asendamise eest, kui Dansons leiab kontrollimisel, et osad on defektsete. Dansons ei vastuta transporditasude, tööjookulude ega eksporditollimaksude eest. Kui nendes garantiitingimustes ei ole teisiti sätestatud, tähendab osade parandamine või asendamine eelnimetatud viisil ja ajavahemikul Dansonsi kõigi otseste ning tulenevate vastutuste ja kohustuste täitmist teie ees.

Dansons rakendab kõiki meetmeid roostetamist aeglustavate materjalide kasutamiseks. Isegi nende kaitsemeetmete rakendamise korral võivad kaitsekatteid ohustada mitmed ained ja tingimused, mida Dansons ei kontrolli. Kõrge temperatuur, liigne õhuniiskus, kloor, tööstuslikud aurud, väetised, murupestitsiidid ja sool on mõned tegurid, mis võivad metallkatteid mõjutada. Neil põhjustel ei kata garantii roostetamist ega oksüdeerumist, välja arvatud juhul, kui suitsuahju komponendi konstruktsioon nõrgeneb. Kui peaks ilmnema mõni ülaltoodust, lugege seadme kasutusea pikendamiseks korrashoiu ja hoolduse jaotist. Kui suitsuahju ei kasutata, soovib Dansons kasutada katet.

See garantii lähtub suitsuahju tavapärasest kodukasutusest ja hooldusest ning äriotstarbel kasutatavale suitsuahjule see piiratud garantii ei kehti.

ERANDID

Suitsuahjudel Pit Boss pole kirjalikku ega kaudset toimimisgarantiid, kuna tootjal puudub kontroll paigaldamise, kasutamise, puhastamise, hoolduse ja põletatava kütuse liigi üle. See garantii ei kehti ja Dansons ei võta endale vastutust, kui teie seadet pole paigaldatud, kasutatud, puhastatud ja hooldatud täpselt selle kasutusjuhendi kohaselt. Mis tahes gaasi kasutamine, mida selles juhendis pole kirjeldatud, võib garantii tühistada. Garantii ei kata kahjustusi ega purunemisi, mis on põhjustatud seadme väärkasutamisest, väärast käsitlemisest või seadmele tehtud muudatustest.

Dansons ega volitatud Pit Bossi edasimüüja ei võta endale juriidilist ega muud vastutust selle toote kasutamisest tuleneva vara või inimeste juhusliku või kaudse kahju eest. Olenemata sellest, kas Dansonsi vastu on esitatud nõue selle garantii rikkumise või mõne muu seaduses sätestatud või kaudse garantii rikkumise kohta, ei vastuta tootja mingil juhul mitte ühegi erilise, kaudse, tuleneva või muu kahju 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 kahjude või kaudsete garantiide piiranguid välistada ega piirata, seega ei pruugi selles piiratud garantiis sätestatud piirangud või välistamised teile kehtida. See piiratud garantii annab teile konkreetsed seaduslikud õigused ja teil võivad olla ka muud õigused, mis on riigiti erinevad.

VARUOSADE TELLIMINE

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

KLIENDITEENINDUSEGA KONTAKTEERUMINE

Kui teil tekib küsimusi või probleeme, pöörduge klienditeeninduse poole esmaspäevast pühapäevani kell 4.00–20.00 PST (EN/FR/ES).

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

GARANTIITEENINDUS

Remondiks või varuosade saamiseks pöörduge lähima Pit Boss®-i edasimüüja poole. Dansons nõuab garantiinõude kehtestamiseks ostu tõendamist, seetõttu hoidke ostukviitung või arve edaspidiseks alles. Seadme Pit Boss® seeria- ja mudelinumbri leiate punkri kaane seest. Kirjutage numbrid üles, kuna silt võib kuluda ja muutuda loetamatuks.

MUDEL

SEERIANUMBER

OSTUKUUPÄEV

VOLITATUD EDASIMÜÜJA

ET

EESTI KEEL

IMPORTANT

DO NOT RETURN PRODUCT TO STORE

For all questions, comments, or inquiries, please contact Dansons directly. Our Customer Service department is available **Monday through Sunday, 4am - 8pm PST (EN/FR/ES)**.

TOLL FREE: 1-877-303-3134 | TOLL FREE FAX: 1-877-303-3135
service@pitboss-grills.com

IMPORTANT

NE RETOURNEZ PAS LE PRODUIT AU MAGASIN

Pour toute questions, commentaires ou demandes de renseignements, veuillez communiquer avec Dansons directement. Le service à la clientèle est ouvert du **lundi au dimanche, de 4 h à 20 h HP (ANG / FR / ES)**.

NUMÉRO SANS FRAIS : 1-877-303-3134 | TÉLÉCOPIEUR SANS FRAIS : 1-877-303-3135
service@pitboss-grills.com

¡IMPORTANTE!

NO DEVUELVA EL PRODUCTO A LA TIENDA

Para el preguntas, comentarios o consultas, por favor contactar Dansons directamente. Nuestro departamento de servicio al cliente está disponible **lunes a viernes de 4:00 a.m. a 8:00 p.m. tiempo del Pacífico**.

LLAMADA GRATUITA: 1-877-303-3134 | FAX GRATUITO: 1-877-303-3135
service@pitboss-grills.com

WICHTIG

PRODUKT NICHT INS LAGER ZURÜCKSCHICKEN

Bei Fragen, Kommentaren oder Anfragen wenden Sie sich bitte direkt an Dansons. Unsere Kundendienstabteilung ist **montags bis sonntags von 4 bis 20 Uhr PST (EN/FR/ES)** erreichbar.

GEBÜHRENFREI: 1-877-303-3134 | GEBÜHRENFREIES FAX: 1-877-303-3135
service@pitboss-grills.com


IMPORTANTE


NON RESTITUIRE QUESTO PRODOTTO AL NEGOZIO


Per ogni domanda, commento o richiesta, rivolgersi direttamente a Dansons. Il nostro ufficio per l'Assistenza alla clientela è a **disposizione da lunedì a domenica, dalle 4 alle 20, fuso orario Pacifico (inglese/francese/spagnolo)**.


NUMERO VERDE: 1-877-303-3134 | NUMERO VERDE FAX: 1-877-303-3135
service@pitboss-grills.com


MADE IN CHINA | FABRIQUÉ EN CHINE | HECHO EN CHINA
IN CHINA HERGESTELLT | FABBRICATO IN CINA

 **WARNING:** this product can expose you to chemicals including wood dust, which is known to the state of California to cause cancer. Combustion of this product can expose you to chemicals including carbon monoxide, which is known to the state of California to cause birth defects or other reproductive harm. For more information go to WWW.P65WARNINGS.CA.GOV

 **AVERTISSEMENT :** ce produit peut vous exposer à des produits chimiques incluant la poussière de bois, connue par l'état de californie pour causer le cancer. La combustion de ce produit peut vous exposer à des produits chimiques incluant le monoxyde de carbone, connu par l'état de la californie comme causant des anomalies congénitales ou autres effets nocifs sur la reproduction. Pour accéder à d'autres informations, rendez-vous à WWW.P65WARNINGS.CA.GOV

 **ADVERTENCIA:** este producto puede exponerlo a productos químicos incluyendo polvo de madera, que el estado de California sabe que provocan cáncer. La combustión del este producto puede exponerlo a productos químicos incluyendo al monóxido de carbono, que el estado de California sabe que causa defectos congénitos y otros daños reproductivos. Para obtener más información, visite WWW.P65WARNINGS.CA.GOV

 **WARNUNG:** Dieses Produkt kann Sie Chemikalien aussetzen, einschließlich Holzstaub, von dem im Staat Kalifornien bekannt ist, dass er Krebs verursacht. Die Verbrennung dieses Produkts kann Sie Chemikalien aussetzen, einschließlich Kohlenmonoxid, von dem im Staat Kalifornien bekannt ist, dass es Geburtsfehler oder andere reproduktive Schäden verursacht. Weitere Informationen finden Sie unter WWW.P65WARNINGS.CA.GOV

 **AVVERTENZA:** questo prodotto può causare l'esposizione a sostanze chimiche tra cui polvere di legno, nota nello Stato della California come cancerogena. La combustione di questo prodotto può causare l'esposizione a sostanze chimiche tra cui il monossido di carbonio, nota nello Stato della California come causa di malformazioni congenite e altri danni al sistema riproduttivo. Per maggiori informazioni, è possibile visitare la pagina WWW.P65WARNINGS.CA.GOV



480200505UMV