

11196



PIT BOSS®

EN 2	NL 67	NO 132	RO 197
FR 15	SV 80	SK 145	EL 210
DE 28	FI 93	IS 158	HU 223
DA 41	ES 106	CS 171	BG 236
IT 54	PT 119	HE 184	SL 306



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

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

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

VIGTIGT: LÆS OMHYGGELIGT, GEM TIL SENERE BRUG. MANUAL EN SKAL LÆSES FØR BRUG!

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

BELANGRIJK: LEES DEZE HANDLEIDING ZORGVULDIG DOOR EN BEWAAR HAAR VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK. LEES DE HANDLEIDING VOOR GEBRUIK!

MANUFACTURED BY / HERGESTELLT VON / FABRIQUÉ PAR /
FREMSTILLET AF / PRODOTTO DA / GEFABRICEERD DOOR :
OUTDOOR BRANDS, LLC

DISTRIBUTED BY / VERTRIEBEN VON / DISTRIBUÉ PAR /
DISTRIBUERET AF / DISTRIBUITO DA / GEDISTRIBUEERD DOOR :
CHAR-BROIL EUROPE GMBH

CHAR-BROIL EUROPE GMBH (UK)
John Eccles House, Robert Robinson Avenue,
Oxford Science Park, Oxford
Oxfordshire, UK OX4 4GP

CHAR-BROIL EUROPE GMBH (DE)
Gasstraße 4C,
D-22761 Hamburg, DE
www.charbroil.co.uk/contact

602251121UMV



©2025 OUTDOOR BRANDS, LLC.

LEXINGTON

PB500NXC

WWW.PITBOSS-GRILLS.COM

IMPORTANT SAFEGUARDS

IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY

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

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

DANGERS AND WARNINGS

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

1. A minimum clearance of 2m (78 inches) from combustible constructions to the sides of the grill must be maintained. The barbecue has to be installed on a secure level base prior to use. This appliance must not be placed under overhead combustible ceiling, overhang, awnings, parasol or gazebo. Do not use on decking or any other combustible surfaces such as dry grass, wood chips, leaf mulch, or decorative bark. Do not use this product in a tent, caravan, car, cellar, loft or boat. Keep your grill in an area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.

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

2. Do not use this charcoal grill unit as a furnace. This product is intended for outdoor use only. Do not use indoors.

FIRE HAZARD: May emit hot embers while in use.

WARNING: This barbecue will become very hot. Do not move it during operation. Ensure the fire is completely out and that the grill is completely cool to the touch before moving.

3. This product will become very hot, and serious injury may occur. Never leave a burning fire unattended. Keep young children and pets away while in use. It is recommended to use heat-resistant barbecue mitts or gloves when operating the grill. Do not use accessories not specified for use with this appliance.

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

4. After a period of storage, or non-use, inspect the unit prior to use for fatigue and damage, and replace as and when necessary. Clean before use. If the grill is stored outside during the rainy season or seasons of high humidity, unit should be dried out before performing any service or maintenance. Use a grill cover, if available.

WARNING: Be aware of building combustible material, maintain the fire to avoid over-firing.

5. It is highly recommended that you use lump charcoal in your charcoal barbecue. It burns for longer and produces less ash, which can restrict the airflow. Do not use coal in this product. Charcoal not included. Allow the charcoal to heat up and keep it red hot for at least 30 minutes prior to the first cooking on the charcoal barbecue. Do not cook before the fuel has a coating of ash.

WARNING: Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting. Use only firelighters complying to EN1860-3. Keep all such liquids well away from the appliance when in use.

6. Parts of the barbecue may be very hot, and serious injury may occur. Remove pots and pans while the operating appliance is unattended, to reduce the risk of fire. **WARNING!** Keep children and pets away.

DISPOSAL OF ASHES

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

CARBON MONOXIDE

Follow these guidelines to prevent this colorless, odorless gas from poisoning you, your family or others:

- Know the symptoms of carbon monoxide poisoning: headache, dizziness, weakness, nausea, vomiting, sleepiness, and confusion. Carbon monoxide reduces the blood's ability to carry oxygen. Low blood oxygen levels can result in loss of consciousness and death.
- 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.



Do not use the barbecue in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.

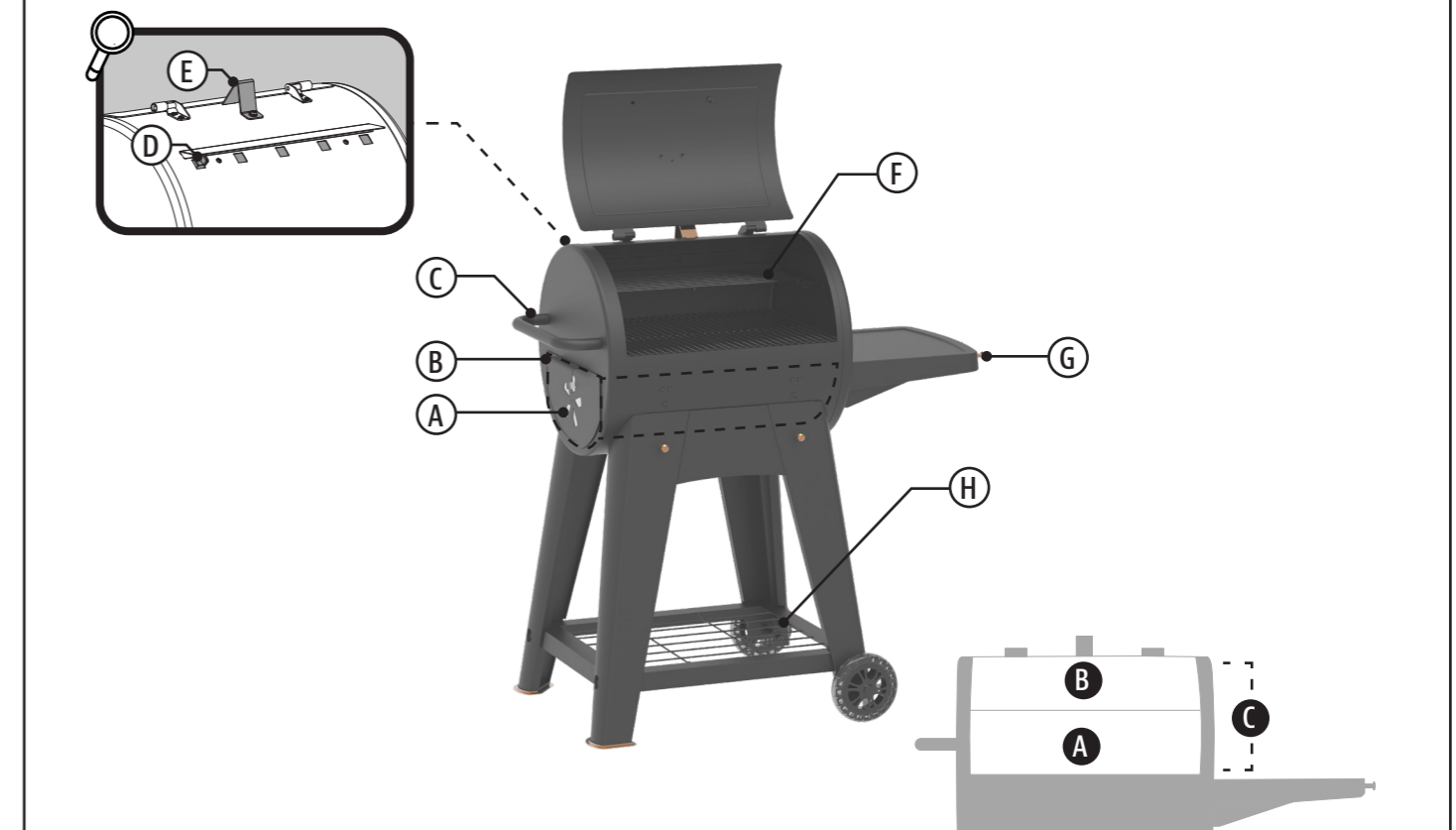
TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards	2
Package Contents	4
Specifications	4
Getting To Know Your Grill	5
Operation	6
• Setting Up	
• Temperature Control	
• First Use (Burn Off)	
• Lighting Procedure	
• Refuelling	
• Hot Smoking	
• Shutting Down	
Care & Maintenance	11
Troubleshooting	12
Warranty	13
• Terms & Conditions	
• Register Your Grill	
• Customer Care	

PACKAGE CONTENTS	
1 x	GRILL & PARTS
1 x	HARDWARE BLISTER PACK
1 x	ASSEMBLY GUIDE
1 x	OWNERS MANUAL

SPECIFICATIONS	
MODEL	PB500NXC
FUEL TYPE	CHARCOAL & WOOD
DIMENSIONS	1,018 X 632 X 1,077 MM / 40.1 X 24.9 X 42.4 IN
WEIGHT	33.8 KG / 74.5 LB

GETTING TO KNOW YOUR GRILL



A Damper Vent

Opening the vent increase airflow out of the smoker. Adjusted by turning the vent tabs more open or closed for ventilation.

B Firebox Drawer

This removable charcoal drawer can be remove from the barrel to fill and clean out ash after cooking.

C Barrel Handle

Move your grill to from one area to another.

D Vent

Open the exhaust to regulate the internal temperature in the charcoal grill chamber.

E Lid Stopper

F Cooking Grates

G Side Shelf

Convenient shelves add ample space for food prep and provides hooks for grilling tools.

H Open Bottom Cart

The sturdy, open-cart design is perfect for keeping barbecue tools and seasonings off the ground.



COOKING AREA

A 2,502 CM² /
387.8 IN²

B 1,001 CM² /
155.2 IN²

C 3,503 CM² /
543.0 IN²



NETHERLANDS
Unit 8, De Hootkamp 8,
Hedel, NL 5321 JT
service-eu@dansons.com

USA
1442 Belfast Ave.
Columbus, GA 31904
480-923-9630

OUTDOOR
BRANDS LLC

©2025 OUTDOOR BRANDS, LLC.

OPERATION

SETTING UP

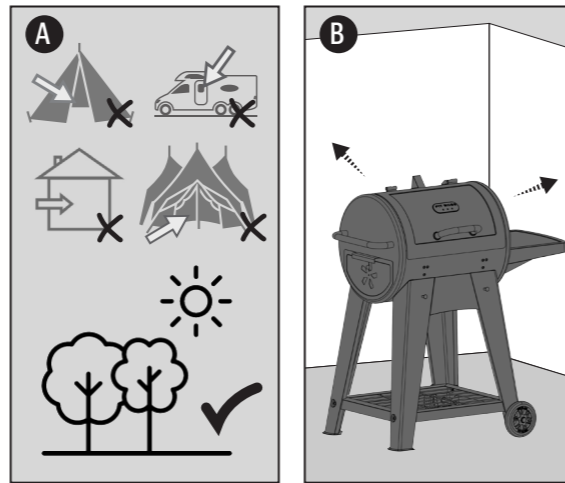
- With all outdoor appliances, outside weather conditions play a big part in the performance of your grill and the cooking time needed to perfect your meals. This appliance must not be placed under an overhead combustible ceiling or overhang (A). Keep your grill in an area clear from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.

All Pit Boss® units should keep a minimum clearance of 2m (78 inches) from combustible constructions and this clearance must be maintained while the grill is operational. (B)

- Parts are located throughout the shipping carton, including underneath the grill. Inspect the grill, parts, and hardware blister pack after removing from the protective shipping carton. Discard all packaging materials from inside and outside of the grill before assembly, then review and inspect all parts by assembly guide.

If any part is missing or damaged, do not attempt to assemble. Contact your dealer or Pit Boss® Customer Care for parts.

- Assemble the unit according to assembly guide instructions.



TEMPERATURE CONTROL

Charcoal barbecues are extremely versatile. Not only can they be used for grilling or smoking, but also pizzas, bread, pies, and cookies can be baked effortlessly inside them. Due to their excellent heat-retention properties, cooking temperatures can be achieved and maintained by the control of airflow through the side air ventilation damper. Opening the air damper, allowing more oxygen to the fire, allows the charcoal to burn very hot and create fiery embers. To cook at lower temperatures, reduce fuel quantity and keep the damper open only a small distance, allowing for minimal airflow and maximum heat retention in the chamber.

To ensure the grill performs correctly, proper maintenance and clean out of the firebox is essential. If the grill is not achieving the desired temperature, check to ensure that there is proper airflow to the fuel and that the damper isn't blocked. **The grill can run efficiently over extended periods of time as long as there is dry and sufficient fuel, proper airflow, and the cooking components are clean.**

FIRST USE (BURN OFF)

It is important to complete a grill burn-off to rid the grill of any foreign matter. To start your first fire:

- Follow Lighting Procedure instructions to light the unit.

IMPORTANT: Use one handful of charcoal at this time. Do not overload the unit with fuel, as this will cause the unit to burn too hot, melting the felt gasket on the lid seal.

- Once the charcoal is lit, closing the grill lid and leaving the damper mostly closed. Burn until all the fuel is used and the fire is extinguished. **This should take approximately two hours.**
- After the grill has cooled, the charcoal barbecue can now be used as normal.

LIGHTING PROCEDURE

Cooking foods in your charcoal grill can give you different results based on time and temperature. For best results, keep a record of what you cooked, at what temperature, how long you cooked for, and the results. Adjust to your taste for the next time. Place an outdoor thermometer close to your cooking area. Practice makes perfect.

The cooking temperature is affected by the following factors: outside ambient temperature, the amount and direction of wind, the quantity of airflow through the dampers, the quality of fuel being used, the grill lid being opened, and the quantity of food being cooked.

Follow these steps for regular use of your grill:

- Open the grill lid (A).
- Pull the firebox drawer from the unit. (B)
- Place rolled-up newspaper and some lighter cubes, or solid fire-lighters, on the charcoal plate in the grill body. Next, pile up two to three handfuls of lump charcoal overtop of the newspaper in the shape of a mountain (C).
- Open the air intake damper wide to promote maximum airflow. (D)
- Light the newspaper and lighter cubes from under the charcoal tray using a long-nosed lighter or safety matches. (E)
- Once the charcoal has caught fire, slide the firebox drawer into the grill body (F).
- Close the grill lid. After 10 minutes, the flames will subside and the edges of the charcoal will turn gray. Monitor the temperature on the grill lid. Allow the grill to preheat and the charcoal to be coated with white ash, showing they are at max heat. (G)

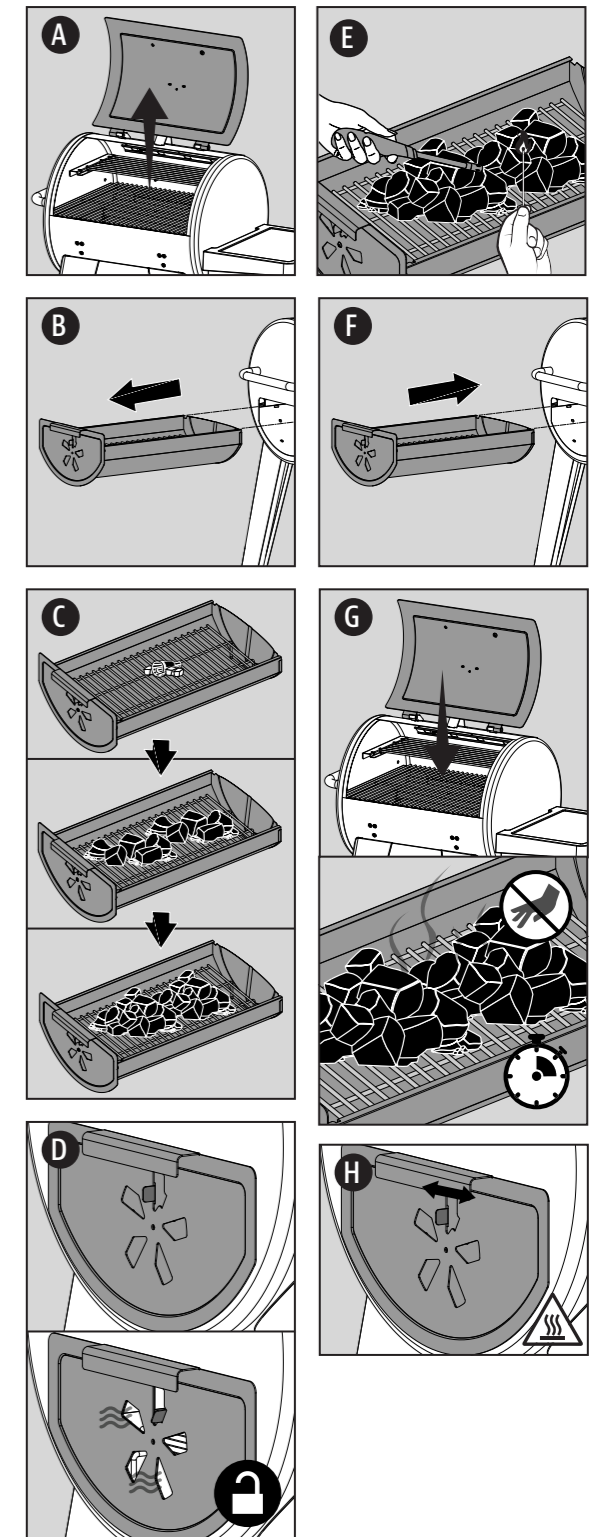
CAUTION: Do not use gasoline, white spirit, lighter fluid, alcohol, or other similar chemicals for lighting or re-lighting.

NOTE: An electric charcoal lighter can also be used.

NOTE: It is recommended that you do not stoke or turn the charcoal once they are alight. This allows the charcoal to burn more uniformly and efficiently.

- After preheating is complete, you are ready to begin cooking! Adjust the dampers to promote more or less airflow into the grill to reach your desired temperature range (H).

CAUTION: Use only heat-resistant gloves when handling cooking surfaces.



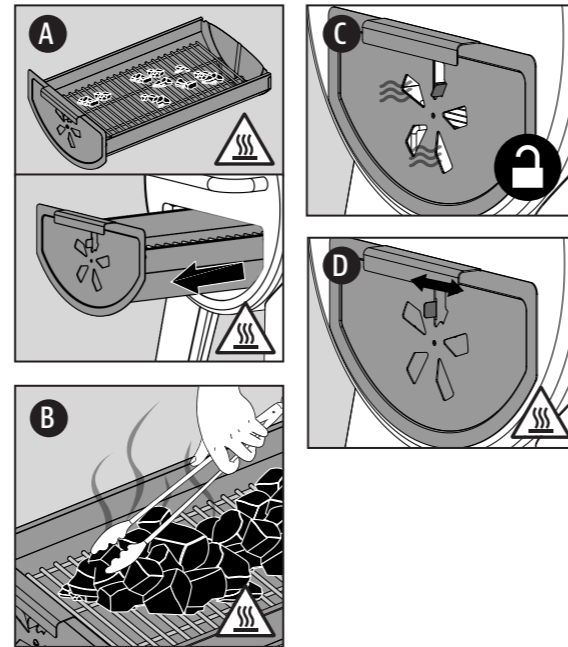
REFUELING

If you require a longer cooking time (e.g. when roasting a larger cut or slow-smoking), it may be necessary to add more lump charcoal to the grill during the cook.

Follow these steps to safely add more fuel to your grill:

- Pull the firebox drawer half out from the side of the grill. **(A)**
IMPORTANT: The grill will be very hot, and serious injury may occur. Use heat-resistant gloves, long-handled tongs, or cooking mitts at all times.
- Using long-handled tongs, add a fresh supply of lump charcoal to the lit charcoal. **(B)**
 - Do not spread the charcoal all over the firebox, but rather pile the fresh charcoal atop the burning embers that are lit.
- Open the damper wide to promote maximum airflow to the fresh charcoal **(C)**.
NOTE: The temperature may decrease slightly due to the fresh fuel added, but will increase quickly once the fresh charcoal catches fire.
- Once the fresh charcoal is lit, adjust the dampers as needed and continue use. **(D)**

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



HOT SMOKING

The form of cooking known as hot smoking refers to longer cooking times and at lower temperatures (also known as low and slow), but results in more natural flavor on your prepared foods. Smoking foods with wood chips will turn light-colored meats and poultry pink, whereas it will add a band of pink to darker cuts of meat. The band of pink (after smoking) is referred to as a smoke ring and is highly prized by outdoor chefs.

For best results, allow time for meats to rest after cooking. This allows the natural juices to migrate back into the meat fiber, giving a much juicier, flavorful cut. Resting times can be as little as 3 minutes and up to 60 minutes, depending on the size of the protein.

Follow our guide of smoking different proteins. It is important to note that it is not possible to tell if a meat cut is done by simply looking at it. Using a meat probe or a Pit Boss® Meat Thermometer is the best way to determine the internal temperature of the foods you are cooking.

Helpful tips:

- Meat will close its fibers after it reaches an internal temperature of 49°C / 120°F, so best to prepare for a smoking session with a cold, or very cold, selection of foods before placing them inside the grill.
- Leave open space between the foods on each tier of cooking for proper heat flow. Food on a crowded grill will require more cooking time. Use a set of long-handled tongs for turning meats, and a spatula for softer items like fish and cheese. Using a piercing utensil, such as a fork, will prick the meat and allow the juices to escape.
- Fattier meats with lots of connective tissue are best for long smoking sessions, as the fats renders, delivering juicy smoked sensations.
- Start with a small pork shoulder roast, which is inexpensive and more forgiving, then move on to larger cuts like brisket and ribs.
- Tenderloins and lean roasts require more attention, as the meat dries out faster. Ensure that there is additional fluid being added (sprayed onto your foods) during smoke sessions with less fatty meats. Liquids such as fruit juice, cider vinegar, wine, or beer can offer a subtle but flavorful impact to your meat cuts.
- Sugar-based sauces are best applied near the end of cooking to prevent flare-ups.

MEAT TYPE	FINISHED INTERNAL TEMP
POULTRY	
Turkey (whole)	74°C / 165°F
Chicken (whole)	74°C / 165°F
Drumsticks, Breasts	74°C / 165°F
Small Game Birds	74°C / 165°F
Duck	74°C / 165°F
PORK	
Ham (whole)	71°C / 160°F
Roast	74°C / 165°F
Tenderloin	82°C / 180°F
Spare Ribs	88°C / 190°F
Baby Back Ribs	88°C / 190°F
Butt (Shoulder)	90-98°C / 195-210°F
BEEF	
Prime Rib	57°C / 135°F
Tenderloin	60°C / 140°F
Roast	63°C / 145°F
Spare Ribs	79°C / 175°F
Brisket	90-98°C / 195-210°F
WILD GAME	
Tenderloin	74°C / 165°F
Roast	74°C / 165°F
SEAFOOD	
Fillets	63°C / 145°F
Salmon (whole)	63°C / 145°F
Lobster	63°C / 145°F



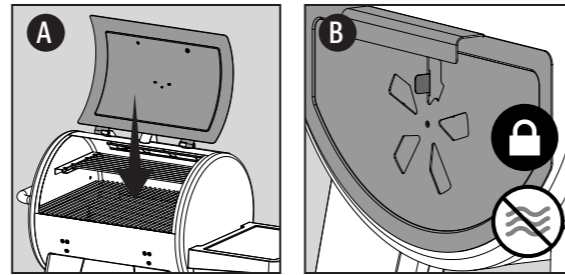
Snapshot this chart for reference. You can thank us later!

SHUTTING DOWN

Follow these steps to safely turn off your grill:

1. Close the grill lid **(A)**. Cease from adding any more fuel.
2. Close the damper completely and allow the fire to die out naturally due to lack of oxygen. **(B)**

IMPORTANT: Do not use water to extinguish the charcoal as this could damage the grill.



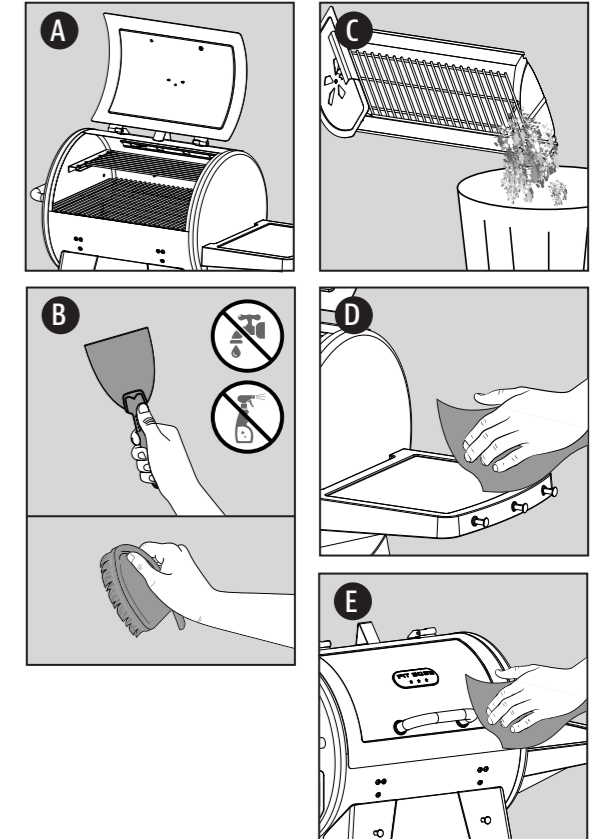
In the event you experience a grease fire, carefully remove your food from the grill, close the grill lid, and close the damper to choke out the fire. The firebox and grill body can withstand extreme heat without any damage.

CARE & MAINTENANCE

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

Grill Interior

- Use a grill cleaning brush to remove any food or build-up on the cooking grates **(A)**. Grease fires are caused by too much fallen debris on the cooking components of the grill. Best practice is to clean the grates shortly after a cook, while they are still warm. For an extra deep clean, remove the cooking grates from the grill and use Pit Boss® Cleaner & Degreaser.
- Scrape off any dried-on food with a nylon scraper and wipe the heat deflector, firebox, and grill body after every few uses **(B)**. A kitchen brush is also very handy.
- Remove the firebox drawer and dump the cooled ash into a waste container. **(C)**



Side Shelves

- Wipe down each shelf after use **(D)**. Use warm soapy water to cut the grease. **Do not use oven cleaner, abrasive cleansers, or abrasive cleaning pads, as this may damage the surface on the side shelves.**

Grill Exterior

- Wipe the outside of your grill down after each use **(E)**. Use warm soapy water to cut the grease. **Do not use oven cleaner, abrasive cleansers, or abrasive cleaning pads.**

GRILL CARE CHEAT SHEET

ITEM	CLEANING FREQUENCY	CLEANING METHOD
Dampers	As needed	Wipe with cloth and soapy water
Cooking Grates	After each grill session	Burn off excess, clean with grill cleaning brush
Grill Body (Exterior)	After each grill session	Wipe with cloth and soapy water
Firebox, Grill Body (Interior)	Every 2-3 grill sessions	Heat to 260°C / 500°F for 30 minutes, scrape out, brush out, wet/dry vacuum out ash and excess debris



Snapshot this chart for reference.

GET TOOLS OF THE TRADE

Explore a variety of grilling accessories available from our online store for all cooking levels.



HAVE A QUESTION?

Check out some common FAQs online or Live Chat with Customer Care.



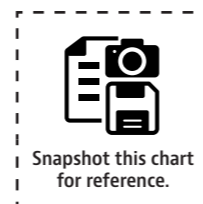
#12001

TROUBLESHOOTING

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

WARNING: Always ensure the grill is completely cool prior to opening or removing any parts for any inspection, maintenance, cleaning, or service work.

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Charcoal Will Not Light	Insufficient Airflow	Adjust the damper to ensure the air intake are wide open for maximum airflow to the charcoal. Ensure there is no ash build-up or obstruction. Follow care and maintenance instructions, if needed. Open the grill lid if aiming for high temperatures and to allow for more oxygen to the fire.
	Lack of Fuel	Check charcoal grate to verify that the fuel level is sufficient. Add some lighter cubes, or solid firelighters, to assist with lighting. The recommended use of charcoal is a maximum of 1.0 kg / 2.2 lb per burn.
Grill Too Hot	Too Much Airflow	Adjust the damper to lessen the airflow to the charcoal. If open, close the grill lid to allow the fuel to smother with less/lack of oxygen.
	Too Much Fuel	For low temperature cooking, use less fuel when lighting the grill. Carefully, use a set of long-handled tongs to remove some fuel from the charcoal tray and place in a metal container with a tight-fitting lid to allow cinders to cool completely.
Grill Not Hot Enough	Increase Airflow	Adjust the damper to ensure the air intake are more open for increased airflow to the charcoal. Ensure there is no ash build-up or obstruction in the firebox. Follow care and maintenance instructions, if needed. Open the grill lid for maximum airflow to the charcoal if aiming for high temperatures.
	Lack of Fuel	For high temperature cooking, use more fuel. Start with more fuel in the grill when the charcoal is initially lit, but ensure there is still airflow (space) between the charcoal pieces. Follow refueling instructions to add more fuel to the grill.
Flare-Ups	Grill Too Hot	Keep the temperature under 176°C / 350°F when cooking highly greasy food (ie. chicken, pizza, hamburgers). Grease does have a flash point. Attempt cooking at a lower temperature. In the event you experience a grease fire during a cooking session, carefully remove your food from the grill, close the grill lid, and close the damper to choke out the fire due to low oxygen.
	Grease Build-Up	Follow Care and Maintenance instructions.



WARRANTY

TERMS & CONDITIONS

Pit Boss® Grills ("Pit Boss®"), manufactured by Outdoor Brands, LLC., carries a limited lifetime warranty against defects and workmanship on parts, a 1 year warranty on all steel, cooking grates porcelain coated steel, and a 1 year warranty on all other component parts of this product. Outdoor Brands, LLC., warrants all parts to be free of defects in material and workmanship, under normal use and conditions, for the length of use and ownership by the original purchaser.

There is no other or additional warranty applicable to this product.

This warranty does not apply:

- if unable to provide proof of the purchase or after the warranty has expired.
- to damages or defects from wear and tear, such as scratches, dents, dings, chips, or minor cosmetic cracks. These aesthetic changes of the product do not affect its performance.
- if your product has not been installed, operated, cleaned, and maintained in strict accordance with the accompanied product manual. The warranty does not cover damage or breakage due to misuse, improper handling, or custom modifications.
- to rust or oxidation, unless there is loss of structural integrity on the grill component. Even by utilizing materials that resist rust, the protective coatings can be compromised by various substances and conditions beyond control of the manufacturer. High temperatures, excessive humidity, chlorine, industrial fumes, fertilizers, lawn pesticides, and salt are some of the substances that can affect metal coatings.
- to damages or defects occurring during commercial use, rental use, or any use for which the product is not intended.
- to damages or defects exceeding the cost of the product.
- to damages or defects caused by service or repair of the product by an unauthorized dealer of Pit Boss®.

During the term of the warranty, Outdoor Brands, LLC., obliges to furnishing a replacement for defective and/or failed components and will not charge for repair or replacement for parts returned, freight prepaid, should the part(s) be defective upon examination.

Outdoor Brands, LLC., does not accept responsibility, legal or otherwise, for the incidental or consequential damage to the property or persons resulting from the use of this product, during or after the warranty period. 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.

REGISTER YOUR GRILL

Register your product in less than a minute and gain quick and easy access to an impressive collection of cooking knowledge.

Your registration (proof of purchase) will ensure you receive the best warranty service with your product. In the unlikely event there are safety concerns, it is our fast-track way of notifying you.

MODEL	PB500NXC
SERIAL NUMBER	XXXXXXXXXXXX
DATE OF PURCHASE	YYYYMMDD
PURCHASED FROM (AUTHORIZED DEALER)	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX



CUSTOMER CARE

If you have any questions or concerns about your product, our helpful Customer Care team are eager to assist you. Please have your registration information ready before contacting Customer Care.



PHONE



LIVE CHAT



APP



PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

IMPORTANT, CONSERVEZ CE DOCUMENT POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE : LISEZ ATTENTIVEMENT

LES CAUSES MAJEURES DES INCENDIES D'APPAREILS SONT LE RÉSULTAT D'UN MAUVAIS ENTRETIEN ET D'UN DÉFAUT DE MAINTENIR LE DÉGAGEMENT REQUIS POUR LES MATÉRIAUX COMBUSTIBLES. IL EST D'UNE IMPORTANCE CRUCIALE QUE CE PRODUIT SOIT UTILISÉ SEULEMENT CONFORMÉMENT AUX INSTRUCTIONS SUIVANTES.

AVERTISSEMENT : Veuillez lire l'intégralité du manuel avant l'installation et l'utilisation de cet appareil. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des dommages matériels, des blessures corporelles ou même la mort. Contactez les responsables locaux du bâtiment ou des pompiers au sujet des restrictions et des exigences d'inspection d'installation dans votre région. Conservez ces instructions.

DANGERS ET AVERTISSEMENTS

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

1. Un dégagement minimum de 2 m (78 pouces) des constructions combustibles sur les côtés du gril doit être maintenu. Le barbecue doit être installé sur une base solide et plane avant d'être utilisé. Cet appareil ne doit pas être placé sous un plafond ou un surplomb combustible, des auvents, un parasol ou un abri de jardin. Ne pas utiliser cet appareil sur des terrasses ou d'autres structures combustibles comme l'herbe sèche, les copeaux de bois, le paillis de feuilles ou l'écorce décorative. Ne pas utiliser ce produit dans une tente, une caravane, une voiture, une cave, un grenier ou un bateau. Gardez votre gril dans une zone dégagée et exempte de matières combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.

AVERTISSEMENT : En cas d'incendie de graisse, fermez le couvercle jusqu'à ce que le feu soit éteint. Ne pas jeter d'eau sur l'appareil. NE PAS essayer d'éteindre le feu. Il est utile de garder sur place un extincteur approuvé toutes classes (classe ABC). Si un incendie non contrôlé se produit, appelez les pompiers.

2. Ne pas utiliser ce gril au charbon de bois comme fournaise. Ce produit doit être utilisé à l'extérieur seulement. **ATTENTION! Ne pas utiliser dans des locaux fermés!**

RISQUE D'INCENDIE : Peut projeter des braises chaudes pendant l'utilisation.

ATTENTION! Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation. Assurez-vous que le feu est complètement éteint et que le gril est complètement frais avant le déplacement.

3. Ce produit deviendra très chaud et des blessures graves peuvent survenir. Ne jamais laisser un feu sans surveillance. Gardez les jeunes enfants et les animaux de compagnie à l'écart de l'appareil pendant son utilisation. Il est recommandé d'utiliser des gants ou des gants de barbecue résistant à la chaleur lors de l'utilisation du gril. Ne pas utiliser d'accessoires non spécifiés pour une utilisation avec cet appareil.

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

4. Après une période de stockage ou de non-utilisation, inspectez l'appareil avant de l'utiliser pour vérifier qu'il ne présente pas de signes de fatigue ou de dommages, et remplacez-le au besoin. Nettoyez l'appareil avant l'utilisation. Si le gril est entreposé dehors pendant la saison des pluies ou les saisons de forte humidité, il devrait être séché avant toute activité d'entretien ou de réparation. Utilisez une housse de barbecue, si possible.

AVERTISSEMENT : Faites attention aux matériaux combustibles de construction, maintenez le feu pour éviter une surchauffe.

5. Il est fortement recommandé d'utiliser du charbon de bois en morceaux dans votre barbecue au charbon de bois. Il brûle plus longtemps et produit moins de cendres, qui peuvent gêner la circulation de l'air. Ne pas utiliser de charbon dans ce produit. Charbon de bois non inclus. Laissez le charbon de bois chauffer et maintenez-le rouge pendant au moins 30 minutes avant la première cuisson. Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.

ATTENTION! Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le barbecue.

6. Certaines parties du barbecue peuvent être très chaudes et des blessures graves peuvent survenir. Pour réduire le risque d'incendie, retirez les casseroles et les poêles lorsque l'appareil fonctionne sans surveillance. ATTENTION! Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.

ÉLIMINATION DES CENDRES

Les cendres doivent être mises dans un récipient en métal doté d'un couvercle hermétique. Le contenant fermé de cendres devrait être placé sur un plancher non combustible ou sur le sol, loin de toute matière combustible en attendant l'élimination définitive. Si les cendres sont enfouies dans le sol ou dispersées localement, elles doivent rester dans le contenant fermé jusqu'à ce que toutes les braises soient complètement refroidies.

MONOXYDE DE CARBONE

Suivez ces directives pour éviter que ce gaz incolore et inodore ne vous empoisonne, vous, votre famille ou d'autres :

- Connaissez les symptômes d'une intoxication au monoxyde de carbone : maux de tête, vertiges, faiblesse, nausées, vomissements, somnolence et confusion. Le monoxyde de carbone réduit la capacité du sang à transporter l'oxygène. Un faible taux d'oxygène dans le sang peut entraîner une perte de conscience et la mort.
- Consultez un médecin si vous ou d'autres personnes développez des symptômes de rhume ou de grippe pendant la cuisson ou à proximité de l'appareil. L'intoxication au monoxyde de carbone, qui peut facilement être confondue avec un rhume ou une grippe, est souvent détectée trop tard.
- La consommation d'alcool et l'usage de drogues augmentent les effets de l'intoxication au monoxyde de carbone.

Le monoxyde de carbone est particulièrement toxique pour la mère et l'enfant pendant la grossesse, les nourrissons, les personnes âgées, les fumeurs et les personnes souffrant de problèmes sanguins ou circulatoires, tels que l'anémie ou les maladies cardiaques.



Ne pas utiliser le barbecue dans un espace confiné et/ou habitable par exemple des maisons, tentes, caravanes, camping-cars, bateaux. Risque de décès par empoisonnement au monoxyde de carbone.

TABLE DES MATIÈRES

Précautions importantes	2
Contenu de l'emballage	4
Spécifications	4
Connaître votre gril	5
Fonctionnement	6
<ul style="list-style-type: none"> • Mise en place • Contrôle de la température • Première utilisation (brûlage) • Procédure d'allumage • Ravitaillement en combustible • Fumage à haute température • Arrêt 	
Entretien et maintenance	11
Dépannage	12
Garantie	13
<ul style="list-style-type: none"> • Conditions • Enregistrez votre gril • Service à la clientèle 	

CONTENU DE L'EMBALLAGE

1 x	GRIL ET PIÈCES
1 x	PLAQUETTE ALVÉOLÉE DU MATÉRIEL
1 x	MANUEL D'ASSEMBLAGE
1 x	MANUEL DU PROPRIÉTAIRE

SPÉCIFICATIONS

MODÈLE	PB500XC
TYPE DE COMBUSTIBLE	CHARBON DE BOIS ET BOIS
DIMENSIONS	1 018 × 632 × 1 077 MM / 40,1 × 24,9 × 42,4 PO
POIDS	33,8 KG / 74,5 LIVRES

PAYS-BAS
Unité 8, De Hootkamp 8,
Hedel, NL 5321 JT
service-eu@dansons.com

ÉTATS-UNIS
1442 Belfast Ave.
Columbus, GA 31904
480-923-9630

OUTDOOR
BRANDS LLC

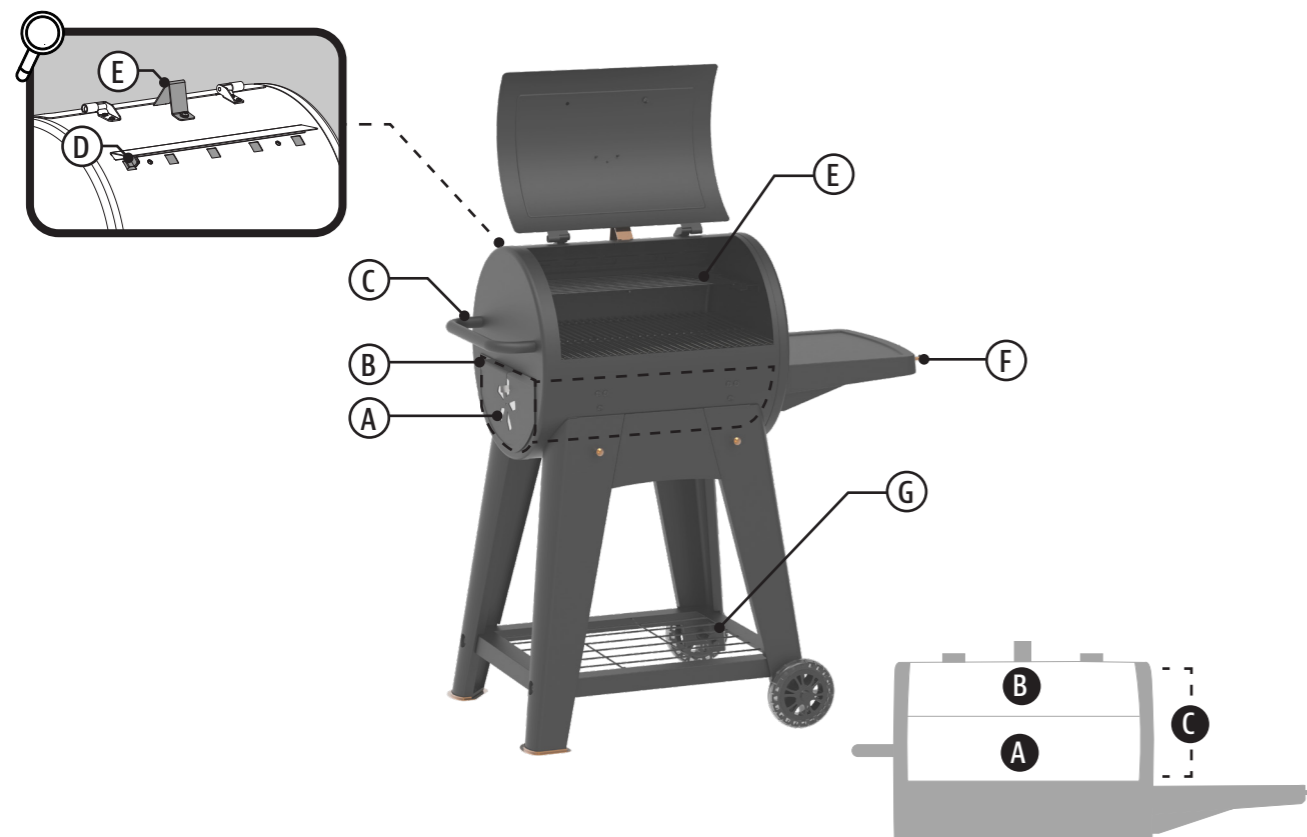
© OUTDOOR BRANDS, LLC, 2025.



RESTEZ AU COURANT!

Visitez-nous en ligne pour des vidéos d'assemblage, des recettes gratuites, des conseils de cuisson, des mises à jour manuelles et plus encore

GETTING TO KNOW YOUR GRILL



A Clapet d'entrée d'air

L'ouverture de l'entrée d'air augmente la circulation d'air hors du fumoir. S'ajuste en tournant les languettes plus ouvertes ou fermées pour plus de ventilation.

B Tiroir du foyer

Ce tiroir à charbon amovible peut être retiré du tonneau pour le remplissage et le nettoyage des cendres après la cuisson.

C Poignée du tonneau

Déplacez votre grill d'un endroit à l'autre.

J Événement

Ouvrez l'échappement pour contrôler la température interne dans la chambre du grill au charbon.

E Butée du couvercle

F Grilles de cuisson

Les étagères pratiques ajoutent amplement d'espace pour la préparation des aliments et fournissent des crochets pour les outils de grillade.

H Chariot à fond ouvert

La conception robuste à chariot ouvert est parfaite pour garder les outils de barbecue et les assaisonnements au-dessus du sol.



ZONE DE CUISSON

A 2 502 CM² / 387,8 PO²

B 1 001 CM² / 155,2 PO²

C 3 503 CM² / 543,0 PO²

FONCTIONNEMENT

MISE EN PLACE

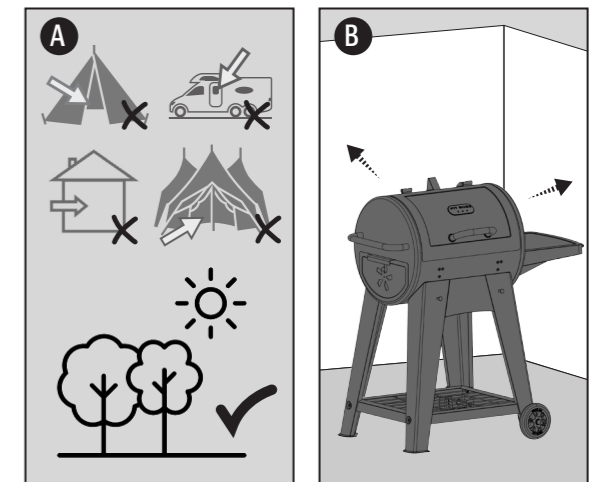
1. Avec tous les appareils d'extérieur, les conditions climatiques extérieures jouent un grand rôle dans les performances de votre grill et le temps de cuisson nécessaire pour parfaire vos repas. Cet appareil ne doit pas être placé sous un plafond ou un surplomb combustible (A). Gardez votre grill dans une zone libre de matières combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.

Toutes les unités Pit Boss® doivent conserver un dégagement minimum de 2 m (72 pouces) des constructions combustibles et ce dégagement doit être maintenu pendant que le grill est opérationnel. (B)

2. Les pièces sont situées dans tout le carton d'expédition, y compris sous le grill. Inspectez le grill, les pièces et la plaquette alvéolée du matériel après les avoir retirés du carton d'expédition protecteur. Jetez tous les matériaux d'emballage à l'intérieur et à l'extérieur du grill avant l'assemblage, puis examinez et inspectez toutes les pièces à l'aide du guide d'assemblage.

Si une pièce est manquante ou endommagée, n'essayez pas de l'assembler. Contactez votre revendeur ou le service à la clientèle Pit Boss® pour les pièces.

3. Assemblez l'appareil conformément aux instructions du guide d'assemblage.



CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE

Les barbecues au charbon de bois sont extrêmement polyvalents. Ils peuvent être utilisés non seulement pour griller ou fumer, mais aussi pour cuire des pizzas, du pain, des tartes et des biscuits. Grâce à leurs excellentes propriétés de rétention de la chaleur, les températures de cuisson peuvent être atteintes et maintenues en contrôlant la circulation de l'air par l'entremise du clapet à air latéral. L'ouverture du clapet à air, qui apporte plus d'oxygène au feu, permet au charbon de bois de brûler à très haute température et de créer des braises ardentes. Pour cuire à des températures plus basses, réduisez la quantité de combustible et gardez le clapet entr'ouvert, ce qui permet une circulation d'air minimale et une rétention maximale de la chaleur dans la chambre.

Pour assurer le bon fonctionnement du grill, il est essentiel d'entretenir et de nettoyer correctement le foyer. Si le grill n'atteint pas la température souhaitée, vérifiez que l'air circule correctement vers le combustible et que le clapet n'est pas bloqué. **Le grill peut fonctionner efficacement pendant de longues périodes, à condition que le combustible soit sec et en quantité suffisante, que l'air circule correctement et que les éléments de cuisson soient propres.**

PREMIÈRE UTILISATION (BRÛLAGE)

Il est important d'effectuer un brûlage du grill pour le débarrasser de tout corps étranger. Pour allumer votre premier feu :

1. Suivez les instructions d'allumage pour allumer l'appareil.
IMPORTANT : Utilisez seulement une poignée de charbon de bois. Ne surchargez pas l'appareil en combustible, car il chaufferait trop et ferait fondre le joint en feutre du couvercle.
2. Une fois que le charbon de bois est allumé, fermez le couvercle du grill et laissez le clapet presque fermé. Laissez brûler jusqu'à ce que tout le combustible soit utilisé et que le feu soit éteint. **Cela devrait prendre environ deux heures.**
3. Une fois la grille refroidie, le barbecue au charbon de bois peut être utilisé normalement.

PROCÉDURE D'ALLUMAGE

La cuisson d'aliments dans votre gril au charbon de bois peut donner des résultats différents en fonction du temps et de la température. Pour de meilleurs résultats, notez ce que vous avez cuit, à quelle température, combien de temps vous l'avez cuit et les résultats. Ajustez à votre goût pour la prochaine fois. Placez un thermomètre extérieur près de votre zone de cuisson. La pratique rend parfait.

La température de cuisson est affectée par les facteurs suivants : la température ambiante extérieure, la quantité et la direction du vent, la circulation de l'air à travers les clapets, la qualité du combustible utilisé, le couvercle ouvert et la quantité d'aliments cuits.

Suivez ces étapes pour une utilisation régulière de votre gril :

1. Ouvrez le couvercle du gril (A).
2. Sortez le tiroir du foyer de l'appareil. (B)
3. Mettez du papier journal roulé et quelques cubes d'allumage, ou des allume-feu solides, sur la plaque à charbon de bois dans le bâti du gril. Par la suite, empilez deux à trois poignées de charbon de bois en morceaux sur le journal pour former une montagne (C).

MISE EN GARDE : Ne pas utiliser d'essence, d'essence minérale, de liquide d'allumage, d'alcool ou de produits chimiques semblables pour allumer ou rallumer l'appareil.

4. Ouvrez largement le clapet d'admission d'air pour favoriser une circulation de l'air maximale. (D)
5. Allumez le papier journal et les cubes d'allumage sous le plateau à charbon de bois à l'aide d'un briquet à long bec ou d'allumettes de sécurité. (E)

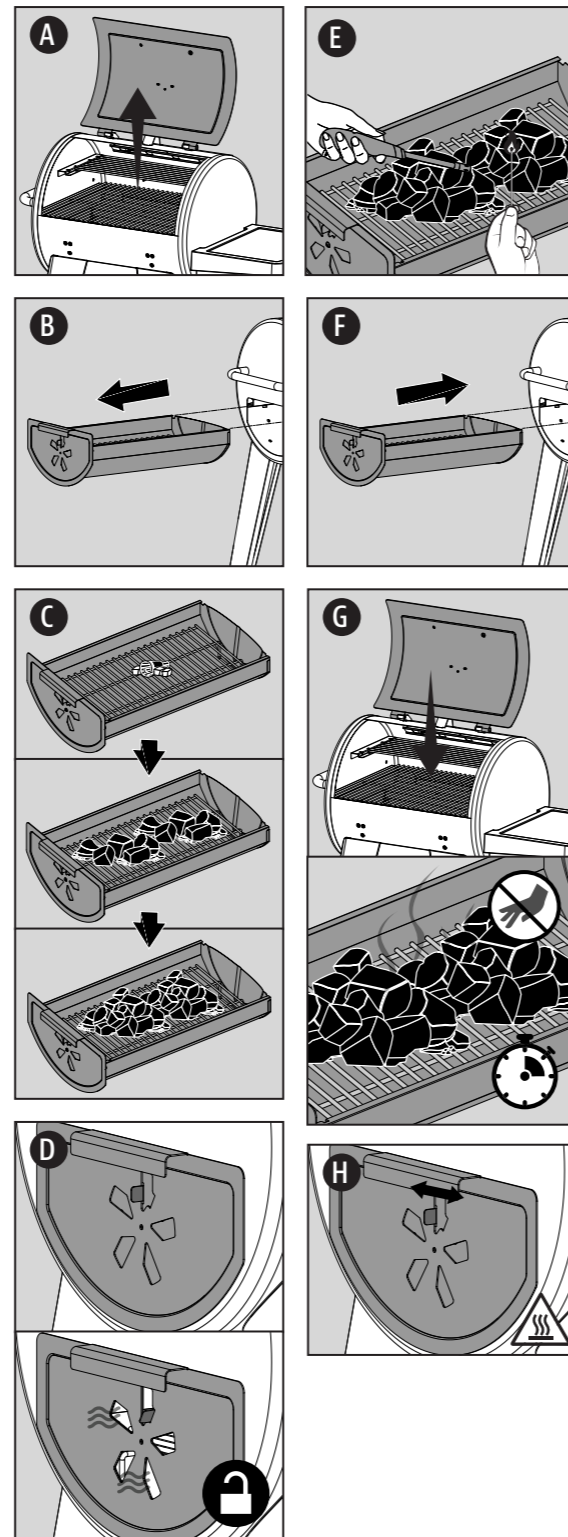
REMARQUE : Un allumeur de charbon de bois électrique peut également être utilisé.

6. Une fois que le charbon de bois a pris feu, faites glisser le tiroir du foyer dans le bâti du gril (F).
7. Fermez le couvercle du gril. Au bout de 10 minutes, les flammes s'atténuent et les bords du charbon de bois deviennent gris. Surveillez la température sur le couvercle du gril. Laissez le gril préchauffer et le charbon de bois se recouvrir de cendres blanches, ce qui indique qu'il a atteint sa température maximale. (G)

REMARQUE : Il est recommandé de ne pas attiser ou retourner le charbon de bois une fois qu'il est enflammé. Cela lui permet de brûler de façon plus uniforme et efficace.

8. Une fois le préchauffage terminé, vous êtes prêt à commencer à cuisiner! Réglez les clapets pour favoriser une circulation de l'air plus ou moins importante dans le gril afin d'atteindre la plage de température souhaitée (H).

MISE EN GARDE : N'utilisez que des gants résistants à la chaleur lorsque vous manipulez des surfaces de cuisson.



RAVITAILLEMENT EN COMBUSTIBLE

Si vous avez besoin d'une durée de cuisson plus longue (par exemple pour rôtir un plus gros morceau de viande ou pour fumer lentement), il pourrait être nécessaire d'ajouter plus de charbon de bois en morceaux au gril pendant la cuisson.

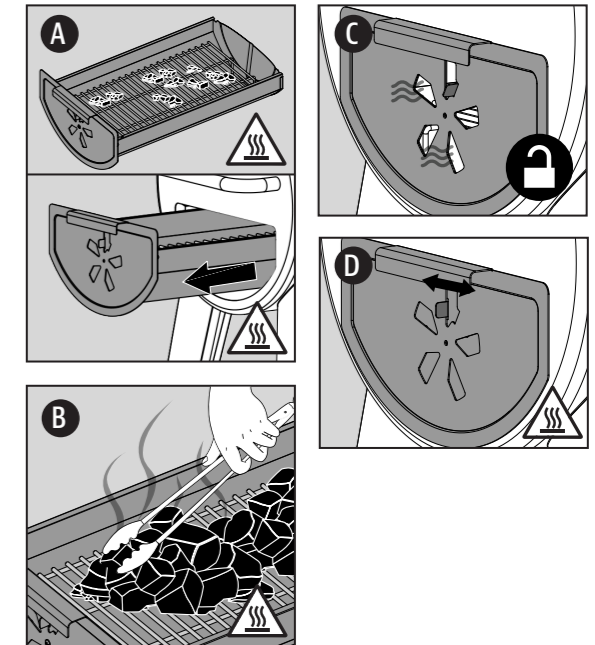
Suivez ces étapes pour ajouter du combustible à votre gril en toute sécurité :

1. Sortez à moitié le tiroir du foyer du côté du barbecue. (A)
2. À l'aide de pinces à long manche, ajoutez une nouvelle quantité de charbon de bois en morceaux au charbon de bois allumé. (B)
 - Ne répandez pas le charbon de bois sur tout le foyer; empilez plutôt le charbon de bois frais sur les braises allumées.
3. Ouvrez grand le clapet pour favoriser une circulation d'air maximale vers le charbon de bois frais (C).

REMARQUE : La température peut diminuer légèrement en raison de l'ajout de combustible frais, mais elle augmentera rapidement une fois que le charbon de bois frais se sera enflammé.

4. Une fois que le charbon de bois frais est allumé, ajustez les clapets au besoin et continuez à l'utiliser. (D)

IMPORTANT : Ne pas utiliser d'essence minérale, de pétrole, d'essence, de liquide d'allumage ou de kérosène pour allumer ou rafraîchir un feu dans votre gril. De plus, ne pas essayer d'ajouter de l'allume-feu à un feu qui brûle déjà ou à une grille de brûlage chaude. Cela peut entraîner des blessures.



FUMAGE À HAUTE TEMPÉRATURE

FR

La forme de cuisson connue sous le nom de fumage à chaud fait référence à des temps de cuisson plus longs et à des températures plus basses (également connue sous le nom de « low and slow »), mais permet d'obtenir une saveur plus naturelle sur les aliments préparés. Le fumage des aliments avec des copeaux de bois rend roses les viandes et les volailles de couleur claire, tandis qu'il ajoute une bande rose aux morceaux de viande plus foncés. La bande rose (après le fumage) est appelée anneau de fumée et est très prisée par les cuisiniers en plein air.

Pour de meilleurs résultats, laissez le temps aux viandes de se reposer après la cuisson. Cela permet aux jus naturels de migrer vers la fibre de viande, donnant une coupe beaucoup plus juteuse et savoureuse. Les temps de repos peuvent être aussi peu que 3 minutes et jusqu'à 60 minutes, selon la taille de la protéine.

Suivez notre guide de fumage des différentes protéines. Il est important de noter qu'il n'est pas possible de déterminer si une pièce de viande est cuite simplement en la regardant. L'utilisation d'une sonde à viande ou d'un thermomètre à viande Pit Boss® est la meilleure façon de déterminer la température interne des aliments que vous cuisinez.

Conseils pratiques :

- La viande referme ses fibres lorsqu'elle atteint une température interne de 49 °C / 120 °F. Il est donc préférable de préparer une séance de fumage avec une sélection d'aliments froids, voire très froids, avant de les mettre à l'intérieur du grill.
- Laissez de l'espace entre les aliments à chaque niveau de cuisson pour que la chaleur circule correctement. Les aliments sur un grill encombré prendront plus de temps à cuire. Utilisez une pince à long manche pour retourner les viandes, et une spatule pour les produits plus tendres comme le poisson et le fromage. L'utilisation d'un ustensile percant, comme une fourchette, permet de piquer la viande et de laisser s'échapper le jus.
- Les viandes plus grasses avec beaucoup de tissu conjonctif conviennent mieux aux longues sessions de fumage, car les grasses se désagrègent et fournissent des sensations fumées juteuses.
- Commencez par un petit rôti d'épaule de porc, qui est peu coûteux et plus tolérant, puis passez à des morceaux plus importants comme la pointe de poitrine et les côtes.
- Les filets et les rôtis maigres demandent plus d'attention, car la viande se dessèche plus rapidement. Veillez à ajouter du liquide supplémentaire (pulvérisé sur vos aliments) lors des séances de fumage avec des viandes moins grasses. Les liquides tels que le jus de fruits, le vinaigre de cidre, le vin ou la bière peuvent conférer un effet subtil, mais savoureux, à vos morceaux de viande.
- Il est préférable d'appliquer les sauces à base de sucre vers la fin de la cuisson pour éviter les poussées de flamme.

TYPE DE VIANDE

TEMP. INTERNE FINIE

VOLAILLE

Dinde (entière)	74 °C / 165 °F
Poulet (entier)	74 °C / 165 °F
Pilons, poitrines	74 °C / 165 °F
Petit gibier à plumes	74 °C / 165 °F
Canard	74 °C / 165 °F

PORC

Jambon (entier)	71 °C / 160 °F
Rôti	74 °C / 165 °F
Filet	82 °C / 180 °F
Côtes levées	88 °C / 190 °F
Petites côtes levées de dos	88 °C / 190 °F
Fesses (épaule)	90-98 °C / 195-210 °F

BŒUF

Côte de bœuf	57 °C / 135 °F
Filet	60 °C / 140 °F
Rôti	63 °C / 145 °F
Côtes levées	79 °C / 175 °F
Pointe de poitrine	90-98 °C / 195-210 °F

GIBIER SAUVAGE

Filet	74 °C / 165 °F
Rôti	74 °C / 165 °F

FRUITS DE MER

Filets	63 °C / 145 °F
Saumon (entier)	63 °C / 145 °F
Homard	63 °C / 145 °F



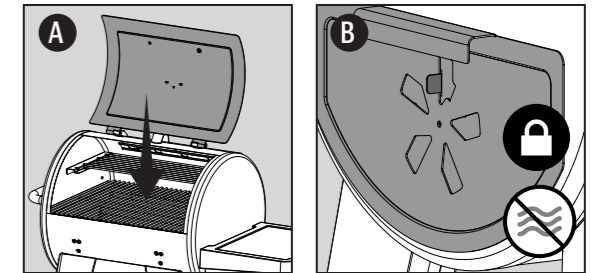
Prenez un instantané de ce tableau pour référence. Vous pourrez nous remercier plus tard!

ARRÊT

Suivez ces étapes pour éteindre votre grill en toute sécurité :

1. Fermez le couvercle du grill (A). Cessez d'ajouter du combustible.
2. Fermez complètement le clapet et laissez le feu s'éteindre naturellement par manque d'oxygène. (B)

IMPORTANT : Ne pas utiliser d'eau pour éteindre le charbon de bois, car cela pourrait endommager l'appareil.



En cas de feu de graisse, retirez soigneusement vos aliments du grill, fermez le couvercle du grill et fermez le clapet pour étouffer le feu. Le foyer et le bâti du grill peuvent résister à une chaleur extrême sans être endommagés.

FR

OBTENEZ DES OUTILS

Découvrez une variété d'accessoires de grillades disponibles dans notre boutique en ligne pour tous les niveaux de cuisson.



VOUS AVEZ UNE QUESTION?

Consultez certaines FAQ courantes en ligne ou clavardez en direct avec le service à la clientèle.



ENTRETIEN ET MAINTENANCE

FR

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 gril :

Intérieur du gril

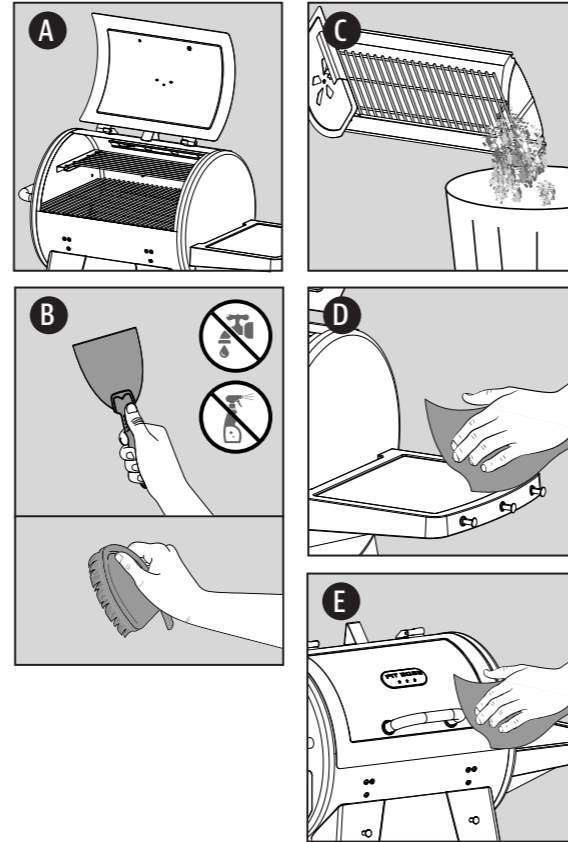
- Utilisez une brosse de nettoyage pour gril afin de retirer les dépôts de nourriture ou de cendre sur les grilles de cuisson (A). Les feux de graisse sont causés par une accumulation de chutes de débris sur les composants de cuisson du gril. La meilleure pratique consiste à nettoyer les grilles peu de temps après la cuisson, lorsqu'elles sont encore chaudes. Pour un nettoyage en profondeur, retirez les grilles de cuisson du gril et utilisez le nettoyant et dégraissant Pit Boss®.
- Raclez les aliments séchés à l'aide d'un racloir en nylon et essuyez le déflecteur de chaleur, le foyer et le bâti du gril après quelques utilisations (B). Une brosse de cuisine est également très utile.
- Retirez le tiroir du foyer et jetez les cendres refroidies dans un contenant à déchets. (C)

Étagères latérales

- Essuyez chaque étagère après l'utilisation (D). Utilisez une eau savonneuse chaude pour couper la graisse. **N'utilisez pas de nettoyant pour four ni de détergents ou éponges abrasifs, car cela pourrait endommager la surface des étagères latérales.**

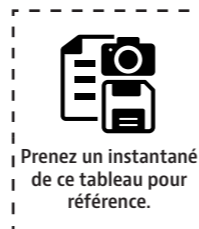
Extérieur du gril

- Essuyez l'extérieur du gril après chaque utilisation (A). Utilisez une eau savonneuse chaude pour couper la graisse. **N'utilisez pas de nettoyant pour four ni de détergents ou éponges abrasifs.**



AIDE-MÉMOIRE POUR L'ENTRETIEN DU GRIL

ARTICLE	FRÉQUENCE DE NETTOYAGE	MÉTHODE DE NETTOYAGE
Clapets	Au besoin	Essuyer avec un chiffon et de l'eau savonneuse
Grilles de cuisson	Après chaque session de cuisson	Brûler le surplus, nettoyer avec une brosse de nettoyage pour gril
Bâti du gril (extérieur)	Après chaque session de cuisson	Essuyer avec un chiffon et de l'eau savonneuse
Foyer, bâti du gril (intérieur)	Toutes les 2-3 sessions de cuisson	Chauffer à 260 °C / 500 °F pendant 30 minutes, raclez, brossez, aspirez les cendres et les débris excédentaires



DÉPANNAGE

FR

Un nettoyage et un entretien appropriés et l'utilisation d'un combustible propre, sec et de qualité préviendront les problèmes de fonctionnement courants. Lorsque votre gril Pit Boss® fonctionne mal ou moins fréquemment, les conseils de dépannage suivants peuvent être utiles.

AVERTISSEMENT : Assurez-vous toujours que le gril est complètement froid avant d'ouvrir le gril ou d'enlever des pièces pour l'inspection, l'entretien, le nettoyage ou un travail d'entretien.

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Le charbon de bois ne s'allume pas	Circulation de l'air insuffisante	Réglez le clapet pour que l'entrée d'air soit bien ouverte afin d'assurer une circulation de l'air maximale au charbon de bois. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'accumulation de cendres ou d'obstruction. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance, au besoin. Ouvrez le couvercle du gril si vous souhaitez obtenir des températures élevées et si vous voulez que le feu soit mieux oxygéné.
	Manque de combustible	Vérifiez la grille à charbon de bois pour vous assurer que le niveau de combustible est suffisant. Ajoutez des cubes d'allumage ou des allume-feu solides pour faciliter l'allumage. La quantité recommandée de charbon de bois est de 1,0 kg / 2,2 lb maximum par combustion.
Gril trop chaud	Circulation de l'air trop importante	Ajustez le clapet pour réduire la circulation d'air vers le charbon de bois. S'il est ouvert, fermez le couvercle du gril pour permettre au combustible de s'étouffer en raison d'un manque d'oxygène.
	Trop de combustible	Pour une cuisson à basse température, utilisez moins de combustible lorsque vous allumez le gril. Avec précaution, utilisez une pince à long manche pour retirer une partie du combustible du plateau à charbon de bois et mettez-le dans un récipient métallique muni d'un couvercle hermétique pour permettre aux cendres de refroidir complètement.
Le gril n'est pas assez chaud	Augmentez le débit d'air	Ajustez le clapet pour que l'entrée d'air soit plus ouverte afin d'augmenter la circulation de l'air vers le charbon de bois. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'accumulation de cendres ou d'obstruction dans le foyer. Suivez les instructions d'entretien et de maintenance, au besoin. Ouvrez le couvercle du gril pour une circulation d'air maximale vers le charbon de bois si l'on vise des températures élevées.
	Manque de combustible	Pour la cuisson à haute température, utilisez plus de combustible. Commencez par mettre plus de combustible dans le gril lorsque le charbon de bois est initialement allumé, mais veillez à ce que l'air puisse encore circuler (qu'il y ait de l'espace) entre les morceaux de charbon de bois. Suivez les instructions de ravitaillement pour ajouter du combustible au gril.
Poussées de flamme.	Gril trop chaud	Gardez la température en dessous de 176 °C / 350 °F lorsque vous cuisinez des aliments très gras (p. ex., poulet, pizza, hamburger). La graisse possède un point d'éclair. Essayez de cuisiner à une température plus basse. En cas de feu de graisse pendant une session de cuisson, retirez soigneusement vos aliments du gril, fermez le couvercle du gril et fermez le clapet pour étouffer le feu grâce au manque d'oxygène.
	Accumulation de graisse	Suivez les instructions d'entretien et de maintenance.



GARANTIE

CONDITIONS

Les grils Pit Boss® Grills ("Pit Boss®"), fabriqués par Outdoor Brands, LLC, bénéficient d'une garantie à vie limitée contre les défauts et la fabrication sur toutes les pièces, et d'une garantie de 1 an sur les grilles de cuisson en acier et l'acier émaillé, et d'une garantie de 1 an sur les composants électriques de ce produit. Outdoor Brands, LLC, garantit que toutes les pièces sont exemptes de défauts de matériaux et de fabrication, dans des conditions normales d'utilisation, pour la durée d'utilisation et de propriété par l'acheteur d'origine.

Il n'y a pas d'autre garantie ou de garantie supplémentaire applicable à ce produit.

Cette garantie ne s'applique pas :

- si l'utilisateur est incapable de fournir une preuve d'achat ou après l'expiration de la garantie.
- aux dommages ou défauts dus à l'usure, tels que les rayures, les bosses, les coups, les éclats ou les fissures esthétiques mineures. Ces changements esthétiques du produit n'affectent pas ses performances.
- si votre produit n'a pas été installé, utilisé, nettoyé et entretenu en stricte conformité avec le manuel du produit qui l'accompagne. La garantie ne couvre pas les dommages ou les bris dus à une mauvaise utilisation, une mauvaise manipulation ou des modifications personnalisées.
- à la rouille ou à l'oxydation, à moins qu'il y ait une perte d'intégrité structurelle sur le composant du gril. Même en utilisant des matériaux qui résistent à la rouille, les revêtements protecteurs peuvent être compromis par diverses substances et conditions indépendantes du contrôle du fabricant. Les températures élevées, l'humidité excessive, le chlore, les vapeurs industrielles, les engrais, les pesticides pour pelouse et le sel sont quelques-unes des substances qui peuvent affecter les revêtements métalliques.
- aux dommages ou défauts survenant lors d'une utilisation commerciale, d'une utilisation en location ou de toute utilisation pour laquelle le produit n'est pas destiné.
- aux dommages ou défauts dépassant le coût du produit.
- aux dommages ou défauts causés par l'entretien ou la réparation du produit par un revendeur non agréé de Pit Boss®.

Pendant la durée de la garantie, Outdoor Brands, LLC, s'engage à fournir un remplacement pour les composants défectueux et ne facturera pas la réparation ou le remplacement des pièces retournées, port payé, si la ou les pièces s'avèrent défectueuses lors de l'examen.

Outdoor Brands, LLC, n'accepte aucune responsabilité, légale ou autre, pour les dommages indirects ou consécutifs à la propriété ou aux personnes résultant de l'utilisation de ce produit, pendant ou après la période de garantie. Toutes les garanties du fabricant sont énoncées dans les présentes et aucune réclamation ne sera faite contre le fabricant sur toute garantie ou représentation. Certains États n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou consécutifs, ou les limitations des garanties implicites, de sorte que les limitations ou exclusions énoncées dans cette garantie limitée peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie limitée vous donne des droits légaux précis et vous pouvez avoir d'autres droits, qui varient d'un État à l'autre.

ENREGISTREZ VOTRE GRIL

Enregistrez votre produit en moins d'une minute et accédez rapidement et facilement à une collection impressionnante de connaissances culinaires.

Votre enregistrement (preuve d'achat) vous assurera de recevoir le meilleur service de garantie avec votre produit. Dans le cas peu probable où il y aurait des problèmes de sécurité, c'est notre moyen rapide de vous en informer.

MODÈLE PB500NXC

NUMÉRO DE SÉRIE

DATE DE L'ACHAT A A A A M M J J

ACHETÉ AUPRÈS DE
(REVENDEUR AGRÉÉ)

SERVICE À LA CLIENTÈLE

Si vous avez des questions ou des préoccupations au sujet de votre produit, notre équipe de service à la clientèle se fera un plaisir de vous aider. Veuillez préparer vos informations d'enregistrement avant de contacter le service à la clientèle.



TÉLÉPHONE



CHAT EN DIRECT



APPLI



WICHTIGE SCHUTZMASSNAHMEN

WICHTIG, ZUM SPÄTEREN EINSICHT AUFBEWAHREN: BITTE AUFMERKSAM LESEN

DIE HAUPTURSACHEN FÜR GERÄTEBRÄNDE SIND SCHLECHTE WARTUNG UND DIE NICHTEINHALTUNG DES ERFORDERLICHEN ABSTANDS ZU BRENNBAREN MATERIALIEN. ES IST VON GRÖSSTER WICHTIGKEIT, DASS DIESES PRODUKT AUSSCHLIESSLICH GEMÄSS DEN FOLGENDEN ANWEISUNGEN VERWENDET WIRD.

WARNUNG: Bitte lesen Sie das gesamte Handbuch vor der Installation und dem Gebrauch des Geräts. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Sachschäden, Körperverletzungen oder sogar zum Tod führen. Erkundigen Sie sich bei den örtlichen Bau- oder Brandschutzbehörden nach den in Ihrem Gebiet geltenden Einschränkungen und Anforderungen an die Installationsprüfung. Bewahren Sie diese Anweisungen auf.

GEFAHREN UND WARNUNGEN

Wenden Sie sich an Ihre örtliche Wohnungsbaugesellschaft, an die Bau- oder Brandschutzbehörde oder an die zuständige Behörde, um die erforderlichen Genehmigungen, Erlaubnisse oder Informationen über etwaige Installationsbeschränkungen, wie z. B. die Aufstellung eines Grills auf einer brennbaren Fläche, Inspektionsanforderungen oder sogar die Nutzungsmöglichkeit in Ihrem Gebiet einzuholen.

1. Es muss ein Mindestabstand von 2 m (78 Zoll) zu brennbaren Konstruktionen an den Seiten des Grills eingehalten werden. **Installieren Sie das Gerät nicht auf nicht brennbaren Böden oder auf Böden, die mit nicht brennbaren Oberflächen geschützt sind, es sei denn, die zuständigen Behörden erteilen die erforderlichen Genehmigungen und Erlaubnisse.** Der Grill muss vor der Benutzung auf einem sicheren, ebenen Untergrund aufgestellt werden. Dieses Gerät darf nicht unter brennbaren Decken, Überhängen, Markisen, Sonnenschirmen oder Pavillons aufgestellt werden. Nicht auf Terrassendielen oder anderen brennbaren Oberflächen wie trockenem Gras, Holzspänen, Laubmulch oder Zierrinde verwenden. Verwenden Sie dieses Produkt nicht in einem Zelt, Wohnwagen, Auto, Keller, Dachboden oder Boot. Bewahren Sie Ihren Grill in einem Bereich auf, der frei von brennbaren Materialien, Benzin und anderen entzündlichen Dämpfen und Flüssigkeiten ist.

WARNUNG: Sollte es zu einem Fettbrand kommen, schließen Sie den Deckel, bis das Feuer erloschen ist. Gießen Sie kein Wasser auf das Gerät. Versuchen Sie nicht, das Feuer zu ersticken. Es ist sinnvoll, einen für alle Klassen (Klasse ABC) zugelassenen Feuerlöscher vor Ort zu haben. Sollte es dennoch zu einem unkontrollierten Feuer kommen, rufen Sie die Feuerwehr.

2. Verwenden Sie dieses Holzkohlegrillgerät nicht als Ofen. Dieses Produkt ist nur für die Verwendung im Freien bestimmt. Nicht in Innenräumen verwenden!

BRANDGEFAHR: Kann während des Gebrauchs heiße Glut ausstoßen.

WARNUNG: Dieses Produkt kann sehr heiß werden. Bewegen Sie den Grill nicht während des Betriebs. Vergewissern Sie sich, dass das Feuer vollständig erloschen ist und der Grill vollständig abgekühlt ist, bevor Sie ihn bewegen.

3. Das Produkt wird sehr heiß, und es kann zu schweren Verletzungen kommen. Lassen Sie ein brennendes Feuer niemals unbeaufsichtigt. Halten Sie kleine Kinder und Haustiere während des Gebrauchs fern. Es wird empfohlen, bei der Bedienung des Grills hitzebeständige Grillhandschuhe oder Handschuhe zu verwenden. Verwenden Sie nur Zubehör, das für dieses Gerät bestimmt ist.

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

4. Nach einer gewissen Zeit der Lagerung oder Nichtbenutzung ist das Gerät vor der Benutzung auf Ermüdung und Beschädigung zu überprüfen und bei Bedarf auszutauschen. Vor Gebrauch reinigen. Wenn der Grill während der Regenzeit oder bei hoher Luftfeuchtigkeit im Freien gelagert wird, sollte das Gerät vor der Durchführung von Service- oder Wartungsarbeiten ausgetrocknet werden. Verwenden Sie eine Grillabdeckung, falls vorhanden.

WARNUNG: Achten Sie auf brennbares Material, halten Sie das Feuer aufrecht, um ein Überbrennen zu vermeiden.

5. Es wird dringend empfohlen, für Ihren Holzkohlegrill Stückholzkohle zu verwenden. Er brennt länger und produziert weniger Asche, die den Luftstrom behindern kann. Verwenden Sie keine Kohle in diesem Produkt. Holzkohle nicht enthalten. Lassen Sie die Holzkohle mindestens 30 Minuten vor dem ersten Grillen auf dem Holzkohlegrill aufheizen und rotglühend halten. Kochen Sie nicht, bevor der Brennstoff eine Ascheschicht gebildet hat.
WARNUNG: Verwenden Sie zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin! Verwenden Sie nur Feueranzünder, die der Norm EN1860-3 entsprechen. Halten Sie solche Flüssigkeiten vom Gerät fern, wenn Sie es benutzen.
6. Teile des Grills können sehr heiß sein, was zu schweren Verletzungen führen kann. Entfernen Sie Töpfe und Pfannen, wenn das Gerät unbeaufsichtigt in Betrieb ist, um die Brandgefahr zu verringern. ACHTUNG! Halten Sie Kinder und Haustiere fern.

ENTSORGUNG VON ASCHEN

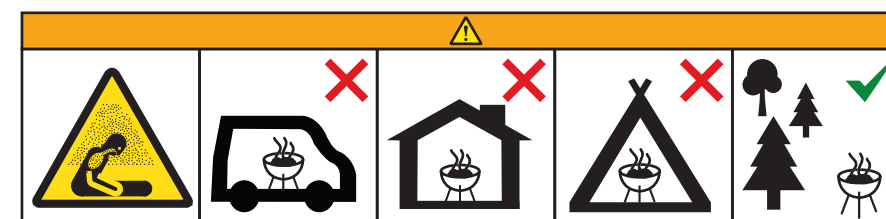
Die Asche sollte in einen Metallbehälter mit einem dicht schließenden Deckel gegeben werden. Der geschlossene Behälter mit der Asche sollte bis zur endgültigen Entsorgung auf einen nicht brennbaren Boden oder auf den Boden gestellt werden, weit entfernt von allen brennbaren Materialien. Wird die Asche in der Erde vergraben oder auf andere Weise lokal verstreut, sollte sie in einem geschlossenen Behälter aufbewahrt werden, bis die Asche vollständig abgekühlt ist.

KOHLENMONOXID

Befolgen Sie diese Richtlinien, um zu verhindern, dass dieses farblose, geruchlose Gas Sie, Ihre Familie oder andere vergiftet:

- Lernen Sie die Symptome einer Kohlenmonoxidvergiftung kennen: Kopfschmerzen, Schwindel, Schwäche, Übelkeit, Erbrechen, Schläfrigkeit und Verwirrung. Kohlenmonoxid reduziert die Fähigkeit des Blutes, Sauerstoff zu transportieren. Niedrige Sauerstoffwerte im Blut können zu Bewusstlosigkeit und Tod führen.
- Suchen Sie einen Arzt auf, wenn Sie oder andere Personen beim Kochen oder in der Nähe des Geräts Erkältungs- oder grippeähnliche Symptome entwickeln. Eine Kohlenmonoxidvergiftung, die leicht mit einer Erkältung oder Grippe verwechselt werden kann, wird oft zu spät erkannt.
- Alkoholkonsum und Drogenkonsum verstärken die Auswirkungen einer Kohlenmonoxidvergiftung.

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



Verwenden Sie den Grill nicht in einem geschlossenen und/oder bewohnbaren Raum, z. B. in Häusern, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen oder Booten. Es besteht die Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung mit Todesfolge.

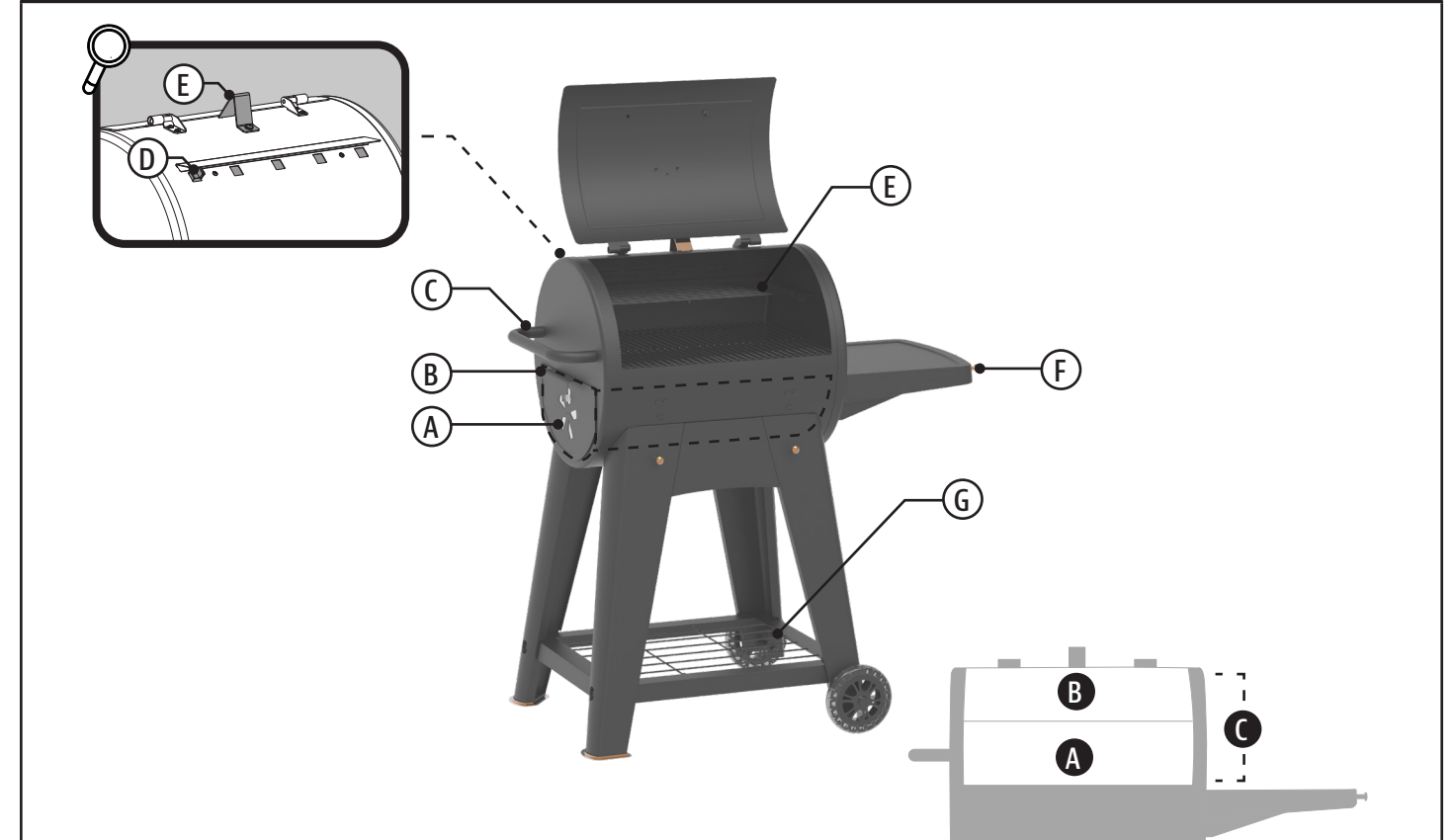
INHALTSVERZEICHNIS

Wichtige Schutzmaßnahmen	2
Packungsinhalt	4
Technische Daten	4
Lernen Sie Ihren Grill kennen	5
Betrieb	6
<ul style="list-style-type: none"> Einrichtung Temperaturkontrolle Erste Verwendung (Abbrennen) Verfahren zur Beleuchtung Betankung Heißes Rauchen Herunterfahren 	
Pflege und Wartung	11
Problembeseitigung	12
Garantie	13
<ul style="list-style-type: none"> Allgemeine Geschäftsbedingungen Registrieren Sie Ihren Grill Kundenbetreuung 	

VERPACKUNGSGEHÄLT	
1 x	GRILL UND TEILE
1 x	HARDWARE-BLISTERPACKUNG
1 x	MONTAGEANLEITUNG
1 x	BEDIENUNGSANLEITUNG

TECHNISCHE DATEN	
MODELL	PB500NXC
KRAFTSTOFFTYP	HOLZKOHLE UND HOLZ
ABMESSUNGEN	1.018 X 632 X 1.077 MM / 40,1 X 24,9 X 42,4 ZOLL
GEWICHT	33,8 KG / 74,5 LB

IHREN GRILL KENNENLERNEN



A Klappenentlüftung

Das Öffnen der Entlüftungsöffnung erhöht den Luftstrom aus dem Smoker. Die Belüftung wird durch Öffnen oder Schließen der Lüftungslaschen eingestellt.

B Feuerraum-Schublade

Diese herausnehmbare Holzkohleschublade kann aus dem Fass herausgenommen werden, um die Asche nach dem Kochen einzufüllen und zu entsorgen.

C Fassgriff

Bewegen Sie Ihren Grill von einem Bereich zu einem anderen.

D Entlüftung

Öffnen Sie die Abluftklappe, um die Innentemperatur in der Grillkammer zu regulieren.

E Stopfen für den Deckel

F Grillroste:

G Ablagefläche

Praktische Ablagen bieten reichlich Platz für die Zubereitung von Speisen und bieten Haken für Grillwerkzeug.

H Wagen mit offenem Boden

Das robuste, offene Design ist perfekt für, um Grillwerkzeug und Gewürze vom Boden fernzuhalten.



KOCHFLÄCHE

A 2.502 CM² /
387,8 IN²

B 1.001 CM² /
155,2 IN²

C 3.503 CM² /
543,0 IN²



**BLEIBEN SIE
AUF DEM
LAUFENDEN!**

Besuchen Sie uns online für
Montagevideos, kostenlose
Rezepte, Grilltipps,
Handbuchaktualisierungen
und mehr.

NIEDERLANDE
Einheit 8, De Hootkamp 8,
Hedel, NL 5321 JT
service-eu@dansons.com

USA
1442 Belfast Ave.
Columbus, GA 31904
480-923-9630

OUTDOOR
BRANDS LLC

©2025 OUTDOOR BRANDS, LLC.

BETRIEB

EINRICHTUNG

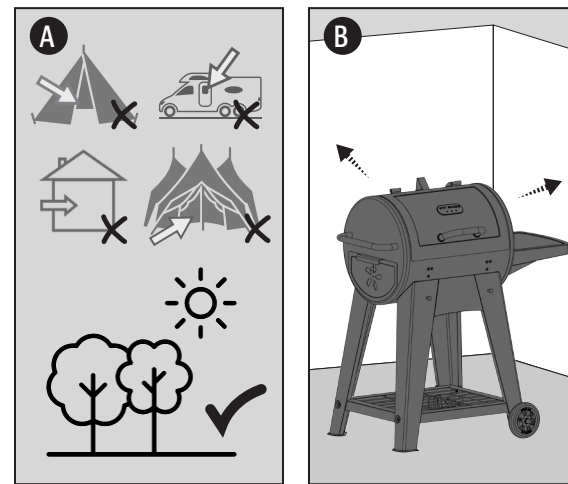
- Bei allen Geräten für den Außenbereich spielen die Witterungsbedingungen eine große Rolle für die Leistung Ihres Grills und die für die Perfektionierung Ihrer Mahlzeiten erforderliche Garzeit. Dieses Gerät darf nicht unter einer brennbaren Decke oder einem brennbaren Überhang aufgestellt werden (A). Bewahren Sie Ihren Grill in einem Bereich auf, der frei von brennbaren Materialien, Benzin und anderen entflammaren Dämpfen und Flüssigkeiten ist.

Alle Pit Boss® -Geräte sollten einen Mindestabstand von 2 m (78 Zoll) zu brennbaren Konstruktionen einhalten, und dieser Abstand muss auch während des Betriebs des Grills eingehalten werden. (B)

- Die Teile befinden sich überall im Versandkarton, auch unter dem Grill. Überprüfen Sie den Grill, die Teile und die Blisterpackung, nachdem Sie sie aus dem schützenden Versandkarton genommen haben. Entsorgen Sie vor dem Zusammenbau alle Verpackungsmaterialien innerhalb und außerhalb des Grills und überprüfen Sie dann alle Teile anhand der Montageanleitung.

Wenn ein Teil fehlt oder beschädigt ist, versuchen Sie nicht, das Gerät zusammenzubauen. Wenden Sie sich für Ersatzteile an Ihren Händler oder den Pit Boss®-Kundendienst.

- Montieren Sie das Gerät gemäß den Anweisungen in der Montageanleitung.



TEMPERATURKONTROLLE

Holzkohlegrills sind äußerst vielseitig. Sie können nicht nur zum Grillen oder Räuchern verwendet werden, sondern auch Pizzen, Brot, Kuchen und Kekse lassen sich darin mühelos backen. Aufgrund ihrer hervorragenden Wärmespeichereigenschaften können die Kochtemperaturen durch die Steuerung des Luftstroms über die Seitenluftklappe erreicht und aufrechterhalten werden. Wenn Sie die Luftklappe öffnen und dem Feuer mehr Sauerstoff zuführen, kann die Holzkohle sehr heiß brennen und eine feurige Glut erzeugen. Um bei niedrigeren Temperaturen zu garen, reduzieren Sie die Brennstoffmenge und lassen Sie die Klappe nur einen kleinen Spalt geöffnet, um einen minimalen Luftstrom und eine maximale Wärmespeicherung in der Kammer zu gewährleisten.

Um die korrekte Funktion des Grills zu gewährleisten, ist eine ordnungsgemäße Wartung und Reinigung des Feuerraums unerlässlich. Wenn der Grill nicht die gewünschte Temperatur erreicht, stellen Sie sicher, dass die Luftzufuhr zum Brennstoff gewährleistet ist und dass die Klappe nicht blockiert ist. **Der Grill kann über längere Zeiträume hinweg effizient arbeiten, solange trockenes und ausreichendes Brennmaterial vorhanden ist, ein angemessener Luftstrom vorhanden ist und die Kochkomponenten sauber sind.**

ERSTE VERWENDUNG (ABBRENNEN)

Es ist wichtig, den Grill abzubrennen, um ihn von Fremdkörpern zu befreien. Um Ihr erstes Feuer zu machen:

- Befolgen Sie die Anweisungen zur Beleuchtung des Geräts.

WICHTIG: Verwenden Sie zu diesem Zeitpunkt eine Handvoll Holzkohle. Überladen Sie das Gerät nicht mit Brennstoff, da dies dazu führt, dass das Gerät zu heiß brennt und die Filzdichtung an der Deckeldichtung schmilzt.

- Sobald die Holzkohle angezündet ist, schließen Sie den Grilldeckel und lassen die Klappe weitgehend geschlossen. Brennen Sie, bis der gesamte Brennstoff verbraucht und das Feuer erloschen ist. **Dies dürfte etwa zwei Stunden dauern.**
- Nachdem der Grill abgekühlt ist, kann der Holzkohlegrill nun wie gewohnt verwendet werden.

BELEUCHTUNGSVERFAHREN

Das Garen von Lebensmitteln auf Ihrem Holzkohlegrill kann je nach Zeit und Temperatur unterschiedliche Ergebnisse liefern. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie aufschreiben, was Sie gekocht haben, bei welcher Temperatur, wie lange Sie gekocht haben und wie das Ergebnis war. Für das nächste Mal nach Ihrem Geschmack anpassen. Stellen Sie ein Außenthermometer in der Nähe Ihrer Kochstelle auf. Übung macht den Meister.

Die Gartemperatur wird von folgenden Faktoren beeinflusst: der Außentemperatur, der Windstärke und -richtung, der Menge des Luftstroms durch die Klappen, der Qualität des verwendeten Brennstoffs, dem geöffneten Grilldeckel und der Menge des Garguts.

Befolgen Sie diese Schritte für den regelmäßigen Gebrauch Ihres Grills:

- Öffnen Sie den Grilldeckel (A).
- Ziehen Sie die Feuerraumschublade aus dem Gerät. B
- Legen Sie aufgerolltes Zeitungspapier und einige Anzündwürfel oder feste Anzünder auf die Holzkohleplatte im Grillkörper. Als Nächstes schichten Sie zwei bis drei Handvoll Holzkohle in Form eines Berges auf das Zeitungspapier (C).

VORSICHT: Verwenden Sie zum Anzünden oder Nachzünden kein Benzin, Testbenzin, Feuerzeugbenzin, Alkohol oder andere ähnliche Chemikalien.

- Öffnen Sie die Lufteinlassklappe weit, um einen maximalen Luftstrom zu gewährleisten. D
- Zünden Sie das Zeitungspapier und die Anzündwürfel unter dem Kohlebehälter mit einem langnasigen Feuerzeug oder Sicherheitsstreichhölzern an. (E)

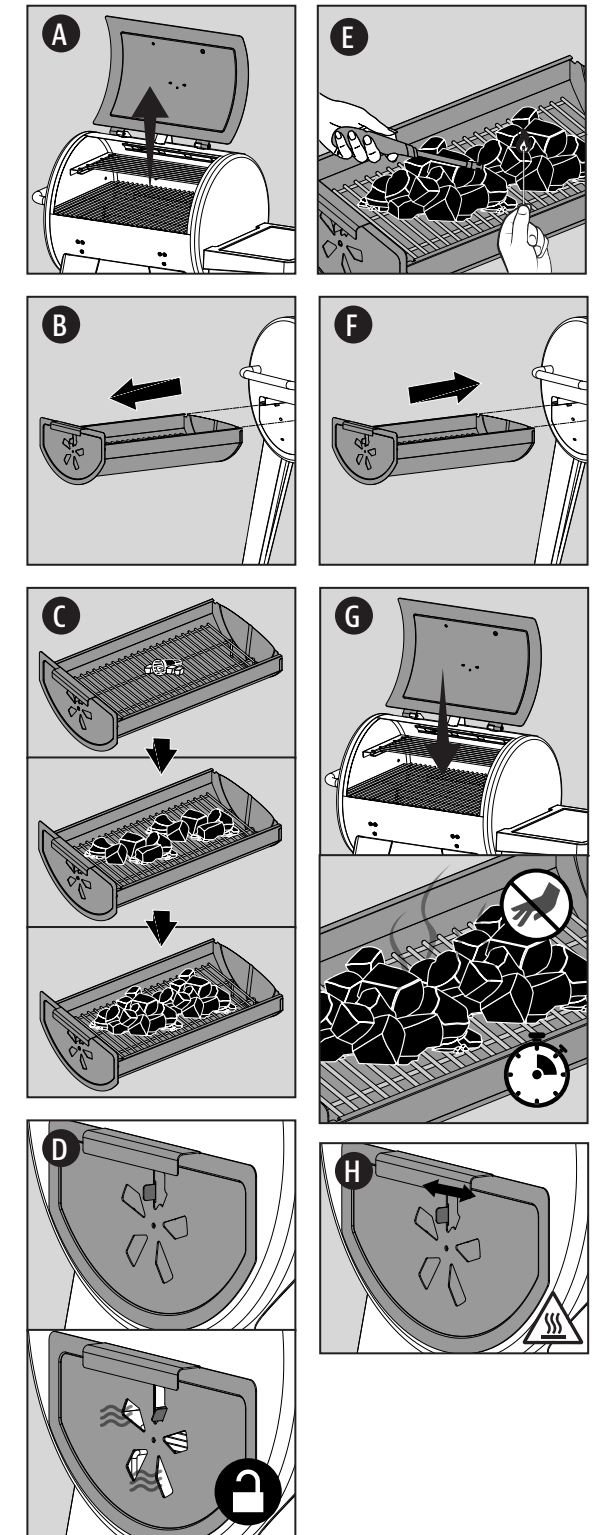
HINWEIS: Es kann auch ein elektrischer Holzkohleanzünder verwendet werden.

- Sobald die Holzkohle Feuer gefangen hat, schieben Sie die Feuerraumschublade in den Grillkörper (F).
- Schließen Sie den Grilldeckel. Nach 10 Minuten lassen die Flammen nach und die Ränder der Holzkohle werden grau. Überwachen Sie die Temperatur am Grilldeckel. Lassen Sie den Grill vorheizen und die Holzkohle mit weißer Asche bedecken, um zu zeigen, dass sie auf maximaler Hitze sind. (G)

HINWEIS: Es wird empfohlen, die Kohle nicht mehr zu schüren oder zu drehen, wenn sie einmal angezündet ist. Dadurch kann die Holzkohle gleichmäßiger und effizienter brennen.

- Nach dem Vorheizen können Sie mit dem Kochen beginnen! Stellen Sie die Klappen so ein, dass mehr oder weniger Luft in den Grill strömt, um Ihren gewünschten Temperaturbereich zu erreichen (H).

VORSICHT: Verwenden Sie beim Umgang mit Kochflächen nur hitzebeständige Handschuhe.



TANKEN

Wenn Sie eine längere Garzeit benötigen (z. B. beim Braten eines größeren Stücks oder beim langsamen Räuchern), kann es erforderlich sein, während des Garvorgangs mehr Holzkohle in den Grill zu geben.

Befolgen Sie diese Schritte, um sicher mehr Brennstoff in Ihren Grill zu füllen:

1. Ziehen Sie die Feuerraumschublade halb aus der Seite des Grills heraus. (A).

WICHTIG: Der Grill wird sehr heiß, und es besteht die Gefahr schwerer Verletzungen. Verwenden Sie stets hitzebeständige Handschuhe, langstielige Zangen oder Kochhandschuhe.

2. Füllen Sie die angezündete Holzkohle mit einer langstieligen Zange mit frischer Stückholzkohle auf. B

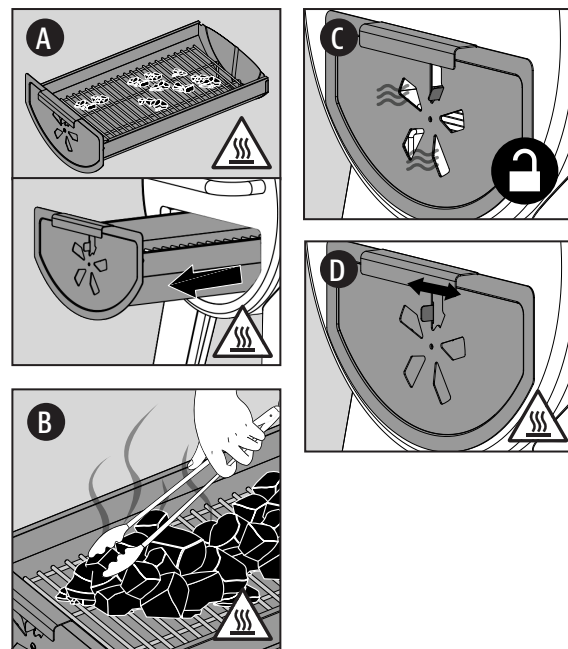
- Verteilen Sie die Holzkohle nicht über den gesamten Feuerraum, sondern schichten Sie die frische Holzkohle auf die angezündete Glut.

3. Öffnen Sie die Klappe weit, um einen maximalen Luftstrom zur frischen Holzkohle zu gewährleisten (C).

HINWEIS: Die Temperatur kann durch die Zugabe von frischem Brennstoff leicht sinken, steigt aber schnell wieder an, sobald die frische Holzkohle Feuer fängt.

4. Sobald die frische Holzkohle angezündet ist, stellen Sie die Dämpfer nach Bedarf ein und setzen den Betrieb fort. D

WICHTIG: Verwenden Sie keinen Spiritus, kein Benzin, kein Feuerzeugbenzin und kein Kerosin zum Anzünden oder Auffrischen des Feuers in Ihrem Grill. Versuchen Sie auch nicht, mehr Feueranzünder in ein bereits brennendes Feuer oder in einen heißen Brennstoff zu geben. Dies kann zu Verletzungen führen.



HEISSRÄUCHERN

Die als Heißräuchern bezeichnete Garmethode erfordert längere Garzeiten bei niedrigeren Temperaturen (auch als „niedrig und langsam“ bezeichnet), führt aber zu einem natürlicheren Geschmack der zubereiteten Lebensmittel. Das Räuchern von Lebensmitteln mit Holzspänen färbt helles Fleisch und Geflügel rosa, während dunklere Fleischstücke einen Hauch von Rosa erhalten. Der rosafarbene Streifen (nach dem Räuchern) wird als Rauchring bezeichnet und ist bei Outdoor-Köchen sehr beliebt.

Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie dem Fleisch nach dem Garen Zeit zum Ruhen geben. Auf diese Weise können die natürlichen Säfte zurück in die Fleischfasern wandern, was zu einem viel saftigeren, schmackhafteren Stück führt. Die Ruhezeiten können je nach Größe des Proteins zwischen 3 Minuten und 60 Minuten betragen.

Folgen Sie unserem Leitfaden zum Räuchern verschiedener Proteine. Es ist wichtig zu wissen, dass es nicht möglich ist, durch bloßes Betrachten eines Fleischstücks festzustellen, ob es gar ist. Mit einer Fleischsonde oder einem Pit Boss®-Fleischthermometer lässt sich die Innentemperatur der Lebensmittel, die Sie zubereiten, am besten bestimmen.

Hilfreiche Tipps:

- Das Fleisch schließt seine Fasern, sobald es eine Innentemperatur von 49°C / 120°F erreicht hat. Daher ist es am besten, sich mit kalten oder sehr kalten Lebensmitteln auf das Räuchern vorzubereiten, bevor man sie in den Grill legt.
- Lassen Sie zwischen den Lebensmitteln auf jeder Kochebene einen Freiraum, damit die Hitze gut fließen kann. Speisen auf einem überfüllten Grill benötigen eine längere Garzeit. Verwenden Sie eine langstielige Zange zum Wenden von Fleisch und einen Spatel für weichere Produkte wie Fisch und Käse. Mit einem spitzen Gegenstand, z. B. einer Gabel, können Sie das Fleisch einstechen, so dass der Saft austritt.
- Fetteres Fleisch mit viel Bindegewebe eignet sich am besten für lange Räucherungen, da das Fett zerfällt und ein saftiges Räuchergefühl entsteht.
- Beginnen Sie mit einem kleinen Braten aus der Schweineschulter, der preiswert ist und weniger Probleme bereitet, und gehen Sie dann zu größeren Teilen wie Brust und Rippchen über.
- Filetstücke und magere Braten erfordern mehr Aufmerksamkeit, da das Fleisch schneller austrocknet. Achten Sie darauf, dass beim Räuchern von weniger fetthaltigen Fleischsorten zusätzliche Flüssigkeit zugeführt (auf die Lebensmittel gesprüht) wird. Flüssigkeiten wie Fruchtsaft, Apfelessig, Wein oder Bier können Ihren Fleischstücken eine subtile, aber geschmackvolle Note verleihen.
- Soßen auf Zuckerbasis werden am besten gegen Ende des Kochvorgangs aufgetragen, um ein Aufflammen zu verhindern.

FLEISCHART	FERTIGE INNERE TEMPERATUR
GEFLÜGEL	
Truthahn (ganz)	74°C / 165°F
Huhn (ganz)	74°C / 165°F
Trommelstücke, Brüste	74°C / 165°F
Niederwildvögel	74°C / 165°F
Ente	74°C / 165°F
SCHWEINEFLEISCH	
Schinken (ganz)	71°C / 160°F
Braten	74°C / 165°F
Rinderfilet	82°C / 180°F
Rippchen	88°C / 190°F
Baby-Rippchen	88°C / 190°F
Hintern (Schulter)	90-98°C / 195-210°F
RINDFLEISCH	
Rippenbraten	57°C / 135°F
Rinderfilet	60°C / 140°F
Braten	63°C / 145°F
Rippchen	79°C / 175°F
Rinderbrust	90-98°C / 195-210°F
WILDBRET	
Rinderfilet	74°C / 165°F
Braten	74°C / 165°F
MEERESFRÜCHTE	
Filets	63°C / 145°F
Lachs (ganz)	63°C / 145°F
Hummer	63°C / 145°F



Machen Sie einen Schnappschuss von diesem Schaubild als Referenz. Sie können uns später danken!

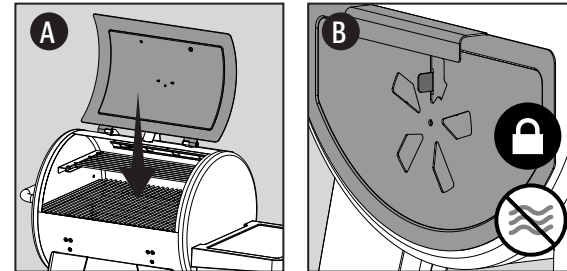
ABSCHALTEN

Befolgen Sie diese Schritte, um Ihren Grill sicher auszuschalten:

1. Schließen Sie den Grilldeckel (A). Füllen Sie keinen weiteren Kraftstoff mehr nach.
2. Schließen Sie die Klappe vollständig und lassen Sie das Feuer aufgrund des Sauerstoffmangels auf natürliche Weise erlöschen. (B)

WICHTIG: Verwenden Sie kein Wasser, um die Holzkohle zu löschen, da dies den Grill beschädigen könnte.

Sollte es zu einem Fettbrand kommen, nehmen Sie Ihr Grillgut vorsichtig vom Grill, schließen Sie den Grilldeckel und schließen Sie die Klappe, um das Feuer zu ersticken. Der Feuerraum und der Grillkörper können extremer Hitze standhalten, ohne Schaden zu nehmen.



PFLEGE UND WARTUNG

Jedes Pit Boss®-Gerät wird Ihnen viele Jahre lang mit minimalem Reinigungsaufwand schmackhafte Dienste erweisen. Befolgen Sie diese Tipps zur Wartung Ihres Grills:

Grill-Innenraum

- Verwenden Sie eine Grillreinigungsbürste, um Lebensmittel oder Ablagerungen auf den Grillrosten zu entfernen (A). Fettbrände werden durch zu viele herabgefallene Abfälle auf den Gärelementen des Grills verursacht. Am besten ist es, die Roste kurz nach dem Kochen zu reinigen, solange sie noch warm sind. Für eine besonders gründliche Reinigung nehmen Sie die Grillroste vom Grill und verwenden Sie Pit Boss® Reiniger & Entfetter.
- Kratzen Sie alle angetrockneten Lebensmittel mit einem Nylonschaber ab und wischen Sie den Hitzeschutz, den Feuerraum und den Grillkörper nach jedem Gebrauch ab (B). Ein Küchenpinsel ist ebenfalls sehr praktisch.
- Nehmen Sie die Feuerraumschublade heraus und schütten Sie die abgekühlte Asche in einen Abfallbehälter. (C)

Seitenablagen

- Wischen Sie jedes Regal nach Gebrauch ab (D). Verwenden Sie warme Seifenlauge, um das Fett zu entfernen. **Verwenden Sie keine Backofenreiniger, Scheuermittel oder Scheuerschwämme, da diese die Oberfläche der Seitenablagen beschädigen können.**

Grill-Exterieur

- Wischen Sie die Außenseite Ihres Grills nach jedem Gebrauch ab (E). Verwenden Sie warme Seifenlauge, um das Fett zu entfernen. **Verwenden Sie keine Ofenreiniger, Scheuermittel oder Scheuerschwämme.**



SPICKZETTEL FÜR DIE GRILLPFLEGE

ARTIKEL	REINIGUNGSHÄUFIGKEIT	REINIGUNGSMETHODE
Dämpfer	Wie benötigt	Mit Tuch und Seifenlauge abwischen
Grillroste	Nach jeder Grillsitzung	Überschuss abbrennen, mit Grillreinigungsbürste reinigen
Grillgehäuse (außen)	Nach jeder Grillsitzung	Mit Tuch und Seifenlauge abwischen
Feuerraum, Grillkörper (innen)	Alle 2-3 Grillsitzungen	30 Minuten lang auf 260 °C / 500 °F erhitzen, auskratzen, ausbürsten, Asche und überschüssige Rückstände nass/trocken absaugen



Machen Sie einen Schnappschuss von diesem Schaubild als Referenz.

HOLEN SIE SICH DIE WERKZEUGE DES HANDWERKS

Entdecken Sie eine Vielzahl von Grillzubehör, das unter in unserem Online-Shop für für alle Kochstufen erhältlich ist.



HABEN SIE EINE FRAGE?

Lesen Sie einige häufig gestellte Fragen online oder führen Sie einen Live-Chat mit der Kundenbetreuung.



#12001

FEHLERBEHEBUNG

Durch ordnungsgemäße Reinigung, Wartung und die Verwendung von sauberem, trockenem Qualitätskraftstoff lassen sich häufige Betriebsprobleme vermeiden. Wenn Ihr Pit Boss® Grill schlecht oder seltener funktioniert, können die folgenden Tipps zur Fehlersuche hilfreich sein.

WARNUNG: Vergewissern Sie sich immer, dass der Grill vollständig abgekühlt ist, bevor Sie ihn öffnen oder Teile für Inspektions-, Wartungs-, Reinigungs- oder Servicearbeiten entfernen.

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Holzkohle zündet nicht	Unzureichender Luftstrom	Stellen Sie die Klappe so ein, dass der Lufteinlass weit geöffnet ist, um einen maximalen Luftstrom zur Holzkohle zu gewährleisten. Vergewissern Sie sich, dass sich keine Asche angesammelt hat und keine Hindernisse vorhanden sind. Befolgen Sie bei Bedarf die Pflege- und Wartungsanweisungen. Öffnen Sie den Grilldeckel, wenn Sie hohe Temperaturen anstreben und dem Feuer mehr Sauerstoff zuführen möchten.
	Kraftstoffmangel	Prüfen Sie den Holzkohlenrost, um sicherzustellen, dass der Brennstoffstand ausreichend ist. Fügen Sie einige Anzündwürfel oder feste Anzünder hinzu, um das Anzünden zu erleichtern. Die empfohlene Verwendung von Holzkohle beträgt maximal 1,0 kg pro Verbrennung.
Grill zu heiß	Zu viel Luftstrom	Stellen Sie die Klappe so ein, dass der Luftstrom zur Holzkohle verringert wird. Falls offen, schließen Sie den Grilldeckel, damit der Brennstoff mit weniger/weniger Sauerstoff ersticken kann.
	Zu viel Kraftstoff	Zum Garen bei niedrigen Temperaturen sollten Sie beim Anzünden des Grills weniger Brennstoff verwenden. Nehmen Sie mit einer langstieligen Zange vorsichtig etwas Brennmaterial aus der Kohlschale und legen Sie es in einen Metallbehälter mit dicht schließendem Deckel, damit die Schlacke vollständig abkühlen kann.
Grill nicht heiß genug	Luftstrom erhöhen	Stellen Sie die Klappe so ein, dass der Lufteinlass offener ist, um den Luftstrom zur Holzkohle zu erhöhen. Vergewissern Sie sich, dass sich im Feuerraum keine Asche ansammelt und keine Hindernisse vorhanden sind. Befolgen Sie bei Bedarf die Pflege- und Wartungsanweisungen. Öffnen Sie den Grilldeckel, um einen maximalen Luftstrom zur Holzkohle zu gewährleisten, wenn Sie hohe Temperaturen anstreben.
	Kraftstoffmangel	Zum Kochen bei hohen Temperaturen muss mehr Brennstoff verwendet werden. Legen Sie mehr Brennstoff in den Grill, wenn die Holzkohle zum ersten Mal angezündet wird, aber achten Sie darauf, dass zwischen den Holzkohlestücken noch Luft vorhanden ist (Platz). Befolgen Sie die Anweisungen zum Nachfüllen, um mehr Brennstoff in den Grill zu füllen.
Schübe	Grill zu heiß	Halten Sie die Temperatur unter 176°C / 350°F, wenn Sie stark fetthaltige Speisen zubereiten (z. B. Hühnchen, Pizza, Hamburger). Schmierfett hat einen Flammpunkt. Versuchen Sie, bei einer niedrigeren Temperatur zu kochen. Sollte es während des Kochens zu einem Fettbrand kommen, nehmen Sie Ihr Grillgut vorsichtig vom Grill, schließen Sie den Grilldeckel und schließen Sie die Klappe, um das Feuer aufgrund des geringen Sauerstoffgehalts zu ersticken.
	Fettablagerung	Beachten Sie die Pflege- und Wartungsanweisungen.



GARANTIE

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Pit Boss® Grills ("Pit Boss®"), hergestellt von Outdoor Brands, LLC. haben eine begrenzte lebenslange Garantie gegen Defekte und Verarbeitung auf Teile, eine 1-Jahres-Garantie auf den gesamten Stahl, Kochroste aus porzellanbeschichtetem Stahl, und eine 1-Jahres-Garantie auf alle anderen Komponenten dieses Produkts. Outdoor Brands, LLC. garantiert, dass alle Teile bei normalem Gebrauch und unter normalen Bedingungen frei von Material- und Verarbeitungsfehlern sind, und zwar für die Dauer des Gebrauchs und des Besitzes durch den ursprünglichen Käufer.

Es gibt keine andere oder zusätzliche Garantie für dieses Produkt.

Diese Garantie ist nicht gültig:

- Wenn Sie keinen Kaufnachweis erbringen können oder die Garantie abgelaufen ist.
- Für Schäden oder Defekte durch Abnutzung, wie Kratzer, Dellen, Beulen, Absplitterungen oder kleinere kosmetische Risse. Diese ästhetischen Veränderungen des Produkts haben keinen Einfluss auf seine Leistung.
- Wenn Ihr Produkt nicht in strikter Übereinstimmung mit dem beiliegenden Produkthandbuch installiert, betrieben, gereinigt und gewartet wurde. Die Garantie deckt keine Schäden oder Brüche ab, die auf unsachgemäßen Gebrauch, unsachgemäße Handhabung oder kundenspezifische Änderungen zurückzuführen sind.
- Zu rosten oder zu oxidieren, es sei denn, die strukturelle Integrität des Grillteils ist beeinträchtigt. Selbst bei der Verwendung von rostbeständigen Materialien können die Schutzschichten durch verschiedene Substanzen und Bedingungen, die sich der Kontrolle des Herstellers entziehen, beeinträchtigt werden. Hohe Temperaturen, übermäßige Luftfeuchtigkeit, Chlor, Industrieabgase, Düngemittel, Pestizide für den Rasen und Salz sind einige der Substanzen, die Metallbeschichtungen angreifen können.
- Für Schäden oder Defekte, die bei gewerblicher Nutzung, bei der Vermietung oder bei einer Nutzung, für die das Produkt nicht vorgesehen ist, auftreten.
- Für Schäden oder Mängel, die die Kosten des Produkts übersteigen.
- Für Schäden oder Defekte, die durch die Wartung oder Reparatur des Produkts durch einen nicht autorisierten Händler von Pit Boss® verursacht wurden.

Während der Garantiezeit verpflichtet sich Outdoor Brands, LLC. zur Bereitstellung eines Ersatzes für defekte und/oder ausgefallene Komponenten und berechnet keine Kosten für die Reparatur oder den Ersatz von Teilen, die frachtfrei zurückgeschickt werden, falls sich das/die Teil(e) bei der Untersuchung als defekt erweisen.

Outdoor Brands, LLC. übernimmt keine Verantwortung, weder rechtlich noch anderweitig, für beiläufige oder Folgeschäden an Eigentum oder Personen, die aus der Verwendung dieses Produkts während oder nach der Garantiezeit entstehen. Alle Garantien des Herstellers sind hierin aufgeführt, und es können keine Ansprüche gegenüber dem Hersteller aufgrund von Garantien oder Zusicherungen geltend gemacht werden. In einigen Staaten ist der Ausschluss oder die Beschränkung von Neben- oder Folgeschäden oder die Beschränkung von stillschweigenden Garantien nicht zulässig, so dass die in dieser eingeschränkten Garantie aufgeführten Beschränkungen oder Ausschlüsse möglicherweise nicht auf Sie zutreffen. Diese eingeschränkte Garantie gibt Ihnen bestimmte gesetzliche Rechte, und Sie haben möglicherweise weitere Rechte, die von Staat zu Staat unterschiedlich sind.

REGISTRIEREN SIE IHREN GRILL

Registrieren Sie Ihr Produkt in weniger als einer Minute und erhalten Sie schnellen und einfachen Zugang zu einer beeindruckenden Sammlung von Kochwissen.

Ihre Registrierung (Kaufnachweis) stellt sicher, dass Sie den besten Garantieservice für Ihr Produkt erhalten. In dem unwahrscheinlichen Fall, dass es Sicherheitsbedenken gibt, können wir Sie auf diese Weise schnell benachrichtigen.

MODELL	PB500NXC
SERIENNUMMER	□□□□□□□□□□□□□□□□
KAUFDATUM	YYYYMMDD
GEKAUFT BEI (AUTORISIERTER HÄNDLER)	□□□□□□□□□□□□□□□□



KUNDENBETREUUNG

Wenn Sie Fragen oder Bedenken zu Ihrem Produkt haben, steht Ihnen unser hilfsbereites Customer Care Team gerne zur Verfügung. Bitte halten Sie Ihre Anmeldeinformationen bereit, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren.



TELEFON



LIVE-CHAT



APP



Teilen Sie Ihre Kreationen und glam shots mit der Pit Boss Community.
#PITBOSSNATION

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

VIGTIGT, OPBEVAR TIL FREMTIDIG REFERENCE: LÆS OMHYGGELEGT

DE VIGTIGSTE ÅRSAGER TIL BRANDE I APPARATER ER DÅRLIG VEDLIGEHOJDELSE OG MANGLENDE OVERHOJDELSE AF DEN KRÆVEDE AFSTAND TIL BRÆNDBARE MATERIALER. DET ERAF YDERST VIGTIGT, AT DETTE PRODUKT KUN BRUGES I OVERENSSTEMMELSE MED FØLGENDE INSTRUKTIONER.

ADVARSEL: Læs hele manualen, inden du installerer og bruger dette apparat. Manglende overholdelse af disse instruktioner kan medføre materielle skader, personskader eller endda dødsfald. Kontakt de lokale bygnings- eller brandmyndigheder for at få oplysninger om begrænsninger og krav til installation i dit område. Gem disse instruktioner.

FARER OG ADVARSELER

Du skal kontakte din lokale boligforening, bygnings- eller brandmyndigheder eller den kompetente myndighed for at få de nødvendige tilladelser, godkendelser eller oplysninger om eventuelle installationsrestriktioner, såsom installation af grillen på en brændbar overflade, inspektionskrav eller endda brugbarhed i dit område.

- Der skal være en afstand på mindst 2 m (78 tommer) fra brændbare konstruktioner til siderne af grillen. **Installer ikke apparatet på ikke-brændbare gulve eller gulve, der er beskyttet med ikke-brændbare overflader, medmindre der er indhentet de nødvendige tilladelser og godkendelser fra de kompetente myndigheder.** Grillen skal installeres på et sikkert, plant underlag inden brug. Dette apparat må ikke placeres under brændbare lofter, udhæng, markiser, parasoller eller havepavilloner. Må ikke bruges på terrassebrædder eller andre brændbare overflader såsom tørt græs, træflis, bladarkflis eller dekorativ bark. Brug ikke dette produkt i et telt, en campingvogn, en bil, en kælder, et loft eller en båd. Opbevar din grill på et område, der er frit for brændbare materialer, benzin og andre brandfarlige dampe og væsker.

ADVARSEL: Hvis der opstår en fedtbrand, skal du lukke låget, indtil ilden er slukket. Kast ikke vand på enheden. Forsøg ikke at kvæle ilden. Det er vigtigt at have en godkendt brandslukker til alle klasser (klasse ABC) på stedet. Hvis der opstår en ukontrolleret brand, skal du ringe til brandvæsenet.

- Brug ikke denne kulgrill som ovn. Dette produkt er kun beregnet til udendørs brug. Må ikke bruges indendørs.

BRANDFARE: Kan afgive varme gløder under brug.

ADVARSEL: Dette produkt bliver meget varmt. Flyt det ikke under brug. Sørg for, at ilden er helt slukket, og at grillen er helt afkølet, før den flyttes.

- Dette produkt bliver meget varmt, og der kan opstå alvorlige personskader. Efterlad aldrig en brændende ild uden opsyn. Hold små børn og kæledyr væk, mens grillen er i brug. Det anbefales at bruge varmebestandige grillhandsker eller -vante, når grillen betjenes. Brug ikke tilbehør, der ikke er specificeret til brug med dette apparat.

ADVARSEL: Dette apparat anbefales ikke til børn, personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, medmindre de er under direkte opsyn eller vejledning af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.

- Efter en periode med opbevaring eller manglende brug skal enheden inspiceres for slid og skader inden brug og udskiftes, hvis det er nødvendigt. Rengør før brug. Hvis grillen opbevares udendørs i regnperioden eller i perioder med høj luftfugtighed, skal enheden tørres, inden der udføres service eller vedligeholdelse. Brug et grilloverdæk, hvis det er tilgængeligt.

ADVARSEL: Vær opmærksom på brændbare materialer, og hold øje med ilden for at undgå overophedning.

5. Det anbefales stærkt, at du bruger trækul i din kulgrill. Det brænder længere og producerer mindre aske, som kan begrænse luftstrømmen. Brug ikke kul i dette produkt. Trækul medfølger ikke. Lad trækullet varme op og hold det rødgloedende i mindst 30 minutter, før du begynder at grille på trækulsgrillen. Kog ikke, før brændstoffet er dækket af et lag aske.

ADVARSEL: Brug ikke spiritus eller benzin til tænding eller genantænding. Brug kun tændblokke, der overholder EN1860-3. Hold alle sådanne væsker langt væk fra apparatet, når det er i brug.

6. Dele af grillen kan være meget varme, og der kan opstå alvorlige skader. Fjern gryder og pander, når apparatet er i brug uden opsyn, for at mindske risikoen for brand. ADVARSEL! Hold børn og kæledyr væk.

BORTSKAFFELSE AF ASKE

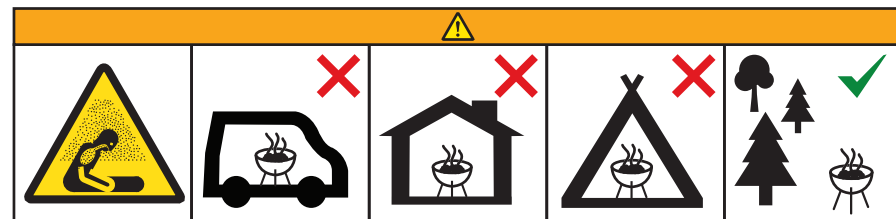
Aske skal placeres i en metalbeholder med tætlukkende låg. Den lukkede beholder med aske skal placeres på et ikke-brændbart gulv eller på jorden, langt væk fra alle brændbare materialer, indtil den endelige bortskaffelse. Når aske bortskaffes ved nedgravning i jorden eller på anden måde spredes lokalt, skal den opbevares i en lukket beholder, indtil al gløder er afkølet fuldstændigt.

KULILTE

Følg disse retningslinjer for at forhindre, at denne farveløse, lugtfri gas forgifter dig, din familie eller andre:

- Kend symptomerne på kulilteforgiftning: hovedpine, svimmelhed, svaghed, kvalme, opkastning, søvnighed og forvirring. Kulilte nedsætter blodets evne til at transportere ilt. Lavt iltindhold i blodet kan føre til bevidstløshed og død.
- Søg læge, hvis du eller andre udvikler forkølelses- eller influenzalignende symptomer, mens I laver mad eller opholder jer i nærheden af apparatet. Kulilteforgiftning, som let kan forveksles med forkølelse eller influenza, opdages ofte for sent.
- Alkoholindtagelse og brug af stoffer øger virkningerne af kulilteforgiftning.

Kulilte er særligt giftigt for mødre og børn under graviditet, spædbørn, ældre, rygere og personer med blod- eller kredsløbsproblemer, såsom anæmi eller hjertesygdomme.



Brug ikke grillen i et lukket og/eller beboeligt rum, f.eks. huse, telte, campingvogne, autocampere, både. Fare for dødelig kulilteforgiftning.

INDHOLDSFORTEGNELSE

Vigtige sikkerhedsforanstaltninger	2
Indhold i pakken	4
Specifikationer	4
Lær din grill at kende	5
Betjening	6
<ul style="list-style-type: none"> • Opsætning • Temperaturregulering • Første brug (afbrænding) • Tændingsprocedure • Påfyldning • Varm røgning • Nedlukning 	
Pleje og vedligeholdelse	11
Fejlfinding	12
Garanti	13
<ul style="list-style-type: none"> • Vilkår og betingelser • Registrer din grill • Kundeservice 	

INDHOLD I PAKKEN

1 x	GRILL & DELE
1 x	HARDWARE BLISTERPAKKE
1 x	MONTERINGSVEJLEDNING
1 x	BRUGERMANUAL

SPECIFIKATIONER

MODEL	PB500NXC
BRÆNDSTOFTYPE	TRÆKUL OG TRÆ
MÅL	1.018 X 632 X 1.077 MM / 40,1 X 24,9 X 42,4 TOMMER
VÆGT	33,8 KG / 74,5 LB

DA

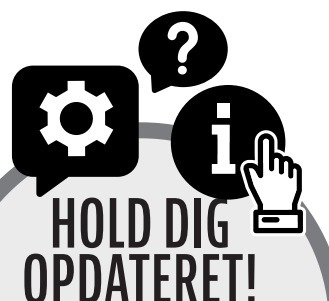
DA

HOLLAND
Unit 8, De Hootkamp 8,
Hedel, NL 5321 JT
service-eu@dansons.com

USA
1442 Belfast Ave.
Columbus, GA 31904
480-923-9630

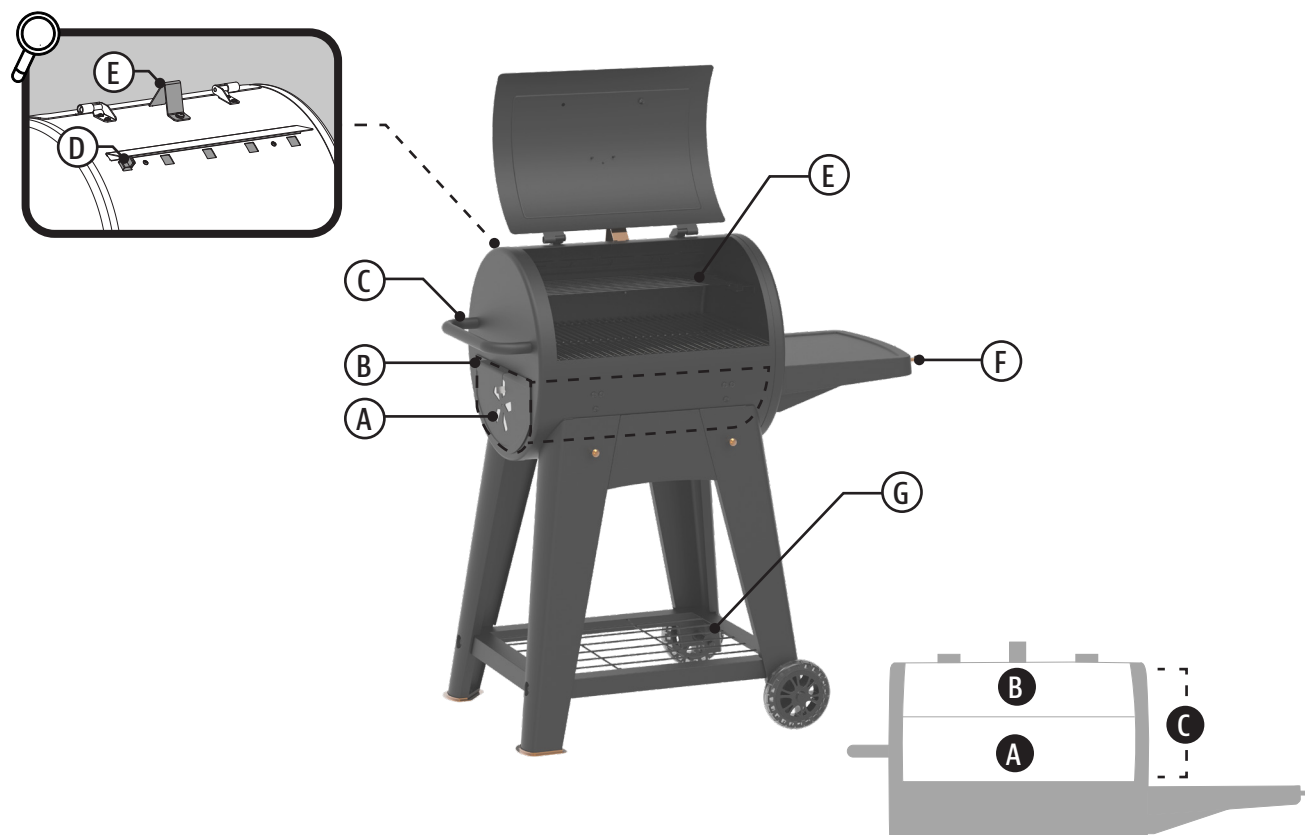
OUTDOOR
BRANDS LLC

©2025 OUTDOOR BRANDS, LLC.



Besøg os online for monteringsvideoer, gratis opskrifter, grilltips, manualopdateringer og meget mere.

LÆR DIN GRILL AT KENDE



A Spjældventil

Åbning af ventilationsåbningen øger luftstrømmen ud af røgeovnen. Justeres ved at dreje ventilationsklapperne mere åbne eller lukkede for ventilation.

B Brændkammer-skuffe

Denne aftagelige trækulsskuffe kan fjernes fra tøndens for at fylde og rense aske efter tilberedning.

C Tøndehåndtag

Flyt din grill fra et område til et andet.

D Vent

Åbn udluftningen for at regulere den indre temperatur i kulgrillkammeret.

E Lågstop

F Grillrist

G Sidehylde

Praktiske hylder giver god plads til madlavning og har kroge til grillredskaber.

H Vogn med åben bund

Det robuste, åbne design er perfekt til at holde grillredskaber og krydderier væk fra jorden.



MADLAVNING OMRÅDE

A 2.502 CM² / 387,8 IN²

B 1.001 CM² / 155,2 IN²

C 3.503 CM² / 543,0 IN²

BETJENING

OPSÆTNING

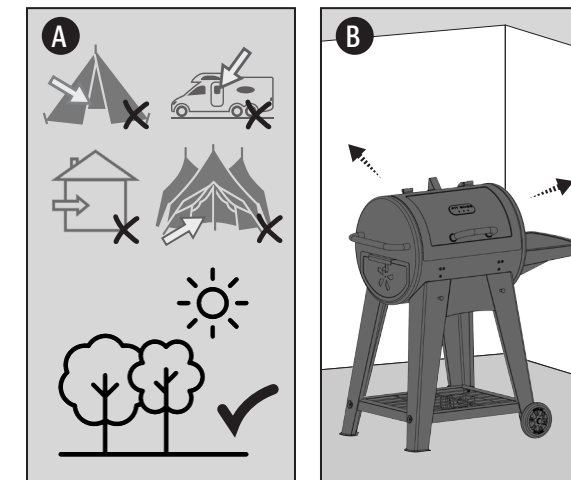
- Som med alle udendørs apparater spiller vejrforholdene en stor rolle for grillens ydeevne og den tid, det tager at tilberede maden perfekt. Dette apparat må ikke placeres under et brændbart loft eller udhæng (**A**). Opbevar din grill på et sted, der er fri for brændbare materialer, benzin og andre brandfarlige dampe og væsker.

Alle Pit Boss®-enheder skal have en afstand på mindst 2 m (78 tommer) til brændbare konstruktioner, og denne afstand skal opretholdes, mens grillen er i brug. (B)

- Dele er placeret i hele forsendelseskartonen, herunder under grillen. Undersøg grillen, delene og blisterpakken med hardware, når du har taget dem ud af den beskyttende transportkasse. Bortskaf alt emballagemateriale fra indersiden og ydersiden af grillen inden samling, og gennemgå og inspicer derefter alle dele ved hjælp af samlevejledningen.

Hvis der mangler eller er beskadigede dele, må du ikke forsøge at samle grillen. Kontakt din forhandler eller Pit Boss® Kundeservice for at få reservedele.

- Saml enheden i henhold til monteringsvejledningens instruktioner.



TEMPERATURREGULERING

Kulgrillere er ekstremt alsidige. De kan ikke kun bruges til grillning eller røgning, men også til at bage pizzaer, brød, tærter og småkager uden besvær. Takket være deres fremragende varmebevarende egenskaber kan man opnå og opretholde den ønskede tilberedningstemperatur ved at regulere luftstrømmen gennem den sideventilationsspjæld. Ved at åbne luftspjældet, så der kommer mere ilt til ilden, kan trækullet brænde meget varmt og skabe glødende kul. For at tilberede mad ved lavere temperaturer skal du reducere brændstofmængden og kun åbne spjældet en smule, så der kun kommer en minimal luftstrøm ind og varmen holdes maksimalt inde i kammeret.

For at sikre, at grillen fungerer korrekt, er det vigtigt at vedligeholde og rengøre brændkammeret korrekt. Hvis grillen ikke når den ønskede temperatur, skal du kontrollere, at der er korrekt luftstrøm til brændstoffet, og at spjældet ikke er blokeret. **Grillen kan køre effektivt i længere perioder, så længe der er tørt og tilstrækkeligt brændstof, korrekt lufttilførsel, og grillkomponenterne er rene.**

FØRSTE BRUG (AFBRÆNDING)

Det er vigtigt at afbrænde grillen for at fjerne eventuelle fremmedlegemer. Sådan tænder du for første gang:

- Følg instruktionerne i tændingsproceduren for at tænde enheden.

VIGTIGT: Brug en håndfuld trækul på dette tidspunkt. Overfyld ikke enheden med brændstof, da dette vil få enheden til at blive for varm og smelte filt-pakningen på lågets tætning.

- Når trækullet er tændt, lukkes grillens låg, og spjældet holdes næsten lukket. Lad det brænde, indtil alt brændsel er brugt, og ilden er slukket. **Dette tager cirka to timer.**
- Når grillen er afkølet, kan kulgrillen nu bruges som normalt.

TÆNDINGSPROCEDURE

Tilberedning af mad på din kulgrill kan give forskellige resultater afhængigt af tid og temperatur. For at opnå de bedste resultater bør du notere, hvad du har tilberedt, ved hvilken temperatur, hvor længe du har tilberedt det, og hvad resultatet blev. Juster efter din smag til næste gang. Placer et udendørs termometer tæt på dit grillområde. Øvelse gør mester.

Tilberedningstemperaturen påvirkes af følgende faktorer: udendørs omgivelsestemperatur, vindstyrke og -retning, mængden af luftstrøm gennem spjældene, kvaliteten af det anvendte brændstof, om grilllåget er åbent, og mængden af mad, der tilberedes.

Følg disse trin ved regelmæssig brug af din grill:

1. Åbn grillens låg (A).
1. Træk brændkammerets skuffe ud af enheden. (B)
2. Læg sammenrullet avis og nogle tændblokke eller faste tændblokke på kulpladen i grillens krop. Stab derefter to til tre håndfulde trækul oven på avisen i form af et bjerg (C).

FORSIGTIG: Brug ikke benzin, mineralsk terpentin, lightervæske, alkohol eller andre lignende kemikalier til at tænde eller genantænde.

1. Åbn luftindtagsspjældet helt for at sikre maksimal luftgennemstrømning. (D)
2. Tænd avisen og tændblokkene under trækulbakken ved hjælp af en langnæset lighter eller sikkerhedstændstikker. (E)

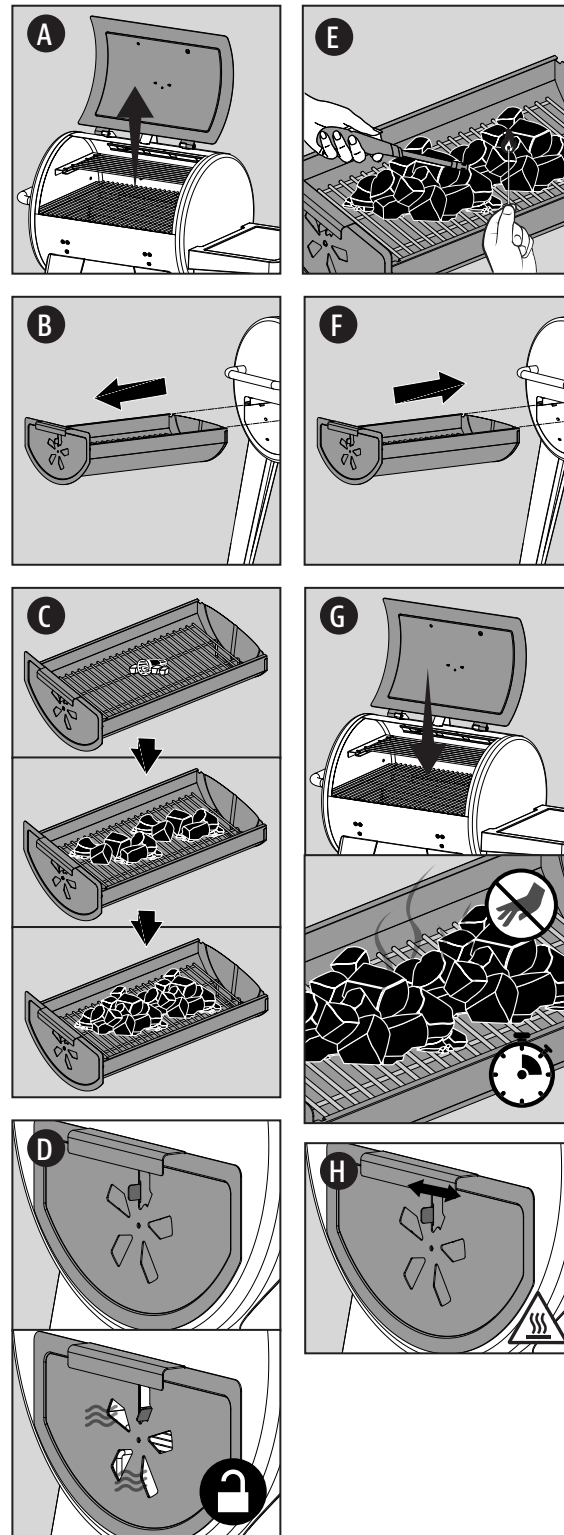
BEMÆRK: Der kan også bruges en elektrisk kulgrilltænder.

3. Når kulet er tændt, skubber du brændkammeret ind i grillens krop (F).
4. Luk grillens låg. Efter 10 minutter vil flammerne dæmpes, og kulets kanter vil blive grå. Overvåg temperaturen på grillens låg. Lad grillen forvarme, og lad kulene blive dækket af hvid aske, hvilket viser, at de har nået maksimal varme. (G)

BEMÆRK: Det anbefales, at du ikke puster til eller vender kulene, når de er tændt. Dette gør, at kulene brænder mere jævnt og effektivt.

5. Når forvarmningen er færdig, er du klar til at begynde at grille! Juster spjældene for at øge eller mindske lufttilførslen til grillen, så du opnår det ønskede temperaturområde (H).

FORSIGTIG: Brug kun varmebestandige handsker, når du håndterer kogeflader.



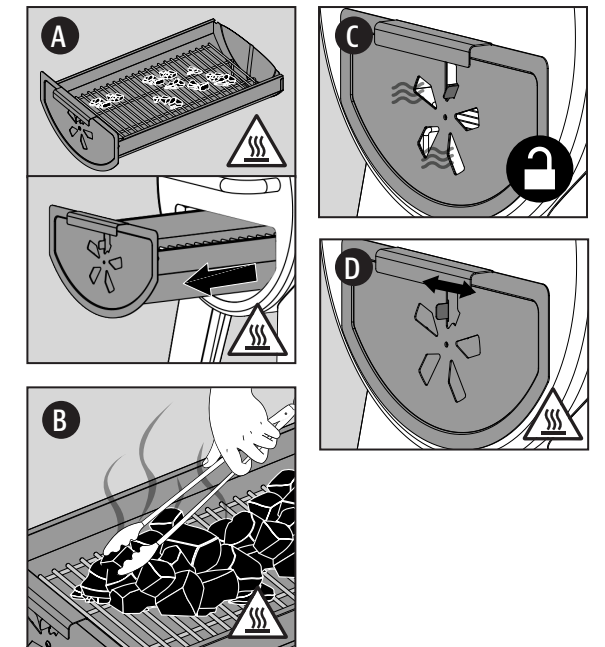
PÅFYLDNING

Hvis du har brug for længere tilberedningstid (f.eks. når du steger et større stykke kød eller langsomt ryger), kan det være nødvendigt at tilføje mere trækul til grillen under tilberedningen.

Følg disse trin for at tilføje mere brændsel til din grill på en sikker måde:

1. Træk brændkammerets skuffe halvt ud fra siden af grillen. (A)
- VIGTIGT: Grillen vil være meget varm, og der kan opstå alvorlige skader. Brug altid varmebestandige handsker, langskaftede tang eller grydelapper.**
2. Brug en lang tang til at tilføje en ny portion trækul til det tændte trækul. (B)
 - Spred ikke trækullet over hele brændkammeret, men læg det nye trækul oven på de brændende gløder.
3. Oåbnspjældet helt for at sikre maksimal lufttilførsel til det nye trækul (C).
- BEMÆRK: Temperaturen kan falde lidt på grund af det nye brændsel, der tilføjes, men vil stige hurtigt, når det nye trækul antændes.**
4. Når det friske trækul er tændt, skal du justere spjældene efter behov og fortsætte brugen. D

VIGTIGT: Brug ikke spiritus, benzin, lightervæske eller petroleum til at tænde eller genoplive ilden i din grill. Forsøg heller ikke at tilføje mere tændvæske til en ild, der allerede brænder, eller til en varm brændrist. Dette kan forårsage personskade.



VARM RØGNING

Den form for tilberedning, der kaldes varm røgning, indebærer længere tilberedningstider og lavere temperaturer (også kendt som lav og langsom), men giver en mere naturlig smag til de tilberedte fødevarer. Røgning af mad med træflis gør lyst kød og fjerkræ lyserødt, mens det tilføjer en lyserød kant til mørkere kødstykker. Det lyserøde bånd (efter røgning) kaldes en røgning og er meget værdsat af udendørs kokke.

For at opnå det bedste resultat skal kødet hvile efter tilberedningen. Dette giver de naturlige safter mulighed for at trænge tilbage i kødfibrene, hvilket giver et meget saftigt og smagfuldt stykke kød. Hviletiden kan være så kort som 3 minutter og op til 60 minutter, afhængigt af proteinets størrelse.

Følg vores guide til røgning af forskellige proteiner. Det er vigtigt at bemærke, at det ikke er muligt at se, om et stykke kød er færdigstegt ved blot at se på det. Brug af en kødtermometer eller et Pit Boss® kødtermometer er den bedste måde at bestemme den indre temperatur på de fødevarer, du tilbereder.

Nyttige tips:

- Kød lukker sine fibre, når det når en indre temperatur på 49 °C / 120 °F, så det er bedst at forberede sig til en røgning med et koldt eller meget koldt udvalg af fødevarer, inden de placeres i grillen.
- Lad der være plads mellem fødevarerne på hvert grillniveau for at sikre en korrekt varmestrømning. Mad på en overfyldt grill kræver længere tilberedningstid. Brug en tang med langt skaft til at vende kød og en spatel til blødere fødevarer som fisk og ost. Brug af et stikkende redskab, såsom en gaffel, vil prikke i kødet og få saften til at løbe ud.
- Fedtfattigt kød med meget bindevæv er bedst til lange røgningssessioner, da fedtet smelter og giver en saftig røget smag.
- Start med en lille svinekødssteg, som er billig og mere tilgængelig, og gå derefter videre til større stykker som bryst og ribben.
- Mørbrad og magre stege kræver mere opmærksomhed, da kødet tørrer hurtigere ud. Sørg for, at der tilsættes ekstra væske (sprøjtes på maden) under røgning af mindre fedtholdigt kød. Væsker som frugtsaft, cidereddike, vin eller øl kan give dine kødstykker en subtil, men smagfuld effekt.
- Sukkersaucer påføres bedst mod slutningen af tilberedningen for at undgå flammer.

KØTTYPE	FÆRDIG INDRE TEMPERATUR
---------	----------------------------

FJERKRÆ

Kalkun (hel)	74°C / 165°F
Kylling (hel)	74°C / 165°F
Underlår, bryst	74°C / 165°F
Små vildtfugle	74°C / 165°F
And	74°C / 165°F

SVIN

Skinke (hel)	71 °C / 160 °F
Stegt	74°C / 165°F
Mørbrad	82°C / 180°F
Spareribs	88 °C / 190 °F
Baby-ribben	88 °C / 190 °F
Skulder	90-98°C / 195-210°F

OKSEKØD

Prime Rib	57°C / 135°F
Mørbrad	60°C / 140°F
Stegt	63°C / 145°F
Spareribs	79°C / 175°F
Bryst	90-98°C / 195-210°F

VILDT

Mørbrad	74°C / 165°F
Stegt	74°C / 165°F

FISK

Fileter	63°C / 145°F
Laks (hel)	63°C / 145°F
Hummer	63°C / 145°F



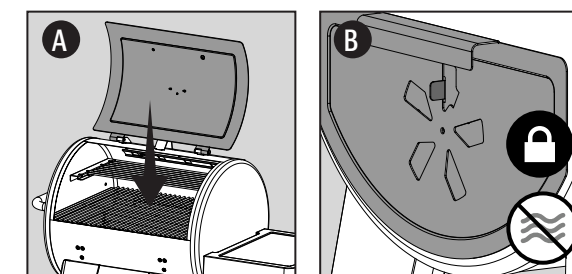
Tag et skærbillede af dette skema til reference. Du kan takke os senere!

SLUKNING

Følg disse trin for at slukke din grill på en sikker måde:

1. Luk grillens låg (A). Undlad at tilføje mere brændstof.
2. Luk spjældet helt, og lad ilden dø ud naturligt på grund af iltmangel. (B)

VIGTIGT: Brug ikke vand til at slukke kulet, da dette kan beskadige grillen.



I tilfælde af fedtbrand skal du forsigtigt fjerne maden fra grillen, lukke grilllåget og lukke spjældet for at kvæle ilden. Ildkammeret og grillens krop kan modstå ekstrem varme uden at blive beskadiget.

DA

DA

FÅ VÆRKTØJER TIL BRUG

Udforsk et udvalg af grilltilbehør, der er tilgængeligt i vores onlinebutik til alle madlavningsniveauer.



HAR DU ET SPØRGSMÅL?

Se nogle almindelige spørgsmål online eller chat live med kundeservice.



#12001

PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

Alle Pit Boss®-produkter giver dig mange års velsmagende madlavning med et minimum af rengøring. Følg disse tips til vedligeholdelse af din grill:

Grillens indre

- Brug en grillrensingsbørste til at fjerne madrester eller aflejringer på grillristene **(A)**. Fedtbrænde skyldes for meget snavs på grillens grillkomponenter. Det er bedst at rengøre ristene kort efter tilberedningen, mens de stadig er varme. For en ekstra grundig rengøring skal du fjerne grillristene fra grillen og bruge Pit Boss® Cleaner & Degreaser.
- Skrab tørret mad af med en nylon skraber og tør varmeaflederen, brændkammeret og grillens krop af efter hvert par gange, den har været brugt **(B)**. En køkkenbørste er også meget praktisk.
- Fjern brændkammerets skuffe og tøm den afkølede aske i en affaldsbeholder. **(C)**

Sidehylder

- Tør hver hylde af efter brug **(D)**. Brug varmt sæbevand til at fjerne fedt. **Brug ikke ovnrens, skurende rengøringsmidler eller skurende rengøringsvampe, da dette kan beskadige overfladen på sidehylderne.**

Grillens ydre

- Tør grillens ydre af efter hver brug **(E)**. Brug varmt sæbevand til at fjerne fedt. **Brug ikke ovnrens, skurende rengøringsmidler eller skurende rengøringsvampe.**



GRILLPLEJE-SPILLEKORT

PUNKT	RENGØRINGSFREKVENNS	RENGØRINGSMETODE
Spjæld	Efter behov	Tørres af med klud og sæbevand
Grillrist	Efter hver grillning	Brænd overskydende rester af, rengør med grillrens
Grillhus (udvendigt)	Efter hver grillning	Tørres af med klud og sæbevand
Brændkammer, grillkrop (indvendigt)	Hver 2-3 grillning	Opvarm til 260 °C / 500 °F i 30 minutter, skrab ud, børst ud, fjern aske og overskydende snavs med en våd-/tørstøvsuger



Tag et skærbillede af dette skema til reference.

FEJLFINDING

Korrekt rengøring, vedligeholdelse og brug af rent, tørt brændstof af høj kvalitet forhindrer almindelige driftsproblemer. Når din Pit Boss®-grill fungerer dårligt eller mindre hyppigt, kan følgende tips til fejlfinding være nyttige.

ADVARSEL: Sørg altid for, at grillen er helt afkølet, inden du åbner eller fjerner dele til inspektion, vedligeholdelse, rengøring eller service.

PROBLEM	ÅRSAG	LØSNING
Trækul vil ikke tænde	Utilstrækkelig lufttilførsel	Juster spjældet for at sikre, at luftindtaget er helt åbent, så der er maksimal lufttilførsel til trækullet. Sørg for, at der ikke er askeophobning eller tilstopning. Følg pleje- og vedligeholdelsesinstruktionerne, hvis det er nødvendigt. Åbn grilllåget, hvis du ønsker høje temperaturer og for at give ilden mere ilt.
	Mangel på brændstof	Kontroller kulristen for at sikre, at brændstofniveauet er tilstrækkeligt. Tilsæt nogle tændblokke eller faste tændbriketter for at hjælpe med at tænde. Den anbefalede mængde trækul er maksimalt 1,0 kg / 2,2 lb pr. grillning.
Grillen er for varm	For meget luftstrøm	Juster spjældet for at mindske luftstrømmen til kulet. Hvis grillen er åben, skal du lukke låget, så brændstoffet kvæles med mindre/mangel på ilt.
	For meget brændstof	Ved madlavning ved lav temperatur skal du bruge mindre brændstof, når du tænder grillen. Brug forsigtigt en lang tang til at fjerne noget brændstof fra kulbakken og læg det i en metalbeholder med tæt låg, så asken kan køle helt af.
Grillen er ikke varm nok	Øg lufttilførslen	Juster spjældet, så luftindtaget er mere åbent for at øge luftstrømmen til trækullet. Sørg for, at der ikke er askeophobning eller tilstopning i brændkammeret. Følg pleje- og vedligeholdelsesinstruktionerne, hvis det er nødvendigt. Åbn grilllåget for at opnå maksimal luftstrøm til kulet, hvis du ønsker høje temperaturer.
	Mangel på brændstof	Brug mere brændstof til madlavning ved høje temperaturer. Start med mere brændstof i grillen, når trækullet tændes, men sørg for, at der stadig er luftstrøm (plads) mellem trækullet. Følg instruktionerne for påfyldning af brændstof for at tilføje mere brændstof til grillen.
Flammer	Grillen er for varm	Hold temperaturen under 176 °C / 350 °F, når du tilbereder meget fedtholdige fødevarer (f.eks. kylling, pizza, hamburgere). Fedt har et flammepunkt. Prøv at tilberede maden ved en lavere temperatur. Hvis der opstår fedtbrand under tilberedningen, skal du forsigtigt fjerne maden fra grillen, lukke grilllåget og lukke spjældet for at kvæle ilden på grund af lavt iltindhold.
	Fedtaflejringer	Følg instruktionerne for pleje og vedligeholdelse.

GARANTI

VILKÅR OG BETINGELSER

Pit Boss® Grills ("Pit Boss®"), fremstillet af Outdoor Brands, LLC., har en begrænset livstidsgaranti mod defekter og fabrikationsfejl på dele, 1 års garanti på alt stål, grillriste af porcelænsbelagt stål og 1 års garanti på alle andre komponenter i dette produkt. Outdoor Brands, LLC. garanterer, at alle dele er fri for materiale- og fabrikationsfejl under normal brug og normale forhold i hele den periode, hvor det oprindelige køb er i brug og ejet af den oprindelige køber.

Der gælder ingen andre eller yderligere garantier for dette produkt.

Denne garanti gælder ikke:

- hvis der ikke kan fremvises købsbevis, eller efter at garantien er udløbet.
- skader eller defekter som følge af slitage, såsom ridser, buler, skrammer, flis eller mindre kosmetiske revner. Disse æstetiske ændringer af produktet påvirker ikke dets ydeevne.
- hvis dit produkt ikke er blevet installeret, betjent, rengjort og vedligeholdt i nøje overensstemmelse med den medfølgende produktvejledning. Garantien dækker ikke skader eller brud som følge af misbrug, forkert håndtering eller brugerdefinerede ændringer.
- rust eller oxidation, medmindre der er tab af strukturel integritet på grillkomponenten. Selv ved brug af rustbestandige materialer kan de beskyttende belægninger blive kompromitteret af forskellige stoffer og forhold, som producenten ikke har kontrol over. Høje temperaturer, overdreven fugtighed, klor, industrielle dampe, gødning, pesticider til græsplæner og salt er nogle af de stoffer, der kan påvirke metalbelægninger.
- skader eller defekter, der opstår under kommerciel brug, udlejning eller anden brug, som produktet ikke er beregnet til.
- skader eller defekter, der overstiger produktets pris.
- skader eller defekter forårsaget af service eller reparation af produktet af en uautoriseret forhandler af Pit Boss®.

I garantiperioden forpligter Outdoor Brands, LLC. sig til at levere en erstatning for defekte og/eller ødelagte komponenter og vil ikke opkræve betaling for reparation eller udskiftning af returnerede dele, fragtomkostninger forudbetalt, hvis delen/delene viser sig at være defekte ved undersøgelse.

Outdoor Brands, LLC. påtager sig ikke noget ansvar, juridisk eller andet, for tilfældige eller følgeskader på ejendom eller personer som følge af brugen af dette produkt, under eller efter garantiperioden. Alle garantier fra producenten er angivet heri, og der kan ikke fremsættes krav mod producenten vedrørende nogen garanti eller erklæring. Nogle stater tillader ikke udelukkelse eller begrænsning af tilfældige eller følgeskader eller begrænsninger af underforståede garantier, så de begrænsninger eller udelukkelse, der er angivet 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 stat til stat.

REGISTRER DIN GRILL

Registrer dit produkt på mindre end et minut og få hurtig og nem adgang til en imponerende samling af viden om madlavning.

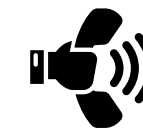
Din registrering (købsbevis) sikrer, at du får den bedste garantiservice med dit produkt. I det usandsynlige tilfælde, at der er sikkerhedsproblemer, er det vores hurtige måde at underrette dig på.

MODEL	PB500NXC
SERIENUMMER	<input type="text"/>
KØBSDATO	<input type="text" value="YYYYMMDD"/>
KØBT HOS (AUTORISERET FORHANDLER)	<input type="text"/>



KUNDESERVICE

Hvis du har spørgsmål eller bekymringer vedrørende dit produkt, står vores hjælpsomme kundeserviceteam klar til at hjælpe dig. Hav dine registreringsoplysninger klar, inden du kontakter kundeservice.



TELEFON



LIVE CHAT



APP



IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

IMPORTANTE, CONSERVARE PER FUTURE CONSULTAZIONI: LEGGERE ATTENTAMENTE

LE PRINCIPALI CAUSE DI INCENDI NEGLI APPARECCHI SONO DOVUTE A UNA SCARSA MANUTENZIONE E ALLA MANCATA OSSERVANZA DELLA NECESSARIA DISTANZA DI SICUREZZA DAI MATERIALI COMBUSTIBILI. È DI FONDAMENTALE IMPORTANZA CHE QUESTO PRODOTTO VENGA UTILIZZATO SOLO IN CONFORMITÀ ALLE SEGUENTI ISTRUZIONI.

AVVERTENZA: prima dell'installazione e dell'uso di questo apparecchio, leggere attentamente il manuale. La mancata osservanza di queste istruzioni può causare danni alle cose, lesioni fisiche o addirittura la morte. Contattare gli enti locali competenti in materia di edilizia o antincendio per informazioni su eventuali restrizioni e sui requisiti di ispezione relativi all'installazione nella propria area. Conservare queste informazioni.

PERICOLI E AVVERTENZE

Per ottenere i permessi necessari, le autorizzazioni o le informazioni su eventuali restrizioni all'installazione, come ad esempio l'installazione di un barbecue su una superficie combustibile, i requisiti di ispezione o addirittura la possibilità di utilizzo, è necessario contattare l'amministratore di condominio, gli uffici competenti in materia di edilizia o antincendio o le autorità competenti.

1. Mantenere una distanza minima di 2 m (78 pollici) da costruzioni combustibili ai lati del barbecue. **Non installare l'apparecchio su pavimenti infiammabili o protetti da superfici infiammabili, a meno che non siano stati ottenuti i permessi e le autorizzazioni necessari dalle autorità competenti.** Prima dell'uso, il barbecue deve essere installato su una base piana e sicura. Questo apparecchio non deve essere collocato sotto soffitti, sporgenze, tende da sole, parasole o gazebo combustibili. Non utilizzare su terrazze o altre superfici combustibili, come erba secca, trucioli di legno, pacciame di foglie o cortecce decorative. Non utilizzare questo prodotto in una tenda, roulotte, auto, cantina, soffitta o barca. Tenere il barbecue in un'area libera da materiali combustibili, benzina e altri vapori e liquidi infiammabili.

AVVERTENZA: In caso di incendio da grasso, chiudere il coperchio fino a quando non si spegne il fuoco. Non gettare acqua sull'unità. Non cercare di spegnere il fuoco. È utile tenere a disposizione un estintore omologato per tutte le classi (classe ABC). Se si verifica un incendio incontrollato, chiamare i Vigili del Fuoco.

2. Non utilizzare questo barbecue a carbonella come forno. Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso esterno. Non usare all'interno.

PERICOLO DI INCENDIO: può emettere braci calde durante l'uso.

AVVERTENZA: questo prodotto diventa molto caldo. Non spostarlo durante l'uso. Assicurarsi che il fuoco sia completamente spento e che il barbecue sia completamente freddo al tatto prima di spostarlo.

3. Il prodotto diventa molto caldo e si possono verificare gravi lesioni. Non lasciare mai incustodito un fuoco acceso. Tenere lontani i bambini piccoli e gli animali domestici durante l'uso. Si consiglia di utilizzare guanti o manopole da barbecue resistenti al calore quando si utilizza il barbecue. Non utilizzare accessori non indicati per l'uso con questo apparecchio.

AVVERTENZA: questo apparecchio non è indicato per essere utilizzato da bambini, persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con scarsa esperienza e conoscenza, a meno che non siano sorvegliate o istruite da una persona responsabile della loro sicurezza.

4. Dopo un periodo di stoccaggio o di inutilizzo, prima dell'uso, ispezionare l'unità per verificare che non sia degradata o danneggiata e sostituirla, se necessario. Pulire prima dell'uso. Se il barbecue viene conservato all'esterno durante i mesi piovosi o in periodi di elevata umidità, l'unità deve essere completamente asciugata prima di effettuare qualsiasi intervento o manutenzione. Utilizzare un coperchio per barbecue, se disponibile.

AVVERTENZA: prestare attenzione ai materiali da costruzione combustibili e controllare il fuoco per evitare un surriscaldamento eccessivo.

5. Si consiglia vivamente di utilizzare carbonella di legna. Brucia più a lungo e produce meno cenere, che può limitare il flusso d'aria. Non utilizzare carbone fossile in questo prodotto. Carbonella non inclusa. Lasciare riscaldare la carbonella e mantenerla incandescente per almeno 30 minuti prima della prima cottura sul barbecue a carbonella. Non cuocere prima che il combustibile sia ricoperto di cenere.

AVVERTENZA: non utilizzare benzina o alcol per l'accensione o la riaccensione. Utilizzare solo accendifuoco conformi alla norma EN1860-3. Tenere tutti questi liquidi lontano dall'apparecchio quando è in funzione.

6. Le parti del barbecue potrebbero essere molto calde e potrebbero causare gravi lesioni. Rimuovere pentole e padelle quando l'apparecchio in funzione è incustodito, per ridurre il rischio di incendio. **AVVERTENZA!** Tenere lontani bambini e animali domestici.

SMALTIMENTO DELLA CENERE

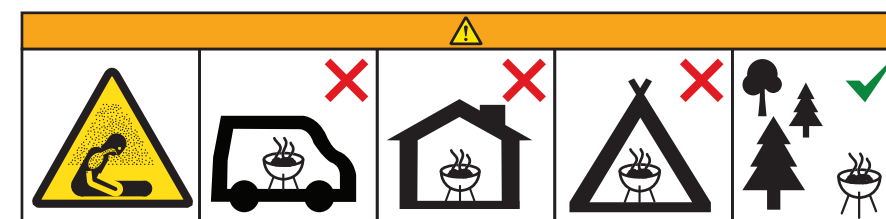
La cenere deve essere riposta in un contenitore metallico con un coperchio a tenuta stagna. Il contenitore chiuso della cenere deve essere collocato su un pavimento non combustibile o sul terreno, ben lontano da tutti i materiali combustibili, in attesa dello smaltimento finale. Se la cenere viene smaltita mediante interrimento nel terreno o dispersa localmente, deve essere conservata in un contenitore chiuso finché non si è completamente raffreddata.

MONOSSIDO DI CARBONIO

Seguire le presenti linee guida per evitare che questo gas incolore e inodore avveleni l'utente, la sua famiglia o altre persone:

- Riconoscere i sintomi dell'avvelenamento da monossido di carbonio: mal di testa, vertigini, debolezza, nausea, vomito, sonnolenza e confusione. Il monossido di carbonio riduce la capacità del sangue di trasportare ossigeno. Un basso livello di ossigeno nel sangue può causare la perdita di coscienza e la morte.
- Consultare un medico se l'utente o altre persone sviluppano sintomi simili al raffreddore o all'influenza mentre si cucina o si è vicini all'apparecchio. L'avvelenamento da monossido di carbonio, che può essere facilmente scambiato per un raffreddore o un'influenza, viene spesso riconosciuto 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, i neonati, gli anziani, i fumatori e le persone con patologie legate al sangue o al sistema circolatorio, come l'anemia o le malattie cardiache.



Non utilizzare il barbecue in spazi angusti e/o abitabili, come case, tende, roulotte, camper, barche. Pericolo di avvelenamento da monossido di carbonio.

INDICE

Importanti misure di sicurezza	2
Contenuto della confezione	4
Specifiche	4
Descrizione	5
Funzionamento	6
<ul style="list-style-type: none"> Preparazione Controllo della temperatura Primo utilizzo (prima accensione) Procedura di accensione Aggiunta di combustibile Affumicatura a caldo Spegnimento 	
Cura e manutenzione	11
Risoluzione dei problemi	12
Garanzia	13
<ul style="list-style-type: none"> Termini e Condizioni Registra il tuo barbecue Servizio Clienti 	

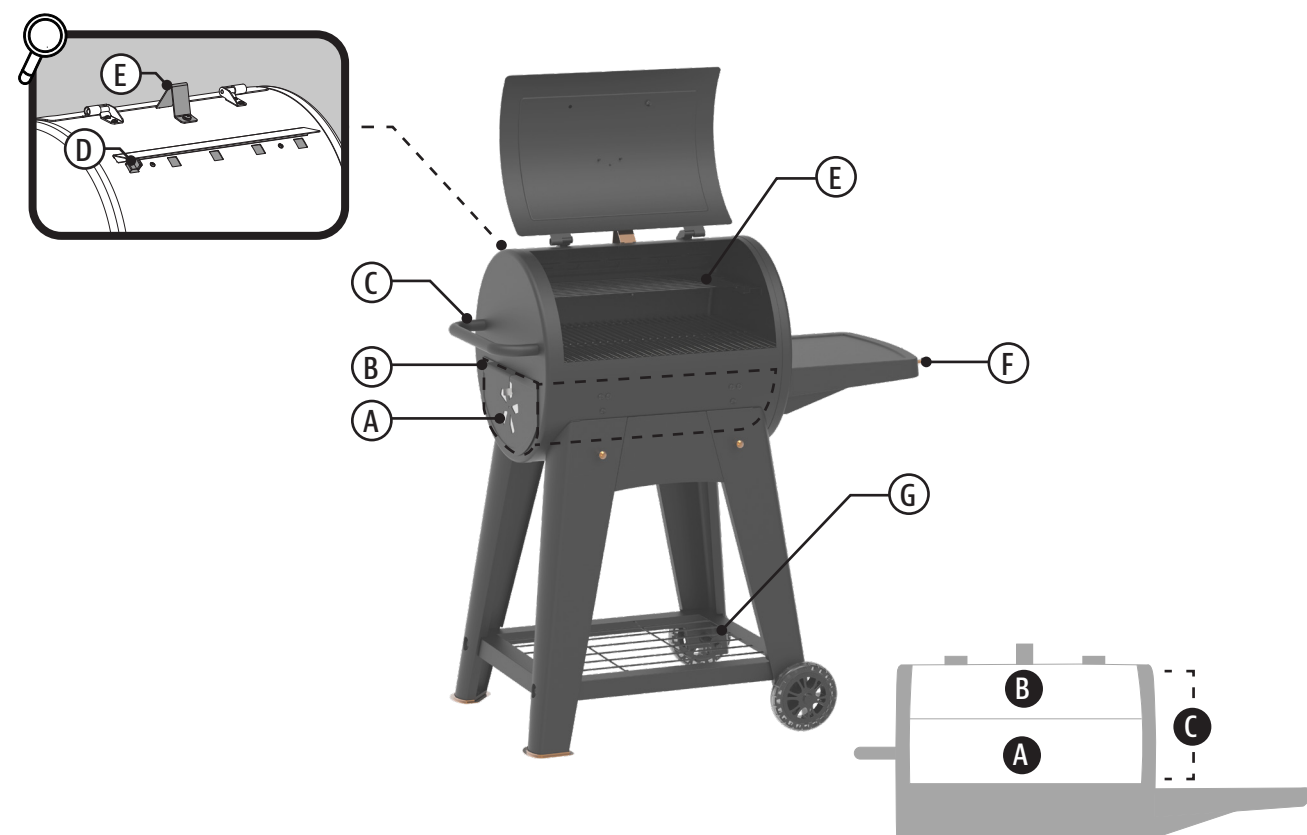
CONTENUTO DELLA CONFEZIONE

1 x	BARBECUE E COMPONENTI
1 x	CONFEZIONE BLISTER CON MATERIALE DI MONTAGGIO
1 x	GUIDA AL MONTAGGIO
1 x	MANUALE D'USO

SPECIFICHE

MODELLO	PB500NXC
TIPO DI CARBURANTE	CARBONELLA E LEGNA
DIMENSIONI	1,018 X 632 X 1,077 MM / 40.1 X 24.9 X 42.4 IN
PESO	33,8 KG / 74,5 LB

DESCRIZIONE



A Valvola di aerazione

L'apertura della valvola di aerazione aumenta il flusso d'aria in uscita dall'affumicatore. Si regola ruotando le bocchette dello sfiato in modo che siano più aperte o più chiuse, per aumentare o ridurre la ventilazione.

B Cassetto del braciere

Il cassetto estraibile per la carbonella può essere rimosso dalla camera di cottura per riempire e pulire la cenere dopo la cottura.

C Maniglia della camera di cottura

Utile per spostare il barbecue in un'altra posizione.

D Sfiato

Aprire lo sfiato per regolare la temperatura interna nella camera del barbecue a carbone.

E Ferma coperchio

F Griglie di cottura

G Ripiano laterale

Il comodo ripiano fornisce ampio spazio per la preparazione dei cibi ed è dotato di ganci per gli attrezzi.

H Carrello a fondo aperto

Il solido carrello aperto è perfetto per conservare utensili e condimenti senza appoggiarli a terra.



AREA DI COTTURA

A	2.502 CM ² / 387,8 IN ²
B	1.001 CM ² / 155,2 IN ²
C	3.503 CM ² / 543,0 IN ²



PAESI BASSI
Unit 8, De Hootkamp 8,
Hedel, NL 5321 JT
service-eu@dansons.com

USA
1442 Belfast Ave.
Columbus, GA 31904
480-923-9630

OUTDOOR
BRANDS LLC

©2025 OUTDOOR BRANDS, LLC.

FUNZIONAMENTO

PREPARAZIONE

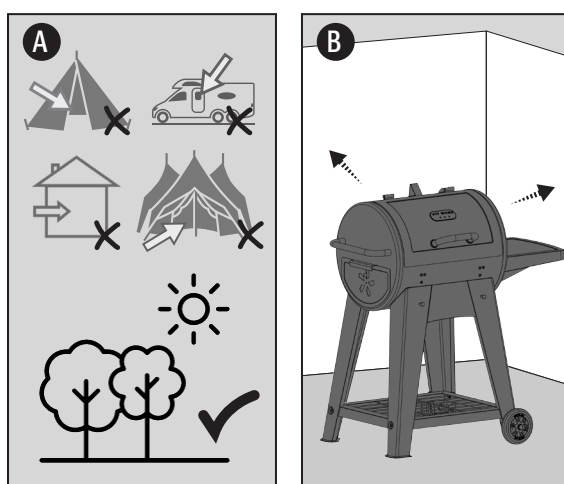
1. Per tutti gli elettrodomestici da esterno, le condizioni climatiche influenzano molto le prestazioni del barbecue e il tempo di cottura necessario per creare i piatti. Questo apparecchio non deve essere collocato sotto un soffitto o una sporgenza di un tetto combustibile (A). Tenere il barbecue in un'area libera da materiali combustibili, benzina e altri vapori e liquidi infiammabili.

Tutte le unità Pit Boss® devono mantenere una distanza minima di 2 m (78 pollici) dalle costruzioni combustibili e tale distanza deve essere mantenuta durante il funzionamento del barbecue. (B)

2. I componenti si trovano all'interno del cartone di spedizione, anche sotto il barbecue. Dopo averli rimossi dal cartone protettivo, ispezionare il barbecue, i componenti e la confezione blister con il materiale di montaggio. Rimuovere tutti i materiali d'imballaggio all'interno e all'esterno del barbecue prima del montaggio, quindi controllare e verificare tutti i componenti utilizzando la guida di montaggio.

Se un componente manca o è danneggiato, non tentare di montare il dispositivo. Per i componenti, rivolgersi al proprio rivenditore o al Servizio Clienti Pit Boss®.

3. Montare l'unità seguendo le istruzioni della guida di montaggio.



CONTROLLO DELLA TEMPERATURA

I barbecue a carbonella sono estremamente versatili. Non solo si possono usare per grigliare o affumicare, ma anche per cuocere in modo semplice pizze, pane, torte e biscotti. Grazie alle loro eccellenti proprietà di ritenzione del calore, le temperature di cottura possono essere raggiunte e mantenute controllando il flusso d'aria attraverso la valvola di aerazione laterale. L'apertura della valvola di aerazione, che consente di apportare più ossigeno al fuoco, permette alla carbonella di bruciare a temperature altissime e di creare braci ardenti. Per cuocere a temperature più basse, ridurre la quantità di combustibile e tenere la valvola di aerazione leggermente aperta, in modo da consentire un flusso d'aria minimo e la massima ritenzione di calore nella camera.

Per garantire il corretto funzionamento del barbecue, è essenziale una corretta manutenzione e pulizia del cassetto del braciere. Se il barbecue non raggiunge la temperatura desiderata, verificare che il flusso d'aria verso il combustibile sia corretto e che la valvola di aerazione non sia bloccata. **Il barbecue può funzionare in modo efficiente per lunghi periodi di tempo, a condizione che il combustibile sia asciutto e sufficiente, che il flusso d'aria sia adeguato e che i componenti di cottura siano puliti.**

PRIMO UTILIZZO (PRIMA ACCENSIONE)

È importante completare la prima accensione del barbecue per liberarlo da eventuali corpi estranei. Per la prima accensione:

1. Seguire le istruzioni della procedura di accensione per accendere il fuoco dell'unità.
IMPORTANTE: per questa operazione, utilizzare una manciata di carbonella. Non sovraccaricare l'unità di combustibile per evitare che si surriscaldi troppo, sciogliendo la guarnizione di feltro del coperchio.
2. Una volta accesa la carbonella, chiudere il coperchio del barbecue e lasciare la valvola di aerazione per lo più chiusa. Lasciare bruciare finché il combustibile è tutto esaurito e il fuoco si spegne. **Questa operazione dovrebbe durare circa due ore.**
3. Dopo che il barbecue a carbonella si è raffreddato, può essere utilizzato normalmente.

PROCEDURA DI ACCENSIONE

La cottura di cibo con il barbecue a carbonella può dare risultati diversi in base ai tempi e alle temperature. Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di annotare che cosa è stato cucinato, a quale temperatura, per quanto tempo e con quali risultati. Per le volte successive, regolare le impostazioni in base ai gusti personali. Posizionare un termometro da esterno vicino all'area di cottura. La pratica rende perfetti.

La temperatura di cottura è influenzata dai seguenti fattori: temperatura dell'ambiente esterno, quantità e direzione del vento, quantità di flusso d'aria attraverso l'aerazione, qualità del combustibile utilizzato, apertura del coperchio del barbecue e quantità di cibo cucinato.

Seguire questi passaggi per un uso regolare del barbecue:

1. Aprire il coperchio del barbecue (A).
2. Estrarre il cassetto del braciere dall'unità. (B)
3. Posizionare un giornale arrotolato e alcuni cubetti accendifuoco o accendifuoco solidi sulla piastra della carbonella nel corpo del barbecue. Quindi, accatastare due o tre manciate di carbonella sopra il giornale, formando una montagna (C).

ATTENZIONE: non utilizzare benzina, acquaragia, liquido per accendini, alcol o altri prodotti chimici simili per l'accensione o la riaccensione.

4. Aprire la valvola di aerazione per favorire il massimo flusso d'aria. (D)
5. Accendere il giornale e i cubetti accendifuoco da sotto il vassoio della carbonella con un accendino a canna lunga o con fiammiferi di sicurezza. (E)

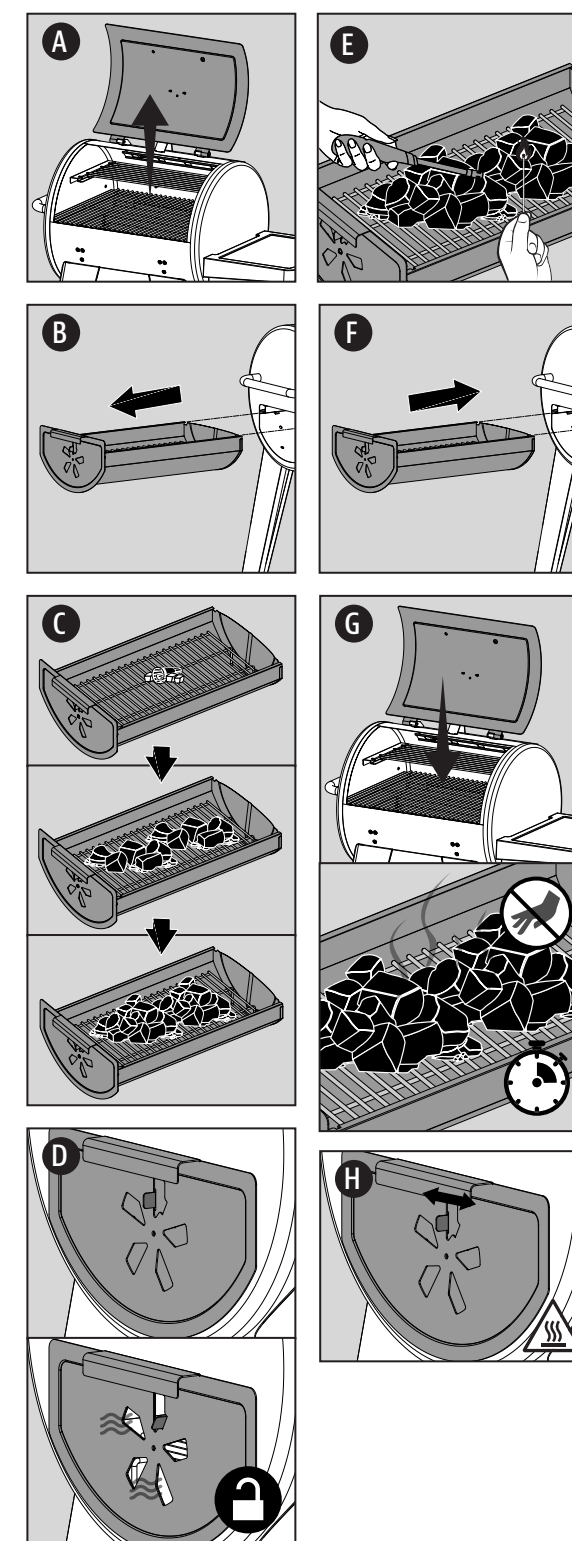
ATTENZIONE: è possibile utilizzare anche un accendino elettrico per carbonella.

6. Una volta che la carbonella ha preso fuoco, inserire il cassetto del braciere nel corpo del barbecue (F).
7. Chiudere il coperchio del barbecue. Dopo 10 minuti, le fiamme si attenueranno e la parte esterna della carbonella diventerà grigia. Controllare la temperatura sul coperchio del barbecue. Aspettare che il barbecue si preriscaldi e che la carbonella si ricopra di cenere bianca; questo indica il raggiungimento della temperatura massima. (G)

ATTENZIONE: si raccomanda di non infilzare o girare la carbonella una volta accesa. Questo consente alla carbonella di bruciare in modo più uniforme ed efficiente.

8. Una volta completato il preriscaldamento, si può iniziare a cucinare! Regolare le valvole di aerazione per favorire un flusso d'aria maggiore o minore nel barbecue, per far sì che raggiunga la temperatura desiderata (H).

ATTENZIONE: usare solo guanti resistenti al calore quando si maneggiano le superfici di cottura.



AGGIUNTA DI COMBUSTIBILE

Se è necessario un tempo di cottura più lungo (ad esempio per arrostitire un taglio più grande o per affumicare a fuoco lento), potrebbe essere necessario aggiungere più carbonella nel barbecue durante la cottura.

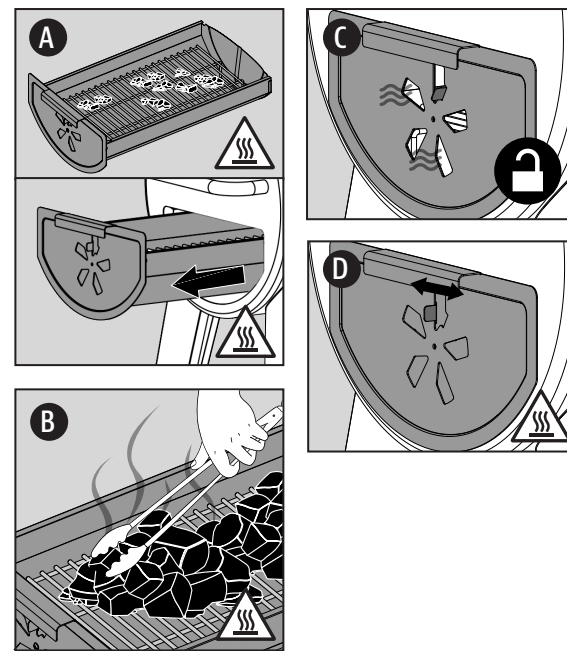
Seguire questi passaggi per aggiungere in sicurezza combustibile nel barbecue:

1. Estrarre il cassetto del braciere per metà dal lato del barbecue. **(A)**
2. Con una pinza a manico lungo, aggiungere nuova carbonella alla carbonella già accesa. **(B)**
 - Non distribuire la carbonella in tutto il braciere, ma accumulare la carbonella nuova sulle braci accese.
3. Aprire la valvola di aerazione per favorire il massimo flusso d'aria verso la carbonella appena aggiunta **(C)**.

ATTENZIONE: la temperatura potrebbe diminuire leggermente a causa dell'aggiunta di nuova carbonella, ma aumenterà rapidamente una volta che la carbonella nuova prenderà fuoco.

4. Una volta accesa la nuova carbonella, regolare le valvole di aerazione secondo necessità e continuare a cucinare. **(D)**

IMPORTANTE: non utilizzare alcol, benzina, gasolio, liquido per accendini o cherosene per accendere o ravvivare il fuoco nel barbecue. Inoltre, non tentare di aggiungere altro accendifuoco quando il fuoco è già acceso o la griglia è già calda. Potrebbe causare lesioni.



AFFUMICATURA A CALDO

Il metodo di cottura noto come affumicatura a caldo comporta tempi di cottura più lunghi e temperature più basse (questo metodo è detto "low and slow"), ma conferisce un sapore più naturale ai cibi preparati. L'affumicatura dei cibi con i trucioli di legno fa diventare rosa le carni chiare e il pollame e aggiunge uno strato rosa ai tagli di carne più scuri. La striscia rosa che si forma dopo l'affumicatura viene chiamata "smoke ring" ed è molto apprezzata dagli chef del barbecue.

Per ottenere risultati ottimali, lasciare riposare le carni dopo la cottura. In questo modo i succhi naturali migrano di nuovo nella fibra della carne, permettendo di ottenere un taglio molto più succoso e saporito. I tempi di riposo possono andare da 3 a 60 minuti, a seconda delle dimensioni della proteina.

Consultare la nostra guida per affumicare le diverse proteine. N.B.: tenere presente che non è possibile capire se un taglio di carne è cotto semplicemente dal suo aspetto. L'uso di una sonda per carne o di un termometro per carne Pit Boss® è il modo migliore per determinare la temperatura interna degli alimenti in cottura.

Suggerimenti:

- La carne chiude le sue fibre dopo aver raggiunto una temperatura interna di 49°C / 120°F, quindi è meglio prepararsi per una sessione di affumicatura con una selezione di alimenti freddi, o molto freddi, prima di disporli all'interno del barbecue.
- Lasciare dello spazio libero tra gli alimenti su ciascun livello di cottura per garantire un flusso di calore adeguato. Una gran quantità di cibo sulla griglia richiede un tempo di cottura maggiore. Utilizzare una pinza a manico lungo per girare la carne e una spatola per i prodotti più morbidi, come il pesce e il formaggio. Gli utensili perforanti, come le forchette, affondano nella carne e favoriscono la fuoriuscita dei liquidi.
- Le carni più grasse, con molto tessuto connettivo, sono le migliori per le lunghe sessioni di affumicatura, in quanto i grassi si sciolgono, producendo un succoso gusto affumicato.
- Iniziare con un piccolo arrosto di spalla di maiale, che è economico e più facile da cuocere, per passare poi a tagli più grandi come il petto e le costine.
- I filetti e gli arrostiti magri richiedono maggiore attenzione, poiché la carne si secca più rapidamente. Durante le sessioni di affumicatura con carni meno grasse, assicurarsi che venga aggiunto del liquido (spruzzandolo sugli alimenti). Liquidi come il succo di frutta, l'aceto di sidro di mele, il vino o la birra aggiungono un tocco leggero ma saporito ai tagli di carne.
- Le salse a base di zucchero si applicano preferibilmente verso la fine della cottura per prevenire fiammate alte.

TIPO DI CARNE	TEMPERATURA INTERNA FINALE
POLLAME	
Tacchino (intero)	74 °C / 165 °F
Pollo (intero)	74 °C / 165 °F
Cosce, petti	74 °C / 165 °F
Piccoli volatili selvatici	74 °C / 165 °F
Anatra	74 °C / 165 °F
MAIALE	
Prosciutto (intero)	71 °C / 160 °F
Arrosto	74 °C / 165 °F
Filetto	82 °C / 180 °F
Costine	88 °C / 190 °F
Costine corte (Baby Back)	88 °C / 190 °F
Coppa (spalla)	90-98 °C / 195-210 °F
MANZO	
Costata	57 °C / 135 °F
Filetto	60 °C / 140 °F
Arrosto	63 °C / 145 °F
Costine	79 °C / 175 °F
Petto	90-98 °C / 195-210 °F
SELVAGGINA	
Filetto	74 °C / 165 °F
Arrosto	74 °C / 165 °F
PESCE	
Filetti	63 °C / 145 °F
Salmone (intero)	63 °C / 145 °F
Astice	63 °C / 145 °F



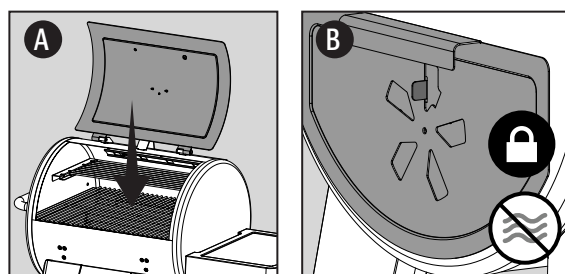
Salva un'immagine di questa tabella come riferimento. Ti sarà molto utile!

SPEGNIMENTO

Seguire questi passaggi per spegnere in sicurezza il barbecue:

1. Chiudere il coperchio del barbecue **(A)**. Non aggiungere altro combustibile.
2. Chiudere completamente la valvola di aerazione e lasciare che il fuoco si spenga naturalmente per mancanza di ossigeno. **(B)**

IMPORTANTE: non usare acqua per spegnere la carbonella; potrebbe danneggiare il barbecue.



Nel caso in cui si verifichi un incendio da grasso, rimuovere con cautela il cibo dal barbecue, chiudere il coperchio del barbecue e chiudere la valvola di aerazione per spegnere il fuoco. Il braciere e il corpo del barbecue possono resistere a temperature estreme senza subire danni.

CURA E MANUTENZIONE

Qualsiasi unità Pit Boss® garantisce piatti gustosi per molti anni, se trattata con cura. Segui questi consigli per la manutenzione del barbecue:

Interno del barbecue

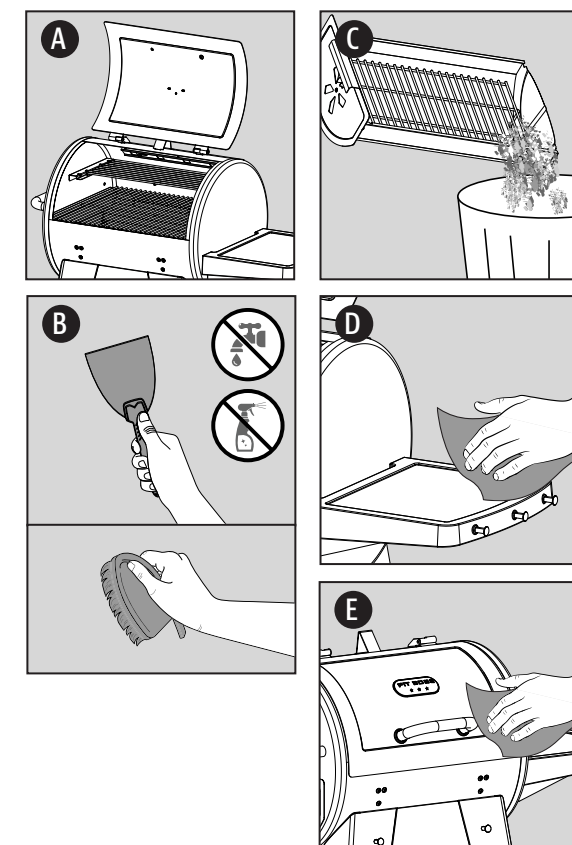
- Utilizzare una spazzola per pulire il barbecue così da rimuovere eventuali residui di cibo o accumuli dalle griglie di cottura **(A)**. Gli incendi da grasso sono causati da una quantità eccessiva di detriti caduti sui componenti di cottura del barbecue. È consigliabile pulire le griglie subito dopo la cottura, quando sono ancora calde. Per una pulizia ancora più profonda, rimuovere le griglie di cottura dal barbecue e usare il pulitore e sgrassatore Pit Boss®.
- Rimuovere eventuali residui di cibo essiccato con un raschietto di nylon e pulire il deflettore di calore, il braciere e il corpo del barbecue dopo ogni utilizzo **(B)**. Anche un pennello da cucina è molto utile.
- Rimuovere il cassetto del braciere e scaricare la cenere raffreddata in un contenitore per rifiuti. **(C)**

Ripiano laterale

- Pulire il ripiano dopo l'uso **(D)**. Utilizzare acqua saponata calda per eliminare il grasso. **Non utilizzare detersivi per forni, detersivi abrasivi o spugnette abrasive, perché potrebbero danneggiare la superficie del ripiano laterale.**

Esterno del barbecue

- Pulire l'esterno del barbecue dopo ogni utilizzo **(E)**. Utilizzare acqua saponata calda per eliminare il grasso. **Non utilizzare detersivi per forni, detersivi abrasivi o spugnette abrasive.**



SCHEDA INFORMATIVA SULLA CURA DEL BARBECUE

COMPONENTE	FREQUENZA DI PULIZIA	METODO DI PULIZIA
Valvole di aerazione	Secondo necessità	Pulire con un panno e acqua saponata
Griglie di cottura	Dopo ogni sessione di cottura	Bruciare i rimasugli, pulire con una spazzola per griglia
Corpo del barbecue (esterno)	Dopo ogni sessione di cottura	Pulire con un panno e acqua saponata
Braciere, corpo del barbecue (interno)	Ogni 2-3 sessioni di cottura	Riscaldare a 260°C / 500°F per 30 minuti, raschiare, spazzolare, aspirare con un'aspirapolvere per liquidi e polveri cenere e residui in eccesso

**SCOPRI
GLI STRUMENTI**

Visita il nostro negozio online e scegli tra i tanti accessori per barbecue, perfetti per ogni livello di cottura.



**HAI UNA
DOMANDA?**

Consulta le FAQ più comuni o chatta in diretta con il Servizio Clienti.



#12001



Salva un'immagine di questa tabella come riferimento.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Una pulizia e una manutenzione adeguate e l'uso di combustibile pulito, asciutto e di qualità prevengono i problemi operativi più comuni. Quando il barbecue Pit Boss® funziona male o con una scarsa frequenza, i seguenti suggerimenti per la risoluzione dei problemi possono essere utili.

AVVERTENZA: assicurarsi sempre che il barbecue sia completamente freddo, prima di aprirlo e rimuovere dei componenti per qualsiasi ispezione, manutenzione, pulizia o intervento.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
La carbonella non si accende	Flusso d'aria insufficiente	Regolare la valvola di aerazione in modo tale che le prese d'aria siano completamente aperte, per garantire il massimo flusso d'aria verso la carbonella. Assicurarsi che non vi siano accumuli di cenere o ostruzioni. Seguire le istruzioni per la cura e la manutenzione, se necessario. Aprire il coperchio del barbecue se si vogliono raggiungere temperature elevate e per consentire una maggiore ossigenazione del fuoco.
	Mancanza di combustibile	Controllare la griglia della carbonella per verificare che il livello di combustibile sia sufficiente. Aggiungere dei cubetti accendifuoco o degli accendifuoco solidi per facilitare l'accensione. L'uso consigliato di carbonella è di massimo 1,0 kg / 2,2 lb per sessione.
Barbecue troppo caldo	Troppa aria	Regolare la valvola di aerazione per ridurre il flusso d'aria alla carbonella. Se è aperto, chiudere il coperchio del barbecue per soffocare il combustibile tramite riduzione/eliminazione dell'ossigeno.
	Troppo combustibile	Per una cottura a bassa temperatura, usare meno combustibile quando si accende il barbecue. Con cautela, utilizzare una pinza a manico lungo per rimuovere un po' di combustibile dal vassoio della carbonella e riporlo in un contenitore metallico con un coperchio a tenuta stagna per far raffreddare completamente la cenere.
Il barbecue non è abbastanza caldo	Aumentare il flusso d'aria	Regolare la valvola di aerazione in modo che le prese d'aria siano più aperte per aumentare il flusso d'aria verso la carbonella. Assicurarsi che non vi siano accumuli di cenere o ostruzioni nel braciere. Seguire le istruzioni per la cura e la manutenzione, se necessario. Aprire il coperchio del barbecue per massimizzare il flusso d'aria verso la carbonella, se si vogliono raggiungere temperature elevate.
	Mancanza di combustibile	Per una cottura ad alta temperatura, utilizzare più combustibile. Iniziare con una quantità maggiore di combustibile nel barbecue, quando la carbonella viene accesa inizialmente, ma assicurandosi che ci sia ancora un flusso d'aria (spazio) tra i pezzi di carbonella. Seguire le istruzioni per l'aggiunta di combustibile nel barbecue.
Fiammate	Barbecue troppo caldo	Mantenere la temperatura sotto i 176°C / 350°F quando si cucinano cibi molto grassi (es. pollo, pizza, hamburger). Il grasso ha un punto di infiammabilità. Cuocere a una temperatura più bassa. Nel caso in cui si verifichi un incendio da grasso durante una sessione di cottura, rimuovere con cautela il cibo dalla griglia, chiudere il coperchio del barbecue e chiudere la valvola di aerazione per spegnere il fuoco tramite riduzione dell'apporto di ossigeno.
	Accumulo di grasso	Seguire le istruzioni per la cura e la manutenzione.



Salva un'immagine di questa tabella come riferimento.

GARANZIA

TERMINI E CONDIZIONI

Pit Boss® Grills ("Pit Boss®"), prodotto da Outdoor Brands, LLC, è coperto da una garanzia limitata a vita contro i difetti e la lavorazione su tutte le parti, da una garanzia di 1 anno su tutti i componenti in acciaio, griglie di cottura, acciaio rivestito in porcellana, e da una garanzia di 1 anno su tutti i componenti del prodotto. Outdoor Brands, LLC, garantisce che tutti i componenti sono privi di difetti di materiale e di fabbricazione in condizioni d'uso normali, per tutta la durata dell'utilizzo e della proprietà da parte dell'acquirente originale.

Non esiste alcuna garanzia aggiuntiva o di altro tipo applicabile a questo prodotto.

La garanzia non si applica nei seguenti casi:

- Se non si è in grado di fornire la prova d'acquisto o dopo la scadenza della garanzia.
- Danni o difetti dovuti all'usura, come graffi, ammaccature, scheggiature o piccole crepe estetiche. Tali modifiche estetiche del prodotto non influiscono sulle sue prestazioni.
- Se il prodotto non è stato installato, utilizzato, pulito e sottoposto a manutenzione in stretta conformità con il manuale del prodotto allegato. La garanzia non copre danni o rotture dovuti a uso improprio, manipolazione non corretta o modifiche personalizzate.
- Ruggine od ossidazione, salvo che non vi sia una compromissione dell'integrità strutturale del componente del barbecue. Anche utilizzando materiali che resistono alla ruggine, i rivestimenti protettivi possono essere compromessi da varie sostanze e condizioni che sfuggono al controllo del produttore. Le alte temperature, l'umidità eccessiva, il cloro, i fumi industriali, i fertilizzanti, i pesticidi per il prato e il sale sono alcune delle sostanze che possono intaccare i rivestimenti metallici.
- Danni o difetti che si verificano durante l'uso commerciale, il noleggio o qualsiasi uso per cui il prodotto non è previsto.
- Danni o difetti superiori al costo del prodotto.
- Danni o difetti causati da interventi o riparazioni del prodotto da parte di un rivenditore non autorizzato di Pit Boss®.

Durante il periodo di garanzia, Outdoor Brands, LLC, si impegna a fornire una sostituzione per i componenti difettosi e/o guasti e non addebiterà le spese di riparazione o sostituzione per le parti restituite, con trasporto prepagato, qualora le parti risultino difettose all'esame.

Outdoor Brands, LLC, non si assume alcuna responsabilità, legale o di altro tipo, per i danni accidentali o conseguenti alla proprietà o alle persone derivanti dall'uso di questo prodotto, durante o dopo il periodo di garanzia. Tutte le garanzie del produttore sono indicate nel presente documento e non sarà possibile avanzare alcuna richiesta di risarcimento nei confronti del produttore per qualsiasi garanzia o dichiarazione. Alcuni Stati non consentono l'esclusione o la limitazione di danni incidentali o consequenziali, né la limitazione di garanzie implicite, pertanto le limitazioni o le esclusioni stabilite nella presente garanzia limitata potrebbero non essere applicabili. La presente garanzia limitata conferisce all'utente specifici diritti legali e l'utente può godere di altri diritti, che variano da Stato a Stato.

REGISTRA IL TUO BARBECUE

Registra il tuo prodotto in meno di un minuto e accedi in modo rapido e semplice a una fantastica raccolta di notizie culinarie.

La tua registrazione (prova d'acquisto) ti permetterà di ricevere il miglior servizio di garanzia per il tuo prodotto. Nell'improbabile caso in cui vi siano problemi di sicurezza, potremo informarti rapidamente.

MODELLO **PB500NXC**

NUMERO DI SERIE

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

DATA DI ACQUISTO

AAAAMMGG

ACQUISTATO DA
(RIVENDITORE
AUTORIZZATO)

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX



SERVIZIO CLIENTI

In caso di domande o dubbi sul prodotto, il nostro team di Servizio Clienti è pronto ad assisterti. Prima di contattare il Servizio Clienti, tieni a portata di mano i dati di registrazione.



TELEFONO



CHAT DAL VIVO



APP



Condividi le tue creazioni e i tuoi migliori scatti con la comunità Pit Boss.

#PITBOSSNATION

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

BELANGRIJK, BEWAAR VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK: LEES AANDACHTIG.

DE BELANGRIJKSTE OORZAKEN VAN BRAND DOOR APPARATEN ZIJN SLECHT ONDERHOUD EN HET NIET-AANHOUDEN VAN DE VEREISTE AFSTAND TOT BRANDBARE MATERIALEN. HET IS VAN HET GROOTSTE BELANG DAT DIT PRODUCT ALLEEN WORDT GEBRUIKT IN OVEREENSTEMMING MET DE VOLGENDE INSTRUCTIES.

WAARSCHUWING: Lees de volledige handleiding voordat u dit apparaat installeert en gebruikt. Het niet-opvolgen van deze instructies kan leiden tot zaakschade, letsel of zelfs de dood. Neem contact op met de lokale bouw- of brandweerfunctionarissen voor informatie over beperkingen en installatie-inspectievereisten in uw regio. Bewaar deze instructies.

GEVAREN EN WAARSCHUWINGEN

U moet contact opnemen met uw lokale vereniging van huiseigenaren, bouw- of brandweerfunctionarissen of bevoegde instanties om de nodige vergunningen, toestemmingen of informatie te verkrijgen over eventuele installatiebeperkingen, zoals het installeren van een grill op een brandbaar oppervlak, inspectievereisten of zelfs de mogelijkheid om het apparaat te gebruiken in uw regio.

1. De minimale afstand tussen brandbare constructies en de zijanten van de grill is 2 m (78 inch). **Installeer het apparaat niet op een brandbare vloer of een vloer beschermd met brandbaar oppervlak, tenzij de bevoegde instanties hiervoor de juiste vergunningen en toestemmingen hebben verleend.** De barbecue moet vóór gebruik op een stevige, vlakke ondergrond worden geïnstalleerd. Dit apparaat mag niet worden geplaatst onder een brandbaar plafond, overhang, luifel, parasol of in een tuinhuisje. Gebruik het apparaat niet op een terras of ander brandbaar oppervlak, zoals droog gras, houtsnippers, bladmulch of decoratieve schors. Gebruik dit product niet in een tent, caravan, auto, kelder, zolder of boot. Bewaar de grill in een ruimte die vrij is van brandbare materialen, benzine en andere brandbare dampen en vloeistoffen.

WAARSCHUWING: In het geval van een vetbrand sluit u het deksel totdat het vuur gedoofd is. Gooi geen water op het apparaat. Probeer het vuur niet te smoren. Het is raadzaam om een brandblusser te gebruiken die geschikt is voor alle brandklassen (klasse ABC). Als er toch een ongecontroleerde brand ontstaat, bel dan de brandweer.

2. Gebruik deze houtskoolgrill niet als oven. Dit product is uitsluitend bedoeld voor gebruik buitenshuis. Niet binnenshuis gebruiken.

BRANDGEVAAR: Kan tijdens gebruik hete sintels uitstoten.

WAARSCHUWING: Dit product wordt zeer heet. Verplaats het niet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat het vuur helemaal gedoofd is en dat de grill helemaal is afgekoeld voordat u de grill verplaatst.

3. Dit product wordt zeer heet en kan ernstig letsel veroorzaken. Laat een brandend vuur nooit onbewaakt achter. Houd jonge kinderen en huisdieren uit de buurt tijdens het gebruik. Het is aanbevolen om hittebestendige barbecuewanten of -handschoenen te gebruiken bij het werken met de grill. Gebruik geen accessoires die niet zijn gespecificeerd voor gebruik met dit apparaat.

WAARSCHUWING: Dit apparaat is niet aanbevolen voor kinderen, personen met een lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperking of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij onder direct toezicht of met instructies van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

4. Controleer het apparaat na een periode van opslag of niet-gebruik op slijtage en beschadigingen en vervang het indien nodig. Reinig het apparaat vóór gebruik. Als de grill tijdens het regenseizoen of in een seizoen met hoge luchtvochtigheid buiten wordt opgeslagen, moet het apparaat worden gedroogd voordat er onderhoud of reparaties worden uitgevoerd. Gebruik, indien mogelijk, een grillhoes.

WAARSCHUWING: Let op brandbaar materiaal en houd het vuur onder controle om oververhitting te voorkomen.

5. Het is ten zeerste aanbevolen om brokken houtskool te gebruiken in de houtskoolbarbecue. Ze branden langer en produceren minder as, wat de luchtstroom kan hinderen. Gebruik geen steenkool in dit product. Houtskool wordt niet meegeleverd. Laat de houtskool opwarmen en houd ten minste 30 minuten roodgloeiend, voordat u voor het eerst gaat koken op de houtskoolbarbecue. Ga niet koken voordat de brandstof bedekt is met een laagje as.

WAARSCHUWING: Gebruik geen spiritus of benzine om het vuur aan te steken of opnieuw aan te steken. Gebruik alleen aanmaakblokjes die voldoen aan EN1860-3. Houd alle dergelijke vloeistoffen uit de buurt van het apparaat wanneer het in gebruik is.

6. Onderdelen van de barbecue kunnen zeer heet zijn en ernstig letsel veroorzaken. Verwijder potten en pannen wanneer het apparaat onbewaakt in gebruik is, om brandgevaar te beperken. **WAARSCHUWING!** Houd kinderen en huisdieren uit de buurt.

AS WEGGOOIEN

As moet worden geplaatst in een metalen ton met een goed sluitend deksel. De gesloten ton met as moet op een niet-brandbare vloer of op de grond worden geplaatst, ver verwijderd van brandbare materialen, in afwachting van definitieve afvoering. Wanneer as in de grond wordt begraven of op een andere manier lokaal wordt verspreid, moet de as in een gesloten ton worden bewaard totdat alle sintels helemaal zijn afgekoeld.

KOOLMONOXIDE

Volg deze richtlijnen om te voorkomen dat dit kleurloze, reukloze gas u, uw gezin of anderen vergiftigt:

- Weet wat de symptomen van koolmonoxidevergiftiging zijn: hoofdpijn, duizeligheid, zwakte, misselijkheid, braken, slaperigheid en verwardheid. Koolmonoxide vermindert het vermogen van het bloed om zuurstof te vervoeren. Een laag zuurstofgehalte in het bloed kan leiden tot bewustzijnsverlies en de dood.
- Raadpleeg een arts als u of iemand anders verkoudheids- of griepachtige symptomen krijgt tijdens het koken of in de buurt van het apparaat. Koolmonoxidevergiftiging wordt gemakkelijk gezien als een verkoudheid of griep en wordt vaak te laat ontdekt.
- Alcohol- en drugsgebruik versterken de effecten van koolmonoxidevergiftiging.

Koolmonoxide is vooral giftig voor moeders en kinderen tijdens de zwangerschap, zuigelingen, ouderen, rokers en mensen met bloed- of bloedsomloopproblemen, zoals bloedarmoede of hartaandoeningen.



Gebruik de barbecue niet in een afgesloten en/of bewoonbare ruimte bv. in huis, tent, caravan, camper, boot. Gevaar voor dodelijke koolmonoxidevergiftiging.

INHOUDSOPGAVE

Belangrijke veiligheidsmaatregelen	2
Inhoud van de verpakking	4
Specificaties	4
Kennismaken met de grill	5
Werking	6
<ul style="list-style-type: none"> • Installatie • Temperatuurregeling • Eerste gebruik (afbranden) • Ontstekingsprocedure • Bijvullen • Warm roken • Uitschakelen 	
Onderhoud	11
Problemen oplossen	12
Garantie	13
<ul style="list-style-type: none"> • Algemene voorwaarden • Grill registreren • Klantendienst 	

INHOUD VAN DE VERPAKKING

1 x	GRILL EN ONDERDELEN
1 x	BLISTERVERPAKKING MET HARDWARE
1 x	MONTAGEHANDLEIDING
1 x	GEbruikersHANDLEIDING

SPECIFICATIES

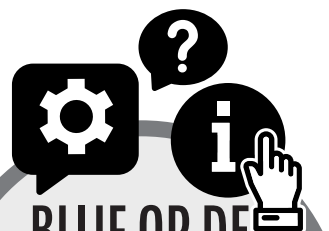
MODEL	PB500NXC
BRANDSTOF	HOUTSKOOL EN HOUT
AFMETINGEN	1.018 X 632 X 1.077 MM/ 40,1 X 24,9 X 42,4 IN
GEWICHT	33,8 KG/74,5 LB

NEDERLAND
De Hootkamp 8, unit 8,
5321 JT Hedel, NL
service-eu@dansons.com

VS
1442 Belfast Ave.
Columbus, GA 31904
480-923-9630

OUTDOOR
BRANDS LLC

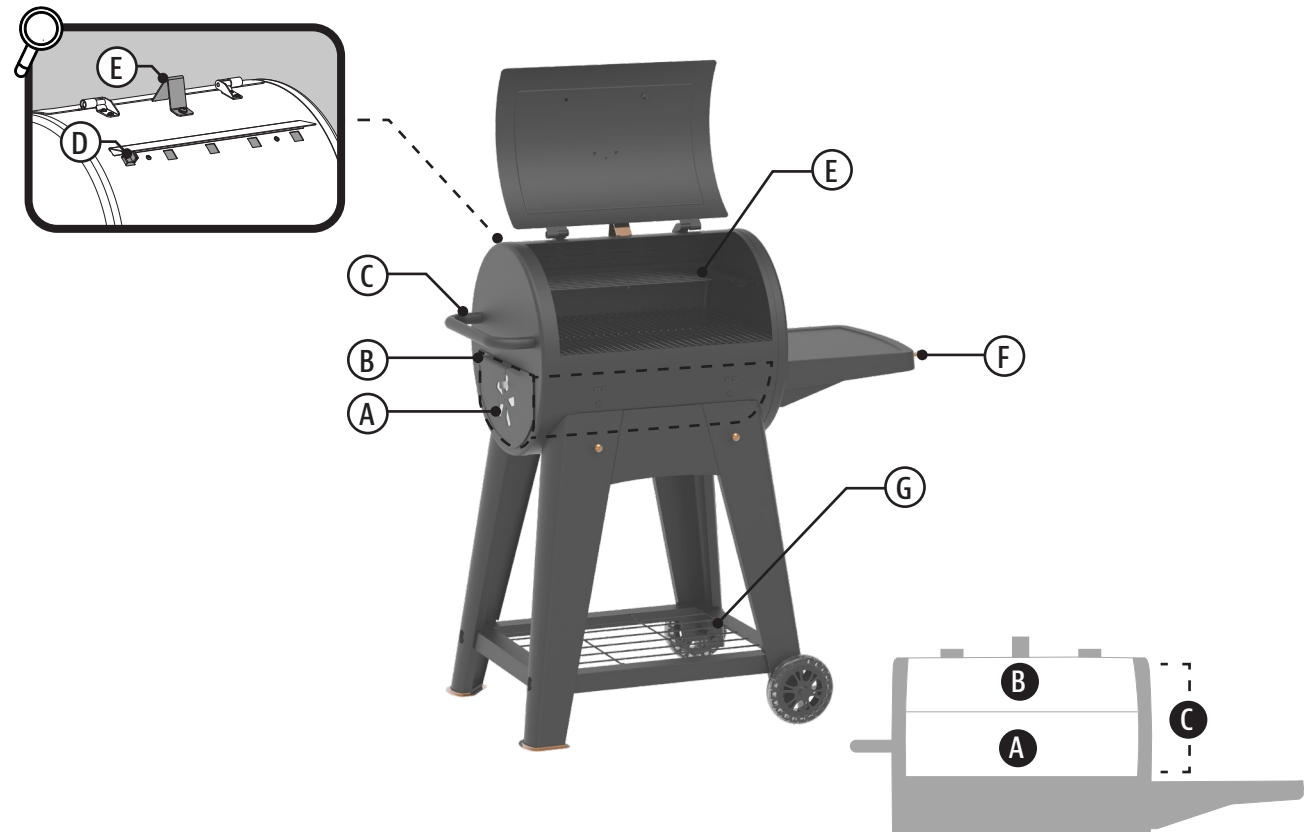
©2025 OUTDOOR BRANDS, LLC.



BLIJF OP DE HOOGTE!

Bezoek onze website voor montagevideo's, gratis recepten, griltips, updates van handleidingen en meer.

KENNISMAKEN MET DE GRILL



A Demperventilatie

Door het luchtgat te openen, wordt de luchtstroom uit de roker vergroot. Dit kan worden aangepast door de ventilatielipjes verder open of dicht te draaien voor verluchting.

B Vuurkorflade

Deze verwijderbare houtskoollade kan uit de ton worden gehaald om te vullen en om na het koken de as te verwijderen.

C Hendel aan ton

Om de grill van de ene plek naar de andere te verplaatsen

D Afzuiging

Open de afzuiging om de interne temperatuur in de houtskoolgrillkamer te regelen.

E Dekselstop

F Kookroosters

G Zijplank

Handige planken bieden voldoende ruimte voor het bereiden van voedsel en zijn voorzien van haken voor grillgereedschap.

H Kar met open bodem

Het stevige, open karontwerp is perfect om barbecuegereedschap en kruiden van de grond te houden.



KOOKRUIMTE

A 2,502 cm² / 387.8 in²

B 1,001 cm² / 155.2 in²

C 3,503 cm² / 543.0 in²

WERKING

INSTALLATIE

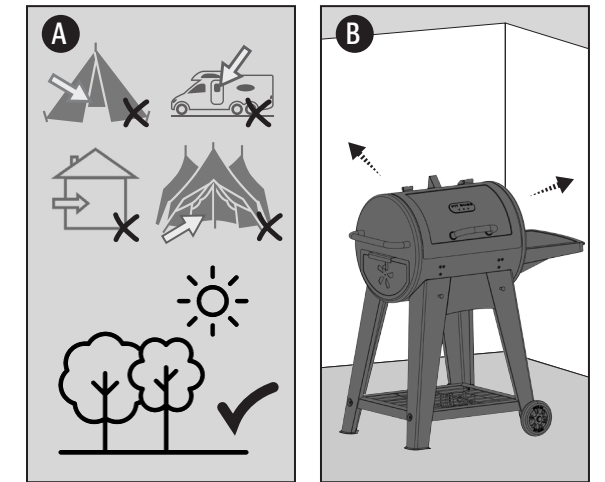
1. Bij alle apparaten voor buiten spelen de weersomstandigheden een grote rol bij de prestaties van de grill en de bereidingstijd voor een perfecte maaltijd. Dit apparaat mag niet onder een brandbaar plafond of overhang worden geplaatst (A). Houd de grill uit de buurt van brandbare materialen, benzine en andere brandbare dampen en vloeistoffen.

Alle Pit Boss®-apparaten moeten minimaal 2 m (78 inch) afstand houden van brandbare constructies en deze afstand moet worden aangehouden terwijl de grill in gebruik is. (B)

2. De onderdelen zitten verspreid in de verzendoos, ook onder de grill. Controleer de grill, de onderdelen en de blisterverpakking met hardware, nadat u ze uit de beschermende verzendoos hebt gehaald. Gooi alle verpakkingsmaterialen van in en rondom de grill weg, voordat u begint aan de montage. Controleer vervolgens alle onderdelen aan de hand van de montagehandleiding.

Als er onderdelen ontbreken of beschadigd zijn, probeer dan niet te monteren. Neem contact op met uw verkoper of de Pit Boss®-klantendienst voor onderdelen.

3. Monteer het apparaat volgens de instructies in de montagehandleiding.



TEMPERATUURREGELING

Houtskoolbarbecues zijn uiterst veelzijdig. Ze kunnen niet alleen worden gebruikt om te grillen of te roken, maar ook om moeiteloos pizza's, brood, taarten en koekjes te bakken. Dankzij het uitstekende warmtebehoud kan de gewenste kooktemperatuur worden bereikt en gehandhaafd door de luchtstroom te regelen via de ventilatieklep aan de zijkant. Door de luchtklep te openen, waardoor er meer zuurstof bij het vuur komt, kan de houtskool zeer heet branden en gloeiende sintels vormen. Om op lagere temperatuur te koken, vermindert u de hoeveelheid brandstof en houdt u de klep slechts een klein beetje open, zodat er minimale luchtstroom en maximaal warmtebehoud in de kamer is.

Voor de juiste werking van de grill zijn goed onderhoud en reiniging van de vuurkorf essentieel. Als de grill de gewenste temperatuur niet bereikt, controleer dan of er voldoende luchttoevoer naar de brandstof is en of de klep niet geblokkeerd is. **De grill kan gedurende langere tijd efficiënt werken, mits er voldoende droge brandstof is, er voldoende luchttoevoer is en de kookonderdelen schoon zijn.**

EERSTE GEBRUIK (AFBRANDEN)

Het is belangrijk om de grill af te branden om alle vreemde stoffen te verwijderen. Dit doet u vóór uw eerste vuur:

1. Volg de stappen voor aansteken om het apparaat aan te steken.

BELANGRIJK: Gebruik op dit moment slechts een handvol houtskool. Overlaad het apparaat niet met brandstof, omdat dit maakt dat het apparaat te heet wordt en de viltpakking aan de dekselafdichting smelt.

2. Zodra de houtskool is aangestoken, sluit u het deksel van de grill en laat u het luchtgat grotendeels gesloten. Laat alle brandstof opbranden en wacht totdat het vuur is gedoofd. Dit duurt ongeveer twee uur.
3. Nadat de grill is afgekoeld, kan de houtskoolbarbecue weer gewoon worden gebruikt.

AANSTEKEN

Het bereiden van voedsel in de houtskoolgrill kan verschillende resultaten opleveren afhankelijk van de tijd en temperatuur. Voor het beste resultaat houdt u bij wat wat u hebt gekookt, op welke temperatuur, hoelang u hebt gekookt en wat het resultaat was. Pas de volgende keer aan naar smaak. Plaats een buitenthermometer in de buurt van uw kookplaats. Oefening baart kunst.

De bereidingstemperatuur wordt beïnvloed door de volgende factoren:

buitentemperatuur, windkracht en -richting, de hoeveelheid luchtstroom door de kleppen, de kwaliteit van de gebruikte brandstof, of het deksel van de grill open is en de hoeveelheid van het voedsel dat wordt bereid.

Volg deze stappen voor gewoon gebruik van de grill:

1. Open het deksel van de grill **(A)**.
2. Trek de vuurkorflade uit het apparaat. **(B)**
3. Plaats opgerold krantenpapier en enkele aanmaakblokjes op de houtskoolplaat in de grill. Stapel vervolgens twee tot drie handenvol houtskool op het krantenpapier in de vorm van een berg **(C)**.

LET OP: Gebruik geen benzine, terpentijn, aanmaakvloeistof, alcohol of andere soortgelijke chemische stoffen voor het aansteken of opnieuw aansteken.

4. Open de luchtinlaatklep volledig om een maximale luchtstroom te bevorderen. **(D)**
5. Steek het krantenpapier en de aanmaakblokjes van onder de houtskoolbak aan met een langneusaansteker of veiligheidslucifers. **(E)**

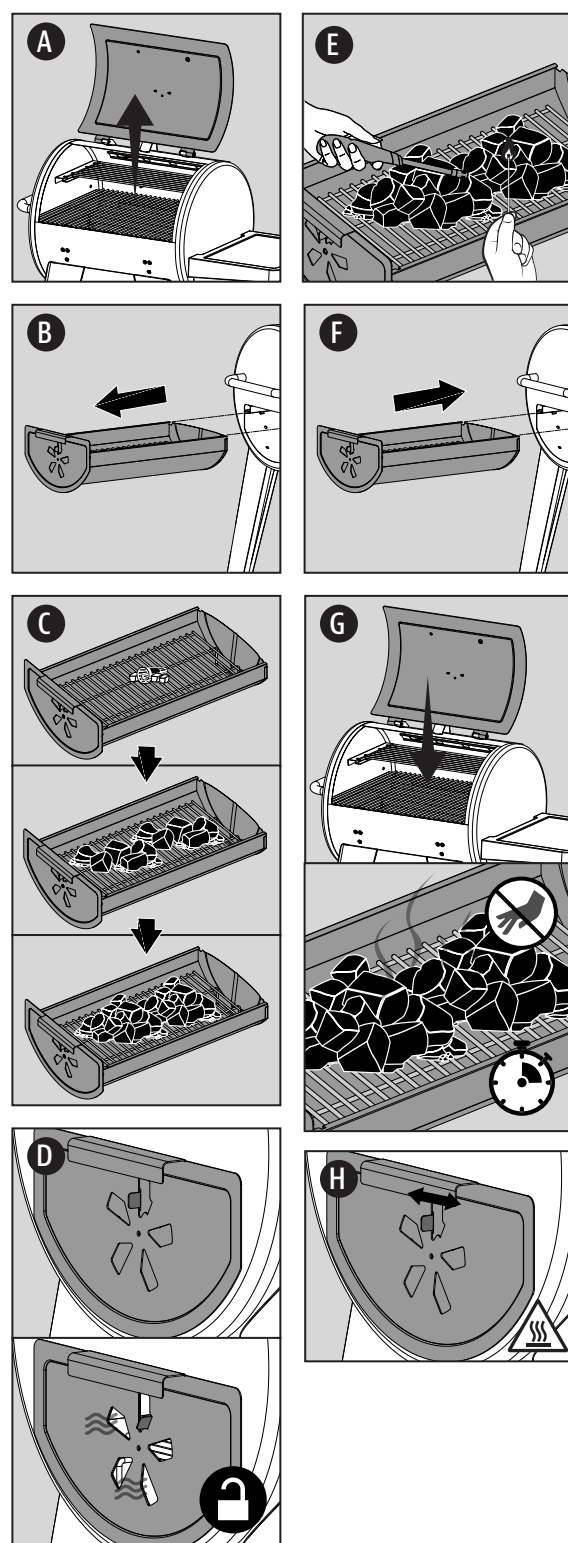
NB: ook een elektrische houtskoolaansteker kan worden gebruikt.

6. Zodra de houtskool vlam heeft gevat, schuift u de vuurkorflade in de grill **(F)**.
7. Sluit het deksel van de grill. Na 10 minuten zullen de vlammen doven en zullen de randen van de houtskool grijs worden. Controleer de temperatuur op het deksel van de grill. Laat de grill voorverwarmen. Als de houtskool met witte as bedekt is, is de maximale temperatuur bereikt. **(G)**

NB: Het is niet aanbevolen om de houtskool aan te wakkeren of om te draaien. Zo kan de houtskool gelijkmatiger en efficiënter kan branden.

8. Nadat het voorverwarmen is voltooid, bent u klaar om te beginnen met koken! Stel de kleppen af voor meer of minder luchtstroom in de grill voor het gewenste temperatuurbereik **(H)**.

LET OP: Gebruik alleen hittebestendige handschoenen bij het hanteren van kookoppervlakken.



BIJVULLEN

Als u een langere bereidingstijd nodig hebt (bv. braden van een groter stuk vlees of langzaam roken), kan het nodig zijn om tijdens het koken de grill te vullen met meer brokken houtskool.

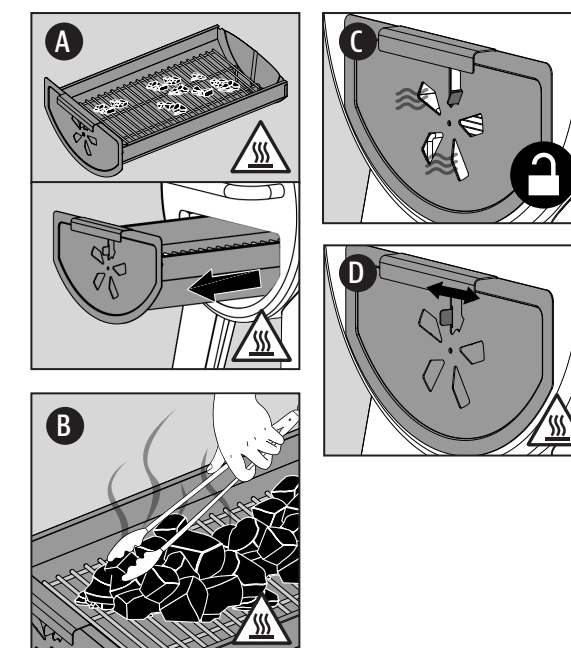
Volg deze stappen om veilig meer brandstof in de grill te vullen:

1. Trek de vuurkorflade halverwege uit de zijkant van de grill. **(A)**
BELANGRIJK: De grill is zeer heet en kan ernstig letsel veroorzaken. Gebruik altijd hittebestendige handschoenen, een tang met lange handgreep of ovenwanten.
2. Voeg met een tang met lange handgreep nieuwe stukken houtskool toe aan de brandende houtskool. **(B)**
 - Verspreid de houtskool niet over de hele vuurkorf, maar stapel de nieuwe houtskool boven op de brandende sintels.
3. Open de klep volledig voor maximale luchtstroom naar de nieuwe houtskool **(C)**.

NB: De temperatuur kan iets dalen door de toegevoegde nieuwe brandstof, maar zal snel weer stijgen zodra de nieuwe houtskool vlam vat.

4. Zodra de nieuwe houtskool brandt, stelt u de kleppen naar behoefte af en gaat u door met het gebruik. **(D)**

BELANGRIJK: Gebruik geen spiritus, benzine, aansteekvloeistof of kerosine om uw grill aan te steken of het vuur aan te wakkeren. Probeer ook niet meer aanmaakblokjes toe te voegen aan een vuur dat al brandt, of in een hete rooster. Dit kan letsel veroorzaken.



WARM ROKEN

De kookmethode die bekend staat als warm roken, verwijst naar langere kooktijden en lagere temperaturen (ook bekend als langzaam op lage temperatuur), en resulteert in een natuurlijker smaak van uw gerechten. Door voedsel te roken met houtsnippers wordt lichtgekleurd vlees en gevogelte roze, terwijl donkerder stukken vlees een roze rand krijgen. De roze rand (na het roken) wordt een rookring genoemd en wordt zeer geprezen door buitenkoks.

Voor het beste resultaat laat u het vlees na het bereiden even rusten. Hierdoor kunnen de natuurlijke sappen terugvloeien in de vezels, waardoor het vlees sappiger en smaakvoller wordt. De rusttijd kan variëren van 3 minuten tot 60 minuten, afhankelijk van de grootte van het stuk vlees.

Volg onze gids voor het roken van verschillende soorten vlees en vis. Het is belangrijk om te weten dat men niet aan het uitzicht van een stuk vlees kan zien of het gaar is. Een vleesthermometer of een Pit Boss®-vleesthermometer is de beste manier om de interne temperatuur van uw gerechten te bepalen.

Handige tips:

- Vlees sluit zijn vezels af zodra het een interne temperatuur van 49 °C/120 °F bereikt. U kunt dus best een rooksessie voorbereiden met koude of zeer koude gerechten voordat u ze in de grill plaatst.
- Laat ruimte tussen de gerechten op elke laag van de grill voor een goede warmteverdeling. Gerechten die te dicht op elkaar liggen, hebben meer tijd nodig om gaar te worden. Gebruik een tang met lange handgreep om vlees te keren en een spatel voor zachter voedsel, zoals vis en kaas. Als u een prikker, bv. een vork, gebruikt, prikt u in het vlees waardoor het sap eruit loopt.
- Vetter vlees met veel bindweefsel is het best geschikt voor lange rooksessies, omdat het vet smelt en zo een sappige rooksmak geeft.
- Begin met een klein stuk varkensschouder, dat niet duur is en minder gevoelig voor fouten, en ga dan voort met grotere stukken, zoals borststuk en ribben.
- Ossenhaas en mager gebrad vereisen meer aandacht, omdat het vlees sneller uitdroogt. Zorg ervoor dat er extra vloeistof wordt toegevoegd (op het voedsel gespoten) tijdens het roken van minder vet vlees. Vloeistoffen, zoals vruchtensap, ciderazijn, wijn of bier, kunnen een subtiele maar smaakvolle invloed hebben op uw stukken vlees.
- Sauzen op basis van suiker kunt u het best aan het einde van de bereiding toevoegen om opvlamming te voorkomen.

VLEESTYPE	INTERNE EINDTEMPERATUUR
-----------	-------------------------

GEVOGELTE

Kalkoen (heel)	74 °C/165 °F
Kip (heel)	74 °C/165 °F
Bouten, borsten	74 °C/165 °F
Klein wild	74 °C/165 °F
Eend	74 °C/165 °F

VARKENSVLEES

Ham (heel)	71 °C/160 °F
Gebraad	74 °C/165 °F
Ossenhaas	82 °C/180 °F
Spareribs	88 °C/190 °F
Vleesribbetjes	88 °C/190 °F
Schouder	90-98 °C 195-210 °F

RUNDEVLEES

Côte de boeuf	57 °C/135 °F
Ossenhaas	60 °C/140 °F
Gebraad	63 °C/145 °F
Spareribs	79 °C/175 °F
Borststuk	90-98 °C/195-210 °F

WILD

Ossenhaas	74 °C/165 °F
Gebraad	74 °C/165 °F

ZEEVRUCHTEN

Filets	63 °C /145 °F
Zalm (heel)	63 °C/145 °F
Kreeft	63 °C/145 °F



Maak een schermafbeelding van deze tabel voor later gebruik. U kunt ons later bedanken!

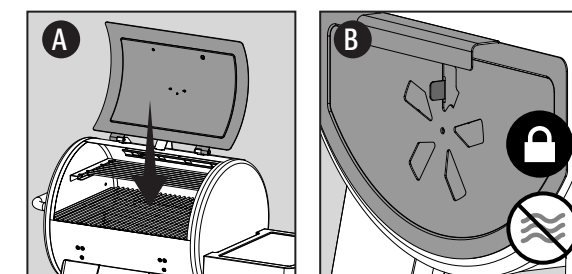
UITSCHAKELLEN

Volg deze stappen om uw grill veilig uit te schakelen:

1. Sluit het deksel van de barbecue (A). Voeg geen brandstof meer toe.
2. Sluit de klep volledig en laat het vuur op natuurlijke wijze uitgaan door zuurstofgebrek. (B)

BELANGRIJK: Gebruik geen water om de houtskool te doven, omdat dit de grill kan beschadigen.

Als er vetbrand ontstaat, neem dan voorzichtig het voedsel van de grill, sluit het deksel van de grill en sluit het luchtgat om het vuur te doven. De vuurkorf en de behuizing van de grill zijn bestand tegen extreme hitte zonder schade op te lopen.



Ontdek een verscheidenheid aan barbecueaccessoires die verkrijgbaar zijn in onze onlinewinkel voor alle kookniveaus.



VRAGEN?

Bekijk enkele veelgestelde vragen online of chat live met de klantendienst.



#12001

ONDERHOUD

Elke Pit Boss®-grill biedt u jarenlang kookplezier met een minimum aan schoonmaakwerk. Volg deze tips om uw grill te onderhouden:

Binnenkant van de grill

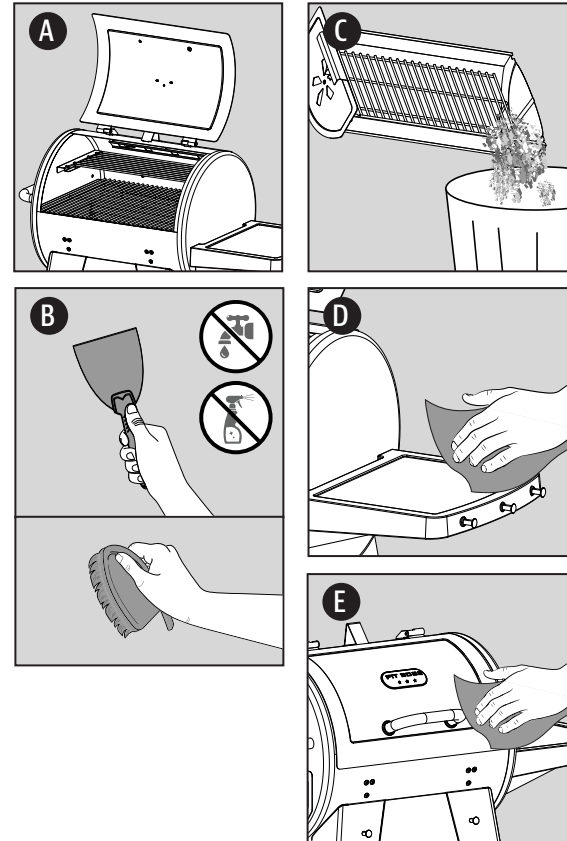
- Gebruik een grillborstel om voedselresten of aanslag van de grillroosters te verwijderen (A). Vetbranden worden veroorzaakt door te veel gevallen resten op de kookonderdelen van de grill. Het is best om de roosters kort na het koken schoon te maken, terwijl ze nog warm zijn. Voor een extra grondige reiniging verwijdert u de grillroosters uit de grill en gebruikt u Pit Boss® Cleaner & Degreaser.
- Schraap opgedroogd voedsel weg met een nyloonschraper en veeg het hittescherf, de vuurkorf en de grillbehuizing na een paar keer gebruik schoon (B). Een keukenborstel is ook erg handig.
- Verwijder de vuurkorflade en gooi de afgekoelde as in een afvalton. (C)

Zijplanken

- Veeg elke plank na gebruik af (D). Gebruik warm zeepwater om het vet te verwijderen. **Gebruik geen ovenreiniger, schurende reinigingsmiddelen of schurende sponsjes, omdat ze het oppervlak van de zijplanken kunnen beschadigen.**

Buitenkant van de grill

- Veeg de buitenkant van uw grill na elk gebruik af (E). Gebruik warm zeepwater om het vet te verwijderen. **Gebruik geen ovenreiniger, schurende reinigingsmiddelen of schurende sponzen.**



OVERZICHT GRILLONDERHOUD

ITEM	REINIGINGSFREQUENTIE	REINIGINGSMETHODE
Dempers	Indien nodig	Afnemen met een doek en zeepwater
Kookroosters	Na elke grillbeurt	Overtollig materiaal afbranden, reinigen met een grillborstel
Grillbehuizing (buitenkant)	Na elke grillbeurt	Afnemen met een doek en zeepwater
Vuurkorf, grillbehuizing (binnenkant)	Om de 2-3 grillbeurten	Verwarmen gedurende 30 minuten tot 260 °C/500 °F, schoon schrapen en borstelen, as en overtollig vuil opzuigen met een nat-/droogzuiger



PROBLEMEN OPLOSSEN

Correcte reiniging, onderhoud en het gebruik van schone, droge brandstof van goede kwaliteit voorkomen veelvoorkomende problemen met de werking. Wanneer uw Pit Boss®-grill slecht werkt of minder vaak wordt gebruikt, kunnen de volgende tips nuttig zijn om problemen op te lossen.

WAARSCHUWING: Zorg er altijd voor dat de grill volledig is afgekoeld voordat u onderdelen opent of verwijdert voor inspectie, onderhoud, reiniging of servicewerkzaamheden.

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
Houtskool wil niet branden	Onvoldoende luchtstroom	Stel de klep af zodat de luchtinlaat helemaal open is voor een maximale luchtstroom naar de houtskool. Controleer op asophoping of obstructie. Volg indien nodig de onderhoudsinstructies. Open het deksel van de grill voor een hoge temperatuur en om het vuur meer zuurstof te geven.
	Gebrek aan brandstof	Controleer de houtskoolrooster om te zien of er voldoende brandstof is. Voeg wat aanmaakblokjes toe om het aansteken te vergemakkelijken. Het aanbevolen gebruik van houtskool is maximaal 1,0 kg/2,2 lb per verbranding.
Grill te heet	Te veel luchtstroom	Stel de klep af om de luchtstroom naar de houtskool te verminderen. Als de grill open is, sluit dan het deksel zodat de brandstof kan smoren met minder of zonder zuurstof.
	Te veel brandstof	Gebruik voor koken op lage temperatuur minder brandstof bij het aansteken van de grill. Verwijder voorzichtig met een lange tang wat brandstof uit de houtskoolbak en doe dit in een metalen bak met een goed sluitend deksel, zodat de sintels volledig kunnen afkoelen.
Grill niet heet genoeg	Verhoog de luchtstroom	Stel de klep af om ervoor te zorgen dat de luchtinlaat meer open is voor een grotere luchtstroom naar de houtskool. Controleer op asophoping of obstructie in de vuurkorf. Volg indien nodig de onderhoudsinstructies. Open het deksel van de grill voor een maximale luchtstroom naar de houtskool als u hoge temperaturen wilt bereiken.
	Te weinig brandstof	Gebruik meer brandstof voor koken op hoge temperatuur. Begin met meer brandstof in de grill wanneer de houtskool voor het eerst wordt aangestoken, maar zorg ervoor dat er nog steeds luchtstroom (ruimte) tussen de stukken houtskool is. Volg de instructies voor het bijvullen om meer brandstof in de grill te vullen.
Vlammen	Grill te heet	Houd de temperatuur onder 176 °C/350 °F wanneer u zeer vet voedsel bereidt (bv. kip, pizza, hamburgers). Vet heeft een vlammpunt. Probeer op een lagere temperatuur te koken. Als er tijdens het koken een vetbrand ontstaat, haal dan voorzichtig uw voedsel van de grill, sluit het deksel van de grill en sluit de klep om het vuur te doven door zuurstoftekort.
	Vetophoping	Volg de instructies voor onderhoud.



GARANTIE

ALGEMENE VOORWAARDEN

Pit Boss®-grills (Pit Boss®), geproduceerd door Outdoor Brands, LLC., komen met een beperkte levenslange garantie op defecten en fabricagefouten op onderdelen, een garantie van 1 jaar op alle stalen onderdelen, kookroosters van staal met porseleinbedekking en een garantie van 1 jaar op alle andere onderdelen van dit product. Outdoor Brands, LLC. garandeert dat alle onderdelen vrij zijn van defecten in materiaal en vakmanschap, bij gewoon gebruik en onder gewone omstandigheden, gedurende de gebruiksduur en in eigendom van de oorspronkelijke koper.

Er is geen andere of aanvullende garantie van toepassing op dit product.

Deze garantie is niet van toepassing:

- als u geen aankoopbewijs kunt overleggen of als de garantieperiode is verstreken.
- voor schade of defecten als gevolg van slijtage, zoals krassen, deuken, deukjes, afbladdering of kleine cosmetische barsten. Deze esthetische veranderingen van het product hebben geen invloed op de prestaties ervan.
- als uw product niet strikt volgens de bijgeleverde producthandleiding is geïnstalleerd, gebruikt, gereinigd en onderhouden. De garantie dekt geen schade of breuk als gevolg van verkeerd gebruik, onjuiste behandeling of aanpassingen.
- voor roest of oxidatie, tenzij er sprake is van verlies van structurele integriteit van het grillonderdeel. Zelfs bij gebruik van roestbestendige materialen kunnen de beschermende coatings worden aangetast door verschillende stoffen en omstandigheden waarover de fabrikant geen controle heeft. Hoge temperaturen, overmatige vochtigheid, chloor, industriële dampen, meststoffen, pesticiden voor gazons en zout zijn enkele van de stoffen die metaalcoatings kunnen aantasten.
- voor schade en defecten die optreden tijdens commercieel gebruik, verhuur of elk ander gebruik waarvoor het product niet bedoeld is.
- voor schade of defecten die duurder zijn dan het product.
- voor schade of defecten veroorzaakt door onderhoud of reparatie van het product door een niet-geautoriseerde verkoper van Pit Boss®.

Gedurende de garantieperiode verplicht Outdoor Brands, LLC. zich tot het leveren van een vervangend product voor defecte en/of defect geraakte onderdelen en brengt geen kosten in rekening voor reparatie of vervanging van onderdelen die franco worden geretourneerd, indien na onderzoek blijkt dat het onderdeel defect is.

Outdoor Brands, LLC. aanvaardt geen aansprakelijkheid, juridisch of anderszins, voor incidentele of gevolgschade aan eigendommen of personen als gevolg van het gebruik van dit product, tijdens of na de garantieperiode. Alle garanties van de fabrikant zijn hierin uiteengezet en er kan geen aanspraak worden gemaakt op de fabrikant op grond van enige garantie of verklaring. Sommige staten staan de uitsluiting of beperking van incidentele of gevolgschade, of beperkingen van stilzwijgende garanties niet toe, zodat de beperkingen of uitsluitingen die in deze beperkte garantie zijn uiteengezet, mogelijk niet op u van toepassing zijn. Deze beperkte garantie geeft u specifieke wettelijke rechten en u kunt andere rechten hebben, die van staat tot staat verschillen.

GRILL REGISTREREN

Registreer uw product in minder dan een minuut en krijg snel en eenvoudig toegang tot een indrukwekkende verzameling kookkennis.

Uw registratie (aankoopbewijs) zorgt ervoor dat u de beste garantieservice voor uw product krijgt. In het onwaarschijnlijke geval dat er veiligheidsproblemen zijn, is dit onze snelle manier om u hiervan op de hoogte te stellen.

MODEL	PB500NXC
SERIENUMMER	XXXXXXXXXXXX
AANKOOPDATUM	YYMMDD
GEKOCHT BIJ (BEVOEGDE VERKOPER)	



KLANTENDIENST

Als u vragen of opmerkingen hebt over uw product, staat ons behulpzame klantenserviceteam klaar om u te helpen. Houd uw registratiegegevens bij de hand voordat u contact opneemt met de klantendienst.



TELEFOON



LIVE CHAT



APP



VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER

VIKTIGT, SPARA FÖR FRAMTIDA REFERENS: LÄS NOGGRANT

STÖRSTA ORSAKERNAN TILL BRÄNDER I APPARATER ÄR ETT RESULTAT AV DÅLIGT UNDERHÅLL OCH UNDERLÅTENHET ATT UPPRÄTTHÅLLA ERFORDERLIGT UTRYMME TILL BRÄNNBARA MATERIAL. DET ÄR AV YTTERRSTA VIKT ATT DENNA PRODUKT ENDAST ANVÄNDS I ENLIGHET MED FÖLJANDE INSTRUKTIONER.

WARNING: Läs hela bruksanvisningen innan du installerar och använder denna apparat. Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan leda till egendomsskador, kroppsskada, eller till och med dödsfall. Kontakta lokala byggnads- eller brandmyndigheter om restriktioner och krav på installationsinspektioner i ditt område. Spara dessa instruktioner.

FAROR OCH VARNINGAR

Du måste kontakta din lokala bostadsrättsförening, byggnads- eller brandmyndighet eller annan behörig myndighet för att få nödvändiga tillstånd eller information om eventuella installationsbegränsningar, t.ex. att grillen installeras på en brännbar yta, inspektionskrav eller till och med möjlighet att kunna använda grillen i ditt område.

1. Ett minsta avstånd på 2 m (78 tum) från brännbara konstruktioner på grillens sidor måste upprätthållas. **Installera inte apparaten på obrännbara golv eller golv som är skyddade med obrännbara ytor om inte lämpliga tillstånd och godkännanden har erhållits från behöriga myndigheter.** Grillen måste installeras på ett säkert och plant underlag innan den tas i bruk. Denna apparat får inte placeras under ett brännbart tak, överhäng, markiser, parasoll eller lusthus. Använd inte på trallar eller andra brännbara ytor, t.ex. torrt gräs, träflis, lövmull eller dekorativ bark. Använd inte produkten i tält, husvagn, bil, källare, loft eller båt. Förvara grillen i ett område som är fritt från brännbara material, bensin och andra brandfarliga ångor och vätskor.

WARNING: Om en fettbrand skulle uppstå, stäng locket tills elden är släckt. Kasta inte vatten på enheten. Försök inte kväva elden. Användning av en allklass (klass ABC) godkänd brandsläckare är värdefull att ha på plats. Om en okontrollerad brand inträffar, ring brandkåren.

2. Använd inte kolgrillen som en kamin. Produkten är endast avsedd för utomhusbruk. Använd inte inomhus!

BRANDFARA: Glöden kan vara mycket het när grillen används.

WARNING: Denna produkt kommer att bli mycket het. Flytta inte på den under användning. Se till att elden är helt släckt och att grillen är helt sval vid beröring innan du flyttar den.

3. Produkten blir mycket het och allvarliga personsador kan uppstå. Lämna aldrig en brinnande eld utan uppsikt. Håll små barn och husdjur borta medan den används. Vi rekommenderar att du använder värmebeständiga grillvantar eller handskar när du använder grillen. Använd inte tillbehör som inte är specificerade för användning med denna apparat.

WARNING: Den här grillen rekommenderas inte för barn, personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, såvida de inte är under direkt övervakning eller instruktion av en person som ansvarar för deras säkerhet.

4. Efter en tids förvaring, eller om enheten inte har använts, ska den inspekteras före användning med avseende på materialutmattning och skador, och vid behov bytas ut. Rengör före användning. Om grillen förvaras utomhus under perioden av regn eller perioder med hög luftfuktighet, ska enheten torkas innan service eller underhåll utförs. Använd ett grillskydd om sådant finns.

WARNING: Var uppmärksam på brännbart material i byggnaden och håll elden under uppsikt för att undvika överhettning.

5. Vi rekommenderar starkt att du använder träkol i klump i din kolgrill. Den brinner längre och producerar mindre aska, vilket kan begränsa luftflödet. Använd inte kol i denna produkten. Träkol ingår inte. Använd grillkolen för att värma upp och håll den glödhet i minst 30 minuter före den första tillagningen på kolgrillen. Laga inte mat innan bränslet är täckt med aska.

WARNING: Använd inte sprit eller bensin för att tända grillen! Använd endast tändmedel som uppfyller kraven enligt EN1860-3. Håll alla sådana vätskor på behörigt avstånd från apparaten när den används.

6. Delar av grillen kan vara mycket heta och allvarliga skador kan uppstå. För att minska brandrisken ta bort kastruller och stekpannor när apparaten är i drift och utan tillsyn. **WARNING!** Håll barn och husdjur borta från grillen.

BORTSKAFFANDE AV ASKA

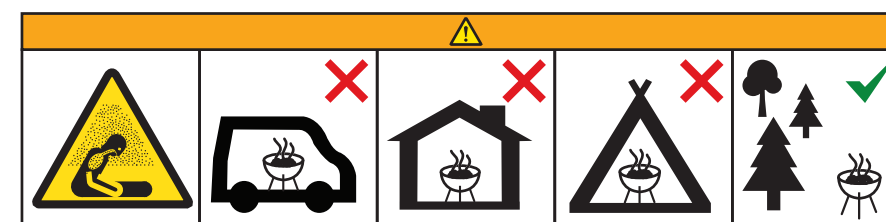
Askan ska placeras i en metallbehållare med ett tätslutande lock. Den slutna behållaren med aska ska placeras på ett obrännbart golv eller på marken, på behörigt avstånd från allt brännbart material, i väntan på slutligt bortskaffande. När aska bortskaffas genom nedgrävning i jord eller på annat sätt sprids lokalt, ska den förvaras i en sluten behållare tills all aska har svalnat ordentligt.

KOLMONOXID

Följ dessa riktlinjer för att förhindra att den färglösa, luktfria gasen förgiftar dig, din familj eller andra:

- Känn till symtomen på kolmonoxidförgiftning: huvudvärk, yrsel, svaghet, illamående, kräkningar, sömnlighet och förvirring. Kolmonoxid minskar blodets förmåga att transportera syre. Låga syrenivåer i blodet kan leda till förlust av medvetande och död.
- Kontakta läkare om du eller andra utvecklar förkylning eller influensaliknande symtom när du lagar mat eller i närheten av apparaten. Kolmonoxidförgiftning, som lätt kan misstas för förkylning eller influensa, upptäcks ofta för sent.
- Alkoholkonsumtion och droganvändning ökar effekterna av kolmonoxidförgiftning.

Kolmonoxid är särskilt giftigt för mödrar och barn under graviditet, spädbarn, äldre, rökare och personer problem med blod- eller cirkulationssystem såsom anemi eller hjärtsjukdom.



Använd inte grillen i trånga och/eller beboeliga utrymnen, t.ex. hus, tält, husvagnar, husbilar, båtar. Risk för dödsfall på grund av kolmonoxidförgiftning.

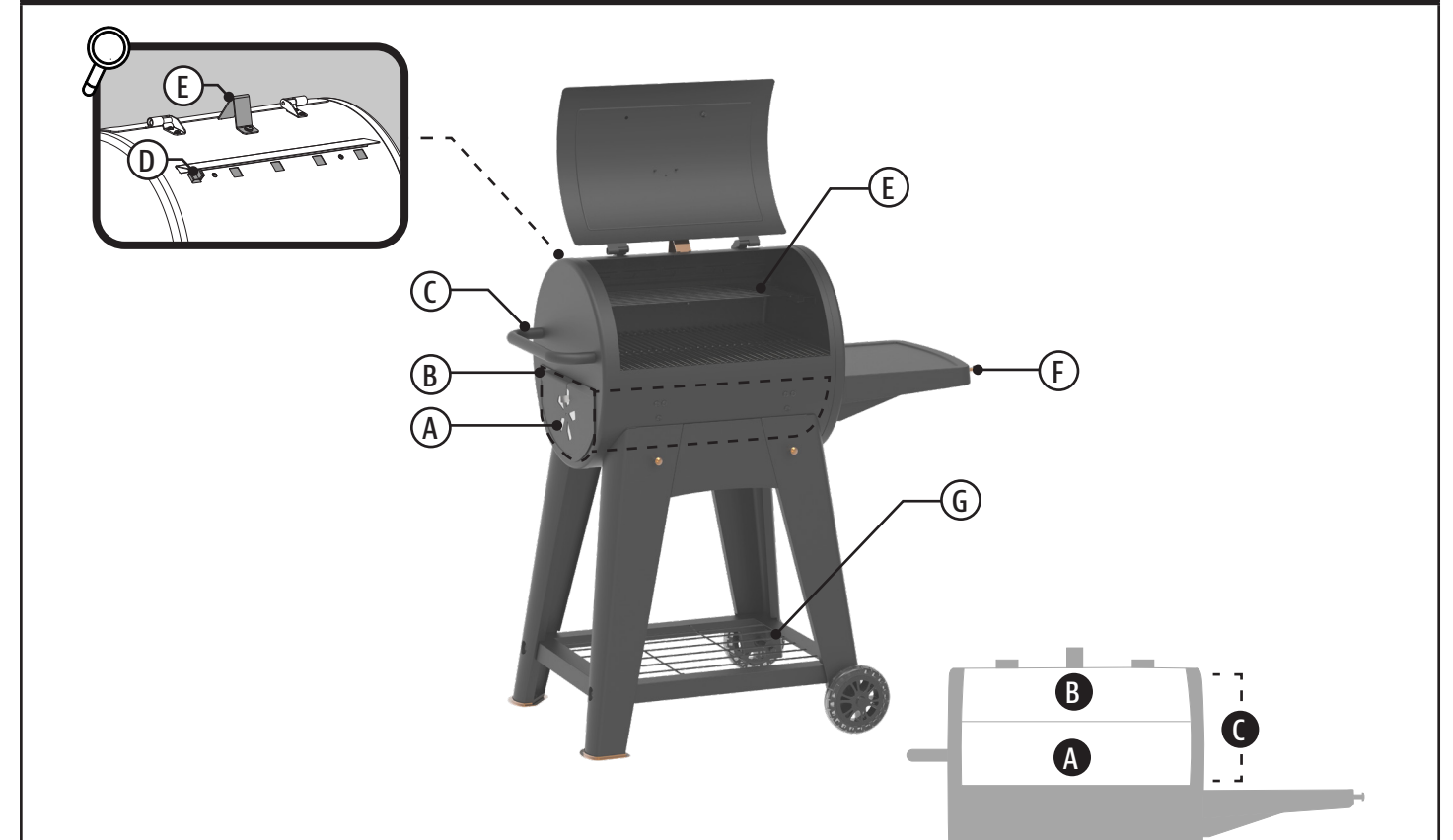
INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Viktiga skyddsåtgärder	2
Förpackningsinnehåll	4
Specifikationer	4
Lär känna din grill	5
Drift	6
<ul style="list-style-type: none"> Konfigurera Temperaturreglering Första användningen (avbränning) Tändningsprocedur Påfyllnad av bränsle Varmrökning Avstängning 	11
Skötsel och underhåll	11
Felsökning	12
Garanti	13
<ul style="list-style-type: none"> Allmänna villkor Registrera din grill Kundtjänst 	

FÖRPACKNING SINNEHÅLL	
1 x	GRILL OCH DELAR
1 x	BLISTERFÖRPACKNING FÖR HÅRDVARA
1 x	MONTERINGSGUIDE
1 x	BRUKSANVISNING

SPECIFIKATIONER	
MODELL	PB500NXC
BRÄNSLETYP	TRÄKOL OCH TRÄ
MÅTT:	1 018 X 632 X 1 077 MM/ 40,1 X 24,9 X 42,4 TUM
VIKT	33,8 KG/74,5 LB

LÄR KÄNNA DIN GRILL



A Spjällventil

Genom att öppna ventilen ökar luftflödet ut ur rökeriet. Justeras genom att öppna eller stänga av ventilationsflikarna för ventilation.

B Ask- och kollåda

Denna löstagbara låda kan tas bort från tunnan för att fylla på eller tömma ut aska efter matlagning.

C Handtag för tunnan

Flytta din grill från ett område till ett annat.

D Ventilation

Öppna luftflödet för att reglera den inre temperaturen i kolgrillens kammare.

E Lockstoppare

F Grillgaller för matlagning

G Sidohylla

Praktiska hyllor ger gott om plats för matlagning och har krokar för grillverktyg.

H Öppen nederdel av vagnen

Den robusta designen med öppen vagn är perfekt för att hålla grillverktyg och kryddor borta från marken.



MATLAGNINGS-OMRÅDE

A	2 502 CM ² /387,8 TUM ²
B	1 001 CM ² /155,2 TUM ²
C	3 503 CM ² /543,0 TUM ²



NEDERLÄNDERNA
Unit 8, De Hootkamp 8,
Hedel, NL 5321 JT
service-eu@dansons.com

USA
1442 Belfast Ave.
Columbus, GA 31904
+1-480-923-9630

OUTDOOR
BRANDS LLC

©2025 OUTDOOR BRANDS, LLC.

DRIFT

KONFIGURERA

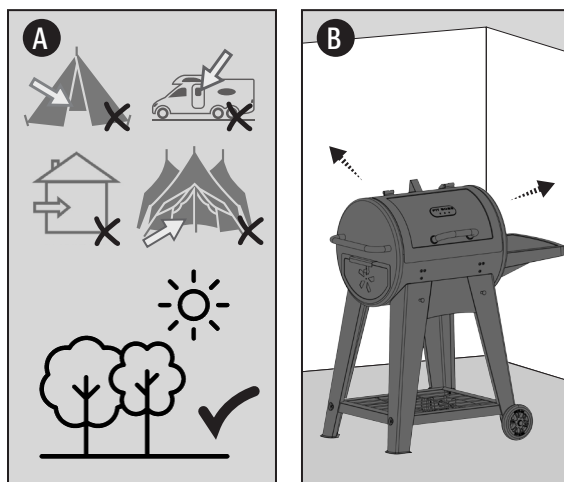
1. Som med alla apparater för utomhusbruk spelar väderförhållandena en stor roll för grillens prestanda och den tillagningstid som krävs för att fullända dina måltider. Denna apparat får inte placeras under ett överliggande brännbart tak eller överhäng (A). Förvara grillen på en plats där det inte finns några brännbara material, bensin eller andra brandfarliga ångor och vätskor.

Alla Pit Boss®-enheter ska hålla ett minsta avstånd på 2 m (78 tum) från brännbara ställen och detta avstånd måste bibehållas när grillen är i drift. (B)

2. Delarna är placerade på olika ställen av transportkartongen, även under grillen. Inspektera grillen, blisterförpackningen, delar och maskinvara efter att den tagits ur den skyddande fraktkartongen. Ta bort allt förpackningsmaterial från både insidan och utsidan av grillen före monteringen och se över och inspektera sedan alla delar enligt monteringsanvisningen.

Om någon del saknas eller skadats, försök inte montera. Kontakta din återförsäljare eller Pit Boss® kundtjänst för reservdelar.

3. Montera enligt monteringsanvisningarna.



TEMPERATURREGLERING

Kolgrillar är extremt mångsidiga. De kan inte bara användas för grillning eller rökning, utan även för att enkelt kunna baka pizzor, bröd, pajer samt kakor i dem. Tack vare deras utmärkta värmeisoleringssegenskaper kan tillagningstemperaturer uppnås och bibehållas genom att luftflödet styrs genom spjället till sidoventilationen. Genom att öppna luftspjället och släppa in mer syre brinner grillkolen mycket och skapar brännhet glöd. För att laga mat vid lägre temperaturer, minska bränslemängden och håll spjället öppet bara en liten bit, vilket ger minimalt luftflöde och maximal värmelagring i kammaren.

För att säkerställa att grillen fungerar korrekt är det viktigt med rätt underhåll och rengöring av eldstadslådan. Om grillen inte uppnår önskad temperatur kontrollera att det finns tillräckligt med luftflöde till bränslet, och att spjället inte är blockerat. **Grillen kan effektivt användas under längre tidsperioder så länge den har tillräckligt med torrt bränsle, rätt luftflöde och kokdelarna är rena.**

FÖRSTA ANVÄNDNINGEN (AVBRÄNNING)

Det är viktigt att göra en avbränning av grillen för att rensa grillen från främmande föremål. För att starta din första eld:

1. Följ anvisningarna för tändningsproceduren för att tända enheten.

VIKTIGT: Använd då en handfull träkol. Överbelasta inte enheten med bränsle, eftersom det leder till att enheten blir för het och filtpackningen på locket tätning smälter.

2. När grillkolen är tänd stänger du locket på grillen och låter spjället vara helt stängt. Bränn tills allt bränsle är förbrukat och elden är släckt. **Detta bör ta cirka två timmar.**
3. När grillen har svalnat kan kolgrillen användas som vanligt.

TÄNDNINGSPROCEDUR

Att laga mat i din kolgrill kan ge olika resultat beroende på tid och temperatur. För bästa resultat bör du anteckna vad du lagat, vid vilken temperatur, hur länge och resultatet. Nästa gång justera efter din smak. Placera en utomhustermometer i närheten av matlagningsområdet. Övning ger färdighet.

Tillagningstemperaturen påverkas av följande faktorer: utomhus temperaturen, vindens styrka och riktning, luftflödet genom spjällen, bränslekvaliteten, grilllocket öppnas och mängden mat som tillagas.

Följ dessa steg för regelbunden användning av din grill:

1. Öppna locket på grillen (A).
2. Dra ut eldstadslådan från enheten. (B)
3. Lägg ihoprullat tidningspapper och några tändkuber, eller tändblock, på kolplattan i själva grillen. Lägg sedan upp två till tre nävar klumpar med träkol ovanpå tidningspapperet i form av ett berg (C).

VAR FÖRSIKTIG: Använd inte bensin, lacknafta, tändvätska, alkohol eller andra liknande kemikalier för tändning eller för att tända igen.

4. Öppna luftintagsspjället på vid gavel för att få ett maximalt luftflöde. (D)
5. Tänd tidningspappret och tändkuberna under kolbrickan med en lång tändare eller säkerhetständstickor. (E)

OBSERVERA: En elektrisk koltändare kan också användas.

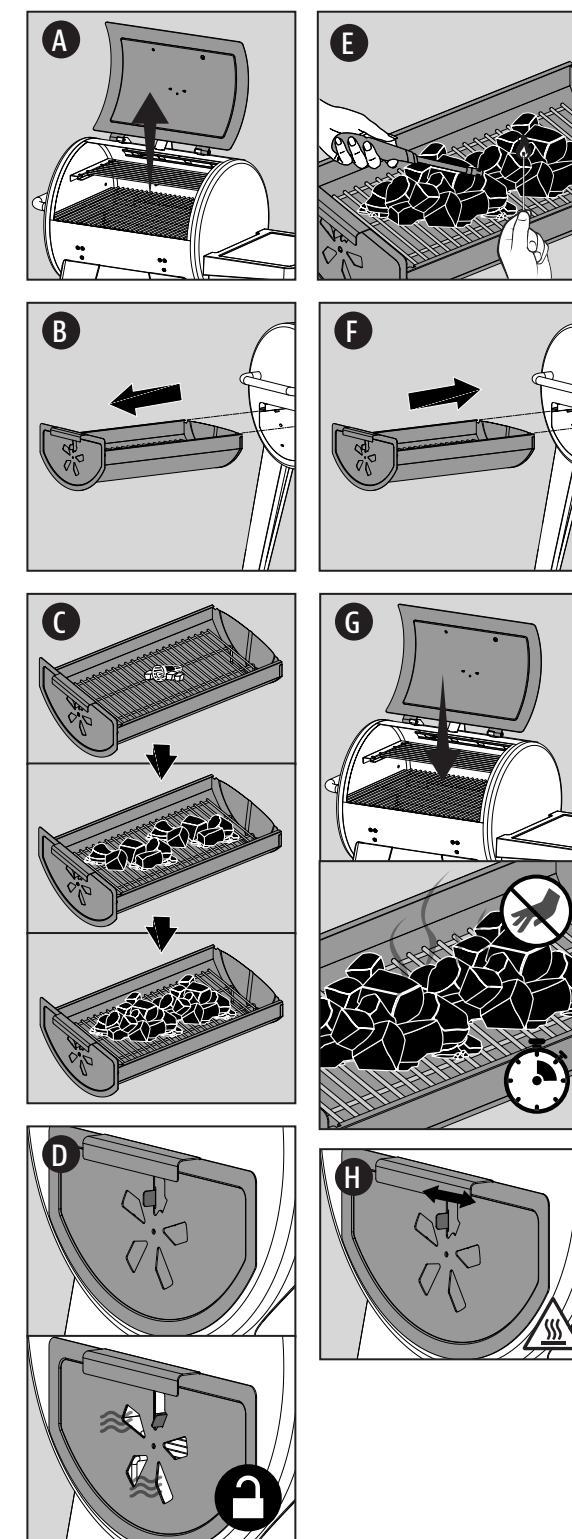
6. När grillkolen har fattat eld skjuter du in eldstadslådan i själva grillen (F).

7. Stäng locket på grillen. Efter 10 minuter avtar lågorna och kolets kanter blir gråa. Övervaka temperaturen på locket av grillen. Värm uppgrillen tillskolet beläggas med vit aska, vilket visar att den är på maxvärme. (G)

OBSERVERA: Vi rekommenderar att du inte eldar på eller vänder på grillkolen när den väl är tänd. Det gör att grillkolen brinner mer jämnt och effektivt.

8. När uppvärmningen är klar är du redo att börja laga mat! Justera spjällen för att få mer eller mindre luftflöde in i grillen för önskad temperatur (H).

VAR FÖRSIKTIG: Använd endast värmebeständiga handskar vid hantering av kokytor.



PÅFYLLNING

Om du behöver längre tillagningstid (t.ex. vid grillning av större köttbitar eller långtidsrökning) kan det vara nödvändigt att lägga till mer träkol i grillen under tillagningen.

Följ dessa steg för att på ett säkert sätt fylla på mer bränsle i grillen:

1. Från sidan av grillen dra ut eldstadslådan halvvägs. **(A)**

VIKTIGT: Grillen blir mycket het och allvarliga personskador kan uppstå. Använd alltid värmebeständiga handskar, tänger med långa skaft eller grytlappar.

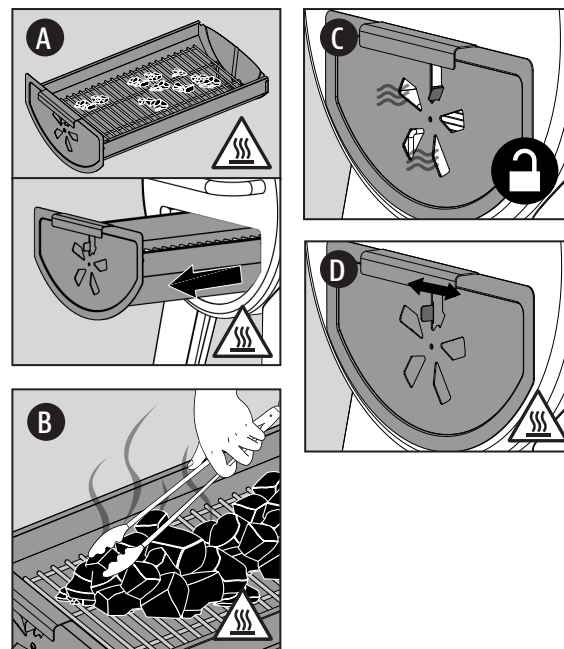
2. Använd en tång med långt skaft och lägg till nya kolbitar till den tända grillkolen. **(B)**
 - Sprid inte ut grillkolen över hela eldstadslådan, utan lägg den färska grillkolen ovanpå den glöd som redan har tänts.

3. Öppna spjället på vid gavel för att få maximalt luftflöde till det färska kolet **(C)**.

OBSERVERA: Temperaturen kan sjunka något på grund av det nya bränslet, men stiger snabbt när den nya grillkolen fattar eld.

4. När den nya grillkolen är tänd, justera spjället efter behov och fortsatt användningen. **(D)**

VIKTIGT: Använd inte sprit, bensin, tändvätska eller fotogen för att tända eller underhålla elden i grillen. Försök inte heller att tillsätta mer tändvätska i en eld som redan brinner eller i ett hett brännlager. Det kan orsaka personskador.



VARMRÖKNING

Den form av tillagning som kallas varmrökning innebär längre tillagningstider och lägre temperaturer (även kallad låg och långsam), men resulterar i en mer naturlig smak på maten. Att röka mat med träflis gör att ljust kött och fågel blir rosa, medan mörkare köttbitar får ett rosa band. Det rosa bandet (efter rökning) kallas för en rökring och är mycket uppskattad av utomhuskockar.

För bästa resultat, låt köttet vila efter tillagningen. Det gör att de naturliga safterna kan vandra tillbaka in i köttfibrerna, vilket ger en mycket saftigare och smakrikare köttbit. Vilotiden kan vara så kort som 3 minuter och upp till 60 minuter, beroende på storleken på proteinet.

Följ vår guide för rökning av olika proteiner. Det är viktigt att notera att det inte går att avgöra om en köttbit är klar genom att bara titta på den. Att använda en köttsond eller en Pit Boss® kotttermometer är det bästa sättet att bestämma den inre temperaturen på den mat du tillagar.

Användbara tips:

- Köttet stänger sina fibrer när det når en innetemperatur på 49 °C/120 °F, så det är bäst att förbereda sig för en rökningssession med kalla eller mycket kalla livsmedel innan du placerar dem i grillen.
- För att värmen ska flöda ordentligt lämna ett öppet utrymme mellan matbitarna på varje nivå. Mat på en fullsatt grill kräver längre tillagningstid. Använd en tång med långt skaft för att vända kött och en stekspade för mjukare föremål som fisk och ost. Använd ett genomträngande redskap, till exempel en gaffel, för att sticka i köttet och låt saften rinna ut.
- Fetare kött med mycket bindväv är bäst för långa rökningar, eftersom fettet återställs och ger saftiga röka känslor.
- Börja med en liten bogstek, som är billig och mer förlåtande, och gå sedan vidare till större styckningsdelar som bringa och revbensspjäll.
- Filéer och magra rostbiffar kräver mer uppmärksamhet, eftersom köttet torkar ut snabbare. Se till att det finns ytterligare vätska som tillsätts (sprutas på maten!) under rökningar med mindre fetthaltigt kött. Vätskor som fruktjuice, cidervinäger, vin eller öl kan ge en subtil men smakrik effekt till dina köttbitar.
- Sockerbaserade såser appliceras bäst i slutet av tillagningen för att förhindra uppblåsningar.

TYP AV KÖTT	FÄRDIGLAGAD INTERN TEMP
FÅGEL	
Kalkon (hel)	74 °C/165 °F
Kyckling (hel)	74 °C/165 °F
Lår, bröst	74 °C/165 °F
Små viltfåglar	74 °C/165 °F
Anka	74 °C/165 °F
FLÄSKKÖTT	
Skinka (hel)	71 °C/160 °F
Rostbiff	74 °C/165 °F
Karré	82 °C/180 °F
Revbensspjäll	88 °C/190 °F
Tjocka revben	88 °C/190 °F
Rumpa (axel)	90-98 °C/195-210 °F
NÖTKÖTT	
Revbensspjäll	57 °C/135 °F
Karré	60 °C/140 °F
Rostbiff	63 °C/145 °F
Revbensspjäll	79 °C/175 °F
Bringa	90-98 °C/195-210 °F
VILTKÖTT	
Karré	74 °C/165 °F
Rostbiff	74 °C/165 °F
FISK OCH SKALDJUR	
Filéer	63 °C/145 °F
Lax (hel)	63 °C/145 °F
Hummer	63 °C/145 °F



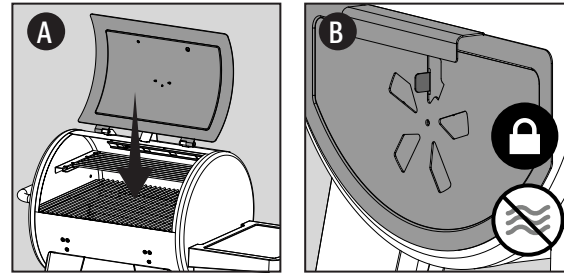
Ta en skärmdump av denna tabell som referens. Du kan tacka oss senare!

NEDSTÄNGNING

Följ dessa steg för att på ett säkert sätt stänga av din grill:

1. Stäng grillens lock (A). Sluta tillföra mer bränsle.
2. Stäng spjället helt och låt elden slockna av sig själv på grund av syrebrist. (B)

VIKTIGT: Använd inte vatten för att släcka grillkolen eftersom det kan skada grillen.



Om det skulle uppstå en fettbrand ska du försiktigt ta bort maten från grillen, stäng locket och stäng spjället för att kväva elden. Eldstaden och grilldelen tål extrem hetta utan att skadas.

SV

SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

Varje Pit Boss® -apparat ger dig många års smakrik service med minimal rengöring. För att underhålla din grill följ dessa tips:

Grillens insida

- Använd en grillrengöringsborste för att ta bort matrester eller beläggningar på grillgallren (A). Fettbränder orsakas av att mycket nedfallet skräp på grillens tillagningskomponenter. Bästa praxis är att rengöra gallren strax efter tillagningen, medan de fortfarande är varma. För en extra djup rengöring, ta bort gallren från grillen och använd Pit Boss® Cleaner & Degreaser.
- Skrapa bort intorkade matrester med en nylonskrapa och torka av värmedeflektorn, eldstaden och själva grillområdet efter några få användningar (B). En köksborste är också mycket praktisk.
- Ta bort eldstadslådan och töm den kylda askan i en avfallsbehållare. (C)

Sidohyllor

- Torka av varje hylla efter användning (D). Använd varmt tvålwater för att ta bort fett. **Använd inte ugnsgöringsmedel, slipande rengöringsmedel eller slipande rengöringsdynor, eftersom det kan skada ytan på sidohyllorna.**

Grill utvändigt

- Torka av grillens utsida efter varje användning (E). Använd varmt tvålwater för att ta bort fett. **Använd inte ugnsgöringsmedel, slipande rengöringsmedel eller slipande rengöringsdynor.**



SV

SKAFFA BRÄNSLE VERKTYG

Se en mängd olika grilltillbehör som finns tillgängliga från vår onlinebutik för alla matlagingsnivåer.



HAR DU EN FRÅGA?

Kolla in några vanliga frågor online eller Live Chat med kundtjänst.



#12001

SNABBGUIDE FÖR GRILLVÅRD

ARTIKEL	RENGÖRINGSFREKVENNS	RENGÖRINGSMETOD
Spjäll	Vid behov	Torka av med trasa och tvålwater
Grillgaller för matlagning	Efter varje grillning	Bränn bort överflödigt material, rengör med grillrengöringsborste
Grillen (exteriör)	Efter varje grillning	Torka av med trasa och tvålwater
Eldstad, grillen (interiör)	Var 2-3:e grillning	Värm till 260 °C/500 °F i 30 minuter, skrapa ur, borsta ur, våt-/torrsg ur aska och överflödigt skräp



Ta en skärmdump av denna tabell som referens.

FELSÖKNING

Korrekt rengöring, underhåll och användning av rent, torrt kvalitetsbränsle förhindrar vanliga driftsproblem. Om din Pit Boss® -grill fungerar dåligt eller inte används så ofta kan följande felsökningstips vara till hjälp.

WARNING: Se alltid till att grillen är helt kall innan du öppnar eller tar bort några delar för inspektion, underhåll, rengöring eller service.

PROBLEM	ORSAK	LÖSNING
Kolet tänds inte	Otillräckligt luftflöde	För maximalt luftflöde till grillkolen justera spjället så att luftintaget är helt öppet. Se till att det inte finns några askansamlingar eller hinder. Vid behov följ skötsel- och underhållsinstruktionerna. Om du vill ha höga temperaturer och för att få in mer syre till elden, öppna grillens lock.
	Brist på bränsle	Kontrollera kolgallret för att se om bränslenivån är tillräcklig. Lägg till några tändkuber eller tändblock för att underlätta tändningen. Rekommenderad användning av grillkol är högst 1,0 kg/2,2 lb per förbränning.
Grillen för het	För mycket luftflöde	Justera spjället för att minska luftflödet till grillkolen. Om locket är öppet stäng det, så att bränslet kvävs av mindre syre/brist på syre.
	För mycket bränsle	För tillagning vid låg temperatur använd mindre bränsle när du tänder grillen. Ta försiktigt bort lite bränsle från lådan med kol använd en tång med långt skaft och placera den i en metallbehållare med tättslutande lock så att askan kan svalna helt.
Grillen inte tillräckligt het	Öka luftflödet	Justera spjället så att luftintaget blir mer öppet för ökat luftflöde till kolet. Se till att det inte finns någon askansamling eller något hinder i eldstaden. Vid behov följ skötsel- och underhållsinstruktionerna. Öppna locket till grillen för att få maximalt luftflöde till grillkolen om du vill ha höga temperaturer.
	Brist på bränsle	Använd mer bränsle för matlagning vid höga temperaturer. Börja med mer bränsle i grillen när grillkolen först tänds, men se till att det fortfarande finns luftflöde (utrymme) mellan kolbitarna. Följ anvisningarna för påfyllning av bränsle för att fylla på mer bränsle i grillen.
Uppblossning	Grillen för het	Håll temperaturen under 176 °C/350 °F vid tillagning av mycket fet mat (t.ex. kyckling, pizza, hamburgare). Fett har en flampunkt. Försök att laga mat vid en lägre temperatur. Om det skulle uppstå en fettbrand under matlagningen ska du försiktigt ta bort maten från grillen, stäng locket och stäng spjället för att kväva elden med syrebrist.
	Ansamling av fett	Följ skötsel- och underhållsinstruktioner



Ta en skärmdump av denna tabell som referens.

GARANTI

ALLMÄNNA VILLKOR

Pit Boss® Grills ("Pit Boss®"), som tillverkas av Outdoor Brands, LLC, har en begränsad livstidsgaranti mot defekter och tillverkningsfel på delar, en 1 års garanti på allt stål, kokgaller av porslinsbelagt stål och en 1 års garanti på alla andra komponenter i denna produkt. Outdoor Brands, LLC, garanterar att alla delar inte har defekter i material och utförande, under normal användning och förhållanden, för den ursprungliga köparens användningstid och ägande.

Det finns ingen annan eller ytterligare garanti som gäller för den här produkten. Garanti gäller inte när:

- om du inte kan tillhandahålla bevis på köpet eller efter det att garantin har löpt ut.
- till skador eller defekter från slitage, såsom repor, bucklor, skador, flisor eller mindre kosmetiska sprickor. Dessa estetiska förändringar av produkten påverkar inte dess prestanda.
- om din produkt inte har installerats, använts, rengjorts och underhållits i strikt överensstämmelse med den medföljande produkthandboken. Garantin täcker inte skador eller brott på grund av felaktig användning, felaktig hantering eller anpassade modifieringar.
- rost eller oxidering, såvida det inte föreligger förlust av strukturell integritet. Även genom att använda material som motstår rost kan de skyddande beläggningarna äventyras av olika ämnen och förhållanden utanför tillverkarens kontroll. Höga temperaturer, överdriven luftfuktighet, klor, industriella ångor, gödselmedel, bekämpningsmedel för gräsmattor och salt är några av de ämnen som kan påverka metallbeläggningar.
- för skador eller defekter som uppstår vid kommersiell användning, hyresanvändning eller annan användning som produkten inte är avsedd för.
- för skador eller defekter som överstiger kostnaden för produkten.
- för skador eller defekter orsakade av service eller reparation av produkten av en obehörig återförsäljare av Pit Boss®.

Under garantiperioden förpliktar Outdoor Brands, LLC att tillhandahålla en ersättning för defekta och/eller trasiga komponenter och tar inte betalt för reparation eller utbyte av delar som returneras, förbetald frakt, om det visar sig att delarna är defekta.

Outdoor Brands, LLC, accepterar inte ansvar, lagligt eller på annat sätt, för oförutsedda eller följdskador på egendomen eller personerna till följd av användningen av denna produkt, under eller efter garantiperioden. Alla garantier från tillverkaren anges här och inga anspråk kan göras mot tillverkaren, avseende någon garanti eller utfästelse. Vissa stater tillåter inte uteslutning eller begränsning av tillfälliga skador eller följdskador eller begränsningar av underförstådda garantier, så begränsningarna eller undantagen som anges i denna begränsade garanti kanske inte gäller dig. Denna begränsade garanti ger dig specifika juridiska rättigheter och du kan ha andra rättigheter, som varierar från stat till stat.

REGISTRERA DIN GRILL

Registrera din produkt på mindre än en minut och få snabb och enkel tillgång till en imponerande samling matlagningstipsar.

Din registrering (inköpsbevis) säkerställer att du får den bästa garantiservicen med din produkt. I det osannolika fallet att det finns säkerhetsrisker är detta vårt snabba sätt att meddela dig.

MODELL **PB500NXC**

SERIENUMMER

INKÖPSDATUM

KÖPT FRÅN

(AUKTORISERAD ÅTERFÖRSÄLJARE)



KUNDTJÄNST

Om du har några frågor eller funderingar kring din produkt är vårt hjälpsamma kundtjänstteam ivriga att hjälpa dig. Ha din registreringsinformation redo innan du kontaktar kundtjänst.



TELEFON



LIVECHAT



APP



VISA OSS
DINA RESULTAT

Dela dina kreaturer och
bilder med Pit Boss-
communityn.

#PITBOSSNATION

TÄRKEÅT VAROTOIMET

TÄRKEÅÅ, SÅILYTÅ MYÅHEMPÅÅ KÅYTTOÅ VARTEN: LUE HUOLELLISESTI

SUURIMMAT LAITEPALOJEN SYYT JOHTUVAT HUONOSTA HUOLLOSTA JA SIITÅ, ETTEI PALAVIIN MATERIAALEIHIN OLE PIDETTY VAADITTUA TURVAETÅISYYTTÅ. ON ERITTÅIN TÅRKEÅÅ, ETTÅ TÅTÅ TUOTETTA KÅYTETÅÅN VAIN SEURAAVIEN OHJEIDEN MUKAISESTI.

VAROITUS: Lue koko kÅyttÅopas ennen laitteen asentamista ja kÅyttÅÅ. NÅiden ohjeiden noudattamatta jÅttÅminen voi johtaa omaisuusvahinkoihin, henkilÅvahinkoihin tai jopa kuolemaan. Ota yhteyttÅ paikallisiin rakennus- tai paloviranomaisiin selvittÅÅksesi alueesi rajoitukset ja asennustarkastusvaatimukset. SÅilyttÅ nÅmÅ ohjeet.

VAARAT JA VAROITUKSET

Ota yhteyttÅ paikalliseen asukasyhdistykseen, rakennus- tai paloviranomaisiin tai toimivaltaiseen viranomaiseen saadaksesi tarvittavat luvat, suostumukset tai tiedot mahdollisista asennusrajoituksista, kuten grillin asentamisesta palavalle pinnalle, tarkastusvaatimuksista tai laitteen kÅytÅn luvallisuudesta alueellasi.

- Grillin sivuille on jÅtettÅvÅ vÅhintÅÅn 2 m:n (78 tuuman) turvavÅli palaviin rakenteisiin. **Laitetta ei saa asentaa palaville lattioille tai palavilla pinoilla suojatuille lattioille, ellei toimivaltaisilta viranomaisilta ole saatu asianmukaisia lupia ja suostumuksia.** Grilli on asennettava tukevalle ja tasaiselle alustalle ennen kÅyttÅÅ. TÅtÅ laitetta ei saa sijoittaa palavan katon, rÅystÅÅn, markiisin tai pÅivÅnvarjon alle eikÅ huvimajaan. Ei saa kÅyttÅÅ terassilla tai muilla palavilla pinoilla, kuten kuivalla nurmikolla, puulastuilla, lehtikatteella tai koristekÅyttÅÅn tarkoitettu kÅuorikatteella. Tuotetta ei saa kÅyttÅÅ teltassa, asuntovaunussa, autossa, kellarissa, vintillÅ tai veneessÅ. PidÅ grilli puhtaalla alueella, jolla ei ole palavia materiaaleja, bensiiniÅ tai muita syttyviÅ hÅyryjÅ tai nesteitÅ.

VAROITUS: Jos syttyy rasvapalo, sulje kansi siihen saakka, ettÅ tulipalo on sammunut. ÅlÅ heitÅ vettÅ laitteen pÅÅlle. ÅlÅ yritÅ tukahduttaa tulta. Kaikkien luokkien paloihin sopivaa (luokan ABC) palosammutinta on hyvÅ sÅilyttÅÅ alueella. Hallitsemattoman tulipalon tapauksessa soita palokunnalle.

- ÅlÅ kÅytÅ tÅtÅ puuhiiligrillitÅ uunina. TÅmÅ tuote on tarkoitettu vain ulkokÅyttÅÅn. ÅlÅ kÅytÅ sisÅtiloissa.

TULIPALON VAARA: saattaa levittÅÅ kuumaa hiillosta kÅytÅn aikana.

VAROITUS: Tuote kuumenee todella kuumaksi. ÅlÅ siirÅ sitÅ kÅytÅn aikana. Varmista, ettÅ tuli on kokonaan sammunut ja ettÅ grilli on tÅysin jÅÅhtynyt, ennen siirtÅmistÅ.

- TÅmÅ tuote kuumenee erittÅin kuumaksi, ja vakavat vammat ovat mahdollisia. ÅlÅ koskaan jÅtÅ tulta ilman valvontaa. PidÅ pienet lapset ja lemmikkielÅimet poissa tuotteen lÅhettyviltÅ kÅytÅn aikana. GrillitÅ kÅyttÅessÅ on suositeltavaa kÅyttÅÅ kuumuutta kestvÅiÅ grillihansikkaita tai -kÅsineitÅ. ÅlÅ kÅytÅ lisÅvarusteita, joita ei ole tarkoitettu kÅyttÅtÅvÅksi tÅmÅn laitteen kanssa.

VAROITUS: Lasten; sellaisien henkilÅiden, joilla on alentunut fyysinen, aistillinen tai henkinen toimintakyky, tai henkilÅiden, joilla ei ole riittÅvÅÅ kokemusta ja tietÅmystÅ, ei suositella kÅyttÅvÅn laitetta ilman, ettÅ he ovat turvallisuudestaan vastaavan henkilÅn valvonnassa tai saavat opastusta tÅllaiselta henkilÅltÅ.

- Varastoinnin jÅlkeen tai sen jÅlkeen, kun laite on ollut kÅyttÅmÅttÅmÅnÅ jonkin aikaa, tarkista se ennen kÅyttÅÅ vÅsymisen ja vaurioiden varalta ja vaihda se tarvittaessa. Puhdista ennen kÅyttÅÅ. Jos grillitÅ sÅilytetÅÅn ulkona sateisena vuodenaikana tai korkean ilmastokosteuden aikana, se on kuivattava ennen huolto- tai kunnossapitotoimia. KÅytÅ grillisuojausta, jos sellainen on saatavilla.

VAROITUS: Varo kasaamasta syttyvÅÅ materiaalia. PidÅ tulta yllÅ, jotta vÅltetÅÅn ylikuumentuminen.

5. Puuhiiligrillissä on erittäin suositeltavaa käyttää puuhiilikkareita. Ne palavat pidempään ja tuottavat vähemmän tuhkaa, joka voi rajoittaa ilmavirtaa. Älä käytä kivihiiltä tässä tuotteessa. Hiilet eivät sisälly toimitukseen. Anna hiilten lämmetä ja pidä ne hehkuvan kuumina vähintään 30 minuutin ajan ennen kuin puuhiiligrillillä grillataan ensimmäisen kerran. Älä aloita grillausta ennen kuin polttoaineessa on kerros tuhkaa.

VAROITUS: Älä käytä alkoholia tai bensiiniä grillin sytyttämiseen tai uudelleensytyttämiseen. Käytä ainoastaan standardin EN1860-3 mukaisia sytyttimiä. Pidä kaikki tällaiset nesteet kaukana laitteesta käytön aikana.

6. Grillin osat voivat olla erittäin kuumia, ja vakavat vammat ovat mahdollisia. Poista padat ja kattilat siksi aikaa, kun käytössä oleva laite on ilman valvontaa, jotta voidaan vähentää tulipalon riskiä. VAROITUS! Pidä lapset ja lemmikit poissa grillin lähetyviltä.

TUHKIEN HÄVITTÄMINEN

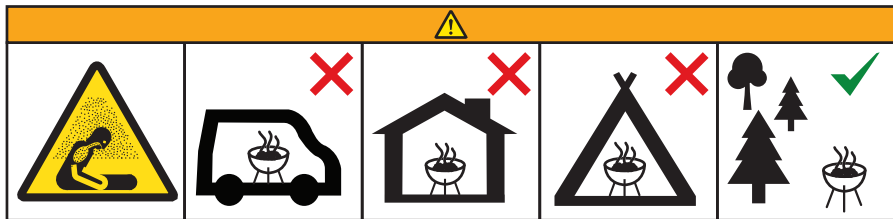
Tuhkat on laitettava metalliastiaan, jossa on tiiviisti sulkeutuva kansi. Suljettu tuhka-astia on laitettava palamattomalle lattialle tai maahan, etäälle muista palavista materiaaleista, odottamaan tuhkien lopullista hävittämistä. Kun tuhkat hävitetään hautaamalla ne maahan tai muuten paikallisesti sirottelemalla, niitä on säilytettävä suljetussa astiassa, kunnes ne ovat jäähtyneet perusteellisesti.

HÄKÄ

Noudata näitä ohjeita estääksesi väritöntä ja hajutonta kaasua myrkyttämästä sinua, perhettäsi tai muita:

- Tunnista häkämyrkytyksen oireet: päänsärky, huimaus, heikotus, pahoinvointi, oksentelu, uneliaisuus ja sekavuus. Hiilimonoksidi vähentää verenkierron kykyä kuljettaa happea. Veren alhainen happipitoisuus voi johtaa tajunnanmenetykseen ja kuolemaan.
- Hakeudu lääkärin hoitoon, jos sinulle tai muille kehittyy vilustumisen tai flunssan kaltaisia oireita grillaamisen aikana tai laitteen läheisyydessä. Häkämyrkytys, joka voidaan helposti sekoittaa vilustumiseen tai flunssaan, havaitaan usein liian myöhään.
- Alkoholi ja huumeet lisäävät häkämyrkytyksen vaikutuksia.

Häkä on erityisen haitallista äidille ja lapselle raskauden aikana, imeväisille, vanhuksille, tupakoitsijoille ja henkilöille, joilla on vereen tai verenkiertoelimistöön liittyviä ongelmia, kuten anemiaa tai sydänsairauksia.



Älä käytä grilliä ahtaissa ja/tai asumiseen käytettävissä tiloissa, esim. talossa, teltassa, asuntovaunussa, asuntoautossa tai veneessä. Kuolemaan johtavan häkämyrkytyksen vaara.

SISÄLLYSLUETTELO

Tärkeät varotoimet	2
Pakkauksen sisältö	4
Tekniset tiedot	4
Grillin esittely	5
Käyttö	6
• Asennus	
• Lämpötilan säätäminen	
• Ensimmäinen käyttökerta (poltto)	
• Sytyttäminen	
• Polttoaineen lisääminen	
• Kuumasavustus	
• Sammuttaminen	
Hoito ja kunnossapito	11
Vianmääritys	12
Takuu	13
• Ehdot	
• Grillin rekisteröinti	
• Asiakaspalvelu	

PAKKAUKSEN SISÄLTÖ

1 x	GRILLI JA OSAT
1 x	LAITTEISTON MUOVIKOTELO
1 x	KOKOAMISOPAS
1 x	OMISTAJAN KÄYTTÖOPAS

TEKNISET TIEDOT

MALLI	PB500NXC
POLTTOAINEEN TYPPI	PUUHIILI JA PUU
MITAT	1 018 X 632 X 1 077 MM / 40,1 X 24,9 X 42,4 IN
PAINO	33,8 KG / 74,5 LB

ALANKOMAAT
Unit 8, De Hootkamp 8,
Hedel, NL 5321 JT
service-eu@dansons.com

YHDYSVALLAT
1442 Belfast Ave.
Columbus, GA 31904
480-923-9630

OUTDOOR
BRANDS LLC

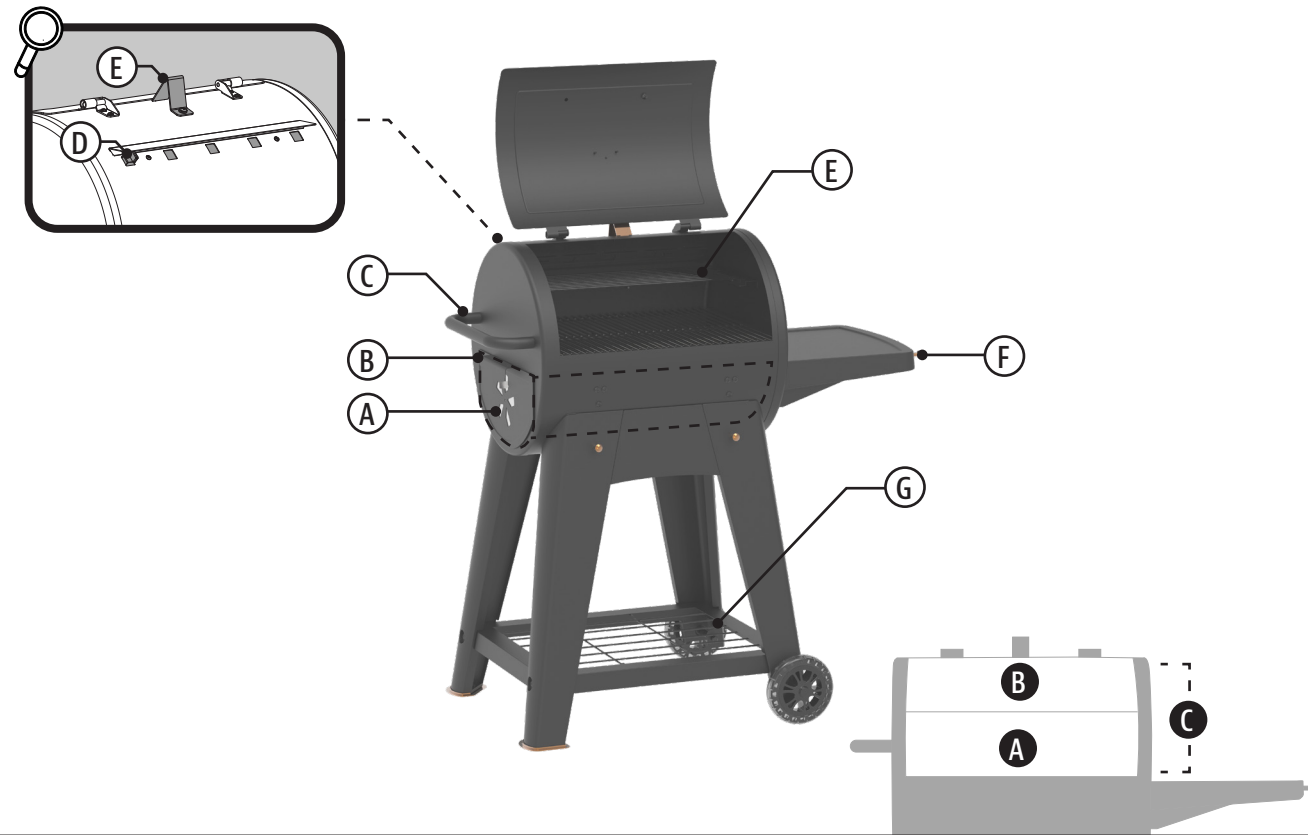
©2025 OUTDOOR BRANDS, LLC.



**PYSY
AJAN TASALLA!**

Verkkosivuiltamme löydät kokoamisvideoita, ilmaisia reseptejä, grillausvinkkejä, manuaalisia päivityksiä ja paljon muuta.

GRILLIN ESITTELY



A Ilmanvaihtopelti

Kun ilmanvaihtoaukko avataan, savustimesta virtaa ulos enemmän ilmaa. Säädetään kääntämällä ilmanvaihtokielekkeitä auki tai kiinni.

B Tulipesän laatikko

Puuhiiilatikko voidaan irrottaa tynnyristä, jotta se voidaan täyttää ja tuhkat voidaan poistaa grillaamisen jälkeen.

C Tynnyrin kahva

Mahdollistaa grillin siirtämisen paikasta toiseen.

D Ilmanvaihtoaukko

Avaa poistoilma-aukko puuhiiligrillin kammion sisälämpötilan säätämiseksi.

E Kannen rajoitin

F Paistoritilät

G Sivuhylly

Kätevät hyllyt tarjoavat runsaasti tilaa ruoan valmistelua varten ja koukut grillausvälineille.

H Avopohjainen vaunu

Vaunun jäykkä, avoin muotoilu sopii täydellisesti grillausvälineiden ja mausteiden pitämiseen poissa maasta.



KYPSENNYS ALUE

A 2 502 CM² / 387,8 IN²

B 1 001 CM² / 155,2 IN²

C 3 503 CM² / 543,0 IN²

KÄYTTÖ

ASENNUS

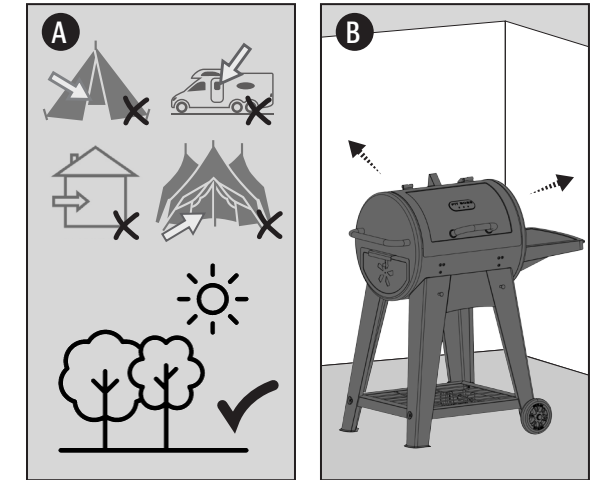
1. Kuten kaikkien ulkona käytettävien laitteiden kohdalla, sääolosuhteilla on merkittävä vaikutus grillin suorituskykyyn ja täydellisen aterian saavuttamiseen tarvittavaan kypsennysaikaan. Laitetta ei saa sijoittaa syttyvän katon tai räystään alle (A). Pidä grilli puhtaalla alueella, jolla ei ole palavia materiaaleja, bensiiniä tai muita syttyviä höyryjä tai nesteitä.

Kaikki Pit Boss® -laitteet on pidettävä vähintään 2 m:n (78 tuuman) päässä syttyvistä rakenteista, ja tämä turvaväli on säilytettävä, kun grilli on käytössä. (B)

2. Osat ovat toimituspakkauksessa ja voivat sijaita myös grillin alla. Tarkasta grilli, osat ja laitteiston muovikotelo sen jälkeen, kun ne on poistettu toimituspakkauksesta. Poista pakkausmateriaalit grillin sisä- ja ulkopuolelta ennen grillin kokoamista, ja tarkasta sitten kaikki osat kokoamisohjetta apuna käyttäen.

Jos jokin osa puuttuu tai on vaurioitunut, älä yritä koota laitetta. Ota yhteyttä jälleenmyyjään tai Pit Boss® -asiakaspalveluun osien hankkimiseksi.

3. Kokoa laite kokoamisohjeiden mukaisesti.



LÄMPÖTILAN SÄÄTÄMINEN

Puuhiiligrillit ovat erittäin monipuolisia. Niitä voidaan käyttää grillaamiseen tai savustamiseen, mutta niillä voidaan paistaa helposti myös pizzoja, leipää, piirakoita ja keksejä. Erinomaisen lämmöneristyksen ansiosta kypsennyslämpötila voidaan saavuttaa ja ylläpitää säätämällä ilmavirtaa grillin sivulla olevan ilmanvaihtopellin avulla. Kun ilmanvaihtopelti avataan, tuli saa enemmän happea ja hiilet palavat hyvin kuumina saaden aikaan hehkovaa hiillosta. Jos haluat kypsentää alemmassa lämpötilassa, vähennä polttoainemäärää ja pidä peltiä vain vähän auki, jolloin ilmavirta on mahdollisimman vähäistä ja kammiossa pysyy mahdollisimman paljon lämpöä.

Grillin moitteettoman toiminnan varmistamiseksi on tärkeää, että tulipesää kunnossapidetään ja puhdistetaan asianmukaisesti. Jos grilli ei saavuta haluamaasi lämpötilaa, tarkista, että polttoaineeseen virtaa riittävästi ilmaa ja että pelti ei ole tukossa. **Grilli voi toimia tehokkaasti pitkiä aikoja, kunhan polttoaine on kuivaa ja sitä on riittävästi, ilmavirta on asianmukainen ja kypsennysosat ovat puhtaita.**

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA (POLTTO)

On tärkeää, että grillille suoritetaan poltto, jotta grillistä saadaan poistettua kaikki vieraat aineet. Tulen sytyttäminen ensimmäisen kerran:

1. Noudata sytytysmenettelyä sytyttääksesi laitteeseen tulen.

TÄRKEÄÄ: Käytä tällä kertaa yksi kourallinen puuhiiliä. Älä ylikuormita laitetta polttoaineella, sillä se saa laitteen palamaan liian kuumana, mikä saa kannen huopatiivisteiden sulamaan.

2. Kun hiilet on sytytetty, sulje grillin kansi ja jätä pelti lähes kokonaan kiinni. Polta, kunnes kaikki polttoaine on käytetty ja tuli on sammunut. **Tämän pitäisi viedä noin kaksi tuntia.**
3. Kun puuhiiligrilli on jäähtynyt, sitä voidaan käyttää normaalisti.

SYTYTTÄMINEN

Ruoan kypsentyminen puuhiiligrillissä voi tuottaa erilaisia tuloksia ajasta ja lämpötilasta riippuen. Parhaan lopputuloksen saamiseksi kirjaa muistiin mitä valmistit, missä lämpötilassa, miten kauan ja millaisia tuloksia sait. Muuta näitä seikkoja makusi mukaan seuraavalla kerralla. Sijoita grillausalueen lähelle ulkolämpömittari. Harjoitus tekee mestarin.

Kypsennyslämpötilaan vaikuttavat seuraavat seikat: ulkolämpötila, tuulisuus ja tuulen suunta, pellin läpi käyvän ilmavirran laatu, käytettävän polttoaineen laatu, auki oleva kansi ja valmistettavan ruoan määrä.

Noudata grillin säännöllisessä käytössä seuraavia ohjeita:

1. Avaa grillin kansi (A).
1. Vedä tulipesän laatikko ulos laitteesta. (B)
2. Aseta rullattu sanomalehti ja muutama brikeri tai kiinteä sytyke grillin rungossa olevalle hiililevyille. Seuraavaksi kasaa sanomalehden päälle vuoreksi kaksi tai kolme kourallista puuhiilikokkareita (C).
3. Avaa ilmanottopelti täysin, jotta ilmaa virtaisi mahdollisimman paljon. (D)
4. Sytytä sanomalehti ja brikerit hiiliastian alta pitkäkärkisellä sytyttimellä tai varmuustulitikulla. (E)

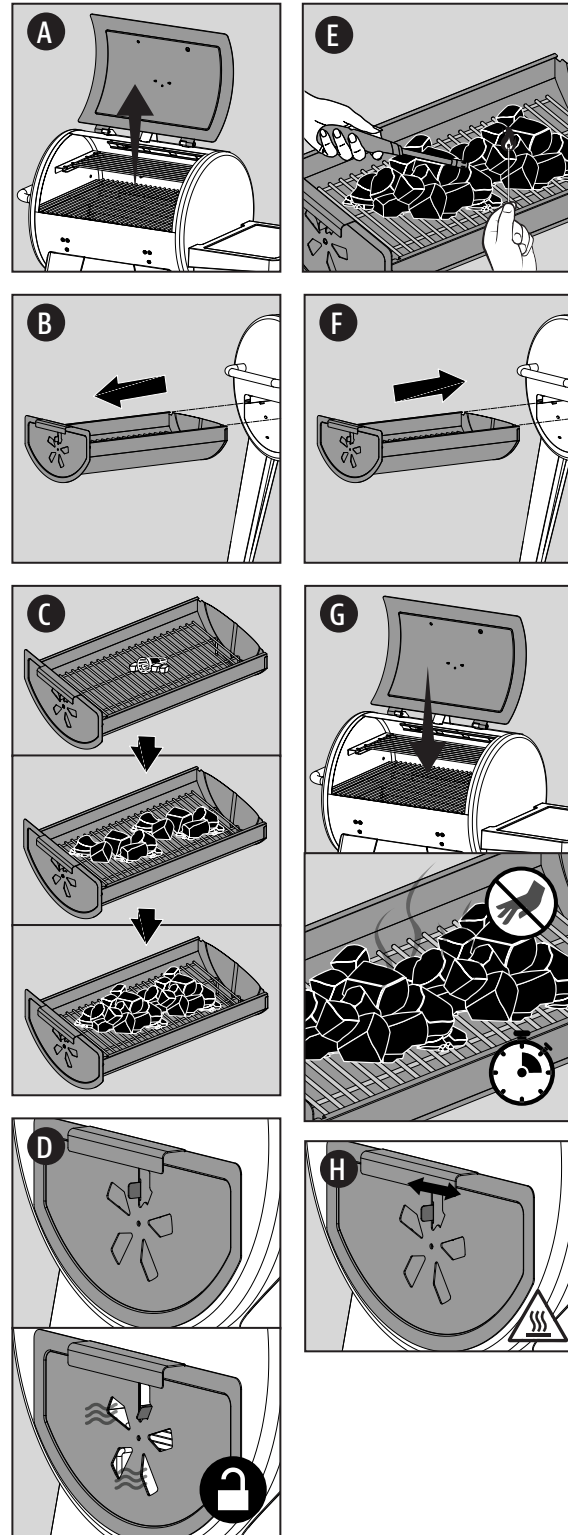
HUOMAUTUS: Älä käytä bensiiniä, lakkabensiiniä, sytytysnestettä, alkoholia tai muita vastaavia kemikaaleja sytyttämiseen tai uudelleensyöttämiseen.

5. Avaa ilmanottopelti täysin, jotta ilmaa virtaisi mahdollisimman paljon. (D)
4. Sytytä sanomalehti ja brikerit hiiliastian alta pitkäkärkisellä sytyttimellä tai varmuustulitikulla. (E)
5. Kun puuhiili on syttynyt, liu'uta tulipesän laatikko grillin runkoon (F).
6. Sulje grillin kansi. 10 minuutin kuluttua liekit sammuvat ja hiilten reunat muuttuvat harmaiksi. Tarkkaile lämpötilaa grillin kannesta. Anna grillin esilämmitä ja hiilten peittyä valkoisella tuhalla, mikä kertoo, että ne ovat niin kuumia kuin mahdollista. (G)

HUOMAA: On suositeltavaa, ettei hiiliä kohenneta tai käännellä, kun ne ovat syttyneet. Näin hiilet palavat tasaisemmin ja tehokkaammin.

7. Kun esilämmitys on tehty, voit aloittaa ruoanlaiton! Säädä peltejä grilliin käyvän ilmavirran säätämiseksi niin, että haluttu lämpötila saavutetaan (H).

HUOMAUTUS: käytä vain kuumuutta kestäviä käsineitä käsitellessäsi paistopintoja.



POLTTOAINEEN LISÄÄMINEN

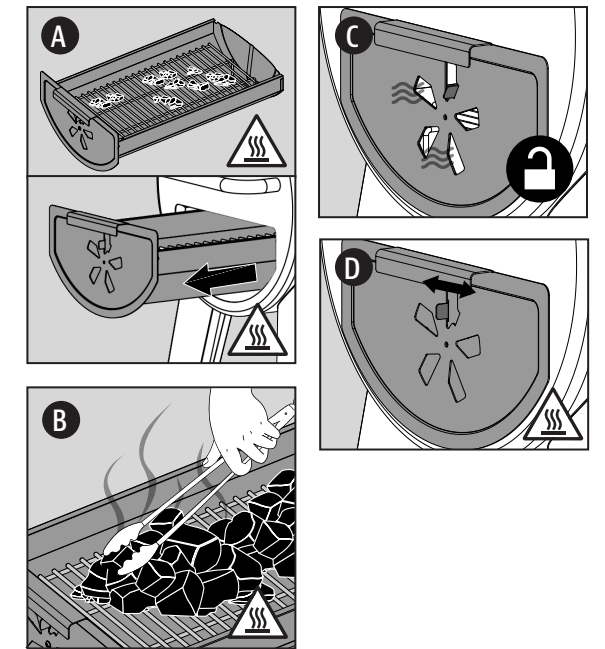
Jos pidempi kypsennysaika on tarpeen (esim. paistettaessa isompia leikkeitä tai savustettaessa hitaasti), grilliin voi olla tarpeen lisätä hiilikokkareita grillaamisen aikana.

Noudata näitä ohjeita lisätäksesi turvallisesti polttoainetta grilliin:

1. Vedä tulipesän laatikko puoliksi ulos grillin sivusta. (A)
2. Lisää sytytettyihin hiiliin pitkävartisilla pihdeillä lisää hiilikokkareita. (B)
 - Älä levitä hiiliä koko tulipesään, vaan kasaa uudet hiilet sytytettyjen, palavien hiilien päälle.
3. Avaa pelti täysin, jotta uusiin hiiliin virtaisi mahdollisimman paljon ilmaa (C).
4. Kun uudet hiilet on sytytetty, säädä peltejä tarpeen mukaan ja jatka käyttöä. D

TÄRKEÄÄ: lämpötila voi laskea hieman lisätyn, uuden polttoaineen vuoksi, mutta se nousee nopeasti, kun uudet hiilet sytyvät.

TÄRKEÄÄ: Älä käytä alkoholia, bensiiniä, sytytysnestettä tai kerosiiniä grillin sytyttämiseen tai tulen virkistämiseen. Älä myöskään yritä lisätä sytytysainetta jo palavaan tuleen tai kuumaan arinaan. Tämä voi aiheuttaa vammoja.



KUUMASAVUSTUS

Kuumasavustus vaatii pidemmän kypsennysajan ja alemman lämpötilan, mutta sen tuloksena ruoassa on luonnollisempi maku. Ruoan savustaminen puulastuilla tekee vaaleasta lihasta ja siipikarjasta vaaleanpunaista, ja tummiin lihoihin se muodostaa vaaleanpunaisen juovan. Vaaleanpunaista juovaa (savustuksen jälkeen) kutsutaan savurenkaaksi, ja ulkokokkaajat arvostavat sitä suuresti.

Parhaan tuloksen saavuttamiseksi anna lihan levätä kypsennyksen jälkeen. Näin luonnolliset nesteet palaavat lihakuituun, jolloin lihasta tulee mehukkaampi ja maukkaampi. Lepoaika voi olla niinkin lyhyt kuin 3 minuuttia ja jopa 60 minuuttia, riippuen lihan koosta.

Käytä opastamme apuna eri proteiinien savustamisessa. On tärkeää muistaa, että lihan kypsyyttä ei voi määrittää vain silmämääräisesti. Paras tapa määrittää kypsennettävien ruokien sisälämpötila on käyttää lihalämpömittaria tai Pit Boss® -lihalämpömittaria.

Hyödyllisiä vinkkejä:

- Lihan kuidut sulkeutuvat, kun sen sisälämpötila on 49 °C / 120 °F, joten ruokien kannattaa olla kylmiä tai hyvin kylmiä ennen kuin ne laitetaan grilliin.
- Jätä ruokien väliin tilaa kullakin paistotasolla, jotta lämpö pääsee liikkumaan kunnolla. Täydessä grillissä ruoan kypsennysaika on pidempi. Käytä pitkävartisia pihtejä lihan kääntämiseen ja lastaa pehmeämmille tuotteille, kuten kalalle ja juustolle. Pistovälineet, kuten haarukka, lävistävät lihan ja päästävät nesteet karkaamaan.
- Rasvaisempi liha, jossa on paljon sidekudosta, sopii parhaiten pitkiin savustussessioihin, sillä rasva sulaa ja tekee lihasta mehukasta.
- Aloita pienestä sianlapapaistista, joka on edullinen ja anteeksiantavaisempi vaihtoehto, ja siirry sitten isompiin paloihin, kuten rintaan ja kylkiin.
- Sisäfileet ja vähärasvaiset paistit vaativat enemmän huomiota, koska liha kuivuu nopeammin. Varmista, että ruokaan lisätään (ruiskutetaan) lisänestettä savustettaessa vähärasvaisempia lihoja. Nesteet, kuten hedelmämehu, siiderietikka, viini tai olut, voivat tehdä hienovaraisen mutta maukkaan vaikutuksen.
- Sokeripohjaisia kastikkeita on parasta käyttää kypsennyksen loppua kohden, jotta vältetään leimahdukset.

LIHATYYPPI VALMIS SISÄLÄMPÖTILA

SIIPIKARJA

Kalkkuna (kokonainen)	74 °C / 165 °F
Kana (kokonainen)	74 °C / 165 °F
Koivet, rinnat	74 °C / 165 °F
Pienet riistalinnut	74 °C / 165 °F
Ankka	74 °C / 165 °F

SIKA

Kinkku (kokonainen)	71 °C / 160 °F
Paisti	74 °C / 165 °F
Sisäfilee	82 °C / 180 °F
Grillikylki (spare ribs)	88 °C / 190 °F
Baby back ribs	88 °C / 190 °F
Lapa	90–98 °C / 195–210 °F

NAUTA

Prime rib	57 °C / 135 °F
Sisäfilee	60 °C / 140 °F
Paisti	63 °C / 145 °F
Grillikylki (spare ribs)	79 °C / 175 °F
Rinta (brisket)	90–98 °C / 195–210 °F

RIISTA

Sisäfilee	74 °C / 165 °F
Paisti	74 °C / 165 °F

MERENELÄVÄT

Fileet	63 °C / 145 °F
Lohi (kokonainen)	63 °C / 145 °F
Hummeri	63 °C / 145 °F



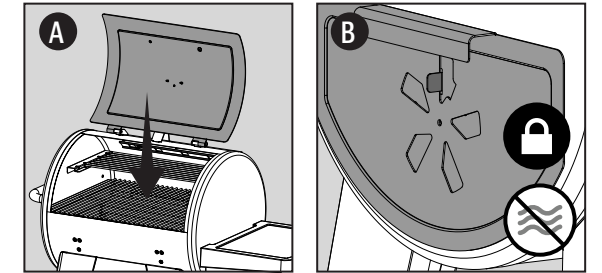
Ota kuva tästä taulukosta myöhempää käyttöä varten. Voit kiittää meitä myöhemmin!

SAMMUTTAMINEN

Sammuta grilli turvallisesti noudattamalla seuraavia ohjeita:

1. Sulje grillin kansi (A). Älä lisää polttoainetta.
2. Sulje pelti kokonaan ja anna tulen sammua luonnollisesti hapenpuutteen vuoksi. (B)

TÄRKEÄÄ: älä käytä vettä hiilten sammuttamiseen, sillä se voi vahingoittaa grilliä.



Jos syttyy rasvapalo, poista ruoka varovasti grillistä, sulje grillin kansi ja sulje pelti tulen tukahduttamiseksi. Tulipesä ja grillin runko kestävät äärimmäistä kuumuutta ilman vaurioita.

HANKI OIKEAT VÄLINEET

Tutustu kaikkentasoiisiin grillausvälineisiin verkkokaupassamme.



KYSYTTÄVÄÄ?

Katso usein kysytyt kysymykset verkosta tai keskustele asiakaspalvelun kanssa live-chatissa.



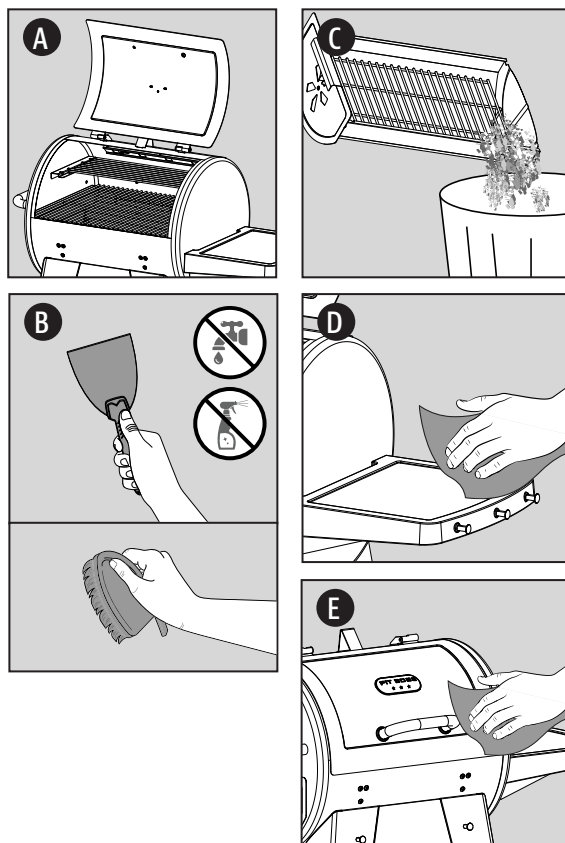
#12001

HOITO JA KUNNOSSAPITO

Kaikki Pit Boss® -laitteet tarjoavat makuelämyksiä monen vuoden ajan vähäisellä puhdistamisella. Noudata näitä vinkkejä grillin huoltamiseksi:

Grillin sisäosat

- Käytä grillinpuhdistusharjaa poistaaksesi ruoan tai kertymät paistoritiloista (A). Rasvavalot johtuvat siitä, että grillin paistokomponenttien päälle putoaa liikaa jäämiä. Paras käytäntö on puhdistaa ritilät pian paistamisen jälkeen, kun ne ovat vielä lämpimiä. Jos haluat syväpuhdistaa ritilät, irrota ne grillistä ja käytä Pit Boss® Cleaner & Degreaser -tuotetta.
- Kaavi kuivuneet ruoanjäämät pois nailonkaapimella ja pyyhi lämpösuoja, tulipesä ja grillin runko muutaman käyttökerran jälkeen (B). Keittiöharja on myös erittäin kätevä.
- Irrota tulipesän laatikko ja kaada jäähtynyt tuhka jäteastiaan. (C)



Sivuhyllyt

- Pyyhi jokainen hylly käytön jälkeen (D). Käytä lämmintä saippuavettä rasvan poistamiseen. **Älä käytä uuninpuhdistusainetta, hankaavia puhdistusaineita tai hankaavia puhdistusyynyjä, sillä ne voivat vaurioittaa sivuhyllyjen pintaa.**

Grillin ulko-osat

- Pyyhi grillin ulkopuoli jokaisen käyttökerran jälkeen (E). Käytä lämmintä saippuavettä rasvan poistamiseen. **Älä käytä uuninpuhdistusainetta, hankaavia puhdistusaineita tai hankaavia puhdistusyynyjä.**

GRILLIN HOIDON PIKAOHJEET

OSA	PUHDISTUSVÄLI	PUHDISTUSMENETELMÄ
Pellit	Tarvittaessa	Pyyhi liinalla ja saippuavedellä
Paistoritilät	Jokaisen grillauskerran jälkeen	Polta jäämät pois, puhdistaa grillinpuhdistusharjalla
Grillin runko (ulkopuoli)	Jokaisen grillauskerran jälkeen	Pyyhi liinalla ja saippuavedellä
Tulipesä, grillin runko (sisäpuoli)	2-3 grillauskerran välein	Kuumenna 260 °C:een / 500 °F:een 30 minuutin ajaksi, kaavi, harjaa, märkä-/kuivaimuroi tuhka ja jäämät



VIANMÄÄRITYS

Asianmukainen puhdistus ja kunnossapito sekä puhtaan, kuivan ja laadukkaan polttoaineen käyttö ehkäisevät yleiset toimintaongelmat. Jos Pit Boss® -grilli toimii huonosti tai harvemmin, seuraavat vianmääritysvinkit voivat olla avuksi.

VAROITUS: Varmista aina, että grilli on täysin jäähtynyt, ennen kuin avaat tai irrotat osia tarkastusta, kunnossapittoa, puhdistusta tai huoltoa varten.

ONGELMA	SYY	RATKAISU
Hiilet eivät syty	Riittämätön ilmavirta Ei polttoainetta	Sääda peltiä niin, että ilmanottoaukko on kokonaan auki, jotta mahdollisimman paljon ilmaa pääsee hiiliin. Varmista, ettei tuhkaa ole kertynyt eikä tukoksia ole muodostunut. Noudata tarvittaessa hoito- ja kunnossapito-ohjeita. Avaa grillin kansi, jos haluat saavuttaa korkean lämpötilan ja jotta tuli saa enemmän happea. Tarkista, että hiiliarinnassa on riittävästi polttoainetta. Sytyttämisen helpottamiseksi lisää brikettejä tai kiinteitä sytykkeitä. Puuhiiltä suositellaan käytettävän enintään 1,0 kg / 2,2 lb polttokertaa kohden.
Liian kuuma grilli	Liian suuri ilmavirta Liikaa polttoainetta	Sääda peltiä niin, että ilmavirta hiiliin vähenee. Jos grillin kansi on auki, sulje se, jotta polttoaine tukahtuu hapen vähenemisen/loppumisen vuoksi. Jos haluat kypsennää ruokaa alhaisessa lämpötilassa, käytä vähemmän polttoainetta grillin sytyttämiseen. Poista varovasti pitkävartisilla pihdeillä osa hiiliastiassa olevasta polttoaineesta ja aseta ne tiiviisti suljettuun kannelliseen metalliastiaan, jotta hiillos jäähtyy kokonaan.
Grilli ei tarpeeksi kuuma	Lisää ilmavirtaa Ei polttoainetta	Sääda peltiä niin, että ilmanottoaukko on enemmän auki, jotta enemmän ilmaa pääsee hiiliin. Varmista, ettei tulipesässä ole tuhkakertymiä tai tukoksia. Noudata tarvittaessa hoito- ja kunnossapito-ohjeita. Avaa grillin kansi, jotta mahdollisimman paljon ilmaa pääsee hiiliin, jos tavoitellaan korkeaa lämpötilaa. Käytä enemmän polttoainetta, jos haluat kypsennää ruokaa korkeassa lämpötilassa. Käytä enemmän polttoainetta, kun hiilet sytytetään ensimmäisen kerran, mutta varmista, että hiilien välissä on edelleen ilmaa (tilaa). Lisää polttoainetta grilliin noudattamalla polttoaineen lisäämisohjeita.
Leimahdukset	Liian kuuma grilli Rasvan kertyminen	Pidä lämpötila alle 176 °C:ssa / 350 °F:ssa, kun kypsennät erittäin rasvaisia ruokia (esim. kanaa, pizzaa, hampurilaisia). Rasvalla on leimahduspiste. Kokeile kypsennämistä alhaisemmassa lämpötilassa. Jos ruoanvalmistuksen aikana syttyy rasvapalo, poista ruoka varovasti grillistä, sulje grillin kansi ja sulje pelti, jotta tuli tukahtuu hapenpuutteen seurauksena. Noudata hoito- ja kunnossapito-ohjeita.

TAKUU

EHDOT

Pit Boss® -grilleillä ("Pit Boss®"), joiden valmistaja on Outdoor Brands, LLC., on rajoitettu elinikäinen takuu osien vikojen ja valmistusvirheiden osalta, 1 vuoden takuu kaikkien teräsosien, paistoritilöiden ja posliinipinnoitettujen teräsosien osalta ja 1 vuoden takuu tuotteiden kaikkien muiden osien osalta. Outdoor Brands, LLC. takaa, että kaikki osat ovat virheettömiä materiaalien ja valmistuksen osalta normaalissa käytössä ja olosuhteissa, niin kauan kuin alkuperäinen ostaja käyttää tuotetta ja omistaa sen.

Tähän tuotteeseen ei sovelleta mitään muuta tai ylimääräistä takuuta.

Tämä takuu ei koske seuraavia:

- Ostotositetta ei voida toimittaa tai takuu-aika on päättynyt.
- Normaalista kulumisesta johtuvat vauriot tai viat, kuten naarmut, kolhut, lommot, lohkeamat tai pienet kosmeettiset halkeamat. Tällaiset tuotteen esteettiset muutokset eivät vaikuta sen suorituskykyyn.
- Tuotetta ei ole asennettu, käytetty, puhdistettu ja kunnossapidetty tuotteen mukana toimitettua käyttöopasta tarkasti noudattaen. Takuu ei kata vaurioita tai rikkoutumisia, jotka johtuvat väärinkäytöstä, epäasianmukaisesta käsittelystä tai tuotteen muuntelusta.
- Ruoste ja hapettuminen, ellei grillikomponentin rakenteellinen eheys ole heikentynyt. Vaikka käytettäisiin materiaaleja, jotka kestävät ruostumista, suojapinnoitteet voivat heikentyä sellaisten eri aineiden ja olosuhteiden vaikutuksesta, jotka eivät ole valmistajan hallittavissa. Muun muassa korkeat lämpötilat, liiallinen kosteus, kloori, teollisuuskaasut, lannoitteet, nurmikonhoitoon tarkoitetut tuholaismyrkyt ja suola voivat vaikuttaa metallipinnoitteisiin.
- Vauriot tai viat, jotka ilmenevät kaupallisessa käytössä, vuokrauskäytössä tai muussa sellaisessa käytössä, johon tuotetta ei ole tarkoitettu.
- Vauriot tai viat, jotka ylittävät tuotteen hinnan.
- Vauriot tai viat, jotka johtuvat tuotteen sellaisesta huollosta tai korjauksesta, jonka on suorittanut joku muu kuin Pit Boss® -yrityksen valtuuttama jälleenmyyjä.

Takuun voimassaoloaikana Outdoor Brands, LLC. sitoutuu vaihtamaan vialliset ja/tai vikaantuneet osat, eikä se veloita sellaisten osien korjauksesta tai vaihdosta, jotka palautetaan rahti etukäteen maksettuna, jos osat osoittautuvat tarkastuksessa viallisiksi.

Outdoor Brands, LLC. ei ota vastuuta, oikeudellista tai muuta, satunnaisista tai välillisistä omaisuus- tai henkilövahingoista, jotka johtuvat tämän tuotteen käytöstä takuu-aikana tai sen jälkeen. Kaikki valmistajan myöntämät takuut on esitetty tässä, eikä valmistajalle voida esittää mitään takuuta tai väittämää koskevaa vaatimusta. Joissakin osavaltioissa ei sallita satunnaisten tai välillisten vahinkojen poissulkemista tai rajoittamista tai implisiittisten takuiden rajoittamista, joten tässä rajoitetussa takuussa esitetyt rajoitukset tai poissulkemiset eivät välttämättä koske sinua. Tämä rajoitettu takuu antaa sinulle erityisiä laillisia oikeuksia, ja sinulla voi olla muita oikeuksia, jotka vaihtelevat osavaltioittain.

GRILLIN REKISTERÖINTI

Rekisteröi tuotteesi alle minuutissa, niin laaja kokoelma ruoanlaittotietoutta on saatavillasi nopeasti ja helposti.

Rekisteröinti (ostotosite) varmistaa, että saat parasta mahdollista takuupalvelua tuotteellesi. Siinä epätodennäköisessä tapauksessa, että turvallisuusongelmia ilmenee, saamme sinuun nopeasti yhteyden.

MALLI	PB500NXC
SARJANUMERO	<input type="text"/>
OSTOPÄIVÄ	<input type="text" value="YYYYMMDD"/>
MYYJÄ (VALTUUTETTU JÄLLEENMYYJÄ)	<input type="text"/>



ASIAKASPALVELU

Jos sinulla on kysymyksiä tai huolenaiheita tuotteeseemme liittyen, avulias asiakaspalvelumme on valmiina auttamaan. Ole valmiina antamaan rekisteröintitietosi ottaessasi yhteyttä asiakaspalveluun.



PUHELIN



LIVE-CHAT



SOVELLUS



**ESITTELE
AIKAANSAANNOKSESI**

Jaa luomuksesi ja
selfiesi Pit Boss -yhteisölle.

#PITBOSSNATION

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

IMPORTANTE, CONSÉRVELO PARA FUTURAS CONSULTAS: LEER ATENTAMENTE

LAS CAUSAS PRINCIPALES DE LOS INCENDIOS DE APARATOS SE DEBEN A UN MANTENIMIENTO DEFICIENTE Y A NO MANTENER LA DISTANCIA REQUERIDA A LOS MATERIALES COMBUSTIBLES. ES DE SUMA IMPORTANCIA QUE ESTE PRODUCTO SE UTILICE ÚNICAMENTE DE ACUERDO CON LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES.

ADVERTENCIA: Lea todo el manual antes de instalar y utilizar este aparato. El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar daños materiales, lesiones corporales e incluso la muerte. Póngase en contacto con las autoridades locales en materia de construcción o incendios para conocer las restricciones y los requisitos de inspección de la instalación en su zona. Guarde estas instrucciones.

PELIGROS Y ADVERTENCIAS

Debe ponerse en contacto con la asociación de propietarios de su localidad, con los funcionarios de construcción o bomberos, o con la autoridad competente, para obtener los permisos necesarios, autorizaciones o información sobre cualquier restricción de instalación, como que la parrilla se instale sobre una superficie combustible, los requisitos de inspección o incluso la capacidad de uso, en su zona.

1. Debe mantenerse una distancia mínima de 2 m (78 pulgadas) de las construcciones combustibles a los lados de la parrilla. **No instale el aparato sobre suelos incombustibles o suelos protegidos con superficies incombustibles, a menos que las autoridades competentes hayan obtenido los permisos y autorizaciones pertinentes.** La parrilla debe instalarse sobre una base nivelada y segura antes de su uso. Este aparato no debe colocarse bajo techos combustibles, voladizos, toldos, sombrillas o cenadores. No utilizar en terrazas ni en otras superficies combustibles como hierba seca, virutas de madera, mantillo de hojas o corteza decorativa. No utilice este producto en tiendas de campaña, caravanas, coches, sótanos, desvanes o barcos. Mantenga su parrilla en un área despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.

ADVERTENCIA: En caso de incendio por grasa, cierre la tapa hasta que se apague el fuego. No arroje agua sobre la unidad. No intente sofocar el fuego. Es conveniente tener en el lugar un extintor de incendios homologado para todas las clases (clase ABC). Si se produce un incendio incontrolado, llame a los bomberos.

2. No utilice esta unidad de parrilla de carbón como horno. Este producto está destinado exclusivamente al uso en exteriores. No utilizar en interiores.

PELIGRO DE INCENDIO: Puede emitir brasas calientes mientras está en uso.

ADVERTENCIA: Este producto se calentará mucho. No lo mueva durante el funcionamiento. Asegúrese de que el fuego esté completamente apagado y de que la parrilla esté completamente fría al tacto antes de moverla.

3. Este producto se calentará mucho y pueden producirse lesiones graves. Nunca deje un fuego encendido sin vigilancia. Mantenga alejados a los niños pequeños y a los animales domésticos mientras esté en uso. Se recomienda utilizar manoplas o guantes resistentes al calor cuando se utilice la parrilla. No utilice accesorios no especificados para este aparato.

ADVERTENCIA: Este aparato no está recomendado para niños, personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que estén bajo la supervisión o instrucción directa de una persona responsable de su seguridad.

4. Después de un período de almacenamiento o de no utilización, inspeccione la unidad antes de utilizarla para detectar fatiga y daños, y sustitúyala cuando sea necesario. Limpiar antes de usar. Si la parrilla se almacena al aire libre durante la temporada de lluvias o temporadas de alta humedad, la unidad debe secarse antes de realizar cualquier servicio o mantenimiento. Utilice una tapa de parrilla, si dispone de ella.

ADVERTENCIA: Esté atento a la construcción de material combustible, mantener el fuego para evitar el exceso de fuego.

5. Se recomienda encarecidamente utilizar carbón en trozos en la parrilla de carbón. Arde durante más tiempo y produce menos ceniza, que puede restringir el flujo de aire. No utilice carbón en este producto. Carbón vegetal no incluido. Deje que el carbón se caliente y manténgalo al rojo vivo durante al menos 30 minutos antes de la primera cocción en la parrilla de carbón. No cocine antes de que el combustible tenga una capa de ceniza.

ADVERTENCIA: No utilice alcohol ni gasolina para encender o volver a encender. Utilice únicamente encendedores que cumplan con la norma EN1860-3. Mantenga estos líquidos alejados del aparato cuando lo utilice.

6. Algunas partes de la parrilla pueden estar muy calientes y pueden producirse lesiones graves. Retire las ollas y sartenes mientras el aparato esté en funcionamiento, para reducir el riesgo de incendio. ¡ADVERTENCIA! Mantenga alejados a los niños y los animales domésticos.

ELIMINACIÓN DE CENIZAS

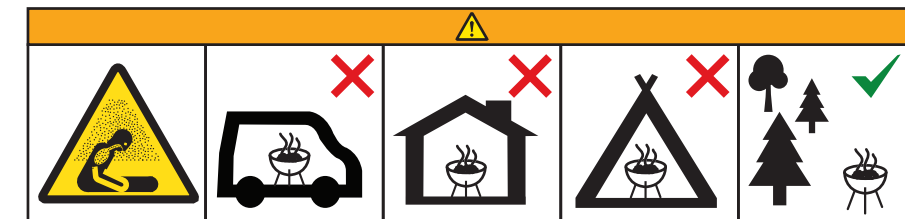
Las cenizas deben depositarse en un recipiente metálico con tapa hermética. El contenedor cerrado de cenizas debe colocarse sobre un suelo incombustible o en el suelo, bien alejado de todo material combustible, a la espera de su eliminación final. Cuando las cenizas se entierren en el suelo o se dispersen localmente de otro modo, deberán conservarse en un contenedor cerrado hasta que todas las cenizas se hayan enfriado completamente.

MONÓXIDO DE CARBONO

Siga estas pautas para evitar que este gas incoloro e inodoro le envenene a usted, a su familia o a otras personas:

- Conozca los síntomas de la intoxicación por monóxido de carbono: dolor de cabeza, mareos, debilidad, náuseas, vómitos, somnolencia y confusión. El monóxido de carbono reduce la capacidad de la sangre para transportar oxígeno. Los niveles bajos de oxígeno en sangre pueden provocar la pérdida de conciencia y la muerte.
- Consulte a un médico si usted u otras personas presentan síntomas de resfriado o gripe mientras cocinan o cerca del aparato. La intoxicación por monóxido de carbono, que puede confundirse fácilmente con un resfriado o una gripe, suele detectarse demasiado tarde.
- El consumo de alcohol y drogas aumenta los efectos de la intoxicación por monóxido de carbono.

El monóxido de carbono es especialmente tóxico para la madre y el niño durante el embarazo, los lactantes, los ancianos, los fumadores y las personas con problemas sanguíneos o del sistema circulatorio, como anemia, o cardiopatías.



No utilice la parrilla en un espacio cerrado y/o habitable, por ejemplo, casas, tiendas de campaña, caravanas, autocaravanas, barcos. Peligro de muerte por intoxicación por monóxido de carbono.

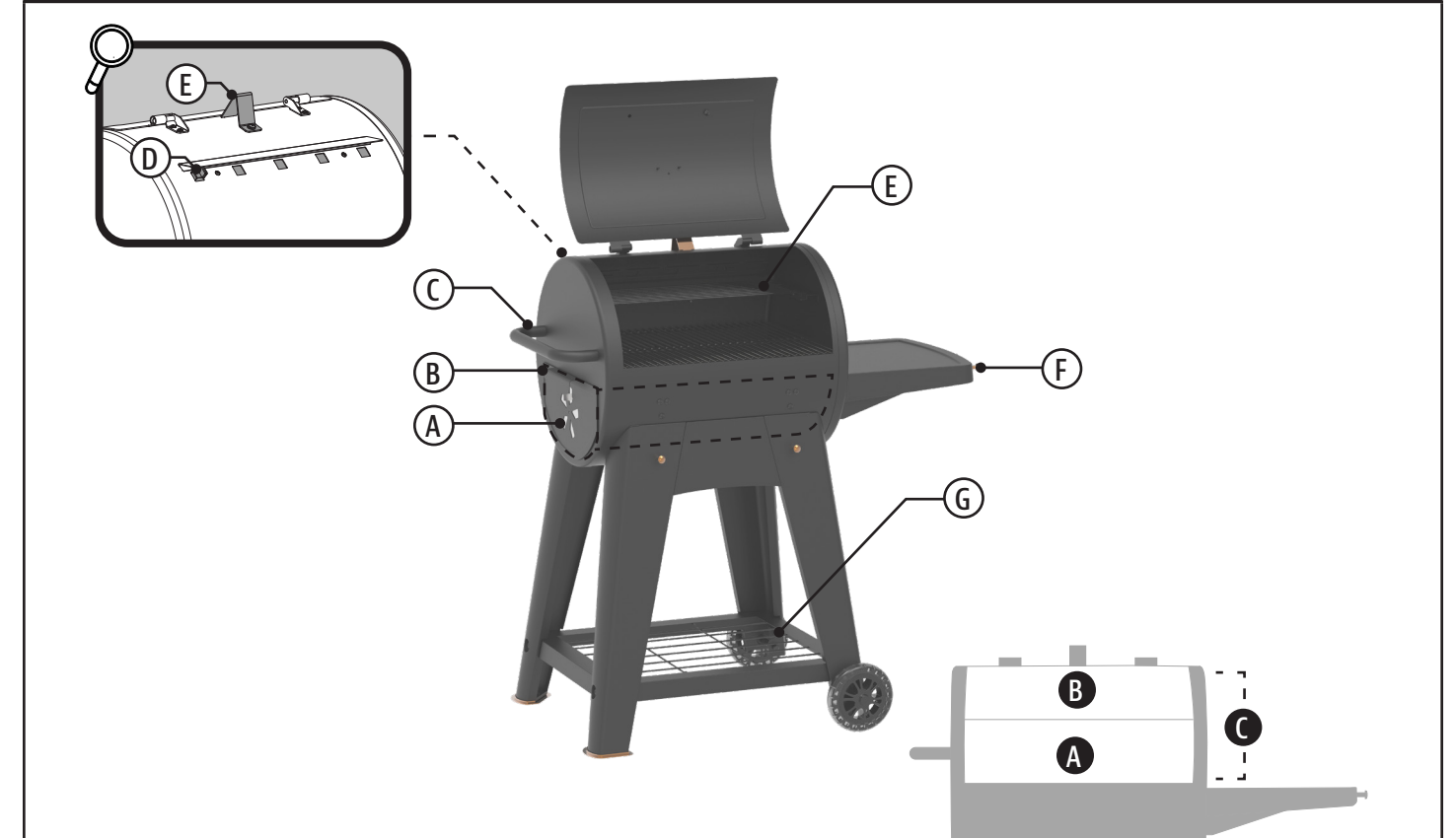
ÍNDICE

Salvaguardias importantes	2
Contenido del paquete	4
Especificaciones	4
Conozca su parrilla	5
Operación	6
<ul style="list-style-type: none"> · Puesta en marcha · Control de la temperatura · Primer uso (Burn Off) · Procedimiento de encendido · Repostar combustible · Ahumar en caliente · Apagado 	
Cuidado y mantenimiento	11
Solución de problemas	12
Garantía	13
<ul style="list-style-type: none"> · Términos y condiciones · Registre su parrilla · Atención al cliente 	

CONTENIDO DEL PAQUETE	
1 x	PARRILLA Y PIEZAS
1 x	BLÍSTER DE TORNILLERÍA
1 x	GUÍA DE MONTAJE
1 x	MANUAL DEL PROPIETARIO

ESPECIFICACIONES	
MODELO	PB500NXC
TIPO DE COMBUSTIBLE	CARBÓN Y MADERA
DIMENSIONES	1018 X 632 X 1077 MM / 40.1 X 24.9 X 42.4 IN
PESO	33.8 KG / 74.5 LB

CONOZCA SU PARRILLA



A Ventilación de la compuerta

La apertura de la rejilla de ventilación aumenta el flujo de aire fuera del ahumador. Se ajusta girando las lengüetas de ventilación más abiertas o cerradas para la ventilación.

B Cajón de la cámara de combustión

Este cajón de carbón extraíble se puede retirar del barril para rellenar y limpiar la ceniza después de cocinar.

C Asa del barril

Mueva la parrilla de una zona a otra.

D Ventilación

Abra el extractor para regular la temperatura interna de la cámara de la parrilla de carbón.

E Tope de la tapa

F Rejillas de cocción

G Estante lateral

Los prácticos estantes ofrecen un amplio espacio para preparar la comida y ganchos para los utensilios de para parrilla.

H Carro de fondo abierto

El robusto diseño de carro abierto es perfecto para mantener los utensilios y condimentos de la parrilla alejados del suelo.



ÁREA DE COCCIÓN

A	2502 CM ² / 387.8 IN ²
B	1001 CM ² / 155.2 IN ²
C	3503 CM ² / 543.0 IN ²



PAÍSES BAJOS

Unit 8, De Hootkamp 8,
Hedel, NL 5321 JT
service-eu@dansons.com

EE. UU.

1442 Belfast Ave.
Columbus, GA 31904
480-923-9630

OUTDOOR
BRANDS LLC

©2025 OUTDOOR BRANDS, LLC.

OPERACIÓN

PUESTA EN MARCHA

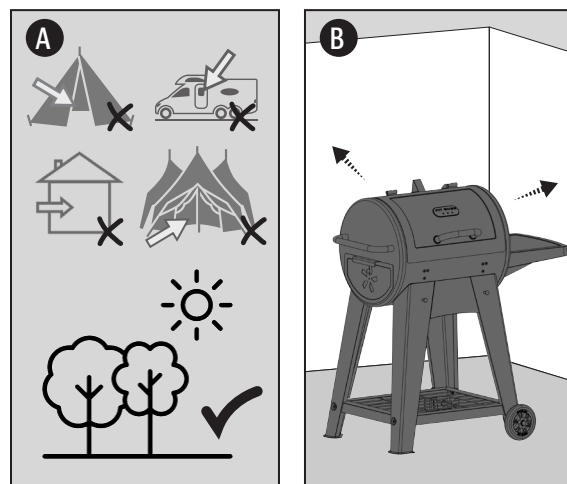
1. En todos los aparatos de exterior, las condiciones meteorológicas influyen mucho en el rendimiento de la parrilla y en el tiempo de cocción necesario para perfeccionar los platos. Este aparato no debe colocarse debajo de un techo o voladizo superior combustible (A). Mantenga su parrilla en un área libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.

Todas las unidades Pit Boss® deben mantener una distancia mínima de 2 m (78 pulgadas) con respecto a construcciones combustibles y esta distancia debe mantenerse mientras la parrilla esté en funcionamiento. (B)

2. Las piezas se encuentran en toda la caja de envío, incluso debajo de la parrilla. Inspeccione la parrilla, las piezas y el blíster de hardware después de sacarlos de la caja protectora de envío. Deseche todos los materiales de embalaje del interior y exterior de la parrilla antes del montaje, luego revise e inspeccione todas las piezas según la guía de montaje.

Si falta alguna pieza o está dañada, no intente montarla. Póngase en contacto con su distribuidor o con el servicio de atención al cliente de Pit Boss® para solicitar piezas.

3. Monte la unidad siguiendo las instrucciones de la guía de montaje.



CONTROL DE TEMPERATURA

Las parrillas de carbón son extremadamente versátiles. No solo se pueden utilizar para asar o ahumar, sino que también se pueden hornear en su interior pizzas, pan, tartas y galletas sin esfuerzo. Gracias a sus excelentes propiedades de retención del calor, las temperaturas de cocción pueden alcanzarse y mantenerse mediante el control del flujo de aire a través de la compuerta de ventilación de aire lateral. La apertura de la compuerta de aire, que permite que llegue más oxígeno al fuego, permite que el carbón arda muy caliente y cree brasas ardientes. Para cocinar a temperaturas más bajas, reduzca la cantidad de combustible y mantenga la compuerta abierta sólo una pequeña distancia, lo que permite un flujo de aire mínimo y la máxima retención de calor en la cámara.

Para garantizar el correcto funcionamiento de la parrilla, es esencial realizar un mantenimiento y una limpieza adecuados de la cámara de combustión. Si el grill no alcanza la temperatura deseada, compruebe que el combustible recibe el flujo de aire adecuado y que el regulador de tiro no está bloqueado. **La parrilla puede funcionar eficazmente durante largos periodos de tiempo siempre que el combustible esté seco y sea suficiente, el flujo de aire sea adecuado y los componentes de cocción estén limpios.**

PRIMER USO (BURN OFF)

Es importante quemar la parrilla para eliminar cualquier resto de suciedad. Para encender su primer fuego:

1. Siga las instrucciones del procedimiento de encendido para encender la unidad.

IMPORTANTE: Utilice un puñado de carbón vegetal en este momento. No sobrecargue la unidad con combustible, ya que esto hará que la unidad se quemé demasiado caliente, derritiendo la junta de fieltro de la junta de la tapa.

2. Una vez encendido el carbón, cierre la tapa de la parrilla y deje la compuerta casi cerrada. Quemar hasta que se consuma todo el combustible y se apague el fuego. **Esto debería tomarle aproximadamente dos horas.**
3. Una vez que la parrilla se haya enfriado, la parrilla de carbón puede utilizarse con normalidad.

PROCEDIMIENTO DE ENCENDIDO

Cocinar alimentos en su parrilla de carbón puede darle resultados diferentes en función del tiempo y la temperatura. Para obtener los mejores resultados, lleve un registro de lo que ha cocinado, a qué temperatura, durante cuánto tiempo y los resultados. Ajustelo a su gusto para la próxima vez. Coloque un termómetro de exterior cerca del área de cocción. La práctica hace al maestro.

La temperatura de cocción se ve afectada por los siguientes factores: la temperatura ambiente exterior, la cantidad y dirección del viento, la cantidad de flujo de aire a través de las compuertas, la calidad del combustible que se utiliza, la tapa de la parrilla abierta y la cantidad de alimentos que se cocinan.

Siga estos pasos para un uso regular de su parrilla:

1. Abra la tapa de la parrilla (A).
2. Extraiga el cajón de la cámara de combustión de la unidad. (B)
3. Coloque papel de periódico enrollado y algunos cubos de mechero, o encendedores sólidos, en la placa de carbón del cuerpo de la parrilla. A continuación, amontona dos o tres puñados de carbón vegetal encima del periódico en forma de montaña (C).

PRECAUCIÓN: No utilice gasolina, licores, líquido para encendedores, alcohol u otros productos químicos similares para encender o volver a encender.

4. Abra bien la compuerta de admisión de aire para favorecer el máximo caudal de aire. (D)
5. Encienda el periódico y los cubitos de mechero de debajo de la bandeja de carbón con un mechero de punta larga o con cerillas de seguridad. (E)

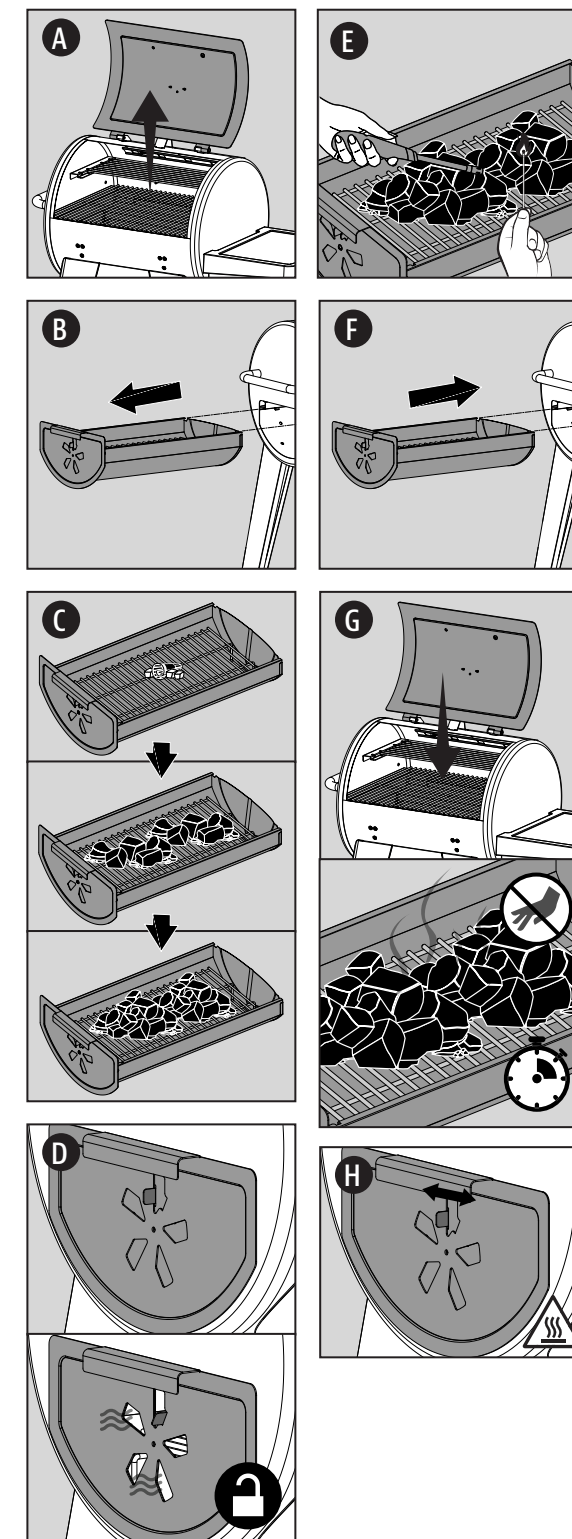
NOTA: También se puede utilizar un encendedor de carbón eléctrico.

6. Una vez que el carbón haya prendido, deslice el cajón de la cámara de combustión dentro del cuerpo de la parrilla (F).
7. Cierre la tapa de la parrilla. Al cabo de 10 minutos, las llamas disminuirán y los bordes del carbón se volverán grises. Controle la temperatura en la tapa de la parrilla. Deje que la parrilla se precaliente y que el carbón se cubra de ceniza blanca, lo que indica que está al máximo de calor. (G)

NOTA: Se recomienda no avivar ni girar el carbón una vez encendido. Esto permite que el carbón arda de forma más uniforme y eficiente.

8. Una vez finalizado el precalentamiento, ¡ya está listo para empezar a cocinar! Ajuste las compuertas para que entre más o menos aire en la parrilla y alcanzar la temperatura deseada (H).

PRECAUCIÓN: Utilice únicamente guantes resistentes al calor para manipular las superficies de cocción.



REPOSTAR COMBUSTIBLE

Si necesita un tiempo de cocción más largo (por ejemplo, al asar un corte más grande o ahumar lentamente), puede ser necesario añadir más carbón en trozos a la parrilla durante la cocción.

Siga estos pasos para añadir más combustible a su parrilla de forma segura:

1. Extraiga la mitad del cajón de la cámara de combustión del lateral de la parrilla. **(A)**

IMPORTANTE: La parrilla estará muy caliente y pueden producirse lesiones graves. Utilice siempre guantes resistentes al calor, pinzas de mango largo o manoplas de cocina.

2. Con unas pinzas de mango largo, añada una nueva cantidad de carbón en trozos al carbón encendido. **(B)**

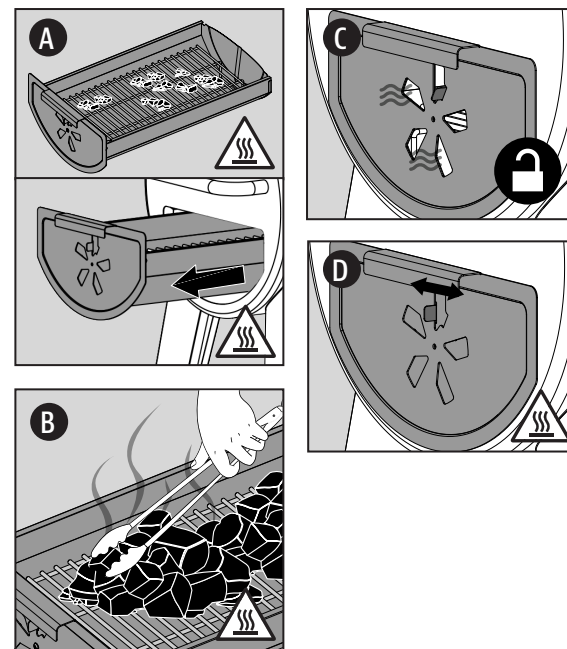
- No esparza el carbón por toda la cámara de combustión, sino que apile el carbón fresco sobre las brasas encendidas.

3. Abra la compuerta al máximo para favorecer el flujo de aire hacia el carbón fresco. **(C)**

NOTA: La temperatura puede disminuir ligeramente debido al combustible fresco añadido, pero aumentará rápidamente una vez que el carbón fresco prenda fuego.

4. Una vez encendido el carbón fresco, ajuste las compuertas según sea necesario y siga utilizándolo. **(D)**

IMPORTANTE: No utilice alcohol, petróleo, gasolina, líquido para encendedores o queroseno para encender o refrescar el fuego de su parrilla. Tampoco intente añadir más iniciador al fuego que ya está ardiendo o a una rejilla caliente. Esto puede causar lesiones.



AHUMAR EN CALIENTE

La forma de cocción conocida como ahumado en caliente se refiere a tiempos de cocción más largos y a temperaturas más bajas (también conocida como baja y lenta), pero da como resultado un sabor más natural en los alimentos preparados. El ahumado con virutas de madera rosará las carnes claras y las aves, mientras que añadirá una banda de color rosa a los cortes de carne más oscuros. La banda de color rosa (tras el ahumado) se denomina anillo de ahumado y es muy apreciada por los cocineros al aire libre.

Para obtener mejores resultados, deje reposar las carnes después de cocinarlas. Esto permite que los jugos naturales migren de vuelta a la fibra de la carne, proporcionando un corte mucho más jugoso y sabroso. Los tiempos de reposo pueden ser de tan sólo 3 minutos y de hasta 60 minutos, dependiendo del tamaño de la proteína.

Siga nuestra guía para ahumar diferentes proteínas. Es importante señalar que no es posible saber si un corte de carne está cocinado con solo mirarlo. Utilizar una sonda para carne o un termómetro para carne Pit Boss® es la mejor manera de determinar la temperatura interna de los alimentos que está cocinando.

Consejos útiles:

- La carne cerrará sus fibras cuando alcance una temperatura interna de 49°C / 120°F, por lo que es mejor prepararse para una sesión de ahumado con una selección de alimentos fríos, o muy fríos, antes de colocarlos dentro de la parrilla.
- Deje espacio libre entre los alimentos en cada nivel de cocción para que el calor fluya correctamente. Los alimentos en una parrilla llena necesitarán más tiempo de cocción. Utilice unas pinzas de mango largo para dar la vuelta a las carnes y una espátula para los alimentos más blandos, como el pescado y el queso. Si utiliza un utensilio punzante, como un tenedor, pinchará la carne y permitirá que salgan los jugos.
- Las carnes más grasas con mucho tejido conjuntivo son las mejores para las sesiones de ahumado largas, ya que las grasas se deshacen, proporcionando jugosas sensaciones de ahumado.
- Empiece con un pequeño asado de paleta de cerdo, que es barato y más tolerante, y luego pase a cortes más grandes como el brisket y las costillas.
- Los solomillos y los asados magros requieren más atención, ya que la carne se seca más rápidamente. Asegúrese de que se añada líquido adicional (rociado sobre sus alimentos) durante las sesiones de ahumado con carnes menos grasas. Líquidos como el jugo de frutas, el vinagre de sidra, el vino o la cerveza pueden dar un toque sutil pero sabroso a los cortes de carne.
- Las salsas a base de azúcar se aplican mejor al final de la cocción para evitar las llamaradas.

TIPO DE CARNE	TEMPERATURA INTERIOR DEL ACABADO
AVES	
Pavo (entero)	74°C / 165°F
Pollo (entero)	74°C / 165°F
Piernas, Pechugas	74°C / 165°F
Aves de caza menores	74°C / 165°F
Pato	74°C / 165°F
CERDO	
Jamón (entero)	71°C / 160°F
Asado	74°C / 165°F
Lomo	82°C / 180°F
Costillas largas	88°C / 190°F
Costillitas	88°C / 190°F
Hombro	90-98°C / 195-210°F
CARNE DE RES	
Costillas cortas	57°C / 135°F
Lomo	60°C / 140°F
Asado	63°C / 145°F
Costillas largas	79°C / 175°F
Brisket	90-98°C / 195-210°F
CARNE DE CAZA	
Lomo	74°C / 165°F
Asado	74°C / 165°F
PECES Y MARISCOS	
Filetes	63°C / 145°F
Salmón (entero)	63°C / 145°F
Langosta	63°C / 145°F

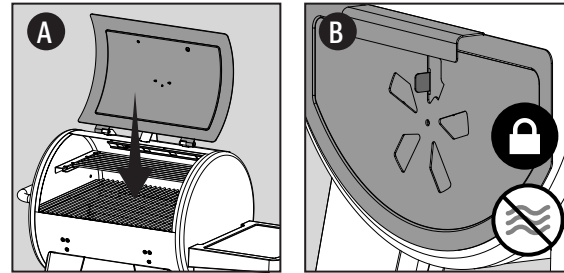


APAGADO

Siga estos pasos para apagar la parrilla de forma segura:

1. Cierre la tapa de la parrilla **(A)**. Deje de añadir más combustible.
2. Cierre completamente la compuerta y deje que el fuego se apague de forma natural por falta de oxígeno. **(B)**

IMPORTANTE: No utilice agua para apagar el carbón, ya que podría dañar la parrilla.



En caso de que se produzca un incendio provocado por la grasa, retire con cuidado los alimentos de la parrilla, cierre la tapa de la parrilla y cierre la compuerta para cortar el fuego. La cámara de combustión y el cuerpo de la parrilla soportan el calor extremo sin sufrir daños.

ES

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Cualquier unidad Pit Boss® le proporcionará muchos años de sabroso servicio con una limpieza mínima. Siga estos consejos para realizar el mantenimiento de su parrilla:

Interior de la parrilla

- Utilice un cepillo de limpieza de parrillas para eliminar cualquier resto de comida o acumulación de las rejillas de cocción **(A)**. Los incendios provocados por la grasa se deben a que hay demasiados restos caídos sobre los componentes de cocción de la parrilla. Lo mejor es limpiar las rejillas poco después de cocinar, cuando aún están calientes. Para una limpieza más profunda, retire las rejillas de cocción de la parrilla y utilice el limpiador Pit Boss® Cleaner & Degreaser.
- Raspe cualquier resto de comida seca con un rascador de nylon y limpie el deflector de calor, la cámara de combustión y el cuerpo de la parrilla después de cada uso **(B)**. Un cepillo de cocina también es muy práctico.
- Retire el cajón de la cámara de combustión y vierta la ceniza enfriada en un contenedor de residuos. **(C)**



Estantes laterales

- Limpie cada estante después de su uso **(D)**. Utilice agua tibia y jabón para eliminar la grasa. **No utilice limpiadores para hornos, limpiadores abrasivos ni estropajos abrasivos, ya que podrían dañar la superficie de los estantes laterales.**

Exterior de la parrilla

- Limpie el exterior de la parrilla después de cada uso **(E)**. Utilice agua tibia y jabón para eliminar la grasa. **No utilice limpiadores de hornos, limpiadores abrasivos ni estropajos abrasivos.**

ES

CUIDADOS DE LA PARRILLA

ÍTEM	FRECUENCIA DE LA LIMPIEZA	MÉTODO DE LIMPIEZA
Compuertas	Según sea necesario	Limpiar con un paño y agua jabonosa
Rejillas de cocción	Después de cada sesión de parrilla	Quemar el exceso, limpiar con el cepillo de limpieza de la parrilla
Cuerpo de la parrilla (exterior)	Después de cada sesión de parrilla	Limpiar con un paño y agua jabonosa
Cámara de combustión, cuerpo de la parrilla (interior)	Cada 2-3 sesiones de parrilla	Calentar a 260°C / 500°F durante 30 minutos, raspar, cepillar, aspirar en húmedo/seco las cenizas y el exceso de residuos



¿TIENE PREGUNTAS?

Consulte algunas de las preguntas más frecuentes de en línea o chatee en directo con el servicio de atención al cliente.



#12001

OBTENGA HERRAMIENTAS ESPECÍFICAS

Explore una variedad de accesorios para asar disponibles en nuestra tienda en línea para todos los niveles de cocina.



Capture una instantánea de este gráfico como referencia.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Una limpieza y un mantenimiento adecuados, así como el uso de combustible limpio, seco y de calidad, evitarán los problemas de funcionamiento habituales. Cuando su parrilla Pit Boss® funciona mal, o con menos frecuencia, los siguientes consejos para solucionar problemas pueden ser útiles.

ADVERTENCIA: Asegúrese siempre de que la parrilla esté completamente fría antes de abrir o retirar cualquier pieza para realizar cualquier trabajo de inspección, mantenimiento, limpieza o servicio.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
El fuego no se enciende	Flujo de aire insuficiente	Ajuste el regulador para asegurarse de que la entrada de aire esté bien abierta para que el carbón reciba el máximo flujo de aire. Asegúrese de que no haya acumulación de cenizas ni obstrucciones. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento, si es necesario. Abra la tapa de la parrilla si desea altas temperaturas y para permitir que llegue más oxígeno al fuego.
	Falta de combustible	Compruebe la parrilla de carbón para verificar que el nivel de combustible es suficiente. Añada algunos cubitos de mechero, o encendedores sólidos, para ayudar con el encendido. El uso recomendado de carbón vegetal es de un máximo de 1,0 kg / 2,2 lb por quemadura.
Parrilla demasiado caliente	Demasiado caudal de aire	Ajuste el regulador de tiro para disminuir el flujo de aire hacia el carbón. Si está abierta, cierre la tapa de la parrilla para permitir que el combustible se asfixie con menos/falta de oxígeno.
	Demasiado combustible	Para cocinar a baja temperatura, utilice menos combustible al encender la parrilla. Con cuidado, utilice unas pinzas de mango largo para retirar parte del combustible de la bandeja de carbón y colóquelo en un recipiente metálico con tapa hermética para que las cenizas se enfríen por completo.
La parrilla no está lo suficientemente caliente	Aumentar el flujo de aire	Ajuste el regulador para asegurar que la entrada de aire esté más abierta para aumentar el flujo de aire al carbón. Asegúrese de que no haya acumulación de cenizas ni obstrucciones en la cámara de combustión. Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento, si es necesario. Abra la tapa de la parrilla para obtener el máximo flujo de aire hacia el carbón si desea alcanzar altas temperaturas.
	Falta de combustible	Para cocinar a alta temperatura, utilice más combustible. Comience con más combustible en la parrilla cuando el carbón esté encendido inicialmente, pero asegúrese de que todavía hay flujo de aire (espacio) entre las piezas de carbón. Siga las instrucciones de repostaje para añadir más combustible a la parrilla.
Llamaradas	Parrilla demasiado caliente	Mantenga la temperatura por debajo de 176°C / 350°F cuando cocine alimentos muy grasientos (por ejemplo, pollo, pizza, hamburguesas). La grasa tiene un punto de inflamación. Intente cocinar a una temperatura más baja. En caso de que se produzca un incendio provocado por la grasa durante una sesión de cocción, retire con cuidado los alimentos de la parrilla, cierre la tapa de la parrilla y cierre la compuerta para ahogar el fuego debido a la falta de oxígeno.
	Acumulación de grasa	Siga las instrucciones de cuidado y mantenimiento.



GARANTÍA

TÉRMINOS Y CONDICIONES

Las parrillas Pit Boss® ("Pit Boss®"), fabricadas por Outdoor Brands, LLC, tienen una garantía limitada de por vida contra defectos y mano de obra en las piezas, una garantía de 1 año en todo el acero, las rejillas de cocción de acero con revestimiento de porcelana, y una garantía de 1 año en todas las demás piezas componentes de este producto. Outdoor Brands, LLC., garantiza que todas las piezas están libres de defectos de material y mano de obra, en condiciones y uso normales, durante el periodo de uso y propiedad por parte del comprador original.

No existe ninguna otra garantía o garantía adicional aplicable a este producto.

Esta garantía no es aplicable:

- si no puede aportar la prueba de la compra o después de que haya expirado la garantía.
- a daños o defectos debidos al desgaste, como arañazos, abolladuras, golpes, desconchones o pequeñas grietas estéticas. Estos cambios estéticos del producto no afectan a sus prestaciones.
- si su producto no ha sido instalado, utilizado, limpiado y mantenido en estricta conformidad con el manual del producto adjunto. La garantía no cubre los daños o roturas debidos a uso indebido, manipulación incorrecta o modificaciones personalizadas.
- a la herrumbre o la oxidación, a menos que se produzca una pérdida de integridad estructural en el componente de la parrilla. Incluso utilizando materiales resistentes a la oxidación, los revestimientos protectores pueden verse comprometidos por diversas sustancias y condiciones que escapan al control del fabricante. Las altas temperaturas, la humedad excesiva, el cloro, los humos industriales, los fertilizantes, los pesticidas para césped y la sal son algunas de las sustancias que pueden afectar a los revestimientos metálicos.
- a los daños o defectos que se produzcan durante el uso comercial, el alquiler o cualquier uso para el que no esté destinado el producto.
- a daños o defectos que superen el coste del producto.
- a daños o defectos causados por el servicio o reparación del producto por un distribuidor no autorizado de Pit Boss®.

Durante la vigencia de la garantía, Outdoor Brands, LLC., se compromete a sustituir los componentes defectuosos y/o averiados y no cobrará por la reparación o sustitución de las piezas devueltas, a portes pagados, en caso de que la(s) pieza(s) resultara(n) defectuosa(s) una vez examinada(s).

Outdoor Brands, LLC., no acepta responsabilidad, legal o de otro tipo, por los daños incidentales o consecuentes a la propiedad o a las personas que resulten del uso de este producto, durante o después del periodo de garantía. Todas las garantías del fabricante se establecen en este documento y no se podrá reclamar al fabricante ninguna garantía o representación. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, o limitaciones de garantías implícitas, por lo que las limitaciones o exclusiones establecidas en esta garantía limitada pueden no aplicarse en su caso. Esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos y puede tener otros derechos, que varían de un estado a otro.

REGISTRE SU PARRILLA

Registre su producto en menos de un minuto y acceda rápida y fácilmente a una impresionante colección de conocimientos de cocina.

Su registro (prueba de compra) le asegurará recibir el mejor servicio de garantía con su producto. En el improbable caso de que haya problemas de seguridad, es nuestra forma rápida de notificárselo.

MODELO	PB500NXC
NÚMERO DE SERIE	XXXXXXXXXXXX
FECHA DE COMPRA	AA.AA.MM.DD
COMPRADO EN (DISTRIBUIDOR AUTORIZADO)	XXXXXXXXXXXX



ATENCIÓN AL CLIENTE

Si tiene alguna pregunta o duda sobre su producto, nuestro equipo de atención al cliente estará encantado de ayudarle. Tenga a mano los datos de registro antes de ponerse en contacto con el Servicio de Atención al Cliente.



TELÉFONO



CHAT EN VIVO



APP



Comparta sus creaciones y fotos glamurosas con la comunidad Pit Boss.
#PITBOSSNATION

MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

IMPORTANTE, GUARDE PARA REFERÊNCIA FUTURA: LEIA ATENTAMENTE

AS PRINCIPAIS CAUSAS DE INCÊNDIOS EM ELETRODOMÉSTICOS SÃO RESULTADO DE MANUTENÇÃO INADEQUADA E FALHA EM MANTER A DISTÂNCIA NECESSÁRIA DE MATERIAIS COMBUSTÍVEIS. É DE EXTREMA IMPORTÂNCIA QUE ESTE PRODUTO SEJA UTILIZADO APENAS DE ACORDO COM AS INSTRUÇÕES A SEGUIR.

AVISO: Leia todo o manual antes de instalar e utilizar este aparelho. O não cumprimento destas instruções pode resultar em danos materiais, ferimentos corporais ou mesmo morte. Contacte as autoridades locais responsáveis pela construção ou os bombeiros para obter informações sobre as restrições e os requisitos de inspeção de instalação na sua área. Guarde estas instruções.

PERIGOS E AVISOS

Deve contactar a sua associação de moradores, as autoridades locais responsáveis pela construção ou os bombeiros, ou a autoridade competente, para obter as licenças, autorizações ou informações necessárias sobre quaisquer restrições de instalação, tais como a instalação de qualquer grelhador sobre uma superfície combustível, requisitos de inspeção ou mesmo a possibilidade de utilização na sua área.

1. Deve ser mantida uma distância mínima de 2 m (78 polegadas) entre construções combustíveis e os lados do grelhador. **Não instale o aparelho em pisos não combustíveis ou pisos protegidos com superfícies não combustíveis, a menos que as autorizações e permissões adequadas sejam obtidas pelas autoridades competentes.** A churrasqueira deve ser instalada numa base nivelada e segura antes da utilização. Este aparelho não deve ser colocado sob tetos, beirados, toldos, guarda-sóis ou gazebos combustíveis. Não utilize em plataformas ou quaisquer outras superfícies combustíveis, tais como relva seca, aparas de madeira, palha ou casca decorativa. Não utilize este produto em tendas, caravanas, carros, caves, sótãos ou barcos. Mantenha o seu grelhador numa área limpa e livre de materiais combustíveis, gasolina e outros vapores e líquidos inflamáveis.

AVISO: Em caso de incêndio causado por gordura, feche a tampa até que o fogo se apague. Não deite água sobre o aparelho. Não tente abafar o fogo. É importante ter um extintor de incêndio aprovado para todas as classes (classe ABC) no local. Se ocorrer um incêndio descontrolado, chame os bombeiros.

2. Não utilize este grelhador a carvão como forno. Este produto destina-se apenas a uso externo. Não utilize em ambientes fechados.

RISCO DE INCÊNDIO: Pode emitir brasas quentes durante a utilização.

AVISO: Este produto fica muito quente. Não o mova durante o funcionamento. Certifique-se de que o fogo está completamente extinto e que o grelhador está completamente frio ao toque antes de movê-lo.

3. Este produto fica muito quente e pode causar ferimentos graves. Nunca deixe o fogo aceso sem supervisão. Mantenha crianças pequenas e animais de estimação afastados durante a utilização. Recomenda-se o uso de luvas resistentes ao calor para manusear o grelhador. Não utilize acessórios não especificados para uso com este aparelho.

AVISO: Este aparelho não é recomendado para crianças, pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que estejam sob supervisão direta ou recebam instruções de uma pessoa responsável pela sua segurança.

4. Após um período de armazenamento ou não utilização, inspecione a unidade antes de usar para verificar se há desgaste ou danos e substitua quando necessário. Limpe antes de usar. Se o grelhador for armazenado ao ar livre durante a estação chuvosa ou estações de alta humidade, a unidade deve ser seca antes de realizar qualquer serviço ou manutenção. Use uma capa para grelhador, se disponível.

AVISO: Esteja ciente da acumulação de materiais combustíveis, mantenha o fogo para evitar o excesso de calor.

ES

PT

5. É altamente recomendável que utilize carvão vegetal em pedaços na sua churrasqueira a carvão. Ele queima por mais tempo e produz menos cinzas, que podem restringir o fluxo de ar. Não utilize carvão mineral neste produto. Carvão vegetal não incluído. Deixe o carvão aquecer e mantenha-o bem quente por pelo menos 30 minutos antes de cozinhar pela primeira vez na churrasqueira a carvão. Não cozinhe antes que o combustível tenha uma camada de cinzas.

AVISO: Não utilize álcool ou gasolina para acender ou reacender. Utilize apenas acendedores de fogo em conformidade com a norma EN1860-3. Mantenha todos esses líquidos bem afastados do aparelho quando estiver em uso.

6. Algumas partes da churrasqueira podem estar muito quentes, podendo causar ferimentos graves. Retire as panelas e frigideiras enquanto o aparelho estiver a funcionar sem supervisão, para reduzir o risco de incêndio. AVISO! Mantenha as crianças e os animais de estimação afastados.

ELIMINAÇÃO DE CINZAS

As cinzas devem ser colocadas num recipiente metálico com tampa hermética. O recipiente fechado com as cinzas deve ser colocado num piso não combustível ou no chão, bem longe de todos os materiais combustíveis, até à sua eliminação final. Quando as cinzas forem eliminadas por enterramento no solo ou dispersas localmente, devem ser mantidas num recipiente fechado até que todas as cinzas tenham arrefecido completamente.

MONÓXIDO DE CARBONO

Siga estas orientações para evitar que este gás incolor e inodoro o envenene a si, a sua família ou outras pessoas:

- Conheça os sintomas do envenenamento por monóxido de carbono: dor de cabeça, tonturas, fraqueza, náuseas, vômitos, sonolência e confusão. O monóxido de carbono reduz a capacidade do sangue de transportar oxigénio. Níveis baixos de oxigénio no sangue podem resultar em perda de consciência e morte.
- Consulte um médico se você ou outras pessoas apresentarem sintomas de constipação ou gripe enquanto cozinham ou estão perto do aparelho. O envenenamento por monóxido de carbono, que pode ser facilmente confundido com uma constipação ou gripe, muitas vezes é detetado tarde demais.
- O consumo de álcool e o uso de drogas aumentam os efeitos do envenenamento por monóxido de carbono.

O monóxido de carbono é especialmente tóxico para a mãe e o feto durante a gravidez, bebês, idosos, fumadores e pessoas com problemas sanguíneos ou circulatórios, como anemia ou doenças cardíacas.



Não utilize a churrasqueira em espaços confinados e/ou habitáveis por exemplo, casas, tendas, caravanas, autocaravanas, barcos. Perigo de intoxicação fatal por monóxido de carbono.

ÍNDICE

Medidas de segurança importantes	2
Conteúdo da embalagem	4
Especificações	4
Conhecer o seu grelhador	5
Funcionamento	6
<ul style="list-style-type: none"> • Configuração • Controlo da temperatura • Primeira utilização (queima) • Procedimento de acendimento • Reabastecimento • Defumação a quente • Desligamento 	
Cuidados e manutenção	11
Resolução de problemas	12
Garantia	13
<ul style="list-style-type: none"> • Termos e condições • Registar o seu grelhador • Atendimento ao cliente 	

CONTEÚDO DA EMBALAGEM

1 x	GRELHADOR E PEÇAS
1 x	EMBALAGEM BLISTER DE FERRAMENTAS
1 x	GUIA DE MONTAGEM
1 x	MANUAL DO PROPRIETÁRIO

ESPECIFICAÇÕES

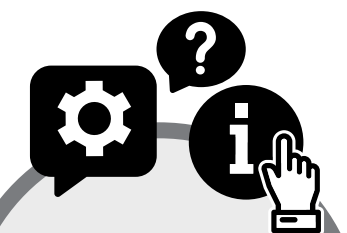
MODELO	PB500NXC
TIPO DE COMBUSTÍVEL	CARVÃO E MADEIRA
DIMENSÕES	1,018 X 632 X 1,077 MM / 40.1 X 24.9 X 42.4 POL
PESO	33,8 KG / 74.5 LB

PAÍSES BAIXOS
Unit 8, De Hootkamp 8,
Hedel, NL 5321 JT
service-eu@dansons.com

EUA
1442 Belfast Ave.
Columbus, GA 31904
480-923-9630

OUTDOOR
BRANDS LLC

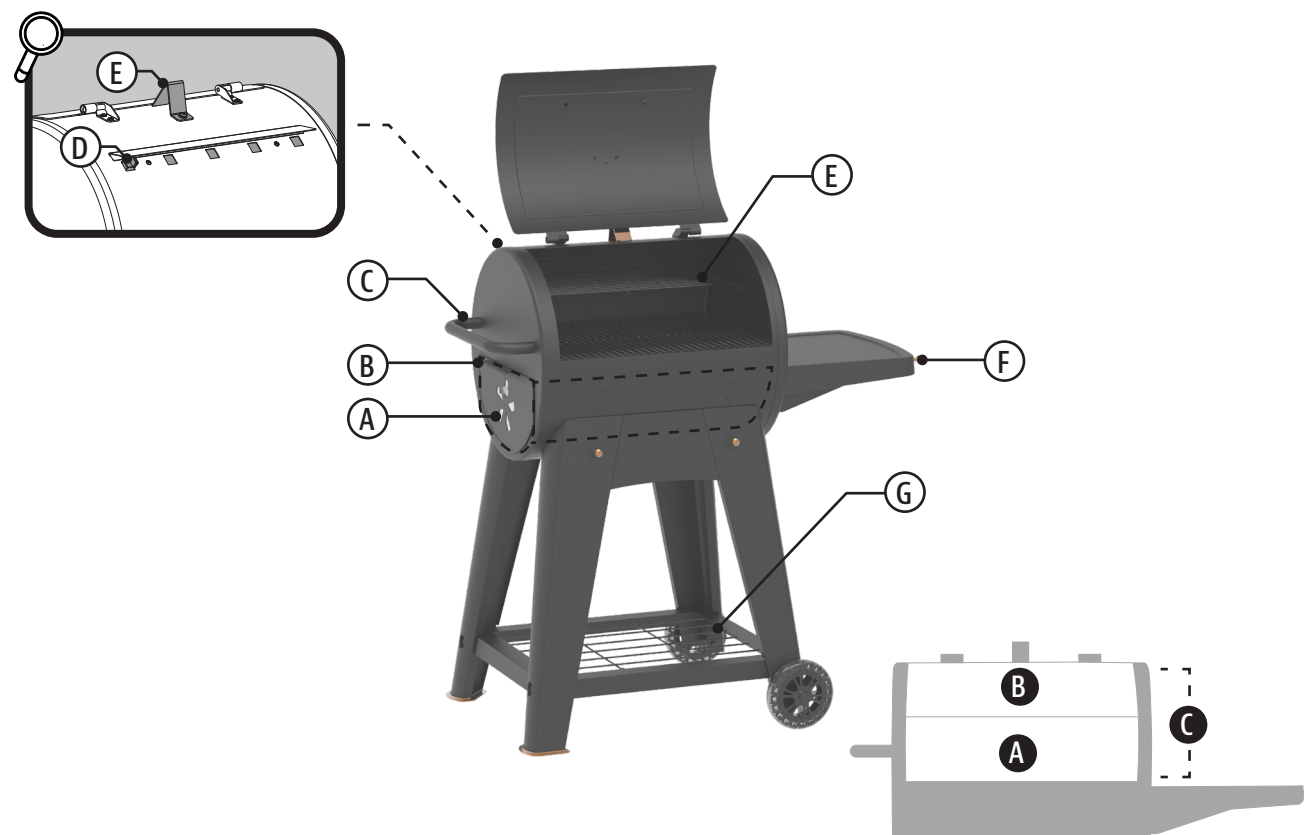
©2025 OUTDOOR BRANDS, LLC.



MANTENHA-SE INFORMADO!

Visite-nos online para ver vídeos de montagem, receitas gratuitas, dicas para grelhar, atualizações do manual

CONHECER O SEU GRELHADOR



A Ventilação do amortecedor

Abrir a abertura aumenta o fluxo de ar para fora do defumador. Ajuste rodando as abas da abertura para abrir ou fechar mais a ventilação.

B Gaveta da fornalha

Esta gaveta amovível para carvão pode ser retirada do barril para encher e limpar as cinzas após a cozedura.

C Pega do barril

Mova o seu grelhador de um local para outro.

D Ventilação

Abra a exaustão para regular a temperatura interna na câmara do grelhador a carvão.

E Batente da tampa

F Grelhas de cozedura

G Prateleira lateral

As prateleiras convenientes oferecem um amplo espaço para preparar os alimentos e possuem ganchos para pendurar os utensílios para grelhar.

H Carrinho com fundo aberto

O design robusto do carrinho aberto é perfeito para manter os utensílios para churrasco e temperos longe do chão.



ÁREA DE COZEDURA

A 2,502 CM² / 387.8 POL²

B 1,001 CM² / 155.2 POL²

C 3,503 CM² / 543.0 POL²

FUNCIONAMENTO

CONFIGURAÇÃO

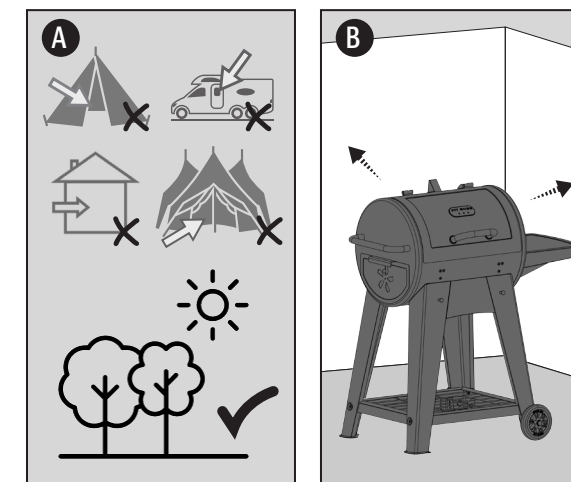
1. Em todos os aparelhos para uso externo, as condições climáticas desempenham um papel importante no desempenho do seu grelhador e no tempo de cozedura necessário para aperfeiçoar as suas refeições. Este aparelho não deve ser colocado sob um teto ou saliência combustível (A). Mantenha o seu grelhador numa área livre de materiais combustíveis, gasolina e outros vapores e líquidos inflamáveis.

Todas as unidades Pit Boss® devem manter uma distância mínima de 2 m (78 polegadas) de construções combustíveis e esta distância deve ser mantida enquanto o grelhador estiver em funcionamento. (B)

2. As peças estão localizadas em toda a caixa de transporte, incluindo debaixo do grelhador. Inspeccione o grelhador, as peças e a embalagem blister do hardware após removê-las da caixa de transporte protetora. Descarte todos os materiais de embalagem de dentro e de fora do grelhador antes da montagem e, em seguida, verifique e inspeccione todas as peças pelo guia de montagem.

Se alguma peça estiver em falta ou danificada, não tente montar. Contacte o seu revendedor ou o Apoio ao Cliente da Pit Boss® para obter peças.

3. Monte a unidade de acordo com as instruções do guia de montagem.



CONTROLO DA TEMPERATURA

As churrasqueiras a carvão são extremamente versáteis. Não só podem ser usados para grelhar ou defumar, como também podem assar pizzas, pães, tortas e biscoitos sem esforço. Devido às suas excelentes propriedades de retenção de calor, as temperaturas de cozedura podem ser alcançadas e mantidas através do controlo do fluxo de ar através do regulador de ventilação lateral. Abrir a válvula de ventilação, permitindo que mais oxigénio chegue ao fogo, faz com que o carvão queime a altas temperaturas e crie brasas ardentes. Para cozinhar em temperaturas mais baixas, reduza a quantidade de combustível e mantenha a válvula aberta apenas um pouco, permitindo um fluxo de ar mínimo e a máxima retenção de calor na câmara.

Para garantir o bom funcionamento do grelhador, é essencial realizar uma manutenção adequada e limpar a câmara de combustão. Se o grelhador não estiver a atingir a temperatura desejada, verifique se há um fluxo de ar adequado para o combustível e se o regulador não está bloqueado. **O grelhador pode funcionar eficientemente por longos períodos de tempo, desde que haja combustível seco e suficiente, fluxo de ar adequado e os componentes de cozedura estejam limpos.**

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO (QUEIMA)

É importante realizar uma queima do grelhador para remover qualquer matéria estranha. Para acender o fogo pela primeira vez:

1. Siga as instruções do Procedimento de Acendimento para acender a unidade.

IMPORTANTE: Use uma mão-cheia de carvão vegetal neste momento. Não sobrecarregue a unidade com combustível, pois isso fará com que ela aqueça demais, derretendo a junta de feltro na vedação da tampa.

2. Depois de acender o carvão vegetal, feche a tampa do grelhador e deixe o regulador de tiragem quase fechado. Deixe queimar até que todo o combustível seja consumido e o fogo se apague. **Isso deve levar aproximadamente duas horas.**
3. Depois de a grelha arrefecer, o grelhador a carvão pode agora ser utilizado normalmente.

PROCEDIMENTO DE ACENDIMENTO

Cozinhar alimentos no seu grelhador a carvão pode proporcionar resultados diferentes conforme o tempo e a temperatura. Para obter melhores resultados, mantenha um registo do que cozinhou, a que temperatura, durante quanto tempo e os resultados. Ajuste ao seu gosto para a próxima vez. Coloque um termómetro exterior perto da sua área de cozinha. A prática leva à perfeição.

A temperatura de cozedura é afetada pelos seguintes fatores: temperatura ambiente exterior, intensidade e direção do vento, quantidade de fluxo de ar através dos amortecedores, qualidade do combustível utilizado, abertura da tampa da grelha e quantidade de alimentos a serem cozinhados.

Siga estes passos para a utilização regular do seu grelhador:

1. Abra a tampa do grelhador (A).
2. Puxe a gaveta da fornalha para fora da unidade. (B)
3. Coloque jornal enrolado e alguns cubos de isqueiro ou acendedores sólidos na placa de carvão na estrutura do grelhador. Em seguida, empilhe duas a três mãos cheias de carvão vegetal sobre o jornal, formando uma montanha (C).

CUIDADO: Não utilize gasolina, aguarrás, fluido para isqueiros, álcool ou outros produtos químicos semelhantes para acender ou reacender.

4. Abra totalmente o regulador de entrada de ar para promover o fluxo de ar máximo. (D)
5. Acenda o jornal e os cubos de isqueiro por baixo da bandeja de carvão vegetal usando um isqueiro de bico longo ou fósforos de segurança. (E)

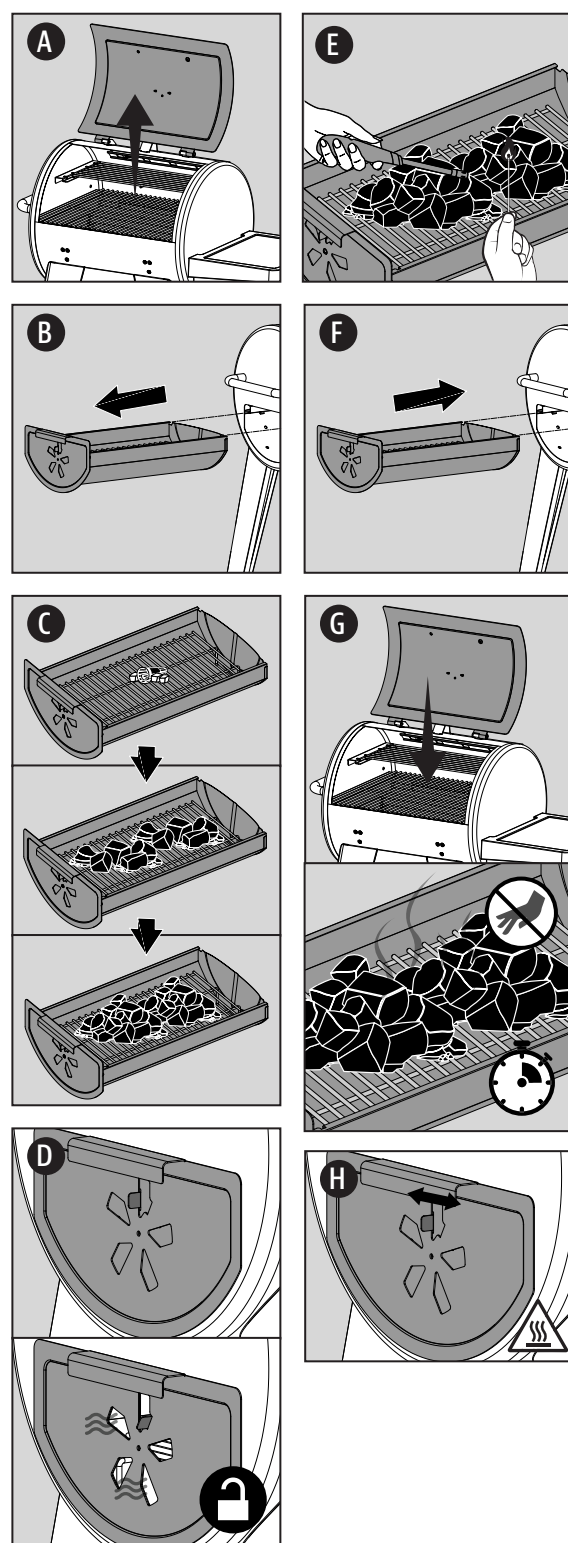
NOTA: Também pode ser utilizado um acendedor elétrico de carvão.

6. Assim que o carvão pegar fogo, deslize a gaveta da fornalha para dentro da estrutura do grelhador (F).
7. Feche a tampa do grelhador. Após 10 minutos, as chamas diminuirão e as bordas do carvão ficarão cinzentas. Monitorize a temperatura na tampa do grelhador. Deixe o grelhador pré-aquecer e o carvão ficar coberto com cinza branca, indicando que está na temperatura máxima. (G)

NOTA: Recomenda-se que não se atice ou vire o carvão depois de aceso. Isso permite que o carvão queime de forma mais uniforme e eficiente.

8. Após o pré-aquecimento estar concluído, está pronto para começar a cozinhar! Ajuste os reguladores para aumentar ou diminuir o fluxo de ar no grelhador, de modo a atingir a temperatura desejada (H).

CUIDADO: Use apenas luvas resistentes ao calor ao manusear superfícies de cozedura.



REABASTECIMENTO

Se precisar de um tempo de cozedura mais longo (por exemplo, ao assar um corte maior ou defumar lentamente), pode ser necessário adicionar mais carvão vegetal ao grelhador durante a cozedura.

Siga estes passos para adicionar mais combustível ao seu grelhador com segurança:

1. Puxe a gaveta da fornalha para fora pela lateral do grelhador. (A).

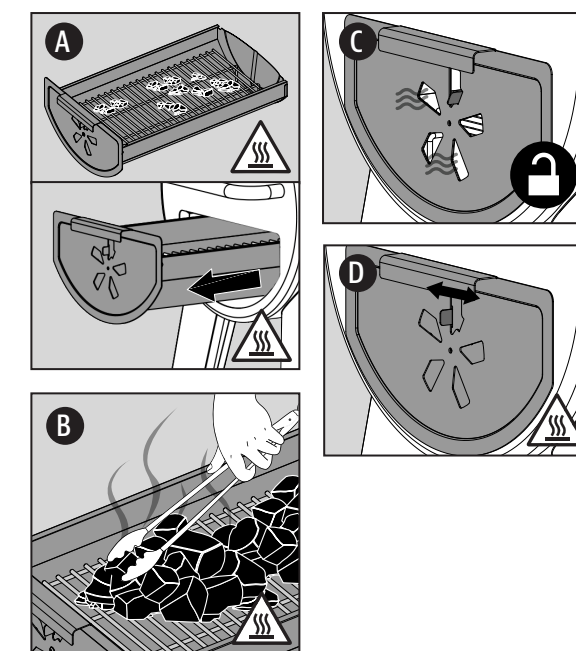
IMPORTANTE: O grelhador estará muito quente e podem ocorrer ferimentos graves. Use luvas resistentes ao calor, pinças de cabo longo, ou luvas de cozinha em todos os momentos.

2. Usando uma pinça de cabo longo, adicione mais carvão vegetal ao carvão aceso. (B)
 - Não espalhe o carvão por toda a fornalha, empilhe o carvão novo sobre as brasas acesas.
3. Abra totalmente a válvula para promover o máximo fluxo de ar para o carvão novo. (C).

NOTA: A temperatura pode diminuir ligeiramente devido ao combustível fresco adicionado, mas aumentará rapidamente assim que o carvão vegetal fresco pegar fogo.

4. Assim que o carvão fresco estiver aceso, ajuste os reguladores conforme necessário e continue a utilização. (D)

IMPORTANTE: Não utilize álcool, gasolina, fluido para isqueiros ou querosene para acender ou reavivar o fogo na sua churrasqueira. Além disso, não tente adicionar mais acendedor de fogo a um fogo que já esteja aceso ou a uma grelha quente. Isso pode causar ferimentos



DEFUMAÇÃO A QUENTE

A forma de cozinhar conhecida como defumação a quente refere-se a tempos de cozedura mais longos e a temperaturas mais baixas (também conhecida como baixa e lenta), mas resulta num sabor mais natural nos alimentos preparados. A defumação de alimentos com lascas de madeira tornará as carnes e aves de cor clara rosadas, enquanto adicionará uma faixa rosa aos cortes de carne mais escuros. A faixa rosa (após a defumação) é conhecida como anel de fumo e é muito apreciada pelos chefs ao ar livre.

Para obter melhores resultados, deixe a carne descansar após a cozedura. Isso permite que os sucos naturais migrem de volta para a fibra da carne, proporcionando um corte muito mais suculento e saboroso. O tempo de descanso pode ser de apenas 3 minutos a até 60 minutos, dependendo do tamanho da proteína.

Siga o nosso guia para defumar diferentes proteínas. É importante notar que não é possível saber se um corte de carne está pronto apenas ao olhar para ele. Usar uma sonda para carne ou um termómetro para carne Pit Boss® é a melhor maneira de determinar a temperatura interna dos alimentos que está a cozinhar.

Dicas úteis:

- A carne fecha as suas fibras depois de atingir uma temperatura interna de 49°C / 120°F, por isso é melhor preparar uma sessão de defumação com uma seleção de alimentos frios ou muito frios antes de os colocar no grelhador.
- Deixe espaço entre os alimentos em cada camada para permitir o fluxo adequado do calor. Alimentos colocados muito próximos uns dos outros no grelhador exigirão mais tempo de cozedura. Use uma pinça de cabo longo para virar carnes e uma espátula para itens mais macios, como peixe e queijo. Usar um utensílio perfurante, como um garfo, furará a carne e permitirá que os sucos escapem.
- Carnes mais gordurosas com muito tecido conjuntivo são melhores para sessões longas de defumação, pois a gordura derrete, proporcionando uma sensação suculenta de defumado.
- Comece com um pequeno assado de ombro de porco, que é barato e mais fácil de cozinhar, e depois passe para cortes maiores, como peito e costelas.
- Os filetes e os assados magros requerem mais atenção, pois a carne seca mais rapidamente. Certifique-se de adicionar mais líquido (borrifado sobre os alimentos) durante as sessões de defumação com carnes menos gordurosas. Líquidos como sumo de frutas, vinagre de cidra, vinho ou cerveja podem oferecer um impacto sutil, mas saboroso, aos seus cortes de carne.
- Os molhos à base de açúcar devem ser aplicados no final da cozedura para evitar chamas.

TIPO DE CARNE	TEMPERATURA INTERNA FINAL
---------------	---------------------------

AVES

Peru (inteiro)	74°C / 165°F
Frango (inteiro)	74°C / 165°F
Coxas, peitos	74°C / 165°F
Aves de caça pequenas	74°C / 165°F
Pato	74°C / 165°F

CARNE DE PORCO

Presunto (inteiro)	71°C / 160°F
Assada	74°C / 165°F
Lombo	82°C / 180°F
Costelas	88°C / 190°F
Costelinhas de porco	88°C / 190°F
Pá (ombro)	90-98°C / 195-210°F

CARNE

Costela	57°C / 135°F
Lombo	60°C / 140°F
Assada	63°C / 145°F
Costelas	79°C / 175°F
Peito	90-98°C / 195-210°F

CAÇA

Lombo	74°C / 165°F
Assada	74°C / 165°F

FRUTOS DO MAR

Filés	63°C / 145°F
Salmão (inteiro)	63°C / 145°F
Lagosta	63°C / 145°F



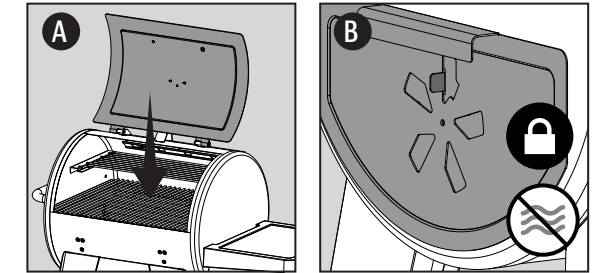
Tire uma foto deste gráfico para referência. Pode agradecer-nos mais tarde!

DESLIGAMENTO

Siga estes passos para desligar o seu grelhador com segurança:

1. Feche a tampa do grelhador (A). Pare de adicionar mais combustível.
2. Feche completamente o regulador e deixe o fogo apagar naturalmente devido à falta de oxigénio. (B)

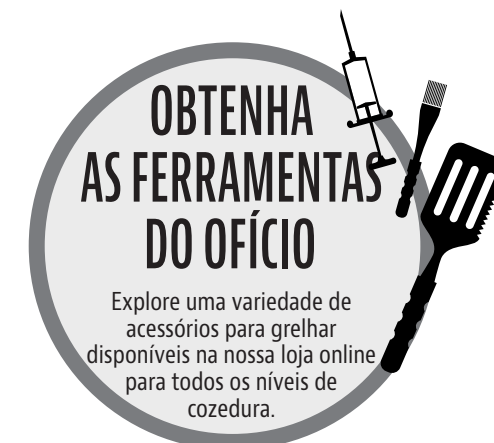
IMPORTANTE: Não utilize água para extinguir o carvão, pois isso pode danificar o grelhador.



No caso de ocorrer um incêndio causado por gordura, retire cuidadosamente os alimentos do grelhador, feche a tampa e feche o regulador para sufocar o fogo. A câmara de combustão e a estrutura do grelhador podem suportar calor extremo sem sofrer danos.

PT

PT



OBTENHA AS FERRAMENTAS DO OFÍCIO

Explore uma variedade de acessórios para grelhar disponíveis na nossa loja online para todos os níveis de cozedura.



TEM ALGUMA PERGUNTA?

Consulte algumas perguntas frequentes online ou fale no Live Chat com o Atendimento ao Cliente



#12001

CUIDADOS E MANUTENÇÃO

Qualquer unidade Pit Boss® proporcionará muitos anos de serviço saboroso com o mínimo de limpeza. Siga estas dicas para fazer a manutenção do seu grelhador:

Interior do grelhador

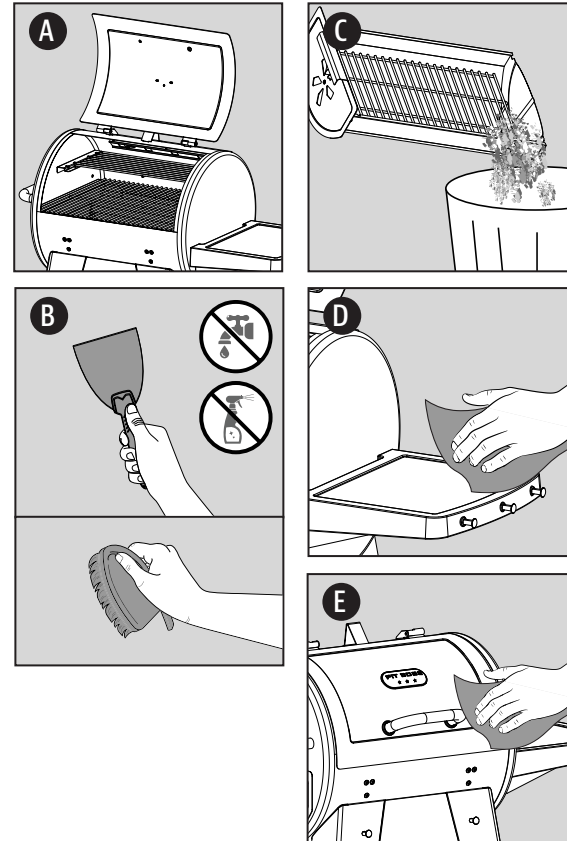
- Use uma escova de limpeza para grelhadores para remover quaisquer restos de comida ou acumulação nas grelhas de cozedura (A). Os incêndios causados por gordura são provocados por uma quantidade excessiva de gordura acumulada nos componentes de cozedura do grelhador. A melhor prática é limpar as grelhas logo após a cozedura enquanto ainda estão quentes. Para uma limpeza mais profunda, remova as grelhas do grelhador e use o Pit Boss® Cleaner & Degreaser.
- Raspe qualquer resíduo de comida seco com um raspador de nylon e limpe o defletor de calor, a câmara de combustão e a estrutura do grelhador após algumas utilizações (B). Uma escova de cozinha também é muito útil.
- Remova a gaveta da câmara de combustão e despeje as cinzas arrefecidas num recipiente de resíduos. (C)

Prateleiras laterais

- Limpe cada prateleira após a utilização (D). Use água morna com sabão para remover a gordura. **Não use produtos de limpeza para fornos, produtos abrasivos ou esponjas abrasivas, pois isso pode danificar a superfície das prateleiras laterais.**

Exterior do grelhador

- Limpe o exterior do grelhador após cada utilização (E). Use água morna com sabão para remover a gordura. **Não use produtos de limpeza para fornos, produtos de limpeza abrasivos ou esponjas abrasivas.**



FICHA DE CUIDADOS COM O GRELHADOR

ITEM	FREQUÊNCIA DE LIMPEZA	MÉTODO DE LIMPEZA
Amortecedores	Conforme necessário	Limpe com um pano e água com sabão
Grelhas de cozinhar	Após cada utilização	Queime o excesso, limpe com uma escova de limpeza para churrasco
Estrutura do grelhador (exterior)	Após cada sessão de churrasco	Limpe com um pano e água com sabão
Forno, estrutura do grelhador (interior)	A cada 2-3 sessões de churrasco	Aqueça a 260°C / 500°F por 30 minutos, raspe, escove, aspire com aspirador de pó húmido/seco as cinzas e os resíduos em excesso



RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

A limpeza e manutenção adequadas, bem como a utilização de combustível limpo, seco e de qualidade, irão prevenir problemas operacionais comuns. Quando o seu grelhador Pit Boss® estiver a funcionar mal ou com menos frequência, as seguintes dicas de resolução de problemas podem ser úteis.

AVISO: Certifique-se sempre de que o grelhador esteja completamente frio antes de abrir ou remover qualquer peça para inspeção, manutenção, limpeza ou serviço.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
O carvão não acende	Fluxo de ar insuficiente	Ajuste o regulador para garantir que a entrada de ar esteja totalmente aberta para permitir o máximo fluxo de ar para o carvão. Certifique-se de que não há acumulação de cinzas ou obstruções. Siga as instruções de cuidados e manutenção, se necessário. Abra a tampa do grelhador se desejar altas temperaturas e para permitir que mais oxigénio chegue ao fogo.
	Falta de combustível	Verifique a grelha do carvão para confirmar se o nível de combustível é suficiente. Adicione alguns cubos de isqueiro ou acendedores sólidos para ajudar na ignição. O uso recomendado de carvão é de no máximo 1,0 kg / 2.2 lb por queima.
Grelhador muito quente	Fluxo de ar excessivo	Ajuste o regulador para diminuir o fluxo de ar para o carvão. Se estiver aberta, feche a tampa do grelhador para permitir que o combustível se apague com menos/falta de oxigénio.
	Combustível em excesso	Para cozinhar em baixa temperatura, use menos combustível ao acender o grelhador. Com cuidado, use um conjunto de pinças de cabo longo para remover um pouco do combustível da bandeja de carvão e coloque-o num recipiente de metal com tampa hermética para permitir que as cinzas arrefeçam completamente.
Grelhador não suficientemente quente	Aumente o fluxo de ar	Ajuste o regulador para garantir que a entrada de ar esteja mais aberta para aumentar o fluxo de ar para o carvão. Certifique-se de que não haja acumulação de cinzas ou obstruções na fornalha. Siga as instruções de cuidados e manutenção, se necessário. Abra a tampa do grelhador para obter o máximo fluxo de ar para o carvão se desejar altas temperaturas.
	Falta de combustível	Para cozinhar em altas temperaturas, use mais combustível. Comece com mais combustível no grelhador quando o carvão for aceso inicialmente, mas certifique-se de que ainda haja fluxo de ar (espaço) entre os pedaços de carvão. Siga as instruções de reabastecimento para adicionar mais combustível ao grelhador.
Chamas	Grelhador muito quente	Mantenha a temperatura abaixo de 176°C / 350°F ao cozinhar alimentos muito gordurosos (por exemplo, frango, pizza, hambúrgueres). A gordura tem um ponto de inflamação. Tente cozinhar a uma temperatura mais baixa. Caso ocorra um incêndio causado pela gordura durante a cozedura, remova cuidadosamente os alimentos do grelhador, feche a tampa do grelhador e feche o amortecedor para sufocar o fogo devido à baixa quantidade de oxigénio.
	Acumulação de gordura	Siga as instruções de cuidados e manutenção.



GARANTIA

TERMOS E CONDIÇÕES

Os grelhadores Pit Boss® ("Pit Boss™"), fabricados pela Outdoor Brands, LLC., têm garantia vitalícia limitada contra defeitos de fabrico nas peças, garantia de 1 ano para todo o aço, grelhas de cozinhar revestidas de porcelana e garantia de 1 ano para todos os outros componentes deste produto. A Outdoor Brands, LLC. garante que todas as peças estão isentas de defeitos de material e fabrico, sob condições e utilização normais, durante o período de utilização e propriedade pelo comprador original.

Não há nenhuma outra garantia adicional aplicável a este produto.

Esta garantia não se aplica:

- se não for possível apresentar o comprovativo de compra ou após o prazo de garantia ter expirado.
- a danos ou defeitos causados pelo desgaste normal, tais como riscos, amolgadelas, mossas, lascas ou pequenas fissuras estéticas. Estas alterações estéticas do produto não afetam o seu desempenho.
- se o seu produto não tiver sido instalado, operado, limpo e mantido em estrita conformidade com o manual do produto que o acompanha. A garantia não cobre danos ou quebras devido a uso indevido, manuseamento inadequado ou modificações personalizadas.
- à ferrugem ou oxidação, a menos que haja perda da integridade estrutural do componente do grelhador. Mesmo utilizando materiais resistentes à ferrugem, os revestimentos protetores podem ser comprometidos por várias substâncias e condições fora do controlo do fabricante. Altas temperaturas, humidade excessiva, cloro, fumos industriais, fertilizantes, pesticidas para relvados e sal são algumas das substâncias que podem afetar os revestimentos metálicos.
- danos ou defeitos que ocorram durante o uso comercial, aluguer ou qualquer uso para o qual o produto não se destine.
- a danos ou defeitos que excedam o custo do produto.
- a danos ou defeitos causados pela manutenção ou reparação do produto por um revendedor não autorizado da Pit Boss®.

Durante o período de garantia, a Outdoor Brands, LLC. compromete-se a fornecer uma substituição para componentes defeituosos e/ou avariados e não cobrará pela reparação ou substituição de peças devolvidas, com frete pré-pago, caso a(s) peça(s) seja(m) considerada(s) defeituosa(s) após inspeção.

A Outdoor Brands, LLC. não aceita responsabilidade, legal ou de outra natureza, por danos incidentais ou consequentes à propriedade ou a pessoas resultantes da utilização deste produto, durante ou após o período de garantia. Todas as garantias do fabricante estão aqui estabelecidas e nenhuma reclamação será feita contra o fabricante sobre qualquer garantia ou representação. Alguns Estados não permitem a exclusão ou limitação de danos incidentais ou consequentes, ou limitações de garantias implícitas, pelo que as limitações ou exclusões estabelecidas nesta garantia limitada podem não se aplicar ao seu caso. Esta garantia limitada confere-lhe direitos legais específicos e poderá ter outros direitos, que variam de Estado para Estado.

REGISTAR O SEU GRELHADOR

Registe o seu produto em menos de um minuto e obtenha acesso rápido e fácil a uma impressionante coleção de conhecimentos sobre culinária.

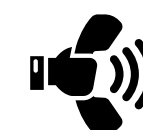
O seu registo (comprovativo de compra) garantirá que recebe o melhor serviço de garantia com o seu produto. Na eventualidade improvável de existirem questões de segurança, esta é a nossa forma rápida de o notificar.

MODELO	PB500NXC
NÚMERO DE SÉRIE	<input type="text"/>
DATA DE COMPRA	<input type="text" value="YYYYMMDD"/>
COMPRADO EM (REVENDEDOR AUTORIZADO)	<input type="text"/>



ATENDIMENTO AO CLIENTE

Se tiver alguma dúvida ou preocupação sobre o seu produto, a nossa prestável equipa de Apoio ao Cliente terá todo o prazer em ajudá-lo. Tenha em mãos as suas informações de registo antes de contactar o Atendimento ao Cliente.



TELEFONE



LIVE CHAT



APLICAÇÃO



Partilhe as suas criações e fotos glamorosas com a comunidade Pit Boss.
#PITBOSSNATION

VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

VIKTIG, OPPBEVARES FOR FREMTIDIG REFERANSE: LES NØYE

DE VIKTIGSTE ÅRSAKENE TIL BRANNER I APPARATER ER DÅRLIG VEDLIKEHOLD OG MANGLENDE OVERHOLDELSE AV NØDVENDIG AVSTAND TIL BRENNBARE MATERIALER. DET ER AV YTTERSTE VIKTIGHET AT DETTE PRODUKTET KUN BRUKES I SAMSVAR MED FØLGENDE INSTRUKSJONER.

ADVARSEL: Les hele bruksanvisningen før installasjon og bruk av dette apparatet. Unnlattelse av å følge disse instruksjonene kan føre til materielle skader, personskader eller til og med død. Kontakt lokale bygnings- eller brannvesen om restriksjoner og krav til installasjonsinspeksjon i ditt område. **TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE**

FARER OG ADVARSLER

Du må kontakte ditt lokale boligbyggelag, bygnings- eller brannvesen, eller myndighet med jurisdiksjon, for å innhente nødvendige tillatelser, tillatelser eller informasjon om eventuelle installasjonsrestriksjoner, for eksempel installering av grill på en brennbar overflate, inspeksjonskrav eller til og med mulighet for bruk, i ditt område.

1. Det må opprettholdes en minimumsavstand på 2 m (78 tommer) fra brennbare konstruksjoner til sidene av grillen. **Ikke installer apparatet på ikke-brennbare gulv, eller gulv beskyttet med ikke-brennbare overflater, med mindre det er innhentet nødvendige tillatelser og tillatelser fra myndighetene med jurisdiksjon.** Grillen må installeres på et sikkert, jevnt underlag før bruk. Dette apparatet må ikke plasseres under brennbart tak, overheng, markiser, parasoll eller lysthus. Ikke bruk på terrassebord eller andre brennbare overflater som tørt gress, treflis, løvflis eller dekorativ bark. Ikke bruk dette produktet i telt, campingvogn, bil, kjeller, loft eller båt. Oppbevar grillen på et sted som er rent og fritt for brennbare materialer, bensin og andre brennbare damper og væsker.

ADVARSEL: Hvis det skulle oppstå en fettbrann, lukker du lokket til ilden er slukket. Ikke kast vann på enheten. Ikke prøv å kvele ilden. Det er lurt å ha et brannslukningsapparat som er godkjent av alle klasser (klasse ABC) på stedet. Ring brannvesenet hvis det oppstår en ukontrollert brann.

2. Ikke bruk denne kullgrillen som ovn. Dette produktet er kun beregnet for utendørs bruk. Ikke bruk innendørs.

BRANNFARE Kan avgi varme glør under bruk.

ADVARSEL: Dette produktet blir veldig varmt. Ikke flytt på det under bruk. Sørg for at ilden er helt slukket og at grillen er helt avkjølt før du flytter den.

3. Dette produktet vil bli veldig varmt, og det kan oppstå alvorlige skader. La aldri en brennende ild være uten tilsyn. Hold små barn og kjæledyr unna under bruk. Det anbefales å bruke varmebestandige grillvotter eller hansker når du bruker grillen. Ikke bruk tilbehør som ikke er spesifisert for bruk med dette apparatet.

ADVARSEL: Dette apparatet anbefales ikke for barn, personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller manglende erfaring og kunnskap, med mindre de er under direkte tilsyn eller instruksjon av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.

4. Etter en periode med lagring, eller når den ikke har vært i bruk, må enheten inspiseres før bruk for utmatting og skader, og den må skiftes ut etter behov. Rengjør før bruk. Hvis grillen oppbevares utendørs i regntiden eller sesonger med høy luftfuktighet, bør enheten tørkes før den utføres service eller vedlikehold. Bruk et grilltrekk hvis tilgjengelig.

ADVARSEL: Vær oppmerksom på brennbart materiale i bygningen, og hold ilden ved like for å unngå overfyring.

5. Det anbefales på det sterkeste at du bruker trekull i kullgrillen din. Den brenner lenger og produserer mindre aske, noe som kan begrense luftstrømmen. Ikke bruk kull i dette produktet. Trekull er ikke inkludert. La kullet varmes opp og hold det rødgledende i minst 30 minutter før første grilling på kullgrillen. Ikke legg på maten før brenselet har et lag av aske.

ADVARSEL: Ikke bruk sprit eller bensin for tenning eller gjentenning! Bruk kun tennbriketter som er i samsvar med EN1860-3. Hold slike væsker godt unna apparatet når det er i bruk.

6. Deler av grillen kan være svært varme, og det kan oppstå alvorlige skader. Fjern gryter og panner mens apparatet er i drift og ikke er under tilsyn, for å redusere brannfaren. **ADVARSEL!** Hold barn og dyr på avstand.

AVHENDING AV ASKE

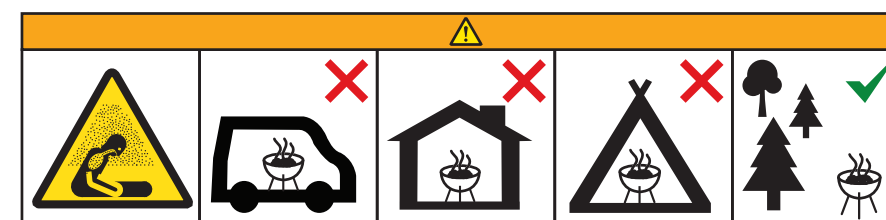
Asken bør plasseres i en metallbeholder med tett lokk. Den lukkede askebeholderen skal plasseres på et ikke-brennbart gulv eller på bakken, på god avstand til alt brennbart materiale, i påvente av endelig avhending. Når aske deponeres ved å graves ned i jord eller på annen måte spres lokalt, bør den oppbevares i en lukket beholder inntil all asken er helt avkjølt.

KARBONMONOKSID

Følg disse retningslinjene for å forhindre denne fargeløse, duftløse gassen fra å forgifte deg, din familie eller andre.

- Bli kjent med symptomene på karbonmonoksidforgiftning: hodepine, svimmelhet, svakhet, kvalme, oppkast, søvnighet og forvirring. Karbonmonoksid reduserer blodets evne til å frakte oksygen. Lavt oksygenivå i blodet kan føre til tap av bevissthet og død.
- Oppsøk lege hvis du eller andre utvikler forkjølelses- eller influensalignende symptomer mens du lager mat eller er i nærheten av apparatet. Karbonmonoksidforgiftning, som lett kan forveksles med forkjølelse eller influensa, oppdages ofte for sent.
- Alkoholforbruk og narkotikabruk øker effekten av karbonmonoksidforgiftning.

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



Ikke bruk grillen inne i et avgrenset og/eller oppholdsområde, f.eks. hus, telt, campingvogn, bobil, båter. Fare for dødelig karbonmonoksidforgiftning.

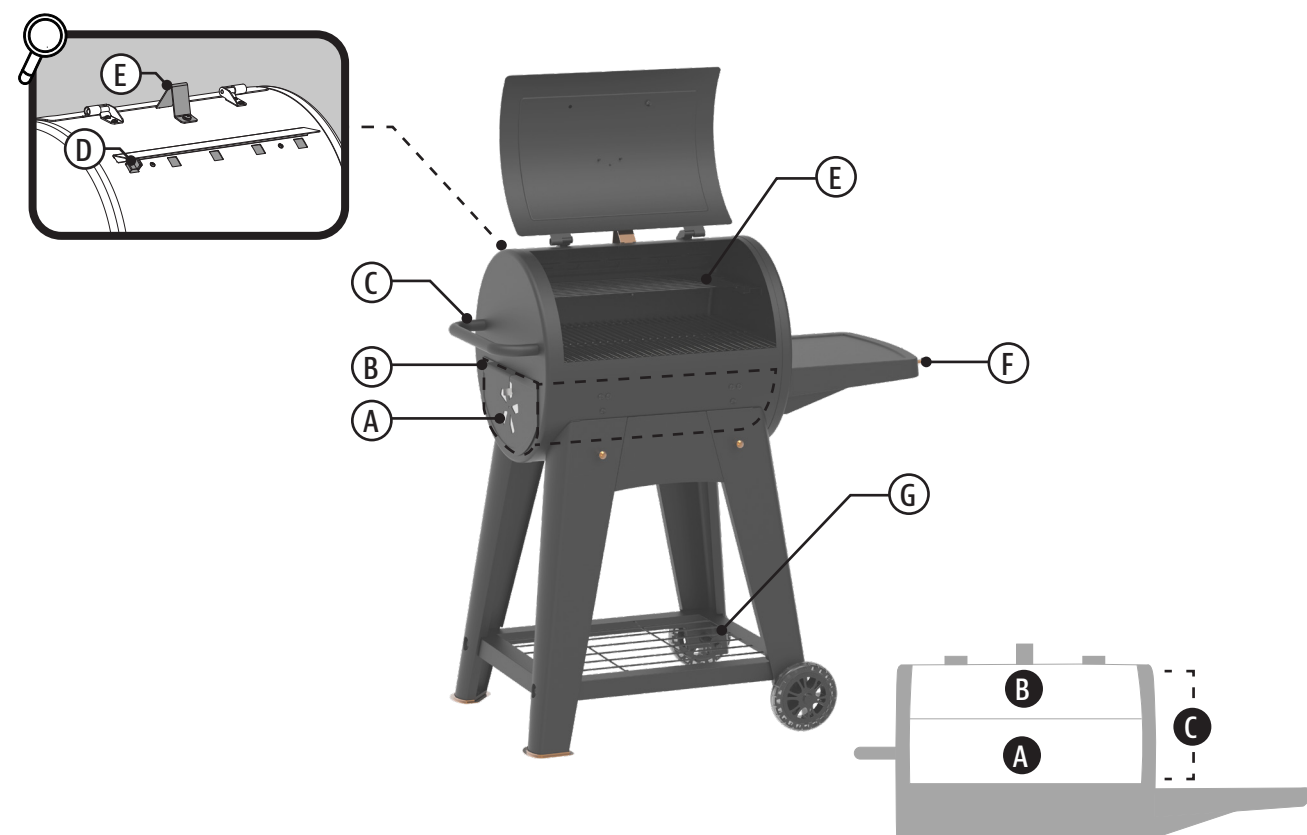
INNHOLDSFORTEGNELSE

Viktige sikkerhetstiltak	2
Pakkens innhold	4
Spesifikasjoner	4
Bli kjent med grillen din	5
Drift	6
<ul style="list-style-type: none"> • PLASSERING • Temperaturkontroll • Første gangs bruk (avbrenning) • Tenningsprosedyre • Påfylling av brennstoff • Varmrøyking • Avstengning 	
Pleie og vedlikehold	11
Feilsøking	12
Garanti	13
<ul style="list-style-type: none"> • Vilkår og betingelser • Registrer grillen din • Kundeservice 	

PAKKENS INNHOLD	
1 x	GRILL OG DELER
1 x	MASKINVAREBLISTERPAKNING
1 x	MONTERINGSVEILEDNING
1 x	BRUKERHÅNDBOK

SPESIFIKASJONER	
MODELL	PB500NXC
BRENSELSTYPE	TREKULL OG TRE
DIMENSJONER	1018 X 632 X 1077 MM / 40,1 X 24,9 X 42,4 IN
VEKT	33,8 KG / 74,5 LB

BLI KJENT MED GRILLEN DIN



A Spjeldventil

Åpne ventilen for å øke luftstrømmen ut av røykeren. Justeres ved å vri ventil tappene mer åpne eller lukkede for ventilasjon.

B Brennkammerskuff

Denne avtakbare kullskuffen kan tas ut av tønne for å fylle og rense ut aske etter tilberedning.

C Tønnehåndtak

Flytt grillen fra ett område til et annet.

D Ventilasjon

Åpne utløpet for å regulere den indre temperaturen i kullgrillens kammer.

E Løkkpropp

F Stekerister

G Sidehyll

Praktiske hyller gir god plass til tilberedning og har kroker til grillverktøy.

H Åpen bunnkurv

Den robuste utformingen med åpen vogn er perfekt for å holde grillverktøy og krydder unna bakken.



TILBEREDNINGS-OMRÅDE

A 2502 CM² / 387,8 TOM-MER²

B 1 001 CM² / 155,2 TOM-MER²

C 3 503 CM² / 543,0 TOM-MER²



NEDERLAND

Enhet 8, De Hootkamp 8,
Hedel, Nederland 5321 JT
service-eu@dansons.com

USA

1442 Belfast Ave.
Columbus, Georgia 31904
480-923-9630

OUTDOOR
BRANDS LLC

©2025 OUTDOOR BRANDS, LLC.

DRIFT

OPPSETT

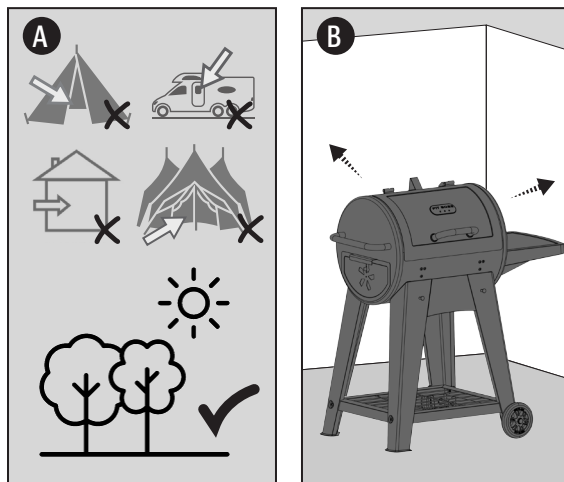
1. For alle utendørsapparater spiller værforholdene ute en stor rolle i grillens ytelse og steketiden som trengs for å perfektionere måltidene dine. Dette apparatet må ikke plasseres under et brennbart tak eller overheng (A). Oppbevar grillen på et sted fritt for brennbare materialer, bensin og andre brennbare damper og væsker.

Alle Pit Boss®-enheter skal holde en minimumsavstand på 2 m (78 tommer) fra brennbare konstruksjoner, og denne avstanden må opprettholdes mens grillen er i bruk. (B)

2. Delene er plassert overalt i fraktesken, inkludert under grillen. Inspiser grillen, delene og blisterpakken med maskinvare etter at du har tatt den ut av den beskyttende fraktkartongen. Avhende all emballasjen fra innsiden og utsiden av grillen før montering. Kontroller og inspiser deretter alle delene i henhold til monteringsveiledningen.

Hvis noen del mangler eller er skadet, må du ikke forsøke å montere den. Kontakt forhandleren din eller Pit Boss®-kundeservice for deler.

3. Monter enheten i henhold til instruksjonene i monteringsveiledningen.



TEMPERATURKONTROLL

Kullgrill er ekstremt allsidig. De kan ikke bare brukes til grilling eller røyking, men også steke pizza, brød, paier og kjeks. På grunn av deres utmerkede varmebestandighetsegenskaper kan tilberedningstemperaturer oppnås og opprettholdes ved å kontrollere luftstrømmen gjennom sideventilasjonskjølet. Ved å åpne luftspjeldet, som slipper inn mer oksygen til ilden, kan kullet brenne veldig varmt og lage flammende glør. For å lage mat ved lavere temperaturer, reduserer du mengden brennstoff og holder spjeldet åpent bare en liten avstand, slik at det blir minimal luftstrøm og maksimal varmebevaring i kammeret.

For å sikre at grillen fungerer som den skal, er det viktig med riktig vedlikehold og rengjøring av brennkammeret. Hvis grillen ikke oppnår ønsket temperatur, kontroller du at det er tilstrekkelig luftstrøm til brennstoffet og at spjeldet ikke er blokkert. **Grillen kan kjøre effektivt over lengre tid så lenge det er tørt og tilstrekkelig brennstoff, riktig luftstrøm og grillkomponentene er rene.**

FØRSTE GANGS BRUK (AVBRENNING)

Det er viktig å fullføre en avbrenning av grillen for å kvitte seg med eventuelle fremmedlegemer. For å starte din første grilling:

1. Følg instruksjonene for tenningsprosedyren for å tenne enheten.

VIKTIG: Bruk en håndfull kull på dette tidspunktet. Ikke overfyll enheten med brennstoff, siden dette vil føre til at enheten brenner for varmt og smelter filtpakningen på lokkforseglingen.

2. Når kullet er tent, lukker du grilllokket og lar spjeldet stort sett være lukket. Brenn til alt brenselet er brukt opp og ilden er slukket. **Dette bør ta omtrent to timer.**
3. Etter at grillen er avkjølt, kan kullgrillen nå brukes som vanlig.

TENNINGSPROSEDYRE

Tilberedning av mat i kullgrillen kan gi deg forskjellige resultater basert på tid og temperatur. For best resultat bør du holde oversikt over hva du har tilberedt, ved hvilken temperatur, hvor lenge du har tilberedt og resultatene. Tilpass etter din smak til neste gang. Plasser et utendørs termometer i nærheten av tilberedningsområdet ditt. Øvelse gjør mester.

Steketemperaturen påvirkes av følgende faktorer: utetemperatur, vindmengde og -retning, mengden luftstrøm gjennom spjeldene, kvaliteten på brennstoffet som brukes, om grilllokket er åpent og mengden mat som stekes.

Følg disse trinnene for regelmessig bruk av grillen:

1. Åpne grilllokket (A).
2. Trekk brennkammerskuffen ut av enheten. (B)
3. Plasser sammenrullet avis og noen tennbrikker, eller harde tennblokker, på kullplaten i grillkroppen. Legg deretter to til tre håndfuller med trekull på toppen av avispapiret formet som en topp. (C).

FORSIKTIG: Ikke bruk bensin, white spirit, tennvæske, alkohol eller andre lignende kjemikalier til opptenning eller gjenopptenning.

4. Åpne luftinntaksspjeldet helt for å oppnå maksimal luftstrøm. D
5. Tenn avisen og tennbitene fra under kullbrettet med en langneset lighter eller fyrstikker. (E)

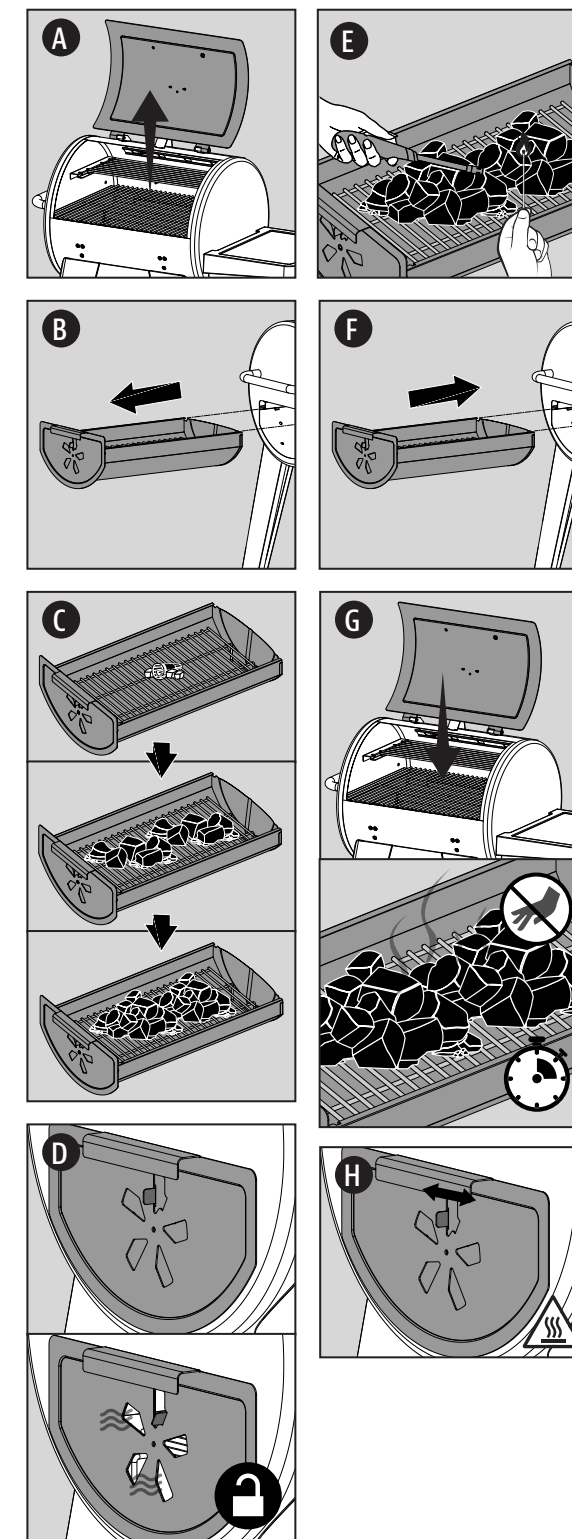
MERK: En elektrisk kullighter kan også brukes.

6. Når kullet har tatt fyr, skyver du brennkammerskuffen inn i grillkroppen (F).
7. Lukk grilllokket. Etter 10 minutter avtar flammene og kantene på trekullet blir grå. Følg med på temperaturen på grilllokket. La grillen forvarmes og kullet dekkes med hvit aske, slik at de er på maksimal varme. (G)

MERK: Det anbefales at du ikke fyrer opp eller slår på kullene når de er tent. Dette gjør at kullet brenner jevnere og mer effektivt.

8. Etter at forvarmingen er fullført, er du klar til å begynne tilberedningen! Juster spjeldene for å føre mer eller mindre luftstrøm inn i grillen for å nå ønsket temperaturområde (H).

FORSIKTIG: Bruk kun varmebestandige hansker når du håndterer tilberedningsoverflater.



NO

NO

PÅFYLLING

Hvis du trenger lengre steketid (f.eks. når du steker et større stykke eller røyker sakte), kan det være nødvendig å legge til mer trekull på grillen under steking.

Følg disse trinnene for trygt påfyll av brennstoff i grillen:

1. Trekk halvparten av brennkammerskuffen ut fra siden av grillen. **(A)**

VIKTIG: Grillen vil bli veldig varm, og det kan oppstå alvorlige skader. Bruk alltid varmebestandige hansker, tang med langt skaft eller grytevotter.

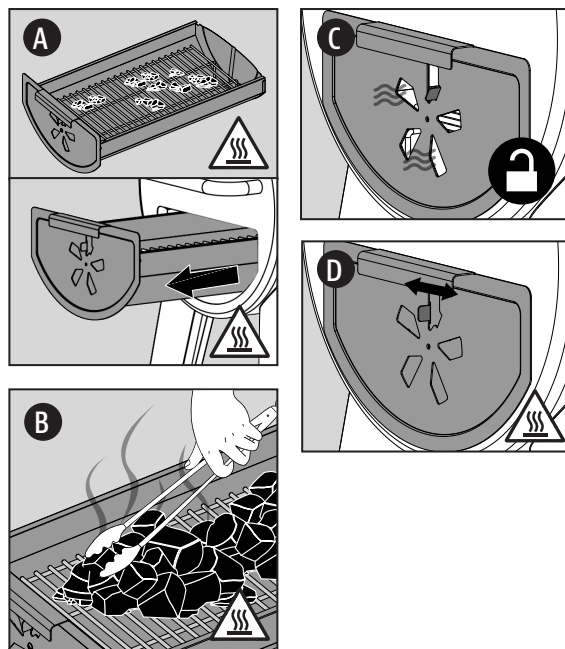
2. Bruk en langskaftet tang til å tilsette en ny forsyning med trekull i det tente trekullet. **(B)**

- Ikke spred kullet over hele brennkammeret, men legg heller det nye kullet på toppen av de brennende glørne.

3. Åpne spjeldet vidt for å fremme maksimal luftstrøm til det ferske kullet **(C)**.

MERK: Temperaturen kan synke noe på grunn av det nye brenselet som tilsettes, men vil øke raskt når det nye kullet tar fyr.

4. Når det ferske kullet er tent, justerer du spjeldene etter behov og fortsett bruken. **D**



VIKTIG: Ikke bruk sprit, bensin, tennvæske eller parafin til å tenne eller få fart på ilden i grillen. Ikke forsøk å tilsette mer opptenningsmiddel ild som allerede brenner eller i en varm rist. Det kan forårsake skade.

VARM RØYKING

Tilberedningsmetoden kjent som varmrøyking refererer til lengre tilberedningstider og ved lavere temperaturer (også kjent som lav og langsom), men resulterer i en mer naturlig smak på den tilberedte maten. Røyking av mat med treflis gjør lyst kjøtt og fjærkre rosa, mens det gir mørkere kjøttstykker et rosa bånd. Det rosa båndet (etter røyking) omtales som en røykring og er høyt verdsatt av utendørskokker.

For best resultat, lar du kjøttet hvile litt etter steking. Dette lar de naturlige saftene vandre tilbake inn i kjøttfiberen, noe som gir et mye saftigere og mer smakfullt snitt. Hviletiden kan være så liten som 3 minutter og opptil 60 minutter, avhengig av proteinets størrelse.

Følg vår veiledning for røyking av forskjellige proteiner. Det er viktig å merke seg at det ikke er mulig å si om et kjøttstykke er ferdig bare ved å se på det. Bruk en stekesonde eller en Pit Boss®-kjøttermometer er den beste måten å bestemme kjernetemperaturen på maten du tilbereder.

Nyttige tips:

- Kjøtt lukker fibre når det når en kjernetemperatur på 49 °C / 120 °F, så det er best å forberede en røykeøkt med et kaldt, eller veldig kaldt, utvalg av matvarer før du legger det på grillen.
- La det være åpent mellom maten på hvert nivå for riktig varmeflyt. En grill med mye mat krever mer steketid. Bruk en tang med langt skaft til å snu kjøtt, og en stekespatte til mykere kjøttretter som fisk og ost. Bruk av et redskap, som en gaffel, stikker kjøttet og lar kjøttsaften slippe ut.
- Fetere kjøtt med mye bindevev passer best for lange røykeøkter, siden fettene gjengis og gir en saftig røykeopplevelse.
- Start med en liten svineskuldrestek, som er billig og mer tilgivende, og gå deretter videre til større kutt som brisket og ribbein.
- Indrefileter og magre steker krever mer oppmerksomhet, siden kjøttet tørker raskere. Sørg for at det tilsettes ekstra væske (sprayes på maten) under røyking med mindre fett kjøtt. Væske som fruktjuice, eplecidereddik, vin eller øl kan gi en subtil, men smakfull effekt på kjøttstykkene dine.
- Sukkerbaserte sauser påføres best mot slutten av tilberedningstiden for å forhindre oppblussing.

KJØTTTYPE	FERDIG INDRE TEMP
FJÆRFE	
Kalkun (hel)	74 °C / 165 °F
Kylling (hel)	74 °C / 165 °F
Trommestikker, bryst	74 °C / 165 °F
Småviltfugl	74 °C / 165 °F
And	74 °C / 165 °F
SVINEKJØTT	
Skinke (hel)	71 °C / 160 °F
Stek	74 °C / 165 °F
Indrefilet	82 °C / 180 °F
Spareribs	88 °C / 190 °F
Baby back ribs	88 °C / 190 °F
Svinebøg	90–98 °C / 195–210 °F
BIFF	
Høyrugg	57 °C / 135 °F
Indrefilet	60 °C / 140 °F
Stek	63 °C / 145 °F
Spareribs	79 °C / 175 °F
Brystkasse	90–98 °C / 195–210 °F
VILT	
Indrefilet	74 °C / 165 °F
Stek	74 °C / 165 °F
SJØMAT	
Fileter	63 °C / 145 °F
Laks (hel)	63 °C / 145 °F
Hummer	63 °C / 145 °F



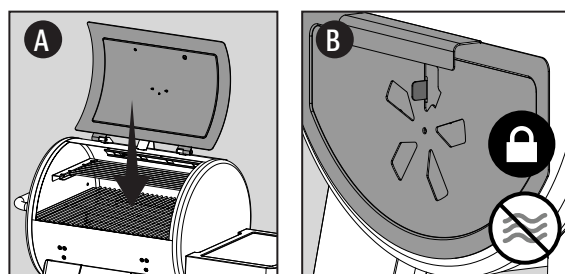
Ta et øyeblikksbilde av dette diagrammet til referanse. Du kan takke oss senere!

AVSTENGING

Følg disse trinnene for å slå av grillen på en trygg måte:

1. Lukk grilllokket (A). Slutt å etterfylle mer brennstoff.
2. Lukk spjeldet helt og la ilden slokne naturlig på grunn av oksygenmangel. (B)

VIKTIG: Ikke bruk vann til å slukke kullet, siden dette kan skade grillen.



Hvis du opplever en fettbrann, fjern maten forsiktig fra grillen, lukker du grilllokket og lukker spjeldet for å kvele ilden. Brennkammeret og grillkroppen tåler ekstrem varme uten å bli skadet.

PLEIE OG VEDLIKEHOLD

Enhver Pit Boss®-enhet gir deg mange år med smakfull tjeneste med minimal rengjøring. Følg disse tipsene for å vedlikeholde grillen din:

Grillens inside

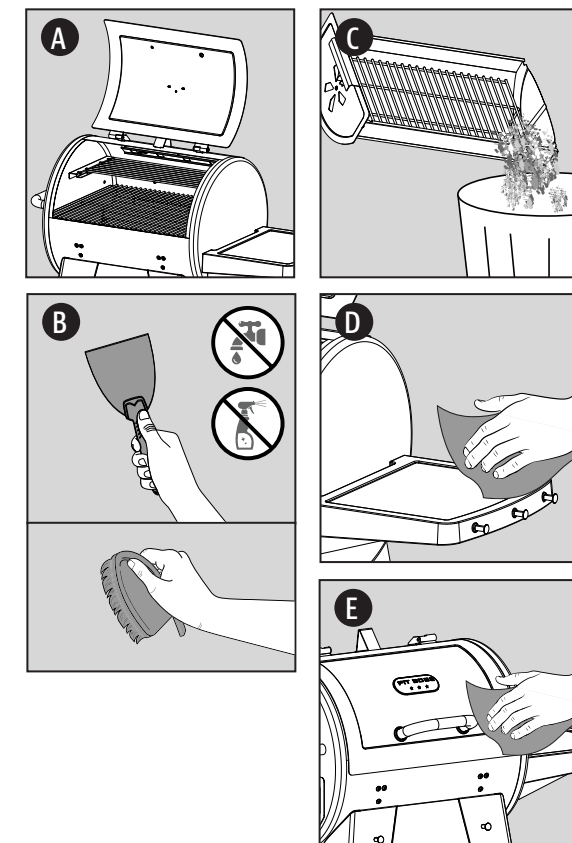
- Bruk en grillrengjøringsbørste for å fjerne matrester eller avleiringer på grillristene. (A). Fettbranner forårsakes av for mye rusk og avfall som har falt ned på grillens stekeplater. Det beste er å rengjøre ristene kort tid etter steking, mens de fortsatt er varme. For en ekstra grundig rengjøring, fjerner du grillristene fra grillen og bruker Pit Boss® Cleaner & Degreaser.
- Skrap av inntørket matrester med en nylonkrape og tørk av varmeavlederen, brennkammeret og grillkroppen etter noen få ganger med bruk. (B). En kjøkkenbørste er også veldig nyttig.
- Ta ut brennkammerskuffen og avhende den avkjølte asken i en avfallsbeholder. (C)

Sidehyller

- Tørk av hver hylle etter bruk (D). Bruk varmt såpevann til å fjerne fett. **Ikke bruk ovnsrens, slipende rengjøringsmidler eller slipende rengjøringspads, siden dette kan skade overflaten på sidehyllene.**

Grillens utside

- Tørk av utsiden på grillen etter hver bruk (E). Bruk varmt såpevann til å fjerne fett. **Ikke bruk ovnsrens, slipende rengjøringsmidler eller slipende rengjøringspads.**



FÅ RIKTIG TILBEHØR

Utforsk en rekke grilltilbehør tilgjengelig fra nettbutikken vår for alle nivåer.



HAR DU DET SPØRSMÅL?

Se vanlige spørsmål på nett eller live chat med kundeservice.



#12001

HUSKELAPP FOR GRILLPLEIE

GJENSTAND	RENGJØRINGSHYPPIGHET	RENGJØRINGSMETODE
Spjeld	Ved behov	Tørk av med klut og såpevann
Stekerister	Etter hver grilløkt	Brenn av overflødig, rengjør med grillrengjøringsbørste
Grillkropp (utvendig)	Etter hver grilløkt	Tørk av med klut og såpevann
Brennkammer, grillhus (innvendig)	Hver 2.-3. grilløkt	Varm opp til 260 °C / 500 °F i 30 minutter, skrap, børst og støvsug bort aske og overflødig rusk med våt-/tørstøvsuger.



Ta et øyeblikksbilde av dette diagrammet til referanse.

FEILSØKING

Riktig rengjøring, vedlikehold og bruk av rent, tørt og kvalitetsbrennstoff forhindrer vanlige driftsproblemer. Dersom Pit Boss®-grillen din fungerer dårlig eller brukes sjeldent, kan følgende feilsøkingstips være nyttige.

ADVARSEL: Sørg alltid for at grillen er helt avkjølt før du åpner eller fjerner deler for inspeksjon, vedlikehold, rengjøring eller servicearbeid.

PROBLEM	ÅRSAK	LØSNING
Trekull vil ikke tennes	Utilstrekkelig luftstrøm	Juster spjeldet for å sikre at luftinntaket er helt åpent for maksimal luftstrøm til trekullet. Sørg for at det ikke er askeopphopning eller blokkering. Følg instruksjonene for pleie og vedlikehold om nødvendig. Åpne grilllokket hvis du sikter mot høye temperaturer og for å slippe inn mer oksygen til ilden.
	Mangel på brennstoff	Kontroller kullristen for å bekrefte at brennstoffnivået er tilstrekkelig. Legg til noen tennbrikker eller solide opptenningsblokker for å hjelpe med tenningen. anbefalt bruk av kull er maksimalt 1,0 kg / 2,2 lb per brenning.
Grillen er for varm	For mye luftstrøm	Juster spjeldet for å redusere luftstrømmen til trekullet. Hvis grilllokket er åpent, lukker du det slik at brennstoffet kan kveles med mindre/mangel på oksygen.
	For mye brennstoff	Bruk mindre brennstoff når du tenner grillen ved lav temperatur. Bruk forsiktig en langskaftet tang til å fjerne litt brensel fra kullbrettet, og legg det i en metallbeholder med et tett lokk slik at asken kan avkjøles helt.
Grillen er ikke varm nok	Øk luftstrømmen	Juster spjeldet for å sikre at luftinntaket er mer åpent for økt luftstrøm til trekullet. Sørg for at det ikke er askeopphopning eller blokkeringer i brennkammeret. Følg instruksjonene for pleie og vedlikehold om nødvendig. Åpne grilllokket for maksimal luftstrøm til trekullet hvis du ønsker høye temperaturer.
	Mangel på brennstoff	Bruk mer brennstoff for tilberedning ved høy temperatur. Start med mer brennstoff i grillen når kullet først er tent, men sørg for at det fortsatt er luftstrøm (mellomrom) mellom kullbitene. Følg instruksjonene for påfylling for å legge til mer brennstoff på grillen.
Oppblussing av flammer	Grillen er for varm	Hold temperaturen under 176 °C / 350 °F når du tilbereder mat med mye fethet (f.eks. kylling, pizza, hamburgere). Fett har et flammepunkt. Prøv å tilberede på lavere temperatur. Hvis du opplever en fettbrann under tilberedning, fjerner maten forsiktig fra grillen, lukker grilllokket og lukker spjeldet for å kvele ilden på grunn av lavt oksygeninnhold.
	Fettoppbygging	Følg instruksjonene for pleie og vedlikehold.

GARANTI

VILKÅR OG BETINGELSER

Pit Boss®-griller («Pit Boss®»), produsert av Outdoor Brands, LLC., har en begrenset livstidsgaranti mot defekter og utførelse på deler, 1 års garanti på alt stål, grillrister og porselensbelagt stål, og 1 års garanti på alle andre komponenter i dette produktet. Outdoor Brands, LLC. garanterer at alle deler er fri for defekter i materiale og utførelse, under normal bruk og forhold, så lenge produktet er i bruk og eierskap til den opprinnelige kjøperen.

Det finnes ingen annen eller tilleggsgaranti for dette produktet. Denne garantien gjelder ikke:

- hvis det ikke er mulig å fremlegge kjøpsbevis eller etter at garantien er utløpt.
- skader eller defekter forårsaket av slitasje, som riper, bulker, hakk, avskallinger eller mindre kosmetiske sprekker. Disse estetiske endringene av produktet påvirker ikke dets ytelse.
- hvis produktet ikke har blitt installert, brukt, rengjort og vedlikeholdt i strengt samsvar med den medfølgende produkthåndboken. Garantien dekker ikke skader eller brudd som følge av misbruk, feil håndtering eller tilpassede modifikasjoner.
- rust eller oksidasjon, med mindre det er tap av strukturell integritet på grillkomponenten. Selv ved bruk av materialer som motstår rust, kan de beskyttende beleggene bli kompromittert av ulike stoffer og forhold utenfor produsentens kontroll. Høye temperaturer, høy luftfuktighet, klor, industrigasser, gjødsel, plensprøytemidler og salt er noen av stoffene som kan påvirke metallbelegg.
- skader eller defekter som oppstår under kommersiell bruk, utleie eller enhver bruk som produktet ikke er beregnet for.
- skader eller mangler som overstiger produktets kostnad.
- skader eller defekter forårsaket av service eller reparasjon av produktet av en uautorisert forhandler av Pit Boss®.

I løpet av garantiperioden forplikter Outdoor Brands, LLC. seg til å erstatte defekte og/eller defekte komponenter, og vil ikke ta betalt for reparasjon eller erstatning av returnerte deler med forhåndsbetalt frakt, dersom delen(e) viser seg å være defekte ved undersøkelse.

Outdoor Brands, LLC. påtar seg ikke ansvar, juridisk eller annet, for tilfeldige skader eller følgeskader på eiendom eller personer som følge av bruk av dette produktet, under eller etter garantiperioden. Alle produsentens garantier er angitt her, og det skal ikke fremsettes krav mot produsenten på noen garanti eller representasjon. Enkelte stater tillater ikke utelukkelse eller begrensning av tilfeldige skader eller følgeskader, eller begrensninger av underforståtte garantier, så begrensningene eller utelukkelsene som er angitt 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 fra stat til stat.



REGISTRER GRILLEN DIN

Registrer produktet ditt på under ett minutt og få rask og enkel tilgang til en imponerende samling av matlagingskunnskap.

Registreringen din (kjøpsbevis) sikrer at du får den beste garantiservicen med produktet ditt. I det usannsynlige tilfellet at det skulle være sikkerhetsbekymringer, er dette vår hurtigste måte å varsle deg på.

MODELL	PB500NXC
SERIENUMMER	□□□□□□□□□□□□□□□□
KJØPSDATO	YYYYMMDD
KJØPT FRA (AUTORISERT FORHANDLER)	□□□□□□□□□□□□□□□□



KUNDESERVICE

Hvis du har spørsmål eller bekymringer angående produktet ditt, står vårt hjelpsomme kundeserviceteam klare til å hjelpe deg. Ha registreringsinformasjonen din klar før du kontakter kundeservice.



TELEFON



LIVE CHAT



APP



Del dine kreasjoner og glamourbilder med Pit Boss-fellesskapet.
#PITBOSSNATION

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

DÔLEŽITÉ, UCHOVAJTE SI PRE BUDÚCE POUŽITIE: ČÍTAJTE POZORNE

HLAVNÉ PRÍČINY POŽIAROV SPOTREBIČOV SÚ DÔSLEDKOM NEDOSTATOČNEJ ÚDRŽBY A NEDODRŽANIA POŽADOVANEJ VZDIALENOSTI OD HORĽAVÝCH MATERIÁLOV. JE MIMORIADNE DÔLEŽITÉ, ABY SA TENTO VÝROBOK POUŽÍVAL IBA V SÚLADE S NASLEDUJÚCIMI POKYNMI.

VÝSTRAHA: Pred inštaláciou a používaním tohto spotrebiča si prečítajte celý návod. Nedodržanie týchto pokynov môže mať za následok poškodenie majetku, zranenie osôb alebo dokonca smrť. O obmedzeniach a požiadavkách na kontrolu inštalácie vo vašej oblasti sa informujte u miestnych stavebných alebo požiarnych úradníkov. Túto príručku uložte na bezpečnom mieste.

NEBEZPEČENSTVÁ A VAROVANIA

Musíte sa obrátiť na miestne domové združenie, stavebný alebo požiarny úrad alebo príslušný orgán, aby ste získali potrebné povolenia, oprávnenia alebo informácie o akýchkoľvek obmedzeniach pri inštalácii, ako je inštalácia grilu na horľavom povrchu, požiadavky na kontrolu alebo dokonca možnosť používania vo vašej oblasti.

- Musí byť dodržaná minimálna vzdialenosť 2 m (78 palcov) od horľavých konštrukcií po stranách grilu. **Spotrebič neinštalujte na nehorľavé podlahy alebo podlahy chránené nehorľavými povrchmi, pokiaľ nezískate príslušné povolenia a súhlasy príslušných orgánov.** Gril sa musí pred použitím nainštalovať na bezpečný rovný podklad. Tento spotrebič nesmie byť umiestnený pod horľavým stropom, previsom, markízou, slnečníkom alebo altánkom. Nepoužívajte na terase ani na iných horľavých povrchoch, ako je suchá tráva, drevná štiepka, listový mulč alebo dekoratívna kôra. Nepoužívajte tento výrobok v stane, karavane, aute, pivnici, na pôde alebo na lodi. Gril udržiavajte na voľnom priestranstve bez horľavých materiálov, benzínu a iných horľavých výparov a kvapalín.

VÝSTRAHA: Ak dôjde k požiaru tuku, zatvorte veko, kým sa oheň neuhási. Nevylievajte na zariadenie vodu. **Nepokúšajte sa oheň udušiť. Používanie hasiaceho prístroja schváleného pre všetky triedy (trieda ABC) je cenné mať na mieste. Ak dôjde k nekontrolovanému požiaru, zavolajte hasičov.**

- Nepoužívajte tento gril na drevené uhlie ako pec. Tento výrobok je určený len na vonkajšie použitie. Nepoužívajte gril v interiéri!

NEBEZPEČENSTVO POŽIARU: Počas používania môže vylučovať horúce uhličky.

VÝSTRAHA: Tento výrobok bude veľmi horúci. Počas prevádzky s ním nehýbte. Pred presunom sa uistite, že oheň úplne vyhasol a gril je na dotyk úplne chladný.

- Tento výrobok sa veľmi zahrieva a môže dôjsť k vážnemu zraneniu. Nikdy nenechávajte horiaci oheň bez dozoru. Počas používania udržiavajte malé deti a domáce zvieratá mimo dosahu. Pri obsluhu grilu sa odporúča používať žiaruvzdorné grilovacie rukavice alebo rukavice. Nepoužívajte príslušenstvo, ktoré nie je určené na použitie s týmto spotrebičom.

VÝSTRAHA: Tento spotrebič sa neodporúča používať deťom, osobám so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo osobám s nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami, pokiaľ nie sú pod priamym dohľadom alebo pokynmi osoby zodpovednej za ich bezpečnosť.

- Po určitom období skladovania alebo nepoužívania skontrolujte jednotku pred použitím, či nie je opotrebovaná a poškodená, a v prípade potreby ju vymeňte. Pred použitím ho vyčistite. Ak je gril uložený vonku počas obdobia dažďov alebo obdobia s vysokou vlhkosťou, pred vykonaním akéhokoľvek servisu alebo údržby je potrebné zariadenie vysušiť. Ak je k dispozícii, použite kryt grilu.

VÝSTRAHA: Dávajte pozor na stavebný horľavý materiál, udržiavajte oheň, aby nedošlo k nadmernému rozhoreniu.

NO

SK

5. Dôrazne sa odporúča, aby ste v grile na drevené uhlie používali kusové uhlie. Horí dlhšie a produkuje menej popola, ktorý môže obmedzovať prúdenie vzduchu. V tomto výrobku nepoužívajte uhlie. Uhlie nie je súčasťou balenia. Pred prvým grilovaním na drevenom uhli nechajte drevené uhlie rozhorieť a udrzte ho horúce aspoň 30 minút. Nevarte skôr, než sa palivo pokryje popolom.

VÝSTRAHA: Nepoužívajte alkohol ani benzín na zapálenie ani opätovné zapálenie! Používajte len podpaľovače, ktoré sú v súlade s EN1860-3. Všetky takéto kvapaliny udrzte v dostatočnej vzdialenosti od spotrebiča, keď sa používa.

6. Časti grilu môžu byť veľmi horúce a môže dôjsť k vážnemu zraneniu. Ak je spotrebič bez dozoru, odstráňte hrnce a panvice, aby ste znížili riziko požiaru. **VÝSTRAHA** Deti a domáce zvieratá držte mimo dosahu.

LIKVIDÁCIA POPOLA

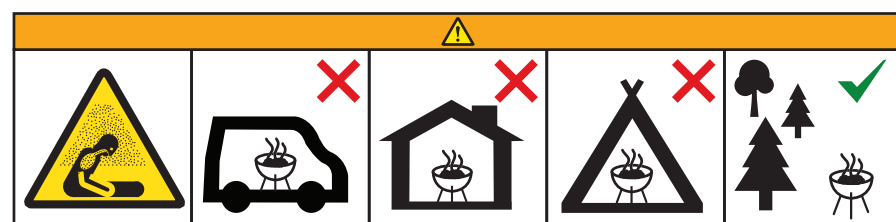
Popol by sa mal uložiť do kovovej nádoby s tesne priliehajúcim vekom. Uzavretá nádoba s popolom by mala byť až do konečnej likvidácie umiestnená na nehorľavej podlahe alebo na zemi, v dostatočnej vzdialenosti od všetkých horľavých materiálov. Ak sa popol ukladá zakopaním do zeme alebo iným spôsobom lokálne rozptýlený, mal by sa uchovávať v uzavretej nádobe, kým všetok popol dôkladne nevychladne.

OXID UHOĽNATÝ

Dodržiavajte tieto pokyny, aby ste sa týmto bezfarebným plynom bez zápachu neotrúvali vy, vaša rodina alebo iné osoby:

- Poznajete príznaky otravy oxidom uhoľnatým: bolesť hlavy, závraty, slabosť, nevoľnosť, vracanie, ospalosť a zmätenosť. Oxid uhoľnatý znižuje schopnosť krvi prenášať kyslík. Nízka hladina kyslíka v krvi môže viesť k strate vedomia a smrti.
- Ak sa u vás alebo u iných osôb počas varenia alebo v blízkosti spotrebiča objavia príznaky chrípky alebo prechladnutia, vyhľadajte lekára. Otrava oxidom uhoľnatým, ktorú možno ľahko zameniť za prechladnutie alebo chrípku, sa často zistí príliš neskoro.
- Konzumácia alkoholu a užívanie drog zvyšuje účinky otravy oxidom uhoľnatým.

Oxid uhoľnatý je obzvlášť toxický pre matku a dieťa počas tehotenstva, dojčatá, starších ľudí, fajčiarov a osoby s problémami s krvou alebo obehovým systémom, ako je anémia alebo ochorenie srdca.



Nepoužívajte gril v uzavretých a/alebo obytných priestoroch, napr. v domoch, stanoch, karavanoch, obytných vozidlách, lodiach. Nebezpečenstvo smrteľnej otravy oxidom uhoľnatým.

OBSAH

Dôležité ochranné opatrenia	2
Obsah balenia	4
Špecifikácie	4
Spoznávanie grilu	5
Operácia	6
<ul style="list-style-type: none"> • Nastavenie • Regulácia teploty • Prvé použitie (Burn Off) • Postup osvetlenia • Dopĺňovanie paliva • Teplé údenie • Vypnutie 	
STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA	11
RIEŠENIE PROBLEMOV	12
Záruka	13
<ul style="list-style-type: none"> • Obchodné podmienky • Registrácia grilu • Starostlivosť o zákazníkov 	

OBSAH BALENIA

1 x	GRIL & DIELY
1 x	BLISTROVÉ BALENIE HARDVÉRU
1 x	MONTÁŽNA PRÍRUČKA
1 x	PRÍRUČKA PRE MAJITEĽOV

ŠPECIFIKÁCIE

MODEL	PB500NXC
TYP PALIVA	DREVENÉ UHLIE & DREVO
ROZMERY	1 018 X 632 X 1 077 MM / 40,1 X 24,9 X 42,4 IN
HMOTNOSŤ	33,8 KG / 74,5 LB

HOLANDSKO
Unit 8, De Hootkamp 8,
Hedel, NL 5321 JT
service-eu@dansons.com

USA
1442 Belfast Ave.
Columbus, GA 31904
480-923-9630

OUTDOOR
BRANDS LLC

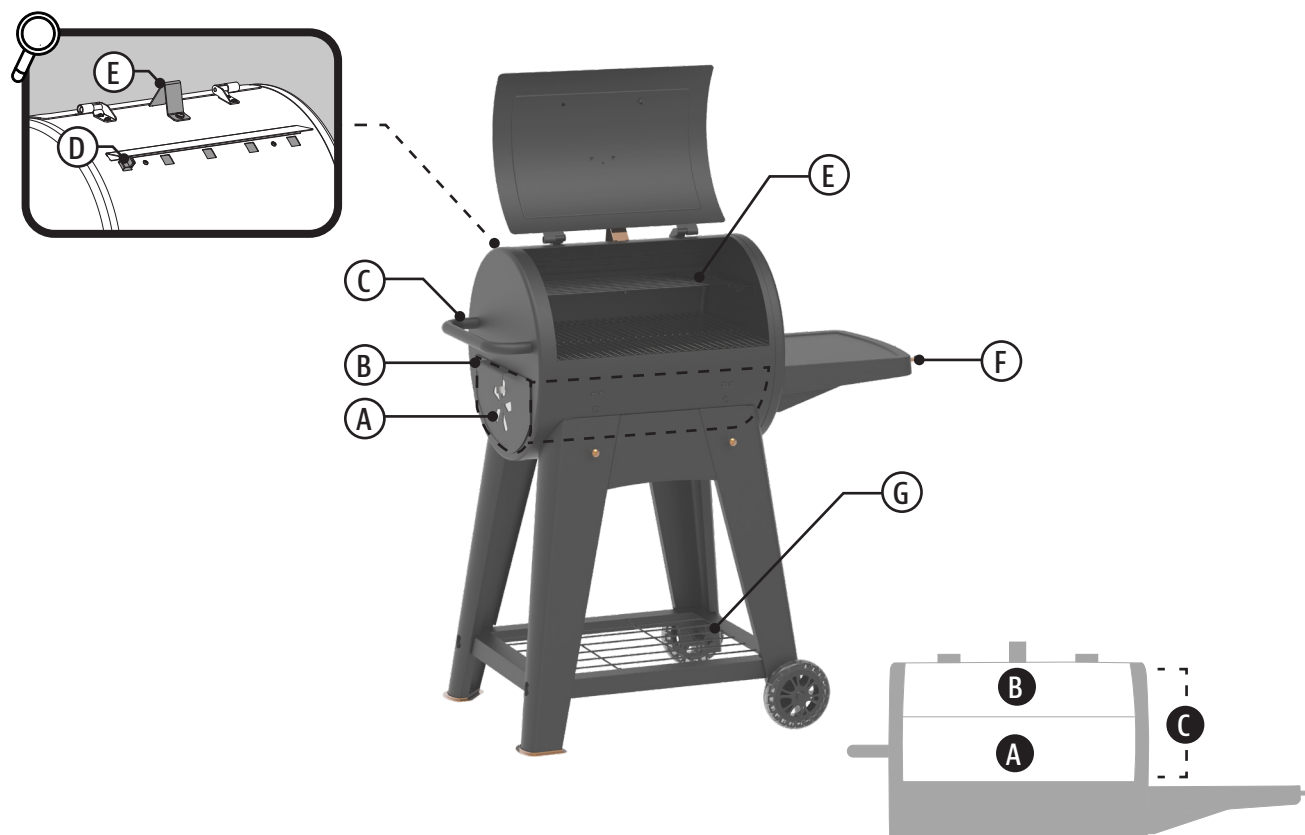
©2025 OUTDOOR BRANDS, LLC.



ZOSTAŇTE V OBRAZE!

Navštívte nás online, kde nájdete videá o montáži, bezplatné recepty, tipy na grilovanie, aktualizácie manuálu a ďalšie informácie.

SPOZNÁVANIE GRILU



A Ventilátor klapky

Otvorením vetracieho otvoru sa zvýši prúdenie vzduchu z udiarne. Nastavuje sa otáčaním ventilačných výstupkov, ktoré sa viac otvárajú alebo zatvárajú na vetranie.

B Zásuvka ohniska

Túto odnímateľnú zásuvku na drevené uhlie možno zo suda vybrať a po varení ju naplniť a vyčistiť od popola.

C Hlavňová rukoväť

Gril premiestnite z jednej oblasti na druhú.

D Ventilátor

Otvorte výfuk na reguláciu vnútornej teploty v grilovacej komore na drevené uhlie.

E Zarážka veka

F Rošty na varenie

Pohodlné police poskytujú dostatok priestoru na prípravu jedla a háčiky na grilovacie náradie.

H Otvorený spodný vozík

Robustný otvorený vozík je ideálny na , aby sa grilovacie náradie a koreniny nedostali na zem.



OBLASŤ VARENIA

A 2 502 CM² / 387,8 IN²

B 1 001 CM² / 155,2 IN²

C 3 503 CM² / 543,0 IN²

OPERÁCIA

NASTAVENIE

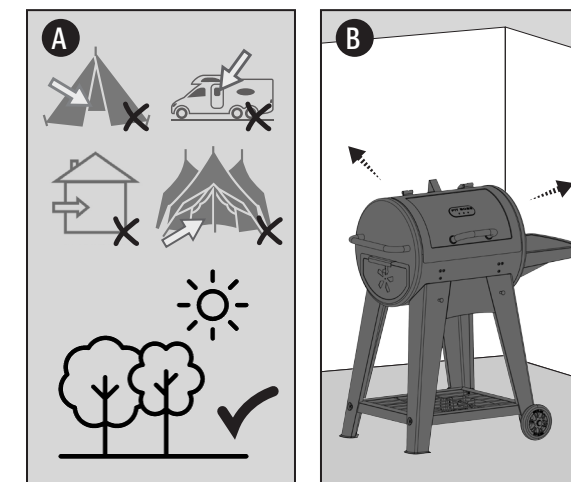
- Pri všetkých vonkajších spotrebičoch zohrávajú veľkú úlohu vonkajšie poveternostné podmienky, ktoré ovplyvňujú výkon grilu a čas potrebný na prípravu dokonalých pokrmov. Tento spotrebič nesmie byť umiestnený pod horľavým stropom alebo previsom (A). Gril udržiavajte na mieste, kde sa nenachádzajú horľavé materiály, benzín a iné horľavé výpary a kvapaliny.

Všetky zariadenia Pit Boss® by mali byť v minimálnej vzdialenosti 2 m (78 palcov) od horľavých konštrukcií a táto vzdialenosť sa musí dodržiavať počas prevádzky grilu. (B)

- Súčasti sú umiestnené v celom prepravnom kartóne vrátane spodnej časti grilu. Po vybratí z ochrannej prepravnej škatule skontrolujte gril, diely a blistrové balenie s hardvérom. Pred montážou zlikvidujte všetky obalové materiály zvnútra aj zvonka grilu, potom si prezrite a skontrolujte všetky diely podľa návodu na montáž.

Ak niektorá časť chýba alebo je poškodená, nepokúšajte sa ju zostaviť. Ohľadom náhradných dielov sa obráťte na svojho predajcu alebo na oddelenie starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Pit Boss®.

- Zostavte jednotku podľa pokynov montážnej príručky.



REGULÁCIA TEPLoty

Grily na drevené uhlie sú mimoriadne všestranné. Možno ich používať nielen na grilovanie alebo údenie, ale aj na pečenie pizze, chleba, koláčov a sušienok. Vďaka ich vynikajúcim tepelno-akumulačným vlastnostiam možno dosiahnuť a udržiavať teplotu varenia reguláciou prúdenia vzduchu cez bočnú ventilačnú klapku. Otvorením vzduchovej klapky, čím sa do ohňa dostane viac kyslíka, sa drevené uhlie rozhorí a vytvorí ohnivé uhlíky. Ak chcete variť pri nižších teplotách, znížte množstvo paliva a klapku nechajte otvorenú len na malú vzdialenosť, čo umožní minimálne prúdenie vzduchu a maximálne udržanie tepla v komore.

Na zabezpečenie správneho fungovania grilu je nevyhnutná správna údržba a čistenie ohniska. Ak gril nedosahuje požadovanú teplotu, skontrolujte, či je zabezpečený správny prietok vzduchu k palivu a či nie je blokovaná klapka. **Gril môže efektívne fungovať dlhší čas, ak je v ňom suché a dostatočné množstvo paliva, správne prúdenie vzduchu a súčasti grilu sú čisté.**

PRVÉ POUŽITIE (BURN OFF)

Je dôležité dokončiť vypálenie grilu, aby sa gril zbavil všetkých cudzích látok. Ak chcete založiť prvý oheň:

- Pri zapálení jednotky postupujte podľa pokynov na zapálenie.

DÔLEŽITÉ: V tomto čase použite jednu hrst dreveného uhlia. Nepreťažujte jednotku palivom, pretože to spôsobí, že sa jednotka príliš zahreje a roztaví sa plstené tesnenie na tesnení veka.
- Po zapálení dreveného uhlia zatvorte veko grilu a nechajte klapku väčšinou zatvorenú. Horte, kým sa nespotrebuje všetko palivo a oheň neuhasne. **To by malo trvať približne dve hodiny.**
- Po vychladnutí grilu môžete gril na drevené uhlie používať ako zvyčajne.

POSTUP OSVETLENIA

Príprava potravín v grile na drevené uhlie môže priniesť rôzne výsledky v závislosti od času a teploty. Aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky, zaznamenajte si, čo ste varili, pri akej teplote, ako dlho ste varili a aké boli výsledky. Nabudúce upravte podľa svojej chuti. Vonkajší teplomer umiestnite do blízkosti miesta na varenie. Cvičenie robí majstra.

Teplotu varenia ovplyvňujú tieto faktory: vonkajšia teplota okolia, sila a smer vetra, množstvo vzduchu prúdiaceho cez klapky, kvalita použitého paliva, otvorený poklop grilu a množstvo pripravovaného jedla.

Pri pravidelnom používaní grilu postupujte podľa týchto pokynov:

1. Otvorte veko grilu (A).
2. Vytiahnite zásuvku ohniska z jednotky. (B)
3. Na dosku na drevené uhlie v telese grilu položte zrolované noviny a niekoľko kociek zapaľovača alebo pevných podpaľovačov. Potom na vrch novín nasypete dve až tri hrste kusového dreveného uhlia do tvaru hory (C).

UPOZORNENIE: Na zapálenie alebo opätovné zapálenie nepoužívajte benzín, lakový benzín, tekutinu do zapaľovačov, alkohol ani iné podobné chemikálie.

4. Otvorte klapku nasávania vzduchu doširoka, aby ste podporili maximálne prúdenie vzduchu. (D)
5. Zapáľte noviny a kocky zapaľovača spod zásobníka na drevené uhlie pomocou dlhého zapaľovača alebo zápaličiek. (E)

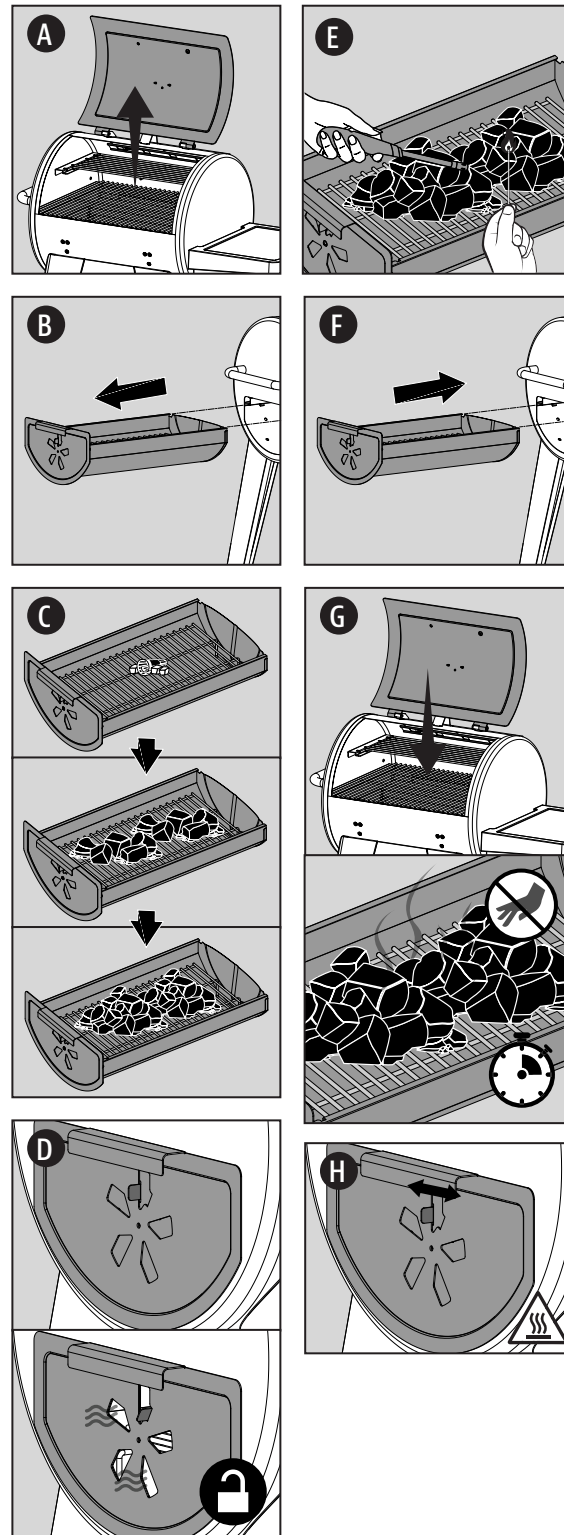
POZNÁMKA: Môžete použiť aj elektrický zapaľovač na drevené uhlie.

6. Po zapálení dreveného uhlia zasuňte zásuvku ohniska do tela grilu (F).
7. Zatvorte veko grilu. Po 10 minútach plamene ustúpia a okraje dreveného uhlia zosivejú. Sledujte teplotu na veku grilu. Nechajte gril rozohriať a nechajte drevené uhlie pokryť bielym popolom, ktorý ukazuje, že je na maximálnej teplote. (G)

POZNÁMKA: Odporúča sa, aby ste po zapálení drevené uhlie nerozpaľovali ani neotáčali. To umožňuje rovnomernejšie a účinnejšie spaľovanie dreveného uhlia.

8. Po dokončení predhrievania môžete začať variť! Nastavením klapiek podporíte väčšie alebo menšie prúdenie vzduchu do grilu, aby ste dosiahli požadovaný rozsah teplôt (H).

UPOZORNENIE: Pri manipulácii s varnými plochami používajte len žiaruvzdorné rukavice.



DOPLŇOVANIE PALIVA

Ak potrebujete dlhší čas pečenia (napr. pri pečení väčšieho kusu mäsa alebo pomalom údení), môže byť potrebné pridať do grilu počas pečenia viac kusového uhlia.

Ak chcete bezpečne pridať viac paliva do grilu, postupujte podľa týchto pokynov:

1. polovicu Vytiahnite zásuvky ohniska zo strany grilu. (A).

DÔLEŽITÉ: Gril bude veľmi horúci a môže dôjsť k vážnemu zraneniu. Vždy používajte žiaruvzdorné rukavice, kliešte s dlhou rukoväťou alebo kuchynské rukavice.

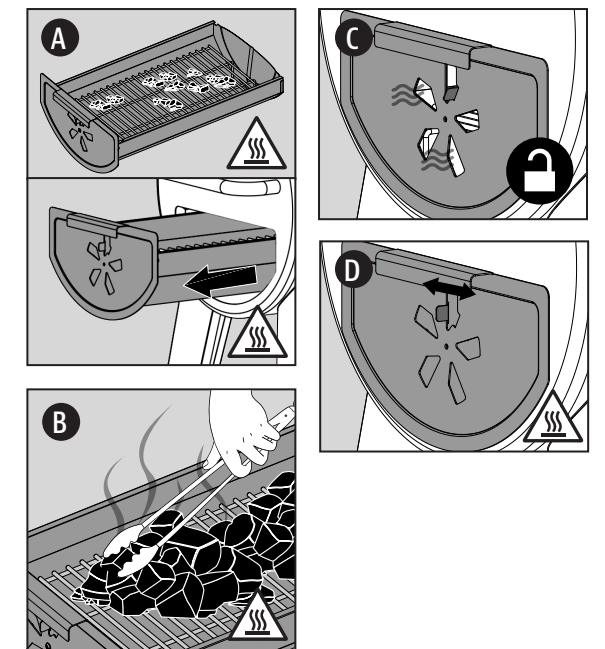
2. Pomocou klieští s dlhou rukoväťou pridajte k zapálenému drevenému uhliu čerstvú zásobu kusového uhlia. (B)
 - Nerozhadzujte drevené uhlie po celom ohnisku, ale čerstvé uhlie naukladajte na horiace uhličky, ktoré sú zapálené.

3. Otvorte klapku doširoka, aby ste podporili maximálne prúdenie vzduchu k čerstvému drevenému uhliu (C).

POZNÁMKA: Teplota sa môže mierne znížiť v dôsledku prídania čerstvého paliva, ale po zapálení čerstvého dreveného uhlia sa rýchlo zvýši.

4. Po zapálení čerstvého dreveného uhlia nastavte klapky podľa potreby a pokračujte v používaní. (D)

DÔLEŽITÉ: Na zapálenie alebo obnovenie ohňa v grile nepoužívajte lieh, benzín, benzín, zapaľovaciu kvapalinu ani petrolej. Taktiež sa nepokúšajte pridávať ďalšie podpaľovače do už horiaceho ohňa alebo do horúceho roštu. To môže spôsobiť poranenie.



ÚDENIE ZA TEPLA

Forma varenia známa ako údenie za tepla znamená dlhší čas varenia pri nižších teplotách (známa aj ako nízka a pomalá), ale prináša prirodzenejšiu chuť pripravovaných potravín. Údenie potravín drevnými štiepkami zmení farbu svetlého mäsa a hydiny na ružovú, zatiaľ čo tmavším kusom mäsa dodá ružový odtieň. Ružový pás (po údení) sa označuje ako dymový prsteneček a je veľmi cenený kuchármi, ktorí pripravujú jedlo v exteriéri.

Aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky, nechajte mäso po uvarení odpočívať. Vďaka tomu sa prirodzené šťavy dostanú späť do mäsových vlákien, čím sa dosiahne oveľa šťavnatejší a aromatickejší kus mäsa. Čas odpočinku môže byť len 3 minúty a až 60 minút v závislosti od veľkosti proteínu.

Postupujte podľa nášho sprievodcu údením rôznych proteínov. Je dôležité si uvedomiť, že jednoduchým pohľadom nie je možné zistiť, či je kus mäsa hotový. Použitie sondy na mäso alebo teplomeru na mäso Pit Boss® je najlepší spôsob, ako určiť vnútornú teplotu pripravovaných potravín.

Užitočné tipy:

- Mäso uzavrie svoje vlákna, keď dosiahne vnútornú teplotu 49 °C, preto je najlepšie pripraviť sa na údenie studenými alebo veľmi studenými potravinami ešte pred ich vložением do grilu.
- Medzi potravinami na jednotlivých úrovniach varenia nechajte voľný priestor pre správny tok tepla. Jedlo na preplnenom grile si vyžaduje viac času na prípravu. Na otáčanie mäsa použite kliešte s dlhými rukoväťami a na mäkkšie predmety, ako sú ryby a syry, špachtľu. Ak použijete pichľavý nástroj, ako napríklad vidličku, mäso sa prepichne a šťava z neho vytečie.
- Tučnejšie mäso s veľkým množstvom spojivového tkaniva je najvhodnejšie na dlhé údenie, pretože tuky sa rozpadajú a poskytujú šťavnaté údenie.
- Začnite s malým bravčovým pliečkom, ktoré je lacnejšie a šetrnejšie, a potom prejdite na väčšie kusy, ako je bôčik a rebrá.
- Sviečkovým a chudým pečeniam treba venovať väčšiu pozornosť, pretože mäso sa rýchlejšie vysušuje. Počas údenia menej tučných druhov mäsa zabezpečte, aby sa do potravín pridávala (striedala) ďalšia tekutina. Tekutiny, ako je ovocná šťava, jablčný ocot, víno alebo pivo, môžu jemne, ale výrazne ochutiť vaše mäsové kusky.
- Omáčky na báze cukru je najlepšie aplikovať ku koncu varenia, aby sa predišlo vzplanutiam.

TYP MÄSA DOKONČENÉ VNÚTORNÁ TEPLOTA

HYDINOVÉ MÄSO

Morčacie mäso (celé)	74 °C/165 °F
Kuracie mäso (celé)	74 °C/165 °F
Paličky, prsia	74 °C/165 °F
Vtáky drobnej zveri	74 °C/165 °F
Kačica	74 °C/165 °F

BRAVČOVÉ MÄSO

Šunka (celá)	71 °C/160 °F
Pečené mäso	74 °C/165 °F
Panenka	82 °C/180 °F
Spodné rebrá	88 °C/190 °F
Malé (chrbtové) rebierka	88 °C/190 °F
Krkovička (plece)	90 – 98 °C/195 – 210 °F

HOVÄDZIE MÄSO

Rebierka	57 °C/135 °F
Panenka	60 °C/140 °F
Pečené mäso	63 °C/145 °F
Spodné rebrá	79 °C/175 °F
Hovädzí hrudník	90 – 98 °C/195 – 210 °F

VOĽNE ŽIJÚCA ZVER

Panenka	74 °C/165 °F
Pečené mäso	74 °C/165 °F

MORSKÉ PLODY

Rybie filé	63 °C/145 °F
Losos (celý)	63 °C/145 °F
Homár	63 °C/145 °F



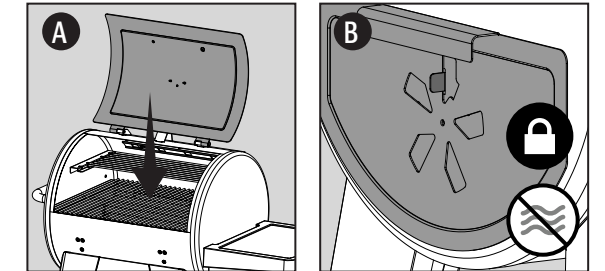
Snímka tohto grafu na porovnanie. Na stránke nám môžete neskôr podakovať!

VYPNUTIE

Pri bezpečnom vypínaní grilu postupujte podľa týchto pokynov:

1. Zatvorte veko grilu (A). Prestaňte pridávať ďalšie palivo.
2. Úplne zatvorte klapku a nechajte oheň prirodzene vyhasnúť v dôsledku nedostatku kyslíka. (B)

DÔLEŽITÉ: Na hasenie dreveného uhlia nepoužívajte vodu, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu grilu.



V prípade, že dôjde k požiaru tuku, opatrne odstráňte jedlo z grilu, zatvorte veko grilu a zatvorte klapku, aby ste oheň uhasili. Ohnisko a teleso grilu odolávajú extrémnemu teplu bez akéhokoľvek poškodenia.

SK

SK

ZÍSKAJTE NÁSTROJE OBCHODU

Preskúmajte rôzne príslušenstvo na grilovanie, ktoré je k dispozícii na v našom online obchode pre všetky úrovne grilovania.



MÁTE OTÁZKU?

Pozrite sa na niektoré časté otázky na online alebo na živý chat s oddelením starostlivosti o zákazníkov.



#12001

STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

Každá jednotka Pit Boss® vám poskytne mnoho rokov chutnej prevádzky s minimálnym čistením. Pri servise grilu postupujte podľa týchto tipov:

Interiér grilu

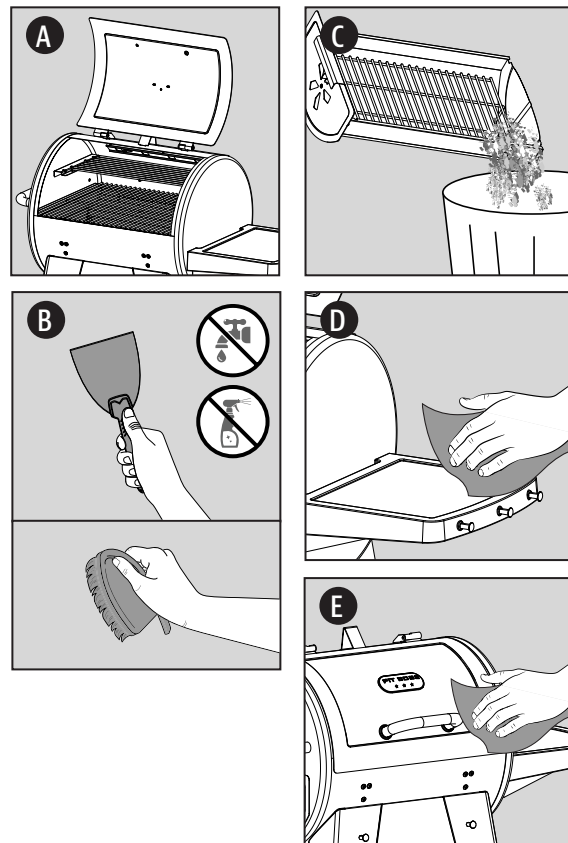
- Pomocou kefy na čistenie grilu odstráňte všetky potraviny alebo nánosy na grilovacích roštoch (A). Požiare spôsobuje príliš veľa spadnutého tuku na grilovacie komponenty. Najlepší postup je čistiť rošty krátko po varení, kým sú ešte teplé. Ak chcete grilovacie rošty vyčistiť do hĺbky, vyberte ich z grilu a použite čistiaci prostriedok Pit Boss® Cleaner & Degreaser.
- Po každom použití oškrabte nylonovou škrabkou zaschnuté potraviny a utrite tepelný deflektor, ohnisko a telo grilu (B). Kuchynská kefka je tiež veľmi praktická.
- Vyberte zásuvku ohniska a vychladnutý popol vysypte do odpadovej nádoby. (C)

Bočné police

- Po použití utrite každú policu (D). Na odstránenie mastnoty použite teplú mydlovú vodu. **Nepoužívajte čistiace prostriedky na rúry, abrazívne čistiace prostriedky ani abrazívne čistiace podložky, pretože môžu poškodiť povrch bočných polic.**

Exteriér grilu

- Po každom použití utrite vonkajšiu časť grilu (E). Na odstránenie mastnoty použite teplú mydlovú vodu. **Nepoužívajte čistiace prostriedky na rúry, abrazívne čistiace prostriedky ani abrazívne čistiace podložky.**



RIEŠENIE PROBLÉMOV

Správne čistenie, údržba a používanie čistého, suchého a kvalitného paliva zabráni bežným prevádzkovým problémom. Ak váš gril Pit Boss® funguje zle alebo menej často, môžu vám pomôcť nasledujúce tipy na riešenie problémov.

VÝSTRAHA: Pred otvorením alebo demontážou akýchkoľvek častí na účely kontroly, údržby, čistenia alebo servisu sa vždy uistite, že je gril úplne vychladnutý.

PROBLÉM	PRÍČINA	RIEŠENIE
Drevené uhlie sa nezapáli	Nedostatočné prúdenie vzduchu	Nastavte klapku tak, aby bol prívod vzduchu otvorený na maximálny prietok vzduchu k drevenému uhliu. Uistite sa, že sa v ňom nenahromadil popol alebo nie sú žiadne prekážky. V prípade potreby postupujte podľa pokynov na starostlivosť a údržbu. Ak chcete dosiahnuť vysoké teploty a umožniť väčší prísun kyslíka do ohňa, otvorte poklop grilu.
	Nedostatok paliva	Skontrolujte rošt na drevené uhlie, či je hladina paliva dostatočná. Pridajte niekoľko kociek do zapaľovača alebo tuhých podpaľovačov, ktoré vám pomôžu pri zapálení. Odporúčané množstvo dreveného uhlia je maximálne 1,0 kg na jedno spaľovanie.
Príliš horúci gril	Príliš veľký prietok vzduchu	Nastavte klapku tak, aby ste znížili prúdenie vzduchu k drevenému uhliu. Ak je otvorený, zatvorte veko grilu, aby sa palivo udušilo pri menšom množstve/nedostatku kyslíka.
	Príliš veľa paliva	Pri grilovaní pri nízkej teplote použite pri zapálení grilu menej paliva. Pomocou klieští s dlhými rukoväťami opatrne vyberte časť paliva zo zásobníka na drevené uhlie a vložte ho do kovovej nádoby s tesne priliehajúcim vekom, aby sa popol úplne ochladil.
Gril nie je dostatočne horúci	Zvýšenie prietoku vzduchu	Nastavte klapku tak, aby bol prívod vzduchu otvorenejší a zvýšil sa prietok vzduchu k drevenému uhliu. Uistite sa, že v ohnisku nie je nahromadený popol alebo prekážky. V prípade potreby postupujte podľa pokynov na starostlivosť a údržbu. Ak chcete dosiahnuť vysokú teplotu, otvorte poklop grilu, aby k drevenému uhliu prúdil maximálny prúd vzduchu.
	Nedostatok paliva	Na varenie pri vysokej teplote použite viac paliva. Pri počiatočnom zapálení dreveného uhlia začnite s väčším množstvom paliva v grile, ale dbajte na to, aby medzi kúskami dreveného uhlia stále prúdil vzduch (priestor). Pri dopĺňaní paliva do grilu postupujte podľa pokynov na doplnenie paliva.
Vzplanutia plameňa	Príliš horúci gril	Pri varení veľmi mastných jedál (napr. kuracieho mäsa, pizze, hamburgerov) udržiavajte teplotu pod 176 °C. Tuk má bod vzplanutia. Skúste variť pri nižšej teplote. V prípade, že počas grilovania dôjde k požiaru tuku, opatrne odstráňte jedlo z grilu, zatvorte veko grilu a zatvorte klapku, aby ste oheň v dôsledku nedostatku kyslíka udušili.
	Nahromadený mazací tuk	Dodržiavajte pokyny na starostlivosť a údržbu.

POMOCNÝ HÁROK NA STAROSTLIVOSŤ O GRIL

POLOŽKA	FREKVENCIA ČISTENIA	SPÔSOB ČISTENIA
Tlmiče	Podľa potreby	Utrite handričkou a mydlovou vodou
Rošty na varenie	Po každom grilovaní	Prebytočné množstvo spáľte, vyčistite kefou na čistenie grilu
Karoséria grilu (exteriér)	Po každom grilovaní	Utrite handričkou a mydlovou vodou
Ohnisko, teleso grilu (interiér)	Každé 2-3 grilovacie sedenia	Zahrejte na 260 °C / 500 °C počas 30 minút, vyškrabte, vyčistite kefou, vysajte mokrým/suchým vysávačom popol a prebytočné nečistoty



ZÁRUKA

PODMIENKY &

Na grily Pit Boss® ("Pit Boss®"), ktoré vyrába spoločnosť Outdoor Brands, LLC., sa vzťahuje obmedzená doživotná záruka na chyby a spracovanie dielov, 1 rok záruky na všetku oceľ, varné rošty z porcelánom potiahnutej ocele a 1 rok záruky na všetky ostatné súčasti tohto výrobku. Spoločnosť Outdoor Brands, LLC., zaručuje, že všetky diely sú bez väd materiálu a spracovania, pri bežnom používaní a podmienkach, po dobu používania a vlastníctva pôvodným kupujúcim.

Na tento výrobok sa nevzťahuje žiadna iná alebo dodatočná záruka.

Táto záruka sa neuplatňuje:

- ak nemôžete predložiť doklad o kúpe alebo po uplynutí záruky.
- na poškodenia alebo vady spôsobené opotrebovaním, ako sú škrabance, preliačiny, ryhy, triesky alebo drobné kozmetické praskliny. Tieto estetické zmeny výrobku nemajú vplyv na jeho výkon.
- ak váš výrobok nebol nainštalovaný, prevádzkovaný, čistený a udržiavaný v prísnom súlade s priloženou príručkou k výrobku. Záruka sa nevzťahuje na poškodenie alebo rozbitie spôsobené nesprávnym používaním, nesprávnou manipuláciou alebo vlastnými úpravami.
- na hrdzu alebo oxidáciu, pokiaľ nedôjde k porušeniu štrukturálnej integrity súčasti grilu. Aj pri použití materiálov, ktoré odolávajú korózii, môžu byť ochranné nátery ohrozené rôznymi látkami a podmienkami, ktoré výrobca nemôže ovplyvniť. Vysoké teploty, nadmerná vlhkosť, chlór, priemyselné výpary, hnojivá, pesticídy na trávniky a soľ sú niektoré z látok, ktoré môžu ovplyvniť kovové povlaky.
- na poškodenia alebo chyby, ku ktorým došlo pri komerčnom používaní, prenájme alebo akomkoľvek používaní, na ktoré výrobok nie je určený.
- na škody alebo chyby presahujúce cenu výrobku.
- na poškodenia alebo chyby spôsobené servisom alebo opravou výrobku neautorizovaným predajcom spoločnosti Pit Boss®.

Počas trvania záruky sa spoločnosť Outdoor Brands, LLC., zaväzuje poskytnúť náhradné diely za chybné a/alebo nefunkčné komponenty a nebude účtovať poplatky za opravu alebo výmenu vrátených dielov s vopred zaplatenou dopravou, ak sa po preskúmaní ukáže, že diel(y) je(sú) chybný(é).

Spoločnosť Outdoor Brands, LLC., nepreberá právnu ani inú zodpovednosť za náhodné alebo následné škody na majetku alebo osobách, ktoré vznikli v dôsledku používania tohto výrobku počas záručnej doby alebo po jej uplynutí. Všetky záruky výrobcu sú uvedené v tomto dokumente a voči výrobcovi nemožno uplatniť žiadne nároky na základe žiadnej záruky alebo vyhlásenia. Niektoré štáty nepovoľujú vylúčenie alebo obmedzenie náhodných alebo následných škôd alebo obmedzenie predpokladaných záruk, takže obmedzenia alebo vylúčenia uvedené v tejto obmedzenej záruke sa na vás nemusia vzťahovať. Táto obmedzená záruka vám poskytuje špecifické zákonné práva a môžete mať aj ďalšie práva, ktoré sa v jednotlivých štátoch líšia.

ZAREGISTROVAŤ SVOJ GRIL

Zaregistrujte svoj výrobok za menej ako minútu a získajte rýchly a jednoduchý prístup k pôsobivej zbierke poznatkov o varení.

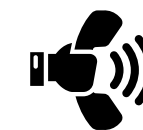
Vaša registrácia (doklad o kúpe) vám zabezpečí najlepší záručný servis vášho výrobku. V prípade, že sa vyskytnú obavy o bezpečnosť, je to náš rýchly spôsob, ako vás informovať.

MODEL	PB500NXC
SÉRIOVÉ ČÍSLO	<input type="text"/>
DÁTUM NÁKUPU	<input type="text" value="R R R R M M D D"/>
ZAKÚPENÉ OD (AUTORIZOVANÝ PREDAJCA)	<input type="text"/>



STAROSTLIVOSŤ O ZÁKAZNÍKOV

Ak máte akékoľvek otázky alebo obavy týkajúce sa vášho produktu, náš ochotný tím starostlivosti o zákazníkov vám ochotne pomôže. Pred kontaktovaním oddelenia starostlivosti o zákazníkov si pripravte svoje registračné údaje.



TELEFÓN



ŽIVÝ CHAT



APLIKÁCIA



Podelite sa o svoje výtvary a glam zábery s komunitou Pit Boss.

#PITBOSSNATION

MIKILVÆGAR ÖRYGGISUPPLÝSINGAR

MIKILVÆGT, GEYMIÐ TIL SÍÐAR TILVÍSUNAR: LESIÐ VANDLEGA

HELSTU ORSAKIR ELDSVOÐA Í HEIMILISTÆKJUM ERU AFLEIÐING LÉLEGS VIÐHALDS OG VANRÆKSLU Á AÐ VIÐHALDA TILSKILDU FJARLÆGÐ FRÁ ELDFIMUM EFNUM. ÞAÐ ER AF MJÖG MIKILVÆGT AÐ ÞESSI VARA SÉ AÐEINS NOTUÐ Í SAMRÆMI VIÐ EFTIRFARANDI LEIÐBEININGAR.

VIÐVÖRUN: Vinsamlegast lesið alla handbókina áður en þetta tæki er sett upp og notað. Ef þessum leiðbeiningum er ekki fylgt getur það leitt til eignatjóns, líkamstjóns eða jafnvel dauða. Hafðu samband við byggingarfulltrúa eða slökkviliðsmenn á þínu svæði varðandi takmarkanir og kröfur um skoðun uppsetningar á þínu svæði. **GEYMIÐ LEIÐBEININGARNAR**

HÆTTUR OG VIÐVARANIR

Þú verður að hafa samband við húsfélag á þínu svæði, byggingar- eða slökkviliðsmenn eða lögsöguyfirvöld til að fá nauðsynleg leyfi, heimildir eða upplýsingar um takmarkanir á uppsetningu, svo sem uppsetningu grills á eldfimum fleti, skoðunarkröfur eða jafnvel notkunarmöguleika á þínu svæði.

- Lágmarksfjarlægð upp á 2 m (78 tommur) frá eldfimum byggingum að hliðum grillsins skal vera. **Setjið ekki tækið upp á óeldfimt gólf eða gólf sem eru varin með óeldfimum fleti nema viðeigandi leyfi hafi verið fengin frá lögsöguyfirvöldum.** Grillið þarf að setja upp á öruggan, sléttan grunn áður en það er notað. Þetta tæki má ekki setja undir eldfimt loft, yfirbyggða skjólveggi, markísur, sólhlíf eða skáli. Ekki nota á þilfar eða önnur eldfim yfirborð eins og þurrt gras, viðarflögur, laufþekju eða skrautberki. Ekki nota þessa vöru í tjaldi, hjólhýsi, bíl, kjallara, rislofti eða báti. Geymið grillið á hreinum stað þar sem engin eldfim efni, bensín og önnur eldfim efni eru til staðar, svo sem gufur og vökvar.

VIÐVÖRUN: Ef eldur kviknar í fitu skal loka lokinu þar til eldurinn er slokkaður. Ekki hella vatni á tækið. Reynið ekki að kæfa eldinn. Það er mikilvægt að hafa á staðnum slökkvitæki, sem er samþykkt af öllum flokkum (flokk ABC), Ef óstjórnlegur eldur kemur upp skal hringja í slökkviliðið.

- Ekki nota þennan kolagrill sem ofn. Þessi vara er eingöngu ætluð til notkunar utandyra. Ekki nota innandyra!

BRANDHÆTTA: Getur gefið frá sér heitar glóðir við notkun.

VIÐVÖRUN: Þessi vara verður mjög heit. Ekki hreyfa það á meðan það er í notkun. Gakktu úr skugga um að eldurinn sé alveg slökktur og að grillið sé alveg kalt viðkomu áður en þú færir það.

- Þessi vara verður mjög heit og getur valdið alvarlegum meiðslum. Skiljið aldrei eftir logandi eld án eftirlits. Haldið ungunum börnum og gæludýrum frá meðan á notkun stendur. Mælt er með að nota hitaþolna grillhanska eða hanska þegar grillið er notað. Notið ekki fylgihluti sem ekki eru ætlaðir til notkunar með þessu tæki.

VIÐVÖRUN: Þetta tæki er ekki mælt með fyrir börn, einstaklinga með skerta líkamlega, skynjunar- eða andlega getu, eða einstaklinga sem skortir reynslu og þekkingu, nema þau séu undir beinu eftirliti eða leiðbeiningum frá einstaklingi sem ber ábyrgð á öryggi þeirra.

- Eftir geymslutímabil, eða notkunarleysi, skal skoða tækið fyrir notkun til að athuga hvort það sé þreyta eða skemmt og skipta því út eftir þörfum. Hreinsið fyrir notkun. Ef grillið er geymt utandyra á rigningartímanum eða í mikilli raka þarf að þurrka það áður en viðhald eða þjónusta er framkvæmt. Notið grillhlíf ef hún er til staðar.

VIÐVÖRUN: Verið meðvituð um eldfimt byggingarefni, haldið eldinum gangandi til að forðast ofmikil kyndingu.

- Það er mjög mælt með því að þú notir klumpa af kolum í kolagrillinu þínu. Það brennur lengur og framleiðir minni ösku, sem getur takmarkað loftflæði. Ekki nota kol í þessari vöru. Kol fylgir ekki með. Leyfið kolunum að hitna og haldið þeim rauðglóandi í að minnsta kosti 30 mínútur áður en þið grillið þær í fyrsta skipti á kolagrillinu. Ekki elda fyrir en eldsneytið hefur hulið ösku.

VIÐVÖRUN: Ekki má nota spritt eða bensín til að kveikja eða endurkveikja eld! Notið aðeins kveikjara sem uppfylla kröfur EN1860-3. Haldið öllum slíkum vökum vel frá tækinu þegar það er í notkun.

- Hlutar grillsins geta verið mjög heitir og alvarleg meiðsli geta hlotist af. Fjarlægjið potta og pönnur á meðan tækið er í gangi án eftirlits til að draga úr eldhættu. **VIÐVÖRUN** Haltu börnum og gæludýrum í burtu.

FÖRGUN ÖSKU

Ösku skal setja í málmilát með þéttu loki. Lokaða öskulátið skal setja á óeldfimt gólf eða á jörðina, langt frá öllu eldfimu efni, þar til því er endanlega fargað. Þegar ösku er fargað með því að grafa í jarðveg eða dreifa á annan hátt á staðnum, ætti að geyma hana í lokuðu íláti þar til allt ösku hefur kólnað alveg.

KOLMÓNOXÍÐ

Fylgdu þessum leiðbeiningum til að koma í veg fyrir að þetta litlausa, lyktarlausa gas eitri þig, fjölskyldu þína eða aðra:

- Þekkið einkenni kolmónoxíðeitrunar: höfuðverk, sundl, slappleika, ógleði, uppköst, syfja og rugl. Kolmónoxíð dregur úr getu blóðsins til að flytja súrefni. Lágt súrefnismagn í blóði getur leitt til meðvitundarleysis og dauða.
- Leitið til læknis ef þú eða aðrir fáíð kvef- eða flensulík einkenni við matreiðslu eða í nágrenni við tækið. Kolsýringseitrun, sem auðvelt er að rugla saman við kvef eða flensu, greinist oft of seint.
- Áfengisneysla og fíkniefnaneysla auka áhrif kolmónoxíðeitrunar.

Kolsýringur er sérstaklega eitruð fyrir móður og barn á meðgöngu, ungbörn, aldraða, reykingafólk og fólk með blóð- eða blóðrásarvandamál, svo sem blóðleysi eða hjartasjúkdóma.



Notið ekki grillið í lokuðu og/eða íbúðarhæfu rými, t.d. húsum, tjöldum, hjólhýsum, húsbílum, bátum. Hætta á kolmónoxíðeitrun sem veldur dauða.

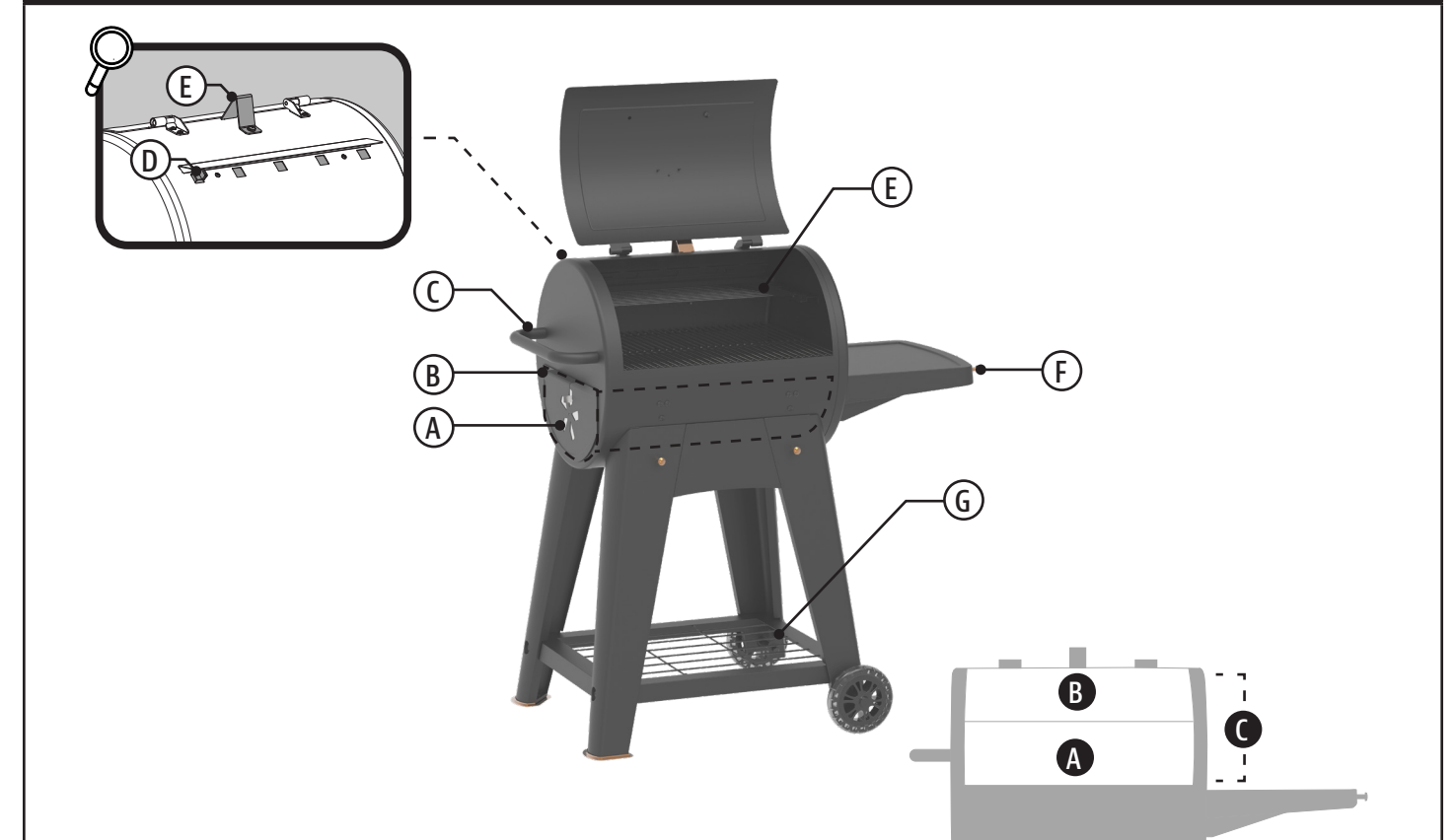
EFNISSKRÁ

MIKILVÆGAR ÖRYGGISUPPLÝSINGAR	2
Pakkinn inniheldur	4
Upplýsingar	4
Að kynna grillinu þínu	5
Aðgerð	6
· Uppsetning	
· Hitastýring	
· Fyrsta notkun (brennsla af)	
· Lýsingarferli	
· Áfylling eldsneytis	
· Heit reyking	
· Slökkva á	
UMHIRÐA OG VIÐHALD	11
Úrræðaleit	12
ÁBYRGÐ	13
· Skilmálar	
· Skráðu grillið þitt	
· Þjónusta við viðskiptavini	

INNIHALD PAKKANS	
1 x	GRILL & HLUTAR
1 x	ÞYNNUPAKKNING FYRIR VÉLBÚNAÐ
1 x	SAMSETNINGARLEIÐBEININGAR
1 x	EIGENDAHANDBÓK

UPPLÝSINGAR	
FYRIRMYND	PB500NXC
ELDSNEYTISGERÐ	KOL OG VIÐUR
VÍDDIR	1.018 X 632 X 1.077 MM / 40,1 X 24,9 X 42,4 TOMMUR
ÞYNGD	33,8 KG / 74,5 PUND

AÐ KYNNAST GRILLINU ÞÍNU



A Loftræsting fyrir deyfi

Til að opna loftræstingarsopið er aukið loftflæðið úr reykholfinu. Stillt með því að opna eða loka loftræstingarfliþunum meira til að auka loftræstingu.

B Eldhólfsskúffa

Þessa færarlega kolaskúffu er hægt að fjarlægja úr tunnunni til að fylla hana og hreinsa ösku eftir eldun.

C Handfang tunnu

Færðu grillið þitt úr einu svæði í annað.

D Loftræsting

Opnaðu útblástursopið til að stjórna innra hitastigi í kolagrillhólfinu.

E Loktappi

F Eldunargrindur.

G Hliðarhilla

Þægilegar hillur bjóða upp á rúmlegt rými fyrir matreiðslu og króka fyrir grilláhöld.

H Opna botnkörfu

Sterk, opin vagnhönnun er fullkomin fyrir halda grilláhöldum og kryddi frá jörðina.



MATREIÐSLA SVÆÐI

- A 2.502 CM² / 387,8 TOMMUR²
- B 1.001 CM² / 155,2 TOMMUR²
- C 3.503 CM² / 543,0 TOMMUR²

15



HOLLAND
Eining 8, De Hootkamp 8,
Hedel, Holland 5321 JT
service-eu@dansons.com

BANDARÍKIN
Belfast-gata 1442
Columbus, Georgíu 31904
480-923-9630

OUTDOOR
BRANDS LLC

©2025 ÚTIVISTARVÖRUMERKI EHF.

16

AÐGERÐ

UPPSETNING

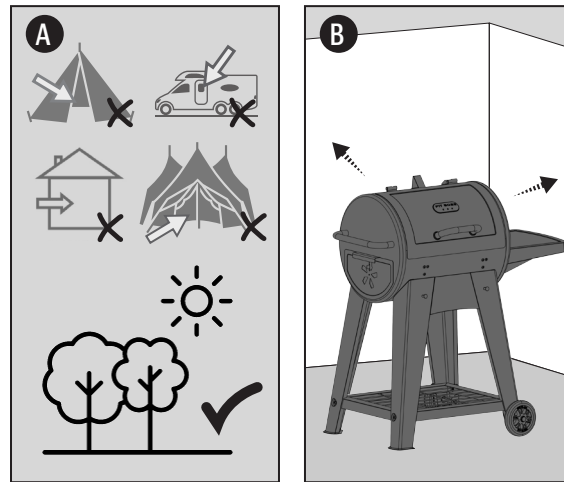
- Með öllum útitækjum gegnir veðurfar utandyra stóru hlutverki í afköstum grillins og eldunartímanum sem þarf til að fullkomna máltíðirnar. Þetta tæki má ekki setja undir eldfimt loft eða yfirbyggingu. **(A)**. Geymið grillið á svæði þar sem ekki eru eldfim efni, bensín og önnur eldfim gufa og vökvar.

Allar Pit Boss® einingar ættu að halda lágmarki 2 m (78 tommu) fjarlægð frá eldfimum byggingum og þessari fjarlægð verður að viðhalda meðan grillið er í notkun. (B)

- Hlutirnir eru staðsettir um allan flutningskassann, þar á meðal undir grillinu. Skoðið grillið, hlutana og þynnupakkninguna með vélbúnaði eftir að það hefur verið tekið úr verndarkassanum. Fargið öllum umbúðum að innan sem utan á grillinu fyrir samsetningu og skoðið síðan alla hluta samkvæmt samsetningarleiðbeiningunum.

Ef einhver hluti vantar eða er skemmdur skaltu ekki reyna að setja hann saman. Hafðu samband við söluaðila eða þjónustuver Pit Boss® til að fá varahluti.

- Setjið saman eininguna samkvæmt leiðbeiningum í samsetningarhandbókinni.



HITASTÝRING

Kolagrill eru einstaklega fjölhæf. Þær er ekki aðeins hægt að nota til að grilla eða reykja, heldur er einnig hægt að baka pizzur, brauð, bökur og smákökur áreynslulaust inni í þeim. Vegna framúrskarandi hitahaldseiginleika er hægt að ná og viðhalda eldunarhita með því að stjórna loftflæði í gegnum hliðarlofttræstingarlokann. Með því að opna loftlokann, sem hleypir meira súrefni inn í eldinn, getur kolið brennt mjög heitt og myndað glóð. Til að elda við lægra hitastig skal minnka eldsneytismagnið og halda ventlinum opnum aðeins í stutta fjarlægð, sem lágmarkar loftflæði og hámarkar hitahald í hólfinu.

Til að tryggja að grillið virki rétt er nauðsynlegt að viðhalda því rétt og þrifa eldhólfið. Ef grillið nær ekki tilætluðum hita skal ganga úr skugga um að loftflæði til eldsneytisins sé nægilegt og að spjaldið sé ekki stíflað. **Grillið getur gengið á skilvirkan hátt í langan tíma svo framfarlega sem þurr og nægilegt eldsneyti er til staðar, loftflæðið er rétt og i hlutirnir í eldunaraðstöðunni eru hreinir.**

FYRSTA NOTKUN (BRENNUR AF)

Það er mikilvægt að klára að brenna grillið alveg til að losna við öll aðskotaefni. Til að kveikja fyrsta eldinn þinn:

- Fylgið leiðbeiningum um kveikingarferlið til að kveikja á tækinu.

MIKILVÆGT: Notið eina handfylli af kolum á þessum tíma. Ekki ofhlaða tækið með eldsneyti, því það veldur því að tækið brennur of heitt og bræðir filtþéttinguna á lokþéttingunni.

- Þegar kveikt er á kolum skaltu loka grilllokinu og láta spjaldið vera að mestu leyti lokað. Brennið þar til allt eldsneytið er notað og eldurinn slokknar. **Þetta ætti að taka um það bil tvær klukkustundir.**
- Eftir að grillið hefur kólnað er hægt að nota kolagrillið eins og venjulega.

LÝSINGARFERLI

Að elda mat á kolagrillinu getur gefið mismunandi niðurstöður eftir tíma og hitastigi. Til að ná sem bestum árangri skaltu halda skrá yfir hvað þú eldaðir, við hvaða hitastig, hversu lengi þú eldaðir og árangurinn. Aðlagðu að þínum smekk næst. Settu úтитеimamæli nálægt eldunarsvæðinu þínu. Æfingin skapar meistaran.

Eldunarhitastigið er undir áhrifum eftirfarandi þátta: útihitastig, vindmagn og vindátt, loftstreymi í gegnum spjöldin, gæði eldsneytisins sem notað er, hvort grilllokið er opið og magn matarins sem eldað er.

Fylgdu þessum skrefum til að nota grillið reglulega:

- Opnaðu grilllokið **(A)**.
- Dragðu eldhólfsskúffuna úr einingunni. **(B)**
- Setjið upprúllaðan dagblaðapappír og nokkra kveikjuteninga eða harða kveikjubönd á kolaplötuna í grillinu. Næst skaltu hrúga saman tveimur til þremur lúkum af kolum ofan á dagblaðið í laginu eins og fjall. **(C)**.

VARÚÐ: Notið ekki bensín, hvítt spíra, kveikjaravökva, alkóhól eða önnur svipuð efni til að kveikja í eða endurkveikja.

- Opnið loftinntakslökann alveg til að auka loftflæði. **(D)**
- Kveikið á dagblaðinu og kveikjarateningunum undir kolabakkanum með löngum kveikjara eða eldspýtum. **(E)**

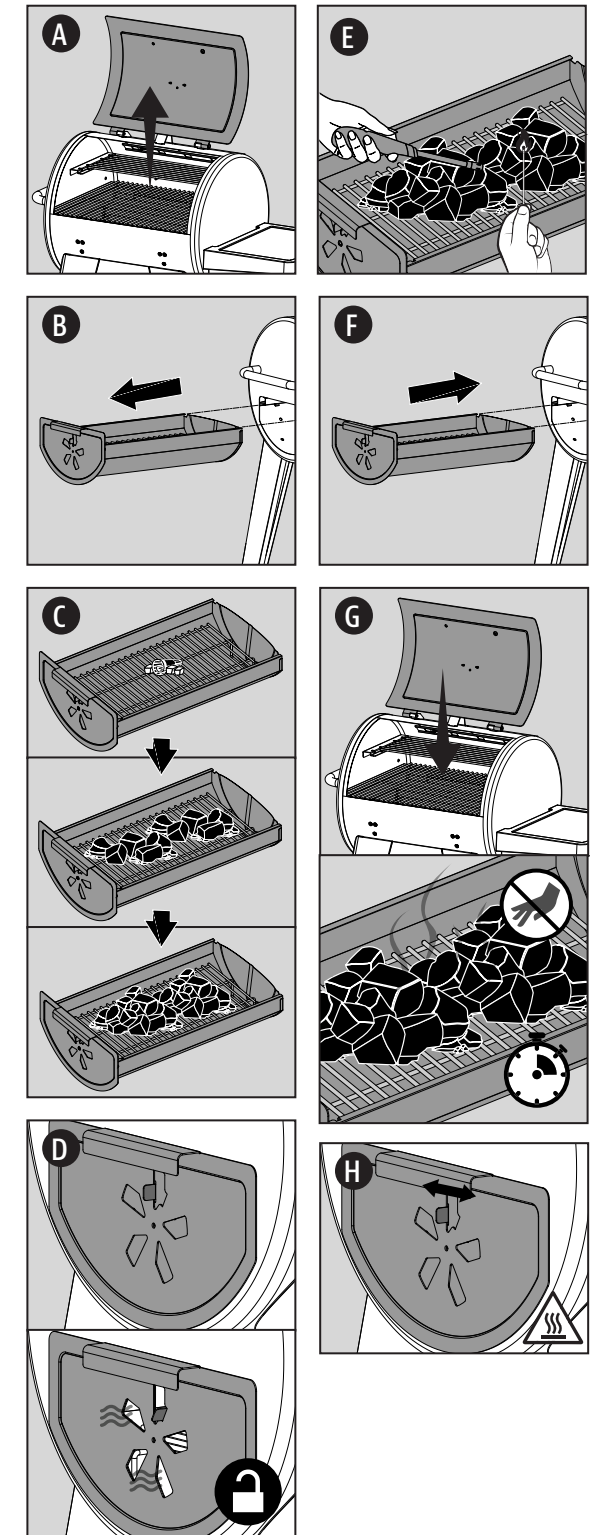
ATHUGASEMD: Einnig er hægt að nota rafmagnskola.

- Þegar kolin hafa kviknað í skal renna eldhólfsskúffunni inn í grillið. **(F)**
- Lokaðu grilllokinu. Eftir 10 mínútur mun loginn dofna og brúnir kolanna verða gráar. Fylgist með hitastiginu á grilllokinu. Leyfið grillinu að forhita og hjúpa hvíta ösku yfir kolum, sem sýnir að þau séu á hámarkshita. **(G)**

ATHUGASEMD: Mælt er með því að ekki kyndi eða kveiki á kolum eftir að þau eru kvik. Þetta gerir kolum kleift að brenna jafnar og skilvirkari.

- Eftir að forhitun er lokið ertu tilbúinn að hefja eldunina! Stilltu demparar til að auka eða minnka loftflæði inn í grillið til að ná æskilegu hitastigi **(H)**.

VARÚÐ: Notið aðeins hitapolna hanska þegar þið meðhöndlið eldunarfléti.



IS

SI

ELDSNEYTISÁFYLLING

Ef þú þarft lengri eldunartíma (t.d. þegar þú steikir stærri kjöt eða reykir það hægt) gæti verið nauðsynlegt að bæta við fleiri kolum á grillið meðan á elduninni stendur.

Fylgdu þessum skrefum til að bæta eldsneyti við grillið á öruggan hátt:

1. Dragðu helminginn af eldhólfsskúffunni út frá hlið grillsins. (A)

MIKILVÆGT: Grillið verður mjög heitt og alvarleg meiðsli geta hlotist af. Notið alltaf hitaþolna hanska, töng með löngum skafti eða matreiðsluhanska.

2. Notið töng með löngum skafti til að bæta við fersku formi af kolum út í logandi kolin. (B)

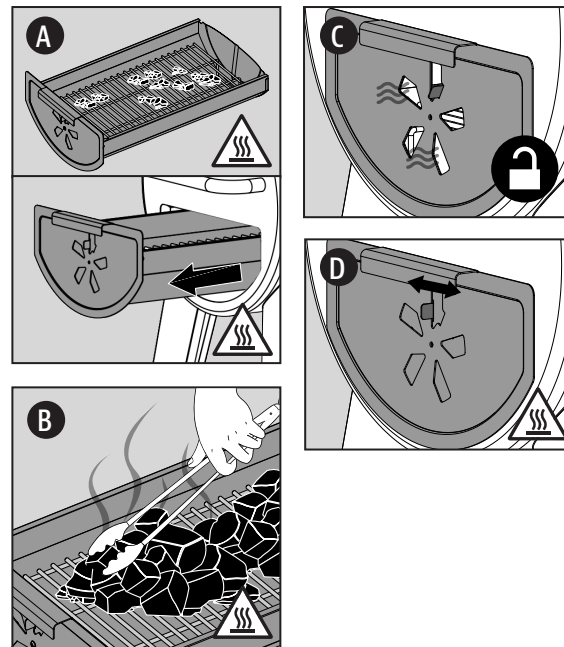
· Dreifið ekki kolunum um allan eldhólfið heldur hrúgið fersku kolunum ofan á glóðina sem er kveikt í.

3. Óopnaðu spjaldið vel til að hámarka loftflæði til ferskra kolanna. (C)

ATHUGASEMD: Hitastigið gæti lækkað lítillega vegna þess að ferskt eldsneyti er bætt við, en mun hækka hratt þegar kviknar í fersku kolunum.

4. Þegar ferska kolin eru kveikt skaltu stilla demparana eftir þörfum og halda áfram notkun. (D)

MIKILVÆGT: Notið ekki spíritus, bensín, kveikjaravökva eða steinolú til að kveikja upp eða hressa upp á eldinn í grillinu. Reynið heldur ekki að bæta við fleiri kveikjum í eld sem er þegar að brenna eða í heita brennslurist. Þetta getur valdið meiðslum.



HEIT REYKINGAR

Sú tegund eldunar sem kallast heitreyking vísar til lengri eldunartíma og við lægra hitastig (einnig þekkt sem lágt og hægt), en leiðir til náttúrulegra bragðs í tilbúnum mat. Reyking matvæla með viðarflögum mun gera ljóst kjöt og alifuglakjöt bleikt, en það mun bæta við bleikum blæ á dekkri kjötbita. Bleika röndin (eftir reykingu) er kölluð reykhringur og er mjög eftirsótt meðal útikokka.

Til að ná sem bestum árangri skal leyfa kjötinu að hvíla sig eftir eldun. Þetta gerir náttúrulegum vökvum kleift að flytjast aftur inn í kjöttrefjarnar, sem gefur mun safaríkari og bragðmeiri kjötskornu. Hvíldartími getur verið allt frá 3 mínútum upp í 60 mínútur, allt eftir stærð próteinsins.

Fylgdu leiðbeiningum okkar um að reykja mismunandi prótein. Mikilvægt er að hafa í huga að það er ekki hægt að sjá hvort kjötið er tilbúið með því einu að horfa á það. Notið kjötmæli eða Gryfjustjóri® Kjöthitamælir er besta leiðin til að ákvarða innra hitastig matvælna sem þú ert að elda.

Gagnleg ráð:

- Kjöt lokar trefjum sínum eftir að það nær 49°C / 120°F innra hitastigi, svo það er best að undirbúa reykinguna með köldum eða mjög köldum mat áður en þú setur hann inn í grillið.
- Skiljið eftir opið bil á milli matvælna á hverri eldunarhæð til að tryggja rétta hitaflæði. Matur á troðfullum grilli þarfnast meiri eldunartíma. Notið töng með löngum skafti til að snúa kjöti og spaða fyrir mýkri hluti eins og fisk og ost. Með því að nota stingandi áhald, eins og gaffal, mun það stinga í kjötið og leyfa safanum að sleppa út.
- Feitra kjöt með miklu bandvef hentar best til langrar reykingar, þar sem fitan myndast og gefur safaríka reykingu.
- Byrjið á litlum svínakjötsaxarsteik, sem er ódýrari og meira fyrirgefandi, og færið ykkur síðan yfir í stærri kjötbita eins og bringu og rif.
- Nautalundir og magur steik þarfnast meiri athygli þar sem kjötið þornar hraðar. Gakktu úr skugga um að auka vökva sé bætt við (úðað á matinn) þegar þú reykir kjöt með minna feitu kjöti. Vökvar eins og ávaxtasafi, eplaedik, vín eða bjór geta gefið kjötinu þínu vægan en bragðgóðan áferð.
- Sykurbundnar sósur eru bestar bornar á undir lok eldunartímans til að koma í veg fyrir að þær blossi upp.

KJÖTTEGUND	LOKIÐ INNRI HITI
ALIFUGLAR	
Kalkúnn (heil)	74°C / 165°F
Kjúklingur (heill)	74°C / 165°F
Trommuleggir, brjóst	74°C / 165°F
Smáfuglar	74°C / 165°F
Önd	74°C / 165°F
SVÍNAKJÖT	
Skinka (heil)	71°C / 160°F
Steikt	74°C / 165°F
Nautalund	82°C / 180°F
Rifjasteik	88°C / 190°F
Rifbein fyrir ungabörn	88°C / 190°F
Rass (öxl)	90-98°C / 195-210°F
NAUTAKJÖT	
Prime Rib	57°C / 135°F
Nautalund	60°C / 140°F
Steikt	63°C / 145°F
Rifjasteik	79°C / 175°F
Bringa	90-98°C / 195-210°F
VILLIBRÁÐ	
Nautalund	74°C / 165°F
Steikt	74°C / 165°F
SJÁVARAFURÐIR	
Flök	63°C / 145°F
Lax (heill)	63°C / 145°F
Humar	63°C / 145°F



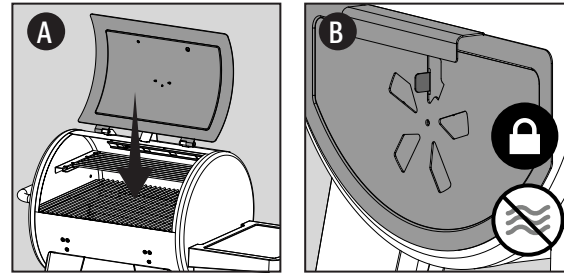
Mynd af þessu töflu til viðmiðunar. Þú getur þakkað okkur síðar!

SLOKKUN

Fylgdu þessum skrefum til að slökkva á grillinu á öruggan hátt:

1. Lokaðu grilllokinu (A). Hættu að bæta við meira eldsneyti.
2. Lokaðu spjaldinu alveg og leyfðu eldinum að slokkna náttúrulega vegna súrefnisskorts. (B)

MIKILVÆGT: Notið ekki vatn til að slökkva á kolunum því það gæti skemmt grillið.



Ef þú lendir í eldi í fitu skaltu fjarlægja matinn varlega af grillinu, loka grilllokinu og loka fyrir spjaldið til að kæfa eldinn. Eldhólfið og grillið þola mikinn hita án þess að skemmast.

UMHIRÐA OG VIÐHALD

Sérhver Pit Boss® eining mun veita þér margra ára bragðgóða þjónustu með lágmarks þrifum. Fylgdu þessum ráðum til að viðhalda grillinu þínu:

Grillinnrétting

- Notið burstu fyrir grillhrensun til að fjarlægja matarleifar eða uppsöfnun á grillgrindunum. (A). Fitueldar orsakast af of miklum olíuúrgangi sem fellur á grillhlutana. Best er að þrifa grindurnar stuttu eftir eldun, á meðan þær eru enn heitar. Til að þrifa grillið sérstaklega vel skal fjarlægja grillgrindurnar af því og nota Pit Boss® Cleaner & Degreaser.
- Skafið af allan þornaðan mat með nylonsköfu og þurrkið hitahlífina, brennsluhólfið og grillið eftir nokkurra notkunar. (B). Eldhúsbursti er líka mjög handhægur.
- Fjarlægið skúffuna úr eldhólfinu og hellið kældri ösku í ruslatunnu. (C)



Hliðarhillur

- Þurrkið af hverri hillu eftir notkun (D). Notið volgt sápuvatn til að fjarlægja fitu. **Notið ekki ofnhreinsiefni, slípiefni eða slípandi hreinsipúða, þar sem það getur skemmt yfirborðið á hliðarhillunum.**

Grill að utan

- Þurrkið grillið að utan eftir hverja notkun (E). Notið volgt sápuvatn til að fjarlægja fitu. **Ekki nota ofnhreinsiefni, slípiefni eða slípandi hreinsipúða.**

IS

FÁÐU VERKFÆRI VIÐSKIPTINS

Kannaðu fjölbreytt úrval af Grillaukabúnaður í boði úr netverslun okkar fyrir öll eldunarstig.



HAF A SPURNING?

Skoðaðu nokkrar algengar spurningar á netinu eða spjalla í beinni með þjónusta við viðskiptavini.



#12001

SVINDLBLAÐ FYRIR UMHIRÐU GRILLSINS

HLUTUR	Þrifiðni	Þrifaaðferð
Demparar	Eftir þörfum	Þurrkið með klút og sápuvatni
Eldunargrindur.	Eftir hverja grillstund	Brennið af umframmagn, þrifið með grillhrensibursta
Grillhús (ytra byrði)	Eftir hverja grillstund	Þurrkið með klút og sápuvatni
Eldhólf, grillhús (innra)	Á 2-3 grilltímabilum	Hitið í 260°C / 500°F í 30 mínútur, skafið út, burstið út, ryksugið burt ösku og umfram rusl með blautu/þurru ryki.



Mynd af þessu töflu til viðmiðunar.

SI

ÚRRÆÐALEIT

Rétt þrif, viðhald og notkun hreins, þurrs og gæðaeidsneytis mun koma í veg fyrir algeng rekstrarvandamál. Þegar Pit Boss® grillið þitt virkar illa eða sjaldnar geta eftirfarandi ráð við bilanaleit verið gagnleg.

VIÐVÖRUN: Gakktu alltaf úr skugga um að grillið sé alveg kalt áður en þú opnar eða fjarlægir hluta vegna skoðunar, viðhalds, þrifa eða þjónustu.

VANDAMÁL	ORSAK	LAUSN
Kol kviknar ekki	Ófullnægjandi loftflæði	Stillið loftdeyfinn til að tryggja að loftinntakið sé alveg opið til að hámarka loftflæði til kolanna. Gakktu úr skugga um að engin öskusöfnun eða stífla sé til staðar. Fylgið leiðbeiningum um umhirðu og viðhald ef þörf krefur. Opnið grilllokið ef stefnt er að háum hita og til að leyfa meira súrefni að komast í eldinn.
	Skortur á eldsneyti	Athugið kolagrindina til að ganga úr skugga um að eldsneytismagnið sé nægilegt. Bætið við kveikjutingum eða kveikjuböndum til að hjálpa til við kveikinguna. Ráðlagður hámarksnotkun á kolum er 1,0 kg / 2,2 pund á hverja brennslu.
Grillið of heitt	Of mikil loftflæði	Stilltu loftdeyfinn til að minnka loftstreymi að kolunum. Ef grilllokið er opið, lokaðu því til að leyfa eldsneytinu að kafna með minna/skortri á súrefni.
	Of mikið eldsneyti	Notið minna eldsneyti þegar kveikt er á grillinu ef eldað er við lágan hita. Notið varlega töng með löngum skafti til að fjarlægja eldsneyti af kolabakkanum og setjið hann í málmilát með þéttu loki til að leyfa glóðinni að kólna alveg.
Grillið ekki nógu heitt	Auka loftflæði	Stillið loftdeyfinn til að tryggja að loftinntakið sé opnara fyrir aukið loftflæði til kolanna. Gakktu úr skugga um að engin öskusöfnun eða stífla sé í eldhólfinu. Fylgið leiðbeiningum um umhirðu og viðhald ef þörf krefur. Opnaðu grilllokið fyrir hámarks loftflæði til kolanna ef stefnt er að háum hita.
	Skortur á eldsneyti	Notið meira eldsneyti fyrir eldun við háan hita. Byrjið að setja meira eldsneyti í grillið þegar kolin eru fyrst kveikt, en gætið þess að loftflæði (bil) sé enn á milli kolanna. Fylgið leiðbeiningunum um áfyllingu til að bæta meira eldsneyti við grillið.
Blossar	Grillið of heitt	Haldið hitastiginu undir 176°C / 350°F þegar eldað er mjög feitan mat (t.d. kjúkling, pizza, hamburgara). Fita hefur flasspunkt. Reynið að elda við lægri hita. Ef þú lendir í eldun í fitu, fjarlægðu matinn varlega af grillinu, lokaðu grilllokinu og lokaðu spjaldinu til að kæfa eldinn vegna lágs súrefnismagns.
	Fituupsöfnun	Fylgið leiðbeiningum um umhirðu og viðhald.

ÁBYRGÐ

SKILMÁLAR

Pit Boss® grill („Pit Boss®“), framleidd af Outdoor Brands, LLC., eru með takmarkaða ævilanga ábyrgð gegn göllum og framleiðslu á hlutum, 1 árs ábyrgð á öllu stáli, grillgrindum, postulínshúðuðu stáli og 1 árs ábyrgð á öllum öðrum i hlutum þessarar vöru. Outdoor Brands, LLC. ábyrgist að allir hlutar séu lausir við galla í efni og framleiðslu, við eðlilega notkun og aðstæður, meðan á notkun stendur og í eigu upprunalegs kaupanda.

Engin önnur eða viðbótarábyrgð á við um þessa vöru. Þessi ábyrgð gildir ekki:

- ef ekki er hægt að framvísa sönnun fyrir kaupunum eða eftir að ábyrgðin er útrunnin.
- vegna skemmda eða galla vegna slits, svo sem rispa, beyglur, bulgur, flísar eða minniháttar snyrtisprungur. Þessar fagurfræðilegu breytingar á vörunni hafa ekki áhrif á virkni hennar.
- ef varan þín hefur ekki verið sett upp, notuð, þrifuð og viðhaldið í ströngu samræmi við meðfylgjandi vöruhandbók. Ábyrgðin nær ekki til skemmda eða brota vegna misnotkunar, óviðeigandi meðhöndlunar eða sérsniðinna breytinga.
- ryði eða oxun, nema um sé að ræða tap á uppbyggingu grillhlutans. Jafnvel með því að nota efni sem standast ryð geta verndarhúðirnar skemmt af ýmsum efnum og aðstæðum sem framleiðandi hefur ekki stjórn á. Hátt hitastig, of mikill raki, klór, iðnaðargufur, áburður, skordýraeitur í grasflötum og salt eru nokkur af þeim efnum sem geta haft áhrif á málmhúðun.
- vegna skemmda eða galla sem verða við notkun í atvinnuskyni, leigu eða notkun sem varan er ekki ætluð til.
- vegna tjóns eða galla sem eru umfram verð vörunnar.
- vegna skemmda eða galla sem orsakast af þjónustu eða viðgerðum á vörunni af óviðurkenndum söluaðila Pit Boss®.

Á ábyrgðartímanum skuldbindur Outdoor Brands, LLC. sig til að útvega varahluti fyrir gallaða og/eða bilaða íhluti og mun ekki rukka fyrir viðgerðir eða skipti á hlutum sem skilað er, með fyrirframgreiddum sendingarkostnaði, ef hluturinn/hlutirnir reynast gallaðir við skoðun.

Outdoor Brands, LLC. ber ekki ábyrgð, hvorki lagalega né á annan hátt, á tilfallandi eða afleiddu tjóni á eignum eða einstaklingum sem hlýst af notkun þessarar vöru, á meðan ábyrgðartímabilinu rennur út eða eftir að það rennur út. Allar ábyrgðir framleiðanda eru settar fram hér og engin krafa skal gerð gegn framleiðanda vegna nokkurrar ábyrgðar eða yfirlýsingar. Í sumum ríkjum er ekki heimilt að útiloka eða takmarka tilfallandi eða afleidda skaða, eða takmarka óbeina ábyrgð, þannig að takmarkanirnar eða undantekningarnar sem fram koma í þessari takmörkuðu ábyrgð eiga hugsanlega ekki við um þig. Þessi takmarkaða ábyrgð veitir þér tiltekin lagaleg réttindi og þú gætir átt önnur réttindi, sem eru mismunandi eftir ríkjum.



Mynd af þessu töflu til viðmiðunar.

SKRÁÐU GRILLIÐ ÞITT

Skráðu vöruna þína á innan við mínútu og fáðu skjótan og auðveldan aðgang að glæsilegu safni þekkingar á matreiðslu.

Skráning þín (kaupsönnun) tryggir að þú fái bestu ábyrgðarþjónustu með vörnunni þinni. Ef svo ólíklega vill að öryggisáhyggjur komi upp, þá er þetta okkar flýtleið til að láta þig vita.

FYRIRMYND	PB500XC
RAÐNÚMER	
KAUPDAGUR	YYYYMMDD
KEYPT FRÁ (VIÐURKENNDUR SÖLUAÐILI)	



ÞJÓNUSTUVER VIÐSKIPTAVINA

Ef þú hefur einhverjar spurningar eða áhyggjur varðandi vöruna þína, þá er hjálpsamt þjónustuteymi okkar reiðubúið að aðstoða þig. Vinsamlegast hafið skráningarupplýsingar ykkar tilbúnar áður en þið hafið samband við þjónustuver.



SÍMI



LIFANDI SPJALL



APP



Deildu sköpunarverkum þínum og Glamúrmyndir með Samfélagið Pit Boss.
#PITBOSSNATION

DÜLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

DÜLEŽITÉ, USCHOVEJTE PRO BUDOUCÍ POTŘEBU: PEČLIVĚ SI PŘEČTĚTE

HLAVNÍMI PŘÍČINAMI POŽÁRŮ SPOTŘEBIČŮ JSOU NEDOSTATEČNÁ ÚDRŽBA A NEDODRŽENÍ POŽADOVANÉ BEZPEČNÉ VZDÁLENOSTI OD HOŘLAVÝCH MATERIÁLŮ. JE NESMÍRNĚ DÜLEŽITÉ, ABY BYL TENTO VÝROBEK POUŽÍVÁN POUZE V SOULADU S NÁSLEDUJÍCÍMI POKYNY.

VAROVÁNÍ: Před instalací a použitím tohoto spotřebiče si přečtěte celý návod. Nedodržení těchto pokynů může mít za následek poškození majetku, zranění nebo dokonce smrt. O omezujících opatřeních a požadavcích na kontrolu instalace ve vaší oblasti se informujte u místních stavebních nebo požárních úřadů. Tyto pokyny si uschovejte.

NEBEZPEČÍ A VAROVÁNÍ

Musíte kontaktovat místní sdružení majitelů domů, stavební nebo hasičské úřady nebo příslušný orgán, abyste získali potřebná povolení, oprávnění nebo informace o jakýchkoli omezeních instalace, jako je instalace grilu na hořlavém povrchu, požadavky na kontrolu nebo dokonce možnost použití ve vaší oblasti.

- Od hořlavých konstrukcí po stranách grilu musí být dodržena minimální vzdálenost 2 m (78 palců). **Neinstalujte zařízení na hořlavé podlahy nebo podlahy chráněné hořlavými povrchy, pokud jste nezískali příslušná povolení a oprávnění od příslušných orgánů.** Gril musí být před použitím nainstalován na bezpečném rovném podkladu. Tento spotřebič nesmí být umístěn pod hořlavým stropem, převisem, markýzou, slunečníkem nebo altánem. Nepoužívejte na terasách ani na jiných hořlavých površích, jako je suchá tráva, dřevní štěpka, listový mulč nebo dekorativní kůra. Nepoužívejte tento výrobek ve stanu, karavanu, autě, sklepě, podkrovní nebo na lodi. Grilujte na volném prostranství bez hořlavých materiálů, benzínu a jiných hořlavých par a kapalin.

VAROVÁNÍ: V případě požáru způsobeného tukem uzavřete víko, dokud oheň neuhasne. Na zařízení nelijte vodu. Nepokoušejte se oheň uhasit. Je vhodné mít na místě hasicí přístroj schválený pro všechny třídy (třída ABC). Pokud dojde k nekontrolovatelnému požáru, volejte hasiče.

- Tento gril na dřevěné uhlí nepoužívejte jako pec. Tento výrobek je určen pouze pro venkovní použití. Nepoužívejte jej v interiéru.

NEBEZPEČÍ POŽÁRU: Během používání může docházet k uvolňování horkých uhlíků.

VAROVÁNÍ: Tento výrobek se velmi zahřívá. Během provozu jej nepřemísťujte. Před přemístěním se ujistěte, že oheň je zcela uhašen a gril je na dotek zcela vychladlý.

- Tento výrobek se velmi zahřívá a může dojít k vážnému zranění. Nikdy nenechávejte hořící oheň bez dozoru. Během používání udržujte malé děti a domácí zvířata v bezpečné vzdálenosti. Při obsluze grilu se doporučuje používat záruvzdorné rukavice nebo chňapky. Nepoužívejte příslušenství, které není určeno pro použití s tímto spotřebičem.

UPOZORNĚNÍ: Tento spotřebič není doporučen pro děti, osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud nejsou pod přímým dohledem nebo vedením osoby odpovědné za jejich bezpečnost.

- Po delším skladování nebo nepoužívání zkontrolujte před použitím, zda zařízení nevykazuje známky opotřebení nebo poškození, a v případě potřeby jej vyměňte. Před použitím zařízení vyčistěte. Pokud je gril skladován venku během období dešťů nebo období vysokou vlhkostí, je třeba jej před provedením jakékoli údržby nebo servisu vysušit. Použijte kryt grilu, pokud je k dispozici.

VAROVÁNÍ: Dávejte pozor na hořlavé materiály v budově, udržujte oheň pod kontrolou, aby nedošlo k jeho přehřátí.

5. Důrazně doporučujeme používat v grilu na dřevěné uhlí kusové dřevěné uhlí. Hoří déle a produkuje méně popela, který může omezovat proudění vzduchu. Nepoužívejte v tomto výrobku uhlí. Dřevěné uhlí není součástí balení. Nechte dřevěné uhlí zahřát a udržte ho rozžhavené po dobu nejméně 30 minut před prvním grilováním na grilu na dřevěné uhlí. Nezačínajte grilovat, dokud palivo není pokryto vrstvou popela.

VAROVÁNÍ: K zapalování nebo opětovnému zapalování nepoužívejte lih ani benzín. Používejte pouze podpalovače splňující normu EN1860-3. Během používání udržte všechny tyto kapaliny v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

6. Části grilu mohou být velmi horké a může dojít k vážným zraněním. Odstraňte hrnce a pánve, když je zařízení v provozu bez dozoru, aby se snížilo riziko požáru. **VAROVÁNÍ!** Udržte děti a domácí zvířata v bezpečné vzdálenosti.

LIKVIDACE POPELA

Popel by měl být uložen v kovové nádobě s těsně přiléhající pokličkou. Uzavřená nádoba s popelem by měla být umístěna na nehořlavé podlaze nebo na zemi, v dostatečné vzdálenosti od všech hořlavých materiálů, až do konečné likvidace. Pokud je popel likvidován zakopáním do země nebo jiným způsobem rozptýlen na místě, měl by být uchovávan v uzavřené nádobě, dokud všechny uhlíky zcela nevychladnou.

OXID UHLÍČITÝ

Dodržte tyto pokyny, abyste zabránili otravě tímto bezbarvým a bez zápachu plynem vás, vaši rodinu nebo jiné osoby:

- Poznejte příznaky otravy oxidem uhelnatým: bolesti hlavy, závratě, slabost, nevolnost, zvracení, ospalost a zmatenost. Oxid uhelnatý snižuje schopnost krve přenášet kyslík. Nízká hladina kyslíku v krvi může vést ke ztrátě vědomí a smrti.
- Pokud se u vás nebo u jiných osob během vaření nebo v blízkosti spotřebiče objeví příznaky nachlazení nebo chřipky, vyhledejte lékaře. Otrava oxidem uhelnatým, kterou lze snadno zaměnit za nachlazení nebo chřipku, je často zjištěna příliš pozdě.
- Konzumace alkoholu a užívání drog zvyšují účinky otravy oxidem uhelnatým.

Oxid uhelnatý je obzvláště toxický pro matku a dítě během těhotenství, kojence, seniory, kuřáky a osoby s problémy s krví nebo oběhovým systémem, jako je anémie nebo srdeční onemocnění.



Nepoužívejte gril v uzavřených a/nebo obytných prostorách např. v domech, stanech, karavanech, obytných vozech, lodích. Hrozí nebezpečí smrtelné otravy oxidem uhelnatým.

OBSAH

Důležitá bezpečnostní opatření	2
Obsah balení	4
Technické údaje	4
Seznámení s grilem	5
Provoz	6
<ul style="list-style-type: none"> • Nastavení • Regulace teploty • První použití (vypálení) • Postup zapalování • Doplnování paliva • Horké uzení • Vypínání 	
Péče a údržba	11
Řešení problémů	12
Záruka	13
<ul style="list-style-type: none"> • Podmínky • Zaregistrujte svůj gril • Zákaznická podpora 	

OBSAH BALENÍ

1 x	GRIL A DÍLY
1 x	BLISTR S HARDWAREM
1 x	MONTÁŽNÍ NÁVOD
1 x	NÁVOD K POUŽITÍ

SPECIFIKACE

MODEL	PB500NXC
TYP PALIVA	DŘEVĚNÉ UHLÍ A DŘEVO
ROZMĚRY	1 018 × 632 × 1 077 MM / 40,1 X 24,9 X 42,4 PALCE
HMOTNOST	33,8 KG / 74,5 LB

V
Unit 8, De Hootkamp 8,
Hedel, NL 5321 JT
service-eu@dansons.com

USA
1442 Belfast Ave.
Columbus, GA 31904
480-923-9630

OUTDOOR
BRANDS LLC

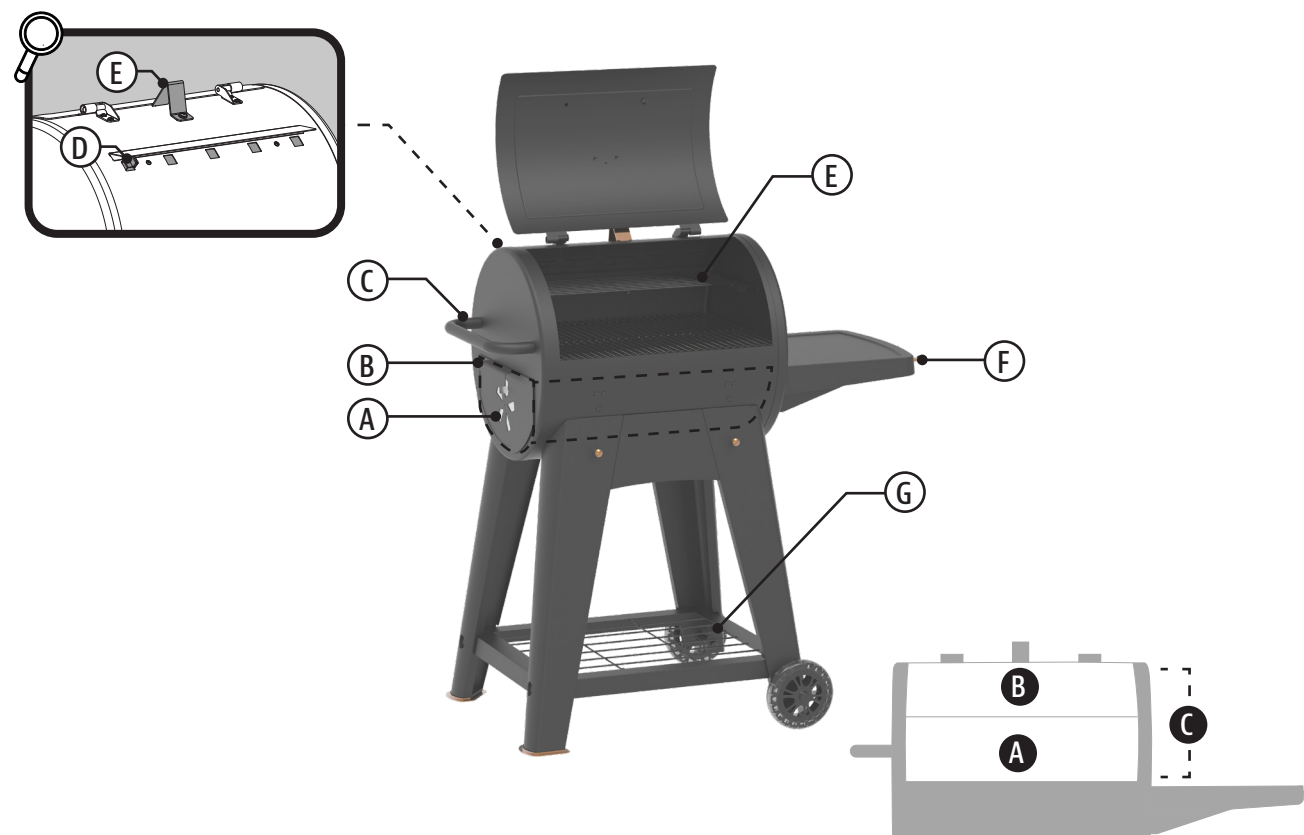
©2025 OUTDOOR BRANDS, LLC.



ZŮSTAŇTE V OBRAZE!

Navštivte nás online, kde najdete montážní videa, recepty zdarma, tipy na grilování, aktualizace manuálů a další informace.

SEZNÁMENÍ S GRILEM



A Klapka ventilace

Otevřením ventilačního otvoru se zvýší proudění vzduchu z udírny. Nastavuje se otočením ventilačních jazýčků do otevřené nebo uzavřené polohy pro větrání.

B Zásuvka na palivovou komoru

Tuto odnímatelnou zásuvku na uhlí lze vyjmout z válce, aby bylo možné ji po vaření naplnit a vyčistit od popela.

C Rukojeť komory

Přesuňte gril z jednoho místa na druhé.

D Větrací otvor

Otevřete odvod vzduchu, abyste regulovali vnitřní teplotu v komoře grilu na dřevěné uhlí.

E Zarážka víka

F Grilovací rošty

G Boční police

Praktické police poskytují dostatek prostoru pro přípravu jídla a jsou vybaveny háčky na grilovací nářadí.

H Vozík s otevřeným dnem

Robustní design otevřeného vozíku je ideální pro uložení grilovacích nástrojů a koření mimo zem.



VARNÁ PLOCHA

A 2,502 cm² / 387.8 in²

B 1,001 cm² / 155.2 in²

C 3,503 cm² / 543.0 in²

PROVOZ

NASTAVENÍ

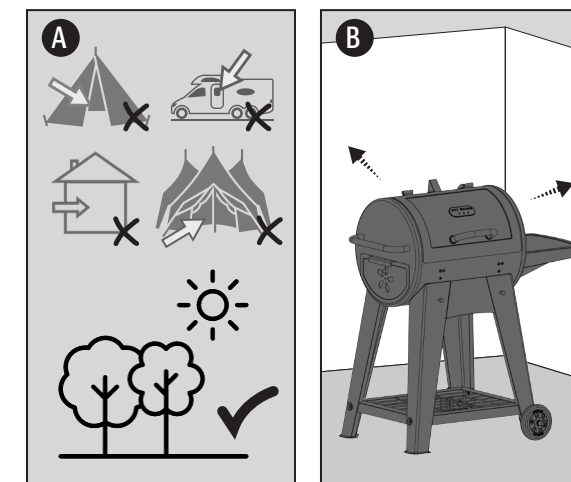
- U všech venkovních spotřebičů mají vnější povětrnostní podmínky velký vliv na výkon grilu a na dobu potřebnou k dokonalé přípravě pokrmu. Tento spotřebič nesmí být umístěn pod hořlavým stropem nebo převisem (A). Gril udržujte v prostoru bez hořlavých materiálů, benzínu a jiných hořlavých par a kapalin.

Všechny jednotky Pit Boss® by měly být umístěny v minimální vzdálenosti 2 m (78 palců) od hořlavých konstrukcí a tato vzdálenost musí být dodržena i během provozu grilu. (B)

- Díly jsou umístěny v přepravním kartonu, včetně prostoru pod grilem. Po vyjmutí z ochranného přepravního kartonu zkontrolujte gril, díly a blistrové balení s hardwarem. Před montáží zlikvidujte veškerý obalový materiál z vnitřku a vnějšku grilu a poté zkontrolujte a prohlédněte všechny díly podle montážního návodu.

Pokud některá součást chybí nebo je poškozená, nepokoušejte se gril sestavit. Obráťte se na svého prodejce nebo zákaznický servis Pit Boss® a požádejte o náhradní součásti.

- Sestavte jednotku podle pokynů v montážním návodu.



REGULACE TEPLoty

Grilování na dřevěném uhlí je velmi univerzální. Lze jej použít nejen ke grilování nebo uzení, ale také k pečení pizzy, chleba, koláčů a sušenek. Díky vynikajícím vlastnostem zadržování tepla lze dosáhnout a udržovat požadovanou teplotu vaření pomocí regulace proudění vzduchu bočními ventilačními klapkami. Otevřením vzduchové klapky, která umožňuje přívod většího množství kyslíku k ohni, se dřevěné uhlí spálí na velmi vysokou teplotu a vytvoří žhavé uhlíky. Chcete-li vařit při nižších teplotách, snižte množství paliva a nechte klapku otevřenou jen na malou vzdálenost, aby byl průtok vzduchu minimální a teplo v komoře se udržovalo na maximální úrovni.

Aby gril fungoval správně, je nezbytná správná údržba a čištění topeniště. Pokud gril nedosahuje požadované teploty, zkontrolujte, zda je zajištěn správný přívod vzduchu k palivu a zda není ucpaná klapka. **Gril může pracovat efektivně po dlouhou dobu, pokud je k dispozici suché a dostatečné množství paliva, správný přívod vzduchu a jsou čisté všechny součásti pro vaření.**

PRVNÍ POUŽITÍ (VYPÁLENÍ)

Je důležité provést vypálení grilu, aby se zbavil všech cizích látek. Chcete-li zapálit první oheň:

- Postupujte podle pokynů pro zapálení a zapalte gril.

DŮLEŽITÉ: Použijte v tuto chvíli jednu hrst dřevěného uhlí. Nepřetěžujte zařízení palivem, protože by to způsobilo příliš vysokou teplotu a roztavení plstěného těsnění na víku.

- Jakmile je dřevěné uhlí zapálené, zavřete víko grilu a nechte klapku téměř uzavřenou. Nechte hořet, dokud se ne-spotřebuje veškeré palivo a oheň neuhasne. To by mělo trvat přibližně dvě hodiny.
- Po vychladnutí grilu lze gril na dřevěné uhlí používat jako obvykle.

POSTUP ZAPÁLENÍ

Při vaření potravin na grilu na dřevěné uhlí můžete dosáhnout různých výsledků v závislosti na čase a teplotě. Pro dosažení nejlepších výsledků si pořizujte záznamy o co jste vařili, při jaké teplotě, jak dlouho jste vařili a jaké byly výsledky. Příště si recept upravte podle své chuti. Umístěte venkovní teploměr poblíž místa vaření. Cvičení dělá mistra.

Teplota vaření je ovlivněna následujícími faktory: venkovní teplota, síla a směr větru, množství vzduchu proudícího přes klapky, kvalita použitého paliva, otevření víka grilu a množství připravovaných pokrmů.

Při běžném používání grilu postupujte podle těchto kroků:

1. Otevřete víko grilu (A).
2. Vytáhněte zásuvku ohniště z jednotky. (B)
3. Na rošt v těle grilu položte srolované noviny a několik kostek podpalovače nebo pevný podpalovač. Poté na noviny nasypejte dvě až tři hrsti dřevěného uhlí ve tvaru hory (C).

UPOZORNĚNÍ: Nepoužívejte benzín, technický líh, zapalovací kapalinu, alkohol nebo jiné podobné chemikálie pro zapálení nebo opětovné zapálení.

4. Otevřete klapku přívodu vzduchu naplno, aby byl zajištěn maximální průtok vzduchu. (D)
5. Zapalte noviny a kostky podpalovače pod zásobníkem na dřevěné uhlí pomocí zapalovače s dlouhým hrotem nebo bezpečnostních zápalek. (E)

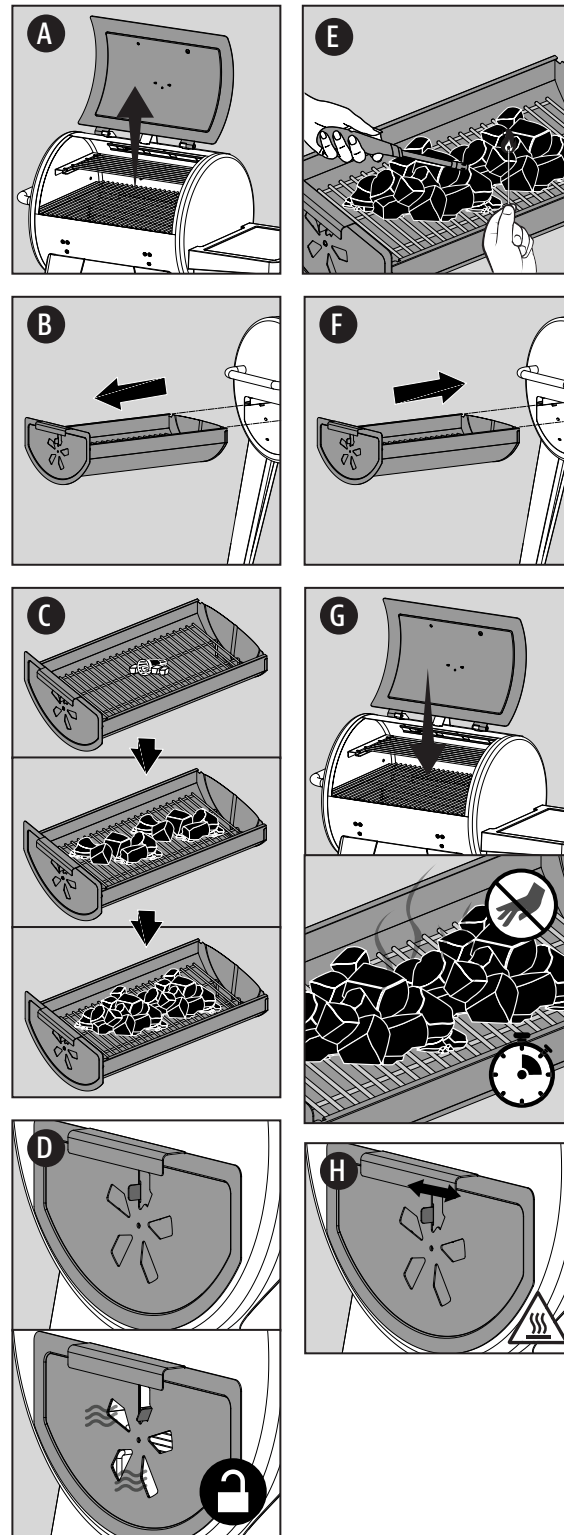
POZNÁMKA: Lze také použít elektrický zapalovač uhlí.

6. Jakmile se uhlí zapálí, zasuněte zásuvku ohniště do těla grilu (F).
7. Zavřete víko grilu. Po 10 minutách plameny uhasnou a okraje uhlí zšednou. Sledujte teplotu na víku grilu. Nechte gril předehřát a uhlí pokryjte bílým popelem, což znamená, že dosáhlo maximální teploty. (G)

POZNÁMKA: Doporučujeme, abyste po zapálení uhlí neprohrabávali ani je neotáčeli. To umožní, aby uhlí hořelo rovnoměrněji a efektivněji.

8. Po dokončení předehřívání můžete začít s vařením! Nastavte klapky tak, aby do grilu proudilo více nebo méně vzduchu, a dosáhněte tak požadovaného teplotního rozsahu (H).

UPOZORNĚNÍ: Při manipulaci s varnými plochami používejte pouze žáruvzdorné rukavice.



DOPLŇOVÁNÍ PALIVA

Pokud potřebujete delší dobu vaření (např. při pečení většího kusu masa nebo pomalé uzení), může být nutné přidat během vaření na gril více kusového uhlí grilu během vaření.

Postupujte podle těchto kroků, abyste bezpečně přidali více paliva do grilu:

1. Vytáhněte zásuvku topeniště z boku grilu. (A).

DŮLEŽITÉ: Gril bude velmi horký a může dojít k vážnému zranění. Vždy používejte žáruvzdorné rukavice, kleště s dlouhou rukojetí nebo kuchyňské rukavice.

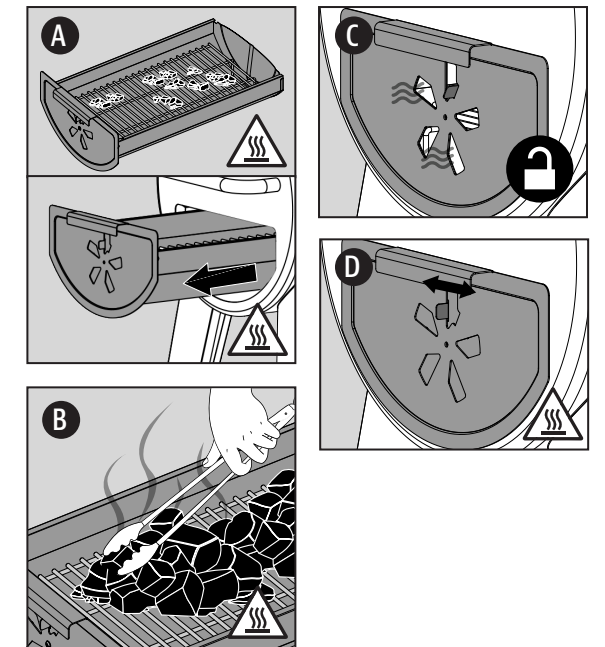
2. Pomocí kleští s dlouhou rukojetí přidejte k zapálenému uhlí nové kusy dřevěného uhlí. (B)
 - Uhlí nerozprostírejte po celé topeniště, ale naskládejte nové uhlí na hořící uhlíky.

3. Otevřete klapku naplno, aby se k novému uhlí dostalo co nejvíce vzduchu (C).

POZNÁMKA: Teplota se může mírně snížit v důsledku přidání nového paliva, ale jakmile se nové uhlí zapálí, rychle se zvýší.

4. Jakmile se nové uhlí zapálí, nastavte klapky podle potřeby a pokračujte v používání. (D)

DŮLEŽITÉ: Nepoužívejte k zapálení nebo rozhoření ohně ve grilu líh, benzín, benzín, kapalinu do zapalovačů ani petrolej. Nepokoušejte se také přidávat další podpalovač do již hořícího ohně nebo na horký rošt. Mohlo by dojít ke zranění.



HORKÉ UZENÍ

Forma vaření známá jako horké uzení se vyznačuje delší dobou vaření a nižšími teplotami (známá také jako „pomalé“), ale výsledkem je přirozenější chuť připravovaných pokrmů. Uzení potravin dřevěnými štěpkami změní světlé maso a drůbež na růžové, zatímco tmavším kusům masa dodá růžový pruh. Růžový pruh (po uzení) se nazývá kouřový prstenec a je velmi ceněn outdoorovými kuchaři.

Pro dosažení nejlepších výsledků nechte maso po upečení odpočinout. Tím se přirozené šťávy vrátí zpět do masových vláken, což zajistí mnohem šťavnatější a chutnější kus masa. Doba odpočinku může být od 3 minut až do 60 minut, v závislosti na velikosti masa.

Postupujte podle našeho průvodce uzením různých druhů bílkovin. Je důležité si uvědomit, že pouhým pohledem nelze určit, zda je maso hotové. Nejlepší způsob, jak zjistit vnitřní teplotu připravovaných potravin, je použití teploměru na maso nebo teploměru Pit Boss® Meat Thermometer.

Užitečné tipy:

- Maso uzavře své vlákna poté, co dosáhne vnitřní teploty 49 °C / 120 °F, proto je nejlepší začít uzení s masem, které je studené nebo velmi studené před vložením do grilu.
- Mezi potravinami na každé úrovni grilu nechte volný prostor, aby teplo mohlo správně proudit. Potraviny na přeplněném grilu budou vyžadovat delší dobu vaření. K obracení masa použijte kleště s dlouhou rukojetí a na měkčí potraviny, jako je ryba a sýr, použijte špachtli. Použití propichovacího nástroje, jako je vidlička, propíchně maso a umožní únik šťávy.
- Tučnější maso s velkým množstvím pojivové tkáně je nevhodnější pro dlouhé uzení, protože tuky se rozpouštějí a dodávají masu šťavnatou uzenou chuť.
- Začněte s malým kusem vepřové plece, která je levná a jednodušší na přípravu, a poté přejděte k větším kusům, jako je hovězí hrudí a žebra.
- Svíčková a libové pečeně vyžadují větší pozornost, protože maso rychleji vysychá. U méně tučných druhů masa dbejte na to, aby se během uzení přidávala další tekutina (stříkejte ji na potraviny). Tekutiny jako ovocný džus, jablečný ocet, víno nebo pivo mohou masu dodat jemnou, ale chutnou příchuť.
- Omáčky na bázi cukru je nejlepší nanášet až ke konci vaření, aby nedošlo ke vzplanutí.

DRUH MAS KONEČNÁ VNITŘNÍ TEPLOTA DRŮBEŽ

DRŮBEŽ

Krocan (celý)	74 °C
Kuře (celé)	74 °C
Stehna, prsa	74 °C
Drobní lovní ptáci	74 °C
Kachna	74 °C / 165 °F

VEPŘOVÉ

Šunka (celá)	71 °C / 160 °F
Pečeně	74 °C / 165 °F
Svíčková	82 °C / 180 °F
Žebra	88 °C / 190 °F
Žebírka	88 °C / 190 °F
Bůček (rameno)	90-98 °C / 195-210 °F

HOVĚZÍ

Prime Rib	57 °C
Svíčková	60 °C
Pečeně	63 °C / 145 °F
Žebra	79 °C / 175 °F
Hovězí hrudí	90-98 °C / 195-210 °F

DIVOKÁ ZVĚŘINA

Svíčková	74 °C / 165 °F
Pečeně	74 °C / 165 °F

MOŘSKÉ PLODY

Filety	63 °C / 145 °F
Losos (celý)	63 °C / 145 °F
Humr	63 °C / 145 °F



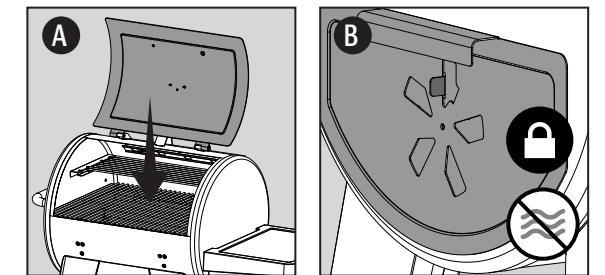
Uložte si tento graf pro budoucí použití. Poděkujte nám později!

VYPNUTÍ

Pro bezpečné vypnutí grilu postupujte podle těchto pokynů:

1. Zavřete víko grilu (A). Přestaňte přidávat palivo.
2. Zcela uzavřete klapku a nechte oheň přirozeně uhasnout kvůli nedostatku kyslíku. (B)

DŮLEŽITÉ: K hašení uhlí nepoužívejte vodu, protože by to mohlo gril poškodit.



V případě požáru způsobeného tukem opatrně vyjměte jídlo z grilu, zavřete víko grilu a uzavřete klapku, aby se oheň udusil. Topeniště a tělo grilu vydrží extrémní teplo bez poškození.

CS

CS

POŘÍDETE SI PROFESIONÁLNÍ NÁSTROJE

Prozkoumejte širokou škálu grilovacích doplňků, které jsou k dispozici v našem internetovém obchodě pro všechny úrovně vaření.



MÁTE DOTAZ?

Podívejte se na nejčastější dotazy online nebo využijte živý chat se zákaznickou podporou.



#1201

PÉČE A ÚDRŽBA

Každý gril Pit Boss® vám při minimálním čištění poskytne mnoho let chutných grilování. Při údržbě grilu postupujte podle těchto tipů:

Vnitřek grilu

- Pomocí kartáče na čištění grilu odstraňte zbytky jídla nebo usazeniny z roštů (A). Požáry způsobené tukem vznikají v důsledku nadměrného množství nečistot napadaných na varné součásti grilu. Nejlepší je čistit rošty krátce po vaření, dokud jsou ještě teplé. Pro důkladnější čištění vyjměte rošty z grilu a použijte čisticí a odmašťovací prostředek Pit Boss®.
- Zaschlé zbytky potravin seškrábněte nylonovou škrabkou a po několika použitích otřete tepelný deflektor, topeniště a tělo grilu (B). Velmi užitečný je také kuchyňský kartáč.
- Vyjměte zásuvku topeniště a vysypte vychladlý popel do odpadu. (C)

Boční police

- Po použití každou polici otřete (D). K odstranění mastnoty použijte teplou mýdlovou vodu. **Nepoužívejte čisticí prostředky na trouby, abrazivní čisticí prostředky ani abrazivní čisticí houbičky, protože by mohly poškodit povrch bočních polic.**

Vnější část grilu

- Po každém použití otřete vnější část grilu (E). K odstranění mastnoty použijte teplou mýdlovou vodu. **Nepoužívejte čisticí prostředky na trouby, abrazivní čisticí prostředky ani abrazivní čisticí houbičky.**



PŘEHLED ÚDRŽBY GRILU

Položka	ČETNOST ČIŠTĚNÍ	METODA ČIŠTĚNÍ
Klapky	Podle potřeby	Otřete hadříkem a mýdlovou vodou
Grilovací rošty	Po každém grilování	Spalte přebytečné zbytky, vyčistěte kartáčem na čištění grilů
Tělo grilu (vnější část)	Po každém grilování	Otřete hadříkem a mýdlovou vodou
Ohniště, tělo grilu (vnitřek)	Každé 2-3 grilování	Zahřejte na 260 °C / 500 °F po dobu 30 minut, seškrábněte, vykartáčujte, vysajte popel a přebytečné nečistoty mokřým/suchým vysavačem



Uložte si tento graf pro budoucí použití.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Správné čištění, údržba a používání čistého, suchého a kvalitního paliva zabrání běžným provozním problémům. Pokud váš gril Pit Boss® nefunguje správně nebo méně často, mohou být užitečné následující tipy pro řešení problémů.

VAROVÁNÍ: Před otevřením nebo demontáží jakýchkoli částí za účelem kontroly, údržby, čištění nebo servisu se vždy ujistěte, že je gril zcela vychladlý.

PROBLÉM	PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Uhlí se nezapálí	Nedostatečný přívod vzduchu	Nastavte klapku tak, aby byl přívod vzduchu zcela otevřený a zajistil maximální proudění vzduchu k uhlí. Ujistěte se, že se v grilu nehromadí popel a že není ucpaný. V případě potřeby postupujte podle pokynů pro péči a údržbu. Pokud chcete dosáhnout vysokých teplot, otevřete víko grilu, aby se k ohni dostalo více kyslíku.
	Nedostatek paliva	Zkontrolujte rošt na dřevěné uhlí, zda je hladina paliva dostatečná. Přidejte několik kostky podpalovače nebo pevné podpalovače, aby se uhlí lépe zapálilo. Doporučené množství dřevěného uhlí je maximálně 1,0 kg / 2,2 lb na jedno zapálení.
Gril je příliš horký	Příliš velký průtok vzduchu	Nastavte klapku tak, aby se snížil průtok vzduchu k uhlí. Pokud je otevřený, zavřete víko grilu, aby palivo uhaslo v důsledku menšího množství/nedostatku kyslíku.
	Příliš mnoho paliva	Pro vaření při nízké teplotě použijte při zapalování grilu méně paliva. Opatrně pomocí kleští s dlouhou rukojetí odstraňte část paliva z uhlíkové misky a vložte je do kovové nádoby s těsně přiléhající pokličkou, aby popel zcela vychladl.
Gril není dostatečně horký	Zvyšte proudění vzduchu	Nastavte klapku tak, aby byl přívod vzduchu více otevřený a zvýšil se průtok vzduchu k uhlí. Ujistěte se, že v ohništi není nahromaděný popel ani žádné překážky. V případě potřeby postupujte podle pokynů pro péči a údržbu. Pokud chcete dosáhnout vysokých teplot, otevřete víko grilu, aby byl průtok vzduchu k uhlí maximální.
	Nedostatek paliva	Pro vaření při vysokých teplotách použijte více paliva. Při zapalování uhlí vložte do grilu více paliva, ale zajistěte, aby mezi kousky uhlí zůstalo dostatek prostoru pro proudění vzduchu. Při doplňování paliva do grilu postupujte podle pokynů pro doplňování paliva.
Vzplanutí	Gril je příliš horký	Při přípravě velmi mastných pokrmů (např. kuřete, pizzy, hamburgerů) udržujte teplotu pod 176 °C / 350 °F. Tuk má bod vzplanutí. Zkuste vařit při nižší teplotě. V případě, že během vaření dojde k požáru tuku, opatrně vyjměte jídlo z grilu, zavřete víko grilu a uzavřete klapku, aby se oheň udušil nedostatkem kyslíku.
	Usazování tuku	Postupujte podle pokynů pro péči a údržbu.



Vyfotěte si tuto tabulku pro referenci.

ZÁRUKA

PODMÍNKY

Gril Pit Boss® („Pit Boss“) vyráběný společností Outdoor Brands, LLC. má omezenou doživotní záruku na vady a zpracování dílů, jednoletou záruku na veškerou ocel, porcelánem potažené ocelové rošty a jednoletou záruku na všechny ostatní součásti tohoto produktu. Společnost Outdoor Brands, LLC. zaručuje, že všechny díly budou bez vad materiálu a zpracování při běžném používání a za běžných podmínek po dobu používání a vlastnictví původním kupujícím.

Na tento produkt se nevztahuje žádná jiná ani dodatečná záruka.

Tato záruka neplatí:

- pokud není možné předložit doklad o koupi nebo po uplynutí záruční doby.
- na poškození nebo vady způsobené opotřebením, jako jsou škrábance, promáčkliny, dülky, odštěpky nebo drobné kosmetické praskliny. Tyto estetické změny produktu nemají vliv na jeho výkon.
- pokud váš produkt nebyl nainstalován, provozován, čištěn a udržován v přísném souladu s příloženým návodem k použití. Záruka se nevztahuje na poškození nebo rozbití způsobené nesprávným používáním, nesprávnou manipulací nebo vlastními úpravami.
- na korozi nebo oxidaci, pokud nedojde ke ztrátě strukturální integrity grilovacího komponentu. I při použití materiálů odolných proti korozi mohou být ochranné povlaky poškozeny různými látkami a podmínkami, které výrobce nemůže ovlivnit. Vysoké teploty, nadměrná vlhkost, chlor, průmyslové výpary, hnojiva, pesticidy na trávníky a sůl jsou některé z látek, které mohou ovlivnit kovové povlaky.
- na poškození nebo vady vzniklé při komerčním použití, pronájmu nebo jakémkoli použití, pro které není produkt určen.
- na škody nebo vady přesahující cenu produktu.
- na škody nebo vady způsobené servisem nebo opravou produktu neautorizovaným prodejcem Pit Boss®.

Během doby platnosti záruky se společnost Outdoor Brands, LLC. zavazuje poskytnout náhradní díly za vadné a/nebo nefunkční součásti a nebude účtovat poplatky za opravu nebo výměnu vrácených dílů, pokud byly díly při kontrole shledány vadnými.

Společnost Outdoor Brands, LLC. nepřijímá odpovědnost, právní ani jinou, za náhodné nebo následné škody na majetku nebo osobách vyplývající z používání tohoto produktu během záruční doby nebo po jejím uplynutí. Všechny záruky výrobce jsou uvedeny v tomto dokumentu a vůči výrobcu nelze uplatňovat nároky z titulu záruky nebo prohlášení. Některé státy neumožňují vyloučení nebo omezení náhodných nebo následných škod nebo omezení předpokládaných záruk, takže omezení nebo vyloučení uvedená v této omezené záruce se na vás nemusí vztahovat. Tato omezená záruka vám dává konkrétní zákonná práva a můžete mít i další práva, která se liší stát od státu.

REGISTRUJTE SVŮJ GRIL

Zaregistrujte svůj produkt za méně než minutu a získejte rychlý a snadný přístup k působivé sbírce znalostí o vaření.

Vaše registrace (doklad o nákupu) vám zajistí nejlepší záruční servis pro váš produkt. V nepravděpodobném případě, že by došlo k bezpečnostním problémům, je to náš rychlý způsob, jak vás informovat.

MODEL **PB500NXC**

SÉRIOVÉ ČÍSLO

DATUM NÁKUPU

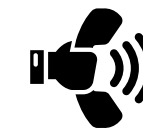
ZAKOUPENO U
(AUTORIZOVANÝ PRODEJCE)

ZAREGISTRUJTE NYNÍ



ZÁKAZNICKÁ PODPORA

Máte-li jakékoli dotazy nebo připomínky týkající se vašeho produktu, náš ochotný tým zákaznické podpory vám rád pomůže. Než se obrátíte na zákaznickou podporu, připravte si prosím své registrační údaje.



TELEFON



ŽIVÝ CHAT



APLIKACE

UKAŽTE
NÁM SVÉ
VÝSLEDKY

Sdílejte své výtvořky a
stylové fotky s
komunitou Pit Boss.

#PITBOSSNATION



אמצעי בטיחות חשובים

חשוב, קראו בעיון, שמרו לעיון עתידי. יש לקרוא את המדריך לפני ההפעלה!

הגורמים העיקריים לשרפות במכשירים הם תחזוקה לקויה ואי שמירה על המרחק הנדרש מחומרים דליקים. חשוב ביותר להשתמש במוצר זה רק בהתאם להוראות הבאות.

אזהרה: אנא קראו את המדריך במלואו לפני התקנה ושימוש במכשיר חשמלי זה, המופעל באמצעות דלק גרגירים. אי ציות להוראות אלה עלול לגרום לנזק לרכוש, לפגיעה גופנית או אפילו למוות. פנו לרשויות הבנייה או הכיבוי המקומיות לקבלת מידע על מגבלות ודרישות בדיקת התקנה באזורכם. שמרו על הוראות אלה.

סכנות ואזהרות

- עליכם לפנות לאגודת הדיירים המקומית, לרשויות הבנייה או הכבאות, או לרשות המוסמכת, כדי לקבל את האישורים, ההיתרים או המידע הדרושים לגבי כל מגבלות ההתקנה, כגון התקנת גריל על משטח דליק, דרישות בדיקה או אפילו יכולת השימוש באזורכם.
- יש לשמור על מרווח מינימלי של 2 מ' (78 אינץ') בין מבנים דליקים לדפנות הגריל. אין להתקין את המכשיר על רצפות דליקות או רצפות המוגנות במשטחים דליקים, אלא אם כן התקבלו האישורים וההיתרים הנדרשים לכך מהרשויות המוסמכות. יש להתקין את המצלח על משטח יציב ומאוזן לפני השימוש בו. אין להשתמש במכשיר זה בתוך מבנים, באזורים סגורים או לא מאווררים, בתוך בתים, כלי רכב, אוהלים או מוסכים. אין להציב מכשיר זה, המופעל באמצעות גרגרי עץ קשה, מתחת לתקרה דליקה או סככה. שמרו את הגריל באזור נקי אשר נטול חומרים דליקים, בנוזין ואדים ונוזלים דליקים אחרים.
 - אזהרה: במקרה של שרפת שומן, כבו את המחבת עד שהאש תכבה. אל תשפכו מים על האש. אל תנסו לכבות את האש. מומלץ להחזיק במקום מטף כיבוי מאושר לכל הסוגים (מסוג ABC). אם מתרחשת שרפה בלתי נשלטת, התקשרו למכבי האש.
 - אין להשתמש בגריל פחם זה כתנור. מוצר זה מיועד לשימוש חיצוני בלבד. אין להשתמש בו בתוך הבית.
 - סכנת שריפה: עלול לפלוט גחלים לוהטות בזמן השימוש.
 - אזהרה: מוצר זה מתחמם מאוד. אין להזיז אותו בזמן הפעולה. לפני הזזה, יש לוודא שהאש כבתה לחלוטין והגריל התקרר לחלוטין.
 - מוצר זה מתחמם מאוד, ועלול לגרום לפציעות קשות. לעולם אל תשאירו אש בוערת ללא השגחה. הרחיקו ילדים קטנים וחיות מחמד מהמוצר בזמן השימוש. מומלץ להשתמש בכפפות או כפפות עמידות בחום בעת הפעלת הגריל. אין להשתמש באביזרים שאינם מיועדים לשימוש עם מכשיר זה.
 - אזהרה: מכשיר זה אינו מומלץ לילדים, לאנשים עם מוגבלויות פיזיות, חושיות או נפשיות, או לאנשים חסרי ניסיון וידע, אלא אם כן הם נמצאים תחת השגחה ישירה או הדרכה של אדם האחראי על בטיחותם.
 - לאחר תקופה של אחסון או אי-שימוש, בדקו את המכשיר לפני השימוש כדי לוודא שאין בו סימני בלאי או נזק, והחליפו חלקים במידת הצורך. נקו את המכשיר לפני השימוש. אם הגריל מאוחסן בחוץ בעונת הגשמים או בעונות עם לחות גבוהה, יש לייבש את המכשיר לפני ביצוע כל פעולת שירות או תחזוקה. השתמשו בכיסוי לגריל, אם קיים.
 - אזהרה: היזהרו מחומרים דליקים, שמור על האש כדי למנוע בעירה יתר.

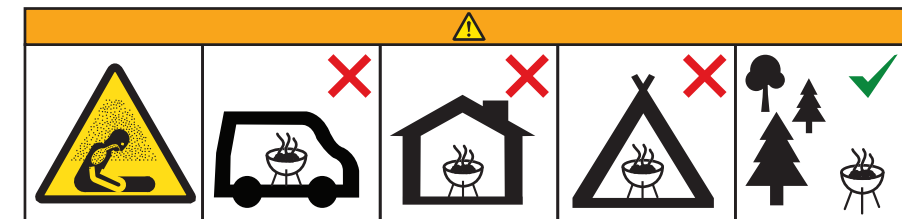
- מומלץ מאוד להשתמש בפחם גוש בגריל הפחם שלכם. הוא בוער זמן רב יותר ומייצר פחות אפר, אשר עלול להגביל את זרימת האוויר. אין להשתמש בגחלת במוצר זה. הפחם אינו כלול. אפשרו לפחם להתחמם ושמרו אותו לזיהוי לפחות 30 דקות לפני הבישול הראשון בגריל הפחם. אין לבשל לפני שהדלק מכוסה בשכבת אפר.
- אזהרה: אין להשתמש באלכוהול או בנוזין להדלקת או להדלקת מחדש. השתמשו רק במדליקי אש העומדים בתקן EN1860-3. הרחיקו נוזלים אלה מהמכשיר בעת השימוש.
- חלקים מהמצלה עלולים להיות חמים מאוד, ועלולים לגרום לפציעות קשות. הסר סירים ומחבתות מהמכשיר הפועל ללא השגחה, כדי להפחית את סכנת השרפה. אזהרה! הרחיקו ילדים וחיות מחמד.

השלכת אפר

יש להניח את האפר במכל מתכת עם מכסה הדוק. יש להניח את מכל האפר הסגור על רצפה שאינה דליקה או על הקרקע, הרחק מכל חומר דליק, עד להשלכתו הסופית. כאשר האפר מושלך לקבורה באדמה או מפוזר באופן מקומי, יש לשמור אותו במכל סגור עד שכל הגחלים יתקררו לחלוטין.

פחמן חד-חמצני

- יש לפעול לפי ההנחיות הבאות כדי למנוע מהגז חסר הצבע והריח הזה לגרום להרעלה שלכם, של בני המשפחה או של אנשים אחרים:
- הכירו את תסמיני הרעלת הפחמן חד-חמצני: כאב ראש, סחרחורת, חולשה, בחילה, הקאות, ישנוניות ובלבול. פחמן חד-חמצני מפחית את יכולת הדם לשאת חמצן. רמות חמצן נמוכות בדם עלולות לגרום לאבדן הכרה ולמוות.
 - פנו לרופא אם אתם או אחרים מפתחים תסמינים דמויי הצטננות או שפעת בזמן הבישול או בסביבת המכשיר. הרעלת פחמן חד-חמצני, שקל לטעות בה ולהחשיב אותה כהצטננות או שפעת, מתגלה לעתים קרובות מאוחר מדי.
 - צריכת אלכוהול ושימוש בסמים מגבירים את השפעות הרעלת הפחמן החד-חמצני.
- פחמן חד-חמצני הוא רעיל במיוחד לאם ולתינוק במהלך ההיריון, לתינוקות, לקשישים, למעשנים ולאנשים הסובלים מבעיות דם או הקשורות למערכת הדם, כגון אנמיה או מחלות לב.



אין להשתמש במצלח בחלל סגור ו/או מיועד למגורים כגון בתים, אוהלים, קרוואנים, בתים ניידים, סירות. סכנת הרעלת פחמן חד-חמצני קטלנית.

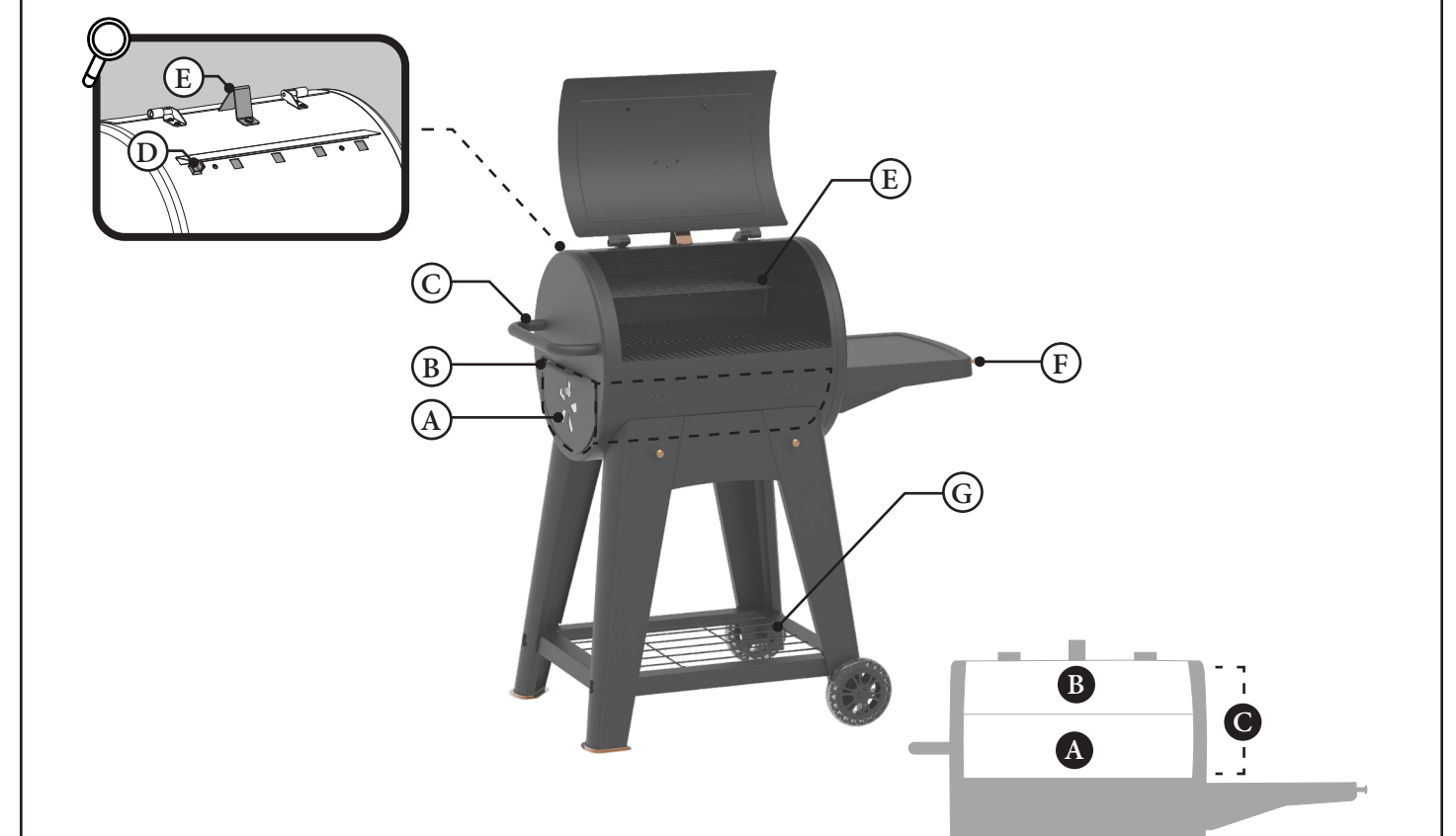
תכולת החבילה	
גריל וחלקים	x 1
חומרה באריזות בועות	x 1
מדריך הרכבה	x 1
מדריך למשתמש	x 1

מפרט	
NXC500PB	דגם
פחם ועץ	סוג דלק
1,077 X 1,018 X 632 מ"מ / 42.4 X 40.1 X 24.9 אינץ'	מידות
74.5 ליברות / 33.8 ק"ג	משקל

תוכן העניינים

- 2 אמצעי הגנה חשובים
- 4 תכולת האריזה
- 4 מפרט
- 5 היכרות עם הגריל
- 6 הפעלה
 - הגדרה
 - בקרת הטמפרטורה
 - שימוש ראשון (שרפה)
 - הליך הדלקה
 - תדלוק מחדש
 - עישון בחום גבוה
 - כיבוי
- 11 טיפול ותחזוקה
- 12 איתור וטיפול בבעיות
- 13 אחריות
 - תנאים והגבלות
 - רשמו את הגריל שלכם
 - שירות לקוחות

הכירו את הגריל שלכם



שטח בישול

502 סמ"ר
387.8 אינץ'

1,001 סמ"ר
155.2 אינץ'

3,503 סמ"ר
540.0 אינץ'

מעצור מכסה

רשתות בישול מדף צד

מדף נוח מוסיף שטח נרחב להכנת מזון ומצויד בוויס לתליית כלי גריל.

עגלה עם תחתית פתוחה

העיצוב החזק של העגלה הפתוחה מושלם לשמירת כלי ברביקיו ותבלינים הרחק מהרצפה.

מנגנון אוורור

פתיחת פתח האוורור מגבירה את זרימת האוויר מתוך המעשן. ניתן לכוונן את פתח האוורור על ידי סיבוב הלשוניות לפתיחה או לסגירה.

מגירת תא הבעירה

מגירת פחם נשלפת זו ניתנת להסרה מהקנה כדי למלא אותה ולנקות את האפר לאחר הבישול.

ידיית חבית

העבירו את הגריל ממקום למקום.

פתח אוורור

פתחו את פתח האוורור על מנת לווסת את הטמפרטורה הפנימית בתא הגריל.

הישארו מעודכנים!

בקרו אותנו באתר האינטרנט שלנו כדי לצפות בסרטוני הרכבה, מתכונים חינמיים, טיפים לצלייה, עדכונים למדריכים ועוד.

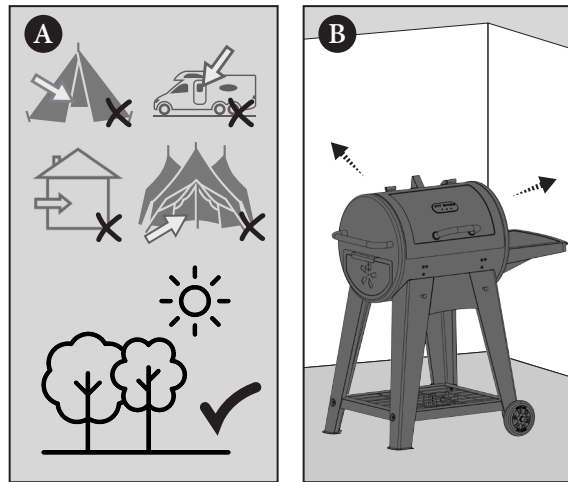
הולנד
Unit 8, De Hootkamp 8,
Hedel, NL 5321 JT
service-eu@dansons.com

ארה"ב
1442 Belfast Ave.
Columbus, GA 31904
480-923-9630

OUTDOOR
BRANDS LLC
©2025 OUTDOOR BRANDS, LLC

הפעלה

הגדרה



1. במכשירים לשימוש מחוץ לבית, תנאי מזג האוויר החיצוניים משפיעים רבות על ביצועי הגריל ועל זמן הבישול הדרוש על מנת להפוך את הבישול שלכם למושלם. אין למקם מכשיר זה מתחת לתקרה דליקה או סככה (A). שמרו על הגריל שלכם הרחק מחומרים דליקים, בנזין, אדים ונוזלים אחרים.

כל יחידות ה-Pit Boss® צריכות לשמור על מרווח מינימלי של 2 מ' (78 אינץ') ממבנים דליקים, ויש לשמור על מרווח זה בזמן הפעלת הגריל (B).

2. החלקים ממוקמים ברחבי קופסת המשלוח, כולל מתחת לגריל. בדקו את הגריל, החלקים והחומרה לאחר הוצאתם מאריזת הבעות. השליכו את כל חומרי האריזה מתוך הגריל ומחוצה לו לפני ההרכבה, ולאחר מכן בדקו את כל החלקים בהתאם למדריך ההרכבה.

אם חלק כלשהו חסר או פגום, אל תנסו להרכיב את המכשיר. פנו לספק שלכם או לשירות הלקוחות של Pit Boss כדי להזמין חלקים.

3. הרכיבו את היחידה בהתאם להוראות מדריך ההרכבה.

בקרת הטמפרטורה

מצלי פחם הם מאוד רב-תכליתיים. לא רק שניתן להשתמש בהם לצלייה או לעישון, אלא שניתן גם לאפות בהם בקלות פיצות, לחם, עוגות ועוגיות. בזכות תכונות שימור החום המעולות שלהם, ניתן להשיג ולשמור על טמפרטורות בישול באמצעות בקרת זרימת האוויר דרך מנחת האוויר הצדדית. פתיחת דלת האוויר, המאפשרת כניסת חמצן רב יותר לאש, מאפשרת לפחם לבעור בחום גבוה מאוד וליצור גחלים לוהטות. כדי לבשל בטמפרטורות נמוכות יותר, הפחיתו את כמות הדלק והשאירו את דלת האוויר פתוחה רק מעט, כדי לאפשר זרימת אוויר מינימלית ושמירת חום מקסימלית בתא.

כדי להבטיח את תפקודו התקין של הגריל, יש להקפיד על תחזוקה נאותה וניקוי של תא הבעירה. אם הגריל אינו מגיע לטמפרטורה הרצויה, יש לוודא שיש זרימת אוויר תקינה לדלק ושהמנחת אינו סתום. הגריל יכול לפעול ביעילות לאורך זמן רב, כל עוד יש דלק יבש ומספיק, זרימת אוויר תקינה ורכיבי הבישול נקיים.

שימוש ראשון (שריפה)

חשוב לבצע שריפת ניקוי בגריל על מנת להסיר ממנו כל חומר זה. כדי להדליק את האש בפעם הראשונה:

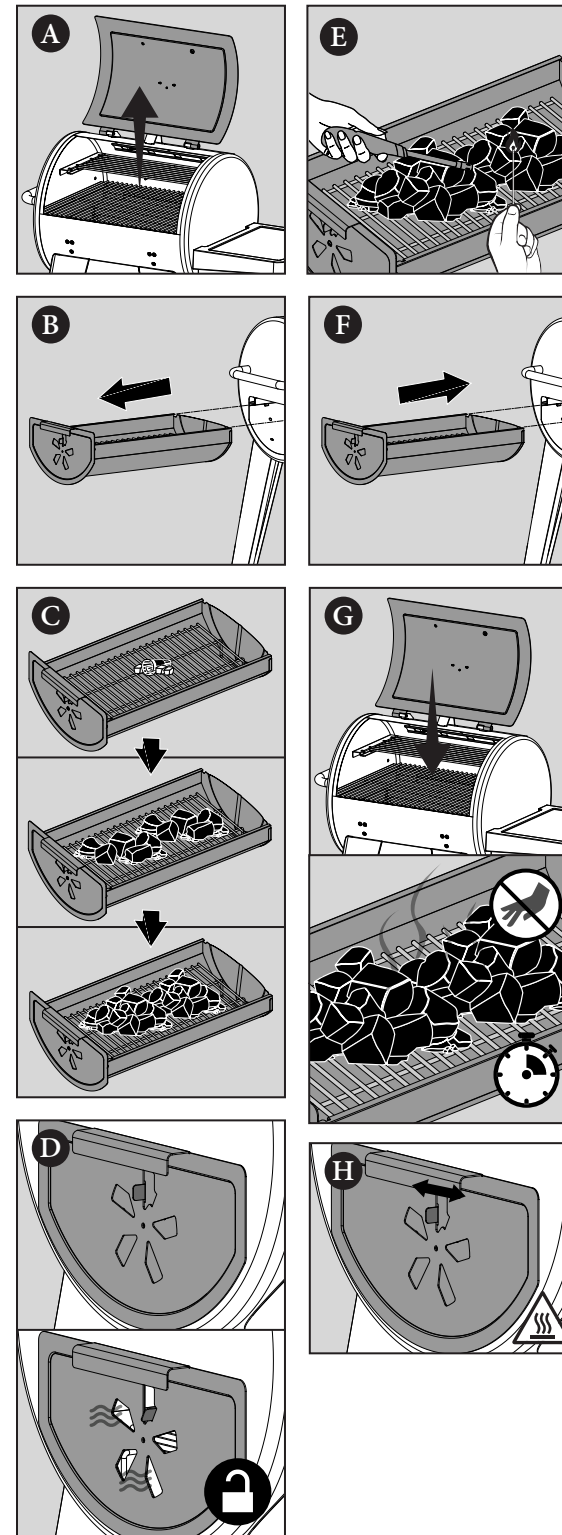
1. פעלו לפי הוראות הליך ההדלקה כדי להדליק את המכשיר.

חשוב: השתמשו בכמות של חופן פחם בשלב זה. אל תעמיסו יתר על המידה על המכשיר בדלק, מכיוון שהדבר יגרום למכשיר להתחמם יתר על המידה, ולהמיס את האטם על מכסה המכשיר.

2. לאחר שהפחם נדלק, סגרו את מכסה הגריל והשאירו את המנחת סגור כמעט לחלוטין. השאירו את הגריל דולק עד שכל הדלק יסתיים והאש תכבה. תהליך זה אמור לארוך כשעתיים.

לאחר שהגריל התקרר, ניתן להשתמש במצלה הפחם כרגיל.

הליך ההדלקה



בישול מזון בגריל הפחם יכול להניב תוצאות שונות בהתאם לזמן ולטמפרטורה. לקבלת תוצאות אופטימליות, תעדו את הדברים שבישלתם, את הטמפרטורה, את זמן הבישול ואת התוצאות שהתקבלו. התאימו את הבישול לטעמכם בפעם הבאה. ככל שתתרגלו להשתמש בגריל, מומלץ להציב מדחום חיצוני בקרבת אזור הבישול. תרגול מביא לשלמות.

טמפרטורת הבישול מושפעת מהגורמים הבאים: טמפרטורת הסביבה החיצונית, כמות וכיוון הרוח, איכות הדלק בו עושים שימוש, האם המכסה פתוח, וכמות המזון הנצלה.

בצעו את השלבים הבאים לשימוש רגיל בגריל:

1. פתחו את מכסה הגריל (A).
2. שלפו את מגירת תא הבעירה מהמכשיר (B).
3. הניחו עיתון מגולגל וכמה קוביות מצית, או מציתי אש מוצקים, על צלחת הפחם בגוף הגריל. לאחר מכן, ערמו שתי-שלוש חופנים של פחם גושי מעל העיתון בצורת הר (C).

אזהרה: אין להשתמש בבנזין, נפט, נוזל הדלקה, אלקוהול או חומרים כימיים דומים אחרים לצורך הדלקה או הדלקה מחדש.

4. פתחו את פתח האוויר לרווחה כדי לאפשר זרימת אוויר מקסימלית (D).
5. הדליקו את העיתון ואת קוביות ההדלקה מתחת למגש הפחם באמצעות מצית ארוך או גפרורים בטיחות (E).
6. הערה: ניתן להשתמש גם במצית פחם חשמלי.

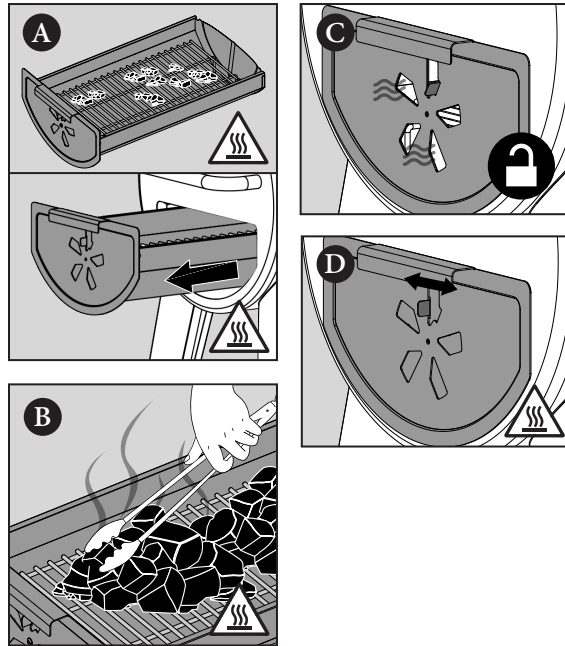
7. ברגע שהפחם נדלק, החליקו את מגירת תא הבעירה לתוך גוף הגריל (F).
7. סגרו את מכסה הגריל. לאחר 10 דקות, הלהבות תדעכנה וקצוות הפחם יהפכו לאפורים. עקבו אחר הטמפרטורה על מכסה הגריל. אפשרו לגריל להתחמם מראש ולפחם להתכסות באפר לבן, המעיד על כך שהגיע לחום מקסימלי (G).

הערה: מומלץ לא לערבב או להפוך את הפחם לאחר שהתלקח. כך יוכל הפחם לבעור בצורה אחידה ויעילה יותר.

8. לאחר סיום החימום המוקדם, אתם מוכנים להתחיל בבישול! כווננו את המנפים כדי להגביר או להפחית את זרימת האוויר לתוך הגריל, עד שתגיעו לטווח הטמפרטורות הרצוי (H).

אזהרה: השתמשו רק בכפפות עמידות בחום בעת טיפול במשטחי בישול.

תדלוק מחדש



אם נדרש זמן בישול ארוך יותר (למשל, כאשר צולים נתח גדול יותר או עישון איטי), ייתכן שיהיה צורך להוסיף עוד גושי פחם לגריל במהלך הבישול.

בצעו את השלבים הבאים כדי להוסיף דלק לגריל בבטחה:

1. משכו את מגירת תא הבעירה החוצה עד מחצית הדרך מצד הגריל. (A).
חשוב: הגריל יהיה חם מאוד, ועלול לגרום לפציעות קשות. השתמשו בכפפות עמידות לחום, במלקחיים עם ידית ארוכה, או כפפות בישול בכל עת.
2. בעזרת מלקחיים ארוכות, הוסיפו גושי פחם חדשים לפחם הבעירה. (B).
• אל תפזרו את הפחם ברחבי כל תא הבעירה, אלא הערימו את הפחם הטרי על גבי הגחלים הבעורים.
3. פתחו את המנחת לרווחה כדי לאפשר זרימת אוויר מקסימלית לפחם הטרי. (C).
הערה: הטמפרטורה עשויה לרדת מעט עקב תוספת הדלק הטרי, אך היא תעלה במהירות ברגע שהפחם הטרי יתלקח.
4. ברגע שהפחם הטרי נדלק, כוונן את המנחתים לפי הצורך והמשך בשימוש. (D)

חשוב: אין להשתמש באלכוהול, בנזין, דלק, נוזל מצתים או נפט להדלקת או לחידוש האש בגריל. כמו כן, אין לנסות להוסיף חומר בעירה לאש שכבר בוערת או לרשת צלייה לוהטת. הדבר עלול לגרום לפציעה.

עישון בחום גבוה

סוג הבשר	טמפרטורת פנים סופית
עוף	
הודו (שלם)	74°C / 165°F
עוף (שלם)	74°C / 165°F
ירכיים, חזה	74°C / 165°F
עופות ציד קטנים	74°C / 165°F
ברווז	74°C / 165°F
חזיר	
חזיר (שלם)	71°C / 160°F
צלי	74°C / 165°F
פילה	82°C / 180°F
צלעות	88°C / 190°F
צלעות חזיר	88°C / 190°F
כתף	90-98°C / 195-210°F
בשר בקר	
צלעות	57°C / 135°F
פילה	60°C / 140°F
צלי	63°C / 145°F
צלעות	79°C / 175°F
חזה בקר	90-98°C / 195-210°F
בשר ציד	
פילה	74°C / 165°F
צלי	74°C / 165°F
פירות ים	
נתחי דגים	63°C / 145°F
סלמון (שלם)	63°C / 145°F
לובסטר	63°C / 145°F

צורת הבישול המכונה עישון חם מתייחסת לזמני בישול ארוכים יותר ובטמפרטורות נמוכות יותר (הצורה מכונה גם "נמוך ואיטי"), אך התוצאה היא טעם טבעי יותר במאכלים המוכנים. עישון מאכלים בעזרת שבבי עץ יהפוך בשרים ועופות בהירים לוורודים, ויוסיף פס ורוד לנתחי בשר כהים יותר. הפס הוורוד (לאחר העישון) מכונה "טבעת עשן" והוא מוערך מאוד על ידי שפים המבשלים בחוץ.

לקבלת תוצאות אופטימליות, יש להניח לבשר לנוח לאחר הבישול. כך הנוזלים הטבעיים יכולים לחזור לסיבי הבשר, ולהפוך אותו לעסיסי וטעים יותר. זמן המנוחה יכול להיות קצר כ-3 דקות וארוך כ-60 דקות, בהתאם לגודל החלבון.

עקבו אחר המדריך שלנו לעישון חלבונים שונים. חשוב לציין שלא ניתן לדעת אם נתח בשר מסוים מוכן רק על ידי התבוננות בו. השימוש במדחום בשר או ב-Pit Boss® Meat Thermometer הוא הדרך הטובה ביותר לקבוע את הטמפרטורה הפנימית של המזון אותו אתם מבשלים.

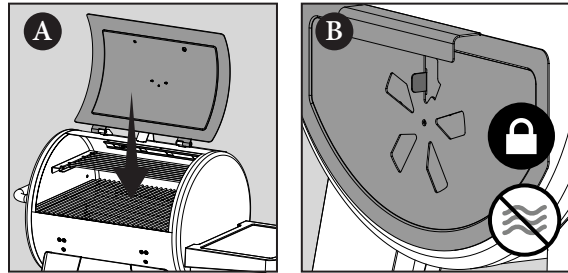
טיפים מועילים:

- הבשר יסגור את סיביו לאחר שגיגע לטמפרטורה פנימית של 49°C / 120°F, ולכן מומלץ להכין את העישון עם מבחר מזונות קרים או קרים מאוד לפני שמכניסים אותם לתנור.
- השאירו רווח בין המזונות בכל שכבת בישול כדי לאפשר זרימת חום נאותה. מזון על גריל צפוף ידרוש זמן בישול ארוך יותר. השתמשו במלקחיים ארוכות כדי להפוך בשרים, ובמריית עבור מזונות רכים יותר כמו דגים וגבינה. שימוש בכלי חד, כמו מזלג, ינקב את הבשר ויאפשר לנוזלים לברוח.
- בשרים שומניים יותר עם הרבה רקמת חיבור מתאימים ביותר לעישון ממושך, שכן השומנים נמסים ומספקים תחושת עישון עסיסית.
- התחילו עם נתח קטן של כתף חזיר, שהוא זול וקל יותר לעיבוד, ואז עברו לנתחים גדולים יותר כמו חזה וצלעות.
- פילה וצלי רזה דורשים יותר תשומת לב, מכיוון שהבשר מתייבש מהר יותר הקפידו להוסיף נוזלים נוספים (לרסס על המזון) במהלך תהליך העישון של בשרים פחות שומניים. נוזלים כגון מיץ פירות, חומץ סיידר, יין או בירה יכולים להוסיף טעם עדין אך עשיר לנתחי הבשר.
- רוטב על בסיס סוכר מומלץ למרוח לקראת סוף הבישול כדי למנוע התלקחות.



צלמו את הטבלה
הזו לעיון עתידי. תוכלו
להודות לנו אח"כ!

כיבוי



- בצעו את השלבים הבאים כדי לכבות את הגריל בבטחה:
1. סגרו את מכסה הגריל (A). אין להוסיף יותר דלק.
 2. סגרו את המנחת לחלוטין והמתינו עד שהאש תכבה באופן טבעי מחוסר חמצן. (B)
- חשוב: אל תשתמשו במים לכיבוי הפחם, מכיוון שהדבר עלול לגרום נזק לגריל.

במקרה של שריפת שומן, הסירו בזהירות את המזון מהגריל, סגרו את מכסה הגריל וסגרו את המנחת כדי לחנוק את האש. תא הבעירה וגוף הגריל יכולים לעמוד בחום קיצוני ללא נזק.

טיפול ותחזוקה

כל יחידת Pit Boss® תספק לכם שנים רבות של שירות טעים עם זמן מינימלי לניקיון. עקבו אחר הטיפים הבאים כדי לתחזק את הגריל שלכם:

החלק הפנימי של הגריל

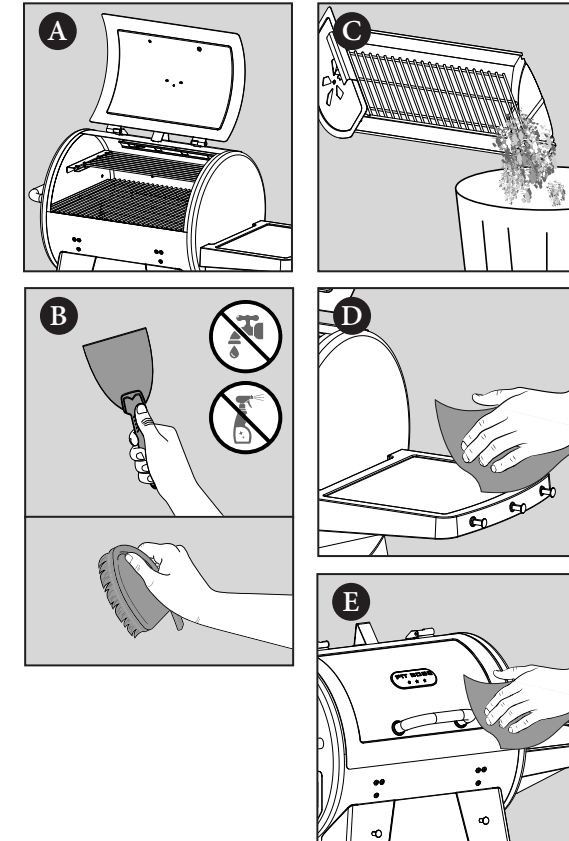
- השתמשו במברשת לניקוי גריל כדי להסיר שאריות מזון או הצטברות על רשתות הבישול (A). שריפות שומן נגרמות מעודף על רכיבי הבישול של הגריל. הדרך הטובה ביותר היא לנקות את הרשתות זמן קצר לאחר הבישול, כשהן עדיין חמות. לניקוי עמוק במיוחד, הסירו את רשתות הבישול מהגריל והשתמשו ב-Pit Boss® Cleaner & Degreaser.
- גרדו את כל שאריות המזון היבשות בעזרת מגרד ניילון ונגבו את מפריד החום, תא הבעירה וגוף הגריל לאחר כל מספר שימושים (B). מברשת מטבח גם יכולה להיות שימושית מאוד.
- הוציאו את מגירת תא הבעירה ושפכו את האפר הקר לפח אשפה. (C)

מדפי צד

- נגבו כל מדף לאחר השימוש (D). השתמשו במים חמים וסבון כדי להסיר את השומן. אל תשתמשו בחומרי ניקוי לתנורים, חומרי ניקוי שוחקים או ספוגים שוחקים, מכיוון שהדבר עלול לפגוע במשטח מדפי הצד.

החלק החיצוני של הגריל

- נגבו את הגריל לאחר כל שימוש (E). השתמשו במים חמים וסבון כדי להסיר את השומן. אל תשתמשו בחומרי ניקוי לתנורים, חומרי ניקוי שוחקים או ספוגים שוחקים על משטחי הגריל החיצוניים.



דף טיפים לטיפול בגריל

פריט	תדירות ניקוי	שיטת ניקוי
מנגנוני יסות	לפי הצורך	נגבו עם מטלית ומים וסבון
רשתות בישול	לאחר כל שימוש בגריל	שרפו את העודפים, נקו עם מברשת לניקוי גריל
גוף הגריל (חיצוני)	לאחר כל שימוש בגריל	נגבו עם מטלית ומים וסבון
תא הבעירה, גוף הגריל (פנימי)	כל 2-3 פעמים של שימוש בגריל	חממו ל-260°C / 500°F למשך 30 דקות, גרדו, צחצחו, שאבו את האפר והפסולת העודפת בשואב אבק רטוב/יבש



צלמו את הסבלה
הזו לעיון עתידי.

HE



יש לכם שאלה?

עיינו בשאלות נפוצות
מקוונות או בצעו צ'אט חי
עם שירות הלקוחות.



#172001

קבלו
כלים מן
החנות

גלו מגוון אביזרי
גריל זמינים בחנות
המקוונת שלנו לכל רמות
הבישול.



HE

איתור וטיפול בבעיות

ניקוי, תחזוקה ושימוש בדלק נקי, יבש ואיכותי ימנעו בעיות תפעול נפוצות. כאשר גריל ה-Pit Boss® שלכם פועל בצורה לקויה, או בתדירות נמוכה יותר, הטיפים הבאים לאיתור וטיפול בבעיות עשויים לעזור.

אזהרה: נתקו תמיד את כבל החשמל לפני פתיחת הגריל לצורך בדיקה, תחזוקה, ניקוי או תיקון. ודאו שהגריל התקרר לחלוטין על מנת למנוע פציעה.

הבעיה	סיבה	פתרון
הפחם לא נדלק	זרימת אוויר לא מספקת	כוונו את המנחת כדי להבטיח שהכניסה לאוויר תהיה פתוחה לרווחה, כדי לאפשר זרימת אוויר מקסימלית לפחם. ודאו שאין הצטברות אפר או חסימות. עקבו אחר הוראות הטיפול והתחזוקה, במידת הצורך. פתחו את מכסה הגריל אם אתם מעוניינים בטמפרטורות גבוהות וכדי לאפשר יותר חמצן לאש.
	חוסר בדלק	בדקו את רשת הפחם כדי לוודא שרמת הדלק מספקת. הוסף כמה קוביות מצית או מציתי אש מוצקים כדי לסייע בהצתה. השימוש המומלץ בפחם הוא מקסימום 1.0 ק"ג / 2.2 ליברות לכל בעירה.
הגריל חם מדי	זרימת אוויר מוגזמת	כוונו את המנחת כדי להפחית את זרימת האוויר לפחם. אם מכסה הגריל פתוח, סגרו אותו כדי לאפשר לדלק להתערבב עם פחות חמצן/ללא חמצן.
	יותר מדי דלק	לבישול בטמפרטורה נמוכה, השתמשו בפחות דלק בעת הדלקת הגריל. בזהירות, השתמשו במלקחיים ארוכות כדי להסיר חלק מהדלק ממגש הפחם והניחו אותו במכל מתכת עם מכסה הדוק כדי לאפשר לגחלים להתקרר לחלוטין.
הגריל לא חם מספיק	הגבירו את זרימת האוויר	כוונו את המנחת כדי להבטיח שכניסת האוויר תהיה פתוחה יותר, על מנת להגביר את זרימת האוויר לפחם. ודאו שאין הצטברות אפר או חסימה בתא הבעירה. עקבו אחר הוראות הטיפול והתחזוקה, במידת הצורך. פתחו את מכסה הגריל כדי להגביר את זרימת האוויר לפחם, אם אתם מעוניינים בטמפרטורות גבוהות.
	חוסר בדלק	לבישול בטמפרטורה גבוהה, השתמשו בכמות גדולה יותר של דלק. התחילו עם יותר דלק בגריל כאשר הפחם נדלק לראשונה, אך ודאו שיש עדיין זרימת אוויר (רווח) בין חתיכות הפחם. עקבו אחר הוראות התדלוק כדי להוסיף יותר דלק לגריל.
התלקחות	הגריל חם מדי	שמרו על טמפרטורה נמוכה מ-176°C / 350°F בעת בישול מזון שומני מאוד (כגון עוף, פיצה, המבורגרים). לשומן יש נקודת התלקחות. נסו לבשל בטמפרטורה נמוכה יותר במקרה של שריפת שומן במהלך הבישול, הסירו בזהירות את המזון מהגריל, סגרו את מכסה הגריל וסגרו את המנחת כדי לחנוק את האש עקב מחסור בחמצן.
	הצטברות שומן	פעלו לפי הוראות הטיפול והתחזוקה.

אחריות

תנאים והגבלות

מכשירי הגריל ("Pit Boss") Pit Boss®, המיוצרים על ידי חברת Outdoor Brands, LLC, מגיעים עם אחריות מוגבלת לכל החיים כנגד פגמים וייצור לקוי בחלקים, אחריות לשנה על כל חלקי הפלדה, רשתות הבישול מפלדת פורצלן מצופה, ואחריות לשנה על כל שאר חלקי המוצר. Outdoor Brands, LLC מתחייבת כי כל החלקים יהיו נקיים מפגמים בחומרים ובייצור, בתנאי שימוש ותחת תנאים רגילים, למשך תקופת השימוש והבעלות של הרוכש המקורי.

לא קיימת אחריות אחרת או נוספת החלה על מוצר זה. אחריות זו אינה חלה:

- אם לא ניתן להציג הוכחת רכישה או לאחר תום תקופת האחריות האמורה.
- עבור נזקים או פגמים הנובעים מבלאי, כגון שריטות, שקעים, סדקים, שבבים או חריצים קוסמטיים קלים. שינויים אסתטיים אלה במוצר אינם משפיעים על ביצועיו.
- אם המוצר לא הותקן, הופעל, נוקה ותוחזק בהתאם להוראות המדריך המצורף למוצר. האחריות אינה מכסה נזקים או שברים עקב שימוש לא נכון, טיפול לא נאות או שינויים מותאמים אישית.
- עבור חלודה או חמצון, אלא אם כן יש אבדן של שלמות מבנית ברכיב הגריל. גם כאשר משתמשים בחומרים העמידים בפני חלודה, הציפויים המגנים עלולים להיפגע על ידי חומרים אלו ותנאים שונים שאינם בשליטת היצרן. טמפרטורות גבוהות, לחות מוגברת, כלור, אדים תעשייתיים, דשנים, חומרי הדברה לדשא ומלח הם כמה מהחומרים העלולים להשפיע על ציפוי מתכת.
- עבור נזקים או פגמים המתרחשים במהלך שימוש מסחרי, שימוש בהשכרה או כל שימוש אחר שאינו ייעודי למוצר.
- עבור נזקים או פגמים העולים על עלות המוצר.
- עבור נזקים או פגמים שנגרמו כתוצאה משירות או תיקון של המוצר על ידי סוחר לא מורשה של Pit Boss®.

במהלך תקופת האחריות, חברת Outdoor Brands, LLC מתחייבת לספק תחליף לרכיבים פגומים ו/או ניזוקים ולא תגבה תשלום עבור תיקון או החלפה של חלקים שהוחזרו, בתנאי שהחלקים נבדקו ונמצאו פגומים.

חברת Outdoor Brands, LLC אינה מקבלת על עצמה אחריות, משפטית או אחרת, לנזק מקרי או תוצאתי לרכוש או לאנשים כתוצאה משימוש במוצר זה, במהלך תקופת האחריות או לאחריה. כל תחומי האחריות של היצרן מפורטים במסמך זה ולא תוגש כל תביעה נגד היצרן בגין אחריות או מצג כלשהו. במדינות מסוימות לא ניתן להחריג או להגביל נזקים נלווים או נזק תוצאתי כלשהו, או להגביל אחריות משתמעת, ולכן ייתכן שההגבלות או החריגים המפורטים באחריות המוגבלת הזו אינם חלים עליכם. אחריות מוגבלת זו מעניקה לכם זכויות חוקיות ספציפיות, וייתכן שקיימות עבורכם זכויות נוספות, המשתנות ממדינה למדינה.



צלמו את הטבלה
הזו לעיון עתידי.



רשמו את הגריל שלכם

רשמו את המוצר שלכם בפחות מדקה וקבלו גישה מהירה וקלה לאוסף מרשים של ידע קולינרי.

הרישום שלכם (הוכחת רכישה) יבטיח שתקבלו את שירותי האחריות הטוב ביותר עבור המוצר שלכם. במקרה הלא סביר שתהיינה בעיות בטיחות, זו הדרך המהירה שלנו להודיע לכם על כך.

PB500NXC דגם

מספר סידורי

תאריך רכישה

נרכש באמצעות (סוכן מורשה)

שירות לקוחות

אם יש לכם שאלות או חששות לגבי המוצר שלכם, צוות שירות הלקוחות שלנו ישמח לעזור לכם. אנא הכן את פרטי הרישום שלכם לפני שתפנו לשירות הלקוחות.



אפליקציה



צ'אט



טלפון

HE



MĂSURI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE

IMPORTANTE, PĂSTRAȚI-LE PENTRU REFERINȚE VIITOARE: CITIȚI CU ATENȚIE

CAUZELE MAJORE ALE INCENDIILOR APARATELOR REZULTĂ DIN ÎNTREȚINEREA DEFICITARĂ ȘI NERESPECTAREA SPAȚIULUI LIBER NECESAR PENTRU MATERIALELE COMBUSTIBILE. ESTE EXTREM DE IMPORTANT CA ACEST PRODUS SĂ FIE UTILIZAT NUMAI ÎN CONFORMITATE CU URMĂTOARELE INSTRUCȚIUNI.

AVERTISMENT: Vă rugăm să citiți întregul manual înainte de instalarea și utilizarea acestui aparat. Nerespectarea acestor instrucțiuni poate duce la daune materiale, vătămări corporale sau chiar moarte. Contactați oficialii locali ai clădirilor sau pompierii cu privire la restricțiile și cerințele de inspecție a instalării în zona dvs. Păstrați aceste instrucțiuni.

PERICOLE ȘI AVERTISMENTE

Trebuie să contactați asociația locală de locatari, oficialii din domeniul construcțiilor sau pompierii sau autoritatea competentă pentru a obține autorizațiile, permisiunile sau informațiile necesare cu privire la orice restricții de instalare, cum ar fi instalarea grătarului pe o suprafață combustibilă, cerințele de inspecție sau chiar capacitatea de utilizare, în zona dvs.

1. Trebuie păstrată o distanță minimă de 2 m (78 inch) față de construcțiile combustibile de pe părțile laterale ale grătarului. **Nu instalați aparatul pe pardoseli necombustibile sau pe pardoseli protejate cu suprafețe necombustibile decât dacă autoritățile competente au obținut autorizațiile și permisele corespunzătoare.** Înainte de utilizare, aparatul barbecue trebuie să fie instalat pe o bază plană sigură. Acest aparat nu trebuie să fie amplasat sub un tavane combustibile, cornișe, copertine, umbrele sau foisoare. Nu utilizați pe terase sau alte suprafețe combustibile, cum ar fi iarba uscată, așchii de lemn, covoare de frunze sau scoarțe de copac decorative. Nu utilizați acest produs într-un cort, rulotă, mașină, pivniță, pe un pod sau o barcă. Păstrați grătarul într-o zonă liberă și lipsită de materiale combustibile, benzină și alți vapori și lichide inflamabile.

AVERTISMENT: În cazul unui incendiu de grăsime, **închideți capacul până la stingerea acestuia. Nu aruncați apă pe unitate. Nu încercați să înăbușiți focul. Este util să păstrați la fața locului un stingător de incendiu omologat pentru toate clasele (clasa ABC). Dacă apare un incendiu necontrolat, sunați la departamentul de pompieri.**

2. Nu utilizați această unitate de grătar cu cărbune pe post de cuptor. Acest produs este destinat exclusiv utilizării în exterior. Nu utilizați în interior.

PERICOL DE INCENDIU: Poate emite tăciuni aprinși în timpul utilizării.

AVERTISMENT: Acest produs devine foarte fierbinte. **Nu îl mișcați în timpul funcționării. Asigurați-vă că focul este complet stins și că grătarul este complet rece la atingere înainte de a-l mișca.**

3. Acest produs va deveni foarte fierbinte și pot apărea vătămări grave. Nu lăsați niciodată nesupravegheat un foc aprins. Țineți copiii mici și animalele de companie la distanță în timpul utilizării. Se recomandă utilizarea mănușilor sau a mănușilor de grătar rezistente la căldură atunci când folosiți grătarul. Nu utilizați accesoriile care nu sunt specificate pentru utilizarea cu acest aparat.

AVERTISMENT: Acest aparat nu este recomandat copiilor, persoanelor cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care se află sub supravegherea sau instruirea directă a unei persoane responsabile de siguranța lor.

4. După o perioadă de depozitare sau neutilizare, inspectați unitatea înainte de utilizare pentru a verifica dacă este epuizată sau deteriorată și înlocuiți-o dacă și când este necesar. Curățați-o înainte de utilizare. Dacă grătarul este depozitat în exterior în timpul sezonului ploios sau al anotimpurilor cu umiditate ridicată, unitatea trebuie să fie uscată înainte de a efectua orice lucrări de service sau întreținere. Utilizați un capac pentru grătar, dacă este disponibil.

AVERTISMENT: Fiți atenți la materialele combustibile de construcție, mențineți focul pentru a evita supraîncălzirea.

RO

5. Este extrem de recomandat să folosiți cărbune de lemn în grătarul dvs. cu cărbuni. Arde mai mult timp și produce mai puțină cenușă, care poate restricționa fluxul de aer. Nu utilizați cărbune în acest produs. Cărbunile nu este inclus. Lăsați cărbunile să se încălzească și mențineți-l incandescent timp de cel puțin 30 de minute înainte de prima gătire pe grătarul cu cărbune. Nu gătiți înainte ca combustibilul să aibă un strat de cenușă.

AVERTISMENT: Nu utilizați alcool sau benzină pentru aprindere sau reaprindere. Folosiți numai aprinzătoare conforme cu EN1860-3. Păstrați toate lichidele de acest tip la distanță mare de aparat atunci când este utilizat.

6. Părțile grătarului pot fi foarte fierbinți și pot produce raniri grave. Îndepărtați oalele și cratițele în timp ce aparatul în funcțiune este nesupravegheat, pentru a reduce riscul de incendiu. AVERTISMENT Țineți copiii și animalele de companie la distanță.

ELIMINAREA CENUȘII

Cenușa trebuie așezată într-un recipient metalic cu capac etanș. Containerul cu cenușă închis trebuie așezat pe o podea necombustibilă sau pe sol, la distanță mare de toate materialele combustibile, până la eliminarea finală. În cazul în care cenușa este îngropată în sol sau dispersată local în alt mod, aceasta trebuie păstrată într-un recipient închis până când toate cenușa se răcește complet.

MONOXID DE CARBON

Urmați aceste instrucțiuni pentru a preveni otrăvirea dumneavoastră, a familiei sau a altor persoane cu acest gaz incolor și inodor:

- Cunoașteți simptomele otrăvirii cu monoxid de carbon: dureri de cap, amețeli, slăbiciune, greață, vărsături, somnolență și confuzie. Monoxidul de carbon reduce capacitatea sângelui de a transporta oxigen. Nivelul scăzut de oxigen din sânge poate duce la pierderea cunoștinței și la deces.
- Consultați un medic dacă dumneavoastră sau alte persoane prezentați simptome asemănătoare răcelii sau gripei în timp ce gătiți sau în apropierea aparatului. Otrăvirea cu monoxid de carbon, care poate fi ușor confundată cu o răceală sau o gripă, este adesea detectată prea târziu.
- Consumul de alcool și consumul de droguri sporesc efectele otrăvirii cu monoxid de carbon.

Monoxidul de carbon este deosebit de toxic pentru mamă și copil în timpul sarcinii, sugari, vârstnici, fumători și persoane cu probleme ale sângelui sau ale sistemului circulator, cum ar fi anemia sau bolile de inimă.



Nu utilizați grătarul într-un spațiu închis și/sau locuibil, de exemplu, case, corturi, rulote, autorutolă, bărci. Pericol de otrăvire mortală cu monoxid de carbon.

CUPRINS

Măsuri de Siguranță Importante	2
Conținutul pachetului	4
Specificații	4
Cum Să Vă Cunoașteți Grătarul	5
Funcționare	6
<ul style="list-style-type: none"> • Configurare • Controlul temperaturii • Prima utilizare (Ardereaf) • Procedura de Aprindere • Realimentarea cu combustibil • Afumarea la cald • Închiderea 	
Îngrijire & Întreținere	11
Rezolvarea problemelor	12
Garanție	13
<ul style="list-style-type: none"> • Termeni & Condiții • Înregistrați Grătarul • Asistență Clienți 	

CONȚINUTUL PACHETULUI

1 x	GRĂTAR & PIESE
1 x	BLISTER PENTRU HARDWARE
1 x	GHID DE ASAMBLARE
1 x	MANUALUL PROPRIETARILOR

SPECIFICAȚII

MODEL	PB500NXC
TIP DE COMBUSTIBIL	CĂRBUNE & LEMN
DIMENSIUNI	1,018 X 632 X 1,077 MM / 40.1 X 24.9 X 42.4 IN
GREUTATE	33.8 KG / 74,5 LB

RO

RO

OLANDA
Unit 8, De Hootkamp 8,
Hedel, NL 5321 JT
service-eu@dansons.com

SUA
1442 Belfast Ave.
Columbus, GA 31904
480-923-9630

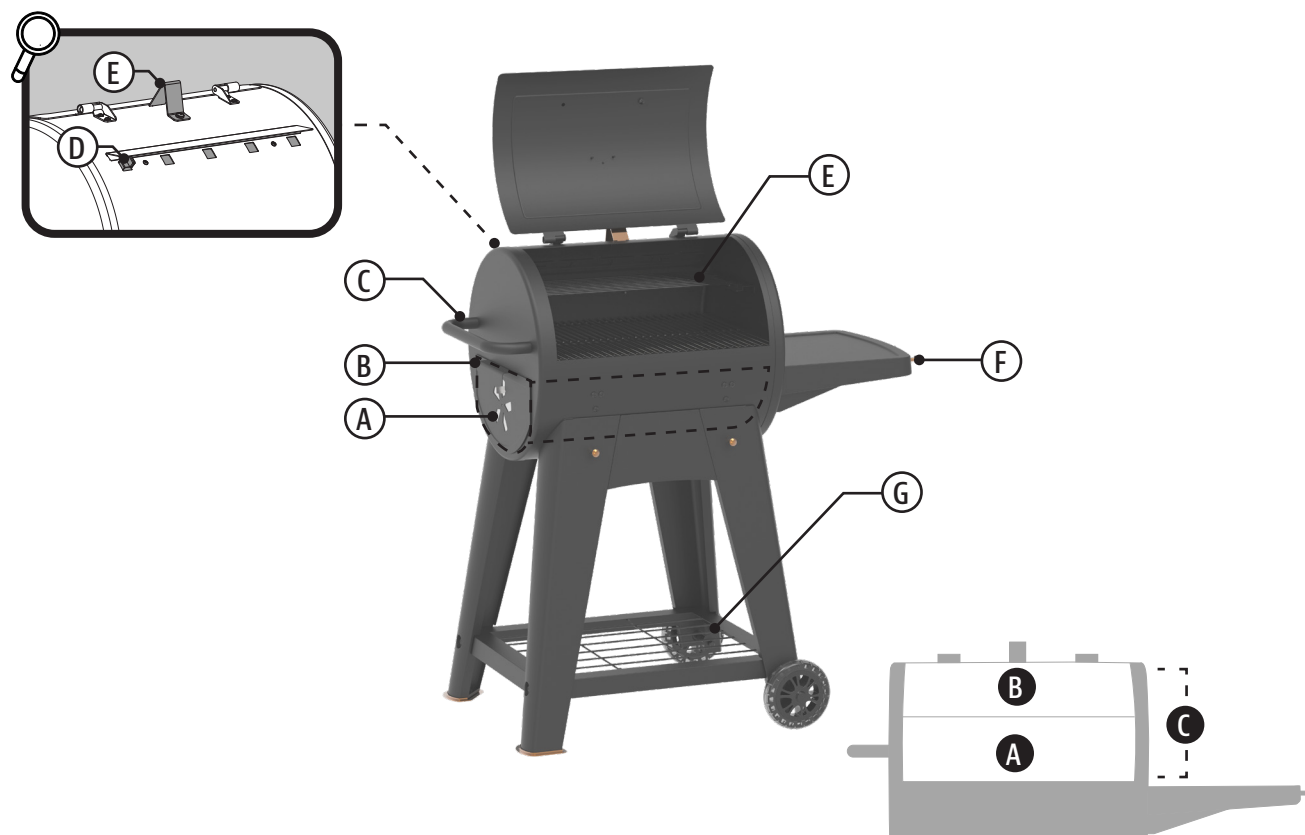
OUTDOOR
BRANDS LLC

©2025 OUTDOOR BRANDS, LLC.

**FIȚI
INFORMAȚIT!**

Vizitați-ne online pentru videoclipuri de asamblare, rețete gratuite, sfaturi pentru grătar, actualizări ale manualului și multe altele.

CUNOAȘTEREA GRĂTARULUI DVS.



A Orificiu de Aerisire a Clapetei

Deschiderea orificiului de aerisire crește fluxul de aer din afumătoare. Reglat prin rotirea clapetelor de ventilație mai deschise sau mai închise pentru ventilație.

B Sertar Pentru Focar

Acest sertar de cărbune detașabil poate fi scos din butoi pentru a umple și curăța cenușa după gătit.

C Mâner Butoi

Mutați grătarul dintr-o zonă în alta.

D Aerisire

Deschideți evacuarea pentru a regla temperatura internă din camera grătarului cu cărbune.

E Capac de Închidere

F Grătare de gătit

G Raft lateral

Rafturile convenabile adaugă spațiu amplu pentru pregătirea alimentelor și oferă cârlige pentru uneltele de grătar.

H Cărucior Inferior Deschis

Designul robust, cu cărucior deschis este perfect pentru păstrarea uneltele de grătar și a condimentelor deasupra solului.



ZONA DE GĂTIT

A 2,502 CM² / 387.8 IN²

B 1,001 CM² / 155,2 IN²

C 3,503 CM² / 543,0 IN²

FUNȚIONAREA

ASAMBLAREA

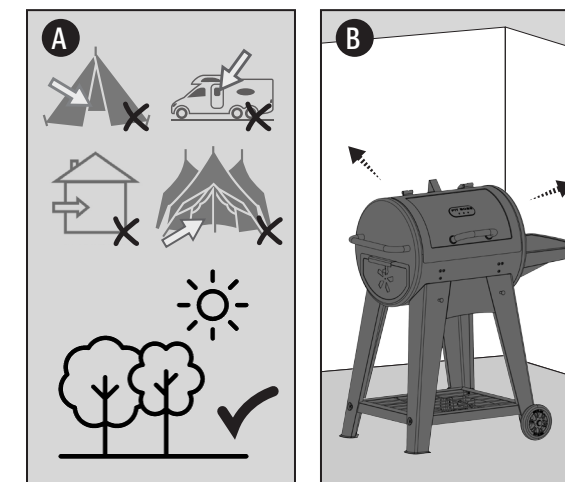
- În cazul tuturor aparatelor de exterior, condițiile meteorologice de afară joacă un rol important în performanța grătarului dvs. și a timpului de gătit necesar pentru a vă îmbunătăți mâncarea. Acest aparat nu trebuie să fie amplasat sub un tavan suspendat combustibil sau sub o consolă (A). Păstrați grătarul într-o zonă ferită de materiale combustibile, benzină și alți vapori și lichide inflamabile.

Toate unitățile Pit Boss® trebuie să păstreze o distanță minimă de 2 m (78 inch) față de construcțiile combustibile și această distanță trebuie menținută în timp ce grătarul este funcțional. (B)

- Piese sunt amplasate în întreaga cutie de transport, inclusiv sub grătar. Inspectați grătarul, piesele și pachetul blisterului cu hardware-ul după ce le scoateți din cutia de transport de protecție. Aruncați toate materialele de ambalare din interiorul și exteriorul grătarului înainte de asamblare, apoi examinați și inspectați toate piesele conform ghidului de asamblare.

Dacă lipsește sau este deteriorată vreo piesă, nu încercați să o asamblați. Contactați dealerul sau serviciul de asistență clienți Pit Boss® pentru piese de schimb.

- Asamblați unitatea în conformitate cu instrucțiunile ghidului de asamblare.



CONTROLUL TEMPERATURII

Grătarele cu cărbuni sunt extrem de versatile. Nu numai că pot fi folosite pentru grătar sau afumare, dar și pizza, pâine, plăcinte și prăjituri pot fi coapte fără efort în interiorul lor. Datorită proprietăților lor excelente de reținere a căldurii, temperaturile de gătit pot fi atinse și menținute prin controlul fluxului de aer prin clapeta de ventilație laterală. Deschiderea clapetei de aer, permițând mai mult oxigen în foc, permite cărbunelui să ardă foarte tare și să creeze cărbuni incandescenti. Pentru a găti la temperaturi mai scăzute, reduceți cantitatea de combustibil și mențineți clapeta deschisă doar la o distanță mică, permițând un flux de aer minim și o retenție maximă a căldurii în cameră.

Pentru a vă asigura că grătarul funcționează corect, este esențială întreținerea și curățarea corespunzătoare a focarului. Dacă grătarul nu atinge temperatura dorită, verificați dacă există un flux de aer adecvat către combustibil și dacă clapeta nu este blocată. **Grătarul poate funcționa eficient pe perioade lungi de timp, atâta timp cât există combustibil uscat și suficient, un flux de aer adecvat, iar componentele de gătit sunt curate.**

PRIMA UTILIZARE (ARDEREA)

Este important să efectuați o ardere a grătarului pentru a scăpa de orice corp străin. Pentru a porni primul foc:

- Urmați instrucțiunile procedurii de iluminare pentru a aprinde unitatea.

IMPORTANT: Utilizați o mână de cărbuni de lemn în acest moment. Nu supraîncărcați unitatea cu combustibil, deoarece acest lucru va face ca unitatea să ardă prea fierbinte, topind garnitura din păslă de pe garnitura capacului.

- Odată ce cărbunele este aprins, închideți capacul grătarului și lăsați clapeta în mare parte închisă. Ardeți până când tot combustibilul este utilizat și focul este stins. **Acest lucru ar trebui să dureze aproximativ două ore.**
- După răcirea grătarului, grătarul cu cărbuni poate fi utilizat în mod normal.

PROCEDURA DE APRINDERE

Gătirea alimentelor pe grătarul dvs. cu cărbuni poate da rezultate diferite în funcție de timp și temperatură. Pentru cele mai bune rezultate, țineți o evidență a ceea ce ați gătit, la ce temperatură, cât timp ați gătit și rezultatele. Ajustați după gustul dvs. pentru data viitoare. Așezați un termometru de exterior aproape de zona de gătit. Practica face perfecțiunea.

Temperatura de gătit este influențată de următorii factori: temperatura ambientală exterioară, cantitatea și direcția vântului, cantitatea de aer care trece prin clapete, calitatea combustibilului utilizat, capacul grătarului deschis și cantitatea de alimente găsite.

Urmați acești pași pentru utilizarea regulată a grătarului dvs.:

1. Deschideți capacul grătarului (A).
2. Trageți sertarul cutiei de foc din unitate. (B)
3. Puneți hârtie de ziar rulată și câteva cuburi de brichetă sau aprinzătoare solide pe placa de cărbune din corpul grătarului. Apoi, îngrămădiți două-trei mâini de cărbuni de lemn peste ziar în formă de munte (C).

ATENȚIE: Nu utilizați benzină, neofalină, lichid pentru brichete, alcool sau alte substanțe chimice similare pentru aprindere sau reaprindere.

4. Deschideți larg clapeta de admisie a aerului pentru a favoriza fluxul maxim de aer. (D)
5. Aprindeți ziarul și cuburile de brichetă de sub tava de cărbune folosind o brichetă cu braț lung sau chibrituri de siguranță. (E)

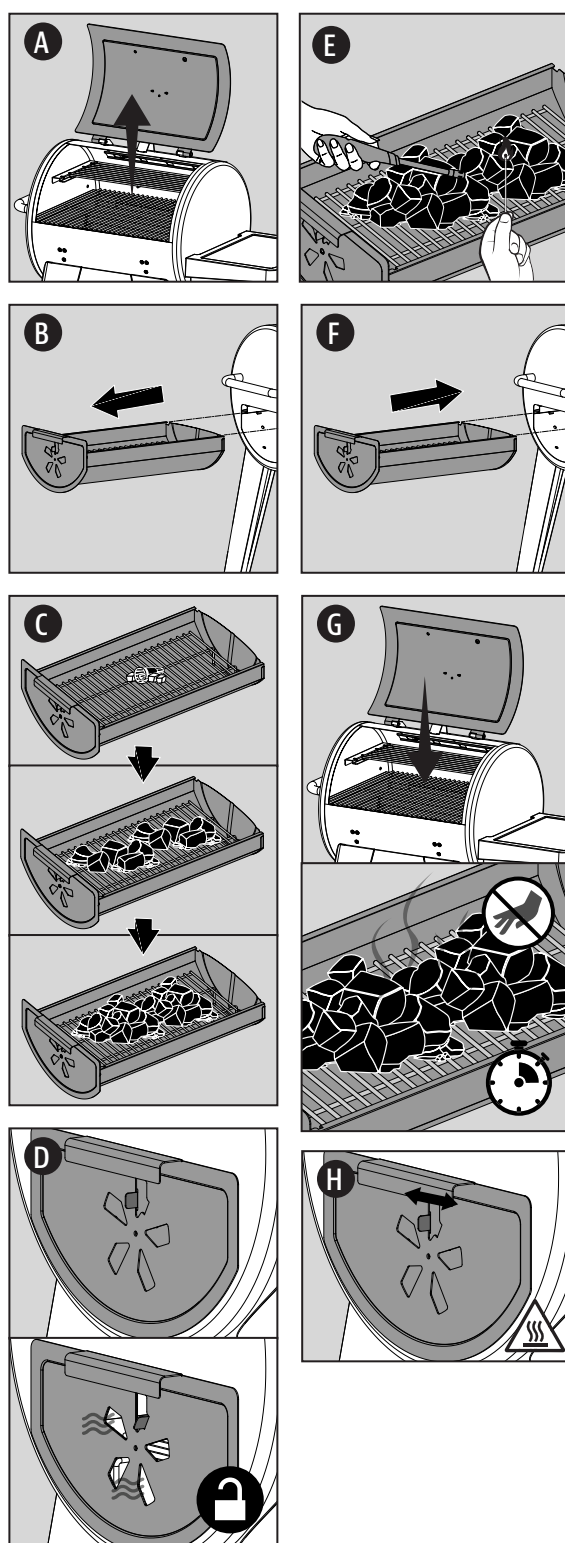
NOTĂ: Se poate folosi și o brichetă electrică pentru cărbuni.

6. Odată ce cărbunele a luat foc, glisați sertarul cutiei de foc în corpul grătarului (F).
7. Închideți capacul grătarului. După 10 minute, flăcările se vor stinge și marginile cărbunelui vor deveni gri. Monitorizați temperatura pe capacul grătarului. Lăsați grătarul să se preîncălzească, iar cărbunele să fie acoperit cu cenușă albă, ceea ce arată că este la căldură maximă. (G)

NOTĂ: Se recomandă să nu aprindeți sau să întoarceți cărbunii odată ce sunt aprinși. Acest lucru permite cărbunelui să ardă mai uniform și mai eficient.

8. După ce preîncălzirea este completă, sunteți gata să începeți gătitul! Reglați clapetele pentru a favoriza un flux de aer mai mare sau mai mic în grătar pentru a atinge intervalul de temperatură dorit (H).

ATENȚIE: Folosiți numai mănuși rezistente la căldură atunci când manipulați suprafețele de gătit.



REALIMENTARE

Dacă aveți nevoie de un timp de gătit mai lung (de exemplu, la prăjirea unei bucăți mai mari sau la afumarea lentă), poate fi necesar să adăugați mai mulți cărbuni de lemn la grătar în timpul gătitului.

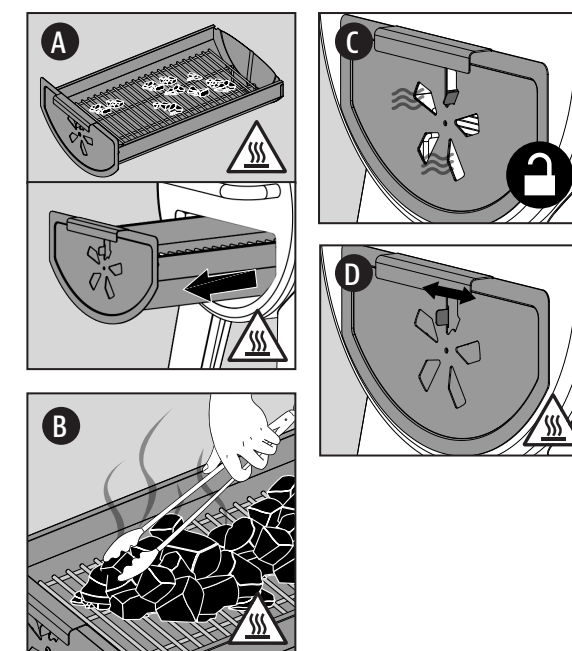
Urmați acești pași pentru a adăuga în siguranță mai mult combustibil la grătar:

1. Trageți sertarul cutiei de foc pe jumătate în afară din partea laterală a grătarului. (A)
2. Cu ajutorul unui clește cu mâner lung, adăugați o cantitate nouă de cărbuni de lemn la cărbunii aprinși. (B)
 - Nu împrăștiați cărbunii de lemn peste tot în focar, ci mai degrabă îngrămădiți cărbunele de lemn proaspăt peste jarul de cărbuni deja aprinși.
3. Deschideți larg clapeta pentru a favoriza un flux maxim de aer către cărbunele proaspăt (C).

NOTĂ: Temperatura poate scădea ușor din cauza combustibilului proaspăt adăugat, dar va crește rapid odată ce cărbunele proaspăt ia foc.

4. Odată ce cărbunele proaspăt este aprins, reglați amortizoarele după cum este necesar și continuați utilizarea. (D)

IMPORTANT: Nu utilizați alcool, gaz, benzină, lichid pentru brichete sau kerosen pentru a aprinde sau a reîmprospăta focul în grătarul dvs. De asemenea, nu încercați să adăugați mai mult combustibil într-un foc care arde deja sau într-un grătar fierbinte. Acest lucru poate produce răni.



AFUMARE LA CALD

Forma de gătit cunoscută sub numele de afumare la cald se referă la timpi de gătire mai lungi și la temperaturi mai scăzute (cunoscută și sub numele de "low and slow" scăzută și lentă), dar are ca rezultat o aromă mai naturală a alimentelor preparate. Afumarea alimentelor cu așchii de lemn va face ca carnea și păsările de curte de culoare deschisă să devină roz, în timp ce va adăuga o bandă de roz bucăților de carne mai închise la culoare. Banda roz (după afumare) este denumită inel de fum și este foarte apreciată de bucătarii în aer liber.

Pentru rezultate optime, lăsați carnea să se odihnească după gătire. Acest lucru permite sucurilor naturale să migreze înapoi în fibrele cărnii, oferind o bucată mult mai suculentă și gustoasă. Timpul de repaus poate fi de la 3 minute până la 60 de minute, în funcție de mărimea proteinei.

Urmați ghidul nostru de afumare a diferitelor proteine. Este important să rețineți că nu este posibil să vă dați seama dacă o bucată de carne este gata doar uitându-vă la ea. Folosirea unei sonde pentru carne sau a unui Termometru pentru Carne Pit Boss® este cea mai bună modalitate de a determina temperatura internă a alimentelor pe care le gătiți.

Sfaturi utile:

- Carnea își va închide fibrele după ce atinge o temperatură internă de 49°C / 120°F, așa că cel mai bine este să vă pregătiți pentru o sesiune de afumare cu o selecție de alimente reci, sau foarte reci, înainte de a le pune în grătar.
- Lăsați un spațiu liber între alimentele de pe fiecare nivel de gătit pentru un flux de căldură adecvat. Mâncarea de pe un grătar aglomerat va necesita mai mult timp de gătire. Folosiți un set de clești cu mâner lung pentru a întoarce carnea și o spatulă pentru produsele mai moi, precum peștele și brânza. Utilizarea unei ustensile perforante, cum ar fi o furculiță, va înțepa carnea și va permite scurgerea sucurilor.
- Carnea mai grasă, cu mult țesut conjunctiv, este cea mai bună pentru sesiunile lungi de afumare, deoarece grăsimile se topesc, oferind senzații de afumătură suculentă.
- Începeți cu o friptură mică de umăr de porc, care este ieftină și mai tolerantă, apoi treceți la bucăți mai mari, cum ar fi pieptul și coastele.
- Fileurile și fripturile slabe necesită mai multă atenție, deoarece carnea se usucă mai repede. Asigurați-vă că se adaugă lichid suplimentar (pulverizat pe alimente) în timpul sesiunilor de afumare cu cărnuri mai puțin grase. Lichidele precum sucul de fructe, oțetul de cidru, vinul sau berea pot oferi un impact subtil, dar aromat asupra bucăților de carne.
- Sosurile pe bază de zahăr se aplică cel mai bine aproape de sfârșitul gătitului, pentru a preveni izbucnirea flăcărilor.

TIP CARNE TEMP INTERNĂ FINALIZARE

CARNE DE PASĂRE

Curcan (întreg)	74°C / 165°F
Pui (întreg)	74°C / 165°F
Ciocănele, Piept	74°C / 165°F
Păsări mici vânat	74°C / 165°F
Rață	74°C / 165°F

PORC

Șuncă (întreagă)	71°C / 160°F
Friptură	74°C / 165°F
File	82°C / 180°F
Coaste	88°C / 190°F
Baby Back Ribs	88°C / 190°F
Fund (Umăr)	90-98°C / 195-210°F

CARNE DE VITĂ

Coastă Primară	57°C / 135°F
File	60°C / 140°F
Friptură	63°C / 145°F
Coaste	79°C / 175°F
Piept de vită	90-98°C / 195-210°F

VÂNAT SĂLBATIC

File	74°C / 165°F
Friptură	74°C / 165°F

PEȘTE, FRUCTE DE MARE

Fileuri	63°C / 145°F
Somon (întreg)	63°C / 145°F
Homar	63°C / 145°F



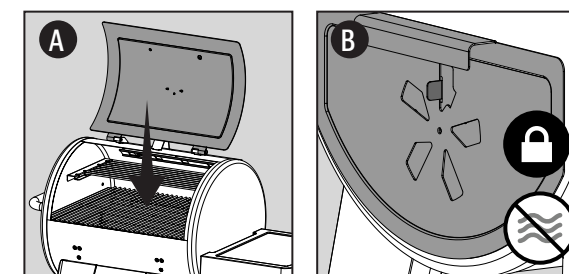
Fotografați acest grafic pentru referință. Ne puteți mulțumi mai târziu!

OPRIREA

Urmați acești pași pentru a opri grătarul în siguranță:

1. Închideți capacul grătarului (A). Nu mai adăugați combustibil.
2. Închideți complet clapeta și lăsați focul să se stingă în mod natural datorită lipsei de oxigen. (B)

IMPORTANT: Nu utilizați apă pentru a stinge cărbunile, deoarece acest lucru ar putea deteriora grătarul.



În cazul în care aveți un incendiu de grăsime, îndepărtați cu grijă mâncarea de pe grătar, închideți capacul grătarului și închideți clapeta pentru a stinge focul. Cutia de foc și corpul grătarului pot rezista la căldură extremă fără a fi deteriorate.

RO

RO

OBTINETI
UNELTELE
NECESARE

Explorați o varietate de accesorii pentru grătar disponibile în magazinul nostru online pentru toate nivelurile de gătit.



AVEȚI O
ÎNTREBARE?

Consultați câteva întrebări frecvente online sau discutați live cu Serviciul Clienți.



#12001

ÎNGRIJIRE & ÎNTREȚINERE

Orice unitate Pit Boss® vă va oferi mulți ani de utilizare plăcută, cu un minim de curățare. Urmați aceste sfaturi pentru a vă întreține grătarul:

Interiorul Grătarului

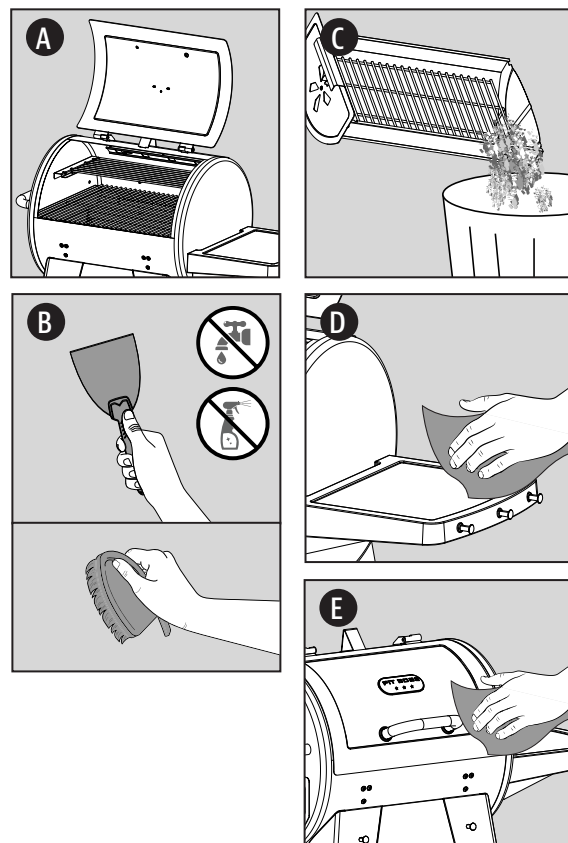
- Utilizați o perie de curățare a grătarului pentru a îndepărta orice alimente sau acumulări de pe grilele de gătit (A). Incendiile de grăsime sunt cauzate de prea multe resturi căzute pe componentele de gătit ale grătarului. Cea mai bună practică este să curățați grilele la scurt timp după gătit, în timp ce sunt încă calde. Pentru o curățare mai profundă, scoateți grilele de gătit de pe grătar și folosiți Pit Boss® Detergent & Degresant.
- Curățați alimentele uscate cu un răzuitor de nailon și ștergeți deflectorul de căldură, cutia de foc și corpul grătarului după fiecare câteva utilizări (B). O perie de bucătărie este, de asemenea, foarte utilă.
- Scoateți sertarul focarului și aruncați cenușa răcită într-un recipient pentru deșeuri. (C)

Rafturi laterale

- Ștergeți fiecare raft după utilizare (D). Folosiți apă caldă cu săpun pentru a îndepărta grăsimea. **Nu utilizați detergenți pentru cuptor, detergenți abrazivi sau bureți abrazivi, deoarece acestea pot deteriora suprafața rafturilor laterale.**

Exteriorul Grătarului

- Ștergeți exteriorul grătarului după fiecare utilizare (E). Folosiți apă caldă cu săpun pentru a îndepărta grăsimea. **Nu utilizați detergenți pentru cuptor, detergenți abrazivi sau bureți abrazivi.**



FIȘĂ DE ÎNGRIJIRE A GRĂTARULUI

ARTICOL	FRECVENȚA DE CURĂȚARE	METODA DE CURĂȚARE
Clapete	După cum este necesar	Ștergeți cu o cârpă și apă cu săpun
Grătare de gătit	După fiecare sesiune de frigere	Se arde excesul, se curăță cu peria de curățat grătarul
Corpul Grătarului (Exterior)	După fiecare sesiune de frigere	Ștergeți cu o cârpă și apă cu săpun
Cutia de Foc, Corpul Grătarului (Interior)	La fiecare 2-3 sesiuni de grătar	Încălziți la 260°C / 500°F timp de 30 de minute, răzuiți, periați, aspirați umed/uscat cenușa și resturile în exces



DEPANARE

Curățarea și întreținerea corespunzătoare, precum și utilizarea unui combustibil curat, uscat și de calitate vor preveni problemele operaționale comune. Atunci când grătarul Pit Boss® funcționează slab sau mai rar, următoarele sfaturi de depanare pot fi utile.

AVERTISMENT: Asigurați-vă întotdeauna că grătarul este complet rece înainte de a deschide sau de a scoate orice piesă pentru orice inspecție, întreținere, curățare sau lucrări de service.

PROBLEMA	CAUZA	SOLUȚIA
Cărbunile Nu Se Aprinde	Flux de Aer Insuficient	Reglați clapeta pentru a vă asigura că admisia de aer este larg deschisă pentru un flux maxim de aer către cărbune. Asigurați-vă că nu există acumulări de cenușă sau obstrucții. Urmați instrucțiunile de îngrijire și întreținere, dacă este necesar. Deschideți capacul grătarului dacă doriți să obțineți temperaturi ridicate și să permiteți mai mult oxigen pentru foc.
	Lipsa de Combustibil	Verificați grilajul pentru cărbuni pentru a vă asigura că nivelul combustibilului este suficient. Adăugați câteva cuburi de brichetă sau aprinzătoare solide pentru a ajuta la aprindere. Utilizarea recomandată a cărbunelui este de maximum 1,0 kg / 2,2 lb per ardere.
Grătar Prea Încins	Prea Mult Flux de Aer	Reglați clapeta pentru a reduce fluxul de aer către cărbune. Dacă este deschisă, închideți capacul grătarului pentru a permite combustibilului să mocnească cu mai puțin/lipsă de oxigen.
	Prea Mult Combustibil	Pentru gătit la temperaturi scăzute, utilizați mai puțin combustibil atunci când aprindeți grătarul. Cu grijă, folosiți un set de clești cu mâner lung pentru a îndepărta o parte din combustibil din tava pentru cărbuni și puneți-l într-un recipient metalic cu capac etanș pentru a permite cenușii să se răcească complet.
Grătarul Nu Este Suficient de Încins	Creșteți Fluxul de Aer	Reglați clapeta pentru a vă asigura că admisia de aer este mai deschisă pentru a crește fluxul de aer către cărbune. Asigurați-vă că nu există acumulări de cenușă sau obstrucții în focar. Urmați instrucțiunile de îngrijire și întreținere, dacă este necesar. Deschideți capacul grătarului pentru un flux maxim de aer către cărbunile de lemn dacă doriți temperaturi ridicate.
	Lipsa de Combustibil	Pentru gătit la temperaturi ridicate, utilizați mai mult combustibil. Începeți cu mai mult combustibil în grătar atunci când cărbunile este aprins inițial, dar asigurați-vă că există încă un flux de aer (spațiu) între bucățile de cărbune. Urmați instrucțiunile de realimentare pentru a adăuga mai mult combustibil la grătar.
Izbucnirea Flăcărilor	Grătar Prea Încins	Mențineți temperatura sub 176°C / 350°F atunci când gătiți alimente foarte grase (de ex. pui, pizza, hamburgeri). Unsoarea are un punct de aprindere. Încercați să gătiți la o temperatură mai scăzută. În cazul în care aveți un incendiu de grăsime în timpul unei sesiuni de gătit, îndepărtați cu grijă mâncarea de pe grătar, închideți capacul grătarului și închideți clapeta pentru a stinge focul din cauza oxigenului scăzut.
	Acumularea de Grăsime	Respectați Instrucțiunile de Îngrijire și Întreținere.



GARANȚIE

TERMENI & CONDIȚII

Grătarele Pit Boss® ("Pit Boss®"), fabricate de Outdoor Brands, LLC., au o garanție limitată pe viață împotriva defectelor și manoperei la piese, o garanție de 1 an pentru toate părțile din oțel, grătarele de gătit din oțel acoperit cu porțelan și o garanție de 1 an pentru toate celelalte părți componente ale acestui produs. Outdoor Brands, LLC. garantează că toate piesele sunt lipsite de defecte de material și de manoperă, în condiții normale de utilizare, pentru perioada de utilizare și de proprietate a cumpărătorului inițial.

Nu există nicio altă garanție sau garanție suplimentară aplicabilă acestui produs.

Această garanție nu se aplică:

- dacă nu puteți furniza dovada achiziției sau după expirarea garanției.
- la deteriorări sau defecte cauzate de uzură, cum ar fi zgârieturi, lovituri, ciobituri sau crăpături cosmetice minore. Aceste modificări estetice ale produsului nu afectează performanța acestuia.
- dacă produsul dvs. nu a fost instalat, utilizat, curățat și întreținut în strictă conformitate cu manualul însoțitor al produsului. Garanția nu acoperă deteriorările sau ruperile cauzate de utilizarea necorespunzătoare, manipularea necorespunzătoare sau modificările personalizate.
- la rugină sau oxidare, cu excepția cazului în care există o pierdere a integrității structurale a componentei grătarului. Chiar și prin utilizarea materialelor care rezistă la rugină, straturile de protecție pot fi compromise de diverse substanțe și condiții care nu pot fi controlate de producător. Temperaturile ridicate, umiditatea excesivă, clorul, vaporii industriali, îngrășămintele, pesticidele pentru gazon și sarea sunt câteva dintre substanțele care pot afecta acoperirile metalice.
- pentru deteriorări sau defecte apărute în timpul utilizării comerciale, închirierii sau oricărei utilizări pentru care produsul nu este destinat.
- pentru daune sau defecte care depășesc costul produsului.
- pentru daune sau defecte cauzate de service sau repararea produsului de către un dealer neautorizat Pit Boss®.

Pe durata garanției, Outdoor Brands, LLC. se obligă să furnizeze un înlocuitor pentru componentele defecte și/sau defecte și nu va percepe nicio taxă pentru repararea sau înlocuirea pieselor returnate, cu transportul plătit, în cazul în care piesa (piesele) este (sunt) defectă(e) în urma examinării.

Outdoor Brands, LLC. nu acceptă nicio responsabilitate, legală sau de altă natură, pentru daunele accidentale sau indirecte aduse proprietății sau persoanelor ca urmare a utilizării acestui produs, în timpul sau după perioada de garanție. Toate garanțiile producătorului sunt prevăzute în prezentul document și nu se va face nicio reclamație împotriva producătorului cu privire la nicio garanție sau reprezentare. Unele state nu permit excluderea sau limitarea daunelor accidentale sau indirecte, sau limitarea garanțiilor implicite, astfel încât limitările sau excluderile stabilite în această garanție limitată s-ar putea să nu se aplice în cazul dumneavoastră. Această garanție limitată vă oferă drepturi legale specifice și este posibil să aveți și alte drepturi, care variază de la stat la stat.

ÎNREGISTRĂȚI PLITA DVS.

Înregistrați-vă produsul în mai puțin de un minut și obțineți acces rapid și ușor la o colecție impresionantă de cunoștințe culinare.

Înregistrarea dumneavoastră (dovada achiziției) vă va asigura că veți primi cele mai bune servicii de garanție pentru produsul dumneavoastră. În cazul puțin probabil în care există probleme de siguranță, acesta este modul nostru rapid de a vă notifica.

MODEL	PB500NXC
NUMĂRUL DE SERIE	<input type="text"/>
DATA ACHIZIȚIEI	<input type="text" value="A A A A L L Z Z"/>
ACHIZIȚIONAT DE LA (DEALER AUTORIZAT)	<input type="text"/>



ASISTENȚĂ CLIENȚI

Dacă aveți întrebări sau nelămuriri cu privire la produsul dvs., echipa noastră de asistență pentru clienți este nerăbdătoare să vă ajute. Vă rugăm să vă pregătiți informațiile de înregistrare înainte de a contacta Serviciul Clienți.



TELEFON



CHAT LIVE



APLICAȚIE



Împărtășește-ți creațiile și fotografiile dvs. glam cu comunitatea Pit Boss.
#PITBOSSNATION

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

ΕΙΝΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ ΝΑ ΤΙΣ ΦΥΛΑΞΕΤΕ, ΕΠΕΙΔΗ ΕΝΔΕΧΕΤΑΙ ΝΑ ΤΙΣ ΧΡΕΙΑΣΤΕΙΤΕ ΣΤΟ ΜΕΛΛΟΝ: ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΤΕΣ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ.

ΟΙ ΚΥΡΙΕΣ ΑΙΤΙΕΣ ΠΥΡΚΑΓΙΩΝ ΑΠΟ ΣΥΣΚΕΥΕΣ ΕΙΝΑΙ Η ΚΑΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥΣ ΚΑΙ Η ΜΗ ΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΗΣ ΑΠΟΣΤΑΣΗΣ ΤΟΥΣ ΑΠΟ ΕΥΦΛΕΚΤΑ ΥΛΙΚΑ. ΕΙΝΑΙ ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΑ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΣΕΙΤΕ ΤΟ ΣΥΓΚΕΚΡΙΜΕΝΟ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΜΟΝΟ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΙΣ ΠΑΡΑΚΑΤΩ ΟΔΗΓΙΕΣ.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Διαβάστε όλο το εγχειρίδιο προτού προχωρήσετε στην εγκατάσταση και στη χρήση της συγκεκριμένης συσκευής. Αν δεν τηρηθούν οι οδηγίες αυτές, υπάρχει κίνδυνος πρόκλησης υλικών ζημιών και σοβαρού ή θανάσιμου τραυματισμού. Επικοινωνήστε με την τοπική υπηρεσία πολεοδομίας ή την πυροσβεστική για να μάθετε τους περιορισμούς και τις απαιτήσεις επιθεώρησης της εγκατάστασης που ισχύουν στην περιοχή σας. Φυλάξτε τις οδηγίες.

ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΚΑΙ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

Πρέπει να επικοινωνήσετε με την τοπική σας ένωση ιδιοκτητών κατοικιών, τους αρμόδιους για τα κτίρια ή την πυρασφάλεια ή τις αρμόδιες αρχές, προκειμένου να πάρετε τις απαραίτητες άδειες, εγκρίσεις ή πληροφορίες για περιορισμούς που ίσως ισχύουν στην περιοχή σας όσον αφορά την εγκατάσταση της ψησταριάς, π.χ. σε εύφλεκτη επιφάνεια, τις απαιτήσεις για ελέγχους ή ακόμη και τη δυνατότητα χρήσης της.

1. Οι πλαϊνές πλευρές της ψησταριάς πρέπει να απέχουν πάντα τουλάχιστον 2 m (78 ίντσες) από εύφλεκτες κατασκευές. Δεν πρέπει να εγκαταστήσετε τη συσκευή σε εύφλεκτα δάπεδα ή δάπεδα που προστατεύονται με εύφλεκτες επιφάνειες, εκτός αν έχετε λάβει τις κατάλληλες άδειες και εγκρίσεις από τις αρμόδιες αρχές. Προτού χρησιμοποιήσετε την ψησταριά, πρέπει να την εγκαταστήσετε σε ασφαλή επίπεδη βάση. Η συγκεκριμένη συσκευή δεν πρέπει να τοποθετηθεί κάτω από αναφλέξιμη οροφή ή υπερκείμενη κατασκευή, σκέπαστρο, ομπρέλα ή κιόσκι. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε ξύλινα δάπεδα ή άλλες εύφλεκτες επιφάνειες, π.χ. ξερά χόρτα, ροκανίδια, στρώμα φύλλων ή διακοσμητικό φλοιό δέντρων. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε το συγκεκριμένο προϊόν σε αντίσκηνο, τροχόσπιτο, αυτοκίνητο, κελάρι, σοφίτα ή σκάφος. Πρέπει να διατηρείτε καθαρό τον χώρο όπου βρίσκεται η ψησταριά σας και να απομακρύνετε κάθε καύσιμο υλικό, π.χ. βενζίνη, και άλλα εύφλεκτα αέρια και υγρά.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Σε περίπτωση που τα λίπη πιάσουν φωτιά, κλείστε το καπάκι μέχρι να σβήσει η φωτιά. Μη ρίξετε νερό στη συσκευή. Μην προσπαθήσετε να σβήσετε τη φωτιά. Είναι πολύ σημαντικό να έχετε πάντα διαθέσιμο στον χώρο έναν πυροσβεστήρα εγκεκριμένο για συσκευές όλων των κατηγοριών (κατηγορίας ABC). Αν προκληθεί ανεξέλεγκτη φωτιά, καλέστε την Πυροσβεστική Υπηρεσία.

2. Δεν πρέπει να χρησιμοποιήσετε τη συγκεκριμένη ψησταριά ξυλοκάρβουνου ως φούρνο. Το συγκεκριμένο προϊόν προορίζεται για χρήση μόνο σε εξωτερικούς χώρους. Δεν πρέπει να το χρησιμοποιείτε σε εσωτερικούς χώρους.

ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΥΡΚΑΓΙΑΣ: Υπάρχει κίνδυνος να πεταχτούν καύτρες κατά τη χρήση της συσκευής.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το συγκεκριμένο προϊόν θα θερμαίνεται πολύ. Δεν πρέπει να το μετακινείτε κατά τη λειτουργία του. Πρέπει να βεβαιώνετε ότι η φωτιά έχει σβήσει τελείως και ότι η ψησταριά έχει κρυώσει εντελώς προτού τη μετακινήσετε.

3. Το συγκεκριμένο προϊόν θα θερμαίνεται πολύ, οπότε υπάρχει κίνδυνος να προκληθεί σοβαρός τραυματισμός. Ποτέ δεν πρέπει να απομακρύνετε από τη φωτιά χωρίς να την επιβλέπει κάποιος. Κατά τη χρήση της συσκευής, δεν πρέπει να αφήνετε να την πλησιάζουν μικρά παιδιά και κατοικίδια. Συνιστάται να χρησιμοποιείτε θερμομονωτικά γάντια ψησταριάς ή γάντια κουζίνας κατά τον χειρισμό της ψησταριάς. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε αξεσουάρ που δεν έχουν καθοριστεί για χρήση με τη συγκεκριμένη συσκευή.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Δεν συνιστάται η χρήση της συγκεκριμένης συσκευής από παιδιά, άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή άτομα χωρίς πείρα και γνώσεις, εκτός αν επιτηρούνται άμεσα ή τους δίνονται σχετικές οδηγίες από κάποιο άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.

4. Μετά από μια περίοδο αποθήκευσης ή μη χρήσης της μονάδας και προτού τη χρησιμοποιήσετε, πρέπει να ελέγχετε μήπως παρουσιάζει σημάδια φθοράς και να αντικαθιστάτε όλα εξαρτήματα χρειάζεται κατά περίπτωση. Πρέπει να καθαρίζετε τη συσκευή προτού τη χρησιμοποιήσετε. Αν αφήσετε την ψησταριά αποθηκευμένη σε εξωτερικό χώρο κατά την περίοδο των βροχών ή τις εποχές με υψηλή υγρασία, πρέπει να την αφήσετε να στεγνώσει προτού πραγματοποιήσετε οποιαδήποτε εργασία επισκευής ή συντήρησης. Αν έχετε διαθέσιμο κάλυμμα ψησταριάς, πρέπει να το χρησιμοποιείτε.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Θα πρέπει να λάβετε υπόψη σας τα αναφλέξιμα υλικά του κτιρίου και να περιορίζετε τη φωτιά για να αποφευχθεί η εξάπλωσή της.

5. Συνιστάται ανεπιφύλακτα να χρησιμοποιείτε μεγάλα κομμάτια ξυλοκάρβουνου στην ψησταριά ξυλοκάρβουνου που αγοράσατε. Καίνε για περισσότερη ώρα και παράγουν λιγότερη στάχτη, η οποία ενδέχεται να περιορίσει τη ροή του αέρα. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε απλά κάρβουνα στο συγκεκριμένο προϊόν. Στη συσκευασία δεν περιλαμβάνεται ξυλοκάρβουνο. Αφήστε το ξυλοκάρβουνο να θερμανθεί και κρατήστε το καυτό επί τουλάχιστον 30 λεπτά προτού μαγειρέψετε για πρώτη φορά στην ψησταριά ξυλοκάρβουνου. Μη μαγειρέψετε προτού δημιουργηθεί μια στρώση στάχτης στο καύσιμο.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε οινόπνευμα ή βενζίνη για το άναμμα ή το επαναληπτικό άναμμα. Πρέπει να χρησιμοποιείτε μόνο προσανάμματα που πληρούν τις απαιτήσεις του προτύπου EN1860-3. Πρέπει να φυλάσσετε όλα αυτά τα υγρά μακριά από τη συσκευή κατά τη χρήση της.

6. Τα εξαρτήματα της ψησταριάς ενδέχεται να θερμανθούν πολύ και να προκαλέσουν σοβαρό τραυματισμό. Πρέπει να αφαιρείτε τα σκεύη μαγειρικής από τη συσκευή κατά τη λειτουργία της χωρίς επίβλεψη για να μειωθεί ο κίνδυνος πυρκαγιάς. **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Πρέπει να κρατάτε τα μικρά παιδιά και τα κατοικίδια μακριά από τη συσκευή.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΗΣ ΣΤΑΧΤΗΣ

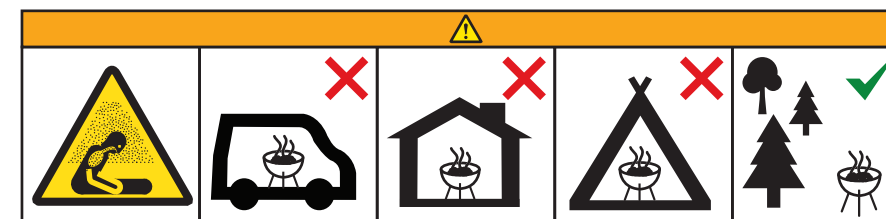
Η στάχτη θα πρέπει να τοποθετείται σε μεταλλικό δοχείο με σφιχτά κλεισμένο καπάκι. Το κλειστό δοχείο με τη στάχτη πρέπει να τοποθετείται σε μη εύφλεκτο δάπεδο ή στο έδαφος, μακριά από όλα τα εύφλεκτα υλικά, εν αναμονή της οριστικής απόρριψης. Εφόσον η απόρριψη της στάχτης πρόκειται να γίνει με ταφή της στο έδαφος ή με τοπικό διασκορπισμό της με οποιονδήποτε άλλο τρόπο, πρέπει να διατηρείται σε κλειστό δοχείο ώσπου να κρυώσουν εντελώς όλα τα αποκαΐδια.

ΜΟΝΟΞΕΙΔΙΟ ΤΟΥ ΑΝΘΡΑΚΑ

Ακολουθήστε τις συγκεκριμένες κατευθυντήριες οδηγίες προς αποφυγή του κινδύνου δηλητηρίασης από αυτό άχρωμο και άοσμο αέριο για εσάς, την οικογένειά σας ή άλλα άτομα:

- Μάθετε τα συμπτώματα της δηλητηρίασης από μονοξείδιο του άνθρακα, τα οποία είναι τα εξής: πονοκέφαλος, ζάλη, αδυναμία, ναυτία, εμετός, υπνηλία και σύγχυση. Το μονοξείδιο του άνθρακα μειώνει την ικανότητα του αίματος να μεταφέρει οξυγόνο. Τα χαμηλά επίπεδα οξυγόνου στο αίμα υπάρχει κίνδυνος να επιφέρουν απώλεια συνείδησης και θάνατο.
- Επισκεφτείτε γιατρό αν εσείς ή άλλα άτομα εμφανίσετε συμπτώματα όπως του κρουολογήματος ή της γρίπης την ώρα που μαγειρεύετε ή είστε κοντά στη συσκευή. Η δηλητηρίαση από μονοξείδιο του άνθρακα, η οποία μπορεί εύκολα να εκληφθεί ως κρουολογήμα ή γρίπη, συχνά ανιχνεύεται πολύ αργά.
- Η κατανάλωση αλκοόλ και η χρήση ναρκωτικών αυξάνουν τις επιπτώσεις της δηλητηρίασης από μονοξείδιο του άνθρακα.

Το μονοξείδιο του άνθρακα είναι ιδιαίτερα τοξικό για τη μητέρα και το παιδί κατά τη διάρκεια της εγκυμοσύνης και για τα βρέφη, τους ηλικιωμένους, τους καπνιστές και τα άτομα που έχουν προβλήματα στο αίμα ή στο κυκλοφορικό σύστημα, όπως αναιμία ή καρδιακές παθήσεις.



Δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε την ψησταριά σε κλειστούς και/ή κατοικήσιμους χώρους, π.χ. σπίτια, αντίσκηνα, τροχόσπιτα, αυτοκινούμενα τροχόσπιτα, σκάφη. Υπάρχει κίνδυνος θανάτου λόγω δηλητηρίασης από μονοξείδιο του άνθρακα.

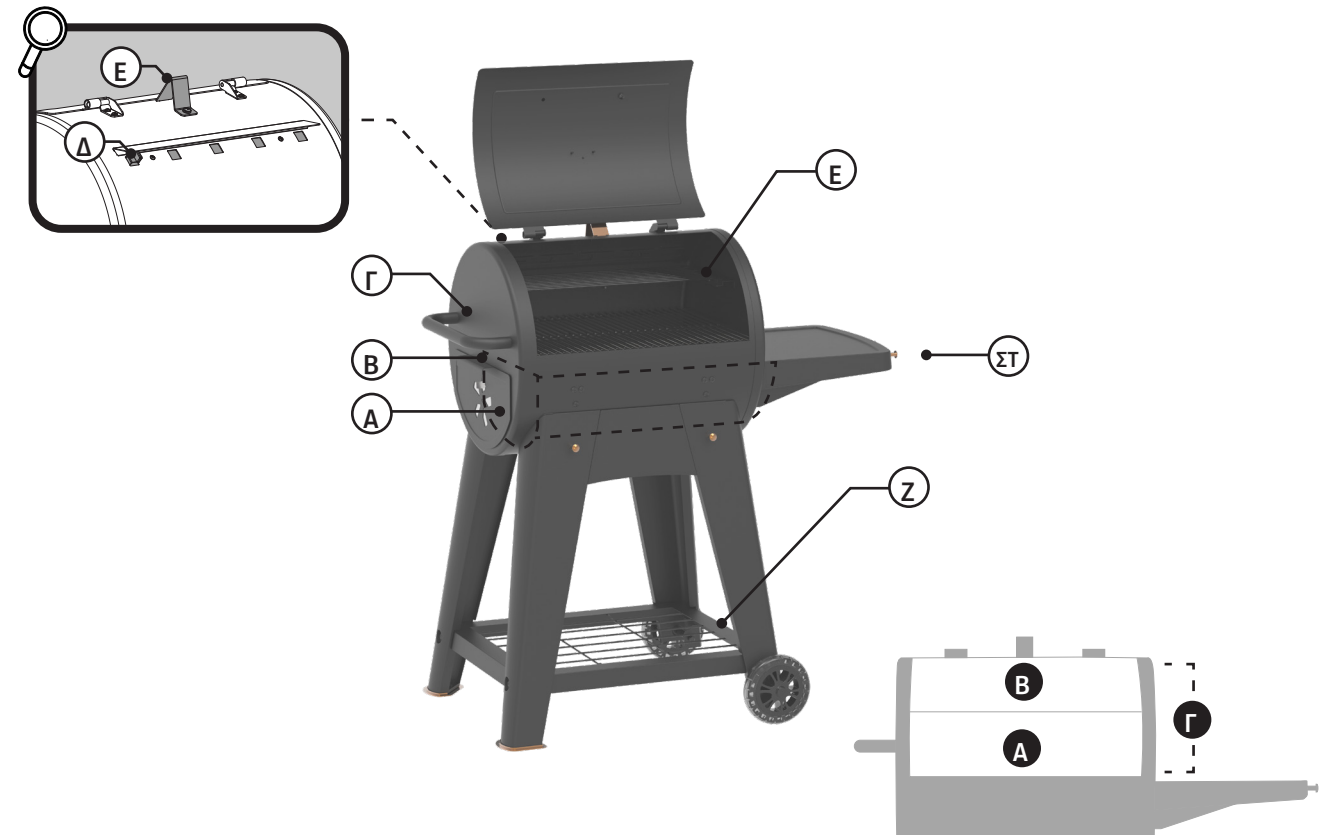
ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

Σημαντικές προφυλάξεις ασφάλειας	2
Περιεχόμενο συσκευασίας	4
Προδιαγραφές	4
Εξοικείωση με την ψησταριά σας	5
Λειτουργία	6
<ul style="list-style-type: none"> Ρύθμιση Έλεγχος θερμοκρασίας Πρώτη χρήση (καύση καθαρισμού) Διαδικασία ανάμματος Αναπλήρωση καυσίμου Κάπνισμα σε υψηλή θερμοκρασία Τερματισμός λειτουργίας 	
Φροντίδα και συντήρηση	11
Αντιμετώπιση προβλημάτων	12
Εγγύηση	13
<ul style="list-style-type: none"> Όροι και προϋποθέσεις Καταχώρηση της ψησταριάς σας Εξυπηρέτηση πελατών 	

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ	
1 x	ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
1 x	ΥΛΙΚΟ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΜΕ ΚΥΨΕΛΙΔΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΤΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
1 x	ΟΔΗΓΟΣ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗΣ
1 x	ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΚΑΤΟΧΟΥ

SPECIFICATIONS	
ΜΟΝΤΕΛΟ	PB500NXC
ΤΥΠΟΣ ΚΑΥΣΙΜΟΥ	ΞΥΛΟΚΑΡΒΟΥΝΟ ΚΑΙ ΞΥΛΟ
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ	1.018 X 632 X 1.077 MM/ 40,1 X 24,9 X 42,4 IN
ΒΑΡΟΣ	33,8 KG/74,5 LB

ΕΞΟΙΚΕΙΩΣΗ ΜΕ ΤΗΝ ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΣΑΣ



A Οπή εξαερισμού ρυθμιστή ροής αέρα

Όταν ανοίγετε την οπή εξαερισμού, αυξάνεται η ροή του αέρα που βγαίνει από το καπνιστήρι. Μπορείτε να κάνετε τη σχετική ρύθμιση γυρίζοντας τις γλωττίδες της οπής εξαερισμού, ώστε να ανοίξουν ή να κλείσουν περισσότερο για εξαερισμό.

B Συρτάρι εστίας

Μπορείτε να αποσπάσετε αυτό το αφαιρούμενο συρτάρι από τον κύλινδρο για να το γεμίσετε και να καθαρίσετε τη στάχτη μετά το μαγείρεμα.

Γ Λαβή κυλίνδρου

Χρησιμοποιήστε την για τη μετακίνηση της ψησταριάς σας από ένα σημείο σε κάποιο άλλο.

Δ Οπή εξαερισμού

Ανοίξτε το στόμιο εξαγωγής αέρα για να ρυθμίσετε την εσωτερική θερμοκρασία στον θάλαμο της ψησταριάς ξυλοκάρβουνου.

E Στόπερ καπακιού

ΣΤ Σχάρες μαγειρέματος

Z Πλαϊνό ράφι

Το πρακτικό ράφι προσφέρει άφθονο χώρο για την προετοιμασία του φαγητού και διαθέτει άγκιστρα για τα εργαλεία ψησίματος.

H Τροχήλατο με ανοιχτό κάτω μέρος

Η στιβαρή σχεδίαση του ανοιχτού τροχήλατου είναι ιδανική για να έχετε πάντα τα εργαλεία της ψησταριάς και τα καρυκεύματα πάνω από το έδαφος.



ΠΕΡΙΟΧΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

A 2,502 CM² / 387.8 IN²

B 1,001 CM² / 155.2 IN²

C 3,503 CM² / 543.0 IN²



ΔΙΑΡΚΗΣ ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ!

Επισκεφτείτε τον ιστότοπό μας για βίντεο συναρμολόγησης, δωρεάν συνταγές, συμβουλές για το ψήσιμο, επικαιροποιήσεις του εγχειριδίου και πολλά άλλα.

ΟΛΛΑΝΔΙΑ
Unit 8, De Hootkamp 8,
Hedel, NL 5321 JT
service-eu@dansons.com

ΗΠΑ
1442 Belfast Ave.
Columbus, GA 31904
480-923-9630

OUTDOOR
BRANDS LLC

©2025 OUTDOOR BRANDS, LLC.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

ΡΥΘΜΙΣΗ

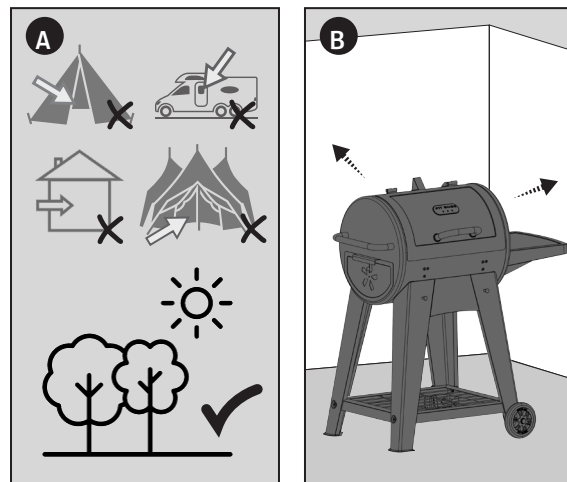
- Όπως ισχύει για όλες τις συσκευές εξωτερικού χώρου, οι καιρικές συνθήκες παίζουν σημαντικό ρόλο όσον αφορά τις επιδόσεις της ψησταριάς σας και τον χρόνο μαγειρέματος που απαιτείται για να είναι τέλεια τα γευμάτά σας. Η συγκεκριμένη συσκευή δεν πρέπει να τοποθετηθεί κάτω από αναφλέξιμη οροφή ή υπερκείμενη κατασκευή (Α). Πρέπει να διατηρείτε καθαρό τον χώρο όπου βρίσκεται η ψησταριά σας και να απομακρύνετε κάθε καύσιμο υλικό, π.χ. βενζίνη, και άλλα εύφλεκτα αέρια και υγρά.

Όλες οι συσκευές Pit Boss® πρέπει να απέχουν τουλάχιστον 2 m (78 ίντσες) από εύφλεκτες κατασκευές και η απόσταση αυτή πρέπει να διατηρείται κατά τη λειτουργία της ψησταριάς. (Β)

- Τα εξαρτήματα βρίσκονται σε κάθε σημείο του χαρτοκιβωτίου αποστολής, καθώς και στον χώρο κάτω από την ψησταριά. Ελέγξτε την ψησταριά, τα εξαρτήματα και το υλικό συσκευασίας με κυψελίδες για τη συσκευή και τα εξαρτήματα αφού τα αφαιρέσετε από το προστατευτικό χαρτοκιβώτιο αποστολής. Προτού συναρμολογήσετε την ψησταριά, πετάξτε όλα τα υλικά συσκευασίας από την εσωτερική και την εξωτερική πλευρά της και ύστερα ελέγξτε και επιθεωρήστε όλα τα εξαρτήματα με βάση τον οδηγό συναρμολόγησης.

Αν κάποιο εξάρτημα λείπει ή είναι κατεστραμμένο, μην επιχειρήσετε να συναρμολογήσετε τη συσκευή. Επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο στην περιοχή σας ή με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών της Pit Boss® για να ζητήσετε τα εξαρτήματα.

- Συναρμολογήστε τη μονάδα ακολουθώντας τις οδηγίες που παρατίθενται στον οδηγό συναρμολόγησης.



ΕΛΕΓΧΟΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

Οι ψησταριές ξυλοκάρβουνου είναι απολύτως πολυλειτουργικές. Μπορούν να χρησιμοποιηθούν όχι μόνο για ψήσιμο ή κάπνισμα, αλλά και για παρασκευή πίτσας, ψωμιού, πίτας και μπισκότων στο εσωτερικό τους χωρίς κόπο. Λόγω των εξαιρετικών ιδιοτήτων τους όσον αφορά τη συγκράτηση της θερμότητας, οι θερμοκρασίες μαγειρέματος μπορούν να επιτευχθούν και να διατηρηθούν με τον έλεγχο της ροής του αέρα μέσω του πλαϊνού ρυθμιστή του εξαερισμού. Όταν ανοίξετε τον ρυθμιστή της ροής του αέρα επιτρέποντας την είσοδο περισσότερου οξυγόνου στη φωτιά, το κάρβουνο καίει σε πολύ υψηλή θερμοκρασία και δημιουργεί καυτή χόβολη. Για να μαγειρέψετε σε χαμηλότερες θερμοκρασίες, μειώστε την ποσότητα του καυσίμου και κρατήστε τον ρυθμιστή της ροής του αέρα ανοιχτό μόνο λίγο, οπότε θα επιτύχετε ελάχιστη ροή του αέρα και τη μεγαλύτερη δυνατή συγκράτηση της θερμότητας στον θάλαμο.

Για να διασφαλίζεται η σωστή λειτουργία της ψησταριάς, είναι απολύτως αναγκαίο να πραγματοποιείτε τις ενδεδειγμένες εργασίες συντήρησης και καθαρισμού της εστίας. Αν η ψησταριά δεν φτάνει στην επιθυμητή θερμοκρασία, ελέγξτε για να βεβαιωθείτε ότι υπάρχει επαρκής ροή αέρα προς το καύσιμο και ότι ο ρυθμιστής της ροής του αέρα δεν είναι φραγμένος. Η ψησταριά μπορεί να λειτουργεί αποτελεσματικά για μεγάλα χρονικά διαστήματα εφόσον υπάρχει στεγνό και επαρκές καύσιμο, είναι σωστή η ροή του αέρα και είναι καθαρά τα εξαρτήματα μαγειρέματος.

ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ (ΚΑΥΣΗ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ)

Είναι σημαντικό να ολοκληρώσετε μια καύση καθαρισμού της ψησταριάς για να έχει πλέον κανένα ξένο σώμα. Για να ανάψετε την πρώτη σας φωτιά:

- Ακολουθήστε τις οδηγίες για τη διαδικασία ανάμματος προκειμένου να ανάψετε τη μονάδα.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Χρησιμοποιήστε μια χούφτα κάρβουνο τη δεδομένη στιγμή. Μην υπερφορτώσετε τη μονάδα με καύσιμο επειδή θα προκληθεί υπερθέρμανσή της και θα λιώσει το τόσχινο παρέμβυσμα στο υλικό στεγανοποίησης του καπακιού.

- Μόλις ανάψει το ξυλοκάρβουνο, κλείστε το καπάκι της ψησταριάς και αφήστε τον ρυθμιστή της ροής του αέρα σχεδόν κλειστό. Αφήστε τη διαδικασία καύσης να συνεχιστεί ώσπου να εξαπληθεί όλο το καύσιμο και να σβήσει η φωτιά. Η διαδικασία αυτή λογικά θα διαρκέσει περίπου δύο ώρες.
- Αφού κρυώσει η ψησταριά ξυλοκάρβουνου, θα μπορέσετε πλέον να προχωρήσετε στην κανονική χρήση της.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΑΝΑΜΜΑΤΟΣ

Το μαγείρεμα φαγητών στην ψησταριά ξυλοκάρβουνου μπορεί να σας δώσει διαφορετικά αποτελέσματα ανάλογα με τη διάρκεια του μαγειρέματος και τη θερμοκρασία. Για να επιτύχετε τα καλύτερα δυνατά αποτελέσματα, κρατήστε αρχείο καταγράφοντας τι μαγειρέψατε, σε ποια θερμοκρασία, για πόση ώρα και τα αποτελέσματα. Προσαρμόστε τα στοιχεία αυτά με βάση τις προτιμήσεις σας για την επόμενη φορά. Τοποθετήστε ένα θερμομέτρο εξωτερικού χώρου κοντά στον χώρο μαγειρέματός σας. Η τελειότητα έρχεται με την εξάσκηση.

Η θερμοκρασία μαγειρέματος επηρεάζεται από τους εξής παράγοντες: εξωτερική θερμοκρασία περιβάλλοντος, ένταση και κατεύθυνση του ανέμου, ποσότητα αέρα που περνά από τους ρυθμιστές της ροής του αέρα, ποιότητα χρησιμοποιούμενου καυσίμου, άνοιγμα του καπακιού της ψησταριάς και ποσότητα του φαγητού που μαγειρεύετε.

Για την κανονική χρήση της ψησταριάς σας, ακολουθήστε τα εξής βήματα:

- Ανοίξτε το καπάκι της ψησταριάς (Α).
- Τραβήξτε το συρτάρι της εστίας από τη μονάδα. (Β)
- Τοποθετήστε τυλιγμένη εφημερίδα και μερικούς κύβους προσανάμματος ή στερεά προσανάμματα επάνω στην πλάκα ξυλοκάρβουνου στο σώμα της ψησταριάς. Στη συνέχεια, στοιβάξτε δύο έως τρεις χούφτες μεγάλων κομματιών ξυλοκάρβουνου πάνω στην εφημερίδα δίνοντας τους σχήμα βουνού (Γ).
- Ανοίξτε πλήρως τον ρυθμιστή εισαγωγής αέρα για να επιτευχθεί η μέγιστη ροή αέρα. (Δ)
- Ανάψτε την εφημερίδα και τους κύβους προσανάμματος από κάτω από τον δίσκο του ξυλοκάρβουνου χρησιμοποιώντας έναν μακρύ αναπτήρα ή σπίρτα ασφαλείας. (Ε)

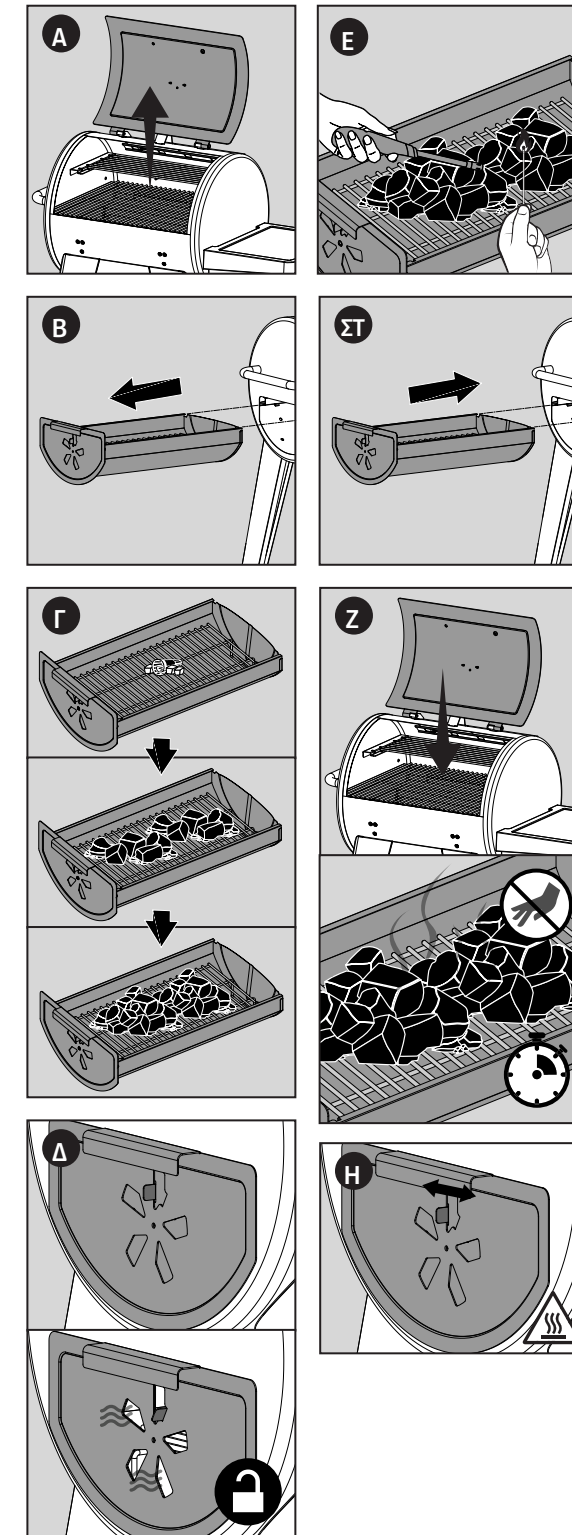
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Επίσης, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ηλεκτρικό αναπτήρα ξυλοκάρβουνου.

- Μόλις πάρει φωτιά το ξυλοκάρβουνο, σύρετε το συρτάρι της εστίας μέσα στο σώμα της ψησταριάς (ΣΤ).
- Κλείστε το καπάκι της ψησταριάς. Ύστερα από 10 λεπτά, οι φλόγες θα υποχωρήσουν και τα άκρα του ξυλοκάρβουνου θα γίνουν γκρι. Παρακολουθήστε τη θερμοκρασία στο καπάκι της ψησταριάς. Αφήστε την ψησταριά να προθερμανθεί και το ξυλοκάρβουνο να καλυφθεί με λευκή στάχτη, πράγμα που σημαίνει ότι έχει επιτευχθεί η μέγιστη θερμότητα. (Ζ)

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Συνιστάται να μην ανακατεύετε ούτε να γυρίζετε το ξυλοκάρβουνο αφότου ανάψει. Έτσι, το ξυλοκάρβουνο θα καεί πιο ομοιόμορφα και αποτελεσματικά.

- Αφού ολοκληρωθεί η προθέρμανση, τα πάντα είναι έτοιμα για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα! Προσαρμόστε τη θέση των ρυθμιστών της ροής του αέρα για μεγαλύτερη ή μικρότερη διοχέτευση αέρα μέσα στην ψησταριά, ώστε να επιτευχθεί το εύρος θερμοκρασίας που επιθυμείτε (Η).

ΠΡΟΣΟΧΗ: Πρέπει να χρησιμοποιείτε μόνο θερμομονωτικά γάντια κατά τις εργασίες σας στις επιφάνειες μαγειρέματος.



ΑΝΑΠΛΗΡΩΣΗ ΚΑΥΣΙΜΟΥ

Αν χρειάζεστε περισσότερο χρόνο μαγειρέματος (π.χ. κατά το ψήσιμο ενός μεγαλύτερου κομματιού κρέατος ή κατά τη διαδικασία αργού καπνίσματος), ίσως χρειαστεί να προσθέσετε περισσότερα μεγάλα κομμάτια ξυλοκάρβουνου στην ψησταριά στη διάρκεια του μαγειρέματος.

Για να προσθέσετε περισσότερο καύσιμο με ασφάλεια στην ψησταριά σας, ακολουθήστε τα εξής βήματα:

1. Τραβήξτε έξω το συρτάρι της εστίας κατά το ήμισυ από την πλευρά της ψησταριάς. **(Α)**

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Η ψησταριά θα θερμαίνεται πολύ, οπότε υπάρχει κίνδυνος να προκληθεί σοβαρός τραυματισμός. Πάντα πρέπει να χρησιμοποιείτε θερμομονωτικά γάντια, μακριές λαβίδες ή γάντια μαγειρικής.

2. Χρησιμοποιώντας μακριές λαβίδες, προσθέστε καινούρια μεγάλα κομμάτια ξυλοκάρβουνο στο ήδη αναμμένο. **(Β)**

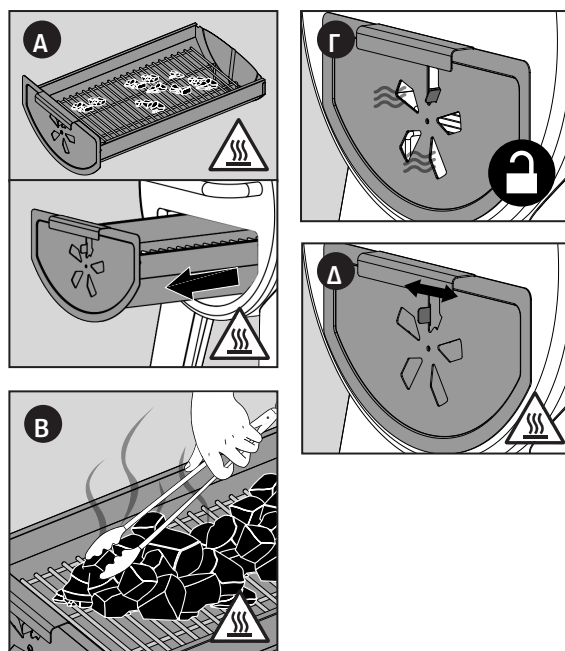
- Δεν πρέπει να απλώσετε το πρόσθετο ξυλοκάρβουνο σε όλη την εστία, αλλά είναι προτιμότερο να το στοιβάξετε επάνω στην αναμμένη χόβολη.

3. Ανοίξτε διάπλατα τον ρυθμιστή της ροής του αέρα για να διοχετευτεί όσον το δυνατόν περισσότερος αέρας στο καινούριο ξυλοκάρβουνο **(Γ)**.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η θερμοκρασία ενδέχεται να μειωθεί λίγο λόγω της προσθήκης καινούριου καυσίμου, αλλά θα αυξηθεί γρήγορα μόλις πάρει φωτιά το ξυλοκάρβουνο που προσθέσατε.

4. Μόλις ανάψει το καινούριο ξυλοκάρβουνο, προσαρμόστε τη θέση των ρυθμιστών της ροής του αέρα και συνεχίστε τη χρήση. **(Δ)**

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε οινόπνευμα, βενζίνη, υγρό αναπτήρων ή κηροζίνη για να ανάψετε ή να αναζωογονήσετε τη φωτιά στην ψησταριά σας. Επίσης, δεν πρέπει να επιχειρείτε να προσθέσετε περισσότερα προσανάμματα σε μια φωτιά που ήδη καίει ή σε μια καυτή σχάρα. Υπάρχει κίνδυνος να προκληθεί τραυματισμός.



ΚΑΠΝΙΣΜΑ ΣΕ ΥΨΗΛΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ

Η μορφή μαγειρέματος που είναι γνωστή ως κάπνισμα σε υψηλή θερμοκρασία αφορά μεγαλύτερη διάρκεια μαγειρέματος και σε χαμηλότερες θερμοκρασίες (διαδικασία που είναι γνωστή και ως αργό μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία), αλλά έχει ως αποτέλεσμα πιο φυσική γεύση στα φαγητά που ετοιμάζετε. Το κάπνισμα των φαγητών με ξύλινα τσιπς θα δώσει ένα ροζ χρώμα στα ανοιχτόχρωμα κρέατα και στα πουλερικά και ταυτόχρονα θα προσθέσει μια ροζ γραμμή στα πιο σκούρα κομμάτια κρέατος. Η ροζ γραμμή (μετά τον κάπνισμα) αναφέρεται ως δαχτυλίδι καπνού και την έχουν περί πολλοί οι σεφ που μαγειρεύουν σε εξωτερικούς χώρους.

Για να επιτύχετε τα καλύτερα δυνατά αποτελέσματα, αφήστε το κρέας να ξεκουραστεί μετά το μαγείρεμα. Αυτό επιτρέπει στους φυσικούς χυμούς να επιστρέψουν στις ίνες του κρέατος, προσφέροντας ένα πολύ πιο ζουμερό και γευστικό κομμάτι. Ο χρόνος ξεκούρασης μπορεί να είναι από 3 λεπτά έως και 60 λεπτά, ανάλογα με το μέγεθος της πρωτεΐνης.

Ακολουθήστε τον οδηγό μας για το κάπνισμα διαφορετικών πρωτεϊνών. Είναι σημαντικό να έχετε υπόψη σας ότι δεν είναι δυνατό να διαπιστώσετε αν ένα κομμάτι κρέατος είναι έτοιμο απλώς και μόνο κοιτάζοντάς το. Η χρήση ενός θερμομέτρου κρέατος ή ενός θερμομέτρου κρέατος της Pit Boss® είναι ο καλύτερος τρόπος για να εξακριβώσετε την εσωτερική θερμοκρασία των φαγητών που μαγειρεύετε.

Χρήσιμες συμβουλές:

- Το κρέας θα κλείνει τις ίνες του η εσωτερική θερμοκρασία του φτάνει στους 49°C/120°F, οπότε είναι καλύτερο να επιλέγετε και να προετοιμάζετε για κάπνισμα κρύα ή πολύ κρύα φαγητά προτού τα τοποθετήσετε μέσα στην ψησταριά.
- Πρέπει να αφήνετε ελεύθερο χώρο μεταξύ των φαγητών σε κάθε επίπεδο μαγειρέματος για να είναι σωστή η ροή της θερμότητας. Αν η ψησταριά είναι γεμάτη φαγητά, θα απαιτείται μεγαλύτερη διάρκεια μαγειρέματος. Πρέπει να χρησιμοποιείτε μακριές λαβίδες για να γυρίσετε τα κρέατα και μια σπάτουλα για πιο μαλακά φαγητά, όπως ψάρι και τυρί. Αν χρησιμοποιήσετε αιχμηρό εργαλείο, π.χ. πιρούνι, θα τρυπήσει το κρέας και θα επιτρέψει στους χυμούς να φύγουν.
- Τα πιο λιπαρά κρέατα με πολύ συνδετικό ιστό είναι τα καλύτερα για κάπνισμα μεγάλης διάρκειας επειδή τα λίπη λιώνουν, προσφέροντας ζουμερές καπνιστές γεύσεις.
- Ξεκινήστε με μια μικρή ψητή χοιρινή ωμοπλάτη, που είναι φτηνή και δεν υπάρξει πρόβλημα αν δεν την πετύχετε, και μετά προχωρήστε σε μεγαλύτερα κομμάτια, όπως μπρισκετά και παϊδάκια.
- Τα φιλέτα και τα άπαχα ψητά απαιτούν περισσότερη προσοχή, επειδή το κρέας στεγνώνει πιο γρήγορα. Φροντίστε να προσθέσετε επιπλέον υγρά (ψεκάζοντάς τα στα φαγητά σας) κατά τη διάρκεια της διαδικασίας καπνίσματος λιγότερο λιπαρών κρεάτων. Υγρά όπως χυμός φρούτων, ξίδι μηλίτη, κρασί ή μπίρα μπορούν να δώσουν μια λεπτή αλλά γευστική νότα στα κομμάτια του κρέατός σας.
- Οι σάλτσες με βάση τη ζάχαρη είναι καλύτερο να προστίθενται προς το τέλος του μαγειρέματος για να αποφευχθούν οι αναζωπυρώσεις της φωτιάς.

ΤΥΠΟΣ ΚΡΕΑΤΟΣ	ΤΕΛΙΚΗ ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ
ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ	
Γαλοπούλα (ολόκληρη)	74°C / 165°F
Κοτόπουλο (ολόκληρο)	74°C / 165°F
Μπούτια, στήθη	74°C / 165°F
Μικρά πουλιά-θηράματα	74°C / 165°F
Πάπια	74°C / 165°F
ΧΟΙΡΙΝΟ	
Χοιρομέρι (ολόκληρο)	71°C / 160°F
Ψητό	74°C / 165°F
Φιλέτο	82°C / 180°F
Χοιρινά παϊδάκια	88°C / 190°F
Χοιρινά παϊδάκια γάλακτος	88°C / 190°F
Πίσω μέρος (ώμος)	90-98°C / 195-210°F
ΜΟΣΧΑΡΙ	
Κόντρα φιλέτο	57°C / 135°F
Φιλέτο	60°C / 140°F
Ψητό	63°C / 145°F
Χοιρινά παϊδάκια	79°C / 175°F
Μπρισκετά	90-98°C / 195-210°F
ΑΓΡΙΑ ΘΗΡΑΜΑΤΑ	
Ψητό	74°C / 165°F
φιλέτο	74°C / 165°F
ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ	
Φιλέτα	63°C / 145°F
Σολομός (ολόκληρος)	63°C / 145°F
Αστακός	
Lobster	63°C / 145°F



Κρατήστε ένα στιγμότυπο οθόνης αυτού του διαγράμματος ως πηγή αναφοράς.

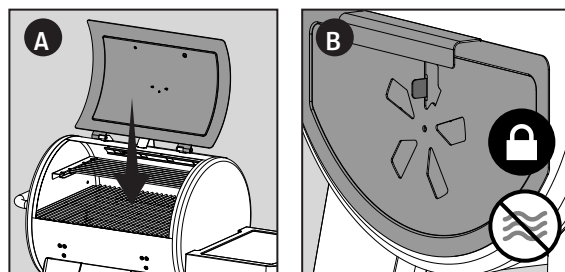
ΤΕΡΜΑΤΙΣΜΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Για να απενεργοποιήσετε με ασφάλεια την ψησταριά σας, ακολουθήστε τα εξής βήματα:

1. Κλείστε το καπάκι της ψησταριάς **(Α)**. Πάψτε να προσθέτετε καύσιμο.
2. Κλείστε εντελώς τον ρυθμιστή της ροής του αέρα και αφήστε τη φωτιά να σβήσει φυσικά λόγω έλλειψης οξυγόνου. **(Β)**

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε νερό για να σβήσετε το ξυλοκάρβουνο, επειδή υπάρχει κίνδυνος να προκληθεί ζημιά στην ψησταριά.

Σε περίπτωση που τα λίπη πιάσουν φωτιά, αφαιρέστε προσεκτικά το φαγητό σας από την ψησταριά, κλείστε το καπάκι της και κλείστε τον ρυθμιστή της ροής του αέρα για να σβήσει η φωτιά. Η εστία και το σώμα της ψησταριάς αντέχουν σε ακραία θερμότητα χωρίς να πάθουν ζημιά.



ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Κάθε μονάδα Pit Boss® θα σας προσφέρει πολλά χρόνια γευστικής εξυπηρέτησης με ελάχιστες εργασίες καθαρισμού. Για τη συντήρηση της ψησταριάς σας, ακολουθήστε τις εξής συμβουλές:

Εσωτερικό της ψησταριάς

- Πρέπει να χρησιμοποιείτε μια βούρτσα καθαρισμού ψησταριάς για να αφαιρέτε υπολείμματα φαγητών ή συσσωρευμένα κατάλοιπα από τις σχάρες μαγειρέματος **(Α)**. Οι πυρκαγιές από λίπη προκαλούνται από υπερβολική συσσώρευση Α υπολειμμάτων στα εξαρτήματα μαγειρέματος της ψησταριάς. Η καλύτερη πρακτική είναι να καθαρίζετε τις σχάρες αμέσως μετά το μαγείρεμα, όσο είναι ακόμη ζεστές. Για πρόσθετο βαθύ καθαρισμό, αφαιρέστε τις σχάρες μαγειρέματος από την ψησταριά και χρησιμοποιήστε το Pit Boss® Cleaner & Degreaser.
- Πρέπει να ξύνετε και να απομακρύνετε ξεραμένα υπολείμματα φαγητών χρησιμοποιώντας μια πλαστική ξύστρα και να σκουπίζετε τον εκτροπέα θερμότητας, την εστία και το σώμα της ψησταριάς μετά από μερικές χρήσεις **(Β)**. Χρήσιμη μπορεί να σας φανεί και μια βούρτσα κουζίνας.
- Αφαιρέστε το συρτάρι της εστίας και αδειάστε τη στάχτη που έχει κρυώσει σε έναν κάδο απορριμμάτων. **(Γ)**

Πλαϊνά ράφια

- Πρέπει να σκουπίζετε κάθε ράφι μετά τη χρήση της συσκευής **(Δ)**. Χρησιμοποιήστε ζεστό σαπουνόνερο για να αφαιρέσετε το λίπος. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε καθαριστικά φούρνου, λειαντικά καθαριστικά ή λειαντικά σφουγγάρια, επειδή υπάρχει κίνδυνος να προκαλέσουν ζημιά στην επιφάνεια στα πλαϊνά ράφια.

Εξωτερική πλευρά της ψησταριάς

- Πρέπει να σκουπίζετε την εξωτερική πλευρά της ψησταριάς σας μετά από κάθε χρήση της **(Ε)**. Χρησιμοποιήστε ζεστό σαπουνόνερο για να αφαιρέσετε το λίπος. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε καθαριστικά φούρνου, λειαντικά καθαριστικά ή λειαντικά σφουγγάρια.



ΒΑΣΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ

ΣΗΜΕΙΟ	ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ	ΜΕΘΟΔΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ
Ρυθμιστές ροής αέρα	Όπως χρειάζεται κατά περίπτωση	Σκούπισμα με πανί και σαπουνόνερο
Σχάρες μαγειρέματος	Μετά από κάθε περίοδο λειτουργίας της ψησταριάς	Καύση για καθαρισμό των υπολειμμάτων, καθαρισμός με βούρτσα καθαρισμού ψησταριάς
Σώμα ψησταριάς (εξωτερικά)	Μετά από κάθε περίοδο λειτουργίας της ψησταριάς	Σκούπισμα με πανί και σαπουνόνερο
Εστίες, σώμα ψησταριάς (εσωτερικά)	Κάθε 2-3 περιόδους λειτουργίας της ψησταριάς	Θέρμανση στους 260°C/500°F επί 30 λεπτά, ξύσιμο για καθαρισμό, βούρτσισμα για καθαρισμό, απομάκρυνση στάχτης και περίσσιων υπολειμμάτων με σκούπα καθαρισμού υγρών/ξηρών καταλοίπων



ΕΧΕΤΕ ΚΑΠΟΙΑ ΑΠΟΡΙΑ;

Ανατρέξτε σε ορισμένες συνηθισμένες συχνές ερωτήσεις στον ιστότοπο ή επιλέξτε τη δυνατότητα ζωντανής συνομιλίας με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών.



#12001

ΑΠΟΚΤΗΣΤΕ ΤΑ ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΤΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ.

Εξερευνήστε διάφορα διαθέσιμα αξεσουάρ ψησίματος από το διαδικτυακό μας κατάστημα για όλα τα επίπεδα μαγειρικής.



Κρατήστε ένα στιγμιότυπο οθόνης αυτού του διαγράμματος ως πηγή αναφοράς.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Με τις ενδεδειγμένες εργασίες καθαρισμού και συντήρησης και με τη χρήση καθαρού, στεγνού και ποιοτικού καυσίμου θα αποφευχθούν τα συνηθισμένα προβλήματα λειτουργίας. Σε περίπτωση που η ψησταριά σας Pit Boss® δεν λειτουργεί σωστά ή αν την χρησιμοποιείτε λιγότερο συχνά, ίσως σας φανούν χρήσιμες οι παρακάτω συμβουλές για την αντιμετώπιση προβλημάτων.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Πάντα πρέπει να βεβαιώνετε ότι η ψησταριά έχει κρυώσει εντελώς προτού την ανοίξετε ή προτού αφαιρέσετε εξαρτήματα για να πραγματοποιήσετε οποιαδήποτε εργασία ελέγχου, συντήρησης, καθαρισμού ή επισκευής.

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
Το κάρβουνο δεν ανάβει.	Ανεπαρκής ροή αέρα Έλλειψη καυσίμου	Προσαρμόστε τη θέση του ρυθμιστή της ροής του αέρα για να διασφαλίσετε ότι το στόμιο εισαγωγής αέρα είναι εντελώς ανοιχτό, ώστε να διοχετεύεται η μεγαλύτερη δυνατή ποσότητα αέρα προς το ξυλοκάρβουνο. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει συσσωρευμένη στάχτη ή απόφραξη. Αν είναι απαραίτητο, ακολουθήστε τις οδηγίες που παρατίθενται στην ενότητα «Φροντίδα και συντήρηση». Ανοίξτε το καπάκι της ψησταριάς αν θέλετε υψηλές θερμοκρασίες και για να μπορέσει να φτάσει περισσότερο οξυγόνο στη φωτιά. Ελέγξτε τη σχάρα του ξυλοκάρβουνο για να επαληθεύσετε αν η στάθμη του καυσίμου είναι επαρκής. Προσθέστε μερικούς κύβους προσανάμματος ή στερεά προσανάμματα που θα βοηθήσουν στο άναμμα. Η συσσωρευμένη χρήση κάρβουνο είναι το πολύ
Υπερθέρμανση της ψησταριάς	Υπερβολική ροή αέρα Πάρα πολύ καύσιμο	Προσαρμόστε τη θέση του ρυθμιστή της ροής του αέρα για μειωθεί η ποσότητα του αέρα που διοχετεύεται στο ξυλοκάρβουνο. Αν είναι ανοιχτό, κλείστε το καπάκι της ψησταριάς για να μπορέσει το καύσιμο να σβήσει λόγω λιγότερου/έλλειψης οξυγόνου. Για μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία, χρησιμοποιήστε λιγότερο καύσιμο κατά το άναμμα της ψησταριάς. Χρησιμοποιήστε προσεκτικά μια μακριά λαβίδα για να αφαιρέσετε λίγο καύσιμο από τον δίσκο ξυλοκάρβουνο και τοποθετήστε το σε ένα μεταλλικό δοχείο με σφιχτό καπάκι για να μπορέσει να κρυώσει εντελώς η στάχτη.
Η ψησταριά δεν θερμαίνεται αρκετά.	Αύξηση της ροής του αέρα Έλλειψη καυσίμου	Προσαρμόστε τη θέση του ρυθμιστή της ροής του αέρα για να διασφαλίσετε ότι το στόμιο εισαγωγής αέρα είναι εντελώς ανοιχτό, ώστε να διοχετεύεται αυξημένη ποσότητα αέρα προς το ξυλοκάρβουνο. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει συσσωρευμένη στάχτη ή απόφραξη στην εστία. Αν είναι απαραίτητο, ακολουθήστε τις οδηγίες που παρατίθενται στην ενότητα «Φροντίδα και συντήρηση». Ανοίξτε το καπάκι της ψησταριάς για να επιτευχθεί η μεγαλύτερη δυνατή ροή αέρα προς το ξυλοκάρβουνο αν θέλετε υψηλές θερμοκρασίες. Για μαγείρεμα σε υψηλή θερμοκρασία, χρησιμοποιήστε περισσότερο καύσιμο. Ξεκινήστε με περισσότερο καύσιμο στην ψησταριά όταν ανάψει αρχικά το ξυλοκάρβουνο, αλλά βεβαιωθείτε ότι εξακολουθεί να υπάρχει ροή αέρα (χώρος) ανάμεσα στα κομμάτια του ξυλοκάρβουνο. Για να προσθέσετε περισσότερο καύσιμο με ασφάλεια στην ψησταριά σας, ακολουθήστε τις οδηγίες αναπλήρωσης καυσίμου.
Αναζωπυρώσεις	Υπερθέρμανση της ψησταριάς Συσώρευση λίπους	Πρέπει να διατηρείτε τη θερμοκρασία κάτω από τους 176°C/350°F όποτε μαγειρεύετε πολύ λιπαρά φαγητά (π.χ. κοτόπουλο, πίτσα, χάμπουργκερ). Το λίπος έχει σημείο ανάφλεξης. Δοκιμάστε να μαγειρέψετε σε χαμηλότερη θερμοκρασία. Σε περίπτωση που προκληθεί φωτιά από λίπος κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, αφαιρέστε προσεκτικά το φαγητό σας από την ψησταριά, κλείστε το καπάκι της ψησταριάς και κλείστε τον ρυθμιστή της ροής του αέρα για να σβήσει η φωτιά λόγω χαμηλής παροχής οξυγόνου. Ακολουθήστε τις οδηγίες που παρατίθενται στην ενότητα «Φροντίδα και συντήρηση».



Κρατήστε ένα στιγμιότυπο οθόνης αυτού του διαγράμματος ως πηγή αναφοράς.

ΕΓΓΥΗΣΗ

ΟΡΟΙ ΚΑΙ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ

Οι ψησταριές Pit Boss® (στο εξής «Pit Boss®»), οι οποίες κατασκευάζονται από την εταιρεία Outdoor Brands, LLC, καλύπτονται από εγγύηση περιορισμένης διάρκειας ισχύος για ελαττώματα και κακοτεχνίες στα εξαρτήματα, όλες οι χαλύβδινες σχάρες μαγειρέματος με πορσελάνινη επικάλυψη καλύπτονται από εγγύηση διάρκειας 1 έτους και όλα τα υπόλοιπα εξαρτήματα του συγκεκριμένου προϊόντος καλύπτονται από εγγύηση διάρκειας 1 έτους. Η Outdoor Brands, LLC εγγυάται ότι όλα τα εξαρτήματα δεν θα παρουσιάσουν προβλήματα λόγω ελαττωμάτων και κακοτεχνίας, υπό κανονικές συνθήκες χρήσης, καθ' τη διάρκεια χρήσης και κυριότητάς τους από τον αρχικό αγοραστή.

Για το συγκεκριμένο προϊόν δεν ισχύει καμία άλλη ή πρόσθετη εγγύηση. Η παρούσα εγγύηση δεν ισχύει:

- αν δεν είναι δυνατή η προσκόμιση αποδεικτικού αγοράς ή μετά τη λήξη της περιόδου ισχύος της εγγύησης.
- για ζημιές ή ελαττώματα λόγω φυσιολογικής φθοράς, π.χ. γρατσουνιές, βαθουλώματα, χτυπήματα, σπασίματα ή μικρές επιφανειακές ρωγμές. Αυτές οι αλλαγές στην εξωτερική εμφάνιση του προϊόντος δεν επηρεάζουν τις επιδόσεις του.
- αν οι εργασίες εγκατάστασης, λειτουργίας, καθαρισμού και συντήρησης του προϊόντος σας δεν έχουν πραγματοποιηθεί αυστηρά σύμφωνα με τις οδηγίες του εγχειριδίου που συνοδεύει το προϊόν. Η εγγύηση δεν καλύπτει ζημιές ή σπασίματα που οφείλονται σε κακή χρήση, μη ενδεδειγμένο χειρισμό ή εξατομικευμένες τροποποιήσεις.
- για σκουριά ή οξειδωση, εκτός αν χυθεί η δομική ακεραιότητα του εξαρτήματος της ψησταριάς. Ακόμη και με χρήση αντισκωριακών υλικών, υπάρχει κίνδυνος να προκληθεί ζημιά στα προστατευτικά επιχρίσματα λόγω διαφόρων ουσιών και συνθηκών που αδυνατεί να ελέγξει ο κατασκευαστής. Οι υψηλές θερμοκρασίες, η υπερβολική υγρασία, το χλώριο, οι βιομηχανικές αναθυμιάσεις, τα λιπάσματα, τα φυτοφάρμακα για το γκαζόν και το αλάτι είναι μερικές από τις ουσίες που μπορούν να επηρεάσουν τα μεταλλικά επιχρίσματα.
- για ζημιές ή ελαττώματα που παρατηρούνται κατά τη διάρκεια εμπορικής χρήσης, ενοικιαστικής χρήσης ή οποιασδήποτε χρήσης για την οποία δεν προορίζεται το προϊόν.
- για ζημιές ή ελαττώματα που υπερβαίνουν το κόστος του προϊόντος.
- για ζημιές ή ελαττώματα που οφείλονται σε επισκευή ή συντήρηση του προϊόντος από μη εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο της Pit Boss®.

Κατά τη διάρκεια ισχύος της εγγύησης, η Outdoor Brands, LLC έχει την υποχρέωση να αντικαθιστά όσα εξαρτήματα παρουσιάζουν ελαττώματα και/ή βλάβες και δεν θα σας χρεώσει για την επισκευή ή την αντικατάσταση των επιστρεφόμενων εξαρτημάτων αλλά θα τα παραλάβει με προπληρωμένα έξοδα μεταφοράς αν τα εξετάσει και διαπιστώσει ότι παρουσιάζουν προβλήματα.

Η Outdoor Brands, LLC δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη, νομική ή άλλου είδους, για θετικές ή αποθετικές ζημιές, είτε υλικές είτε βλάβη σε άτομα, που οφείλονται στη χρήση του συγκεκριμένου προϊόντος κατά τη διάρκεια ή μετά τη λήξη της περιόδου ισχύος της εγγύησης. Όλες οι εγγυήσεις του κατασκευαστή καθορίζονται στο παρόν έγγραφο και δεν θα γίνει δεκτή καμία αξίωση σε βάρος του κατασκευαστή για οποιαδήποτε εγγύηση ή δήλωση. Ορισμένες πολιτείες δεν επιτρέπουν την εξαίρεση ή τον περιορισμό θετικών ή αποθετικών ζημιών ή περιορισμούς σιωπηρών εγγυήσεων και, συνεπώς, οι περιορισμοί ή οι εξαιρέσεις που καθορίζονται στην παρούσα περιορισμένη εγγύηση ενδέχεται να μην ισχύουν για εσάς. Η παρούσα περιορισμένη εγγύηση σας παρέχει συγκεκριμένα νομικά δικαιώματα και ενδέχεται να έχετε άλλα δικαιώματα, τα οποία ποικίλλουν κατά πολιτεία.

ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ ΣΑΣ

Καταχωρήστε το προϊόν σας μέσα σε λιγότερο από ένα λεπτό και αποκτήστε γρήγορη και εύκολη πρόσβαση σε μια εντυπωσιακή συλλογή γνώσεων μαγειρικής.

Με την καταχώρησή σας (απόδειξη αγοράς) θα εξασφαλίσετε την καλύτερη δυνατή εγγύηση για το προϊόν σας. Έτσι, θα μπορέσουμε να σας ειδοποιήσουμε πολύ γρήγορα αν παρ' ελπίδα παρουσιαστούν προβλήματα ασφάλειας.

MODEL	PB500NXC
ΣΕΙΡΙΑΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ	
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΑΓΟΡΑΣ	
ΑΓΟΡΑ ΑΠΟ (ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΜΕΝΟ ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟ)	



CUSTOMER CARE

Αν έχετε οποιαδήποτε απορία ή ανησυχία για το προϊόν σας, τα μέλη του Τμήματος Εξυπηρέτησης Πελατών της εταιρείας μας είναι πάντα στη διάθεσή σας και πρόθυμα να σας βοηθήσουν. Θα πρέπει να έχετε τα στοιχεία καταχώρησης του προϊόντος σας προτού επικοινωνήσετε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών.



ΤΗΛΕΦΩΝΟ



ΖΩΝΤΑΝΗ ΣΥΝΟΜΙΛΙΑ



ΕΦΑΡΜΟΓΗ



FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

FONTOS, ÓRIZZE MEG A KÉSŐBBIEKRE: OLVASSA EL FIGYELMESEN

A KÉSZÜLÉKTÜZEK FŐBB OKAI A NEM MEGFELELŐ KARBANTARTÁS ÉS A GYULLADÁSRA HAJLAMOS ANYAGOKTÓL VALÓ KÖTELEZŐ TÁVOLSÁG BE NEM TARTÁSA. KIEMELTEN FONTOS, HOGY EZT A TERMÉKET KIZÁRÓLAG AZ ALÁBBI UTASÍTÁSOKNAK MEGFELELŐEN HASZNÁLJUK.

FIGYELEM! Kérjük, olvassa el a teljes kézikönyvet a készülék telepítése és használata előtt. Az utasítások figyelmen kívül hagyása anyagi károkhoz, személyi sérüléshez, vagy akár halálhoz vezethet. Vegye fel a kapcsolatot a helyi építési vagy tűzvédelmi hatóságokkal a korlátozásokkal és a telepítési ellenőrzési követelményekkel kapcsolatban. Órizza meg ezeket az utasításokat.

VESZÉLYEK ÉS FIGYELMEZTETÉSEK

A használat megkezdése előtt kapcsolatba kell lépnie a helyi lakóközösséggel, építési vagy tűzvédelmi hatósággal, illetve az illetékes hatósággal, hogy megszerezze a szükséges engedélyeket, tájékoztatást a korlátozásokról – például ha a grill éghető felületre kerülne, az ellenőrzési követelményekről, vagy arról, hogy az adott területen engedélyezett-e a használat.

1. A grill oldalai legalább 2 méter (78 hüvelyk) távolságot kell tartani az éghető szerkezetektől. **Ne telepítse a készüléket éghető padlóra, vagy éghető burkolattal védett padlóra, kivéve, ha az illetékes hatóság engedélyezte.** A grillezőt használat előtt stabil, vízszintes alapra kell felállítani. Ezt a készüléket nem szabad éghető anyagú mennyezet, előtető, napernyő vagy pavilon alá helyezni. Ne használja fából ácsolt teraszon vagy más éghető felületen, például száraz fűvön, mulcson, lombkomposzton vagy díszmulcson. Ne használja ezt a terméket sátorban, lakókocsiban, autóban, pincében, padlástérben vagy hajón. Tartsa a grillt olyan területen, amely mentes az éghető anyagoktól, benzintől és más gyúlékony gőzöktől, folyadékoktól.

FIGYELEM! Zsirtűz esetén csukja le a fedelet, amíg a tűz el nem alszik. Ne locsoljon vizet a készülékre, és ne próbálja meg elfojtani a tüzet ronggyal. Tartson a közelben ABC-típusú tűzoltó készüléket. Ha a tűz kontrollálhatatlan, hívja a tűzoltóságot.

2. Ne használja ezt a faszenes grillsütőt kályhaként. Ez a termék kizárólag kültéri használatra készült. Ne használja zárt térben!

TŰZVESZÉLY! Használat közben forró parázs szóródhat ki belőle.

FIGYELEM! Ez a termék nagyon fel fog forrósodni. Ne mozgassa a készüléket működés közben. Csak akkor mozgassa el, ha a tűz teljesen kialudt és a grill kihűlt.

3. Ez a termék nagyon fel fog forrósodni, és súlyos sérülést okozhat. Soha ne hagyjon égő tüzet felügyelet nélkül. Tartsa távol a kisgyermeket és háziállatokat a működés ideje alatt. Használjon hőálló grillezőkesztyűt a grill működtetésekor. Ne használjon olyan kiegészítőket a készülékhez, amelyeket a gyártó nem engedélyezett.

FIGYELEM! Ez a készülék nem ajánlott gyermekeknek, csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű személyeknek, illetve olyanoknak, akik nem rendelkeznek megfelelő tapasztalattal vagy ismerettel – kivéve, ha biztonságukért felelős személy közvetlen felügyelete mellett használják.

4. Hosszabb tárolás vagy használaton kívüli időszak után ellenőrizze a készüléket elhasználódás és sérülés szempontjából, és szükség esetén cserélje ki az érintett alkatrészeket. Tisztítsa meg használat előtt. Ha a grillsütőt esős időszakban vagy magas páratartalmú évszakban kültéren tárolja, a készüléket szárítsa ki, mielőtt bármilyen karbantartást vagy szervizelést végezne. Használjon grillsütő takarót, ha rendelkezésre áll.

FIGYELEM! Ügyeljen az épület gyúlékony anyagaira, kerülje a túlfűtést.

5. Erősen ajánlott, hogy a faszenes grillsütőben darabos faszenet használjon. Ez tovább ég, és kevesebb hamut termel, ami korlátozhatja a légáramlást. Ne használjon szenet ebben a termékben. A faszén nem tartozék. Hagyja, hogy a faszén legalább 30 percig izzon vörösén, mielőtt először sütné a faszenes grillsütőn. Ne kezdjen el sütni, mielőtt a tüzelőanyagot (faszenet) hamu nem borítja.

FIGYELEM! Ne használjon alkoholt vagy benzint a begyújtáshoz vagy az újragyújtáshoz! Csak az EN1860-3 szabványnak megfelelő gyújtót használjon! Tartsa ezeket az anyagokat távol a készüléktől.

6. A grill egyes részei nagyon forrók lehetnek; súlyos égési sérülést okozhatnak. A tűz kockázatának elkerülése érdekében, ne hagyjon felügyelet nélkül edényeket, serpenyőket a működő grillen. FIGYELEM! Tartsa távol a gyermekeket és háziállatokat!

A HAMU ELTÁVOLÍTÁSA

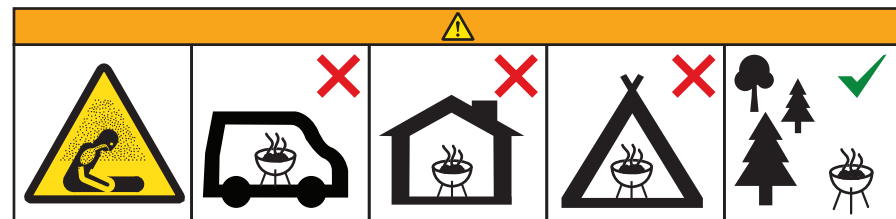
A hamut fém légmentesen zárható tartályban kell elhelyezni. A lezárt tartályt nem éghető felületen vagy talajon, minden gyúlékony anyagtól távol kell tárolni a végleges ártalmatlanításig. Ha a hamut elássa vagy szétszórja, várja meg, amíg az összes parázs teljesen kihűl egy zárt edényben.

SZÉN-MONOXID

A színtelen, szagtalan gáz általi mérgezés elkerülése érdekében tartsa be az alábbiakat:

- Ismerje fel a szénmonoxid-mérgezés tüneteit: fejfájás, szédülés, gyengeség, hasmenés, hányás, álmoság és zavartság. A szén-monoxid csökkenti a vér oxigénszállítási képességét. Alacsony véroxigénszint esetén eszméletvesztés és halál is bekövetkezhet.
- Forduljon orvoshoz, ha Ön vagy más a grill közelében sütés közben influenzaszerű tüneteket tapasztal. A szénmonoxid-mérgezést gyakran későn ismerik fel, mert hasonló a megfázáshoz.
- Az alkoholfogyasztás és drogok fokozzák a szénmonoxid-mérgezés hatását.

A szén-monoxid különösen veszélyes terhes nőkre és a magzatra, csecsemőkre, idősekre, dohányosokra, illetve vér- vagy keringési betegségben (pl. vérszegénység, szívbetegség) szenvedőkre.



Ne használja a grillsütőt zárt és/vagy lakott helyiségekben, például házakban, sátrakban, lakókocsikban, lakóautókban vagy hajókon. A szén-monoxid-mérgezés halálos kimenetelű lehet.

TARTALOMJEGYZÉK

Fontos óvintézkedések	2
A csomag tartalma	4
Műszaki adatok	4
Tudnivalók a grillről	5
Üzemeltetés	6
<ul style="list-style-type: none"> Felállítás Hőmérséklet-szabályzás Első használat (kiégetés) Begyújtási eljárás Tüzelőanyag-utántöltés Forró füstölés Leállítás 	
Gondozás és karbantartás	11
Hibaelhárítás	12
Garancia	13
<ul style="list-style-type: none"> Szerződési feltételek Regisztráció Ügyfélszolgálat 	

A CSOMAG TARTALMA

1 x	GRILL ÉS ALKATRÉSZEI
1 x	HARDVER BUBORÉKCSOMAGOLÁSBAN
1 x	SZERELÉSI ÚTMUTATÓ
1 x	KEZELÉSI ÚTMUTATÓ

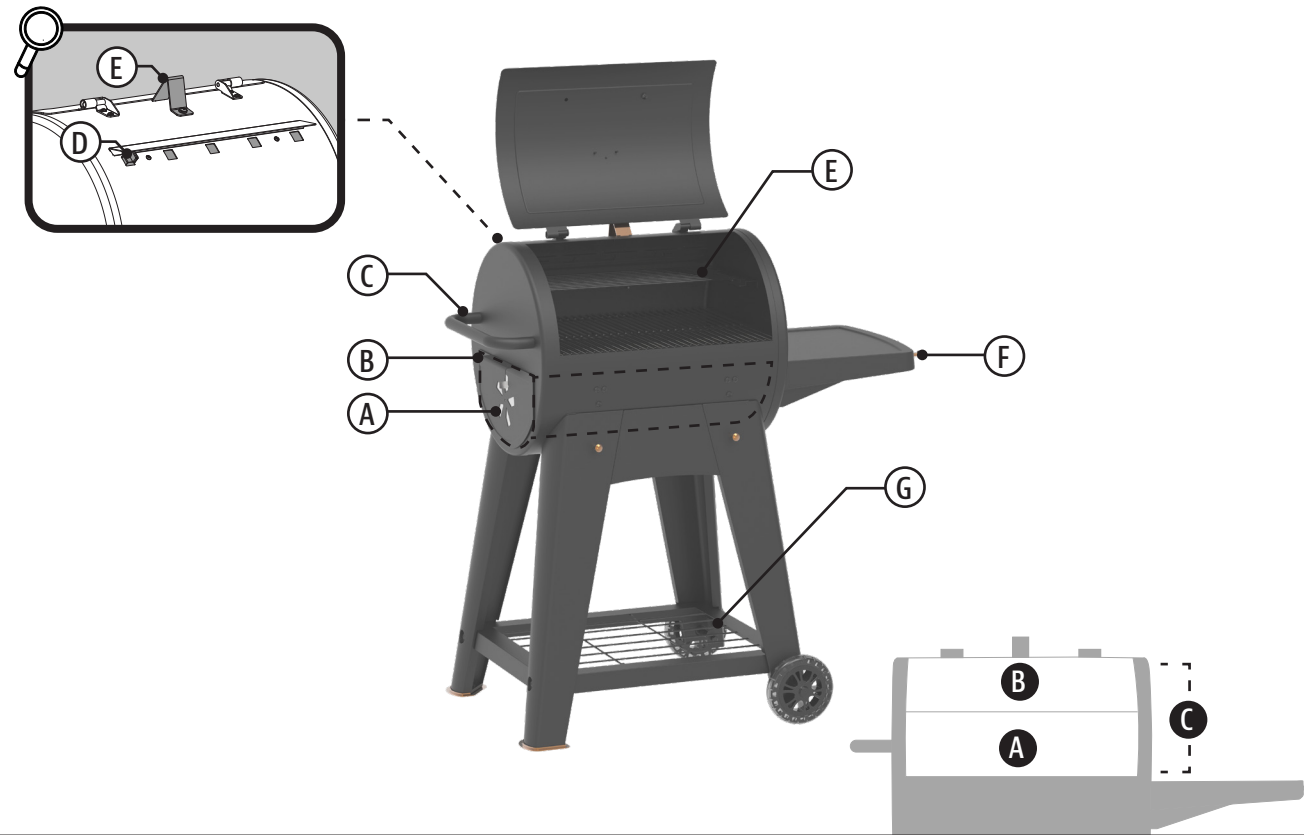
MŰSZAKI ADATOK

MODELL	PB500NXC
TÜZELŐANYAG TÍPUSA	FASZÉN ÉS FA
MÉRETEK	1018 X 632 X 1077 MM / 40,1 X 24,9 X 42,4 HÜVELYK
TÖMEG	33,8 KG / 74,5 FONT

**TUDJON
MEG TÖBBET!**

Online megtekinthetők:
összeszerelési videók, ingyenes
receptek, grillezési tippek,
kézikönyv-frissítések
és még sok más.

A GRILL FELÉPÍTÉSE



A Szellőzőcsappantyú

A szellőzőcsappantyú kinyitása növeli a füstlőből kiáramló légáramlást. A szellőzést a csappantyúfülek nyitásával vagy zárásával lehet szabályozni.

B Tűztérfiók

Ez a kivehető faszéntartó fiók eltávolítható a hordóból, hogy főzés után feltölthető legyen és ki lehessen tisztítani a hamut.

C Hordófogantyú

A grillsütőt egyik helyről a másikra mozgatásához.

D Szellőző

Nyissa ki a szellőzőt, hogy szabályozza a faszenes grillsütő kamrájának belső hőmérsékletét.

E Fedélütköző

F Sütőrácsok

A kényelmes polc bőséges helyet biztosít az ételek előkészítéséhez, és akasztókat biztosít a grillező-eszközök számára.

H Nyitott aljú kocsi

A masszív, nyitott kialakítású kocsi tökéletes arra, hogy a grillező eszközöket és a fűszereket tárolja.



SÜTŐ-FELÜLET

A 2 502 CM² / 387,8 IN²

B 1 001 CM² / 155,2 IN²

C 3 503 CM² / 543,0 IN²

MŰVELET

FELÁLLÍTÁS

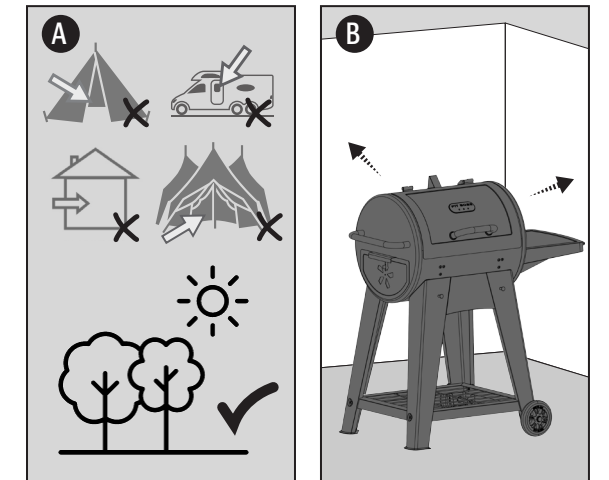
- Mint minden szabadtéri készülék esetében, az időjárási körülmények jelentős hatással vannak a grill teljesítményére, valamint az ételek elkészítéséhez szükséges sütési időre. Ezt a készüléket nem szabad éghető mennyezet vagy túlnyúló tetőszerkezet (A) alá helyezni. Tartsa a grillt olyan területen, amely mentes az éghető anyagoktól, benzintől, valamint más gyúlékony gőzöktől és folyadékoktól.

Minden Pit Boss® készülék esetében legalább 2 m (78 hüvelyk) távolságot kell tartani az éghető épületszerkezetektől, és ezt a távolságot a grill használata közben is fenn kell tartani. (B)

- Az alkatrészek a szállítódoboz több pontján találhatók, beleértve a grill alatti részt is. Ellenőrizze a grillsütőt, az alkatrészeket és a buborékfóliában található tartozékokat, miután eltávolította a védő szállítódobozt. Távolítsa el minden csomagolóanyagot a grill belsejéből és külsejéről az összeszerelés előtt, majd az összeszerelési útmutató alapján ellenőrizze és vizsgálja át az összes alkatrészt.

Ha bármely alkatrész hiányzik vagy megsérült, ne próbálja meg összeszerelni. Lépjen kapcsolatba a kereskedőjével vagy a Pit Boss® ügyfélszolgálatával az alkatrészek beszerzése érdekében.

- Szerelje össze a készüléket az összeszerelési útmutató utasításai szerint.



HŐMÉRSÉKLETSZABÁLYOZÁS

A faszenes grillsütők rendkívül sokoldalúak. Nemcsak grillezésre vagy füstölésre használhatók, hanem pizzát, kenyeret, pitét és süteményeket is könnyedén lehet sütni bennük. Kiváló hőtartó tulajdonságuknak köszönhetően a sütési hőmérséklet elérhető és fenntartható az oldalsó szellőzőcsappantyún keresztül szabályozott légáramlással. A levegőcsappantyú kinyitása több oxigént juttat a tűzhez, így a faszén nagyon forrón ég, és izzó paraszat hoz létre. Az alacsonyabb hőmérsékleten való sütéshez csökkentse a tüzelőanyag mennyiségét, és csak kis mértékben nyissa ki a csappantyút, így minimális légáramlást és maximális hőtartást biztosít a kamrában.

Annak érdekében, hogy a grillsütő megfelelően működjön, elengedhetetlen a tűztér karbantartása és rendszeres tisztítása. Ha a grillsütő nem éri el a kívánt hőmérsékletet, ellenőrizze, hogy a tüzelőanyaghoz megfelelő-e a légáramlás, és hogy a csappantyú nincs-e elzáródva. **A grillsütő hosszabb ideig is hatékonyan működhet, amennyiben elegendő száraz tüzelőanyag áll rendelkezésre, megfelelő a légáramlás, és a sütőalkatrészek tiszták.**

ELSŐ HASZNÁLAT (KIÉGETÉS)

Fontos elvégezni egy grillsütő kiégetést, hogy eltávolítsa a grillsütőből az esetleges idegen anyagokat. Az első tűz meggyújtásához:

- Kövesse a begyújtási eljárást a készülék begyújtásához.

FONTOS! Használjon most egy maréknyi faszent. Ne töltse túl a készüléket tüzelőanyaggal, mert ez túlzott hőtermelést okozhat, és megolvashatja a fedél tömítésén lévő filctömítést.

- Miután a faszén meggyulladt, csukja le a grillsütő fedelét, és hagyja a csappantyút többnyire zárva. Égesse addig, amíg az összes tüzelőanyag el nem ég, és a tűz ki nem alszik. **Ez körülbelül két órát vesz igénybe.**
- Miután a grillsütő lehűlt, a faszenes grillsütő rendeltetésszerűen használható.

BEGYÚJTÁSI ELJÁRÁS

Az ételek faszenes grillsütőben való sütése eltérő eredményeket adhat az idő és a hőmérséklet függvényében. A legjobb eredmény érdekében vezessen nyilvántartást arról, hogy mit sütött, milyen hőmérsékleten, mennyi ideig, és milyen eredményt ért el. A következő alkalommal igazítsa az ízléséhez. Helyezzen egy kültéri hőmérőt a sütési terület közelébe. Gyakorlat teszi a mestert.

A sütési hőmérsékletet a következő tényezők befolyásolják: a külső környezeti hőmérséklet, a szél erőssége és iránya, a csappantyúkon keresztül áramló levegő mennyisége, a használt tüzelőanyag minősége, a grillsütő fedelének nyitottsága, valamint a sült étel mennyisége.

Kövesse az alábbi lépéseket a grill rendszeres használatakor:

1. Nyissa fel a grill fedelét **(A)**.
2. Húzza ki a tüztér fiókját a készülékből. **(B)**
3. Helyezzen feltekert újságpapírokat és néhány gyújtókockát vagy szilárd gyújtót a grillsütő testében lévő faszéntartó lemezre. Ezután halmozzon fel két-három maréknyi darabos faszenet az újságpapír tetejére **(C)**.

VIGYÁZAT! Ne használjon benzint, lakkbenzint, grillgyújtó folyadékot, alkoholt vagy más hasonló vegyszereket a tűz meggyújtásához vagy újragyújtásához.

4. Nyissa ki teljesen a légbeömlő csappantyút, hogy maximális légáramlást biztosítson. **(D)**
5. Gyújtsa meg az újságpapírt és a gyújtókockákat a faszéntartó tálca alól, hosszú nyelű öngyújtóval vagy biztonsági gyufával. **(E)**

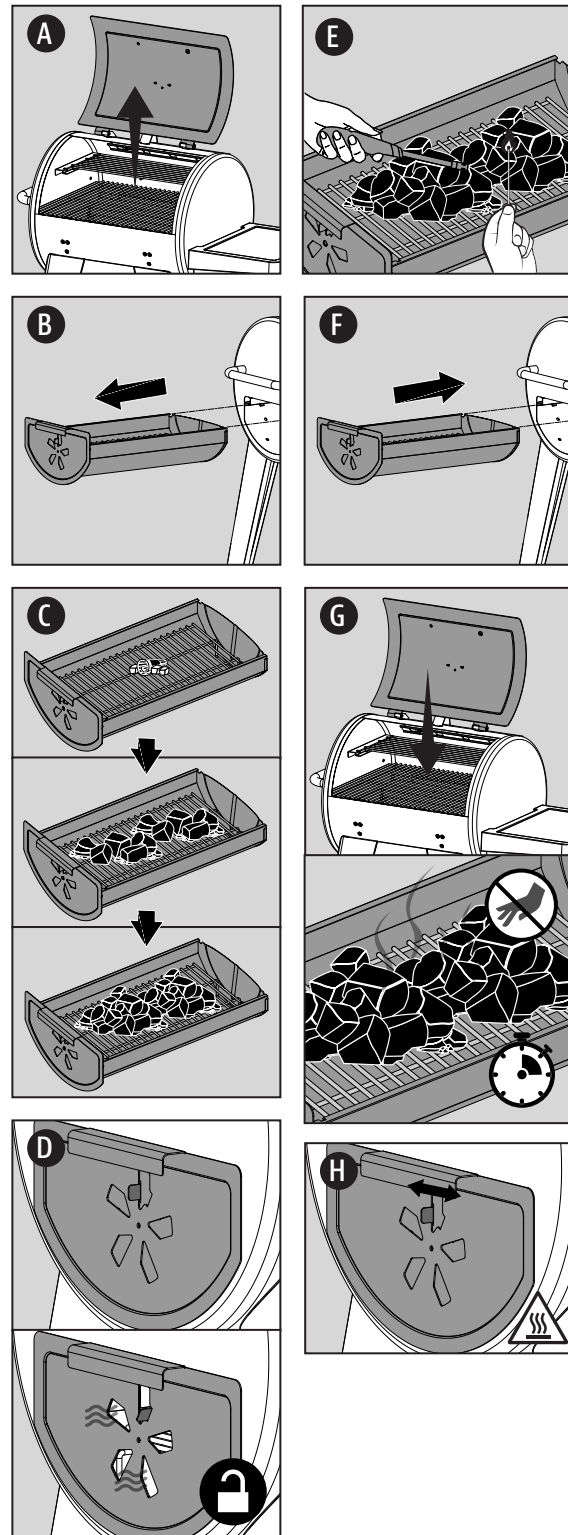
MEGJEGYZÉS: Elektromos faszéngyújtó is használható.

6. Miután a faszén meggyulladt, csúsztassa vissza a tüztér fiókját a grillsütő testébe **(F)**.
7. Csukja le a grill fedelét. 10 perc elteltével a lángok alábbhagynak, és a faszén szélei szürkévé válnak. Figyelje a grillsütő fedelén lévő hőmérőt. Hagyja, hogy a grill előmelegedjen, és a faszén fehér hamuréteggel fedje be magát – ez jelzi, hogy elérte a maximális hőmérsékletet. **(G)**

MEGJEGYZÉS: Javasoljuk, hogy ne piszkálja vagy forgassa a faszénét, miután meggyulladt. Ez lehetővé teszi, hogy a faszén egyenletesebben és hatékonyabban égjen.

8. Az előmelegítés befejeztével készen áll a sütés megkezdésére! Állítsa be a szellőzőnyílásokat, hogy több vagy kevesebb levegő áramoljon a grillbe, ezzel elérve a kívánt hőmérséklet-tartományt **(H)**.

VIGYÁZAT! A sütőfelületek kezelésekor kizárólag hőálló kesztyűt használjon.



TÜZELŐANYAG-UTÁNTÖLTÉS

Ha hosszabb sütési időre van szükség (pl. nagyobb húsdarab sütése vagy lassú füstölés esetén), előfordulhat, hogy a sütés közben további darabos faszenet kell hozzáadni a grillhez.

Kövesse az alábbi lépéseket, hogy biztonságosan töltsön hozzá további tüzelőanyagot a grillhez:

1. Húzza ki félig a tüztér fiókját a grill oldalából. **(A)**.

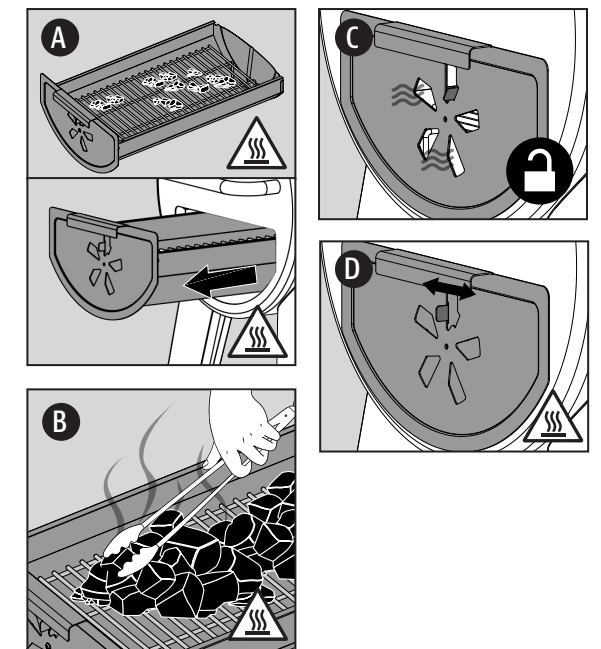
FONTOS! A grill nagyon fel fog forrósodni, és súlyos sérülést okozhat. Mindig használjon hőálló kesztyűt, hosszú nyelű fogókat vagy edényfogó kesztyűt.

2. Hosszú nyelű fogóval tegyen friss darabos faszenet az égő faszénre. **(B)**
 - Ne szórja szét a faszenet a tüztérben, hanem halmozza a friss szenet az égő parázs tetejére.
3. Nyissa ki teljesen a szellőzőnyílást, hogy a friss faszénhez maximális légáramlást biztosítson **(C)**.

MEGJEGYZÉS: A hőmérséklet kissé csökkenhet a frissen beadagolt tüzelőanyag miatt, de gyorsan emelkedni fog, amint a friss faszén meggyullad.

4. Amint a friss faszén meggyullad, állítsa be a szellőzőnyílásokat szükség szerint, és folytassa a használatot. **(D)**

FONTOS! Ne használjon alkoholt, benzint, gázolajat, gyújtófolyadékot vagy kerozint a grill begyújtásához vagy a tűz újragyújtásához. Továbbá ne próbáljon meg több gyújtót hozzáadni már égő tűzhöz vagy forró rostélyhoz. Ez sérülést okozhat.



FORRÓ FÜSTÖLÉS

A „forró füstölés” (azaz „alacsony hőmérsékletű és lassú”) ismert sütési forma hosszabb sütési időt és alacsonyabb hőmérsékletet jelent, de természetesebb ízt eredményez az elkészített ételekben. A faforgáccsal történő füstölés a világos színű húsokat és szárnyasokat rózsaszínűre színezi, míg a sötétebb húsrészekben egy rózsaszín sávot hoz létre. A füstölés után megjelenő rózsaszín sávot „füstgyűrűnek” nevezik, és a szabadtéri szakácsok rendkívül nagyra értékelik.

A legjobb eredmény elérése érdekében a sütés után hagyjon időt a húsoknak pihenni. Ez lehetővé teszi, hogy a természetes szaftok visszaszívódjanak a hús rostjaiba, így sokkal szaftosabb, ízletesebb darabot kapunk. A nyugalmi idő a fehérje méretétől függően mindössze 3 perc, de akár 60 perc is lehet.

Kövessen útmutatónkat a különböző fehérjefélék füstöléséhez. Fontos megjegyezni, hogy nem lehet pusztán ránézés alapján megállapítani, hogy egy hússzelet átsült-e. Ha hússzondát vagy Pit Boss® hús hőmérőt használ, az a legjobb módja annak, hogy meghatározza az elkészített ételek belső hőmérsékletét.

Hasznos tippek:

- A hús rostjai bezáródnak, miután elérik a 49 °C / 120 °F belső hőmérsékletet, ezért a füstölés megkezdése előtt célszerű a kicsit vagy nagyon hideg ételeket előkészíteni, mielőtt azokat a grillbe helyezi.
- Hagyjon teret az ételek között minden sütési szinten, hogy a hő megfelelően áramolhasson. A zsúfolt grillen lévő ételek hosszabb sütési időt igényelnek. Használjon hosszú nyelű fogót a húsok forgatásához, és spatulát a puhább ételekhez, például halhoz és sajtokhoz. Ha szűrő eszközt, például villát használ, az megszurja a húst, és lehetővé teszi a szaft távozását.
- A zsírosabb, sok kötőszövetet tartalmazó húsok a legalkalmasabbak a hosszú füstölési folyamatokra, mivel a zsír kiolvad, és szaftos, füstös ízlést nyújt.
- Kezdje egy kisebb sertéslapocka-sülttel, amely olcsóbb és könnyebben elkészíthető, majd haladjon tovább nagyobb húsrészek felé, mint a marhaszegy és a borda.
- A szűzermék és a sovány sültnek nagyobb odafigyelést igényelnek, mivel a hús gyorsabban kiszárad. Gondoskodjon arról, hogy kevesebb zsírtartalmú húsok füstölésekor több folyadékot permetezzen az ételekre a füstölési folyamat során. A gyümölcslé, almaecet, bor vagy sör jellegzetes, mégis enyhe ízt adhat a húsoknak.
- A cukortartalmú szószokat legjobb a sütés vége felé alkalmazni, hogy elkerülje a lángfelcsapódásokat.

HÚSFAJTA BELSŐ HŐMÉRSÉKLET A SÜTÉS BEFEJEZÉSEKOR

BAROMFI

Pulyka (egész)	74 °C (165 °F)
Csirke (egész)	74 °C (165 °F)
Csirkecomb, mell	74 °C (165 °F)
Kisebb vadmadarak	74 °C (165 °F)
Kacsa	74 °C (165 °F)

SERTÉSHÚS

Sonka (egész)	71 °C (160 °F)
Sült	74 °C (165 °F)
Szűzérme	82 °C (180 °F)
Oldalas	88 °C (190 °F)
Malac hátoldal	88 °C (190 °F)
Lapocka (vállrész)	90-98 °C / 195-210 °F

MARHA

Sült marhaborda	57 °C (135 °F)
Szűzérme	60 °C (140 °F)
Sült	63 °C (145 °F)
Oldalas	79 °C (175 °F)
Marhaszegy	90-98 °C / 195-210 °F

VADHÚS

Szűzérme	74 °C (165 °F)
Sült	74 °C (165 °F)

TENGERGYÜMÖLCSE

Filék	63 °C (145 °F)
Lazac (egész)	63 °C (145 °F)
Homár	63 °C (145 °F)



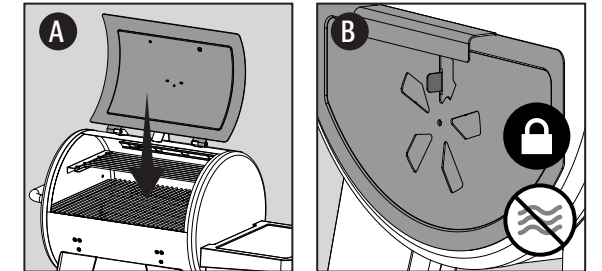
A táblázat pillanatfelvétele tájékoztató jellegű. Később megköszönheti nekünk!

LEÁLLÍTÁS

Kövessen az alábbi lépéseket a grill biztonságos kikapcsolásához:

1. Csukja le a grill fedelét (A). Ne adjon hozzá több tüzelőanyagot.
2. Zárja be teljesen a szellőzőnyílást, és hagyja, hogy a tűz természetes módon kialudjon az oxigénhiány miatt. (B)

FONTOS! Ne használjon vizet a faszén eloltására, mivel ez károsíthatja a grillsütőt.



Amennyiben zsírtűz keletkezik, óvatosan távolítsa el az ételt a grillről, csukja le a grill fedelét, és zárja el a szellőzőnyílást, hogy elfojtsa a tüzet. A tűztér és a grillsütő teste extrém hőmérsékletet is képes károsodás nélkül elviselni.

HU

HU

KERESKEDELEMBEN KAPHATÓ ESZKÖZÖK BESZERZÉSE

Fedezze fel az online áruházunkban elérhető grillező tartozékok széles választékát minden sütési szinthez.



EGYÉB KÉRDÉS?

Tekintse át a gyakori kérdéseket online, vagy lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálatnál élő chaten keresztül.



#12001

GONDOZÁS ÉS KARBANTARTÁS

Minden Pit Boss® készülék hosszú éveken át kiváló szolgálatot tud nyújtani minimális tisztítással. Kövesse az alábbi tippeket a grill szervizeléséhez:

Grillbelső

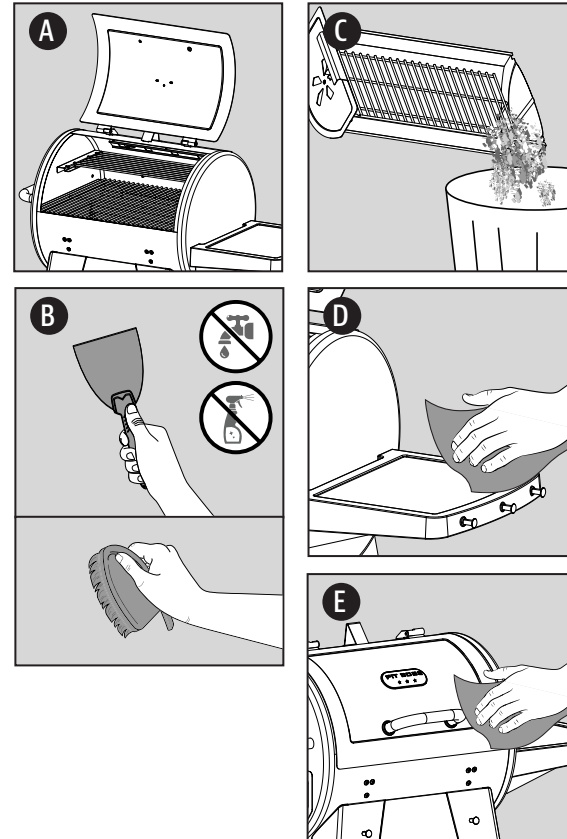
- Használjon grilltisztító kefét, hogy eltávolítsa a sütőrácsokról az ételt és a lerakódásokat **(A)**. A zsírtüzeket az okozza, hogy túl sok leeső zsíros darab kerül a grill sütőelemeire. A bevált gyakorlat az, ha a rácsokat közvetlenül a sütés után, még melegen tisztítsuk meg. Az extra alapos tisztításhoz vegye ki a sütőrácsokat a grillből, és használjon Pit Boss® tisztító- és zsíroló szert.
- Kaparja le a rászáradt ételmaradványokat nejlon kaparóval, majd törölje le a hőterelőt, a tűzteret és a grillsütő testét néhány használat után **(B)**. Egy konyhai kefe is nagyon hasznos lehet.
- Vegye ki a tűztérfiókot, és ürítse a kihűlt hamut egy hulladékárolóba. **(C)**

Oldalsó polcok

- Törölje le az egyes polcokat használat után **(D)**. Meleg szappanos vízzel törölje le a zsírt. **Ne használjon sütőtisztítót, súrolószert vagy súrolószivacsot, mivel ezek károsíthatják az oldalsó polcok felületét.**

Grillkülső

- Minden használat után törölje le a grill külső felületét **(E)**. Meleg szappanos vízzel törölje le a zsírt. **Ne használjon sütőtisztítót, súrolószereket vagy súrolószivacsokat.**



GRILLÁPOLÁSI PUSKA

TÉTEL	TAKARÍTÁS GYAKORISÁGA	TAKARÍTÁSI MÓDSZER
Szellőzőnyílások	Szükség szerint	Törölje le ronggyal és szappanos vízzel.
Sütőrácsok	Minden grillezés után	Égesse le a felesleget, majd tisztítsa meg grilltisztító kefével.
Grillház (külső)	Minden grillezés után	Törölje le ronggyal és szappanos vízzel.
Tűztér, grillház (belső)	Minden 2-3 grillezés után	Melegítse fel 260 °C / 500 °F értékre 30 percre, kaparja ki, kefélje ki, majd porszívózza ki a hamut és a felesleges szennyeződések (nedves/száraz porszívóval).



HIBAEHÁRÍTÁS

A megfelelő tisztítás, karbantartás és a tiszta, száraz, minőségi tüzelőanyag használata megelőzi a gyakori működési problémákat. Ha a Pit Boss® grillje rosszul működik vagy ritkábban van használatba, az alábbi hibaelhárítási tippek hasznosak lehetnek.

FIGYELEM! Mindig győződjön meg arról, hogy a grill teljesen kihűlt-e, mielőtt bármilyen alkatrészt kinyitna vagy eltávolítana ellenőrzés, karbantartás, tisztítás vagy szervizelés céljából.

PROBLÉMA	OK	MEGOLDÁS
A faszén nem gyullad be	Elégtelen levegőáram	Állítsa be a szellőzőnyílásokat úgy, hogy a levegőbeömlők teljesen nyitva legyenek, ezzel biztosítva a maximális légáramlást a faszénhez. Győződjön meg róla, hogy nincs hamu-lerakódás vagy dugulás. Szükség esetén kövesse az ápolási és karbantartási utasításokat. Nyissa ki a grill fedelét, ha magasabb hőmérsékletet szeretne elérni, és hogy több oxigén jusson a tűzhöz.
	Nincs tüzelőanyag	Ellenőrizze a faszénrácsot, hogy megbizonyosodjon róla, elegendő-e a tüzelőanyag mennyisége. Tegyen hozzá néhány gyújtókockát vagy szilárd gyújtót a begyújtás megkönnyítéséhez. Az ajánlott faszénmennyiség legfeljebb 1,0 kg / 2,2 font begyújtásonként.
A grill túl forró	Túl nagy légáram	Állítsa be a szellőzőnyílást úgy, hogy csökkentse a levegő faszénhez való áramlását. Ha nyitva van, csukja le a grill fedelét, hogy a tüzelőanyag az oxigénhiányos környezetben elaludjon.
	Túl sok tüzelőanyag	Alacsony hőmérsékleten történő sütéshez használjon kevesebb tüzelőanyagot a grill begyújtásakor. Óvatosan, egy hosszú nyelű fogóval távolítsa el a faszéntartóból, és helyezze egy szorosan záródó fedélű fémedénybe, hogy a parázs teljesen kihűlhessen.
A grill nem eléggé forró	Növelje a légáramot	Állítsa be a szellőzőnyílásokat úgy, hogy a levegőbeömlők jobban nyitva legyenek, ezzel biztosítva a nagyobb légáramlást a faszénhez. Győződjön meg róla, hogy nincs hamu-lerakódás vagy dugulás a tűztérben. Szükség esetén kövesse az ápolási és karbantartási utasításokat. Nyissa ki a grill fedelét, hogy maximális légáramlást biztosítson a faszénhez, ha magas hőmérsékletet szeretne elérni.
	Nincs tüzelőanyag	A magas hőmérsékleten történő sütéshez használjon több tüzelőanyagot. Kezdje több tüzelőanyaggal a grillben, amikor a faszén meggyújtja, de ügyeljen arra, hogy a faszéndarabok között legyen légáramlás (rés). Kövesse az utántöltési utasításokat, hogy több tüzelőanyagot adjon a grillhez.
Lángfelcsapódások	A grill túl forró	Tartsa a hőmérsékletet 176 °C / 350 °F alatt, ha erősen zsíros ételeket készít (pl. csirke, pizza, hamburgerek). A zsírnak van lobbanáspontja. Süssön alacsonyabb hőmérsékleten. Ha sütés közben zsírtűz keletkezik, óvatosan távolítsa el az ételt a grillről, zárja le a grill fedelét, és zárja el a szellőzőnyílást, hogy az alacsony oxigénszint elfojtsa a tüzet.
	Zsírlerakódás	Kövesse az ápolási és karbantartási utasításokat.

GARANCIA

SZERZŐDÉSI FELTÉTELEK

A Pit Boss® Grills („Pit Boss®”), amelyet az Outdoor Brands, LLC. gyárt, korlátozott élettartamra szóló garanciát vállal az alkatrészek gyártási hibáira és kivitelezésére, 1 éves garanciát biztosít az összes acél, porcelán bevonatú acél sütőrácsra, valamint 1 éves garanciát minden egyéb alkatrészeire ennél a termékénél. Az Outdoor Brands, LLC, az eredeti vásárló általi használat és tulajdonjog időtartama alatt, normál használat és körülmények között minden alkatrészeire garantálja az anyag- és gyártási hibamentességet.

Erre a termékre semmilyen más vagy kiegészítő garancia nem vonatkozik.

Ez a garancia nem érvényes:

- ha a vásárlás számlával nem igazolható, vagy a jótállási idő már lejárt.
- az elhasználódásból eredő sérülésekre vagy hibákra, például karcolásokra, horpadásokra, benyomódásokra, lepattogzásokra vagy kisebb esztétikai repedésekre. A termék ezen esztétikai változásai nem befolyásolják a teljesítményét.
- ha a terméket nem a mellékelt használati útmutatóban foglalt előírásoknak megfelelően telepítették, üzemeltették, tisztították és tartották karban. A garancia nem terjed ki a nem rendeltetésszerű használatból, helytelen kezelésből vagy egyedi módosításokból eredő károokra vagy törésekre.
- rozsdás vagy oxidáció esetén, kivéve ha az érintett grillalkatrész szerkezeti épsége károsodik. Még a rozsdásodásnak ellenálló anyagok használata esetén is előfordul, hogy a védőbevonatokat különböző, a gyártó által nem befolyásolható anyagok és körülmények károsíthatják. A magas hőmérséklet, a túlzott páratartalom, a klór, az ipari füstök, a műtrágyák, a pázsit növényvédő szerek és a só csak néhány olyan anyag, amely hatással lehet a fém bevonatokra.
- azokra a sérülésekre vagy hibákra, amelyek kereskedelmi célú használat, bérbeadás, vagy a termék rendeltetésével ellentétes használat során keletkeztek.
- azokra a sérülésekre vagy hibákra, amelyek értéke meghaladja a termék árát.
- azokra a sérülésekre vagy hibákra, amelyeket a Pit Boss® által nem engedélyezett szerviz vagy kereskedő által végzett javítás vagy szervizelés okozott.

A jótállási időszak alatt az Outdoor Brands, LLC vállalja, hogy kicseréli a hibás és/vagy meghibásodott alkatrészeket, és nem számít fel díjat a javításért vagy a csereként visszaküldött alkatrészek pótlásáért (előre kifizetett szállítás mellett), amennyiben az(oka)t a vizsgálat során hibásnak találják.

Az Outdoor Brands, LLC nem vállal jogi vagy egyéb felelősséget a termék használatából eredő, a jótállási időszak alatt vagy után keletkező vagyoni vagy személyi károkért. A gyártó minden garanciális kötelezettségét a jelen dokumentum tartalmazza, és a gyártóval szemben semmilyen szavatossági vagy képviselési igény nem érvényesíthető. Egyes államok nem engedélyezik a véletlen vagy következményes károk kizárását vagy korlátozását, illetve a hallgatóságos garanciák korlátozását, így előfordulhat, hogy a jelen korlátozott garanciában meghatározott korlátozások vagy kizárások nem vonatkoznak Önre. Ez a korlátozott jótállás meghatározott törvényes jogokat biztosít Önnek, és egyéb jogai is lehetnek, amelyek államonként eltérőek.

REGISZTRÁCIÓ

Regisztrálja termékét kevesebb mint egy perc alatt, és szerezzen gyors és egyszerű hozzáférést a sütési ismeretek lenyűgöző gyűjteményéhez.

Az Ön regisztrációja (a vásárlás igazolása) biztosítja, hogy a legjobb garanciális szolgáltatást kapja a termékéhez. Abban a valószínűtlen esetben, ha biztonsági aggályok merülnek fel, ez a gyorsított módszerünk arra, hogy értesítsük Önt.

MODELL	PB500NXC
SOROZATSZÁM MEGJELÖLÉSÉVEL,	<input type="text"/>
A VÁSÁRLÁS DÁTUMA	<input type="text" value="ÉÉÉÉHHDD"/>
BESZEREZVE (HIVATALOS KERESKEDŐ)	<input type="text"/>



ÜGYFÉLSZOLGÁLAT

Ha bármilyen kérdése vagy aggálya van a termékkel kapcsolatban, ügyfélszolgálati csapatunk szívesen segít Önnek. Kérjük, készítse elő regisztrációs adatait, mielőtt felveszi a kapcsolatot az ügyfélszolgálatl.



TELEFON



ÉLŐ CHAT



APPLIKÁCIÓ



ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

ВАЖНО, ЗАПАЗЕТЕ ГО ЗА БЪДЕЩА СПРАВКА: ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО

ОСНОВНИТЕ ПРИЧИНИ ЗА ПОЖАРИ В УРЕДИТЕ СА РЕЗУЛТАТ ОТ ЛОША ПОДДРЪЖКА И НЕСПАЗВАНЕ НА НЕОБХОДИМОТО РАЗСТОЯНИЕ ДО ЗАПАЛИМИ МАТЕРИАЛИ. ОТ ПЪРВОСТЕПЕННО ЗНАЧЕНИЕ Е ТОЗИ ПРОДУКТ ДА СЕ ИЗПОЛЗВА САМО В СЪОТВЕТСТВИЕ СЪС СЛЕДНИТЕ ИНСТРУКЦИИ.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Моля, прочетете цялото ръководство преди монтаж и употреба на този уред. Неспазването на тези инструкции може да доведе до материални щети, телесни наранявания или дори смърт. Свържете се с местните строителни или противопожарни власти за ограниченията и изискванията за проверка на инсталацията във Вашия район. Запазете тези инструкции.

ОПАСНОСТИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Трябва да се свържете с местната асоциация на собствениците на жилища, строителните или противопожарните служби или с компетентния орган, за да получите необходимите разрешителни, разрешения или информация относно ограниченията за монтаж, като например инсталиране на грил върху запалима повърхност, изисквания за инспекция или дори възможност за употреба във Вашия район.

1. Трябва да се спазва минимално разстояние от 2 m (78 инча) от запалими конструкции до страните на скарата. **Не инсталирайте уреда върху незапалими подове или подове, защитени с незапалими повърхности, освен ако не са получени съответните разрешения от компетентните органи.** Преди да започнете да използвате барбекюто, то трябва да се монтира върху сигурна равна основа. Този уред не трябва да се поставя под горна запалима част на таван, навес, тента, чадър или беседка. Не използвайте върху настилки или други запалими повърхности, като суха трева, дървени стърготини, мулч от листа или декоративна кора. Не използвайте този продукт в палатка, каравана, автомобил, мазе, таванско помещение или лодка. Дръжте грила си на място, което е чисто и свободно от горими материали, бензин и други запалими пари и течности.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: В случай на пожар от мазнина, затворете капака, докато огънят не се угаси. Не хвърляйте вода върху уреда. Не се опитвайте да задушите огъня. Препоръчително е да държите на място одобрен пожарогасител от всички класове (клас ABC). Ако възникне неконтролируем пожар, обадете се на противопожарната служба.

2. Не използвайте този грил на дървени въглища като пещ. Този продукт е предназначен само за употреба на открито. Не използвайте на закрито!

ОПАСНОСТ ОТ ПОЖАР: Може да отделя горещи въглени по време на работа.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Този продукт ще се нагрее много. Не го премествайте по време на работа. Уверете се, че огънят е напълно угаснал и че скарата е напълно хладна на допир, преди да я преместите.

3. Продуктът ще се нагорещи много и може да се стигне до сериозно нараняване. Никога не оставяйте горящ огън без надзор. Дръжте малките деца и домашни любимци далеч от него по време на работа. Препоръчително е да използвате термоустойчиви ръкавици за барбекю, когато работите със скарата. Не използвайте аксесоари, които не са предназначени за използване с този уред.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Този уред не се препоръчва за деца, лица с намалени физически, сензорни или умствени способности или с липса на опит и познания, освен ако те не са под пряк надзор или инструкции от лице, отговорно за тяхната безопасност.

4. След определен период на съхранение или неизползване, проверете уреда преди употреба за износване и повреди и го сменете, когато е необходимо. Почистете преди употреба. Ако грилът се съхранява навън през дъждовния сезон или през сезони с висока влажност, уредът трябва да се изсуши, преди извършване на каквото и да е обслужване или поддръжка. Използвайте капак за грил, ако има такъв.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Внимавайте за запалими строителни материали, поддържайте огъня, за да избегнете прегаряне.

5. Силно се препоръчва да използвате дървени въглища на буци във Вашето барбекю на дървени въглища. Те горят по-дълго и произвеждат по-малко пепел, което може да ограничи въздушния поток. Не използвайте въглища в този продукт. Въглищата не са включени. Оставете дървените въглища да се нагreet и ги поддържайте горещи поне 30 минути преди първото готвене на барбекюто на дървени въглища. Не гответе, преди горивото да се покрие с пепел.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не използвайте спирт или бензин за запалване или повторно запалване! Използвайте само подпалки, отговарящи на изискванията на EN1860-3. Когато използвате уреда, съхранявайте всички подобни течности на безопасно разстояние от него.

6. Частите на барбекюто може да са много горещи и да се стигне до сериозни наранявания. Отстранете тенджерите и тиганите, докато работещият уред е без надзор, за да намалите риска от пожар. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Дръжте децата и домашните любимци далеч от уреда.

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ПЕПЕЛ

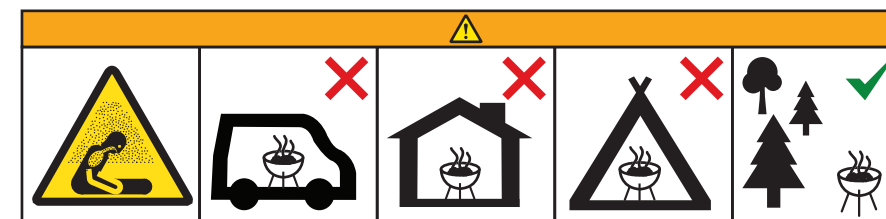
Пепелта трябва да се постави в метален контейнер с плътно прилепващ капак. Затвореният контейнер с пепел трябва да се постави на негорим под или на земята, далеч от всички запалими материали, до окончателното му изхвърляне. Когато пепелта се изхвърля чрез заравяне в почвата или по друг начин се разпръсква локално, тя трябва да се съхранява в затворен контейнер, докато пепелта изстинее напълно.

ВЪГЛЕРОДЕН ОКСИД

Спазвайте тези указания, за да предотвратите отравянето на Вас, Вашето семейство или други хора с този безцветен газ без мирис:

- Запознайте се със симптомите на отравяне с въглероден оксид: главоболие, замаяност, слабост, гадене, повръщане, сънливост и объркване. Въглеродният оксид намалява способността на кръвта да пренася кислород. Ниските нива на кислород в кръвта могат да доведат до загуба на съзнание и смърт.
- Обърнете се към лекар, ако Вие или други лица развиете симптоми на настинка или грип, докато готвите или сте в близост до уреда. Отравянето с въглероден оксид, което лесно може да се сбърка с настинка или грип, често се открива твърде късно.
- Консумацията на алкохол и употребата на наркотици засилват последиците от отравяне с въглероден оксид.

Въглеродният оксид е особено токсичен за майката и детето по време на бременност, за бебетата, възрастните хора, пушачите и хората с проблеми с кръвта или кръвоносната система, като анемия или сърдечно заболяване.



Не използвайте барбекюто в затворени и/или обитаеми помещения, напр. къщи, палатки, каравани, кемпери, лодки. Опасност от отравяне с въглероден оксид, което може да доведе до смърт.

СЪДЪРЖАНИЕ

Важни предпазни мерки	2
Съдържание на опаковката	4
Спецификации	4.
Запознайте се с Вашата скара	5
Работа	6
<ul style="list-style-type: none"> • Настройка • Контрол на температурата • Първа употреба (Burn Off) • Процедура за запалване • Презареждане с гориво • Горещо опушване • Изключване на скарата 	
Грижа & Поддръжка	11
Отстраняване на неизправности	12
Гаранция	13
<ul style="list-style-type: none"> • Общи условия • Регистрирайте Вашата скара • Обслужване на клиентите 	

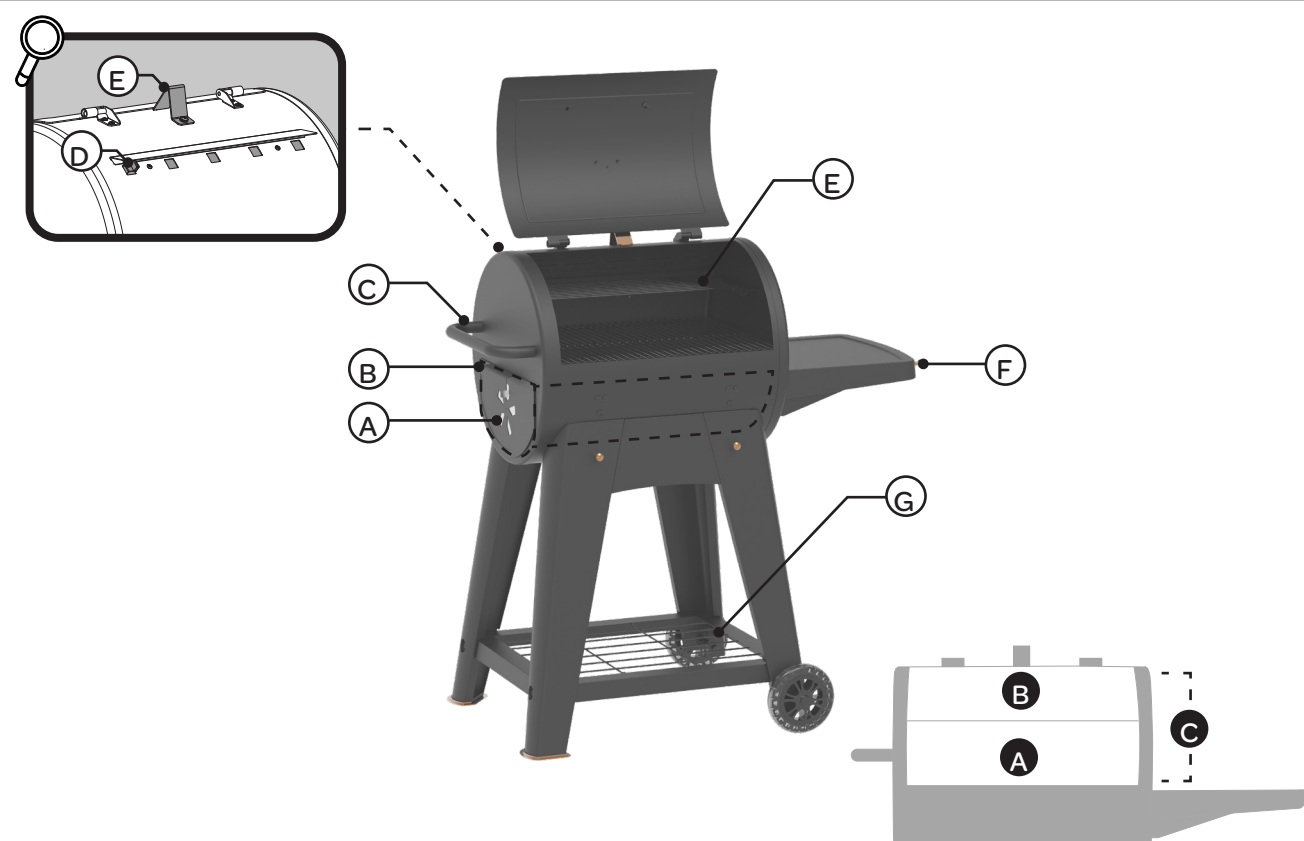
СЪДЪРЖАНИЕ НА ОПАКОВКАТА

1 x	ГРИЛ & ЧАСТИ
1 x	БЛИСТЕРНА ОПАКОВКА ЗА ХАРДУЕР
1 x	РЪКОВОДСТВО ЗА СГЛОБЯВАНЕ
1 x	РЪКОВОДСТВО ЗА СОБСТВЕНИЦИ

СПЕЦИФИКАЦИИ

МОДЕЛ	PB500NXC
ВИД ГОРИВО	ДЪРВЕНИ ВЪГЛИЩА & ДЪРВА
РАЗМЕРИ	1 018 X 632 X 1 077 MM / 40,1 X 24,9 X 42,4 ИНЧА
ТЕГЛО	33,8 KG / 74,5 LB

ЗАПОЗНАЙТЕ СЕ С ВАШАТА СКАРА



A Вентилационен отвор

Отварянето на вентилационния отвор увеличава въздушния поток от пушилнята. Регулира се чрез завъртане на вентилационните бутони за по-отворено или затворено проветряване.

B Чекмедже на горивната камера

Това подвижно чекмедже за дървени въглища може да се извади от барела, за да се напълни и почисти от пепелта след готвене.

C Дръжка на барела

Преместете скарата от една зона в друга.

D Вентилатор

Отворете изпускателния отвор, за да регулирате вътрешната температура в камерата на скарата с дървени въглища.

E Стопер на капака

F Решетки за готвене

G Страничен рафт

Удобните рафтове осигуряват достатъчно място за приготвяне на храна и осигуряват куки за инструменти за печене на скара.

H Количка с отворено дъно

Здравата, отворена количка е идеална за да предпази инструментите за барбекю и подправките от земята.



ЗОНА ЗА ГОТВЕНЕ

A 2 502 CM² / 387,8 IN²

B 1 001 CM² / 155,2 IN²

C 3 503 CM² / 543,0 IN²



НИДЕРЛАНДИЯ
Unit 8, De Hootkamp 8,
Hedel, NL 5321 JT
service-eu@dansons.com

САЩ
1442 Belfast Ave.
Columbus, GA 31904
480-923-9630

OUTDOOR
BRANDS LLC

©2025 OUTDOOR BRANDS, LLC.

РАБОТА

НАСТРОЙКА

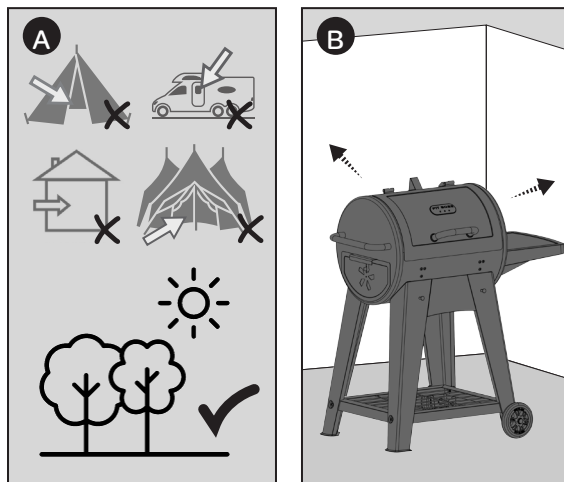
1. При всички уреди за готвене на открито външните метеорологични условия играят важна роля за работата на грила и времето за готвене, необходимо за перфектното приготвяне на Вашите ястия. Този уред не трябва да се поставя под горим таван или навес (А). Съхранявайте грила на място, далеч от горими материали, бензин и други запалими пари и течности.

Всички устройства Pit Boss® трябва да поддържат минимално разстояние от 2 м (78 инча) от горими конструкции и това разстояние трябва да се поддържа, докато грилът работи. (Б)

2. Частите са разположени в цялата опаковка за доставка, включително под скарата. Проверете скарата, частите и блистерната опаковка с хардуера, след като ги извадите от защитната опаковка за доставка. Изхвърлете всички опаковъчни материали от вътрешната и външната страна на скарата преди сглобяване, след което прегледайте и проверете всички части според ръководството за сглобяване.

Ако някоя част липсва или е повредена, не се опитвайте да сглобявате. Свържете се с Вашия дилър или с Отдела за обслужване на клиенти на Pit Boss® за части.

3. Сглобете уреда съгласно инструкциите в ръководството за сглобяване.



КОНТРОЛ НА ТЕМПЕРАТУРАТА

Барбекютата на дървени въглища са изключително универсални. Те могат да се използват не само за печене на скара или опушване, но и за печене на пици, хляб, пайове и бисквитки без усилие. Благодарение на отличните им свойства за задържане на топлина, температурата на готвене може да се постигне и поддържа чрез контрол на въздушния поток през страничната вентилационна клапа. Отварянето на въздушната клапа, позволявайки на огъня да получи повече кислород, позволява на дървените въглища да горят много горещо и да създават огнена жарава. За да готвите на по-ниски температури, намалете количеството на горивото и дръжте клапата отворена само на малко разстояние, което позволява минимален въздушен поток и максимално задържане на топлината в камерата.

За да се гарантира правилното функциониране на грила, от съществено значение е правилната поддръжка и почистване на горивната камера. Ако грилът не достига желаната температура, проверете дали има правилен въздушен поток към горивото и дали клапата не е блокирана. Грилът може да работи ефективно за продължителни периоди от време, стига да има сухо и достатъчно гориво, правилен въздушен поток и чисти компоненти за готвене

ПЪРВА УПОТРЕБА (BURN OFF)

Важно е да се извърши обгаряне на скарата, за да се отстранят всякакви възможни чужди тела. За да запалите първия си огън:

1. Следвайте инструкциите за процедурата по запалване, за да запалите уреда.
ВАЖНО: В този момент използвайте една шепя дървени въглища. Не претоварвайте уреда с гориво, тъй като това ще доведе до прегряване на уреда, което ще разтопи филцовото уплътнение на капака.
2. След като дървените въглища се запалят, затворете капака на грила и оставете клапата почти затворена. Изгаряйте, докато цялото гориво се използва и огънят се угаси. Това би трябвало да отнеме приблизително два часа.
3. След като скарата се охлади, барбекютото с дървени въглища може да се използва както обикновено.

ПРОЦЕДУРА ЗА ЗАПАЛВАНЕ

Готвенето на храни на скара на дървени въглища може да Ви даде различни резултати в зависимост от времето и температурата. За най-добри резултати, водете си записки за това какво сте сготвили, при каква температура, колко време сте готвили и какви са резултатите. Приспособете времето към Вашия вкус за следващия път. Поставете външен термометър в близост до мястото за готвене. Практиката прави майсторството.

Температурата на готвене се влияе от следните фактори: външна температура на околната среда, сила и посока на вятъра, количество въздушен поток през амортизаторите, качество на използваното гориво, отворен капак на грила и количество храна, която се приготвя.

Следвайте тези стъпки за редовна употреба на Вашия грил:

1. Отворете капака на грила (А).
2. Издърпайте чекмеджето на горивната камера от уреда. (Б)
3. Поставете навити на руло вестници и няколко кубчета запалки или твърди подпалки върху плочата за дървени въглища в корпуса на скарата. След това натрупайте две-три шепи дървени въглища върху вестника под формата на планина (В).

ВНИМАНИЕ: Не използвайте бензин, бял спирт, течност за запалки, алкохол или други подобни химикали за запалване или повторно запалване.

4. Отворете широко клапата за всмукване на въздух, за да осигурите максимален въздушен поток. (Г)
5. Запалете вестника и кубчетата подпалки под тавата с дървени въглища, като използвате запалка с дълъг връх или кибрит. (Д)

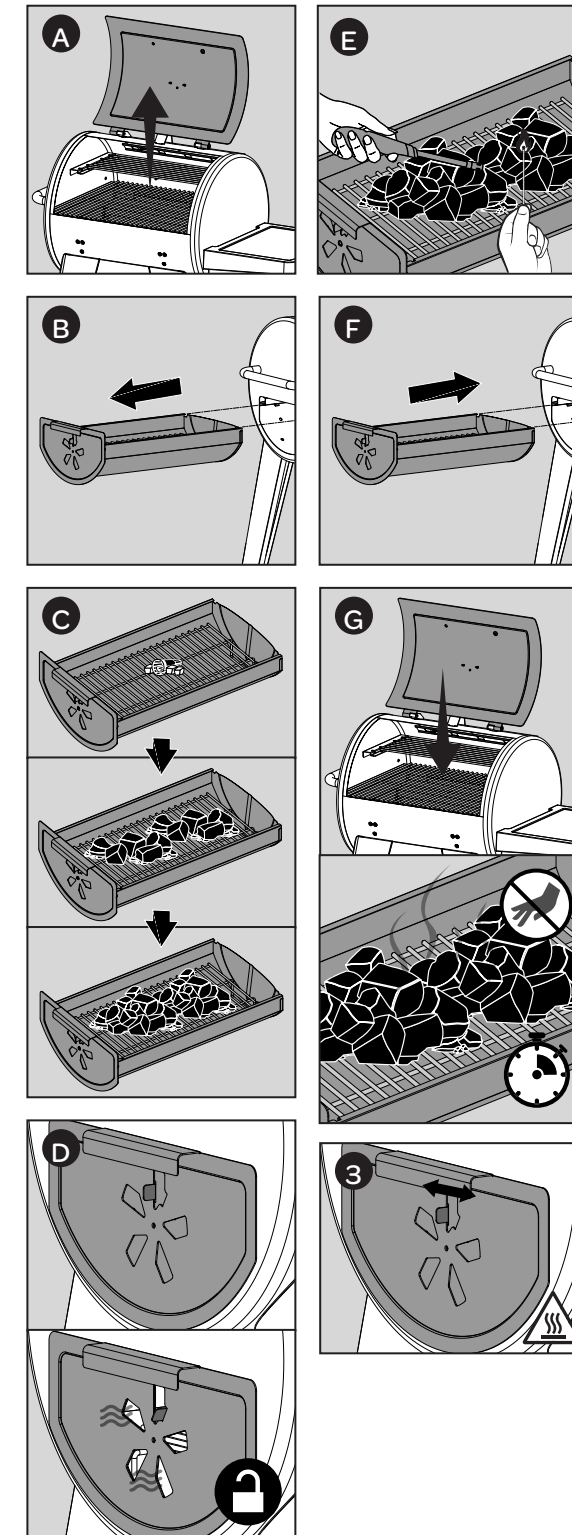
ЗАБЕЛЕЖКА: Може да се използва и електрическа запалка за дървени въглища.

6. След като дървените въглища се запалят, плъзнете чекмеджето на горивната камера в корпуса на грила (Е).
7. Затворете капака на грила. След 10 минути пламъците ще утихнат и краищата на дървените въглища ще станат сиви. Следете температурата на капака на грила. Оставете скарата да се загрее предварително и дървените въглища да се покрият с бяла пепел, което показва, че е постигната максимална температура. (Ж)

ЗАБЕЛЕЖКА: Препоръчително е да не разпалвате или обръщате дървените въглища, след като са запалени. Това позволява на дървените въглища да горят по-равномерно и ефективно.

8. След като предварителното загряване приключи, можете да започнете да готвите! Регулирайте клапите, за да увеличите или намалите въздушния поток в грила, за да достигнете желаните температурен диапазон (З).

ВНИМАНИЕ: Използвайте само термоустойчиви ръкавици, когато боравите с повърхности за готвене.



ЗАРЕЖДАНЕ С ГОРИВО

Ако се нуждаете от по-дълго време за готвене (напр. при печене на по-голямо парче или бавно опушване), може да се наложи да добавите повече дървени въглища към скарата по време на готвенето.

Следвайте тези стъпки, за да добавите безопасно още гориво към скарата си:

1. Издърпайте наполовина чекмеджето на горивната камера от страни на скарата. (А).

ВАЖНО: Скарата ще бъде много гореща и може да се стигне до сериозни наранявания. Винаги използвайте термоустойчиви ръкавици, щипки с дълги дръжки или готварски ръкавици през цялото време.

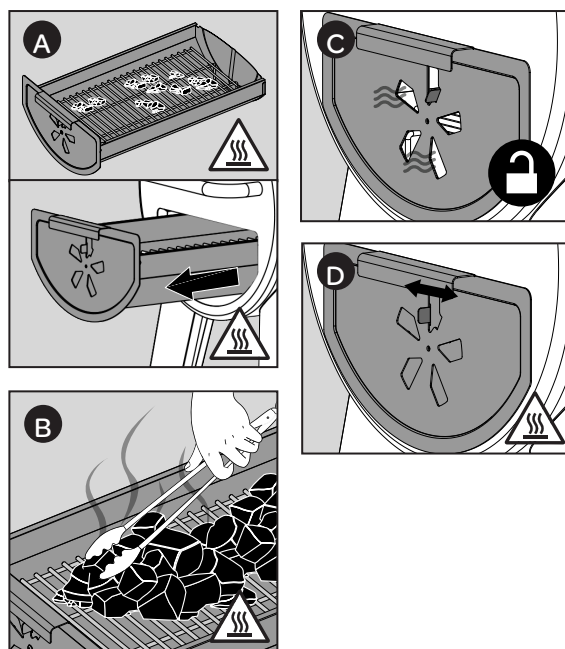
2. С помощта на щипки с дълги дръжки добавете нова порция от дървени въглища към запалените вече въглища. (Б)
 - Не разстилайте дървените въглища по цялата горивна камера, а по-скоро ги натрупвайте върху горящата жарава.

3. Отворете широко клапата, за да осигурите максимален въздушен поток към пресните въглища (В).

ЗАБЕЛЕЖКА: Температурата може леко да се понижи поради добавеното прясно гориво, но бързо ще се повиши, след като пресните дървени въглища се запалят.

4. След като пресните дървени въглища се запалят, регулирайте клапите според нуждите и продължете да използвате уреда. (Г)

ВАЖНО: Не използвайте спирт, бензин, течност за запалване или керосин за запалване или подхранване на огъня в скарата. Също така не се опитвайте да добавяте още подпалки във вече горящ огън или в гореща решетка. Това може да доведе до нараняване.



ГОРЕЦО ОПУШВАНЕ

Формата на готвене, известна като горещо опушване, е свързана с по-дълго време за готвене и при по-ниски температури (известни също като ниски и бавни), но води до по-естествен вкус на пригответените храни. Опушването на храни с дървени стърготини ще оцвети светлите меса и птиците в розово, докато ще добави розова лента към по-тъмните парчета месо. Розовата ивица (след опушването) се нарича опушен пръстен и е високо ценена от готвачите на открито.

За най-добри резултати, оставете месото да почине след готвене. Това позволява на естествените сокове да се върнат обратно към влакната на месото, което го прави много по-сочно и ароматно. Времето за почивка може да бъде от 3 минути до 60 минути в зависимост от размера на протеина.

Следвайте нашето ръководство за опушване на различни протеини. Важно е да се отбележи, че не е възможно да се определи дали дадено парче месо е готово само с поглед. Използването на сонда за месо или термометър за месо Pit Boss® е най-добрият начин за определяне на вътрешната температура на приготвяните храни.

Полезни съвети:

- Месото ще затвори влакната си, след като достигне вътрешна температура от 49°C / 120°F, така че най-добре е да се подготвите за опушване със студена или много студена селекция от храни, преди да ги поставите в скарата.
- Оставайте свободно пространство между храните на всяко ниво на готвене за правилен поток на топлина. Храната на препълнена скара изисква повече време за готвене. Използвайте комплект щипки с дълги дръжки за обръщане на месото и шпатула за по-меки продукти като риба и сирене. Използването на прободен прибор, като например вилица, ще надупчи месото и ще позволи на соковете да изтекат.
- По-мазните меса с много съединителна тъкан са най-подходящи за продължително опушване, тъй като мазнините се разтопяват и придават усещане за сочно опушване.
- Започнете с малка свинска плешка, която е по-евтина и по-щадяща, след което преминете към по-големи парчета, като гърди и ребра.
- Телешките филета и постните печени меса изискват повече внимание, тъй като месото изсъхва по-бързо. Уверете се, че добавяте допълнителна течност (напръскайте я върху продуктите си) по време на опушването на по-малко мазни меса. Течности като плодов сок, ябълков оцет, вино или бира могат да придадат на месните разфасовки фин, но ароматен ефект.
- Сосовете на захарна основа е най-добре да се прилагат към края на готвенето, за да се предотврати изгарянето.

ВИД МЕСО	ЗАВЪРШЕНО ВЪТРЕШНА ТЕМПЕРАТУРА
----------	-----------------------------------

ПТИЧЕ МЕСО

Пуйка (цяла)	74°C / 165°F
Пиле (цяло)	74°C / 165°F
Бутчета, гърди малки	74°C / 165°F
Малки дивечови птици	74°C / 165°F
Патица	74°C / 165°F

СВИНСКО МЕСО

Шунка (цяла)	71°C / 160°F
Печено	74°C / 165°F
Филе	82°C / 180°F
Свински ребра	88°C / 190°F
Бейби задни ребра	88°C / 190°F
Плешка (рамо)	90 - 98°C / 195 - 210°F

ТЕЛЕШКО

Първокласно ребро	57°C / 135°F
Филе	60°C / 140°F
Печено	63°C / 145°F
Свински ребра	79°C / 175°F
Гърди	90 - 98°C / 195 - 210°F

ДИВЕЧ

Филе	74°C / 165°F
Печено	74°C / 165°F

МОРСКИ ДАРОВЕ

Филета	63°C / 145°F
Сьомга (цяла)	63°C / 145°F
Омар	63°C / 145°F



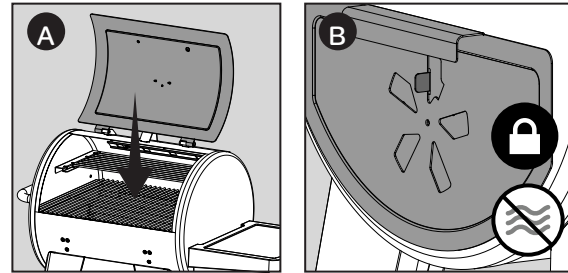
Направете снимка на тази графика за справка. Можете да ни благодарите по-късно!

ИЗКЛЮЧВАНЕ

Следвайте тези стъпки, за да изключите безопасно скарата си:

1. Затворете капака на грила (А). Спрете да добавяте повече гориво.
2. Затворете напълно клапата и оставете огъня да угасне по естествен път поради липса на кислород. (Б)

ВАЖНО: Не използвайте вода за гасене на дървените въглища, тъй като това може да повреди грила.



В случай на запалване на мазнина внимателно извадете храната от грила, затворете капака на скарата и затворете клапата, за да угасите огъня. Горивната камера и корпусът на скарата могат да издържат на екстремни температури, без да се повредят.

ГРИЖА & ПОДДРЪЖКА

Всеки уред Pit Boss® ще Ви служи дълги години, осигурявайки Ви вкусна и разнообразна употреба с минимално почистване. Следвайте тези съвети, за обслужването на Вашата скара:

Интериор на грила

- Използвайте четка за почистване на грил, за да отстраните всички остатъци от храна или натрупвания по решетките за готвене (А). Запалването на мазнини се дължи на твърде много паднали отпадъци върху компонентите за готвене на скарата. Най-добрата практика е да почиствате решетките скоро след готвене, докато са още топли. За допълнително основно почистване извадете решетките за готвене от скарата и използвайте почистващия препарат и обезмаслител Pit Boss® Cleaner & Degreaser.
- Остържете засъхналата храна с найлонова стъргалка и избършете топлинния дефлектор, горивната камера и корпуса на грила след всеки няколко употреби (Б). Кухненска четка също е много удобна.
- Извадете чекмеджето на горивната камера и изхвърлете охладената пепел в контейнер за отпадъци. (В)

Странични рафтове

- Избършете всеки рафт след употреба (Г). Използвайте топла сапунена вода, за да премахнете мазнините. Не използвайте препарати за почистване на фурни, абразивни почистващи препарати или абразивни почистващи гъби, тъй като това може да повреди повърхността на страничните рафтове.

Външна част на скарата

- Избърсвайте външната част на грила след всяка употреба (Д). Използвайте топла сапунена вода, за да премахнете мазнините. Не използвайте почистващ препарат за фурни, абразивни почистващи препарати или абразивни гъби за почистване.



ПОМОЩЕН ЛИСТ ЗА ГРИЖА ЗА СКАРАТА

ЧАСТ	ЧЕСТОТА НА ПОЧИСТВАНЕ	МЕТОД НА ПОЧИСТВАНЕ
Амортисьори	При необходимост	Избършете с кърпа и сапунена вода
Решетки за готвене	След всяка супотреба на скарата	Изгорете излишното количество, почистете с четка за почистване на грила
Корпус на скарата (външна част)	След всяка супотреба на скарата	Избършете с кърпа и сапунена вода
Горивна камера, тяло на скарата (вътрешна част)	На всеки 2-3 употреби на грила	Загрейте до 260°C / 500°F за 30 минути, избържете, изчеткайте, с мокра/суха прахосмукачка изсмучете пепелта и излишните остатъци

ПОЛУЧАВАЙТЕ ИНСТРУМЕНТИ С НАЙ-ВИСОКО КАЧЕСТВО

Разгледайте разнообразие от аксесоари за грил, които се предлагат от нашия онлайн магазин за всички нива на готвене.



ИМАТЕ ВЪПРОС?

Вижте някои често задавани въпроси онлайн или чат на живо с Отдел обслужване на клиенти.



#12001



Направете снимка на тази графика за справка.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Правилното почистване, поддръжка и използването на чисто, сухо и качествено гориво ще предотвратят често срещани проблеми при работа. Когато Вашата скара Pit Boss® работи лошо или по-рядко, следните съвети за отстраняване на неизправности могат да бъдат полезни.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Винаги се уверявайте, че скарата е напълно охладена, преди да отваряте или сваляте каквито и да е части за проверка, поддръжка, почистване или сервизно обслужване.

ПРОБЛЕМ	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Въглищата не се запалват	Недостатъчен въздушен поток	Регулирайте клапата, за да осигурите отворен вход за въздух за максимален въздушен поток към въглищата. Уверете се, че няма натрупване на пепел или запушване. Следвайте инструкциите за грижа и поддръжка, ако е необходимо. Отворете капака на скарата, ако искате да постигнете високи температури и да осигурите достъп на повече кислород в огъня.
	Липса на гориво	Проверете решетката на дървените въглища, за да проверите дали нивото на горивото е достатъчно. Добавете няколко кубчета запалки или твърди подпалки, за да улесните запалването. Препоръчителната употреба на дървени въглища е максимум 1,0 kg / 2,2 lb за едно изгаряне.
Прекалено гореща скара	Твърде голям въздушен поток	Регулирайте клапата, за да намалите въздушния поток към дървените въглища. Ако е отворен, затворете капака на скарата, за да позволите на горивото да се задуши с по-малко/липса на кислород.
	Твърде много гориво	За готвене на ниска температура използвайте по-малко гориво при запалването на скарата. Внимателно извадете с помощта на щипка с дълги дръжки част от горивото от тавата с дървени въглища и я поставете в метален съд с плътно прилепващ капак, за да може въглените да се охладят напълно.
Грилтът не е достатъчно горещ	Увеличете въздушния поток	Регулирайте клапата, за да осигурите по-голямо отваряне на отворите за въздух за увеличаване на въздушния поток към въглищата. Уверете се, че в горивната камера няма натрупване на пепел или запушване. Следвайте инструкциите за грижа и поддръжка, ако е необходимо. Отворете капака на скарата, за да осигурите максимален въздушен поток към дървените въглища, ако се стремите към високи температури.
	Липса на гориво	За готвене при висока температура използвайте повече гориво. При първоначалното запалване на дървените въглища започнете с повече гориво в скарата, но се уверете, че между парчетата дървени въглища все още има въздушен поток (пространство). Следвайте инструкциите за зареждане, за да добавите още гориво в скарата.
Внезапно гламване	Прекалено гореща скара	Поддържайте температурата под 176°C / 350°F, когато готвите силно мазни храни (напр. пилешко, пица, хамбургери). Грестът има точка на възпламеняване. Опитайте се да готвите при по-ниска температура. В случай че по време на готвене се появи пожар от мазнина, внимателно извадете храната от скарата, затворете капака на грила и затворете клапата, за да потушите огъня поради ниското ниво на кислород.
	Натрупване на мазнини	Следвайте инструкциите за грижа и поддръжка.

ГАРАНЦИЯ

ОБЩИ УСЛОВИЯ

Скарите Pit Boss® ("Pit Boss®"), произведени от Outdoor Brands, LLC., имат ограничена доживотна гаранция срещу дефекти и изработка на частите, 1 година гаранция за всички стоманени изделия, решетки за готвене от стомана с порцеланово покритие и 1 - годишна гаранция за всички други компоненти на този продукт. Outdoor Brands, LLC., гарантира, че всички части нямат дефекти в материала и изработката, при нормална употреба и условия, за срока на употреба и собственост от първоначалния купувач.

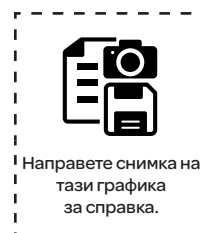
За този продукт не се прилагат други или допълнителни гаранции.

Тази гаранция не се прилага:

- ако не можете да предоставите доказателство за покупката или след изтичане на гаранцията.
- за повреди или дефекти, причинени от износване, като драскотини, вдлъбнатини, удари, начупвания или малки козметични пукнатини. Тези естетически промени на продукта не влияят на неговата производителност.
- ако продуктът не е бил инсталиран, експлоатиран, почистван и поддържан в строго съответствие с приложеното към него ръководство. Гаранцията не покрива повреди или счупвания, дължащи се на неправилна употреба, неправилно боравене или персонализирани модификации.
- на ръжда или окисляване, освен ако не е нарушена структурната цялост на компонента на скарата. Дори при използването на материали, устойчиви на ръжда, защитните покрития могат да бъдат нарушени от различни вещества и условия извън контрола на производителя. Високи температури, прекомерна влажност, хлор, промишлени изпарения, торове, пестициди за тревни площи и сол са някои от веществата, които могат да повлияят на металните покрития.
- за повреди или дефекти, възникнали по време на търговска употреба, употреба под наем или всякаква употреба, за която продуктът не е предназначен.
- за повреди или дефекти, надвишаващи стойността на продукта.
- за повреди или дефекти, причинени от обслужване или ремонт на продукта от неоторизиран дилър на Pit Boss®.

По време на срока на гаранцията, Outdoor Brands, LLC., се задължава да осигури замяна на дефектни и/или повредени компоненти и няма да начислява такси за ремонт или замяна на части, върнати, с предплатена доставка, ако частта(ите) се окаже(ат) дефектна(и) след преглед.

Outdoor Brands, LLC., не поема отговорност, юридическа или друга, за случайни или последващи щети на имущество или лица, възникнали в резултат на използването на този продукт, по време на или след гаранционния период. Всички гаранции на производителя са изложени тук и не могат да бъдат предявявани претенции към производителя по отношение на каквито и да било гаранции или изявления. Някои държави не позволяват изключването или ограничаването на случайни или последващи щети, нито ограниченията на поддържащи се гаранции, така че ограниченията или изключенията, посочени в тази ограничена гаранция, може да не се отнасят за Вас. Тази ограничена гаранция Ви дава специфични законови права и може да имате и други права, които се различават в отделните държави.



РЕГИСТРИРАЙТЕ СВОЯТА СКАРА

Регистрирайте продукта си за по-малко от минута и получите бърз и лесен достъп до впечатляваща колекция от кулинарни знания.

Вашата регистрация (доказателство за покупка) ще Ви гарантира най-доброто гаранционно обслужване на Вашия продукт. В малко вероятния случай, че има опасения за безопасността, това е нашият бърз начин да Ви уведомим.

МОДЕЛ	PB500NXC
СЕРИЕН НОМЕР	□□□□□□□□□□
ДАТА НА ЗАКУПУВАНЕ	Y Y Y Y M M D D
ЗАКУПЕН ОТ (ОТОРИЗИРАН ДИЛЪР)	□□□□□□□□



ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ

Ако имате някакви въпроси или притеснения относно Вашия продукт, нашият услужлив екип за обслужване на клиенти е готов да Ви помогне. Преди да се свържете с отдел "Обслужване на клиенти", подгответе регистрационната си информация.



ТЕЛЕФОН



ЧАТ НА ЖИВО



ПРИЛОЖЕНИЕ



Споделяйте своите творения и
блякави снимки с общността
на Pit Boss.
#PITBOSSNATION

ПОМЕБНА ВАРНОСТНА НАВОДИЛА

ПОМЕБНО, SHRANITE ZA KASNEJŠO UPORABO. SKRBN0 PREBERITE.

GLAVNI VZROKI ZA POŽARE PRI UPORABI APARATOV SO SLABO VZDRŽEVANJE IN NEUPOŠTEVANJE ZAHTEVANE RAZDALJE DO GORLJIVIH MATERIALOV. IZJEMNO POMEMBNO JE, DA SE TA IZDELEK UPORABLJA IZKLJUČNO V SKLADU Z NASLEDNJIMI NAVODILI.

OPOZORILO: Pred namestitvijo in uporabo tega aparata natančno preberite celoten priročnik. Neupoštevanje teh navodil lahko povzroči materialno škodo, telesne poškodbe ali celo smrt. Za informacije o morebitnih omejitvah in zahtevah glede pregledov namestitve se obrnite na lokalne gradbene ali požarne organe. Ta navodila shranite.

NEVARNOSTI IN OPOZORIILA

Za pridobitev potrebnih dovoljenj, soglasij ali informacij o morebitnih omejitvah glede namestitve se morate obrniti na lokalno stanovanjsko združenje, gradbene ali požarne organe oziroma pristojni organ v vaši občini. To velja zlasti za primere, ko se žar namešča na gorljivo površino, kjer so zahtevani posebni pregledi ali dovoljenja za uporabo.

1. Od gorljivih materialov na straneh žara je treba ohraniti najmanj 2 m (78 palcev) razdalje. **Aparata ne nameščajte na gorljive talne površine ali na tla, zaščiteni z gorljivimi materiali, razen če so za to pridobljena ustrezna dovoljenja pristojnih organov.** Pred uporabo postavite žar na ravno in trdno podlago. Ta naprava ne sme biti nameščena pod gorljivo streho, napuščem, tendu, senčnikom ali paviljonom. Ne uporabljajte je na lesenih terasah ali drugih gorljivih površinah, kot so suha trava, lesni sekanci, listje ali okrasno lubje. Izdelka ne uporabljajte v šotoru, počitniški prikolici, avtomobilu, kleti, na podstrešju ali na čolnu. Žar vedno uporabljajte na območju, ki je čisto in prosto vseh gorljivih materialov, bencina ter drugih vnetljivih hlapov in tekočin.

OPOZORILO: Če pride do požara zaradi maščobe, zaprite pokrov in počakajte, da se ogenj popolnoma pogasi. Naprave nikoli ne polivajte z vodo. Ne poskušajte zadušiti ognja z drugimi sredstvi. Na mestu uporabe imejte pri roki gasilni aparat z odobritvijo za vse razrede požarov (razred ABC). Če pride do nenadzorovanega požara, pokličite gasilce.

2. Tega žara na oglje ne uporabljajte kot peči. Ta izdelek je namenjen izključno za uporabo na prostem. Naprave ne uporabljajte v zaprtih prostorih.

NEVARNOST POŽARA: Med uporabo lahko sprošča žareče iskre.

OPOZORILO: Ta naprava se med uporabo močno segreje. Med uporabo naprave ne premikajte. Pred premikanjem se prepričajte, da je ogenj popolnoma ugasnjen in da je žar popolnoma ohlajen.

3. Ta naprava se med uporabo močno segreje in lahko pride do težkih telesnih poškodb. Nikoli ne puščajte ognja brez nadzora. Med delovanjem žara naj bodo otroci in domače živali na varni razdalji. Pri upravljanju žara priporočamo uporabo toplotno odpornih rokavic za žar. Ne uporabljajte dodatne opreme, ki ni predpisana za uporabo s to napravo.

OPOZORILO: Te naprave naj ne uporabljajo otroci, osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali osebe brez ustreznih izkušenj in znanja, razen če so pod neposrednim nadzorom ali navodili osebe, odgovorne za njihovo varnost.

4. Po daljšem obdobju shranjevanja ali neuporabe pred uporabo preverite žar glede znakov obrabe ali poškodb ter po potrebi zamenjajte poškodovane dele. Pred uporabo očistite žar. Če je bil žar shranjen na prostem v deževnem obdobju ali v času visoke vlažnosti, ga je treba pred vzdrževanjem ali uporabo temeljito osušiti. Če je mogoče, uporabljajte zaščitno prevleko za žar.

OPOZORILO: Bodite pozorni na gorljive gradbene materiale in nadzorujte ogenj, da preprečite pregrevanje oziroma prekomerno gorenje.

5. Priporočamo, da v žaru na oglje uporabljate kosovno oglje. Gori dlje časa in proizvaja manj pepela, ki bi sicer lahko zmanjšal pretok zraka. V tem žaru ne uporabljajte premoga. Oglje ni priloženo. Pred prvo uporabo pustite, da se oglje segreje in žari vsaj 30 minut, preden začnete s pečenjem. Ne pričnite s peko, dokler se na oglju ne naredi plast pepela.

OPOZORILO: Za prižiganje ali ponovno prižiganje ne uporabljajte alkohola ali bencina. Uporabljate lahko le vžigalnice, skladne s standardom EN1860-3. Vse take tekočine hranite na varni razdalji od naprave med delovanjem.

6. Deli žara se lahko močno segrejejo in povzročijo resne poškodbe. Med delovanjem naprave ne puščajte na njej loncev ali ponev brez nadzora, saj to povečuje nevarnost požara. OPOZORILO! Otroci in domače živali naj se ne zadržujejo v bližini naprave.

ODSTRANJEVANJE PEPELA

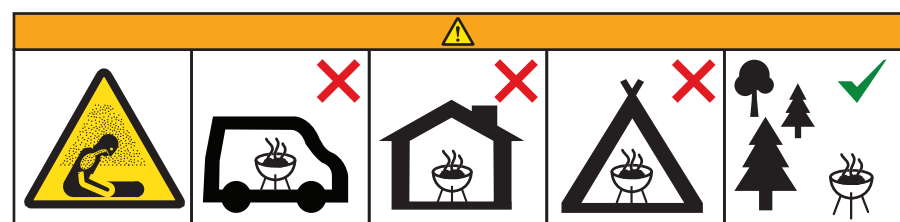
Pepel je treba odložiti v kovinsko posodo s tesno prilegajočim pokrovom. Zaprta posoda s pepelom mora biti postavljena na negorljivo talno površino ali tla, daleč stran od vseh gorljivih materialov, dokler pepela dokončno ne odstranite. Če pepel odlagate z zakopavanjem v zemljo ali ga razpršite na drug način, ga hranite v zaprti posodi, dokler se vsa žerjavica popolnoma ne ohladi.

OGLJIKOV MONOKSID

Upoštevajte naslednja navodila, da preprečite zastrupitev s tem brezbarvnim plinom brez vonja, ki je lahko smrtno nevaren za vas, vašo družino ali druge osebe.

- Prepoznajte simptome zastrupitve z ogljikovim monoksidom: glavobol, omotica, šibkost, slabost, bruhanje, zaspanost in zmedenost. Ogljikov monoksid zmanjšuje sposobnost krvi za prenos kisika. Nizka raven kisika v krvi lahko povzroči izgubo zavesti in smrt.
- Če se pri vas ali drugih pojavijo simptomi, podobni prehladu ali gripi, med uporabo naprave ali v bližini naprave, se takoj posvetujte z zdravnikom. Zastrupitev z ogljikovim monoksidom, ki jo je pogosto mogoče zamenjati s prehladom ali gripo, je pogosto prepoznana prepozno.
- Uživanje alkohola in uporaba drog povečujeta učinke zastrupitve z ogljikovim monoksidom.

Ogljikov monoksid je še posebej nevaren za nosečnice in plod, dojenčke, starejše osebe, kadilce ter osebe z boleznimi krvi ali obtočil, kot sta anemija ali srčna bolezen.



Žara ne uporabljajte v zaprtih in/ali bivalnih prostorih.
Na primer: hiše, šotori, počitniške prikolice, avtodomi, čolni.
Nevarnost zastrupitve z ogljikovim monoksidom – lahko je smrtno nevarno.

VSEBINA

Pomembna varnostna navodila	2
Vsebina paketa	4
Tehnični podatki	4
Spoznajte svoj žar	5
Delovanje	6
<ul style="list-style-type: none"> Nastavitev Nadzor temperature Prva uporaba (žganje žara) Postopek vžiga Dodajanje kuriva Vročje dimljenje Zaustavitev 	
Nega in vzdrževanje	11
Odpravljanje težav	12
Garancija	13
<ul style="list-style-type: none"> Določila in pogoji Registrirajte svoj žar Podpora uporabnikom 	

TEHNIČNI PODATKI

1 x	ŽAR IN SESTAVNI DELI
1 x	VREČKA S PRITRDILNIMI ELEMENTI
1 x	NAVODILA ZA SESTAVLJANJE
1 x	UPORABNIŠKI PRIROČNIK

TEHNIČNI PODATKI

MODEL	PB500NXC
VRSTA KURIVA	LESNO OGLJE IN LES
MERE	1.018 X 632 X 1.077 MM / 40,1 X 24,9 X 42,4 IN
TEŽA	33,8 KG / 74,5 LB

NIZOZEMSKA
 Unit 8, De Hootkamp 8,
 Hedel, NL 5321 JT
 service-eu@dansons.com

USA
 1442 Belfast Ave.
 Columbus, GA 31904
 480-923-9630

OUTDOOR
 BRANDS LLC

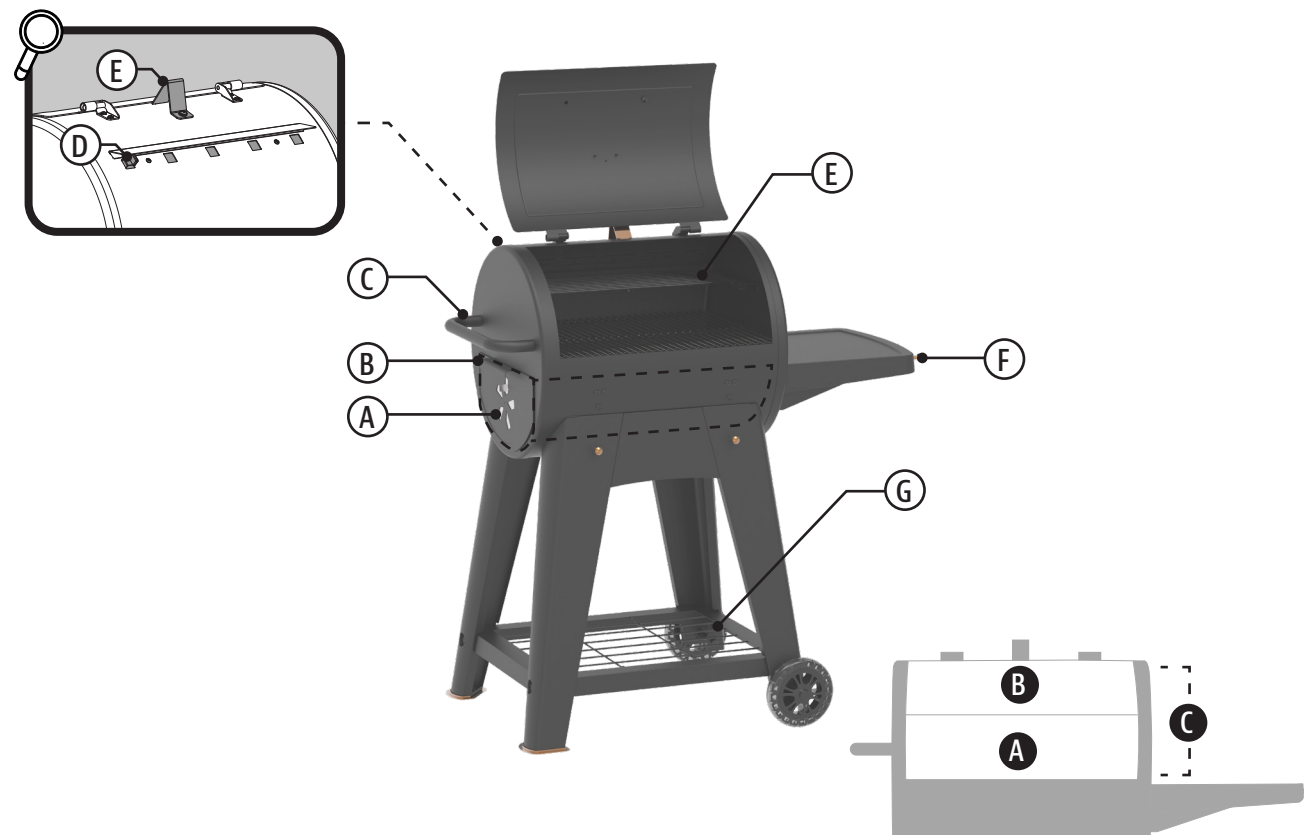
©2025 OUTDOOR BRANDS, LLC.



**OSTANITE
 OBVEŠČENI!**

Obiščite našo spletno stran za videoposnetke z navodili za sestavljanje, brezplačne recepte, nasvete za pečenje na žaru, posodobitve priročnikov in še več.

SPOZNAJTE SVOJ ŽAR



A Zračna loputa

Odpiranje lopute poveča pretok zraka skozi kadičnico. Pretok zraka se uravnava z zasukom zavihkov lopute, s čimer se poveča ali zmanjša pretok zraka.

B Predal kurišča

Odstranljiv predal za oglje, ki ga lahko po kuhanju izvlečete iz sodastega ohišja, da dopolnite gorivo ali očistite pepel.

C Ročaj žara

Omogoča premikanje žara z enega mesta na drugo.

D Zračnik

Odprite izpušni zračnik, da uravnate notranjo temperaturo v kurišču na oglje.

E Zadrževalo pokrova

F Rešetke za pečenje

G Stranska polica

Priročne odlagalne police zagotavljajo dovolj prostora za pripravo hrane in so opremljene s kljukami za orodje za pečenje.

H Voziček z odprtim dnom

Trdna, odprta zasnova vozička je idealna za shranjevanje pripomočkov za žar in začimb, da ne ležijo na tleh.



POVRŠINA ZA PEČENJE

A 2,502 CM² / 387.8 IN²

B 1,001 CM² / 155.2 IN²

C 3,503 CM² / 543.0 IN²

DELOVANJE

NASTAVITEV

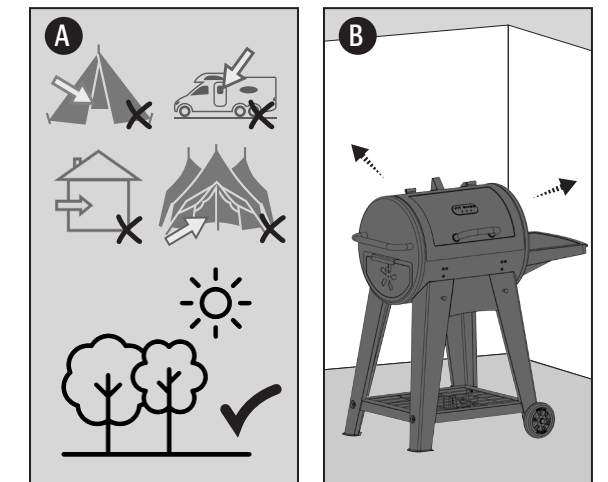
- Kot pri vseh zunanjih napravah imajo tudi zunanje vremenske razmere velik vpliv na delovanje vašega žara in čas priprave hrane, potreben za popolne rezultate. Ta naprava ne sme biti nameščena pod gorljivim stropom ali napuščem. (A) Žar hranite na območju, ki je prosto gorljivih materialov, bencina in drugih vnetljivih hlapov ali tekočin.

Vsi žari Pit Boss® morajo biti postavljeni na razdalji vsaj 2 m (78 palcev) od gorljivih konstrukcij, pri čemer je treba to razdaljo vzdrževati ves čas delovanja žara. (B)

- Deli so razporejeni po celotni transportni embalaži, tudi pod samim žarom. Po odstranitvi zaščitne embalaže preglejte žar, posamezne dele in komplet pritrilnega materiala. Pred sestavljanjem odstranite vso embalažo z notranjih in zunanjih delov žara, nato pa po navodilih za sestavljanje preverite in preglejte vse dele.

Če kateri del manjka ali je poškodovan, žara ne poskušajte sestaviti. Za nadomestne dele se obrnite na prodajalca ali službo za podporo uporabnikom Pit Boss®.

- Napravo sestavite v skladu z navodili v priročniku za sestavljanje.



NADZOR TEMPERATURE

Žari na oglje so izjemno vsestranski. Uporabljajo se lahko ne le za peko na žaru ali dimljenje, temveč lahko v njih brez težav pečete tudi pice, kruh, pite in piškote. Zaradi odličnega zadrževanja toplote je mogoče doseči in ohraniti želene temperature s pravilnim uravnavanjem pretoka zraka skozi stransko zračno loputo za prezračevanje. Če zračno loputo odprete, s tem omogočite večji dotok kisika do oglja, kar povzroči intenzivnejše gorenje in žareče oglje. Za peko pri nižjih temperaturah zmanjšajte količino goriva in pustite loputo le rahlo odprto, da zagotovite minimalen pretok zraka in največje zadrževanje toplote v kurišču.

Da bi žar deloval pravilno, je nujno redno vzdrževanje in čiščenje kurišča. Če žar ne dosega želene temperature, preverite, ali ima gorivo dovolj dotoka zraka in ali loputa ni zamašena. **Žar lahko učinkovito deluje dlje časa, če je zagotovljeno suho gorivo v zadostni količini, dober pretok zraka in čisti kuhalni elementi.**

PRVA UPORABA (ŽGANJE ŽARA)

Pomembno je, da izvedete zažig žara, da odstranite morebitne ostanke ali tujke iz notranjosti žara. Za prvi vžig naredite naslednje:

- Sledite navodilom za vžig, da zakurite žar.

POMEMBNO: Uporabite le eno pest oglja. Ne napolnite žara s preveč goriva, saj lahko previsoka temperatura stopi tesnilni trak iz klobučevine na pokrovu.

- Ko se oglje vžge, zaprite pokrov žara in pustite, da je zračna loputa skoraj zaprta. Pustite, da gori, dokler se vso gorivo ne porabi in ogenj ne ugasne. **To običajno traja približno dve uri.**
- Ko se žar ohladi, ga lahko uporabljate kot običajno.

POSTOPEK VŽIGA

Priprava hrane na žaru na oglje lahko prinese različne rezultate, odvisno od časa in temperature. Za najboljše rezultate si zabeležite, kaj ste pekli, pri kateri temperaturi in koliko časa, ter opombe o rezultatu. Nastavitve nato prilagodite po lastnem okusu za naslednjo uporabo. Postavite zunanji termometer blizu območja za peko, da boste imeli natančen nadzor nad temperaturo. Vaja dela mojstra.

Na temperaturo peke vplivajo naslednji dejavniki: zunanja temperatura zraka, moč in smer vetra, pretok zraka skozi prezračevalne lopute, kakovost uporabljenega goriva, pogostost odpiranja pokrova žara in količina hrane, ki se peče.

Za redno uporabo žara sledite tem korakom:

1. Odprite pokrov žara (A)
2. Izvlecite predal kurišča iz ohišja žara. (B)
3. Na mrežo za oglje v notranjosti žara položite zmečkan papir in nekaj vžigalnih kock ali trsk. Nato nad papirjem nasujte dve do tri pesti kosovnega oglja v obliki majhnega kupa (C).

POZOR: Ne uporabljajte bencina, terpentina, vžigalne tekočine, alkohola ali drugih podobnih kemikalij za prižiganje ali ponovni vžig.

4. V celoti odprite vstopno zračno loputo, da omogočite največji pretok zraka. (D)
5. Papir in vžigalne kocke prižgite od spodaj, pod ploščo za oglje, z vžigalnikom z dolgim vratom ali dolgimi vžigalicami. (E)

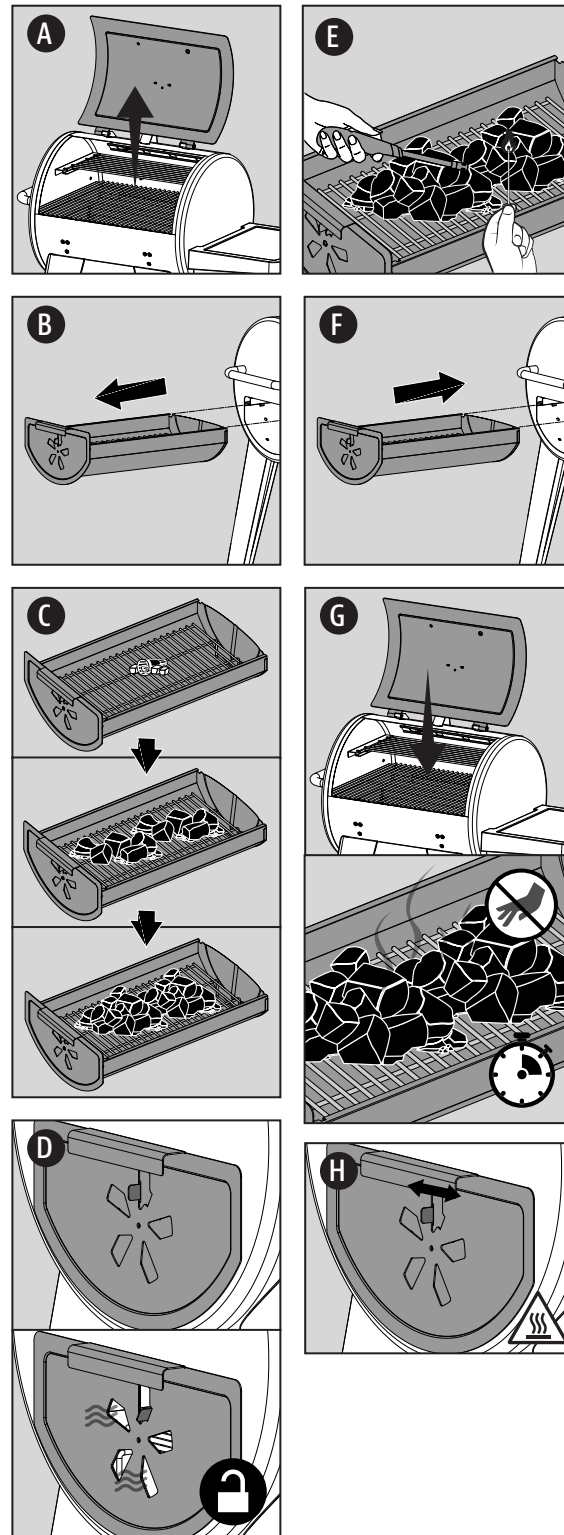
OPOMBA: Uporabite lahko tudi električni vžigalnik za oglje.

6. Ko se oglje vžge, potisnite predal kurišča nazaj v ohišje žara (F).
7. Zaprite pokrov žara. Po približno 10 minutah se bo plamen umiril, površine oglja pa bodo postale sive. Spremljajte temperaturo na pokrovu žara. Pustite, da se žar predgreje in da se oglje prekrije z belo plastjo pepela, kar je znak, da je doseglo najvišjo temperaturo. (G)

OPOMBA: Priporočljivo je, da oglja po vžigu ne mešate in ne obračate. Tako bo oglje gorelo enakomerneje in učinkoviteje.

8. Ko je predgrevanje končano, lahko začnete s peko! S prilaganjem prezračevalnih loput uravnajte dovod zraka v žar, da dosežete zeleno temperaturno območje (H).

POZOR: Pri rokovanju s kuhlalnimi površinami uporabljajte toplotno odporne rokavice.



DODAJANJE KURIVA

Če je potreben daljši čas peke (npr. pri pečenju večjega kosa mesa ali počasnem dimljenju), bo morda treba med peko dodati oglje.

Za varno dodajanje kuriva v žar sledite tem korakom:

1. Delno izvlecite predal kurišča iz bočne strani žara. (A).

POMEMBNO: Žar se med uporabo močno segreje in lahko pride do težkih telesnih poškodb. Ves čas dela z žarom uporabljajte toplotno odporne rokavice, klešče z dolgim ročajem ali kuharske rokavice.

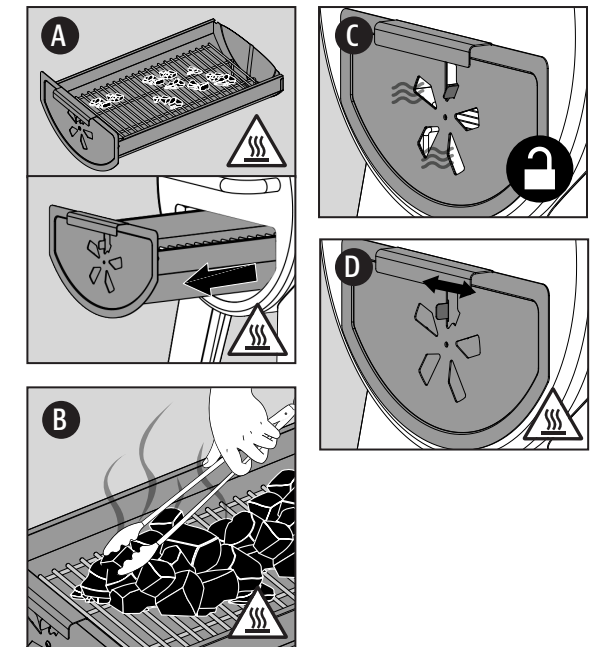
2. S kleščami z dolgim ročajem dodajte novo zalogo kosovnega oglja na že goreče oglje. (B)
 - Ne razporejajte oglja po celotnem kurišču, temveč novo oglje naložite na kup, neposredno na žareče oglje.

3. V celoti odprite zračno loputo, da omogočite največji pretok zraka do svežega oglja (C).

OPOMBA: Temperatura se bo morda za kratek čas znižala zaradi dodanega goriva, vendar se bo hitro povišala, ko se novo oglje vžge.

4. Ko se novo oglje vžge, po potrebi prilagodite zračne lopute in nadaljujte s peko. (D)

POMEMBNO: Ne uporabljajte alkohola, bencina, nafte, vžigalne tekočine ali kerozina za prižiganje ali obnavljanje ognja v žaru. Prav tako nikoli ne dodajajte vžigalnega sredstva v že goreč ogenj ali na vročo rešetko za oglje. Lahko pride do poškodb.



VROČE DIMLJENJE

Način priprave hrane, imenovan vroče dimljenje, pomeni daljši čas kuhanja pri nižjih temperaturah (t. i. metoda low and slow), vendar daje jedem bolj naraven in izrazit okus. Dimljenje hrane z lesenimi sekanci povzroči, da svetlo meso in perutnina dobijo rožnat odtenek, medtem ko se pri temnejših kosih mesa pojavi rožnat pas. Ta pas, ki nastane po dimljenju, se imenuje dimni obroč (smoke ring) in ga mojstri žara zelo cenijo.

Za najboljše rezultate pustite meso počivati po koncu pečenja. S tem se naravni sokovi ponovno vpijejo v mišična vlakna, kar zagotavlja sočnejše in okusnejše meso. Čas počitka se lahko razlikuje — od 3 minute do 60 minut odvisno od velikosti kosa mesa.

Sledite našemu vodiču za dimljenje različnih vrst mesa. Pomembno je vedeti, da zgolj po videzu ni mogoče določiti, ali je kos mesa že pečen. Najboljši način za ugotavljanje notranje temperature hrane med pripravo je uporaba mesne sonde ali termometra Pit Boss® Meat Thermometer.

Koristni nasveti:

- Meso začne zapirati svoje vlaknine, ko doseže notranjo temperaturo 49 °C / 120 °F, zato je najbolje, da v dimljenje vstavite hladne ali zelo hladne kose mesa.
- Med posameznimi kosi mesa pustite dovolj prostora, da omogočite pravi pretok toplote. Če je žar prenatrpan, bo čas priprave daljši. Za obračanje mesa uporabljajte klešče z dolgim ročajem, za mehkejše jedi, kot so ribe ali sir, pa lopatico. Uporaba vilic ali drugih prebadajočih pripomočkov povzroči, da iz mesa iztečejo sokovi.
- Bolj mastni kosi mesa z veliko vezivnega tkiva so najprimernejši za dolgotrajno dimljenje, saj se maščoba postopno raztopi in poskrbi za sočen dimljen okus.
- Začnite z manjšim svinjskim plečem, ki je cenovno ugodno in dopušča več napak, nato preidite na večje kose, kot so goveje prsi ali rebrca.
- Fileji in pusti pečeni kosi zahtevajo več pozornosti, saj se hitreje izsušijo. Med dimljenjem manj mastnih kosov mesa poskrbite, da boste redno dodajali tekočino (npr. z razpršilom neposredno na meso). Tekočine, kot so sadni sok, jabolčni kis, vino ali pivo, dodajo mesu nežen, a izrazit okus.
- Omake, ki vsebujejo sladkor, nanesite šele proti koncu peke, da preprečite vžig plamenov.

VRSTA MESA KONČNA NOTRANJA TEMPERATURA

PERUTNINA

Puran (cel)	74°C / 165°F
Piščanec (cel)	74°C / 165°F
Bedrca, prsi	74°C / 165°F
Manjši ptiči - divjačina	74°C / 165°F
Raca	74°C / 165°F

SVINJINA

Šunka (cela)	71°C / 160°F
Pečenka	74°C / 165°F
Ribica (Tenderloin)	82°C / 180°F
Rebrca (Spare Ribs)	88°C / 190°F
Kratka rebrca (Baby Back Ribs)	88°C / 190°F
Svinjski vrat ali pleče (Butt / Shoulder)	90-98 °C / 195-210 °F

GOVEDINA

Rebrni kos (Prime Rib)	57°C / 135°F
Ribica (Tenderloin)	60°C / 140°F
Pečenka	63°C / 145°F
Rebrca (Spare Ribs)	79°C / 175°F
Prsi	90-98 °C / 195-210 °F

DIVJAČINA

(Tenderloin)	74°C / 165°F
Divjačinska pečenka	74°C / 165°F

MORSKI SADEŽI IN RIBE

Ribji fileji	63°C / 145°F
Losos (cel)	63°C / 145°F
Jastog	63°C / 145°F



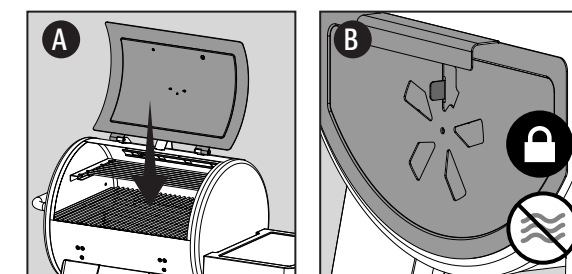
Shranite to tabelo za kasnejšo uporabo. Zahvalite se nam lahko kasneje!

IZKLOP ŽARA

Za varen izklop žara sledite tem korakom:

1. Zaprite pokrov žara (A). Prenehajte dodajati kurivo.
2. V celoti zaprite zračno loputo in pustite, da ogenj naravno ugasne zaradi pomanjkanja kisika. (B)

POMEMBNO: Ne uporabljajte vode za gašenje oglja, saj lahko to poškoduje žar.



Če pride do požara zaradi maščobe, previdno odstranite hrano z žara, zaprite pokrov in zaprite zračno loputo, da ogenj ugasne zaradi pomanjkanja kisika. Kurišče in ohišje žara lahko preneseta zelo visoke temperature brez poškodb.

OPREMA ZA MOJSTRE ŽARA

Raziščite široko ponudbo dodatne opreme za pečenje, ki je na voljo v naši spletni trgovini – za vse ravni kuharskih spretnosti.



IMATE VPRAŠANJE?

Oglejte si najpogostejša vprašanja (FAQ) na spletu ali se povežite s službo za podporo uporabnikom prek klepeta v živo.



#12001

NEGA IN VZDRŽEVANJE

Vsak žar Pit Boss® vam bo ob minimalnem čiščenju zagotavljal mnogo let okusne uporabe. Za pravilno vzdrževanje žara sledite spodnjim priporočilom:

Notranjost žara

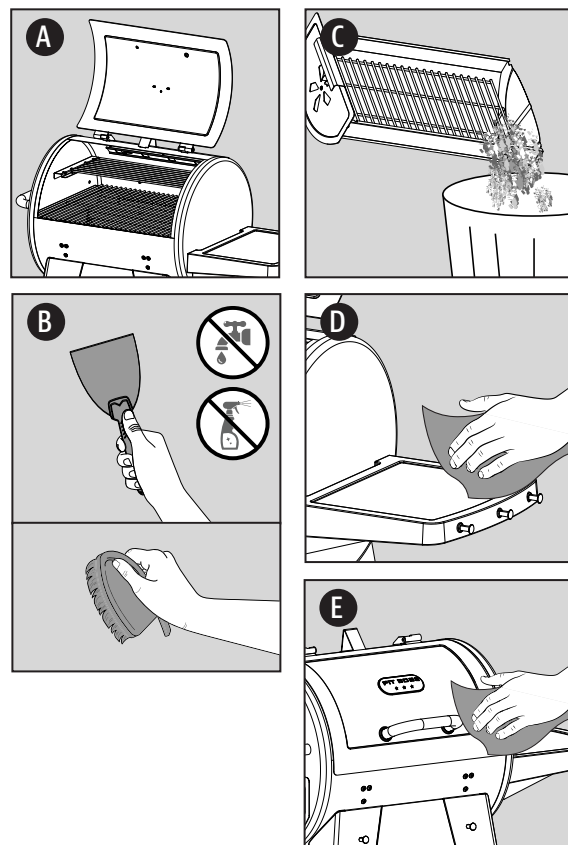
- S ščetko za čiščenje žara odstranite ostanke hrane in usedline z rešetk za pečenje (A). Požari zaradi maščobe se pojavijo, kadar je na delih za pečenje preveč nabrane umazanije ali maščobe. Najbolje je očistiti rešetke takoj po peki, dokler so še rahlo tople. Za temeljitejšo čiščenje odstranite rešetke iz žara in uporabite čistilo in razmaščevalec Pit Boss® Cleaner & Degreaser.
- Posušene ostanke hrane postrgajte s plastičnim strgalom, nato obrišite toplotni ščitnik, kurišče in ohišje žara po vsakih nekaj uporabah (B). Kuhinjska ščetka je prav tako zelo uporabna pri tem opravilu.
- Odstranite predal kurišča in stresite ohlajen pepel v posodo za odpadke. (C)

Stranske police

- Po uporabi obrišite vse police (D). Uporabite toplo milnico, da odstranite maščobo. **Ne uporabljajte čistil za pečice, abrazivnih čistil ali grobe gobice, saj lahko poškodujejo zunanje površine na stranskih policah.**

Zunanost žara

- Po vsaki uporabi obrišite zunanost žara. (E). Uporabite toplo milnico, da odstranite maščobo. **Ne uporabljajte čistil za pečice, abrazivnih čistil ali grobe gobice.**



ODPRAVLJANJE TEŽAV

Pravilno čiščenje, redno vzdrževanje in uporaba čistega, suhega in kakovostnega kuriva preprečujejo najpogostejše težave pri delovanju žara. Če vaš žar Pit Boss® deluje slabše ali manj zanesljivo kot običajno, vam lahko pomagajo naslednji nasveti za odpravljanje težav.

OPOZORILO: Pred vsakim odpiranjem in odstranjevanjem delov za pregled, vzdrževanje, čiščenje ali servisni poseg zagotovite, da bo žar celoti ohlajen.

TEŽAVA	VZROK	REŠITEV
Oglje se ne prižge	Nezadosten dovod zraka	Prilagodite zračno loputo, da zagotovite popolnoma odprt dovod zraka za največji pretok proti oglju. Preverite, ali ni nabiranja pepela ali drugih ovir. Po potrebi sledite navodilom za nego in vzdrževanje. Če želite doseči višje temperature, odprite pokrov žara, da omogočite večjo količino kisika do ognja.
	Pomanjkanje kuriva	Preverite rešetko za oglje in se prepričajte, da je količina kuriva zadostna. Dodajte kocke za prižiganje ali trske, da olajšate vžig. Priporočena količina oglja je največ
Žar je prevroč	Prevelik pretok zraka	Prilagodite zračno loputo, da zmanjšate pretok zraka proti oglju. Če je pokrov odprt, ga zaprite, da se kurivo zaduši zaradi pomanjkanja kisika.
	Preveč kuriva	Za peko pri nizkih temperaturah uporabite manjšo količino kuriva pri prižiganju žara. S kleščami z dolgim ročajem previdno odstranite del kuriva iz posode za oglje in ga odložite v kovinsko posodo s tesno prilegajočim se pokrovom, da se žerjavica popolnoma ohladi.
Žar ni dovolj vroč	Povečajte dovod zraka	Prilagodite zračno loputo, da zagotovite bolj odprt dovod zraka za povečan pretok zraka proti oglju. Preverite, ali ni nabiranja pepela ali drugih ovir v kurišču. Po potrebi sledite navodilom za nego in vzdrževanje. Če želite doseči visoko temperaturo, odprite pokrov žara, da zagotovite največji pretok zraka do oglja.
	Pomanjkanje kuriva	Za peko pri višjih temperaturah uporabite več oglja. Ob prižiganju žara začnite z večjo količino oglja, vendar pazite, da med kosi ostane dovolj prostora za kroženje zraka. Za dodajanje oglja v žar sledite navodilom v razdelku Dodajanje kuriva.
Pojav ognja v žaru	Žar je prevroč	Pri pripravi zelo mastnih jedi ohranajte temperaturo pod 176 °C / 350 °F (npr. piščanec, pice, hamburgerji). Maščoba ima svojo točko vžiga. Poskusite peči pri nižji temperaturi. Če med pripravo hrane zagori maščoba, pazljivo odstranite hrano s plošče in zaprite pokrov ter zaprite zračne lopute, da ugasnete plamen s pomanjkanjem kisika.
	Nabiranje maščobe	Očistite po navodilih v razdelku Nega in vzdrževanje.

PREGLEDNICA ZA NEGO ŽARA

OPRAVILO	POGOSTOST ČIŠČENJA	NAČIN ČIŠČENJA
Zračne lopute	Po potrebi	Obrišite s krpo, navlaženo z milnico
Rešetke za pečenje	Po vsaki uporabi	Zažgite ostanke hrane, nato očistite s ščetko za čiščenje žara
Telo žara (zunanost)	Po vsaki uporabi	Obrišite s krpo, navlaženo z milnico
Kurišče, telo žara (notranjost)	Po vsakih 2–3 uporabah	Segrejte na 260 °C (500 °F) za 30 minut, postrgajte ostanke, očistite s ščetko, nato posesajte pepel in usedline s sesalnikom za suho/mokro sesanje.



GARANCIJA

DOLOČILA IN POGOJI

Žari Pit Boss® («Pit Boss®»), ki jih proizvaja podjetje Outdoor Brands, LLC., imajo omejeno doživljenjsko garancijo za napake in pomanjkljivo izdelavo delov, 1-letno garancijo za vse jeklene dele in rešetke za peko iz porcelanasto prevlečenega jekla, ter 1-letno garancijo za vse druge sestavne dele tega izdelka. Podjetje Outdoor Brands, LLC jamči, da bodo vsi deli brez napak v materialu in izdelavi pri normalni uporabi in pogojih, in sicer za celotno obdobje uporabe in lastništva s strani prvotnega kupca.

Za ta izdelek ne velja nobena druga ali dodatna garancija.

Garancija ne velja:

- če ni mogoče predložiti dokaza o nakupu ali je garancijsko obdobje poteklo,
- za poškodbe ali napake, ki so posledica obrabe, kot so praske, udrtine, odkruški ali manjše estetske razpoke. Te estetske spremembe ne vplivajo na delovanje izdelka,
- če izdelek ni bil nameščen, uporabljan, čistjen ali vzdrževan v skladu z navodili v priloženem priročniku, Garancija ne krije poškodb ali nastanka škode zaradi napačne uporabe, nepravilnega ravnanja ali samovoljnih predelav izdelka,
- Garancija ne velja za rjo ali oksidacijo, razen če pride do izgube strukturne celovitosti dela žara. Tudi ob uporabi materialov, odpornih proti rjavenju, se lahko zaščitni premazi poškodujejo zaradi različnih snovi in pogojev, ki niso pod nadzorom proizvajalca. Na kovinske površine lahko vplivajo visoke temperature, prekomerna vlaga, klor, industrijski hlapi, gnojila, pesticidi za trate in sol.
- za poškodbe ali napake, ki nastanejo med komercialno uporabo, izposojajo ali kakršnokoli uporabo, za katero izdelek ni bil namenjen,
- za poškodbe ali napake, katerih stroški presegajo vrednost izdelka,
- za poškodbe ali napake, ki jih povzroči servisiranje ali popravilo s strani nepooblaščenega serviserja blagovne znamke Pit Boss®.

V času trajanja garancije se podjetje Outdoor Brands, LLC zavezuje, da bo zagotovilo zamenjavo okvarjenih in/ali nedelujočih komponent ter da ne bo zaračunalo popravila ali zamenjave delov, če bodo deli, poslani na lastne stroške pošiljanja, pregledu ugotovljeni kot okvarjeni.

Podjetje Outdoor Brands, LLC ne prevzema nobene odgovornosti, pravne ali drugačne, za naključno ali posledično škodo na premoženju ali osebah, ki bi nastala zaradi uporabe izdelka, med garancijskim obdobjem ali po njem. Vse garancije proizvajalca so opredeljene izključno v tem dokumentu, zato ni mogoče uveljavljati nobenih drugih zahtevkov na podlagi kakršnekoli druge garancije ali izjave proizvajalca. Nekatere države ne dovoljujejo izključitve ali omejitve naključne oziroma posledične škode ali omejitve implicitnih garancij, zato omejitve ali izključitve, navedene v tej omejeni garanciji, morda ne bodo v celoti veljale za vas. Ta omejena garancija vam daje določene zakonske pravice, poleg teh pa imate lahko tudi druge pravice, ki se razlikujejo od zvezne države do zvezne države.

REGISTRIRAJTE SVOJ ŽAR

Registrirajte svoj izdelek v manj kot minuti in pridobite hiter in enostaven dostop do obsežne zbirke kulinaričnega znanja.

Vaša registracija (dokazilo o nakupu) vam zagotavlja, da boste z izdelkom prejeli najboljšo možno garancijsko podporo. V redkem primeru varnostnih zadržkov je to naš najhitrejši način, da vas o tem takoj obvestimo.

MODEL	PB500NXC
SERIJSKA ŠTEVILKA	□□□□□□□□□□□□□□
DATUM NAKUPA	□□□□□□□□□□
KUPLJENO PRI (POOBlašČENI PRODAJALEC)	□□□□□□□□□□



PODPORA UPORABNIKOM

Če imate vprašanja ali pomisleke glede svojega izdelka, vam bo naša prijazna ekipa službe za podporo uporabnikom z veseljem pomagala. Preden stopite v stik s podporo, pripravite podatke o registraciji svojega izdelka.



TELEFON



KLEPET V ŽIVO



APLIKACIJA



Delite svoje ustvarjalne jedi in fotografije z drugimi člani skupnosti Pit Boss.

#PITBOSSNATION

