



PIT BOSS® NAVIGATOR

ΕΙΔΟΣ: PB550G, PB700G, PB850G, PB1150G
ΕΞΑΡΤΗΜΑ : 10613, 10614, 10615, 10616



ΣΥΣΚΕΥΗ ΜΕ ΠΕΛΛΕΤ ΞΥΛΟΥ ΓΙΑ ΨΗΣΙΜΟ ΚΑΙ ΚΑΠΝΙΣΜΑ ΦΑΓΗΤΩΝ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ. ΚΡΑΤΗΣΤΕ ΤΟ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ

Μόνο για εξωτερική και οικιακή χρήση. Όχι για εμπορική χρήση

Εγχειρίδιο Χρήσης

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αυτό το προϊόν μπορεί να σας εκθέσει σε χημικές ουσίες, συμπεριλαμβανομένης της σκόνης ξύλου, η οποία είναι γνωστό ότι μπορεί να προκαλέσει καρκίνο. Η καύση αυτού του προϊόντος μπορεί να σας εκθέσει σε χημικά συμπεριλαμβανομένου του μονοξειδίου του άνθρακα, το οποίο είναι γνωστό ότι μπορεί να προκαλέσει γενετικές ανωμαλίες ή άλλες αναπαραγωγικές βλάβες. Για περισσότερες πληροφορίες, μεταβείτε στη διεύθυνση WWW.P65WARNINGS.CA.GOV

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Διαβάστε ολόκληρο το εγχειρίδιο πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση αυτής της ηλεκτρικής συσκευής καύσης πέλλετ. Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών μπορεί να οδηγήσει σε υλικές ζημιές, σωματικές βλάβες ή ακόμα και θάνατο. Επικοινωνήστε με τοπικούς υπαλλήλους επιθεώρησης κτιρίων ή την πυροσβεστική για περιορισμούς και απαιτήσεις επιθεώρησης εγκατάστασης στην περιοχή σας.



*Model PB850G shown.

Πληροφορίες Ασφαλείας

Οι κυριότερες αιτίες ανάφλεξης οικιακών συσκευών είναι η κακή συντήρηση και η παντελής έλλειψη συντήρησης που απαιτείται στα διάκενα καύσιμων υλικών. Είναι υψίστης σημασίας αυτό το προϊόν να εγκατασταθεί μόνο σύμφωνα με αυτές τις οδηγίες.

Διαβάστε και κατανοήστε ολόκληρο αυτό το εγχειρίδιο πριν επιχειρήσετε να συναρμολογήσετε, να εγκαταστήσετε ή να χειριστείτε το προϊόν. Αυτό θα διασφαλίσει ότι θα λάβετε την πιο ευχάριστη και απροβλημάτιστη λειτουργία της νέας σας ψησταριάς με πέλλετ. Σας συμβουλεύουμε επίσης να διατηρήσετε αυτό το εγχειρίδιο για μελλοντική αναφορά.

ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΚΑΙ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

Πρέπει να επικοινωνήσετε με την τοπικούς υπαλλήλους επιθεώρησης κτιρίων ή την πυροσβεστική ή την αρμόδια αρχή, για να λάβετε τις απαραίτητες άδειες, οδηγίες ή πληροφορίες για τυχόν περιορισμούς εγκατάστασης, όπως εγκατάσταση καπνιστή σε εύφλεκτη επιφάνεια, απαιτήσεις προς επιθεώρηση ή ακόμη και την δυνατότητα χρήσης, στην περιοχή σας.

1. Πρέπει να διατηρείται ελάχιστη απόσταση 914mm (36 inch) από τα πλαϊνά μέρη της ψησταριάς και 914mm (36 inch) από το πίσω μέρος της ψησταριάς από εύφλεκτες κατασκευές. **Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε εύφλεκτα δάπεδα ή δάπεδα προστατευμένα με εύφλεκτες επιφάνειες, εκτός εάν ληφθούν οι κατάλληλες άδειες από τις αρμόδιες αρχές.** Μη χρησιμοποιείτε αυτήν τη συσκευή σε εσωτερικούς χώρους ή σε κλειστό, μη αεριζόμενο χώρο. Αυτή η συσκευή πέλλετ ξύλου δεν πρέπει να τοποθετείται κάτω εύφλεκτο υπόστεγο ή προεξοχή. Κρατήστε την ψησταριά σας σε χώρο καθαρό και απαλλαγμένο από εύφλεκτα υλικά, βενζίνη και άλλους εύφλεκτους ατμούς και υγρά.

Σε περίπτωση πυρκαγιάς από λίπη, απενεργοποιήστε την ψησταριά και αφήστε το καπάκι κλειστό μέχρι να σβήσει η φωτιά. Αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας από τη συνδεδεμένη πρίζα. Μην ρίχνετε νερό στη μονάδα. Μην προσπαθήσετε να σβήσετε τη φωτιά. Είναι σημαντικό να διατηρείτε στο χώρο έναν εγκεκριμένο πυροσβεστήρα (κατηγορίας ABC). Εάν η πυρκαγιά είναι ανεξέλεγκτη, καλέστε την Πυροσβεστική.

2. Κρατήστε τα καλώδια τροφοδοσίας και τα καύσιμα μακριά από θερμαινόμενες επιφάνειες. Μην χρησιμοποιείτε την ψησταριά σας στη βροχή ή κοντά σε οποιαδήποτε πηγή νερού.

3. Μετά από μια περίοδο αποθήκευσης ή μη χρήσης, ελέγξτε τη σχάρα καύσης για εμποδία, τη χοάνη για ξένα αντικείμενα και τυχόν απόφραξη του αέρα γύρω από την εισαγωγή του ανεμιστήρα, την καμινάδα ή τις οπές εξάτμισης στο πίσω μέρος. Καθαρίστε πριν από τη χρήση. Απαιτείται τακτική φροντίδα και συντήρηση για να παραταθεί η διάρκεια ζωής της μονάδας σας. **Εάν η ψησταριά φυλάσσεται κάπου έξω κατά τη διάρκεια της περιόδου των βροχών ή σε περιόδους υψηλής υγρασίας, θα πρέπει να ληφθεί μέριμνα ώστε να διασφαλιστεί ότι το νερό δεν θα μπει στη χοάνη.** Τα πέλλετ ξύλου όταν βραχούν ή εκτεθούν σε υψηλή υγρασία, θα διασταλούν πολύ, θα αποσυντεθούν και θα μπλοκάρουν το σύστημα τροφοδοσίας. Αποσυνδέετε πάντα το ρεύμα, πριν εκτελέσετε οποιαδήποτε επισκευή ή συντήρηση.

Μην μεταφέρετε την ψησταριά σας κατά τη διάρκεια της χρήσης ή όταν είναι ακόμα ζεστή. Βεβαιωθείτε ότι η φωτιά έχει σβήσει εντελώς και ότι η ψησταριά είναι εντελώς δροσερή στο άγγιγμα πριν την μετακινήσετε.

4. Συνιστάται η χρήση ανθεκτικών στη θερμότητα γαντιών για μάρμπεκιου όταν χειρίζεστε την ψησταριά. Μη χρησιμοποιείτε αξεσουάρ που δεν προορίζονται για χρήση με αυτήν τη συσκευή. Μην τοποθετείτε κάλυμμα μάρμπεκιου ή οτιδήποτε εύφλεκτο στον αποθηκευτικό χώρο κάτω από το μάρμπεκιου.

5. Για να μην έρχονται σε επαφή δάχτυλα, ρούχα ή άλλα αντικείμενα με το σύστημα τροφοδοσίας, η συσκευή είναι εξοπλισμένη με μεταλλικό παραπέτασμα ασφαλείας, τοποθετημένο στο εσωτερικό της χοάνης. Αυτό το διαχωριστικό δεν πρέπει να αφαιρεθεί, εκτός εάν έχει υποδειχθεί από την Εξυπηρέτηση Πελατών ή έναν εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο.

Αυτή η συσκευή συνιστάται να ΜΗ χρησιμοποιείται από παιδιά, από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός εάν βρίσκονται υπό άμεση επίβλεψη ή καθοδήγηση από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.

6. Τμήματα του μάρμπεκιου μπορεί να είναι πολύ ζεστά και μπορεί να προκληθεί σοβαρός τραυματισμός. Κρατήστε τα μικρά παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά κατά τη χρήση της συσκευής.

7. Μη διευρύνετε τις τρύπες ανάφλεξης ή τα δοχεία καύσης. Η μη τήρηση αυτής της προειδοποίησης μπορεί να οδηγήσει σε κίνδυνο πυρκαγιάς και σωματική βλάβη και θα ακυρώσει την εγγύησή σας.

8. Το προϊόν μπορεί να έχει αιχμηρά άκρα ή σημεία. Η επαφή μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό. Χειριστείτε το με προσοχή.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΣΤΑΧΤΗΣ

Η στάχτη πρέπει να τοποθετείται σε μεταλλικό δοχείο με σφιχτό καπάκι. Το κλειστό δοχείο στάχτης πρέπει να τοποθετείται σε μη εύφλεκτο δάπεδο ή στο έδαφος, πολύ μακριά από όλα τα εύφλεκτα υλικά, εν αναμονή της τελικής απόρριψης. Αν πρόκειται οι στάχτες να απορριφθούν με ταφή στο έδαφος ή διασκορπίζοντας τις τοπικά, πρέπει πρώτα να διατηρούνται σε κλειστό δοχείο μέχρι να κρυσώσουν καλά όλα τα υπολείμματα καύσης.

ΚΑΥΣΙΜΟ ΠΕΛΛΕΤ ΞΥΛΟΥ

Αυτή η συσκευή μαγειρέματος πέλλετ έχει σχεδιαστεί και εγκριθεί για πέλλετ φτιαγμένο από φυσικό, καύσιμο ξύλο, μόνο. Οποιοσδήποτε άλλος τύπος καυσίμου χρησιμοποιηθεί σε αυτήν τη συσκευή θα ακυρώσει την εγγύηση και την καταχώρηση ασφάλειας. Πρέπει να χρησιμοποιείτε μόνο οποιοδήποτε πέλλετ φυσικού ξύλου, σχεδιασμένο για καύση σε ψησταριές μπάρμπεκιου πέλλετ. Μη χρησιμοποιείτε καύσιμο που έχει την ένδειξη ότι περιέχει πρόσθετα.

Μη χρησιμοποιείτε αλκοόλ, πετρέλαιο, βενζίνη, υγρό αναπτήρα ή κηροζίνη για να ανάψετε ή να αναζωογονήσετε τη φωτιά στην ψησταριά σας. Κρατήστε όλες αυτές τις ουσίες και υγρά πολύ μακριά από τη συσκευή όταν τη χρησιμοποιείτε.

Μέχρι αυτή τη στιγμή, δεν υπάρχει βιομηχανικό πρότυπο για τα πέλλετ ξύλου για μπάρμπεκιου, αν και οι περισσότεροι μύλοι παρασκευής πέλλετ χρησιμοποιούν τα ίδια πρότυπα για την κατασκευή πέλλετ ξύλου για οικιακή χρήση. Περισσότερες πληροφορίες μπορείτε να βρείτε στη διεύθυνση www.pelletheat.org ή στο **Pellet Fuel Institute**.

Επικοινωνήστε με τον τοπικό σας αντιπρόσωπο για την ποιότητα των πέλλετ στην περιοχή σας και για πληροφορίες σχετικά με την ποιότητα των εταιριών. Καθώς δεν υπάρχει η δυνατότητα να ελεγχθεί η ποιότητα των πέλλετ που χρησιμοποιούνται στη συσκευή, η Dansons δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για οποιαδήποτε βλάβη προκαλείται από την ποιότητα του καυσίμου.

ΚΡΕΟΖΩΤΟ

Το κρεόζωτο, ή αιθάλη, είναι μια ουσία που μοιάζει με πίσσα. Κατά την καύση, παράγει μαύρο καπνό με υπόλειμμα που είναι επίσης μαύρου χρώματος. Η αιθάλη ή το κρεόζωτο σχηματίζονται όταν η συσκευή δεν λειτουργεί σωστά, λόγω: απόφραξης του δοχείου καύσης, απόφραξης του ανεμιστήρα καύσης, αποτυχίας καθαρισμού και συντήρησης της περιοχής καύσης ή κακής καύσης αέρα-καυσίμου.

Είναι επικίνδυνο να λειτουργεί η συσκευή εάν η φλόγα γίνει πολύ σκούρα ή γεμάτη καπνιά, ή εάν το δοχείο καύσης είναι υπερβολικά γεμάτο με πέλλετ. Αυτό το κρεόζωτο, όταν αναφλεγεί, δημιουργεί μια εξαιρετικά θερμή και ανεξέλεγκτη φωτιά, παρόμοια με μια φωτιά λίπους. Εάν συμβεί αυτό, απενεργοποιήστε τη μονάδα, αφήστε την να κρυσώσει εντελώς και, στη συνέχεια, ελέγξτε για συντήρηση και καθαρισμό. Συνήθως συσσωρεύεται κατά μήκος των περιοχών εξάτμισης. Εάν έχει δημιουργηθεί κρεόζωτο μέσα στη μονάδα, αφήστε τη μονάδα να ζεσταθεί σε χαμηλή θερμοκρασία, απενεργοποιήστε τη συσκευή και, στη συνέχεια, σκουπίστε τυχόν σχηματισμό του με μια πετσέτα χειρός. Παρομοίως με την πίσσα, είναι πολύ πιο εύκολο να καθαριστεί όταν είναι ζεστό, καθώς γίνεται υγρό.

Μονοξείδιο του Άνθρακα (“ο σιωπηλός δολοφόνος”)

Το μονοξείδιο του άνθρακα είναι ένα άχρωμο, άοσμο, άγευστο αέριο που παράγεται από καύση αερίου, ξύλου, προπανίου, άνθρακα ή άλλου καυσίμου. Το μονοξείδιο του άνθρακα μειώνει την ικανότητα του αίματος να μεταφέρει οξυγόνο. Τα χαμηλά επίπεδα οξυγόνου στο αίμα μπορεί να οδηγήσουν σε πονοκεφάλους, ζάλη, αδυναμία, ναυτία, έμετο, υπνηλία, σύγχυση, απώλεια συνείδησης ή θάνατο. Ακολουθήστε αυτές τις οδηγίες για να αποτρέψετε αυτό το άχρωμο, άοσμο αέριο να δηλητηριάσει εσάς, την οικογένειά σας ή άλλους:

- Επισκεφθείτε έναν γιατρό εάν εσείς ή κάποιος άλλος εμφανίσετε συμπτώματα κρυολογήματος ή γρίπης κατά το μαγείρεμα ή όσο βρίσκεστε κοντά στη συσκευή. Η δηλητηρίαση από μονοξείδιο του άνθρακα, η οποία μπορεί εύκολα να παρερμηνευτεί ως κρυολογήμα ή γρίπη, συχνά εντοπίζεται πολύ αργά.

- Η κατανάλωση αλκοόλ και η χρήση ναρκωτικών αυξάνουν τις επιδράσεις της δηλητηρίασης από μονοξείδιο του άνθρακα. Το μονοξείδιο του άνθρακα είναι ιδιαίτερα τοξικό για τη μητέρα και το παιδί κατά τη διάρκεια της εγκυμοσύνης, για βρέφη, ηλικιωμένους, καπνιστές και άτομα με αιματολογικά προβλήματα ή παθήσεις του κυκλοφορικού συστήματος, όπως αναιμία ή καρδιακές παθήσεις.

Καταχώρηση Ασφαλείας

Σύμφωνα με τις διαδικασίες και τις προδιαγραφές EN 60335-2-102: 2016, EN 60335-1: 2012 + A11: 2014 + A13: 2017 + A1: 2019 + A14: 2019 + A2: 2019, EN62233: 2008, EN 55014-1: 2017, EN 61000-3-2: 2014, EN 61000-3-3: 2013, EN 55014-2: 2015



Πίνακας Περιεχομένων



Σημείωση Πνευματικών
Δικαιωμάτων

Πνευματικά δικαιώματα 2021.

Με επιφύλαξη παντός
δικαιώματος. Κανένα μέρος αυτού
του εγχειριδίου δεν επιτρέπεται
να αντιγραφεί, μεταδοθεί,
μεταγραφεί, αποθηκευτεί σε
σύστημα ανάκτησης, σε
οποιαδήποτε μορφή ή με
οποιοδήποτε μέσο χωρίς
ρητή γραπτή άδεια.

Dansons

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

sales@pitboss-grills.com |
service@pitboss-grills.com
www.pitboss-grills.com

Πληροφορίες για την ασφάλεια2

Οδηγίες λειτουργίας

Περιβάλλον ψησίματος...5

Εύρος θερμοκρασίας ψησταριάς6

Κατανόηση του πίνακα ελέγχου...7

Κατανόηση των αισθητήρων....8

Κατανόηση της ρύθμισης "P"....8

Διαδικασία για την προετοιμασία της χοάνης8

Πρώτη χρήση – Καθαρισμός με καύση...9

Διαδικασία αυτόματης εκκίνησης9

Διαδικασία χειροκίνητης εκκίνησης9

Απενεργοποίηση της ψησταριάς σας....10

Φροντίδα & Συντήρηση....10

Συμβουλές & τεχνικές.....12

Αντιμετώπιση προβλημάτων13

Διάγραμμα ηλεκτρικών καλωδίων....15

Ανταλλακτικά εξαρτήματα

Ανταλλακτικά εξαρτήματα ψησταριάς PB550G....16

Ανταλλακτικά εξαρτήματα ψησταριάς PB700G...18

Ανταλλακτικά εξαρτήματα ψησταριάς PB850G....20

Ανταλλακτικά εξαρτήματα ψησταριάς PB1150G...22

Ανταλλακτικά εξαρτήματα χοάνης PB550G....24

Ανταλλακτικά εξαρτήματα χοάνης PB700G / PB850G / PB1150G ...25

Εγγύηση

Όροι ...26

Εξαιρέσεις26

Παραγγελία ανταλλακτικών....27

Εξυπηρέτηση πελατών ...27

Υπηρεσίες εγγύησης27

ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Στον σημερινό τρόπο ζωής, όπου προσπαθούμε να τρώμε υγιεινά και θρεπτικά τρόφιμα, ένας παράγοντας που πρέπει να λάβουμε υπόψη είναι η σημασία της μείωσης πρόσληψης λιπαρών. Ένας από τους καλύτερους τρόπους για να μειώσετε το λίπος στη διατροφή σας είναι να χρησιμοποιήσετε μια μέθοδο μαγειρέματος χαμηλών λιπαρών, όπως το ψήσιμο στη σχάρα. Καθώς μια ψησταριά πέλλετ χρησιμοποιεί πέλλετ από φυσικό ξύλο, η αλμυρή γεύση ξύλου μαγειρεύεται μαζί με τα κρέατα, μειώνοντας την ανάγκη για σάλτσες που έχουν υψηλή περιεκτικότητα σε ζάχαρη. Σε όλο αυτό το εγχειρίδιο, θα παρατηρήσετε την έμφαση που δίνεται στο αργό ψήσιμο του φαγητού, σε χαμηλές (LOW) ή μεσαίες (MEDIUM) ρυθμίσεις στη θερμοκρασία.

Περιβάλλον για το Ψήσιμο

1. Που να στήσετε την ψησταριά. Όπως συμβαίνει με όλες τις συσκευές που χρησιμοποιούνται σε εξωτερικούς χώρους, οι καιρικές συνθήκες του περιβάλλοντος παίζουν μεγάλο ρόλο στην απόδοση της ψησταριάς σας και στο χρόνο μαγειρέματος που απαιτείται για να τελειοποιήσετε τα γεύματά σας. Όλες οι μονάδες Pit Boss® Grills πρέπει να διατηρούν ελάχιστη απόσταση 915mm (36 ίντσες) από εύφλεκτες κατασκευές και αυτή η απόσταση πρέπει να διατηρείται όσο η ψησταριά είναι σε λειτουργία. Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να τοποθετείται κάτω από κάποια εύφλεκτη οροφή ή προεξοχή. Διατηρήστε την ψησταριά σας σε χώρο μακριά από εύφλεκτα υλικά ή άλλους εύφλεκτους ατμούς και υγρά.

2. Μαγείρεμα σε ψυχρό καιρό. Παρόλο που ο καιρός ξεκινά να γίνεται πιο δροσερός, δε σημαίνει ότι η περίοδος ψησίματος έχει τελειώσει! Ο καθαρός δροσερός αέρας και το ονειρεμένο άρωμα των ψητών φαγητών θα σας βοηθήσουν να θεραπεύσετε τη χειμωνιάτικη μελαγχολία. Ακολουθήστε αυτές τις προτάσεις για το πώς να απολαύσετε την ψησταριά σας τους ψυχρότερους μήνες:

- Αν δεν καταφέρνετε να επιτύχετε το κάπνισμα των φαγητών, αυξήστε ελαφρώς τη θερμοκρασία και θα επιτύχετε τα ίδια αποτελέσματα.

- Οργάνωση- Προετοιμάστε όλα όσα χρειάζεστε στην κουζίνα πριν βγείτε στον εξωτερικό χώρο. Κατά τη διάρκεια του χειμώνα, μετακινήστε την ψησταριά σας σε μια περιοχή που είναι μακριά από τον άνεμο και δεν έχει κρύο. Ελέγξτε τους τοπικούς κανονισμούς σχετικά με την εγγύτητα της ψησταριάς σας σε σχέση με το σπίτι σας ή/και άλλες κατασκευές. Βάλτε ό, τι χρειάζεστε σε ένα δίσκο, τυλίξτε τα καλά και ολοκληρώστε!

- Για να παρακολουθείτε την εξωτερική θερμοκρασία, τοποθετήστε ένα εξωτερικό θερμόμετρο κοντά στο χώρο μαγειρέματος. Κρατήστε ένα ημερολόγιο ή ιστορικό για το τι μαγειρέψατε, την εξωτερική θερμοκρασία και το χρόνο μαγειρέματος. Αυτό θα σας βοηθήσει αργότερα και στα υπόλοιπα ώστε να καθορίσετε τι να μαγειρέψετε και πόση ώρα θα σας πάρει.

- Όταν έχει πολύ κρύο, αυξήστε τον χρόνο προθέρμανσης κατά τουλάχιστον 20 λεπτά.

- Αποφύγετε να σηκώνετε το καπάκι περισσότερο από όσο χρειάζεται. Οι ψυχρές ριπές ανέμου μπορούν να κρυώσουν εντελώς τη θερμοκρασία της ψησταριάς σας. Προσπαθήστε να είστε ευέλικτοι με το χρόνο σερβιρίσματος. Προσθέστε επιπλέον χρόνο μαγειρέματος κάθε φορά που ανοίγετε το καπάκι.

- Έχετε μια θερμαινόμενη πιατέλα ή ένα κάλυμμα πιάτων έτοιμο να κρατήσει το φαγητό σας ζεστό μέχρι να επιστρέψετε μέσα στο σπίτι.

- Τα ιδανικά τρόφιμα για χειμερινό μαγείρεμα είναι αυτά που απαιτούν λίγη προσοχή, όπως ψητά, ολόκληρα κοτόπουλα, παιδάκια και γαλοπούλα. Κάντε την προετοιμασία του γεύματος σας ακόμη πιο εύκολη προσθέτοντας απλά υλικά όπως λαχανικά και πατάτες.

3. Μαγείρεμα σε ζεστό καιρό. Καθώς ο καιρός ζεσταίνεται, ο χρόνος μαγειρέματος θα μειωθεί. Ακολουθήστε μερικές προτάσεις για το πώς να απολαύσετε την ψησταριά σας κατά τη διάρκεια των ζεστών μηνών:

- Ρυθμίστε τις θερμοκρασίες μαγειρέματος προς τα κάτω. Αυτό βοηθά στην αποφυγή ανεπιθύμητων αναθερμάνσεων.

- Χρησιμοποιήστε θερμόμετρο κρέατος για να καθορίσετε την εσωτερική θερμοκρασία των τροφίμων σας. Αυτό βοηθά στην πρόληψη του υπερβολικού ψησίματος και στεγνώματος του κρέατός σας.

- Ακόμα και με ζεστό καιρό είναι καλύτερο να μαγειρεύετε με κατεβασμένο το καπάκι της ψησταριάς σας.

- Μπορείτε να διατηρήσετε τα τρόφιμα ζεστά τυλίγοντάς τα σε αλουμινόχαρτο και τοποθετώντας τα σε θερμομονωμένο ψυγιάκι. Αν τυλίξετε και μια εφημερίδα γύρω από το αλουμινόχαρτο, τσαλακώνοντάς την, θα διατηρηθεί το φαγητό ζεστό για 3 έως 4 ώρες.

Εύρος Θερμοκρασίας της Ψησταριάς









Οι ενδείξεις θερμοκρασίας στον πίνακα ελέγχου μπορεί να μην είναι ακριβώς ταυτόσημες με το θερμόμετρο. Όλες οι θερμοκρασίες που αναφέρονται παρακάτω είναι κατά προσέγγιση και επηρεάζονται από τους ακόλουθους παράγοντες: εξωτερική θερμοκρασία περιβάλλοντος, η δύναμη και η κατεύθυνση του ανέμου, η ποιότητα του καυσίμου pellet που χρησιμοποιείται, το πόσο συχνά ανοίγει το καπάκι καθώς και η ποσότητα φαγητού που μαγειρεύεται.

- **Υψηλή Θερμοκρασία (205-260°C / 401-500°F)**
Αυτό το εύρος χρησιμοποιείται καλύτερα για καψάλισμα και ψήσιμο στο γκριλ σε υψηλή θερμότητα. Χρησιμοποιήστε το παράλληλα με τη σχάρα ψησίματος (επιμεταλλωμένη πλάκα) για άμεσο ή έμμεσο μαγείρεμα με φλόγα. Με τη σχάρα φλόγας ανοιχτή, η άμεση φλόγα χρησιμοποιείται για να δημιουργήσει τις λεγόμενες “blue” μπριζόλες (καψαλισμένες από την έξω μεριά, ωμές από μέσα) όπως επίσης και τα καψαλισμένα λαχανικά, σκορδόψωμα και άλλα. Όταν η σχάρα φλόγας είναι κλειστή ο αέρας κυκλοφορεί γύρω από τον κύλινδρο με αποτέλεσμα τη μεταφορά της θερμότητας. Η υψηλή θερμοκρασία χρησιμοποιείται επίσης για να προθερμάνετε την ψησταριά σας, να εφαρμόσετε καθαρισμό με καύση τις μαγειρικές σχάρες και να επιτύχετε υψηλή θερμότητα σε ακραίες καιρικές συνθήκες.
- **Μεσαία Θερμοκρασία (135-180 °C / 275-356 °F)**
Αυτό το εύρος είναι το καλύτερο για φούρνισμα, ψήσιμο και την ολοκλήρωση μιας αργής καπνιστής δημιουργίας. Το μαγείρεμα σε αυτές τις θερμοκρασίες μειώνει σημαντικά τις πιθανότητες ανάφλεξης λίπους. Βεβαιωθείτε ότι η σχάρα φλόγας βρίσκεται σε κλειστή θέση καλύπτοντας τις σχισμές. Μεγάλη γκάμα για μαγείρεμα οτιδήποτε τυλιγμένου σε μπέικον ή όπου θέλετε ευελιξία με έλεγχο.
- **Χαμηλή θερμοκρασία (82-125°C / 180-257°F)**
Αυτό το εύρος χρησιμοποιείται για να επιβραδύνει το ψήσιμο, να αυξήσει την καπνιστή γεύση και να διατηρήσει τα φαγητά ζεστά. Αφήστε να εμποτιστεί περισσότερη καπνιστή γεύση και διατηρήστε τα κρέατά σας ζουμερά, μαγειρεύοντας για περισσότερη ώρα σε χαμηλότερη θερμοκρασία. Συνιστάται ιδιαίτερα για τη μεγάλη γαλοπούλα και το ζουμερό χοιρομέρι τις ημέρες των εορτών. Το κάπνισμα των φαγητών είναι μια παραλλαγή του κατεξοχήν μπάρμπεκιου και είναι πραγματικά το κύριο πλεονέκτημα του ψησίματος σε γκριλ με πέλλετ ξύλου. Το θερμό κάπνισμα των φαγητών είναι ένα άλλο όνομα για χαμηλό και αργό μαγείρεμα, γίνεται γενικά μεταξύ 82-125°C / 180-257°F. Το θερμό κάπνισμα λειτουργεί καλύτερα όπου απαιτείται μεγαλύτερος χρόνος μαγειρέματος, όπως σε μεγάλα κομμάτια κρέατος, ψαριών ή πουλερικών.

Συμβουλή: Για να εντείνετε αυτή την ενδιαφέρουσα γεύση μεταβείτε στη ρύθμιση καπνίσματος στο χαμηλό εύρος θερμοκρασίας αμέσως μετά την τοποθέτηση του φαγητού σας στη σχάρα. Αυτό επιτρέπει στον καπνό να διεισδύσει στα κρέατα. Το κλειδί είναι να πειραματιστείτε με το χρονικό διάστημα που θα αφήσετε περιθώριο για το κάπνισμα, πριν τελειώσει το μαγείρεμα του γεύματος. Μερικοί υπαίθριοι σεφ προτιμούν να πραγματοποιούν το κάπνισμα στο τέλος του μαγειρέματος, επιτρέποντας στο φαγητό να διατηρείται ζεστό μέχρι να είναι έτοιμο για σερβίρισμα. Με την εξάσκηση θα τελειοποιήσετε την τεχνική σας!

Κατανόηση του Πίνακα Ελέγχου



ΚΟΥΜΠΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ
	<p>Πατήστε το Κουμπί Λειτουργίας για να ενεργοποιήσετε τη μονάδα. Το κουμπί θα ανάψει μπλε αν είναι συνδεδεμένο σε πηγή τροφοδοσίας. Πατήστε ξανά το κουμπί για να απενεργοποιήσετε τη μονάδα.</p>
	<p>Ο Επιλογέας Ελέγχου Θερμοκρασίας σας επιτρέπει να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία για το κάπνισμα του φαγητού. Μόλις συνδεθεί σε μια πηγή ενέργειας και πατηθεί το κουμπί τροφοδοσίας, γυρίστε τον περιστρεφόμενο κουμπί και επιλέγοντας μια οποιαδήποτε από τις δέκα προεπιλεγμένες θερμοκρασίες, μεταξύ 82-260 °C / 180-500 °F. Όταν ο επιλογέας γυρίσει σε μια προεπιλεγμένη θερμοκρασία, η ψηφιακή οθόνη LCD θα σας εμφανίσει με φωτεινή ένδειξη, ότι είναι έτοιμη για λειτουργία. Όταν ο επιλογέας είναι απενεργοποιημένος, η ψηφιακή οθόνη LCD θα παραμείνει απενεργοποιημένη.</p>
	<p>Το κουμπί ρύθμισης "P" χρησιμοποιείται για να επιλέξετε μία από τις οκτώ ακριβείς προσαρμογές όταν έχει ρυθμιστεί ο επιλογέας ελέγχου θερμοκρασίας στη λειτουργία καπνίσματος του φαγητού. Πατήστε το κουμπί για να αλλάξετε τη ρύθμιση "P" για να ταιριάζει στο στυλ και στο περιβάλλον μαγειρέματος, κατά προτίμηση. Με ένα σύντομο πάτημα του κουμπιού, η ρύθμιση αυξάνεται από P0 σε P7 και μετά το επαναλαμβάνει. Οι προσαρμογές είναι δυνατές μόνο στη λειτουργία καπνίσματος. Η προεπιλεγμένη εργοστασιακή ρύθμιση είναι "P4". Αν προσαρμόσετε τη ρύθμιση "P", η προτίμησή σας θα κλειδωθεί (αποθηκευτεί) έως ότου γίνει περαιτέρω προσαρμογή. Το κουμπί ρύθμισης "P" χρησιμοποιείται επίσης ως στοιχείο ελέγχου θερμοκρασίας για να αλλάξετε την ένδειξη θερμοκρασίας στην οθόνη LCD. Πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί για δύο δευτερόλεπτα για να μεταβείτε σε ένδειξη βαθμών Κελσίου (°C) ή Φαρενάιτ (°F), όπως προτιμάτε. Η προεπιλογή έχει οριστεί σε βαθμούς Κελσίου.</p>
	<p>Η οθόνη LCD χρησιμοποιείται ως κέντρο πληροφοριών για τη μονάδα σας. Στην οθόνη LCD θα εμφανιστεί η Επιθυμητή Θερμοκρασία Μαγειρέματος, η Πραγματική Θερμοκρασία Μαγειρέματος και τις Θερμοκρασίες Αισθητήρων Κρέατος (εάν είναι συνδεδεμένοι). Αν είναι συνδεδεμένος μόνο ένας Αισθητήρας, θα εμφανιστεί μόνο μία ένδειξη.</p>
	<p>Πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί Prime για να ενεργοποιήσετε μια επιπλέον τροφοδοσία πέλλετ στο δοχείο της φωτιάς. Αυτό μπορεί να χρησιμοποιηθεί για προσθήκη περισσότερου καύσιμου στη φωτιά πριν ανοίξετε το καπάκι του θαλάμου ψησίματος και έχει ως αποτέλεσμα το γρήγορο χρόνο ανάκτησης θερμότητας. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί κατά τη διάρκεια του καπνίσματος του φαγητού, για να αυξήσετε την ένταση της καθαρής καπνιστής γεύσης. Ζητήθηκε από κουζίνες του ανταγωνισμού.</p>
	<p>Η ρύθμιση καπνίσματος στον επιλογέα ελέγχου θερμοκρασίας είναι η εκκίνηση λειτουργίας της μονάδας. Η ψησταριά λειτουργεί στη χαμηλότερη θερμοκρασία, χωρίς να σβήσει η φωτιά</p>
	<p>Οι πρόσθετες θύρες σύνδεσης στο μπροστινό μέρος της Πλακέτας Ελέγχου προορίζονται για τους αισθητήρες κρέατος. Όταν είναι συνδεδεμένος ένας αισθητήρας κρέατος, η θερμοκρασία εμφανίζεται στην οθόνη LCD. Όταν δεν τον χρησιμοποιείτε, αποσυνδέστε τον αισθητήρα κρέατος από τη θύρα σύνδεσης. Οι θύρες είναι συμβατές μόνο με αισθητήρες κρέατος με το εμπορικό σήμα Pit Boss®. Πωλούνται ξεχωριστά ανταλλακτικοί ή επιπρόσθετοι αισθητήρες κρέατος.</p> 

Κατανόηση των Αισθητήρων

Αισθητήρας Θερμοκρασίας

Ο αισθητήρας θερμοκρασίας είναι τοποθετημένος στο εσωτερικό του κυρίως θαλάμου ψησίματος στο αριστερό πλευρικό τοίχωμα. Είναι ένα μικρό, κάθετο κομμάτι από ανοξείδωτο ατσάλι. Ο αισθητήρας θερμοκρασίας μετρά την εσωτερική θερμοκρασία της μονάδας. Όταν ρυθμιστεί η θερμοκρασία στον πίνακα ελέγχου, ο αισθητήρας θερμοκρασίας θα διαβάσει την πραγματική θερμοκρασία μέσα στη μονάδα και θα προσαρμοστεί στην επιθυμητή θερμοκρασία.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Η θερμοκρασία της μονάδας σας επηρεάζεται πολύ από τον περιβάλλοντα καιρό, την ποιότητα των πέλλετ που χρησιμοποιούνται, το είδος των πέλλετ και την ποσότητα φαγητού που μαγειρεύεται.

Αισθητήρας Κρέατος

Ο αισθητήρας κρέατος μετρά την εσωτερική θερμοκρασία του κρέατος σας στην ψησταριά, παρόμοια με τον φούρνο που έχετε στο σπίτι. Συνδέστε τον αντάπτορα του αισθητήρα κρέατος στη θύρα σύνδεσης του αισθητήρα κρέατος στον πίνακα ελέγχου και τοποθετήστε τον αισθητήρα από ανοξείδωτο χάλυβα στο παχύτερο μέρος του κρέατος σας και η θερμοκρασία του θα εμφανιστεί στον πίνακα ελέγχου. Για να διασφαλίσετε ότι έχει γίνει σωστά η σύνδεση, νιώστε και ακούστε να κουμπώνει στη θέση του.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Όταν τοποθετείτε τον αισθητήρα στο κρέας σας, βεβαιωθείτε ότι ο αισθητήρας κρέατος και τα καλώδια του δεν έρχονται σε απευθείας επαφή με φλόγα ή υπερβολική θερμότητα. Αυτό μπορεί να οδηγήσει σε ζημιά του αισθητήρα.

Τραβήξτε το περισσεύον καλώδιο έξω από την τρύπα που βρίσκεται στην αριστερή πλευρά της κύριας ψησταριάς ή στην κορυφή της κύριας ψησταριάς (κοντά στον μεντεσέ του καπακιού της ψησταριάς). Αν δεν χρησιμοποιείτε τον αισθητήρα, αποσυνδέστε τον από τη θύρα σύνδεσης του και αφήστε το στην άκρη για να διατηρηθεί προστατευμένο και καθαρό.

Κατανόηση της ρύθμισης "P"

Όταν πατηθεί το χωνευτό κουμπί "P" SET, η ρύθμιση "P" που εμφανίζεται στην οθόνη, θα αναβοσβήνει και θα αλλάξει στην επόμενη τιμή (προς τα πάνω). Μόλις επιτευχθεί το P7, θα γίνει επανεκκίνηση στο P0. Υπάρχουν οκτώ ρυθμίσεις "P", που κυμαίνονται από P0 έως P7. Το χωνευτό κουμπί "P" SET μπορεί να πατηθεί χρησιμοποιώντας ένα αντικείμενο με λεπτή άκρη.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Μην πιέζετε πολύ το κουμπί "P" SET, γιατί αυτό μπορεί να προκαλέσει υλικές ζημιές. Απαιτείται μόνο ελαφριά ώθηση.

- **Χρήση της ρύθμισης "P" στη λειτουργία καπνίσματος του φαγητού**
Κάθε φορά που ο επιλογέας θερμοκρασίας έχει οριστεί στη λειτουργία ΚΑΠΝΙΣΜΑ, όπως στον κύκλο εκκίνησης, ο περιστρεφόμενος κοχλίας (το εξάρτημα μετακίνησης υλικού μέσω ελικοειδούς κίνησης) θα λειτουργεί περισσότερο με χειροκίνητο τρόπο μαγειρέματος αντί με μια από τις προκαθορισμένες θερμοκρασίες του επιλογέα. Πρώτον, ο περιστρεφόμενος κοχλίας στρέφεται συνεχώς και τροφοδοτεί με πέλλετ για τέσσερα λεπτά. Μετά από τέσσερα λεπτά, αρχίζει να εκτελεί έναν κύκλο τροφοδοσίας με βάση τη ρύθμιση "P" που έχει επιλεγεί στον πίνακα ψηφιακού ελέγχου. Η προεπιλεγμένη ρύθμιση είναι P4.

Κύκλος περιστρεφόμενου κοχλίας (δευτερόλεπτα)		
"P" SET	ON	OFF
P0	18	55
P1	18	70
P2	18	85
P3	18	100
*P4	18	115
P5	18	130
P6	18	140
P7	18	150

***Εργοστασιακές ρυθμίσεις**

Διαδικασία για την Προετοιμασία της Χοάνης

Αυτές οι οδηγίες θα πρέπει να ακολουθούνται την πρώτη φορά που ανάβει η ψησταριά και κάθε φορά που εξαντλείται η ποσότητα των πέλλετ στη χοάνη. Ο περιστρεφόμενος κοχλίας πρέπει να προετοιμαστεί για να επιτρέψει στα πέλλετ να κινηθούν κατά το μήκος του και να γεμίσουν το δοχείο καύσης. Αν δεν έχει γίνει σωστά η προετοιμασία, ο αναφλεκτήρας θα σταματήσει πριν αναφλεγούν τα πέλλετ και δεν θα ξεκινήσει η φωτιά.

Ακολουθήστε αυτά τα βήματα για να προετοιμάσετε τη χοάνη:

1. Ανοίξτε το καπάκι της χοάνης. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν ξένα αντικείμενα στη χοάνη ή ότι δεν είναι μπλοκαρισμένο το σύστημα τροφοδοσίας του περιστρεφόμενου κοχλίας στο κάτω μέρος.
2. Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα μαγειρέματος από το εσωτερικό της ψησταριάς. Εντοπίστε το δοχείο καύσης στο κάτω μέρος του κυρίως θαλάμου ψησίματος.
3. Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας σε πηγή ρεύματος. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας για να ενεργοποιήσετε τη μονάδα και ρυθμίστε τον Επιλογέα Ελέγχου Θερμοκρασίας στη θέση ΚΑΠΝΙΣΜΑ.
Ελέγξτε τα ακόλουθα στοιχεία:
 - Ότι μπορείτε να ακούσετε τον τροχό να γυρίζει. Τοποθετήστε το χέρι σας πάνω από το δοχείο καύσης και αισθανθείτε την κίνηση του αέρα. Μην τοποθετείτε το χέρι ή τα δάχτυλα σας μέσα στο δοχείο. Αυτό μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
 - Μετά από περίπου ένα λεπτό, θα πρέπει να μυρίσετε τον αναφλεκτήρα που αρχίζει να καίγεται και θα αρχίσετε να αισθάνεστε ότι ο αέρας θερμαίνεται στο δοχείο. Το άκρο του αναφλεκτήρα δεν γίνεται κόκκινο, αλλά θερμαίνεται εξαιρετικά και μπορεί να σας κάψει. Μην αγγίζετε τον αναφλεκτήρα.
4. Μόλις επαληθεύσετε ότι όλα τα ηλεκτρικά εξαρτήματα λειτουργούν σωστά, πατήστε το κουμπί λειτουργίας για να απενεργοποιήσετε τη μονάδα.
5. Γεμίστε τη χοάνη με τα πέλλετ φυσικού ξύλου για μπάρμπεκιου.

6. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας για να ενεργοποιήσετε τη μονάδα. Κρατήστε τον επιλογέα ελέγχου θερμοκρασίας στη θέση ΚΑΠΝΙΣΜΑ. Πιέστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί Prime μέχρι να δείτε πέλλετ στο εσωτερικό της ψησταριάς από το σωλήνα του κοχλία. Μόλις τα πέλλετ αρχίσουν να πέφτουν στο δοχείο καύσης, αφήστε το κουμπί Prime.
7. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας για να απενεργοποιήσετε τη μονάδα.
8. Τοποθετήστε ξανά τα εξαρτήματα μαγειρέματος στον κύριο θάλαμο ψησίματος. Η ψησταριά είναι τώρα έτοιμη για χρήση.

Πρώτη Χρήση – Καθαρισμός με Καύση

Από τη στιγμή που έχει γεμίσει η χοάνη σας και πριν μαγειρέψετε στην ψησταριά σας για πρώτη φορά, είναι σημαντικό να ολοκληρώσετε έναν καθαρισμό με καύση.

Ξεκινήστε τη λειτουργία της ψησταριάς και ρυθμίστε σε οποιαδήποτε θερμοκρασία πάνω από 176 °C / 350 °F (με το καπάκι κατεβασμένο) για 30 έως 40 λεπτά για να καθαρίσει θερμικά η ψησταριά και να απαλλαγθεί από κάθε ξένη ύλη.

Διαδικασία Αυτόματης Εκκίνησης

1. Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας σε γειωμένη πηγή ρεύματος. Ανοίξτε το κύριο καπάκι του θαλάμου ψησίματος. Ελέγξτε τη φωτιά για να βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει απόφραξη έτσι ώστε να γίνει σωστή ανάφλεξη. Ανοίξτε το καπάκι της χοάνης. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν ξένα αντικείμενα στη τροφοδοσία της χοάνης ή στο σύστημα του περιστρεφόμενου κοχλία. Γεμίστε τη χοάνη με στεγνά, πέλλετ σκληρού φυσικού ξύλου για μπάρμπεκιου.
2. Βεβαιωθείτε ότι ο επιλογέας ελέγχου θερμοκρασίας βρίσκεται στη θέση ΚΑΠΝΙΣΜΑ. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας για να ενεργοποιήσετε τη μονάδα. Αυτό θα ενεργοποιήσει τον κύκλο εκκίνησης. Το σύστημα τροφοδοσίας του περιστρεφόμενου κοχλία θα αρχίσει να γυρίζει, ο αναφλεκτήρας θα αρχίσει να λαμπυρίζει και ο ανεμιστήρας θα παρέχει αέρα στο δοχείο καύσης. Η ψησταριά θα αρχίσει να παράγει καπνό ενώ λαμβάνει χώρα ο κύκλος εκκίνησης. Το καπάκι του θαλάμου ψησίματος πρέπει να παραμείνει ανοιχτό κατά τη διάρκεια του κύκλου εκκίνησης. Για να επιβεβαιώσετε ότι ο κύκλος εκκίνησης έχει ξεκινήσει σωστά, πρέπει να ακούσετε έναν βρυχηθμό και να παρατηρήσετε να παράγεται κάποια θερμότητα.
3. Μόλις διαλυθεί ο βαρύς, λευκός καπνός, ο κύκλος εκκίνησης θα έχει ολοκληρωθεί και είστε πλέον έτοιμοι να απολαύσετε τη ψησταριά σας στη θερμοκρασία που επιθυμείτε!

Διαδικασία σε περίπτωση αποτυχίας ανάφλεξης

Εάν για οποιονδήποτε λόγο ο ηλεκτρικός αναφλεκτήρας σας παρουσιάσει αποτυχία, ή η φλόγα του γκριλ σας σβήσει κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, ελέγξτε τα ακόλουθα βήματα ή ξεκινήστε τη λειτουργία της ψησταριάς σας χρησιμοποιώντας τη χειροκίνητη μέθοδο.

1. Βεβαιωθείτε ότι ο επιλογέας ελέγχου θερμοκρασίας βρίσκεται στη θέση ΚΑΠΝΙΣΜΑ. Ανοίξτε το καπάκι του θαλάμου ψησίματος. Αφαιρέστε τα εξαρτήματα μαγειρέματος από μέσα. Αφαιρέστε όλα τα άκαυστα πέλλετ και τη στάχτη από το δοχείο καύσης. Αποφύγετε να αγγίξετε τον αναφλεκτήρα για να αποφύγετε τυχόν τραυματισμούς, καθώς μπορεί να είναι εξαιρετικά καυτός.
2. Μόλις αφαιρεθούν και καθαριστούν όλα τα εξαρτήματα μαγειρέματος, πατήστε το κουμπί λειτουργίας για να ενεργοποιήσετε τη μονάδα. Ελέγξτε τα ακόλουθα:
 - Επιβεβαιώστε οπτικά ότι ο αναφλεκτήρας λειτουργεί και τοποθετώντας το χέρι σας πάνω από το δοχείο καύσης και αισθανθείτε θερμότητα.
 - Επιβεβαιώστε οπτικά ότι ο αναφλεκτήρας προεξέχει περίπου 13mm / 0,5 ίντσες από το δοχείο καύσης.
 - Επιβεβαιώστε οπτικά ότι ο κοχλίας ρίχνει πέλλετ στο δοχείο καύσης
 - Επιβεβαιώστε ότι ο ανεμιστήρας καύσης λειτουργεί ακούγοντας έναν βρυχηθμό φλόγιστρου
 - Εάν κάποιο από τα παραπάνω σημεία δεν λειτουργεί, ακολουθήστε τις οδηγίες αντιμετώπισης προβλημάτων.

Διαδικασία Χειροκίνητης Εκκίνησης

1. Βεβαιωθείτε ότι ο επιλογέας ελέγχου θερμοκρασίας βρίσκεται στη θέση ΚΑΠΝΙΣΜΑ. Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας σε γειωμένη πηγή ρεύματος
2. Ελέγξτε στο δοχείο καύσης ότι δεν υπάρχει εμπόδιο για σωστή ανάφλεξη. Ανοίξτε το καπάκι της χοάνης. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν ξένα αντικείμενα στη χοάνη ή ότι δεν είναι μπλοκαρισμένο το σύστημα τροφοδοσίας του περιστρεφόμενου κοχλία. Γεμίστε τη χοάνη με στεγνά, πέλλετ σκληρού φυσικού ξύλου για μπάρμπεκιου.
3. Ανοίξτε το καπάκι του θαλάμου ψησίματος. Αφαιρέστε τα εξαρτήματα μαγειρέματος για να εκτεθεί το δοχείο καύσης. Τοποθετήστε μια γενναιόδωρη χούφτα πέλλετ στο δοχείο. Περιχύστε τα πέλλετ με γέλη εκκίνησης σπινθήρα ή άλλο εκκινητή κατάλληλο για πέλλετ. Μπορεί επίσης να είναι κατάλληλη και μια μικρή ποσότητα στερεάς καύσιμης ύλης που χρησιμοποιείται ως εκκινητής σπινθήρα, όπως πεπιεσμένο πριονίδι και κεριά ή ξύσματα ξύλου. Προσθέστε άλλη μια μικρή ποσότητα πέλλετ μέσα στο δοχείο καύσης.
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μη χρησιμοποιείτε αλκοόλ, βενζίνη, βενζίνη, αναπτήρα ή κηροζίνη για να ανάψετε ή να αναζωογονήσετε μια φωτιά στην ψησταριά σας.
4. Ανάψτε το περιεχόμενο του δοχείου με μακρύ σπέρτο ή αναπτήρα μακράς μύτης. Αφήστε το υλικό εκκίνησης σπινθήρα να κάψει για 3 έως 5 λεπτά. Μην επιχειρήσετε να προσθέσετε περισσότερο από αυτό το υλικό στο δοχείο. Αυτό μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
5. Επανατοποθετείστε γρήγορα και προσεκτικά τα εξαρτήματα μαγειρέματος στο εσωτερικό του θαλάμου ψησίματος. Συνεχίστε την εκκίνηση από το δεύτερο βήμα της Διαδικασίας Αυτόματης Εκκίνησης.

Απενεργοποίηση της Ψησταριάς

1. Όταν τελειώσετε το μαγείρεμα, με το καπάκι να παραμένει κλειστό, πατήστε το κουμπί λειτουργίας για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή και να κλείσετε το καντράν ελέγχου θερμοκρασίας στο OFF. Η ψησταριά θα ξεκινήσει τον αυτόματο κύκλο ψύξης της. Το σύστημα περιστρεφόμενου κοχλίου θα σταματήσει την τροφοδοσία του καύσιμου, η φλόγα θα σβήσει και ο ανεμιστήρας θα συνεχίσει να λειτουργεί μέχρι να ολοκληρωθεί ο κύκλος ψύξης

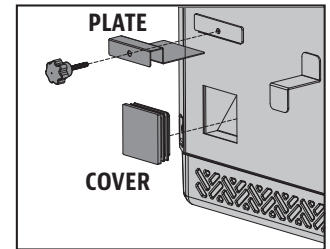
Φροντίδα και Συντήρηση

Οποιαδήποτε Pit Boss® μονάδα θα σας προσφέρει υπηρεσίες νοστιμιάς και γεύσης για πολλά χρόνια με ελάχιστο καθαρισμό. Ακολουθήστε αυτές τις συμβουλές καθαρισμού και συντήρησης για να διατηρήσετε σε καλή κατάσταση την ψησταριά σας:

1. Μηχανισμός της Χοάνης

Η χοάνη περιλαμβάνει μια λειτουργία καθαρισμού που επιτρέπει την απομάκρυνση και την απαλλαγή από τη γέυση του καύσιμου πέλλετ. Εντοπίστε την πλακέτα και το κάλυμμα του αγωγού απορροής στο πίσω μέρος της χοάνης, για να τον αδειάσετε. Τοποθετήστε έναν καθαρό, άδειο κουβά κάτω από τον αγωγό απορροής και στη συνέχεια αφαιρέστε το κάλυμμα. Ξεβιδώστε την πλακέτα, σύρτε την προς τα έξω και τα πέλλετ θα αδειάσουν.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Χρησιμοποιήστε μια βούρτσα με μακρύ χερούλι ή μια ηλεκτρική σκούπα από αυτές που χρησιμοποιούνται για ξυλουργικές εργασίες, για να αφαιρέσετε τα περιττά πέλλετ, το πριονίδι και τα θραύσματα για πλήρη καθαρισμό μέσα από το διαχωριστικό της χοάνης.



- Αν πρόκειται να μη χρησιμοποιήσετε την ψησταριά για μεγάλο χρονικό διάστημα, συνιστάται το άδειασμα όλων των πέλλετ από τον περιστρεφόμενο κοχλία. Αυτό μπορεί να γίνει απλά, βάζοντας σε λειτουργία την ψησταριά με κενή τη χοάνη, μέχρι να αδειάσουν όλα τα πέλλετ από τον κοχλία.

- Ελέγξτε και καθαρίστε τυχόν υπολείμματα από την οπή εισαγωγής αέρα ανεμιστήρα, που βρίσκονται στο κάτω μέρος της χοάνης. Μόλις αφαιρεθεί η πλακέτα πρόσβασης (δείτε το διάγραμμα ηλεκτρονικής καλωδίωσης για την απεικόνιση), σκουπίστε προσεκτικά τυχόν συσσώρευση λίπους απευθείας στους έλικες του ανεμιστήρα. Αυτό διασφαλίζει ότι η ροή αέρα θα είναι επαρκής στο σύστημα τροφοδοσίας.

2. Αισθητήρες

Τσακίσεις ή διπλώματα στα καλώδια του αισθητήρα μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στο εξάρτημα. Τα καλώδια πρέπει να τυλίγονται σε ένα μεγάλο, χαλαρό πηνίο.

- Παρόλο που οι αισθητήρες είναι από ανοξείδωτο ατσάλι, μην τους τοποθετείτε στο πλυντήριο πιάτων και μην τους βυθίζετε σε νερό. Ζημιές από νερό στα εσωτερικά καλώδια θα προκαλέσουν βραχυκύκλωμα του αισθητήρα, επιφέροντας εμφάνιση ψευδών ενδείξεων. Εάν ένας αισθητήρας είναι κατεστραμμένος, πρέπει να αντικατασταθεί.

Εσωτερικές επιφάνειες

- Συνιστάται να καθαρίζετε το δοχείο καύσης μετά από κάθε λίγες χρήσεις. Αυτό θα εξασφαλίσει τη σωστή ανάφλεξη και την αποφυγή οποιασδήποτε συσσώρευσης υπολειμμάτων ή τέφρας στο δοχείο καύσης.

- Χρησιμοποιήστε μια βούρτσα καθαρισμού ψησταριάς με μακρύ χερούλι (από μπρούτζο ή μαλακό μέταλλο) και αφαιρέστε τυχόν τρόφιμα ή συσσώρευση άλλων υλικών από τις σχάρες μαγειρέματος. Η καλύτερη πρακτική είναι να το κάνετε αυτό ενώ είναι ακόμα ζεστή από προηγούμενο μαγείρεμα. Οι φωτιές λίπους προκαλούνται από υπερβολικά υπολείμματα που έχουν πέσει στα εξαρτήματα μαγειρέματος της ψησταριάς. Καθαρίζετε το εσωτερικό της ψησταριάς σας σε σταθερή βάση. Σε περίπτωση που εμφανιστεί πυρκαγιά λίπους, κρατήστε το καπάκι κλειστό για να καταπνίξετε τη φωτιά. Αν η φωτιά δεν υποχωρήσει γρήγορα, αφαιρέστε προσεκτικά το φαγητό, απενεργοποιήστε την ψησταριά και κλείστε το καπάκι μέχρι η φωτιά να σβήσει τελείως. Πασπαλίστε ελαφρά με μαγειρική σόδα, αν υπάρχει.

- Ελέγχετε συχνά το δοχείο λίπους και καθαρίζετε κάθε φορά που είναι απαραίτητο. Έχετε πάντα υπόψιν το είδος μαγειρέματος που διενεργείτε.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Λόγω της μεγάλης θερμότητας που δημιουργείται, μην καλύπτετε τη σχάρα φλόγας ή τους αισθητήρες με αλουμινόχαρτο.

- Εξωτερικές επιφάνειες

- Καθαρίστε την ψησταριά σας με πανί μετά από κάθε χρήση. Χρησιμοποιήστε ζεστό σαπουνόνερο για να διαλύονται τα λίπη. Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά φούρνου, λειαντικά προϊόντα καθαρισμού ή λειαντικά πανάκια στις εξωτερικές επιφάνειες της ψησταριάς. Όλες οι βαμμένες επιφάνειες δεν καλύπτονται από την εγγύηση, αλλά αποτελούν μέρος της γενικής συντήρησης και διατήρησης. Για γρατζουνιές βαφής, φθορά ή ξεφλούδισμα του φινιρίσματος, όλες οι βαμμένες επιφάνειες μπορούν να φρεσκαριστούν χρησιμοποιώντας βαφή υψηλής θερμοκρασίας BBQ.

- Χρησιμοποιήστε ένα κάλυμμα για την ψησταριά σας για πλήρη προστασία! Το κάλυμμα είναι η καλύτερη προστασία από τον καιρό και τους εξωτερικούς ρύπους. Όταν δεν χρησιμοποιείτε την ψησταριά ή την προορίζετε για μακροχρόνια αποθήκευση, κρατήστε τη μονάδα κάτω από ένα κάλυμμα σε ένα γκαράζ ή υπόστεγο.

Χρονοδιάγραμμα Καθαρισμού (κανονική χρήση)

Αντικείμενο	Συχνότητα καθαρισμού	Μέθοδος καθαρισμού
Κάτω μέρος της κύριας ψησταριάς	Κάθε 5-6 χρήσεις	Άδειασμα και ρούφηγμα με ηλεκτρική σκούπα των θραυσμάτων που περισσεύουν
Δοχείο καύσης	Κάθε 2-3 χρήσεις	Άδειασμα και ρούφηγμα με ηλεκτρική σκούπα των θραυσμάτων που περισσεύουν
Σχάρες ψησίματος	Μετά από κάθε χρήση	Καθαρισμός των υπολειμμάτων με καύση, συρμάτινη βούρτσα
Σχάρες φλόγας	Κάθε 5-6 χρήσεις	Τρίψιμο της σχάρας με σλάντερ, όχι καθαρισμός με πλύσιμο
Μπροστινό ράφι	Μετά από κάθε χρήση	Τρίψιμο με πανί και σαπουνόνερο
Δοχείο λίπους	Μετά από κάθε χρήση	Τρίψιμο με πανί και σαπουνόνερο
Σύστημα τροφοδοσίας περιστρεφόμενου κοχλία	Όταν αδειάσει η σακούλα με το πέλλετ	Επιτρέποντας στον κοχλία να σπρώξει προς τα έξω τα πριονίδια, αφήνοντας άδεια τη χοάνη
Ηλεκτρικά εξαρτήματα χοάνης	Μια φορά το χρόνο	Εσωτερικό ξεσκόνισμα, σκούπισμα των ελίκων του ανεμιστήρα με σαπουνόνερο
Αεραγωγός	Κάθε 5-6 χρήσεις	Τρίψιμο με πανί και σαπουνόνερο
Αισθητήρας θερμοκρασίας	Κάθε 2-3 χρήσεις	Τρίψιμο με πανί και σαπουνόνερο

Συμβουλές και Τεχνικές

Ακολουθήστε αυτές τις χρήσιμες συμβουλές και τεχνικές, που μεταφέρονται σε εσάς από τους ιδιοκτήτες της Pit Boss®, το προσωπικό μας ακόμα και από πελάτες όπως εσείς, για να γίνετε περισσότερο εξοικειωμένοι με την ψησταριά σας:

1. Ασφάλεια τροφίμων

- Διατηρείτε τα πάντα στην κουζίνα και στο χώρο μαγειρέματος καθαρά. Χρησιμοποιήστε διαφορετικές πιατέλες και σκεύη για το μαγειρεμένο κρέας από αυτά που χρησιμοποιήσατε για την προετοιμασία ή τη μεταφορά του ωμού κρέατος στην ψησταριά. Αυτό θα αποτρέψει τη διασταυρούμενη μόλυνση από βακτήρια. Κάθε μαρινάδα ή σάλτσα αλείμματος πρέπει να έχει το δικό της σκεύος.
- Διατηρείτε τα ζεστά φαγητά, ζεστά (πάνω από 60°C / 140°F) και διατηρείτε τα κρύα φαγητά, κρύα (κάτω από 3°C / 37°F).
- Δεν πρέπει ποτέ να κρατήσετε μια μαρινάδα για να τη χρησιμοποιήσετε αργότερα. Αν πρόκειται να τη χρησιμοποιήσετε για να τη σερβίρετε μαζί με το κρέας σας, να είστε σίγουροι ότι θα πάρει μια βράση πριν το σερβίρισμα.
- Τα μαγειρεμένα τρόφιμα δεν πρέπει να παραμένουν στη ζέστη για περισσότερο από μία ώρα. Μην αφήνετε ζεστά φαγητά εκτός ψυγείου για περισσότερο από δύο ώρες.
- Αποψύξτε και μαρινάρετε τα κρέατα στη συντήρηση του ψυγείου. Μην αποψύχετε το κρέας σε θερμοκρασία δωματίου ή σε πάγκο. Μπορεί να αναπτυχθούν βακτήρια και να πολλαπλασιαστούν γρήγορα σε ζεστά, υγρά τρόφιμα. Πλύνετε καλά τα χέρια σας με ζεστό σαπουνό νερό πριν ξεκινήσετε οποιαδήποτε προετοιμασία γεύματος και μετά από χειρισμό φρέσκου κρέατος, ψαριού και πουλερικών. COOKING PREPARATION

2. Προετοιμασία Μαγειρέματος

- Να είστε προετοιμασμένοι ή όπως λέγεται στις επαγγελματικές κουζίνες, **Mise en Place**. Αυτό αναφέρεται στην προετοιμασία της συνταγής μαγειρέματος, των καυσίμων, των αξεσουάρ, των σκευών και όλων των συστατικών που χρειάζεστε κοντά στην ψησταριά πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμα. Επίσης, διαβάστε ολόκληρη τη συνταγή, από την αρχή ως το τέλος, πριν ανάψετε την ψησταριά.
- Ένα πατάκι δαπέδου ειδικό για μπάμπεκιου είναι πολύ χρήσιμο. Λόγω ατυχημάτων στο χειρισμό των τροφίμων και πιτσιλισματος από το μαγείρεμα, ένα πατάκι BBQ θα προστατεύσει τη βεράντα σας, το αίθριο ή την πέτρινη εξέδρα σας από τυχόν λεκέδες λίπους ή από πράγματα που χύνονται κατά λάθος.

3. Συμβουλές και Τεχνικές για το Ψήσιμο

- Για να εγχύσετε περισσότερη γεύση καπνού στα κρέατά σας, μαγειρέψτε για περισσότερη ώρα, σε χαμηλότερες θερμοκρασίες (γνωστές και ως **χαμηλές και αργές**). Το κρέας θα κλείσει τις ίνες του αφού φτάσει σε εσωτερική θερμοκρασία 49°C / 120°F. Ο ψεκασμός ή η περίχωση του κρέατος με υγρά διαλύματα είναι εξαιρετικοί τρόποι για να μην στεγνώσει.
- Καθώς καφαλίζετε τα κρέατά σας, μαγειρέψτε με κατεβασμένο το καπάκι. Χρησιμοποιείτε πάντα θερμόμετρο κρέατος για να προσδιορίσετε την εσωτερική θερμοκρασία των τροφίμων που μαγειρεύετε. Το κάπνισμα τροφίμων με πέλλετ από σκληρό ξύλο θα κάνει τα κρέατα και τα πουλερικά ροζ. Ο ροζ δακτύλιος (μετά το μαγείρεμα) αναφέρεται ως **δακτυλίδι καπνού** και εκτιμάται ιδιαίτερα από τους σεφ εξωτερικού χώρου.
- Οι σάλτσες με βάση τη ζάχαρη εφαρμόζονται καλύτερα στο τέλος του μαγειρέματος για να αποφευχθεί το κάψιμο και οι αναφλέξεις.
- Αφήστε ανοιχτό χώρο μεταξύ των τροφίμων και των άκρων του θαλάμου ψησίματος για σωστή ροή θερμότητας. Μια ψησταριά γεμάτη με φαγητά θα απαιτήσει περισσότερο χρόνο μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιήστε ένα σετ λαβίδων με μακρύ χερούλι για να γυρίζετε το κρέας και μια σπάτουλα για να γυρίζετε μπιφτέκια και ψάρια. Χρησιμοποιώντας σκεύος που τρυπάει, όπως ένα πιρούνι, θα τρυπήσει το κρέας και θα αφήσει να φύγουν οι χυμοί του.
- Φαγητά μέσα σε βαθιά γάστρα θα χρειαστούν περισσότερο χρόνο για να μαγειρευτούν από ότι να βρίσκονται σε ένα ρηχό ταψί.
- Μια καλή ιδέα είναι να βάλετε το μαγειρεμένο φαγητό σε θερμαινόμενη πιατέλα, διατηρώντας το ζεστό. Κόκκινα κρέατα, όπως μπριζόλες και ψητά, ωφελούνται με το ξεκουράζονται για αρκετά λεπτά πριν σερβιριστούν. Αυτό επιτρέπει στους χυμούς των κρεάτων που ανέβηκαν στην επιφάνεια από τη θερμότητα, να επιστρέψουν μέσα στο κέντρο τους, προσφέροντας περισσότερη γεύση.

Τα αξεσουάρ διατίθενται για αγορά ξεχωριστά. Επικοινωνήστε με το τοπικό εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο της Pit Boss® ή επισκεφθείτε τη διεύθυνση www.pitboss-grills.com

Αντιμετώπιση Προβλημάτων

Ο σωστός καθαρισμός, η συντήρηση και η χρήση καθαρού, στεγνού και ποιοτικού καυσίμου θα αποτρέψει κοινά προβλήματα λειτουργίας. Όταν η ψησταριά σας Pit Boss® λειτουργεί με κακή μεταχείριση ή σε πιο σπάνια βάση, οι ακόλουθες συμβουλές αντιμετώπισης προβλημάτων μπορεί να είναι χρήσιμες. Για Συχνές ερωτήσεις, επισκεφθείτε τη διεύθυνση www.pitboss-grills.com. Μπορείτε επίσης να επικοινωνήσετε με τον τοπικό αντιπρόσωπο ή την Εξυπηρέτηση Πελατών για βοήθεια.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αποσυνδέετε πάντα το ηλεκτρικό καλώδιο πριν ανοίξετε την ψησταριά για κάθε έλεγχο, καθαρισμό, εργασίες συντήρησης ή σέρβις. Βεβαιωθείτε ότι η ψησταριά έχει κρυσώσει εντελώς για να αποφύγετε τραυματισμούς.

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
Δεν έχουν ενεργοποιηθεί οι φωτεινές ενδείξεις στον Πίνακα Ελέγχου	Ο επιλογέας ελέγχου θερμοκρασίας είναι ακόμα απενεργοποιημένος.	Πατήστε το κουμπί ενεργοποίησης και βεβαιωθείτε ότι το κουμπί ανάβει με μπλε χρώμα για να δείξει ότι υπάρχει σύνδεση με τροφοδοσία. Γυρίστε τον επιλογέα σε μια θερμοκρασία
	Δεν υπάρχει σύνδεση με πηγή ρεύματος	Βεβαιωθείτε ότι η μονάδα είναι συνδεδεμένη σε πηγή ρεύματος. Επαναρυθμίστε τον διακόπτη. Βεβαιωθείτε ότι ο GFCI (διακόπτης κυκλώματος γείωσης) δουλεύει το ελάχιστο στα 10A (ανατρέξτε στο διάγραμμα ηλεκτρικής καλωδίωσης για πρόσβαση σε ηλεκτρικά εξαρτήματα). Βεβαιωθείτε ότι όλες οι συνδέσεις καλωδίων είναι σταθερά συνδεδεμένες και στεγνές.
	Έχει καεί η ασφάλεια στον πίνακα ελέγχου	Αφαιρέστε το πάνελ πρόσβασης της χοάνης (ανατρέξτε στο διάγραμμα ηλεκτρικής καλωδίωσης) πατήστε τις πλαστικές γλωττίδες κρατώντας τον πίνακα ελέγχου στη θέση του και τραβήξτε προσεκτικά την ασφάλεια μέσα στη χοάνη για να την απελευθερώσετε. Ελέγξτε την ασφάλεια αν έχει σπασμένο ή μαυρισμένο καλώδιο. Αν είναι όντως, η ασφάλεια πρέπει να αντικατασταθεί χειροκίνητα.
	Ο διακόπτης GFCI έχει αποσυνδεθεί	Αφαιρέστε το πάνελ πρόσβασης της χοάνης (ανατρέξτε στο διάγραμμα ηλεκτρικής καλωδίωσης) και βεβαιωθείτε ότι όλες οι συνδέσεις καλωδίων είναι σταθερά συνδεδεμένες και στεγνές. Βεβαιωθείτε ότι ο GFCI δουλεύει το ελάχιστο στα 10A.
	Ελαττωματικός πίνακας ελέγχου	Ο πίνακας ελέγχου πρέπει να αντικατασταθεί. Επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση Πελατών για ανταλλακτικό.
Δεν ανάβει η φωτιά μέσα στο δοχείο καύσης	Ο περιστρεφόμενος κοχλίας δεν έχει προετοιμαστεί σωστά	Πριν από τη χρήση της μονάδας για πρώτη φορά ή οποιαδήποτε στιγμή η χοάνη αδειάσει εντελώς, ο περιστρεφόμενος κοχλίας πρέπει να προετοιμαστεί για να επιτρέψει στα πέλλετ να κινηθούν κατά το μήκος του και να γεμίσουν το δοχείο καύσης. Αν δεν έχει γίνει σωστά η προετοιμασία, ο αναφλεκτήρας θα σταματήσει πριν αναφλεγούν τα πέλλετ και δε θα ξεκινήσει η φωτιά. Ακολουθήστε τη διαδικασία προετοιμασίας της χοάνης.
	Ο μηχανισμός του περιστρεφόμενου κοχλία έχει φρακάρει	Αφαιρέστε τα εξαρτήματα μαγειρέματος από τον κύριο θάλαμο ψησίματος. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας για να ενεργοποιήσετε τη μονάδα, γυρίστε τον επιλογέα ελέγχου θερμοκρασίας στη θέση ΚΑΠΝΙΣΜΑ και ελέγξτε το σύστημα τροφοδοσίας του κοχλία. Επιβεβαιώστε οπτικά ότι ο κοχλίας ρίχνει πέλλετ στο δοχείο καύσης. Εάν δεν λειτουργεί σωστά, καλέστε την εξυπηρέτηση πελατών για βοήθεια ή ανταλλακτικό.
	Αποτυχία ανάφλεξης	Αφαιρέστε τα εξαρτήματα μαγειρέματος από τον θάλαμο ψησίματος. Αφαιρέστε τα εξαρτήματα μαγειρέματος από τον κύριο θάλαμο ψησίματος. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας για να ενεργοποιήσετε τη μονάδα, γυρίστε τον επιλογέα ελέγχου θερμοκρασίας στη θέση ΚΑΠΝΙΣΜΑ και ελέγξτε τον αναφλεκτήρα. Επιβεβαιώστε οπτικά ότι ο αναφλεκτήρας λειτουργεί και τοποθετώντας το χέρι σας πάνω από το δοχείο καύσης αισθανθείτε θερμότητα. Επιβεβαιώστε οπτικά ότι ο αναφλεκτήρας προεξέχει περίπου 13mm / 0,5 ίντσες από το δοχείο καύσης. Αν δεν λειτουργεί σωστά, ακολουθήστε τη διαδικασία χειροκίνητης εκκίνησης για να συνεχίσετε τη χρήση της ψησταριάς. Ωστόσο, καλέστε την Εξυπηρέτηση πελατών για βοήθεια ή ανταλλακτικό.
Κουκίδες που αναβοσβήνουν στην οθόνη LCD	Ο αναφλεκτήρας είναι ενεργοποιημένος	Αυτό δεν είναι ένα σφάλμα που επηρεάζει την ψησταριά. Χρησιμοποιείται για να δείξει ότι η μονάδα έχει ρεύμα και περνάει στη λειτουργία Εκκίνησης (ο αναφλεκτήρας είναι ενεργοποιημένος). Ο αναφλεκτήρας θα σβήσει μετά από πέντε λεπτά. Από τη στιγμή που αναβοσβήνουν οι κουκίδες εξαφανίζονται, η ψησταριά θα αρχίσει να προσαρμόζεται στην επιθυμητή επιλεγμένη θερμοκρασία.

Αναβοσβήνει η ένδειξη θερμοκρασίας στην οθόνη LCD	Η θερμοκρασία της ψησταριάς είναι κάτω από 65°C /150°F	Δεν πρόκειται για σφάλμα που επηρεάζει τη μονάδα. Ωστόσο, χρησιμοποιείται για να δείξει ότι υπάρχει κάποιος κίνδυνος ότι η φωτιά θα μπορούσε να σβήσει. Ελέγξτε τη χοάνη για επαρκές καύσιμο ή εάν υπάρχει εμπόδιο στην είσοδο το σύστημα τροφοδοσίας. Αφαιρέστε τα πέλλετ και ακολουθήστε τις οδηγίες φροντίδας και συντήρησης. Ελέγξτε τον αισθητήρα θερμοκρασίας της ψησταριάς και ακολουθήστε τις οδηγίες φροντίδας και συντήρησης εάν είναι βρώμικος. Ελέγξτε το δοχείο καύσης για εμπόδια ή συσσώρευση τέφρας και ακολουθήστε τις οδηγίες φροντίδας και συντήρησης που αφορούν στη συσσώρευση τέφρας. Ελέγξτε τον ανεμιστήρα. Βεβαιωθείτε ότι λειτουργεί σωστά και ότι η είσοδος αέρα δεν είναι μπλοκαρισμένη. Ακολουθήστε τις οδηγίες φροντίδας και συντήρησης εάν υπάρχει βρωμιά. Ελέγξτε το μηχανισμό του περιστρεφόμενου κοχλία, επιβεβαιώστε ότι περιστρέφεται σωστά και σιγουρευτείτε ότι δεν υπάρχει απόφραξη στον αγωγό του κοχλία.
Κωδικός σφάλματος "ErH"	Η μονάδα έχει υπερθερμανθεί, πιθανώς λόγω φωτιάς από λίπη ή από υπερβολικό καύσιμο.	Πατήστε το κουμπί λειτουργίας για να απενεργοποιήσετε τη μονάδα και αφήστε την ψησταριά να κρυώσει. Ακολουθήστε τις οδηγίες φροντίδας και συντήρησης. Μετά τη συντήρηση, αφαιρέστε τα πέλλετ και επιβεβαιώστε ότι όλα τα εξαρτήματα βρίσκονται στη σωστή θέση. Μόλις κρυώσει η μονάδα, πατήστε το κουμπί λειτουργίας για να την ενεργοποιήσετε και, στη συνέχεια, επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία. Εάν ο κωδικός σφάλματος εξακολουθεί να εμφανίζεται, επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση πελατών
Κωδικός σφάλματος "Er1"	Το καλώδιο του αισθητήρα θερμοκρασίας δεν πραγματοποιεί σύνδεση.	Αφαιρέστε το πάνελ πρόσβασης της χοάνης (ανατρέξτε στο διάγραμμα ηλεκτρικής καλωδίωσης) και ελέγξτε για τυχόν ζημιά στα καλώδια του αισθητήρα θερμοκρασίας. Βεβαιωθείτε ότι τα βύσματα molex του αισθητήρα θερμοκρασίας είναι σωστά και σταθερά συνδεδεμένα με τον πίνακα ελέγχου
Κωδικός σφάλματος "ErP"	Η μονάδα δεν απενεργοποιήθηκε σωστά την τελευταία φορά που είχε συνδεθεί με ρεύμα) Έγινε διακοπή ρεύματος κατά τη διάρκεια που η μονάδα βρισκόταν σε λειτουργία	Η λειτουργία ασφαλείας αποτρέπει την αυτόματη επανεκκίνηση. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας για να απενεργοποιήσετε τη μονάδα, περιμένετε δύο λεπτά και, στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί λειτουργίας για να ενεργοποιήσετε ξανά τη μονάδα. Γυρίστε τον επιλογέα ελέγχου θερμοκρασίας στη θέση ΚΑΠΝΙΣΜΑ ή στην επιθυμητή θερμοκρασία. Εάν ο κωδικός σφάλματος εξακολουθεί να εμφανίζεται, επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών
Κωδικός σφάλματος "noP"	Δεν έχει γίνει σωστή σύνδεση με τη θύρα	Αποσυνδέστε τον αισθητήρα κρέατος από τη θύρα σύνδεσης στον πίνακα ελέγχου και επανασυνδέστε. Σιγουρευτείτε ότι ο αντάπτορας του αισθητήρα κρέατος είναι σταθερά συνδεδεμένος. Ελέγξτε για σημάδια βλάβης στο άκρο του αντάπτορα. Εάν εξακολουθεί να αποτυγχάνει η σύνδεση, καλέστε την Εξυπηρέτηση πελατών για ανταλλακτικό.
	Υπάρχει βλάβη στον αισθητήρα κρέατος	Ελέγξτε για σημάδια βλάβης στα καλώδια του αισθητήρα κρέατος. Σε περίπτωση βλάβης, καλέστε την Εξυπηρέτηση πελατών για ανταλλακτικό
	Ελαττωματικός πίνακας ελέγχου	Ο πίνακας ελέγχου πρέπει να αντικατασταθεί. Επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση Πελατών για ανταλλακτικό.
Η θερμοκρασία της ψησταριάς στη ρύθμιση ΚΑΠΝΙΣΜΑ είναι πολύ υψηλή	Η ρύθμιση "P" είναι πολύ ΧΑΜΗΛΗ	Πιέστε το κουμπί "P" SET και αυξήστε τη ρύθμιση "P"

Η ψησταριά δεν καταφέρνει να διατηρήσει σταθερή θερμοκρασία	Ανεπαρκής ροή αέρα μέσω του δοχείου καύσης	Ελέγξτε το δοχείο καύσης για συσσωρευμένη τέφρα ή άλλα εμπόδια. Ακολουθήστε τις οδηγίες φροντίδας και συντήρησης που αφορούν στη συσσώρευση τέφρας. Ελέγξτε τον ανεμιστήρα. Βεβαιωθείτε ότι λειτουργεί σωστά και ότι η είσοδος αέρα δεν είναι μπλοκαρισμένη. Ακολουθήστε τις οδηγίες φροντίδας και συντήρησης εάν υπάρχει βρωμιά. Ελέγξτε το μηχανισμό του περιστρεφόμενου κοχλία, επιβεβαιώστε ότι περιστρέφεται σωστά και σιγουρευτείτε ότι δεν υπάρχει απόφραξη στον αγωγό του κοχλία. Μόλις τελειώσουν όλα τα παραπάνω βήματα, εκκινήστε την ψησταριά, ρυθμίστε τη θερμοκρασία στο ΚΑΠΝΙΣΜΑ και περιμένετε για 10 λεπτά. Ελέγξτε ότι η φλόγα που παράγεται είναι φωτεινή και ζωντανή.
	Έλλειψη καυσίμου, κακή ποιότητα καυσίμου, απόφραξη στο σύστημα τροφοδοσίας	Ελέγξτε τη χοάνη για να δείτε αν η στάθμη του καυσίμου είναι επαρκής και συμπληρώστε εάν είναι χαμηλή. Αν τα πέλλετ είναι αμφιβόλου ποιότητας ή το μήκος τους είναι πολύ μακρύ, μπορεί να προκληθεί απόφραξη στο σύστημα τροφοδοσίας. Αφαιρέστε τα πέλλετ και ακολουθήστε τις οδηγίες φροντίδας και συντήρησης
	Αισθητήρας θερμοκρασίας	Ελέγξτε την κατάσταση του αισθητήρα θερμοκρασίας. Ακολουθήστε τις οδηγίες φροντίδας και συντήρησης εάν είναι βρώμικος. Επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση Πελατών για ανταλλακτικό αν έχει υποστεί ζημιά.
Η ψησταριά παράγει υπερβολικό ή ξεθωριασμένο καπνό	Συσσώρευση λίπους	Ακολουθήστε τις οδηγίες φροντίδας και συντήρησης.
	Ποιότητα των πέλλετ ξύλου	Αφαιρέστε τα τυχόν υγρά πέλλετ από τη χοάνη. Ακολουθήστε τις οδηγίες φροντίδας και συντήρησης για τον καθαρισμό. Αντικαταστήστε με στεγνά πέλλετ.
	Το δοχείο καύσης είναι μπλοκαρισμένο	Καθαρίστε το δοχείο καύσης από τα τυχόν υγρά πέλλετ. Ακολουθήστε τη διαδικασία προετοιμασίας της χοάνης.
	Ανεπαρκής εισαγωγή αέρα για τον ανεμιστήρα	Ελέγξτε τον ανεμιστήρα. Βεβαιωθείτε ότι λειτουργεί σωστά και ότι η είσοδος αέρα δεν είναι μπλοκαρισμένη. Ακολουθήστε τις Οδηγίες φροντίδας και συντήρησης εάν υπάρχει βρωμιά.
Συχνές αναφλέξεις	Θερμοκρασία μαγειρέματος	Προσπαθήστε να μαγειρέψετε σε χαμηλότερη θερμοκρασία. Το λίπος έχει όντως σημείο ανάφλεξης. Διατηρήστε τη θερμοκρασία κάτω από 176 ° C/350 ° F όταν μαγειρεύετε πολύ λιπαρά τρόφιμα.
	Συσσώρευση λίπους στα εξαρτήματα μαγειρέματος	Ακολουθήστε τις οδηγίες φροντίδας και συντήρησης.

PB550G Εξαρτήματα

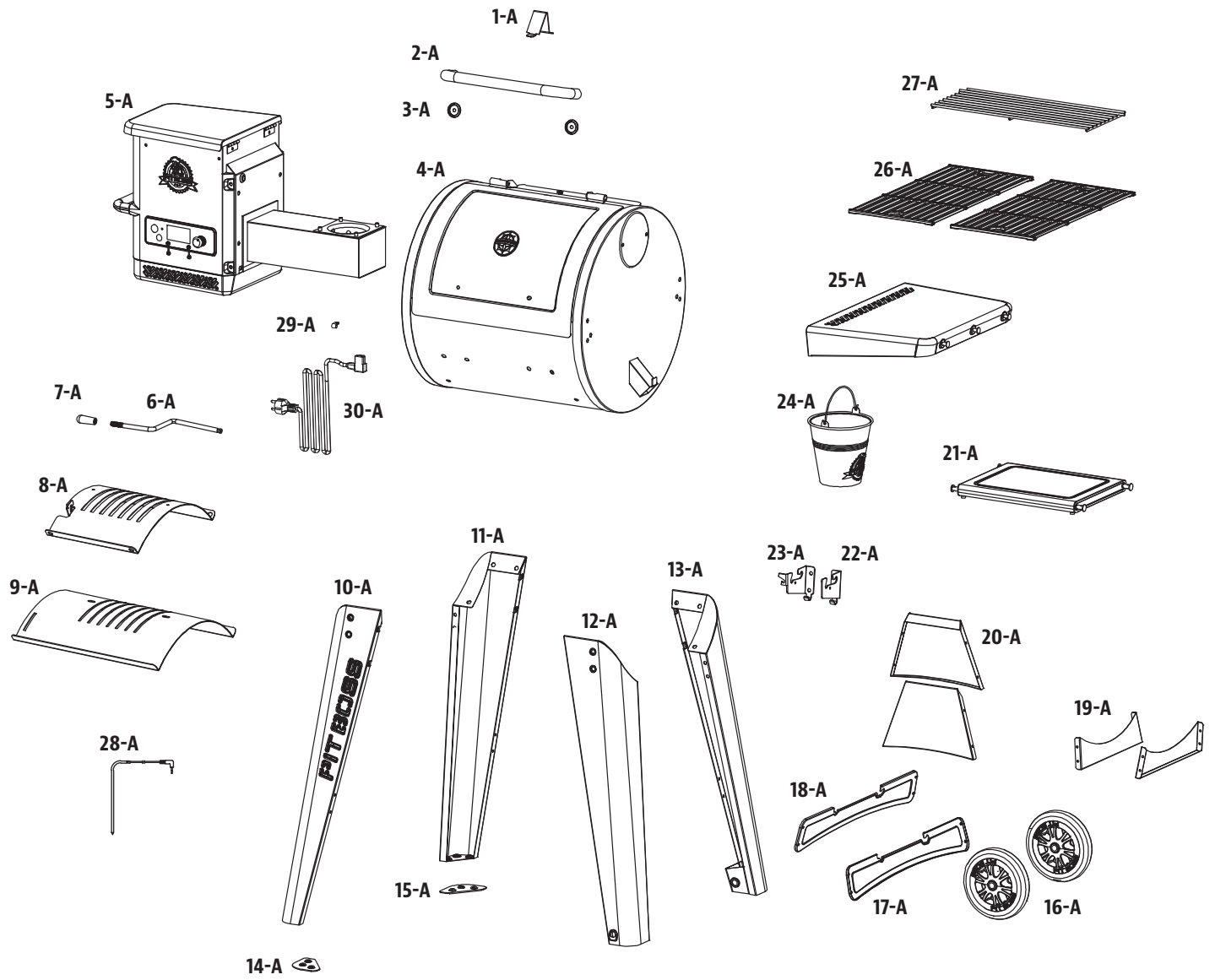
Μέρος#	Περιγραφή
1-A	Πώμα για το καπάκι (x1)
2-A	Λαβή για το καπάκι (x1)
3-A	Καστόνι λαβής για το καπάκι (x2)
4-A	Κύριος θάλαμος ψησίματος σε σχήμα βαρελιού (x1)
5-A	Μηχανισμός χοάνης (x1)
6-A	Μπάρα προσαρμογής της σχάρας φλόγας (x1)
7-A	Λαβή της μπάρας προσαρμογής της σχάρας φλόγας (x1)
8-A	Συρταρωτό κάλυμμα της σχάρας φλόγας (x1)
9-A	Κύρια πλάκα της σχάρας φλόγας (x1)
10-A	Αριστερό μπροστινό πόδι (x1)
11-A	Αριστερό πίσω πόδι (x1)
12-A	Δεξί μπροστινό πόδι (x1)
13-A	Δεξί πίσω πόδι (x1)
14-A	Αντιολισθητικό κάλυμμα αριστερού μπροστινού ποδιού (x1)
15-A	Αντιολισθητικό κάλυμμα αριστερού πίσω ποδιού (x1)
16-A	Τροχός (x2)
17-A	Δεξιά κάτω πλάκα υποστήριξης (x1)
18-A	Αριστερή κάτω πλάκα υποστήριξης (x1)
19-A	Κοντή πλάκα υποστήριξης (x2)

Μέρος#	Περιγραφή
20-A	Μπροστινή/Πίσω μακρά πλάκα στήριξης(x2)
21-A	Μπροστινό ράφι (x1)
22-A	Δεξής βραχίονας μπροστινού ραφιού (x1)
23-A	Αριστερός βραχίονας μπροστινού ραφιού (x1)
24-A	Δοχείο λίπους (x1)
25-A	Τραπεζάκι στο δεξί μέρος (x1)
26-A	Σχάρα μαγειρέματος (x2)
27-A	Βάση για ζέσταμα (x1)
28-A	Αισθητήρας κρέατος (x1)
29-A	Κλιπ για το καλώδιο (x1)
30-A	Καλώδιο ρεύματος (x1)
31-A	Βίδα (x18)
32-A	Ροδέλα στεγανοποίησης (x18)
33-A	Ροδέλα κλειδώματος στεγανοποίησης (x18)
34-A	Βίδα (x30)
35-A	Πείρος άξονα τροχού (x2)
36-A	Κοπίλια για τον τροχό (x2)
37-A	Ροδέλα στεγανοποίησης για τον τροχό (x2)

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Λόγω της συνεχούς ανάπτυξης του προϊόντος, τα εξαρτήματα υπόκεινται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

ΜΟΝΤΕΛΟ	ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΜΕΝΗ ΜΟΝΑΔΑ	ΒΑΡΟΣ ΜΟΝΑΔΑΣ	ΧΩΡΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	ΕΥΡΟΣ ΘΕΡΜΟΚΡ.	ΨΗΦΙΑΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ
PB PB550G	(ΠxΥxΒ) 1,227mm x 1,195mm x 868mm / 48.3" x 47" x 34.17"	55.7 kg / 122.8 lb	Κύριος - 2580.6 cm ² / 400 sq. in. Πάνω βάση - 920 cm ² / 142.6 sq. in. Σύνολο - 3500.6 cm ² / 542.6 sq. in.	82-260°C / 180-500°F	Δέκα προεπιλογές θερμοκρασίας, κύκλοι εκκίνησης και ψύξης, ηλεκτρικός αναφλεκτήρας

PB550G Εξαρτήματα



PB700G Εξαρτήματα

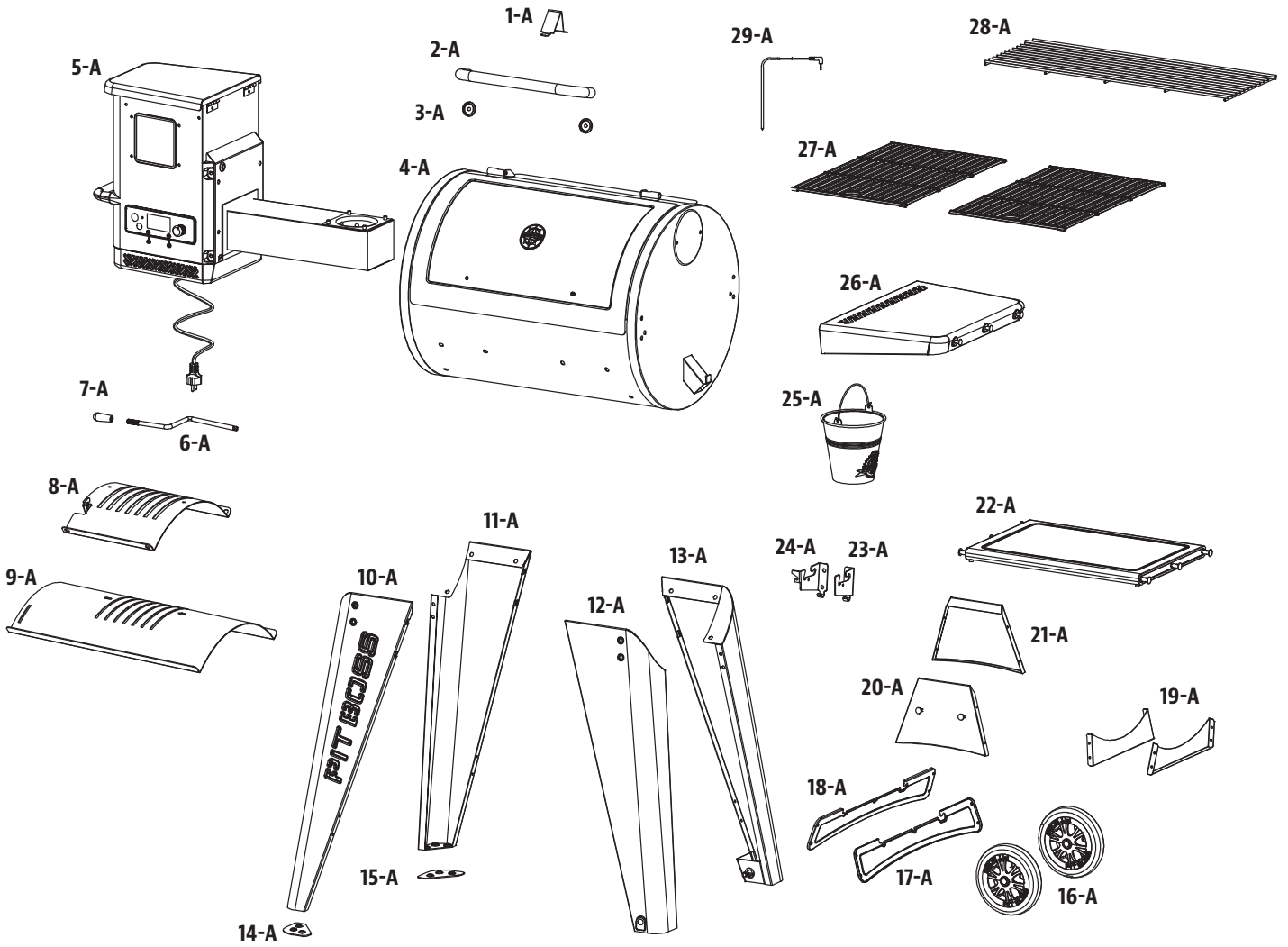
Μέρος#	Περιγραφή
1-A	Πώμα για το καπάκι (x1)
2-A	Λαβή για το καπάκι (x1)
3-A	Καστόνι λαβής για το καπάκι (x2)
4-A	Κύριος θάλαμος ψησίματος σε σχήμα βαρελιού (x1)
5-A	Μηχανισμός χοάνης (x1)
6-A	Μπάρα προσαρμογής της σχάρας φλόγας (x1)
7-A	Λαβή της μπάρας προσαρμογής της σχάρας φλόγας (x1)
8-A	Συρταρωτό κάλυμμα της σχάρας φλόγας (x1)
9-A	Κύρια πλάκα της σχάρας φλόγας (x1)
10-A	Αριστερό μπροστινό πόδι (x1)
11-A	Αριστερό πίσω πόδι (x1)
12-A	Δεξί μπροστινό πόδι (x1)
13-A	Δεξί πίσω πόδι (x1)
14-A	Αντιολισθητικό κάλυμμα αριστερού μπροστινού ποδιού (x1)
15-A	Αντιολισθητικό κάλυμμα αριστερού πίσω ποδιού (x1)
16-A	Τροχός (x2)
17-A	Δεξιά κάτω πλάκα υποστήριξης (x1)
18-A	Αριστερή κάτω πλάκα υποστήριξης (x1)
19-A	Κοντή πλάκα υποστήριξης (x2)

Μέρος#	Περιγραφή
20-A	Μπροστινή μακρά πλάκα στήριξης (x1)
21-A	Πίσω μακρά πλάκα στήριξης (x1)
22-A	Μπροστινό ράφι (x1)
23-A	Δεξής βραχίονας μπροστινού ραφιού (x1)
24-A	Αριστερός βραχίονας μπροστινού ραφιού (x1)
25-A	Δοχείο λίπους (x1)
26-A	Τραπεζάκι στο δεξί μέρος (x1)
27-A	Σχάρα μαγειρέματος (x2)
28-A	Βάση για ζέσταμα (x1)
29-A	Αισθητήρας κρέατος (x1)
30-A	Βίδα (x18)
31-A	Ροδέλα στεγανοποίησης (x18)
32-A	Ροδέλα κλειδώματος στεγανοποίησης (x18)
33-A	Βίδα (x30)
34-A	Πείρος άξονα τροχού (x2)
35-A	Κοπίλια για τον τροχό (x2)
36-A	Ροδέλα στεγανοποίησης για τον τροχό (x2)

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Λόγω της συνεχούς ανάπτυξης του προϊόντος, τα εξαρτήματα υπόκεινται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

ΜΟΝΤΕΛΟ	ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΜΕΝΗ ΜΟΝΑΔΑ (ΠxΥxΒ)	ΒΑΡΟΣ ΜΟΝΑΔΑΣ	ΧΩΡΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	ΕΥΡΟΣ ΘΕΡΜΟΚΡ.	ΨΗΦΙΑΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ
PB PB700G	1,388mm x 1,195mm x 940mm / 54.6" x 47" x 37"	66.5 kg / 146.61 lb	Κύριος - 3,109 cm ² / 482 sq. in. Πάνω βάση - 1,341 cm ² / 208 sq. in. Σύνολο - 4,450 cm ² / 690 sq. in.	82-260°C / 180-500°F	Δέκα προεπιλογές θερμοκρασίας, κύκλοι εκκίνησης και ψύξης, ηλεκτρικός αναφλεκτήρας

PB700G ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ



PB850G Εξαρτήματα

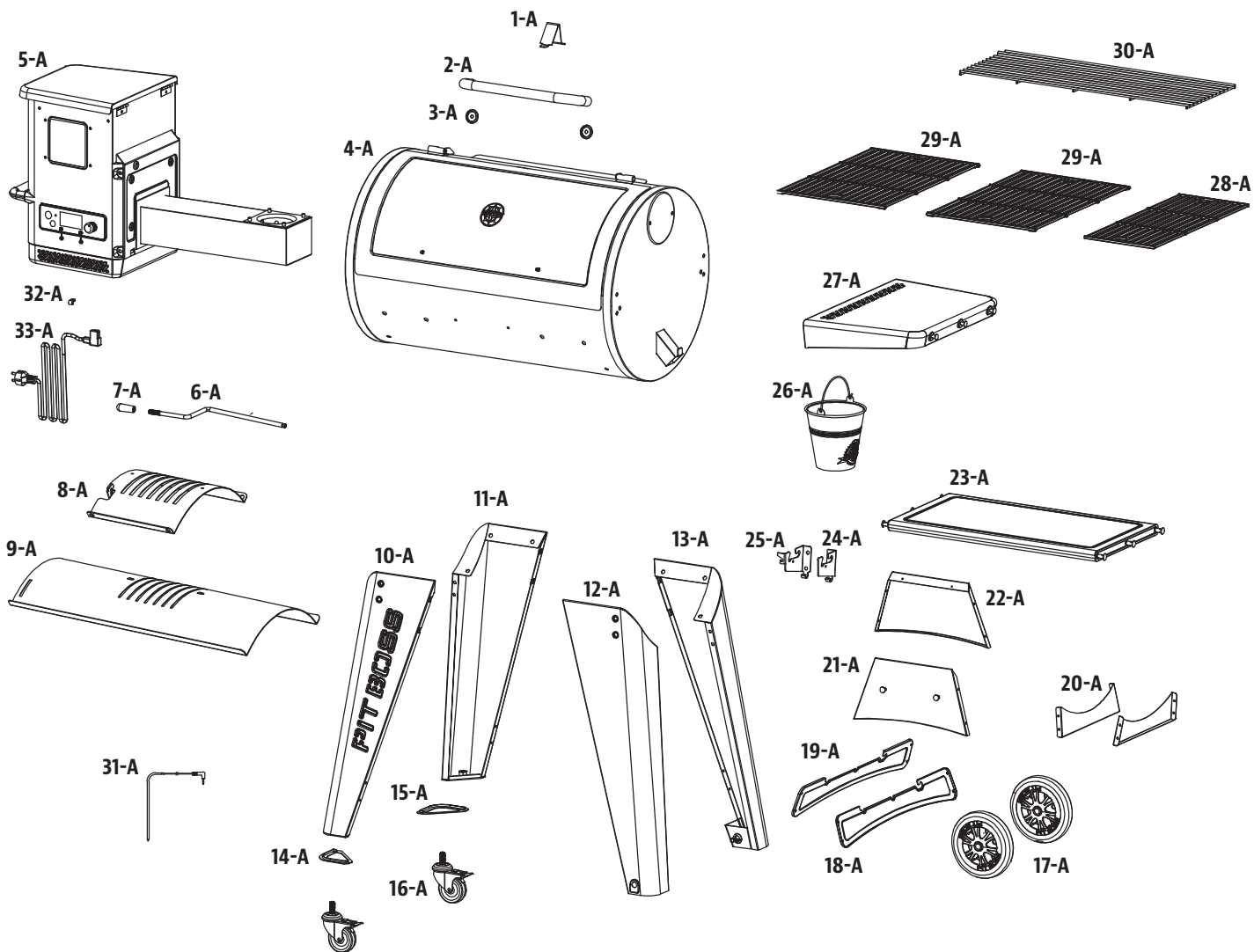
Μέρος#	Περιγραφή
1-A	Πώμα για το καπάκι (x1)
2-A	Λαβή για το καπάκι (x1)
3-A	Καστόνι λαβής για το καπάκι (x2)
4-A	Κύριος θάλαμος ψησίματος σε σχήμα βαρελιού (x1)
5-A	Μηχανισμός χοάνης (x1)
6-A	Μπάρα προσαρμογής της σχάρας φλόγας (x1)
7-A	Λαβή της μπάρας προσαρμογής της σχάρας φλόγας (x1)
8-A	Συρταρωτό κάλυμμα της σχάρας φλόγας (x1)
9-A	Κύρια πλάκα της σχάρας φλόγας (x1)
10-A	Αριστερό μπροστινό πόδι (x1)
11-A	Αριστερό πίσω πόδι (x1)
12-A	Δεξί μπροστινό πόδι (x1)
13-A	Δεξί πίσω πόδι (x1)
14-A	Αντιολισθητικό κάλυμμα αριστερού μπροστινού ποδιού (x1)
15-A	Αντιολισθητικό κάλυμμα αριστερού πίσω ποδιού (x1)
16-A	Περιστρεφόμενος τροχός με φρένο (x2)
17-A	Τροχός (x2)
18-A	Δεξιά κάτω πλάκα υποστήριξης (x1)
19-A	Αριστερή κάτω πλάκα υποστήριξης (x1)
20-A	Κοντή πλάκα υποστήριξης (x2)
21-A	Μπροστινή μακρά πλάκα στήριξης (x1)

Μέρος#	Περιγραφή
22-A	Πίσω μακρά πλάκα στήριξης (x1)
23-A	Μπροστινό ράφι (x1)
24-A	Δεξής βραχίονας μπροστινού ραφιού (x1)
25-A	Αριστερός βραχίονας μπροστινού ραφιού (x1)
26-A	Δοχείο λίπους (x1)
27-A	Τραπεζάκι στο δεξί μέρος (x1)
28-A	Σχάρα μαγειρέματος A (x1)
29-A	Σχάρα μαγειρέματος B (x1)
30-A	Βάση για ζέσταμα (x1)
31-A	Αισθητήρας κρέατος (x1)
32-A	Κλιπ για το καλώδιο (x1)
33-A	Καλώδιο ρεύματος (x1)
34-A	Βίδα (x18)
35-A	Ροδέλα στεγανοποίησης (x18)
36-A	Ροδέλα κλειδώματος στεγανοποίησης (x18)
37-A	Βίδα (x30)
38-A	Βίδα (x4)
39-A	Πείρος άξονα τροχού (x2)
40-A	Κοπίλια για τον τροχό (x2)
41-A	Ροδέλα στεγανοποίησης για τον τροχό (x2)

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Λόγω της συνεχούς ανάπτυξης του προϊόντος, τα εξαρτήματα υπόκεινται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

ΜΟΝΤΕΛΟ	ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΜΕΝΗ ΜΟΝΑΔΑ	ΒΑΡΟΣ ΜΟΝΑΔΑΣ	ΧΩΡΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	ΕΥΡΟΣ ΘΕΡΜΟΚΡ.	ΨΗΦΙΑΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ
PB PB850G	(ΠxΥxΒ) 1,472mm x 1,195mm x 940mm / 57.9" x 47" x 37"	74.5kg / 164.24 lb	Κύριος - 3,825.8 cm ² / 593 sq. in. Πάνω βάση - 1,845.2 cm ² / 286 sq. in. Σύνολο - 5,671 cm ² / 879 sq. in.	82-260°C / 180-500°F	Δέκα προεπιλογές θερμοκρασίας, κύκλοι εκκίνησης και ψύξης, ηλεκτρικός αναφλεκτήρας

PB850G ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ



34-A

35-A

36-A

37-A

38-A

39-A

40-A

41-A

PB1150G Εξαρτήματα

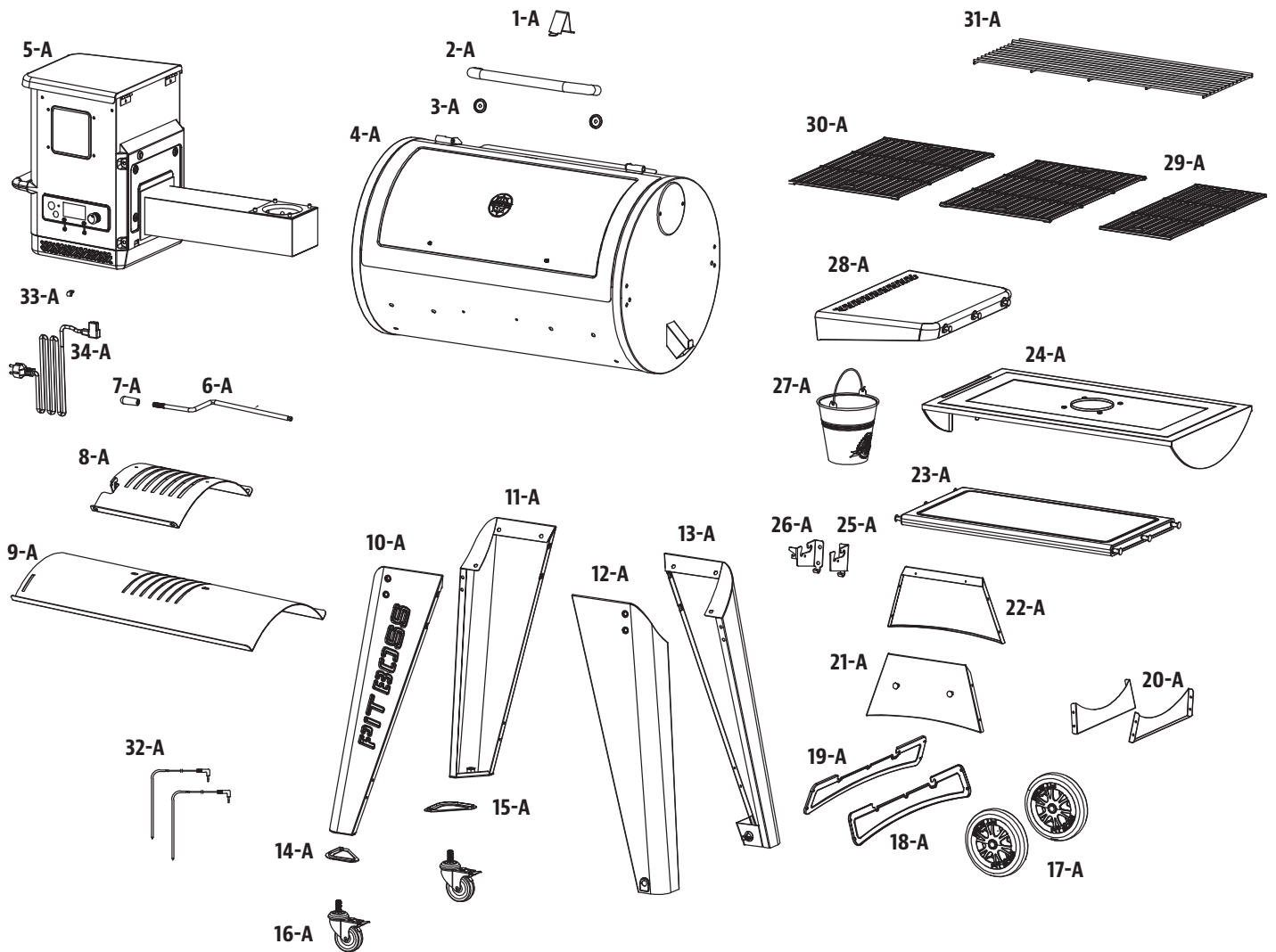
Μέρος#	Περιγραφή
1-A	Πώμα για το καπάκι (x1)
2-A	Λαβή για το καπάκι (x1)
3-A	Καστόνι λαβής για το καπάκι (x2)
4-A	Κύριος θάλαμος ψησίματος σε σχήμα βαρελιού (x1)
5-A	Μηχανισμός χοάνης (x1)
6-A	Μπάρα προσαρμογής της σχάρας φλόγας (x1)
7-A	Λαβή της μπάρας προσαρμογής της σχάρας φλόγας (x1)
8-A	Συρταρωτό κάλυμμα της σχάρας φλόγας (x1)
9-A	Κύρια πλάκα της σχάρας φλόγας (x1)
10-A	Αριστερό μπροστινό πόδι (x1)
11-A	Αριστερό πίσω πόδι (x1)
12-A	Δεξί μπροστινό πόδι (x1)
13-A	Δεξί πίσω πόδι (x1)
14-A	Αντιολισθητικό κάλυμμα αριστερού μπροστινού ποδιού (x1)
15-A	Αντιολισθητικό κάλυμμα αριστερού πίσω ποδιού (x1)
16-A	Περιστρεφόμενος τροχός με φρένο (x2)
17-A	Τροχός (x2)
18-A	Δεξιά κάτω πλάκα υποστήριξης (x1)
19-A	Αριστερή κάτω πλάκα υποστήριξης (x1)
20-A	Κοντή πλάκα υποστήριξης (x2)
21-A	Μπροστινή μακρά πλάκα στήριξης (x1)

Μέρος#	Περιγραφή
22-A	Πίσω μακρά πλάκα στήριξης (x1)
23-A	Μπροστινό ράφι (x1)
24-A	Πλάκα διάχυσης (x1)
25-A	Δεξής βραχίονας μπροστινού ραφιού (x1)
26-A	Αριστερός βραχίονας μπροστινού ραφιού (x1)
27-A	Δοχείο λίπους (x1)
28-A	Τραπεζάκι στο δεξί μέρος (x1)
29-A	Σχάρα μαγειρέματος A (x1)
30-A	Σχάρα μαγειρέματος B (x1)
31-A	Βάση για ζέσταμα (x1)
32-A	Αισθητήρας κρέατος (x1)
33-A	Κλιπ για το καλώδιο (x1)
34-A	Καλώδιο ρεύματος (x1)
35-A	Βίδα (x18)
36-A	Ροδέλα στεγανοποίησης (x18)
37-A	Ροδέλα κλειδώματος στεγανοποίησης (x18)
38-A	Βίδα (x30)
39-A	Βίδα (x6)
40-A	Πείρος άξονα τροχού (x2)
41-A	Κοπίλια για τον τροχό (x2)
42-A	Ροδέλα στεγανοποίησης για τον τροχό (x2)

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Λόγω της συνεχούς ανάπτυξης του προϊόντος, τα εξαρτήματα υπόκεινται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

ΜΟΝΤΕΛΟ	ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΜΕΝΗ ΜΟΝΑΔΑ	ΒΑΡΟΣ ΜΟΝΑΔΑΣ	ΧΩΡΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	ΕΥΡΟΣ ΘΕΡΜΟΚΡ.	ΨΗΦΙΑΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ
PB PB1150G	(ΠxΥxΒ) 1,622mm x 1,195mm x 940mm / 63.86" x 47" x 37"	84 kg / 185.19 lb	Κύριος - 4,587.1 cm ² / 711 sq. in. Πάνω βάση - 2,883.9 cm ² / 447 sq. in. Σύνολο - 7,471 cm² / 1,158 sq. in.	82-260°C / 180-500°F	Δέκα προεπιλογές θερμοκρασίας, κύκλοι εκκίνησης και ψύξης, ηλεκτρικός αναφλεκτήρας

PB1150G ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ



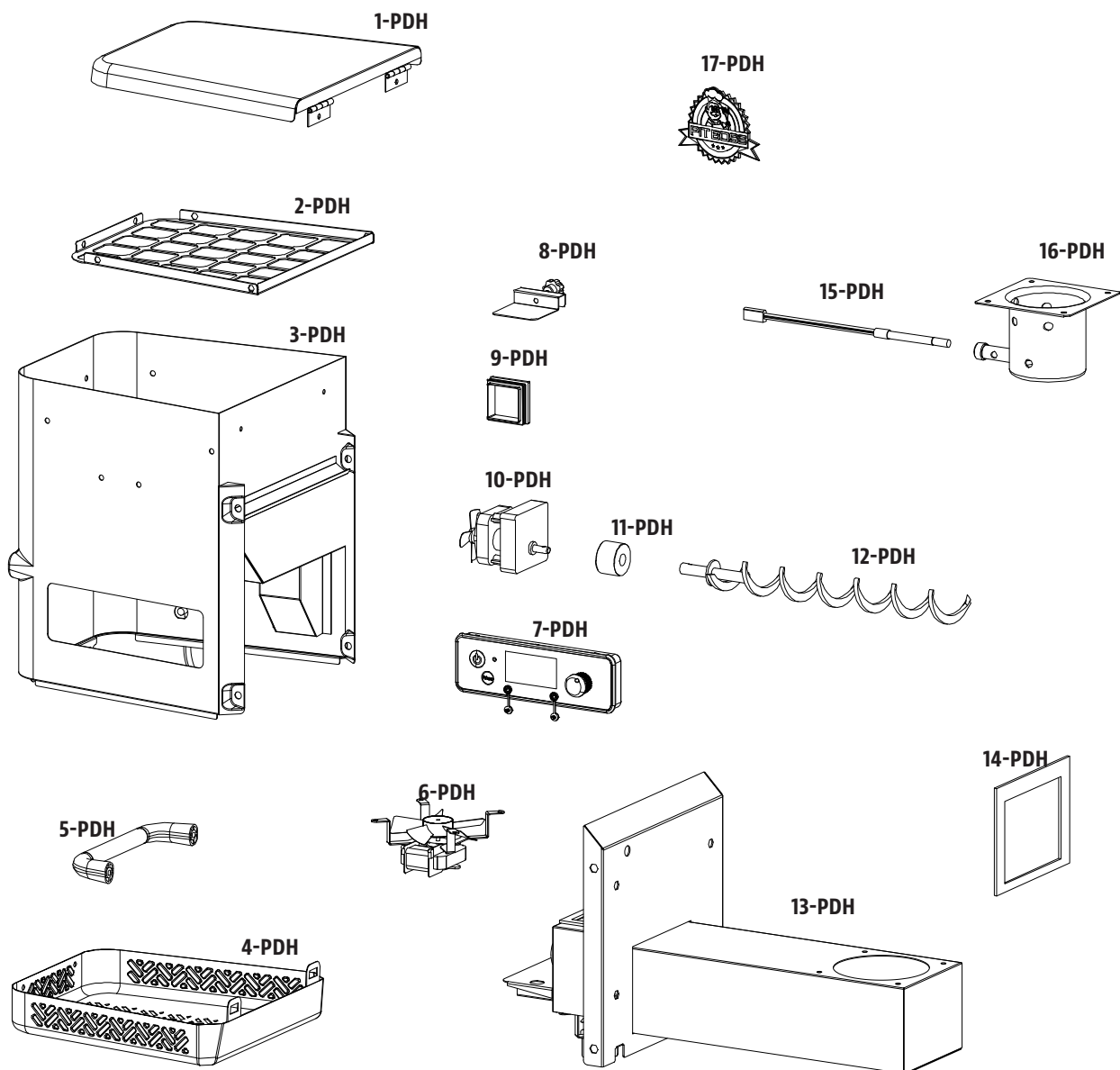
35-A	36-A	37-A	38-A	39-A	40-A	41-A	42-A
------	------	------	------	------	------	------	------

PB550G Εξαρτήματα Χοάνης

Μέρος#	Περιγραφή
1-PDH	Καπάκι της χοάνης
2-PDH	Διαχωριστικό πλαίσιο ασφαλείας της χοάνης
3-PDH	Κουτί περισυλλογής της χοάνης
4-PDH	Πάνελ πρόσβασης της χοάνης
5-PDH	Λαβή της χοάνης
6-PDH	Ανεμιστήρας καύσης
7-PDH	Πίνακας ελέγχου Pit Boss® H1
8-PDH	Πλακέτα του αγωγού απορροής
9-PDH	Κάλυμμα του αγωγού απορροής

Μέρος#	Περιγραφή
10-PDH	Μοτέρ περιστρεφόμενου κοχλία
11-PDH	Νάυλον δακτύλιος
12-PDH	Μηχανισμός απορροής του κοχλία
13-PDH	Δοχείο περισυλλογής του κοχλία
14-PDH	Φλάντζα στεγανοποίησης της χοάνης
15-PDH	Αναφλεκτήρας
16-PDH	Δοχείο καύσης
17-PDH	Πλακέτα επωνυμίας

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Λόγω της συνεχούς ανάπτυξης του προϊόντος, τα εξαρτήματα υπόκεινται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

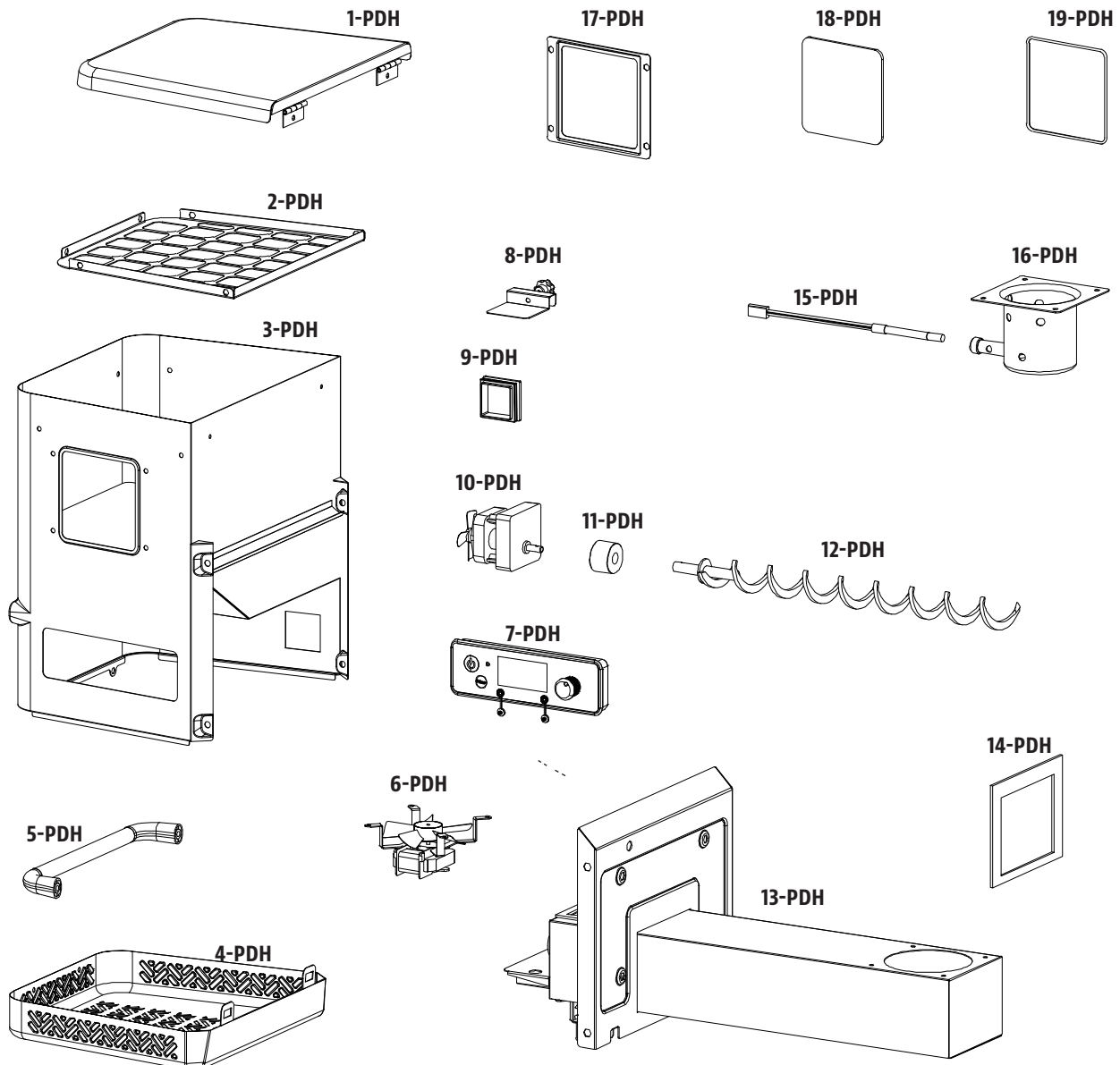


PB700G / PB850G / PB1150G Εξαρτήματα Χοάνης

Μέρος#	Περιγραφή
1-PDH	Καπάκι της χοάνης
2-PDH	Διαχωριστικό πλαίσιο ασφαλείας της χοάνης
3-PDH	Κουτί περισυλλογής της χοάνης
4-PDH	Πάνελ πρόσβασης της χοάνης
5-PDH	Λαβή της χοάνης
6-PDH	Ανεμιστήρας καύσης
7-PDH	Πίνακας ελέγχου Pit Boss® H1
8-PDH	Πλακέτα του αγωγού απορροής
9-PDH	Κάλυμμα του αγωγού απορροής
10-PDH	Μοτέρ περιστρεφόμενου κοχλία

Μέρος#	Περιγραφή
11-PDH	Νάυλον δακτύλιος
12-PDH	Μηχανισμός απορροής του κοχλία
13-PDH	Δοχείο περισυλλογής του κοχλία
14-PDH	Φλάντζα στεγανοποίησης της χοάνης
15-PDH	Αναφλεκτήρας
16-PDH	Δοχείο καύσης
17-PDH	Γυάλινη πλακέτα
18-PDH	Τζάμι
19-PDH	Πώμα σφράγισης από καουτσούκ

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Λόγω της συνεχούς ανάπτυξης του προϊόντος, τα εξαρτήματα υπόκεινται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.



Εγγύηση

Όροι

Όλες οι ψησταριές πέλλετ της Pit Boss®, που κατασκευάζονται από την Dansons, φέρουν περιορισμένη εγγύηση από την ημερομηνία πώλησης στον αρχικό ιδιοκτήτη. Η κάλυψη της εγγύησης ξεκινά την αρχική ημερομηνία αγοράς και απαιτείται απόδειξη της ημερομηνίας αγοράς ή αντίγραφο του αρχικού λογαριασμού πώλησης, για την επικύρωση της εγγύησης. Οι πελάτες θα υπόκεινται σε χρέωση ανταλλακτικών, αποστολής και χειρισμού, αν δεν είναι σε θέση να προσκομίσουν απόδειξη αγοράς ή μετά τη λήξη της εγγύησης.

Η Dansons φέρει εγγύηση πέντε (5) ετών για ελαττώματα και θέματα κατασκευής σε όλα τα μέρη και πέντε (5) χρόνια για ηλεκτρικά εξαρτήματα. Η Dansons εγγυάται ότι όλα τα μέρη δεν έχουν ελαττώματα υλικού και κατασκευής, για τη διάρκεια χρήσης και ιδιοκτησίας του αρχικού αγοραστή. Η εγγύηση δεν καλύπτει ζημιές από φθορά και καταστροφές, όπως γρατζουνιές, βαθουλώματα, χτυπήματα, θρύμματα ή μικρές επιφανειακές ρωγμές. Αυτές οι αλλαγές στην αισθητική της ψησταριάς δεν επηρεάζουν την απόδοσή της. Η δωρεάν επισκευή ή η αντικατάσταση οποιουδήποτε εξαρτήματος δεν υπερβαίνει την περιορισμένη εγγύηση πέραν των πέντε (5) ετών από την ημερομηνία αγοράς.

Κατά τη διάρκεια της εγγύησης, η υποχρέωση της Dansons περιορίζεται στην παροχή αντικατάστασης για ελαττωματικά ή/και αποτυχημένα εξαρτήματα. Όσο είναι εντός της περιόδου εγγύησης, η Dansons δεν θα χρεώνει για επισκευή ή αντικατάσταση ανταλλακτικών που επιστρέφονται, προπληρωμένα φορτία, εάν τα εξαρτήματα διαπιστωθούν από την Dansons ότι είναι ελαττωματικά κατά την εξέταση. Η Dansons δεν ευθύνεται για έξοδα μεταφοράς, κόστος εργασίας ή εξαγωγικούς δασμούς. Εκτός από τις περιπτώσεις που προβλέπονται σε αυτούς τους όρους εγγύησης, επισκευής ή αντικατάστασης ανταλλακτικών με τον τρόπο και για το χρονικό διάστημα που αναφέρεται μέχρι τώρα, θα αποτελεί την εκπλήρωση όλων των άμεσων και παράγωγων ευθυνών και υποχρεώσεων από την Dansons προς εσάς.

Η Dansons λαμβάνει κάθε προφύλαξη και χρησιμοποιεί υλικά που καθυστερούν τη σκουριά. Ακόμη και με αυτές τις εγγυήσεις, οι προστατευτικές επικαλύψεις μπορούν να παραβιαστούν από διάφορες ουσίες και συνθήκες πέρα από τον έλεγχο της Dansons. Υψηλές θερμοκρασίες, υπερβολική υγρασία, χλώριο, βιομηχανικές αναθυμιάσεις, λιπάσματα, φυτοφάρμακα γκαζόν και αλάτι είναι μερικές από τις ουσίες που μπορούν να επηρεάσουν τις επικαλύψεις μετάλλων. Για τους λόγους αυτούς, η εγγύηση δεν καλύπτει σκουριά ή οξείδωση, εκτός εάν υπάρχει αστοχία δομικής ακεραιότητας στα εξαρτήματα της ψησταριάς. Σε περίπτωση που συμβεί κάτι από τα παραπάνω, ανατρέξτε στην ενότητα φροντίδας και συντήρησης για να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής της μονάδας σας. Η Dansons συνιστά τη χρήση ενός καλύμματος όταν η ψησταριά δεν χρησιμοποιείται.

Αυτή η εγγύηση βασίζεται στην κανονική οικιακή χρήση και σέρβις της ψησταριάς και δεν ισχύει καμία περιορισμένη κάλυψη εγγύησης για μια ψησταριά που χρησιμοποιείται σε εμπορικές/επαγγελματικές εφαρμογές.

Εξαιρέσεις

Δεν υπάρχει γραπτή ή σιωπηρή εγγύηση απόδοσης για τα προϊόντα Pit Boss® Grills, καθώς ο κατασκευαστής δεν έχει έλεγχο στην εγκατάσταση, τη λειτουργία, τον καθαρισμό, τη συντήρηση ή τον τύπο του καυσίμου που καίγεται. Αυτή η εγγύηση δεν θα ισχύει ούτε η Dansons θα αναλάβει την ευθύνη εάν η συσκευή σας δεν έχει εγκατασταθεί, χειριστεί, καθαριστεί και συντηρηθεί σύμφωνα με το παρόν εγχειρίδιο από τον ιδιοκτήτη.

Οποιαδήποτε χρήση αερίου που δεν αναφέρεται στο παρόν εγχειρίδιο μπορεί να ακυρώσει την εγγύηση. Η εγγύηση δεν καλύπτει ζημιά ή θραύση λόγω κακής χρήσης, ακατάλληλου χειρισμού ή τροποποιήσεων.

Ούτε η Dansons, ούτε ο εξουσιοδοτημένος αντιπρόσωπος της Pit Boss® Grills, δεν αποδέχεται την ευθύνη, νομική ή άλλη, για την τυχαία ή επακόλουθη ζημιά στην περιουσία ή τα πρόσωπα που προκύπτουν από τη χρήση αυτού του προϊόντος. Είτε υποβληθεί αξίωση κατά της Dansons βάσει παραβίασης της παρούσας εγγύησης είτε οποιοδήποτε άλλου τύπου εγγύηση εκπεφρασμένη ή υπονοούμενη από το νόμο, ο κατασκευαστής σε καμία περίπτωση δεν θα είναι υπεύθυνος για οποιεσδήποτε ειδικές, έμμεσες, επακόλουθες ή άλλες ζημιές οποιασδήποτε φύσης της αρχικής αγοράς αυτού του προϊόντος. Όλες οι εγγυήσεις από τον κατασκευαστή παρατίθενται εδώ και καμία αξίωση δεν πρέπει να γίνει κατά του κατασκευαστή για οποιαδήποτε εγγύηση ή αντιπροσώπευση.

Ορισμένα κράτη δεν επιτρέπουν τον αποκλεισμό ή τον περιορισμό τυχαίων ή επακόλουθων ζημιών ή περιορισμούς σιωπηρών εγγυήσεων, επομένως οι περιορισμοί ή οι εξαιρέσεις που ορίζονται σε αυτήν την περιορισμένη εγγύηση ενδέχεται να μην ισχύουν για εσάς. Αυτή η περιορισμένη εγγύηση σας παρέχει συγκεκριμένα νόμιμα δικαιώματα και ενδέχεται να έχετε άλλα δικαιώματα, τα οποία διαφέρουν από κράτος σε κράτος.

Επικοινωνία με την εξυπηρέτηση πελατών

Για να παραγγείλετε ανταλλακτικά, επικοινωνήστε με τον τοπικό αντιπρόσωπο της **Pit Boss® Grills** ή επισκεφτείτε το ηλεκτρονικό μας κατάστημα. Εάν έχετε οποιοσδήποτε ερωτήσεις ή προβλήματα, επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση Πελατών.

Υπηρεσία εγγύησης

Επικοινωνήστε με τον πλησιέστερο αντιπρόσωπο της **Pit Boss® Grills** για επισκευή ή αντικατάσταση ανταλλακτικών. Η Dansons απαιτεί απόδειξη αγοράς για τη δημιουργία εγγύησης. Ως εκ τούτου, διατηρήστε την αρχική απόδειξη πωλήσεων ή τιμολόγιο για μελλοντική αναφορά. Ο σειριακός και ο αριθμός μοντέλου της Pit Boss σας βρίσκονται μέσα στο καπάκι της χοάνης. Καταγράψτε τους αριθμούς παρακάτω γιατί η ετικέτα μπορεί να φθαρεί ή να μην είναι ευανάγνωστη.

ΜΟΝΤΕΛΟ

ΣΕΙΡΙΑΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΑΓΟΡΑΣ

ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΜΕΝΟΣ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗΣ