



ΜΟΝΤΕΛΟ: PB1600PS1  
PART : 10804



# PIT BOSS® PRO SERIES

## NAVIGATOR PB1600PS1

### Ψησταριά & καπνιστήριο με πέλλετ ξύλου

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



**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.



SMOKE iT®

Μόνο για εξωτερική και οικιακή χρήση. Όχι για εμπορική χρήση

# 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 η εγκατάσταση οποιασδήποτε ψησταριάς πάνω 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. Μην χρησιμοποιείτε αυτήν τη συσκευή σε εσωτερικούς χώρους ή σε κλειστό, μη αεριζόμενο χώρο. Αυτή η συσκευή πέλλετ ξύλου δεν πρέπει να τοποθετείται κάτω από 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. Αν τα καλώδια τροφοδοσίας έχουν υποστεί οποιαδήποτε βλάβη, πρέπει να αντικατασταθούν είτε από τον κατασκευαστή, είτε από αντιπρόσωπο είτε από κάποιο άτομο αρμόδιο, έτσι ώστε να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος.

3. Μετά από μια περίοδο αποθήκευσης ή μη χρήσης, ελέγξτε το δοχείο καύσης για εμπόδια, τη χοάνη για ξένα αντικείμενα και τυχόν απόφραξη του αέρα γύρω από την εισαγωγή του ανεμιστήρα ή την καμινάδα. 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 μπάρμπεκιου όταν χειρίζετε την ψησταριά. Μην χρησιμοποιείτε αξεσουάρ που δεν προορίζονται για χρήση με αυτήν τη συσκευή. Μην τοποθετείτε κάλυμμα μπάρμπεκιου ή οτιδήποτε εύφλεκτο στον αποθηκευτικό χώρο κάτω από το μπάρμπεκιου.

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. Τα παιδιά δεν πρέπει να χρησιμοποιούν την συσκευή ως παιχνίδι. Ο καθαρισμός και η συντήρηση της μονάδας δεν πρέπει να γίνεται από παιδιά δίχως την επίβλεψη από κάποιον ενήλικα.**

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 κρυώσουν 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 ασφαλείας. Πρέπει να χρησιμοποιείτε μόνο οποιοδήποτε πέλλετ φυσικού ξύλου είναι σχεδιασμένο για καύση σε ψησταριές μάρμπεκιου πέλλετ. Μη χρησιμοποιείτε καύσιμο που έχει την ένδειξη ότι περιέχει πρόσθετα. Τα πέλλετ από ξύλο είναι πολύ ευαίσθητα στην υγρασία και πρέπει πάντα να αποθηκεύονται σε αεροστεγές δοχείο. Αν πρόκειται να αποθηκεύσετε την ψησταριά, χωρίς να τη χρησιμοποιείτε για μεγάλο χρονικό διάστημα, συνιστούμε να καθαρίσετε όλα τα πέλλετ από τη χοάνη και τον μηχανισμό του κοχλία της ψησταριάς, για την αποφυγή εμπλοκών. Το καύσιμο πέλλετ έχει μέση τιμή θερμότητας στα 8000-8770 BTU/LB, περιεκτικότητα σε τέφρα < 1%

**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 μάρμπεκιου, 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](http://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 εταιρεία μας δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για οποιαδήποτε βλάβη προκαλείται από την ποιότητα του καυσίμου. Κρεόζωτο

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 κρυώσει 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 κρουρολογήματος ή γρίπης κατά το μαγείρεμα ή όσο βρίσκεστε κοντά στη συσκευή. Η δηλητηρίαση από μονοξείδιο του άνθρακα, η οποία μπορεί εύκολα να παρερμηνευτεί ως κρουρολόγημα 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 IEC 61000-3-2:2019, EN 61000-3-3:2013+A1:2019, EN 55014-2:2015.

### **ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ FCC**

Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με το Σημείο 15 των Κανόνων FCC. Η λειτουργία υπόκειται στις ακόλουθες δύο προϋποθέσεις:

- (1) Αυτή η συσκευή δεν πρόκειται να προκαλέσει επιβλαβείς παρεμβολές και
- (2) Αυτή η συσκευή πρέπει να αποδέχεται τυχόν παρεμβολές που λαμβάνονται, συμπεριλαμβανομένων και παρεμβολών που μπορεί να προκαλέσουν ανεπιθύμητη λειτουργία.

Αυτός ο εξοπλισμός μετά από έλεγχο, διαπιστώθηκε ότι συμμορφώνεται με τα όρια για ψηφιακή συσκευή Κατηγορίας Β, σύμφωνα με το σημείο 15 των Κανόνων FCC.

Αυτά τα όρια έχουν σχεδιαστεί για να παρέχουν εύλογη προστασία από επιβλαβείς παρεμβολές σε μια οικιακή εγκατάσταση. Αυτός ο εξοπλισμός παράγει, χρησιμοποιεί και μπορεί να εκπέμπει ενέργεια ραδιοσυχνοτήτων και, εάν δεν εγκατασταθεί και χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες και μπορεί να προκληθούν επιβλαβείς παρεμβολές στις ραδιοεπικοινωνίες.

Ωστόσο, δεν υπάρχει καμία εγγύηση ότι δεν θα υπάρξει παρέμβαση σε μια συγκεκριμένη εγκατάσταση. Εάν αυτός ο εξοπλισμός προκαλεί επιβλαβείς παρεμβολές στη λήψη ραδιοφώνου ή τηλεόρασης, η οποία μπορεί να προσδιοριστεί με απενεργοποίηση και ενεργοποίηση του εξοπλισμού, ο χρήστης παροτρύνεται να προσπαθήσει να διορθώσει την παρεμβολή με ένα ή περισσότερα από τα ακόλουθα μέτρα:

- Επαναπροσανατολισμός ή αλλαγή θέσης της κεραίας λήψης.
- Αύξηση της απόστασης μεταξύ του εξοπλισμού και του δέκτη.
- Σύνδεση του εξοπλισμού σε μια πρίζα σε ένα κύκλωμα διαφορετικό από αυτό στο οποίο είναι συνδεδεμένος ο δέκτης.
- Συμβουλευτείτε τον αντιπρόσωπο ή έναν έμπειρο τεχνικό ραδιοφώνου/τηλεόρασης για βοήθεια.

**Προσοχή: Προειδοποιούμε τον χρήστη ότι αλλαγές ή τροποποιήσεις που δεν εγκρίνονται ρητά από το συμβαλλόμενο μέρος που είναι υπεύθυνο για τη συμμόρφωση, μπορούν να ακυρώσουν την άδεια του χρήστη να χειρίζεται τον εξοπλισμό.**

Το λεκτικό σήμα και το λογότυπο Bluetooth® είναι σήματα κατατεθέντα που ανήκουν στην Bluetooth® SIG, Inc. και οποιαδήποτε χρήση τέτοιων σημάτων από Espressif είναι υπό άδεια. Άλλα εμπορικά σήματα και εμπορικές ονομασίες είναι των αντίστοιχων κατόχων τους.







### 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](mailto:sales@pitboss-grills.com)

[service@pitboss-grills.com](mailto:service@pitboss-grills.com)

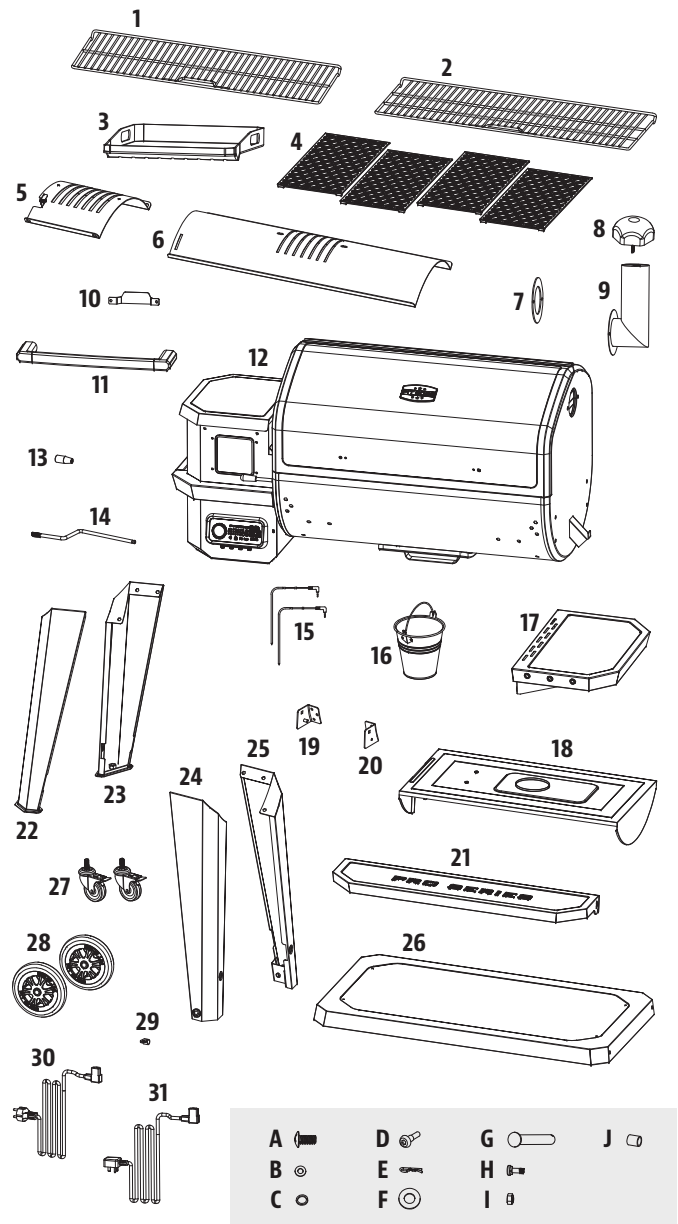
[www.pitboss-grills.com](http://www.pitboss-grills.com)

## Πίνακας Περιεχομένων

Πληροφορίες ασφαλείας .....	2
Εξαρτήματα & Προδιαγραφές.....	6
Προετοιμασία Συναρμολόγησης.....	7
<b>Οδηγίες Συναρμολόγησης</b>	
Προσάρτηση των ποδιών στο θάλαμο ψησίματος.....	7
Εγκατάσταση του κάτω ραφιού .....	8
Προσθήκη τροχών στο καρότσι .....	8
Τοποθέτηση της λαβής στο καπάκι.....	8
Συναρμολόγηση του πλαϊνού ραφιού.....	9
Τοποθέτηση του πλαϊνού ραφιού.....	9
Ασφάλιση της Καμινάδας.....	9
Ασφάλιση των στηριγμάτων του μπροστινού ραφιού.....	10
Τοποθέτηση του μπροστινού ραφιού.....	10
Τοποθέτηση της πλάκας διάχυσης.....	10
Εγκατάσταση των εξαρτημάτων της σχάρας φλόγας.....	11
Εγκατάσταση των εξαρτημάτων μαγειρέματος .....	12
Προσάρτηση της κρεμάστρας για τα ράφια ψησίματος.....	12
Τοποθέτηση του δοχείου λίπους.....	12
Τοποθέτηση του καλωδίου ρεύματος .....	13
Σύνδεση σε πηγή ρεύματος.....	13
<b>Οδηγίες Λειτουργίας</b>	
Περιβάλλον ψησίματος.....	14
Εύρος θερμοκρασίας ψησταριάς.....	15
Κατανόηση του πίνακα ελέγχου.....	16
Λειτουργίες του πίνακα ελέγχου.....	18
Σύνδεση με την εφαρμογή Smoke iT®.....	19
Διαδικασία για την προετοιμασία της χοάνης.....	20
Πρώτη χρήση – Καθαρισμός με καύση.....	20
Διαδικασία αυτόματης εκκίνησης.....	20
Απενεργοποίηση της ψησταριάς σας.....	20
Φροντίδα & Συντήρηση.....	21
Συμβουλές & τεχνικές.....	23
Αντιμετώπιση προβλημάτων.....	24
Διάγραμμα ηλεκτρικών καλωδίων.....	26
<b>Ανταλλακτικά εξαρτήματα</b>	
Ανταλλακτικά εξαρτήματα για την ψησταριά.....	27
Ανταλλακτικά εξαρτήματα για τη χοάνη.....	28
Εγγύηση.....	29

# Εξαρτήματα & Προδιαγραφές

Μέρος#	Περιγραφή
1	Πάνω ράφι ψησίματος (x1)
2	Μεσαίο ράφι ψησίματος (x1)
3	Μαντεμένια πλάκα ψησίματος (x1)
4	Σχάρα ψησίματος (x4)
5	Συρταρωτό κάλυμμα της σχάρας φλόγας (x1)
6	Κύρια πλάκα της σχάρας φλόγας (x1)
7	Φλάντζα για την καμινάδα (x1)
8	Καπάκι για την καμινάδα (x1)
9	Καμινάδα (x1)
10	Κρεμάστρα για τα ράφια ψησίματος (x1)
11	Λαβή για το καπάκι (x1)
12	Κύριος θάλαμος ψησίματος σε σχήμα βαρελιού / Μηχανισμός χροάνης (x1)
13	Λαβή της μπάρας προσαρμογής της σχάρας φλόγας (x1)
14	Μπάρα προσαρμογής της σχάρας φλόγας (x1)
15	Αισθητήρας κρέατος (x2)
16	Δοχείο λίπους (x1)
17	Πλαϊνό ράφι (x1)
18	Πλάκα διάχυσης (x1)
19	Αριστερός βραχίονας μπροστινού ραφιού (x1)
20	Δεξιός βραχίονας μπροστινού ραφιού (x1)
21	Μπροστινό ράφι (x1)
22	Αριστερό μπροστινό πόδι στήριξης (x1)
23	Αριστερό πίσω πόδι στήριξης (x1)
24	Δεξί μπροστινό πόδι στήριξης (x1)
25	Δεξί πίσω πόδι στήριξης (x1)
26	Κάτω ράφι (x1)
27	Περιστρεφόμενος τροχός με φρένο (x2)
28	Τροχός (x2)
29	Κλιπ για το καλώδιο ρεύματος (x1)
30	Καλώδιο ρεύματος F (x1)
31	Καλώδιο ρεύματος με βύσμα G (x1)
A	Βίδα (x28)
B	Ροδέλα στεγανοποίησης (x24)
C	Ροδέλα κλειδώματος στεγανοποίησης (x22)
D	Άγκιστρο εργαλείου (x3)
E	Κοπίλια για τον τροχό (x2)
F	Ροδέλα στεγανοποίησης για τον τροχό (x2)
G	Πείρος άξονα τροχού (x2)
H	Βίδα (x2)
I	Παξιμάδι (x2)
J	Δακτύλιος (x2)



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Λόγω της συνεχούς ανάπτυξης του προϊόντος, τα εξαρτήματα υπόκεινται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση. Αν κάποιο εξάρτημα λείπει κατά τη συναρμολόγηση της μονάδας, επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών

**PB - Προϋποθέσεις ρεύματος**  
**220-240V, 50HZ, 275W, Γειωμένο βύσμα**

ΜΟΝΤΕΛΟ	ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΜΕΝΗ ΜΟΝΑΔΑ (ΓxΥxΒ)	ΒΑΡΟΣ ΜΟΝΑΔΑΣ	ΧΩΡΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	ΕΥΡΟΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ
PB PB1600PS1	1,587.5 MM x 813.5 MM x 1,400 MM / 62.50 IN. x 32.03 IN. x 55.12 IN.	110.0 KG / 242.5 LB	ΠΑΝΩ ΕΣΤΙΑ - 2,474.8 CM <sup>2</sup> / 383.6 IN <sup>2</sup> ΜΕΣΑΙΑ - 3,249.6 CM <sup>2</sup> / 503.7 IN <sup>2</sup> ΚΕΝΤΡΙΚΗ - 4,587.1 CM <sup>2</sup> / 711.0 IN <sup>2</sup> ΣΥΝΟΛΟ - 10,311.5 CM <sup>2</sup> / 1,598.3 IN <sup>2</sup>	82-260°C / 180-500°F

# Προετοιμασία Συναρμολόγησης

Τα εξαρτήματα βρίσκονται σε όλο το κουτί αποστολής, συμπεριλαμβανομένου του μέρους κάτω από την ψησταριά. Ελέγξτε την ψησταριά, τα εξαρτήματα και τη συσκευασία με κυψέλες-μπλίστερ- των υλικών μετά την αφαίρεση από το προστατευτικό κουτί αποστολής. Απορρίψτε όλα τα υλικά συσκευασίας από το εσωτερικό και το εξωτερικό της ψησταριάς πριν από τη συναρμολόγηση και, στη συνέχεια, ελέγξτε και επιθεωρήστε όλα τα μέρη με αναφορά στη λίστα εξαρτημάτων. Εάν κάποιο τμήμα λείπει ή έχει υποστεί ζημιά, μην επιχειρήσετε να το συναρμολογήσετε. Οι ζημιές αποστολής δεν καλύπτονται από την εγγύηση. Επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο ή την Εξυπηρέτηση πελατών της Pit Boss για ανταλλακτικά.

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Για να διευκολύνετε την εγκατάσταση, θα είναι χρήσιμο να συμμετέχουν δυο άτομα (αλλά όχι απαραίτητο) κατά τη συναρμολόγηση αυτής της μονάδας.

## Εργαλεία που απαιτούνται για τη συναρμολόγηση:

Κατσαβίδι και Αλφάδι. Τα εργαλεία δεν συμπεριλαμβάνονται



# Οδηγίες Συναρμολόγησης

**Σημαντικό:** Συνιστάται να διαβάσετε πλήρως κάθε βήμα σύμφωνα με τις οδηγίες πριν ξεκινήσετε τη συναρμολόγηση. Μην σφίγγετε τις βίδες εντελώς μέχρι να εγκατασταθούν όλες οι βίδες για το συγκεκριμένο βήμα που εφαρμόζετε. Ο συνδυασμός υλικών που περιλαμβάνει ροδέλα στεγανοποίησης και ροδέλα κλειδώματος στεγανοποίησης πρέπει να εγκατασταθεί με τη ροδέλα κλειδώματος στεγανοποίησης πιο κοντά στο κεφάλι της βίδας.

## 1. Προσάρτηση των ποδιών στο θάλαμο ψησίματος

### Απαιτούμενα εξαρτήματα:

- 1 x Κύριος θάλαμος ψησίματος / Μηχανισμός χοάνης (#12)
- 1 x Αριστερό μπροστινό πόδι στήριξης (#22)
- 1 x Αριστερό πίσω πόδι στήριξης (#23)
- 1 x Δεξί μπροστινό πόδι στήριξης (#24)
- 1 x Δεξί πίσω πόδι στήριξης (#25)
- 12 x Βίδα (#A)
- 12 x Ροδέλα στεγανοποίησης (#B)
- 12 x Ροδέλα κλειδώματος στεγανοποίησης (#C)

### Εγκατάσταση:

- Τοποθετήστε ένα κομμάτι χαρτόνι στο πάτωμα για να αποφύγετε τις γρατσουνιές της μονάδας και των εξαρτημάτων κατά τη συναρμολόγηση. Τοποθετήστε το θάλαμο ψησίματος στο πλάι πάνω στο χαρτόνι με το άκρο της χοάνης στραμμένο προς τα πάνω.

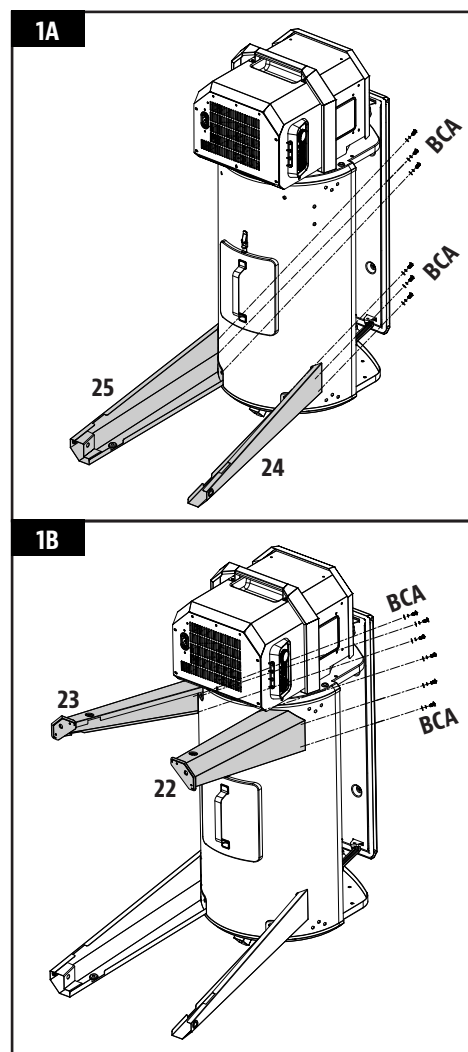
- Τοποθετήστε το δεξί μπροστινό πόδι στήριξης στην άκρη του θαλάμου ψησίματος που ακουμπά στο δάπεδο χρησιμοποιώντας τρεις βίδες, ροδέλες στεγανοποίησης και ροδέλες κλειδώματος στεγανοποίησης μέσω των τριών προανοιγμένων οπών. Τοποθετήστε τις βίδες από την εσωτερική πλευρά του θαλάμου. Επαναλάβετε την ίδια διαδικασία και για το δεξί πίσω πόδι στήριξης.

Εικονογράφηση 1A

- Στη συνέχεια, τοποθετήστε το αριστερό μπροστινό πόδι στήριξης στην άκρη του θαλάμου που βρίσκεται η χοάνη, χρησιμοποιώντας τρεις βίδες, ροδέλες στεγανοποίησης και ροδέλες κλειδώματος στεγανοποίησης μέσω των τριών προανοιγμένων οπών. Τοποθετήστε τις βίδες από την εσωτερική πλευρά του θαλάμου. Επαναλάβετε την ίδια διαδικασία και για το αριστερό πίσω πόδι στήριξης.

Εικονογράφηση 1B

**Σημαντικό:** Μην σφίγγετε τελείως τις βίδες μέχρι να εγκατασταθεί το κάτω ράφι στο επόμενο βήμα.



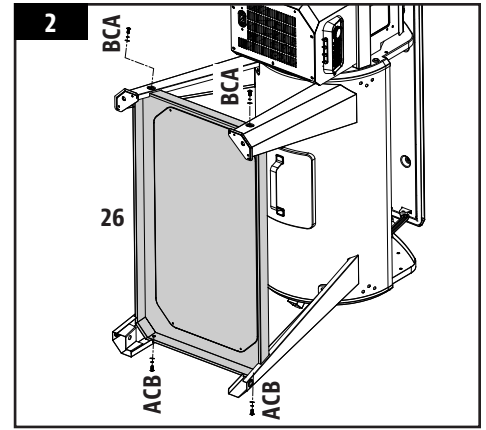
## 2. Εγκατάσταση του κάτω ραφιού

### Απαιτούμενα εξαρτήματα:

- 1 x Κάτω ράφι (#26)
- 4 x Βίδα (#A)
- 4 x Ροδέλα στεγανοποίησης (#B)
- 4 x Ροδέλα κλειδώματος στεγανοποίησης (#C)

### Εγκατάσταση:

- Συνδέστε το κάτω ράφι σε κάθε πόδι στήριξης χρησιμοποιώντας βίδες, ροδέλες στεγανοποίησης και ροδέλες κλειδώματος στεγανοποίησης. Βεβαιωθείτε ότι η επίπεδη επιφάνεια του ραφιού είναι στραμμένη προς τα πάνω, τη μεριά του θαλάμου ψησίματος.



## 3. Προσθήκη τροχών στο καρότσι

### Απαιτούμενα εξαρτήματα:

- 2 x Περιστρεφόμενος τροχός με φρένο (#27)
- 2 x Τροχός (#28)
- 2 x Κοπίλια για τον τροχό (#E)
- 2 x Ροδέλα στεγανοποίησης για τον τροχό (#F)
- 2 x Πείρος άξονα τροχού (#G)

### Εγκατάσταση:

- Εισαγάγετε κάθε περιστρεφόμενο τροχό με φρένο στο κάτω μέρος του κάθε αριστερού ποδιού στήριξης σφίγγοντας με το χέρι μέσα από την τρύπα. Βεβαιωθείτε ότι ο κάθε τροχός με φρένο έχει εισαχθεί εντελώς.

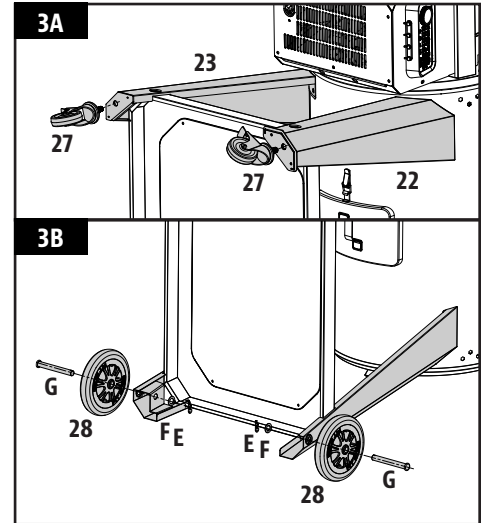
Εικονογράφηση 3A

- Συνδέστε τον κάθε τροχό σε κάθε δεξί πόδι στήριξης περνώντας τον πείρο άξονα μέσα από τον τροχό, την τρύπα που υπάρχει στο πόδι και τη ροδέλα στεγανοποίησης. Στη συνέχεια ασφαλίστε με την κοπίλια για τον τροχό.

Εικονογράφηση 3B

- Από τη στιγμή που ασφαλίσει το ράφι, σηκώστε προσεκτικά την ψησταριά σε όρθια θέση.

**Σημαντικό: Αφού τοποθετήσετε την ψησταριά σε όρθια θέση, σφίξτε ξανά τις βίδες στα πόδια στήριξης για να βεβαιωθείτε ότι έχουν ασφαλίσει πλήρως.**



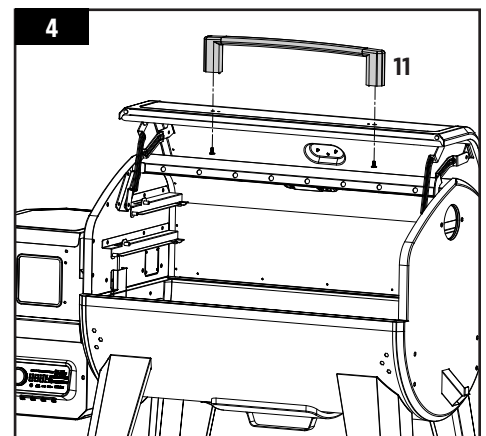
## 4. Τοποθέτηση της λαβής στο καπάκι

### Απαιτούμενα εξαρτήματα:

- 1 x Λαβή για το καπάκι (#11)

### Εγκατάσταση:

- Αφαιρέστε τις προ-εγκατεστημένες βίδες από τη λαβή καπακιού. Από το εσωτερικό του καπακιού του θαλάμου, τοποθετήστε μια βίδα έτσι ώστε να προεξέχει προς τα έξω και στη συνέχεια σφίξτε τη βίδα (από την εσωτερική πλευρά) στη λαβή του καπακιού. Επαναλάβετε το ίδιο και στην άλλη πλευρά.



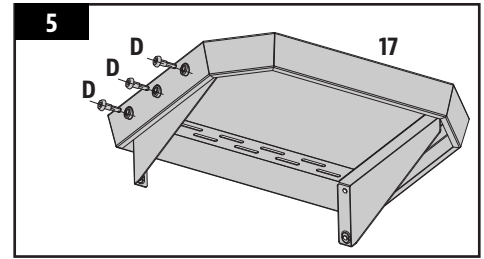
## 5. Συναρμολόγηση του πλαϊνού ραφιού

### Απαιτούμενα εξαρτήματα:

- 1 x Πλαϊνό ράφι (#17)
- 3 x Άγκιστρο εργαλείου (#D)

### Εγκατάσταση:

- Αναποδογυρίστε το πλαϊνό ράφι. Στην πλευρά του ραφιού που υπάρχουν τρεις οπές, τοποθετήστε κατά μήκος τα τρία άγκιστρα εργαλείων ένα μέσα σε κάθε οπή. Τα άγκιστρα θα ασφαλισουν στο προ-εγκατεστημένο παξιμάδι που βρίσκεται στην εσωτερική πλευρά.



## 6. Τοποθέτηση του πλαϊνού ραφιού

### Απαιτούμενα εξαρτήματα:

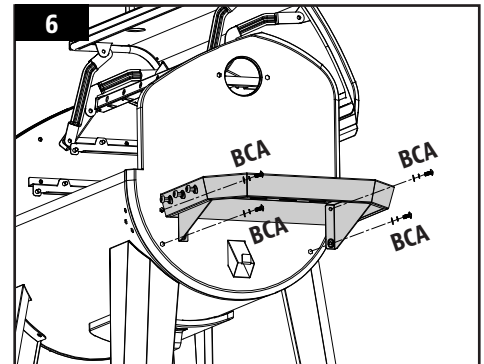
- 4 x Βίδα (#A)
- 4 x Ροδέλα κλειδώματος στεγανοποίησης (#C)
- 4 x Ροδέλα στεγανοποίησης (#B)

### Εγκατάσταση:

- Από την κάτω μεριά, ασφαλίστε το ράφι στο πλευρικό πλαίσιο του θαλάμου χρησιμοποιώντας τέσσερις βίδες, τις ροδέλες στεγανοποίησης και τις ροδέλες κλειδώματος στεγανοποίησης

**Σημείωση: Μη σφίξετε εντελώς τις βίδες μέχρι να έχουν τοποθετηθεί κανονικά όλες. Αφού έχετε τοποθετήσει όλες τις βίδες, τότε ασφαλίστε σφίγγοντας.**

**Σημαντικό: Αποφύγετε να χρησιμοποιείτε τα ράφια για να μετακινείτε ή για να ανασηκώνετε την ψησταριά. Με το βάρος της μονάδας τα ράφια θα σπάσουν, βλάβη η οποία δεν καλύπτεται από την εγγύηση.**



## 7. Ασφάλιση της καμινάδας

### Απαιτούμενα εξαρτήματα:

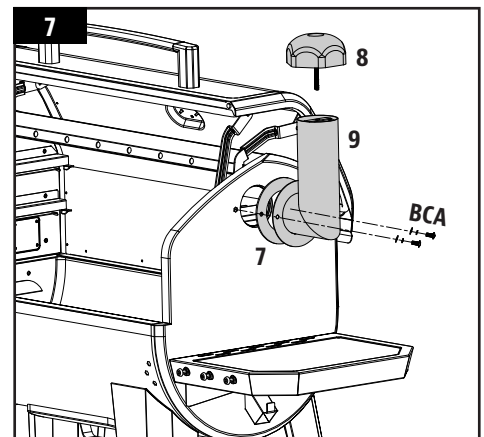
- 1 x Φλάντζα για την καμινάδα (#7)
- 1 x Καπάκι για την καμινάδα (#8)
- 1 x Καμινάδα (#9)
- 2 x Βίδα (#A)
- 2 x Ροδέλα κλειδώματος στεγανοποίησης (#C)
- 2 x Ροδέλα στεγανοποίησης (#B)

### Εγκατάσταση:

- Εντοπίστε το άνοιγμα για την καμινάδα που υπάρχει στο πλαϊνό μέρος του θαλάμου ψησίματος. Από την εξωτερική πλευρά, ασφαλίστε την καμινάδα και την φλάντζα στο πλαϊνό πλαίσιο χρησιμοποιώντας δύο βίδες, τις ροδέλες στεγανοποίησης και τις ροδέλες κλειδώματος στεγανοποίησης. Η βίδα θα στερεωθεί στο προ-εγκατεστημένο παξιμάδι που βρίσκεται στο εσωτερικό μέρος του θαλάμου.

- Στη συνέχεια, ασφαλίστε το καπάκι στο πάνω μέρος της καμινάδας περιστρέφοντας τη βίδα του καπακιού μέσα στην καμινάδα.

**Σημείωση: Ρυθμίστε το καπάκι της καμινάδας έτσι ώστε να επηρεάζετε τη ροή του αέρα μέσα στο χώρο ψησίματος. Αν μαγειρεύετε σε χαμηλή θερμοκρασία, ανοίγετε περισσότερο το καπάκι. Βεβαιωθείτε ότι το καπάκι της καμινάδας επιτρέπει στον αέρα να διαφεύγει.**





## 8. Τοποθέτηση των στηριγμάτων του μπροστινού ραφιού

### Απαιτούμενα εξαρτήματα:

1 x Αριστερό στήριγμα μπροστινού ραφιού (#19)

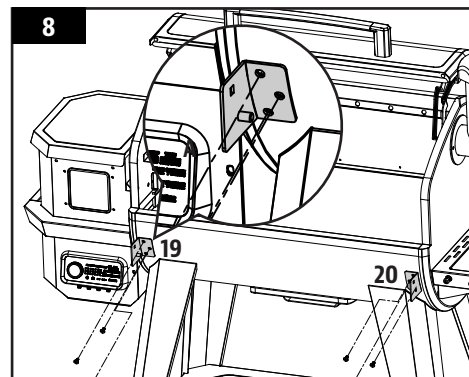
1 x Δεξί στήριγμα μπροστινού ραφιού (#20)

6 x Βίδα (#A)

### Εγκατάσταση:

- Συνδέστε ένα στήριγμα στο μπροστινό μέρος του θαλάμου ψησίματος χρησιμοποιώντας τρεις βίδες. Τοποθετήστε την κάθε βίδα μέχρι τη μέση και σφίξτε εντελώς όταν πλέον έχουν τοποθετηθεί και ευθυγραμμιστεί σωστά και οι τρεις βίδες.

- Επαναλάβετε την ίδια εγκατάσταση και στο άλλο στήριγμα του μπροστινού ραφιού.



## 9. Τοποθέτηση του μπροστινού ραφιού

### Απαιτούμενα εξαρτήματα:

1 x Μπροστινό ράφι (#21)

2 x Ροδέλα στεγανοποίησης (#B)

2 x Βίδα (#H)

2 x Παξιμάδι (#I)

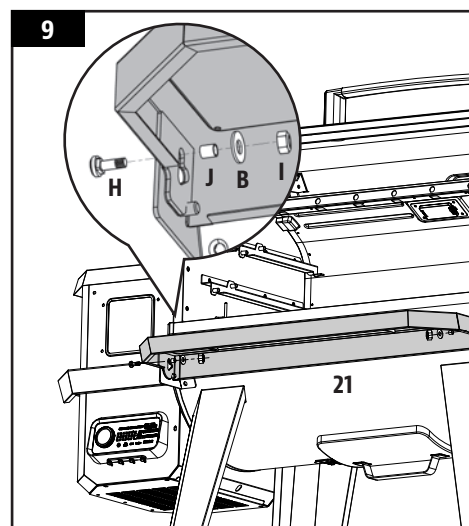
2 x Δακτύλιος (#J)

### Εγκατάσταση:

- Στο κάτω μέρος, εισάγετε τη βίδα (από την εξωτερική πλευρά) μέσα από το στήριγμα και το μπροστινό ράφι, στη συνέχεια προσθέστε το δακτύλιο πάνω από τη βίδα, τη ροδέλα στεγανοποίησης και τέλος το παξιμάδι. Επαναλάβετε την ίδια εγκατάσταση και στην άλλη πλευρά του μπροστινού ραφιού.

**Σημείωση:** Από τη στιγμή που θα έχει τοποθετηθεί σωστά, το μπροστινό ράφι μπορεί να ανασηκώνεται (για να χρησιμοποιηθεί) και να κατεβαίνει (για αποθήκευση) με ευκολία.

**Σημαντικό:** Αποφύγετε να χρησιμοποιείτε τα ράφια για να μετακινείτε ή για να ανασηκώνετε την ψησταριά. Με το βάρος της μονάδας τα ράφια θα σπάσουν, βλάβη η οποία δεν καλύπτεται από την εγγύηση.



## 10. Τοποθέτηση της πλάκας διάχυσης

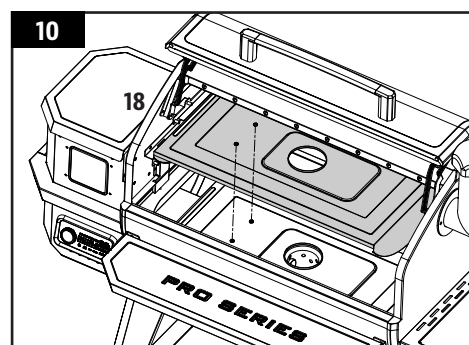
### Απαιτούμενα εξαρτήματα:

1 x Πλάκα διάχυσης (#18)

### Εγκατάσταση:

- Τοποθετήστε την πλάκα διάχυσης μέσα στο θάλαμο ψησίματος έτσι ώστε το άνοιγμα που υπάρχει στο κέντρο της να ευθυγραμμίζεται άμεσα με το κυκλικό δοχείο καύσης στη βάση του θαλάμου.

**Σημείωση:** Δε χρειάζεται να ασφαλίσετε την πλάκα διάχυσης.



## 11. Εγκατάσταση των εξαρτημάτων της σχάρας φλόγας

### Απαιτούμενα εξαρτήματα:

- 1 x Συρταρωτό κάλυμμα της σχάρας φλόγας (#5)
- 1 x Κύρια πλάκα της σχάρας φλόγας (#6)
- 1 x Λαβή της μπάρας προσαρμογής της σχάρας φλόγας (#13)
- 1 x Μπάρα προσαρμογής της σχάρας φλόγας (#14)

### Εγκατάσταση:

-Εισάγετε την κύρια πλάκα της σχάρας φλόγας μέσα στην ψησταριά, πρώτα τη δεξιά πλευρά. Ακουμπήστε την πλάκα στην ενσωματωμένη προεξοχή (στο εσωτερικό δεξί μέρος) της ψησταριάς, η οποία κατευθύνει τη ροή του λίπους προς το στόμιο του δοχείου λίπους. Σύρετε ολόκληρο το κομμάτι στην αριστερή πλευρά, και οι δυο υποδοχές της πλάκας της σχάρας φλόγας θα εφαρμόσουν στην στρογγυλεμένη προεξοχή πάνω από το δοχείο καύσης. Θα καθίσει με μια γωνία ελαφρώς προς τα κάτω.

### Εικονογράφηση 11A

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Εάν η κύρια πλάκα στηρίζεται στη βάση του θαλάμου, έχει εγκατασταθεί λανθασμένα. Η πλάκα πρέπει να κάθεται σε γωνία, με την αριστερή πλευρά πιο ψηλά από τη δεξιά.

**Η λάθος εγκατάσταση μπορεί να προκαλέσει ζημιά στο θάλαμο της ψησταριάς σας.**

- Τοποθετήστε το συρταρωτό κάλυμμα πάνω στην πλάκα της σχάρας φλόγας καλύπτοντας τα ανοίγματα των σχισμών. Βεβαιωθείτε ότι η ανυψωμένη εξοχή είναι στα αριστερά, έτσι ώστε εύκολα να προσαρμόζεται είτε για άμεση είτε για έμμεση φλόγα κατά το μαγείρεμα.

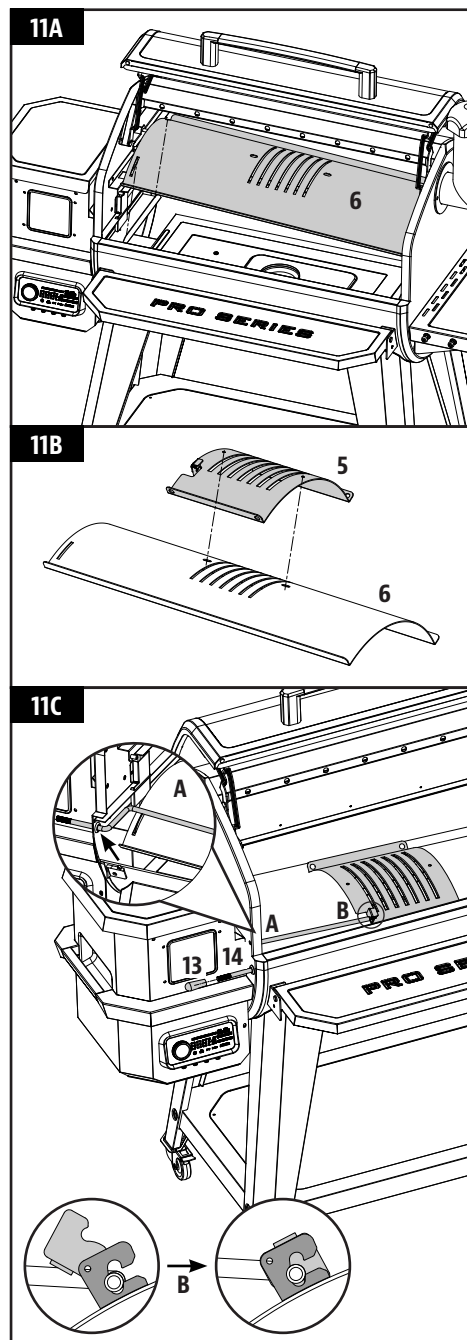
### Εικονογράφηση 11B

Και τα δύο μέρη της σχάρας φλόγας είναι ελαφρά επικαλυμμένα με λάδι για να αποφευχθεί η σκουριά κατά την αποστολή.

- Στη συνέχεια, αφαιρέστε τη λαβή από τη μπάρα προσαρμογής της σχάρας φλόγας. Εισάγετε την μπάρα προσαρμογής της σχάρας φλόγας μέσα από την οπή ανοίγματος στην αριστερή πλευρά του θαλάμου ψησίματος. Προσθέστε ξανά τη λαβή της μπάρας προσαρμογής στην άκρη έξω από το θάλαμο. Μετά, σύρετε το οδοντωτό άκρο της μπάρας στην εξοχή κλειδώματος του συρταρωτού καλύμματος της σχάρας, δίνοντας έτσι ρυθμιζόμενη πρόσβαση του συρταρωτού καλύμματος στην κύρια πλάκα.

### Εικονογράφηση 11C

**Σημείωση:** Όταν το συρταρωτό κάλυμμα είναι ανοικτό και χρησιμοποιείτε την άμεση φλόγα, μην αφήνετε ποτέ την ψησταριά χωρίς επίβλεψη.



## 12. Εγκατάσταση των εξαρτημάτων μαγειρέματος

### Απαιτούμενα εξαρτήματα:

- 1 x Πάνω ράφι ψησίματος (#1)
- 1 x Μεσαίο ράφι ψησίματος (#2)
- 1 x Μαντεμένια πλάκα ψησίματος (#3)
- 4 x Σχάρα ψησίματος (#4)

### Εγκατάσταση:

- Επιλέξτε την επιφάνεια μαγειρέματος που επιθυμείτε: δυο Σχάρες ψησίματος με τη Μαντεμένια πλάκα (όπως φαίνεται στην εικονογράφηση 12A) ή τέσσερις Σχάρες ψησίματος (όπως φαίνεται στην εικονογράφηση 12B). Τοποθετήστε τον συνδυασμό επιφάνειας μαγειρέματος που έχετε επιλέξει στις χαμηλότερες προεξοχές που υπάρχουν μέσα στο θάλαμο ψησίματος.
- Στη συνέχεια, τοποθετήστε το Μεσαίο ράφι ψησίματος στις μεσαίες προεξοχές του θαλάμου και τέλος τοποθετήστε το Πάνω ράφι ψησίματος στις πάνω προεξοχές του θαλάμου.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Για να διατηρήσετε την απόδοση του καψαλίσματος και του ψησίματος των σαρών μαγειρέματος και της μαντεμένιας πλάκας, απαιτείται τακτική φροντίδα και συντήρηση.

## 13. Προσάρτηση της κρεμάστρας για τα ράφια ψησίματος

### Απαιτούμενα εξαρτήματα:

- 1 x Κρεμάστρα για τα ράφια ψησίματος (#10)

### Εγκατάσταση:

- Ασφαλίστε την κρεμάστρα για τα ράφια στο πίσω πλαίσιο του θαλάμου ψησίματος χρησιμοποιώντας τις δυο προ-εγκατεστημένες βίδες. Όταν δεν επιθυμείτε να χρησιμοποιήσετε τα ράφια ψησίματος, μπορείτε να τα τοποθετήσετε σε αυτή την κρεμάστρα.

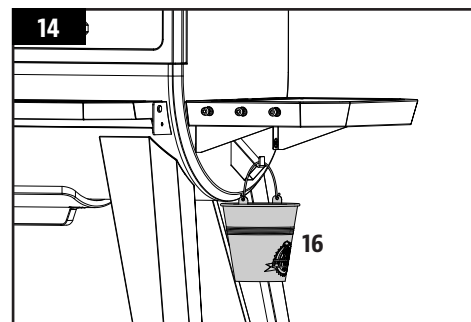
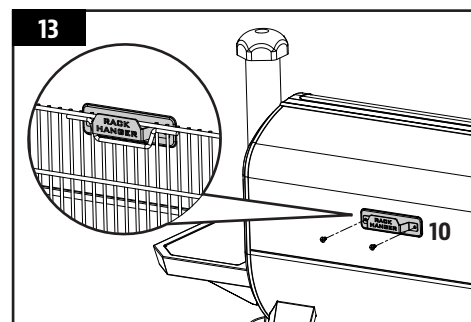
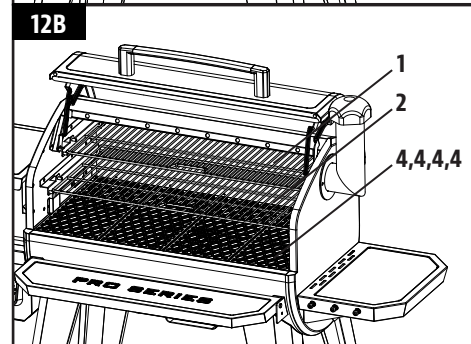
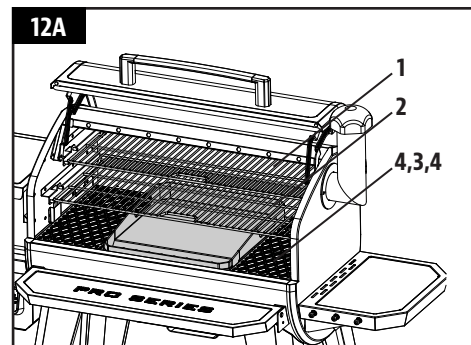
## 14. Τοποθέτηση του δοχείου λίπους

### Απαιτούμενα εξαρτήματα:

- 1 x δοχείο λίπους (#16)

### Εγκατάσταση:

- Τοποθετήστε το δοχείο λίπους στο γάντζο εκροής στο άκρο του θαλάμου ψησίματος. Βεβαιωθείτε ότι είναι ίσιο για να αποφύγετε τη διαρροή λίπους.
- Η μονάδα έχει πλέον συναρμολογηθεί πλήρως.



## 15. Τοποθέτηση του καλωδίου ρεύματος

**Σημείωση:** Παρέχονται δυο τύποι καλωδίων ρεύματος. Επιλέξτε το κατάλληλο για την περιοχή σας.

**Απαιτούμενα εξαρτήματα:**

1 x Κλιπ για το καλώδιο (#29)

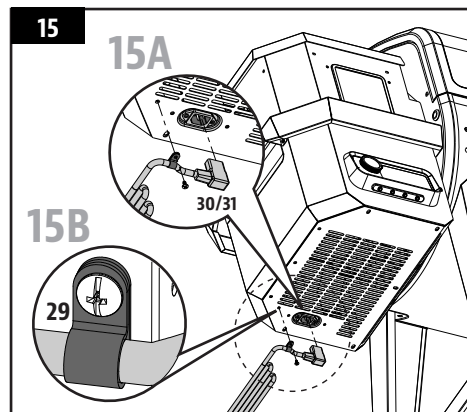
1 x Καλώδιο ρεύματος (#30 ή #31)

Εγκατάσταση:

- Τοποθετήστε το κλιπ πάνω στο καλώδιο. Στη συνέχεια, εισάγετε το καλώδιο στην εγκοπή που βρίσκεται στο κάτω μέρος της μονάδας.

Εικονογράφηση 15A

- Ασφαλίστε το κλιπ στο κάτω πλαίσιο χρησιμοποιώντας την προεγκατεστημένη βίδα, όπως απεικονίζεται στην 15B



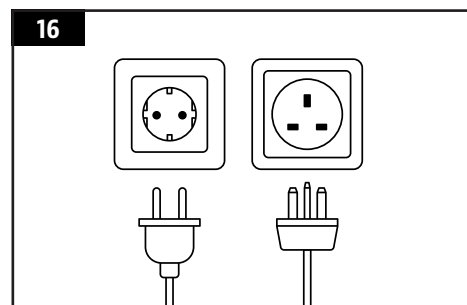
## 16. Σύνδεση σε πηγή ρεύματος

- Τυπική Πρίζα

Αυτή η συσκευή απαιτεί λειτουργία σε 220-240V, 50HZ, 275W.

Πρέπει να είναι γειωμένο το βύσμα. Βεβαιωθείτε πριν τη χρήση ότι το άκρο της γείωσης δεν είναι σπασμένο. Ο έλεγχος χρησιμοποιεί μια ασφάλεια ταχείας εμφύσησης 220-240 volt για την προστασία της πλακέτας από τον αναφλεκτήρα.

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Αποσυνδέστε τη μονάδα από την πηγή ρεύματος όταν δεν χρησιμοποιείται.



# 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 914mm (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 πέλλετ 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.

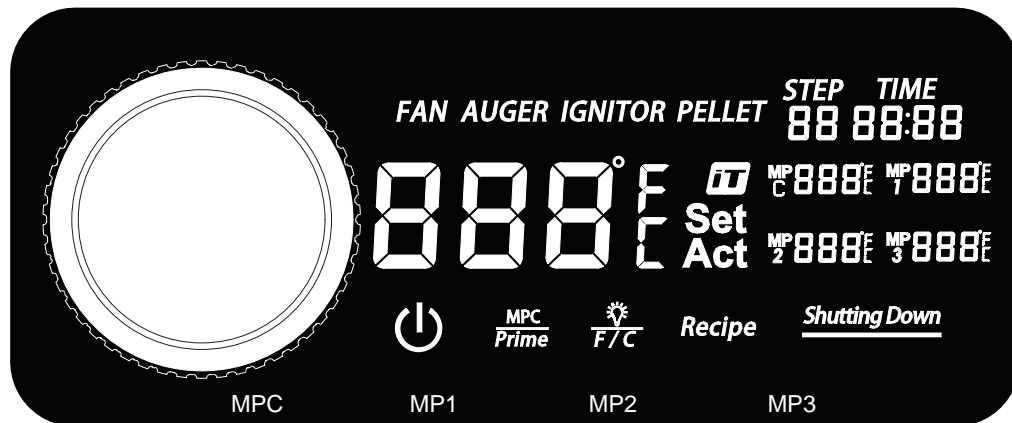
**Συμβουλή: Για να εντείνετε αυτή την ενδιαφέρουσα γεύση μεταβείτε στη ρύθμιση καπνίσματος στο χαμηλό εύρος θερμοκρασίας αμέσως μετά την τοποθέτηση του φαγητού σας στη σχάρα. Αυτό επιτρέπει στον καπνό να διεισδύσει στα κρέατα.**

**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

Αυτός ο ψηφιακός πίνακας ελέγχου P.I.D (αναλογικό-ολοκληρωτικό-παράγωγο) είναι σε μεγάλο βαθμό ο ίδιος με το σύστημα ελέγχου του φούρνου της κουζίνας σας. Το κύριο πλεονέκτημα του είναι η δυνατότητα αυτόματης αντιστάθμισης των διαφορετικών συνθηκών περιβάλλοντος και των τύπων καυσίμου.

**Σημαντικό: Η θερμοκρασία στο εσωτερικό οποιασδήποτε ψησταριάς θα διαφέρει πολύ από τοποθεσία σε τοποθεσία. Ακόμα και όργανα βαθμονομημένα μαζί ενδέχεται να μην συμφωνούν μεταξύ τους.**



CONTROL	Περιγραφή
	Πατήστε αυτό το κουμπί μία φορά για να ενεργοποιήσετε τη μονάδα. Αυτό θα ξεκινήσει τον αυτόματο κύκλο εκκίνησης. Πατήστε και κρατήστε πατημένο αυτό το κουμπί για τρία δευτερόλεπτα για να απενεργοποιήσετε τη μονάδα, ενεργοποιώντας και τον αυτόματο κύκλο ψύξης. Το κουμπί θα μένει σταθερό αναμμένο λευκό όταν η συσκευή είναι συνδεδεμένη σε πηγή ρεύματος και όταν η μονάδα είναι ενεργοποιημένη.
	Το εικονίδιο Smoke iT® υποδεικνύει συνδεσιμότητα με Wi-Fi. Κατά την αναζήτηση σύνδεσης μέσω Wi-Fi ή μέσω Bluetooth®, το εικονίδιο Smoke iT® θα αναβοσβήνει. Μόλις δημιουργηθεί μια σύνδεση Wi-Fi, το Smoke iT® θα παραμείνει αναμμένο σταθερά. Όταν συνδεθείτε, θα λαμβάνετε ζωντανές ενημερώσεις σχετικά με τις πραγματικές και τις ρυθμισμένες θερμοκρασίες της ψησταριάς, το χρόνο μαγειρέματος και τις θερμοκρασίες του αισθητήρα κρέατος. Σας επιτρέπει επίσης να προσαρμόσετε τις ρυθμίσεις στον πίνακα ελέγχου.
	Αυτό το κουμπί έχει δύο λειτουργίες: Διακόπτη Θερμοκρασίας της Μονάδας και Φωτισμός. 1. Με ένα γρήγορο πάτημα του κουμπιού, ανάβετε και σβήνετε το φως μέσα στο θάλαμο ψησίματος. 2. Πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί για τρία δευτερόλεπτα, ενεργοποιώντας έτσι τον Διακόπτη Θερμοκρασίας της Μονάδας, αλλάζοντας την ένδειξη θερμοκρασίας. Μπορείτε να εναλλάξετε μεταξύ βαθμών Κελσίου (°C) και Φαρενάιτ (°F), όπως προτιμάτε. Η προεπιλογή έχει οριστεί σε βαθμούς Κελσίου (°C).
	Αυτό το κουμπί έχει δύο λειτουργίες: Έλεγχος του Αισθητήρα Κρέατος (MPC) και Ρύθμιση Prime. 1. Με ένα γρήγορο πάτημα σε αυτό το κουμπί ενεργοποιείται ο Προγραμματιζόμενος Αισθητήρας Κρέατος – ο οποίος είναι βρίσκεται στην πρώτη θύρα την MPC. Χρησιμοποιήστε το κουμπί ελέγχου για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία του Προγραμματιζόμενου Αισθητήρα Κρέατος. Πατήστε ξανά το κουμπί ελέγχου για επιβεβαίωση και έξοδο από τις ρυθμίσεις του Προγραμματιζόμενου Αισθητήρα Κρέατος. 2. Πατήστε και κρατήστε πατημένο αυτό το κουμπί για τρία δευτερόλεπτα έτσι ώστε να ενεργοποιήσετε τη χειροκίνητη συνεχή τροφοδοσία των πέλλετ στο δοχείο καύσης. Αφήνοντας το κουμπί, η χειροκίνητη τροφοδοσία των πέλλετ θα σταματήσει. Αυτό μπορεί να χρησιμοποιηθεί για προσθήκη περισσότερου καυσίμου στη φωτιά πριν ανοίξετε το καπάκι του θαλάμου, με αποτέλεσμα τη γρήγορη ανάκτηση της θερμότητας. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιείται και κατά το κάπνισμα του φαγητού, για να αυξήσει την ένταση της γεύσης καθαρού καπνού. Αυτό το χαρακτηριστικό έχει ζητηθεί από αγωνιστικούς μάγειρες.

	<p>Το κουμπί του Επιλογέα χρησιμοποιείται για την αύξηση, τη μείωση και την επιλογή μιας τιμής στις ρυθμίσεις. Περιστρέψτε το κουμπί του Επιλογέα για να επιλέξετε την ώρα, τη θερμοκρασία ή το βήμα που θα ακολουθήσετε σε ένα ενεργό μενού ρυθμίσεων. Πιέστε το κουμπί του Επιλογέα για επιβεβαίωση της επιλεγμένης τιμής.</p>
	<p>Η κεντρική ένδειξη εμφανίζει τόσο την Πραγματική όσο και την Προσαρμοζόμενη θερμοκρασία. Η Πραγματική θερμοκρασία εμφανίζεται συνεχώς εκτός εάν η Προσαρμοζόμενη θερμοκρασία είναι υπό ρύθμιση. Η πραγματική θερμοκρασία είναι αυτή από το εσωτερικό μέρος του θαλάμου ψησίματος. Η ένδειξη της πραγματικής θερμοκρασίας λαμβάνεται από τον αισθητήρα της ψησταριάς από το εσωτερικό μέρος του θαλάμου.</p> <p>Για να εμφανίσετε την Προσαρμοζόμενη θερμοκρασία, πατήστε το κουμπί του Επιλογέα. Η προσαρμοζόμενη θερμοκρασία είναι ενεργή όσο η ένδειξη αναβοσβήνει. Για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία, περιστρέψτε τον επιλογέα για όσο χρειαστεί. Μόλις φτάσετε στο σημείο που θέλετε, πατήστε το κουμπί του επιλογέα για επιβεβαίωση της προσαρμοζόμενης θερμοκρασίας. Μετά από αυτό η ένδειξη θα εμφανίσει ξανά την πραγματική θερμοκρασία.</p>
<p><b>Recipe</b></p>	<p>Πατήστε το κουμπί μια φορά για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία Βήματα Συνταγής. Υπάρχουν εννέα Βήματα Συνταγής που είναι διαθέσιμα για να ρυθμίσετε. Προσαρμόστε τις ρυθμίσεις του κάθε Βήματος Συνταγής χρησιμοποιώντας το κουμπί του επιλογέα.</p>
<p><b>STEP</b> <b>88</b></p>	<p>Εμφανίζει το τρέχον Βήμα Συνταγής</p>
<p><b>TIME</b> <b>88:88</b></p>	<p>Εμφανίζει το Χρόνο που έχει οριστεί κατά τη διάρκεια του Βήματος Συνταγής. Πατήστε το κουμπί Συνταγή για να ενεργοποιήσετε τις ρυθμίσεις Συνταγής. Χρησιμοποιήστε το κουμπί του ελεγκτή για εναλλαγή στα Βήματα Συνταγής, ένα από τα οποία είναι ο Χρόνος.</p>
<p><b>MP</b> <b>C 888°F</b></p>	<p>Εμφανίζει την Πραγματική και την Προσαρμοζόμενη θερμοκρασία του Προγραμματιζόμενου Αισθητήρα Κρέατος – ο οποίος είναι βρίσκεται στην πρώτη θύρα την MPC. Η Πραγματική θερμοκρασία εμφανίζεται συνεχώς εκτός εάν η Προσαρμοζόμενη θερμοκρασία είναι υπό ρύθμιση. Αν πατήσετε το κουμπί MPC, η επιλεγμένη ένδειξη Meat Probe θα αναβοσβήνει και θα μπορείτε να προχωρήσετε σε ρυθμίσεις της Προσαρμοζόμενης θερμοκρασίας. Όταν δε χρησιμοποιείτε τη συσκευή, αποσυνδέστε τον αισθητήρα κρέατος από τη θύρα. Θα εμφανιστεί ο κωδικός "noP". Η λειτουργία αυτή είναι συμβατή μόνο με αισθητήρες κρέατος της επωνυμίας Pit Boss® Grills.</p>
<p><b>MP</b> <b>1 888°F</b> <b>MP</b> <b>2 888°F</b> <b>MP</b> <b>3 888°F</b></p>	<p>Εμφανίζει την Πραγματική θερμοκρασία του Αισθητήρα Κρέατος. Αυτές οι τρεις ενδείξεις αντιστοιχούν με τις θύρες σύνδεσης που έχουν επιλεγεί. Όταν δε χρησιμοποιείτε τη συσκευή, αποσυνδέστε τον αισθητήρα κρέατος από τη θύρα. Θα εμφανιστεί ο κωδικός "noP". Η λειτουργία αυτή είναι συμβατή μόνο με αισθητήρες κρέατος της επωνυμίας Pit Boss® Grills.</p>
<p><b>Shutting Down</b></p>	<p>Αυτή η ένδειξη εμφανίζεται αφού έχει επιλεγεί η απενεργοποίηση. Υποδεικνύει ότι έχει ξεκινήσει ο αυτόματος κύκλος ψύξης. Μόλις ολοκληρωθεί ο κύκλος ψύξης, η ένδειξη θα εξαφανιστεί.</p>
<p><b>FAN</b></p>	<p>Το εικονίδιο FAN είναι ορατό όταν ο ανεμιστήρας είναι σε λειτουργία. Αν το εικονίδιο FAN αναβοσβήνει, ο ανεμιστήρας δε δουλεύει. Δείτε την ενότητα για την αντιμετώπιση προβλημάτων για βοήθεια.</p>
<p><b>AUGER</b></p>	<p>Το εικονίδιο AUGER είναι ορατό όταν ο κοχλίας περιστρέφεται. Αν το εικονίδιο AUGER αναβοσβήνει, ο κοχλίας δε δουλεύει. Δείτε την ενότητα για την αντιμετώπιση προβλημάτων για βοήθεια.</p>
<p><b>IGNITOR</b></p>	<p>Το εικονίδιο IGNITOR είναι ορατό όταν ο αναφλεκτήρας λειτουργεί. Αν το εικονίδιο IGNITOR αναβοσβήνει, ο αναφλεκτήρας δε δουλεύει. Δείτε την ενότητα για την αντιμετώπιση προβλημάτων για βοήθεια.</p>
<p><b>PELLET</b></p>	<p>Όταν εμφανίζεται η ένδειξη με το εικονίδιο PELLET, είτε η φωτιά στο δοχείο καύσης έχει σβήσει είτε η χοάνη είναι άδεια. Δείτε την ενότητα για την αντιμετώπιση προβλημάτων για βοήθεια.</p>

## Λειτουργίες του Πίνακα Ελέγχου

- Ρύθμιση της θερμοκρασίας της ψησταριάς

Ο αισθητήρας της ψησταριάς μετρά την εσωτερική θερμοκρασία του θαλάμου ψησίματος. Όταν γίνεται ρύθμιση στην Προσαρμοζόμενη θερμοκρασία, ο αισθητήρας της ψησταριάς θα διαβάσει την Πραγματική θερμοκρασία μέσα στο θάλαμο και θα προσαρμόσει την επιθυμητή Προσαρμοζόμενη θερμοκρασία.

**Σημαντικό: Η θερμοκρασία της μονάδας σας εξαρτάται σε μεγάλο βαθμό από τις εξωτερικές καιρικές συνθήκες, την ποιότητα και το είδος των πέλлет που χρησιμοποιείτε καθώς και την ποσότητα του φαγητού που μαγειρεύετε.**

## Ρύθμιση της Προσαρμοζόμενης Θερμοκρασίας

Για να ρυθμίσετε την προσαρμοζόμενη θερμοκρασία της ψησταριάς, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

1. Πατήστε το κουμπί του επιλογέα. Η ένδειξη της προσαρμοζόμενης θερμοκρασίας θα αρχίσει να αναβοσβήνει, δείχνοντας πως είναι ενεργή.

2. Χρησιμοποιήστε ξανά το κουμπί του επιλογέα για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία.

3. Μόλις φτάσετε στο σημείο που θέλετε, πατήστε το κουμπί του επιλογέα για επιβεβαίωση της

**Προσαρμοζόμενης θερμοκρασίας. Μετά από αυτό η ένδειξη θα εμφανίσει ξανά την Πραγματική θερμοκρασία.**

## Χρήση του Προγραμματιζόμενου Αισθητήρα Κρέατος

Ο αισθητήρας κρέατος μετρά την εσωτερική θερμοκρασία του κρέατος σας στην ψησταριά, παρόμοια με τον φούρνο που έχετε στο σπίτι. Τοποθετήστε τον αισθητήρα από ανοξείδωτο χάλυβα στο παχύτερο μέρος του κρέατος. Η εσωτερική θερμοκρασία του κρέατος θα εμφανιστεί στον πίνακα ελέγχου. Συνδέστε τον αντάπτορα στη θύρα σύνδεσης του αισθητήρα κρέατος και βεβαιωθείτε ότι έχει εισαχθεί εντελώς στο βύσμα. Θα το νιώσετε και θα το ακούσετε να κουμπώνει στη θέση του. Όχι μόνο θα ψήσει το κρέας στην επιθυμητή για εσάς θερμοκρασία, αλλά θα κατεβάσει αυτόματα τη θερμοκρασία της ψησταριάς στη χαμηλή (82°C / 180°F) για να διατηρήσει το φαγητό σας ζεστό μέχρι να το σερβίρετε. Απλά ρυθμίστε τον και χαλαρώστε καθώς όλα τα υπόλοιπα θα τα κάνει ο Αισθητήρας Κρέατος!

**Σημείωση: 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. Αν δεν χρησιμοποιείτε τον αισθητήρα, αποσυνδέστε τον από τη θύρα σύνδεσής του και αφήστε τον στις οπές της χοάνης για να διατηρηθεί προστατευμένος και καθαρός.**

## Ρύθμιση του Προγραμματιζόμενου Αισθητήρα Κρέατος

Για να ρυθμίσετε την επιθυμητή Προσαρμοζόμενη θερμοκρασία του Προγραμματιζόμενου Αισθητήρα Κρέατος, ακολουθήστε τα επόμενα βήματα:

1. Με ένα γρήγορο πάτημα στο κουμπί MPC, ο Προγραμματιζόμενος Αισθητήρας Κρέατος ενεργοποιείται. Καθόσον είναι ενεργός, η ένδειξη της θερμοκρασίας θα αναβοσβήνει.

2. Χρησιμοποιήστε το κουμπί του επιλογέα για να ρυθμίσετε την επιθυμητή Προσαρμοζόμενη θερμοκρασία.

3. Μόλις επιτευχθεί η επιθυμητή ρύθμιση θερμοκρασίας του αισθητήρα, πατάτε ξανά το κουμπί του επιλογέα για επιβεβαίωση και εξέρχεστε από τις ρυθμίσεις του Προγραμματιζόμενου Αισθητήρα Κρέατος.

## • Ρύθμιση μιας Συνταγής

- Η λειτουργία Recipe επιτρέπει στο χρήστη να προγραμματίσει οδηγίες μαγειρέματος, γνωστές ως Recipe Steps, για να τις ακολουθήσει ο πίνακας ελέγχου να τις εκτελέσει αυτόματα. Αυτές οι οδηγίες μαγειρέματος είναι ένας συνδυασμός θερμοκρασίας μαγειρέματος και χρόνου. Ξεκινώντας από το πρώτο (01) εκ των βημάτων της συνταγής, ο πίνακας ελέγχου θα περάσει κυκλικά από κάθε Βήμα Συνταγής για να μαγειρέψει το γεύμα σας. Όταν όλα τα βήματα της συνταγής έχουν ολοκληρωθεί, ο πίνακας ελέγχου θα αλλάξει αυτόματα σε χαμηλή θερμοκρασία 82°C / 180°F, έτσι ώστε το γεύμα να παραμείνει ζεστό
- μέχρι να είναι έτοιμο για σερβίρισμα. Υπάρχουν συνολικά εννέα βήματα συνταγής διαθέσιμα προς προγραμματισμό.
- Πως να προγραμματίσετε τα Βήματα της Συνταγής

## • Για να ορίσετε ένα ή περισσότερα από τα Βήματα Συνταγής, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

1. Πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί Συνταγή. Το κουμπί θα αρχίσει να αναβοσβήνει δείχνοντας πως οι ρυθμίσεις είναι ενεργές. Θα ενεργοποιηθούν επίσης και τα Βήματα Συνταγής και το γράμμα 'S' θα φανεί αναμμένο για να καταλάβετε ότι είναι ενεργά.
    - Χρησιμοποιήστε το κουμπί του επιλογέα για να επιλέξετε το Βήμα. Ξεκινήστε με το πρώτο βήμα συνταγής (01).
    - Όταν φτάσετε στο Βήμα της επιλογής σας, πατήστε το κουμπί του επιλογέα για να περάσετε στη επόμενη ρύθμιση.
  2. Ρυθμίστε τις ώρες στο χρόνο μαγειρέματος. Η ένδειξη των ωρών στο περιβάλλον του Χρόνου θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν για να καταλάβετε ότι έχουν επιλεγεί.
    - Χρησιμοποιήστε το κουμπί του επιλογέα για να επιλέξετε τις ώρες μαγειρέματος που επιθυμείτε.
    - Όταν φτάσετε στις ώρες της επιλογής σας, πατήστε το κουμπί του επιλογέα για να περάσετε στη επόμενη ρύθμιση.
  3. Ρυθμίστε τα λεπτά στο χρόνο μαγειρέματος. Η ένδειξη των λεπτών στο περιβάλλον του Χρόνου θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν για να καταλάβετε ότι έχουν επιλεγεί.
    - Χρησιμοποιήστε το κουμπί του επιλογέα για να επιλέξετε τα λεπτά μαγειρέματος που επιθυμείτε.
    - Όταν φτάσετε στα λεπτά της επιλογής σας, πατήστε το κουμπί του επιλογέα για να περάσετε στη επόμενη ρύθμιση.
  4. Ρυθμίστε την θερμοκρασία. Η κεντρική ένδειξη της θερμοκρασίας θα αρχίσει να αναβοσβήνει για να καταλάβετε ότι έχει επιλεγεί.
    - Χρησιμοποιήστε το κουμπί του επιλογέα για να επιλέξετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος που επιθυμείτε.
    - Όταν φτάσετε στη θερμοκρασία της επιλογής σας, πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί Συνταγή για να κλειδώσουν οι ρυθμίσεις για αυτό το Βήμα συνταγής.
    - Για να ορίσετε ένα άλλο Βήμα Συνταγής, πατήστε γρήγορα το κουμπί Συνταγή για να επιλέξετε ένα άλλο Βήμα Συνταγής, προγραμματίζοντας έτσι ένα μαγείρεμα πολλαπλών βημάτων. Επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα, όπως θέλετε.
- Η,
    - Πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί Συνταγή για δεύτερη φορά για να βγείτε από τις ρυθμίσεις Συνταγής και να εκτελέσετε τη Συνταγή.
- Το κουμπί θα σταματήσει να αναβοσβήνει.  
Σημείωση: Τα Βήματα Συνταγής θα μηδενίσουν όταν η μονάδα απενεργοποιηθεί.

## Σύνδεση με την εφαρμογή Smoke iT®

Ακολουθήστε αυτές τις οδηγίες σχετικά με τον τρόπο σύνδεσης της ψησταριάς σας στην εφαρμογή Smoke iT® με τη συσκευή σας Android™ ή iOS®. Η εφαρμογή θα σας επιτρέπει να μπορείτε να ελέγχετε και να παρακολουθείτε τις θερμοκρασίες της ψησταριάς και του αισθητήρα κρέατος από την κινητή συσκευή σας. Απολαύστε τα οφέλη που σας προσφέρει η συνδεσιμότητα κινητής τηλεφωνίας SmokeIT®!

1. Κατεβάστε την εφαρμογή Smoke iT®. Ανοίξτε την εφαρμογή και αφήστε το Bluetooth® να ενεργοποιηθεί για εγκατάσταση. Οι νέοι χρήστες θα πρέπει να δημιουργήσουν έναν λογαριασμό και να ακολουθήσουν τις οδηγίες για να συνδεθούν.
  2. Εάν βρίσκεστε εντός της εμβέλειας Bluetooth® (9m/30ft), η εφαρμογή Smoke iT® θα εντοπίσει αυτόματα την ψησταριά σας. Επιλέξτε το μοντέλο της ψησταριάς σας. Εάν δεν βλέπετε την ψησταριά σας στην οθόνη, βεβαιωθείτε ότι η μονάδα σας είναι συνδεδεμένη σε πηγή ρεύματος και είναι ενεργοποιημένη.
  3. Ονομάστε το μοντέλο της ψησταριάς σας (δηλ. My Smoker) στην εφαρμογή και επιλέξτε "Σύνδεση" στο κάτω μέρος της οθόνης. Αυτό θα αποθηκεύσει το μοντέλο της ψησταριάς σας στο μενού συσκευών.
  4. Από το μενού συσκευών, κάντε κλικ στο μοντέλο της ψησταριάς για να συνδεθείτε. Αυτό θα σας εμφανίσει την οθόνη του πίνακα ελέγχου.
  5. Κάντε κλικ στην επιλογή ρυθμίσεων (γρανάζι) στην επάνω δεξιά γωνία, εισαγάγετε τα διαπιστευτήριά σας Wi-Fi και, στη συνέχεια, κάντε κλικ στο σημάδι επιλογής στο κάτω μέρος της οθόνης για σύνδεση. Τώρα θα εμφανιστούν και τα δύο εικονίδια Bluetooth® και Wi-Fi (cloud) στο μενού συσκευών δείχνοντας ότι η ψησταριά είναι συνδεδεμένη.
- Κατά τη χρήση της εφαρμογής, η οθόνη θα φωτίζει έντονα όταν η ψησταριά είναι ενεργή και συνδεδεμένη. Εάν σβήσει η οθόνη της εφαρμογής ή σκοτεινιάσει η ψησταριά στο μενού συσκευών, ελέγξτε την ασύρματη σύνδεση ή την πηγή τροφοδοσίας.**



## 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 σύστημα τροφοδοσίας. 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 του θαλάμου ψησίματος. Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα μαγειρέματος από το εσωτερικό της ψησταριάς. Εντοπίστε το δοχείο καύσης στο κάτω μέρος του κυρίως θαλάμου ψησίματος. Ελέγξτε το δοχείο καύσης για να βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν εμπόδια για τη σωστή ανάφλεξη.
2. Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας σε πηγή ρεύματος. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας για να ενεργοποιήσετε τη μονάδα. 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.
3. Μόλις επαληθεύσετε ότι όλα τα ηλεκτρικά εξαρτήματα λειτουργούν σωστά, πατήστε το κουμπί λειτουργίας για να απενεργοποιήσετε τη μονάδα.
4. Ανοίξτε το καπάκι της χοάνης. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν ξένα αντικείμενα στη χοάνη ή ότι δεν είναι μπλοκαρισμένο το σύστημα τροφοδοσίας του περιστρεφόμενου κοχλίου. Γεμίστε τη χοάνη με στεγνά πέλλετ φυσικού ξύλου για μπάρμπεκιου.
5. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας για να ενεργοποιήσετε ξανά τη μονάδα. Ο κύκλος εκκίνησης της ψησταριάς έχει προκαθορισμένη θερμοκρασία 176°C/350°F, οπότε θα ξεκινήσει να θερμαίνεται. Πιέστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί Prime μέχρι να δείτε πέλλετ στο εσωτερικό της ψησταριάς από το σωλήνα του κοχλίου. Μόλις τα πέλλετ αρχίσουν να πέφτουν στο δοχείο καύσης, αφήστε το κουμπί Prime.
6. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας για να απενεργοποιήσετε τη μονάδα.
7. 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 απαλλαγεί από κάθε ξένη ύλη.

## Διαδικασία Αυτόματης Εκκίνησης

1. Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας σε γειωμένη πηγή ρεύματος. Ανοίξτε το καπάκι του θαλάμου ψησίματος. Ελέγξτε το δοχείο καύσης 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 κοχλίου. Γεμίστε τη χοάνη με στεγνά, πέλλετ σκληρού φυσικού ξύλου για μπάρμπεκιου.
2. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας για να ενεργοποιήσετε τη μονάδα. Αυτό θα ενεργοποιήσει τον κύκλο εκκίνησης. Το σύστημα τροφοδοσίας του περιστρεφόμενου κοχλίου 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 την ψησταριά σας στη θερμοκρασία που επιθυμείτε!

## Απενεργοποίηση της Ψησταριάς

1. Όταν τελειώσετε το μαγείρεμα, με το καπάκι να παραμένει κλειστό, πατήστε και κρατήστε πατημένο για τρία δευτερόλεπτα το κουμπί λειτουργίας για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή. 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.

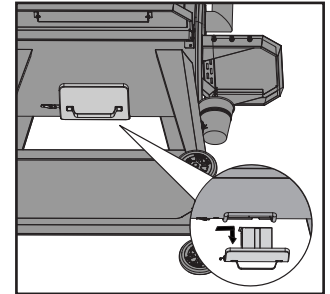
# Φροντίδα και Συντήρηση

**Προειδοποίηση:** Πάντα να αποσυνδέετε το καλώδιο ρεύματος πριν ανοίξετε την ψησταριά για οποιονδήποτε έλεγχο, καθαρισμό, συντήρηση ή σέρβις. Βεβαιωθείτε ότι η ψησταριά έχει κρυώσει εντελώς έτσι ώστε να αποφύγετε τυχόν τραυματισμούς.

Οποιοδήποτε 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. Καθαρισμός της στάχτης

- Στο κάτω μέρος του θαλάμου ψησίματος υπάρχει μια λειτουργία καθαρισμού στάχτης, που σας παρέχει εύκολη πρόσβαση στο εσωτερικό του δοχείου καύσης για να το καθαρίζετε εύκολα και όσο συχνά χρειάζεται. Για να αδειάσετε, ανοίξτε το μάνταλο στο κούμπωμα του δοχείου στάχτης. Ενώ κρατάτε τη λαβή, σύρετε το δοχείο στάχτης μακριά από το κούμπωμα και τραβήξτε προς τα κάτω για να το αφαιρέσετε. Μόλις το αδειάσετε, επανατοποθετήστε το δοχείο στάχτης ανασηκώνοντάς το πίσω στο κάτω μέρος του θαλάμου, σύροντάς το προς το κούμπωμα. Στη συνέχεια, ασφαλίστε στη θέση του το δοχείο με το μάνταλο.  
Προειδοποίηση: Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο όταν η ψησταριά έχει κρυώσει.



## 2. Μηχανισμός της Χοάνης

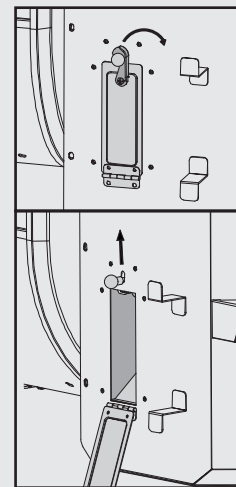
- Αν πρόκειται να μη χρησιμοποιήσετε την ψησταριά για μεγάλο χρονικό διάστημα, συνιστάται το άδειασμα όλων των πέλλετ από τον περιστρεφόμενο κοχλία. Αυτό μπορεί να γίνει απλά, βάζοντας σε λειτουργία την ψησταριά με κενή τη χοάνη, μέχρι να αδειάσουν όλα τα πέλλετ από τον κοχλία.  
- Ελέγξτε και καθαρίστε τυχόν υπολείμματα από την οπή εισαγωγής αέρα στον ανεμιστήρα, που βρίσκεται 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.

### Λειτουργία Καθαρισμού της Χοάνης

Η χοάνη περιλαμβάνει μια λειτουργία για εύκολο καθαρισμό που επιτρέπει την απομάκρυνση και την απαλλαγή από τη γεύση του καύσιμου πέλλετ. Για να αδειάσετε, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

1. Εντοπίστε τη θυρίδα απορροής και το άγκιστρο της θυρίδας στο πίσω μέρος της χοάνης.
2. Περιστρέψτε το άγκιστρο (στο πάνω μέρος) προς τα δεξιά ώστε να αποσπαστεί από το μάνταλο. Τοποθετήστε έναν καθαρό, άδειο κουβά κάτω από τη θυρίδα απορροής και αφήστε τη να ανοίξει. Ανασηκώστε το μάνταλο για να ανοίξει η πλάκα του αγωγού απορροής έτσι ώστε να αδειάσουν τα πέλλετ από τη χοάνη.
3. Μόλις αδειάσει, σπρώξτε ξανά την πλάκα του αγωγού απορροής στη θέση του με το χέρι. Μόλις μπει σωστά στη θέση της, θα κλειδώσει. Κλείστε τη θυρίδα και περιστρέψτε το άγκιστρο της πόρτας πίσω στο μάνταλο κλειδώματος για να ασφαλίσετε.

**Σημείωση:** 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.



## 3. 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.

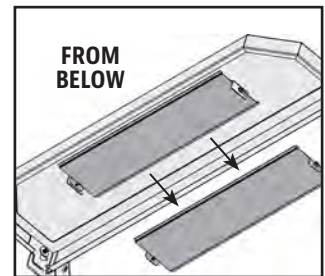
#### 4. Εσωτερικές επιφάνειες

- 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 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 φωτιά 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.**

#### 5. Εξωτερικές επιφάνειες

- Το μπροστινό ράφι περιλαμβάνει μια αφαιρούμενη πλάκα στο κάτω μέρος για εύκολο καθαρίσμα. Από την κάτω πλευρά, σπρώξτε την πλάκα στήριξης προς το θάλαμο ψησίματος για να την αφαιρέσετε. Καθαρίστε και σύροντας τοποθετήστε την ξανά στη θέση της.
- 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, συμμάτινη βούρτσα
Σχάρες φλόγας	Κάθε 5-6 χρήσεις	Τρίψιμο της σχάρας με σλάιντερ, <b>όχι καθαρισμός με πλύσιμο</b>
Ράφια	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	Ξεσκόνισμα, τρίψιμο με πανί και σαπουνόνερο
Αισθητήρας ψησταριάς	Κάθε 2-3 χρήσεις	Τρίψιμο με πανί και σαπουνόνερο

## TIPS & TECHNIQUES

Follow these helpful tips and techniques, passed on from Pit Boss® owners, our staff, and customers just like you, to become more familiar with your grill:

### 1. *FOOD SAFETY*

- Keep everything in the kitchen and cooking area clean. Use different platters and utensils for the cooked meat than the ones you used to prepare or transport the raw meat out to the grill. This will prevent cross contamination of bacteria. Each marinade or basting sauce should have its own utensil.
- Keep hot foods hot (above 60°C / 140°F), and keep cold foods cold (below 3°C / 37°F).
- A marinade should never be saved to use at a later time. If you are going to use it to serve with your meat, be sure to bring it to a boil before serving.
- Cooked foods should not be left out in the heat for more than an hour. Do not leave hot foods out of refrigeration for more than two hours.
- Defrost and marinate meats by refrigeration. Do not thaw meat at room temperature or on a counter top. Bacteria can grow and multiply rapidly in warm, moist foods. Wash hands thoroughly with hot, soapy water before starting any meal preparation and after handling fresh meat, fish and poultry.

### 2. *COOKING PREPARATION*

- Be prepared, or ***Mise en Place***. This refers to preparing the cooking recipe, fuel, accessories, utensils, and all ingredients you require at grill side before you start cooking. Also, read the entire recipe, start to finish, before lighting the grill.
- A BBQ floor mat is very useful. Due to food handling accidents and cooking spatter, a BBQ floor mat would protect a deck, patio, or stone platform from the possibility of grease stains or accidental spills.

### 3. *GRILLING TIPS AND TECHNIQUES*

- To infuse more smoke flavor into your meats, cook longer and at lower temperatures (also known as ***low and slow***). Meat will close its fibers after it reaches an internal temperature of 49°C / 120°F. Misting, or mopping, are great ways to keep meat from drying out.
- While searing your meats, cook with the lid down. Always use a meat thermometer to determine the internal temperature of the foods you are cooking. Smoking foods with hardwood pellets will turn meats and poultry pink. The band of pink (after cooking) is referred to as a ***smoke ring*** and is highly prized by outdoor chefs.
- Sugar-based sauces are best applied near the end of cooking to prevent burning and flare-ups.
- Leave open space between the foods and the extremities of the barrel 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 turning burgers and fish. Using a piercing utensil, such as a fork, will prick the meat and allow the juices to escape.
- Foods in deep casserole dishes will require more time to cook than a shallow baking pan.
- It's a good idea to put cooked food onto a heated platter, keeping the food warm. Red meats, such as steak and roasts, benefit from resting for several minutes before serving. It allows the juices that were driven to the surface by heat to ease back to the center of the meat, adding more flavor.

# TROUBLESHOOTING

Proper cleaning, maintenance and the use of clean, dry, quality fuel will prevent common operational problems. When your Pit Boss® grill is operating poorly, or on a less frequent basis, the following troubleshooting tips may be helpful. For FAQ, please visit [www.pitboss-grills.com](http://www.pitboss-grills.com). You may also contact your local Pit Boss® authorized dealer or contact Customer Service for assistance.

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

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
No Power Lights On The Control Board	Not Connected To Power Source	Ensure unit is plugged into a working power source. Reset breaker. Ensure GFCI is a minimum 10 Amp service (see <b>Electric Wire Diagram</b> for access to electric components) Ensure all wire connections are firmly connected and dry.
	Fuse Blown On The Control Board	Remove hopper access panel (see <b>Electric Wire Diagram</b> for diagram), press in plastic tabs holding the control board in place and carefully pull controller inside the hopper to release controller. Check the fuse for a broken wire or if the wire has turned black. If yes, fuse needs to be manually replaced.
	Faulty Control Board	Control Board needs to be replaced. Contact Customer Service for a replacement part.
Fire in Burn Pot Will Not Light	Auger Not Primed	Before the unit is used for the first time or anytime the hopper is completely emptied out, the auger must be primed to allow pellets to fill the auger tube. If not primed, the ignitor will timeout before the pellets reach the Burn Pot. Follow <b>Hopper Priming Procedure</b> .
	Auger Motor Is Jammed	Remove cooking components from the Main Barrel. Press the Power Button to turn the unit on and inspect the auger feed system. Visually confirm that the auger is dropping pellets into the Burn Pot. If not operating properly, call Customer Service for assistance or a replacement part.
	Ignitor Failure	Remove cooking components from the Main Barrel. Press the Power Button to turn the unit on and inspect the ignitor. Visually confirm that the ignitor is working by placing your hand above the Burn Pot and feeling for heat. Visually confirm that the ignitor is protruding approximately 13mm / 0.5 inches in the Burn Pot. If not operating properly, call Customer Service for assistance or a replacement part.
Readout of actual temperature will not adjust	Grill probe dirty	Follow care and maintenance instructions.
	Grill probe is broken	Grill probe needs to be replaced. Contact customer service.
Grill Will Not Achieve Or Maintain Stable Temperature	Insufficient Air Flow Through Burn Pot	Check Burn Pot for ash build-up or obstructions. Follow <b>Care and Maintenance</b> instructions for ash build-up. Check fan. Ensure it is working properly and air intake is not blocked. Follow <b>Care and Maintenance</b> instructions if dirty. Check auger motor to confirm operation, and ensure there is no blockage in the auger tube. Once all the above steps have been done, start the grill, set temperature to SMOKE and wait for 10 minutes. Check that the flame produced is bright and vibrant.
	Lack Of Fuel, Poor Fuel Quality, Obstruction In Feed System	Check hopper to check that fuel level is sufficient, and replenish if low. Should the quality of wood pellets be poor, or the length of the pellets too long, this may cause an obstruction in the feed system. Remove pellets and follow <b>Care and Maintenance</b> instructions.
	Grill Probe	Check status of grill probe. Follow <b>Care and Maintenance</b> instructions if dirty. Contact Customer Service for a replacement part if damaged.
Grill Produces Excess Or Discolored Smoke	Grease Build-Up	Follow <b>Care and Maintenance</b> instructions.
	Wood Pellet Quality	Remove moist wood pellets from hopper. Follow <b>Care and Maintenance</b> instructions to clean out. Replace with dry wood pellets.
	Burn Pot Is Blocked	Clear Burn Pot for moist wood pellets. Follow <b>Hopper Priming Procedure</b> .
	Insufficient Air Intake For Fan	Check fan. Ensure it is working properly and air intake is not blocked. Follow <b>Care and Maintenance</b> instructions if dirty.



Frequent Flare-Ups	Cooking Temperature	Attempt cooking at a lower temperature. Grease does have a flash point. Keep the temperature under 176°C / 350°F when cooking highly greasy food.
	Grease Build-Up On Cooking Components	Follow <b>Care and Maintenance</b> instructions.
ErP Error Code	Unit Not Turned Off Properly When Last Connected To Power	Safety feature prevents an automatic restart. Press the Power Button to turn the unit off, wait two minutes, then press the Power Button to turn the unit on again. Turn to desired temperature. If error code still displayed, contact Customer Service.
	Power Outage While Unit In Operation	
ErH Error Code	The Unit Has Overheated, Possibly Due To Grease Fire Or Excess Fuel	Press the Power Button to turn the unit off, and allow grill to cool. Follow <b>Care and Maintenance</b> instructions. After maintenance, remove pellets, and confirm positioning of all component parts. Once cooled, press the Power Button to turn the unit on, then select desired temperature. If error code still displayed, contact Customer Service.
ErL Error Code	Grill fails to perform start-up cycle	Check proper positioning of cooking components. Check hopper for sufficient fuel or if there is an obstruction in the feed system. Remove pellets and follow <b>Care and Maintenance</b> instructions. Check grill probe. Confirm if actual temperature is correct and accurate. Follow <b>Care and Maintenance</b> instructions if dirty. Check ignitor positioning and that it is heating up properly. In extreme cold, the grill may require a second start. Turn grill off, wait, then turn on again. Check fan. Ensure it is working properly. Follow <b>Care and Maintenance</b> instructions if dirty.
	Grill will not stay lit	
PELLET Error Code Blinking	Lack Of Fuel, Poor Fuel Quality, Obstruction In Feed System, Jammed Auger	Check hopper to check that fuel level is sufficient and replenish if low. Should the quality of wood pellets be poor, or the length of the pellets too long, this may cause an obstruction in the feed system. Remove pellets and follow <b>Care and Maintenance</b> instructions.
IGNITOR Error Code Blinking	Ignitor is not working properly, not making a connection	Remove cooking components from the Main Barrel. Press the Power Button to turn the unit on and inspect the igniter. Visually confirm that the igniter is working by placing your hand above the burn grate and feeling for heat. Visually confirm that the igniter is aligned with the hole in the burn grate, and open to light the pellets. If not operating properly, call Customer Service for assistance or a replacement part.
	Ignitor failure	Igniter needs to be replaced. Contact Customer Service for replacement part.
AUGER Error Code Blinking	Auger not primed	Before the unit is used for the first time or anytime the hopper is completely emptied out, the auger must be primed to allow pellets to fill the feed system. If not primed, the igniter will timeout before the pellets ignite. Follow <b>Hopper Priming Procedure</b> .
	Auger motor is jammed, not making connection	Remove cooking components from the Main Barrel. Press the Power Button to turn the unit on and inspect the auger feed system. Visually confirm that the auger is dropping pellets into the burn pot. If not operating properly, call Customer Service for assistance or a replacement part.
FAN Error Code Blinking	Fan is not working properly, not making a connection	Check fan. Ensure it is working properly and air intake is not blocked. Remove hopper access panel (see <b>Electric Wire Diagram</b> for diagram), and check for any damage to the fan wires. Follow <b>Care and Maintenance</b> instructions if fan blades are dirty.

# ELECTRICAL WIRE DIAGRAM

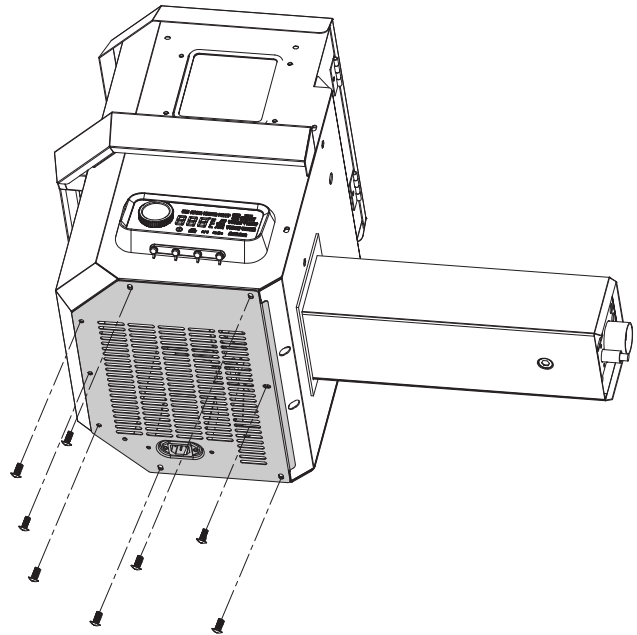
The Digital Control Board system is an intricate and valuable piece of technology. For protection from power surges and electrical shorts, consult the wire diagram below to ensure your power source is sufficient for the operation of the unit.

## PB – ELECTRIC REQUIREMENTS

220-240 V, 50 Hz, 275 W, 3-PRONG GROUNDED PLUG

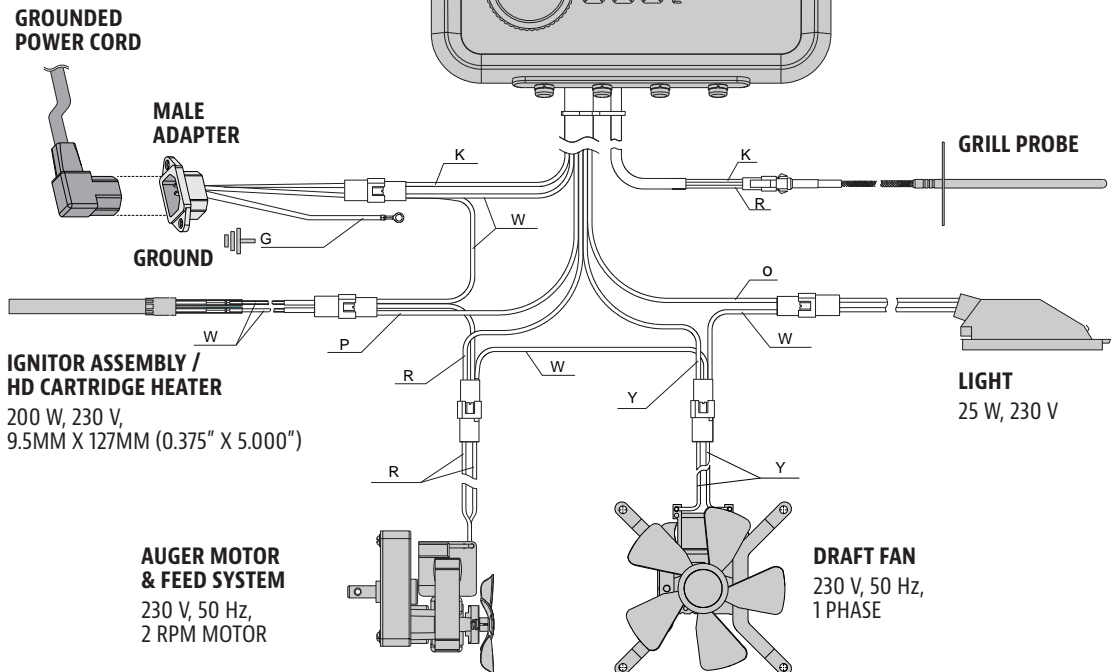
NOTE: Electrical components, passed by product safety testing and certification services, comply with a testing tolerance of  $\pm 5-10$  percent.

LOCATE AND REMOVE THE EIGHT SCREWS OF ACCESS PANEL ON UNDERSIDE OF UNIT



**FUEL INPUT RATING:**  
2.0 KG/H  
(4.4 LB/H)

## CONTROL BOARD

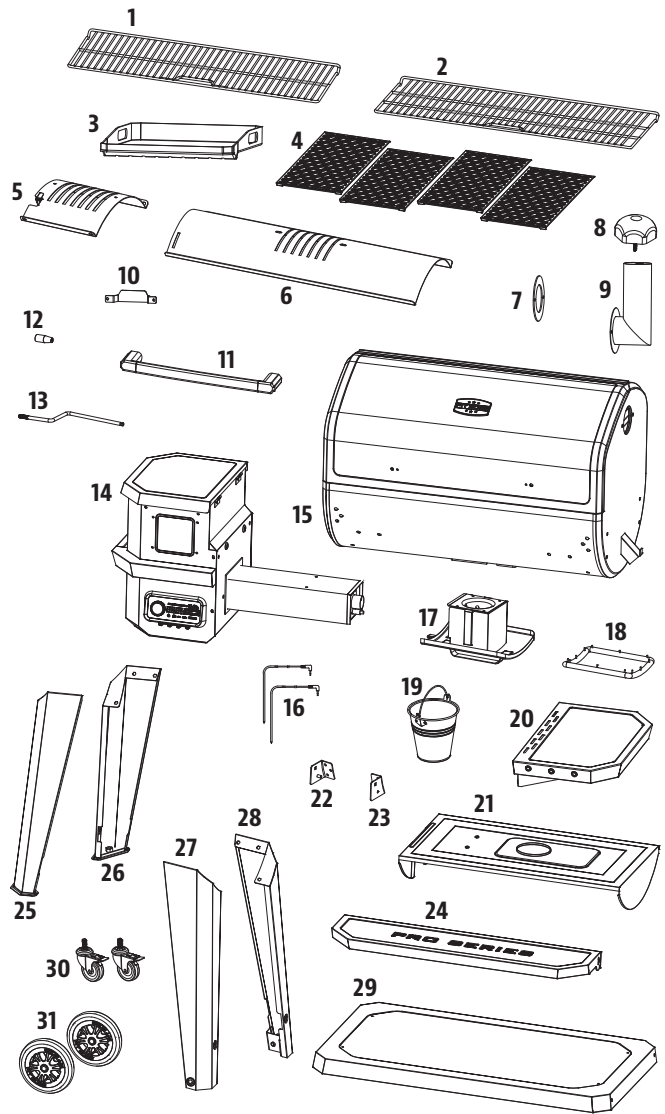


### INDEX

- K : BLACK
- W : WHITE
- R : RED
- Y : YELLOW
- P : PURPLE
- O : ORANGE
- G : GREEN

# GRILL REPLACEMENT PARTS

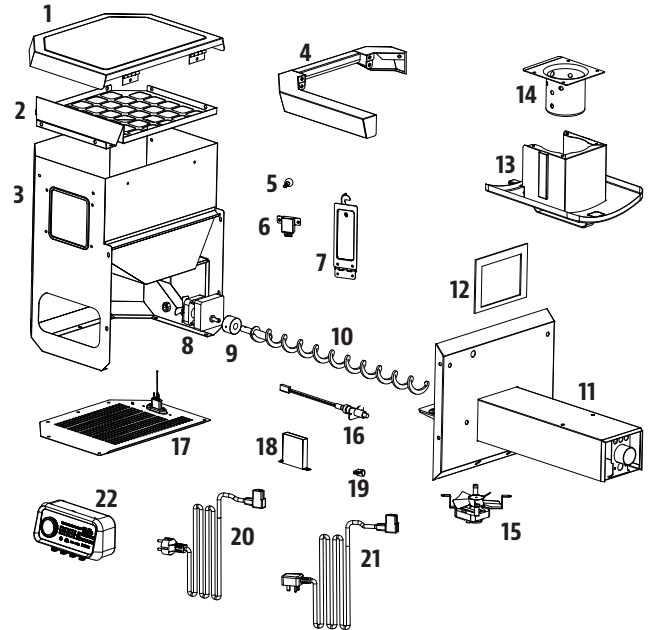
Part#	Description
1	Top Cooking Rack (x1)
2	Middle Cooking Rack (x1)
3	Griddle (x1)
4	Cooking Grids (x4)
5	Flame Broiler Slider (x1)
6	Flame Broiler Main Plate (x1)
7	Chimney Gasket (x1)
8	Chimney Cap (x1)
9	Chimney Stack (x1)
10	Rack Hanger (x1)
11	Lid Handle (x1)
12	Flame Broiler Adjusting Bar Handle (x1)
13	Flame Broiler Adjusting Bar (x1)
14	Hopper Assembly (x1)
15	Main Barrel (x1)
16	Meat Probe (x2)
17	Ash Box (x1)
18	Ash Box Gasket (x1)
19	Grease Bucket (x1)
20	Side Shelf (x1)
21	Diffuser Plate (x1)
22	Front Shelf Bracket / Left (x1)
23	Front Shelf Bracket / Right (x1)
24	Front Shelf (x1)
25	Left Support Leg - Front (x1)
26	Left Support Leg - Back (x1)
27	Right Support Leg - Front (x1)
28	Right Support Leg - Back (x1)
29	Bottom Shelf (x1)
30	Locking Caster Wheels (x2)
31	Wheel (x2)
A	Screw (x28)
B	Washer (x24)
C	Locking Washer (x22)
D	Tool Hook (x3)
E	Wheel Cotter Pin (x2)
F	Wheel Washer (x2)
G	Wheel Axle Pin (x2)
H	Screw (x2)
I	Nut (x2)
J	Bushing (x2)



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

# HOPPER REPLACEMENT PARTS

Part#	Description
1	Hopper Lid (x1)
2	Hopper Safety Screen (x1)
3	Hopper Box Housing (x1)
4	Hopper Handle (x1)
5	Drop Chute Locker Handle (x1)
6	Drop Chute Assembly (x1)
7	Drop Chute Door (x1)
8	Auger Motor (x1)
9	Nylon Bushing (x1)
10	Auger Flighting Assembly (x1)
11	Auger Box Housing (x1)
12	Hopper Housing Gasket (x1)
13	Ash Box (x1)
14	Burn Pot (x1)
15	Combustion Fan (x1)
16	Ignitor (x1)
17	Hopper Access Panel (x1)
18	Power Cord Waterproof Cover (x1)
19	Power Cord Clip (x1)
20	Power Cord - F Plug (x1)
21	Power Cord - G Plug (x1)
22	Control Board (x1)



# WARRANTY

## CONDITIONS

All wood pellet grills by Pit Boss®, manufactured by Dansons, carry a limited warranty from the date of sale by the original owner. The warranty coverage begins on the original date of purchase and proof of date of purchase, or copy of original bill of sale, is required to validate the warranty. Customers will be subject to parts, shipping, and handling fees if unable to provide proof of the purchase or after the warranty has expired. Dansons carries a five (5) year warranty against defects and workmanship on all parts, and five (5) years on electrical components. Dansons warrants that all part(s) are free of defects in material and workmanship, for the length of use and ownership of the original purchaser. Warranty does not cover damage from wear and tear, such as scratches, dents, dings, chips or minor cosmetic cracks. These aesthetic changes of the grill do not affect its performance. Repair or replacement of any part does not extend past the limited warranty beyond the five (5) years from date of purchase.

During the term of the warranty, Dansons' obligation shall be limited to furnishing a replacement for defective and/or failed components. As long as it is within the warranty period, Dansons' will not charge for repair or replacement for parts returned, freight prepaid, if the part(s) are found by Dansons' to be defective upon examination. Dansons' shall not be liable for transportation charges, labor costs, or export duties. Except as provided in these conditions of warranty, repair or replacement of parts in the manner and for the period of time mentioned heretofore shall constitute the fulfillment of all direct and derivate liabilities and obligations from Dansons to you.

Dansons takes every precaution to utilize materials that retard rust. Even with these safeguards, the protective coatings can be compromised by various substances and conditions beyond Dansons' control. High temperatures, excessive humidity, chlorine, industrial fumes, fertilizers, lawn pesticides and salt are some of the substances that can affect metal coatings. For these reasons, the warranty does not cover rust or oxidization, unless there is loss of structural integrity on the grill component. Should any of the above occur, kindly refer to the care and maintenance section to prolong the lifespan of your unit. Dansons recommends the use of a grill cover when the grill is not in use. This warranty is based on normal domestic use and service of the grill and neither limited warranty coverage's apply for a grill which is used in commercial applications.

## EXCEPTIONS

There is no written or implied performance warranty on Pit Boss® grills, as the manufacturer has no control over the installation, operation, cleaning, maintenance or the type of fuel burned. This warranty will not apply nor will Dansons assume responsibility if your appliance has not been installed, operated, cleaned and maintained in strict accordance with this owner's manual. Any use of gas not outlined in this manual may void the warranty. The warranty does not cover damage or breakage due to misuse, improper handling or modifications. Neither Dansons, or authorized Pit Boss® dealer, accepts responsibility, legal or otherwise, for the incidental or consequential damage to the property or persons resulting from the use of this product. Whether a claim is made against Dansons based on the breach of this warranty or any other type of warranty expressed or implied by law, the manufacturer shall in no event be liable for any special, indirect, consequential or other damages of any nature whatsoever in excess of the original purchase of this product. All warranties by manufacturer are set forth herein and no claim shall be made against manufacturer on any warranty or representation. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations of implied warranties, so the limitations or exclusions set forth in this limited warranty may not apply to you. This limited warranty gives you specific legal rights and you may have other rights, which vary from state to state.

## ORDERING REPLACEMENT PARTS

To order replacement parts, please contact your local Pit Boss® dealer or visit our online store at: [www.pitboss-grills.com](http://www.pitboss-grills.com)

## CONTACT CUSTOMER SERVICE

If you have any questions or problems, contact Customer Service, Monday through Sunday, 4am - 8pm PST (EN/FR/ES).

[service@pitboss-grills.com](mailto:service@pitboss-grills.com) | Toll-Free: 1-877-303-3134 | Toll-Free Fax: 1-877-303-3135

## WARRANTY SERVICE

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

---

MODEL

---

SERIAL NUMBER

---

DATE OF PURCHASE

---

AUTHORIZED DEALER