

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ



PIT BOSS® NAVIGATOR PB150PPS

MODEL : PB150PPS
PART : 10805



Ψησταριά & καπνιστήρι με πέλλετ ξύλου

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



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.

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 305mm (12 inch) από τα πλαϊνά μέρη της ψησταριάς και 305mm (12 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 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, 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 χειρίζετε την ψησταριά. Μην 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. 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 μπάρμπεκιου 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 ασφαλείας. 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. 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 θερμοότητας 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 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 κρυολόγημα 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.





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

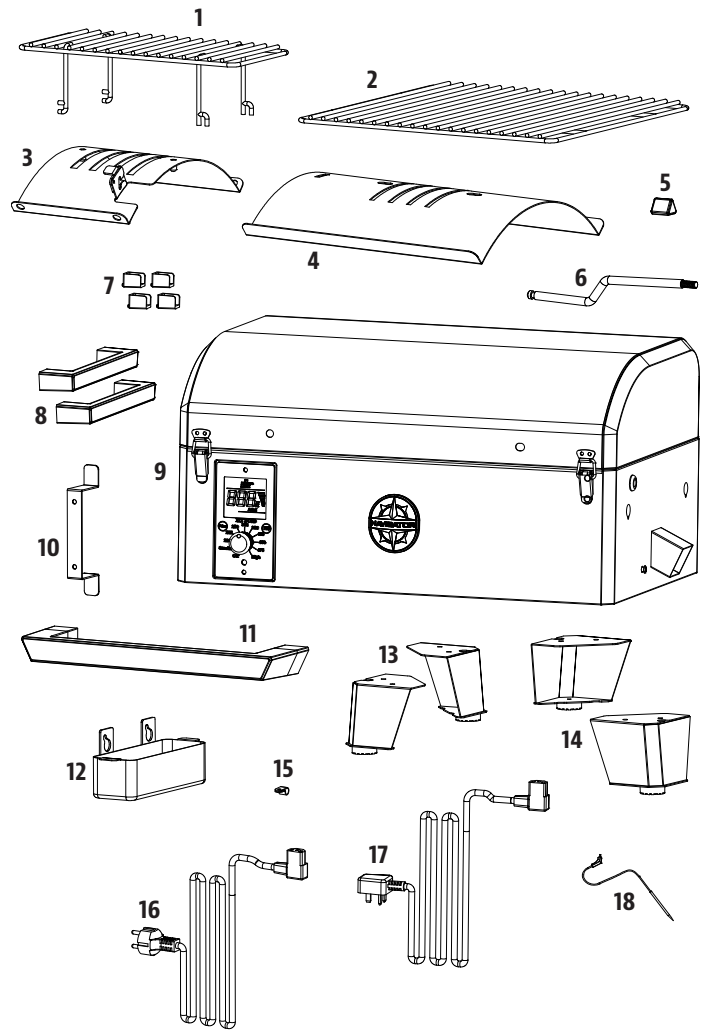
www.pitboss-grills.com

Πίνακας Περιεχομένων

Πληροφορίες ασφαλείας	2
Εξαρτήματα & Προδιαγραφές.....	6
Προετοιμασία Συναρμολόγησης.....	7
Οδηγίες Συναρμολόγησης	
Τοποθέτηση των πλαϊνών λαβών.....	7
Προσάρτηση των ποδιών στην ψησταριά.....	8
Συναρμολόγηση της λαβής στο καπάκι.....	8
Εγκατάσταση των εξαρτημάτων της σχάρας φλόγας.....	8
Εγκατάσταση των εξαρτημάτων μαγειρέματος.....	9
Προσάρτηση του άγκιστρου για το καλώδιο τροφοδοσίας.....	9
Τοποθέτηση του καλωδίου τροφοδοσίας.....	9
Τοποθέτηση του δοχείου λίπους	9
Σύνδεση με πηγή ρεύματος.....	10
Οδηγίες Λειτουργίας	
Περιβάλλον ψησίματος.....	11
Εύρος θερμοκρασίας ψησταριάς.....	12
Κατανόηση των αισθητήρων.....	12
Κατανόηση του πίνακα ελέγχου.....	13
Διαδικασία για την προετοιμασία της χοάνης.....	14
Πρώτη χρήση – Καθαρισμός με καύση.....	14
Διαδικασία αυτόματης εκκίνησης.....	14
Διαδικασία χειροκίνητης εκκίνησης.....	15
Απενεργοποίηση της ψησταριάς σας.....	15
Φροντίδα & Συντήρηση.....	16
Συμβουλές & τεχνικές.....	17
Αντιμετώπιση προβλημάτων.....	18
Διάγραμμα ηλεκτρικών καλωδίων.....	20
Ανταλλακτικά εξαρτήματα.....	21
Εγγύηση.....	22

Εξαρτήματα & Προδιαγραφές

Μέρος#	Περιγραφή
1	Πάνω μαγειρική πλάκα (x1)
2	Σχάρα ψησίματος (x1)
3	Συρταρωτό κάλυμμα της σχάρας φλόγας (x1)
4	Κύρια πλάκα της σχάρας φλόγας (x1)
5	Λαβή της μπάρας προσαρμογής της σχάρας φλόγας (x1)
6	Μπάρα προσαρμογής της σχάρας φλόγας (x1)
7	Στήριγμα πλαϊνής λαβής (x4)
8	Πλαϊνή λαβή (x2)
9	Κύριος θάλαμος ψησίματος/ Μηχανισμός χοάνης (x1)
10	Άγκιστρο στήριξης καλωδίου ρεύματος (x1)
11	Λαβή καπακιού (x1)
12	Δοχείο λίπους (x1)
13	Πόδι A (x2)
14	Πόδι B (x2)
15	Κλιπ καλωδίου ρεύματος (x1)
16	Καλώδιο ρεύματος - Βύσμα F (x1)
17	Καλώδιο ρεύματος - Βύσμα G (x1)
18	Αισθητήρας κρέατος (x1)



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, 220W, Γειωμένο βύσμα

ΜΟΝΤΕΛΟ	ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΜΕΝΗ ΜΟΝΑΔΑ (ΠxΥxΒ)	ΒΑΡΟΣ ΜΟΝΑΔΑΣ	ΧΩΡΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	ΕΥΡΟΣ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ
PB PB150PPS	684 MM X 485 MM X 378 MM / 26.93 IN. X 19.09 IN. X 14.88 IN.	19.7 KG / 43.43 LB	ΚΥΡΙΟΣ - 1,235.86 CM ² / 191.56 IN ² Πάνω σχάρα - 419.85 CM ² / 65.0 IN ² Σύνολο - 1,655.71 CM ² / 256.56 IN ²	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 απαραίτητα) 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.

1. Τοποθέτηση των πλαϊνών λαβών

Απαιτούμενα εξαρτήματα:

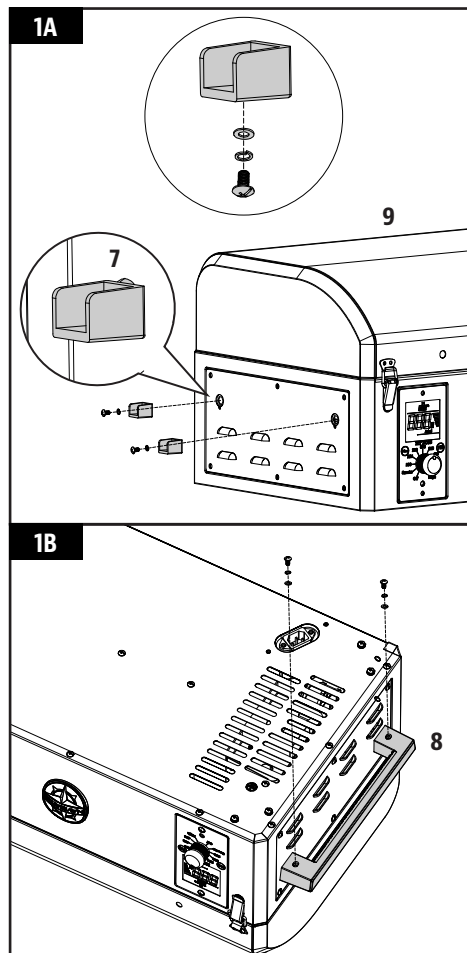
4 x Στήριγμα πλαϊνής λαβής (#7)

2 x Πλαϊνή λαβή (#8)

1 x Κύριος θάλαμος ψησίματος/ Μηχανισμός χοάνης (#9)

Εγκατάσταση:

- Τοποθετήστε ένα κομμάτι χαρτόνι στο πάτωμα για να αποφύγετε τις γρατσουνιές της μονάδας και των εξαρτημάτων κατά τη συναρμολόγηση. Αφαιρέστε όλα τα μέρη από το εσωτερικό μέρος του καπακιού.
- Αφαιρέστε τις προ εγκατεστημένες βίδες, τις ροδέλες κλειδώματος στεγανοποίησης και τις ροδέλες στεγανοποίησης από τα τέσσερα στηρίγματα των πλαϊνών λαβών. Αφήστε τις στην άκρη.
- Αφαιρέστε τις δύο προ εγκατεστημένες βίδες από το αριστερό πλευρικό πλαίσιο της μονάδας (στο πάνελ πρόσβασης της χοάνης). Στερεώστε δύο πλαϊνά στηρίγματα λαβής στο αριστερό πλευρικό πλαίσιο χρησιμοποιώντας τις ίδιες βίδες που μόλις αφαιρέσατε. Επαναλάβετε την ίδια εγκατάσταση και στη δεξιά πλευρά της μονάδας με τα άλλα δύο στηρίγματα. Βλ. εικόνα 1A.
- Στη συνέχεια, γυρίστε προσεκτικά τη μονάδα ανάποδα. Τοποθετήστε κάθε πλαϊνή λαβή στα στηρίγματα, χρησιμοποιώντας τις βίδες, τις ροδέλες κλειδώματος στεγανοποίησης και τις ροδέλες στεγανοποίησης που είχατε αφαιρέσει προηγουμένως. Βλ. εικόνα 1B



2. Προσάρτηση των ποδιών στην ψησταριά

Απαιτούμενα εξαρτήματα:

1 x Κύριος θάλαμος ψησίματος/ Μηχανισμός χοάνης (#9)

2 x Πόδι Α (#13)

2 x Πόδι Β (#14)

Εγκατάσταση:

- Αφαιρέστε τις οκτώ προ εγκατεστημένες βίδες από τις γωνίες στο κάτω πλαίσιο της μονάδας, δύο από κάθε γωνία.
- Ασφαλίστε το πόδι Α στην κάτω γωνία του πλαισίου (στην πλευρά που βρίσκεται πιο κοντά στον πίνακα ελέγχου) χρησιμοποιώντας δύο από τις βίδες που είχατε αφαιρέσει προηγουμένως. Επαναλάβετε την ίδια εγκατάσταση και στην απέναντι γωνία με το άλλο πόδι Α.
- Στερεώστε το κάθε πόδι Β στις δύο εναπομείνουσες γωνίες του κάτω πλαισίου, χρησιμοποιώντας δύο βίδες στο καθένα

3. Συναρμολόγηση της λαβής στο καπάκι

Απαιτούμενα εξαρτήματα:

1 x λαβή καπακιού (#11)

Εγκατάσταση:

- Αφαιρέστε τις προ εγκατεστημένες βίδες, τις ροδέλες κλειδώματος στεγανοποίησης και τις ροδέλες στεγανοποίησης από τα άκρα της λαβής του καπακιού. Προσθέστε μια ροδέλα κλειδώματος στεγανοποίησης και μια ροδέλα στεγανοποίησης πάνω σε μια βίδα, ύστερα από την εσωτερική πλευρά του καπακιού του θαλάμου, τοποθετήστε τη βίδα έτσι ώστε να προεξέχει από την έξω πλευρά. Σφίξτε τη βίδα με το χέρι (από τη μέσα πλευρά) στη λαβή του καπακιού. Επαναλάβετε την ίδια εγκατάσταση για το άλλο άκρο της λαβής του καπακιού

4. Εγκατάσταση των εξαρτημάτων της σχάρας φλόγας

Απαιτούμενα εξαρτήματα:

1 x Συρταρωτό κάλυμμα της σχάρας φλόγας (#3)

1 x Κύρια πλάκα της σχάρας φλόγας (#4)

1 x Λαβή της μπάρας προσαρμογής της σχάρας φλόγας (#5)

1 x Μπάρα προσαρμογής της σχάρας φλόγας (#6)

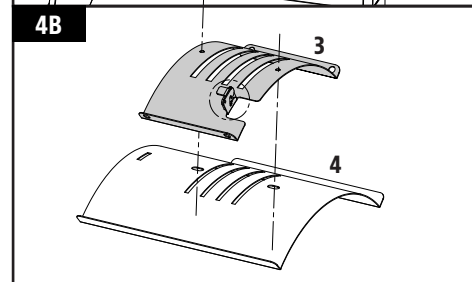
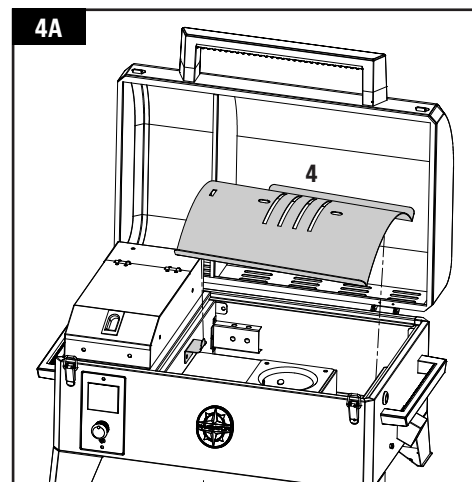
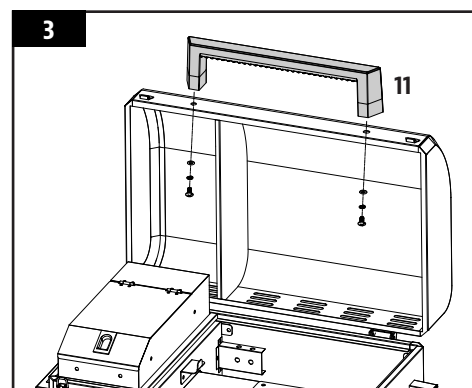
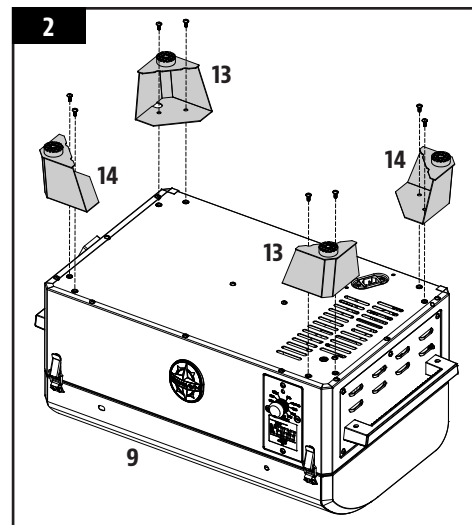
Εγκατάσταση:

- Εισάγετε την κύρια πλάκα της σχάρας φλόγας στον κύριο θάλαμο ψησίματος, πρώτα από την αριστερή πλευρά. Ακουμπήστε την υποδοχή της κύριας πλάκας της σχάρας φλόγας στη γλωττίδα προεξοχής στην αριστερή πλευρά και στη συνέχεια, ακουμπήστε τη δεξιά πλευρά στην ενσωματωμένη προεξοχή (στην εσωτερική δεξιά πλευρά) του θαλάμου η οποία κατευθύνει τη ροή του λίπους προς το στόμιο του δοχείου λίπους. Θα καθίσει με μια γωνία ελαφρώς προς τα κάτω. Βλ. εικόνα 4Α.

Σημαντικό: Εάν η κύρια πλάκα στηρίζεται στη βάση του θαλάμου, έχει εγκατασταθεί λανθασμένα. Η κύρια πλάκα θα πρέπει να είναι τοποθετημένη υπό γωνία, με την αριστερή πλευρά να κάθεται ψηλότερα από τη δεξιά. Η λάθος εγκατάσταση μπορεί να προκαλέσει ζημιά στο θάλαμο της ψησταριάς σας.

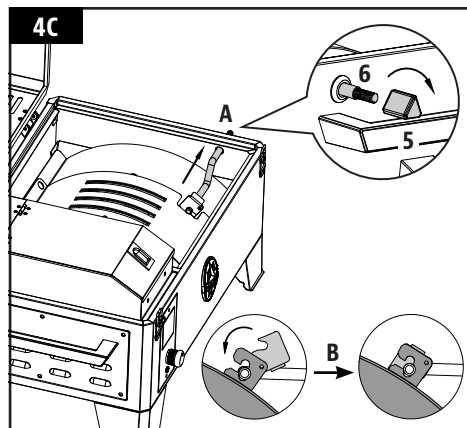
- Τοποθετείστε το συρταρωτό κάλυμμα πάνω στην πλάκα της σχάρας φλόγας καλύπτοντας τα ανοίγματα των σχισμών. Βεβαιωθείτε ότι η ανυψωμένη εξοχή είναι στα δεξιά, έτσι ώστε εύκολα να προσαρμόζεται είτε για άμεση είτε για έμμεση φλόγα κατά το μαγείρεμα. Βλ. εικόνα 4Β.

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



- Μετά αφαιρέστε τη λαβή από την μπάρα προσαρμογής της σχάρας φλόγας. Εισάγετε την μπάρα προσαρμογής της σχάρας φλόγας μέσα από την οπή ανοίγματος στη δεξιά πλευρά του θαλάμου ψησίματος. Προσθέστε ξανά τη λαβή της μπάρας προσαρμογής στην άκρη έξω από το θάλαμο. Στη συνέχεια, σύρετε το οδοντωτό άκρο της μπάρας στην εξοχή κλειδώματος του συρταρωτού καλύμματος της σχάρας, δίνοντας έτσι ρυθμιζόμενη πρόσβαση του συρταρωτού καλύμματος στην κύρια πλάκα. Βλ. τα βήματα στην εικόνα 4C

Σημείωση: Όταν είναι ανοικτό το συρταρωτό κάλυμμα της σχάρας και χρησιμοποιείτε την άμεση φλόγα κατά το μαγείρεμα, δεν πρέπει να αφήσετε την ψησταριά χωρίς επίβλεψη για κανένα χρονικό διάστημα



5. Εγκατάσταση των εξαρτημάτων μαγειρέματος

Απαιτούμενα εξαρτήματα:

1 x Πάνω μαγειρική πλάκα (#1)

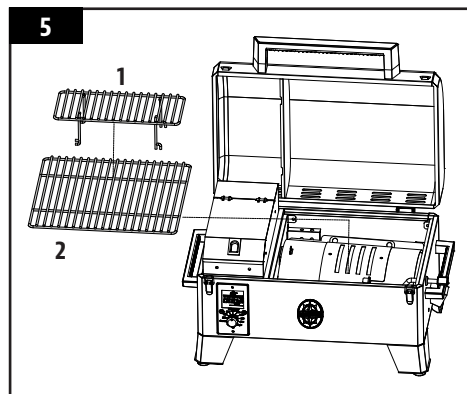
1 x Σχάρα ψησίματος (#2)

Εγκατάσταση:

- Τοποθετήστε τη σχάρα μαγειρέματος στην προεξοχή που βρίσκεται μέσα στον θάλαμο ψησίματος.

- Τοποθετήστε την πάνω μαγειρική πλάκα πάνω στη σχάρα. Η πάνω πλάκα μπορεί να τοποθετηθεί όπως επιθυμείτε.

Σημείωση: Για να διατηρήσετε την απόδοση του καψαλίσματος και του ψησίματος των σχαρών μαγειρέματος, απαιτείται τακτική φροντίδα και συντήρηση.



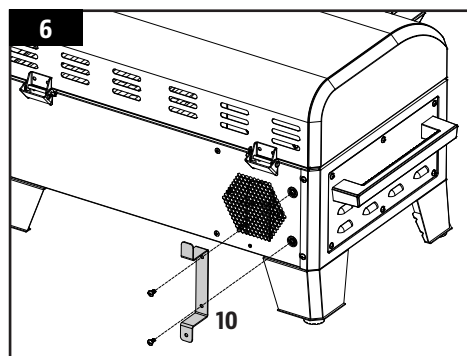
6. Προσάρτηση του άγκιστρου για το καλώδιο τροφοδοσίας

Απαιτούμενα εξαρτήματα:

1 x Άγκιστρο στήριξης καλωδίου ρεύματος (#10)

Εγκατάσταση:

- Αφαιρέστε τις δύο προ εγκατεστημένες βίδες από το πίσω πλαίσιο της μονάδας. Ασφαλίστε το στήριγμα του καλωδίου ρεύματος στη γωνία χρησιμοποιώντας τις δύο βίδες που αφαιρέσατε προηγουμένως.



7. Τοποθέτηση του καλωδίου τροφοδοσίας

Σημείωση: Με τη μονάδα σας παρέχονται δυο καλώδια ρεύματος. Επιλέξτε να χρησιμοποιήσετε το κατάλληλο καλώδιο που απαιτείται για τη χώρα σας.

Απαιτούμενα εξαρτήματα:

1 x Κλιπ καλωδίου ρεύματος (#15)

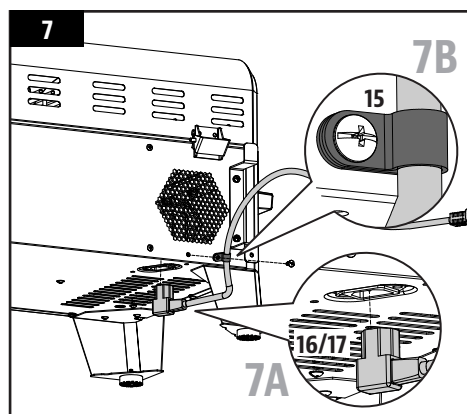
1 x Καλώδιο ρεύματος - Βύσμα F (#16 ή #17)

Εγκατάσταση:

- Τοποθετήστε το κλιπ του καλωδίου στο καλώδιο ρεύματος. Στη συνέχεια, τοποθετήστε το καλώδιο στην εγκοπή στο κάτω μέρος της μονάδας. Βλ. εικόνα 7A.

- Στερεώστε το κλιπ στο πίσω μέρος του πάνελ χρησιμοποιώντας την προ εγκατεστημένη βίδα που βρίσκεται κάτω από τον αεραγωγό.

Βλ. εικόνα 7B



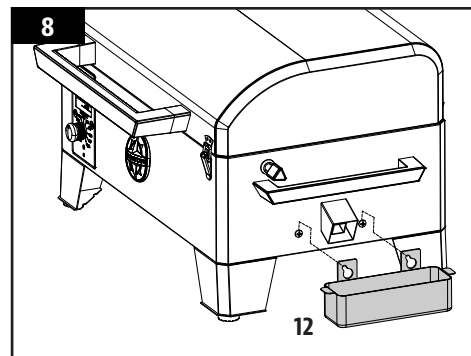
8. Τοποθέτηση του δοχείου λίπους

Απαιτούμενα εξαρτήματα:

1 x Δοχείο λίπους (#12)

Εγκατάσταση:

- Τοποθετήστε το δοχείο λίπους στις δυο ήδη συναρμολογημένες βίδες που υπάρχουν στο πλαϊνό πλαίσιο του θαλάμου ψησίματος. Πιέστε σταθερά προς τα κάτω για να βεβαιωθείτε ότι έχει τοποθετηθεί ίσια πάνω στις βίδες για να αποφύγετε τη διαρροή λίπους.
- Η μονάδα έχει πλέον συναρμολογηθεί πλήρως



9. Σύνδεση με πηγή ρεύματος

Σημείωση: Πριν συνδέσετε το Pit Boss® σε οποιαδήποτε ηλεκτρική πρίζα, βεβαιωθείτε ο επιλογέας θερμοκρασίας βρίσκεται στη θέση OFF.

- Σταθερή Πρίζα

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

Πρέπει να είναι γειωμένο βύσμα. Βεβαιωθείτε ότι το άκρο της γείωσης δεν έχει σπάσει πριν από τη χρήση.

Το σύστημα ελέγχου χρησιμοποιεί μια ασφάλεια 220-240 volt και γρήγορης εμφύσησης για την προστασία της πλακέτας από τον αναφλεκτήρα.

- Στο ταξίδι

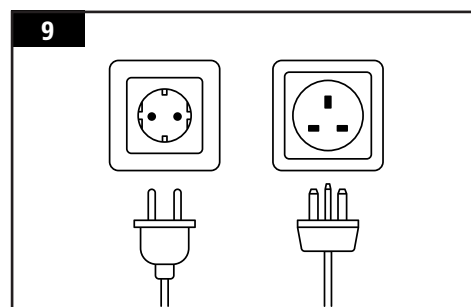
Αποσυνδέστε τον αναφλεκτήρα από τον κύριο ιμάντα καλωδίωσης.

Χρησιμοποιήστε τη διαδικασία εκκίνησης που αναγράφεται στο

εγχειρίδιο. Μια μονάδα Pit Boss® μπορεί να λειτουργήσει

χρησιμοποιώντας έναν μετασχηματιστή των 12volt και 100watt που θα έχει συνδεθεί στην πρίζα του αυτοκινήτου σας. Για να κάνετε χρήση της αυτόματης ανάφλεξης, συνιστάται μετασχηματιστής τουλάχιστον 1000watt.

Σημαντικό: 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 305mm (12 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, παϊδάκια 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 κατεχοχίν 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 των Αισθητήρων

Αισθητήρας Ψησταριάς

Ο αισθητήρας αυτός είναι τοποθετημένος στο εσωτερικό του κυρίως θαλάμου ψησίματος στο αριστερό πίσω 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 της ψησταριάς 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. Αν δεν χρησιμοποιείτε τον αισθητήρα, αποσυνδέστε τον από τη θύρα σύνδεσης του και αφήστε τον στην άκρη για να διατηρηθεί προστατευμένος και καθαρός.

Κατανόηση του Πίνακα Ελέγχου

ΟΘΟΝΗ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ
	Η οθόνη LCD χρησιμοποιείται ως κέντρο πληροφοριών για τη μονάδα σας. Στην οθόνη LCD θα εμφανιστεί η τρέχουσα θερμοκρασία της ψησταριάς (ACTUAL) και η θερμοκρασία του αισθητήρα κρέατος (MP1). Όταν η οθόνη LCD αναβοσβήνει δείχνει ότι η μονάδα μόλις συνδέθηκε σε τροφοδοσία AC. Η οθόνη αναβοσβήνει τρεις φορές και μετά απενεργοποιείται.
	Εμφανίζει τον αισθητήρα κρέατος όταν αυτός είναι συνδεδεμένος.
Actual	Δείχνει την τρέχουσα θερμοκρασία της μονάδας.
Set	Δείχνει την επιθυμητή θερμοκρασία που έχετε επιλέξει.
	Δείχνει ότι ο μηχανισμός του περιστρεφόμενου κοχλία γυρίζει και τροφοδοτεί το δοχείο καύσης με πέλλετ.
	Δείχνει ότι ο αναφλεκτήρας έχει ενεργοποιηθεί. Όταν ξεκινάτε τη λειτουργία της μονάδας σας, ο αναφλεκτήρας δουλεύει συνεχώς για τον κύκλο εκκίνησης.
	Δείχνει ότι λειτουργεί ο ανεμιστήρας. Όταν η ψησταριά είναι σε λειτουργία, ενεργοποιείται ο ανεμιστήρας.
NO PELLETT	Δείχνει ότι ο μηχανισμός του περιστρεφόμενου κοχλία δε μπορεί πλέον να τροφοδοτήσει το δοχείο καύσης με πέλλετ. Προφανώς, η χροάνη έχει αδειάσει και απαιτείται αναπλήρωση.
	Πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί Prime για να ενεργοποιήσετε μια επιπλέον τροφοδοσία πέλλετ στο δοχείο καύσης. 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. Το υπερβολικό γέμισμα του δοχείου καύσης μπορεί να προκαλέσει φθορά στη βαφή του θαλάμου ψησίματος.
	Το κουμπί αλλαγής της θερμοκρασίας χρησιμοποιείται για να αλλάξετε την εμφάνιση της ένδειξης θερμοκρασίας στην οθόνη. Πατήστε το κουμπί για να επιλέξετε ανάμεσα σε Φαρενάιτ (°F) ή Κελσίου (°C), όπως προτιμάτε. Η προεπιλογή έχει οριστεί σε Κελσίου.
	Ο επιλογέας ελέγχου θερμοκρασίας σας επιτρέπει να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία. Γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί για να επιλέξετε τη ρύθμιση του καπνίσματος -Smoke-, μια οποιαδήποτε από τις οκτώ προεπιλεγμένες θερμοκρασίες ή τη ρύθμιση High. Καθώς περιστρέφετε τον επιλογέα, η ρύθμιση της θερμοκρασίας στην οθόνη θα προσαρμόζεται αναλόγως.
OFF	Η ρύθμιση OFF στον επιλογέα σημαίνει την απενεργοποίηση της μονάδας. Σε αυτή τη ρύθμιση, η μονάδα δε λειτουργεί.
SMOKE	Η ρύθμιση Smoke στον επιλογέα θερμοκρασίας είναι η λειτουργία στο χαμηλότερο επίπεδο καπνίσματος. Η ψησταριά λειτουργεί στη χαμηλότερη θερμοκρασία, χωρίς να σβήνει η φωτιά.
HIGH	Η ρύθμιση High στον επιλογέα θερμοκρασίας είναι το υψηλότερο επίπεδο θερμοκρασίας για τη μονάδα. Η ψησταριά λειτουργεί στη υψηλότερη θερμοκρασία. Όταν είναι ανοιχτό το καπάκι, η ψησταριά θα δουλέψει σε αυτή τη ταχύτητα για να αντισταθμίσει την απώλεια θερμότητας του θαλάμου ψησίματος.
	Η θύρα σύνδεσης βύσματος στο μπροστινό μέρος του πίνακα ελέγχου είναι για αισθητήρα κρέατος. Όταν συνδεθεί ο αισθητήρας κρέατος, η θερμοκρασία εμφανίζεται στην οθόνη LCD. Όταν ο αισθητήρας κρέατος δεν χρησιμοποιείται, αποσυνδέστε τον ανάπορα από τη θύρα σύνδεσης.



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 κοχλίας. 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 απαλλαγεί από κάθε ξένη ύλη.

Διαδικασία Αυτόματης Εκκίνησης

1. Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας σε γειωμένη πηγή ρεύματος. Ανοίξτε το 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 κοχλίας. 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 κοχλίας 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!

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
3. 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 κοχλίου. 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 κερι ή ξύσματα ξύλου. Προσθέστε άλλη μια μικρή ποσότητα πέλλετ μέσα στο δοχείο καύσης.
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μη χρησιμοποιείτε αλκοόλ, βενζίνη, βενζίνη, υγρό για 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. Επανατοποθετήστε 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. Όταν ο κύκλος ολοκληρωθεί, ο ανεμιστήρας θα απενεργοποιηθεί.

Φροντίδα και Συντήρηση

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:

Μηχανισμός της Χαόνης

- 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 χαόνη, μέχρι να αδειάσουν όλα τα πέλλετ από τον κοχλία.

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 χαόνης.

- Ελέγξτε και καθαρίστε τυχόν υπολείμματα από την οπή εισαγωγής αέρα ανεμιστήρα, που βρίσκονται στο κάτω μέρος της χαόνης. 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.

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.

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 ρούφνημα με ηλεκτρική σκούπα των θραυσμάτων που περισσεύουν
Δοχείο καύσης	Κάθε 2-3 χρήσεις	Άδειασμα και ρούφνημα 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 ολάντερ, όχι καθαρισμός με πλύσιμο
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 χαόνη
Ηλεκτρικά εξαρτήματα χαόνης	Μια φορά το χρόνο	Εσωτερικό ξεσκόνισμα, σκούπισμα των ελικών 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.

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 μπάρμπεκιου είναι πολύ χρήσιμο. Λόγω ατυχημάτων στο χειρισμό των τροφίμων και πιτσιλίσματος 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 περιχύση του κρέατος με υγρά διαλύματα είναι εξαιρετικοί τρόποι για να μην στεγνώσει.
- Καθώς καψαλίζετε τα κρέατά σας, μαγειρέψτε με κατεβασμένο το καπάκι. Χρησιμοποιείτε πάντα θερμομότρο 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 δαχτυλίδι 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.

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.	Γυρίστε τον επιλογέα σε μια ρύθμιση θερμοκρασίας
	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.
	Ελαττωματικός πίνακας ελέγχου	Ο πίνακας ελέγχου πρέπει να αντικατασταθεί. Επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση Πελατών για ανταλλακτικό.
Fire in Burn Pot Will Not Light	Auger Not Primed	Before the unit is used for the first time <u>or</u> anytime the hopper is completely emptied out, the auger must be primed to allow pellets to fill the auger tube. If not primed, the igniter will timeout before the pellets reach the Burn Pot. Follow Hopper Priming Procedure .
	Auger Motor Is Jammed	Remove cooking components from the main barrel. Press the Power Button to turn the unit on, turn Temperature Control Dial to SMOKE, 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.
	Igniter Failure	Remove cooking components from the main barrel. Press the Power Button to turn the unit on, turn Temperature Control Dial to SMOKE, and inspect the igniter. Visually confirm that the igniter is working by placing your hand above the Burn Pot and feeling for heat. Visually confirm that the igniter is protruding approximately 13mm / 0.5 inches in the Burn Pot. If not operating properly, follow Manual Start-up Procedure to continue use of grill; however, call Customer Service for assistance or a replacement part.
	Insufficient Air Flow Through Burn Pot	Check Burn Pot for ash build-up or obstructions. Follow Care and Maintenance instructions for ash build-up. Check fan. Ensure it is working properly and air intake is not blocked. Follow Care and Maintenance instructions if dirty.
Flashing Dots On LCD Screen	The Igniter Is On	This is not an error that effects the grill. Used to show that the unit has power and is in Start-Up mode (igniter is on). The igniter will turn off after five minutes. Once the flashing dots disappear, the grill will begin to adjust to the desired temperature selected.
Flashing Temperature On LCD Screen	Grill Temperature Is Below 65°C /150°F	This is not an error that effects the unit; however, it is used to show that there is some risk that the fire could go out. Check hopper for sufficient fuel or if there is an obstruction in the feed system. Remove pellets and follow Care and Maintenance instructions. Check grill Grill Probe and follow Care and Maintenance instructions if dirty. Check Burn Pot for ash build-up or obstructions, and follow Care and Maintenance instructions for ash build-up. Check fan. Ensure it is working properly and air intake is not blocked. Follow Care and Maintenance instructions if dirty. Check auger motor to confirm operation (rotation), and ensure there is no blockage in the auger tube.

"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 Care and Maintenance 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.
"Er1" Error Code	Grill Probe wire not making connection.	Remove hopper access panel (see Electric Wire Diagram for diagram), and check for any damage to the Grill Probe wires. Ensure Grill Probe molex connectors are firmly connected, and connected correctly, to the Control Board.
"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 Temperature Control Dial to SMOKE or desired temperature. If error code still displayed, contact Customer Service.
	Power Outage While Unit In Operation.	
"noP" Error Code	Bad Connection At Connection Port	Disconnect meat probe from connection port on the Control Board, and reconnect. Ensure the meat probe adapter is firmly connected. Check for signs of damage to the adapter end. If still failed, call Customer Service for replacement part.
	Meat Probe Damaged	Check for signs of damage to the wires of the meat probe. If damaged, call Customer Service for replacement part.
	Faulty Control Board	Control Board needs to be replaced. Contact Customer Service for a replacement part.
Grill Will Not Achieve Or Maintain Stable Temperature	Insufficient Air Flow Through Burn Pot	Check Burn Pot for ash build-up or obstructions. Follow Care and Maintenance instructions for ash build-up. Check fan. Ensure it is working properly and air intake is not blocked. Follow Care and Maintenance 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 Care and Maintenance instructions.
	Grill Probe	Check status of Grill Probe. Follow Care and Maintenance instructions if dirty. Contact Customer Service for a replacement part if damaged.
Grill Produces Excess Or Discolored Smoke	Grease Build-Up	Follow Care and Maintenance instructions.
	Wood Pellet Quality	Remove moist wood pellets from hopper. Follow Care and Maintenance instructions to clean out. Replace with dry wood pellets.
	Burn Pot Is Blocked	Clear Burn Pot for ash and other debris. Follow Hopper Priming Procedure .
	Insufficient Air Intake For Fan	Check fan. Ensure it is working properly and air intake is not blocked. Follow Care and Maintenance 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 Care and Maintenance instructions.

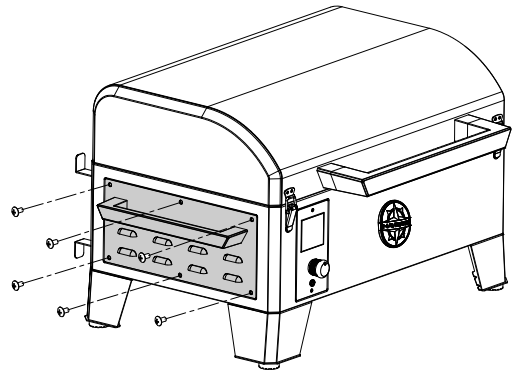
ELECTRICAL WIRE DIAGRAM

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, 220 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 SIX SCREWS OF ACCESS PANEL ON LEFT SIDE OF UNIT



FUEL INPUT RATING:
0.5 KG/H
(1.1 LB/H)

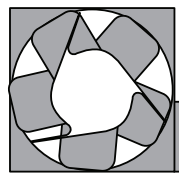
DIGITAL CONTROL BOARD

FAST-BLOW FUSE
5 AMP

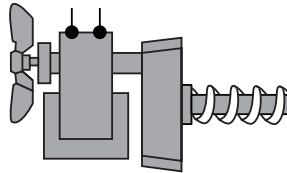
GRILL PROBE

MALE ADAPTER

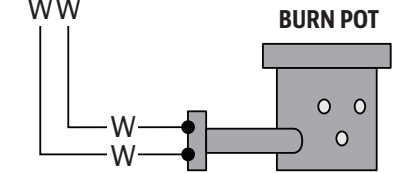
GROUNDED POWER CORD



DRAFT FAN
230 V, 50 Hz,
1 PHASE



AUGER MOTOR & FEED SYSTEM
230 V, 50 Hz,
2 RPM MOTOR



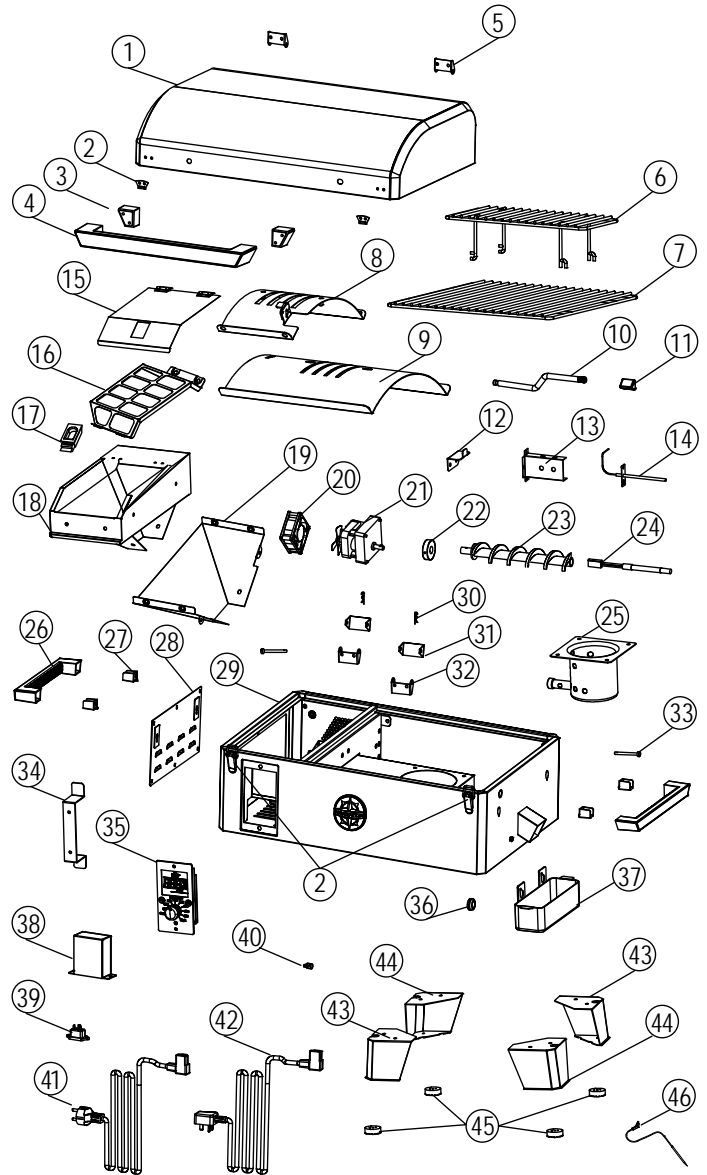
IGNITER ASSEMBLY / HD CARTRIDGE HEATER
200 W, 230 V,
9.5MM X 127MM
(0.375" X 5.000")

INDEX

W : WHITE
Y : YELLOW
P : PURPLE
R : RED
K : BLACK
S : SILVER
G : GREEN

REPLACEMENT PARTS

Part#	Description
1	Lid (x1)
2	Hasp (x2)
3	Bezel with Bolt (x2)
4	Lid Handle (x1)
5	Lid Hinge (x2)
6	Upper Cooking Rack (x1)
7	Cooking Grid (x1)
8	Flame Broiler Slider (x1)
9	Flame Broiler Main Plate (x1)
10	Flame Broiler Adjusting Bar (x1)
11	Flame Broiler Adjusting Bar Handle (x1)
12	Flame Broiler Hanger Bracket (x1)
13	Grill Probe Shield (x1)
14	Grill Probe (x1)
15	Hopper Lid (x1)
16	Hopper Safety Screen (x1)
17	Hopper Lid Switch (x1)
18	Hopper Box Housing (x1)
19	Hopper Guide Plate (x1)
20	Combustion Fan (x1)
21	Auger Motor (x1)
22	Nylon Bushing (x1)
23	Auger Fighting Assembly (x1)
24	Igniter (x1)
25	Burn Pot (x1)
26	Side Handle (x2)
27	Side Handle Bracket (x4)
28	Hopper Access Panel (x1)
29	Firebox / Body (x1)
30	R Pin (x2)
31	Hinge B (x2)
32	Body Hinge (x2)
33	Pin (x2)
34	Power Cord Bracket (x1)
35	Control Board (x1)
36	Rubber Ring (x1)
37	Grease Cup (x1)
38	Power Cord Waterproof Cover (x1)
39	Male Adapter (x1)



Part#	Description
40	Power Cord Clip (x1)
41	Power Cord - F Plug (x1)
42	Power Cord - G Plug (x1)
43	Foot A (x2)
44	Foot B (x2)
45	Foot Gasket (x4)
46	Meat Probe (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 purchase or after the warranty has expired. Dansons carries a five (5) year warranty against defects and workmanship on all steel 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. There is no specific warranty on the Grill Probe, meat probe, paint, powder coat finish, burn pot, grill cover and all gaskets or against damage caused from corrosion. 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.

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 derivative liabilities and obligations from Dansons to you.

Dansons takes every precaution to utilize materials that resist 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® units, 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. Burning other than quality wood pellets 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

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 | 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 on the lid of the hopper. Record numbers below as the label may become worn or illegible.

MODEL

SERIAL NUMBER

DATE OF PURCHASE

AUTHORIZED DEALER