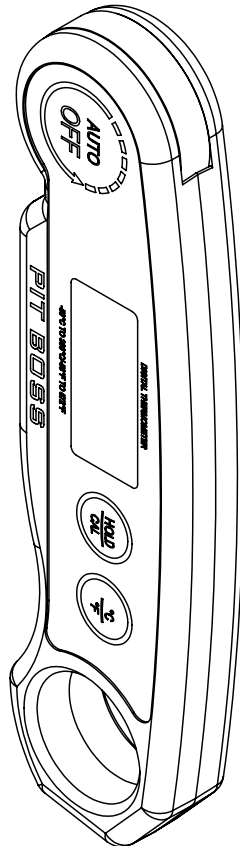




PIT BOSS®

Pit Boss Ψηφιακό Θερμόμετρο Κρέατος

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



Πίνακας Περιεχομένων

Εξαρτήματα & Χαρακτηριστικά.....	3
Οδηγίες Λειτουργίας	
Ενεργοποίηση του θερμόμετρου κρέατος.....	3
Χρήση του θερμόμετρου.....	3
Φροντίδα & Συντήρηση.....	4
Αντιμετώπιση προβλημάτων.....	4
Εγγύηση.....	5
Εξυπηρέτηση πελατών.....	5



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

Εξαρτήματα & Χαρακτηριστικά

- Μεγάλη, φωτεινή οθόνη LED
- Υπάρχει η δυνατότητα βαθμονόμησης της θερμοκρασίας στους σχεδόν 0°C (32°F).
- Προσαρμογή των ρυθμίσεων θερμοκρασίας σε βαθμούς Κελσίου και Φαρενάιτ.
- Εύρος μέτρησης: -50°C-300°C (-58°F-572°F).
- Ακρίβεια μέτρησης: $\pm 1^{\circ}\text{C}$ ($\pm 2^{\circ}\text{F}$) στους -20°C-150°C (-4°F-302°F).
- Ισχυρός εσωτερικός μαγνήτης που επιτρέπει στο θερμοόμετρο να συνδεθεί στη μεταλλική επιφάνεια.
- Κουμπί διατήρησης της ένδειξης της λειτουργίας θερμοκρασίας έτσι ώστε να μην αλλάξει στην οθόνη
- Εμφάνιση εικονιδίου low battery στην οθόνη LCD όταν το επίπεδο φόρτισης της μπαταρίας είναι χαμηλό.
- Η συσκευή τροφοδοτείται από μια επαναφορτιζόμενη μπαταρία.
- Αυτόματη απενεργοποίηση μετά από 5 λεπτά αδράνειας.

Οδηγίες Λειτουργίας

Χρήση του θερμοόμετρου

1. Πριν χρησιμοποιήσετε το θερμοόμετρο, ξεκολλήστε την προστατευτική μεμβράνη από την πρόσοψη.
2. Για να ενεργοποιήσετε το θερμοόμετρο, ξεδιπλώστε τον αισθητήρα. Η οθόνη LCD θα προβληθεί πριν εμφανίσει την τρέχουσα θερμοκρασία. 
3. Η προεπιλεγμένη ρύθμιση για το θερμοόμετρο σας είναι σε βαθμούς Φαρενάιτ. Αν επιθυμείτε να βλέπετε τη θερμοκρασία σε βαθμούς Κελσίου, πατήστε το αντίστοιχο κουμπί °C/°F. 
4. Διατήρηση δεδομένων: πριν αφαιρέσετε το θερμοόμετρο από το φαγητό, πατήστε το κουμπί HOLD/CAL που θα κρατήσει την ένδειξη θερμοκρασίας μέχρι να το πιάσετε ξανά. 
5. Για να βαθμονομήσετε τη θερμοκρασία, γεμίστε ένα ποτήρι με πάγο και κρύο νερό μέχρι πάνω. Τοποθετήστε τον αισθητήρα του θερμομέτρου στο κέντρο του ποτηριού με παγωμένο νερό, χωρίς το θερμοόμετρο να ακουμπά στο κάτω μέρος ή στις πλευρές του γυαλιού. Ανακατέψτε ελαφρά και στη συνέχεια περιμένετε μέχρι η ένδειξη στο θερμοόμετρο να σταθεροποιηθεί. Η θερμοκρασία πρέπει να είναι 0°C (32°F). Αν δεν γίνει αυτό,  πιέστε για 3 δευτερόλεπτα το κουμπί HOLD/CAL. Στην οθόνη θα αναβοσβήσει η ένδειξη "CAL" και μετά θα βαθμονομηθεί αυτόματα στους 0°C (32°F).
6. Όταν η ισχύς της μπαταρίας είναι χαμηλή, το LED θα εμφανίσει μόνο ένα πλαίσιο χωρητικότητας μπαταρίας και θα αναβοσβήνει το ένα πλαίσιο που πρέπει να επαναφορτιστεί.

Φροντίδα & Συντήρηση

Ακολουθήστε αυτές τις συμβουλές καθαρισμού και συντήρησης για να διατηρήσετε το ψηφιακό σας θερμόμετρο κρέατος σε καλή κατάσταση έτσι ώστε να λειτουργεί σωστά για τα επόμενα χρόνια.

1. Πλύνετε τον μεταλλικό αισθητήρα με σαπουνόνερο. Καθαρίστε το θερμόμετρο με βρεγμένο πανί.
2. Το ψηφιακό θερμόμετρο δεν πρέπει να βυθίζεται τελείως στο νερό.
3. Μην εκθέτετε τη συσκευή σε άμεση θερμότητα ή ζεστή επιφάνεια. Μην χρησιμοποιείτε ανοξειδωτους αισθητήρες σε φούρνους μικροκυμάτων.
4. Μην χρησιμοποιείτε τον ανοξειδωτο αισθητήρα σε θερμοκρασίες πάνω από 300°C (572°F) γιατί μπορεί να τον αλλοιώσει.
5. Δεν πρέπει να ρίξετε κάτω τη συσκευή και να την υποβάλλετε σε ξαφνικό κραδασμό ή κρούση. Επίσης να μην αποσυναρμολογείτε τη συσκευή.

Σημαντικό: μην αφήνετε το θερμόμετρο μέσα στο φούρνο κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Μην αγγίζετε τον ζεστό αισθητήρα με γυμνά χέρια.

Αντιμετώπιση Προβλημάτων

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Το κρέας είτε έχει παραψηθεί είτε δεν έχει ψηθεί αρκετά	Ο αισθητήρας δεν έχει τοποθετηθεί κεντραρισμένα στο πιο παχύ σημείο του κρέατος	Ελέγξτε την τοποθέτηση του αισθητήρα κρέατος. Επαληθεύστε ότι το έχετε εισάγει στο πιο παχύ κομμάτι του κρέατος

Εγγύηση

Όλα τα αξεσουάρ της Pit Boss® Grills, που κατασκευάζονται από την Dansons, φέρουν εγγύηση ενός (1) έτους από την ημερομηνία πώλησης από τον αρχικό ιδιοκτήτη. Η κάλυψη της εγγύησης ξεκινά από την αρχική ημερομηνία της αγοράς και η απόδειξη της ημερομηνίας αγοράς ή αντίγραφο του αρχικού τιμολογίου πώλησης, απαιτείται για την επικύρωση της εγγύησης. Οι πελάτες θα υπόκεινται σε χρεώσεις ανταλλακτικών, αποστολής και διακίνησης εάν δεν μπορούν να παρέχουν την απόδειξη αγοράς ή αφού λήξει η εγγύησή τους. Η Dansons εγγυάται ότι όλα τα εξαρτήματα διατίθενται χωρίς ελαττώματα υλικού και κατασκευής, για τη διάρκεια χρήσης και ιδιοκτησία του αρχικού αγοραστή. Αυτή η εγγύηση δεν θα ισχύει και η Dansons δεν θα αναλάβει την ευθύνη εάν το προϊόν σας δεν έχει λειτουργήσει, καθαριστεί και συντηρηθεί αυστηρά σύμφωνα με αυτό το εγχειρίδιο.

Εξυπηρέτηση Πελατών

Αν έχετε οποιαδήποτε ερώτηση ή αντιμετωπίζετε κάποιο πρόβλημα, μπορείτε να απευθυνθείτε στην εξυπηρέτηση πελατών.

Για να παραγγείλετε ανταλλακτικά, επικοινωνήστε με τον τοπικό αντιπρόσωπο της Pit Boss® Grills ή επισκεφτείτε το ηλεκτρονικό μας κατάστημα.