

11009



PIT BOSS®

CE



PB500FB1

220-240V



780221027UMV

©2022 DANSONS

Πληροφορίες Ασφαλείας

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

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.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Διαβάστε ολόκληρο το εγχειρίδιο πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση αυτής της συσκευής. Εάν δεν ακολουθήσετε αυτές τις οδηγίες μπορεί το αποτέλεσμα να είναι υλικές ζημιές, σωματικές βλάβες ή ακόμη και θάνατος. Επικοινωνήστε με την τοπικούς υπαλλήλους επιθεώρησης κτιρίων ή την πυροσβεστική για τυχόν περιορισμούς εγκατάστασης και απαιτήσεις προς επιθεώρηση στην περιοχή σας. Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες.

Καταχώρηση Ασφαλείας

CE 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 +A15: 2021, EN62233: 2008, EN 55014-1:2017/EN 61000-3-2:2014, EN 61000-3-3:2013, EN 55014-2:2015.

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 οποιασδήποτε ψησταριάς 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.** Μη χρησιμοποιείτε αυτήν τη συσκευή σε εσωτερικούς χώρους ή σε κλειστό, μη αεριζόμενο χώρο, όπως σπίτι, οχήματα, σκηνές ή γκαράζ. 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. Μη χρησιμοποιείτε την ψησταριά σας στη βροχή ή κοντά σε οποιαδήποτε πηγή νερού. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις του ή παρόμοια εξειδικευμένα άτομα, προκειμένου να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος.

3. Μετά από μια περίοδο αποθήκευσης ή μη χρήσης, ελέγξτε τη σχάρα 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.

Σημαντικό! Πάντα να απενεργοποιείτε τη συσκευή και να αφήνετε να τρέξει ο κύκλος απενεργοποίησης. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα μόνο αφού ολοκληρωθεί ο κύκλος απενεργοποίησης και/ή πριν από τον καθαρισμό. Η μη τήρηση αυτής της προειδοποίησης μπορεί να προκαλέσει βλάβη, σοβαρό τραυματισμό, πυρκαγιά, ηλεκτροπληξία ή θάνατο.

Προειδοποίηση: 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 χειρίζεστε την ψησταριά. Μη 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.

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 καύσιμο πέλλετ ξύλου που καθορίζεται από τον κατασκευαστή. Μη χρησιμοποιείτε καύσιμο που έχει την ένδειξη ότι περιέχει πρόσθετα. Τα πέλλετ σκληρού ξύλου είναι ιδιαίτερα ευαίσθητα στην υγρασία και πρέπει πάντα να αποθηκεύονται σε αεροστεγές δοχείο. Εάν αποθηκεύετε την ψησταριά σας, χωρίς να τη χρησιμοποιείτε, για παρατεταμένο χρονικό διάστημα, συνιστούμε να καθαρίσετε όλες τα υπολειπόμενα πέλλετ από τη χοάνη και τον κοχλία, για την αποφυγή εμπλοκών. Η μέση θερμογόνος δύναμη του καυσίμου πέλλετ είναι 18.569-20.362 KJ/KG (8.000-8.770 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

Κρεόζωτο - σχηματισμός και ανάγκη απομάκρυνσης. Κατά την καύση, παράγει μαύρο καπνό με υπόλειμμα που είναι επίσης μαύρου χρώματος. Όταν τα πέλλετ καίγονται αργά, παράγουν πίσσα και άλλους οργανικούς ατμούς που συνδυάζονται με την αποβαλλόμενη υγρασία και σχηματίζουν κρεόζωτο. Οι ατμοί από το κρεόζωτο συμπυκνώνονται σε ένα σχετικά δροσερό αεραγωγό και στον απορροφητήρα μιας φωτιάς που καίγεται αργά. Ως αποτέλεσμα, υπολείμματα κρεόζωτου συσσωρεύονται στην επένδυση της καμινάδας και στον απορροφητήρα. Όταν αναφλεγεί, αυτό το κρεόζωτο δημιουργεί μια εξαιρετικά καυτή φωτιά. Ο αγωγός λίπους θα πρέπει να επιθεωρείται τουλάχιστον δύο φορές το χρόνο για να διαπιστωθεί τότε έχει συμβεί η συσσώρευση λίπους ή/και κρεόζωτου. Όταν έχει συσσωρευτεί λίπος ή κρεόζωτο, θα πρέπει να απομακρυνθεί για να μειωθεί ο κίνδυνος πυρκαγιάς.

ΜΟΝΟΞΕΙΔΙΟ ΤΟΥ ΑΝΘΡΑΚΑ

Ακολουθήστε αυτές τις οδηγίες για να αποτρέψετε αυτό το άχρωμο, άοσμο αέριο από το να δηλητηριάσει εσάς, την οικογένειά σας ή άλλους:

- Γνωρίζετε τα συμπτώματα της δηλητηρίασης από μονοξείδιο του άνθρακα: πονοκέφαλος, ζάλη, αδυναμία, ναυτία, εμετός, υπνηλία και σύγχυση.
- Το μονοξείδιο του άνθρακα μειώνει την ικανότητα του αίματος να μεταφέρει οξυγόνο. Τα χαμηλά επίπεδα οξυγόνου στο αίμα μπορεί να οδηγήσουν σε απώλεια συνείδησης και θάνατο.
- Επίσκεφθείτε γιατρό εάν εσείς ή άλλα άτομα εμφανίσετε συμπτώματα που μοιάζουν με κρυολόγημα ή γρίπη ενώ μαγειρεύετε ή βρίσκεστε κοντά στη συσκευή. Η δηλητηρίαση από μονοξείδιο του άνθρακα, η οποία μπορεί εύκολα να εκληφθεί ως κρυολόγημα ή γρίπη, συχνά ανιχνεύεται πολύ αργά.
- Η κατανάλωση αλκοόλ και η χρήση ναρκωτικών ουσιών αυξάνουν τις επιπτώσεις της δηλητηρίασης από μονοξείδιο του άνθρακα.
- Το μονοξείδιο του άνθρακα είναι ιδιαίτερα τοξικό για τη μητέρα και το παιδί κατά τη διάρκεια της εγκυμοσύνης, τα βρέφη, τους ηλικιωμένους, τους καπνιστές και τα άτομα με προβλήματα του αίματος ή του κυκλοφορικού συστήματος, όπως αναιμία, ή καρδιακές παθήσεις.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

Σημαντικές διασφαλίσεις	2
Περιεχόμενα συσκευασίας	5
Προδιαγραφές	5
Γνωριμία με την ψησταριά σας	6
Πίνακας ελέγχου	7
Λειτουργία	8
- Στήσιμο	
- Προετοιμασία του περιστρεφόμενου κοχλία	
- Πρώτη χρήση (καθαρισμός με καύση)	
- Κανονική χρήση	
- Προεπιλογές & καυτό κάπνισμα	
- Μαγείρεμα σε λειτουργία καπνίσματος	
- Χειροκίνητη εκκίνηση	
- Τερματισμός λειτουργίας	
- Περισσότερες λειτουργίες	
Φροντίδα και συντήρηση	14
Αντιμετώπιση προβλημάτων	16
Εγγύηση	19
- Όροι & προϋποθέσεις	
- Εξυπηρέτηση πελατών	

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

1 x	Ψησταριά & Εξαρτήματα
1 x	Πακέτο συσκευασίας με υλικά εξοπλισμού
1 x	Αισθητήρας κρέατος
1 x	Οδηγός συναρμολόγησης
1 x	Εγχειρίδιο χρήσης

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

ΜΟΝΤΕΛΟ	PB500FB1
ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ	AC 220-240V, 50Hz
ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΗ ΙΣΧΥΣ	250W
ΤΥΠΟΣ ΚΑΥΣΙΜΟΥ	HARDWOOD PELLETS
ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ ΚΑΥΣΙΜΟΥ	2.2 KG / 5 LBS
ΕΥΡΟΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ	82-260°C / 180-500°F
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ	1,020 X 616 X 1,148 MM / 40.1 X 24.2 X 45.2 IN
ΒΑΡΟΣ	40.5 KG / 89.2 LBS

USA
8877 N Gainey Center Dr,
Scottsdale, AZ 85258
480-923-9630

CANADA
15110 Yellowhead Trail NW,
Edmonton, AB T5V 1A1
877-942-2246

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

DANSONS

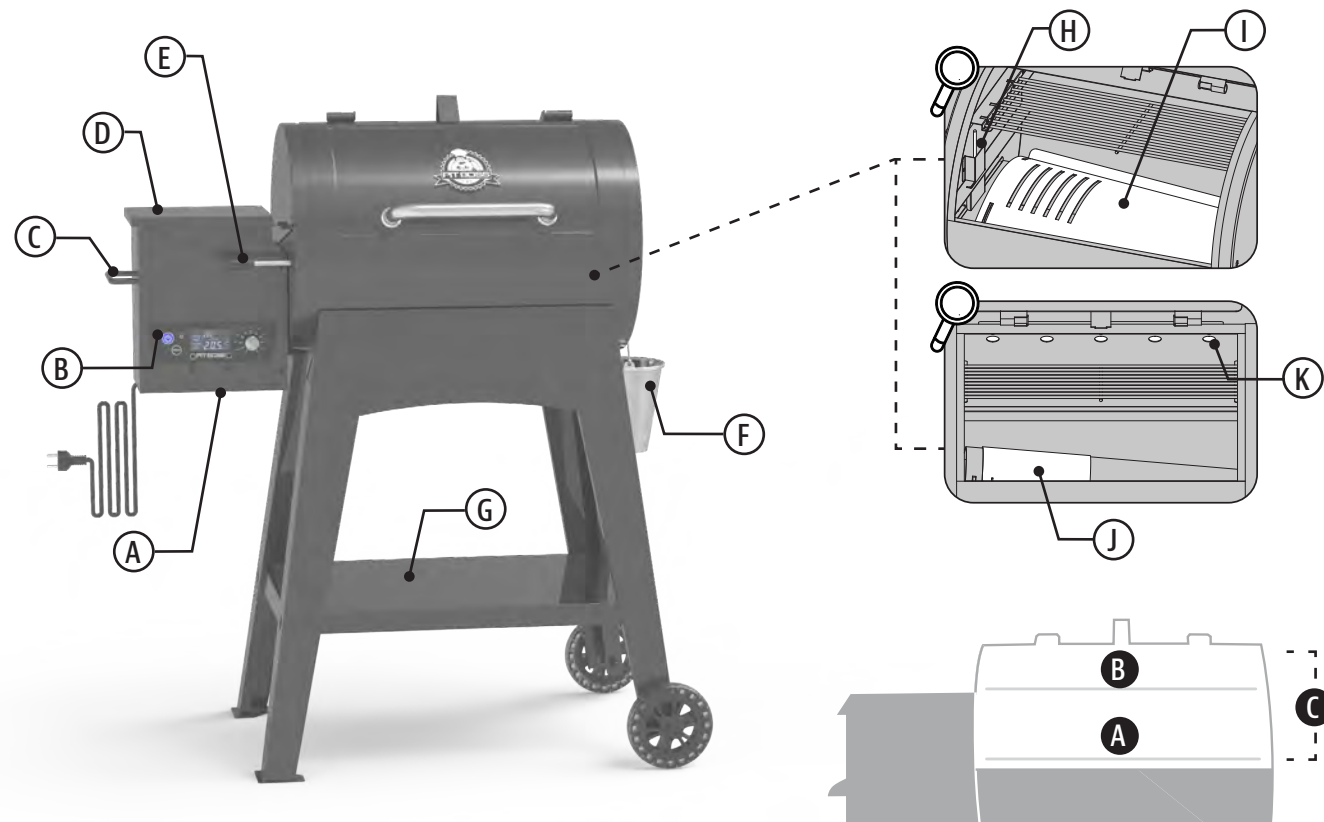
©2022 DANSONS US, LLC.



**ΠΑΡΑΜΕΙΝΕΤΕ
ΕΝΗΜΕΡΩΜΕΝΟΙ**

Επισκεφθείτε μας online για βίντεο συναρμολόγησης, δωρεάν συνταγές, συμβουλές ψησίματος, ενημερώσεις εγχειριδίων και πολλά άλλα.

Γνωριμία με την ψησταριά σας



A. Πίνακας πρόσβασης

Αφαιρέστε το διαχωριστικό πάνελ για να αποκτήσετε πρόσβαση στα ηλεκτρικά εξαρτήματα για επισκευή και συντήρηση.

B. Πίνακας ελέγχου

Το σύστημα ελέγχου που διαχειρίζεται τον ρυθμό τροφοδοσίας του καυσίμου πέλλετ, τον ανεμιστήρα μεταβλητής ταχύτητας και τις ρυθμιζόμενες προσαρμογές του περιβάλλοντος.

C. Χειρολαβή χοάνης

Χρησιμοποιήστε αυτή τη λαβή που βρίσκεται στη χοάνη για να γείρετε και να μετακινήσετε την ψησταριά από τη μία περιοχή στην άλλη.

D. Χοάνη

Μια αρκετά μεγάλης χωρητικότητας χοάνη έτσι ώστε να διαρκέσει για μια πλήρη συνεδρία καπνίσματος. Η σήτα ασφαλείας της χοάνης διαλύει τυχόν σβόλους του καυσίμου κατά την προσθήκη του.

E. Μπάρα προσαρμογής της σχάρας φλόγας

Ρυθμίστε εύκολα και με ασφάλεια την πλάκα ολίσθησης της σχάρας φλόγας, μετακινώντας τη ράβδο αριστερά ή δεξιά.

F. Κάδος λίπους με εύκολη πρόσβαση

Συγκρατεί το μαγειρικό λίπος από την ψησταριά για να διατηρείται καθαρή, περιοχή μαγειρέματος. Αφαιρείται εύκολα από το στόμιο στο κάτω μέρος του αμαξώματος.

G. Καρότσι με άνοιγμα στο κάτω μέρος

Ο ανθεκτικός, ανοιχτός σχεδιασμός του καροτσιού είναι ιδανικός για να τοποθετείτε τα εργαλεία του μπάρμπεκιου και τα καρυκεύματα μακριά από το έδαφος.

H. Αισθητήρας ψησταριάς

Αυτό το κάθετο κομμάτι από ανοξείδωτο ασάλι μετράει την εσωτερική θερμοκρασία της μονάδας. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στον πίνακα ελέγχου, στη συνέχεια, ο αισθητήρας ψησταριάς θα μετρήσει την εσωτερική θερμοκρασία της μονάδας και θα προσαρμοστεί στην επιθυμητή θερμοκρασία.

I. Κύρια πλάκα της σχάρας φλόγας

Καθαρίστε και ψήστε στο γκριλ σε υψηλή θερμότητα σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας με άμεση φλόγα πάνω από το δοχείο καύσης. Δημιουργήστε μαρκάρισμα με σκούρες γραμμές στο κρέας, όπως κάνει το αγαπημένο σας μπριζολάδικο.

J. Συρόμενη πλάκα της σχάρας φλόγας

Όταν η συρόμενη πλάκα καλύπτει τις σχισμές της κύριας πλάκας, δίνεται η δυνατότητα για μαγειρέμα είτε με έμμεση θερμότητα είτε με θερμοσυναγωγή. Αφήστε τα μεγάλα κομμάτια κρέατος ή τα ευαίσθητα τρόφιμα να τραβήξουν περισσότερη γεύση με την έμμεση θερμότητα.

K. Οπές εξαγωγής

Αυτές οι οπές επιτρέπουν τη ροή του αέρα σε όλο το θάλαμο ψησίματος που έχει σχήμα βαρελιού. Είναι τοποθετημένες κατά μήκος του πίσω μέρους του θαλάμου για ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας. Οι οπές αυτές πρέπει να διατηρούνται καθαρές.



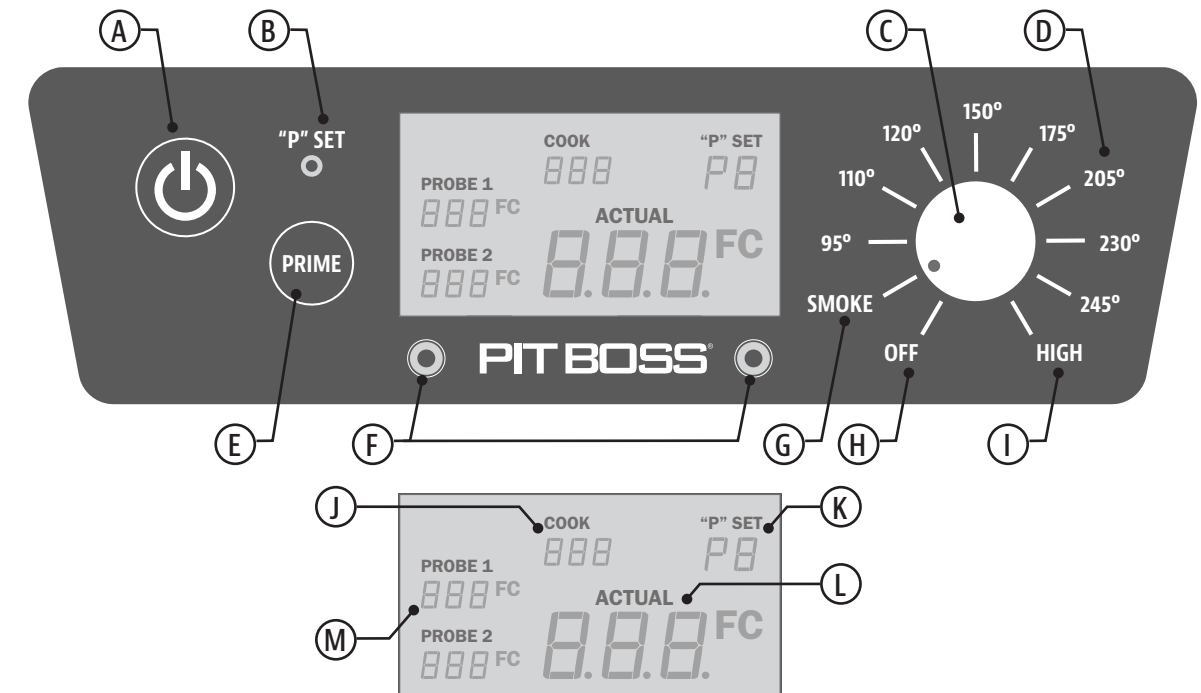
Περιοχή μαγειρέματος

A 2,403 CM² / 372.57 IN²

B 938 CM² / 145.48 IN²

C 3,341 CM² / 518.0 IN²

Πίνακας Ελέγχου



A. Κουμπί λειτουργίας

Πατήστε το κουμπί μια φορά για ενεργοποίηση της συσκευής και πατήστε το ξανά για την απενεργοποίησή της. Το κουμπί θα ανάψει με μπλε χρώμα εάν η μονάδα είναι συνδεδεμένη σε πηγή τροφοδοσίας.

B. Κουμπί ρύθμισης "P"

Χρησιμοποιήστε αυτό το κουμπί όταν ο περιστροφικός διακόπτης του ελέγχου θερμοκρασίας είναι ρυθμισμένος στη θέση SMOKE έτσι ώστε να ελέγξετε το ρυθμό κύκλου του κοχλία που τροφοδοτεί τα πέλλετ στο δοχείο καύσης.

C. Περιστροφικός διακόπτης του ελέγχου θερμοκρασίας

Περιστρέψτε το διακόπτη ελέγχου θερμοκρασίας (επιλογή) και επιλέξτε την επιθυμητή προκαθορισμένη θερμοκρασία.

D. Προεπιλογές θερμοκρασίας

Η χρήση μιας προκαθορισμένης θερμοκρασίας είναι ο ευκολότερος τρόπος για να μαγειρέψετε. Επιλέξτε την επιθυμητή προεπιλογή περιστρέφοντας το διακόπτη ρύθμισης της θερμοκρασίας.

E. Κουμπί Prime

Πατήστε και κρατήστε το πατημένο για να ενεργοποιήσετε μια επιπλέον τροφοδοσία πέλλετ στο δοχείο καύσης.

F. Θύρες σύνδεσης για τον αισθητήρα κρέατος

Εισάγετε το άκρο του αντίπορα ενός αισθητήρα κρέατος σε μια θύρα σύνδεσης. Η ένδειξη που θα εμφανιστεί στην οθόνη αντιστοιχεί στον επιλεγμένο αισθητήρα κρέατος.

G. SMOKE

Με αυτή την προκαθορισμένη θερμοκρασία η ψησταριά λειτουργεί στη χαμηλότερη θερμοκρασία, χωρίς να σβήνει η φωτιά.

H. OFF

Όταν ο περιστρεφόμενος διακόπτης ελέγχου θερμοκρασίας είναι γυρισμένος στο OFF, η οθόνη θα παραμείνει απενεργοποιημένη.

I. HIGH

Αυτή η προεπιλεγμένη θερμοκρασία λειτουργεί την ψησταριά στην υψηλότερη θερμοκρασία.

J. Θερμοκρασία COOK

Εμφανίζει την επιθυμητή θερμοκρασία μαγειρέματος. Αυτή είναι η προ-ρυθμισμένη θερμοκρασία που επιλέγεται γυρνώντας το διακόπτη ελέγχου θερμοκρασίας.

K. "P" SET Cycle

Εμφανίζει τον επιλεγμένο ρυθμό κύκλου "P" Set. Ο ρυθμός κύκλου επιλέγεται πιέζοντας ελαφρά το κουμπί "P" Set από το P0 έως το P7.

L. ACTUAL Θερμοκρασία

Εμφανίζει την πραγματική θερμοκρασία από το εσωτερικό του θαλάμου ψησίματος. Η ένδειξη λαμβάνεται από τον αισθητήρα της ψησταριάς.

M. Ανάγνωση του αισθητήρα κρέατος

Εμφανίζει την ένδειξη της θερμοκρασίας του αισθητήρα κρέατος που είναι συνδεδεμένος. Η ένδειξη αντιστοιχεί στη θύρα σύνδεσης με το επιλεγμένο βύσμα.



Ρίξτε μια ματιά σε ορισμένες συχνές ερωτήσεις στο διαδίκτυο ή στείλτε email στην Εξυπηρέτηση Πελατών.



#12001

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Πως να στήσετε την ψησταριά

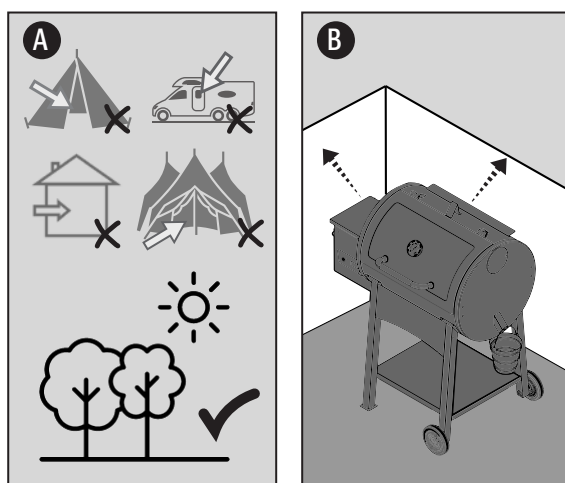
1. Όπως συμβαίνει με όλες τις συσκευές που χρησιμοποιούνται σε εξωτερικούς χώρους, οι καιρικές συνθήκες του περιβάλλοντος παίζουν μεγάλο ρόλο στην απόδοση της ψησταριάς σας και στο χρόνο μαγειρέματος που απαιτείται για να τελειοποιήσετε τα γεύματά σας. Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να τοποθετείται κάτω από κάποια εύφλεκτη οροφή ή προεξοχή (A).

Όλες οι μονάδες Pit Boss® πρέπει να διατηρούν ελάχιστη απόσταση 305mm (12 ίντσες) από εύφλεκτες κατασκευές και αυτή η απόσταση πρέπει να διατηρείται όσο η ψησταριά είναι σε λειτουργία (B).

2. Τα εξαρτήματα βρίσκονται όλα στο 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. Επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο ή την Εξυπηρέτηση πελατών της Pit Boss® για ανταλλακτικά.

3. Συναρμολογήστε τη μονάδα σύμφωνα με τις οδηγίες του εγχειριδίου συναρμολόγησης.



Προετοιμασία του περιστρεφόμενου κοχλίου

Την πρώτη φορά που χρησιμοποιείτε την ψησταριά σας ή όποτε εξαντληθούν τα πέλλετ μέσα στη χοάνη, θα πρέπει να κάνετε μια προετοιμασία στον περιστρεφόμενο κοχλία. Εάν δεν γίνει αυτό, η ψησταριά θα διακόψει τη λειτουργία πριν αναφλεγούν τα πέλλετ και δεν θα ανάψει φωτιά. Ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα για να προετοιμάσετε τον κοχλία:

1. Ανοίξτε το καπάκι της χοάνης. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν ξένα αντικείμενα στη χοάνη ή ότι δεν είναι μπλοκαρισμένο το σύστημα τροφοδοσίας του περιστρεφόμενου κοχλίου.
2. Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα μαγειρέματος από το εσωτερικό της ψησταριάς. Εντοπίστε το δοχείο καύσης στο κάτω μέρος της ψησταριάς.
3. Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας σε πηγή ρεύματος.
4. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας για να ενεργοποιήσετε τη μονάδα. Με αυτόν τον τρόπο θα ξεκινήσει ο κύκλος εκκίνησης. Περιστρέψτε τον διακόπτη του ελέγχου θερμοκρασίας στην επιλογή SMOKE.

Ελέγξτε τα ακόλουθα στοιχεία:

- Ότι μπορείτε να ακούσετε τον κοχλία 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.

5. Μόλις επαληθεύσετε ότι όλα τα ηλεκτρικά εξαρτήματα λειτουργούν σωστά, πατήστε το κουμπί λειτουργίας για να απενεργοποιήσετε τη μονάδα.

6. Γεμίστε τη χοάνη με τα πέλλετ φυσικού ξύλου για μπάρμπεκιου.

7. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας για να ενεργοποιήσετε τη μονάδα. Κρατήστε το διακόπτη ελέγχου θερμοκρασίας στη θέση SMOKE. Με αυτόν τον τρόπο θα ξεκινήσει ο κύκλος εκκίνησης.

8. Πιέστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί Prime μέχρι να δείτε τα πέλλετ να πέφτουν από τον κοχλία μέσα στο δοχείο καύσης. Τότε μπορείτε να αφήσετε το κουμπί Prime.

9. Τώρα μπορείτε να απενεργοποιήσετε την ψησταριά. Βεβαιωθείτε ότι η ψησταριά παραμένει συνδεδεμένη στην πρίζα μέχρι να ολοκληρώσει τον κύκλο ψύξης. Μόλις σβήσει ο ανεμιστήρας, η ψησταριά έχει ολοκληρώσει τον κύκλο απενεργοποίησης και είναι ασφαλές να την αποσυνδέσετε από την πρίζα.

10. Τοποθετήστε ξανά τα εξαρτήματα μαγειρέματος στον κύριο θάλαμο ψησίματος.

11. Η ψησταριά σας είναι τώρα προετοιμασμένη και έτοιμη για χρήση!

Εάν αυτή είναι η πρώτη φορά που κάνετε χρήση της ψησταριάς, προχωρήστε σε καθαρισμό με καύση.

Πρώτη Χρήση – Καθαρισμός με Καύση

Από τη στιγμή που έχετε προετοιμάσει τον περιστρεφόμενο κοχλία και πριν μαγειρέψετε στην ψησταριά σας για πρώτη φορά, είναι σημαντικό να ολοκληρώσετε έναν καθαρισμό με καύση για να απαλλαγεί από τυχόν ξένες ύλες.

1. Ακολουθήστε τις οδηγίες κανονικής χρήσης (διαβάστε παρακάτω) για να ενεργοποιήσετε τη μονάδα.
2. Γυρίστε τον διακόπτη ελέγχου θερμοκρασίας σε οποιαδήποτε θερμοκρασία πάνω από 176°C / 350°F (με κατεβασμένο το καπάκι) για 30 έως 40 λεπτά.
3. Ακολουθήστε τις οδηγίες Απενεργοποίησης για να απενεργοποιήσετε τη μονάδα ή συνεχίστε το ψήσιμο στη θερμοκρασία που επιθυμείτε.

Κανονική χρήση

Το κάπνισμα και το ψήσιμο στη σχάρα μπορούν να σας δώσουν διαφορετικά αποτελέσματα ανάλογα με το χρόνο και τη θερμοκρασία. Για καλύτερα αποτελέσματα, κρατάτε κάποιου είδους αρχείο για το τι μαγειρέψατε, σε ποια θερμοκρασία, για πόση ώρα μαγειρέψατε και τα αποτελέσματα. Την επόμενη φορά κάντε προσαρμογές σύμφωνα με το γούστο σας. Καθώς εξοικειώνεστε με την ψησταριά σας, είναι θεμιτό να τοποθετήσετε ένα θερμόμετρο εξωτερικού χώρου κοντά στην περιοχή μαγειρέματος. Με την εξάσκηση θα τελειοποιήσετε την τεχνική σας!

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

Ακολουθήστε αυτά τα βήματα για την κανονική χρήση της ψησταριάς σας:

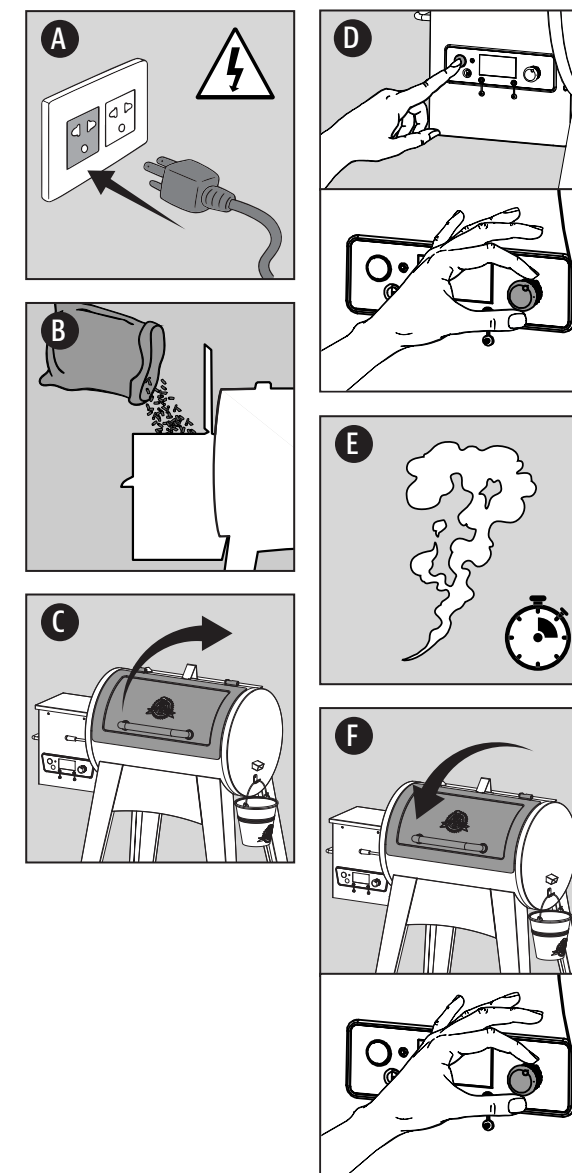
1. Βεβαιωθείτε ότι η χοάνη είναι σωστά προετοιμασμένη. Εάν όχι, προετοιμάστε τη χοάνη.
2. Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας σε γειωμένη πηγή ρεύματος (A).
3. Ανοίξτε το καπάκι της χοάνης. Γεμίστε τη χοάνη με στεγνά πέλλετ σκληρού φυσικού ξύλου για μπάρμπεκιου (B).
4. Ανοίξτε το καπάκι του θαλάμου ψησίματος (C).
5. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας για να ενεργοποιήσετε τη μονάδα. Γυρίστε το διακόπτη ελέγχου θερμοκρασίας στη θέση SMOKE (D). Αυτό θα ενεργοποιήσει τον κύκλο εκκίνησης:

- Το σύστημα τροφοδοσίας του περιστρεφόμενου κοχλίου θα αρχίσει να γυρίζει και ο ανεμιστήρας θα παρέχει αέρα στο δοχείο καύσης.

Το καπάκι του θαλάμου ψησίματος πρέπει να παραμείνει ανοιχτό κατά τη διάρκεια του κύκλου εκκίνησης.

- Ενώ λαμβάνει χώρα ο κύκλος εκκίνησης, η ψησταριά θα αρχίσει να παράγει καπνό (E). Για να επιβεβαιώσετε ότι ο κύκλος εκκίνησης έχει ξεκινήσει σωστά, πρέπει να ακούσετε έναν βρυχηθμό και να παρατηρήσετε ότι παράγεται κάποια θερμότητα.

6. Μόλις διαλυθεί ο βαρύς, λευκός καπνός, ο κύκλος εκκίνησης θα έχει ολοκληρωθεί. Κλείστε το καπάκι του θαλάμου ψησίματος. Γυρίστε το διακόπτη στην επιθυμητή θερμοκρασία και ξεκινήστε το ψήσιμο! (F)



Προεπιλογές & καυτό κάπνισμα

Το κάπνισμα και το ψήσιμο στη σχάρα μπορούν να σας δώσουν διαφορετικά αποτελέσματα ανάλογα με το χρόνο και τη θερμοκρασία. Η τέχνη του καυτού καπνίσματος αναφέρεται σε μεγαλύτερους χρόνους μαγειρέματος, αλλά έχει ως αποτέλεσμα μια πιο φυσική γεύση ξύλου (και έναν περιζήτητο δακτύλιο καπνού) στα κρέατά σας. Οι υψηλότερες θερμοκρασίες οδηγούν σε μικρότερο χρόνο μαγειρέματος, με αποτέλεσμα να δεσμεύεται λιγότερη γεύση καπνού. **Για καλύτερα αποτελέσματα, αφήστε τα κρέατα να ξεκουραστούν μετά το μαγείρεμα. Αυτό επιτρέπει στους φυσικούς χυμούς να επιστρέφουν πίσω στις ίνες του κρέατος, δίνοντας ένα πολύ πιο ζουμερό, γευστικό κομμάτι. Ο χρόνος ανάπαυσης μπορεί να είναι από μόλις 3 λεπτά και να φτάσει έως και τα 60 λεπτά, ανάλογα με το μέγεθος της πρωτεΐνης.**

Προεπιλογές Θερμοκρασίας

	Πολύ χαμηλή	Χαμηλή	Μεσαία	Μεσαία/υψηλή	Υψηλή				
Κάπνισμα	95°C 200°F	110°C 225°F	120°C 250°F	150°C 300°F	175°C 350°F	205°C 400°F	230°C 450°F	245°C 475°F	HIGH

Τύπος Κρέατος	Προεπιλεγμένη Θερμοκρασία	Εκτιμώμενος Χρόνος	Θερμοκρασία Στόχος
Πουλερικά			
Γαλοπούλα (ολόκληρη)	110°C / 225°F	30-35 MIN/LB	74°C / 165°F
Κοτόπουλο (ολόκληρο)	190°C / 375°F	3-4 HR	74°C / 165°F
Μπούτια, στήθος	190°C / 375°F	1-2 HR	74°C / 165°F
Μικρά πτηνά κυνήγι	190°C / 375°F	1-2 HR	74°C / 165°F
Πάπια	135°C / 275°F	2-3 HR	74°C / 165°F
Χοιρινό			
Χοιρομέρι (ολόκληρο)	120°C / 250°F	15-20 MIN/LB	71°C / 160°F
Roast	190°C / 375°F	3-4 HR	74°C / 165°F
Παϊδάκια	120°C / 250°F	4 HR	88°C / 190°F
Baby Back Ribs	95°C / 200°F	3-4 HR	88°C / 190°F
Φιλέτο	110°C / 225°F	1.5 HR	82°C / 180°F
Ωμοπλάτη	110°C / 225°F	1.5 HR / LB	90-98°C / 195-210°F
Μοσχάρι			
Μπριζόλα	120°C / 250°F	8-10 MIN	60°C / 140°F
Φιλέτο	110°C / 225°F	2-3 HR	60°C / 140°F
Roast	110°C / 225°F	3-4 HR	63°C / 145°F
Παϊδάκια	110°C / 225°F	3-4 HR	79°C / 175°F
Prime Rib	120°C / 250°F	15-20 MIN/LB	57°C / 135°F
Brisket	110°C / 225°F	1 HR / LB	90-98°C / 195-210°F
Κυνήγι			
Φιλέτο	110°C / 225°F	1-2 HR / LB	74°C / 165°F
Roast	120°C / 250°F	1-2 HR / LB	74°C / 165°F
Θαλασσινά			
Φιλέτα	110°C / 225°F	30-45 MIN	63°C / 145°F
Σολομός (ολόκληρος)	95°C / 200°F	2-3 HR	63°C / 145°F
Αστακός	95°C / 200°F	2-3 HR	63°C / 145°F



Μαγείρεμα σε λειτουργία καπνίσματος

Η χρήση της προεπιλογής SMOKE (που συνήθως αναφέρεται ως Smoke Mode) επιτρέπει στο χρήστη να ελέγχει απευθείας το ρυθμό κύκλου της τροφοδοσίας των πέλλετ μέσα το δοχείο καύσης. Στη λειτουργία Smoke Mode, ο κοχλίας μπορεί να εκτελέσει μια χειροκίνητη λειτουργία μαγειρέματος με βάση την επιλεγμένη τιμή P Setting (Ρύθμιση P). Η προεπιλεγμένη τιμή ρύθμισης P είναι το P-4. Σε αυτή τη ρύθμιση, όπως στον κύκλο εκκίνησης, η ψησταριά θα τροφοδοτεί με πέλλετ για 18 δευτερόλεπτα και θα κάνει παύση για 115 δευτερόλεπτα. Στις περισσότερες περιπτώσεις, θα θελήσετε να διατηρήσετε τη ρύθμιση P-setting στην προεπιλεγμένη τιμή.

Αυτή η προεπιλογή μαγειρέματος είναι επίσης πολύ χρήσιμη κατά το μαγείρεμα σε χαμηλές θερμοκρασίες όταν η μονάδα επηρεάζεται σε μεγάλο βαθμό από τις εξωτερικές καιρικές συνθήκες του περιβάλλοντος. Δεδομένου ότι οι ακραίες καιρικές συνθήκες μπορούν να επηρεάσουν την εσωτερική θερμοκρασία μαγειρέματος της ψησταριάς, το να μάθετε να χρησιμοποιείτε την τιμή ρύθμισης "P" με βάση τη γεωγραφική σας θέση, σας δίνει μεγάλο πλεονέκτημα.

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

Ακολουθήστε τον παρακάτω πίνακα ρυθμίσεων P: Κύκλος περιστρεφόμενου κοχλία (δευτερόλεπτα)

"P" SET VALUE	Χρόνος Τροφοδοσίας	Παύση	ΕΞΩΤΕΡΙΚΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ
P0	18	55	
P1	18	70	
P2	18	85	
P3	18	100	
P4	18	115	
P5	18	130	
P6	18	140	
P7	18	150	

Η αύξηση της ρύθμισης P σε P-5, P-6 ή P-7 αυξάνει το χρόνο παύσης μεταξύ κάθε τροφοδοσίας πέλλετ στο δοχείο καύσης. Μια υψηλότερη Ρύθμιση P είναι χρήσιμη σε θερμότερα ή ζεστά περιβάλλοντα όπου θέλουμε ζεστό κάπνισμα αλλά η εξωτερική θερμοκρασία περιβάλλοντος ενισχύει τη θερμοκρασία ψησίματος στο εσωτερικό της ψησταριάς.

Σημείωση: Παρακολουθείτε στενά το δοχείο καύσης, καθώς η αύξηση της ρύθμισης P σε πολύ ψηλά ή πολύ γρήγορα επίπεδα μπορεί να προκαλέσει το ολοκληρωτικό σβήσιμο της φωτιάς.

Η μείωση της ρύθμισης P σε P-3, P-2, P-1 ή P-0 θα μειώσει το χρόνο παύσης μεταξύ κάθε τροφοδοσίας πέλλετ στο δοχείο καύσης. Μια χαμηλότερη Ρύθμιση P χρησιμοποιείται για την αντιστάθμιση των ψυχρότερων θερμοκρασιών όπου η εξωτερική θερμοκρασία περιβάλλοντος μειώνει ή αποδυναμώνει την ένταση της θερμότητας που παράγεται στο εσωτερικό της ψησταριάς. Η μείωση της Ρύθμισης P μπορεί επίσης να ελαχιστοποιήσει τις διακυμάνσεις της θερμοκρασίας σε ποικίλες εξωτερικές καιρικές συνθήκες.

Χειροκίνητη εκκίνηση

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

Ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα για να χρησιμοποιήσετε την ψησταριά σας με ασφάλεια όταν δε λειτουργεί ο αναφλεκτήρας :

1. Βεβαιωθείτε ότι η χοάνη είναι σωστά προετοιμασμένη. Εάν όχι, προετοιμάστε τη χοάνη.

2. Ανοίξτε το καπάκι της χοάνης. Γεμίστε τη χοάνη με στεγνά πέλλετ σκληρού φυσικού ξύλου για μπάρμπεκιου.

3. Ανοίξτε το καπάκι του θαλάμου ψησίματος (A). Αφαιρέστε τα εξαρτήματα ψησίματος για να αποκαλύψετε το δοχείο καύσης. Ελέγξτε το δοχείο καύσης για να βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει απόφραξη. Τοποθετήστε μια γενναιόδωρη χούφτα πέλλετ στο δοχείο (B). Περιχύστε τα πέλλετ με γέλη εκκίνησης σπινθήρα ή άλλο εκκινητή κατάλληλο για πέλλετ. Μπορεί επίσης να είναι κατάλληλη και μια μικρή ποσότητα στερεάς καύσιμης ύλης που χρησιμοποιείται ως εκκινητής σπινθήρα, όπως πεπιεσμένο πριονίδι και κεριά ή ξύσματα ξύλου. Προσθέστε άλλη μια μικρή ποσότητα πέλλετ μέσα στο δοχείο καύσης.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μη χρησιμοποιείτε αλκοόλ, 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 σπύρτο ή αναπτήρα μακράς μύτης (C). Αφήστε το υλικό εκκίνησης σπινθήρα να κάψει για 3 έως 5 λεπτά. Μην επιχειρήσετε να προσθέσετε περισσότερο από αυτό το υλικό στο δοχείο. Αυτό μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.

5. Επανατοποθετείστε γρήγορα και προσεκτικά τα εξαρτήματα μαγειρέματος στο εσωτερικό του θαλάμου ψησίματος.

6. Συνδέστε το καλώδιο ρεύματος σε μια γειωμένη πηγή ρεύματος (D).

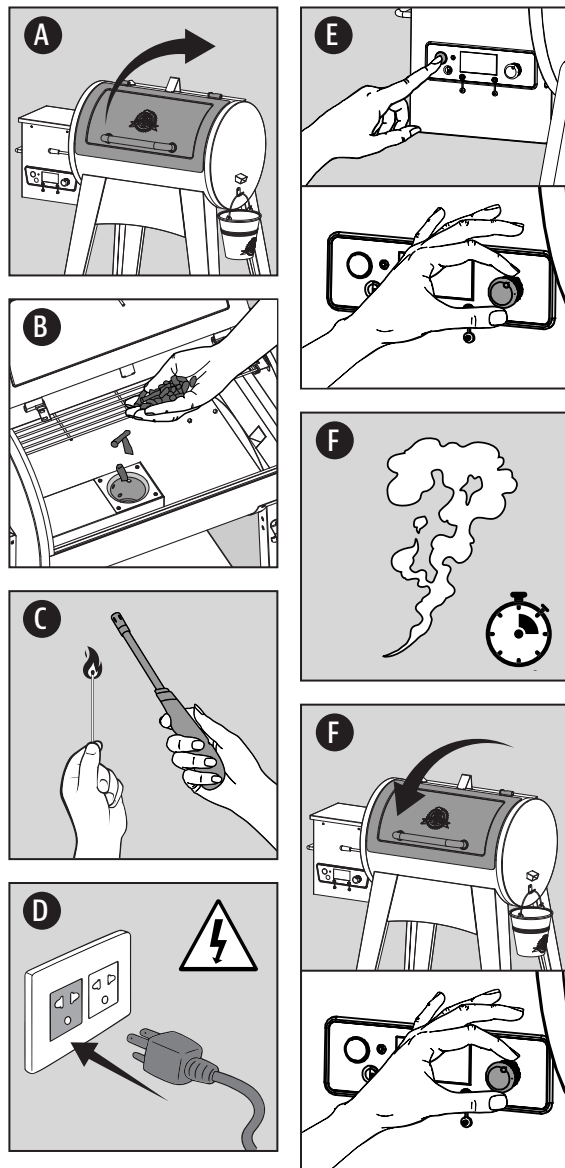
7. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας για να ενεργοποιήσετε τη μονάδα. Γυρίστε το διακόπτη ελέγχου θερμοκρασίας στη θέση SMOKE (E). Αυτό θα ενεργοποιήσει τον κύκλο εκκίνησης:

- Το σύστημα τροφοδοσίας του περιστρεφόμενου καχλίου θα αρχίσει να γυρίζει, ο αναφλεκτήρας θα αρχίσει να λαμπυρίζει και ο ανεμιστήρας θα παρέχει αέρα στο δοχείο καύσης.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Το καπάκι του θαλάμου ψησίματος πρέπει να παραμείνει ανοιχτό κατά τη διάρκεια του κύκλου εκκίνησης.

- Ενώ λαμβάνει χώρα ο κύκλος εκκίνησης, η ψησταριά θα αρχίσει να παράγει καπνό (F). Για να επιβεβαιώσετε ότι ο κύκλος εκκίνησης έχει ξεκινήσει σωστά, πρέπει να ακούσετε έναν βρυχηθμό και να παρατηρήσετε να παράγεται κάποια θερμότητα.

8. Μόλις διαλυθεί ο βαρύς, λευκός καπνός, ο κύκλος εκκίνησης θα έχει ολοκληρωθεί. Κλείστε το καπάκι του θαλάμου ψησίματος. Γυρίστε το διακόπτη του ελέγχου θερμοκρασίας στην επιθυμητή θερμοκρασία και ξεκινήστε το ψήσιμο στην ψησταριά σας! (G).



Τερματισμός Λειτουργίας

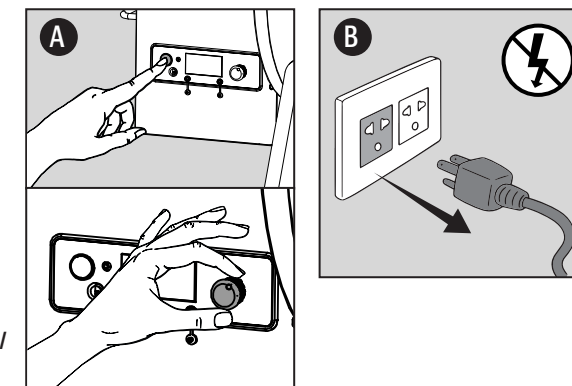
Ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα για να απενεργοποιήσετε με ασφάλεια την ψησταριά σας:

1. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας για να απενεργοποιήσετε τη μονάδα και γυρίστε το διακόπτη ελέγχου θερμοκρασίας στη θέση OFF. (A)

- Η ψησταριά θα ξεκινήσει τον αυτόματο κύκλο ψύξης της. Το σύστημα περιστρεφόμενου καχλίου θα σταματήσει την τροφοδοσία του καύσιμου, η φλόγα θα σβήσει και ο ανεμιστήρας θα συνεχίσει να λειτουργεί μέχρι να ολοκληρωθεί ο κύκλος ψύξης.

2. Μόλις ολοκληρωθεί ο κύκλος απενεργοποίησης (ο ανεμιστήρας θα σταματήσει να λειτουργεί), αποσυνδέστε την πρίζα του καλωδίου τροφοδοσίας. (B)

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ! Να απενεργοποιείτε πάντα τη συσκευή και να αφήνετε τον κύκλο απενεργοποίησης να εκτελεστεί. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα μόνο όταν ολοκληρωθεί ο κύκλος απενεργοποίησης και/ή πριν από τον καθαρισμό. Η μη τήρηση της εν λόγω προειδοποίησης μπορεί να προκαλέσει βλάβη, σοβαρό τραυματισμό, πυρκαγιά, ηλεκτροπληξία ή θάνατο.



Περισσότερες Λειτουργίες

Εναλλαγή μονάδων θερμοκρασίας

1. Πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί ρύθμισης "P" για δύο δευτερόλεπτα, και η μονάδα θερμοκρασίας θα αλλάξει ένδειξη από Fahrenheit (°F) σε Κελσίου (°C).

2. Επαναλάβετε το ίδιο για να αλλάξετε ξανά σε Fahrenheit (°F).

Συμβουλές για τον αισθητήρα κρέατος

Ο αισθητήρας κρέατος μετρά την εσωτερική θερμοκρασία του κρέατος σας στην ψησταριά, παρόμοια με τον φούρνο που έχετε στο σπίτι. Αν έχετε περισσότερους αισθητήρες, θα έχετε και περισσότερες ενδείξεις.

- Τοποθετήστε έναν αισθητήρα κρέατος στο παχύτερο τμήμα του κρέατος.

- Όταν δεν χρησιμοποιείτε τον αισθητήρα κρέατος, αποσυνδέστε τον από την αντίστοιχη θύρα που έχει συνδεθεί και τοποθετήστε τον παράμερα για να διατηρείται προστατευμένος και καθαρός.

Προστασία υπερθέρμανσης

- Αν η ψησταριά υπερθερμανθεί, θα απενεργοποιηθεί αυτόματα ως δικλείδα ασφαλείας. Αυτό συμβαίνει συνήθως λόγω φωτιάς λίπους ή υπερβολικής τροφοδοσίας καυσίμου.

- Ανατρέξτε στην ενότητα Αντιμετώπιση προβλημάτων για περισσότερες λεπτομέρειες.

Λειτουργία Prime για γρήγορη επαναφορά

Χρησιμοποιήστε το κουμπί Prime για να ενεργοποιήσετε μια επιπλέον τροφοδοσία πέλλετ στο δοχείο καύσης.

- Αυτό μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να προσθέσετε περισσότερα καύσιμα στη φωτιά πριν ανοίξετε το καπάκι του θαλάμου ψησίματος για ταχύτερη ανάκτησης της θερμότητας.

- Χρησιμοποιήστε το όταν εκτελείτε αργό και χαμηλό κάπνισμα για να αυξήσετε την ένταση της γεύσης καθαρού καπνού. Μια επιπλέον τροφοδοσία πέλλετ θα προσθέσει μια έκρηξη καπνιστής νοστιμιάς!

Προειδοποίηση χαμηλής φωτιάς

- Εάν η φωτιά στο δοχείο καύσης κινδυνεύει να σβήσει, η ένδειξη της ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΗΣ θερμοκρασίας θα αρχίσει να αναβοσβήνει, ως προειδοποιητική λειτουργία.

- Προσθέστε περισσότερο καύσιμο στη χοάνη ή ανατρέξτε στην Αντιμετώπιση προβλημάτων για περισσότερες λεπτομέρειες.



Έχετε κάποια απορία;
Ελέγξτε μερικές
Συχνές Ερωτήσεις online ή
στείλετε email στην
Εξυπηρέτηση Πελατών.



#12001

Βρείτε
επαγγελματικά
εργαλεία
Εξερευνήστε μια ποικιλία
διαθέσιμα αξεσουάρ
ψησίματος από το
ηλεκτρονικό μας
κατάστημα για
όλα τα επίπεδα
μαγειρέματος



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:

Εσωτερικά μέρη της ψησταριάς

- 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. (A)
- Χρησιμοποιήστε μια βούρτσα καθαρισμού ψησταριάς για να αφαιρέσετε 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. Χρησιμοποιήστε τη συρόμενη πλάκα της φλόγας ψησίματος για να αφαιρέσετε ζύνοντας την κύρια πλάκα και αντίστροφα (B). Αφαιρέστε τα υπολείμματα από το εσωτερικό του θαλάμου ψησίματος με μια ηλεκτρική σκούπα.

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

Εξωτερικά μέρη της ψησταριάς

- Ελέγχετε συχνά τον κάδο λίπους και καθαρίζετε τον αν χρειάζεται. Έχετε πάντα υπόψιν το είδος του μαγειρέματος που κάνετε. (C)

- Καθαρίστε την ψησταριά σας με πανί μετά από κάθε χρήση. (D)
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.

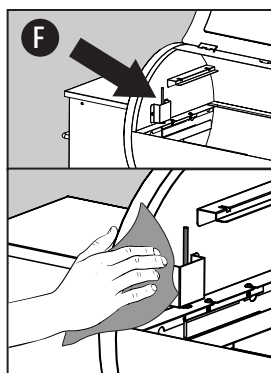
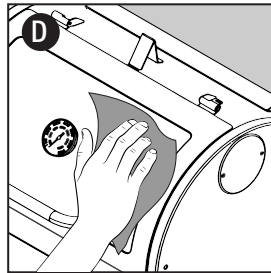
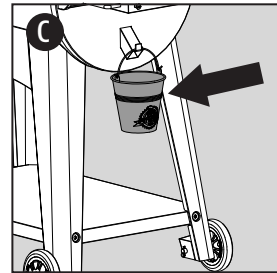
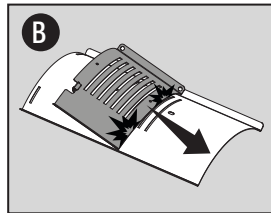
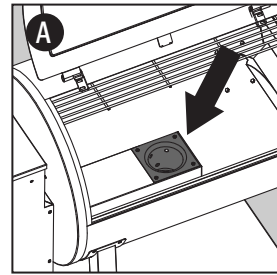
- Χρησιμοποιήστε ένα κάλυμμα για την ψησταριά σας για πλήρη προστασία! Το κάλυμμα είναι η καλύτερη προστασία από τον καιρό και τους εξωτερικούς ρύπους. Όταν δεν χρησιμοποιείτε την ψησταριά ή την προορίζετε για μακροχρόνια αποθήκευση, κρατήστε τη μονάδα κάτω από ένα κάλυμμα σε ένα γκαράζ ή υπόστεγο.

Αισθητήρες

- Σκουπίζετε τον αισθητήρα κρέατος μετά από κάθε χρήση. Ένας αισθητήρας κρέατος που δεν χρησιμοποιείται πρέπει να τυλιγεται σε ένα μεγάλο, χαλαρό κουβάρι. Τσακίσεις ή διπλώματα στα καλώδια του αισθητήρα μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στο εξάρτημα. Μην τον τοποθετείτε στο πλυντήριο πιάτων και μην τον βυθίζετε σε νερό. Ζημιές από νερό στα εσωτερικά καλώδια θα προκαλέσουν βραχυκύκλωμα του αισθητήρα, επιφέροντας εμφάνιση λανθασμένων ενδείξεων. (E)

- Ελέγξτε και καθαρίστε τυχόν λίπη ή υπολείμματα από τον αισθητήρα της ψησταριάς, που βρίσκεται στο εσωτερικό του κύριου σώματος της ψησταριάς, στο τοίχωμα της αριστερής πλευράς. Εάν η ένδειξη του πίνακα ελέγχου είναι πολύ διαφορετική από την ένδειξη του θερμομέτρου της ψησταριάς, συχνά το πρόβλημα είναι ένας βρώμικος αισθητήρας. (F)

- Εάν ένας αισθητήρας είναι κατεστραμμένος, πρέπει να αντικατασταθεί.



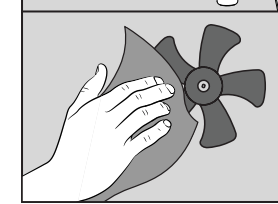
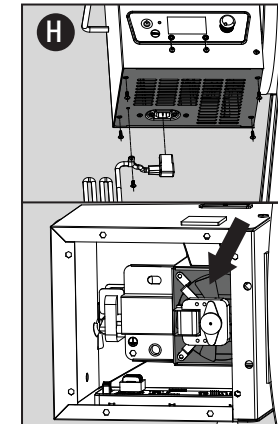
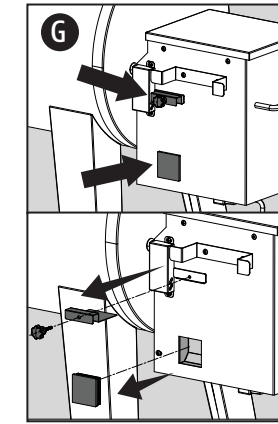
Μηχανισμός της Χοάνης

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

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

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

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



Χρονοδιάγραμμα Καθαρισμού

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

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.

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

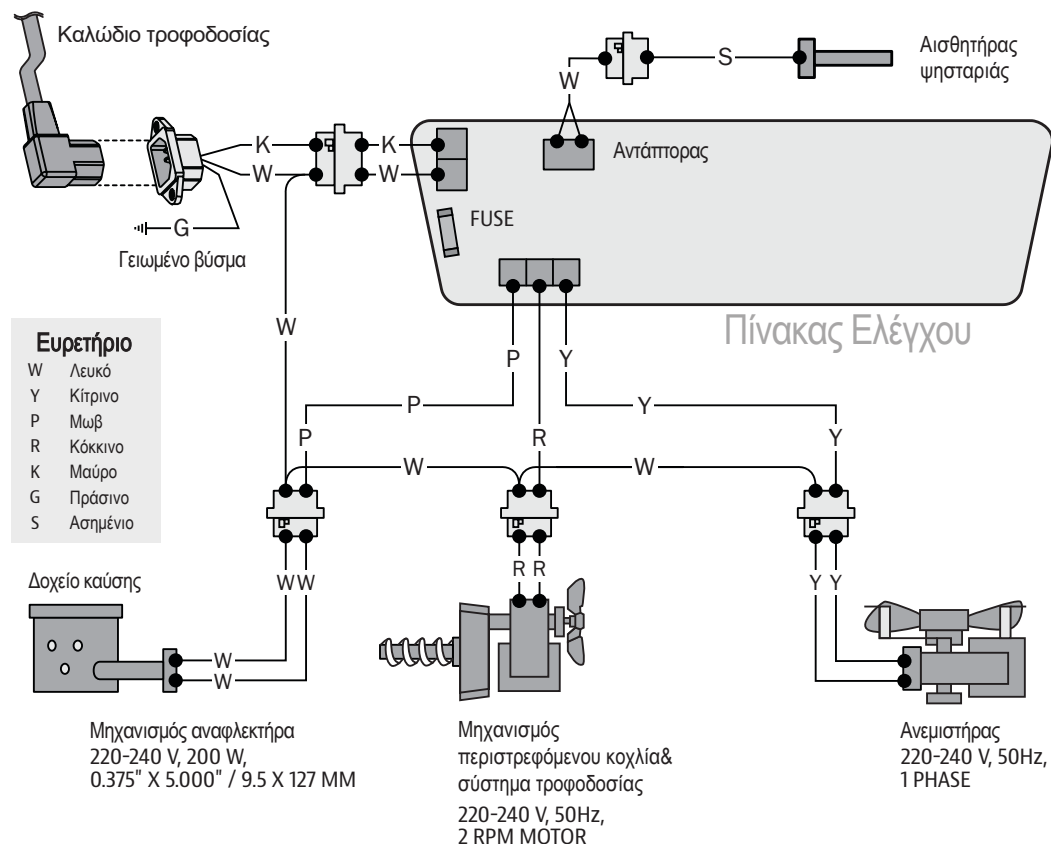
ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
Δεν έχουν ενεργοποιηθεί οι φωτεινές ενδείξεις στον Πίνακα Ελέγχου	<p>Ο διακόπτης ελέγχου θερμοκρασίας είναι ακόμα απενεργοποιημένος.</p> <p>Δεν υπάρχει σύνδεση με πηγή ρεύματος</p> <p>Έχει καεί η ασφάλεια στον πίνακα ελέγχου</p> <p>Ελαττωματικός πίνακας ελέγχου</p>	<p>Πατήστε το Κουμπί Ενεργοποίησης και βεβαιωθείτε ότι το κουμπί ανάβει με μπλε χρώμα για να δείξει ότι υπάρχει σύνδεση με τροφοδοσία. Γυρίστε το διακόπτη σε μια ρύθμιση θερμοκρασίας.</p> <p>Βεβαιωθείτε ότι η μονάδα είναι συνδεδεμένη σε πηγή ρεύματος. Επαναρυθμίστε τον διακόπτη. Βεβαιωθείτε ότι δουλεύει το ελάχιστο στα 10Α. Βεβαιωθείτε ότι όλες οι συνδέσεις καλωδίων είναι σταθερά συνδεδεμένες και στεγνές.</p> <p>Αφαιρέστε το πάνελ πρόσβασης της χοάνης. Πατήστε τις πλαστικές γλωπίδες 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.</p> <p>Ο Πίνακας Ελέγχου πρέπει να αντικατασταθεί. Επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση Πελατών για ανταλλακτικό.</p>
Δεν ανάβει η φωτιά μέσα στο δοχείο καύσης	<p>Ο περιστρεφόμενος κοχλίας δεν έχει προετοιμαστεί σωστά</p> <p>Ο μηχανισμός του περιστρεφόμενου κοχλία έχει φρακάρει</p> <p>Αποτυχία ανάφλεξης</p>	<p>Πριν από τη χρήση της μονάδας για πρώτη φορά ή οποιαδήποτε στιγμή η χοάνη αδειάζει εντελώς, ο περιστρεφόμενος κοχλίας πρέπει να προετοιμαστεί για να επιτρέψει στα πέλλετ να κινηθούν κατά το μήκος του και να γεμίσουν το δοχείο καύσης. Αν δεν έχει γίνει σωστά η προετοιμασία, ο αναφλεκτήρας θα σταματήσει πριν αναφλεγούν τα πέλλετ και δεν θα ξεκινήσει η φωτιά. Ακολουθήστε τη Διαδικασία Προετοιμασίας του Περιστρεφόμενου Κοχλία.</p> <p>Αφαιρέστε τα εξαρτήματα μαγειρέματος από τον κύριο θάλαμο ψησίματος. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας για να ενεργοποιήσετε τη μονάδα, γυρίστε το διακόπτη ελέγχου θερμοκρασίας στη θέση SMOKE και ελέγξτε το σύστημα τροφοδοσίας του κοχλία. Επιβεβαιώστε οπτικά ότι ο κοχλίας ρίχνει πέλλετ στο δοχείο καύσης. Εάν δεν λειτουργεί σωστά, καλέστε την εξυπηρέτηση πελατών για βοήθεια ή ανταλλακτικό.</p> <p>Αφαιρέστε τα εξαρτήματα μαγειρέματος από τον θάλαμο ψησίματος. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας για να ενεργοποιήσετε τη μονάδα, γυρίστε τον επιλογέα ελέγχου θερμοκρασίας στη θέση ΚΑΠΝΙΣΜΑ και ελέγξτε τον αναφλεκτήρα. Επιβεβαιώστε οπτικά ότι ο αναφλεκτήρας λειτουργεί και τοποθετώντας το χέρι σας πάνω από το δοχείο καύσης αισθανθείτε θερμότητα.</p> <p>Επιβεβαιώστε οπτικά ότι ο αναφλεκτήρας προεξέχει περίπου 13mm / 0,5 ίντσες από το δοχείο καύσης. Αν δεν λειτουργεί σωστά, ακολουθήστε τη διαδικασία Χειροκίνητης Εκκίνησης για να συνεχίσετε τη χρήση της ψησταριάς. Ωστόσο, καλέστε την Εξυπηρέτηση Πελατών για βοήθεια ή ανταλλακτικό.</p>
Κουκίδες που αναβοσβήνουν στην οθόνη ενδείξεων	Ο αναφλεκτήρας είναι ενεργοποιημένος	Αυτό δεν είναι ένα σφάλμα που επηρεάζει την ψησταριά. Χρησιμοποιείται για να δείξει ότι η μονάδα έχει ρεύμα και περνάει στη Λειτουργία Εκκίνησης (ο αναφλεκτήρας είναι ενεργοποιημένος). Ο αναφλεκτήρας θα σβήσει μετά από πέντε λεπτά. Από τη στιγμή που θα σταματήσουν να αναβοσβήνουν οι κουκίδες, η ψησταριά θα αρχίσει να προσαρμόζεται στην επιθυμητή επιλεγμένη θερμοκρασία.
Αναβοσβήνει η ένδειξη θερμοκρασίας στην οθόνη	Η θερμοκρασία της ψησταριάς είναι κάτω από 65°C / 150°F	Δεν πρόκειται για σφάλμα που επηρεάζει τη μονάδα. Ωστόσο, χρησιμοποιείται για να δείξει ότι υπάρχει κάποιος κίνδυνος ότι η φωτιά θα μπορούσε να σβήσει. Ελέγξτε τη χοάνη για επαρκές καύσιμο ή εάν υπάρχει εμπόδιο στην είσοδο το σύστημα τροφοδοσίας. Αφαιρέστε τα πέλλετ και ακολουθήστε τις οδηγίες Φροντίδας και Συντήρησης. Ελέγξτε τον αισθητήρα θερμοκρασίας της ψησταριάς και ακολουθήστε τις οδηγίες Φροντίδας και Συντήρησης εάν είναι βρώμικος. Ελέγξτε το δοχείο καύσης για εμπόδια ή συσσώρευση τέφρας και ακολουθήστε τις οδηγίες Φροντίδας και Συντήρησης που αφορούν στη συσσώρευση τέφρας. Ελέγξτε τον ανεμιστήρα. Βεβαιωθείτε ότι λειτουργεί σωστά και ότι η είσοδος αέρα δεν είναι μπλοκαρισμένη. Ακολουθήστε τις οδηγίες Φροντίδας και Συντήρησης εάν υπάρχει βρωμιά. Ελέγξτε το μηχανισμό του περιστρεφόμενου κοχλία, επιβεβαιώστε ότι περιστρέφεται σωστά και σιγουρευτείτε ότι δεν υπάρχει απόφραξη στον αγωγό του κοχλία.

Κωδικός σφάλματος "ErH"	Η μονάδα έχει υπερθερμανθεί, πιθανώς λόγω φωτιάς από λίπη ή από υπερβολικό καύσιμο.	Πατήστε το κουμπί λειτουργίας για να απενεργοποιήσετε τη μονάδα και αφήστε την ψησταριά να κρυώσει. Ακολουθήστε τις οδηγίες Φροντίδας και Συντήρησης. Μετά τη συντήρηση, αφαιρέστε τα πέλλετ και επιβεβαιώστε ότι όλα τα εξαρτήματα βρίσκονται στη σωστή θέση. Μόλις κρυώσει η μονάδα, πατήστε το κουμπί λειτουργίας για να την ενεργοποιήσετε και, στη συνέχεια, επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία. Εάν ο κωδικός σφάλματος εξακολουθεί να εμφανίζεται, επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση Πελατών
Κωδικός σφάλματος "ErT"	Το καλώδιο του αισθητήρα της ψησταριάς δεν είναι σωστά συνδεδεμένο.	Αφαιρέστε το πάνελ πρόσβασης και ελέγξτε για τυχόν ζημιές στα καλώδια του αισθητήρα της ψησταριάς. Αποσυνδέστε και επανασυνδέστε τους κόνεκτορες του αισθητήρα της ψησταριάς στον Πίνακα Ελέγχου.
Κωδικός σφάλματος "ErL"	Η ψησταριά δεν μπορεί να εκτελέσει κύκλο εκκίνησης. Η ψησταριά δεν μένει αναμμένη	Ελέγξτε τη σωστή τοποθέτηση των εξαρτημάτων μαγειρέματος. Ελέγξτε τη χοάνη για επαρκή καυσίμο ή αν υπάρχει απόφραξη στο σύστημα τροφοδοσίας. Αφαιρέστε τα πέλλετ και ακολουθήστε τις οδηγίες Φροντίδας και Συντήρησης. Ελέγξτε τον αισθητήρα της ψησταριάς για να επιβεβαιώσετε εάν η πραγματική θερμοκρασία είναι σωστή και ακριβής. Ελέγξτε τη θέση του αναφλεκτήρα και αν θερμαίνεται σωστά. Σε ακραίο κρύο, η ψησταριά μπορεί να χρειαστεί δεύτερη εκκίνηση. Απενεργοποιήστε την ψησταριά, περιμένετε και, στη συνέχεια ενεργοποιήστε την ξανά. Ελέγξτε τον ανεμιστήρα. Βεβαιωθείτε ότι λειτουργεί σωστά. Ακολουθήστε τις οδηγίες Φροντίδας και Συντήρησης εάν είναι βρώμικος.
Κωδικός σφάλματος "noP"	Δεν έχει γίνει σωστή σύνδεση με τη θύρα Υπάρχει βλάβη στον αισθητήρα κρέατος Ελαττωματικός πίνακας ελέγχου	Αποσυνδέστε τον αισθητήρα κρέατος από τη θύρα σύνδεσης στον πίνακα ελέγχου και επανασυνδέστε. Σιγουρευτείτε ότι ο αντάπορας του αισθητήρα κρέατος είναι σταθερά συνδεδεμένος. Ελέγξτε για σημάδια βλάβης στο άκρο του αντάπορα. Εάν εξακολουθεί να αποτυγχάνει η σύνδεση, καλέστε την Εξυπηρέτηση Πελατών για ανταλλακτικό. Ελέγξτε για σημάδια βλάβης στα καλώδια του αισθητήρα κρέατος. Σε περίπτωση βλάβης, καλέστε την Εξυπηρέτηση Πελατών για ανταλλακτικό Ο πίνακας ελέγχου πρέπει να αντικατασταθεί. Επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση Πελατών για ανταλλακτικό
Η θερμοκρασία της ψησταριάς στη ρύθμιση SMOKE είναι πολύ υψηλή	Η ρύθμιση "P" είναι πολύ ΧΑΜΗΛΗ	Πιέστε το κουμπί "P" SET και αυξήστε τη ρύθμιση "P"
Η ψησταριά δεν καταφέρνει να διατηρήσει σταθερή θερμοκρασία	Ανεπαρκής ροή αέρα μέσω του δοχείου καύσης Έλλειψη καυσίμου, κακή ποιότητα καυσίμου, απόφραξη στο σύστημα τροφοδοσίας Αισθητήρας ψησταριάς	Ελέγξτε το δοχείο καύσης για συσσωρευμένη τέφρα ή άλλα εμπόδια. Ακολουθήστε τις οδηγίες Φροντίδας και Συντήρησης που αφορούν στη συσσώρευση τέφρας. Ελέγξτε τον ανεμιστήρα. Βεβαιωθείτε ότι λειτουργεί σωστά και ότι η είσοδος αέρα δεν είναι μπλοκαρισμένη. Ακολουθήστε τις οδηγίες Φροντίδας και Συντήρησης εάν υπάρχει βρωμιά. Ελέγξτε το μηχανισμό του περιστρεφόμενου κοχλία, επιβεβαιώστε ότι περιστρέφεται σωστά και σιγουρευτείτε ότι δεν υπάρχει απόφραξη στον αγωγό του κοχλία. Μόλις τελειώσουν όλα τα παραπάνω βήματα, εκκινήστε την ψησταριά, ρυθμίστε τη θερμοκρασία στο SMOKE και περιμένετε για 10 λεπτά. Ελέγξτε ότι η φλόγα που παράγεται είναι φωτεινή και ζωντανή. Ελέγξτε τη χοάνη για να δείτε αν η στάθμη του καυσίμου είναι επαρκής και συμπληρώστε εάν είναι χαμηλή. Αν τα πέλλετ είναι αμφίβολου ποιότητας ή το μήκος τους είναι πολύ μακρύ, μπορεί να προκληθεί απόφραξη στο σύστημα τροφοδοσίας. Αφαιρέστε τα πέλλετ και ακολουθήστε τις οδηγίες Φροντίδας και Συντήρησης Ελέγξτε την κατάσταση του αισθητήρα της ψησταριάς. Ακολουθήστε τις οδηγίες Φροντίδας και Συντήρησης εάν είναι βρώμικος. Επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση Πελατών για ανταλλακτικό αν έχει υποστεί ζημιά.
Η ψησταριά παράγει υπερβολικό ή ξεθωριασμένο καπνό	Συσσώρευση λίπους Ποιότητα των πέλλετ ξύλου Το δοχείο καύσης είναι μπλοκαρισμένο Ανεπαρκής εισαγωγή αέρα για τον ανεμιστήρα	Ακολουθήστε τις οδηγίες Φροντίδας και Συντήρησης. Αφαιρέστε τα τυχόν υγρά πέλλετ από τη χοάνη. Ακολουθήστε τις οδηγίες Φροντίδας και Συντήρησης για τον καθαρισμό. Αντικαταστήστε με στεγνά πέλλετ. Καθαρίστε το δοχείο καύσης από τα τυχόν υγρά πέλλετ. Ακολουθήστε τη Διαδικασία Προετοιμασίας του περιστρεφόμενου κοχλία. Ελέγξτε τον ανεμιστήρα. Βεβαιωθείτε ότι λειτουργεί σωστά και ότι η είσοδος αέρα δεν είναι μπλοκαρισμένη. Ακολουθήστε τις οδηγίες Φροντίδας και Συντήρησης εάν υπάρχει βρωμιά.
Συχνές αναφλέξεις	Θερμοκρασία μαγειρέματος Συσσώρευση λίπους στα εξαρτήματα μαγειρέματος	Προσαθήστε να μαγειρέψετε σε χαμηλότερη θερμοκρασία. Το λίπος έχει όντως σημείο ανάφλεξης. Διατηρήστε τη θερμοκρασία κάτω από 176 ° C/350 ° F όταν μαγειρεύετε πολύ λιπαρά τρόφιμα. Ακολουθήστε τις οδηγίες Φροντίδας και Συντήρησης.

ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΚΑΛΩΔΙΩΝ

Τροφοδοσία	AC 220-240V, 50Hz
Ονομαστική Ισχύς	250W
Ονομαστική Τιμή Εισόδου Καυσίμου	0.78 KG/H / 1.73 LB/H

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Τα ηλεκτρικά εξαρτήματα, που έχουν περάσει από τις υπηρεσίες ελέγχου και πιστοποίησης της ασφάλειας των προϊόντων, συμμορφώνονται με μια δοκιμή ανοχής ± 5-10 τοις εκατό



Χρειάζεστε Βοήθεια;
 Στείλτε email στην Εξυπηρέτηση Πελατών για τεχνικά ερωτήματα ή σχετικά με την εξυπηρέτηση.



Εγγύηση

Όροι και Προϋποθέσεις

Οι ψησταριές Pit Boss® ("Pit Boss®"), που κατασκευάζονται από την Dansons, φέρουν 5 χρόνια εγγύηση έναντι ελαττωμάτων και κατασκευής σε όλα τα εξαρτήματα και 5 χρόνια εγγύηση για τα ηλεκτρικά εξαρτήματα αυτού του προϊόντος. Η Dansons εγγυάται ότι όλα τα εξαρτήματα είναι απαλλαγμένα από ελαττώματα υλικού κατασκευής, υπό κανονική χρήση και συνθήκες, για το χρονικό διάστημα χρήσης και ιδιοκτησίας από τον αρχικό αγοραστή. Δεν υπάρχει καμία άλλη ή πρόσθετη εγγύηση που να ισχύει για αυτό το προϊόν.

Η παρούσα εγγύηση δεν ισχύει:

- Εάν δεν μπορείτε να προσκομίσετε απόδειξη αγοράς ή μετά τη λήξη της εγγύησης.
- Για ζημιές ή ελαττώματα από φθορά, όπως γρατσουνιές, βαθουλώματα, χτυπήματα, θραύσματα ή μικρές αισθητικές ρωγμές. Αυτές οι αισθητικές αλλαγές του προϊόντος δεν επηρεάζουν την απόδοσή του.
- Εάν το προϊόν σας δεν έχει εγκατασταθεί, λειτουργήσει, καθαριστεί και συντηρηθεί αυστηρώς σύμφωνα με το συνοδευτικό εγχειρίδιο χρήσης του προϊόντος. Η εγγύηση δεν καλύπτει ζημιές ή σπασίματα που οφείλονται σε κακή χρήση, ακατάλληλο χειρισμό ή προσαρμοσμένες τροποποιήσεις.
- Για σκουριά ή οξείδωση, εκτός εάν υπάρχει απώλεια δομικής ακεραιότητας στο εξάρτημα της ψησταριάς. Ακόμη και με τη χρήση υλικών που αντιστέκονται στη σκουριά, οι προστατευτικές επιστρώσεις μπορεί να υποστούν βλάβη από διάφορες ουσίες και συνθήκες που δεν ελέγχονται από τον κατασκευαστή. Οι υψηλές θερμοκρασίες, η υπερβολική υγρασία, το χλώριο, οι βιομηχανικοί καπνοί, τα λιπάσματα, τα φυτοφάρμακα του γκαζόν και τα άλατα είναι μερικές από τις ουσίες που μπορούν να επηρεάσουν τις μεταλλικές επιστρώσεις.
- Για ζημιές ή ελαττώματα που προκύπτουν κατά τη διάρκεια εμπορικής χρήσης, χρήσης προς ενοικίαση ή οποιασδήποτε χρήσης για την οποία δεν προορίζεται το προϊόν.
- Για ζημιές ή ελαττώματα που υπερβαίνουν το κόστος του προϊόντος.
- Για ζημιές ή ελαττώματα που προκλήθηκαν από σέρβις ή επισκευή του προϊόντος από μη εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο της Pit Boss

Κατά τη διάρκεια της εγγύησης, η Dansons υποχρεούται να παρέχει αντικατάσταση για ελαττωματικά ή/και αποτυχημένα εξαρτήματα και δεν θα χρεώσει για την επισκευή ή αντικατάσταση εξαρτημάτων που επιστρέφονται, με προπληρωμένα τα μεταφορικά, εάν διαπιστωθεί κατά την εξέταση, ότι τα εξαρτήματα είναι ελαττωματικά. Η Dansons δεν αποδέχεται καμία ευθύνη, νομική ή άλλη, για τις τυχαίες ή επακόλουθες ζημιές στην ιδιοκτησία ή σε πρόσωπα που προκύπτουν από τη χρήση αυτού του προϊόντος, κατά τη διάρκεια ή μετά την περίοδο εγγύησης. Όλες οι εγγυήσεις από τον κατασκευαστή καθορίζονται στο παρόν και καμία αξίωση δεν μπορεί να εγερθεί κατά του κατασκευαστή για οποιαδήποτε εγγύηση ή δήλωση. Ορισμένες πολιτείες δεν επιτρέπουν τον αποκλεισμό ή τον περιορισμό των τυχαίων ή επακόλουθων ζημιών ή τον περιορισμό των σιωπηρών εγγυήσεων, οπότε οι περιορισμοί ή εξαιρέσεις που ορίζονται στην παρούσα περιορισμένη εγγύηση ενδέχεται να μην ισχύουν για εσάς. Η παρούσα περιορισμένη εγγύηση σας παρέχει συγκεκριμένα νομικά δικαιώματα και ενδέχεται να έχετε και άλλα δικαιώματα, τα οποία διαφέρουν από πολιτεία σε πολιτεία.

Εξυπηρέτηση Πελατών

Εάν έχετε οποιοσδήποτε ερωτήσεις ή ανησυχίες σχετικά με το προϊόν σας, η ικανή ομάδα εξυπηρέτησης πελατών μας είναι πρόθυμη να σας βοηθήσει. Παρακαλούμε να έχετε έτοιμες τις πληροφορίες εγγραφής σας πριν επικοινωνήσετε με την Εξυπηρέτηση πελατών.



PHONE



EMAIL



APP

