

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ



ΜΟΝΤΕΛΟ: PBV4PS2
ΕΞΑΡΤΗΜΑ: 10803



PIT BOSS® PRO SERIES

VERTICAL SMOKER PBVP4PS2

Κάθετο Καπνιστήριο με πέλλετ ξύλου

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.

ΚΡΑΤΗΣΤΕ ΤΟ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ



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



Μόνο για εξωτερική και οικιακή χρήση.
Όχι για εμπορική χρήση.

Πληροφορίες Ασφαλείας

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

Διαβάστε και κατανοήστε ολόκληρο αυτό το εγχειρίδιο πριν επιχειρήσετε να συναρμολογήσετε, να εγκαταστήσετε ή να χειριστείτε το προϊόν. Αυτό θα διασφαλίσει ότι θα λάβετε την πιο ευχάριστη και απροβλημάτιστη λειτουργία του νέου σας καπνιστηρίου 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 τη 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 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 το καπνιστήριο και αφήστε την πόρτα του θαλάμου κλειστή μέχρι να σβήσει η φωτιά. Μην αποσυνδέετε το καλώδιο τροφοδοσίας από την 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 σύστημα τροφοδοσίας για εμπόδια, τη χοάνη για ξένα αντικείμενα και τυχόν απόφραξη του αέρα γύρω από την εισαγωγή του ανεμιστήρα. Καθαρίστε πριν από τη χρήση. Απαιτείται τακτική φροντίδα και συντήρηση για να παραταθεί η διάρκεια ζωής της μονάδας σας. Εάν το καπνιστήριο 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 το καπνιστήρι σας κατά τη διάρκεια της χρήσης ή όταν είναι ακόμα ζεστό. Βεβαιωθείτε ότι η φωτιά έχει σβήσει εντελώς και ότι το καπνιστήριο είναι εντελώς δροσερό στο άγγιγμα πριν το μετακινήσετε.

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

5. Για να μην έρχονται σε επαφή δάχτυλα, ρούχα ή άλλα αντικείμενα με το σύστημα τροφοδοσίας του κοιλία, 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 κρυώσουν καλά όλα τα υπολείμματα καύσης.

ΚΑΥΣΙΜΟ ΠΕΛΛΕΤ ΞΥΛΟΥ

Αυτή η συσκευή μαγειρέματος πέλλετ έχει σχεδιαστεί και εγκριθεί για πέλλετ φτιαγμένο από φυσικό, καύσιμο ξύλο, μόνο. Οποιοσδήποτε άλλος τύπος καυσίμου χρησιμοποιηθεί σε αυτήν τη συσκευή θα ακυρώσει την εγγύηση και την καταχώρηση ασφάλειας. Πρέπει να χρησιμοποιείτε μόνο οποιοδήποτε πέλλετ φυσικού ξύλου, σχεδιασμένο για καύση σε ψησταριές μπάρμπεκιου πέλλετ. Μη χρησιμοποιείτε καύσιμο που έχει την ένδειξη ότι περιέχει πρόσθετα. Τα πέλλετ από ξύλο είναι πολύ ευαίσθητα στην υγρασία και πρέπει πάντα να αποθηκεύονται σε αεροστεγές δοχείο. Αν πρόκειται να αποθηκεύσετε την ψησταριά, χωρίς να τη χρησιμοποιείτε για μεγάλο χρονικό διάστημα, συνιστούμε να καθαρίσετε όλα τα πέλλετ από τη χοάνη και τον μηχανισμό του κοχλία της ψησταριάς, για την αποφυγή εμπλοκών. Το καύσιμο πέλλετ έχει μέση τιμή θερμότητας στα 8000-8770 BTU/LB, περιεκτικότητα σε τέφρα < 1%

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

Μέχρι αυτή τη στιγμή, δεν υπάρχει βιομηχανικό πρότυπο για τα πέλλετ ξύλου για 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 κρυώσει εντελώς και, στη συνέχεια, ελέγξτε για συντήρηση και καθαρισμό. Συνήθως συσσωρεύεται κατά μήκος των περιοχών εξάτμισης.

Εάν έχει δημιουργηθεί κρεόζωτο μέσα στη μονάδα, αφήστε τη μονάδα να ζεσταθεί σε χαμηλή θερμοκρασία, απενεργοποιήστε τη συσκευή και, στη συνέχεια, σκουπίστε τυχόν σχηματισμό του με μια πετσέτα χειρός. Παρομοίως με την πίσσα, είναι πολύ πιο εύκολο να καθαριστεί όταν είναι ζεστό, καθώς γίνεται υγρό.

Μονοξείδιο του Άνθρακα (“ο σιωπηλός δολοφόνος”)

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

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

- Η κατανάλωση αλκοόλ και η χρήση ναρκωτικών αυξάνουν τις επιδράσεις της δηλητηρίασης από μονοξείδιο του άνθρακα.

Το μονοξείδιο του άνθρακα είναι ιδιαίτερα τοξικό για τη μητέρα και το παιδί κατά τη διάρκεια της εγκυμοσύνης, για βρέφη, ηλικιωμένους, καπνιστές και άτομα με αιματολογικά προβλήματα ή παθήσεις του κυκλοφορικού συστήματος, όπως αναιμία ή καρδιακές παθήσεις.

Καταχώρηση Ασφαλείας

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

ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ FCC

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

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

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

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

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

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

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

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





Σημείωση Πνευματικών Δικαιωμάτων

Πνευματικά δικαιώματα 2021. Με επιφύλαξη παντός δικαιώματος. Κανένα μέρος αυτού του εγχειριδίου δεν επιτρέπεται να αντιγραφεί, μεταδοθεί, μεταγραφεί, αποθηκευτεί σε σύστημα ανάκτησης, σε οποιαδήποτε μορφή ή με οποιοδήποτε μέσο χωρίς ρητή γραπτή άδεια.

Dansons Europe BV

De Hootkamp 8

Unit 8

5321 JT Hedel

Netherlands

Email: AR@dansons.com

TAX registration number: NL862487389B01

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

Συναρμολόγηση των μπροστινών πλαισίων.....	7
Τοποθέτηση των ποδιών στήριξης στον κύριο θάλαμο ψησίματος.....	8
Τοποθέτηση των πλαισίων στήριξης.....	8
Ασφάλιση της μπάρας στήριξης.....	9
Τοποθέτηση των στηριγμάτων στο καρότσι.....	9
Προσάρτηση της λαβής στο πίσω μέρος.....	9
Ασφάλιση της Καμινάδας.....	10
Εγκατάσταση του στοπ στο καπάκι	10
Τοποθέτηση του πόμολου της θυρίδας καθαρισμού της χοάνης.....	10
Τοποθέτηση της λαβής της πόρτας του θαλάμου, του μάνταλου της πόρτας του θαλάμου.....	11
Εισαγωγή του δίσκου περισυλλογής στάχτης.....	11
Τοποθέτηση του δίσκου περισυλλογής λίπους.....	11
Εγκατάσταση των εξαρτημάτων μαγειρέματος.....	12
Αντικατάσταση του καλωδίου τροφοδοσίας (προαιρετικό).....	12
Σύνδεση σε πηγή ρεύματος.....	13

Οδηγίες Λειτουργίας

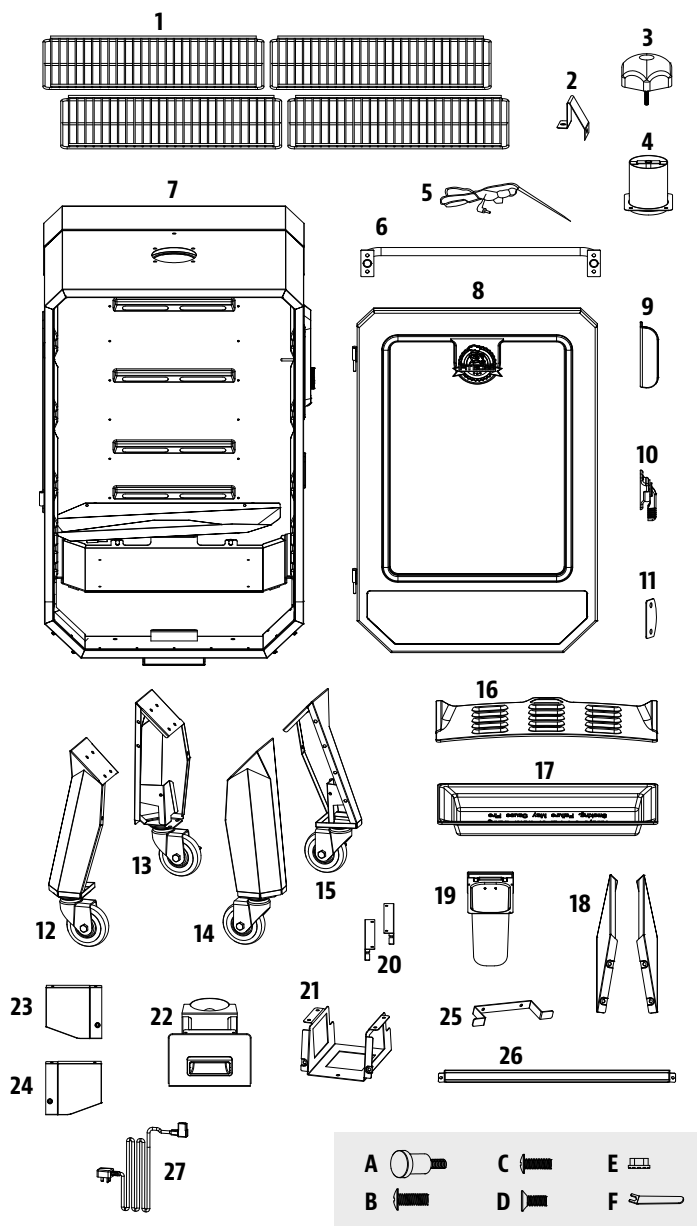
Περιβάλλον κάπνισης.....	14
Εύρος θερμοκρασίας καπνιστηρίου	15
Κατανόηση του πίνακα ελέγχου.....	16
Λειτουργίες του πίνακα ελέγχου.....	8
Σύνδεση με την εφαρμογή Smoke iT®	19
Διαδικασία για την προετοιμασία της χοάνης.....	20
Πρώτη χρήση – Καθαρισμός με καύση.....	20
Διαδικασία αυτόματης εκκίνησης.....	20
Απενεργοποίηση του καπνιστηρίου σας.....	20
Φροντίδα & Συντήρηση.....	21
Συμβουλές & τεχνικές.....	23
Αντιμετώπιση προβλημάτων.....	24
Διάγραμμα ηλεκτρικών καλωδίων.....	26

Ανταλλακτικά εξαρτήματα

Ανταλλακτικά εξαρτήματα για την ψησταριά.....	27
Ηλεκτρικά ανταλλακτικά εξαρτήματα	28
Εγγύηση.....	29

Εξαρτήματα & Προδιαγραφές

Μέρος#	Περιγραφή
1	Σχάρα μαγειρέματος (x4)
2	Στοπ για το καπάκι (x1)
3	Καπάκι για την καμινάδα (x1)
4	Καμινάδα (x1)
5	Αισθητήρας κρέατος (x1)
6	Λαβή για τη χοάνη (x1)
7	Κύριος θάλαμος ψησίματος (x1)
8	Πόρτα θαλάμου (x1)
9	Λαβή για την πόρτα θαλάμου (x1)
10	Μάνταλο για τη λαβή της πόρτας του θαλάμου (x1)
11	Προστατευτικό θερμότητας για την πόρτα του θαλάμου (x1)
12	Αριστερό μπροστινό πόδι στήριξης (x1)
13	Αριστερό πίσω πόδι στήριξης (x1)
14	Δεξί μπροστινό πόδι στήριξης (x1)
15	Δεξί πίσω πόδι στήριξης (x1)
16	Πλάκα εκτροπής θερμότητας (x1)
17	Δοχείο για το νερό (x1)
18	Πλαίσιο στήριξης (x2)
19	Δίσκος περισυλλογής λίπους (x1)
20	Στήριγμα δίσκου περισυλλογής λίπους (x2)
21	Θήκη για το δίσκο περισυλλογής στάχτης (x1)
22	Δίσκος περισυλλογής στάχτης (x1)
23	Αριστερό μπροστινό πλαίσιο (x1)
24	Δεξί μπροστινό πλαίσιο (x1)
25	Στήριγμα για το καλώδιο ρεύματος (x1)
26	Μπάρα στήριξης (x1)
27	Επιπρόσθετο καλώδιο ρεύματος με βύσμα G (x1)
A	Πόμολο θυρίδας (x1)
B	Βίδα (x4)
C	Βίδα (x34)
D	Βίδα (x4)
E	Παξιμάδι (x16)
F	Κλειδί (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, 250W, Γειωμένο βύσμα

MODEL	ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΜΕΝΗ ΜΟΝΑΔΑ (ΠxΥxΒ)	ΒΑΡΟΣ ΜΟΝΑΔΑΣ	ΧΩΡΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	ΜΕΓΕΘΟΣ ΧΟΑΝΗΣ	ΕΥΡΟΣ ΘΕΡΜΟΚΡ.
PB PBV4PS2	679 MM X 682 MM X 1,394 MM / 26.7 IN. X 26.8 IN. X 54.9 IN.	70 KG / 154.32 LB	Κυβικός χώρος μαγειρέματος: 0.09 M ³ / 3.5 FT ³ TOTAL - 6,948 CM ² / 1,077.08 IN ²	29.4 KG / 65 LB	65-215°C / 150-420°F

Προετοιμασία Συναρμολόγησης

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

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

Εργαλεία που απαιτούνται για τη συναρμολόγηση:

κατσαβίδι και αλφάδι. Τα εργαλεία δεν συμπεριλαμβάνονται



Οδηγίες Συναρμολόγησης

Σημαντικό: Συνιστάται να διαβάσετε πλήρως κάθε βήμα σύμφωνα με τις οδηγίες πριν ξεκινήσετε τη συναρμολόγηση. Μην σφίγγετε τις βίδες εντελώς μέχρι να εγκατασταθούν όλες οι βίδες για το συγκεκριμένο βήμα που εφαρμόζετε εκτός αν αναφέρεται κάτι διαφορετικό στις οδηγίες.

1. Συναρμολόγηση των μπροστινών πλαισίων

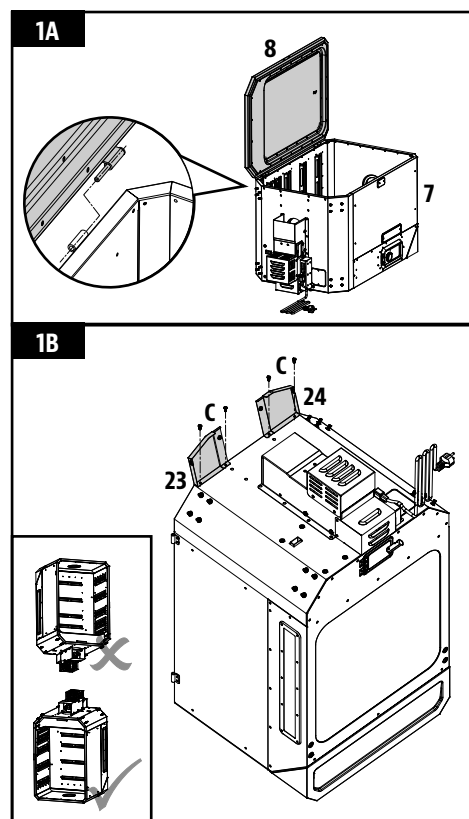
Απαιτούμενα εξαρτήματα:

- 1 x Κύριος θάλαμος ψησίματος (#7)
- 1 x Πόρτα θαλάμου (#8)
- 1 x Αριστερό μπροστινό πλαίσιο (#23)
- 1 x Δεξί μπροστινό πλαίσιο (#24)
- 4 x Βίδα (#C)

Εγκατάσταση:

- Τοποθετήστε ένα κομμάτι χαρτόνι στο πάτωμα για να αποφύγετε τις γρατσουνιές της μονάδας και των εξαρτημάτων κατά τη συναρμολόγηση. Αρχικά, ανασηκώστε από τους μεντεσέδες την πόρτα και τοποθετήστε την στην άκρη. Εικονογράφηση 1A

- Στη συνέχεια, γυρίστε στο χαρτόνι τον κύριο θάλαμο ψησίματος με την κάτω του πλευρά στραμμένη προς τα πάνω. Εγκαταστήστε το αριστερό και το δεξί μπροστινό πλαίσιο στο κάτω μέρος του θαλάμου χρησιμοποιώντας δύο βίδες σε κάθε πλαίσιο. Εικονογράφηση 1B



2. Τοποθέτηση των ποδιών στήριξης στον κύριο θάλαμο ψησίματος

Απαιτούμενα εξαρτήματα:

1 x Αριστερό μπροστινό πόδι στήριξης (#12)

1 x Αριστερό πίσω πόδι στήριξης (#13)

1 x Δεξί μπροστινό πόδι στήριξης (#14)

1 x Δεξί πίσω πόδι στήριξης (#15)

2 x Βίδα (#C)

16x Παξιμάδι (#E)

1 x Κλειδί (#F)

Εγκατάσταση:

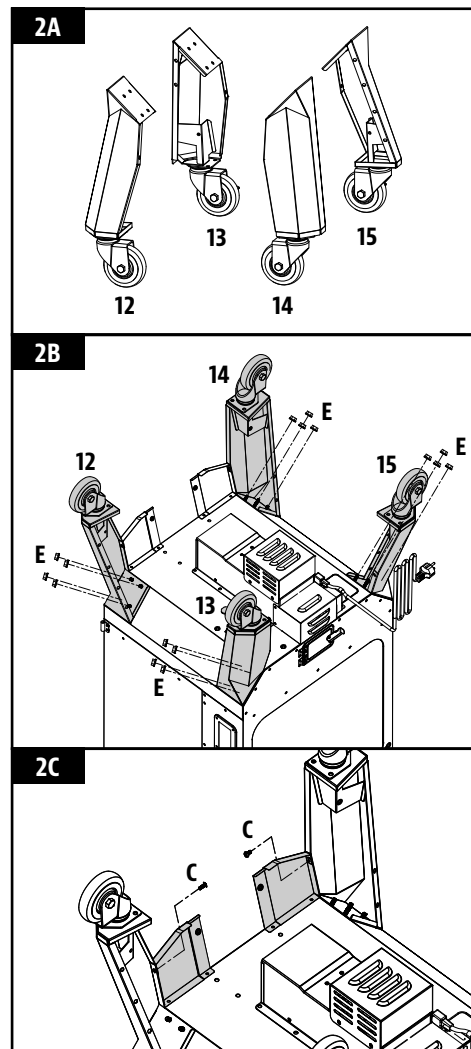
- Προετοιμάστε τα τέσσερα πόδια στήριξης για εγκατάσταση, ταξινομώντας τα σύμφωνα με την ετικέτα τους όπως φαίνεται στην εικονογράφηση 2A.

- Τοποθετήστε ένα πόδι στήριξης ευθυγραμμίζοντας το πάνω στις προεξέχουσες βίδες του κάτω μέρους του θαλάμου και μετά ασφαλίστε με τέσσερα παξιμάδια χρησιμοποιώντας το κλειδί. Επαναλάβετε την ίδια εγκατάσταση και για τα άλλα τρία πόδια στήριξης.

Εικονογράφηση 2B

Σημαντικό: Τα τέσσερα πόδια στήριξης πρέπει να είναι σε σωστή διάταξη έτσι ώστε να μπορέσετε να εγκαταστήσετε καταλλήλως τα πλαίσια στήριξης και τη μπάρα στήριξης στο επόμενο βήμα συναρμολόγησης.

- Στερεώστε τα μπροστινά πλαίσια στήριξης, σε κάθε μπροστινό πόδι χρησιμοποιώντας μία βίδα σε κάθε πλαίσιο. Εικονογράφηση 2C



3. Τοποθέτηση των πλαισίων στήριξης

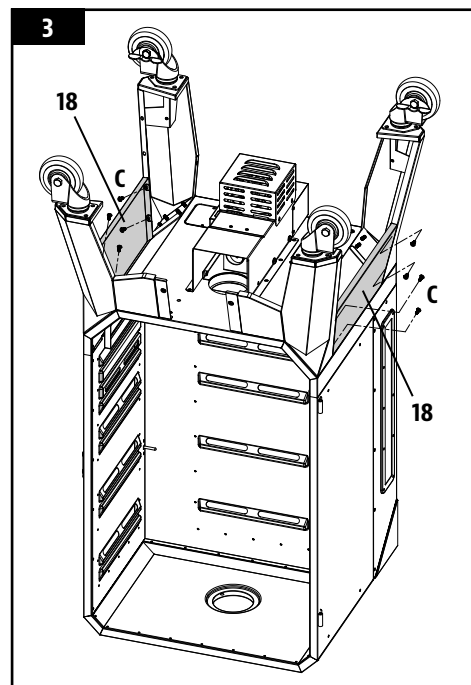
Απαιτούμενα εξαρτήματα:

2 x Πλαίσιο στήριξης (#18)

8 x Βίδα (#C)

Εγκατάσταση:

- Τοποθετήστε ένα πλαίσιο στήριξης στο πλάι της μονάδας ανάμεσα σε ένα μπροστινό και πίσω πόδι. Στερεώστε χρησιμοποιώντας δύο βίδες σε κάθε πλευρά. Βεβαιωθείτε ότι η επίπεδη πλευρά του πλαισίου είναι στραμμένη προς τα έξω. Επαναλάβετε την ίδια εγκατάσταση για να προσαρτήσετε και το άλλο πλαίσιο. Δείτε την εικονογράφηση για τη διάταξη των πλαισίων.



4. Ασφάλιση της μπάρας στήριξης

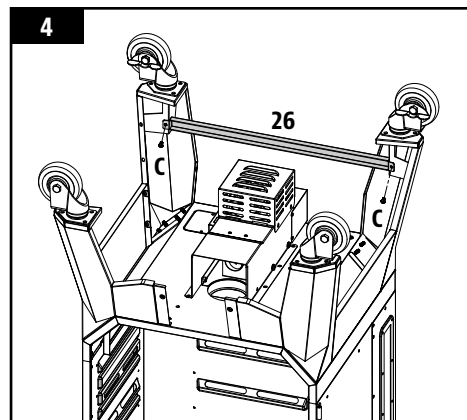
Απαιτούμενα εξαρτήματα:

1 x Μπάρα στήριξης (#26)

2 x Βίδα (#C)

Εγκατάσταση:

- Τοποθετήστε τη μπάρα στήριξης στο πίσω μέρος της μονάδας μεταξύ των δύο πίσω ποδιών. Στερεώστε χρησιμοποιώντας μία βίδα σε κάθε πλευρά. Βεβαιωθείτε ότι η μπάρα τοποθετείται στην κάτω πλευρά του θαλάμου και είναι στραμμένη προς τα έξω. Δείτε την εικονογράφηση για τη διάταξη της μπάρας στήριξης.



5. Τοποθέτηση των στηριγμάτων στο καρότσι

Απαιτούμενα εξαρτήματα:

2 x Στήριγμα δίσκου περισυλλογής λίπους (#20)

1 x Θήκη για το δίσκο περισυλλογής στάχτης (#21)

1 x Στήριγμα για το καλώδιο ρεύματος (#25)

10 x Βίδα (#C)

2 x Βίδα (#D)

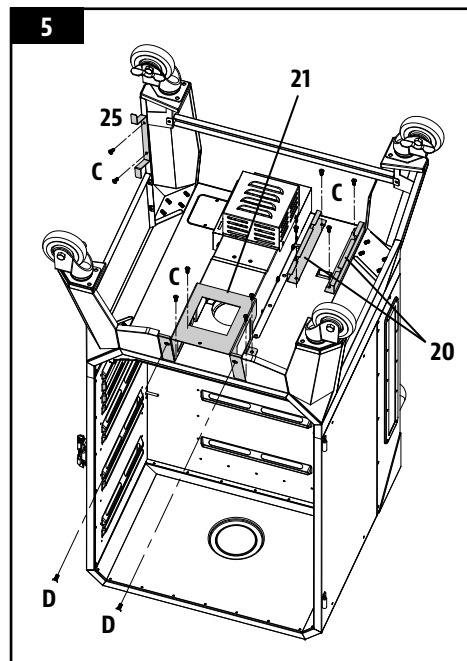
Εγκατάσταση:

- Εντοπίστε τις δύο οπές στο δεξί πίσω πόδι στήριξης. Εκεί εγκαταστήστε το στήριγμα για το καλώδιο ρεύματος χρησιμοποιώντας δύο βίδες (C).

- Τοποθετήστε τη θήκη για το δίσκο περισυλλογής στάχτης στο κάτω μέρος του θαλάμου ψησίματος χρησιμοποιώντας τέσσερις βίδες (C). Στερεώστε την με το αριστερό και το δεξί μπροστινό πλαίσιο χρησιμοποιώντας μία βίδα (D) σε κάθε πλαίσιο.

- Τοποθετήστε τα στηρίγματα για το δίσκο περισυλλογής λίπους στο κάτω μέρος του θαλάμου χρησιμοποιώντας τέσσερις βίδες (C).

- Σφίξτε πλήρως όλες τις βίδες στη βάση του καροτσιού. Στη συνέχεια, γυρίστε προσεκτικά τη μονάδα σε όρθια θέση, με τους τροχούς να βρίσκονται στο κάτω μέρος.



6. Προσάρτηση της λαβής στο πίσω μέρος

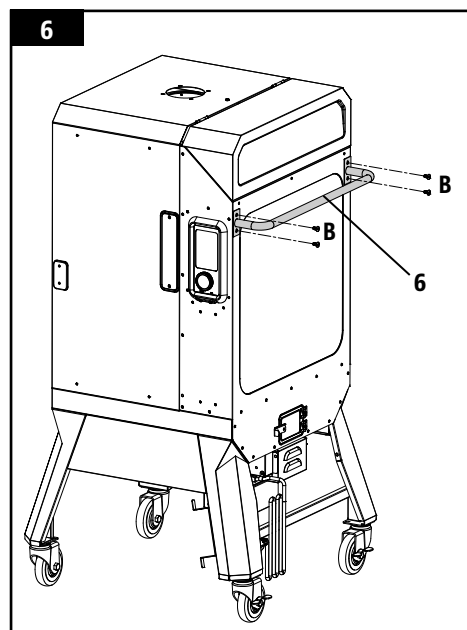
Απαιτούμενα εξαρτήματα:

1 x Λαβή για τη χοάνη (#6)

4 x Βίδα (#B)

Εγκατάσταση:

- Στερεώστε τη λαβή στο πίσω μέρος της χοάνης χρησιμοποιώντας τέσσερις βίδες.



7. Ασφάλιση της καμινάδας

Απαιτούμενα εξαρτήματα:

1 x Καπάκι για την καμινάδα (#3)

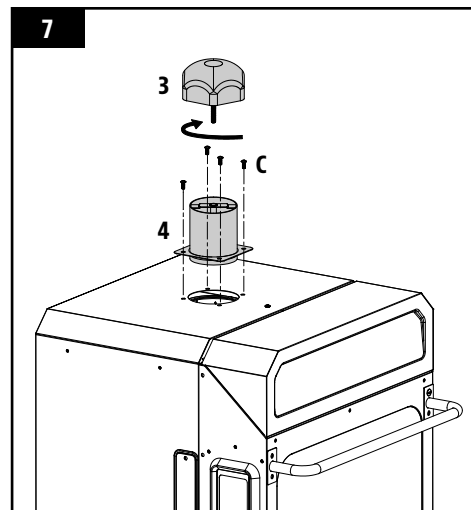
1 x Καμινάδα (#4)

4 x Βίδα (#C)

Εγκατάσταση:

- Εντοπίστε το άνοιγμα για την καμινάδα στο πάνω μέρος του θαλάμου ψησίματος. Από την εξωτερική πλευρά, ασφαλίστε την καμινάδα στο πάνω πλαίσιο χρησιμοποιώντας τέσσερις βίδες. Η βίδα θα στερεωθεί στο προ-εγκατεστημένο παξιμάδι που βρίσκεται στο εσωτερικό μέρος του θαλάμου. Στη συνέχεια, περιστρέψτε το καπάκι πάνω από την κορυφή της καμινάδας.

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



8. Εγκατάσταση του στοπ στο καπάκι

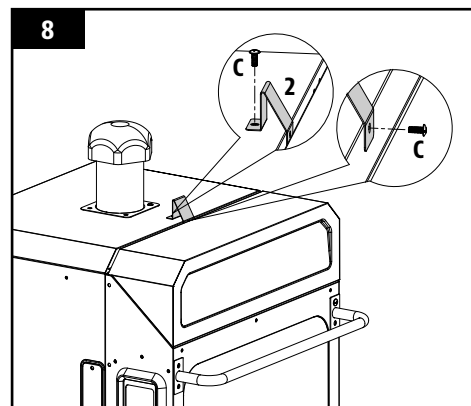
Απαιτούμενα εξαρτήματα:

1 x Στοπ για το καπάκι(#2)

2 x Βίδα (#C)

Εγκατάσταση:

- Τοποθετήστε το στοπ στο επάνω μέρος του θαλάμου κοντά στο καπάκι της χοάνης, χρησιμοποιώντας μία βίδα στην πάνω πλευρά και μία βίδα στην εσωτερική άκρη μεταξύ των μεντεσέδων του καπακιού της χοάνης.



9. Τοποθέτηση του πόμολου της θυρίδας καθαρισμού της χοάνης

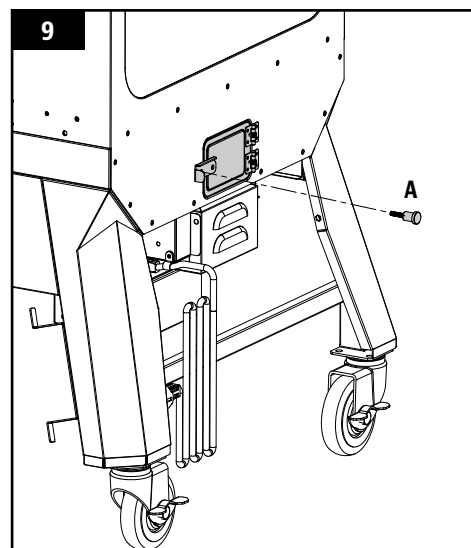
Απαιτούμενα εξαρτήματα:

1 x Πόμολο θυρίδας (#A)

Εγκατάσταση:

- Προσαρτήστε το πόμολο στη θυρίδα καθαρισμού της χοάνης περιστρέφοντάς το μέσα στην οπή που βρίσκεται στη θυρίδα. Περιστρέψτε μέχρι να στερεωθεί καλά και ασφαλίσει το μάνταλο.

Σημείωση: Για να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία καθαρισμού χοάνης, απλά χαλαρώστε το πόμολο, σηκώστε το μάνταλο της θυρίδας καθαρισμού και ανοίξτε την.



10. Τοποθέτηση της λαβής της πόρτας του θαλάμου, του μάνταλου της πόρτας του θαλάμου

Απαιτούμενα εξαρτήματα:

- 1 x Λαβή για την πόρτα θαλάμου (#9)
- 1 x Μάνταλο για τη λαβή της πόρτας του θαλάμου (#10)
- 1 x Προστατευτικό θερμότητας για την πόρτα του θαλάμου (#11)
- 2 x Βίδα (#C)
- 2 x Βίδα (#D)

Εγκατάσταση:

- Αρχικά, τοποθετήστε ξανά την πόρτα του θαλάμου που είχατε αφήσει στην άκρη, ευθυγραμμίζοντας και ασφαλίζοντας και στους δύο μεντεσέδες. Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα έχει τοποθετηθεί σωστά δοκιμάζοντας ότι ανοίγει ελεύθερα.
- Στη συνέχεια, τοποθετήστε τη λαβή της πόρτας του θαλάμου στην μπροστινή του πλευρά με δύο βίδες (C). Δείτε τη σωστή κατεύθυνση στην εικονογράφηση 10A
- Τοποθετήστε το μάνταλο για την πόρτα και το προστατευτικό θερμότητας στην εξωτερική πλευρά του θαλάμου χρησιμοποιώντας δυο βίδες (D). Εικονογράφηση 10B

Σημαντικό: Προσαρμόστε με ακρίβεια και δοκιμάστε το μάνταλο και τα άγκιστρα της πόρτας του θαλάμου για να διασφαλιστεί ότι ευθυγραμμίζονται σωστά και ότι υπάρχει σωστή σφράγιση όταν κλείνει η πόρτα του θαλάμου. Η κακή ευθυγράμμιση μπορεί να οδηγήσει σε απώλεια θερμότητας και διαρροές κατά τη χρήση.

11. Εισαγωγή του δίσκου περισυλλογής στάχτης

Απαιτούμενα εξαρτήματα:

- 1 x Δίσκος περισυλλογής στάχτης (#22)

Εγκατάσταση:

- Ανοίξτε την πόρτα του θαλάμου ψησίματος. Στη συνέχεια, εισάγετε το δίσκο για την περισυλλογή της στάχτης μέσα στη θήκη που υπάρχει για αυτό στο μπροστινό πλαίσιο της μονάδας, κάτω από το μπροστινό ράφι. Σφίξτε τη βίδα που υπάρχει στο κάτω μέρος δεξιόστροφα για να κλειδώσει στη θέση του.

Σημαντικό: Βεβαιωθείτε ότι ο δίσκος έχει εισαχθεί πλήρως έτσι ώστε να γίνεται σωστά η περισυλλογή της στάχτης από το θάλαμο ψησίματος.

12. Τοποθέτηση του δίσκου περισυλλογής λίπους

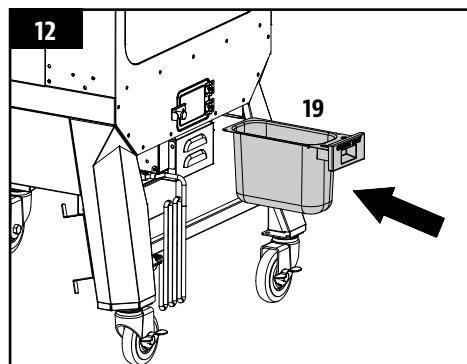
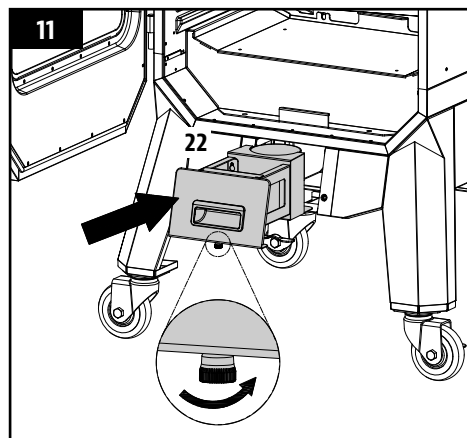
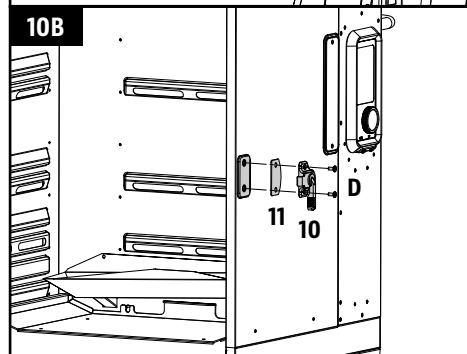
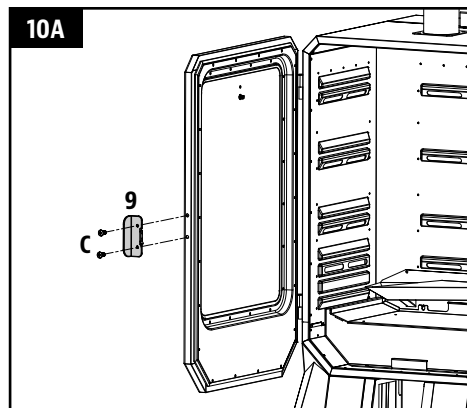
Απαιτούμενα εξαρτήματα:

- 1 x Δίσκος περισυλλογής λίπους (#19)

Εγκατάσταση:

- Σύρετε το δίσκο μέσα στα στηρίγματα που υπάρχουν στο πίσω κάτω μέρος του θαλάμου ψησίματος.

Σημαντικό: Ο δίσκος περισυλλογής λίπους έχει εισαχθεί πλήρως από τη στιγμή που το μπροστινό μέρος του δίσκου είναι σε ευθυγράμμιση με το πίσω μέρος του θαλάμου.



13. Εγκατάσταση των εξαρτημάτων μαγειρέματος

Απαιτούμενα εξαρτήματα:

4 x Σχάρα μαγειρέματος (#1)

1 x Πλάκα εκτροπής θερμότητας (#16)

1 x Δοχείο για το νερό (#17)

Εγκατάσταση:

- Τοποθετήστε το δοχείο για το νερό στις χαμηλότερες εσοχές στήριξης σχαρών στο εσωτερικό μέρος του θαλάμου ψησίματος. Γεμίστε το δοχείο περίπου μέχρι τα $\frac{3}{4}$, με νερό.

Σημαντικό: Διατηρείτε το νερό στο δοχείο νερού ανά πάσα στιγμή ενώ μαγειρεύετε. Εάν κάνετε κάπνισμα για παρατεταμένο χρονικό διάστημα, μετακινήστε το δοχείο ψηλότερα για να διαρκέσει το νερό περισσότερο.

- Στη συνέχεια, τοποθετήστε την πλάκα εκτροπής θερμότητας στο επόμενο σετ εσοχών στήριξης σχαρών πάνω από το δοχείο νερού. Δείτε την εικονογράφηση 13A και 13B για τη σωστή τοποθέτηση.

Σημείωση: Η ακατάλληλη τοποθέτηση της πλάκας εκτροπής θερμότητας θα εμποδίσει την απορροή του λίπους μέσα στο δίσκο περισυλλογής λίπους. Διασφαλίστε ότι αυτό το εξάρτημα τοποθετείται κάτω από τις σχάρες μαγειρέματος. Η πλάκα εκτροπής θερμότητας αιχμαλωτίζει το λίπος και τα σταξίματα από τα φαγητά και επιτρέπει ευκολότερο καθαρίσμα.

- Τέλος, τοποθετήστε τις τέσσερις σχάρες μαγειρέματος στις υπόλοιπες εσοχές στήριξης σχαρών μέσα στο θάλαμο.

- Η μονάδα έχει πλέον συναρμολογηθεί πλήρως.

14. Αντικατάσταση του καλωδίου τροφοδοσίας (προαιρετικό)

Αν το προ- εγκατεστημένο καλώδιο ρεύματος δεν ταιριάζει με την πρίζα σας, αντικαταστήστε το με το άλλο καλώδιο που παρέχεται.

Απαιτούμενα εξαρτήματα:

1 x Επιπλέον καλώδιο ρεύματος (#27)

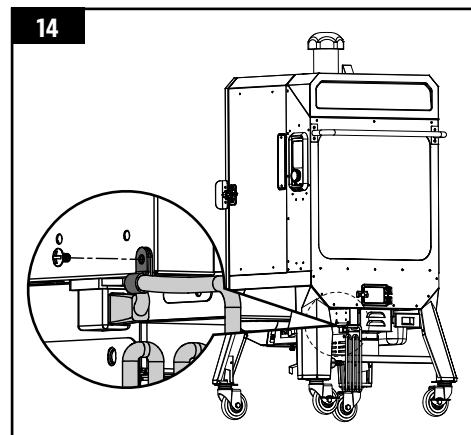
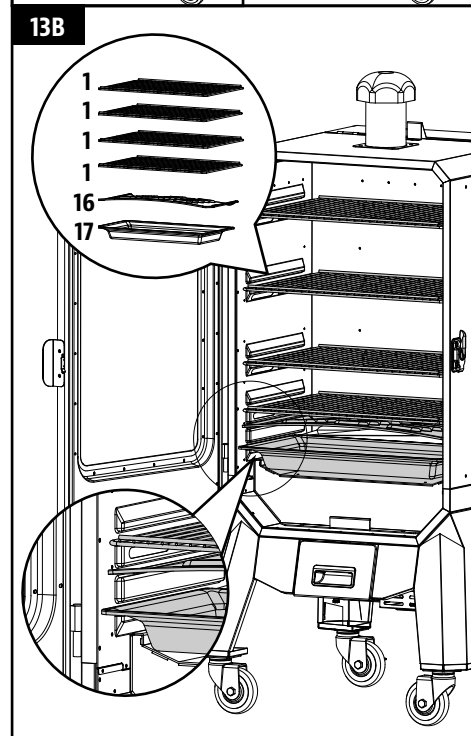
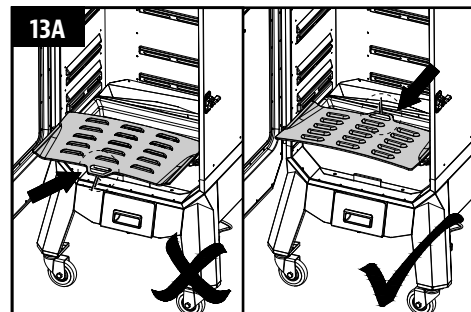
Εγκατάσταση:

- Αρχικά, αφαιρέστε τη μία βίδα από το κλιπ για το καλώδιο ρεύματος που συγκρατεί το υπάρχον καλώδιο στη μονάδα. Μόλις αφαιρεθεί η βίδα, αποσυνδέστε το υπάρχον καλώδιο από την πρίζα.

- Αφαιρέστε το κλιπ από το υπάρχον καλώδιο και στη συνέχεια, τοποθετήστε το στο νέο καλώδιο ρεύματος. Σημειώστε ότι το κλιπ καλωδίου πρέπει να τοποθετείται στην ίδια θέση, κοντά στο βύσμα.

- Τοποθετήστε το νέο βύσμα του καλωδίου ρεύματος στην πρίζα, σταθερά. Εγκαταστήστε το κλιπ του καλωδίου ξανά στη θέση του πάνω στη μονάδα χρησιμοποιώντας τη βίδα που αφαιρέσατε πριν.

Η αντικατάσταση του καλωδίου ρεύματος έχει ολοκληρωθεί.



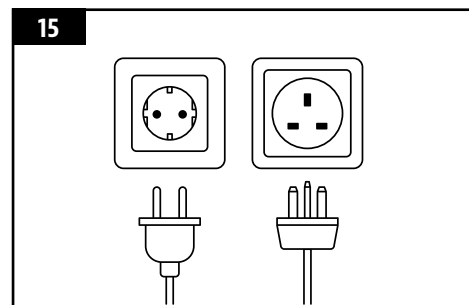
15. Σύνδεση σε πηγή ρεύματος

- Τυπική Πρίζα

Αυτή η συσκευή απαιτεί λειτουργία σε 220-240V, 50HZ, 250W.

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

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



Οδηγίες Λειτουργίας

Με τον σημερινό τρόπο ζωής που προσπαθούμε να τρώμε υγιεινά και θρεπτικά τρόφιμα, ένας παράγοντας που πρέπει να λάβετε υπόψη είναι η σημασία της μείωσης της πρόσληψης λίπους. Ένας από τους καλύτερους τρόπους για να μειώσετε το λίπος στη διατροφή σας είναι να χρησιμοποιήσετε μια μέθοδο μαγειρέματος χαμηλών λιπαρών, όπως το κάπνισμα. Ένα καπνιστήρι πέλλετ χρησιμοποιεί πέλλετ φυσικού ξύλου, η πικάντικη γεύση ξύλου περνάει στα κρέατα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, μειώνοντας την ανάγκη για σάλτσες με υψηλή περιεκτικότητα σε ζάχαρη.

Περιβάλλον Κάπνισης

1. ΠΟΥ ΝΑ ΣΤΗΣΕΤΕ ΤΟ ΚΑΠΝΙΣΤΗΡΙ

Όπως συμβαίνει με όλες τις συσκευές που χρησιμοποιούνται σε εξωτερικούς χώρους, οι καιρικές συνθήκες του περιβάλλοντος παίζουν μεγάλο ρόλο στην απόδοση του καπνιστηρίου σας και στον χρόνο μαγειρέματος που απαιτείται για να τελειοποιήσετε τα γεύματά σας.

Το καπνιστήρι της Pit Boss, λόγω της κατασκευής του με διπλά τοιχώματα, μπορεί να θεωρηθεί μια μονάδα 3 εποχών, ανάλογα την περιοχή που ζείτε. Όλες οι μονάδες Pit Boss πρέπει να διατηρούν ελάχιστη απόσταση 305mm (12 ίντσες) από εύφλεκτες κατασκευές, και αυτή η απόσταση πρέπει να διατηρείται όσο το καπνιστήρι είναι σε λειτουργία. Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να τοποθετείται κάτω από εύφλεκτο υπόστεγο ή προεξοχή. Κρατήστε το καπνιστήρι σας σε χώρο μακριά από εύφλεκτα υλικά, βενζίνη και άλλους εύφλεκτους ατμούς και υγρά.

2. ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΕ ΨΥΧΡΟ ΚΑΙΡΟ

Όταν έχει περισσότερο κρύο έξω, αυτό δεν σημαίνει ότι η περίοδος κάπνισης έχει τελειώσει! Ο δροσερός αέρας και τα παραδεδειγμένα αρώματα του καπνισμένου φαγητού θα σας βοηθήσουν να θεραπεύσετε την χειμωιάτικη μελαγχολία σας. Ακολουθήστε αυτές τις προτάσεις για το πώς να απολαύσετε το καπνιστήρι σας κατά τους ψυχρότερους μήνες

- Εάν η κάπνιση σε χαμηλές θερμοκρασίες αποτύχει, αυξήστε ελαφρώς τη θερμοκρασία για να επιτύχετε τα ίδια αποτελέσματα.
- Οργανώστε-Προετοιμάστε όλα όσα χρειάζεστε στην κουζίνα πριν βγείτε σε εξωτερικούς χώρους. Κατά τη διάρκεια του χειμώνα μετακινήστε το καπνιστήρι σας σε μια περιοχή που είναι μακριά από τον άνεμο και το κρύο. Ελέγξτε τους τοπικούς κανονισμούς σχετικά με την εγγύτητα του καπνιστηρίου σας σε σχέση με το σπίτι σας ή/και άλλες δομές. Τοποθετήστε όλα όσα χρειάζεστε σε ένα δίσκο, ντυθείτε ζεστά και πιάστε δουλειά!
- Για να παρακολουθείτε την εξωτερική θερμοκρασία, τοποθετήστε ένα εξωτερικό θερμόμετρο κοντά στο χώρο μαγειρέματος. Κρατήστε ένα ημερολόγιο καταγραφής ή ένα ιστορικό για το τι μαγειρέψατε, την εξωτερική θερμοκρασία και το χρόνο μαγειρέματος. Αυτό θα σας βοηθήσει αργότερα να καθορίσετε τι θα μαγειρέψετε και πόσο χρόνο θα πάρει.
- Όταν έχει πολύ κρύο καιρό, αυξήστε τον χρόνο προθέρμανσης κατά τουλάχιστον 20 λεπτά.
- Αποφύγετε να ανοίγετε την πόρτα του θαλάμου κάπνισης περισσότερες φορές από όσες χρειάζεται. Οι κρύες ριπές ανέμου μπορούν να ρίξουν εντελώς την εσωτερική σας θερμοκρασία. Να είστε ευέλικτοι με το χρόνο σεβριρίσματος. Προσθέστε επιπλέον χρόνο μαγειρέματος κάθε φορά που ανοίγετε την πόρτα.
- Έχετε μια θερμαινόμενη πιατέλα ή ένα κάλυμμα πιάτων έτοιμο να κρατήσει το φαγητό σας ζεστό, μέχρι να επιστρέψετε πάλι μέσα.
- Ιδανικά τρόφιμα για μαγείρεμα τον χειμώνα είναι αυτά που απαιτούν λίγη προσοχή, όπως τα ψητά, τα ολόκληρα κοτόπουλα, τα παϊδάκια και η γαλοπούλα. Κάντε την προετοιμασία του γεύματος σας ακόμη πιο εύκολη προσθέτοντας απλά είδη όπως λαχανικά και πατάτες.

3. ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΕ ΘΕΡΜΟ ΚΑΙΡΟ

- Όταν έχει περισσότερη ζέστη έξω, ο χρόνος μαγειρέματος μειώνεται. Ακολουθήστε αυτές τις λίγες προτάσεις για το πώς να απολαύσετε το καπνιστήρι σας κατά τη διάρκεια των ζεστών μηνών
- Ρυθμίστε τις θερμοκρασίες μαγειρέματος προς τα κάτω. Αυτό βοηθά στην αποφυγή ανεπιθύμητων αναθερμάνσεων.
 - Χρησιμοποιήστε ένα θερμόμετρο κρέατος για να προσδιορίσετε την εσωτερική θερμοκρασία των τροφίμων σας. Αυτό βοηθά στην πρόληψη του υπερβολικού ψησίματος και στεγνώματος του κρέατός σας.
 - Ακόμη και σε ζεστό καιρό, είναι καλύτερο να μαγειρεύετε με κλειστή την πόρτα του θαλάμου κάπνισης.
 - Μπορείτε να διατηρήσετε τα τρόφιμα ζεστά τυλίγοντάς τα σε αλουμινόχαρτο και τοποθετώντας τα σε μονωμένο θερμοθάλαμο. Θωρακίστε, τα τυλιγμένα τρόφιμα, με εφημερίδα γύρω από το αλουμινόχαρτο. Αυτό θα κρατήσει το φαγητό ζεστό για 3 έως 4 ώρες.

ΕΥΡΟΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΚΑΠΝΙΣΤΗΡΙΟΥ

Οι ενδείξεις θερμοκρασίας στον πίνακα ελέγχου μπορεί να μην ταιριάζουν ακριβώς με το θερμόμετρο. Όλες οι θερμοκρασίες που αναφέρονται παρακάτω είναι κατά προσέγγιση και επηρεάζονται από τους ακόλουθους παράγοντες: εξωτερική θερμοκρασία περιβάλλοντος, ποσότητα και κατεύθυνση ανέμου, ποιότητα καυσίμου πέλλετ που χρησιμοποιείται, άνοιγμα πόρτας θαλάμου και ποσότητα φαγητού που μαγειρεύεται.

• ΥΨΗΛΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (190-230°C/375-450°F)

Αυτό το εύρος χρησιμοποιείται για ψήσιμο σε υψηλή θερμοκρασία, χωρίς καμία επαφή με τη φλόγα. Η υψηλή θερμοκρασία χρησιμοποιείται επίσης ως θερμοκρασία καύσης για τον καθαρισμό των σχαρών μαγειρέματος μετά τη χρήση. Επιπλέον, υψηλή θερμότητα μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε ακραία κρύες καιρικές συνθήκες για να αντισταθμίσει την αντίθεση θερμοκρασιών μεταξύ εξωτερικού και εσωτερικού της μονάδας.

• ΜΕΣΑΙΑ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (135-177°C/275-350°F)

Αυτό το εύρος είναι το καλύτερο για το μαγείρεμα, το ψήσιμο και την ολοκλήρωση της δημιουργίας της αργής κάπνισης. Το μαγείρεμα σε αυτές τις θερμοκρασίες θα μειώσει σημαντικά τις πιθανότητες φωτιάς λίπους. Εξαιρετικό εύρος για να μαγειρευτεί οτιδήποτε τυλιγμένο σε μπέικον ή όταν θέλετε ευελιξία με έλεγχο.

• ΧΑΜΗΛΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (65-122°C/150-250°F)

Αυτό το εύρος χρησιμοποιείται για αργό ψήσιμο, αύξηση της γεύσης καπνιστού και για να διατηρήσει τα φαγητά ζεστά. Εμποτίστε περισσότερη γεύση καπνού και διατηρήστε τα κρέατά σας ζουμερά με το να μαγειρευτούν για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα σε χαμηλότερη θερμοκρασία (επίσης γνωστό ως χαμηλά και αργά). Συνιστάται ιδιαίτερα για τη μεγάλη γαλοπούλα την Ημέρα των Ευχαριστιών, ζουμερό χοιρινό το Πάσχα ή τον τεράστιο μπουφέ των γιορτών.

Η κάπνιση είναι μια παραλλαγή του κανονικού μπάρμπεκιου και είναι πραγματικά το κύριο πλεονέκτημα του καπνιστηρίου. Υπάρχουν δύο τύποι κάπνισης: ζεστή κάπνιση και κρύα κάπνιση.

• **Ζεστή κάπνιση**, μια άλλη ονομασία για το χαμηλό και αργό μαγείρεμα, γίνεται γενικά στους 65-122°C/150-250°F. Η ζεστή κάπνιση λειτουργεί καλύτερα όταν απαιτείται μεγαλύτερος χρόνος μαγειρέματος, όπως για μεγάλα κομμάτια κρέατος, για ψάρια ή πουλερικά.

• **Κρύα κάπνιση** είναι όταν το φαγητό βρίσκεται τόσο μακριά από τη φωτιά που καπνίζεται χωρίς να μαγειρεύεται, σε θερμοκρασίες 15-32°C/ 60-90°F.

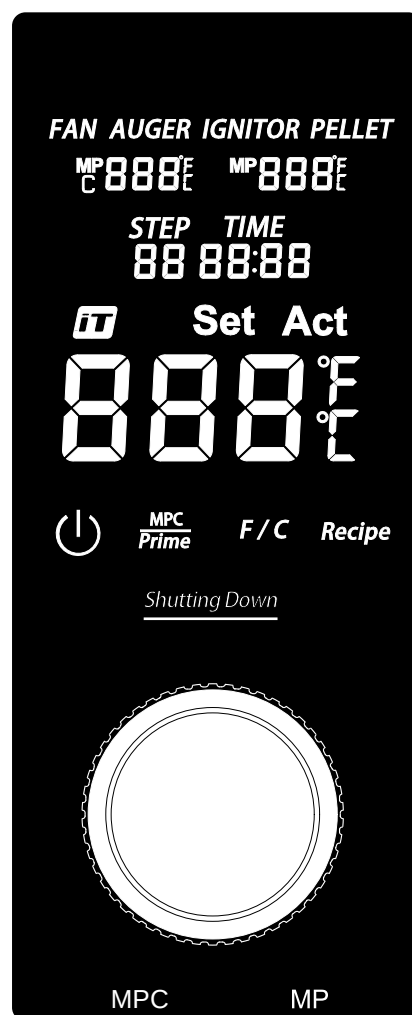
ΣΥΜΒΟΥΛΗ: Για να εντείνετε αυτή την πικάντικη γεύση, αλλάξτε στην λειτουργία ΚΑΠΝΙΣΗ (SMOKE) (χαμηλής) θερμοκρασίας αμέσως μετά την τοποθέτηση του φαγητού σας στο καπνιστήρι. Αυτό επιτρέπει στον καπνό να διεισδύσει στα κρέατα, πριν κλείσουν οι πόροι του κρέατος.

Το κλειδί είναι να πειραματιστείτε με το χρονικό διάστημα που αφήνετε για την κάπνιση, πριν τελειώσει το μαγείρεμα του φαγητού. Μερικοί υπαίθριοι σεφ προτιμούν την κάπνιση στο τέλος του μαγειρέματος, επιτρέποντας στο φαγητό να διατηρείται ζεστό μέχρι να είναι έτοιμο για σερβίρισμα. Με την εξάσκηση θα τελειοποιήσετε την τεχνική σας!

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

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

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



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

Λειτουργίες του Πίνακα Ελέγχου

• Ρύθμιση της θερμοκρασίας της ψησταριάς

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

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

Ρύθμιση της Προσαρμοζόμενης Θερμοκρασίας

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

1. Πατήστε το κουμπί του επιλογέα. Η ένδειξη της προσαρμοζόμενης θερμοκρασίας θα αρχίσει να αναβοσβήνει, δείχνοντας πως είναι ενεργή.
2. Χρησιμοποιήστε ξανά το κουμπί του επιλογέα για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία.
3. Μόλις φτάσετε στο σημείο που θέλετε, πατήστε το κουμπί του επιλογέα για επιβεβαίωση της Προσαρμοζόμενης θερμοκρασίας. Μετά από αυτό η ένδειξη θα εμφανίσει ξανά την Πραγματική θερμοκρασία.

• Χρήση του Προγραμματιζόμενου Αισθητήρα Κρέατος

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

Σημείωση: Όταν τοποθετείτε τον αισθητήρα στο κρέας σας, βεβαιωθείτε ότι ο αισθητήρας κρέατος και τα καλώδια του δεν έρχονται σε απευθείας επαφή με φλόγα ή υπερβολική θερμότητα. Αυτό μπορεί να οδηγήσει σε ζημιά του αισθητήρα. Αν δεν χρησιμοποιείτε τον αισθητήρα, αποσυνδέστε τον από τη θύρα σύνδεσης του και αφήστε τον στις σπές της χοάνης για να διατηρηθεί προστατευμένος και καθαρός.

Ρύθμιση του Προγραμματιζόμενου Αισθητήρα Κρέατος

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

1. Με ένα γρήγορο πάτημα στο κουμπί MPC, ο Προγραμματιζόμενος Αισθητήρας Κρέατος ενεργοποιείται. Καθόσον είναι ενεργός, η ένδειξη της θερμοκρασίας θα αναβοσβήνει.
2. Χρησιμοποιήστε το κουμπί του επιλογέα για να ρυθμίσετε την επιθυμητή Προσαρμοζόμενη θερμοκρασία.
3. Μόλις επιτευχθεί η επιθυμητή ρύθμιση θερμοκρασίας του αισθητήρα, πατάτε ξανά το κουμπί του επιλογέα για επιβεβαίωση και εξέρχεστε από τις ρυθμίσεις του Προγραμματιζόμενου Αισθητήρα Κρέατος.

• Ρύθμιση μιας Συνταγής

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

Πως να προγραμματίσετε τα Βήματα της Συνταγής

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

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

Ή,

- Πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί Συνταγή για δεύτερη φορά για να βγείτε από τις ρυθμίσεις Συνταγής και να εκτελέσετε τη Συνταγή.

Το κουμπί θα σταματήσει να αναβοσβήνει.

Σημείωση: Τα Βήματα Συνταγής θα μηδενίσουν όταν η μονάδα απενεργοποιηθεί.

Σύνδεση με την εφαρμογή Smoke iT®

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

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

Κατά τη χρήση της εφαρμογής, η οθόνη θα φωτίζει έντονα όταν η ψησταριά είναι ενεργή και συνδεδεμένη. Εάν σβήσει η οθόνη της εφαρμογής ή σκοτεινιάσει η ψησταριά στο μενού συσκευών, ελέγξτε την ασύρματη σύνδεση ή την πηγή τροφοδοσίας.

Διαδικασία για την Προετοιμασία της Χοάνης

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

Ακολουθήστε αυτά τα βήματα για να προετοιμάσετε τη χοάνη:

1. Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας σε πηγή ρεύματος. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας για να ενεργοποιήσετε τη μονάδα. Ελέγξτε τα ακόλουθα στοιχεία:
 - Ότι μπορείτε να ακούσετε τον κοχλία να γυρίζει. Τοποθετήστε το χέρι σας πάνω από το δοχείο καύσης και αισθανθείτε την κίνηση του αέρα.
 - 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.
2. Μόλις επαληθεύσετε ότι όλα τα ηλεκτρικά εξαρτήματα λειτουργούν σωστά, πατήστε το κουμπί λειτουργίας για να απενεργοποιήσετε τη μονάδα.
3. Ανοίξτε το καπάκι της χοάνης. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν ξένα αντικείμενα στη χοάνη ή ότι δεν είναι μπλοκαρισμένο το σύστημα τροφοδοσίας του περιστρεφόμενου κοχλία. Γεμίστε τη χοάνη με στεγνά πέλλετ φυσικού ξύλου για μπάρμπεκιου. Μπορείτε να παρακολουθείτε τη στάθμη των πέλλετ από τον παράθυρο που βρίσκεται στο πλάι.
4. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας για να ενεργοποιήσετε ξανά τη μονάδα. Ο κύκλος εκκίνησης του καπνιστηρίου έχει προκαθορισμένη θερμοκρασία 176°C/350°F, οπότε θα ξεκινήσει να θερμαίνεται. Πιέστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί Prime μέχρι να δείτε πέλλετ στο εσωτερικό του καπνιστηρίου από το σωλήνα του κοχλία. Μόλις τα πέλλετ αρχίσουν να πέφτουν στο δοχείο καύσης, αφήστε το κουμπί Prime.
5. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας για να απενεργοποιήσετε τη μονάδα.
6. Τοποθετήστε ξανά τα εξαρτήματα μαγειρέματος στον κύριο θάλαμο ψησίματος. Το καπνιστήρι είναι πλέον έτοιμο για χρήση.

Πρώτη Χρήση – Καθαρισμός Του Καπνιστηριού Με Καύση

Από τη στιγμή που έχει ετοιμαστεί η χοάνη σας και πριν μαγειρέψετε στο καπνιστήρι σας για πρώτη φορά, είναι σημαντικό να ολοκληρώσετε έναν καθαρισμό με καύση. Ενεργοποιήστε το καπνιστήρι και λειτουργήστε το σε οποιαδήποτε θερμοκρασία πάνω από 177°C/350° F (με την πόρτα του θαλάμου κλειστή) για 30 έως 40 λεπτά για να καθαρίσετε με καύση τη μονάδα και να την απαλλάξετε από οποιοδήποτε ξένο υλικό.

Διαδικασία Αυτόματης Εκκίνησης

1. Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας σε γειωμένη πηγή ρεύματος. Ανοίξτε την πόρτα του θαλάμου ψησίματος. Ανοίξτε το καπάκι της χοάνης. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν ξένα αντικείμενα στη τροφοδοσία της χοάνης ή στο σύστημα του περιστρεφόμενου κοχλία. Γεμίστε τη χοάνη με στεγνά πέλλετ σκληρού φυσικού ξύλου για μπάρμπεκιου.
2. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας για να ενεργοποιήσετε τη μονάδα. Αυτό θα ενεργοποιήσει τον κύκλο εκκίνησης. Το σύστημα τροφοδοσίας του περιστρεφόμενου κοχλία θα αρχίσει να γυρίζει, ο αναφλεκτήρας θα αρχίσει να λαμπυρίζει και ο ανεμιστήρας θα παρέχει αέρα στο δοχείο καύσης. Το καπνιστήρι θα αρχίσει να παράγει καπνό ενώ λαμβάνει χώρα ο κύκλος εκκίνησης. Η πόρτα του θαλάμου ψησίματος πρέπει να παραμείνει ανοιχτή 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. Ξεκινήστε να προθερμαίνετε το καπνιστήρι σας με την πόρτα του θαλάμου κλειστή. Ο κύκλος εκκίνησης του καπνιστηρίου έχει προκαθορισμένη θερμοκρασία στους 176°C / 350°F, οπότε θα αρχίσει να θερμαίνεται. Αφήστε τη μονάδα να προθερμανθεί για περίπου 15 με 20 λεπτά.
4. Αφού ολοκληρωθεί η προθέρμανση, είστε έτοιμοι να απολαύσετε το καπνιστήρι σας στην επιθυμητή θερμοκρασία!

Απενεργοποίηση του Καπνιστηριού

1. Όταν τελειώσετε το μαγείρεμα, με την πόρτα του θαλάμου να παραμένει κλειστή, πατήστε και κρατήστε πατημένο για τρία δευτερόλεπτα το κουμπί λειτουργίας για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή. Η ψησταριά θα ξεκινήσει τον αυτόματο κύκλο ψύξης της. Το σύστημα περιστρεφόμενου κοχλία θα σταματήσει την τροφοδοσία του καύσιμου, η φλόγα θα σβήσει και ο ανεμιστήρας θα συνεχίσει να λειτουργεί μέχρι να ολοκληρωθεί ο κύκλος ψύξης. Μόλις ο κύκλος ολοκληρωθεί, ο ανεμιστήρας θα απενεργοποιηθεί.

Φροντίδα και Συντήρηση

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

1. Καθαρισμός της στάχτης

- Στο μπροστινό πλαίσιο υπάρχει μια λειτουργία που σας παρέχει εύκολη πρόσβαση στον καθαρισμό της στάχτης από το σύστημα τροφοδοσίας.

1. Για να αδειάσετε, χαλαρώστε τη βίδα που βρίσκεται στο κάτω μέρος περιστρέφοντάς την δεξιόστροφα, ανοίξτε την πόρτα του θαλάμου και τραβήξτε το δίσκο περισυλλογής στάχτης σύροντάς το έξω από τη μονάδα.

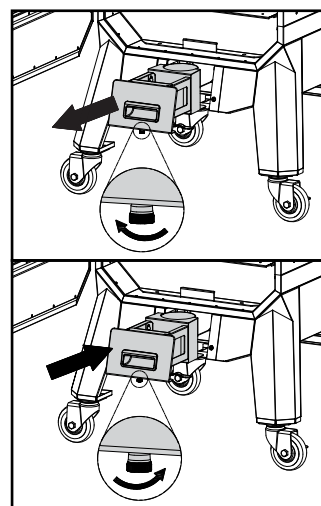
2. Αφού αδειάσετε, τοποθετήστε πίσω στη θέση του το δίσκο περισυλλογής στάχτης. Ανοίξτε την πόρτα του θαλάμου, σύρετε το δίσκο μέσα στο άνοιγμα του πλαισίου και σφίξτε ξανά τη βίδα περιστρέφοντάς την αριστερόστροφα. Βεβαιωθείτε ότι ο δίσκος έχει εισαχθεί πλήρως.

Προειδοποίηση: Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο όταν η ψησταριά έχει κρυώσει.

2. Μηχανισμός της Χοάνης

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

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



Λειτουργία Καθαρισμού της χοάνης

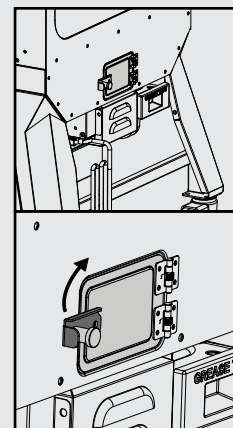
Η χοάνη περιλαμβάνει μια λειτουργία για εύκολο καθαρισμό που επιτρέπει την απομάκρυνση και την απαλλαγή από τη γεύση του καύσιμου πέλλετ. Για να αδειάσετε, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

1. Εντοπίστε τη θυρίδα απορροής στο πίσω μέρος της χοάνης.

2. Τοποθετήστε έναν καθαρό, άδειο κουβά κάτω από τη θυρίδα απορροής. Χαλαρώστε ελαφρώς το πόμολο της θυρίδας για να ελευθερωθεί το μάνταλο. Στρέψτε το μάνταλο της θυρίδας προς τα πάνω για να ανοίξει η θυρίδα έτσι ώστε να αδειάσουν τα πέλλετ από τη χοάνη.

3. Μόλις αδειάσει η χοάνη, στρέψτε το μάνταλο πάνω στο πόμολο για να κλείσει η θυρίδα. Σφίξτε το πόμολο για να ασφαλίσετε.

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



3. Αισθητήρες

- Τσακίσεις ή διπλώματα στα καλώδια του αισθητήρα μπορεί να προκαλέσουν ζημιά. Εάν ένας αισθητήρας δεν χρησιμοποιείται, πρέπει να τυλίγεται σε ένα μεγάλο, χαλαρό πηνίο.

- Παρόλο που τόσο ο αισθητήρας της ψησταριάς όσο και οι αισθητήρες κρέατος είναι από ανοξείδωτο ατσάλι, μην τους τοποθετείτε στο πλυντήριο πιάτων και μην τους βυθίζετε σε νερό.

Ζημιές από νερό στα εσωτερικά καλώδια θα προκαλέσουν βραχυκύκλωμα του αισθητήρα, επιφέροντας εμφάνιση ψευδών ενδείξεων. Εάν ένας αισθητήρας είναι κατεστραμμένος, πρέπει να αντικατασταθεί.

4. Εσωτερικές επιφάνειες

- Συνιστάται να καθαρίζετε το σύστημα τροφοδοσίας μετά από κάθε λίγες χρήσεις. Αυτό θα εξασφαλίσει τη σωστή ανάφλεξη και την αποφυγή οποιασδήποτε συσσώρευσης υπολειμμάτων ή στάχτης 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 του καπνιστηριού. Καθαρίζετε το εσωτερικό του καπνιστηριού σας σε σταθερή βάση. Σε περίπτωση που εμφανιστεί φωτιά λίπους, κρατήστε την πόρτα του θαλάμου κλειστή για να καταπνίξετε τη φωτιά. Αν η φωτιά δεν υποχωρήσει γρήγορα, αφαιρέστε προσεκτικά το φαγητό, απενεργοποιήστε το καπνιστήρι και κλείστε την πόρτα του θαλάμου μέχρι η φωτιά να σβήσει τελείως. Ένας άλλος τρόπος κατάσβεσης φωτιάς είναι να τυλίξετε αλουμινόχαρτο γύρω από την καμινάδα έτσι ώστε να αποκλειστεί η εισροή αέρα.

Πασπαλίστε ελαφρά με μαγειρική σόδα, αν υπάρχει.

- Ελέγχετε συχνά το δίσκο λίπους και καθαρίζετε κάθε φορά που είναι απαραίτητο. Έχετε πάντα υπόψιν το είδος μαγειρέματος που διενεργείτε. Βεβαιωθείτε ότι ο αγωγός απορροής λίπους είναι απαλλαγμένος από εμπόδια.

Σημαντικό: Το δοχείο νερού μπορεί να συσσωρεύσει λίπος. Καλύψτε εσωτερικά το δοχείο νερού με αλουμινόχαρτο για ευκολότερο καθαρισμό μετά το μαγείρεμα. Αναπληρώστε και αλλάζετε συχνά το νερό στο δοχείο.

- Το γυαλί της πόρτας του θαλάμου είναι ψημένο και δε σπάει με την υψηλή θερμότητα. Παρόλα αυτά, αν δε γίνεται συχνός καθαρισμός, η υπερβολική συσσώρευση υπολειμμάτων μπορεί να εμποδίζει το κλείσιμο της πόρτας. Η καπνιά και τα υπολείμματα αφαιρούνται εύκολα με συχνό καθαρίσμα του γυαλιού.

5. Εξωτερικές επιφάνειες

- Καθαρίστε το καπνιστήρι 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 του καπνιστηριού.

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

Χρονοδιάγραμμα Καθαρισμού (κανονική χρήση)

Αντικείμενο	Συχνότητα καθαρισμού	Μέθοδος καθαρισμού
Πόρτα θαλάμου ψησίματος	Κάθε 2-3 χρήσεις κάπνισης	Μείγμα μαγειρικής σόδας με ξύδι, τρίψιμο με ατσάλουρμα (λεπτό)
Κάτω μέρος του θαλάμου	Κάθε 5-6 χρήσεις κάπνισης	Άδειασμα και ρούφηγμα με ηλεκτρική σκούπα των θραυσμάτων που περισσεύουν
Δοχείο καύσης	Μετά από κάθε χρήση κάπνισης	Άδειασμα και ρούφηγμα με ηλεκτρική σκούπα των θραυσμάτων που περισσεύουν
Σχάρες ψησίματος	Μετά από κάθε χρήση κάπνισης	Καθαρισμός των υπολειμμάτων με καύση, συρμάτινη βούρτσα
Δοχείο νερού	Μετά από κάθε χρήση κάπνισης	Τρίψιμο με πανί και σαπουνόνερο
Δίσκος λίπους	Μετά από κάθε χρήση κάπνισης	Τρίψιμο με πανί και σαπουνόνερο
Σύστημα τροφοδοσίας περιστρ. κοχλία	Όταν αδειάσει η σακούλα πέλλετ	Επιτρέποντας στον κοχλία να σπρώξει προς τα έξω τα πριονίδια, αφήνοντας άδεια τη χοάνη
Ηλεκτρικά εξαρτήματα	Μια φορά το χρόνο	Εσωτερικό ξεσκόνισμα, σκούπισμα των ελίκων του ανεμιστήρα με σαπουνόνερο
Αεραγωγός	Κάθε 5-6 χρήσεις κάπνισης	Ξεσκόνισμα, τρίψιμο με πανί και σαπουνόνερο
Αισθητήρας κρέατος	Μετά από κάθε χρήση κάπνισης	Τρίψιμο με πανί και σαπουνόνερο
Αισθητήρας ψησταριάς	Κάθε 2-3 χρήσεις κάπνισης	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 το καπνιστήρι 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 στο καπνιστήρι. 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 το καπνιστήρι.
- 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 την Κάπνιση

- 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 περίχυση του κρέατος με υγρά διαλύματα είναι εξαιρετικοί τρόποι για να μην στεγνώσει.
- Χρησιμοποιείτε πάντα θερμόμετρο κρέατος για να προσδιορίσετε την εσωτερική θερμοκρασία των τροφίμων που μαγειρεύετε. Το κάπνισμα τροφίμων με πέλλετ από σκληρό ξύλο θα κάνει τα κρέατα και τα πουλερικά ροζ. Ο ροζ δακτύλιος (μετά το μαγείρεμα) αναφέρεται ως 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. Αν το καπνιστήρι είναι γεμάτο με φαγητά θα απαιτηθεί περισσότερος χρόνος 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 το καπνιστήρι 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.

Προειδοποίηση: 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	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 10Α (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 τον επιλογέα μέσα στη χοάνη για να τον απελευθερώσετε. Ελέγξτε την ασφάλεια αν έχει σπασμένο ή μαυρισμένο καλώδιο. Αν έχει όντως, η ασφάλεια πρέπει να αντικατασταθεί χειροκίνητα.
	Ελαττωματικός πίνακας ελέγχου	Ο πίνακας ελέγχου πρέπει να αντικατασταθεί. Επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση Πελατών για ανταλλακτικό.
Δεν ανάβει η φωτιά μέσα στο δοχείο καύσης	Ο περιστρεφόμενος κοχλίας δεν έχει προετοιμαστεί σωστά	Πριν από τη χρήση της μονάδας για πρώτη φορά ή οποιαδήποτε στιγμή η χοάνη αδειάσει εντελώς, ο περιστρεφόμενος κοχλίας πρέπει να προετοιμαστεί για να επιτρέψει στα πέλλετ να γεμίσουν το σωλήνα του. Αν δεν έχει γίνει σωστά η προετοιμασία, ο αναφλεκτήρας θα σταματήσει πριν αναφλεγούν τα πέλλετ στο δοχείο καύσης. Ακολουθήστε τη διαδικασία προετοιμασίας της χοάνης.
	Ο μηχανισμός του περιστ/νου κοχλία έχει φρακάρει	Αφαιρέστε τα εξαρτήματα μαγειρέματος από τον κύριο θάλαμο ψησίματος. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας για να ενεργοποιήσετε τη μονάδα και ελέγξτε το σύστημα τροφοδοσίας του κοχλία. Εάν δεν λειτουργεί σωστά, καλέστε την εξυπηρέτηση πελατών για βοήθεια ή ανταλλακτικό.
	Αποτυχία ανάφλεξης	Αφαιρέστε το δίσκο περισυλλογής στάχτης. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας για να ενεργοποιήσετε τη μονάδα και ελέγξτε ότι ο αναφλεκτήρας λειτουργεί τοποθετώντας το χέρι σας πάνω από το δοχείο καύσης για να αισθανθείτε θερμότητα. Αν δεν λειτουργεί σωστά, καλέστε την Εξυπηρέτηση πελατών για βοήθεια ή ανταλλακτικό.
Η ένδειξη της θερμοκρασίας δε ρυθμίζεται	Ο αισθητήρας της ψησταριάς είναι βρώμικος	Ακολουθήστε τις οδηγίες φροντίδας και συντήρησης.
	Ο αισθητήρας της ψησταριάς έχει χαλάσει	Ο αισθητήρας πρέπει να αντικατασταθεί. Επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών
Η ψησταριά δεν καταφέρνει να διατηρήσει σταθερή θερμοκρασία	Ανεπαρκής ροή αέρα μέσω του δοχείου καύσης	Ελέγξτε το δοχείο καύσης για συσσωρευμένη στάχτη ή άλλα εμπόδια. Ακολουθήστε τις οδηγίες φροντίδας και συντήρησης που αφορούν στη συσσώρευση στάχτης. Ελέγξτε τον ανεμιστήρα. Βεβαιωθείτε ότι λειτουργεί σωστά και ότι η είσοδος αέρα δεν είναι μπλοκαρισμένη. Ακολουθήστε τις οδηγίες φροντίδας και συντήρησης εάν υπάρχει βρωμιά. Ελέγξτε το μηχανισμό του περιστρεφόμενου κοχλία, επιβεβαιώστε ότι περιστρέφεται σωστά και σιγουρευτείτε ότι δεν υπάρχει απόφραξη στον αγωγό του κοχλία. Μόλις τελειώσουν όλα τα παραπάνω βήματα, εκκινήστε την ψησταριά, ρυθμίστε τη θερμοκρασία στο ΚΑΠΝΙΣΜΑ και περιμένετε για 10 λεπτά. Ελέγξτε ότι η φλόγα που παράγεται είναι φωτεινή και ζωντανή.
	Έλλειψη καυσίμου, κακή ποιότητα καυσίμου, απόφραξη στο σύστημα τροφοδοσίας	Ελέγξτε τη χοάνη για να δείτε αν η στάθμη του καυσίμου είναι επαρκής και συμπληρώστε εάν είναι χαμηλή. Αν τα πέλλετ είναι αμφιβόλου ποιότητας ή το μήκος τους είναι πολύ μακρύ, μπορεί να προκληθεί απόφραξη στο σύστημα τροφοδοσίας. Αφαιρέστε τα πέλλετ και ακολουθήστε τις οδηγίες φροντίδας και συντήρησης
	Αισθητήρας της ψησταριάς	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 ζημία.
Η ψησταριά παράγει υπερβολικό ή ξεθωριασμένο καπνό	Συσσώρευση λίπους	Ακολουθήστε τις οδηγίες φροντίδας και συντήρησης.
	Ποιότητα των πέλλετ ξύλου	Αφαιρέστε τα τυχόν υγρά πέλλετ από τη χοάνη. Ακολουθήστε τις οδηγίες φροντίδας και συντήρησης για τον καθαρισμό. Αντικαταστήστε με στεγνά πέλλετ.
	Το δοχείο καύσης είναι μπλοκαρισμένο	Καθαρίστε το δοχείο καύσης από τα τυχόν υγρά πέλλετ. Ακολουθήστε τη διαδικασία προετοιμασίας της χοάνης.
	Ανεπαρκής εισαγωγή αέρα για τον ανεμιστήρα	Ελέγξτε τον ανεμιστήρα. Βεβαιωθείτε ότι λειτουργεί σωστά και ότι η είσοδος αέρα δεν είναι μπλοκαρισμένη. Ακολουθήστε τις Οδηγίες φροντίδας και συντήρησης εάν υπάρχει βρωμιά.

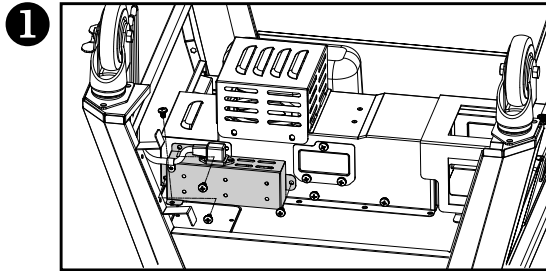
Συχνές αναφλέξεις	Θερμοκρασία μαγειρέματος	Προσπαθήστε να μαγειρέψετε σε χαμηλότερη θερμοκρασία. Το λίπος έχει όντως σημείο ανάφλεξης. Διατηρήστε τη θερμοκρασία κάτω από 176°C/350°F όταν μαγειρεύετε πολύ λιπαρά τρόφιμα.
	Συσσωρευση λίπους στα εξαρτήματα μαγειρέματος	Ακολουθήστε τις οδηγίες φροντίδας και συντήρησης .
Κωδικός σφάλματος "ErP"	Η μονάδα δεν έκλεισε σωστά την τελευταία φορά που είχε συνδεθεί με ρεύμα	Η λειτουργία ασφαλείας αποτρέπει την αυτόματη επανεκκίνηση. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας για να απενεργοποιήσετε τη μονάδα, περιμένετε δύο λεπτά και, στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί λειτουργίας για να ενεργοποιήσετε ξανά τη μονάδα. Γυρίστε στην επιθυμητή θερμοκρασία. Εάν ο κωδικός σφάλματος εξακολουθεί να εμφανίζεται, επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών.
	Έγινε διακοπή ρεύματος κατά τη διάρκεια που βρισκόταν σε λειτουργία	
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 "ErL"	Η ψησταριά δεν καταφέρνει να κάνει κύκλο εκκίνησης	Ελέγξτε ότι τα εξαρτήματα μαγειρέματος είναι σωστά τοποθετημένα. Ελέγξτε τη χοάνη αν έχει επαρκές καύσιμο ή αν υπάρχουν εμπόδια στο σύστημα τροφοδοσίας. Αφαιρέστε τα πέλλετ και ακολουθήστε τις οδηγίες φροντίδας και συντήρησης. Ελέγξτε τον αισθητήρα της ψησταριάς. Επιβεβαιώστε ότι η πραγματική θερμοκρασία είναι σωστή και ακριβής. Ακολουθήστε τις οδηγίες φροντίδας και συντήρησης αν υπάρχει βρωμιά. Ελέγξτε τη θέση του αναφλεκτήρα και αν θερμαίνεται σωστά. Στο υπερβολικό κρύο, η ψησταριά μπορεί να χρειάζεται μια δεύτερη εκκίνηση. Απενεργοποιήστε την ψησταριά, περιμένετε και ενεργοποιήστε την ξανά. Ελέγξτε τον ανεμιστήρα. Βεβαιωθείτε ότι δουλεύει κανονικά. Ακολουθήστε τις οδηγίες φροντίδας και συντήρησης αν υπάρχει βρωμιά.
	Η ψησταριά δεν μπορεί να παραμείνει αναμμένη	
Αναβοσβήνει ο κωδικός σφάλματος PELLET	Έλλειψη καυσίμου, κακή ποιότητα, απόφραξη στο σύστημα τροφοδοσίας, ο περιστρεφόμενος κοχλίας έχει φρακάρει	Ελέγξτε τη χοάνη για να δείτε αν η στάθμη του καυσίμου είναι επαρκής και συμπληρώστε εάν είναι χαμηλή. Αν τα πέλλετ είναι αμφιβόλου ποιότητας ή το μήκος τους είναι πολύ μακρύ, μπορεί να προκληθεί απόφραξη στο σύστημα τροφοδοσίας. Αφαιρέστε τα πέλλετ και ακολουθήστε τις οδηγίες φροντίδας και συντήρησης
Αναβοσβήνει ο κωδικός σφάλματος IGNITOR	Ο αναφλεκτήρας δε λειτουργεί σωστά, δεν κάνει σύνδεση	Αφαιρέστε το δίσκο περισυλλογής στάχτης. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας για να ενεργοποιήσετε τη μονάδα και ελέγξτε τον αναφλεκτήρα. Επιβεβαιώστε ότι ο αναφλεκτήρας λειτουργεί τοποθετώντας το χέρι σας πάνω από το σύστημα τροφοδοσίας για να αισθανθείτε θερμότητα. Αν δεν λειτουργεί σωστά, καλέστε την Εξυπηρέτηση πελατών για βοήθεια ή ανταλλακτικό.
	Βλάβη αναφλεκτήρα	Ο αναφλεκτήρας πρέπει να αντικατασταθεί. Επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών για ανταλλακτικό.
Αναβοσβήνει ο κωδικός σφάλματος UGER	Ο περιστρεφόμενος κοχλίας δεν έχει προετοιμαστεί σωστά	Πριν από τη χρήση της μονάδας για πρώτη φορά ή οποιαδήποτε στιγμή η χοάνη αδειάσει εντελώς, ο περιστρεφόμενος κοχλίας πρέπει να προετοιμαστεί για να επιτρέψει στα πέλλετ να γεμίσουν το σύστημα τροφοδοσίας. Αν δεν έχει γίνει σωστά η προετοιμασία, ο αναφλεκτήρας θα σταματήσει πριν αναφλεγούν τα πέλλετ. Ακολουθήστε τη διαδικασία προετοιμασίας της χοάνης.
	Ο μηχανισμός του περισ/νου κοχλία έχει φρακάρει, δεν κάνει σύνδεση	Αφαιρέστε το δίσκο περισυλλογής στάχτης. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας για να ενεργοποιήσετε τη μονάδα και ελέγξτε το σύστημα τροφοδοσίας του κοχλία. Εάν δεν λειτουργεί σωστά, καλέστε την εξυπηρέτηση πελατών για βοήθεια ή ανταλλακτικό.
Αναβοσβήνει ο κωδικός σφάλματος FAN	Ο ανεμιστήρας δε λειτουργεί σωστά, δεν κάνει σύνδεση	Ελέγξτε τον ανεμιστήρα. Βεβαιωθείτε ότι λειτουργεί σωστά και ότι η είσοδος αέρα δεν είναι μπλοκαρισμένη. Αφαιρέστε το κάλυμμα του ανεμιστήρα (ανατρέξτε στο διάγραμμα ηλεκτρικής καλωδίωσης) και ελέγξτε μήπως υπάρχει βλάβη στα καλώδια του. Ακολουθήστε τις Οδηγίες φροντίδας και συντήρησης εάν οι έλικες του ανεμιστήρα είναι βρώμικοι.

Διάγραμμα Ηλεκτρικής Καλωδίωσης

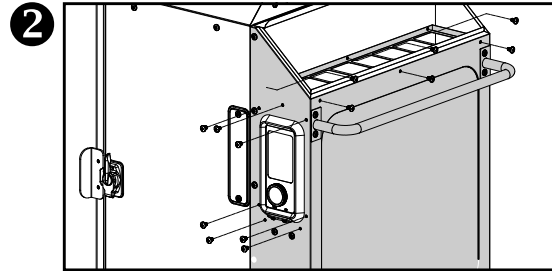
Το σύστημα του ψηφιακού πίνακα ελέγχου είναι ένα περίπλοκο και πολύτιμο κομμάτι της τεχνολογίας. Για προστασία από υπερτάσεις και ηλεκτρικά βραχυκυκλώματα, συμβουλευτείτε το παρακάτω διάγραμμα καλωδίωσης για να βεβαιωθείτε ότι η πηγή ισχύος σας είναι επαρκής για τη λειτουργία της μονάδας.

PB – Προϋποθέσεις ρεύματος
220-240V, 50HZ, 250W, Γειωμένο βύσμα

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Τα ηλεκτρικά εξαρτήματα πέρασαν από δοκιμές ασφάλειας προϊόντων και οι υπηρεσίες πιστοποίησης, συμμορφώνονται με ανοχή δοκιμών $\pm 5-10\%$.



1. Εντοπίστε και αφαιρέστε τις τέσσερις βίδες του προστατευτικού καλύμματος ηλεκτρικών καλωδίων στο κάτω μέρος της μονάδας.



2. Εντοπίστε και αφαιρέστε τις δεκατρείς βίδες που ασφαλίζουν τη χοάνη.

**Ρυθμός εισόδου
καυσίμου**
1.5 KG/H (3.3 LB/H)

Πίνακας Ελέγχου

Αισθητήρας ψησταριάς

Γειωμένο βύσμα ρεύματος

Αρσενικός αντάπτορας

Γείωση

**Μηχανισμός
αναφλεκτήρα / HD
θερμαντικό φυσίγγιο**

200 W, 230 V,
0.375" X 5.000" / 9.5 X 127 MM

Μηχανισμός περιστρεφόμενου κοχλία & σύστημα τροφοδοσίας

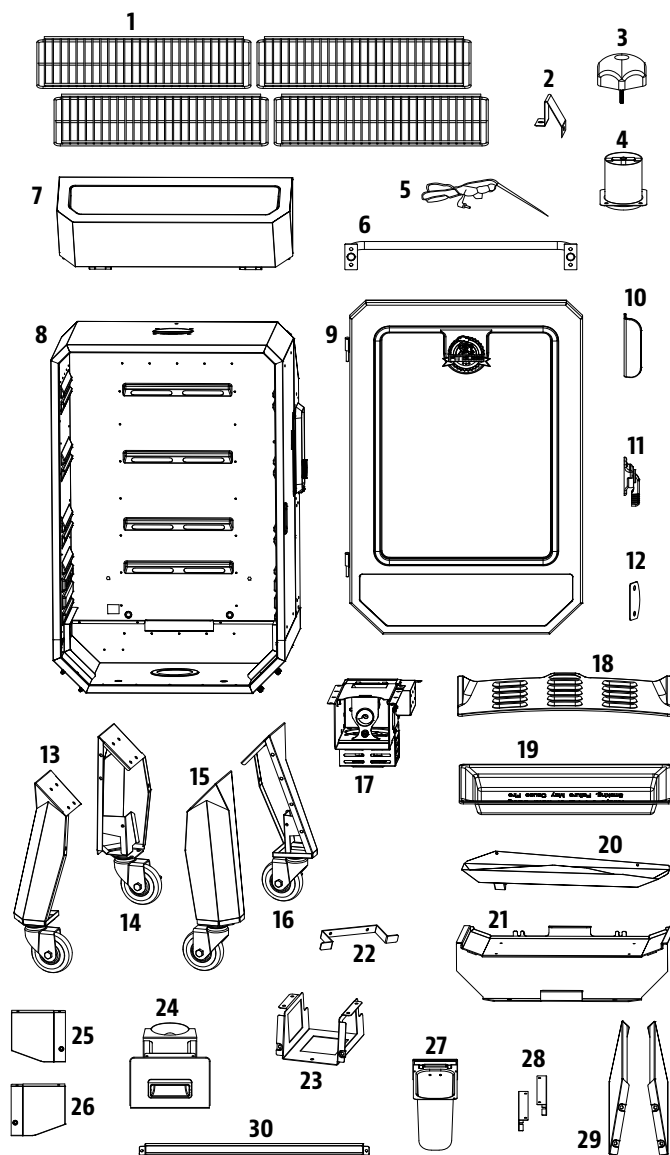
230 V, 50 HZ,
2 RPM MOTOR

Ανεμιστήρας
230 V, 50 Hz,
1 PHASE

Δείκτης
 Κ: Μαύρο
 W: Λευκό
 R: Κόκκινο
 Υ: Κίτρινο
 Ρ: Μωβ
 G: Πράσινο

Ανταλλακτικά Εξαρτήματα

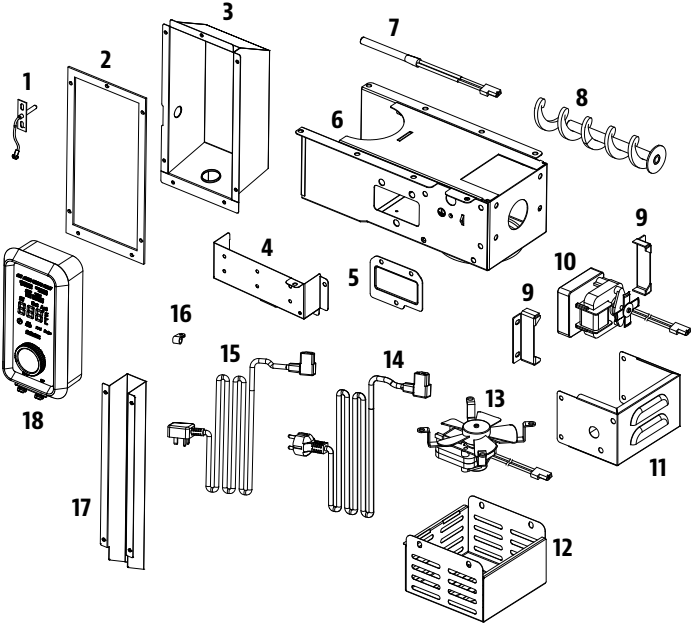
Μέρος#	Περιγραφή
1	Σχάρα μαγειρέματος (x4)
2	Στοπ για το καπάκι (x1)
3	Καπάκι για την καμινάδα (x1)
4	Καμινάδα (x1)
5	Αισθητήρας κρέατος (x1)
6	Λαβή για τη χοάνη (x1)
7	Καπάκι για τη χοάνη (x1)
8	Κύριος θάλαμος ψησίματος (x1)
9	Πόρτα θαλάμου (x1)
10	Λαβή για την πόρτα θαλάμου (x1)
11	Μάνταλο για τη λαβή της πόρτας του θαλάμου (x1)
12	Προστατευτικό θερμότητας για την πόρτα του θαλάμου (x1)
13	Αριστερό μπροστινό πόδι στήριξης (x1)
14	Αριστερό πίσω πόδι στήριξης (x1)
15	Δεξί μπροστινό πόδι στήριξης (x1)
16	Δεξί πίσω πόδι στήριξης (x1)
17	Σύστημα τροφοδοσίας (x1)
18	Πλάκα εκτροπής θερμότητας (x1)
19	Δοχείο για το νερό (x1)
20	Πιατέλα για το λίπος (x1)
21	Εξάρτημα διάχυσης φλόγας (x1)
22	Στήριγμα για το καλώδιο ρεύματος (x1)
23	Θήκη για το δίσκο περισυλλογής στάχτης (x1)
24	Δίσκος περισυλλογής στάχτης (x1)
25	Αριστερό μπροστινό πλαίσιο (x1)
26	Δεξί μπροστινό πλαίσιο (x1)
27	Δίσκος περισυλλογής λίπους (x1)
28	Στήριγμα δίσκου περισυλλογής λίπους (x2)
29	Πλαίσιο στήριξης (x2)
30	Μπάρα στήριξης (x1)
A	Πόμολο θυρίδας (x1)
B	Βίδα (x4)
C	Βίδα (x34)
D	Βίδα (x4)
E	Παξιμάδι (x16)
F	Κλειδί (x1)



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

Ηλεκτρικά ανταλλακτικά εξαρτήματα

Μέρος#	Περιγραφή
1	Αισθητήρας ψησταριάς (x1)
2	Αδιάβροχο προστατευτικό για τον πίνακα ελέγχου (x1)
3	Προστατευτικό κάλυμμα για τον πίνακα ελέγχου (x1)
4	Προστατευτικό κάλυμμα για τα ηλεκτρικά καλώδια (x1)
5	Κάλυμμα για το δοχείο περισυλλογής του κοχλία (x1)
6	Δοχείο περισυλλογής του κοχλία (x1)
7	Αναφλεκτήρας (x1)
8	Μηχανισμός απορροής του κοχλία (x1)
9	Στήριγμα μοτέρ περιστρεφόμενου κοχλία (x2)
10	Μοτέρ περιστρεφόμενου κοχλία (x1)
11	Περιβλήμα για το μοτέρ περιστρεφόμενου κοχλία (x1)
12	Περιβλήμα για τον ανεμιστήρα καύσης (x1)
13	Ανεμιστήρας καύσης (x1)
14	Καλώδιο ρεύματος – Πρίζα F (x1)
15	Καλώδιο ρεύματος – Πρίζα G (x1)
16	Κλιπ για το καλώδιο ρεύματος (x1)
17	Κάλυμμα για το καλώδιο ρεύματος (x1)
18	Πίνακας ελέγχου (x1)



Εγγύηση

Όροι

Όλα τα καπνιστήρια πέλλετ της Pit Boss®, που κατασκευάζονται από την Dansons, φέρουν περιορισμένη εγγύηση από την ημερομηνία πώλησης στον αρχικό ιδιοκτήτη. Η κάλυψη της εγγύησης ξεκινά την αρχική ημερομηνία αγοράς και απαιτείται απόδειξη της ημερομηνίας αγοράς ή αντίγραφο του αρχικού λογαριασμού πώλησης, για την επικύρωση της εγγύησης. Οι πελάτες θα υπόκεινται σε χρέωση ανταλλακτικών, αποστολής και χειρισμού, αν δεν είναι σε θέση να προσκομίσουν απόδειξη αγοράς ή μετά τη λήξη της εγγύησης. Η Dansons φέρει εγγύηση πέντε (5) ετών για ελαττώματα και θέματα κατασκευής σε όλα τα μέρη και πέντε (5) χρόνια για ηλεκτρικά εξαρτήματα. Η Dansons εγγυάται ότι όλα τα μέρη δεν έχουν ελαττώματα υλικού και κατασκευής, για τη διάρκεια χρήσης και ιδιοκτησίας του αρχικού αγοραστή. Η εγγύηση δεν καλύπτει ζημιές από φθορά και καταστροφές, όπως γρατζουνιές, βαθουλώματα, χτυπήματα, θρύμματα ή μικρές επιφανειακές ρωγμές. Αυτές οι αλλαγές στην αισθητική του καπνιστηρίου δεν επηρεάζουν την απόδοσή του. Η δωρεάν επισκευή ή η αντικατάσταση οποιουδήποτε εξαρτήματος δεν υπερβαίνει την περιορισμένη εγγύηση πέραν των πέντε (5) ετών από την ημερομηνία αγοράς. Κατά τη διάρκεια της εγγύησης, η υποχρέωση της Dansons περιορίζεται στην παροχή αντικατάστασης για ελαττωματικά ή/και αποτυχημένα εξαρτήματα. Όσο είναι εντός της περιόδου εγγύησης, η Dansons δεν θα χρεώνει για επισκευή ή αντικατάσταση ανταλλακτικών που επιστρέφονται, προπληρωμένα φορτία, εάν τα εξαρτήματα διαπιστωθούν από την Dansons ότι είναι ελαττωματικά κατά την εξέταση. Η Dansons δεν ευθύνεται για έξοδα μεταφοράς, κόστος εργασίας ή εξαγωγικούς δασμούς. Εκτός από τις περιπτώσεις που προβλέπονται σε αυτούς τους όρους εγγύησης, επισκευής ή αντικατάστασης ανταλλακτικών με τον τρόπο και για το χρονικό διάστημα που αναφέρεται μέχρι τώρα, θα αποτελεί την εκπλήρωση όλων των άμεσων και παράγωγων ευθυνών και υποχρεώσεων από την Dansons προς εσάς. Η Dansons λαμβάνει κάθε προφύλαξη και χρησιμοποιεί υλικά που καθυστερούν τη σκουριά. Ακόμη και με αυτές τις εγγυήσεις, οι προστατευτικές επικαλύψεις μπορούν να παραβιαστούν από διάφορες ουσίες και συνθήκες πέρα από τον έλεγχο της Dansons. Υψηλές θερμοκρασίες, υπερβολική υγρασία, χλώριο, βιομηχανικές αναθυμιάσεις, λιπάσματα, φυτοφάρμακα γκαζόν και αλάτι είναι μερικές από τις ουσίες που μπορούν να επηρεάσουν τις επικαλύψεις μετάλλων. Για τους λόγους αυτούς, η εγγύηση δεν καλύπτει σκουριά ή οξείδωση, εκτός εάν υπάρχει αστοχία δομικής ακεραιότητας στα εξαρτήματα του καπνιστηρίου. Σε περίπτωση που συμβεί κάτι από τα παραπάνω, ανατρέξτε στην ενότητα φροντίδας και συντήρησης για να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής της μονάδας σας. Η Dansons συνιστά τη χρήση ενός καλύμματος όταν το καπνιστήρι δεν χρησιμοποιείται. Αυτή η εγγύηση βασίζεται στην κανονική οικιακή χρήση και σέρβις του καπνιστηρίου και δεν ισχύει καμία περιορισμένη κάλυψη εγγύησης για ένα καπνιστήρι που χρησιμοποιείται σε εμπορικές/επαγγελματικές εφαρμογές.

Εξαιρέσεις

Δεν υπάρχει γραπτή ή σιωπηρή εγγύηση απόδοσης για τα καπνιστήρια της Pit Boss®, καθώς ο κατασκευαστής δεν έχει έλεγχο στην εγκατάσταση, τη λειτουργία, τον καθαρισμό, τη συντήρηση ή τον τύπο του καυσίμου που καίγεται. Αυτή η εγγύηση δεν θα ισχύει, ούτε η Dansons θα αναλάβει την ευθύνη, εάν η συσκευή σας δεν έχει εγκατασταθεί, χειριστεί, καθαριστεί και συντηρηθεί σύμφωνα με το παρόν εγχειρίδιο από τον ιδιοκτήτη. Οποιαδήποτε χρήση αερίου που δεν αναφέρεται στο παρόν εγχειρίδιο μπορεί να ακυρώσει την εγγύηση. Η εγγύηση δεν καλύπτει ζημιά ή θραύση λόγω κακής χρήσης, ακατάλληλου χειρισμού ή τροποποιήσεων. Ούτε η Dansons, ούτε ο εξουσιοδοτημένος αντιπρόσωπος της Pit Boss®, δεν αποδέχεται την ευθύνη, νομική ή άλλη, για την τυχαία ή επακόλουθη ζημιά στην περιουσία ή τα πρόσωπα που προκύπτουν από τη χρήση αυτού του προϊόντος. Είτε υποβληθεί αξίωση κατά της Dansons βάσει παραβίασης της παρούσας εγγύησης είτε οποιουδήποτε άλλου τύπου εγγύηση εκπεφρασμένη ή υπονοούμενη από το νόμο, ο κατασκευαστής σε καμία περίπτωση δεν θα είναι υπεύθυνος για οποιοσδήποτε ειδικές, έμμεσες, επακόλουθες ή άλλες ζημιές οποιασδήποτε φύσης της αρχικής αγοράς αυτού του προϊόντος. Όλες οι εγγυήσεις από τον κατασκευαστή παρατίθενται εδώ και καμία αξίωση δεν πρέπει να γίνει κατά του κατασκευαστή για οποιαδήποτε εγγύηση ή αντιπροσώπευση. Ορισμένα κράτη δεν επιτρέπουν τον αποκλεισμό ή τον περιορισμό τυχαίων ή επακόλουθων ζημιών ή περιορισμούς σιωπηρών εγγυήσεων, επομένως οι περιορισμοί ή οι εξαιρέσεις που ορίζονται σε αυτήν την περιορισμένη εγγύηση ενδέχεται να μην ισχύουν για εσάς. Αυτή η περιορισμένη εγγύηση σας παρέχει συγκεκριμένα νόμιμα δικαιώματα και ενδέχεται να έχετε άλλα δικαιώματα, τα οποία διαφέρουν από κράτος σε κράτος.

Επικοινωνία με την εξυπηρέτηση πελατών

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

Υπηρεσία εγγύησης

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