



ΜΟΝΤΕΛΟ : PBV24CB
ΚΩΔΙΚΟΣ : 10806

CHAMPION™

PIT BOSS CHAMPION BAREL SMOKER

Κυλινδρικό Καπνιστήριο Κάρβουνου

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

Μόνο για εξωτερική και οικιακή χρήση. Όχι για εμπορική χρήση



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

Πληροφορίες Ασφαλείας

Οι κυριότερες αιτίες ανάφλεξης οικιακών συσκευών είναι είτε η κακή συντήρηση είτε 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 καπνιστήριου με κάρβουνο. Σας συμβουλεύουμε επίσης να διατηρήσετε αυτό το εγχειρίδιο για μελλοντική αναφορά.

ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΚΑΙ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

Πρέπει να επικοινωνήσετε με τους 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 καπνιστήριου σε εύφλεκτη επιφάνεια, απαιτήσεις προς επιθεώρηση ή ακόμη και την δυνατότητα χρήσης στην περιοχή σας.

1. Πρέπει να διατηρείται ελάχιστη απόσταση 2m(78 inch) από τα πλαϊνά μέρη του καπνιστήριου. Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε εύφλεκτα δάπεδα ή δάπεδα προστατευμένα με εύφλεκες επιφάνειες, εκτός εάν ληφθούν οι κατάλληλες άδειες από τις αρμόδιες αρχές. Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να τοποθετείται κάτω από εύφlekτα υπόστεγα ή προεξοχές, τέντες ή κιόσκια. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή πάνω σε εξέδρες ή εύφλεκες επιφάνειες όπως ξηρό γρασίδι, πριονίδια, σάπια φύλλα ή διακοσμητικούς φλοιούς δέντρων. Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν σε περιορισμένους ή/και κατοικήσιμους χώρους π.χ. σπίτια, σκηνές, τροχόσπιτα, μηχανοκίνητα, σπίτια, σκάφη. Κρατήστε το καπνιστήρι σας σε χώρο καθαρό και απαλλαγμένο από εύφlekτα υλικά, βενζίνη και άλλους εύφλεκτους ατμούς και υγρά.

Σε περίπτωση πυρκαγιάς από λίπη, απενεργοποιήστε το καπνιστήρι και αφήστε το καπάκι κλειστό μέχρι να σβήσει η φωτιά. 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. Μην χρησιμοποιείτε το καπνιστήρι αυτό ως φούρνο. Αυτό το προϊόν προορίζεται μόνο για εξωτερική χρήση. Μην το χρησιμοποιείτε σε εσωτερικούς χώρους.

Κίνδυνος Πυρκαγιάς: Κατά τη χρήση μπορεί να απελευθερώνονται κομμάτια καυτής χόβολης. Μην μεταφέρετε την μονάδα ενώ τη χρησιμοποιείτε ή όσο είναι ζεστή. Βεβαιωθείτε ότι η φωτιά έχει σβήσει εντελώς και ότι η μονάδα είναι εντελώς δροσερή στην αφή πριν τη μετακινήσετε.

3. Αυτό το προϊόν μπορεί να αναπτύξει εξαιρετικά υψηλή θερμοκρασία και να προκληθεί σοβαρός τραυματισμός. Ποτέ μην αφήνετε να καίει φωτιά χωρίς επίβλεψη. Κρατήστε τα μικρά παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά κατά τη χρήση της συσκευής. Συνιστάται η χρήση ανθεκτικών στη θερμότητα γαντιών για μπάμπεκιου όταν χειρίζεστε την μονάδα. Μην χρησιμοποιείτε αξεσουάρ που δεν προορίζονται για χρήση με αυτήν τη συσκευή.

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.

4. Μετά από μια περίοδο αποθήκευσης ή μη χρήσης, επιθεωρήστε τη μονάδα πριν από τη χρήση για να διακρίνετε σημάδια φθοράς και τυχόν ζημιές και αντικαταστήστε ό,τι χρειάζεται και όταν είναι απαραίτητο. Καθαρίστε πριν από τη χρήση. Εάν η μονάδα αποθηκεύεται έξω κατά τη διάρκεια της περιόδου των βροχών ή σε περιόδους υψηλής υγρασίας, πρέπει πρώτα να στεγνώσει καλά πριν εκτελέσετε οποιαδήποτε διαδικασία σέρβις ή συντήρησης. Χρησιμοποιήστε ένα κάλυμμα, εάν έχετε.

5. Συνιστάται σθεναρά να χρησιμοποιείτε κομμάτια ξυλοκάρβουνου για το καπνιστήρι σας. Καίνε για περισσότερη ώρα και παράγουν λιγότερη στάχτη, η οποία μπορεί να περιορίσει τη ροή του αέρα. Μη χρησιμοποιείτε φυσικό άνθρακα σε αυτό το προϊόν. Το ξυλοκάρβουνο δεν περιλαμβάνεται.

Προειδοποίηση: Μη χρησιμοποιείτε αλκοόλ, πετρέλαιο, βενζίνη ή παρεμφερή υγρά για το άναμμα ή την αναζωπύρωση της φλόγας. Κρατήστε οποιοδήποτε υγρό αυτού του είδους μακριά από τη συσκευή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της.
Χρησιμοποιείτε μόνο προσανάμματα που συμμορφώνονται με το πρότυπο EN 1860-3.

Απόρριψη Στάχτης

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.

Μονοξείδιο του Άνθρακα (“ο σιωπηλός δολοφόνος”)

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

- Επισκεφθείτε έναν γιατρό εάν εσείς ή κάποιος άλλος εμφανίσετε συμπτώματα κρυολογήματος ή γρίπης κατά το μαγείρεμα ή όσο βρίσκεστε κοντά στη συσκευή. Η δηλητηρίαση από μονοξείδιο του άνθρακα, η οποία μπορεί εύκολα να παρερμηνευτεί ως κρυολόγημα ή γρίπη, συχνά εντοπίζεται πολύ αργά.
- Η κατανάλωση αλκοόλ και η χρήση ναρκωτικών αυξάνουν τις επιδράσεις της δηλητηρίασης από μονοξείδιο του άνθρακα. Το μονοξείδιο του άνθρακα είναι ιδιαίτερα τοξικό για τη μητέρα και το παιδί κατά τη διάρκεια της εγκυμοσύνης, για βρέφη, ηλικιωμένους, καπνιστές και άτομα με αιματολογικά προβλήματα ή παθήσεις του κυκλοφορικού συστήματος, όπως αναιμία ή καρδιακές παθήσεις.





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 για την ασφάλεια.....	2
Οδηγίες λειτουργίας.....	5
Κατανόηση της εισαγωγής του αέρα.....	5
Πρώτη χρήση – Καθαρισμός με καύση.....	5
Διαδικασία ανάμματος του καπνιστηρίου.....	5
Διαδικασία ανεφοδιασμού καυσίμων.....	5
Χρήση πέλλετ ξύλου για ενίσχυση της γεύσης.....	6
Πως γίνεται η χρήση του ραφιού κρεμάσματος.....	6
Διαδικασίας Σβησίματος του καπνιστήριου.....	7
Φροντίδα & Συντήρηση.....	7
Συμβουλές & Τεχνικές.....	8
Αντιμετώπιση Προβλημάτων.....	9
Ανταλλακτικά Εξαρτήματα.....	10
Εγγύηση.....	11

Οδηγίες λειτουργίας

Κατανόηση της εισαγωγής του αέρα

Η καρδιά του καπνιστήριού σας βρίσκεται στη σχέση μεταξύ των κλαπέτων των αγωγών ροής του αέρα και των κλαπέτων της καμινάδας. Ανοίγοντας τα κλαπέτα, αφήνετε να περάσει περισσότερη ροή αέρα μέσα στο σώμα του καπνιστήριου, επιτρέποντας έτσι στο ξυλοκάρβουνο να καίει δυνατά και να δημιουργεί πυρωμένη χόβολη. Για να μαγειρεύετε σε χαμηλότερες θερμοκρασίες, αφήστε στα κλαπέτα των αγωγών ροής του αέρα και στα κλαπέτα της καμινάδας ένα άνοιγμα μικρού διαμετρήματος, επιτρέποντας ελάχιστη ροή αέρα και μέγιστη διατήρηση θερμότητας μέσα στο κυλινδρικό θάλαμο του καπνιστήριου. Για να διασφαλίσετε ότι το καπνιστήρι λειτουργεί σωστά, είναι απαραίτητη η σωστή συντήρηση και καθαρισμός του καλαθιού ξυλοκάρβουνου. Εάν το καπνιστήρι δεν επιτυγχάνει την επιθυμητή θερμοκρασία, ελέγξτε για να βεβαιωθείτε ότι υπάρχει σωστή ροή αέρα από τους αγωγούς και ότι η καμινάδα δεν έχει μπλοκαριστεί.

Συμβουλή: Το καπνιστήρι μπορεί να λειτουργήσει αποτελεσματικά για πολύ καιρό, αρκεί να υπάρχει στεγνό και επαρκές καύσιμο, σωστή ροή αέρα και τα εξαρτήματα μαγειρέματος να είναι καθαρά.

Πρώτη χρήση – Καθαρισμός με καύση

Πριν χρησιμοποιήσετε το καπνιστήρι σας για πρώτη φορά, είναι σημαντικό να ολοκληρώσετε έναν καθαρισμό με καύση. Ενεργοποιήστε το καπνιστήρι και λειτουργήστε το σε ελάχιστη θερμοκρασία 177°C/350°F, με το καπάκι κατεβασμένο, για 30 έως 40 λεπτά για να καθαρίσει θερμικά η μονάδα και να απαλλαχθεί από κάθε ξένη ύλη.

Διαδικασία ανάμματος του καπνιστήριου

Βεβαιωθείτε ότι το καπνιστήρι είναι τοποθετημένο πάνω σε σταθερή, επίπεδη, ίσια και ανθεκτική στη θερμότητα, μη εύφλεκτη επιφάνεια και ότι βρίσκεται μακριά από εύφλεκτα αντικείμενα. Η θέση της μονάδας πρέπει να έχει την ελάχιστη απόσταση σε αέρα από πάνω 2m/78 in και τουλάχιστον 2m/78 in από άλλες εύφλεκες κατασκευές στην περίμετρο.

1. Ανοίξτε το καπάκι του Κυλινδρικού Θαλάμου
2. Απασφαλίστε τα μάνταλα της πόρτας και ανοίξτε τη θυρίδα αναπλήρωσης ξυλοκάρβουνου. Τοποθετήστε μερικούς κύβους ή κομμάτια συμπαγούς προσανάμματος μέσα στο καλάθι για το ξυλοκάρβουνο και ρίξτε δυο ή τρεις χούφτες κομμάτια ξυλοκάρβουνου- γεμίζοντας το καλάθι περίπου στα 2/3.

Προσοχή: Μη χρησιμοποιείτε βενζίνη, πετρέλαιο, υγρό αναπτήρα, αλκοόλ ή παρόμοιες χημικές ουσίες για να ανάψετε ή να αναζωογονήσετε τη φωτιά.

3. Ανάψτε τα προσάναμματα χρησιμοποιώντας έναν αναπτήρα με μακριά μύτη ή σπέρτα ασφαλείας. Μόλις πιάσει φωτιά, κλείστε τη θυρίδα αναπλήρωσης ξυλοκάρβουνου αργά και προσεκτικά (χρησιμοποιώντας) το χερούλι και κρατήστε το καπάκι του κυλινδρικού θαλάμου ανοικτό για περίπου 10 λεπτά έτσι ώστε να σχηματιστεί μια μικρή στρώση από καυτή χόβολη. Επίσης, ανοίξτε τελείως τα κλαπέτα των αεραγωγών για να παρακινήσετε ακόμα περισσότερο τη ροή του αέρα.

Σημαντικό: Μην αρχίσετε να μαγειρεύετε πριν το καύσιμο δημιουργήσει μια επικάλυψη στάχτης. Συνιστάται να μην ανακατεύετε και μην γυρίζετε τα κάρβουνα από τη στιγμή που είναι αναμμένα. Έτσι καίγονται πιο ομοιόμορφα και πιο αποτελεσματικά

4. Αφήστε το κάρβουνο να ζεσταθεί και ρυθμίστε τα κλαπέτα της καμινάδας και των αεραγωγών έτσι ώστε να φτάσετε στην επιθυμητή θερμοκρασία.

Διαδικασία ανεφοδιασμού καυσίμων

Έχοντας κλείσει την καμινάδα, το καπνιστήρι σας θα παραμείνει σε υψηλή θερμοκρασία για αρκετές ώρες. Εάν απαιτείται περισσότερος χρόνος μαγειρέματος (π.χ. όταν ψήνετε ολόκληρο το κομμάτι ή κάνετε αργό κάπνισμα), μπορεί να χρειαστεί να προσθέσετε περισσότερο ξυλοκάρβουνο.

1. Απασφαλίστε τα μάνταλα της θυρίδας αναπλήρωσης ξυλοκάρβουνου και ανοίξτε την χρησιμοποιώντας γάντια ανθεκτικά στη θερμότητα.
2. Με πολύ προσοχή, προσθέστε χούφτες ξυλοκάρβουνου μέσα στο αντίστοιχο καλάθι.
3. Κλείστε τη θυρίδα αναπλήρωσης και ασφαλίστε τα μάνταλα.

Σημαντικό: Μη χρησιμοποιείτε βενζίνη, πετρέλαιο, υγρό αναπτήρα, αλκοόλ ή κηροζίνη για να ανάψετε ή να αναζωογονήσετε τη φωτιά στο καπνιστήρι σας.

Επίσης, μην επιχειρήσετε να προσθέσετε περισσότερο προσάναμμα σε μια φωτιά που ήδη καίει ή στο καυτό καλάθι ξυλοκάρβουνου. Αυτό μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.

Χρήση πέλλετ ξύλου για ενίσχυση της γεύσης

Χρησιμοποιώντας συνδυαστικά το ξυλοκάρβουνο με πέλλετ ξύλου στο καπνιστήρι σας, θα προστεθεί στο φαγητό σας καπνιστή γεύση. Το πέλλετ σκληρού ξύλου είναι γνωστό ως το πιο εύκολο στη χρήση καύσιμο και διατίθεται σε μια ποικιλία διαφορετικών αρωμάτων - βελτιώνοντας το κάπνισμα και τη μαγειρική εμπειρία με τη χρήση γεύσεων όπως μιμόζα, αγριοκαρυδιά και μήλο.

Η χρήση πέλλετ σκληρού ξύλου στο καπνιστήρι ξυλοκάρβουνου θα σας παρέχει έντονη γεύση χωρίς να χρειάζεται να παρακολουθείτε στενά την αναλογία αέρα προς καύσιμο όπως θα κάνατε αν χρησιμοποιούσατε ροκανίδια ή κομμάτια ξύλου.

Τα πέλλετ σκληρού ξύλου της Pit Boss® παράγουν λιγότερο από 1% τέφρα, μια ολόκληρη σακούλα πέλλετ 18kg (40lb) θα μετατραπεί σε μισό μόνο φλιτζάνι τέφρα, που κάνει τον καθαρισμό παιχνίδι.

Τα πέλλετ Pit Boss® είναι κατασκευασμένα από 100% εξ ολοκλήρου από φυσικό σκληρό ξύλο που είναι αποξηραμένο και αλεσμένο σε πριονόσκονη. Στη συνέχεια, η σκόνη συμπιέζεται σε εξαιρετική θερμότητα για να δημιουργηθούν τα συμπαγή σφαιρίδια που επικαλύπτονται και συγκρατούνται μαζί με τη φυσική μυρωδιά του ξύλου.

1. Ακολουθήστε τη διαδικασία του ανάμματος όπως θα κάνατε κανονικά. Επιτρέψτε στο ξυλοκάρβουνο να ζεσταθεί και να σχηματίσει μια στρώση από καυτή χόβολη που δείχνει ότι η φωτιά καίει.

2. Απασφαλίστε τα μάνταλα της θυρίδας αναπλήρωσης ξυλοκάρβουνου και ανοίξτε την χρησιμοποιώντας γάντια ανθεκτικά στη θερμότητα.

3. Με πολύ προσοχή, προσθέστε μια στρώση πέλλετ ξύλου πάνω από τα φλεγόμενα ξυλοκάρβουνα μέσα στο καλάθι.

Σημαντικό: Μην προσθέτετε πάρα πολλά πέλλετ, γιατί αυτό θα αποτρέψει τη σωστή ροή αέρα στο καλάθι του ξυλοκάρβουνου, προκαλώντας το σβήσιμο της φωτιάς λόγω έλλειψης οξυγόνου.

4. Κλείστε τη θυρίδα αναπλήρωσης και ασφαλίστε τα μάνταλα.

5. Ανοίξτε τα κλαπέτα της καμινάδας και των αεραγωγών για να αυξήσετε τη ροή του αέρα μέχρι να αρχίσουν να καπνίζουν τα πέλλετ. Προσαρμόστε τα κλαπέτα σε μισάνοικτη θέση έτσι ώστε να επιτραπεί η διοχέτευση του καπνού μέσα στο καπνιστήρι.

Συμβουλή: Να έχετε ως οδηγό πως μισό φλυτζάνι πέλλετ παρέχει 30-40 λεπτά κάπνισης.

Πως γίνεται η χρήση του ραφίου κρεμάσματος

Μεγιστοποιήστε το χώρο μέσα στο θάλαμο του καπνιστηρίου σας χρησιμοποιώντας το ράφι για το κρέασμα των φαγητών. Μπορείτε εύκολα να κρεμάσετε με γάντζους πολλά καρέ από παϊδάκια, λουκάνικα ή άλλα κρέατα. Αυτό επιτρέπει στη θερμότητα και τον καπνό που εκλύεται να περικυκλώσει το κρέας.

1. Αφαιρέστε τις σχάρες μαγειρέματος και τοποθετήστε το ράφι κρεμάσματος στην υψηλότερη θέση μέσα στο σώμα του κυλινδρικού θαλάμου.

Σημείωση: Βεβαιωθείτε ότι η πλάκα διάχυσης θερμότητας παραμένει μέσα στο σώμα του θαλάμου.

Χρησιμοποιείται για τη διασπορά της άμεσης θερμότητας από το καλάθι του ξυλοκάρβουνου, δημιουργώντας μια πιο ομοιόμορφη κατανομή θερμότητας σε όλο το σώμα του θαλάμου.

2. Ακολουθήστε τη διαδικασία του ανάμματος όπως θα κάνατε κανονικά. Επιτρέψτε στο κάρβουνο να ζεσταθεί και να σχηματίσει μια στρώση από καυτή χόβολη που δείχνει ότι η φωτιά καίει. Αν επιθυμείτε να ενισχύσετε τη γεύση με πέλλετ, προσθέστε τα κι αυτά την ίδια στιγμή.

3. Προετοιμάστε τα κρέατά σας για κρέμασμα:

- Παϊδάκια- Βρείτε το μεγάλο άκρο του καρέ (ή την πιο χοντρή φέτα) από τα παϊδάκια σας. Στο μεγάλο άκρο, τοποθετήστε έναν γάντζο κρέατος ακριβώς στο κέντρο μεταξύ του πρώτου και δεύτερου κόκκαλου.

- Λουκάνικα - Τρυπήστε το κομμάτι στην ένωση του λουκάνικου απευθείας με τον γάντζο του κρέατος ή κρεμάστε σε μικρότερους γάντζους «S» από το περίβλημα ή σε ένα δεμένο κορδόνι.

- Ολόκληρα πουλερικά – Δέστε το πουλερικό ή περάστε το μέσα από δίκτυ για να το κρεμάσετε με ασφαλή τρόπο. Το κρέας του θα αρχίσει να γίνεται πιο τρυφερό και τα κόκκαλά του θα αρχίσουν να μετακινούνται κατά το μαγείρεμα. Περάστε το γάντζο από την κοιλότητα του στήθους, μέσα από τη ραχοκοκαλιά ή κάτω από το διχαλωτό κόκαλο «γιάντες».

4. Προσαρμόστε τα κλαπέτα έτσι ώστε να είναι ελάχιστα ανοικτά για να επιτρέπεται στη θερμότητα να παραμένει στο θάλαμο του καπνιστηρίου. Ανοίξτε το καπάκι του θαλάμου και τοποθετήστε στο ράφι κρεμάσματος τα κρέατα που είναι στους γάντζους. Απλώστε τα για να επιτρέπεται η ομοιόμορφη ροή του αέρα. Μόλις τοποθετηθούν όλοι οι γάντζοι, κλείστε το καπάκι του θαλάμου.

5. Αφήστε τη θερμοκρασία να σταθεροποιηθεί στο εσωτερικό του καπνιστηρίου και προσθέστε καύσιμο όποτε χρειάζεται.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ανοίγεται κάθε 20 λεπτά το καπάκι του κυλινδρικού θαλάμου για να περιστρέφεται το ράφι κρεμάσματος.

Διαδικασία σβήσιματος του καπνιστήριου

1. Όταν τελειώσετε το μαγείρεμα και θέλετε να σβήσετε το καπνιστήρι, απλά σταματήστε να προσθέτετε καύσιμο. Κλείστε τα κλαπέτα της καμινάδας και των αεραγωγών για να σβήσει η φωτιά φυσικά λόγω έλλειψης οξυγόνου.

Σημαντικό: Μην χρησιμοποιείτε νερό για να σβήσετε τα κάρβουνα, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει ζημιά στο καλάθι για το ξυλοκάρβουνο.

Φροντίδα & 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 το καπνιστήρι σας.

1. Εξαρτήματα για το ξυλοκάρβουνο

- Καθαρίστε το καλάθι και το δίσκο για το ξυλοκάρβουνο μόλις συσσωρευτεί στάχτη. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν σημάδια απόφραξης στις τρύπες του καλαθιού.
- Καθαρίστε τη θυρίδα αναπλήρωσης ξυλοκάρβουνου και τα σημεία εισόδου εξασφαλίζοντας το ομαλό ανοιγοκλείσιμο της.

2. Εσωτερικές επιφάνειες

- Χρησιμοποιήστε μια βούρτσα καθαρισμού σχάρας με μακριά λαβή, αφαιρέστε τυχόν τρόφιμα ή άλλα συσσωρευμένα υλικά από τις σχάρες μαγειρέματος. Η καλύτερη πρακτική είναι να το κάνετε αυτό ενώ είναι ακόμα ζεστές από προηγούμενο μαγείρεμα. Οι φωτιές λίπους προκαλούνται από υπερβολικά υπολείμματα που έχουν πέσει στα εξαρτήματα μαγειρέματος του καπνιστήριου. Καθαρίζετε το εσωτερικό του κυλινδρικού θαλάμου σε σταθερή βάση. Σε περίπτωση που εμφανιστεί πυρκαγιά λίπους, κρατήστε το καπάκι κλειστό για να καταπνίξετε τη φωτιά. Αν η φωτιά δεν υποχωρήσει γρήγορα, αφαιρέστε προσεκτικά το φαγητό και κλείστε όλα τα κλαπέτα μέχρι η φωτιά να σβήσει τελείως. Πασπαλίστε ελαφρά με μαγειρική σόδα, αν υπάρχει.
- Καθαρίστε σχολαστικά το εσωτερικό μέρος του κυλινδρικού θαλάμου για να αφαιρέσετε την κάθε πιτσιλιά από φαγητό ή συσσωρευμένο λίπος. Αφαιρέστε προσεκτικά όλα τα μαγειρικά εξαρτήματα και γυρίστε το καπνιστήρι στο πλάι. Χρησιμοποιήστε ηλεκτρική σκούπα για να αφαιρέσετε όλη τη στάχτη και τα υπολείμματα, στη συνέχεια πλύνετε τα εσωτερικά τοιχώματα και το κάτω μέρος με σαπουνόνερο. Αφήστε το καπνιστήρι σας να στεγνώσει εντελώς πριν βάλετε ξανά στη θέση τους τα μαγειρικά εξαρτήματα.

3. Εξωτερικές επιφάνειες

- Σκουπίζετε το καπνιστήρι σας με πανί μετά από κάθε χρήση. Χρησιμοποιήστε ζεστό σαπουνόνερο για να απομακρύνετε το λίπος. Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά φούρνου, λειαντικά προϊόντα καθαρισμού ή λειαντικά πανάκια στις εξωτερικές επιφάνειες καθώς μπορεί να προκαλέσετε ζημιά στο φινιρίσμα της βαφής. 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 στο καπνιστήρι σας για πλήρη προστασία! Το κάλυμμα είναι η καλύτερη προστασία από τον καιρό και τους εξωτερικούς ρύπους. Όταν δεν χρησιμοποιείτε την μονάδα ή την προορίζετε για μακροχρόνια αποθήκευση, κρατήστε τη μονάδα κάτω από ένα κάλυμμα σε ένα γκαράζ ή υπόστεγο.

Χρονοδιάγραμμα Καθαρισμού (κανονική χρήση)

Αντικείμενο	Συχνότητα καθαρισμού	Μέθοδος καθαρισμού
Σχάρες ψησίματος, Ράφι κρεμάσματος	Μετά από κάθε χρήση	Καθαρισμός των υπολειμμάτων με καύση, βούρτσα καθαρισμού
Καλάθι και Δίσκος για το ξυλοκάρβουνο	Κάθε 5-6 χρήσεις	Ζεστό νερό και ήπιο απορρυπαντικό
Κλαπέτα	Δύο φορές το χρόνο	Χρήση κλειδιού για σφίξιμο, Λάδωμα για λασκάρισμα
Εσωτερικό μέρος του κυλινδρικού θαλάμου	Δύο φορές το χρόνο	Τρίψιμο με πανί και σαπουνόνερο
Εξωτερικό μέρος του κυλινδρικού θαλάμου	Όποτε χρειάζεται	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 στο καπνιστήρι πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμα. Επίσης, διαβάστε ολόκληρη τη συνταγή, από την αρχή ως το τέλος, πριν ανάψετε το καπνιστήρι.
- Ένα πατάκι δαπέδου ειδικό για μπάμπεκιου είναι πολύ χρήσιμο. Λόγω ατυχημάτων στο χειρισμό των τροφίμων και πιτσιλίσματος από το μαγείρεμα, ένα πατάκι BBQ θα προστατεύσει τη βεράντα σας, το αίθριο ή την πέτρινη εξέδρα σας από τυχόν λεκέδες λίπους ή από πράγματα που χύνονται κατά λάθος.

3. Συμβουλές και Τεχνικές για το Ψήσιμο

- Για να εγχύσετε περισσότερη γεύση καπνού στα κρέατά σας, μαγειρέψτε για περισσότερη ώρα, σε χαμηλότερες θερμοκρασίες (γνωστές και ως χαμηλές και αργές). Το κρέας θα κλείσει τις ίνες του αφού φτάσει σε εσωτερική θερμοκρασία 49°C / 120°F. Ο ψεκασμός ή η περίχυση του κρέατος με υγρά διαλύματα είναι εξαιρετικοί τρόποι για να μην στεγνώσει.
- Καθώς καψαλίζετε τα κρέατά σας, μαγειρέψτε με κατεβασμένο το καπάκι. Χρησιμοποιείτε πάντα θερμόμετρο κρέατος για να προσδιορίσετε την εσωτερική θερμοκρασία των τροφίμων που μαγειρεύετε. Το κάπνισμα τροφίμων 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. Ένα καπνιστήρι γεμάτο με φαγητά θα απαιτήσει περισσότερο χρόνο μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιήστε ένα σετ λαβίδων με μακρύ χερούλι για να γυρίζετε το κρέας και μια σπάτουλα για να γυρίζετε μπιφτέκια και ψάρια. Χρησιμοποιώντας σκεύος που τρυπάει, όπως ένα πιρούνι, θα τρυπήσει το κρέας και θα αφήσει να φύγουν οι χυμοί του.
- Φαγητά μέσα σε βαθιά γάστρα θα χρειαστούν περισσότερο χρόνο για να μαγειρευτούν από ότι να βρίσκονται σε ένα ρηχό ταψί.
- Μια καλή ιδέα είναι να βάλετε το μαγειρεμένο φαγητό σε θερμαινόμενη πιατέλα, διατηρώντας το ζεστό. Κόκκινα κρέατα, όπως μπριζόλες και ψητά, ωφελούνται με το ξεκουράζονται για αρκετά λεπτά πριν σερβιριστούν. Αυτό επιτρέπει στους χυμούς των κρεάτων που ανέβηκαν στην επιφάνεια από τη θερμότητα, να επιστρέψουν μέσα στο κέντρο τους, προσφέροντας περισσότερη γεύση.

Αντιμετώπιση Προβλημάτων

Ο σωστός καθαρισμός και η συντήρηση και η χρήση καθαρού, θα αποτρέψει κοινά προβλήματα λειτουργίας. Όταν το καπνιστήρι σας λειτουργεί με κακή μεταχείριση ή σε πιο σπάνια βάση, οι ακόλουθες συμβουλές αντιμετώπισης προβλημάτων μπορεί να είναι χρήσιμες. Για συχνές ερωτήσεις, επισκεφθείτε τη διεύθυνση www.pitboss-grills.com. Μπορείτε επίσης να επικοινωνήσετε με τον τοπικό αντιπρόσωπο ή την Εξυπηρέτηση Πελατών για βοήθεια.

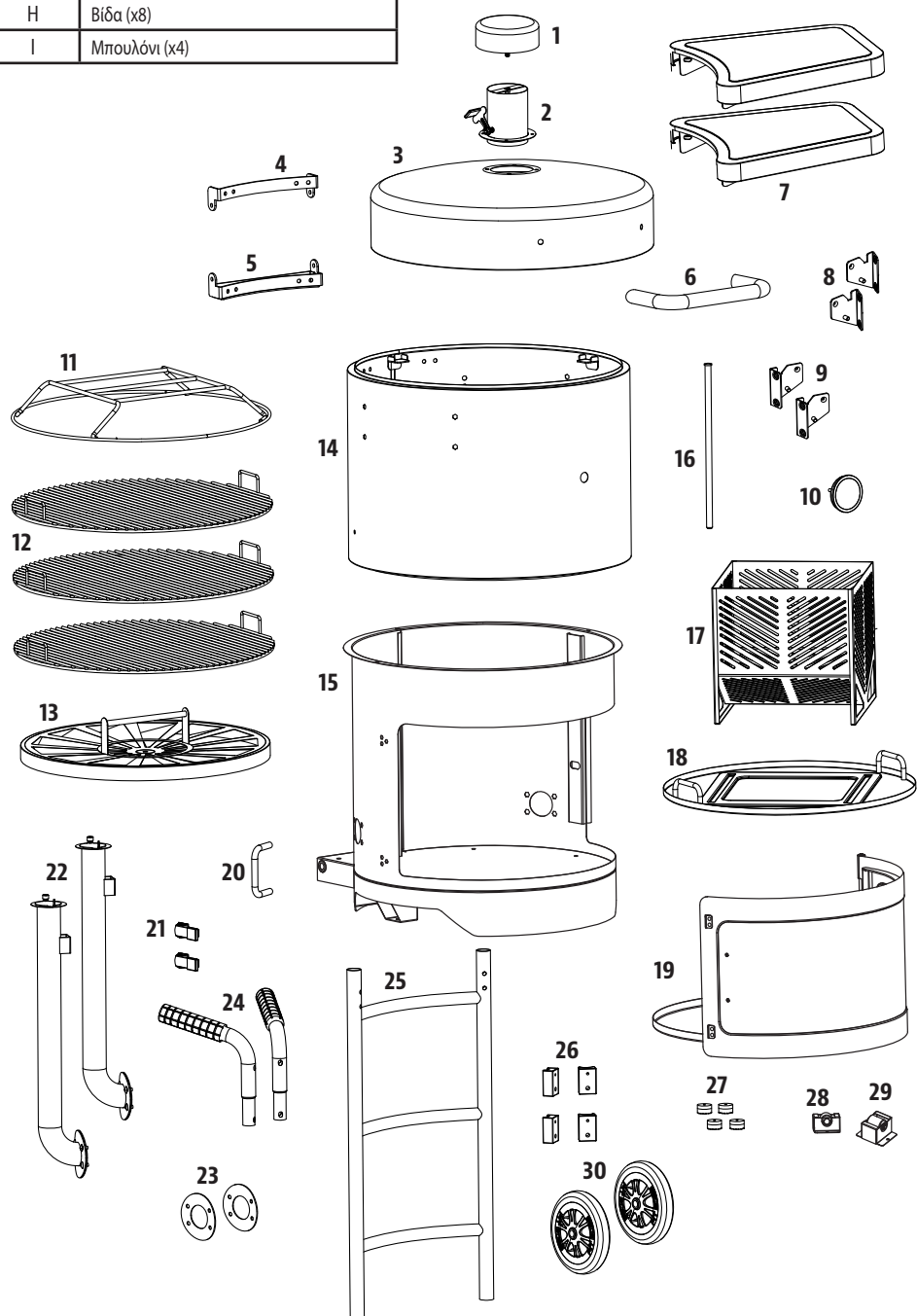
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι το καπνιστήρι σας έχει κρυώσει εντελώς πριν από κάθε έλεγχο, καθαρισμό, εργασίες συντήρησης ή σέρβις. Αν δεν υπάρξει συμμόρφωση με αυτή την οδηγία, μπορεί να προκληθεί σοβαρός τραυματισμός ή ζημιά στη μονάδα σας

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
Το καπνιστήρι δεν ανάβει	Τα κλαπέτα είναι κλειστά, δεν υπάρχει ροή αέρα	Βεβαιωθείτε πως τόσο τα κλαπέτα της καμινάδας όσο και αυτά των αεραγωγών είναι ανοικτά. Η φωτιά για να αρπάξει χρειάζεται οξυγόνο. Μόλις πιάσει φωτιά, αφήστε τον κάτω εξαερισμό και το καπάκι ανοικτό για περίπου 10 λεπτά για να δημιουργηθεί ένα μικρό στρώμα τέφρας. Προσαρμόστε τα κλαπέτα όπως χρειάζεται.
	Χρήση λάθος καύσιμης ύλης	Το καπνιστήρι απαιτεί τη χρήση ξυλοκάρβουνου. Ακολουθείστε τις οδηγίες διαδικασίας ανάμματος της ψησταριάς για να συνεχίσετε με τη χρήση της. Ωστόσο επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών για βοήθεια αν χρειαστεί
Το καπνιστήρι δεν καταφέρνει να διατηρήσει σταθερή θερμοκρασία	Το καπνιστήρι θερμαίνεται υπερβολικά	Ελέγξτε τα κλαπέτα της καμινάδας και των αεραγωγών. Κλείστε στο μεγαλύτερο ποσοστό και τους δυο εξαερισμούς και αφήστε το καπνιστήρι να εξομαλύνει τη θερμότητα από την έλλειψη οξυγόνου. Για μαγείρεμα σε χαμηλότερες θερμοκρασίες, χρησιμοποιήστε λιγότερη ποσότητα καύσιμου.
	Το καπνιστήρι δε θερμαίνεται αρκετά	Ελέγξτε τα επίπεδα του καύσιμου. Το καπνιστήρι μπορεί να χάσει σε φωτιά αν δεν υπάρχει αρκετό καύσιμο στο καλάθι του ξυλοκάρβουνου. Προσθέστε περισσότερο καύσιμο και αφήστε τα κλαπέτα της καμινάδας και των αεραγωγών εντελώς ανοικτά. Μεγαλύτερη ροή αέρα και οξυγόνου θα επιτρέψει στη φωτιά να αυξηθεί, καίγοντας περισσότερο ξυλοκάρβουνο
	Ανεπαρκής ροή αέρα μέσα στον κυλινδρικό θάλαμο	Ελέγξτε τα κλαπέτα της καμινάδας και των αεραγωγών για τυχόν συσσωρευμένη τέφρα ή άλλα εμπόδια. Ακολουθήστε τις οδηγίες φροντίδας και συντήρησης που αφορούν στη συσσώρευση τέφρας. Ελέγξτε το κλαπέτο της καμινάδας. Βεβαιωθείτε ότι λειτουργεί σωστά και ότι η είσοδος αέρα δεν είναι μπλοκαρισμένη. Ακολουθήστε τις οδηγίες φροντίδας και συντήρησης εάν υπάρχει βρωμιά. Αφού έχουν ολοκληρωθεί όλα τα παραπάνω βήματα, ανάψτε το καπνιστήρι και εκτελέστε έναν καθαρισμό μέσω καύσης.
Συχνές αναφλέξεις	Η θερμοκρασία μαγειρέματος είναι υπερβολικά υψηλή	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.
	Συσσώρευση λίπους στα εξαρτήματα μαγειρέματος	Ακολουθήστε τις οδηγίες φροντίδας και συντήρησης.
Τα κλαπέτα δεν μπορούν να ρυθμιστούν	Το κλαπέτο έχει κολλήσει από την τέφρα	Χτυπήστε ελαφρά το κλαπέτο με ένα σφυρί από καουτσούκ για να χαλαρώσει. Ακολουθήστε τις οδηγίες φροντίδας και συντήρησης. Αν δεν υπάρξει βελτίωση, επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών
Το θερμόμετρο δεν εμφανίζει ενδείξεις	Το εξάρτημα είναι χαλασμένο	Το θερμόμετρο πρέπει να αντικατασταθεί. Επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών για ανταλλακτικό.

Ανταλλακτικά εξαρτήματα

Μέρος#	Περιγραφή
1	Καπάκι για την καμινάδα (x1)
2	Καμινάδα (x1)
3	Καπάκι για τον κυλινδρικό θάλαμο (x1)
4	Μεντεσές για το πάνω μέρος του καπακιού (x1)
5	Μεντεσές για το κάτω μέρος του καπακιού (x1)
6	Λαβή για το καπάκι (x1)
7	Πλαϊνό ράφι (x2)
8	Αριστερός βραχίονας πλαϊνού ραφιού (x2)
9	Δεξιάς βραχίονας πλαϊνού ραφιού (x2)
10	Θερμόμετρο (x1)
11	Ράφι κρεμάσματος (x1)
12	Σχάρα μαγειρέματος (x3)
13	Πλάκα διάχυσης θερμότητας (x1)
14	Πάνω κομμάτι συναρμολόγησης του θαλάμου (x1)
15	Κάτω κομμάτι συναρμολόγησης του θαλάμου (x1)
16	Άξονας για την πόρτα (x1)
17	Καλάθι για το ξυλοκάρβουνο (x1)
18	Δίσκος για το ξυλοκάρβουνο (x1)
19	Θυρίδα αναπλήρωσης κάρβουνου (x1)
20	Λαβή θυρίδας (x1)
21	Μάνταλο θυρίδας (x1)
22	Αγωγός εισαγωγής αέρα (x2)
23	Επίθεμα σιλικόνης αγωγού εισαγωγής αέρα (x2)
24	Λαβή για το βραχίονα του θαλάμου (x1)
25	Βραχίονας του θαλάμου (x1)
26	Αποστάτης για το βραχίονα του θαλάμου (x4)
27	Φλάντζα για τα πόδια (x4)
28	Καρούλι θυρίδας αναπλήρωσης κάρβουνου-A (x1)
29	Καρούλι θυρίδας αναπλήρωσης κάρβουνου-B (x1)
30	Τροχός (x1)

Μέρος#	Περιγραφή
A	Πείρος άξονα τροχού (x2)
B	Ροδέλα στεγανοποίησης για τον τροχό (x2)
C	Κοπίλια ασφάλισης για τον τροχό (x2)
D	Βίδα (x4)
E	Βίδα (x14)
F	Ροδέλα κλειδώματος στεγανοποίησης (x4)
G	Ροδέλα στεγανοποίησης (x4)
H	Βίδα (x8)
I	Μπουλόνι (x4)



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

Εγγύηση

Όροι

Όλα τα καπνιστήρια ξυλοκάρβουνου 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. 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 καπνιστήριου 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 παράγων 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 καπνιστήριου. Σε περίπτωση που συμβεί κάτι από τα παραπάνω, ανατρέξτε στην ενότητα φροντίδας και συντήρησης για να διατηρήσετε το φινιρίσμα και 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 της μονάδας και δεν ισχύει καμία περιορισμένη κάλυψη εγγύησης για μια μονάδα που χρησιμοποιείται σε εμπορικές εφαρμογές.

Εξαιρέσεις

Δεν υπάρχει γραπτή ή σιωπηρή εγγύηση απόδοσης για τα προϊόντα Pit Boss® Grills, 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. Η καύση οποιουδήποτε άλλου υλικού εκτός από αυτό που υπαγορεύει το 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® Grills, 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 οποιεσδήποτε 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 οποιεσδήποτε 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 μέσα στη μονάδα. Καταγράψτε τους αριθμούς στο σημείο που βρίσκεται παρακάτω καθώς η ετικέτα μπορεί να φθαρεί ή να γίνει δυσανάγνωστη.