

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ



PIT BOSS® NAVIGATOR

ΜΟΝΤΕΛΟ: PB1230G
ΕΞΑΡΤΗΜΑ : 10618



2531CU-0069
2531-20

PIT BOSS NAVIGATOR 1230 Ψησταριά Combo με πέλλετ και αέριο

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

Μόνο για εξωτερική και οικιακή χρήση. Όχι για εμπορική χρήση



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



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 της νέας σας ψησταριάς με πέλλετ. Σας συμβουλεύουμε επίσης να διατηρήσετε αυτό το εγχειρίδιο για μελλοντική αναφορά.

Κίνδυνοι και Προειδοποιήσεις

 Κίνδυνος Αν σας μυρίσει αέριο: Κλείστε τη ροή αερίου προς τη συσκευή. Σβήστε τυχόν ελεύθερη φλόγα. Ανοίξτε το καπάκι της ψησταριάς. Αν η άσχημη μυρωδιά, συνεχίζει να υπάρχει, απομακρυνθείτε από τη συσκευή και επικοινωνήστε άμεσα με τον προμηθευτή σας για το αέριο ή την πυροσβεστική υπηρεσία.	 Προειδοποίηση Μην αποθηκεύετε ή χρησιμοποιείτε βενζίνη ή άλλου είδους εύφλεκτα υλικά και ατμούς στην περιοχή γύρω από αυτή ή άλλη συσκευή. Αν η φιάλη αερίου LP δεν είναι συνδεδεμένη για να χρησιμοποιηθεί δεν πρέπει να αποθηκεύεται στην περιοχή γύρω από αυτή ή άλλη συσκευή.	Κανονισμοί εγκατάστασης ψησταριάς Η εγκατάσταση πρέπει να είναι σύμφωνη με τους τοπικούς κανονισμούς ή ελλείψει αυτών με, είτε τον εθνικό κανονισμό καύσιμου αερίου, τον κανονισμό εγκατάστασης φυσικού αερίου ή τον κανονισμό αποθήκευσης και χειρισμού προπανίου. Τα μοντέλα ψησταριών με αέριο LP έχουν σχεδιαστεί για χρήση με στάνταρ φιάλη υγρού προπανίου 9kg. Η φιάλη αερίου δεν περιλαμβάνεται στην ψησταριά. Ποτέ μη συνδέσετε στην ψησταριά σας, φιάλη αερίου LP που υπερβαίνει αυτή τη χωρητικότητα.
---	---	---

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 οποιοσδήποτε ψησταριάς σε εύφλεκτη επιφάνεια, απαιτήσεις προς επιθεώρηση ή ακόμη και την δυνατότητα χρήσης, στην περιοχή σας.

1. Πρέπει να διατηρείται ελάχιστη απόσταση 914mm (36 inch) από τα πλαϊνά μέρη της ψησταριάς και 914mm (36 inch) από το πίσω μέρος της ψησταριάς από εύφλεκτες κατασκευές. Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε εύφλεκτα δάπεδα ή δάπεδα προστατευμένα με εύφλεκτες επιφάνειες, εκτός εάν ληφθούν οι κατάλληλες άδειες από τις αρμόδιες αρχές. Μην χρησιμοποιείτε αυτήν τη συσκευή σε εσωτερικούς χώρους ή σε κλειστό, μη αεριζόμενο χώρο. Αυτή η συσκευή πέλλετ ξύλου δεν πρέπει να τοποθετείται κάτω εύφλεκτο υπόστεγο ή προεξοχή. Κρατήστε την ψησταριά σας σε χώρο καθαρό και απαλλαγμένο από εύφλεκτα υλικά, βενζίνη και άλλους εύφλεκτους ατμούς και υγρά.
2. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εσωτερικούς χώρους! Η ψησταριά αυτή πρέπει να εγκατασταθεί σε ασφαλές επίπεδο πριν τη χρήση. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε αυτήν τη συσκευή σε κλειστό χώρο, όπως τροχόσπιτο, σκηνή, μηχανοστάσιο, σκάφος ή σπίτι. Υπάρχει κίνδυνος θανάτου από δηλητηρίαση από μονοξείδιο του άνθρακα.
3. Η συσκευή πρέπει να φυλάσσεται μακριά από εύφλεκτα υλικά κατά τη χρήση.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μην χρησιμοποιείτε αλκοόλ, πετρέλαιο, βενζίνη, υγρό αναπτήρα ή κηροζίνη για να ανάψετε ή να αναζωογονήσετε τη φωτιά στην ψησταριά σας. Συμμόρφωση με το πρότυπο EN 1860-3.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Η ψησταριά θα ζεσταθεί πάρα πολύ κατά τη λειτουργία οπότε μην τη μετακινήσετε πριν το τέλος της χρήσης.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κρατήστε μακριά από τη μονάδα παιδιά και κατοικίδια. Σε περίπτωση φωτιάς από λίπη, απενεργοποιήστε την ψησταριά και αφήστε το καπάκι κλειστό μέχρι να σβήσει η φωτιά. Αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας. Μην ρίξετε νερό επάνω στη μονάδα. Μην προσπαθήσετε να σβήσετε τη φωτιά. Χρησιμοποιήστε πυροσβεστήρα εγκεκριμένης κατηγορίας (κατηγορίας ABC) κάτι που είναι σημαντικό να βρίσκεται στο χώρο. Εάν προκύψει ανεξέλεγκτη πυρκαγιά, καλέστε την Πυροσβεστική Υπηρεσία.

4. Κρατήστε τα καλώδια τροφοδοσίας και τα καύσιμα μακριά από θερμαινόμενες επιφάνειες. Μην χρησιμοποιείτε την ψησταριά σας στη βροχή ή κοντά σε οποιαδήποτε πηγή νερού.
5. Μετά από μια περίοδο αποθήκευσης ή μη χρήσης, ελέγξτε τη σχάρα καύσης για εμπόδια, τη χοάνη για ξένα αντικείμενα

και τυχόν απόφραξη του αέρα γύρω από την εισαγωγή του ανεμιστήρα, την καμινάδα ή τις οπές εξάτμισης στο πίσω μέρος. Καθαρίστε πριν από τη χρήση. Απαιτείται τακτική φροντίδα και συντήρηση για να παραταθεί η διάρκεια ζωής της μονάδας σας. **Εάν η ψησταριά φυλάσσεται κάπου έξω κατά τη διάρκεια της περιόδου των βροχών ή σε περιόδους υψηλής υγρασίας, θα πρέπει να ληφθεί μέριμνα ώστε να διασφαλιστεί ότι το νερό δεν θα μπει στη χοάνη.** Τα πέλλετ ξύλου όταν βραχούν ή εκτεθούν σε υψηλή υγρασία, θα διασταλούν πολύ, θα αποσυντεθούν και θα μπλοκάρουν το σύστημα τροφοδοσίας. Αποσυνδέετε πάντα το ρεύμα, πριν εκτελέσετε οποιαδήποτε επισκευή ή συντήρηση.

Μην μεταφέρετε την ψησταριά σας κατά τη διάρκεια της χρήσης ή όσο είναι ακόμα ζεστή. Βεβαιωθείτε ότι η φωτιά έχει σβήσει εντελώς και ότι η ψησταριά είναι εντελώς δροσερή στο άγγιγμα πριν την μετακινήσετε.

6. Συνιστάται η χρήση ανθεκτικών στη θερμότητα γαντιών για μπάρμπεκιου όταν χειρίζεστε την ψησταριά. Μη χρησιμοποιείτε αξεσουάρ που δεν προορίζονται για χρήση με αυτήν τη συσκευή. Μη τοποθετείτε κάλυμμα μπάρμπεκιου ή οτιδήποτε εύφλεκτο στον αποθηκευτικό χώρο κάτω από το μπάρμπεκιου.

7. Για να μην έρχονται σε επαφή δάχτυλα, ρούχα ή άλλα αντικείμενα με το σύστημα τροφοδοσίας, η συσκευή είναι εξοπλισμένη με μεταλλικό παραπέτασμα ασφαλείας, τοποθετημένο στο εσωτερικό της χοάνης. Αυτό το διαχωριστικό δεν πρέπει να αφαιρεθεί, εκτός εάν έχει υποδειχθεί από την Εξυπηρέτηση Πελατών ή έναν εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο.

Αυτή η συσκευή συνιστάται να ΜΗ χρησιμοποιείται από παιδιά, από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός εάν βρίσκονται υπό άμεση επίβλεψη ή καθοδήγηση από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.

8. 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.

9. 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.

10. Τα μέρη της ψησταριάς που έχουν σφραγιστεί από τον κατασκευαστή ή τον αντιπρόσωπο του, δεν πρέπει να παραποιούνται από το χρήστη.

11. Το προϊόν μπορεί να έχει αιχμηρά άκρα ή σημεία. Η επαφή μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό. Χειριστείτε το με προσοχή.

12. Η φιάλη υγραποιημένου πετρελαίου (LP) πρέπει να κατασκευάζεται και να επισημαίνεται σύμφωνα με τις εθνικές προδιαγραφές και τους κανονισμούς του κάθε κράτους.

13. Η φιάλη LP πρέπει να έχει μια βαλβίδα διακοπής της παροχής που να τερματίζει σε έξοδο βαλβίδας τροφοδοσίας αερίου LP και να είναι συμβατή με συσκευή σύνδεσης φιάλης τύπου 1.

14. Το σύστημα τροφοδοσίας της φιάλης πρέπει να είναι ρυθμισμένο για την απόσυρση ατμών.

15. Η φιάλη αερίου LP που χρησιμοποιείται πρέπει να έχει κολάρο για την προστασία της βαλβίδας της.

16. Αυτή η ψησταριά είναι εξωτερικού χώρου. Δεν προορίζεται για εγκατάσταση μέσα ή πάνω σε οχήματα αναψυχής ή σκάφη.

Ποτέ μην χρησιμοποιείτε αυτήν τη συσκευή σε κλειστό χώρο, όπως τροχόσπιτο, σκηνή, αυτοκίνητο, σκάφος ή σπίτι. Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται και δεν πρέπει ποτέ να χρησιμοποιείται ως θερμάστρα.

17. Μην εμποδίζετε τη ροή αέρα καύσης και εξαερισμού σε αυτήν τη συσκευή. Διατηρήστε τον σωλήνα του καυστήρα και τα φινιστρίνια καθαρά και απαλλαγμένο από υπολείμματα. Καθαρίστε πριν από τη χρήση. Απαιτείται τακτική φροντίδα και συντήρηση για να παραταθεί η διάρκεια ζωής της μονάδας σας.

18. Ελέγχετε πάντα για διαρροές αερίου όταν συνδέετε και αποσυνδέετε τον ρυθμιστή στον κύλινδρο αερίου, ειδικά μετά από μια περίοδο αποθήκευσης (για παράδειγμα, το χειμώνα). Ελέγξτε όλες τις συνδέσεις για διαρροές με διάλυμα σαπουνιού και βούρτσα. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε αντικείμενα ανοιχτής φλόγας για τον έλεγχο διαρροών.

19. Καθαρίστε και επιθεωρήστε τον ρυθμιστή αερίου πριν από κάθε χρήση της εξωτερικής συσκευής μαγειρέματος με υγραέριο. Αντικαταστήστε τον ρυθμιστή αερίου πριν αυτός χρησιμοποιηθεί εάν υπάρχουν ενδείξεις υπερβολικής τριβής ή φθοράς. Χρησιμοποιήστε μόνο τον μηχανισμό ρύθμισης αερίου που παρέχεται με αυτή την ψησταριά αερίου. Μη χρησιμοποιήσετε μηχανισμό ρύθμισης άλλου κατασκευαστή.

Μην χρησιμοποιείτε πέτρες λάβας, κομμάτια ξύλου, κάρβουνο, αναπτήρα, αλκοόλ ή άλλες παρόμοιες χημικές ουσίες για το άναμμα ή την αναζωπύρωση της φλόγας. Χρησιμοποιήστε μόνο υλικά εκκίνησης σπινθήρα που συμμορφώνονται με το πρότυπο EN1860-3. Κρατήστε όλες αυτές τις ουσίες και τα υγρά πολύ μακριά από την συσκευή όταν αυτή χρησιμοποιείται.

20. Λειτουργήστε αυτήν τη συσκευή μόνο με αέριο, το οποίο καθορίζεται επίσης στην ετικέτα χαρακτηρισμού στη μονάδα. Μην αποπειραθείτε να χρησιμοποιήσετε την ψησταριά με άλλου είδους αέρια. Μην επιχειρήσετε να μετατρέψετε αυτήν τη μονάδα LP σε φυσικό αέριο. Η μη τήρηση αυτής της προειδοποίησης μπορεί να οδηγήσει σε πυρκαγιά, σωματική βλάβη και θα ακυρώσει την εγγύησή σας.

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 – ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ ΧΟΑΝΗΣ 7.2KG (16 LBS)

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.

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.

Προειδοποιήσεις για το Προπανικό Αέριο

1. Βεβαιωθείτε ότι η φιάλη αερίου αγοράζεται από αξιόπιστο προμηθευτή. Μια λανθασμένα γεμισμένη ή υπερπληρωμένη φιάλη αερίου μπορεί να είναι επικίνδυνη. Η κατάσταση υπερπλήρωσης σε συνδυασμό με τη θέρμανση της φιάλης αερίου (μια ζεστή καλοκαιρινή μέρα, φιάλη αερίου που αφήνεται στον ήλιο κ.λπ.) μπορεί να προκαλέσει απελευθέρωση αερίου LP, καθώς η αύξηση της θερμοκρασίας προκαλεί τη διαστολή του αερίου. Το αέριο που απελευθερώνεται από τη φιάλη είναι εύφλεκτο και μπορεί να είναι εκρηκτικό.

2. Μη χρησιμοποιείτε φιάλη αερίου LP εάν έχει χαλασμένη βαλβίδα ή εμφανίζει σημάδια από βαθουλώματα, γρατζουνιές, εξογκώματα, ζημιές από πυρκαγιά, διάβρωση, διαρροή, υπερβολική σκουριά ή άλλες μορφές οπτικής εξωτερικής βλάβης · μπορεί να είναι επικίνδυνο και πρέπει να ελεγχθεί αμέσως από τον προμηθευτή υγρού προπανίου.

Αν δείτε, μυρίσετε ή ακούσετε το σφύριγμα του αερίου που φεύγει από τη φιάλη, μην επιχειρήσετε να ανάψετε τη συσκευή. Σβήστε κάθε ανοιχτή φλόγα. Αποσυνδέστε την παροχή καυσίμου.

3. Μην συνδέετε ή αποσυνδέετε τη φιάλη αερίου ενώ η μονάδα χρησιμοποιείται ή είναι ακόμα ζεστή. Όταν η ψησταριά δεν χρησιμοποιείται, βεβαιωθείτε ότι το κουμπί των ρυθμίσεων είναι απενεργοποιημένο και αποσυνδέστε τη φιάλη αερίου. Ποτέ μην μετακινείτε ή μεταφέρετε τη μονάδα ενώ είναι τοποθετημένη η φιάλη αερίου. Μην αποθηκεύετε μια εφεδρική φιάλη αερίου LP κοντά ή κάτω από τη συσκευή.

Μονοξείδιο του Άνθρακα (“ο σιωπηλός δολοφόνος”)



Χρησιμοποιείτε πάντα τη συσκευή αερίου σε εξωτερικούς χώρους σε ανοιχτές περιοχές με καλό εξαερισμό για να αποφύγετε την εισπνοή τοξικών καπνών από καύση ή διαρροή αερίου. 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 κρουρολογήματος ή γρίπης κατά το μαγείρεμα ή όσο βρίσκεστε κοντά στη συσκευή. Η δηλητηρίαση από μονοξείδιο του άνθρακα, η οποία μπορεί εύκολα να παρερμηνευτεί ως κρουρολόγημα 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 55014-1: 2017, EN 61000-3-2: 2014, EN 61000-3-3: 2013, EN 55014-2: 2015, EN60335-2-102: 2016, EN60335-1: 2012 + A11: 2014 + A13: 2017 + A1: 2019 + A14: 2019 + A2: 2019, EN62233: 2008, EN498: 2012 και EN1860-1: 2013 + A1: 2017



ΚΩΔΙΚΟΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ:	10618 - PB1230G 2531CU-0069 2531-20					  2531CU-0069 2531-20
ΟΝΟΜΑ ΣΥΣΚΕΥΗΣ:	ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΥ ΧΩΡΟΥ					
ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΘΕΡΜΙΚΗ ΙΣΧΥΣ:	7.5KW (546G/H)					
ΘΕΡΜΙΚΗ ΙΣΧΥΣ ΚΑΥΣΤΗΡΑ	7.5KW (546G/H)					
ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΠΩΝΥΜΙΑ:	PIT BOSS®					
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΑΕΡΙΟΥ:	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)		
ΤΥΠΟΙ ΑΕΡΙΩΝ:	ΒΟΥΤΑΝΙΟ	ΠΡΟΠΑΝΙΟ	ΒΟΥΤΑΝΙΟ, ΠΡΟΠΑΝΙΟ Η ΜΙΞΗ ΑΥΤΩΝ			
ΠΙΕΣΗ ΑΕΡΙΟΥ :	(28-30) MBAR	37 MBAR	(28-30) MBAR	37 MBAR	50 MBAR	
ΜΕΓΕΘΟΣ ΜΠΕΚ (ΜΜ):	0.77	0.77	0.73	0.67		
ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ ΔΕΔΟΜΕΝΑ:	220-240V, 50Hz, 250W					
ΚΩΔΙΚΑΣ P.I.N.:	2531CU-0069					
I3+(28-30/37):	BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI, LV					
I3B/P(30):	LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU, LV					
I3B/P(37):	PL					
I3B/P(50):	AT, DE, SK, CH, LU					
ΧΡΗΣΗ ΜΟΝΟ ΣΕ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ						
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: ΤΑ ΠΡΟΣΒΑΣΙΜΑ ΜΕΡΗ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΓΙΝΟΥΝ ΠΑΡΑ ΠΟΛΥ ΖΕΣΤΑ. ΚΡΑΤΗΣΤΕ ΜΑΚΡΙΑ ΤΟΥΣ ΤΑ ΜΙΚΡΑ ΠΑΙΔΙΑ.						
ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ.						
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΑΛΚΟΟΛ Η΄ ΠΕΤΡΕΛΑΙΟ ΓΙΑ ΝΑ ΑΝΑΨΕΤΕ Ή ΝΑ ΑΝΑΖΩΓΟΝΗΣΕΤΕ ΤΗ ΦΩΤΙΑ ΣΤΗΝ ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΣΑΣ.						
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΑΛΚΟΟΛ, ΠΕΤΡΕΛΑΙΟ Η΄ ΠΑΡΕΜΦΕΡΗ ΥΓΡΑ ΓΙΑ ΝΑ ΑΝΑΨΕΤΕ Ή ΝΑ ΑΝΑΖΩΓΟΝΗΣΕΤΕ ΤΗ ΦΩΤΙΑ ΣΤΗΝ ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΣΑΣ.						



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Πληροφορίες Ασφάλειας	2	Οδηγίες λειτουργίας για το αέριο προπανίου	
Σύνδεση σε παροχή αερίου		Περιβάλλον ψησίματος.....	16
Απαιτήσεις για τις φιάλες αερίου.....	7	Πρώτη χρήση – καθαρισμός με καύση.....	16
Σύνδεση του βύσματος.....	7	Διαδικασία αυτόματης εκκίνησης.....	16
Σύνδεση της φιάλης αερίου.....	8	Διαδικασία χειροκίνητης εκκίνησης.....	17
Προετοιμασία για χρήση - Δοκιμή διαρροής.....	8	Πρώτη χρήση – λειτουργία των καυστήρων.....	17
Αποσύνδεση φιάλης αερίου.....	9	Άναμμα ψησταριάς	17
Οδηγίες λειτουργίας για την ψησταριά με πέλλετ		Απενεργοποίηση της ψησταριάς.....	18
Περιβάλλον ψησίματος.....	10	Έλεγχος των	
Εύρη θερμοκρασίας ψησταριάς.....	11	αναζωπυρώσεων.....	18
Κατανόηση του πίνακα ελέγχου	12	Ελαχιστοποίηση των αναζωπυρώσεων.....	18
Κατανόηση των αισθητήρων.....	12	Φροντίδα & Συντήρηση	19
Κατανόηση της ρύθμισης "P"	13	Συμβουλές & Τεχνικές.....	20
Διαδικασία για την προετοιμασία της χοάνης.....	13	Αντιμετώπιση προβλημάτων	21
Πρώτη χρήση – καθαρισμός με καύση.....	14	Διάγραμμα ηλεκτρικών καλωδίων.....	24
Διαδικασία αυτόματης εκκίνησης.....	14	Ανταλλακτικά εξαρτήματα	
Διαδικασία χειροκίνητης εκκίνησης.....	14	Ανταλλακτικά εξαρτήματα ψησταριάς	25
Απενεργοποίηση της ψησταριάς σας.....	15	Ανταλλακτικά εξαρτήματα χοάνης.....	27
Οδηγίες λειτουργίας για την κάπνιση.....	15	Εγγύηση	
		Όροι	28
		Εξαιρέσεις	28
		Παραγγελία ανταλλακτικών.....	29
		Εξυπηρέτηση πελατών.....	29
		Υπηρεσίες εγγύησης.....	29



Σημείωση Πνευματικών Δικαιωμάτων

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

Dansons

3411 North 5th Avenue, Suite 500, Phoenix, AZ, USA 85013
sales@pitboss-grills.com | service@pitboss-grills.com
www.pitboss-grills.com

Σύνδεση σε παροχή αερίου

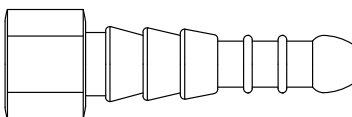
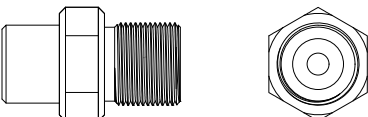
Απαιτήσεις για τις φιάλες αερίου

Η ψησταριά έχει ρυθμιστεί και δοκιμαστεί μόνο με αέριο LPG. Ο ρυθμιστής παρέχεται για χρήση μόνο με LPG. Ο ρυθμιστής και ο εύκαμπτος σωλήνας που παρέχονται από το εργοστάσιο, πρέπει να χρησιμοποιούνται με φιάλη αερίου LP 9 kg (20 λίβρες) (Διάμετρος: 318mm, ύψος: 475mm). Επικοινωνήστε με τον προμηθευτή σας για το αέριο για ειδικό ρυθμιστή για ασυσκεύαστο αέριο που τροφοδοτεί άλλες συσκευές.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Είναι σημαντικό να επιθεωρήσετε όλο το μήκος του σωλήνα. Εάν είναι προφανές ότι υπάρχει υπερβολική τριβή ή φθορά ή ο σωλήνας έχει κοπεί, ο σωλήνας πρέπει να αντικατασταθεί πριν από τη χρήση της συσκευής. Πρέπει να έχετε τον κατάλληλο ρυθμιστή με το σχετικό πρότυπο EN16129 και φιάλη έτσι ώστε να λειτουργεί το μπάριμπεκιο με ασφάλεια και αποτελεσματικότητα.

Σύνδεση του βύσματος

Σημείωση: Το κιτ σύνδεσης δεν περιλαμβάνεται εάν ο ρυθμιστής είναι προ-συναρμολογημένος.

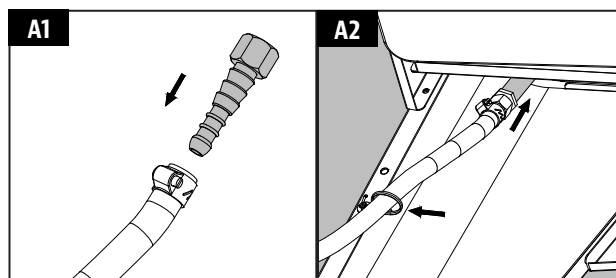
ΒΥΣΜΑ A	ΒΥΣΜΑ B
	
Το βύσμα A προορίζεται για τις χώρες: BE, CZ, SK, SL, DK, IE, GB, IS, LU, CO, RO, MLT, CYP, LTU, EST, LVA, ISR, ES, PT, FI, NO, GR, IT, SE, BUL, HU	Το βύσμα B προορίζεται για τις χώρες: FR

Σύνδεση του βύσματος A

1. Εισάγετε το κωνικό άκρο του βύσματος στο σωλήνα του ρυθμιστή και στη συνέχεια, ασφαλίστε καλά χρησιμοποιώντας τον σφιγκτήρα σωλήνα. Βλέπε A1.
2. Βιδώστε το βύσμα μέσα στον μεταλλικό δακτύλιο, στη συνέχεια μέσα στον πολλαπλής εισαγωγής σφίγγοντας πλήρως. Βλέπε A2.

Σημείωση: εάν δεν περιλαμβάνεται μεταλλικός δακτύλιος, αγνοήστε αυτό το βήμα.

3. Συνδέστε το ρυθμιστή στη φιάλη αερίου, ανοίξτε τη φιάλη αφού βεβαιωθείτε ότι το κουμπί βρίσκεται στη θέση OFF. Απλώστε σαπουνάδα μεταξύ του βύσματος και του σωλήνα του ρυθμιστή καθώς και του βύσματος και της πολλαπλής εισαγωγής. Ελέγξτε εάν υπάρχει διαρροή αερίου. Αν διαπιστωθεί διαρροή, σφίξτε ξανά το βύσμα ή την πολλαπλής εισαγωγής μέχρι να μην παρατηρήτε πλέον διαρροή.

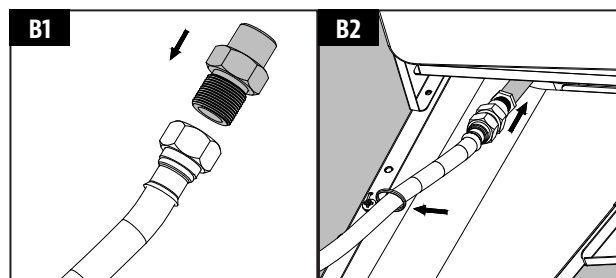


Σύνδεση του βύσματος B

1. Βιδώστε το βύσμα με το αρσενικό σπείρωμα στο σωλήνα του ρυθμιστή με το σπείρωμα με θηλυκό άκρο. Σφίξτε πλήρως. Βλέπε B1.
2. Βιδώστε το βύσμα μέσα στον μεταλλικό δακτύλιο, στη συνέχεια μέσα στον πολλαπλής εισαγωγής σφίγγοντας πλήρως. Βλέπε B2.

Σημείωση: εάν δεν περιλαμβάνεται μεταλλικός δακτύλιος, αγνοήστε αυτό το βήμα

3. Συνδέστε το ρυθμιστή στη φιάλη αερίου, ανοίξτε τη φιάλη αφού βεβαιωθείτε ότι το κουμπί βρίσκεται στη θέση OFF. Απλώστε σαπουνάδα μεταξύ του βύσματος και του σωλήνα του ρυθμιστή καθώς και του βύσματος και της πολλαπλής εισαγωγής. Ελέγξτε εάν υπάρχει διαρροή αερίου. Αν διαπιστωθεί διαρροή, σφίξτε ξανά το βύσμα ή την πολλαπλής εισαγωγής μέχρι να μην παρατηρήτε πλέον διαρροή



Σύνδεση της φιάλης αερίου

1. Ακουμπήστε τη φιάλη των 9 kg (20 lbs) (Διαμέτρου: 318 mm, ύψους: 475 mm) στο έδαφος από την πλευρά του καροτσιού. Βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα της φιάλης αερίου βρίσκεται στη θέση OFF. Βεβαιωθείτε ότι η φιάλη είναι εντελώς όρθια, καθώς δεν είναι ασφαλές κατά τη λειτουργία της ψησταριάς η φιάλη αερίου να μην έχει εγκατασταθεί σωστά.

2. Βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα ρύθμισης στην ψησταριά είναι τελείως κλειστή, γυρίζοντας το κουμπί δεξιόστροφα στη θέση OFF.

3. Αφαιρέστε τα προστατευτικά καλύμματα από το άνοιγμα της βαλβίδας ρυθμιστή και το επάνω μέρος της φιάλης αερίου. Αποθηκεύστε τα καπάκια.

4. Τοποθετήστε τη βαλβίδα της φιάλης αερίου στο άνοιγμα με σπείρωμα της βαλβίδας ρυθμιστή. Περιστρέψτε τη φιάλη δεξιόστροφα μέχρι να σφίξει. Σφίξτε μόνο με το χέρι.

Εικόνα 1

5. Η φιάλη αερίου LP είναι τώρα εγκατεστημένη

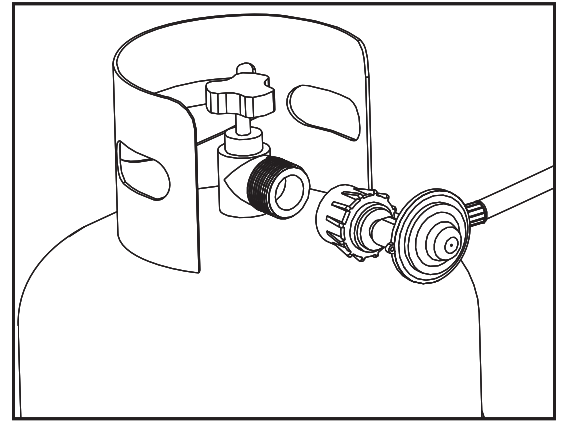


FIG. 1

Προετοιμασία για χρήση – έλεγχος διαρροής

Προειδοποίηση: ποτέ μη χρησιμοποιείτε την ψησταριά, αν δεν εφαρμόσετε πρώτα έλεγχο για διαρροή σε όλες τις συνδέσεις του αερίου, στον εύκαμπο σωλήνα και στη φιάλη προπανίου.

Για να αποφύγετε τυχόν πυρκαγιά ή κίνδυνο έκρηξης:

- Κατά τη διεξαγωγή του ελέγχου για διαρροή, μην καπνίζετε και μην αφήνετε να πλησιάσουν οποιεσδήποτε πηγές ανάφλεξης στην περιοχή
- Πραγματοποιήστε τη δοκιμή σε εξωτερικό και καλά αεριζόμενο χώρο που προστατεύεται από τον άνεμο.
- Ποτέ μην πραγματοποιείτε δοκιμή διαρροής με σπίρτο ή ανοιχτή φλόγα.
- Ποτέ μην εφαρμόσετε έλεγχο διαρροής ενώ η ψησταριά βρίσκεται σε λειτουργία ή ενώ είναι ακόμα ζεστή.

Πότε να εκτελέσετε έλεγχο διαρροής:

- Αφού συναρμολογήσετε την ψησταριά σας και πριν την ανάψετε για πρώτη φορά, ακόμη και αν την έχετε αγοράσει πλήρως συναρμολογημένη.
- Κάθε φορά που ξαναγεμίζετε ή ανταλλάσσετε τη φιάλη αερίου ή εάν κάποιο από τα εξαρτήματα αερίου αποσυνδέεται ή αντικαθίσταται. **Έλεγχος διαρροής**

Προσοχή: οι έντονες δυσωδίες, τα κρυολογήματα, η συμφόρηση των ρινικών κόλπων κ.λ.π είναι παράγοντες που μπορεί να εμποδίσουν τον εντοπισμό προπανίου μέσω της όσφρησης. Χρησιμοποιήστε κοινή λογική και περαιτέρω προσοχή κατά τον έλεγχο για διαρροές.

Σημείωση: Η δοκιμή διαρροής πρέπει να πραγματοποιείται σε περιοχή που είναι ήσυχη, χωρίς αέρα και έχει επαρκή φωτισμό για να διαπιστωθεί εάν αναπτύσσονται φυσαλίδες, ενώ οι μεγαλύτερες διαρροές μπορούν να ανιχνευθούν από τη μυρωδιά ή τον ήχο.

1. Δημιουργήστε ένα μείγμα 50% νερό και 50% υγρό απορρυπαντικό πιάτων.
2. Ανοίξτε το καπάκι.
3. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα κουμπιά ελέγχου έχουν ρυθμιστεί στη θέση "OFF".
4. Ανοίξτε τη ροή αερίου στη βαλβίδα της φιάλης. Γυρίστε το κουμπί της βαλβίδας του κυλίνδρου αριστερόστροφα για να ανοίξει πλήρως. Εάν ακούσετε έναν συριστικό ήχο ή μυρίστε αέριο, κλείστε τη ροή του αερίου. Σφίξτε τις συνδέσεις από όπου ενδεχομένως προέρχεται η διαρροή. Εάν εντοπιστεί διαρροή στο παξιμάδι σύνδεσης και η σύσφιξη δεν σταματήσει τη διαρροή, επανεξετάστε τη λαστιχένια στεγανοποίηση της φιάλης προπανίου.
5. Εφαρμόστε το μείγμα με σαπουνόνερο που έχετε φτιάξει στα εξής:

- Στις ενώσεις του δοχείου τροφοδοσίας (φιάλης)
- Στο παξιμάδι σύνδεσης με τη βαλβίδα της φιάλης
- Στην πίσω πλευρά του παξιμαδιού της σύνδεσης με το χάλκινο στόμιο
- Στη σύνδεση του χάλκινου στομίου με το ρυθμιστή
- Στη βαλβίδα της φιάλης
- Στη σύνδεση του ρυθμιστή με τον εύκαμπο σωλήνα παροχής αερίου
- Σε ολόκληρο το μήκος του εύκαμπτου σωλήνα παροχής αερίου
- Στη σύνδεση του σωλήνα με τον πολλαπλής εισαγωγής
- Στη σύνδεση του πλευρικού καυστήρα με τον εύκαμπο σωλήνα, αν είναι απαραίτητα
- Στο κάλυμμα του στελέχους της βαλβίδας πλευρικού καυστήρα, αν είναι απαραίτητο
- Στη σύνδεση του εύκαμπτου σωλήνα παροχής αερίου

Παρατηρήστε αν υπάρχουν φυσαλίδες



6. Ελέγξτε στην κάθε θέση που αναγράφεται αν εμφανίζονται φυσαλίδες, πράγμα που υποδηλώνει διαρροή. Μεγάλες διαρροές μπορεί να μην ανιχνεύονται από φυσαλίδες, αλλά πρέπει να ελέγξετε αν παράγεται συριστικός ήχος ή μυρωδιά αερίου.

7. Διακόψτε την παροχή αερίου από τη βαλβίδα του κυλίνδρου

7. Διακόψτε την παροχή αερίου από τη βαλβίδα του κυλίνδρου
8. Ενεργοποιήστε τα κουμπιά ελέγχου για να απελευθερώσετε την πίεση αερίου στον εύκαμπτο σωλήνα.
9. Γυρίστε τα κουμπιά ελέγχου στη θέση "OFF".
10. Σφίξτε τυχόν συνδέσεις που διαρρέουν. Εάν εντοπιστεί διαρροή στο παξιμάδι σύνδεσης και η σύσφιξη δεν σταματήσει τη διαρροή, ελέγξτε ξανά την ελαστική σφραγίδα στη φιάλη προπανίου
11. Επαναλάβετε τη δοκιμή με το σαπουνόνερο μέχρι να μην ανιχνευθούν πλέον διαρροές.
12. Κλείστε την παροχή αερίου στη βαλβίδα της φιάλης μέχρι να είστε έτοιμοι να χρησιμοποιήσετε την ψησταριά σας.
13. Ξεπλύνετε τα υπολείμματα σαπουνιού με κρύο νερό και στεγνώστε με πετσέτα.
14. Περιμένετε 5 λεπτά για να αφήσετε όλο το αέριο να διαλυθεί από την περιοχή πριν ανάψετε την ψησταριά

Προειδοποίηση: Μην χρησιμοποιείτε την ψησταριά εάν εντοπίσετε διαρροή αερίου που δεν μπορεί να διορθωθεί χρησιμοποιώντας τη διαδικασία ελέγχου διαρροής. Επικοινωνήστε με κάποιο αξιόπιστο αντιπρόσωπο επισκευής συσκευών αερίου

- Η αποθήκευση μιας εξωτερικής συσκευής αερίου μαγειρέματος σε εσωτερικούς χώρους επιτρέπεται μόνο εάν η φιάλη έχει αποσυνδεθεί και αφαιρεθεί από τη συσκευή αερίου.
- Οι φιάλες δεν πρέπει να αποθηκεύονται μέσα σε κτίριο ή σε περίβολο, όπως γκαράζ και υπόστεγα.
- Οι φιάλες πρέπει να φυλάσσονται μακριά από παιδιά. Μην μετακινείτε τη συσκευή κατά τη χρήση.

Αποσύνδεση της φιάλης αερίου

1. Βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα ρύθμισης στην ψησταριά είναι τελείως κλειστή, γυρίζοντας το κουμπί δεξιόστροφα στη θέση OFF.
 2. Γυρίστε τη φιάλη αριστερόστροφα (με το χέρι) για να αποσυνδεθείτε από το άνοιγμα της βαλβίδας του ρυθμιστή.
- Αντικαταστήστε τα προστατευτικά καλύμματα στο άνοιγμα της βαλβίδας ρυθμιστή και στο επάνω μέρος της φιάλης αερίου για αποθήκευση (αν δεν είναι άδεια).

Σημείωση: Αν πρόκειται να αποθηκεύσετε την ψησταριά σε εσωτερικό χώρο, η φιάλη αερίου πρέπει να παραμείνει σε εξωτερικό χώρο

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην μαζεύετε και μεταφέρετε την ψησταριά με προσαρτημένη τη φιάλη αερίου. Η φιάλη μπορεί να χαλαρώσει από τη βαλβίδα και να προκαλέσει διαρροή αερίου, πιθανόν να οδηγήσει σε έκρηξη, πυρκαγιά ή σοβαρή σωματική βλάβη. Αποσυνδέστε πρώτα τη φιάλη πριν ταξιδέψετε ή αποθηκεύσετε τη συσκευή.

Ποτέ μην ανάβετε την ψησταριά αερίου με το καπάκι κλειστό ή πριν ελέγξετε για να βεβαιωθείτε ότι οι σωλήνες του καυστήρα είναι πλήρως τοποθετημένοι πάνω από τα στόμια της βαλβίδας αερίου.

Για τον ηλεκτρικό εξοπλισμό που παρέχεται στη συσκευή μαγειρέματος με αέριο και προορίζεται για χρήση σε εξωτερικό χώρο, πρέπει να ισχύουν οι ακόλουθες οδηγίες:

- α. Για προστασία από ηλεκτροπληξία, μην βυθίζετε το καλώδιο ή τα βύσματα σε νερό ή άλλο υγρό.
- β. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε και πριν προβείτε στον καθαρισμό της. Αφήστε την να κρυώσει πριν βάλετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα.
- γ. Μην χρησιμοποιείτε καμία συσκευή μαγειρέματος με αέριο αν έχει χαλασμένο καλώδιο, βύσμα ή αφού έχει παρουσιάσει κάποια δυσλειτουργία η συσκευή ή αν έχει υποστεί οποιουδήποτε είδους βλάβη. Επικοινωνήστε με τον κατασκευαστή για επισκευή.
- δ. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη ενός τραπεζιού και μην το αφήνετε να αγγίζει ζεστές επιφάνειες.
- ε. Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή μαγειρέματος με αέριο για χρήση σε εξωτερικό χώρο για κανέναν άλλο σκοπό εκτός από αυτόν που προορίζεται.
- ζ. Κατά τη σύνδεση με παροχή ρεύματος, βάλτε πρώτα το βύσμα στην συσκευή αερίου και στη συνέχεια συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα
- η. Σε αυτή τη συσκευή αερίου χρησιμοποιήστε μόνο κύκλωμα προστασίας με διακόπτη σφάλματος γείωσης (GFI)
- θ. Μην αφαιρείτε ποτέ το βύσμα γείωσης ή μην το χρησιμοποιείτε με προσαρμογέα 2 ακροδεκτών.
- ι. Χρησιμοποιείτε μόνο καλώδια επέκτασης με βύσμα γείωσης 3 ακίδων, με δείκτη για την ισχύ του εξοπλισμού και εγκεκριμένη για εξωτερική χρήση με σήμανση W-A

Η ψησταριά όταν είναι εγκατεστημένη πρέπει η ηλεκτρική της γείωση να εμπίπτει στους τοπικούς κανονισμούς ή ελλείψει αυτών, στους εθνικούς.

- 1 Μην αποθηκεύετε εφεδρική φιάλη αερίου κάτω ή κοντά στην συσκευή.
2. Ποτέ μην αναπληρώνετε φιάλη που είναι ήδη γεμάτη πάνω από 80 τοις εκατό
3. Εάν δεν τηρούνται ακριβώς οι οδηγίες στα σημεία 1) και 2), μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά και να προκύψει θάνατος ή σοβαρός τραυματισμός.

4. Τοποθετήστε το πώμα για τη σκόνη στην έξοδο της βαλβίδας του κυλίνδρου όποτε δεν χρησιμοποιείται η φιάλη. Τοποθετήστε μόνο τον τύπο του πώματος για τη σκόνη που παρέχεται με τη βαλβίδα της φιάλης. Άλλοι τύποι πωμάτων ή βυσμάτων μπορεί να οδηγήσουν σε διαρροή προπανίου.
5. Χρησιμοποιήστε λάστιχο από καουτσούκ που δεν υπερβαίνει τα 1,5 μέτρα και βεβαιωθείτε ότι δεν στρεβλώνει, όταν πρόκειται να αλλάξετε τον εύκαμπτο σωλήνα όταν οι εθνικές συνθήκες το απαιτούν ή/και ανάλογα με την εγκυρότητά του.
6. Για τη συχνότητα καθαρισμού, ακολουθήστε τις οδηγίες φροντίδας και συντήρησης.
7. Αυτή η συσκευή πρέπει να φυλάσσεται μακριά από εύφλεκτα υλικά κατά τη χρήση.
8. Η αλλαγή της φιάλης αερίου πρέπει να γίνεται μακριά από οποιαδήποτε πηγή ανάφλεξης.
9. Τα μέρη που σφραγίζονται από τον κατασκευαστή ή τον αντιπρόσωπο δεν πρέπει να παραποιούνται από τον χρήστη. Μην τροποποιείτε τη συσκευή.
10. Απενεργοποιήστε την παροχή αερίου στη φιάλη αερίου μετά τη χρήση.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΠΕΛΛΕΤ

Στον σημερινό τρόπο ζωής, όπου προσπαθούμε να τρώμε υγιεινά και θρεπτικά τρόφιμα, ένας παράγοντας που πρέπει να λάβουμε υπόψη είναι η σημασία της μείωσης πρόσληψης λιπαρών. Ένας από τους καλύτερους τρόπους για να μειώσετε το λίπος στη διατροφή σας είναι να χρησιμοποιήσετε μια μέθοδο μαγειρέματος χαμηλών λιπαρών, όπως το ψήσιμο στη σχάρα. Καθώς μια ψησταριά πέλλετ χρησιμοποιεί πέλλετ από φυσικό ξύλο, η αλμυρή γεύση ξύλου μαγειρεύεται μαζί με τα κρέατα, μειώνοντας την ανάγκη για σάλτσες που έχουν υψηλή περιεκτικότητα σε ζάχαρη. Σε όλο αυτό το εγχειρίδιο, θα παρατηρήσετε την έμφαση που δίνεται στο αργό ψήσιμο του φαγητού, σε χαμηλές (LOW) ή μεσαίες (MEDIUM) ρυθμίσεις στη θερμοκρασία.

Περιβάλλον για το Ψήσιμο

1. Που να στήσετε την ψησταριά. Όπως συμβαίνει με όλες τις συσκευές που χρησιμοποιούνται σε εξωτερικούς χώρους, οι καιρικές συνθήκες του περιβάλλοντος παίζουν μεγάλο ρόλο στην απόδοση της ψησταριάς σας και στο χρόνο μαγειρέματος που απαιτείται για να τελειοποιήσετε τα γεύματά σας. Όλες οι μονάδες Pit Boss® Grills πρέπει να διατηρούν ελάχιστη απόσταση 915mm (36 ίντσες) από εύφλεκτες κατασκευές και αυτή η απόσταση πρέπει να διατηρείται όσο η ψησταριά είναι σε λειτουργία. Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να τοποθετείται κάτω από κάποια εύφλεκτη οροφή ή προεξοχή. Διατηρήστε την ψησταριά σας σε χώρο μακριά από εύφλεκτα υλικά ή άλλους εύφλεκτους ατμούς και υγρά.

2. Μαγείρεμα σε ψυχρό καιρό. Παρόλο που ο καιρός ξεκινά να γίνεται πιο δροσερός, δε σημαίνει ότι η περίοδος ψησίματος έχει τελειώσει! Ο καθαρός δροσερός αέρας και το ονειρεμένο άρωμα των ψητών φαγητών θα σας βοηθήσουν να θεραπεύσετε τη χειμωνιάτικη μελαγχολία. Ακολουθήστε αυτές τις προτάσεις για το πώς να απολαύσετε την ψησταριά σας τους ψυχρότερους μήνες:

- Αν δεν καταφέρνετε να επιτύχετε το κάπνισμα των φαγητών, αυξήστε ελαφρώς τη θερμοκρασία και θα επιτύχετε τα ίδια αποτελέσματα.
- Οργάνωση- Προετοιμάστε όλα όσα χρειάζεστε στην κουζίνα πριν βγείτε στον εξωτερικό χώρο. Κατά τη διάρκεια του χειμώνα, μετακινήστε την ψησταριά σας σε μια περιοχή που είναι μακριά από τον άνεμο και δεν έχει κρύο. Ελέγξτε τους τοπικούς κανονισμούς σχετικά με την εγγύτητα της ψησταριάς σας σε σχέση με το σπίτι σας ή/και άλλες κατασκευές. Βάλτε ό, τι χρειάζεστε σε ένα δίσκο, τυλίξτε τα καλά και ολοκληρώστε!
- Για να παρακολουθείτε την εξωτερική θερμοκρασία, τοποθετήστε ένα εξωτερικό θερμομέτρο κοντά στο χώρο μαγειρέματος. Κρατήστε ένα ημερολόγιο ή ιστορικό για το τι μαγειρέψατε, την εξωτερική θερμοκρασία και το χρόνο μαγειρέματος. Αυτό θα σας βοηθήσει αργότερα και στα υπόλοιπα ώστε να καθορίσετε τι να μαγειρέψετε και πόση ώρα θα σας πάρει.
- Όταν έχει πολύ κρύο, αυξήστε τον χρόνο προθέρμανσης κατά τουλάχιστον 20 λεπτά.
- Αποφύγετε να σηκώνετε το καπάκι περισσότερο από όσο χρειάζεται. Οι ψυχρές ριπές ανέμου μπορούν να κρυώσουν εντελώς τη θερμοκρασία της ψησταριάς σας. Προσπαθήστε να είστε ευέλικτοι με το χρόνο σεβρισίματος. Προσθέστε επιπλέον χρόνο μαγειρέματος κάθε φορά που ανοίγετε το καπάκι.
- Έχετε μια θερμαινόμενη πιατέλα ή ένα κάλυμμα πιάτων έτοιμο να κρατήσει το φαγητό σας ζεστό μέχρι να επιστρέψετε μέσα στο σπίτι.
- Τα ιδανικά τρόφιμα για χειμερινό μαγείρεμα είναι αυτά που απαιτούν λίγη προσοχή, όπως ψητά, ολόκληρα κοτόπουλα, παιδάκια και γαλοπούλα.

Κάντε την προετοιμασία του γεύματος σας ακόμη πιο εύκολη προσθέτοντας απλά υλικά όπως λαχανικά και πατάτες.

3. Μαγείρεμα σε ζεστό καιρό. Καθώς ο καιρός ζεσταίνεται, ο χρόνος μαγειρέματος θα μειωθεί. Ακολουθήστε μερικές προτάσεις για το πώς να απολαύσετε την ψησταριά σας κατά τη διάρκεια των ζεστών μηνών:

-Ρυθμίστε τις θερμοκρασίες μαγειρέματος προς τα κάτω. Αυτό βοηθά στην αποφυγή ανεπιθύμητων αναθερμάνσεων.

-Χρησιμοποιήστε θερμομέτρο κρέατος για να καθορίσετε την εσωτερική θερμοκρασία των τροφίμων σας. Αυτό βοηθά στην πρόληψη του υπερβολικού ψησίματος και στεγνώματος του κρέατός σας.

- Ακόμα και με ζεστό καιρό είναι καλύτερο να μαγειρεύετε με κατεβασμένο το καπάκι της ψησταριά σας.

- Μπορείτε να διατηρήσετε τα τρόφιμα ζεστά τυλίγοντάς τα σε αλουμινοχαρτο και τοποθετώντας τα σε θερμομονωμένο ψυγειακι.

Αν τυλίξετε και μια εφημερίδα γύρω από το αλουμινοχαρτο, τσαλακώνοντάς την, θα διατηρηθεί το φαγητό ζεστό για 3 έως 4 ώρες.

Εύρος Θερμοκρασίας της Ψησταριάς

Οι ενδείξεις θερμοκρασίας στον πίνακα ελέγχου μπορεί να μην είναι ακριβώς ταυτόσημες με το θερμομέτρο. Όλες οι θερμοκρασίες που αναφέρονται παρακάτω είναι κατά προσέγγιση και επηρεάζονται από τους ακόλουθους παράγοντες: εξωτερική θερμοκρασία περιβάλλοντος, η δύναμη και η κατεύθυνση του ανέμου, η ποιότητα του καυσίμου pellet που χρησιμοποιείται, το πόσο συχνά ανοίγει το καπάκι καθώς και η ποσότητα φαγητού που μαγειρεύεται.

Υψηλή Θερμοκρασία (205-260°C / 401-500°F)

Αυτό το εύρος χρησιμοποιείται καλύτερα για καψάλισμα και ψήσιμο στο γκριλ σε υψηλή θερμοότητα.

Χρησιμοποιήστε το παράλληλα με τη σχάρα ψησίματος (επιμεταλλωμένη πλάκα) για άμεσο ή έμμεσο μαγείρεμα με φλόγα. Με τη σχάρα φλόγας ανοιχτή, η άμεση φλόγα χρησιμοποιείται για να δημιουργήσει τις λεγόμενες "blue" μπριζόλες (καψαλισμένες από την έξω μεριά, ωμές από μέσα) όπως επίσης και τα καψαλισμένα λαχανικά, σκορδόψωμα και άλλα. Όταν η σχάρα φλόγας είναι κλειστή ο αέρας κυκλοφορεί γύρω από τον κύλινδρο με αποτέλεσμα τη μεταφορά της θερμότητας. Η υψηλή θερμοκρασία χρησιμοποιείται επίσης για να προθερμάνετε την ψησταριά σας, να εφαρμόσετε καθαρισμό με καύση τις μαγειρικές σχάρες και να επιτύχετε υψηλή θερμοότητα σε ακραίες καιρικές συνθήκες.

Μεσαία Θερμοκρασία (135-180 °C / 275-356 °F)

Αυτό το εύρος είναι το καλύτερο για φούρνισμα, ψήσιμο και την ολοκλήρωση μιας αργής καπνιστής δημιουργίας. Το μαγείρεμα σε αυτές τις θερμοκρασίες μειώνει σημαντικά τις πιθανότητες ανάφλεξης λίπους. Βεβαιωθείτε ότι η σχάρα φλόγας βρίσκεται σε κλειστή θέση καλύπτοντας τις σχισμές. Μεγάλη γκάμα για μαγείρεμα οτιδήποτε τυλιγμένου σε μπέικον ή όπου θέλετε ευελιξία με έλεγχο.

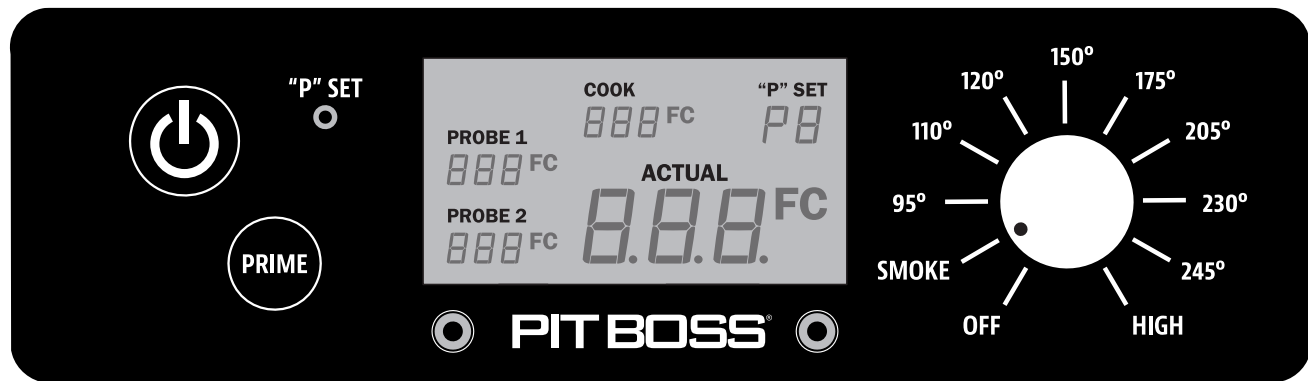
Χαμηλή θερμοκρασία (82-125°C / 180-257°F)


Αυτό το εύρος χρησιμοποιείται για να επιβραδύνει το ψήσιμο, να αυξήσει την καπνιστή γεύση και να διατηρήσει τα φαγητά ζεστά. Αφήστε να εμποτιστεί περισσότερη καπνιστή γεύση και διατηρήστε τα κρέατά σας ζουμερά, μαγειρεύοντας για περισσότερη ώρα σε χαμηλότερη θερμοκρασία. Συνιστάται ιδιαίτερα για τη μεγάλη γαλοπούλα και το ζουμερό χοιρομέρι τις ημέρες των εορτών. Το κάπνισμα των φαγητών είναι μια παραλλαγή του κατεχοχίν μπάρμπεκιου και είναι πραγματικά το κύριο πλεονέκτημα του ψησίματος σε γκριλ με πέλλετ ξύλου. Το θερμό κάπνισμα των φαγητών είναι ένα άλλο όνομα για χαμηλό και αργό μαγείρεμα, γίνεται γενικά μεταξύ 82-125°C / 180-257°F. Το θερμό κάπνισμα λειτουργεί καλύτερα όπου απαιτείται μεγαλύτερος χρόνος μαγειρέματος, όπως σε μεγάλα κομμάτια κρέατος, ψαριών ή πουλερικών.

Συμβουλή: Για να εντείνετε αυτή την ενδιαφέρουσα γεύση μεταβείτε στη ρύθμιση **καπνίσματος** στο χαμηλό εύρος θερμοκρασίας αμέσως μετά την τοποθέτηση του φαγητού σας στη σχάρα. Αυτό επιτρέπει στον καπνό να διεισδύσει στα κρέατα.

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

Κατανόηση του Πίνακα Ελέγχου



Κουμπιά	Περιγραφή
	<p>Πατήστε το κουμπί λειτουργίας για να ενεργοποιήσετε τη μονάδα. Το κουμπί θα ανάψει μπλε αν είναι συνδεδεμένο σε πηγή τροφοδοσίας. Πατήστε ξανά το κουμπί για να απενεργοποιήσετε τη μονάδα.</p>
	<p>Ο επιλογέας ελέγχου θερμοκρασίας σας επιτρέπει να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία για το κάπνισμα του φαγητού. Μόλις συνδεθεί σε μια πηγή ενέργειας και πατηθεί το κουμπί τροφοδοσίας, γυρίστε τον περιστρεφόμενο κουμπί και επιλέγοντας μια οποιαδήποτε από τις δέκα προεπιλεγμένες θερμοκρασίες, μεταξύ 82-260 ° C / 180-500 ° F. Όταν ο επιλογέας γυρίσει σε μια προεπιλεγμένη θερμοκρασία, η ψηφιακή οθόνη LCD θα σας εμφανίσει με φωτεινή ένδειξη, ότι είναι έτοιμη για λειτουργία. Όταν ο επιλογέας είναι απενεργοποιημένος, η ψηφιακή οθόνη LCD θα παραμείνει απενεργοποιημένη.</p>
"P" SET 	<p>Το κουμπί ρύθμισης "P" χρησιμοποιείται για να επιλέξετε μία από τις οκτώ ακριβείς προσαρμογές όταν έχει ρυθμιστεί ο επιλογέας ελέγχου θερμοκρασίας στη λειτουργία καπνίσματος του φαγητού. Πατήστε το κουμπί για να αλλάξετε τη ρύθμιση "P" για να ταιριάζει στο στυλ και στο περιβάλλον μαγειρέματος, κατά προτίμηση. Με ένα σύντομο πάτημα του κουμπιού, η ρύθμιση αυξάνεται από P0 σε P7 και μετά το επαναλαμβάνει. Οι προσαρμογές είναι δυνατές μόνο στη λειτουργία καπνίσματος. Η προεπιλεγμένη εργοστασιακή ρύθμιση είναι "P4". Αν προσαρμόσετε τη ρύθμιση "P", η προτίμησή σας θα κλειδωθεί (αποθηκευτεί) έως ότου γίνει περαιτέρω προσαρμογή. Το κουμπί ρύθμισης "P" χρησιμοποιείται επίσης ως στοιχείο ελέγχου θερμοκρασίας για να αλλάξετε την ένδειξη θερμοκρασίας στην οθόνη LCD. Πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί για δύο δευτερόλεπτα για να μεταβείτε σε ένδειξη βαθμών Κελσίου (°C) ή Φαρενάιτ (°F), όπως προτιμάτε. Η προεπιλογή έχει οριστεί σε βαθμούς Κελσίου.</p>
	<p>Η οθόνη LCD χρησιμοποιείται ως κέντρο πληροφοριών για τη μονάδα σας. Στην οθόνη LCD θα εμφανιστεί η Επιθυμητή Θερμοκρασία Μαγειρέματος, η Πραγματική Θερμοκρασία Μαγειρέματος και τις Θερμοκρασίες Αισθητήρων Κρέατος (εάν είναι συνδεδεμένοι). Αν είναι συνδεδεμένος μόνο ένας Αισθητήρας, θα εμφανιστεί μόνο μία ένδειξη.</p>
PRIME 	<p>Πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί Prime για να ενεργοποιήσετε μια επιπλέον τροφοδοσία πέλλετ στο δοχείο της φωτιάς. Αυτό μπορεί να χρησιμοποιηθεί για προσθήκη περισσότερου καύσιμου στη φωτιά πριν ανοίξετε το καπάκι του θαλάμου ψησίματος και έχει ως αποτέλεσμα το γρήγορο χρόνο ανάκτησης θερμότητας. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί κατά τη διάρκεια του καπνίσματος του φαγητού, για να αυξήσετε την ένταση της καθαρής καπνιστής γεύσης.</p>
SMOKE 	<p>Η ρύθμιση καπνίσματος στον επιλογέα ελέγχου θερμοκρασίας είναι η εκκίνηση λειτουργίας της μονάδας. Η ψησταριά λειτουργεί στη χαμηλότερη θερμοκρασία, χωρίς να σβήσει η φωτιά.</p>
	<p>Οι πρόσθετες θύρες σύνδεσης στο μπροστινό μέρος της Πλακέτας Ελέγχου προορίζονται για τους αισθητήρες κρέατος. Όταν είναι συνδεδεμένος ένας αισθητήρας κρέατος, η θερμοκρασία εμφανίζεται στην οθόνη LCD. Όταν δεν τον χρησιμοποιείτε, αποσυνδέστε τον αισθητήρα κρέατος από τη θύρα σύνδεσης. Οι θύρες είναι συμβατές μόνο με αισθητήρες κρέατος με το εμπορικό σήμα Pit Boss®. Πωλούνται ξεχωριστά ανταλλακτικοί ή επιπρόσθετοι αισθητήρες κρέατος.</p> 

Κατανόηση των Αισθητήρων

Αισθητήρας Θερμοκρασίας

Ο αισθητήρας θερμοκρασίας είναι τοποθετημένος στο εσωτερικό του κυρίως θαλάμου ψησίματος στο αριστερό πλευρικό τοίχωμα. Είναι ένα μικρό, κάθετο κομμάτι από ανοξείδωτο ατσάλι. Ο αισθητήρας θερμοκρασίας μετρά τη εσωτερική θερμοκρασία της μονάδας. Όταν ρυθμιστεί η θερμοκρασία στον πίνακα ελέγχου, ο αισθητήρας θερμοκρασίας θα διαβάσει την πραγματική θερμοκρασία μέσα στη μονάδα και θα προσαρμοστεί στην επιθυμητή θερμοκρασία.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Η θερμοκρασία της μονάδας σας επηρεάζεται πολύ από τον περιβάλλοντα καιρό, την ποιότητα των πέλλετ που χρησιμοποιούνται, το είδος των πέλλετ και την ποσότητα φαγητού που μαγειρεύεται.

Αισθητήρας Κρέατος

Ο αισθητήρας κρέατος μετρά την εσωτερική θερμοκρασία του κρέατος σας στην ψησταριά, παρόμοια με τον φούρνο που έχετε στο σπίτι. Συνδέστε τον αντάπτορα του αισθητήρα κρέατος στη θύρα σύνδεσης του αισθητήρα κρέατος στον πίνακα ελέγχου και τοποθετήστε τον αισθητήρα από ανοξειδωτο χάλυβα στο παχύτερο μέρος του κρέατος σας και η θερμοκρασία του θα εμφανιστεί στον πίνακα ελέγχου. Για να διασφαλίσετε ότι έχει γίνει σωστά η σύνδεση, νιώστε και ακούστε να κουμπώνει στη θέση του.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Όταν τοποθετείτε τον αισθητήρα στο κρέας σας, βεβαιωθείτε ότι ο αισθητήρας κρέατος και τα καλώδια του δεν έρχονται σε απευθείας επαφή με φλόγα ή υπερβολική θερμότητα. Αυτό μπορεί να οδηγήσει σε ζημιά του αισθητήρα. Τραβήξτε το περισσεύον καλώδιο έξω από την τρύπα που βρίσκεται στην αριστερή πλευρά της κύριας ψησταριάς ή στην κορυφή της κύριας ψησταριάς (κοντά στον μεντεσέ του καπακιού της ψησταριάς). Αν δεν χρησιμοποιείτε τον αισθητήρα, αποσυνδέστε τον από τη θύρα σύνδεσης του και αφήστε το στην άκρη για να διατηρηθεί προστατευμένο και καθαρό.

Κατανόηση της ρύθμισης "P"

Όταν πατηθεί το χωνευτό κουμπί "P" SET, η ρύθμιση "P" που εμφανίζεται στην οθόνη, θα αναβοσβήνει και θα αλλάξει στην επόμενη τιμή (προς τα πάνω). Μόλις επιτευχθεί το P7, θα γίνει επανεκκίνηση στο P0. Υπάρχουν οκτώ ρυθμίσεις "P", που κυμαίνονται από P0 έως P7. Το χωνευτό κουμπί "P" SET μπορεί να πατηθεί χρησιμοποιώντας ένα αντικείμενο με λεπτή άκρη.

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

- **Χρήση της ρύθμισης "P" στη λειτουργία καπνίσματος του φαγητού**
Κάθε φορά που ο επιλογέας θερμοκρασίας έχει οριστεί στη λειτουργία ΚΑΠΝΙΣΜΑ, όπως στον κύκλο εκκίνησης, ο περιστρεφόμενος κοχλίας (το εξάρτημα μετακίνησης υλικού μέσω ελικοειδούς κίνησης) θα λειτουργεί περισσότερο με χειροκίνητο τρόπο μαγειρέματος αντί με μια από τις προκαθορισμένες θερμοκρασίες του επιλογέα. Πρώτον, ο περιστρεφόμενος κοχλίας στρέφεται συνεχώς και τροφοδοτεί με πέλλετ για τέσσερα λεπτά. Μετά από τέσσερα λεπτά, αρχίζει να εκτελεί έναν κύκλο τροφοδοσίας με βάση τη ρύθμιση "P" που έχει επιλεγεί στον πίνακα ψηφιακού ελέγχου. Η προεπιλεγμένη ρύθμιση είναι P4.

"P" SET	Κύκλος περιστρεφόμενου κοχλίας (δευτερόλεπτα)	
	ON	OFF
P0	18	55
P1	18	70
P2	18	85
P3	18	100
*P4	18	115
P5	18	130
P6	18	140
P7	18	150

*Εργοστασιακές ρυθμίσεις

Διαδικασία για την Προετοιμασία της Χοάνης

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

Ακολουθήστε αυτά τα βήματα για να προετοιμάσετε τη χοάνη:

1. Ανοίξτε το καπάκι της χοάνης. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν ξένα αντικείμενα στη χοάνη ή ότι δεν είναι μπλοκαρισμένο το σύστημα τροφοδοσίας του περιστρεφόμενου κοχλίας στο κάτω μέρος.
2. Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα μαγειρέματος από το εσωτερικό της ψησταριάς. Εντοπίστε το δοχείο καύσης στο κάτω μέρος του κυρίως θαλάμου ψησίματος.
3. Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας σε πηγή ρεύματος. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας για να ενεργοποιήσετε τη μονάδα και ρυθμίστε τον Επιλογέα Ελέγχου Θερμοκρασίας στη θέση ΚΑΠΝΙΣΜΑ.
Ελέγξτε τα ακόλουθα στοιχεία:
 - Ότι μπορείτε να ακούσετε τον τροχό να γυρίζει. Τοποθετήστε το χέρι σας πάνω από το δοχείο καύσης και αισθανθείτε την κίνηση του αέρα. Μην τοποθετείτε το χέρι ή τα δάχτυλα σας μέσα στο δοχείο. Αυτό μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
 - Μετά από περίπου ένα λεπτό, θα πρέπει να μυρίσετε τον αναφλεκτήρα που αρχίζει να καίγεται και θα αρχίσετε να αισθάνεστε ότι ο αέρας θερμαίνεται στο δοχείο. Το άκρο του αναφλεκτήρα δεν γίνεται κόκκινο, αλλά θερμαίνεται εξαιρετικά και μπορεί να σας κάψει. Μην αγγίζετε τον αναφλεκτήρα.
4. Μόλις επαληθεύσετε ότι όλα τα ηλεκτρικά εξαρτήματα λειτουργούν σωστά, πατήστε το κουμπί λειτουργίας για να απενεργοποιήσετε τη μονάδα.
5. Γεμίστε τη χοάνη με τα πέλλετ φυσικού ξύλου για μπάρμπεκιου.
6. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας για να ενεργοποιήσετε τη μονάδα. Κρατήστε τον επιλογέα ελέγχου θερμοκρασίας στη θέση ΚΑΠΝΙΣΜΑ. Πιέστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί Prime μέχρι να δείτε πέλλετ στο εσωτερικό της ψησταριάς από το σωλήνα του κοχλίας. Μόλις τα πέλλετ αρχίσουν να πέφτουν στο δοχείο καύσης, αφήστε το κουμπί Prime.
7. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας για να απενεργοποιήσετε τη μονάδα.
8. Τοποθετήστε ξανά τα εξαρτήματα μαγειρέματος στον κύριο θάλαμο ψησίματος. Η ψησταριά είναι τώρα έτοιμη για χρήση.

Πρώτη Χρήση – Καθαρισμός με Καύση

Από τη στιγμή που έχει γεμίσει η χοάνη σας και πριν μαγειρέψετε στην ψησταριά σας για πρώτη φορά, είναι σημαντικό να ολοκληρώσετε έναν καθαρισμό με καύση.

Ξεκινήστε τη λειτουργία της ψησταριάς και ρυθμίστε σε οποιαδήποτε θερμοκρασία πάνω από 176°C / 350°F (με το καπάκι κατεβασμένο) για 30 έως 40 λεπτά για να καθαρίσει θερμικά η ψησταριά και να απαλλαχθεί από κάθε ξένη ύλη.

Διαδικασία Αυτόματης Εκκίνησης

1. Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας σε γειωμένη πηγή ρεύματος. Ανοίξτε το κύριο καπάκι του θαλάμου ψησίματος. Ελέγξτε τη φωτιά για να βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει απόφραξη έτσι ώστε να γίνει σωστή ανάφλεξη. Ανοίξτε το καπάκι της χοάνης. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν ξένα αντικείμενα στη τροφοδοσία της χοάνης ή στο σύστημα του περιστρεφόμενου κοχλία. Γεμίστε τη χοάνη με στεγνά, πέλλετ σκληρού φυσικού ξύλου για μπάρμπεκιου.
2. Βεβαιωθείτε ότι ο επιλογέας ελέγχου θερμοκρασίας βρίσκεται στη θέση ΚΑΠΝΙΣΜΑ. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας για να ενεργοποιήσετε τη μονάδα. Αυτό θα ενεργοποιήσει τον κύκλο εκκίνησης. Το σύστημα τροφοδοσίας του περιστρεφόμενου κοχλία θα αρχίσει να γυρίζει, ο αναφλεκτήρας θα αρχίσει να λαμπυρίζει και ο ανεμιστήρας θα παρέχει αέρα στο δοχείο καύσης. Η ψησταριά θα παράγει καπνό ενώ λαμβάνει χώρα ο κύκλος εκκίνησης. Το καπάκι του θαλάμου ψησίματος πρέπει να παραμείνει ανοιχτό κατά τη διάρκεια του κύκλου εκκίνησης. Για να επιβεβαιώσετε ότι ο κύκλος εκκίνησης έχει ξεκινήσει σωστά, πρέπει να ακούσετε έναν βρυχηθμό και να παρατηρήσετε να παράγεται κάποια θερμότητα.
3. Μόλις διαλυθεί ο βαρύς, λευκός καπνός, ο κύκλος εκκίνησης θα έχει ολοκληρωθεί και είστε πλέον έτοιμοι να απολαύσετε την ψησταριά σας στη θερμοκρασία που επιθυμείτε!

Διαδικασία σε περίπτωση αποτυχίας ανάφλεξης

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

1. Βεβαιωθείτε ότι ο επιλογέας ελέγχου θερμοκρασίας βρίσκεται στη θέση ΚΑΠΝΙΣΜΑ. Ανοίξτε το καπάκι του θαλάμου ψησίματος. Αφαιρέστε τα εξαρτήματα μαγειρέματος από μέσα. Αφαιρέστε όλα τα άκαυστα πέλλετ και τη στάχτη από το δοχείο καύσης. Αποφύγετε να αγγίξετε τον αναφλεκτήρα για να αποφύγετε τυχόν τραυματισμούς, καθώς μπορεί να είναι εξαιρετικά καυτός.
2. Μόλις αφαιρεθούν και καθαριστούν όλα τα εξαρτήματα μαγειρέματος, πατήστε το κουμπί λειτουργίας για να ενεργοποιήσετε τη μονάδα. Ελέγξτε τα ακόλουθα:
 - Επιβεβαιώστε οπτικά ότι ο αναφλεκτήρας λειτουργεί και τοποθετώντας το χέρι σας πάνω από το δοχείο καύσης και αισθανθείτε θερμότητα.
 - Επιβεβαιώστε οπτικά ότι ο αναφλεκτήρας προεξέχει περίπου 13mm / 0,5 ίντσες από το δοχείο καύσης.
 - Επιβεβαιώστε οπτικά ότι ο κοχλίας ρίχνει πέλλετ στο δοχείο καύσης
 - Επιβεβαιώστε ότι ο ανεμιστήρας καύσης λειτουργεί ακούγοντας έναν βρυχηθμό φλόγιστρου
3. Εάν κάποιο από τα παραπάνω σημεία δεν λειτουργεί, ακολουθήστε τις οδηγίες αντιμετώπισης προβλημάτων.

Διαδικασία Χειροκίνητης Εκκίνησης

1. Βεβαιωθείτε ότι ο επιλογέας ελέγχου θερμοκρασίας βρίσκεται στη θέση ΚΑΠΝΙΣΜΑ. Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας σε γειωμένη πηγή ρεύματος
2. Ελέγξτε στο δοχείο καύσης ότι δεν υπάρχει εμπόδιο για σωστή ανάφλεξη. Ανοίξτε το καπάκι της χοάνης. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν ξένα αντικείμενα στη χοάνη ή ότι δεν είναι μπλοκαρισμένο το σύστημα τροφοδοσίας του περιστρεφόμενου κοχλία. Γεμίστε τη χοάνη με στεγνά, πέλλετ σκληρού φυσικού ξύλου για μπάρμπεκιου.
3. Ανοίξτε το καπάκι του θαλάμου ψησίματος. Αφαιρέστε τα εξαρτήματα μαγειρέματος για να εκτεθεί το δοχείο καύσης. Τοποθετήστε μια γενναιόδωρη χούφτα πέλλετ στο δοχείο. Περιχύστε τα πέλλετ με γέλη εκκίνησης σπινθήρα ή άλλο εκκινητή κατάλληλο για πέλλετ. Μπορεί επίσης να είναι κατάλληλη και μια μικρή ποσότητα στερεάς καύσιμης ύλης που χρησιμοποιείται ως εκκινητής σπινθήρα, όπως πεπιεσμένο πριονίδι και κερι ή ξύσματα ξύλου. Προσθέστε άλλη μια μικρή ποσότητα πέλλετ μέσα στο δοχείο καύσης.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μη χρησιμοποιείτε αλκοόλ, βενζίνη, βενζίνη, αναπτήρα ή κηροζίνη για να ανάψετε ή να αναζωογονήσετε μια φωτιά στην ψησταριά σας.

4. Ανάψτε το περιεχόμενο του δοχείου με μακρύ σπέρτο ή αναπτήρα μακράς μύτης. Αφήστε το υλικό εκκίνησης σπινθήρα να κάψει για 3 έως 5 λεπτά. Μην επιχειρήσετε να προσθέσετε περισσότερο από αυτό το υλικό στο δοχείο. Αυτό μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
5. Επανατοποθετήστε γρήγορα και προσεκτικά τα εξαρτήματα μαγειρέματος στο εσωτερικό του θαλάμου ψησίματος. Συνεχίστε την εκκίνηση από το δεύτερο βήμα της Διαδικασίας Αυτόματης Εκκίνησης.

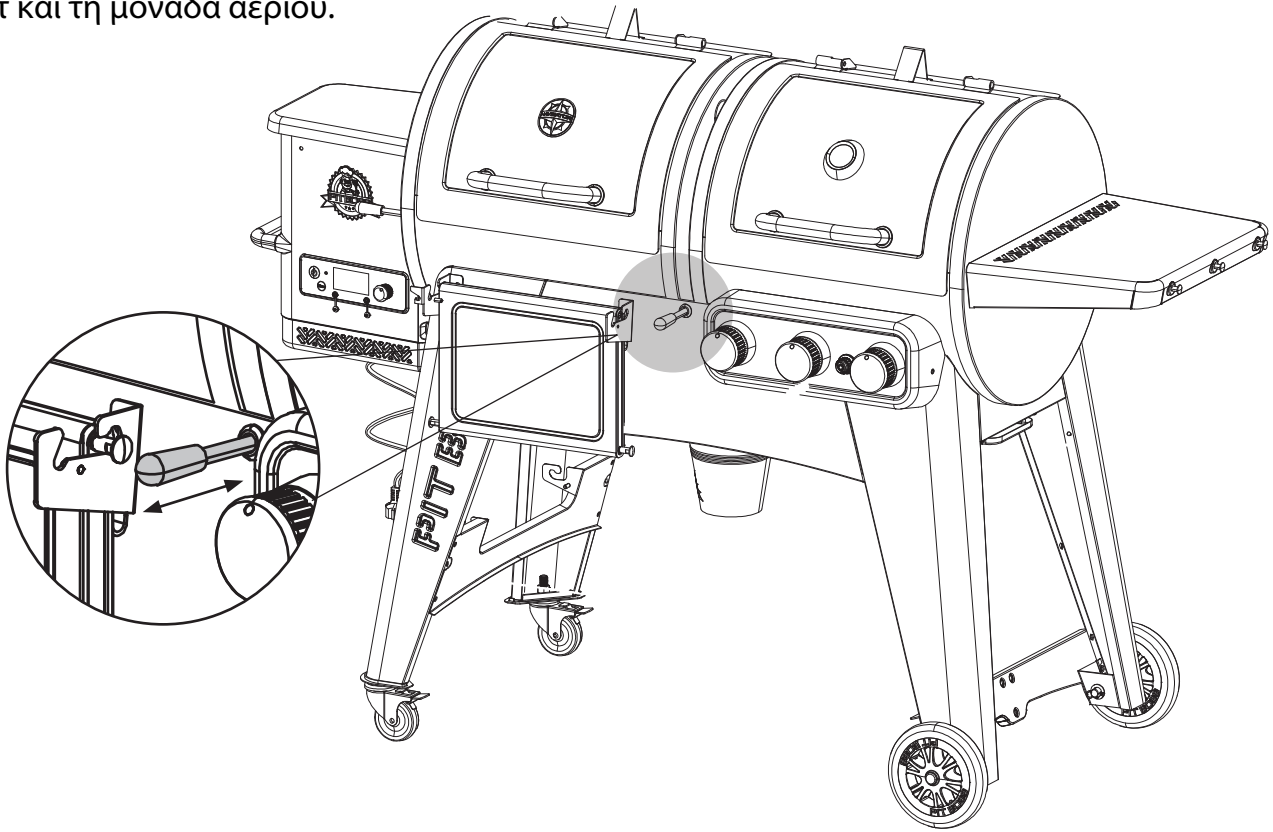
Απενεργοποίηση της Ψησταριάς

1. Όταν τελειώσετε το μαγείρεμα, με το καπάκι να παραμένει κλειστό, πατήστε το κουμπί λειτουργίας για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή και να κλείσετε το καντράν ελέγχου θερμοκρασίας στο OFF. Η ψησταριά θα ξεκινήσει τον αυτόματο κύκλο ψύξης της. Το σύστημα περιστρεφόμενου κοχλία θα σταματήσει την τροφοδοσία του καύσιμου, η φλόγα θα σβήσει και ο ανεμιστήρας θα συνεχίσει να λειτουργεί μέχρι να ολοκληρωθεί ο κύκλος ψύξης

Οδηγίες για τη λειτουργία καπνίσματος του φαγητού

Χρήση της μπάρας ρύθμισης του κλαπέτου για το κάπνισμα

Για να ελέγξετε την ποσότητα καπνού, καθώς και τη συνολική θερμοκρασία μαγειρέματος, τραβήξτε τη μπάρα ρύθμισης για να ανοίξει το κλαπέτο που βρίσκεται ανάμεσα στη μονάδα πέλλετ και τη μονάδα αερίου.



ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΑΕΡΙΟΥ

Περιβάλλον για το Ψήσιμο

1. Που να στήσετε την ψησταριά. Όπως συμβαίνει με όλες τις συσκευές που χρησιμοποιούνται σε εξωτερικούς χώρους, οι καιρικές συνθήκες του περιβάλλοντος παίζουν μεγάλο ρόλο στην απόδοση της ψησταριάς σας και στο χρόνο μαγειρέματος που απαιτείται για να τελειοποιήσετε τα γεύματά σας. Όλες οι μονάδες Pit Boss® Grills πρέπει να διατηρούν ελάχιστη απόσταση 914mm (36 ίντσες) από εύφλεκτες κατασκευές και αυτή η απόσταση πρέπει να διατηρείται όσο η ψησταριά είναι σε λειτουργία. Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να τοποθετείται κάτω από κάποια εύφλεκτη οροφή ή προεξοχή. Διατηρήστε την ψησταριά σας σε χώρο μακριά από εύφλεκτα υλικά ή άλλους εύφλεκτους ατμούς και υγρά.

2. Μαγείρεμα σε ψυχρό καιρό. Παρόλο που ο καιρός ξεκινά να γίνεται πιο δροσερός, δε σημαίνει ότι η περίοδος ψησίματος έχει τελειώσει! Ο καθαρός δροσερός αέρας και το ονειρεμένο άρωμα των ψητών φαγητών θα σας βοηθήσουν να θεραπεύσετε τη χειμωνιάτικη μελαγχολία. Ακολουθήστε αυτές τις προτάσεις για το πώς να απολαύσετε την ψησταριά σας τους ψυχρότερους μήνες:

- Οργάνωση- Προετοιμάστε όλα όσα χρειάζεστε στην κουζίνα πριν βγείτε στον εξωτερικό χώρο. Κατά τη διάρκεια του χειμώνα, μετακινήστε την ψησταριά σας σε μια περιοχή που είναι μακριά από τον άνεμο και δεν έχει κρύο. Ελέγξτε τους τοπικούς κανονισμούς σχετικά με την εγγύτητα της ψησταριάς σας σε σχέση με το σπίτι σας ή/και άλλες κατασκευές. Βάλτε ό, τι χρειάζεστε σε ένα δίσκο, τυλίξτε τα καλά και ολοκληρώστε!

- Για να παρακολουθείτε την εξωτερική θερμοκρασία, τοποθετήστε ένα εξωτερικό θερμόμετρο κοντά στο χώρο μαγειρέματος. Κρατήστε ένα ημερολόγιο ή ιστορικό για το τι μαγειρέψατε, την εξωτερική θερμοκρασία και το χρόνο μαγειρέματος. Αυτό θα σας βοηθήσει αργότερα και στα υπόλοιπα ώστε να καθορίσετε τι να μαγειρέψετε και πόση ώρα θα σας πάρει.

- Έχετε μια θερμαινόμενη πιατέλα ή ένα κάλυμμα πιάτων έτοιμο να κρατήσει το φαγητό σας ζεστό μέχρι να επιστρέψετε μέσα στο σπίτι.

3. Μαγείρεμα σε ζεστό καιρό. Καθώς ο καιρός ζεσταίνεται, ο χρόνος μαγειρέματος θα μειωθεί. Ακολουθήστε μερικές προτάσεις για το πώς να απολαύσετε την ψησταριά σας κατά τη διάρκεια των ζεστών μηνών:

- Ρυθμίστε τις θερμοκρασίες μαγειρέματος προς τα κάτω. Αυτό βοηθά στην αποφυγή ανεπιθύμητων αναθερμάνσεων.

- Χρησιμοποιήστε θερμόμετρο κρέατος για να καθορίσετε την εσωτερική θερμοκρασία των τροφίμων σας. Αυτό βοηθά στην πρόληψη του υπερβολικού ψησίματος και στεγνώματος του κρέατος σας

- Μπορείτε να διατηρήσετε τα τρόφιμα ζεστά τυλίγοντάς τα σε αλουμινόχαρτο και τοποθετώντας τα σε θερμομονωμένο ψυγιάκι. Αν τυλίξετε και μια εφημερίδα γύρω από το αλουμινόχαρτο, τσαλακώνοντάς την, θα διατηρηθεί το φαγητό ζεστό για 3 έως 4 ώρες.

Πρώτη Χρήση – Καθαρισμός με καύση

Πριν χρησιμοποιήσετε την ψησταριά σας για πρώτη φορά μαγειρεύοντας φαγητό, είναι σημαντικό να ολοκληρώσετε τον καθαρισμό με καύση. Ξεκινήστε τη λειτουργία της ψησταριάς και αφήστε την να δουλεύει σε θερμοκρασία (177°C / 350°F) για τουλάχιστον 30 λεπτά μέχρι να σβήσετε τη μονάδα. Αυτό θα "καθαρίσει θερμικά" τη μονάδα και θα την απαλλάξει από κάθε ξένη ύλη.

Διαδικασία αυτόματης εκκίνησης

1. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα κουμπιά ελέγχου έχουν γυρίσει στη θέση OFF.

2. Παρατηρήστε την τριγωνική ένδειξη στο ασημένιο περίβλημα του ρυθμιστή. Πιέστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί ελέγχου και στρίψτε 270 μοίρες (ή 3/4) αριστερόστροφα προς το HIGH.

3. Πιέστε το κουμπί του αναφλεκτήρα επαναλαμβανόμενα μέχρι να πιάσει φλόγα. Θα πρέπει να ακούσετε έναν ήχο "κλικ" που θα υποδεικνύει σίθια από τον αναφλεκτήρα. Κοιτάξτε αν υπάρχει φλόγα για να βεβαιωθείτε ότι ο καυστήρας είναι αναμμένος.

4. Αφού πάρει φωτιά η εστία, είστε έτοιμοι να απολαύσετε την ψησταριά σας στην επιθυμητή θερμοκρασία! **Εάν ο καυστήρας σβήσει κατά τη λειτουργία, γυρίστε τα κουμπιά ελέγχου στη θέση OFF. Ανοίξτε το καπάκι της ψησταριάς και περιμένετε πέντε λεπτά πριν επιχειρήσετε να ανάψετε ξανά για να επιτρέψετε τη διάλυση τυχόν συσσωρευμένου αερίου.**

Διαδικασία σε περίπτωση αποτυχίας ανάφλεξης

Εάν για οποιονδήποτε λόγο ο αναφλεκτήρας σας παρουσιάσει αποτυχία μετά από τρεις ή τέσσερις προσπάθειες, ελέγξτε τα ακόλουθα βήματα ή ξεκινήστε τη λειτουργία της ψησταριάς σας χρησιμοποιώντας τη χειροκίνητη μέθοδο.

1. Βεβαιωθείτε ότι τα κουμπιά ελέγχου έχουν γυρίσει στη θέση OFF. Αφήστε κάθε συσσωρευμένο αέριο να διαλυθεί.

2. Μετά από πέντε λεπτά, ελέγξτε τα ακόλουθα:

-Επιβεβαιώστε οπτικά ότι ο αναφλεκτήρας λειτουργεί πιέζοντας το κουμπί ανάφλεξης και κοιτάζοντας το άκρο του ανάφλεξης για μια σπίθα. Εάν δεν υπάρχει σπινθήρας, ρυθμίστε την απόσταση μεταξύ του άκρου του ανάφλεξης (ηλεκτροδίου) και της εστίας στα 4,5 mm (3/16 in).

- Επιβεβαιώστε οπτικά ότι ο σωλήνας της εστίας και τα φινιστρίνια δεν εμποδίζονται. Εάν έχουν φράξει, ακολουθήστε τις για τη φροντίδα και τη συντήρηση.

3. Εάν τα παραπάνω σημεία δεν λειτουργούν, ακολουθήστε τις οδηγίες αντιμετώπισης προβλημάτων.

Διαδικασία Χειροκίνητης Εκκίνησης

1. Βεβαιωθείτε ότι το κουμπί ελέγχου έχει γυρίσει στη θέση OFF. Ανοίξτε το καπάκι της ψησταριάς για να απελευθερωθεί τυχόν παγιδευμένο αέριο.

2. Παρατηρήστε την τριγωνική ένδειξη του ασημένιου περιβλήμα του ρυθμιστή. Πιέστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί ελέγχου και στρίψτε 270 μοίρες (ή 3/4) αριστερόστροφα προς το HIGH.

3. Γρήγορα και προσεκτικά, χρησιμοποιώντας ένα μακρύ σπίρτο ή αναπτήρα με μακριά μύτη, τοποθετήστε μια αναμμένη φλόγα κοντά στον καυστήρα και παρακολουθήστε τον καυστήρα να πιάνει τη φλόγα. Μην επιχειρήσετε να ανάψετε άλλη περιοχή της εστίας. Αυτό μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μη χρησιμοποιείτε οινόπνευμα, αναπτήρα ή κηροζίνη για να ανάψετε ή να αναζωογονήσετε μια φωτιά στην ψησταριά σας.

4. Συνεχίστε την εκκίνηση ακολουθώντας τα βήματα τρία και τέσσερα της Διαδικασίας αυτόματης εκκίνησης.

Πρώτη χρήση – Λειτουργία των καυστήρων

1. Βεβαιωθείτε ότι όλες οι ετικέτες, τα υλικά συσκευασίας και οι προστατευτικές μεμβράνες έχουν αφαιρεθεί από την ψησταριά.

2. Αφαιρέστε όλα τα βιομηχανικά έλαια που υπάρχουν στην ψησταριά πριν τη χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά, λειτουργώντας τη για τουλάχιστον 15 λεπτά στο HIGH με το καπάκι κλειστό. Αυτό θα “καθαρίσει θερμικά” τα εσωτερικά μέρη και θα διαλύσει τις οσμές

Διαδικασία ανάμματος

Προσοχή: Διατηρείτε το χώρο γύρω από τη συσκευή μαγειρέματος καθαρό και απαλλαγμένο εύφλεκτα υλικά, βενζίνη και άλλους εύφλεκτους ατμούς και υγρά.

Προσοχή: ΜΗΝ εμποδίζετε τη ροή του αέρα καύσης και εξαερισμού.

Προσοχή: Ελέγξτε και καθαρίστε τους σωλήνες του καυστήρα και του εξαερισμού από έντομα και φωλιές εντόμων. Ένας βουλωμένος σωλήνας μπορεί να οδηγήσει σε πυρκαγιά.

Προσοχή: Αν προσπαθήσετε να ανάψετε τον καυστήρα με κλειστό καπάκι, μπορεί να προκληθεί έκρηξη

1. Ανοίξτε το καπάκι.

2. Ελέγξτε για εμπόδια στη ροή αέρα των καυστήρων. Οι αράχνες, τα έντομα και οι ιστοί μπορούν να φράξουν τον σωλήνα του καυστήρα/εξαερισμού. Ένας βουλωμένος σωλήνας καυστήρα μπορεί να οδηγήσει σε πυρκαγιά.

3. Όλα τα κουμπιά ελέγχου πρέπει να βρίσκονται στη θέση OFF.

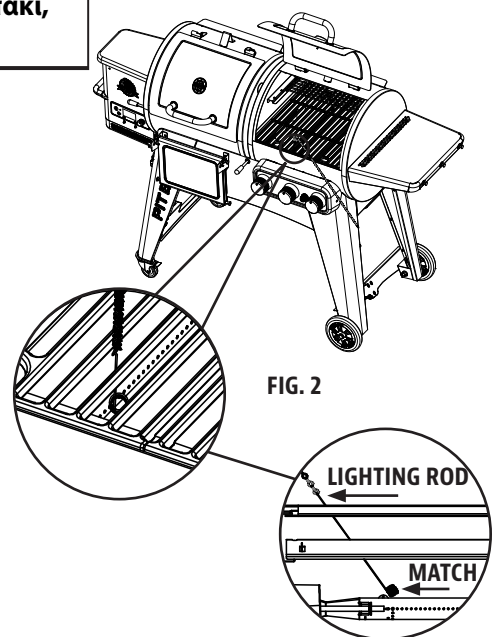
4. Συνδέστε τη φιάλη αερίου LP στο τμήμα “Εγκατάσταση δεξαμενής αερίου LP”.

5. Γυρίστε τη βαλβίδα της φιάλης αερίου στο OPEN.

6. Πιέστε και γυρίστε οποιοδήποτε κουμπί ελέγχου στο HIGH. Ο καυστήρας πρέπει να ανάψει. Αν δεν ανάψει, επαναλάβετε έως και τρεις φορές.

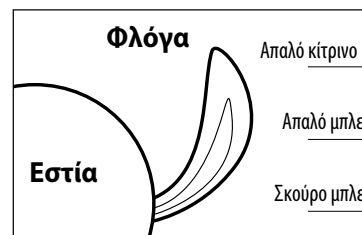
7. Εάν η ανάφλεξη δεν πραγματοποιηθεί σε 5 δευτερόλεπτα, γυρίστε το κουμπί ελέγχου στη θέση OFF, περιμένετε 5 λεπτά και επαναλάβετε τη διαδικασία ανάμματος.

8. Αν ο αναφλεκτήρας δεν ανάψει τον καυστήρα, χρησιμοποιήστε ένα αναμμένο σπίρτο το οποίο είναι ασφαλισμένο με τη ράβδο ανάμματος (περιλαμβάνεται στην ψησταριά) για να ανάψετε τους καυστήρες. Αποκτήστε πρόσβαση στους καυστήρες μέσω των ματιών μαγειρέματος. Τοποθετήστε ένα αναμμένο σπίρτο κοντά στην πλευρά του καυστήρα. **Εικ2 Σημαντικό: Πάντα να χρησιμοποιείτε τη ράβδο ανάμματος (περιλαμβάνεται στην ψησταριά) όταν πρόκειται να ανάψετε τους καυστήρες με σπίρτο.**



9. Αφού ανάψετε, παρατηρήστε τη φλόγα του καυστήρα. Βεβαιωθείτε ότι όλες οι θύρες του καυστήρα είναι αναμμένες και η φλόγα έχουν ύψος που ταιριάζει στην εικονογράφηση. Εικ. 3.

Σημείωση: Ο κάθε καυστήρας ανάβει ανεξάρτητα- επαναλάβετε τα βήματα 5-9 και για τους άλλους τους καυστήρες



εικ. 3

Προσοχή: Εάν η φλόγα του καυστήρα σβήσει κατά τη λειτουργία, γυρίστε αμέσως τα κουμπιά ελέγχου στη θέση OFF, τη βαλβίδα της φιάλης αερίου στη θέση CLOSED και ανοίξτε το καπάκι, αφήστε το ανοικτό για 5 λεπτά για να καθαρίσει το εναπομείναν αέριο και ανάψτε ξανά.

Απενεργοποίηση της ψησταριάς

1. Όταν τελειώσετε το μαγείρεμα, γυρίστε τη βαλβίδα κυλίνδρου αερίου LP στη θέση CLOSED
2. Γυρίστε τα κουμπιά ελέγχου στη θέση OFF.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ένας ήχος "πουφ" είναι φυσιολογικός καθώς καίγεται το τελευταίο αέριο LP.

3. Αποσυνδέστε τη φιάλη αερίου LP ακολουθώντας τις οδηγίες αποσύνδεσης

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αφήστε την ψησταριά να κρυώσει εντελώς και αφαιρέστε τη φιάλη αερίου, πριν την μετακινήσετε, ταξιδέψετε ή την αποθηκεύσετε.

Έλεγχος των εξάρσεων φωτιάς

Προσοχή: Δεν είναι δυνατή η κατάσβεση φωτιάς από λίπος κλείνοντας μόνο το καπάκι της ψησταριάς.

1. Εάν αναπυχθεί φωτιά από λίπος, γυρίστε τα κουμπιά ελέγχου στη θέση OFF και τη βαλβίδα της φιάλης αερίου LP στο CLOSED. ΜΗΝ χρησιμοποιείτε νερό σε φωτιά από λίπος. Αυτό μπορεί να προκαλέσει πιτσίσισμα λίπους και να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα, σωματικές βλάβες ή άλλες βλάβες.
2. ΜΗΝ αφήνετε την ψησταριά χωρίς επίβλεψη ενώ προθερμαίνεται ή καίτε τα υπολείμματα φαγητού στο HIGH. Εάν η ψησταριά δεν έχει καθαριστεί, μπορεί να δημιουργηθεί φωτιά από λίπος.

Προειδοποίηση: κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, πρέπει ο πυροσβεστικός εξοπλισμός να είναι εύκολα προσβάσιμος. Σε περίπτωση φωτιάς από λίπος, χρησιμοποιήστε πυροσβεστήρα ξηρού χημικού τύπου BC ή καταπνίξτε τη φωτιά με χώμα, άμμο ή μαγειρική σόδα. Μην προσπαθήσετε να σβήσετε με νερό.

Οι μικρές αναζωπυρώσεις αποτελούν κομμάτι του μαγειρέματος κρέατων στη σχάρα και προσθέτουν ακόμα περισσότερο στη μοναδική γεύση του ψησίματος.

Οι υπερβολικές εξάρσεις όμως μπορεί να κάψουν το φαγητό σας και να είναι επικίνδυνες.

Σημαντικό: Οι υπερβολικές αναζωπυρώσεις προκύπτουν από τη συσσώρευση λίπους στο κάτω μέρος της ψησταριάς σας.

Σε περίπτωση φωτιάς από λίπος, κλείστε το καπάκι ΚΑΙ γυρίστε το(τα) κουμπί(α) ελέγχου στο OFF μέχρι να καεί το λίπος. Να είστε προσεκτικοί όταν ανοίγετε το καπάκι καθώς μπορεί να συμβεί ξαφνική έξαρση.

Εάν παρουσιαστούν υπερβολικές εξάρσεις, ΜΗΝ ρίχνετε νερό στις φλόγες.

Ελαχιστοποίηση των εξάρσεων φωτιάς

1. Κόψτε το περιττό λίπος από τα κρέατα πριν το μαγείρεμα.
2. Μαγειρέψτε κρέατα που έχουν υψηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά σε χαμηλή ρύθμιση ή με έμμεσο τρόπο.
3. Βεβαιωθείτε ότι η ψησταριά σας βρίσκεται σε σκληρή, επίπεδη, μη εύφλεκτη επιφάνεια και ότι το λίπος στραγγίζει μέσα στο ειδικό δοχείο.

Φροντίδα και Συντήρηση

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

1. Μηχανισμός της Χοάνης

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

Ξεβιδώστε την πλακέτα, σύρτε την προς τα έξω και τα πέλλετ θα αδειάσουν.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Χρησιμοποιήστε μια βούρτσα με μακρύ χερούλι ή μια ηλεκτρική σκούπα από αυτές

που χρησιμοποιούνται για ξυλουργικές εργασίες, για να αφαιρέσετε τα περιττά πέλλετ, το πριονίδι και τα θραύσματα για πλήρη καθαρισμό μέσα από το διαχωριστικό της χοάνης.

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

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

2. Αισθητήρες

- Τσακίσεις ή διπλώματα στα καλώδια του αισθητήρα μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στο εξάρτημα. Τα καλώδια πρέπει να τυλίγονται σε ένα μεγάλο, χαλαρό πηνίο.

- Παρόλο που οι αισθητήρες 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.

3. Εσωτερικές επιφάνειες

- Συνιστάται να καθαρίζετε το δοχείο καύσης μετά από κάθε λίγες χρήσεις. Αυτό θα εξασφαλίσει τη σωστή ανάφλεξη και την αποφυγή οποιασδήποτε συσσώρευσης υπολειμμάτων ή τέφρας στο δοχείο καύσης.

- Χρησιμοποιήστε μια βούρτσα καθαρισμού ψησταριάς με μακρύ χερούλι (από μπρούτζο ή μαλακό μέταλλο) και αφαιρέστε τυχόν τρόφιμα ή συσσώρευση άλλων υλικών από τις σχάρες μαγειρέματος. Η καλύτερη πρακτική είναι να το κάνετε αυτό ενώ είναι ακόμα ζεστή από προηγούμενο μαγείρεμα. Οι φωτιές λίπους προκαλούνται από υπερβολικά υπολείμματα που έχουν πέσει στα εξαρτήματα μαγειρέματος της ψησταριάς. Καθαρίζετε το εσωτερικό της ψησταριάς σας σε σταθερή βάση. Σε περίπτωση που εμφανιστεί φωτιά λίπους, κρατήστε το καπάκι κλειστό για να καταπνίξετε τη φωτιά. Αν η φωτιά δεν υποχωρήσει γρήγορα, αφαιρέστε προσεκτικά το φαγητό, απενεργοποιήστε την ψησταριά και κλείστε το καπάκι μέχρι η φωτιά να σβήσει τελείως.

Πασπαλίστε ελαφρά με μαγειρική σόδα, αν υπάρχει.

- Ελέγχετε συχνά το δοχείο λίπους και καθαρίζετε κάθε φορά που είναι απαραίτητο. Έχετε πάντα υπόψιν το είδος μαγειρέματος που διενεργείτε.

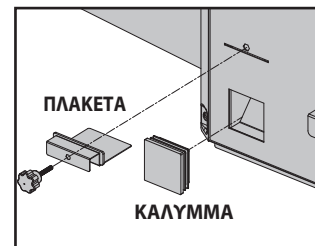
ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Λόγω της μεγάλης θερμότητας που δημιουργείται, μην καλύπτετε τη σχάρα φλόγας ή τους αισθητήρες με αλουμινόχαρτο.

4. Εξωτερικές επιφάνειες

- Καθαρίστε την ψησταριά σας με πανί μετά από κάθε χρήση. Χρησιμοποιήστε ζεστό σαπουνόνερο για να διαλύονται τα λίπη.

Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά φούρνου, λειαντικά προϊόντα καθαρισμού ή λειαντικά πανάκια στις εξωτερικές επιφάνειες της ψησταριάς. Όλες οι βαμμένες επιφάνειες δεν καλύπτονται από την εγγύηση, αλλά αποτελούν μέρος της γενικής συντήρησης και διατήρησης. Για γρατζουνιές βαφής, φθορά ή ξεφλούδισμα του φινιρίσματος, όλες οι βαμμένες επιφάνειες μπορούν να φρεσκαριστούν χρησιμοποιώντας βαφή υψηλής θερμοκρασίας BBQ.

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



Χρονοδιάγραμμα Καθαρισμού (κανονική χρήση)

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

Συμβουλές και Τεχνικές

Ακολουθήστε αυτές τις χρήσιμες συμβουλές και τεχνικές, που μεταφέρονται σε εσάς από τους ιδιοκτήτες της Pit Boss®, το προσωπικό μας ακόμα και από πελάτες όπως εσείς, για να γίνετε περισσότερο εξοικειωμένοι με την ψησταριά σας:

1. Ασφάλεια τροφίμων

- Διατηρείτε τα πάντα στην κουζίνα και στο χώρο μαγειρέματος καθαρά. Χρησιμοποιήστε διαφορετικές πιατέλες και σκεύη για το μαγειρεμένο κρέας από αυτά που χρησιμοποιήσατε για την προετοιμασία ή τη μεταφορά του ωμού κρέατος στην ψησταριά. Αυτό θα αποτρέψει τη διασταυρούμενη μόλυνση από βακτήρια. Κάθε μαρινάδα ή σάλτσα αλείμματος πρέπει να έχει το δικό της σκεύος.

- Διατηρείτε τα ζεστά φαγητά, ζεστά (πάνω από 60°C / 140°F) και διατηρείτε τα κρύα φαγητά, κρύα (κάτω από 3°C / 37°F).

- Δεν πρέπει ποτέ να κρατήσετε μια μαρινάδα για να τη χρησιμοποιήσετε αργότερα. Αν πρόκειται να τη χρησιμοποιήσετε για να τη σερβίρετε μαζί με το κρέας σας, να είστε σίγουροι ότι θα πάρει μια βράση πριν το σερβίρισμα.

- Τα μαγειρεμένα τρόφιμα δεν πρέπει να παραμένουν στη ζέστη για περισσότερο από μία ώρα. Μην αφήνετε ζεστά φαγητά εκτός ψυγείου για περισσότερο από δύο ώρες.

- Αποψύξτε και μαρινάρετε τα κρέατα στη συντήρηση του ψυγείου. Μην αποψύχετε το κρέας σε θερμοκρασία δωματίου ή σε πάγκο. Μπορεί να αναπτυχθούν βακτήρια και να πολλαπλασιαστούν γρήγορα σε ζεστά, υγρά τρόφιμα. Πλύνετε καλά τα χέρια σας με ζεστό σαπουνόνερο πριν ξεκινήσετε οποιαδήποτε προετοιμασία γεύματος και μετά από χειρισμό φρέσκου κρέατος, ψαριού και πουλερικών.

2. Προετοιμασία Μαγειρέματος

- Να είστε προετοιμασμένοι ή όπως λέγεται στις επαγγελματικές κουζίνες, *Mise en Place*. Αυτό αναφέρεται στην προετοιμασία της συνταγής μαγειρέματος, των καυσίμων, των αξεσουάρ, των σκευών και όλων των συστατικών που χρειάζεστε κοντά στην ψησταριά πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμα. Επίσης, διαβάστε ολόκληρη τη συνταγή, από την αρχή ως το τέλος, πριν ανάψετε την ψησταριά.

- Ένα πατάκι δαπέδου ειδικό για μάρμπεκιου 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 θερμομέτρο κρέατος για να προσδιορίσετε την εσωτερική θερμοκρασία των τροφίμων που μαγειρεύετε. Το κάπνισμα τροφίμων με πέλλετ από σκληρό ξύλο θα κάνει τα κρέατα και τα πουλερικά ροζ. Ο ροζ δακτύλιος (μετά το μαγείρεμα) αναφέρεται ως δαχτυλίδι καπνού και εκτιμάται ιδιαίτερα από τους σεφ εξωτερικού χώρου.

- Οι σάλτσες με βάση τη ζάχαρη εφαρμόζονται καλύτερα στο τέλος του μαγειρέματος για να αποφευχθεί το κάψιμο και οι αναφλέξεις.

- Αφήστε ανοιχτό χώρο μεταξύ των τροφίμων και των άκρων του θαλάμου ψησίματος για σωστή ροή θερμότητας. Μια ψησταριά γεμάτη με φαγητά θα απαιτήσει περισσότερο χρόνο μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιήστε ένα σετ λαβίδων με μακρύ χερούλι για να γυρίζετε το κρέας και μια σπάτουλα για να γυρίζετε μπιφτέκια και ψάρια. Χρησιμοποιώντας σκεύος που τρυπάει, όπως ένα πιρούνι, θα τρυπήσει το κρέας και θα αφήσει να φύγουν οι χυμοί του.
- Φαγητά μέσα σε βαθιά γάστρα θα χρειαστούν περισσότερο χρόνο για να μαγειρευτούν από ότι να βρίσκονται σε ένα ρηχό ταψί.
- Μια καλή ιδέα είναι να βάλετε το μαγειρεμένο φαγητό σε θερμαινόμενη πιατέλα, διατηρώντας το ζεστό. Κόκκινα κρέατα, όπως μπριζόλες και ψητά, ωφελούνται με το ξεκουράζονται για αρκετά λεπτά πριν σερβιριστούν. Αυτό επιτρέπει στους χυμούς των κρεάτων που ανέβηκαν στην επιφάνεια από τη θερμότητα, να επιστρέψουν μέσα στο κέντρο τους, προσφέροντας περισσότερη γεύση.

Τα αξεσουάρ διατίθενται για αγορά ξεχωριστά. Επικοινωνήστε με το τοπικό εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο της Pit Boss® ή επισκεφθείτε τη διεύθυνση www.pitboss-grills.com

Αντιμετώπιση Προβλημάτων

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

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

Ψησταριά πέλλετ

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
Δεν έχουν ενεργοποιηθεί οι φωτεινές ενδείξεις στον Πίνακα Ελέγχου	Ο επιλογέας ελέγχου θερμοκρασίας είναι ακόμα απενεργοποιημένος.	Πατήστε το κουμπί ενεργοποίησης και βεβαιωθείτε ότι το κουμπί ανάβει με μπλε χρώμα για να δείξει ότι υπάρχει σύνδεση με τροφοδοσία. Γυρίστε τον επιλογέα σε μια θερμοκρασία
	Δεν υπάρχει σύνδεση με πηγή ρεύματος	Βεβαιωθείτε ότι η μονάδα είναι συνδεδεμένη σε πηγή ρεύματος. Επαναρυθμίστε τον διακόπτη. Βεβαιωθείτε ότι ο GFCI (διακόπτης κυκλώματος γείωσης) δουλεύει το ελάχιστο στα 10A (ανατρέξτε στο διάγραμμα ηλεκτρικής καλωδίωσης για πρόσβαση σε ηλεκτρικά εξαρτήματα). Βεβαιωθείτε ότι όλες οι συνδέσεις καλωδίων είναι σταθερά συνδεδεμένες και στεγνές.
	Έχει καεί η ασφάλεια στον πίνακα ελέγχου	Αφαιρέστε το πάνελ πρόσβασης της χοάνης (ανατρέξτε στο διάγραμμα ηλεκτρικής καλωδίωσης) πατήστε τις πλαστικές γλωττίδες κρατώντας τον πίνακα ελέγχου στη θέση του και τραβήξτε προσεκτικά την ασφάλεια μέσα στη χοάνη για να την απελευθερώσετε. Ελέγξτε την ασφάλεια αν έχει σπασμένο ή μαυρισμένο καλώδιο. Αν είναι όντως, η ασφάλεια πρέπει να αντικατασταθεί χειροκίνητα.
	Ο διακόπτης GFCI έχει αποσυνδεθεί	Αφαιρέστε το πάνελ πρόσβασης της χοάνης (ανατρέξτε στο διάγραμμα ηλεκτρικής καλωδίωσης) και βεβαιωθείτε ότι όλες οι συνδέσεις καλωδίων είναι σταθερά συνδεδεμένες και στεγνές. Βεβαιωθείτε ότι ο GFCI δουλεύει το ελάχιστο στα 10A.
	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 κινηθούν κατά το μήκος του και να γεμίσουν το δοχείο καύσης. Αν δεν έχει γίνει σωστά η προετοιμασία, ο αναφλεκτήρας θα σταματήσει πριν αναφλεγούν τα πέλλετ και δε θα ξεκινήσει η φωτιά. Ακολουθήστε τη διαδικασία προετοιμασίας της χοάνης.
	Ο μηχανισμός του περιστρεφόμενου κοχλία έχει φρακάρει	Αφαιρέστε τα εξαρτήματα μαγειρέματος από τον κύριο θάλαμο ψησίματος. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας για να ενεργοποιήσετε τη μονάδα, γυρίστε τον επιλογέα ελέγχου θερμοκρασίας στη θέση ΚΑΠΝΙΣΜΑ και ελέγξτε το σύστημα τροφοδοσίας του κοχλία. Επιβεβαιώστε οπτικά ότι ο κοχλίας ρίχνει πέλλετ στο δοχείο καύσης. Εάν δεν λειτουργεί σωστά, καλέστε την εξυπηρέτηση πελατών για βοήθεια ή ανταλλακτικό.
	Αποτυχία ανάφλεξης	Αφαιρέστε τα εξαρτήματα μαγειρέματος από τον θάλαμο ψησίματος. Αφαιρέστε τα εξαρτήματα μαγειρέματος από τον κύριο θάλαμο ψησίματος. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας για να ενεργοποιήσετε τη μονάδα, γυρίστε τον επιλογέα ελέγχου θερμοκρασίας στη θέση ΚΑΠΝΙΣΜΑ και ελέγξτε τον αναφλεκτήρα. Επιβεβαιώστε οπτικά ότι ο αναφλεκτήρας λειτουργεί και τοποθετώντας το χέρι σας πάνω από το δοχείο καύσης αισθανθείτε θερμότητα. Επιβεβαιώστε οπτικά ότι ο αναφλεκτήρας προεξέχει περίπου 13mm / 0,5 ίντσες από το δοχείο καύσης. Αν δεν λειτουργεί σωστά, ακολουθήστε τη διαδικασία χειροκίνητης εκκίνησης για να συνεχίσετε τη χρήση της ψησταριάς. Ωστόσο, καλέστε την Εξυπηρέτηση πελατών για βοήθεια ή ανταλλακτικό.

Κουκίδες που αναβοσβήνουν στην οθόνη LCD	Ο αναφλεκτήρας είναι ενεργοποιημένος	Αυτό δεν είναι ένα σφάλμα που επηρεάζει την ψησταριά. Χρησιμοποιείται για να δείξει ότι η μονάδα έχει ρεύμα και περνάει στη Λειτουργία Εκκίνησης (ο αναφλεκτήρας είναι ενεργοποιημένος). Ο αναφλεκτήρας θα σβήσει μετά από πέντε λεπτά. Από τη στιγμή που αναβοσβήνουν οι κουκίδες εξαφανίζονται, η ψησταριά θα αρχίσει να προσαρμόζεται στην επιθυμητή επιλεγμένη θερμοκρασία.
Αναβοσβήνει η ένδειξη θερμοκρασίας στην οθόνη LCD	Η θερμοκρασία της ψησταριάς είναι κάτω από 65°C /150°F	Δεν πρόκειται για σφάλμα που επηρεάζει τη μονάδα. Ωστόσο, χρησιμοποιείται για να δείξει ότι υπάρχει κάποιος κίνδυνος ότι η φωτιά θα μπορούσε να σβήσει. Ελέγξτε τη χοάνη για επαρκές καύσιμο ή εάν υπάρχει εμπόδιο στην είσοδο το σύστημα τροφοδοσίας. Αφαιρέστε τα πέλλετ και ακολουθήστε τις οδηγίες φροντίδας και συντήρησης. Ελέγξτε τον αισθητήρα θερμοκρασίας της ψησταριάς και ακολουθήστε τις οδηγίες φροντίδας και συντήρησης εάν είναι βρώμικος. Ελέγξτε το δοχείο καύσης για εμπόδια ή συσσώρευση τέφρας και ακολουθήστε τις οδηγίες φροντίδας και συντήρησης που αφορούν στη συσσώρευση τέφρας. Ελέγξτε τον ανεμιστήρα. Βεβαιωθείτε ότι λειτουργεί σωστά και ότι η είσοδος αέρα δεν είναι μπλοκαρισμένη. Ακολουθήστε τις οδηγίες φροντίδας και συντήρησης εάν υπάρχει βρωμιά. Ελέγξτε το μηχανισμό του περιστρεφόμενου κοχλία, επιβεβαιώστε ότι περιστρέφεται σωστά και σιγουρευτείτε ότι δεν υπάρχει απόφραξη στον αγωγό του κοχλία.
Κωδικός σφάλματος "ErH"	Η μονάδα έχει υπερθερμανθεί, πιθανώς λόγω φωτιάς από λίπη ή από υπερβολικό καύσιμο.	Πατήστε το κουμπί λειτουργίας για να απενεργοποιήσετε τη μονάδα και αφήστε την ψησταριά να κρυώσει. Ακολουθήστε τις οδηγίες φροντίδας και συντήρησης. Μετά τη συντήρηση, αφαιρέστε τα πέλλετ και επιβεβαιώστε ότι όλα τα εξαρτήματα βρίσκονται στη σωστή θέση. Μόλις κρυώσει η μονάδα, πατήστε το κουμπί λειτουργίας για να την ενεργοποιήσετε και, στη συνέχεια, επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία. Εάν ο κωδικός σφάλματος εξακολουθεί να εμφανίζεται, επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση Πελατών
Κωδικός σφάλματος "Er1"	Το καλώδιο του αισθητήρα θερμοκρασίας δεν πραγματοποιεί σύνδεση.	Αφαιρέστε το πάνελ πρόσβασης της χοάνης (ανατρέξτε στο διάγραμμα ηλεκτρικής καλωδίωσης) και ελέγξτε για τυχόν ζημιά στα καλώδια του αισθητήρα θερμοκρασίας. Βεβαιωθείτε ότι τα βύσματα molex του αισθητήρα θερμοκρασίας είναι σωστά και σταθερά συνδεδεμένα με τον πίνακα ελέγχου
Κωδικός σφάλματος "ErP"	Η μονάδα δεν απενεργοποιήθηκε σωστά την τελευταία φορά που είχε συνδεθεί με ρεύμα Έγινε διακοπή ρεύματος κατά τη διάρκεια που η μονάδα βρισκόταν σε λειτουργία	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 τον επιλογέα ελέγχου θερμοκρασίας στη θέση ΚΑΠΝΙΣΜΑ ή στην επιθυμητή θερμοκρασία. Εάν ο κωδικός σφάλματος εξακολουθεί να εμφανίζεται, επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών
Κωδικός σφάλματος "noP"	Δεν έχει γίνει σωστή σύνδεση με τη θύρα Υπάρχει βλάβη στον αισθητήρα κρέατος Ελαττωματικός πίνακας ελέγχου	Απουσυνδέστε τον αισθητήρα κρέατος από τη θύρα σύνδεσης στον πίνακα ελέγχου και επανασυνδέστε. Σιγουρευτείτε ότι ο αντάπτορας του αισθητήρα κρέατος είναι σταθερά συνδεδεμένος. Ελέγξτε για σημάδια βλάβης στο άκρο του αντάπτορα. Εάν εξακολουθεί να αποτυγχάνει η σύνδεση, καλέστε την Εξυπηρέτηση πελατών για ανταλλακτικό. Ελέγξτε για σημάδια βλάβης στα καλώδια του αισθητήρα κρέατος. Σε περίπτωση βλάβης, καλέστε την Εξυπηρέτηση πελατών για ανταλλακτικό Ο πίνακας ελέγχου πρέπει να αντικατασταθεί. Επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση Πελατών για ανταλλακτικό.
Η θερμοκρασία της ψησταριάς στη ρύθμιση ΚΑΠΝΙΣΜΑ είναι πολύ υψηλή	Η ρύθμιση "P" είναι πολύ ΧΑΜΗΛΗ	Πιέστε το κουμπί "P" SET και αυξήστε τη ρύθμιση "P"
Η ψησταριά δεν καταφέρνει να διατηρήσει σταθερή θερμοκρασία	Ανεπαρκής ροή αέρα μέσω του δοχείου καύσης Έλλειψη καυσίμου, κακή ποιότητα καυσίμου, απόφραξη στο σύστημα τροφοδοσίας Αισθητήρας θερμοκρασίας	Ελέγξτε το δοχείο καύσης για συσσωρευμένη τέφρα ή άλλα εμπόδια. Ακολουθήστε τις οδηγίες φροντίδας και συντήρησης που αφορούν στη συσσώρευση τέφρας. Ελέγξτε τον ανεμιστήρα. Βεβαιωθείτε ότι λειτουργεί σωστά και ότι η είσοδος αέρα δεν είναι μπλοκαρισμένη. Ακολουθήστε τις οδηγίες φροντίδας και συντήρησης εάν υπάρχει βρωμιά. Ελέγξτε το μηχανισμό του περιστρεφόμενου κοχλία, επιβεβαιώστε ότι περιστρέφεται σωστά και σιγουρευτείτε ότι δεν υπάρχει απόφραξη στον αγωγό του κοχλία. Μόλις τελειώσουν όλα τα παραπάνω βήματα, εκκινήστε την ψησταριά, ρυθμίστε τη θερμοκρασία στο ΚΑΠΝΙΣΜΑ και περιμένετε για 10 λεπτά. Ελέγξτε ότι η φλόγα που παράγεται είναι φωτεινή και ζωντανή. Ελέγξτε τη χοάνη για να δείτε αν η στάθμη του καυσίμου είναι επαρκής και συμπληρώστε εάν είναι χαμηλή. Αν τα πέλλετ είναι 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 Ελέγξτε την κατάσταση του αισθητήρα θερμοκρασίας. Ακολουθήστε τις οδηγίες φροντίδας και συντήρησης εάν είναι βρώμικος. Επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση Πελατών για ανταλλακτικό αν έχει υποστεί ζημιά.

Η ψησταριά παράγει υπερβολικό ή ξεθωριασμένο καπνό	Συσώρευση 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.
	Δοχείο καύσης 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.
	Συσώρευση λίπους στα εξαρτήματα μαγειρέματος	Ακολουθήστε τις οδηγίες φροντίδας και συντήρησης.

Ψησταριά αερίου

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
Οι εστίες δεν ανάβουν	Το καλώδιο ανάφλεξης είναι σπασμένο	Επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση Πελατών για βοήθεια ή ανταλλακτικό.
	Το καλώδιο ανάφλεξης έχει σπάσει	Επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση Πελατών για βοήθεια ή για ανταλλακτικό.
	Η μπαταρία έχει τελειώσει	Τοποθετήστε μια νέα μπαταρία.
	Η νέα μπαταρία δεν λειτουργεί	Ελέγξτε την πολικότητα της μπαταρίας. Η αρνητική (-) πλευρά της μπαταρίας μπαίνει πρώτη.
	Δεν υπάρχει σπινθήρας ανάφλεξης στο ηλεκτρόδιο	Ρυθμίστε το ηλεκτρόδιο. Επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση Πελατών για βοήθεια ή ανταλλακτικό.
	Δεν υπάρχει παροχή αερίου	Ελέγξτε τη βαλβίδα ρυθμιστή. Ελέγξτε τη σύνδεση για διαρροή.
Φωτιά από λίπος/ Συχνές αναζωπυρώσεις	Ψήσιμο λιπαρών κρεάτων	Ψήνετε τα λιπαρά κρέατα όταν η επιφάνεια μαγειρέματος είναι κρύα και τα κουμπιά βρίσκονται στη ρύθμιση "LOW".
	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.
	Νερό που έχει ψεκαστεί στις φλόγες αερίου	Μην ψεκάζετε νερό στις φλόγες αερίου.
Σβήνει η εστία	Δεν υπάρχει ροή αερίου	Ελέγξτε τη σύνδεση καυσίμου αερίου και βεβαιωθείτε ότι είναι ανοιχτή. Αντικαταστήστε τη φιάλη αερίου εάν είναι άδεια.
	Ριπή αέρα ή ισχυροί άνεμοι	Στρέψτε το μπροστινό μέρος της ψησταριάς μακριά από τον άνεμο ή αυξήστε το ύψος της φλόγας.
Χαμηλή θερμοότητα στη ρύθμιση "HIGH"	Μπλοκαρισμένες θύρες	Καθαρίστε τις θύρες από τυχόν εμπόδια.
	Άδεια φιάλη αερίου	Ξαναγεμίστε τη φιάλη αερίου

Διάγραμμα Ηλεκτρικής Καλωδίωσης

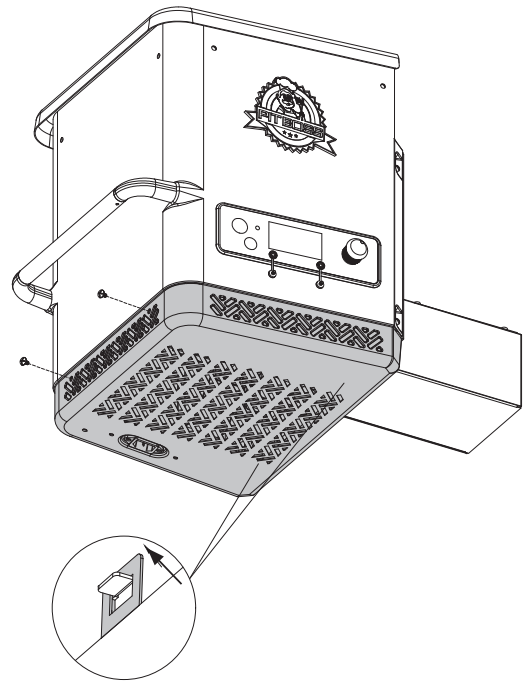
Το σύστημα του ψηφιακού πίνακα ελέγχου είναι ένα περίπλοκο και πολύτιμο κομμάτι της τεχνολογίας. Για προστασία από υπερτάσεις και ηλεκτρικά βραχυκυκλώματα, συμβουλευτείτε το παρακάτω διάγραμμα καλωδίωσης για να βεβαιωθείτε ότι η πηγή ισχύος σας είναι επαρκής για τη λειτουργία της μονάδας

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

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Τα ηλεκτρικά εξαρτήματα, που έχουν περάσει από υπηρεσίες δοκιμών και πιστοποίησης ασφάλειας προϊόντων, συμμορφώνονται με ανοχή δοκιμής ± 5-10 τοις εκατό.

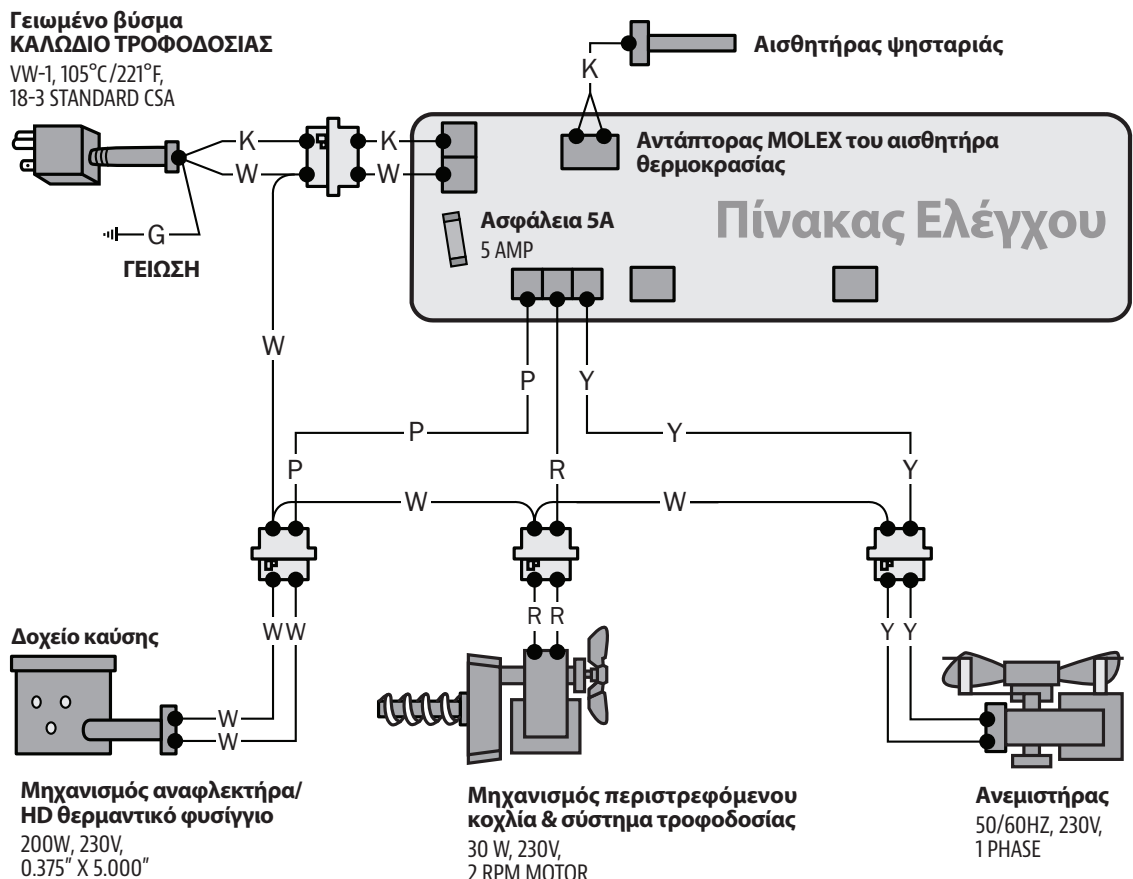
**ΕΝΤΟΠΙΣΤΕ ΚΑΙ
ΑΦΑΙΡΕΣΤΕ ΤΙΣ ΔΥΟ
ΒΙΔΕΣ ΤΟΥ ΠΑΝΕΛ
ΠΡΟΣΒΑΣΗΣ ΣΤΟ
ΠΛΑΙΝΟ ΜΕΡΟΣ
ΤΗΣ ΧΟΑΝΗΣ**

**ΑΠΕΛΕΥΘΕΡΩΣΤΕ
ΤΟ ΚΑΤΩ ΜΕΡΟΣ ΤΟΥ
ΠΑΝΕΛ ΤΗΣ ΧΟΑΝΗΣ
ΠΡΟΣ ΤΑ ΚΑΤΩ ΚΑΙ
ΣΥΡΤΕ ΤΟ ΠΙΣΩ ΑΠΟ
ΤΟ ΔΙΑΧΩΡΙΣΤΙΚΟ**



**Ρυθμός
εισόδου
καυσίμου
2 KG/H
(4,4 LB/H)**

Δείκτης
W : Λευκό
Y : Κίτρινο
P : Μωβ
R : Κόκκινο
K : Μαύρο
G : Πράσινο



Εξαρτήματα ψησταριάς

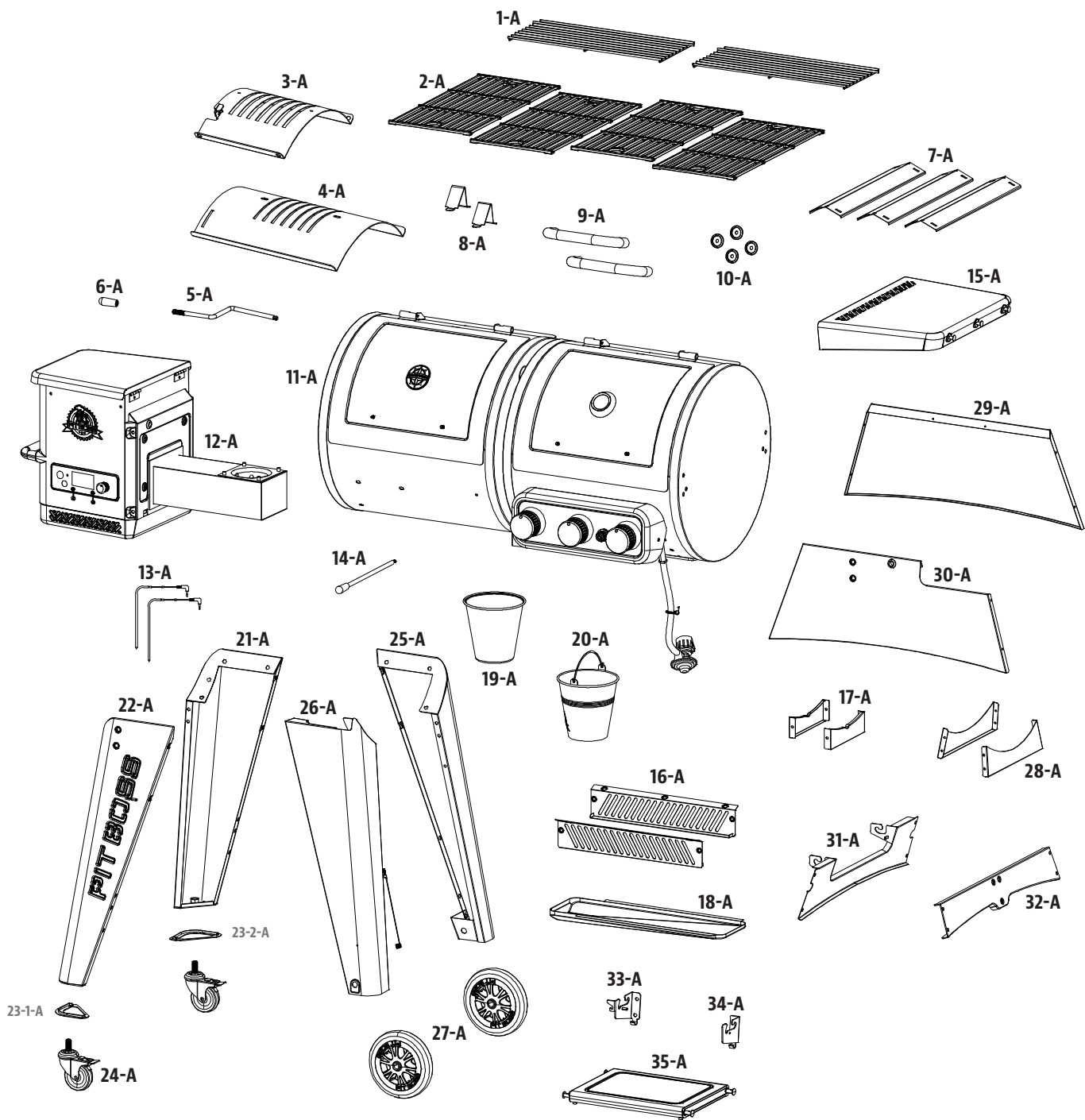
Μέρος#	Περιγραφή
1-A	Πάνω πλάκα μαγειρέματος από χάλυβα με επικάλυψη πορσελάνης (x2)
2-A	Σχάρα μαγειρέματος από χυτοσίδηρο με επικάλυψη πορσελάνης (x4)
3-A	Συρταρωτό κάλυμμα της σχάρας φλόγας (x1)
4-A	Κύρια πλάκα της σχάρας φλόγας (x1)
5-A	Μπάρα προσαρμογής της σχάρας φλόγας (x1)
6-A	Λαβή της μπάρας προσαρμογής της σχάρας φλόγας (x1)
7-A	Προστατευτικό θερμότητας (x3)
8-A	Πώμα για το καπάκι (x2)
9-A	Λαβή για το καπάκι (x2)
10-A	Καστόνι λαβής για το καπάκι (x4)
11-A	Κύριος θάλαμος ψησίματος σε σχήμα βαρελιού (x1)
12-A	Μηχανισμός χοάνης (x1)
13-A	Αισθητήρας κρέατος (x2)
14-A	Μπάρα ρύθμισης για κάπνισμα (x1)
15-A	Πλευρικό ράφι (x1)
16-A	Στήριγμα δίσκου λίπους A (x2)
17-A	Στήριγμα δίσκου λίπους B (x2)
18-A	Δίσκος λίπους (x1)
19-A	Εσωτερικό μέρος του δοχείου λίπους (x1)
20-A	Δοχείο λίπους (x1)
21-A	Πόδι στήριξης για τροχό/Πίσω (x1)
22-A	Πόδι στήριξης για τροχό/Μπροστά (x1)
23-1-A	Αντιολισθητικό κάλυμμα αριστερού μπροστινού ποδιού (x1)
23-2-A	Αντιολισθητικό κάλυμμα αριστερού πίσω ποδιού (x1)

Μέρος#	Περιγραφή
24-A	Περιστρεφόμενος τροχός με φρένο (x2)
25-A	Πίσω πόδι στήριξης (x1)
26-A	Μπροστινό πόδι στήριξης (x1)
27-A	Τροχός (x2)
28-A	Πλευρικό πάνελ του καροτσιού (x2)
29-A	Πίσω πάνελ του καροτσιού (x1)
30-A	Μπροστινό πάνελ του καροτσιού (x1)
31-A	Σταυρωτή δοκός καροτσιού M (x1)
32-A	Σταυρωτή δοκός καροτσιού L
33-A	Αριστερός βραχίονας μπροστινού ραφιού (x1)
34-A	Δεξής βραχίονας μπροστινού ραφιού (x1)
35-A	Μπροστινό ράφι (x1)
A	Βίδα (x30)
B	Ροδέλα στεγανοποίησης (x30)
C	Ροδέλα κλειδώματος στεγανοποίησης (x30)
D	Βίδα (x26)
E	Βίδα (x4)
F	Πείρος άξονα τροχού (x2)
G	Ροδέλα στεγανοποίησης για τον τροχό (x2)
H	Κοπίλια για τον τροχό (x2)
I	Μπαταρία AA (x1)

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

ΜΟΝΤΕΛΟ	ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΜΕΝΗ ΜΟΝΑΔΑ (ΠxΥxΒ)	ΒΑΡΟΣ ΜΟΝΑΔΑΣ	ΧΩΡΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	ΕΥΡΟΣ ΘΕΡΜΟΚΡ.	ΨΗΦΙΑΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ								
PB PB1230G	1,759mm x 1,195mm x 866mm / 69.2" x 47" x 34.1"	92 kg / 202.82 lb	<table border="0"> <tr> <td>Κύριος Πέλλετ - 2,580.6 cm² / 400 sq. in.</td> <td>Κύριος αερίου - 2,580.6 cm² / 400 sq. in.</td> </tr> <tr> <td>Πάνω βάση - 1,489 cm² / 230.8 sq. in.</td> <td>Πάνω βάση - 1,489 cm² / 230.8 sq. in.</td> </tr> <tr> <td>Σύνολο- 4,069.6 cm² / 630.8 sq. in.</td> <td>Σύνολο- 4,069.6 cm² / 630.8 sq. in.</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Σύνολο ψησταριάς - 8,139.2 cm² / 1,261.6 sq. in.</td> </tr> </table>	Κύριος Πέλλετ - 2,580.6 cm ² / 400 sq. in.	Κύριος αερίου - 2,580.6 cm ² / 400 sq. in.	Πάνω βάση - 1,489 cm ² / 230.8 sq. in.	Πάνω βάση - 1,489 cm ² / 230.8 sq. in.	Σύνολο- 4,069.6 cm² / 630.8 sq. in.	Σύνολο- 4,069.6 cm² / 630.8 sq. in.	Σύνολο ψησταριάς - 8,139.2 cm² / 1,261.6 sq. in.		82-260°C / 180-500°F	Δέκα προεπιλογές θερμοκρασίας, κύκλος εκκίνησης, ηλεκτρικός αναφλεκτήρας
Κύριος Πέλλετ - 2,580.6 cm ² / 400 sq. in.	Κύριος αερίου - 2,580.6 cm ² / 400 sq. in.												
Πάνω βάση - 1,489 cm ² / 230.8 sq. in.	Πάνω βάση - 1,489 cm ² / 230.8 sq. in.												
Σύνολο- 4,069.6 cm² / 630.8 sq. in.	Σύνολο- 4,069.6 cm² / 630.8 sq. in.												
Σύνολο ψησταριάς - 8,139.2 cm² / 1,261.6 sq. in.													

Εξαρτήματα



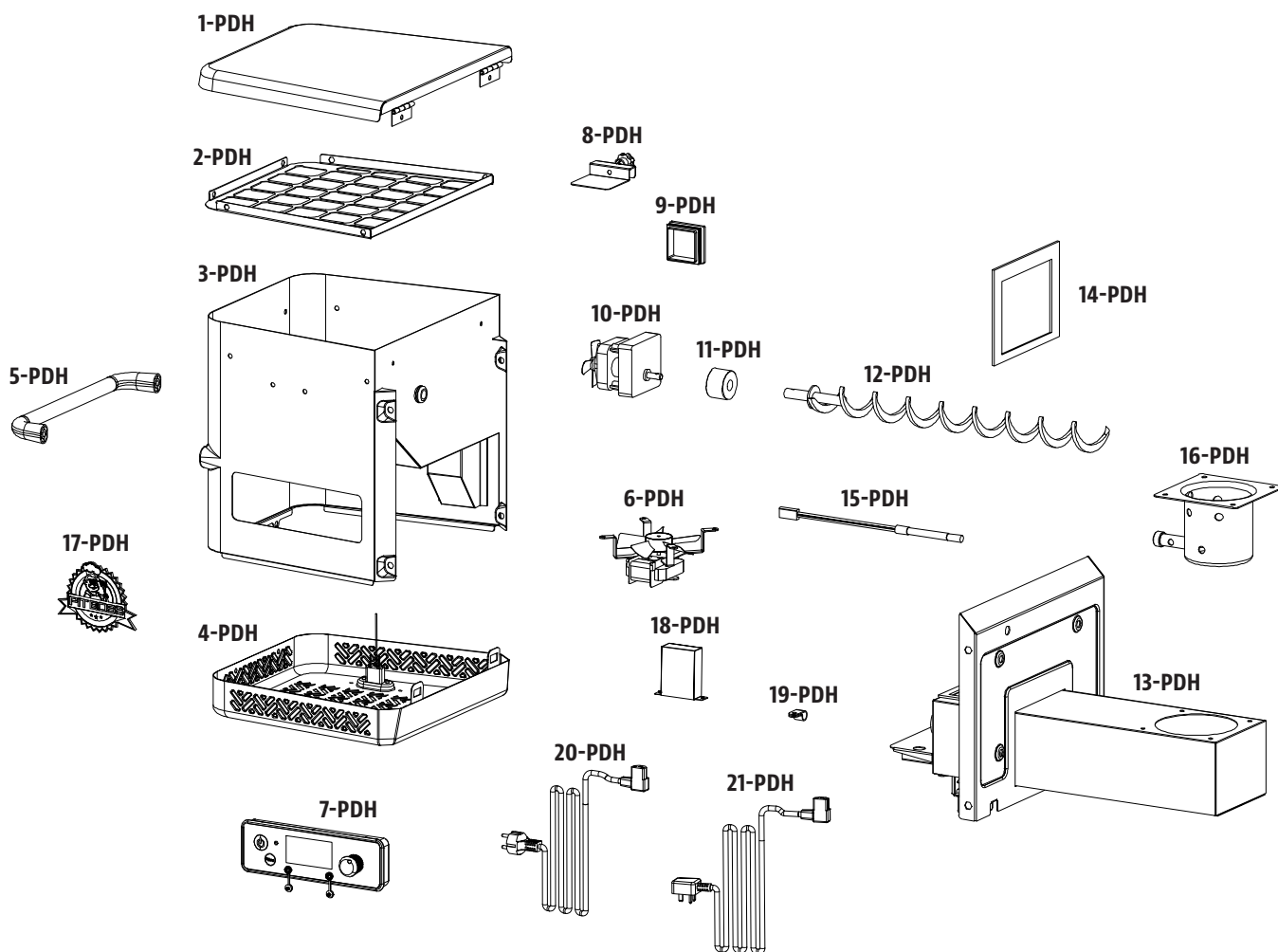
A		B		C		D		E	
F		G		H		I			

Εξαρτήματα Χοάνης

Μέρος#	Περιγραφή
1-PDH	Καπάκι της χοάνης (x1)
2-PDH	Διαχωριστικό πλαίσιο ασφαλείας της χοάνης(x1)
3-PDH	Κουτί περισυλλογής της χοάνης (x1)
4-PDH	Πάνελ πρόσβασης της χοάνης (x1)
5-PDH	Λαβή της χοάνης (x1)
6-PDH	Ανεμιστήρας καύσης (x1)
7-PDH	Πίνακας ελέγχου (x1)
8-PDH	Πλακέτα του αγωγού απορροής (x1)
9-PDH	Κάλυμμα του αγωγού απορροής (x1)
10-PDH	Μοτέρ περιστρεφόμενου κοχλία (x1)
11-PDH	Νάιλον δακτύλιος (x1)

Μέρος#	Περιγραφή
12-PDH	Μηχανισμός απορροής του κοχλία (x1)
13-PDH	Δοχείο περισυλλογής του κοχλία (x1)
14-PDH	Φλάντζα στεγανοποίησης της χοάνης (x1)
15-PDH	Αναφλεκτήρας (x1)
16-PDH	Δοχείο καύσης (x1)
17-PDH	Πλακέτα με το σήμα (x1)
18-PDH	Αδιάβροχο κάλυμμα για το καλώδιο ρεύματος (x1)
19-PDH	Κλιπ για το καλώδιο ρεύματος (x1)
20-PDH	Καλώδιο ρεύματος – Πρίζα F (x1)
21-PDH	Καλώδιο ρεύματος – Πρίζα G (x1)

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



Εγγύηση

Όροι

Όλες οι ψησταριές Combo 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 της ψησταριάς δεν επηρεάζουν την απόδοσή της. 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 της ψησταριάς. 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 η ψησταριά δεν χρησιμοποιείται.

Αυτή η εγγύηση βασίζεται στην κανονική οικιακή χρήση και σέρβις της ψησταριάς και δεν ισχύει καμία περιορισμένη κάλυψη εγγύησης για μια ψησταριά που χρησιμοποιείται σε εμπορικές/επαγγελματικές 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. 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® 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 οποιοδήποτε 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 μέσα στο καπάκι της χοάνης. Καταγράψτε τους αριθμούς παρακάτω γιατί η ετικέτα μπορεί να φθαρεί ή να μην είναι ευανάγνωστη.

ΜΟΝΤΕΛΟ

ΣΥΡΙΑΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΑΓΟΡΑΣ

ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΜΕΝΟΣ ΔΙΑΚΙΝΗΤΗΣ