



ΜΟΝΤΕΛΟ : PBCSL200  
ΞΕΑΡΤΗΜΑ : 77210

## PBCSL200

### Φορητή Ψησταριά με ξυλοκάρβουνο

Σημαντικό: Διατηρήστε αυτό το εγχειρίδιο για μελλοντική αναφορά. Διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο πριν τη χρήση της συσκευής.

ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΕΞΩΤΕΡΙΚΗ ΚΑΙ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ.  
ΟΧΙ ΓΙΑ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΧΡΗΣΗ.  
ΔΕΝ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΤΑΙ ΚΑΥΣΙΜΟ.



## ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΚΑΙ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

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

# Πληροφορίες Ασφαλείας

**Οι κυριότερες αιτίες ανάφλεξης οικιακών συσκευών είναι 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 αποβλημάτιστη λειτουργία της νέας σας ψησταριάς. Σας συμβουλεύουμε επίσης να διατηρήσετε αυτό το εγχειρίδιο για μελλοντική αναφορά.

## Κίνδυνοι Και Προειδοποιήσεις

1. Πρέπει να διατηρείται ελάχιστη απόσταση 25.4cm (10 inch) από τα πλαϊνά μέρη της ψησταριάς και 25.4cm (10 inch) από το πίσω μέρος της ψησταριάς από εύφλεκτες κατασκευές. Μη χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή σε εσωτερικούς χώρους ή ανεπαρκώς αεριζόμενη περιοχή. Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να τοποθετείται κάτω από εύφλεκτα υπόστεγα ή προεξοχές, τέντες ή κιόσκια. Κρατήστε την ψησταριά σας σε χώρο καθαρό και απαλλαγμένο από εύφλεκτα υλικά, βενζίνη και άλλους εύφλεκτους ατμούς και υγρά.

**Σε περίπτωση πυρκαγιάς από λίπη, απενεργοποιήστε την ψησταριά και αφήστε το καπάκι κλειστό μέχρι να σβήσει η φωτιά. Μην ρίχνετε νερό στη μονάδα. Μην προσπαθήσετε να σβήσετε τη φωτιά. Είναι σημαντικό να διατηρείτε στο χώρο έναν εγκεκριμένο πυροσβεστήρα (κατηγορίας ABC). Εάν η πυρκαγιά είναι ανεξέλεγκτη, καλέστε την Πυροσβεστική.**

2. Αυτή η για υπαίθριους χώρους συσκευή δεν προορίζεται για εγκατάσταση σε οχήματα αναψυχής και σκάφη.

**Ποτέ μη χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή σε εσωτερικούς χώρους, όπως σκηνή κάμπινγκ, αυτοκίνητο, σκάφος ή μέσα στο σπίτι. Η συσκευή δεν προορίζεται και δεν πρέπει να χρησιμοποιείται ως θερμαντικό μέσο ή φούρνος.**

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

4. Μην εμποδίζετε τη ροή του αέρα καύσης και εξαερισμού προς τη συσκευή. Διατηρείτε τα φινιστρίνια καθαρά και απαλλαγμένα από υπολείμματα. Καθαρίστε πριν τη χρήση. Επιθεωρήστε τη μονάδα πριν τη χρήση για τυχόν φθορές και ζημιές και αντικαταστήστε οτιδήποτε είναι απαραίτητο. Απαιτείται τακτική φροντίδα και συντήρηση για να επιμηκύνετε τη διάρκεια ζωής της μονάδας σας.

5. Μην ξεκινήσετε το μαγείρεμα πριν το καύσιμο αποκτήσει μια επίστρωση τέφρας.

6. Τμήματα του μπάρμπεκιου μπορεί να είναι πολύ ζεστά και μπορεί να προκληθεί σοβαρός τραυματισμός. Κρατήστε τα μικρά παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά κατά τη χρήση της συσκευής. Μην αγγίζετε τις ζεστές επιφάνειες. Από τη στιγμή που η ψησταριά θα γίνει πολύ ζεστή, πρέπει συνεχώς να χρησιμοποιείτε ανθεκτικά στη θερμότητα γάντια και λαβίδες με μακριές λαβές. Ανοίγετε προσεκτικά το καπάκι κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος για να αποφύγετε εγκαύματα από τον ζεστό αέρα και τον ατμό που είναι παγιδευμένοι μέσα στο χώρο ψησίματος. Όταν ανοίγετε το καπάκι σε υψηλές θερμοκρασίες είναι απαραίτητο να το σηκώνετε μόνο ελαφρά, κάτι που επιτρέπει στον αέρα να εισέρχεται αργά και με ασφάλεια, αποτρέποντας οποιαδήποτε οπισθοδρόμηση και έξαρση της φλόγας που μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό. Κατά τη χρήση μπορεί να απελευθερώνονται κομμάτια καυτής χόβολης.

**Μη χρησιμοποιείτε αλκοόλ, υγρό αναπτήρα, βενζίνη ή παρεμφερή υγρά για το άναμμα ή την αναζωπύρωση της φλόγας. Χρησιμοποιείτε μόνο προσανάμματα που συμμορφώνονται με το πρότυπο EN 1860-3. Κρατήστε όλες τις εύφλεκτες ουσίες και υγρά σε αρκετά μεγάλη απόσταση από τη συσκευή κατά τη λειτουργία της.**

7. Συνιστάται σθεναρά να χρησιμοποιείτε κομμάτια ξυλοκάρβουνου στην ψησταριά σας. Μη χρησιμοποιείτε φυσικό άνθρακα σε αυτό το προϊόν. Το ξυλοκάρβουνο δεν περιλαμβάνεται. Η μη συμμόρφωση με αυτή την προειδοποίηση μπορεί να οδηγήσει σε πυρκαγιά, σωματικό τραυματισμό και θα ακυρώσει την εγγύησή σας.

### **Μονοξείδιο του Άνθρακα (“ο σιωπηλός δολοφόνος”)**

Το μονοξείδιο του άνθρακα είναι ένα άχρωμο, άοσμο, άγευστο αέριο που παράγεται από καύση αερίου, ξύλου, προπανίου, άνθρακα ή άλλου καυσίμου. Το μονοξείδιο του άνθρακα μειώνει την ικανότητα του αίματος να μεταφέρει οξυγόνο. Τα χαμηλά επίπεδα οξυγόνου στο αίμα μπορεί να οδηγήσουν σε πονοκεφάλους, ζάλη, αδυναμία, ναυτία, έμετο, υπνηλία, σύγχυση, απώλεια συνείδησης ή θάνατο.

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

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

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

# Πίνακας Περιεχομένων

Πληροφορίες για την ασφάλεια .....	2	<b>Εγγύηση</b>	
Εξαρτήματα & Προδιαγραφές .....	6	Όροι .....	15
Προετοιμασία Συναρμολόγησης .....	7	Εξαιρέσεις .....	16
<b>Οδηγίες Συναρμολόγησης</b>		Παραγγελία ανταλλακτικών εξαρτημάτων .....	16
Τοποθέτηση των μπαταριών στον ανεμιστήρα .....	7	Επικοινωνία με την εξυπηρέτηση πελατών .....	16
Εισαγωγή του εσωτερικού περιβλήματος .....	7	Υπηρεσίες εγγύησης .....	16
Συναρμολόγηση του δοχείου για το ξυλοκάρβουνο .....	8	Αξεσουάρ που πωλούνται ξεχωριστά .....	17
Τοποθέτηση της σχάρας μαγειρέματος .....	8		
Ασφαλιζοντας το καλάκι στην ψησταριά .....	8		
<b>Οδηγίες Λειτουργίας</b>			
Πρώτη χρήση – Καθαρισμός με καύση .....	9		
Προθέρμανση .....	9		
Διαδικασία εκκίνησης .....	9		
Ανεφοδιασμός της ψησταριάς με καύσιμο .....	10		
Απενεργοποίηση της ψησταριάς .....	10		
Φροντίδα & Συντήρηση .....	11		
Συμβουλές & Τεχνικές .....	12		
Αντιμετώπιση προβλημάτων .....	13		
Ανταλλακτικά εξαρτήματα .....	14		



Σημείωση Πνευματικών Δικαιωμάτων

Πνευματικά δικαιώματα 2021.

Με επιφύλαξη παντός δικαιώματος.

Κανένα μέρος αυτού του εγχειριδίου δεν επιτρέπεται να αντιγραφεί, μεταδοθεί, μεταγραφεί, αποθηκευτεί σε σύστημα ανάκτησης, σε οποιαδήποτε μορφή ή με οποιοδήποτε μέσο χωρίς ρητή γραπτή άδεια.

**Dansons**

**3411 North 5th Avenue, Suite 500, Phoenix, AZ, USA 85013**

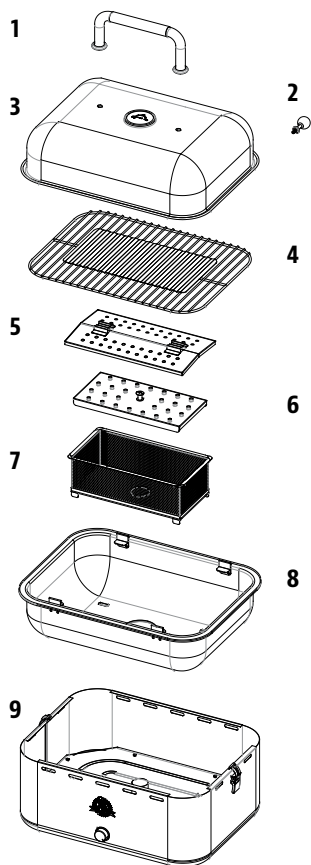
**sales@pitboss-grills.com | service@pitboss-grills.com**

**www.pitboss-grills.com**

## Εξαρτήματα & Προδιαγραφές

Μέρος#	Περιγραφή
1	Λαβή για το καπάκι
2	Λαβή για τον εξαερισμό
3	Καπάκι ψησταριάς
4	Σχάρα ψησίματος
5	Καπάκι για το δοχείο ξυλοκάρβουνου
6	Πλάκα ροής αέρα για το δοχείο ξυλο/νου
7	Δοχείο ξυλοκάρβουνου
8	Εσωτερικό περίβλημα
9	Σώμα ψησταριάς

*ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Λόγω της συνεχούς ανάπτυξης του προϊόντος, τα εξαρτήματα υπόκεινται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση. Αν κάποιο εξάρτημα λείπει κατά τη συναρμολόγηση της μονάδας, επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών*



ΜΟΝΤΕΛΟ		ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΜΕΝΗ ΜΟΝΑΔΑ (ΠxΥxΒ)	ΒΑΡΟΣ ΜΟΝΑΔΑΣ
<b>PB</b>	PBCSL200	43.9cm x 35.6cm x 38.1cm / 17.2 in x 14.0 in x 15.0 in	6.26 kg / 13.8 lb
ΧΩΡΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ		Εύρος θερμότητας	ΚΑΥΣΙΜΟ
Συνολικός - 1096 cm <sup>2</sup> / 170 sq. in.		65-315°C / 149-599°F	Μπρικότες Ξυλοκάρβουνου

## Προετοιμασία Συναρμολόγησης

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

## Οδηγίες Συναρμολόγησης

### 1. Τοποθέτηση των μπαταριών στον ανεμιστήρα

#### Απαιτούμενα εξαρτήματα:

- 1 x Σώμα ψησταριάς (#9)
- 4 x μπαταρίες AA (δεν περιλαμβάνονται)

#### Εγκατάσταση:

- Τοποθετήστε το σώμα της ψησταριάς πάνω σε μια καθαρή και επίπεδη επιφάνεια. Γυρίστε τη μονάδα προς τα πίσω (ή αναποδογυρίστε την) και αφαιρέστε το κάλυμμα του χώρου τοποθέτησης των μπαταριών. Εισάγετε μέσα σε αυτόν 4 μπαταρίες και ξανακλείστε τον με το κάλυμμα.



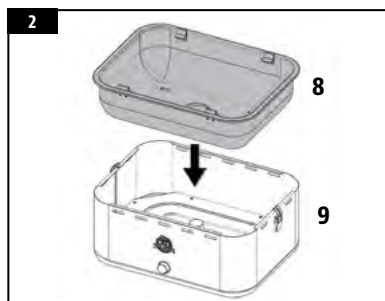
### 2. Εισαγωγή του εσωτερικού περιβλήματος

#### Απαιτούμενα εξαρτήματα:

- 1 x Εσωτερικό περίβλημα (#8)

#### Εγκατάσταση:

- Εισάγετε το εσωτερικό περίβλημα μέσα στο σώμα της ψησταριάς. Το πλατύ χείλος του περιβλήματος θα στηρίζεται στις άκρες του σώματος της ψησταριάς



### 3. Συναρμολόγηση του δοχείου για το ξυλοκάρβουνο

#### Απαιτούμενα εξαρτήματα:

1 x Δοχείο ξυλοκάρβουνου (#7)

1 x Πλάκα ροής αέρα για το δοχείο ξυλοκάρβουνου (#6)

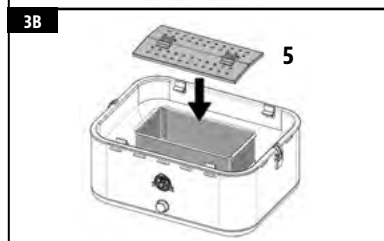
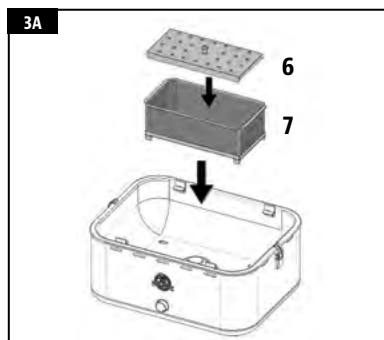
1 x Καπάκι για το δοχείο ξυλοκάρβουνου (#5)

#### Εγκατάσταση:

- Εισάγετε το δοχείο ξυλοκάρβουνου μέσα στο εσωτερικό περίβλημα της ψησταριάς. Τα πόδια του δοχείου θα πρέπει να τοποθετηθούν σωστά στις αυλακώσεις που υπάρχουν στο κάτω μέρος.

- Στη συνέχεια, τοποθετήστε την πλάκα ροής αέρα για το δοχείο ξυλοκάρβουνου στη βάση του δοχείου. Έτσι δημιουργείται χώρος ανάμεσα στον ανεμιστήρα και το καύσιμο για τη ροή αέρα. Βλ. εικόνα 3Α.

- Τέλος, ακουμπήστε το καπάκι στο πάνω μέρος του δοχείου. Βλ. εικόνα 3Β



### 4. Τοποθέτηση της σχάρας μαγειρέματος

#### Απαιτούμενα εξαρτήματα:

1 x Σχάρα μαγειρέματος (#4)

#### Εγκατάσταση:

- Τοποθετήστε τη σχάρα μαγειρέματος μέσα στην ψησταριά, ακουμπώντας τις άκρες στις εσωτερικές προεξοχές του εσωτερικού περιβλήματος.

**Σημαντικό: Η πλάκα που βρίσκεται στο κέντρο της σχάρας μαγειρέματος πρέπει να είναι στραμμένη προς τα πάνω.**



## 5. Ασφαλιζοντας το καπάκι στην ψησταριά

### Απαιτούμενα εξαρτήματα:

1 x Λαβή για το καπάκι (#1)

1 x Λαβή για τον εξαερισμό (#2)

1 x Καπάκι ψησταριάς (#3)

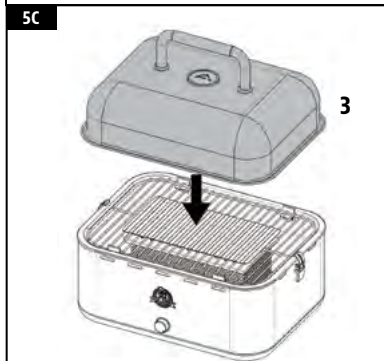
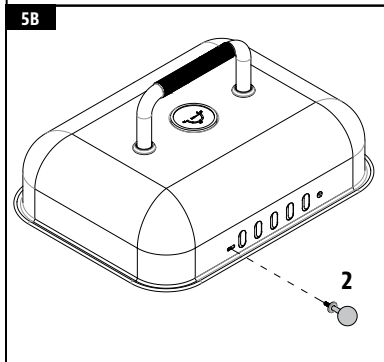
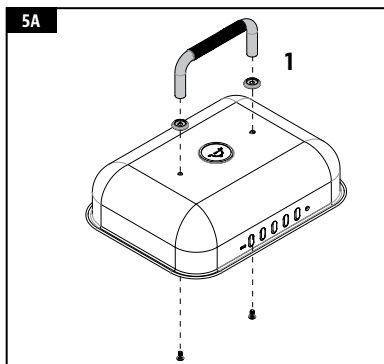
### Εγκατάσταση:

- Αφαιρέστε τις 2 προ-εγκατεστημένες βίδες που βρίσκονται στο κάτω μέρος της λαβής και περάστε τις μέσα από τις οπές στήριξης στο πάνω μέρος του καπακιού για να στερεώσετε τη λαβή και τη στεφάνη της λαβής στο επάνω μέρος του καπακιού. Βλ. εικόνα 5Α.

- Περάστε τη λαβή του εξαερισμού μέσα από την οπή που είναι σε σχήμα ράβδου και βρίσκεται στο πίσω μέρος του καπακιού και ασφαλίστε τη λαβή στο τμήμα του εξαερισμού. Στη συνέχεια κόψτε το δέσιμο του καλωδίου στο τμήμα του εξαερισμού, ώστε η λαβή εξαερισμού να μπορεί να γλιστράει δεξιά και αριστερά για να κλείνει τον εξαερισμό. Βλ. εικόνα 5Β.

- Τοποθετήστε το καπάκι της ψησταριάς πάνω από τη σχάρα μαγειρέματος. Στερεώστε τα δύο μάνταλα ασφαλείας σε κάθε πλευρά του σώματος της ψησταριάς στο καπάκι της ψησταριάς. Βλ. εικόνα 5Γ.

- Η μονάδα σας έχει πλέον συναρμολογηθεί.





# Οδηγίες λειτουργίας

Οι ψησταριές ξυλοκάρβουνου είναι εξαιρετικά ευέλικτες. Οι υψηλές θερμοκρασίες είναι ιδανικές για να μαγειρεύετε γρήγορα μπιφτέκια και λουκάνικα. Προσπαθήστε να προσθέσετε κάποια κομμάτια ξύλου στο κάρβουνο ή δοκιμάστε να συνδυάσετε διαφορετικά αρώματα ξύλου έτσι ώστε τα κρέατά σας να γίνουν ακόμα πιο γευστικά.

## Πρώτη Χρήση – Καθαρισμός με Καύση

Πριν χρησιμοποιήσετε την ψησταριά σας για πρώτη φορά με φαγητό, είναι σημαντικό να ολοκληρώσετε έναν καθαρισμό με καύση.

Ξεκινήστε τη λειτουργία της ψησταριάς στους 177°C / 350°F με το καπάκι κλειστό για 30 έως 40 λεπτά για να καθαρίσει θερμικά η ψησταριά και να απαλλαγθεί από κάθε ξένη ύλη.

## Προθέρμανση

Είναι σημαντικό να αφήσετε την ψησταριά σας να προθερμανθεί πριν προσθέσετε φαγητό στη μονάδα. Αυτό επιτρέπει στην ψησταριά και στις σχάρες ψησίματος για να ζεσταθούν πιο γρήγορα, να σκοτώνουν βακτήρια και άλλους παθογόνους οργανισμούς που έχουν δημιουργηθεί από υπολείμματα από προηγούμενα ψησίματα. Έτσι η ψησταριά σας μπορεί να διατηρήσει τη θερμοκρασία της μόλις τοποθετήσετε το φαγητό σας. Προθερμάνετε με το καπάκι της σχάρας κλειστό.

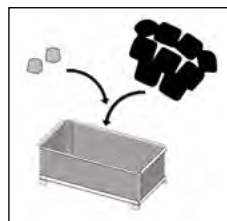
**Σημαντικό: Η εξωτερική θερμοκρασία περιβάλλοντος, οι καιρικές συνθήκες και η ποιότητα του ξυλοκάρβουνου επηρεάζουν τη θερμοκρασία μαγειρέματος. Παρατηρήστε το χρόνο που χρειάζεται για να φτάσετε την επιθυμητή θερμοκρασία και προσαρμόστε το χρόνο μαγειρέματος όπως χρειάζεται.**

## Διαδικασία εκκίνησης

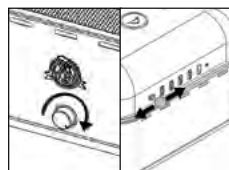
1. Βεβαιωθείτε ότι ο επιλογέας ελέγχου του ανεμιστήρα είναι απενεργοποιημένο.
2. Αφαιρέστε το καπάκι της ψησταριάς, τη σχάρα μαγειρέματος και το καπάκι του δοχείου για το ξυλοκάρβουνο.
3. Τοποθετήστε μπρικέτες ξυλοκάρβουνου στο δοχείο για το ξυλοκάρβουνο, πάνω από την πλάκα ροής αέρα. Αυτό δημιουργεί χώρο μεταξύ του ανεμιστήρα και του καύσιμου για τη ροή του αέρα. Προσθέστε μερικούς κύβους ή κομμάτια συμπαγούς προσανάμματος για να βοηθήσουν το άναμμα του ξυλοκάρβουνου.
4. Ανάψτε τους κύβους προσανάμματος χρησιμοποιώντας έναν αναπτήρα με μακριά μύτη ή σπέρτα ασφαλείας. Μόλις πιάσει φωτιά, αφήστε ανοιχτό το καπάκι του δοχείου για περίπου 10 λεπτά για να μπορέσουν να ανάψουν όλες οι μπρικέτες ξυλοκάρβουνου. Ενεργοποιήστε τον επιλογέα ελέγχου του ανεμιστήρα στο μέγιστο.

**Σημείωση: Συνιστάται να μην ανακινείτε ή περιστρέψετε τα ξυλοκάρβουνα μόλις ανάψουν. Αυτό επιτρέπει στα ξυλοκάρβουνα να καίγονται πιο ομοιόμορφα και αποτελεσματικά.**

5. Μετά από 10 λεπτά, επανατοποθετήστε το καπάκι του δοχείου, στη συνέχεια τοποθετήστε στη θέση της τη σχάρα και τέλος το καπάκι της ψησταριάς. Παρακολουθήστε τη θερμοκρασία στο καπάκι της ψησταριάς και αφήστε τη μονάδα να προθερμανθεί για περίπου 15 έως 20 λεπτά. Ελέγξτε τον επιλογέα του εξαερισμού στο πίσω μέρος του καπακιού της ψησταριάς και αφήστε τους αεραγωγούς τελείως ανοιχτούς.



6. Αφού ολοκληρωθεί η προθέρμανση, είστε έτοιμοι να απολαύσετε την ψησταριά σας στην επιθυμητή θερμοκρασία! Ρυθμίστε τον επιλογέα ελέγχου του ανεμιστήρα και τον επιλογέα εξαερισμού για περισσότερη ή λιγότερη προώθηση ροής αέρα μέσα στο θάλαμο της ψησταριάς.



### **Ανεφοδιασμός καυσίμου**

Εάν απαιτείται περισσότερος χρόνος μαγειρέματος (π.χ. όταν ψήνετε ολόκληρο το κομμάτι ή κάνετε αργό κάπνισμα), μπορεί να χρειαστεί να προσθέσετε περισσότερο κάρβουνο.

1. Ανοίξτε προσεκτικά το καπάκι κατά το μαγείρεμα, για να αποφύγετε εγκαύματα από το ζεστό αέρα και τον ατμό που είναι εγκλωβισμένοι στο θάλαμο. Χρησιμοποιώντας ανθεκτικά στη θερμότητα γάντια ή γάντια μαγειρέματος, αφαιρέστε το καπάκι της ψησταριάς, τη σάρα μαγειρέματος και το καπάκι του δοχείου για το ξυλοκάρβουνο.

**Σημαντικό: Η ψησταριά αναπτύσσει πολύ υψηλές θερμοκρασίες και μπορεί να προκληθεί σοβαρός τραυματισμός. Μην αγγίζετε τις ζεστές επιφάνειες. Χρησιμοποιείτε ανθεκτικά στη θερμότητα γάντια, λαβίδες με μακριά λαβή ή μαγειρικά γάντια ανά πάσα στιγμή.**

2. Προσεκτικά, χρησιμοποιώντας λαβίδες με μακριά λαβή, προσθέστε νέες μπρικέτες ξυλοκάρβουνου στο δοχείο. Ρυθμίστε τον επιλογέα ελέγχου του ανεμιστήρα στο μέγιστο για να προωθήσετε περισσότερη ροή αέρα στον θάλαμο της ψησταριάς για να ανάψουν οι νέες μπρικέτες.

3. Μόλις το ξυλοκάρβουνο πιάσει φωτιά, τοποθετήστε πάλι στη θέση του το καπάκι του δοχείου, τη σάρα μαγειρέματος και συνεχίστε τη χρήση.

### **Απενεργοποίηση της ψησταριάς**

1. Απενεργοποιήστε τελείως τον επιλογέα ελέγχου του ανεμιστήρα.

2. Σταματήστε να προσθέτετε καύσιμο. Ρυθμίστε τον επιλογέα του εξαερισμού στο πίσω μέρος του καπακιού της ψησταριάς για να κλείσει τους αεραγωγούς και αφήστε τη φωτιά να σβήσει φυσικά.

**Σημαντικό: Μη χρησιμοποιείτε νερό για να σβήσετε τα κάρβουνα γιατί αυτό μπορεί να προκαλέσει ζημιά στην ψησταριά.**

# Φροντίδα & Συντήρηση

Οποιοδήποτε Pit Boss® μονάδα θα σας προσφέρει υπηρεσίες νοστιμιάς και γεύσης για πολλά χρόνια με ελάχιστο καθαρισμό. Ένα σημαντικό βήμα είναι να επιτρέψετε στην ψησταριά και τα μαγειρικά σκεύη να αυτοκαθαριστούν βάζοντας την ψησταριά να λειτουργήσει σε υψηλή θερμοκρασία για 5 έως 10 λεπτά μετά από κάθε χρήση. Ακολουθήστε αυτές τις συμβουλές καθαρισμού και συντήρησης για να διατηρήσετε σε καλή κατάσταση την ψησταριά σας:

## 1. Δοχείο ξυλοκάρβουνου

- Καθαρίζετε το δοχείο όταν συσσωρεύεται στάχτη για να εξασφαλίσετε ότι δεν υπάρχουν σημάδια απόφραξης των οπών στην πλάκα ροής αέρα του δοχείου για το ξυλοκάρβουνο. Ελέγχετε συχνά το δοχείο σας και καθαρίζετε το όποτε χρειάζεται.

- Ελέγχετε και σκουπίζετε με πανί το καπάκι του δοχείου σε σταθερή βάση, για να εξασφαλίσετε ότι δε φράσσονται οι οπές. Η απόφραξη των οπών του δοχείου μπορεί να επιφέρει αποτυχία επίτευξης της επιθυμητής θερμοκρασίας.

## 2. Εσωτερικές επιφάνειες

- Χρησιμοποιήστε μια βούρτσα καθαρισμού σχάρας με μακριά λαβή, αφαιρέστε τυχόν τρόφιμα ή άλλα συσσωρευμένα υλικά από τις σχάρες ψησίματος. Η καλύτερη πρακτική είναι να το κάνετε αυτό ενώ είναι ακόμα ζεστές από προηγούμενο μαγείρεμα. Οι φωτιές λίπους προκαλούνται από υπερβολικά υπολείμματα που έχουν πέσει στα εξαρτήματα μαγειρέματος της ψησταριάς. Καθαρίζετε το εσωτερικό της ψησταριάς σας σε σταθερή βάση. Σε περίπτωση που εμφανιστεί πυρκαγιά λίπους, κρατήστε το καπάκι κλειστό για να καταπνίξετε τη φωτιά. Αν η φωτιά δεν υποχωρήσει γρήγορα, αφαιρέστε προσεκτικά το φραγτό, απενεργοποιήστε τον επιλογέα ελέγχου και κλείστε τον διακόπτη του εξαερισμού μέχρι η φωτιά να σβήσει τελείως. Πασπαλίστε ελαφρά με μαγειρική σόδα, αν υπάρχει.

## 3. Εξωτερικές επιφάνειες

- Σκουπίζετε την ψησταριά σας με πανί μετά από κάθε χρήση. Χρησιμοποιήστε ζεστό σαπουνόνερο για να απομακρύνετε το λίπος. 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
Σχάρες ψησίματος	Μετά από κάθε χρήση	Καθαρισμός των υπολειμμάτων με καύση, βούρτσα καθαρισμού
Εσωτερικό περιβλήμα	Κάθε 2-3 χρήσεις	Τρίψιμο με πανί και σαπουνόνερο
Δοχείο για το ξυλ/νο	Κάθε 4-5 χρήσεις	Άδειασμα της στάχτης

# 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

- 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). 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.
- 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.
- Αποψύξτε και μαρινάρετε τα κρέατα στη συντήρηση του ψυγείου. Μην αποψύχετε το κρέας σε θερμοκρασία δωματίου ή σε πάγκο. Μπορεί να αναπτυχθούν βακτήρια και να πολλαπλασιαστούν γρήγορα σε ζεστά, υγρά τρόφιμα. Πλύνετε καλά τα χέρια σας με ζεστό σαπουνό νερο 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 μπάρμπεκιου είναι πολύ χρήσιμο. Λόγω ατυχημάτων στο χειρισμό των τροφίμων και πιτσιλίσματος από το μαγείρεμα, ένα πατάκι BBQ θα προστατεύσει τη βεράντα σας, το αίθριο ή την πέτρινη εξέδρα σας από τυχόν λεκέδες λίπους ή από πράγματα που χύνονται κατά λάθος.

## 3. Συμβουλές και Τεχνικές για το Ψήσιμο

- Χρησιμοποιείτε πάντα θερμόμετρο κρέατος για να προσδιορίσετε την εσωτερική θερμοκρασία των τροφίμων που μαγειρεύετε. 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.
- Οι σάλτσες με βάση τη ζάχαρη εφαρμόζονται καλύτερα στο τέλος του μαγειρέματος για να αποφευχθεί το κάψιμο και οι αναφλέξεις.
- 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.

## 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](http://www.pitboss-grills.com). Μπορείτε επίσης να επικοινωνήσετε με τον τοπικό αντιπρόσωπο ή την Εξυπηρέτηση Πελατών για βοήθεια.

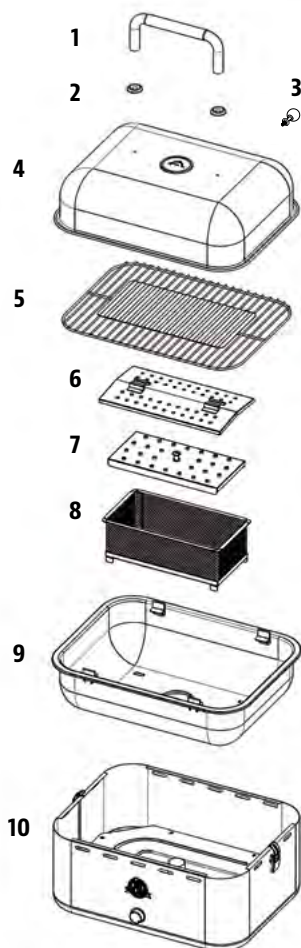
**Προειδοποίηση: Βεβαιωθείτε ότι η ψησταριά σας έχει κρυσώσει εντελώς πριν από κάθε έλεγχο, καθαρισμό, εργασίες συντήρησης ή σέρβις για να αποφύγετε τραυματισμούς.**

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
Τα ξυλοκάρβουνα δεν πιάνουν φωτιά	Ανεπαρκής ροή αέρα μέσα στο δοχείο ξυλοκάρβουνο	Ελέγξτε το δοχείο ή την πλάκα ροής αέρα για τυχόν συσσωρευμένη στάχτη ή άλλα εμπόδια. Ακολουθήστε τις οδηγίες φροντίδας και συντήρησης που αφορούν στη συσσώρευση στάχτης. Ελέγξτε τον ανεμιστήρα. Βεβαιωθείτε ότι λειτουργεί σωστά και η διοχέτευση αέρα δεν εμποδίζεται.
	Ανεπαρκής ποσότητα καυσίμου μέσα στο δοχείο	Ελέγξτε το δοχείο για να εξακριβώσετε αν το επίπεδο καυσίμου είναι επαρκές και αναπληρώστε αν είναι χαμηλό. Η συνιστώμενη χρήση στις μπρικέτες ξυλοκάρβουνο είναι το μέγιστο 0.45 kg / 1 lb ανά καύση.
	Αποτυχία λειτουργίας του ανεμιστήρα	Ελέγξτε τον ανεμιστήρα για να βεβαιωθείτε ότι λειτουργεί σωστά. Αντικαταστήστε τις μπαταρίες αν χρειάζεται. Αν πρέπει να αντικατασταθεί ο ανεμιστήρας, επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών για ανταλλακτικό.
Το θερμόμετρο δεν εμφανίζει ένδειξη	Χαλασμένο εξάρτημα	Το θερμόμετρο πρέπει να αντικατασταθεί. Επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών για ανταλλακτικό.
Η ψησταριά θερμαίνεται υπερβολικά	Υπερβολική ροή αέρα	Γυρίστε τον επιλογέα ελέγχου του ανεμιστήρα στο off και κλείστε τελείως τον διακόπτη του εξαερισμού και αφήστε να καταλαγιάσει το καύσιμο από την έλλειψη οξυγόνου. Για μαγειρέμα σε χαμηλότερες θερμοκρασίες, χρησιμοποιήστε λιγότερη ποσότητα καυσίμου
Η ψησταριά δε θερμαίνεται αρκετά	Ανεπαρκής ροή αέρα	Γυρίστε τον επιλογέα ελέγχου του ανεμιστήρα στο maximum και ανοίξτε τελείως τον διακόπτη του εξαερισμού για να επιτραπεί μεγαλύτερη διοχέτευση οξυγόνου στην ψησταριά, έτσι ώστε το ξυλοκάρβουνο να αρχίσει να καίγεται πιο γρήγορα και να αυξηθεί η θερμοκρασία.

## Ανταλλακτικά εξαρτήματα

Μέρος#	Περιγραφή
1-A	Λαβή για το καπάκι
2-A	Στεφάνη λαβής για το καπάκι (x2)
3-A	Λαβή για τον εξαερισμό
4-A	Καπάκι ψησταριάς
5-A	Σχάρα ψησίματος
6-A	Καπάκι για το δοχείο ξυλο/νου
7-A	Πλάκα ροής αέρα για δοχείο ξυλο/νου
8-A	Δοχείο ξυλοκάρβουνου
9-A	Εσωτερικό περιβλημα
10-A	Σώμα ψησταριάς

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



## ΕΓΓΥΗΣΗ

Όλες οι ψησταριές πέλλετ της Pit Boss®, που κατασκευάζονται από την Dansons, φέρουν περιορισμένη εγγύηση από την ημερομηνία πώλησης στον αρχικό ιδιοκτήτη. Η κάλυψη της εγγύησης ξεκινά την αρχική ημερομηνία αγοράς και απαιτείται απόδειξη της ημερομηνίας αγοράς ή αντίγραφο του αρχικού λογαριασμού πώλησης, για την επικύρωση της εγγύησης. Οι πελάτες θα υπόκεινται σε χρέωση ανταλλακτικών, αποστολής και χειρισμού, αν δεν είναι σε θέση να προσκομίσουν απόδειξη αγοράς ή μετά τη λήξη της εγγύησης.

Η Dansons φέρει εγγύηση ενός (1) έτους για ελαττώματα και θέματα κατασκευής σε όλα τα μέρη. Η Dansons εγγυάται ότι όλα τα μέρη δεν έχουν ελαττώματα υλικού και κατασκευής, για τη διάρκεια χρήσης και ιδιοκτησίας του αρχικού αγοραστή. Η εγγύηση δεν καλύπτει ζημιές από φθορά και καταστροφές, όπως γρατζουνιές, βαθουλώματα, χτυπήματα, θρύμματα ή μικρές επιφανειακές ρωγμές. Αυτές οι αλλαγές στην αισθητική της ψησταριάς δεν επηρεάζουν την απόδοσή της. Η δωρεάν επισκευή ή η αντικατάσταση οποιουδήποτε εξαρτήματος δεν υπερβαίνει την περιορισμένη εγγύηση πέραν του ενός (1) έτους 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 εφαρμογές.

## Εξαιρέσεις

Δεν υπάρχει γραπτή ή σιωπηρή εγγύηση απόδοσης για τα προϊόντα Pit Boss® Grills, καθώς ο κατασκευαστής δεν έχει έλεγχο στην εγκατάσταση, τη λειτουργία, τον καθαρισμό, τη συντήρηση ή τον τύπο του καυσίμου που καίγεται. Αυτή η εγγύηση δεν θα ισχύει ούτε η Dansons θα αναλάβει την ευθύνη εάν η συσκευή σας δεν έχει εγκατασταθεί, χειριστεί, καθαριστεί και συντηρηθεί σύμφωνα με το παρόν εγχειρίδιο από τον ιδιοκτήτη. Η καύση οποιουδήποτε άλλου υλικού εκτός αυτών που συστήνει το εγχειρίδιο, μπορεί να ακυρώσει την εγγύηση.

Η εγγύηση δεν καλύπτει ζημιά ή θραύση λόγω κακής χρήσης, ακατάλληλου χειρισμού ή τροποποιήσεων.

Ούτε η Dansons, ούτε ο εξουσιοδοτημένος αντιπρόσωπος της Pit Boss® Grills, δεν αποδέχεται την ευθύνη, νομική ή άλλη, για την τυχαία ή επακόλουθη ζημιά στην περιουσία ή τα πρόσωπα που προκύπτουν από τη χρήση αυτού του προϊόντος. Είτε υποβληθεί αξίωση κατά της Dansons βάσει παραβίασης της παρούσας εγγύησης είτε οποιουδήποτε άλλου τύπου εγγύηση εκπεφρασμένη ή υπονοούμενη από το νόμο, ο κατασκευαστής σε καμία περίπτωση δεν θα είναι υπεύθυνος για οποιοσδήποτε ειδικές, έμμεσες, επακόλουθες ή άλλες ζημιές οποιασδήποτε φύσης της αρχικής αγοράς αυτού του προϊόντος. Όλες οι εγγυήσεις από τον κατασκευαστή παρατίθενται εδώ και καμία αξίωση δεν πρέπει να γίνει κατά του κατασκευαστή για οποιαδήποτε εγγύηση ή αντιπροσώπευση.

Ορισμένα κράτη δεν επιτρέπουν τον αποκλεισμό ή τον περιορισμό τυχαίων ή επακόλουθων ζημιών ή περιορισμούς σιωπηρών εγγυήσεων, επομένως οι περιορισμοί ή οι εξαιρέσεις που ορίζονται σε αυτήν την περιορισμένη εγγύηση ενδέχεται να μην ισχύουν για εσάς. Αυτή η περιορισμένη εγγύηση σας παρέχει συγκεκριμένα νόμιμα δικαιώματα και ενδέχεται να έχετε άλλα δικαιώματα, τα οποία διαφέρουν από κράτος σε κράτος.

### Επικοινωνία με την εξυπηρέτηση πελατών

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

### Υπηρεσία εγγύησης

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

---

ΜΟΝΤΕΛΟ

---

ΣΕΙΡΙΑΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ

---

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΠΩΛΗΣΗΣ

---

ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΜΕΝΟΣ ΔΙΑΝΟΜΕΑΣ

---