

UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA



PIT BOSS®
NAVIGATOR
PB150PPS

CE

10805

STOLNÍ GRIL NA DŘEVĚNÉ PELETY PB150PPS



Upozornění: Přečtěte si prosím tento návod před instalací a před použitím tohoto elektrického grilu na dřevěné pelety.

Nedodržení těchto pokynů může mít za následek poškození majetku, zranění nebo dokonce smrt.

Ohledně omezení a dozoru instalace kontaktujte příslušné orgány nebo hasiče. Manuál uschovejte tak, abyste do něj mohli kdykoli nahlédnout nebo jej případně mohli nabídnout k prostudování dalším uživatelům.

Pro použití v exteriéru.

Produkt není vhodný pro komerční využití.

BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

HLAVNÍ PŘÍČINY POŽÁRU ZAŘÍZENÍ JSOU DŮSLEDKY ŠPATNÉ ÚDRŽBY A NEDODRŽOVÁNÍ POŽADOVANÉ VZDÁLENOSTI OD HOŘLAVÝCH MATERIÁLŮ. JE DŮLEŽITÉ, ABY TENTO VÝROBEK BYL POUŽÍVÁN POUZE V SOULADU S NÁSLEDUJÍCÍMI POKYNY.

Než se pokusíte sestavit, zprovoznit nebo instalovat produkt, přečtěte si pozorně celou tuto příručku. Tím zajistíte, že Váš nový gril na dřevěné pelety bude připraven na bezproblémový provoz. Doporučujeme také uschovat si tuto příručku pro budoucí použití

NEBEZPEČÍ A UPOZORNĚNÍ

Chcete-li získat nezbytná povolení nebo informace o jakýchkoli instalačních omezeních (jako je například gril instalovaný na hořlavém povrchu), požadavky na kontrolu nebo dokonce možnosti použití, musíte kontaktovat místní domovskou asociaci, stavební nebo požární úředníky nebo příslušné úřady ve Vaší oblasti.

1. Musí být zachována minimální vzdálenost 30cm od hořlavých konstrukcí po stranách grilu a 30 cm od zadní strany grilu k hořlavým produktům. **Neinstalujte spotřebič na hořlavé podlahy nebo podlahy obsahující hořlavé materiály.** Nepoužívejte tento spotřebič v interiéru ani v uzavřeném malém prostoru. Tento spotřebič na dřevěné pelety nesmí být umístěn pod stropem hořlavého stropu nebo převisem. Udržujte gril na čistém místě bez hořlavých materiálů, benzínu a jiných hořlavých par a kapalin.

Pokud dojde k požáru tuku nebo sazí, vypněte gril a nechte víko zavřené, dokud oheň nezhasne. Odpojte napájecí kabel. Nepolévejte gril vodou. Nezkoušejte oheň udusit. Důležité! Mějte po ruce hasicí přístroj schválený pro všechny třídy (třída ABC). Dojde-li k nekontrolovanému požáru, zavolejte hasiče.

2. Elektrické přívodní kabely a palivo udržujte mimo ohřívané povrchy. Nepoužívejte gril v dešti nebo v blízkosti vodních zdrojů. Pokud je přívodní kabel poškozen, musí být výrobcem vyměněn, popř. servisem či podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo nebezpečí.
3. Po určité době skladování nebo nepoužívání zkontrolujte, zda rošt hořáku není ucpaný, zda v násypce nejsou cizí předměty a případné zablokování vzduchu kolem sání ventilátoru nebo zadního výfukového otvoru. Před použitím očistěte. Pro prodloužení životnosti grilu je nutná pravidelná péče a údržba. Pokud je gril skladován venku během období dešťů nebo v období vysoké vlhkosti, je třeba zajistit, aby se voda nedostala do zásobníku. Když jsou dřevěné pelety mokré nebo vystaveny vysoké vlhkosti, výrazně nabobtnají, rozloží se a mohou zaseknout šnekový systém. Před prováděním jakékoli údržby nebo servisu vždy odpojte napájení.

Nepřenášejte gril během používání nebo během toho, když je gril horký. Před přemístěním se ujistěte, že v ohništi nejsou žhavé pelety a zda je gril na dotek chladný.

4. Při provozu grilu se doporučuje používat tepelně odolné rukavice na grilování nebo rukavice. Nepoužívejte příslušenství, které není určeno pro použití s tímto spotřebičem. Nepokládejte do úložného prostoru pod grilem rozžhavený kryt nebo cokoli hořlavého.
5. Aby se zabránilo kontaktu prstů, oděvů nebo jiných předmětů se systémem podávání šneku, je spotřebič vybaven kovovou bezpečnostní clonou připevněnou do vnitřku zásobníku. Tato clona **nesmí** být odstraněna, pokud to nenařídí zákaznický servis nebo autorizovaný prodejce!

Toto zařízení se nedoporučuje používat dětem, osobám se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod přímým dohledem nebo poučením osoby odpovědné za jejich bezpečnost. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Čištění a užitelskou údržbu nesmějí provádět děti bez dozoru.

6. Části grilu mohou být velmi horké a může dojít k vážnému zranění. Během používání udržujte malé děti a domácí zvířata v bezpečí.
7. Nezvětšujte zapalovací otvory ani hořící plochy. Nedodržení tohoto varování může vést k nebezpečí požáru a ublížení na zdraví a ke ztrátě záruky.
8. Výrobek může mít ostré hrany nebo hroty. Kontakt může způsobit zranění. Zacházejte s ním prosím opatrně.

LIKVIDACE POPELU

Popel by měl být umístěn v kovové nádobě s pevně přiléhajícím víkem. Uzavřená nádoba na popel by měla být umístěna na nehořlavou podlahu nebo na zem, daleko od všech hořlavých materiálů, až do konečné likvidace. Pokud se popel likviduje zakopáním v půdě nebo jiným lokálním rozptýlením, měl by být uchovávan v uzavřené nádobě, dokud se všechny hořlavé části důkladně neochladí.

DŘEVĚNÉ PELETY - PALIVO

Tento gril je navržen a schválen pouze pro peletizované, čistě přírodní, dřevěné palivo. Jakýkoli jiný typ paliva spalovaného v tomto spotřebiči ruší platnost záruky a bezpečnostního listu. Smíte používat pouze přírodní dřevěné pelety určené pro spalování v peletových grilech. Nepoužívejte palivo s přísadami. Dřevěné pelety jsou vysoce citlivé na vlhkost a měly by být vždy skladovány ve vzduchotěsné nádobě. Pokud skladujete gril delší dobu bez použití, doporučujeme vyprázdnit všechny pelety z násypky a šneku Vašeho grilu, abyste zabránili zaseknutí. Průměrná výhřevnost paliva na pelety v 8000-8770 BTU/LB, obsah popela < 1 %.

K zapálení nebo rozpálení ohně ve Vašem grilu nepoužívejte líh, benzín, kapalinu do zapalovačů nebo petrolej. Při používání udržujte všechny takové kapaliny v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

V době tisku neexistuje žádný průmyslový standard pro dřevěné pelety na grilování, ačkoli většina výrobců používá stejné standardy pro výrobu dřevěných pelet pro domácí použití.

Ohledně kvality pelet ve Vaší oblasti kontaktujte svého místního prodejce. Protože neexistuje žádná kontrola nad kvalitou používaných pelet, nepřebíráme žádnou odpovědnost za škody způsobené špatnou kvalitou paliva.

KREOSOT (SAZE)

Kreosot, neboli saze, je látka podobná dehtu. Při hoření vzniká černý kouř se zbytkem, který je rovněž černé barvy. Saze nebo kreosot se tvoří, když je spotřebič provozován nesprávně, jako například: ucpání spalovacího ventilátoru, nečištění a údržba spalovací plochy, pelety ovlivněné vlhkostí nebo špatné spalování vzduchpalivo. Provoz tohoto spotřebiče je nebezpečný, pokud plamen ztmavne, ušpiní se nebo je hořák přeplněný peletami. Po zapálení tento kreosot vytváří extrémně horký a nekontrolovaný oheň, podobný tukovému ohni. Pokud k tomu dojde, VYPNĚTE gril, nechte ho zcela vychladnout a poté jej zkontrolujte.

Pokud se v zařízení vytvořil kreosot, nechte gril zahřát na nízkou teplotu, vypněte zařízení a poté veškeré usazeniny otřete ručníkem. Podobně jako dehet se mnohem snadněji čistí za tepla, protože se stává tekutým.

OXID UHELNATÝ („TICHÝ ZABIJÁK“)

Oxid uhelnatý je bezbarvý plyn bez chuti a zápachu, který vzniká spalováním plynu, dřeva, propanu, dřevěného uhlí nebo jiného paliva. Oxid uhelnatý snižuje schopnost krve přenášet kyslík. Nízká hladina kyslíku v krvi může mít za následek bolesti hlavy, závratě, slabost, nevolnost, zvracení, ospalost, zmatenost, ztrátu vědomí nebo smrt. Dodržujte tyto pokyny, abyste zabránili tomu, aby tento bezbarvý plyn bez zápachu otrávil Vás, Vaši rodinu nebo ostatní:

- Pokud se u vás nebo u jiných objeví příznaky nachlazení nebo chřipky při vaření nebo v blízkosti spotřebiče, navštivte lékaře. Otrava oxidem uhelnatým, kterou lze snadno zaměnit s nachlazením nebo chřipkou, se často odhalí příliš pozdě.
- Konzumace alkoholu a užívání drog zvyšují účinky otravy oxidem uhelnatým.

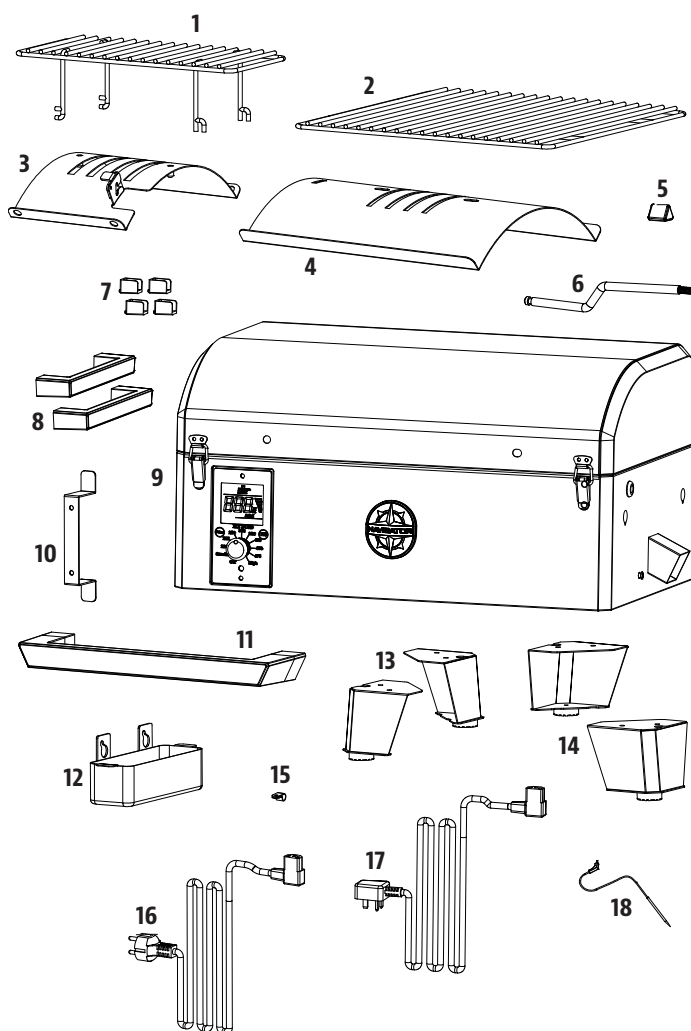
Oxid uhelnatý je zvláště toxický pro matku a dítě během těhotenství, kojence, starší osoby, kuřáky a osoby s problémy s krví nebo oběhovým systémem, jako je anémie nebo srdeční onemocnění.

OBSAH

Bezpečnostní instrukce	2
Díly a specifikace	6
Příprava montáže.....	7
Montážní návod	
Montáž postranních madel	7
Montáž noh grilu	8
Montáž rukojeti víka	8
Montáž regulátoru přívodu vzduchu a plamenů	8
Montáž roštů	9
Montáž držáku napájecího kabelu.....	9
Připojení napájecího kabelu	9
Umístění misky na tuk	9
Připojení ke zdroji napájení.....	10
Návod k obsluze	
Prostředí grilu	11
Teplotní rozsah grilu	12
Význam sond	12
Porozumění ovládacímu panelu	13
Postup plnění násypky	14
První použití - vypálení grilu	14
Postup automatického spuštění	14
Postup ručního spuštění	15
Vypnutí grilu	15
Péče a údržba	16
Tipy a techniky	17
Řešení potíží	18
Elektrické schéma	20
Náhradní díly	21
Záruka	22

DÍLY A SPECIFIKACE

Část	Popis
1	Horní rošt (x1)
2	Hlavní rošt (x1)
3	Regulátor přívodu vzduchu a plamenů (x1)
4	Krycí víko topeniště (x1)
5	Madlo regulátoru přívodu vzduchu (x1)
6	Seřizovací tyč pro nastavení plamene (x1)
7	Držák boční rukojeti (x4)
8	Boční rukojeť (x2)
9	Grilovací sestava vč. násypky (x1)
10	Držák napájecího kabelu (x1)
11	Rukojeť víka (x1)
12	Miska na tuk (x1)
13	Noha A (x2)
14	Noha B (x2)
15	Spona na napájecí kabel (x1)
16	Napájecí kabel - F zástrčka (x1)
17	Napájecí kabel - G zástrčka (x1)
18	Sonda na maso (x1)



POZNÁMKA: Kvůli neustálému vývoji produktu se mohou součásti změnit bez předchozího upozornění. Pokud při montáži jednotky chybí nějaké součásti, kontaktujte zákaznický servis.

PB – ELEKTRICKÉ POŽADAVKY

220-240 V, 50 Hz, 220 W, 3-PRONG GROUNDED PLUG

MODEL	ROZMĚRY GRILU (WxDxH)	VÁHA GRILU	GRILOVACÍ PLOCHA	TEPLTNÍ ROZSAH
PB PB150PPS	68,4 cm x 48,5 cm x 37.8 cm	19.7 KG	HLAVNÍ ROŠT - 1235,86 cm ² HORNÍ ROŠT - 419,85 cm ² CELKEM - 1655,71 cm ²	82-260°C

Díly jsou umístěny v přepravním kartonu, včetně grilu. Po vyjmutí z ochranného přepravního obalu zkontrolujte balení grilu i jeho součásti. Před montáží výrobku si přečtěte návod a zkontrolujte seznam všech součástí. Pokud některá část chybí nebo je poškozena, nepokoušejte se gril sestavit. Na poškození při přepravě se nevztahuje záruka. O náhradní díly požádejte distributora nebo zákaznický servis Graffishing&hunting.

DŮLEŽITÉ: Chcete-li si usnadnit instalaci a zabránit zranění, požádejte o pomoc druhou osobu.

Nástroje potřebné pro montáž: šroubovák a vodováha. Nástroje nejsou součástí dodávky



POKYNY PRO MONTÁŽ

POZNÁMKA: Před zahájením montáže se doporučuje přečíst si každý krok podle pokynů.

U všech následujících kroků neutahujte žádné šrouby, dokud nejsou nainstalovány všechny šrouby pro tento krok. Po instalaci všech šroubů je pevně dotáhněte.

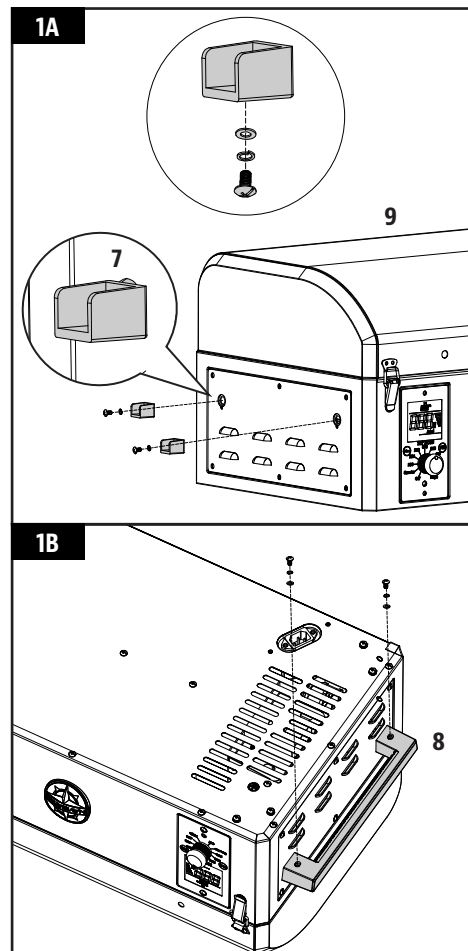
1. MONTÁŽ BOČNÍCH MADEL

Potřebné díly:

- 4 x Držák boční rukojeti (7)
- 2 x Boční rukojeť (8)
- 1 x Grilovací sestava vč. násypky (9)

Montáž:

- Položte na podlahu kus lepenky, abyste zabránili poškrábání grilu a součástí během montáže. Vyjměte všechny díly z vnitřní strany víka.
- Odstraňte předem nainstalované šrouby, pojistné podložky a podložky ze čtyř držáků boční rukojeti. Ponechte je stranou
- Odstraňte dva předem nainstalované šrouby z levého bočního panelu grilu (na přístupovém panelu násypky). Zajistěte dva držáky bočních rukojetí k levému bočnímu panelu pomocí stejných šroubů, které jste právě odstranili. Opakujte stejnou instalaci pro pravý boční panel grilu se dvěma dalšími držáky boční rukojeti. Poznámka: obrázek 1A.
- Poté opatrně otočte jednotku dnem vzhůru. Nainstalujte každou boční rukojeť do držáků boční rukojeti pomocí šroubů, pojistných podložek a podložek, které byly předtím odstraněny z držáků boční rukojeti. Poznámka: obrázek 1B.



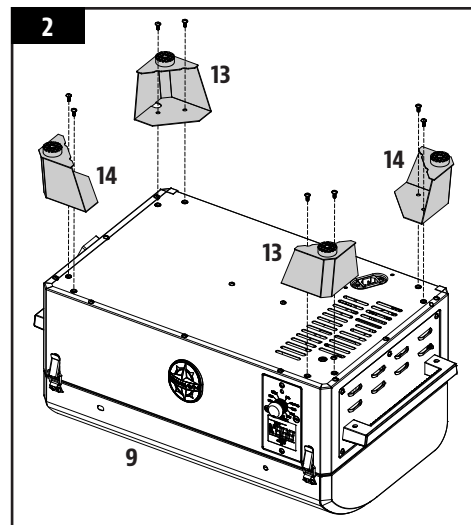
2. MONTÁŽ NOH GRILU

Potřebné díly:

- 1 x Grilovací sestava vč. násypky (9)
- 2 x Noha A (13)
- 2 x Noha B (14)

Montáž:

- Odstraňte 8 předem nainstalovaných šroubů ze spodu grilu v rozích, z každého rohu dva.
- Zajistěte nohu A k dolnímu rohu panelu (nejblíže ovládací desce) pomocí dvou dříve odstraněných šroubů. Opakujte stejnou instalaci v opačném rohu s další nohou A.
- Zajistěte každou nohu B na dvou zbývajících rozích spodního panelu vždy pomocí dvou šroubů.



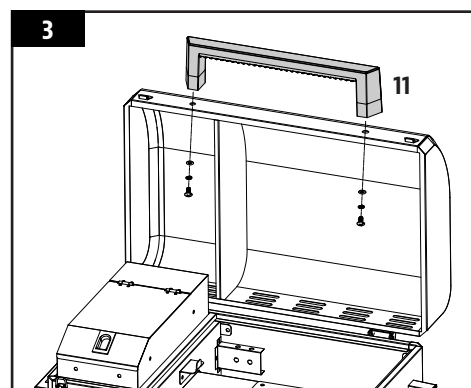
3. MONTÁŽ RUKOJETI VÍKA

Potřebné díly:

- 1 x Rukojeť víka (11)

Montáž:

- Odstraňte předem nainstalované šrouby, pojistnépodložky a podložky z konců rukojeti víka. Přidejte pojistnou podložku a podložku na šroub, poté zevnitř víka grilu vložte šroub tak, aby vyčníval ven. Rukou utáhněte šroub (zevnitř) do rukojeti víka. Opakujte stejnou instalaci pro druhý konec rukojeti víka.



4. MONTÁŽ REGULÁTORU PŘÍVODU VZDUCHU A PLAMENŮ

Potřebné díly:

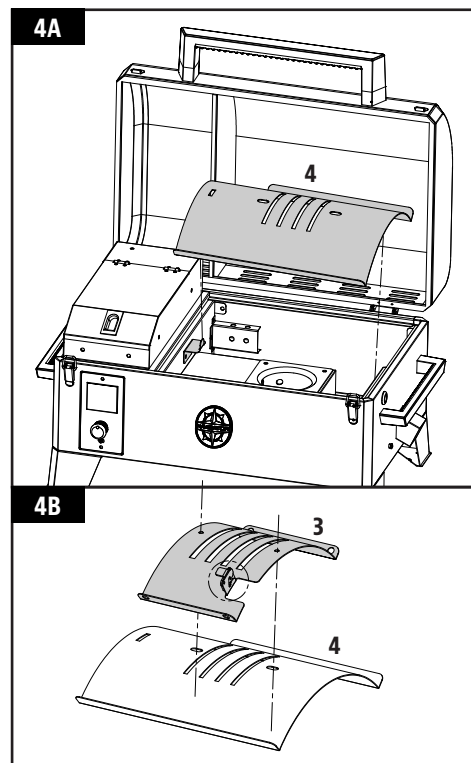
- 1 x Regulátor přívodu vzduchu a plamenů (3)
- 1 x Krycí víko topeniště (4)
- 1 x Madlo regulátoru přívodu vzduchu a plamenů (5)
- 1 x Seřizovací tyč pro nastavení plamene (6)

Montáž:

- Vložte krycí víko topeniště do hlavního válce grilu levou stranou napřed a položte ho na vestavěnou římsu na levé straně, poté opřete pravou stranu o vestavěnou lištu (vpravo uvnitř), která nasměruje tuk směrem k nádobce na tuk. Bude sedět mírně pod úhlem dolů. Poznámka 4A.

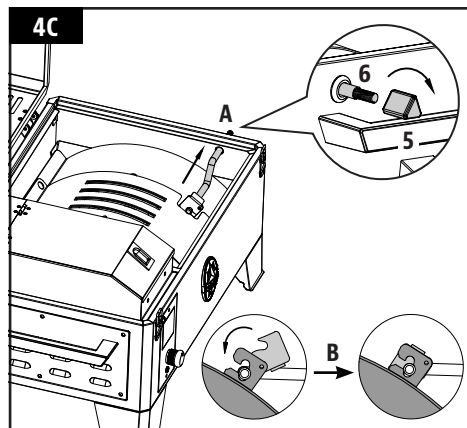
POZNÁMKA: Pokud je krycí víko rovně - je nesprávně nainstalováno. Víko by mělo být pod úhlem, přičemž levá strana musí být výš než pravá. Špatná instalace tohoto dílu může vést k poškození Vašeho grilu.

- Umístěte regulátor přívodu vzduchu na krycí víko topeniště s odtokovým žlábkem pro zakrytí šterbinových otvorů. Ujistěte se, že zvednutý jazýček je vlevo, aby se při grilování snadno nastavil přímý nebo nepřímý plamen. Viz obr.4B. Poznámka: Obě části (jak krycí víko, tak regulátor) jsou lehce naolejované, aby nedošlo ke korozi.



- Poté sejměte rukojeť seřizovací tyče plamene z nastavovací tyče plamene. Vložte nastavovací tyč regulátoru plamene otvorem na pravé straně hlavního prostoru grilu. Přidejte rukojeť seřizovací tyče zpět na konec mimo gril. Dále zasuňte vroubkovaný konec nastavovací lišty do zajišťovacího jazýčku na posuvném jezdcí, čímž získáte nastavitelný přístup k regulátoru přívodu vzduchu a plamenů na ovládacím panelu. Všimněte si kroků v 4C.

POZNÁMKA: Pokud je krycí víko topeniště otevřené a při grilování se používá přímý plamen, nenechávejte gril bez dozoru delší dobu.



5. MONTÁŽ ROŠTŮ

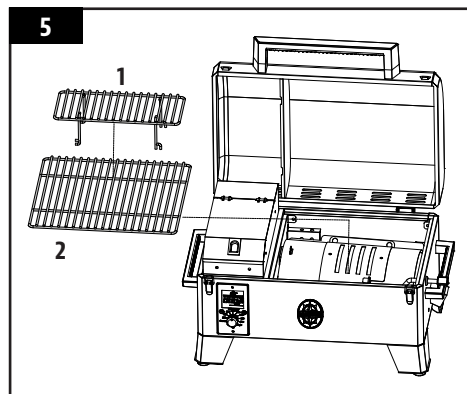
Potřebné díly:

- 1 x Horní rošt (1)
- 1 x Hlavní rošt (2)

Montáž:

- Umístěte grilovací mřížku na římsu uvnitř hlavního grilu.
- Umístěte horní rošt nad grilovací rošt. Horní rošt lze umístit podle potřeby.

POZNÁMKA: Pro zachování výkonu Vašich grilovacích roštů je nutná pravidelná péče a údržba.



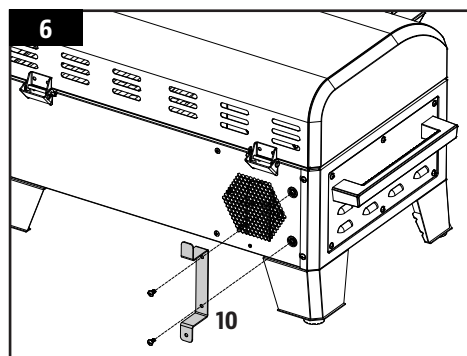
6. MONTÁŽ DRŽÁKU NAPÁJECÍHO KABELU

Potřebné díly:

- 1 x Držák napájecího kabelu (10)

Montáž:

- Odstraňte dva předem nainstalované šrouby ze zadního panelu grilu. Zajistěte držák napájecího kabelu k rohu pomocí dvou dříve odstraněných šroubů.



7. MONTÁŽ NAPÁJECÍHO KABELU

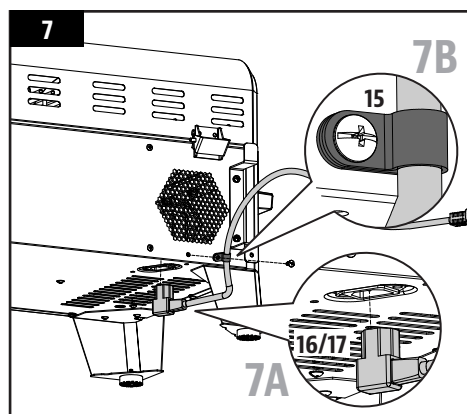
POZNÁMKA: Součástí dodávky jsou dva napájecí kabely. Vyberte napájecí kabel požadovaný pro vaši oblast.

Potřebné díly:

- 1 x Spona na napájecí kabel (15)
- 1 x Napájecí kabel (16 nebo 17)

Montáž:

- Umístěte svorku napájecího kabelu na napájecí kabel. Poté zasuňte napájecí kabel do drážky ve spodní části grilu. Obrázek 7A.
- Upevněte sponu k zadnímu panelu pomocí předem nainstalovaného šroubu pod větracím otvorem. Obrázek 7B.



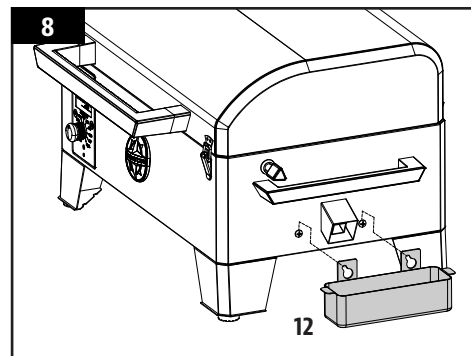
8. UMÍSTĚNÍ MISKY NA TUK

Potřebné díly:

1 x Miska na tuk (#12)

Montáž:

- Umístěte misku na tuk na dva předem namontované šrouby bočního panelu grilu. Pevně zatlačte, abyste se ujistili, že je miska ve vodorovné poloze, aby nedošlo k rozlití tuku.
- Gril je nyní kompletně sestaven.



9. PŘIPOJENÍ KE ZDROJI NAPÁJENÍ

POZNÁMKA: Před zapojením Pit Boss® do jakékoli elektrické zásuvky se ujistěte, že je kolečko teploty v poloze OFF.

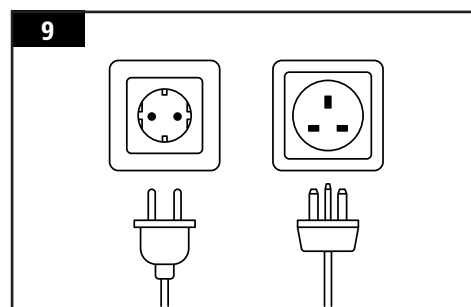
• *STANDARDNÍ VÝSTUP*

Tento spotřebič vyžaduje 220-240 V, 50 Hz, 220 W. Musí být použita uzemněná zástrčka se 3 kolíky. Ujistěte se, že kabel i zástrčka nejsou poškozeny.

• *NA CESTÁCH*

Odpojte zapalovač od hlavního kabelového svazku. Použijte postup ručního spuštění. Jednotka Pit Boss® může pracovat s 12voltovým, 100wattovým invertorem zapojeným do Vaší automobilové zásuvky. Pro použití automatického zapalovače se doporučuje použít minimálně 1000W invertor. (Není součástí balení.)

DŮLEŽITÉ: Pokud zařízení nepoužíváte, odpojte jej od zdroje napájení.



NÁVOD K OBSLUZE

S dnešním životním stylem jíst zdravé a výživné potraviny se také zaměřujeme i na jeden důležitý faktor a to je snižování příjmu tuků z potravy. Jedním z nejlepších způsobů, jak snížit obsah tuku ve Vaší stravě, je použití nízkotučného způsobu vaření, jako je grilování. Protože ke grilování se dnes používají pelety z přírodního dřeva, mají proto tyto grilované pochoutky pikantní chuť dřeva, což snižuje potřebu dochucovat maso omáčkami s vysokým obsahem cukru. V této příručce si všimněte důrazu na grilování potravin při nízkých nebo středních teplotách.

PROSTŘEDÍ GRILU

1. KDE UMÍSTIT GRIL

U všech venkovních spotřebičů hrají venkovní podmínky velkou roli ve výkonu Vašeho grilu a na dobu potřebnou ke grilování Vašeho jídla. Všechny jednotky Pit Boss® by měly udržovat minimální odstup 30 cm (12 palců) od hořlavých konstrukcí a tato vzdálenost musí být zachována, dokud je gril v provozu. Tento spotřebič nesmí být umístěn pod hořlavým stropem nebo převisem. Udržujte svůj gril v prostoru bez hořlavých materiálů, benzínu a jiných hořlavých par a kapalin.

2. VAŘENÍ ZA STUDENÉHO POČASÍ

Když se venku ochladí, neznamená to, že grilovací sezóna skončila! Chladný vzduch a nebeská vůně uzených jídel pomůže rozjasnit podzimní depresivní nálady. Postupujte podle těchto doporučení a užijte si svůj gril během chladnějších měsíců:

- Pokud selhává spalování pelet při nízkých teplotách, mírně zvýšte teplotu, abyste dosáhli stejných výsledků.
- Organizujte - než vyrazíte ven, připravte si vše potřebné do kuchyně. Během zimy přesuňte svůj gril do míst kde nefouká. Zkontrolujte místní předpisy týkající se blízkosti Vašeho grilu ve vztahu k Vašemu domu anebo jiným podmínkám. Dejte vše, co potřebujete na podnos, upevněte a jděte na to!
- Chcete-li sledovat venkovní teplotu, umístěte venkovní teploměr do blízkosti varného prostoru. Uchovávejte si záznamy nebo historii toho, co jste ugrilovali, venkovní teplotu a dobu grilování. Později Vám to pomůže abyste zjistili, jak dlouho bude trvat ugrilovat si svoji oblíbenou pochoutku.
- Za velmi chladného počasí zvýšte dobu předeřívání nejméně o 20 minut.
- Vyvarujte se zvedání víka více, než je nutné. Chladné nárazy větru mohou zcela ochladit teplotu Vašeho grilu. Buďte flexibilní s časem svého podávání; při každém otevření víka přidejte asi 10 - 15 minut navíc.
- Připravte si vyhřívaný talíř nebo kryt misky, aby Vaše jídlo zůstalo v teple při cestě zpět dovnitř.
- Ideální jídla pro zimní vaření jsou ty, které vyžadují malou pozornost, jako jsou pečeně, celá kuřata, žebra a krůty. Usnadněte si přípravu jídla přidáním jednoduchých položek, jako je zelenina a brambory.

3. GRILOVÁNÍ V TEPLÉM POČASÍ

Jakmile bude venku tepleji, doba grilování se sníží. Postupujte podle těchto několika doporučení a užijte si grilování v horkých měsících:

- Snižte teplotu grilování. To pomáhá vyhnout se nežádoucímu vzplanutí.
- K určení vnitřní teploty potravin použijte teploměr na maso. Pomáhá to zabránit tomu, aby se Vaše maso nadměrně grilovalo a vysušilo se.
- I za horkého počasí je stále lepší grilovat se zavřeným grilem.
- Potraviny můžete udržovat v horkém stavu tím, že je zabalíte do fólie a umístíte je do izolovaného chladiče. Zmačkané noviny kolem fólie pomohou udržovat jídlo teplé až po dobu 3 až 4 hodin.

ROZSAH TEPLoty GRILU

Odečty teploty na ovládací desce se nemusí přesně shodovat s teploměrem. Všechny níže uvedené teploty jsou přibližné a jsou ovlivněny následujícími faktory: venkovní teplota okolí, množství a směr větru, kvalita použitých pelet, otevírání víka a množství grilovaného jídla.

- **VYSOKÁ TEPLOTA (205-260°C / 401-500°F)**

Tento rozsah se nejlépe používá k opékání a grilování při vysoké teplotě. Používejte společně s krycím víkem s regulátorem přívodu pro nepřímé nebo přímé grilování plamenem. Při **otevřeném regulátoru** na krycím víku se používá přímý plamen k vytvoření steaků, stejně jako plamenem opečené zeleniny, česnekového toastu nebo jiných druhů! Když je regulátor na krycím víku **uzavřen**, vzduch cirkuluje po boku, což má za následek konvekční teplo. Vysoká teplota se také používá k předehřátí grilu, vypalování grilovacích mřížek od zbytků a dosažení vysokého tepla v extrémně chladných povětrnostních podmínkách.

- **STŘEDNÍ TEPLOTA (135-180°C / 275-356°F)**

Tyto teploty jsou nejlepší pro pečení, opékání a získání uzené chuti před dokončením jídla. Grilování při těchto teplotách výrazně sníží pravděpodobnost vzplanutí tuku a sazí. Zajistěte, aby regulátor přívodu vzduchu a plamenů byl v uzavřené poloze a zakrýval drážky. Skvělý pro grilování všeho zabaleného např. ve slanině nebo tam, kde chcete mít všechno pod kontrolou.

- **NÍZKÁ TEPLOTA (82-125°C / 180-257°F)**

Tento rozsah teploty se používá k pomalému pečení - uzení, zvýšení kouřové chuti a udržování potravin v teple. Dodejte své pochoutce více uzené chuti a udržujte své maso šťavnaté tím, že grilujete **déle při nižší teplotě**. Vřele doporučujeme pro velkou krůtu na Den díkůvzdání, šťavnatou šunku na Velikonoce nebo na velkou sváteční hostinu.

Uzení je variantou barbecue a je hlavní výhodou grilu na dřevěné pelety. Uzení za tepla, jak se jinak říká grilování při nižších teplotách delší dobu, se obvykle provádí při teplotách 82-125°C/180-257°F. Uzení za tepla funguje nejlépe v případech, kdy je třeba delší doba pečení (velké kusy masa, ryb, drůbeže).

TIP: Chcete-li zvýraznit kouřovou chuť, přepněte ihned po vložení jídla na gril do nízkého teplotního rozsahu SMOKE. To umožňuje kouři více proniknout do masa. Klíčem je experimentovat s dobou, po kterou udíte-grilujete pochutiny, než jsou hotové. Někteří kuchaři raději udí na konci vaření, takže jídlo může zůstat v teple, dokud není připraveno k servírování. Cvičení dělá mistra!

VÝZNAM SOND

- **TEPLOTNÍ SONDA**

Nachází se uvnitř hlavního válce, kde na zadní stěně je umístěna teplotní sonda. Je to malý, svislý kus z nerezové oceli. Teplotní sonda měří vnitřní teplotu jednotky. Když je teplota nastavena na řídicí desce, teplotní sonda odečte skutečnou teplotu uvnitř jednotky a upraví se na požadovanou teplotu.










DŮLEŽITÉ: Teplota Vaší jednotky je vysoce ovlivněna venkovním počasím, kvalitou použitých pelet, chutí pelet a množstvím grilovaného jídla.

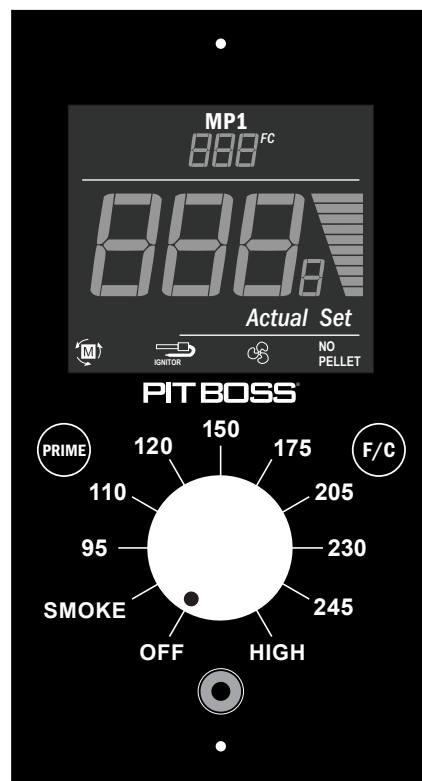
- **SONDA NA MASO**

Sonda měří vnitřní teplotu Vašeho masa v grilu, podobně jako vnitřní trouba. Připojte adaptér sondy na maso k portu pro připojení sondy na maso na řídicí desce a vložte sondu na maso z nerezové oceli do nejhrubší části masa a na ovládací desce se zobrazí teplota. Aby bylo zajištěno, že je sonda masa správně připojena k připojovacímu portu, můžete cítit a slyšet, jak zapadne na své místo.

POZNÁMKA: Při umísťování sondy na maso do masa zajistěte, aby dráty sondy na maso zabránily přímému kontaktu s plamenem nebo nadměrnému teplu. To může mít za následek poškození sondy na maso. Pokud sondu nepoužíváte, odpojte ji od připojovacího portu sondy na maso a odložte stranou, aby byla chráněna a čistá.

OVLÁDACÍ PANEL

SYMBOL	POPIS
	Obrazovka LCD se používá jako informační centrum pro Váš gril. Na LCD displeji se zobrazí aktuální teplota grilu (ACTUAL) a teplota sondy masa (MP1). Blikající LCD obrazovka indikuje, že zařízení bylo právě připojeno ke zdroji. Obrazovka třikrát zabliká a poté se vypne.
	Indikuje, že sonda na maso je připojena.
Actual	Ukazuje aktuální teplotu grilu.
Set	Označuje zvolenou požadovanou teplotu.
	Indikuje, že šnekový podavač se otáčí a posouvá pelety do grilu.
	Indikuje, že je zapalovač zapnutý. Při prvním spuštění grilu běží zapalovač nepřetržitě po dobu spouštěcího cyklu.
	Indikuje, že ventilátor běží. Pokud je gril v provozu, ventilátor je zapnutý.
NO PELLETT	Indikuje, že šnekový podavač není schopen podávat pelety. Zásobník je pravděpodobně prázdný a vyžaduje doplnit.
	Stisknutím a podržením tlačítka Prime aktivujete další přísun pelet do ohně. To lze použít k přidání dalšího paliva do ohně především před otevřením víka, což má za následek rychlou dobu zpětného získávání tepla. Může být také použit při grilování ke zvýšení intenzity čistého kouřové aroma. Příliš časté používání může poškodit povrch (barvu) grilu.
	Stisknutím tlačítka změníte jednotky teploty. Vybrat si můžete z jednotky Fahrenheit (°F) nebo Celsius (°C). Přednastavená jednotka je Celsius (°C).
	Otočný ovladač teploty umožňuje nastavit požadovanou teplotu. Otáčením knoflíku vyberte SMOKE kteroukoli z osmi přednastavených teplot nebo HIGH. Po otočení ovladačem se upraví nastavená teplota na LCD obrazovce.
OFF	Nastavení Off na voliči teploty je režim OFF pro jednotku. Při tomto nastavení nebude gril fungovat.
SMOKE	Je nejnižším režimem uzení pro jednotku. Nastavení kouře na voliči teploty je nejnižším režimem kouření pro jednotku. Gril funguje na nejnižší teplotu, aniž by oheň zhasl.
HIGH	Vysoké nastavení na ovladači teploty představuje nejvyšší úroveň ohřevu jednotky. Gril pracuje při nejvyšší teplotě. Když je víko otevřené, gril poběží touto rychlostí, aby se vyrovnaly ztráty tepla v grilu.
	Zásuvné připojovací porty na přední straně ovládací desky jsou pro sondu na maso. Po připojení sondy na maso se na LCD obrazovce zobrazí teplota. Pokud se nepoužívá, odpojte sondu od připojovacího portu. Kompatibilní pouze s masovými sondami značky Pit Boss. Další sondy na maso se prodávají samostatně.



POSTUP NASTAVENÍ NÁSYPKY (PRIMING HOPPER)

Tyto pokyny je třeba dodržovat při prvním zapálení grilu a při každém vyprázdnění pelet ze zásobníku. Šnek musí být naplněn tak, aby pelety mohly projít délkou šneku a naplnit nádobu. Pokud není aktivován, zapalovači vyprší časový limit pro zapálení pelet a nezapálí se žádný oheň. Pro naplnění zásobníku postupujte takto:

1. Otevřete víko zásobníku. Ujistěte se, že v zásobníku nejsou žádné cizí předměty, které by blokovaly systém šnekového podavače.
2. Vyjměte všechny součásti grilu z vnitřku grilu.
3. Zapojte napájecí kabel do zdroje napájení. Stisknutím vypínače zapněte jednotku a otočte ovladač teploty do polohy SMOKE (KOUŘ). Zkontrolujte následující položky:
 - Měli byste slyšet otáčení šnekového podavače. Položte ruku nad rošt a měli byste cítit pohyb vzduchu. Nedávejte ruku nebo prsty do ohně, mohlo by to způsobit zranění.
 - Přibližně po minutě se rozežheje zapalovací svíčka a začnete cítit, jak se pelety zahřívají. Špička zapalovače nesvítí červeně, ale je velmi horká a pálí. Nedotýkejte se proto zapalovače.
4. Po ověření, že všechny elektrické komponenty pracují správně, vypněte jednotku stisknutím tlačítka napájení.
5. Naplňte zásobník přírodními dřevěnými peletami ke grilování.
6. Stiskněte a podržte tlačítko Prime, dokud nevidíte pelety na vnitřní straně grilu z šnekové trubice. Jakmile pelety začnou padat do ohně, uvolněte tlačítko Prime.
7. Stisknutím tlačítka napájení jednotku vypněte.
8. Znovu nainstalujte součásti grilování do hlavního válce. Gril je nyní připraven k použití

PRVNÍ POUŽITÍ - VYPÁLENÍ GRILU

Po naplnění zásobníku a před prvním grilováním na grilu je důležité dokončit rozpálení grilu. Spusťte gril a pracujte při vysoké teplotě 176°C / 350°F s víkem dolů po dobu 30 až 40 minut, abyste gril rozpálili a zbavili ho veškerých cizích látek.

POSTUP AUTOMATICKÉHO SPUŠTĚNÍ

1. Zapojte napájecí kabel do uzemněného zdroje napájení. Otevřete krycí víko grilu. Zkontrolujte grilovací nádobu, abyste se ujistili, že neexistují překážky pro správné zapálení. Otevřete víko zásobníku. Zajistěte, aby v systému podávání zásobníku nebo šneku nebyly žádné cizí předměty. Naplňte násypku suchými, přírodními peletami z tvrdého dřeva.
2. Ujistěte se, že ovladač teploty je v poloze SMOKE. Stisknutím tlačítka napájení jednotku zapněte. Tím se aktivuje spouštěcí cyklus. Systém šnekového podavače se začne otáčet, zapalovací svíčka začne žhnout a ventilátor bude dodávat vzduch do ohniště. Během startovacího cyklu začnou pelety dýmit. Víko grilu musí zůstat otevřené během spouštěcího cyklu. Chcete-li se ujistit, že spouštěcí cyklus začal správně, poslouchejte vydávaný tichý zvuk a všimněte si, že se produkuje určité teplo.
3. Jakmile se těžký bílý kouř rozptýlí, spouštěcí cyklus je dokončen a můžete si užít svůj gril při požadované teplotě.

POSTUP PŘI PORUŠE ZAPALOVÁNÍ

Pokud z nějakého důvodu selže elektrický zapalovač, zkontrolujte následující kroky nebo zapněte gril pomocí manuální metody.

1. Ujistěte se, že ovladač teploty je v poloze SMOKE. Otevřete víko grilu. Vyjměte rošty zevnitř grilu. Odstraňte všechny nespálené pelety a popel z ohně. Nedotýkejte se zapalovače, abyste předešli zranění, protože může být velmi horký.
2. Jakmile jsou všechny součásti grilu odstraněny a vyčištěny, zapněte jednotku stisknutím tlačítka napájení. Zkontrolujte následující:
 - Vizually si potvrďte, že zapalovač pracuje a to tak, že položíte ruku nad žár a oheň.
 - Vizually ověřte, že zapalovací svíčka vyčnívá přibližně 13 mm / 0,5 palce v ohništi.
 - Vizually potvrďte, že šnek spouští pelety do ohně.
 - Ujistěte se, že spalovací ventilátor pracuje tak, že uslyšíte zvuk ohně.
3. *Pokud některý z výše uvedených bodů nefunguje, postupujte podle pokynů pro řešení problémů.*

POSTUP MANUÁLNÍHO SPUŠTĚNÍ

1. Ujistěte se, že ovladač teploty je v poloze SMOKE. Připojte napájecí kabel k uzemněnému zdroji napájení.
2. Zkontrolujte vypalovací nádobu, abyste se ujistili, že neexistují překážky pro správné zapálení. Otevřete víko zásobníku. Ujistěte se, že neexistují žádné cizí předměty v systému podávání násypky nebo šneku. Naplňte násypku suchými granulemi z tvrdého dřeva.
3. Otevřete víko grilu. Vyjměte varné součásti a otevřete topeniště. Vložte velkorysou hrst pelet. Nastříkejte na horní část pelet gelový podpalovač nebo jiný vhodný podpalovač pelet. Vhodné je také malé množství podpalovače na tuhá paliva z pilin a vosku nebo dřevěných hoblin. Přidejte další malé množství pelet do spalovací nádoby.

POZNÁMKA: Nepoužívejte lih, benzín, zapalovač nebo petrolej k zapálení nebo obnovení ohně v grilu.

4. Zapalte obsah pomocí zapalovače s dlouhou rukojetí. Nechte startér hořet 3 až 5 minut. Nepokoušejte se přidat další startér, může to způsobit zranění.
5. Pečlivě vložte součásti vaření do vnitřku grilu. Pokračujte ve spuštění druhým **krokem postupu automatického spuštění**.

VYPNUTÍ VAŠEHO GRILU

1. Poukončení grilování nechte zavřené víko grilu, stisknutím tlačítka napájení vypněte gril a otočte ovladač teploty do polohy OFF. Gril zahájí cyklus automatického ochlazování. Systém šneku přestane dodávat palivo, plamen vyhoří a ventilátor bude pokračovat v chodu, dokud nebude dokončen cyklus ochlazování. Po dokončení cyklu se ventilátor vypne.

PÉČE A ÚDRŽBA

Každý spotřebič Pit Boss® Vám poskytne mnoho let výborné služby s minimálním čištěním. Při údržbě grilu postupujte podle následujících tipů pro čištění a údržbu:

1. MONTÁŽ ZÁSOBNÍKU (HOPPERU)

- Pokud nebudete Váš gril delší dobu používat, doporučuje se vyprázdnit veškeré pelety ze šnekového systému. To lze provést spuštěním grilu při prázdné násypce, dokud se všechny pelety nevyprázdí ze šnekového systému..

POZNÁMKA: Použijte kartáč s dlouhou rukojetí nebo dílenský vysavač k odstranění přebytečných pelet, pilin a nečistot pro úplné vyčištění síta násypky.

- Zkontrolujte a očistěte veškerý odpad z větracího otvoru ventilátoru, který se nachází na spodní straně zásobníku. Jakmile je přístupový panel zásobníku odstraněn (viz schéma elektrického zapojení), opatrně setřete veškeré nahromaděné mazivo přímo na lopatkách ventilátoru. Tím je zajištěno dostatečné proudění vzduchu do napájecího systému.

2. VNITŘNÍ POVRCHY

- Doporučujeme po každém použití vyčistit ohniště. Tím se zajistí správné zapálení a zabrání se usazování nečistot nebo popelu v ohništi.
- Použijte kartáč na čištění grilu s dlouhou rukojetí (mosaz nebo měkký kov), odstraňte z grilovacích mřížek veškeré jídlo nebo usazeniny. Doporučujeme to dělat, když jsou ještě teplé z předchozího grilování. Pozor na popálení. Mastné požáry jsou způsobeny příliš velkým množstvím zbytků na grilovacích součástech grilu. Důkladně očistěte vnitřek grilu. V případě vzplanutí ohně tukem nechte víko grilu zavřené, aby se oheň uhasil. Pokud oheň nezhasne rychle, opatrně vyjměte jídlo, vypněte gril a zavřete víko, dokud oheň úplně nezhasne. Lehce posypte jedlou sodou, je-li k dispozici.
- Často kontrolujte nádobu na tuk a podle potřeby ji vyčistěte.

3. VNĚJŠÍ POVRCHY

- Po každém použití utřete gril. K odstranění tuku použijte teplou mýdlovou vodu. Na vnější povrchy grilu nepoužívejte čisticí prostředky, abrazivní čisticí prostředky ani abrazivní čisticí složky. **Na všechny lakované povrchy se nevztahuje záruka**, ale jsou součástí obecné údržby a ošetření. Na oděrky, opotřebení nebo odlupování povrchové úpravy můžete všechny lakované povrchy ošetřit pomocí vysokoteplotní BBQ barvy.
- Pro úplnou ochranu grilu použijte kryt grilu! Kryt je nejlepší ochranou před povětrnostními vlivy a vnějšími škodlivinami. Pokud jednotku nepoužíváte nebo ji dlouhodobě skladujete, uložte ji pod kryt v garáži nebo kůlně.

CLEANING FREQUENCY TIME TABLE (NORMAL USE)

POLOŽKA	FREKVENCE ČIŠTĚNÍ	ZPŮSOB ČIŠTĚNÍ
Spodní část hlavního grilu	Po každém 5-6 grilování	Odstranění nadbytečné nečistoty
Hořeniště	Po každém 2-3 grilování	Odstranění nadbytečné nečistoty
Grilovací mřížky	Po každém grilování	Vypálit přebytky, mosazný drátěný kartáč
Přívod vzduchu	Po každém 5-6 grilování	Oškrábat včetně krycího víka, neumývat
Nádoba na tuk/mastnotu	Po každém grilování	Houbička a mýdlová voda
Systém šnekového podavače	Po vyprázdnění pelet	Vysypte piliny a nechte násypku prázdnou
Elektrické komponenty násypky	Jednou ročně	Oprašte, otřete ventilátor mýdlovou vodou
Přívod vzduchu	Po každém 5-6 grilování	Oprášit, houbička a mýdlová voda
Sonda	Po každém 2-3 grilování	Houbička a mýdlová voda

Postupujte podle těchto užitečných tipů a technik předávaných od majitelů Pit Boss®, zaměstnanců a zákazníků, abyste se s grilem seznámili:

1. BEZPEČNOST POTRAVIN

- Udržujte si vše v kuchyni a na kuchyňské lince čisté. Pro hotové maso používejte jiné talíře a nádoby než ty, které jste použili k přípravě nebo přepravě syrového masa na gril. Tím se zabrání kontaminaci bakterií. Každá marináda nebo jiná omáčka na potírání masa by měla mít vlastní nádobu.
- Udržujte horká jídla v teple (nad 60 °C / 140 °F) a studená jídla v chladu (do 3 °C / 37 °F).
- Marináda by nikdy neměla být uložena pro pozdější použití. Pokud ji budete používat k masu, nezapomeňte ji před podáváním přivést k varu.
- Grilovaná jídla by neměla být ponechána v žáru déle než hodinu. Nenechávejte horká jídla v chladu déle než dvě hodiny
- Maso rozmrazujte a marinujte v lednici. Maso nerozmrazujte při pokojové teplotě nebo na pracovní desce. Bakterie se mohou rychle množit v teplých a vlhkých potravinách. Před zahájením přípravy jídla a po manipulaci s čerstvým masem, rybami a drůbeží si důkladně umyjte ruce horkou mýdlovou vodou.

2. PŘÍPRAVA GRILOVÁNÍ

- Buďte připraveni. To se týká přípravy kuchařského receptu, paliva, doplňků, nádobí a všech přísad, které potřebujete na grilu před zahájením vaření. Také si přečtěte recept od začátku do konce než začnete grilovat.
- Podložka pod gril je velmi užitečná. Chrání podlahu pod grilem před nehodami při manipulaci s potravinami či před mastnými skrvkami při prskání tuku z potravin na grilu.

3. TIPY NA GRILOVÁNÍ A TECHNIKY

- Chcete-li do masa vnést více kouřového aroma, grilujte-udte **déle a při nižších teplotách**. Maso uzavře svá vlákna poté, co dosáhne vnitřní teploty 49 °C / 120 °F.
- Během pečení masa grilujte s víkem dolů. Pro stanovení vnitřní teploty potravin, které grilujete, používejte vždy masový teploměr. Při uzení potravin za pomoci pelet z tvrdého dřeva změní maso barvu na růžovou. Růžový pás je označován také jako **kouřový kruh** a je kuchaři velmi ceněn.
- Omáčky na bázi cukru je nejlépe aplikovat na konci vaření, aby se zabránilo spálení a vzplanutí.
- Mezi potravinami ponechte volný prostor pro správný tok tepla. Jídlo na přeplněném grilu bude vyžadovat více času na grilování.
- Na maso používejte sadu kleští s dlouhým držadlem a špachtle pro obracení hamburgerů a ryb. Používání náčiní jako je vidlička není vhodné, protože mohou propíchnout maso a umožní šťávám vytéct.
- Potraviny v hlubokých kastrolích budou vyžadovat více času na vaření než mělký pekáč.
- Je dobré dát ugrilované jídlo na vyhřívání talíř a udržovat jídlo v teple. U červeného masa, jako jsou steaky a pečeně, se před podáváním doporučuje nechat maso několik minut odpočinout. Šťávy, které byly teplem vedeny na povrch, se uvolní zpět do středu masa a dodají více chuti.

ŘEŠENÍ POTÍŽÍ

Správné čištění, údržba a používání čistého, suchého a kvalitního paliva zabrání běžným provozním problémům. Pokud Váš gril Pit Boss® funguje špatně nebo ho používáte méně často, mohou pro Vás být následující tipy užitečné.

VAROVÁNÍ: Vždy odpojte elektrický kabel před jakýmkoliv kontrolami, čištěním, údržbou či servisem. Zajistěte, aby byl gril zcela ochlazen, aby nedošlo ke zranění.

PROBLÉM	PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Na ovládacím panelu nesvítí žádná kontrolka	Ovládání teploty je stále vypnuté	Otočte ovladač teploty na nastavení teploty.
	Není připojen ke zdroji napájení	Ujistěte se, že je jednotka připojena k funkčnímu zdroji energie. Resetujte jistič. Ujistěte se, že GFCI je minimálně 10 Amp (přístup k elektrickým součástem viz el. schéma). Ujistěte se, že všechna připojení vodičů jsou pevně připojena a suchá.
	Vyhozená pojistka na ovládacím panelu	Demontujte přístupový panel zásobníku (viz schéma el. zapojení), stiskněte plastové jazýčky, držte ovládací desku na místě a opatrně zatlačte ovladač dovnitř násypky, aby se uvolnil. Zkontrolujte pojistku, zda není porušená, nebo spálená. Pokud ano, pojistka potřebuje ručně vyměnit.
	Vadná řídicí deska	Řídicí deska musí být vyměněna. Pro náhradní díl kontaktujte zákaznický servis.
Oheň se nezažehne	Šnekový podavač nefunguje	Před prvním použitím nebo kdykoli je zásobník zcela vyprázdněn, musí být šnekový podavač naplněn tak, aby pelety mohly naplnit šnekovou trubici. Pokud není naplněn, zapalovači vyprší časový limit než se pelety dostanou k zapalovači. Viz nastavení násypky.
	Šnekový podavač je zaseknutý	Vyjměte součásti vaření z grilu. Vypněte gril stisknutím tlačítka napájení a otočením ovladače na SMOKE a zkontrolujte systém podávání pelet. Vizually potvrďte, že šnek spouští pelety do spalovacího roštu. Pokud nefunguje správně, kontaktujte zákaznický servis.
	Selhání zapalovače	Vyjměte součásti vaření z grilu. Vypněte gril stisknutím tlačítka napájení, otočte regulátorem teploty na SMOKE a zkontrolujte vizuálně zapalovač. Pokud zapalovač pracuje správně měli byste cítit teplo položenou rukou nad zapalovačem. Vizually se ujistěte, že zapalovací svíčka vyčnívá přibližně 13 mm / 0,5 palce v ohništi. Pokud ne, postupujte pro správné fungování dle postupu ručního spouštění a pokračujte v používání grilu. Nicméně můžete požádat o pomoc zákaznický servis nebo o náhradní díl.
	Nedostatečný průtok vzduchu	Zkontrolujte hořeniště, zda v něm není nahromaděný popel nebo zda v něm nejsou překážky. Při hromadění popela postupujte podle pokynů pro péči a údržbu. Zkontrolujte ventilátor. Ujistěte se, že funguje správně a že není blokován přívod vzduchu. V případě znečištění postupujte podle pokynů pro péči a údržbu.
Blikající tečky na LCD obrazovce	Zapalovač je v provozu	Toto není chyba, která ovlivňuje gril. Slouží k prokázání, že jednotka má napájení a je zapnutý Spouštěcí režim (zapalování je zapnuto). Zapalovací svíčka se vypne po pěti minutách - tečky zmizí, gril se začne upravovat na požadovanou zvolenou teplotu.
Bliká teplota na LCD obrazovce	Teplota grilu je pod 65 ° C	Toto není chyba, která ovlivňuje jednotku. Používá se k prokázání rizika že oheň nehoří. Zkontrolujte, zda je v zásobníku dostatek pelet nebo zda není překážka ve šnekovém systému. Vyjměte pelety a postupujte podle pokynů pro péči a údržbu. Zkontrolujte v grilu teplotní sondu a pokud je znečištěná, postupujte podle pokynů pro péči a údržbu. Zkontrolujte spalovací nádobu pro tvorbu popela, zda i tady nejsou nějaké překážky a postupujte podle pokynů pro péči a údržbu. Zkontrolujte ventilátor. Ujistěte se, že funguje správně a přívod vzduchu není blokován. Zkontrolujte motor šneku a potvrďte provoz (otáčení), a zajistěte, aby nedošlo k zablokování šnekové trubice.

Chybný kód „ErH“	Jednotka hlásí možné přehřátí způsobené nadměrným tukem nebo přebytečným množstvím pelet	Stisknutím vypínače vypněte jednotku a nechte gril vychladnout. Postupujte opatrně dle pokynů pro údržbu. Při údržbě vyjměte pelety a po vyčištění umístěte zpět všechny součásti grilování. Po ochlazení zapněte jednotku stisknutím tlačítka napájení a poté vyberte požadovanou teplotu. Pokud se kód chyby stále zobrazuje, kontaktujte zákaznický servis.
Chybný kód "Er1"	Sonda není připojena	Odstraňte přístupový panel zásobníku (viz schéma elektrického zapojení) a zkontrolujte, zda nejsou kabely grilovací sondy poškozeny. Ujistěte se, že konektory grilovací sondy jsou pevně a správně zapojeny do ovládacího panelu.
Chybný kód „ErP“	Jednotka nebyla správně vypnuta při posledním grilování Výpadek proudu při provozu zařízení	Bezpečnostní funkce zabraňuje automatickému restartu. Stisknutím tlačítka napájení jednotku vypněte. Počkejte dvě minuty a poté stisknutím tlačítka napájení jednotku znovu zapněte. Otočte ovladačem teplotu na SMOKE nebo požadovanou teplotu. Pokud se kód chyby stále zobrazuje, kontaktujte zákaznický servis.
Chybný kód „noP“	Špatné připojení sondy na připojovací port	Odpojte sondu pro maso od připojovacího portu na řídicí desce a znovu ji připojte. Zkontrolujte, zda adaptér sondy na maso je pevně připojen. Také zkontrolujte známky poškození konce adaptéru. Pokud se stále objevuje chybný údaj, obraťte se na zákaznický servis a požádejte o náhradní díl.
	Poškození sondy	Zkontrolujte známky poškození vodičů sondy na maso. Pokud je poškozen, obraťte se na zákaznický servis pro náhradní díl.
	Vadná řídicí deska	Řídicí deska musí být vyměněna. Pro náhradní díl kontaktujte zákaznický servis.
Gril nemůže dosáhnout danou teplotu nebo udržet stabilní teplotu	Nedostatečný průtok vzduchu hořeništěm	Zkontrolujte, zda v ohništi není nahromaděný popel nebo překážka. Postupujte podle pokynů pro péči a údržbu pro tvorbu popela. Zkontrolujte ventilátor. Ujistěte se, že funguje správně a že přívod vzduchu není blokován. Při znečištění dodržujte pokyny pro péči a údržbu. Zkontrolujte motor šneku pro potvrzení že nedošlo k zablokování šnekové trubice. Jakmile všechny výše uvedené kroky máte splněny, zapněte gril, nastavte teplotu na SMOKE a počkejte 10 minut. Zkontrolujte, zda plamen je jasný a zářivý.
	Nedostatek pelet, špatná kvalita pelet, překážka v podavači	Zkontrolujte násypku, zda je dostatečná hladina paliva, a pokud je nízká, doplňte ji. Kvalita dřevěných pelet může být špatná nebo délka pelet příliš dlouhá. To může způsobit překážku v systému podávání. Vyjměte pelety a postupujte podle pokynů pro péči a údržbu.
	Teplotní sonda	Zkontrolujte stav teplotní sondy. Při znečištění dodržujte pokyny pro péči a údržbu. Pokud je poškozená, obraťte se na servisní středisko.
Gril produkuje moc kouře nebo zbarvený kouř	Nadměrné množství tuku	Vyčistěte gril od tuku stékajících z jídel dle pokynů pro péči a údržbu.
	Vlhké palivo	Vyjměte vlhké dřevěné pelety z násypky. Postupujte dle pokynů pro péči a údržbu. Pelety vyměňte za suché a kvalitní.
	Oheň je blokována	Vyčistěte hořeniště od popela a jiných nečistot. Dodržujte postup plnění násypky.
	Nedostatečný přívod vzduchu	Zkontrolujte ventilátor, zda funguje správně a že přívod vzduchu nic neblokuje. Pokud je ventilátor zanesen špínou, postupujte dle pokynů péče a údržby.
Časté vzplanutí	Vysoká teplota grilování	Zkuste vařit při nižší teplotě. Při vaření vysoce mastných potravin udržujte teplotu pod 176 °C / 350 °F.
	Mastnota uvnitř grilu	Dodržujte instrukce o péči a údržbě.

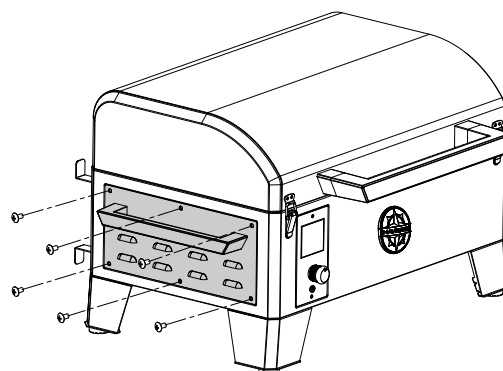
SCHÉMA ZAPOJENÍ

Systém Digital Control Board je složitá technologie. Chcete-li zajistit ochranu před přepětím a elektrickým zkratem, prostudujte si elektrické schéma níže, abyste se ujistili, že Váš zdroj energie je dostatečný pro provoz zařízení.

PB – ELEKTRICKÉ POŽADAVKY 220-240 V, 50 Hz, 220 W, 3-PRONG GROUNDED PLUG

POZNÁMKA: Elektrické komponenty, které prošly zkušebními a certifikačními testy bezpečnosti výrobků, vyhovují zkušební toleranci $\pm 5-10$ procent

NAJDĚTE A ODSTRANĚTE 6
ŠROUBKŮ NA PŘÍSTUPOVÉM
PANELU NA LEVÉ STRANĚ.



VSTUP
PALIVA:
0.5 KG/H
(1.1 LB/H)

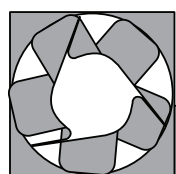
DIGITÁLNÍ ŘÍDÍCÍ JEDNOTKA

POJISTKA
5 AMP

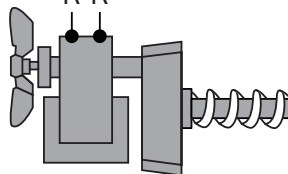
TEPLOTNÍ
ČIDLO

ADAPTÉR

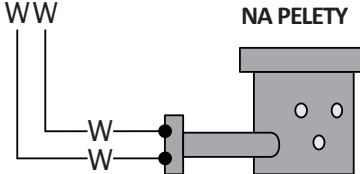
UZEMNĚNÝ
NAPÁJECÍ
KABEL



VENTILÁTOR
230 V, 50 Hz,
1 FÁZE



MOTOR SE ŠNEKOVÝM
PODAVAČEM
230 V, 50 Hz,
2 RPM MOTOR



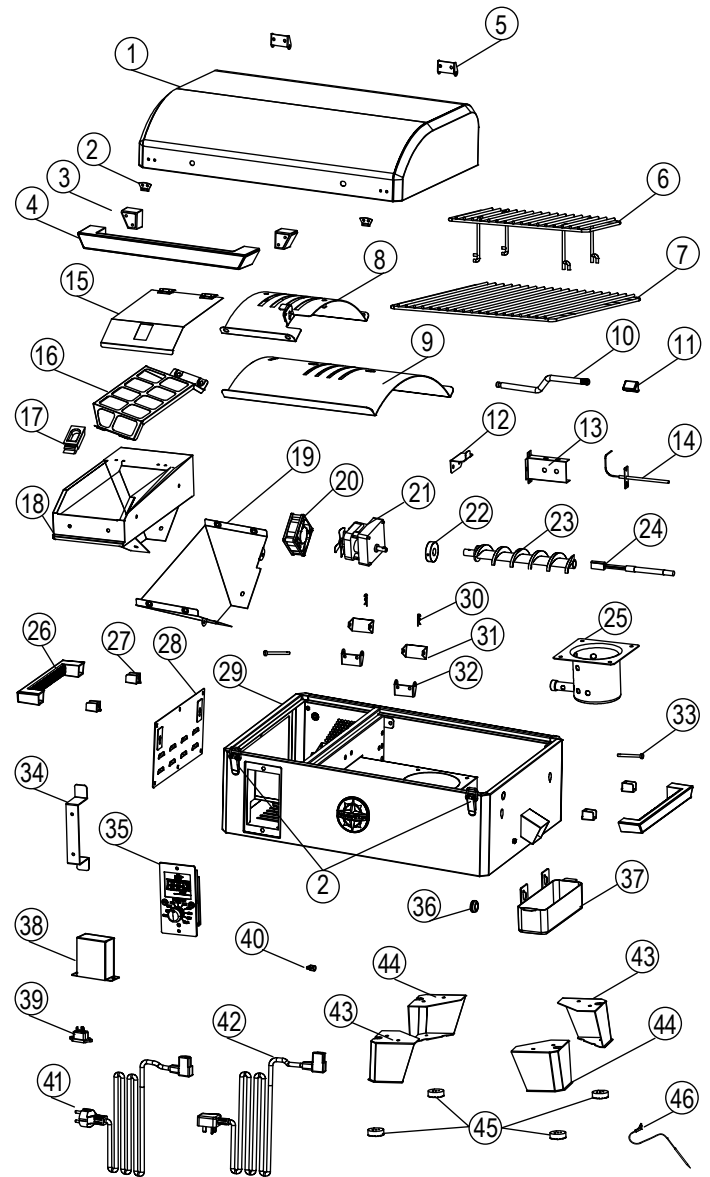
ŽHAVÍČÍ NÁDOBA
NA PELETY
200 W, 230 V,
9.5MM X 127MM
(0.375" X 5.000")

INDEX

W : BÍLÁ
Y : ŽLUTÁ
P : FIALOVÁ
R : ČERVENÁ
K : ČERNÁ
S : STŘÍBRNÁ
G : ZELENÁ

NÁHRADNÍ DÍLY

Část #	Popis
1	Víko (x1)
2	Spona (x2)
3	Rámeček se šroubem (x2)
4	Madlo víka (x1)
5	Pant víka (x2)
6	Horní rošt (x1)
7	Hlavní rošt (x1)
8	Regulátor přívodu vzduchu a plamenů (x1)
9	Krycí víko topeniště (x1)
10	Seřizovací tyč pro nastavení plamene (x1)
11	Rukojeť seřizovací tyče pro nastavení plamene (x1)
12	Držák regulátoru přívodu vzduchu a plamenů (x1)
13	Štít sondy grilu (x1)
14	Grilovací sonda (x1)
15	Víko násypky (x1)
16	Bezpečnostní kryt zásobníku (x1)
17	Vypínač zásobníku (x1)
18	Plášť násypky (x1)
19	Vodící deska násypky (x1)
20	Ventilátor (x1)
21	Motor šnekového podavače (x1)
22	Nylonové pouzdro (x1)
23	Sestava šnekového podavače (x1)
24	Zapalovač (x1)
25	Topeniště (x1)
26	Boční madla (x2)
27	Svorky bočních madel (x4)
28	Přístupový panel k zásobníku (x1)
29	Tělo grilu (x1)
30	R kolík (x2)
31	Závěs B (x2)
32	Tělo zásvěsu (x2)
33	Kolík (x2)
34	Držák napájecího kabelu (x1)
35	Hlavní displej (x1)
36	Gumový kroužek (x1)
37	Miska na tuk (x1)
38	Voděodolný kryt napájecího kabelu (x1)
39	Adaptér (x1)
40	Spona na napájecí kabel (x1)
41	Napájecí kabel - F zástrčka (x1)
42	Napájecí kabel - G zástrčka (x1)
43	Noha A (x2)
44	Noha B (x2)
45	Podložka nohy (x4)
46	Sonda na maso (x1)



Část#	Popis
40	Spona na napájecí kabel (x1)
41	Napájecí kabel - F zástrčka (x1)
42	Napájecí kabel - G zástrčka (x1)
43	Noha A (x2)
44	Noha B (x2)
45	Podložka nohy (x4)
46	Sonda na maso (x1)

ZÁRUKA

Nákupem produktu Pit Boss® u autorizovaného prodejce jste získali na produkt ze strany výrobce záruku na 2 roky. Pit Boss® poskytuje 2letou záruku od data nákupu proti výrobním vadám v případě, že výrobek byl vždy používán v souladu s pokyny k jeho užívání.

Záruka se vztahuje výhradně na odstranění závad, které při použití v souladu s určením prokazatelně souvisí s vadami materiálu nebo výrobní vadou. Ihned po obdržení produktu zkontrolujte, zda výrobek funguje a nevykazuje závady. Pokud by koupený produkt měl neočekávaně závadu, respektujte prosím následující postup. Obratě se do 30 dnů od odhalení závady na Vašeho prodejce s dokladem o prodeji s datem nákupu. Nahlaste výrobní číslo výrobku a popište situaci závady produktu.

Závadu na záruku nemůžeme uznat v následujících případech:

- Obvyklé opotřebení při použití v souladu s určením.
- Závady a/nebo škody z důvodu nesprávného neodborného používání nebo použití v rozporu s určením a také z důvodu neodborné instalace, montáže a pokusů o opravu neautorizovanými osobami.
- Závady a/nebo škody z důvodu nedodržování návodu k obsluze nebo pokynů k provozu / údržbě (jako například poškození chybnou montáží nebo neodborným čištěním povrchu, udícího roštu atd.).
- Změny barvy a poškození produktu (např. barevného povrchu) vlivem povětrnosti (i kroupy), neodborného skladování produktu (bez ochrany před povětrnostními vlivy) nebo neodborného používání chemikálií.
- Závady, které zjevně neomezují použití v souladu s určením nebo používáním produktu.
- Obecně na opotřebitelné díly, udicí rošt, misku, spirálu a těsnění.
- Otěr, rez, deformace či změna zbarvení dílů (zejména díly z nerezové oceli) jsou přirozeným opotřebením při užívání a za žádných okolností nemohou být považovány za výrobní vady.
- Závady a/nebo škody z důvodu úprav, použití v rozporu s určením nebo svévolného poškození.
- Závady a/nebo škody z důvodu neodborné údržby a oprav.
- Závady a/nebo škody z důvodu neprovádění pravidelné údržby.
- Závady a/nebo škody, které vznikly při prvotní přepravě.
- Závady a/nebo škody z důvodu vyšší moci.
- Závady a/nebo škody z důvodu opotřebení při profesionálním používání (hotely, gastronomie, akce atd.)

Pit Boss® vylučuje jiné nároky zákazníka, než ty, které jsou výslovně uvedeny v těchto záručních ustanoveních, pokud neexistuje povinný zákonný závazek nebo ručení. Zvláště to platí i pro nároky na náhradu škody z důvodu nesplnění, náhrady následných škod v souvislosti s vadou, ušlého zisku a škod při přepravě, které nebyly nahlášený prodejci ve lhůtě 30 dnů po obdržení produktu. Produkty Pit Boss® se neustále dále vyvíjí. Změny produktů se proto mohou uskutečnit bez předchozího oznámení.

Po dobu trvání opravy není nárok na náhradní produkt. Provedením záručního plnění se neprodlužuje záruka, ani nezačne záruka běžet od začátku. Vyměněné díly přechází do vlastnictví PB. Při výměně produktu začíná záruční doba od začátku. Společnost Pit Boss® a distributor Graffishing&hunting David Lužný nenese odpovědnost za žádné zvláštní, nepřímé či následné škody. Společnost Pit Boss® neopravňuje žádné osoby či společnosti k přebírání jakýchkoliv závazků či odpovědností v souvislosti s instalací, používáním, odstraňováním, vrácením či náhradou jejich zařízení.

Ani společnost Graffishing, ani autorizovaný prodejce Pit Boss® nepřijímají odpovědnost za náhodné nebo následné škody na majetku nebo osobách způsobené používáním tohoto produktu. Ať už je vůči společnosti Graffishing uplatněn nárok na základě porušení této záruky nebo jakéhokoli jiného typu záruky vyjádřené nebo předpokládané zákonem, výrobce v žádném případě nenese odpovědnost za žádné zvláštní, nepřímé, následné nebo jiné škody jakékoli povahy, které by přesahovaly smysl původního nákupu tohoto produktu. Veškeré záruky výrobce jsou uvedeny v tomto dokumentu a nevzniká vůči výrobcovi žádné nároky na jakoukoli záruku nebo zastoupení.

OBJEDNÁVKY NÁHRADNÍCH DÍLŮ

Chcete-li objednat náhradní díly, kontaktujte místního distributora Pit Boss.

KONTAKT NA ZÁKAZNICKÉ CENTRUM

Pokud máte jakékoli dotazy nebo problémy, obraťte se na zákaznický servis, od pondělí do pátku, 8:00 - 17:00 hod.

David Lužný
Obchodní zástupce a rozvoz zboží po České republice
GRAFFISHING & HUNTING / UDÍME-GRILUJEME
www.graffishing.cz / www.udime-grilujeme.cz

IČO: 75672201 DIČ: CZ8208093498

Plumlovská 3614, Prostějov 796 04

E-mail: da.wa@seznam.cz

graffishing.info@gmail.com

Tel+420 732 779 911

Sklad : Honza Swarz

Hlavní centrální sklad: Plumlovská 3614 Prostějov 796 04

Tel: +420 739 201 310

Objednávky: honza@kamofish.cz

ZÁRUČNÍ SERVIS

Obraťte se na nejbližšího prodejce Pit Boss® o opravu nebo výměnu náhradních dílů. Distributor výrobků Pit Boss® vyžaduje doklad o nákupu, aby mohl být uplatněn záruční nárok; proto si uschovejte svůj původní prodejní doklad nebo fakturu pro budoucí použití. Sériové číslo a číslo modelu vašeho Pit Boss® najdete uvnitř víka zásobníku. Zaznamenejte si níže uvedená čísla, protože štítek se může opotřebovat nebo být po čase nečitelný.

MODEL

SÉRIOVÉ ČÍSLO

DATUM NÁKUPU

AUTORIZOVANÝ DEALER

Přidejte se ke správné likvidaci, obnově a recyklaci výrobku s kolektivem Ekokom a Elektrowin



Vážení zákazníci, vzhledem k tomu, že vstoupil v účinnost nový zákon o výrobcích s ukončenou životností ode dne 1. ledna 2021, dovolujeme si Vás jako zákazníky pro **přehlednost informovat** podle zákona o výrobcích s ukončenou životností o způsobu zajišťování zpětného odběru, kterým byl v příslušné části plně nahrazen zákon č. 185/2001 Sb., o odpadech a o změně některých dalších zákonů, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „zákon o odpadech“).

Naše společnost David Lužný Plumlovská 3614, Prostějov 796 04, IČO: 756 72 201, DIČ: CZ8208093498 bude své povinnosti výrobce elektrozařízení v plném rozsahu plnit, zejména **pak povinnost hradit příslušný recyklační příspěvek**, prostřednictvím kolektivního systému Elektrowin i Ekokom, za veškerá elektrozařízení a materiály uvedené na trh v České republice.

ELEKTROWIN A.S. MICHELSKÁ 300/60 140 00 PRAHA 4 ČESKÁ REPUBLIKA

Evidenční číslo kolektivního systému: KH001/05-ECZ

a

EKO-KOM, a.s. Na Pankráci 1685/17 140 21 Praha 4

Kolektivní systém **Elektrowin a Ekokom** má v rámci České republiky vybudovanou mimořádně hustou síť sběrných míst a sběrných nádob, kde mohou spotřebitelé bezplatně odevzdat vyřazené elektrospotřebiče a recyklační materiály námi uváděné na trh.

Detailnější informace o sběrné síti kolektivního systému Elektrowin a Ekokom jsou blíže k dispozici na internetové adrese www.elektrowin.cz, www.ekokom.cz a ve veřejně přístupném registru míst zpětného odběru vedeném Ministerstvem životního prostředí na internetové adrese **www.mzp.cz**.

Veškeré poplatky za příslušný **recyklační příspěvek za elektrozařízení** uvidíte u samostatného údaje na **daném dokladu** podle zákona o dani z přidané hodnoty.

U každého našeho prodejce elektrozařízení určených k použití v domácnostech, u něhož nebylo zřízeno veřejné místo zpětného odběru a který nemá povinnost zajistit zpětný odběr odpadních elektrozařízení v místě prodeje, má **umístěné viditelně a čitelně ve svém prodejním místě informaci o tom, kde lze odpadní elektrozařízení pocházející z domácností odevzdat ke zpětnému odběru na území obce, městské části nebo městského obvodu podle místa prodeje.**

Informujte se u svého prodejce.



PAPÍR



SKLO



PLASTY



ELEKTRO



KOV

Řiďte se prosím značkami na daném výrobku:

Přispějete tak ke správné likvidaci, obnově a recyklaci výrobku.

Děkujeme Vám

David Lužný

Plumlovská 3614, Prostějov 796 04

IČO: 756 72 201, DIČ: CZ8208093498

Výhradní dovozce značek : Bradley Smoker, Borniak, Pitboss, Louisiana grills, SmooKing, Nexgrill.





Velkoobchodní a maloobchodní prodej značky PitBoss
pro Českou a Slovenskou republiku.



UDIME-GRILUJEME.CZ / GRAFFISHING & HUNTING
Plumlovská 3614
796 04 - Prostějov

Česká republika

IČ: 75672201
DIČ: CZ8208093498



Obchodní zástupce PitBoss ČR a SK:
David Lužný
mobil: +420 732 779 911
e-mail: da.wa@seznam.cz