PIT BOSS®
NAVIGATOR

CE

GRIL NA DŘEVĚNÉ PELETY A PLYN

NAVIGATOR Combo

1230 Pit Boss / PB1230G

kod: 10618

GRIL JE URČEN POUZE PRO VENKOVNÍ POUŽITÍ.

DŮLEŽITÉ! NÁVOD SI PEČLIVĚ PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.

PŘED MONTÁŽÍ GRILU SI DŮKLADNĚ PŘEČTĚTE CELÝ NÁVOD NA SESTAVENÍ

VAROVÁNÍ: Než se pokusíte tento gril na dřevěné pelety a plyn sestavit, prosím pečlivě si prostudujte bezpečnostní pokyny a všechny informace v tomto manuálu. Nedodržení těchto pokynů může mít za následek poškození majetku, zranění nebo dokonce smrt. Ohledně omezení a dozoru instalace kontaktujte příslušné orgány nebo požárníky. Manuál uschovejte tak, abyste do něj mohli kdykoli nahlédnout nebo jej případně mohli nabídnout k prostudování dalším uživatelům.

INFORMACE O BEZPEČNOSTI

HLAVNÍ PŘÍČINY POŽÁRU SPOTŘEBIČE JSOU VÝSLEDKEM ŠPATNÉ ÚDRŽBY A CHYBÁCH V ÚDRŽBĚ POŽADOVANÉHO ČIŠTĚNÍ KOMBUSTIBILNÍCH MATERIÁLŮ A PLYNOVÉHO ZAŘÍZENÍ.

JE VÍCE NEŽ DŮLEŽITÉ, ABY SE TENTO VÝROBEK POUŽÍVAL 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 a plyn bude připraven na bezproblémový provoz. Doporučujeme také uschovat si tuto příručku pro budoucí použití.

NEBEZPEČÍ A UPOZORNĚNÍ

⚠**Pokud cítíte plyn:** - Uzavřete přívod plynu do zařízení. - Uhaste veškerý otevřený plamen. - Otevřete víko nebo kryt grilu. - Pokud plyn stále cítíte, ukončete používání grilu a kontaktujte vašeho místního dodavatele či výrobce plynových láhví	⚠**Upozornění:** - Neskladujte a nepoužívejte benzin nebo jiné hořlavé páry nebo kapaliny v blízkosti tohoto nebo jakéhokoliv jiného zařízení. - Plynová láhev, která není připojena, nesmí být skladována v blízkosti tohoto nebo jakéhokoliv jiného zařízení.	**Instalační kody grilu** - Zařízení musí být v souladu s místními kódy nebo v případě neexistence místních kódů buď s národním kódem palivového plynu, ANSI Z 223.1/NFPA S4, Zemní plyn a instalační kód propanu, CSA B149.1, neboli kód pro skladování a manipulaci s propanem, B149.2. - tento model je navržen k propan-butonové lahvi o váze 9 kg. Láhev není součástí grilu. Nikdy nepřipojujte plynový gril k plynové láhvi, která tuto kapacitu překračuje	⚠**Upozornění** - Nepoužívejte gril a neskladujte plynové láhve pod úrovní povrchu země. Zkapalněný plyn (LPG) je těžší než vzduch, takže pokud se vyskytne netěsnost, plyn se bude hromadit v dolních úrovních a může dojít k jeho zapálení v případě výskytu plamene nebo jiskry - Nikdy nehaste gril vodou. Pokud použijete hasící přístroj, musí být práškového typu.

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 92cm (36 palců) od hořlavých konstrukcí po stranách grilu a 92 cm (36 palců) od zadní strany grilu k hořlavým konstrukcím. **Neinstalujte spotřebič na hořlavé podlahy nebo podlahy obsahující hořlavé materiály.** Nepoužívejte tento spotřebič v interiéru ani v uzavřeném, malém místě. Tento spotřebič na dřevěné pelety nesmí být umístěn pod stropem hořlavého stropu nebo převisem. Udržujte gril na místě čistém a bez hořlavých materiálů, benzínu a jiných hořlavých par a kapalin.

Pokud dojde k požáru tukového maziva nebo sazí, vypněte gril a nechte víko zavřené, dokud oheň nezhasne. Neodpojujte napájecí kabel. Na jednotku nedávejte vodu. Nezkoušejte oheň udusit. Důležité ! Mějte po ruce práškový hasicí přístroj schválený pro všechny třídy (třída ABC) Dojde-li k nekontrolovanému požáru, zavolejte hasiče.

2. Elektrické přívodní kabely a palivo udržujte mimo vyhřívané povrchy. Nepoužívejte gril v dešti nebo v blízkosti zdroje vody.

3. Po určité době skladování nebo nepoužití zkontrolujte rošt hořáku, zda neobsahuje překážky, násypku na cizí předměty a případné zablokování vzduchu kolem sání ventilátoru nebo výfukového otvoru zadního válce. Před použitím očistěte. Pro prodloužení životnosti jednotky 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 mokré nebo vystaveny vysoké vlhkosti, dřevěné pelety 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.

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. S částmi zapečetěné výrobcem nebo jeho zástupcem nesmí uživatel manipulovat.

9. Výrobek může mít ostré hrany nebo hroty. Kontakt může způsobit zranění. Zacházejte prosím opatrně.

10. **Používání grilu je vhodné pouze pro použití s tlakovými láhvemi s nízkým tlakem butanu, propanu či jejich směsi LPG. Tlakové láhve musí být vybaveny příslušným regulátorem nízkého tlaku. Regulátor tlaku používejte výhradně certifikovaný, dle platné normy EN16129. Hadice by měla být pevně připevněna k regulátoru a přístroji. Pro gril, který je konstruován na I3+(28- 30/37) použijte regulátor, který je určen pro použití butanu s tlakem 30 mbar a propanu 37 mbar.**

11. Plynová láhev na LP musí mít uzavírací ventil, který končí na výstupu z ventilu přívodu z láhve.

12. Větrací otvory grilu nesmí být ničím zakrývány. Gril musí být používán v dobře větraném prostoru tak, aby docházelo k proudění vzduchu. Gril je určen pouze pro grilování venku, velmi dobře větrané pergole nebo altánu.

13. Použitá plynová bomba musí mít kryt pro ochranu ventilu nádrže.

14. Tento venkovní gril není určen k instalaci do/na rekreační vozidla nebo lodě.

Nikdy gril nepoužívejte v uzavřeném prostoru, jako je obytný automobil, stan, auto, loď, nebo v domě. Nevyužívejte tento gril jako topení.

15. Neblokujte proud spalovacího a ventilačního vzduchu do tohoto zařízení. Trubku hořáku a otvory udržujte čisté a čisté bez zbytků. Před použitím očistěte. Pro prodloužení životnosti jednotky je nutná pravidelná péče a údržba.

16. Při připojování a odpojování regulátoru od plynové láhve, zejména po určité době, vždy zkontrolujte, zda nedochází k úniku plynu skladováním (například přes zimu). Zkontrolujte všechny spoje na netěsnost s pomocí mýdlové vody a kartáčku, štětce. Nikdy nepoužívejte otevřený plamen ke zkontrolování netěsnosti!

17. Před každým použitím venkovního plynového spotřebiče na vaření vyčistěte a zkontrolujte plynový regulátor. Vyměňte regulátor plynu , pokud existují důkazy o nadměrném otěru nebo opotřebení. Používejte pouze dodanou sestavu regulátoru plynu s tímto plynovým grilem. Nepoužívejte regulátor od jiného výrobce.

K oživení ohně nepoužívejte dřevěné kousky, dřevěné uhlí, lehčí tekutiny, alkohol ani jiné podobné chemikálie nebo spreje Používejte pouze zapalovací zařízení splňující normu EN1860-3. Uchovávejte všechny takové látky a kapaliny mimo dosah spotřebiče při používání.

18. Tento spotřebič používejte pouze s certifikovanou propan-butanovou lahví, jak je uvedeno v tabulce Technické parametry.
Nepoužívejte tento gril s jinými lahvemi LPG ani nepřipojujte gril na zemní plyn.
Nedodržení tohoto varování může způsobit ztrátu záruky, požár, zranění nebo smrt osob.

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 rozptýleným, měl by být uchováván v uzavřené nádobě, dokud se všechny hořlavé části důkladně neochladí.

PALIVO DŘEVĚNÉ PELETY

Pro správnou funkčnost grilu používejte pouze originální pelety značek Pit Boss a Louisiana.

Nepoužívejte pelety od jiných značek - může dojít k poškození grilu a ztrátu záruky.

KREOZOT

Kreosot nebo saze je dehtovitá látka. Při hoření vytváří černý kouř se zbytkem, který je také černý. Saze nebo kreosot vznikne, když je zařízení nesprávně provozováno, například: zablokování ventilátoru spalování, selhání čištění, špatná údržba oblasti hoření nebo špatné spalování vzduch-palivo.

Je nebezpečné provozovat tento spotřebič v případě, že plamen bude tmavý, špinavý nebo pokud je hořící nádoba přeplněna peletami. Když kreosot vzplane tak vytváří extrémně horký a nekontrolovaný oheň, podobný plameni. Pokud k tomu dojde, vypněte jednotku, nechte ji úplně vychladnout a poté zkontrolujte, zda byla provedena údržba a čištění. Běžně se hromadí podél výfukových oblastí. Pokud se uvnitř jednotky vytvořil kreosot; nechte jednotku zahřát se na nízkou teplotu, vypněte spotřebič a poté setřete formace s ručníkem. Podobně jako u dehtu je mnohem snazší čištění, když je teplo, protože se stává tekutým.

VAROVÁNÍ PROPAN PLYN

1. Zajistěte, aby plynová láhev byla zakoupena renomovaným dodavatelem. Nesprávně naplněná nebo přeplněná nádrž na plyn může být nebezpečná.
   Přeplněný stav v kombinaci s oteplováním palivové nádrže na plyn (horký letní den, nádrž ponechaná na slunci atd.) může způsobit uvolnění plynu, protože zvýšení teploty způsobí expanzi plynu. Plyn uvolněný z válce je hořlavý a může být výbušný.

2. Nepoužívejte plynovou láhev, pokud má poškozený ventil nebo pokud vykazuje známky prohlubní, rýh, vyboulení, poškození ohněm, korozi, netěsnost, nadměrná rez nebo jiné formy vizuálního vnějšího poškození; to může být nebezpečné a mělo by být okamžitě zkontrolováno dodavatelem plynové láhve.

Pokud vidíte, cítíte nebo slyšíte syčení plynu unikajícího z válce, nepokoušejte se zařízení zapálit. Uhaste jakýkoli otevřený plamen. Odpojte přívod paliva.

3. Nepřipojujte ani neodpojujte plynovou láhev, když je jednotka v provozu nebo je-li ještě horká. Pokud se gril nepoužívá, zajistěte aby regulátor a ventil jbyl vypnutý a odpojte plynovou láhev. Nikdy nepřesouvejte ani nepřenášejte jednotku, když je připojena plynová láhev. Neskladujte náhradní plynovou láhev pod nebo v blízkosti spotřebiče.

Oxid uhelnatý („tichý zabiják“)

Oxid uhelnatý je bezbarvý plyn bez chuti a zápachu, který vzniká při spalování plynu, dřeva, propanu, uhlí nebo jiného paliva. oxid uhelnatý snižuje schopnost krve přenášet kyslík. Nízká hladina kyslíku v krvi může způsobit bolesti hlavy, závratě, slabost, nevolnost, zvracení, ospalost, zmatek, ztráta vědomí nebo smrt. Postupujte podle těchto pokynů, abyste zabránili tomuto plynu otrávit vás, vaší rodinu nebo jiné.

- Pokud se u vás nebo u ostatních objeví příznaky nachlazení nebo chřipky během vaření nebo v blízkosti spotřebiče, navštivte lékaře. Otrava oxidem uhelnatým, který lze snadno zaměnit za nachlazení nebo chřipku, je často detekována příliš pozdě.
- Spotřeba alkoholu a užívání drog zvyšují účinky otravy oxidem uhelnatým. Oxid uhelnatý je zvláště toxický pro matku a dítě během těhotenství, kojenců, starších lidí, kuřáků a lidí s nemocí krve nebo problémy s oběhovým systémem, jako je anémie nebo srdeční onemocnění.

Technické informace:

Model	10618 / PB1230G		
Označení přístroje:	Navigator Combo PB1230G Pit Boss		
Celková tepelná hřejivost: (všechny kategorie plynů)	12.6 kW (993 g/h) , hořáky, včetně postranního, jsou dimenzovány na 3,15 kW		
Kategorie plynu:	I3+(28-30/37))		
Druhy plynu:	Butan	Propan	
Tlaky plynu:	28 - 30 mbar	37 mbar	
Velikost trysek:	0.86 mm		
Celkový tepelný příkon hořáku	7,5 kW		
Elektrické parametry	220-240 V , 50Hz, 1650W		

Určeno pro venkovní použití a pro použití v dobře větraných prostorách.

UPOZORNĚNÍ: Části grilu mohou být během grilování a zejména po grilování (cca 1hod) velmi horké. Nenechávejte děti používat gril a držte je v dostatečné vzdálenosti, aby nedošlo k jejich popálení.

Gril je určen pouze ke grilování a vaření, používejte jej výhradně dle návodu.

2531CT-0175
2531-19

OBSAH

Informace o bezpečnosti 2
Díly a specifikace 6

Pokyny pro montáž Gril Combo PB1230G
Montáž podpěry velkého zásobníku 8
Montáž podpěry velkého zásobníku.do grilu 8
Montáž pojistky víka 9
Montáž podložek noh, kol a nosných desek 9
Montáž nosných desek a kol 9
Montáž nosných panelů 10
Montáž hlavního grilu do vozíku 10
Zabezpečení panelu vozíku ke grilu 10
Sestavení rukojeti víka 10
Montáž držáků přední police 11
Instalace přední police 11
Instalace boční police 11
Instalace komponentů 12
Instalace kyblíku na tuk 13
Instalace baterie 13
Připojení ke zdroji napájení 13

Připojení grilu na plyn
Požadavky na plynovou láhev 14
Připojení spotřebiče 14
Zkouška těsnosti 14
Odpojení plynové láhve 15

Návod k obsluze grilu na dřevěné pelety
Prostředí grilu 16
Teplotní rozsahy grilu 17
Porozumění řídící jednotce 18
Porozumění sondám 19
Porozumění nastavení „P 19
Postup při plnění zásobníku 19
První použití - Vypálení grilu 20
Postup automatického spuštění 20
Postup ručního spuštění 20
Vypnutí grilu 21
Použití nastavení pro kouření 21

Návod k obsluze grilu na plyn
Prostředí grilu 22
První použití - Vypálení grilu 22
Postup automatického spuštění 22
Postup ručního spuštění 23
První použití - provozní hořáky 23
Vypnutí grilu 24
Kontrola vzplanutí 24

Péče a údržba 25
Tipy a techniky 26
Řešení problémů u peletového grilu 27
Řešení problémů u plynového grilu 29
Používání dřevěných pelet 29
Pokyny pro vaření 30
Schéma elektrického drátu 32

Náhradní díly
Náhradní díly grilu Combo PB1230G 33
Náhradní díly násypky Combo PB1230G 35

Záruky
Záruční podmínky 36
Výjimky 36
Kontaktujte zákaznický servis 37
Záruční servis 37

DÍLY A SPECIFIKACE

Část	Popis	
1	Litinová horní mřížka s porcelánovým povrchem	2 ks
2	Litinové mřížky s porcelánovým povrchem	4 ks
3	Regulátor (jezdec) přívodu vzduchu a plamenů	1 ks
4	Krycí víko topeniště s odtokovým žlábkem	1 ks
5	Seřizovací tyč pro nastavení plamene	1 ks
6	Rukojeť tyče pro nastavení plamene	1 ks
7	Tepelný štít	3 ks
8	Pojistka víka proti přepadnutí	2 ks
9	Rukojeť víka	2 ks
10	Šrouby rukojeti víka	4 ks
11	Sestava hlavního grilu / násypky	1 ks
12	Masová sonda	2 ks
13	Kouřová tyč	1 ks
14	Boční police	1 ks
15	Podpora mazacího zásobníku A	2 ks
16	Podpora mazacího zásobníku B	2 ks
17	Podpora zásobníku	1 ks
18	Alu vložka do kyblíku	1 ks
19	Kyblík na tuk	1 ks
20	Levá zadní noha	1 ks
21	Levá přední noha	1 ks
22-1	Podložka levé přední nohy	1 ks
22-2	Podložka levé zadní nohy	1 ks
23	Otočné kolečko s brzdou	2 ks
24	Pravá zadní noha	1 ks
25	Pravá přední noha	1 ks
26	Kolečko	2 ks
27	Vrchní nosná deska	2 ks
28	Zadní panel vozíku	1 ks
29	Přední panel vozíku	1 ks
30	Levá spodní nosná deska	1 ks
31	Pravá spodní nosná deska	1 ks

Část	Popis	
32	Levý držák přední police	1 ks
33	Pravý držák přední police	1 ks
34	Přední police	1 ks
A	Šroub	30 ks
B	Podložka	30 ks
C	Zajišťovací podložka	30 ks
D	Šroub	26 ks
E	Šroub	4 ks
F	Závlačka (kolík) na kolečka	2 ks
G	Podložka kola	2 ks
H	Čep nápravy kola	2 ks
I	AAA Baterie	1 ks

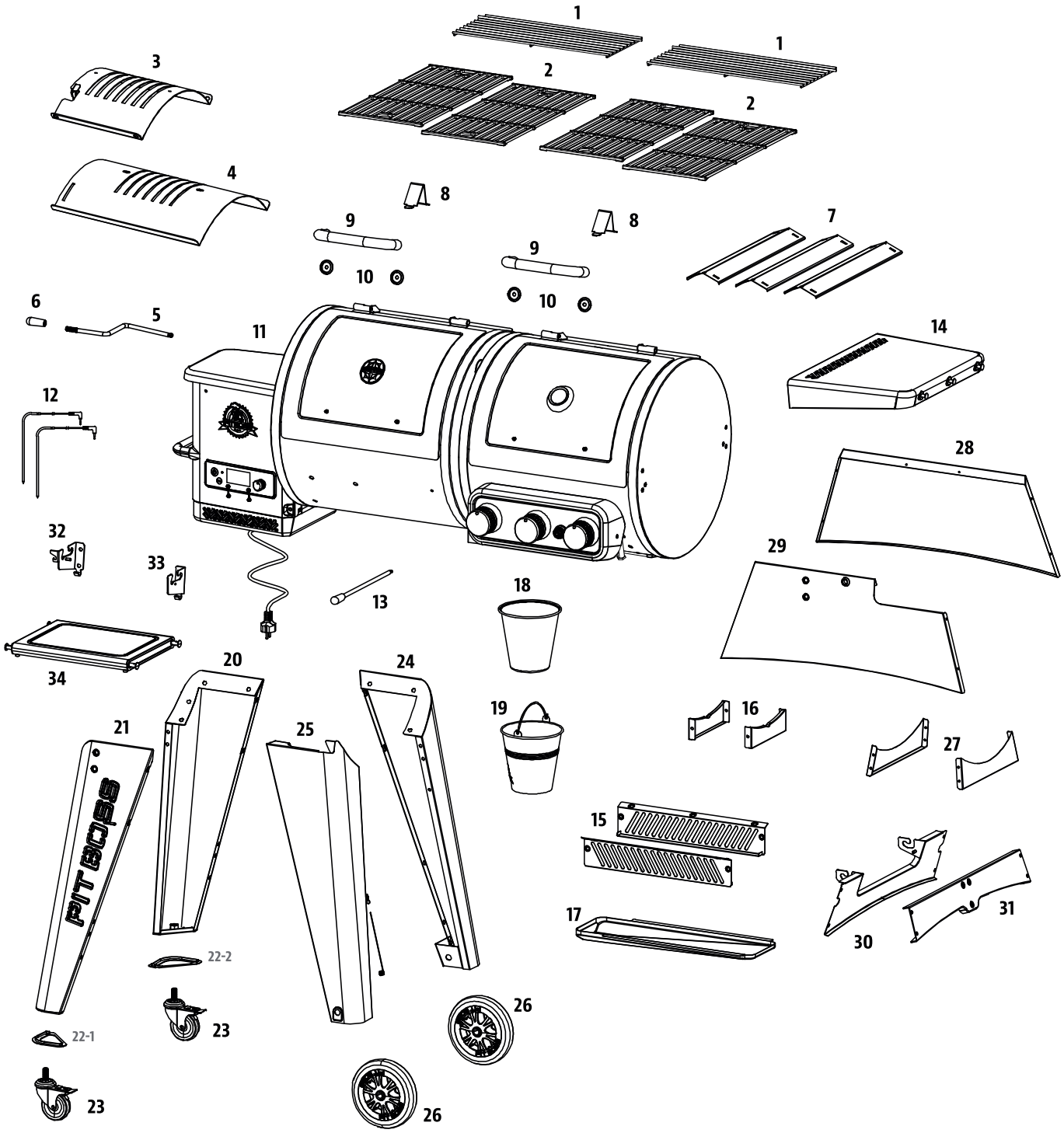
Obrázek na následující stránce.

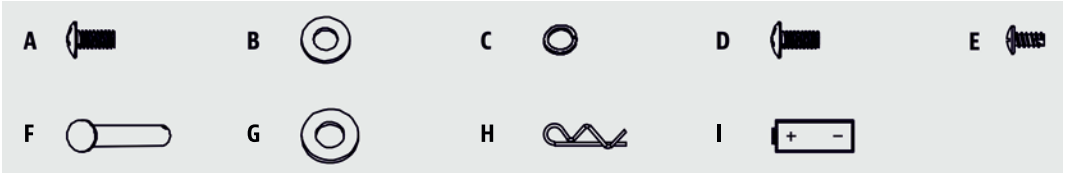
POZNÁMKA: Kvůli neustálému vývoji produktu se mohou součásti změnit *bez předchozího upozornění. Pokud při montáži jednotky chybí nějaké součásti, kontaktujte* ***zákaznický servis.***

PB - ELEKTRICKÉ POŽADAVKY
220-240V, 50HZ, 250W, 3-kolíkový uzemněný konektor

MODEL	JEDNOTKA	MONTÁŽ (ŠxVxH)	JEDNOTKOVÁ HMOTNOST	OBLAST VAŘENÍ		TEPLOTNÍ ROZSAH	DIGITÁLNÍ VLASTNOSTI
Navigator Combo 1230	PB1230G	176 cm/ 120cm/ 87cm	92 kg	hlavní rošt peletový 0,258m² vrchní rošt 0,149m² celkově 0,407m²	hlavní rošt plynový 0,258m² vrchní rošt 0,149m² celkově 0,407m²	82-260°C	10 poloh teploty, spouštěcí cyklus, elektrický zapalovač
				Celkově 0,814 cm²			

DÍLY A SPECIFIKACE



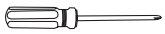


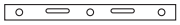
PŘÍPRAVA MONTÁŽE

Díly jsou umístěny v přepravním kartonu, včetně grilu. Po vyjmutí z ochranného přepravního obalu zkontrolujte bublinkové 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 sestavit. Na poškození při svojí 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: a vodováha. Nástroje nejsou součástí dodávky.



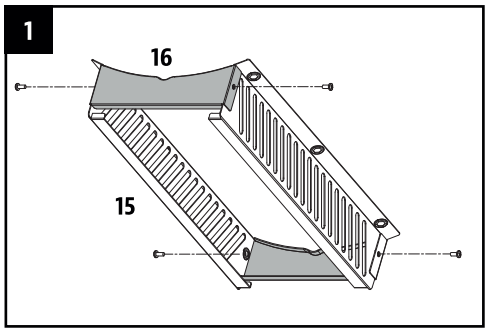


POKYNY PRO MONTÁŽ

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

1. MONTÁŽ PODPĚRY VELKÉHO ZÁSOBNÍKU

Požadované díly:
2 x Podpěra mazacího zásobníku A (č.15)
2 x Podpěra mazacího zásobníku B (č.16)
4 x Šroub (D)

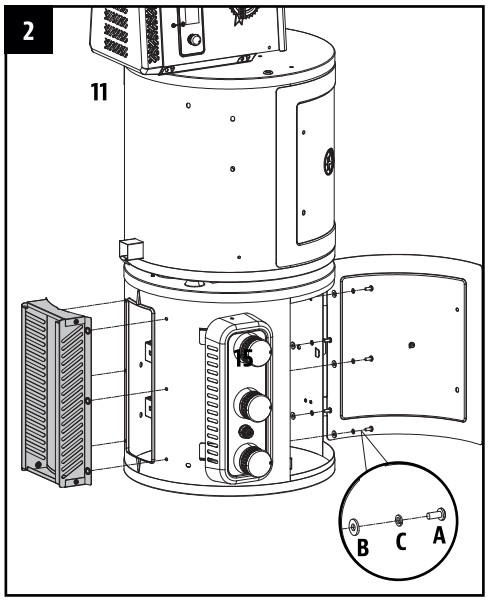


Instalace:

- Smontujte podpěru mazacího zásobníku A k podpěře mazacího zásobníku B pomocí čtyř šroubů.

2. MONTÁŽ PODPĚRY VELKÉHO ZÁSOBNÍKU DO GRILU

Požadované díly:
1 x Sestava hlavního grilu (č.11)
6 x Šroub (A)
6 x Podložka (B)
6 x Zajišťovací podložka (C)



Instalace:

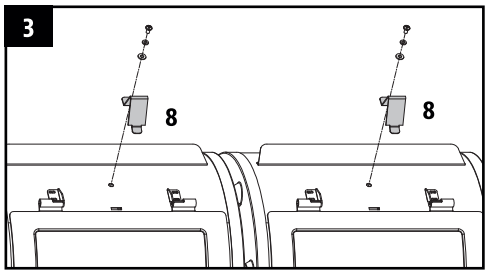
- Na podlahu položte kus lepenky, abyste zabránili poškrábání jednotky a částí během montáže. Položte gril s násypkou na bok tak, aby násypka směřovala vzhůru.
- Namontujte podpěru mazacího zásobníku ve spodní části válce na plyn pomocí šesti šroubů, zajišťovacích podložek a podložek.

3. MONTÁŽ POJISTKY VÍKA

Požadované díly:
2x Pojistka víka proti přepadnutí (č.8)

Instalace:

- Zajistěte pojistku víka na horní část hlavního válce pomocí předinstalovaného šroubu na horní části hlavního válce.

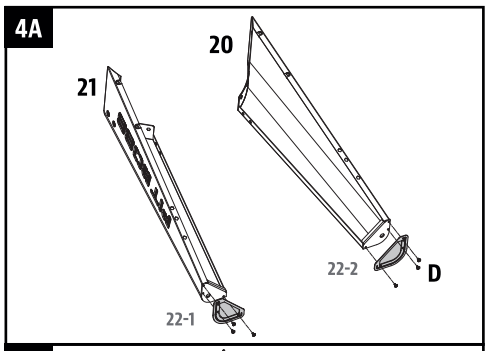


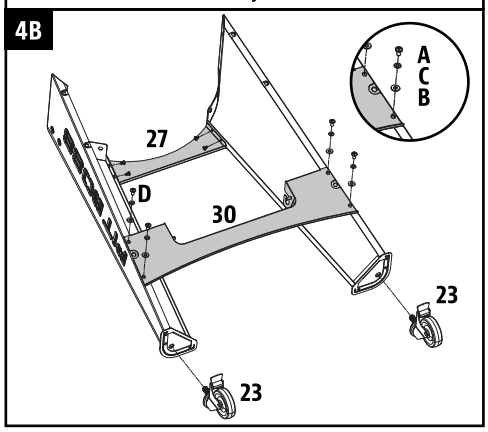
4. MONTÁŽ PODLOŽEK NOH, KOL A NOSNÝCH DESEK

Požadované díly:
1x Levá zadní noha (č.20)
1x Levá přední noha (č.21)
1x Podložka levé přední nohy (č.22-1)
1x Podložka levé zadní nohy (č.22-2)
1x Vrchní nosná deska (č.27)
1x Levá spodní nosná deska (30)
2x Otočné kolečko s brzdou (č.23)
4x Šroub (A)
4x Podložka (B)
4x Zajišťovací podložka (C)
10x Šroub (D)

Instalace:

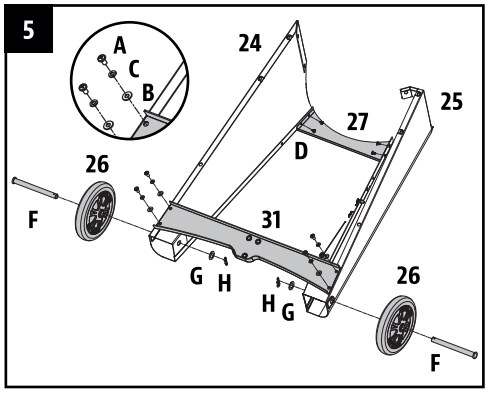
- Pomocí tří šroubů připevněte podložku k levé přední noze. Pokračujte v instalaci podložky k levé zadní noze. Viz obr.4A
- Namontujte jedno otočné kolečko s brzdou na spodní konec spodní police pomocí tří podložek, zajišťovacích podložek a šroubů skrz předvrtané otvory. Opakujte postup i pro druhé kolečko s brzdou
- Namontujte jednu vrchní nosnou desku (č.27) na vrchní stranu jednotky mezi přední levou a zadní levou nohu pomocí čtyř šroubů. Viz obr.4B
- Namontujte levou spodní nosnou desku (č.27) na spodní stranu jednotky mezi přední levou a zadní levou nohu pomocí čtyř šroubů. Viz obr.4B





5. MONTÁŽ NOSNÝCH DESEK A KOL

Požadované díly:
1x Pravá zadní noha (č.24)
1x Pravá přední noha (č.25)
2x Kolečko (č.26)
1x Vrchní nosná deska (č.27)
1x Pravá spodní nosná deska (č.31)
4x šroub (A)
4x Podložka (B)
4x Zajišťovací podložka (C)
4x Šroub (D)
2x Závlačka (kolík) na kolečko (F)
2x Podložka kola (G)
2x Čep nápravy kola (H)



Instalace:

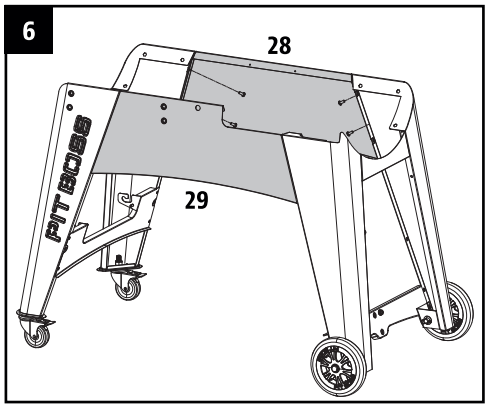
- Namontujte kolo k opěrné noze vložením čepu do osy kola. Protlačte otvorem pro podpěru kola a zajistěte pomocí závlačky. Opakujte instalaci pro druhé kolo.
- Namontujte jednu vrchní nosnou desku (č.27) na vrchní stranu jednotky mezi přední pravou a zadní pravou nohu pomocí čtyř šroubů. Viz obr.5
- Namontujte pravou spodní nosnou desku (č.31) na spodní stranu jednotky mezi přední pravou a zadní pravou nohu pomocí čtyř šroubů. Viz obr.4B

6.MONTÁŽ NOSNÝCH PANELŮ

Požadované díly:
1x Zadní panel vozíku (č.28)
1x Přední panel vozíku (č.29)
8x Šroub (D)

Instalace:

- Namontujte zadní panel (č.28) na zadní stranu jednotky mezi zadní levou a zadní pravou nohu pomocí čtyř šroubů. Namontujte přední panel (č.29) na přední stranu jednotky mezi přední levou a přední pravou nohu pomocí čtyř šroubů. Viz.obr.6

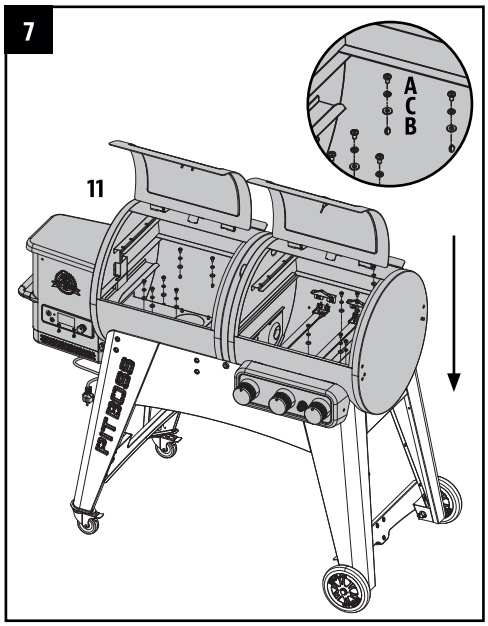


7. MONTÁŽ HLAVNÍHO GRILU DO VOZÍKU

Požadované díly:
1x Sestava hlavního grilu / násypky (č.11)
12x Šroub (A)
12x Podložka (B)
12x Zajišťovací podložka (C)

Instalace:

- Připravte hlavní gril k namontování na vozík. Opatrně zvedněte vozík do vzpřímené polohy s koly dole. Umístěte vozík vedle hlavního grilu, oba směřují stejným směrem. Zajistěte kolečka – uzamkněte je. S pomocí druhé osoby zvedněte gril a pomalu spusťte na vozík.
- Poté otevřete víko grilu. Upravte rotaci podle potřeby tak, aby díry na šrouby seděly k dírám na nohou. Po umístění zajistěte každou nohu k hlavnímu grilu pomocí tří šroubů, podložek a zajišťovacích podložek. Viz. obr.7

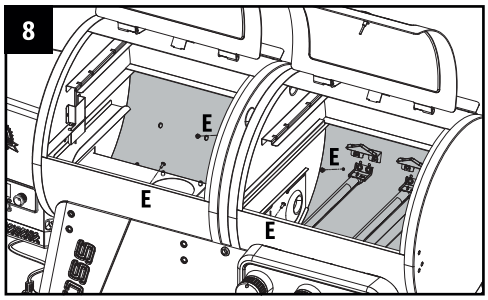


8. ZABEZPEČENÍ PANELU VOZÍKU KE GRILU

Požadované díly:
4x Šroub (E)

Instalace:

- Zajistěte přední a zadní panely vozíku ke grilu pomocí čtyř šroubů.

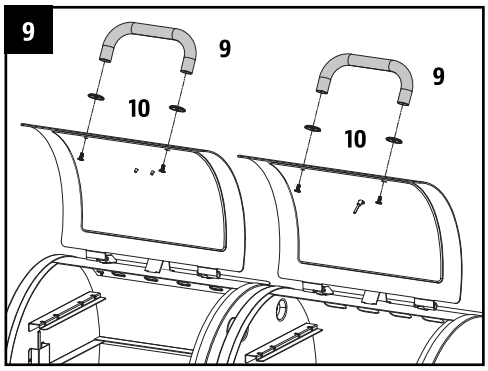


9. SESTAVENÍ RUKOJETI VÍKA

Požadované díly:
2 x Rukojeť víka (č.9)
4 x Šrouby rukojeti víka (č.10)

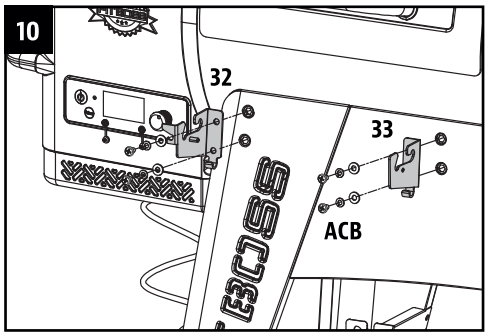
Instalace:

- Odstraňte předinstalované šrouby z držadla víka. Z vnitřku víka hlavního válce zasuňte jeden šroub, který vyčnívá ven. Přidejte rukojeť na šroub a poté rukou utáhněte šroub (zevnitř) do držadla víka. Opakujte pro druhou stranu.



10. MONTÁŽ DRŽÁKŮ PŘEDNÍ POLICE

Požadované díly:
1x Levý držák přední police (č.32)
1x Pravý držák přední police (č.33)
4x Šroub (A)
4x Podložka (B)
4x Zajišťovací podložka (C)

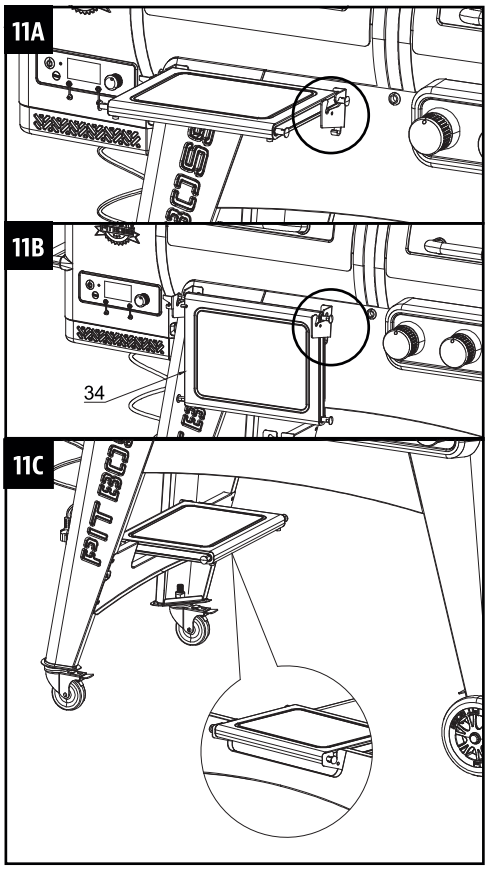


Instalace:

- Namontujte levý držák přední police k přední části grilu pomocí dvou šroubů. Nedotahujte šrouby. Vyrovnejte držák a poté šrouby dotáhněte. Opakujte stejnou instalaci i pro pravý přední držák. Viz. obr.10

11. INSTALACE PŘEDNÍ POLICE

Požadované díly:
1x Přední police (č.34)

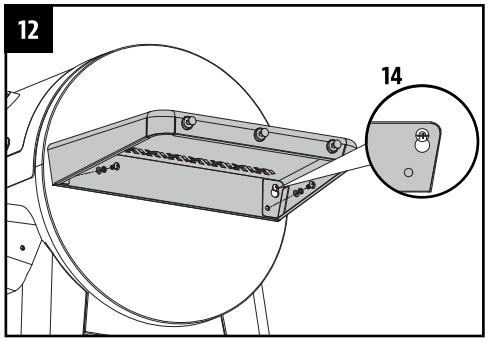


Instalace:

- Přední polici vložte do drážek držáků. Viz. obr.11A
- Polici lze i sklopit. Viz obr.11B
- Polici lze také umístit na spodní nosné desky a použít ji jako spodní polici. Viz obr.11C

12. INSTALACE BOČNÍ POLICE

Požadované díly:
1x Boční police (č.14)



Instalace:

- Odšroubujte dva předinstalované šrouby z pravého boku grilu. Šrouby vsuňte do boční police a našroubujte ke grilu pomocí dvou šroubů, podložek a zajišťovacích podložek. Viz.obr 12

13. INSTALACE KOMPONENTŮ

Požadované díly:
1 x Krycí víko topeniště s odtokovým žlábkem (č.4)
1 x Regulátor (jezdec) přívodu vzduchu a plamenů (č.3)
1 x Seřizovací tyč pro nastavení plamene (č.5)
1 x Rukojeť tyče pro nastavení plamene (č.6)
1 x Kouřová tyč (č.13)
3 x Tepelný kryt (č.7)
4 x Litinové mřížky s porcelánovým povrchem (č.2)
2 x Litinová horní mřížka s porcelánovým povrchem (č.1)

Instalace:

- Vložte krycí víko topeniště do hlavního válce grilu a položte ho na vestavěnou římsu (na vnitřní straně vpravo) hlavního válce, která nasměruje tuk směrem ke kyblíku na tuk. Posuňte celý kus na levou stranu a dvě štěrbiny na krycím víku topeniště zapadnou do zaoblené římsy nad ohněm. Bude sedět mírně pod úhlem dolů. Viz obr. 13A

POZNÁMKA: Pokud je krycí víko rovně - je nesprávně nainstalováno. Víko by mělo být pod úhlem. Přičemž levá stana musí být výš než pravá

- Umístěte regulátor přívodu vzduchu na krycí víko topeniště s odtokovým žlábkem pro zakrytí štěrbinových otvorů. Ujistěte se, že zvednutý jazýček je vlevo, aby se při grilování snadno nastavil přímý nebo nepřímý plamen. Viz obr.13B

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

- Zasuňte nastavovací tyč plamene do otvoru na boku vlevo od hlavního těla grilu. Přimontujte rukojeť na seřizovací tyč pro nastavení plamene. Poté zasuňte vroubkovaný konec seřizovací tyče do zajišťovací západky na regulátoru plamene. Poskytuje vám nastavitelný přístup k posuvníku plamene. Viz. Obr.13C

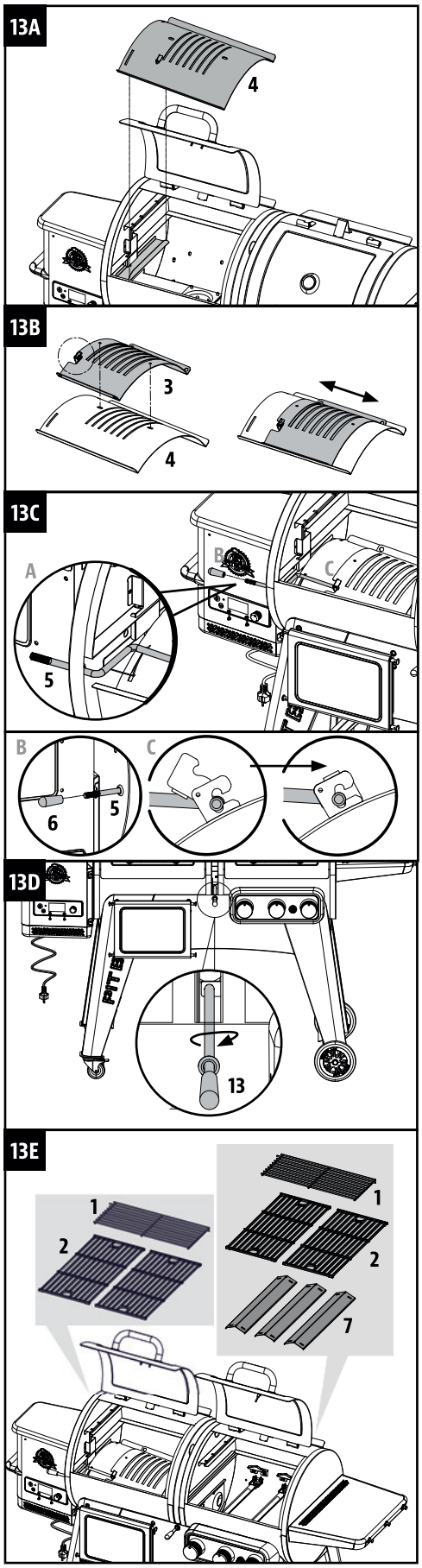
- Zašroubujte kouřovou tyč a utáhněte ji. Viz obr.13D

- Na hořáky položte tři tepelné kryty

- Grilovací mřížky položte vedle sebe na rošyt mřížek uvnitř hlavního grilu.

- Umístěte horní mřížky na horní římsy uvnitř hlavního grilu.

POZNÁMKA: Pro udržení výkonu při pečení a grilování vašich grilovacích mřížek je nutná pravidelná péče a údržba.

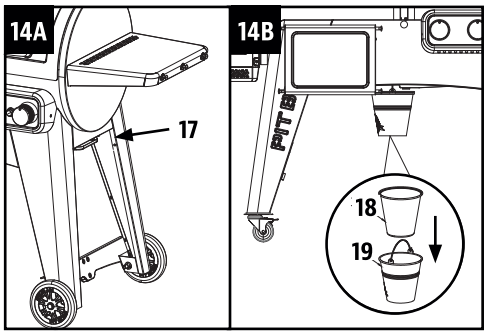


14. INSTALACE KYBLÍKU NA TUK

Požadované díly:
1x Podpora zásobníku (č.17)
1x Alu vložka do kyblíku (č.18)
1x Kyblík na tuk (č.19)

Instalace:

- Vyhledejte zásobník na tuk ve spodní části grilu. Viz obr.14A
- Vložte alu vložku do kyblíku. Umístěte kyblík na tuk na háček na konci hlavního grilu. Ujistěte se, že je ve vodorovné poloze, aby nedošlo k úniku tuku. Viz obr.14B

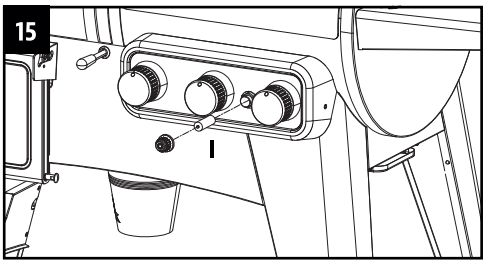


15. INSTALACE BATERIE

Požadované díly:
1x Baterie AA

Instalace:

- Odšroubujte tlačítko zapalovače z ovládacího panelu. Vložte baterii s kladným + koncem směřujícím ven. Našroubujte tlačítko zpět na panel.

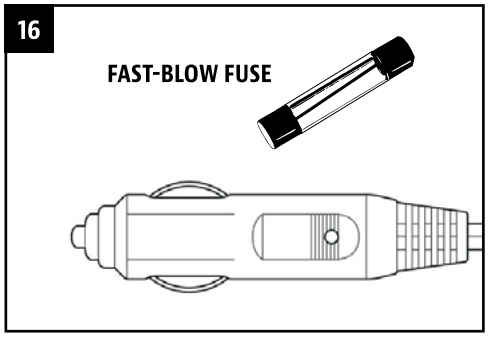


16. PŘIPOJENÍ KE ZDROJI NAPÁJENÍ

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

- **VÝSTUP STANDARD**

Tento spotřebič vyžaduje 220-240 V. Musí to být uzemněná zástrčka se 3 kolíky.
DŮLEŽITÉ: Pokud jednotku nepoužíváte, odpojte ji od zdroje napájení.



Jednotka je nyní kompletně smontovaná

PŘIPOJENÍ GRILU NA PLYN

POŽADAVKY NA PLYNOVOU LÁHEV

Gril je nastaven a testován pouze s kapalným propanovým plynem. Dodávaný regulátor je nastaven na vodní sloupec 27,94 cm (11 palců) a je určen k použití pouze s LP plynem. Regulátor a hadice dodávané z výroby se musí používat s plynovou nádrží na 9 kg (20 liber) LP. Obraťte se na svého dodavatele plynu pro speciální regulátor.

UPOZORNĚNÍ: Je důležité zkontrolovat celou délku plynové hadice. Opotřebované nebo poškozené hadice musí být neprodleně vyměněny. Vždy se ujistěte, že hadice není ucpaná, zlámaná, nebo zda není v přímém kontaktu s žádnou částí grilu.

PŘIPOJENÍ SPOTŘEBIČE

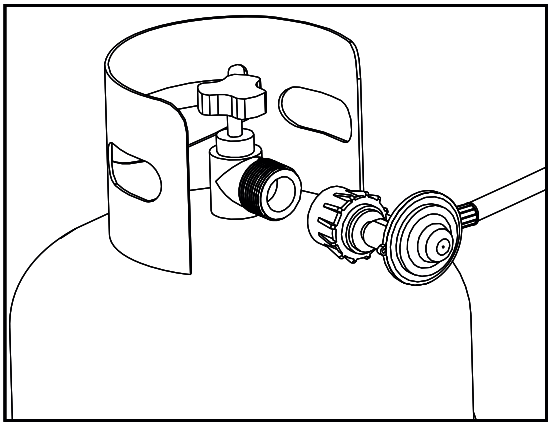
1. Z boku vozíku položte 9 kg (20 liber) nádrž na zem. Ujistěte se, že je ventil láhve v poloze VYPNUTO. Ujistěte se, že je plynová láhev ve vzpřímené poloze, protože není bezpečné provozovat gril, pokud není plynová nádrž správně nainstalována. Nikdy nepokládejte plynovou láhev na ležato .

2. Ujistěte se, že regulační ventil na grilu je zcela uzavřen otočením uzávěru ve směru hodinových ručiček do polohy OFF.

3. Sejměte ochranné uzávěry z regulačního ventilu a jeho horní části plynové láhve. Uskladněte je mimo gril.

4. Našroubujte závitový ventil regulátoru na otvor ventilu plynové láhve. Utahujte pouze ručně ve směru hodinových ručiček. Viz obr.1

5. Plynová láhev je nyní napojena



PŘÍPRAVA K POUŽITÍ – ZKOUŠKA TĚSNOSTI

Varování: Nikdy nepoužívejte gril bez zkoušky těsnosti spojů a přípojek grilu po jeho montáži

Prevence proti nebezpečí požáru nebo výbuchu
- Během zkoušky těsnosti nekuřte a nezažehujte žádný oheň v oblasti spotřebiče.
- Proveďte test venku nebo v dobře větraném prostoru chráněném před větrem.
- Nikdy neprovádějte test těsnosti s otevřeným plamenem.
- Nikdy neprovádějte test těsnosti, pokud je gril používán nebo když je gril stále horký.

Kdy provádět zkoušku těsnosti:
- Po smontování grilu , před prvním zapálením i když jste gril zakoupili kompletně smontovaný.
- Pokaždé, když je plynová láhev LP znovu naplněna, vyměněna nebo pokud je některá ze součástí plynu odpojena nebo vyměněna.

Zkontrolujte těsnost když:
- cítíte silný zápach,
- slyšíte syčení
- máte pocit nachlazení
- máte pocit dušnosti

Poznámka: Zkouška těsnosti musí být provedena v oblasti, která je tichá, bez větru a má odpovídající osvětlení, aby se zjistilo, zda se bubliny vyvíjejí, takže muže být pachem nebo zvukem detekována větší netěsnost.

1. Vytvořte směs 50% vody a 50% tekutého mýdla na mytí nádobí.
2. Otevřete víko grilu.
3. Zkontrolujte, zda jsou všechny ovládací knoflíky nastaveny do polohy „OFF".
4. Otevřete ovládací ventil plynu na plynové láhvi nebo regulátoru. Pokud uslyšíte unikající zvuk nebo ucítíte plyn, vypněte ho. Utáhněte netěsné spoje.
5. Zkontrolujte těsnost nanesením roztoku pomocí štětce na všechny spoje plynového okruhu, včetně všech přípojek ventilů, hadic a regulátoru.
6. Jestliže se okolo spojů vytváří bublinky, nejsou tyto spoje těsné.
7. Zavřete přívod plynu na plynové láhvi .
8. Otočte ovládací knoflíky, abyste uvolnili tlak plynu v hadici.
9. Otočte ovládací knoflíky do polohy „OFF".
10. Utáhněte znovu všechny spoje. Pokud zjistíte netěsnost na spojovací matici a utažením nezastavíte únik, znovu zkontrolujte propanovou nádrž a její gumové těsnění.
11. Opakujte test mýdlové vody, dokud nezjistíte žádné úniky
12. Vypněte přívod plynu u ventilu láhve, dokud nebudete připraveni používat svůj gril
13. Zbytky mýdla omyjte studenou vodou a osušte.
14. Před zapálením grilu počkejte 5 minut, než veškerý plyn unikne ze zkoušené oblasti.

Dávejte pozor na bubliny

Varování: Nepoužívejte gril, pokud se vám nepodaří odstranit únik plynu. Obraťte se na kvalifikovanou opravu plynového spotřebiče nebo prodejce plynových lahví.

- Tlaková láhev musí být vždy odpojena a vyjmuta z grilovacího zařízení.
- Do láhve s plynem je zakázáno kopat, dále je zakázáno s ní cloumat či házet, nebo s ní bouchat o zem
- Plynové láhve musí být skladovány venku ve vzpřímené poloze (nikdy ne naležato!) a mimo dosah dětí.
- Tlakové láhve nesmí být nikdy uskladňovány v místech, kde teploty mohou dosáhnout více, než 50°C.
- Neskladujte tlakové láhve v blízkosti ohně, či v místnosti společně s věčným plamínkem, nebo poblíž jiných zdrojů ohně, kde by mohlo dojít ke vznícení
- V blízkosti tlakových lahví je zakázáno kouřit.

Odpojení plynové láhve

1. Ujistěte se, že regulační ventil na grilu je zcela uzavřen otočením knoflíku ve směru hodinových ručiček do polohy OFF.
2. Odšroubujte závitový ventil regulátoru od otvoru ventilu plynové láhve. Odšroubovávejte ručně proti směru hodinových ručiček. Nasaďte ochranné kryty na regulačního ventilu a jeho horní části plynové láhve pro uskladnění (pokud není láhev prázdná)

POZNÁMKA: Pokud skladujete gril uvnitř, nechte plynovou láhev venku.

VAROVÁNÍ: Neukládejte ani nepřenášejte gril s připevněnou plynovou lahví. Láhev se může uvolnit z ventilu a způsobit únik plynu, který může mít za následek výbuch, požár nebo těžké ublížení na zdraví. Nejprve odpojte plynovou láhev před přemístěním nebo uskladněním.

Nikdy nezapalujte plynový gril se zavřeným víkem nebo pokud jste neprovedli kontrolu, zda jsou trubice hořáku zcela usazeny na otvorech plynového ventilu.

Elektrické vybavení dodávané s venkovním plynovým spotřebičem na grilování musí mít v pokynech tyto údaje:

a. Aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem, neponořujte kabel ani zástrčky do vody ani jiné kapaliny
b. Pokud se nepoužívá a nebo před čištěním jej vždy odpojte ze zásuvky. Před nasazením nebo sejmutím dílů nechte vychladnout
c. Nepoužívejte venkovní plynový spotřebič na grilování s poškozeným kabelem, zástrčkou nebo poté, co zařízení nefunguje nebo je poškozené.
d. Nenechávejte kabel viset přes okraj stolu ani se nedotýkat horkých povrchů
e. Nepoužívejte venkovní plynový spotřebič k jiným účelům, než je určeno
f. Při připojování nejprve připojte zástrčku k venkovnímu plynovému spotřebiči na vaření a poté zapojte spotřebič do zásuvky
g. S tímto venkovním plynovým spotřebičem používejte pouze obvod chráněný proti zemnímu zkratu (GFI)
h. Nikdy neodstraňujte uzemňovací zástrčku ani ji nepoužívejte s adaptérem se 2 hroty
i. Používejte pouze prodlužovací kabely s 3-kolíkovou uzemňovací zástrčkou, dimenzované pro výkon zařízení a schválené pro venkovní použití.

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 v sobě nataženy pikantní chutě dřeva, což snižuje potřebu dochucovat maso omáčkami s vysokým obsahem cukru. V této příručce si všimnete 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 92 cm (36 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 léčit Vaše zimní blues. Postupujte podle těchto doporučení a užijte si svůj gril během chladnějších měsíců:

- Pokud selhává spalování pelet při nízkých teplotách, mírně zvyšte teplotu, abyste dosáhli stejných výsledků.
- Uspořádejte vše - 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. Pomůže Vám to později, abyste zjistili, jak dlouho bude trvat ugrilovat si svoji oblíbenou pochoutku.
- Za velmi chladného počasí zvyšte dobu předehřívání nejméně o 20 minut.
- Vyvarujte se zvedání víka více, než je nutné. Chladné nárazy větru může zcela ochladit Vaši teplotu 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. Když se oteplí, je důležité správné oblečení: šortky, košile, boty, čepice, zástěra a vrstva opalovacího mléka. Postupujte podle těchto několika doporučení a užijte si grilování v horkých měsících:

- Upravte teplotu grilování dolů. 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 vyschlo.
- I za horkého počasí je stále lepší grilovat s víkem grilu zavřeným.
- Potraviny můžete udržovat v horkém stavu tím, že je zabalíte do fólie a umístíte je do izolovaného chladiče. Zmačkané noviny kolem fólie pomůže udržovat jídlo teplé až po dobu 3 až 4 hodin.

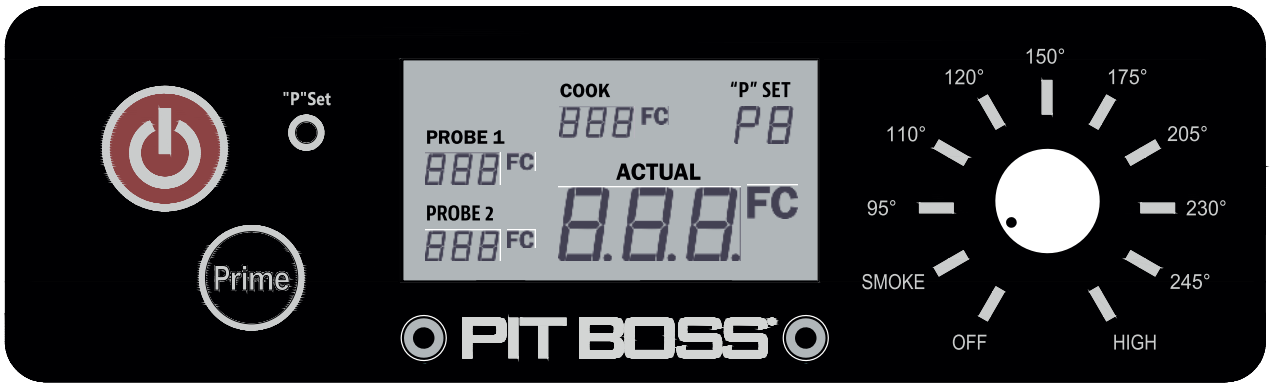
ROZSAH TEPLOTY GRILU

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 použitého paliva na pelety, 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)**
  Tento rozsah je nejlepší pro pečení, opékání a ukončení tohoto pomalého kouření. 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 (80-125 °C / 176-257 °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 (známé také jako nízká a pomalá). Vřele doporučujeme pro velkou krůtu na Den díkůvzdání, šťavnatou šunku na Velikonoce nebo na velkou sváteční hostinu. Pečení-uzení je variantou skutečného grilování a je skutečně hlavní výhodou grilování na grilu na dřevěné pelety. Pečení-uzení za horka, jiné jméno pro nízké a pomalé pečení, se obvykle provádí mezi 80-125 °C / 176-257°F. Horké uzení funguje nejlépe, když je zapotřebí delší doba pečení, jako jsou velké kusy masa, ryb nebo 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 se udělají. Někteří venkovní kuchaři raději kouří na konci vaření, takže jídlo může zůstat v teple, dokud není připraveno k servírování. Cvičení dělá mistra!

POROZUMĚNÍ ŘÍDÍCÍ JEDNOTCE



CONTROL	DESCRIPTION
	Stisknutím tlačítka zapnete napájecí jednotku. Tlačítko bude svítit modře, pokud je gril připojen ke zdroji energie. Dalším stisknutím tlačítka jednotku vypnete.
	Ovladač teploty umožňuje nastavit požadovanou teplotu grilování. Po připojení ke zdroji a stisknutí tlačítka napájení otočte číselníkem a vyberte některou z deseti přednastavených teplot mezi 65-260 °C. Po otočení číselníku na přednastavitelnou teplotu se digitální LCD obrazovka rozsvítí, což ukazuje, že je gril připraven k provozu. Po vypnutí číselníku zůstane LCD display vypnutý.
"P"Set	Tlačítko „P“ Set se používá k výběru jednoho z osmi jemných doladění teploty, když je ovladač teploty nastaven na nastavení Smoke Setting. Stisknutím tlačítka změňte nastavení „P“, aby vyhovovalo Vašemu stylu grilování, podle preferencí. Krátkým stisknutím tlačítka se nastavení zvýší z P0 na P7 a poté se opakuje. Úpravy jsou možné pouze v nastavení Smoke Setting. Výchozí tovární nastavení je „P4“. Pokud je nastavení „P“ upraveno, Vaše preference budou zablokovány (uloženy), dokud nebude provedeno další nastavení. Tlačítko „P“ Set se také používá jako ovladač teplotního spínače ke změně odečtu teploty na LCD obrazovce. Stisknutím a přidržením tlačítka po dobu dvou sekund přepnete na stupně Celsia (°C) nebo Fahrenheita (°F). Výchozí hodnota je Celsius.
	LCD obrazovka slouží pro informace o Vaší jednotce. Na LCD obrazovce se zobrazí požadovaná teplota pečení, skutečná teplota pečení a teploty sondy masa (pokud jsou připojeny). Pokud je připojena pouze jedna sonda masa, zobrazí se pouze jedna hodnota.
Prime	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. Požadováno od konkurenčních grilů.
SMOKE	The Smoke Setting - Nastavení kouře na ovladači teploty je spouštěcí režim jednotky. Gril pracuje při nejnižší teplotě, aniž by oheň zhasl.
	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.

POROZUMĚNÍ SONDÁM

- **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 nebyly v přímém kontaktu s plamenem nebo nadměrnému teplu. To může mít za následek poškození sondy na maso. Přebytečné dráty vodiče vytáhněte ze zadních výfukových otvorů hlavního grilu nebo z horní části grilu (v blízkosti závěsu víka grilu). Pokud sondu nepoužíváte, odpojte jej od připojovacího portu sondy na maso a odložte stranou, aby byl chráněn a čistý.

POROZUMĚNÍ NASTAVENÍ „P“

Hlavním přínosem tlačítka „P“ SET (nastavení) je to, že umožňuje kuchaři jemně vyladit ovládání grilu v režimu SMOKE (kouř), kompenzovat teplotu okolí, vlhkost, vítr, změny prostředí, druh a kvalitu paliva na pelety. Po stisknutí tlačítka „P“ SET se nastavení „P“ zobrazené na LCD obrazovce změní na další hodnotu (nahoru). Jakmile je dosaženo P7, restartuje se na P0. K dispozici je osm nastavení „P“, od P0 do P7.
Důležité: Netlačte tlačítko příliš tvrdě, protože by to mohlo způsobit poškození. Zamáčknuté tlačítko„P“ SET lze vytlačit opatrně pomocí tenkého předmětu.

	ŠNEKOVÝ PODÁVACÍ CYKLUS SEKUNDY	
“P“ SET	**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

TOVÁRNÍ VÝCHOZÍ NASTAVENÍ

POUŽITÍ NASTAVENÍ „P“ V REŽIMU SMOKE

Kdykoli je kolečko teploty nastaveno na nastavení SMOKE, jako je spouštěcí cyklus, šnek bude běžet v ručním režimu oproti použití jedné z přednastavených teplot číselníku. Nejprve se šnek nepřetržitě otáčí a podává pelety po dobu čtyř minut. Po čtyřech minutách začne šnek běžet cyklus podávání na základě vybraného nastavení na digitální ovládací desce. Výchozí nastavení je P4.

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 ohnivou 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 podávání šneku dole.
2. Vyjměte všechny součásti vaření 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:
   - Aby bylo slyšet otáčení šneku. Položte ruku nad rošt a měli by jste cítit pohyb vzduchu. Nedávejte ruku nebo prsty do ohně. To může způsobit zranění.
   - Přibližně po minutě se rozehřeje zapalovací svíčka a začnete cítit, jak se pelety zahřívají. Špička zapalovače nesvítí červeně, ale je velmi horká a bude pálit. 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 neuvidíte 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 (nad 176 °C se zavřeným víkem 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, aby jste 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 granulemi z tvrdého dřeva.
2. Ujistěte se, že ovladač teploty je v poloze SMOKE. Stisknutím tlačítka napájení jednotku zapněte. Tím se aktivuje spouštěcí cyklus.
   Systém podávání šneku se začne otáčet, zapalovací svíčka začne žhnout a ventilátor bude dodávat vzduch do ohniště. Během startovacího cyklu začnou pelety kouřit. Víko grilu musí zůstat otevřené během spouštěcího cyklu. Chcete-li potvrdit, že spouštěcí cyklus začal správně, poslouchejte vydávaný tichy 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 INTEGRÁLNÍ PORUCHY

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:
   - Vizuálně si potvrďte, že zapalovač pracuje a to tak, že položíte ruku nad žár a oheň.
   - Vizuálně ověřte, že zapalovací svíčka vyčnívá přibližně 13 mm / 0,5 palce v ohništi.
   - Vizuálně potvrďte, že šnek spouští pelety do ohně.
   - Ujistěte se, že spalovací ventilátor pracuje tak, že uslyšíte torzní zvuk.
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 hořící nádobu. Vložte velkorysou hrst pelet. Nastříkejte na horní část pelet gelový startér nebo jiný vhodný startér pelet. Přidej další malé množství pelet do spalovací nádoby.

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

4. Zapalte obsah pomocí zapalovače s dlouhou rukojetí. Nechte startér hořet 3 až 5 minut. Nepokoušejte se do vypalovacího hrnce přidat další startér. To může způsobit zranění.
5. Pečlivě vložte součásti vaření do vnitřku grilu. Víko grilu musí zůstat otevřené během spouštěcího cyklu.

Pokračujte v spouštění podle postupu automatického spouštění.

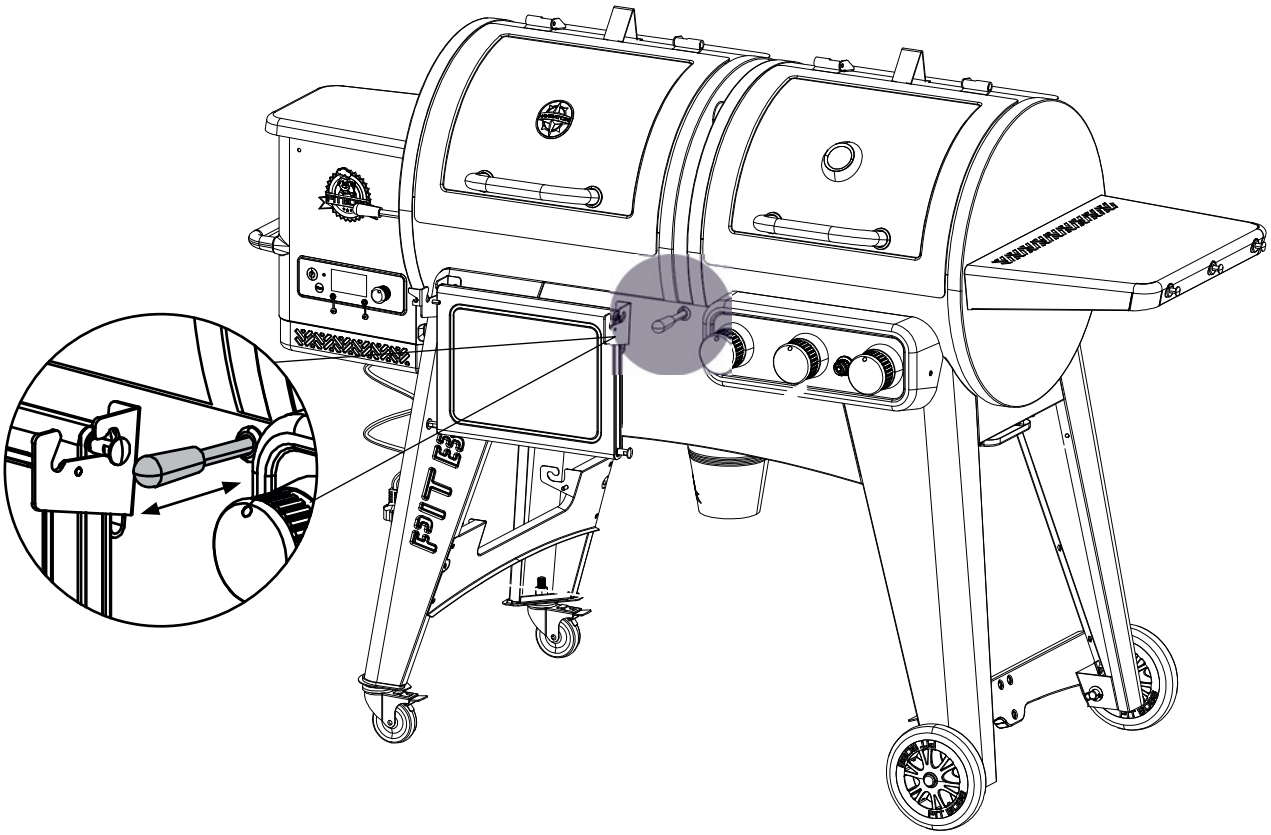
VYPNUTÍ VAŠEHO GRILU

1. Po dokončení vaření otočte kolečkem teploty na 177 ° C a uzavřete víko hlavního válce. Nechte svůj gril běžet po dobu pěti až deseti minut, abyste prošli jeho přirozenou metodou spálení. Pokud připravujete potraviny, které jsou mimořádně mastné, nechte gril opálit dalších deset minut. Tím se sníží pravděpodobnost, že při příštím spuštění dojde k požáru tuku.
2. Jakmile je vypalování ukončeno, ponechte víko hlavního sudu zavřené a otočte volič teploty do polohy 93 °C / 200 ° F po dobu pěti minut, aby všechny zbývající pelety vyhořely.
3. Po pěti minutách se zavřeným víkem hlavního válce stiskněte vypínač a vypněte jednotku a otočte ovladač teploty do polohy OFF (vypnuto).

POKYNY PRO PROVOZ KOUŘENÍ

POUŽITÍ NASTAVENÍ KOUŘENÍ

Chcete-li regulovat množství kouře a celkovou teplotu vaření, otevřete PULL panel pro nastavení kouře, umístěný mezi peletovou a plynovou jednotkou.



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 92 cm (36 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 léčit Vaše zimní blues. Postupujte podle těchto doporučení a užijte si svůj gril během chladnějších měsíců:

- Pokud selhává spalování pelet při nízkých teplotách, mírně zvyšte teplotu, abyste dosáhli stejných výsledků.
- Uspořádejte vše - 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. Pomůže Vám to později, abyste zjistili, jak dlouho bude trvat ugrilovat si svoji oblíbenou pochoutku.
- Za velmi chladného počasí zvyšte dobu předehřívání nejméně o 20 minut.
- Vyvarujte se zvedání víka více, než je nutné. Chladné nárazy větru může zcela ochladit Vaši teplotu 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. Když se oteplí, je důležité správné oblečení: šortky, košile, boty, čepice, zástěra a vrstva opalovacího mléka. Postupujte podle těchto několika doporučení a užijte si grilování v horkých měsících:

- Upravte teplotu grilování dolů. 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 vyschlo.
- I za horkého počasí je stále lepší grilovat se zavřeným víkem grilu.
- Potraviny můžete udržovat v horkém stavu tím, že je zabalíte do fólie a umístíte je do izolovaného chladiče. Zmačkané noviny kolem fólie pomůže udržovat jídlo teplé až po dobu 3 až 4 hodin.

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 (nad 177 °C se zavřeným víkem po dobu 30 až 40 minut, abyste gril rozpálili a zbavili ho veškerých cizích látek.

POSTUP AUTOMATICKÉHO SPUŠTĚNÍ PLYNU

1. Ověřte, zda je knoflík regulátoru otočen do polohy OFF
2. Všimněte si trojúhelníkové značky indikátoru na stříbrném krytu regulátoru. Stiskněte knoflík a otočte o 270 stupňů (nebo ¾) proti směru hodinových ručiček k HIGH.
3. Opakovaně zmáčkněte tlačítko zapalovače, dokud nezačne hořet. Uslyšíte cvaknutí, které indikuje jiskru ze zapalovače. Zkontrolujte , zda vidíte plamen, abyste se ujistili, že hořák je zapálený.
4. Nyní jste připravení vychutnat si grilování.

Pokud během provozu přestane hořet plamen z hořáku, otočte regulátorem knoflíku do polohy OFF. Otevřete víko grilu a počkejte pět minut, aby se nashromážděný plyn mohl rozptýlit a vy jste mohli bezpečně znovu gril zapálit.

POSTUP INTEGRÁLNÍ PORUCHY

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

1. Ujistěte se, že ovládací knoflík regulátoru (ovládání teploty) je v poloze OFF. Otevřete víko grilu a nechte veškerý nahromaděný plyn rozptýlit.
2. Po 5 minutách zkontrolujte následující:
   - Vizuálně si potvrďte, že zapalovač pracuje tak, že stisknutím tlačítka zapalovače vydává jiskru. Jestli nevydává jiskru, upravte vzdálenost mezi špičkou zapalovací elektrody a hořák na 4,5mm (3/16 palce)
   - Vizuálně ověřte, že trubice hořáku a jejich součásti nejsou ucpané. Pokud jsou blokované, postupujte podle pokynů Péče a údržba.
3. Pokud některý z výše uvedených bodů nefunguje, postupujte podle pokynů pro řešení problémů.

POSTUP MANUÁLNÍHO SPUŠTĚNÍ

1. Ověřte, zda je knoflík regulátoru otočen do polohy OFF. Otevřete víko grilu a nechte veškerý nahromaděný plyn rozptýlit.
2. Všimněte si trojúhelníkové značky indikátoru na stříbrném krytu regulátoru. Stiskněte knoflík a otočte o 270 stupňů (nebo ¾) proti směru hodinových ručiček k HIGH.
3. Opatrně použijte dlouhý zapalovač a sledujte jestli se hořák zapálí. Nepokoušejte se zapálit jinou oblast grilu, to může způsobit zranění.

Poznámka: Nepoužívejte lihu, benzínu, pevného zapalovače pro osvěžení ohně v grilu.

4. Pokračujte ve spouštění podle kroků čtyři a pět postupu automatického spouštění.

PRVNÍ POUŽITÍ - PROVOZNÍ HOŘÁKY

1. Ujistěte se, že byly z grilu odstraněny všechny štítky, obaly a ochranné fólie.
2. Před prvním pečením na tomto plynovém grilu spusťte gril a pracujte při vysoké teplotě (nad 176 °C se zavřeným víkem po dobu alespoň 15 minut, abyste gril rozpálili a zbavili ho veškerých cizích látek a zápachu z výroby.

UPOZORNĚNÍ:

- Udržujte venkovní prostor s plynovým sporákem čistý a bez hořlavých materiálů, benzínu a dalších hořlavých par a kapalin.
- NIKDY neblokujte proud spalovacího a ventilačního vzduchu.
- Zkontrolujte a vyčistěte hořáky, trubice, zda neobsahují hmyz a hnízda hmyzu.Ucpaná trubice může vést k požáru.
- Pokus o zapálení hořáku se zavřeným víkem může způsobit výbuch.

1. Otevřete víko grilu.
2. Zkontrolujte, zda v hořácích není překážka proudění plynu/vzduchu. Pavouci, hmyz ,pavučiny mohou ucpat hořáky nebo trubici a to může vést k požáru.
3. Všechny ovládací knoflíky MUSÍ BÝT V POLOZE off.
4. Připojte plynovou láhev podle části Instalace nádrže na plyn.
5. Otočte ventil plynové láhve do polohy OPEN.
6. Stiskněte a otočte libovolný ovládací knoflík regulátoru do polohy HIGH. Hořák by se měl zapálit. Pokud ne opakujte pokus 3x.
7. Pokud k zapálení nedojde do 5 sekund, vypněte ovládací knoflík do polohy OFF, počkejte 5 minut na rozptýlení plynu a opakujte pokus zapálení.
8. Pokud zapalovač nezapaluje hořák, použijte osvětlenou sirku zajištěnou světelnou tyčí (součást balení) k zapalování hořáků. K hořákům se dostanete přes mřížku na vaření a tepelné talíře. Pozice osvětlená zápalkou u boku hořáku. obr. 2.

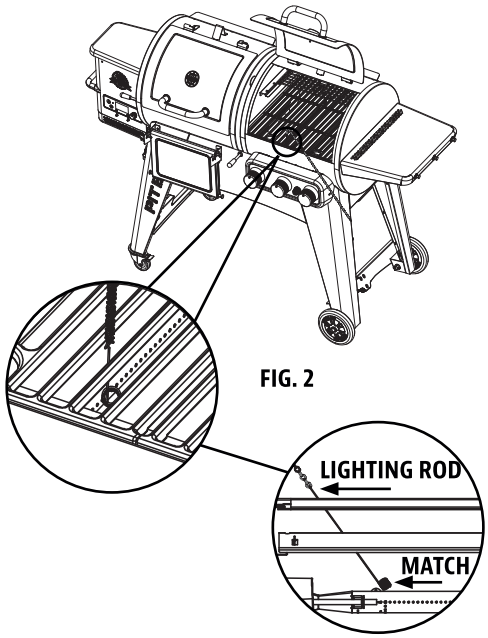


FIG. 2

Důležité: Při zapalování hořáků zápalkou vždy používejte světelnou tyč.

9. Po zapálení sledujte plamen hořáku. Ujistěte se, že všechny porty hořáku hoří a výška plamene odpovídá obrázku 3.

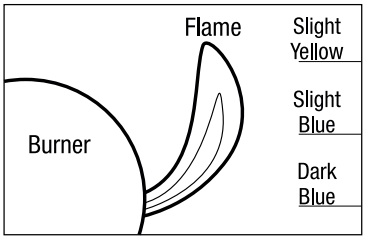


FIG. 3

POZNÁMKA: Každý hořák hoří nezávisle - opakujte krok 5-9 pro ostatní hořáky.

UPOZORNĚNÍ: Pokud plamen hořáku během provozu zhasne, okamžitě otočte ovládací knoflíky do polohy OFF. Uzavřete plynovou láhev a otevřete víko, aby se plyn před opětovným zapálením rozptýlil.

VYPNUTÍ VAŠEHO GRILU

1. Otočte ventil plynové láhve do polohy ZAVŘENO (Closed).
2. Otočte všechny ovládací knoflíky ve směru hodinových ručiček do polohy OFF.

POZNÁMKA: Zvuk „poof" je normální, protože se spálí poslední plyn LP.

3. Odpojte plynovou láhev LP.

VAROVÁNÍ: Nechte gril zcela vychladnout , než vyjměte plynovou láhev, před přemístěním, pojezdem nebo uskladněním.

KONTROLA VZPLANUTÍ

UPOZORNĚNÍ: Uhasit oheň, který vznikl vznícením mastnoty pouze zavřením víka není možný.

1. Pokud dojde k požáru mastnoty, otočte ovládací knoflíky do polohy OFF a uzavřete ventil plynové láhve. NEPOUŽÍVEJTE vodu na oheň z mastnoty. To může způsobit rozstříknutí tuku a může tak způsobit vážné popáleniny, ublížení na zdraví nebo jiné poškození.

2. NEPONECHÁVEJTE gril bez dozoru během předehřívání nebo vypalování zbytků potravin na teplotu HIGH. Pokud gril není pravidelně čištěn, může ke vzplanutí tuku lehce dojít.

Varování: Při vaření by měly být hasicí materiály snadno přístupné. V případě požáru oleje/maziva použijte suchý chemický hasicí přístroj typu BC nebo uduste pískem nebo sodou do pečiva. Nepokoušejte se hasit vodou.

Přímý plamen je součástí grilování masa a způsobuje jedinečnou chuť vašeho grilovaného pokrmu.

Nadměrné grilování na přímém ohni však může z vašeho jídla vzniknout nebezpečná potravina pro vaše zdraví. Tuk stéká přímo do ohně a uvolňují se rakovinotvorné látky, které se usazují na vašich pochoutkách.

Důležité: Vzplanutí ohně je důsledkem nahromadění tuku ve spodní části grilu.

Pokud dojte k tomuto vznícení maziva, zavřete víko a otočte regulátory plynu do polohy OFF dokud plamen nevyhoří. Při otevírání víka buďte opatrní, s přísunem vzduchu může dojít ke vzplanutí, protože mastnota nebyla dostatečně uhašená.

Nedávejte na plameny vodu.

MINIMALIZUJTE VZPLANUTÍ OHNĚ

1. Před pečením ořízněte přebytečný tuk z masa.

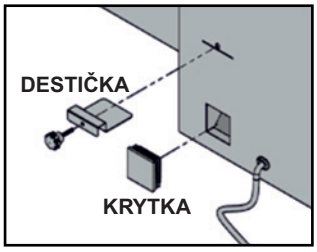
2. Masa s vysokým obsahem tuku grilujte při nízké teplotě nebo nepřímém grilování.

3. Ujistěte se, že váš gril je na tvrdém, rovném povrchu a že tuk může vytéct do nádoby na tuk.

PÉČE A ÚDRŽBA

Každý spotřebič Pit Boss vám poskytne mnoho let výborné služby s minimálním čištěním. Důležitým krokem je umožnění samočištění grilu a mřížky na vaření spuštěním grilu při vysoké teplotě po dobu 5 až 10 minut po každém použití. Při údržbě grilu postupujte podle následujících tipů pro čištění a údržbu:

1. MONTÁŽ ZÁSOBNÍKU (HOPPERU)



- Zásobník obsahuje funkci čištění, která umožňuje snadné čištění a výměnu různých chutí pelet. Pro vyprázdnění vyhledejte skluzovou desku na zadní stranu zásobníku. Umístěte čistý, prázdný kbelík pod kryt padacího žlabu a pak kryt vyjměte. Odšroubujte destičku, vysuňte směrem ven a pelety se vyprázdní.

POZNÁMKA: K odstranění přebytečných pelet, pilin a nečistot použijte kompletní kartáč s dlouhou rukojetí nebo pro úplné vyčištění využijte očistu vysavačem.

- 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 nevyprázdní ze šnekového systému.
- 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 drátu), opatrně setřete veškeré nahromaděné mazivo přímo na lopatkách ventilátoru. Tím je zajištěno dostatečné proudění vzduchu do napájecího systému.

2. SONDY

- Úlomky nebo přehyby vodičů sondy mohou způsobit poškození součásti. Dráty by měly být srolovány do velké, volné cívky.
- Přestože jsou sondy z nerezové oceli, neumisťujte je do myčky ani neponořujte do vody. Poškození vnitřních vodičů vodou způsobí zkrat sondy, což způsobí chybné hodnoty. Pokud je sonda poškozená, měla by být vyměněna.

3. 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 mazivem 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 kyblík na tuk a podle potřeby ji vyčistěte.

DŮLEŽITÉ: Kvůli vysokému teplu nezakrývejte grilovací válec nebo sondy hliníkovou fólií.

4. 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. Pro poškrábání barev, opotřebení nebo odlupování povrchové úpravy mohou být všechny lakované povrchy ošetřeny 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.

POLOŽKA	FREKVENCE ČIŠTĚNÍ	ZPŮSOB ČIŠTĚNÍ
Spodní část hlavních grilů	Po každém 5-6 grilování	Odstranění nadbytečné nečistoty
Krycí víko topeniště	Po každém 2-3 grilování	Odstranění nadbytečné nečistoty
Grilovací mřížky	Po každém griování	Mosazný drátěný kartáč
Saze	Po každém 5-6 grilování	Seškrábněte vrstvu, nečistěte
Přední police	Po každém griování	Mýdlová voda
Zásobník na tuk	Po každém grilování	Mýdlová voda
Šnekový podavač	Když je násypka prázdná	Nechte šnekový sytém, aby vytlačil veškeré pelety a nechte násypku prázdnou.
Elektrické komponenty násypky	Jednou za rok – před sezonou	Vytřete interiér grilu, otřete lopatky ventilátoru mýdlovou vodou.
Přívod vzduchu	Po každém 5-6 grilování	Oprášit, kartáč a mýdlová voda
Sonda na teplotu	Po každém 2-3 uzení	Vyčistěte + mýdlová voda

TIPY A TECHNIKY

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 maso používejte jiné talíře a nádobí 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.
- Grilovaná jídla by neměla být ponechána v žáru déle než hodinu. Nenechávejte horká jídla v chladu déle než dvě hodiny.
- Rozmrazování a marinování chlazeného masa. Nerozmrazujte maso při pokojové teplotě na přepážce. 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.
- Podlahová rohož BBQ je velmi užitečná. Díky nehodám při manipulaci s potravinami a rozstřiku při grilování podlahová rohož BBQ chrání plochu, terasu nebo kamennou platformu před možným znečištěním.

3. TIPY NA GRILOVÁNÍ A TECHNIKY

- Chcete-li do masa vnést více kouře, grilujte -uďte déle a při nižších teplotách (známé také jako nízké a pomalé). 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, vždy používejte masový teploměr. Grilování-uzení potravin z tvrdých pelet změní maso a drůbež na růžovou. Pás růžového je označován jako kouřový prsten a je vysoce ceněn venkovními kuchaři.
- Omáčky na bázi cukru se nejlépe aplikují 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 přípravu hamburgerů a ryb. Používání náčiní, jako je vidlička není vhodná protože může propíchnout maso a umožní šťávám uniknout.
- Potraviny v hlubokých kastrolech budou vyžadovat více času na vaření než mělký pekáč.
- Je dobré dát ugrilované jídlo na vyhřívaný talíř a udržovat jídlo v teple. U červeného masa, jako jsou steaky a pečeně, se před podáváním doporučuje masu odpočinout několik minut. Umožňuje to, aby šťávy, které byly vedeny na povrch teplem, uvolnily zpět do středu masa a přidaly více chuti.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Správné čištění, údržba a používání čistého, suchého a kvalitního paliva zabrání běžným provozním problémům. Pokud váš gril funguje špatně nebo méně často, mohou být užitečné následující tipy pro řešení problémů.

VAROVÁNÍ: Před otevřením grilu vždy odpojte elektrický kabel, abyste mohli provádět jakékoli kontroly, čištění, údržbu nebo servis. Zajistěte, aby byl gril zcela ochlazen, aby nedošlo ke zranění.

PELETOVÝ GRIL

PROBLÉM	PŘÍČNA	ŘEŠENÍ
Na ovládacím panelu nesvítí žádná kontrolka napájení	Ovládání teploty je stále vypnuté	Stiskněte tlačítko Napájení a ujistěte se, že tlačítko svítí modře, což znamená, že je připojeno napájení. 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 schéma elektrického drátu). Ujistěte se, že všechna připojení vodičů jsou pevně připojena a suchá.
	Vyhozená pojistka na ovládacím panelu	Demontujte přístupový panel zásobníku pod digitální ovládací deskou. Zvedněte mírně a opatrně ji vytáhněte dopředu. Zkontrolujte pojistku, zda není přerušená, nebo zda je vodič černý. Pokud ano, je třeba pojistku vyměnit ručně.
	Výstup GFCI nefunguje.	Demontujte přístupový panel zásobníku (viz schéma elektrického drátu) a zjistěte jestli jsou všechny vodiče připojené a suché. Ujistěte se, že GFCI je minimálně 10 Amp
	Vadná řídící deska	Řídící deska musí být vyměněna. Pro náhradní díl kontaktujte zákaznický servis.
Nesvítí kontrolka topení	Šnekový podavač nefunguje	Před prvním použitím jednotky 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. Postupujte podle postupu nastavení Hopper.
	Šnekový motor je zaseknutý	Vyjměte součásti vaření z grilu. Vypněte gril stisknutím tlačítka napájení a zkontrolujte šnekový systém podávání pelet. Vizuálně potvrďte, že šnek spouští pelety do spalovacího roštu. pokud nefunguje správně, kontaktujte zákaznický servis a požádejte o pomoc nebo náhradní díl.
	Selhání zapalovače	Vyjměte součásti vaření z grilu. Vypněte gril stisknutím tlačítka napájení a zkontrolujte vizuálně zapalovač. Pokud zapalovač pracuje správně měli by jste cítit položenou rukou nad zapalovačem teplo. Vizuálně se ujistěte , že zapalovací svíčka vyčnívá přibližně 13 mm / 0,5 palce v ohništi. Pokud ne postupujte pro správné fungování postup ručního spouštění a pokračujte v používání grilu. Nicméně můžete požádat o pomoc zákaznický servis nebo o náhradní díl.
Blikající tečky na LCD obrazovce	Zapalovač je v provozu	Toto není chyba, která ovlivňuje gril. Slouží k prokázání, že jednotka má napájení a je zapnutá 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 však k prokázání určitého 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 že 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	Toto není chyba, která ovlivňuje jednotku. Používá se však k prokázání určitého 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 že 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 „Err“	Sonda grilu je přerušená	Demontujte přístupový panel zásobníku (viz schéma elektrického drátu) a zkontrolujte, zda není poškozen vodič teplotní sondy. Zkontrolujte, zda jsou konektory sondy pro teplotní sondu pevně a správně připojeny k řídicí desce.
Chybný kód „ErP“	Jednotka nebyla správně vypnuta při posledním grilování.	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.
	Výpadek napájení při servisu. Jednotka v provozu	
Chybný kód „noP“	Špatné připojení 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.
	Porucha masové sondy	Zkontrolujte známky poškození vodičů sondy na maso. Pokud je poškozen, obraťte se na zákaznický servis pro náhradní díl.
	Vadná řídící deska	Řídící deska musí být vyměněna. Pro náhradní díl kontaktujte zákaznický servis.
Teplota grilu na Smoke je příliš vysoká	Nastavení „P“ je nízké	Stiskněte tlačítko „P“ SET a zvyšte nastavení „P“.
Gril nemůže dosáhnou danou teplotu nebo udržet stabilní teplotu	Nedostatečný průtok vzduchu Prostřednictvím ohně	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 systému podávání	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 systém 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 mastných grilovaných jídel	Vyčistěte gril od tuku stékajících z jídel dle pokynů pro péči a údržbu.
	Kvalita dřevěných pelet	Vyjměte vlhké dřevěné pelety z násypky, Postupujte dle pokynů pro péči a údržbu. Pelety vyměňte za suché a kvalitní.
	Oheň je blokován	Vyčistěte ohnivou nádobu od vlhkých pelet. Dále postupujte podle postupu nastavení 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	Teplota grilování	Zkuste grilování při nižší teplotě. Tuk má bod vzplanutí. Udržujte teplotu pod 176°C při grilování mastných potravin.
	Mastnota	instrukce

PLYNOVÝ GRIL

PROBLÉM	PŘÍČNA	ŘEŠENÍ
Gril nesvítí	Zážehový drát se odpojil od elektrického zapalovače/ventilu.	Znovu připojte drát zapalování k elektrickému zapalovači/ventilu.
	Zapalovací drát je přetržený	Obraťte se na Zákaznický servis s žádostí o pomoc nebo náhradní část.
	Baterie se vybila	Nainstalujte novou baterii.
	Nová baterie nefunguje	Zkontrolujte polaritu baterie. Negativní (-) strana baterie jde dovnitř jako první.
	Špička elektrody nevytváří jiskry na portu hořáku	Upravte elektrodu.
	Žádný plyn nedodán	Zkontrolujte ventil regulátoru. Zkontrolujte netěsnost připojení.
Nadměrné vzplanutí	Grilování tučných mas	Grilujte tučné maso, když jsou mřížky studené, a knoflíky jsou na nastavení „LOW“. Pokud bude vzplanutí pokračovat, přesuňte maso do ohřívacího regálu.
	Teplota při vaření	Pokuste se vařit při nižší teplotě. Pomáda má bod vzplanutí. Při vaření vysoce mastného jídla udržujte teplotu nižší než 176 °C / 350 °F.
	Voda stříkala na plynové plameny	Nestříkejte vodu na plynové plameny.
Hořák zhasíná	Plynová nádrž je prázdná	Naplňte nádrž.
	Hořák není zarovnán s ovládacím ventilem	Nainstalujte hořák správně.
	Dodávky plynu nejsou dostatečné	Zkontrolujte přívodní hadici plynu a ujistěte se, že tam nejsou žádné netěsnosti a uzly.
Nízké teplo, když je zapnuto „VYSOKÝ“	Porty jsou blokovány	Odstraňte všechny překážky.
	Plynová nádrž došla	Doplňte nádrž na plyn.

POUŽÍVÁNÍ DŘEVĚNÝCH PELET

Nevypadají větší než guma na konci tužky. Lidé, kteří je vidí poprvé, si myslí, že je to jídlo pro králíky; však není nic menšího z paliva na barbecue, co vytvoří takové teplo a vytvoří v mase tu nejúžasnější příchuť dřeva. Tyto čisté grilovací dřevěné pelety generují asi 8200 BTU na půl kila s velmi malým popílkem, nízkým obsahem vlhkosti (5-7%) a jsou uhlíkově neutrální.
Pelety na grilování se vyrábějí čistou surovinou (piliny), která se rozmělňuje v kladivovém mlýně a materiál se tlačí přes matrici tlakem.
Když je peleta tlačena skrz hubici, je rozřezána, ochlazena, proseta, vysáta a poté zabalena pro spotřebitelské použití. Informujte se u místního prodejce o příchutích dostupných ve Vaší oblasti.

HICKORY BLEND – směs bílý ořech
Bohatá, kouřová chuť slaniny.
Považován za „krále lesů“.

MESQUITE BLEND
Silná, pikantní, kořenitá chuť.
Tak jako Tex-Mexická kuchyně.

APPLE BLEND – jablečná směs
Zakouřená, jemně sladká chuť.
Vřele doporučujeme pro pečení.

CHERRY BLEND – třešňová směs
Mírně sladká, ale taky trochu trpká nebo kyselá.
Dává růžový nádech lehkým jídlům.

WHISKEY BARREL BLEND
Silný, sladký kouř s aromatickým vláknem.
Ideální pro červené maso.

COMPETITION BLEND - soutěžní
Perfektní směs sladké, slané a kyselé.
Používá ji mnoho profesionálů v grilování.

POKYNY PRO VAŘENÍ

Různé styly grilování a uzení vám dají různé výsledky v závislosti na čase a teplotě. Chcete-li dosáhnout nejlepších výsledků, zaznamenejte si, co jste uvařili, jakou teplotu, jak dlouho jste vařili a jaký byl výsledek. Příště se přizpůsobte svému vkusu. Cvičení dělá mistra.

Kulinářské umění grilování a uzení se vztahuje na delší doby vaření, ale má za následek přirozenější chuť vašeho masa díky požití dřeva. Vyšší teploty uzení mají za následek kratší dobu uzení, čímž se zajistí menší kouřová chuť.

TIP: Nejlepších výsledků dosáhnete, pokud po vaření necháte maso odpočinout. To umožňuje přirozené šťávy migrovat zpět do masové vlákniny, což dává více šťavnatosti a svěžesti. Doby odpočinku mohou být podle velikosti masa 3 minuty až 60 minut.

STYL VAŘENÍ	HORKÉ VAŘENÍ (velmi nízké)	OPÉKÁNÍ (nízké)	PEČENÍ (střední)	GRILOVÁNÍ (střední/ vysoké)	OŽEHNUTÍ (vysoké)
Temp Range	93-135°C / 199-275°F	135-162°C / 275-323°F	162-190°C / 323-374°F	190-232°C / 374-449°F	232-260°C / 449-500°F

DRŮBEŽ	Velikost	Rare 54°C / 130°F Jemně - mírně opečený	Medium 60°C / 140°F středně pečený/ mírně propečený	Well Done 77°C / 170°F úplně propečený
Krocan (celý)	4,5-5,0 kg 5,3-6,4 kg 6,8-7,7 kg 8,2-10,0 kg 10,4-11,3 kg			90-120 min 110-140 min 130-160 min 140-170 min 150-180 min
Kuře (celé)	1,36-2,26 kg			1-1 1/2 hod
Paličky, prsa	0,45-0,86 kg			30-60 min
Menší křídla	0,45-0,86 kg			30-45 min
Kachna	1,36-2,26 kg			Pečte nebo grilujte 2-2,5 hod

VEPŘOVÉ	Velikost	Předvařené k ohřevu 60 °C / 140 °F	Medium – Středně pečený/ mírně propečený 66°C / 150°F	Well Done – úplně propečený 71°C / 160°F
Šunka (plně vařená a vykostěná část, uzená v celku a s kostí)	2,5 cm 1,36-1,81 kg 1,81-2,72 kg 2,26-3,62 kg 4,53-5,44 kg	12 min 50 min-1 hod 1-2 hod 1-2½ hod 2-23/4 hod		
Hovězí pečeně	1,36-1,81 kg		1-2 hod	2-3 hod
Pečená žebra	1,81-2,26 kg		11/2-2 hod	2-3 hod
Kotleta (bedra, žebro)	1,9-2,5 cm 3,1-3,9 cm		10-12 min 14-18 min	
Panenka, svíčková	1.9-2.5 cm		20-30 min	30-45 min
Hovězí pečeně (bez kosti)	1,36-2,26 kg		11/4-13/4	13/4-21/2 hod
Vepřové trhané	3,62-4,53 kg			93-98°C Vnitřní teplota

HOVĚZÍ	Velikost	teplota	Polosyrový - 54°C Střední - 60°C Propečený - 65°C
Steak	1,9 cm 2,5 cm 3,8 cm 5 cm	vysoká	8-10 min 10-12 min 10 min , gril 8-10 min 10 min , gril 10-14 min
Hovězí pupek	0,6-12,7 cm	vysoká	5-7 min
Flank steak	0,45-0,86 kg	střední	4 min , gril 8-10 min
Kabob – hovězí kostky	2.5-3,8 cm	střední	Gril 10-12 min
Hovězí svíčková, celá	1,58-1,81 kg	vysoká/střední	10 min , gril 15-20 min
Mleté hovězí – na Burger	1,9 cm	vysoká/střední	4 min , gril 4-6 min
Žebro vykostěné	2,26-2,72 kg	střední	Gril 11/2-2 hod
Vysoký roštěnec (bez kosti)	0,9-1,13 kg	vysoká/střední	10 min , gril 20-30 min
Žebra	5,44-6,35 kg	střední	21/2-23/4 hod
Telecí kotlety	2,5 cm	střední	10-12 min napřímo
Hovězí hrudní	7,25-8,16kg	horký kouř	Uďte dokud vnitřní teplota nedosáhne 91°C

JEHNĚČÍ	Velikost	Rare(polosyrový) - 54°C	Medium(střední) - 60°C	Well Done (propečený) - 71°C
Pečené jehněčí	2,26 2,72 kg		1-2 hod	
Pečená královská žebra	1,36-2,26 kg		1-11/2 hod	11/2 hod

MOŘSKÉ PLODY	Velikost	Rare(polosyrový) - 54°C	Medium(střední) - 60°C	Well Done (propečený) - 71°C
Ryba – celá	0,5 kg 0,9-1,1 kg 1,4 kg			gril 10-20 min gril 20-30 min gril 30-45 min
Ryba - filet	0,6-1,3 cm			gril 3-5 min do upečení
Humr - ocas	0,15 kg 0,3 kg			gril 5-6 min gril 10-12 min

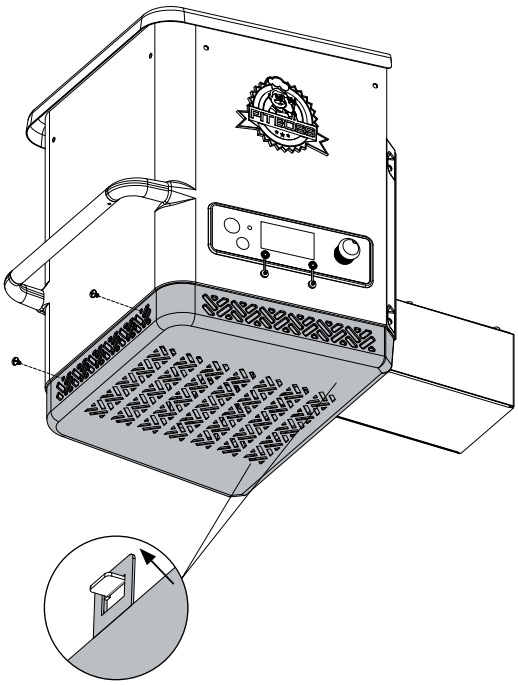
ZVĚŘINA	Velikost	Rare(polosyrový) - 54°C	Medium(střední) - 60°C	Well Done (propečený) - 71°C
Pečeně	2,26-2,72 kg		1-11/2 hod	11/2-2 hod
Velké pláty – (čerstvé)	3,62-4,53 kg		1 hod	11/2 hod

ELEKTRICKÁ DIAGRAMOVÁ DRÁHA

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

PB - ELEKTRICKÉ POŽADAVKY
220 - 240V, 50 Hz, 250 W, 3-PRONG GROUNDED PLUG

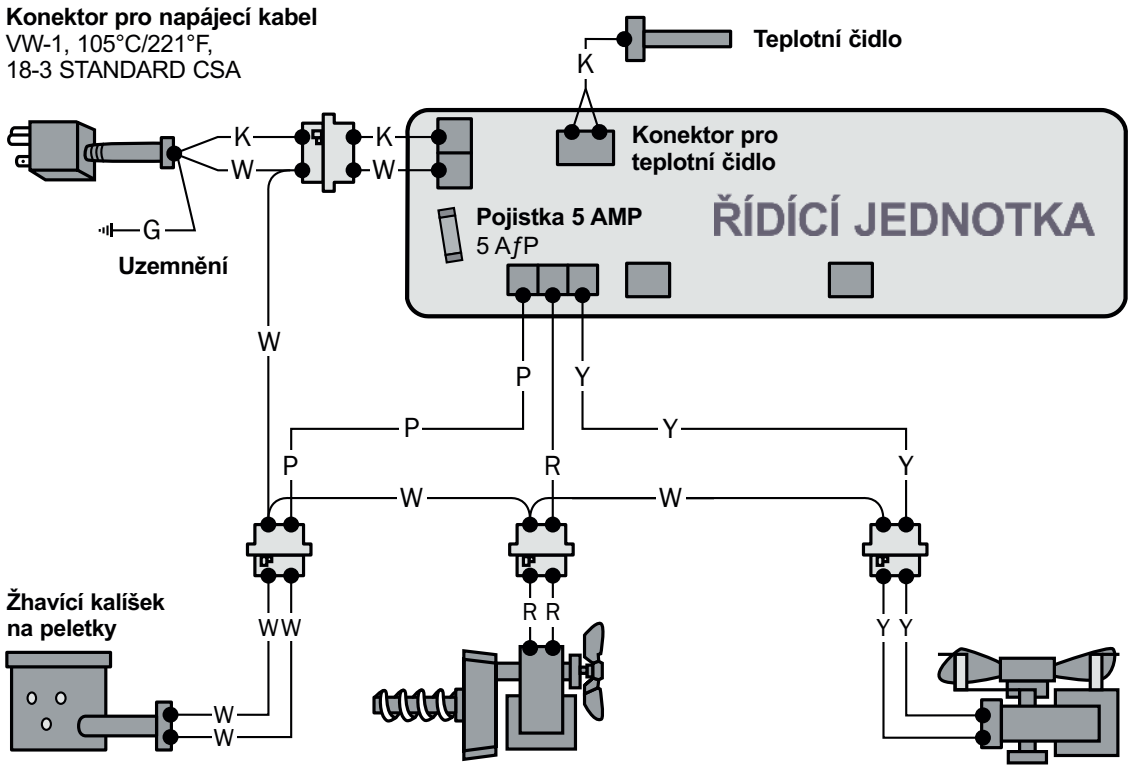
POZNÁMKA: Elektrické komponenty, které prošly zkušebními a certifikačními testy bezpečnosti výrobků, vyhovují zkušební toleranci ± 5-10 procent



NAJDĚTE A ODSTRAŇTE ČTYŘI ŠROUBY PŘÍSTUPOVÉHO PANELU NA SPODNÍ STRANĚ JEDNOTKY

UVOLNĚTE SPODNÍ PANEL NÁSYPKY DOLŮ A VYSUŇTE Z PANELU

SCHÉMA PRO ZAPOJENÍ ŘÍDÍCÍ JEDNOTKY:
SPOTŘEBA PELET
2 KG/H
(4.4 LB/H)



INDEX

W : WHITE
Y : YELLOW
P : PURPLE
R : RED
K : BLACK
G : GREEN

Náhradní díly Gril Combo PB1230G

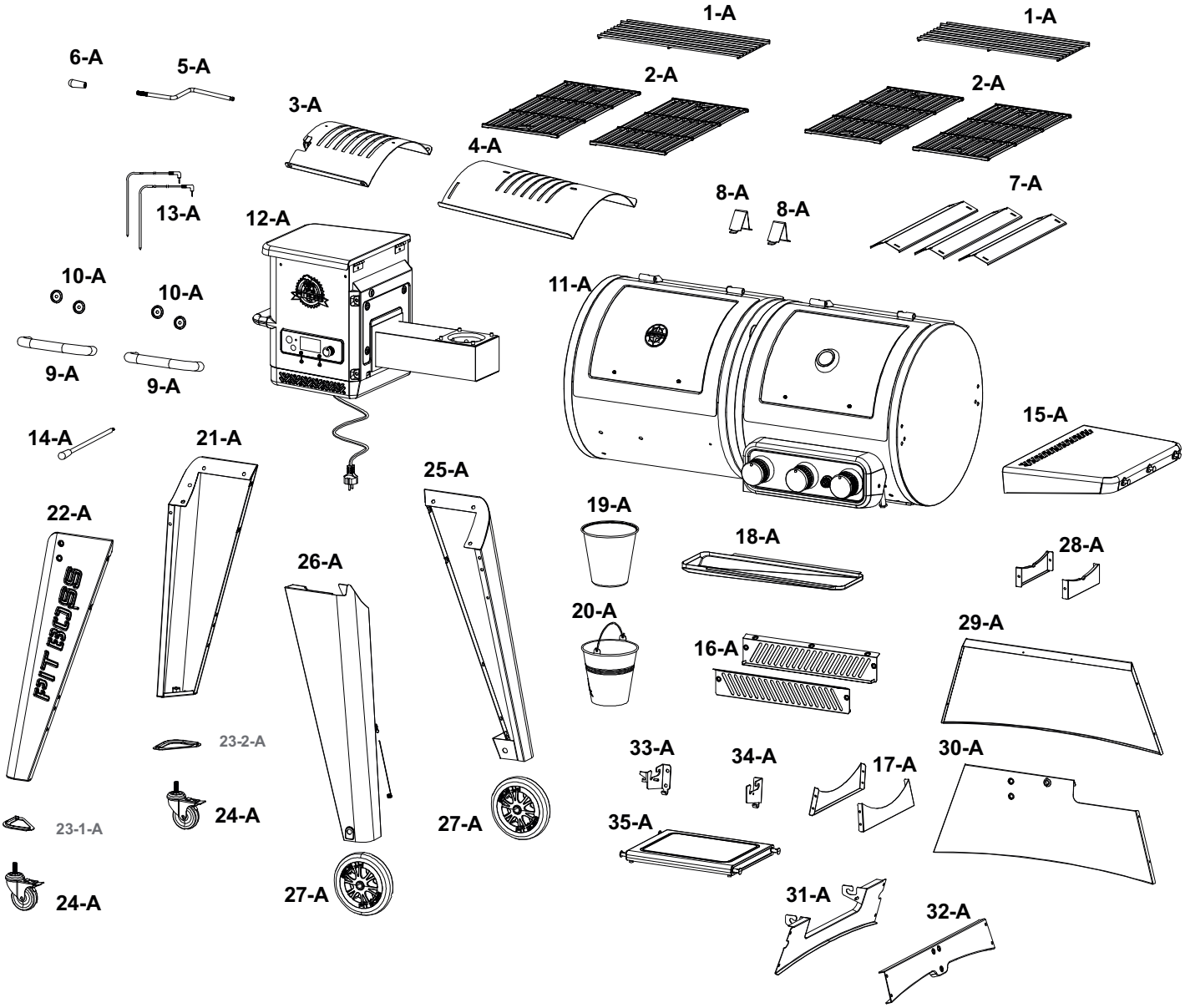
Část	Popis	
1-A	Litinová horní mřížka s porcelánovým povrchem	2 ks
2-A	Litinové mřížky s porcelánovým povrchem	4 ks
3-A	Regulátor (jezdec) přívodu vzduchu a plamenů	1 ks
4-A	Krycí víko topeniště s odtokovým žlábkem	1 ks
5-A	Seřizovací tyč pro nastavení plamene	1 ks
6-A	Rukojeť tyče pro nastavení plamene	1 ks
7-A	Tepelný štít	3 ks
8-A	Pojistka víka proti přepadnutí	2 ks
9-A	Rukojeť víka	2 ks
10-A	Šrouby rukojeti víka	4 ks
11-A	Sestava hlavního grilu	1 ks
12-A	Násypka	1 ks
13-A	Masová sonda	2 ks
14-A	Kouřová tyč	1 ks
15-A	Boční police	1 ks
16-A	Podpora mazacího zásobníku A	2 ks
17-A	Podpora mazacího zásobníku B	2 ks
18-A	Podpora zásobníku	1 ks
19-A	Alu vložka do kyblíku	1 ks
20-A	Kyblík na tuk	1 ks
21-A	Levá zadní noha	1 ks
22-A	Levá přední noha	1 ks
23-1-A	Podložka levé přední nohy	1 ks
23-2-A	Podložka levé zadní nohy	1 ks

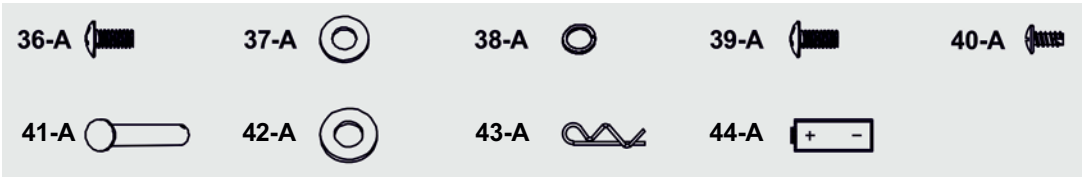
Část	Popis	
24-A	Otočné kolečko s brzdou	2 ks
25-A	Pravá zadní noha	1 ks
26-A	Pravá přední noha	1 ks
27-A	Kolečko	2 ks
28-A	Vrchní nosná deska	1 ks
29-A	Zadní panel vozíku	1 ks
30-A	Přední panel vozíku	1 ks
31-A	Levá spodní nosná deska	1 ks
32-A	Pravá spodní nosná deska	1 ks
33-A	Levý držák přední police	1 ks
34-A	Pravý držák přední police	1 ks
35-A	Přední police	1 ks
36-A	Šroub	30 ks
37-A	Podložka	30 ks
38-A	Zajišťovací podložka	30 ks
39-A	Šroub	26 ks
40-A	Šroub	4 ks
41-A	Závlačka (kolík) na kolečka	2 ks
42-A	Podložka kola	2 ks
43-A	Čep nápravy kola	2 ks
44-A	AAA Baterie	1 ks

POZNÁMKA: Kvůli neustálému vývoji produktu se mohou součásti změnit bez předchozího upozornění.

Obrázek na následující stránce.

MODEL	JEDNOTKA	MONTÁŽ (ŠxVxH)	JEDNOTKOVÁ HMOTNOST	OBLAST VAŘENÍ		TEPLOTNÍ ROZSAH	DIGITÁLNÍ VLASTNOSTI
Navigator Combo 1230	PB1230G	176 cm/ 120cm/ 87cm	92 kg	hlavní rošt peleto-vý0,258m² vrchní rošt 0,149m² celkově 0,407m²	hlavní rošt plynový 0,258m² vrchní rošt 0,149m² celkově 0,407m²	82-260°C	10 poloh teploty, spouštěcí cyklus, elektrický zapalovač
				Celkově 0,814 cm²			

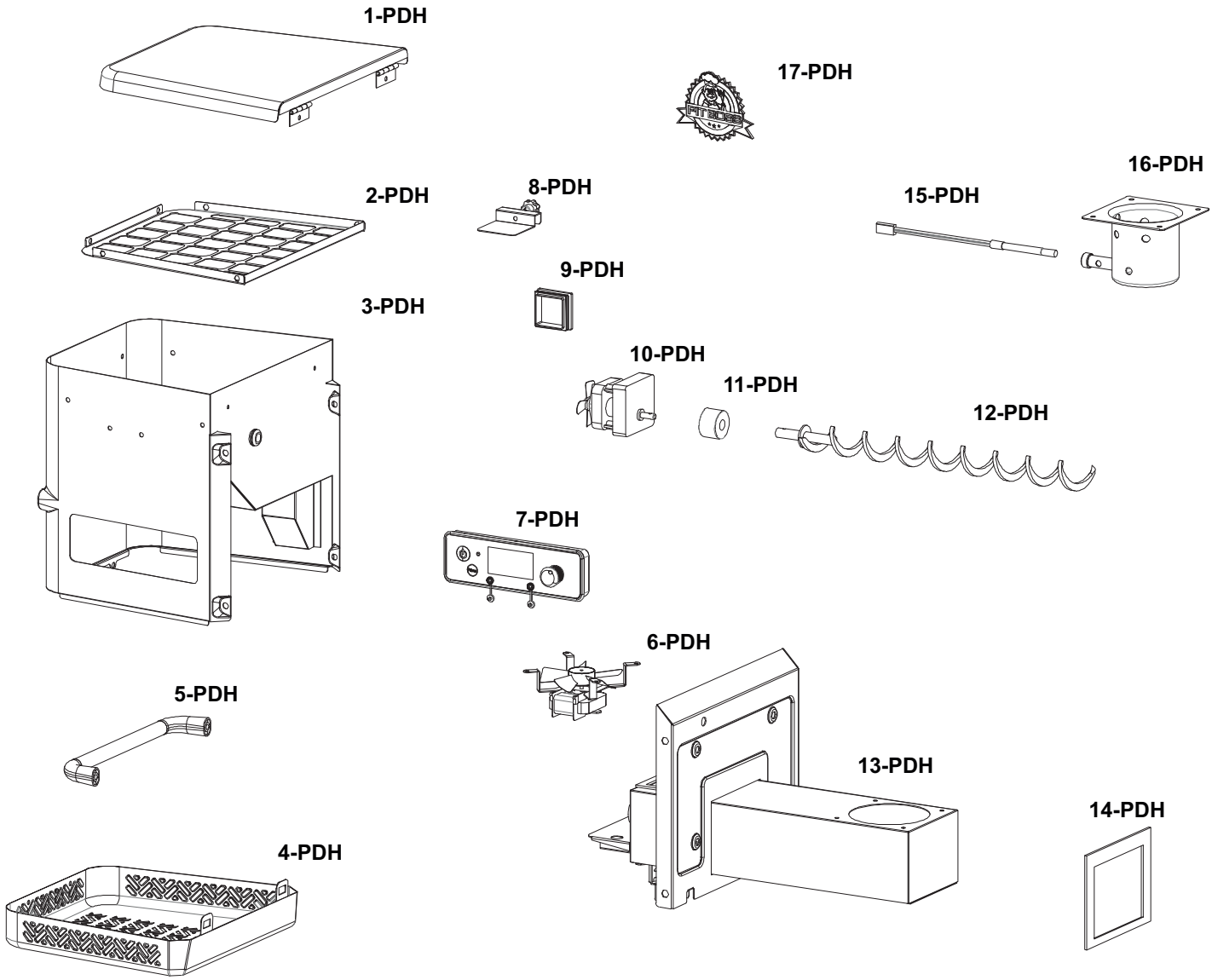

1-A
1-A
6-A
5-A
2-A
2-A
3-A
4-A
8-A
8-A
7-A
13-A
12-A
10-A
10-A
11-A
9-A
9-A
15-A
14-A
21-A
25-A
22-A
19-A
18-A
28-A
26-A
20-A
29-A
16-A
23-2-A
33-A
34-A
17-A
30-A
24-A
23-1-A
27-A
35-A
24-A
27-A
31-A
32-A


36-A
37-A
38-A
39-A
40-A
41-A
42-A
43-A
44-A

NÁHRADNÍ DÍLY NÁSYPKY Combo PB1230G

Část	Popis	Část	NÁZEV
1-PDH	Víko násypky	10-PDH	Motorek
2-PDH	Bezpečnostní mřížka násypky	11-PDH	Spojka motorek-šnek
3-PDH	Skříňka násypky	12-PDH	Šnekový podavač pelet
4-PDH	Přístupový panel zásobníku	13-PDH	Kryt pro šnekový systém
5-PDH	Rukojeť násypky	14-PDH	Těsnění krytu zásobníku
6-PDH	Ventilátor	15-PDH	Žhavící jehla
7-PDH	Ovládací deska	16-PDH	Žhavící kalíšek
8-PDH	Skluzová deska	17-PDH	Znak Pit Boss
9-PDH	Krytka		

POZNÁMKA: Kvůli neustálému vývoji produktu se mohou součásti změnit bez předchozího upozornění.



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 neočekávané závadu, respektujte prosím následující postup. Obraťte 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 nahlášeny 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, vracením 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 výrobci žádné nároky na jakoukoli záruku nebo zastoupení.

OBJEDNÁVKY NÁHRADNÍ DÍLY

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

KONTAKTUJTE SLUŽBY ZÁKAZNÍKŮ

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
Tel: +420 732 779 911
Plumlovská 3614
Prostějov 796 04
IČO: 75672201 DIČ: CZ8208093498
E-mail: da.wa@seznam.cz
Email: graffishing.info@gmail.com
www.graffishing.cz
SKLAD: Honza Schwarz
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 mohla uplatnit 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 Elekrowin 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 vedeným Ministerstvem životního prostředí na internetové adrese **www.mzp.cz**.

Veškeré poplatky za příslušný **recyklační příspěvek za elektrozařízení** uvidíte u samostatného údaje na d**aňovém 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.

Řiďte se prosím značkami na daném výrobku: PAPÍR SKLO PLASTY ELEKTRO KOV

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.

Poznámky:

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

velkoobchod
GRAFFISHING
&
hunting

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

Obchodní zástupce PitBoss Polsko :
Daniel Karpinski
mobil: +48 604 179 628
e-mail: dkarpinski@wp.pl