



PIT BOSS®



PB500FB1

220-240V

DŮLEŽITÁ OCHRANNÁ OPATŘENÍ

DŮLEŽITÉ, PEČLIVĚ SI JE PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ. PŘED POUŽITÍM JE NUTNÉ SI PŘEČÍST NÁVOD K OBSLUZE!

HLAVNÍ PŘÍČINY POŽÁRŮ ZAŘÍZENÍ JSOU ZPŮSOBENY ŠPATNOU ÚDRŽBOU A NEDODRŽENÍM POŽADOVANÉHO Odstupu OD HOŘLAVÝCH MATERIÁLŮ. JE NANEJVÝŠ DŮLEŽITÉ, ABY BYL TENTO VÝROBEK POUŽÍVÁN POUZE V SOULADU S NÁSLEDUJÍCÍMI POKYNY.

UPOZORNĚNÍ: Před instalací a používáním tohoto spotřebiče si přečtěte celý návod. Nedodržení těchto pokynů může mít za následek poškození majetku, zranění osob nebo dokonce smrt. O omezeních a požadavcích na kontrolu instalace ve vaší oblasti se informujte u místních stavebních nebo požárních úřadů. Tento návod si uschovejte.

BEZPEČNOSTNÍ SEZNAM



Odpovídá EN 60335-2-102:2016, EN 60335-1: 2012+ A11:2014+ A13: 2017+ A1: 2019+ A14: 2019+ A2: 2019 +A15: 2021, EN62233: 2008, EN 55014-1:2017, EN 61000-3-2:2014, EN 61000-3-3:2013, EN 55014-2:2015.

NEBEZPEČÍ A VAROVÁNÍ

Pro získání potřebných povolení, povolení nebo informací o případných omezeních instalace, jako je instalace grilu na hořlavém povrchu, požadavcích na kontrolu nebo dokonce o možnosti použití, se musíte obrátit na místní sdružení majitelů domů, stavební nebo požární úřady nebo na příslušný orgán.

1. Musí být dodržena minimální vzdálenost 305 mm od hořlavých konstrukcí po stranách grilu a 305 od zadní strany grilu od hořlavých konstrukcí. **Neinstalujte spotřebič na hořlavé podlahy nebo podlahy chráněné hořlavými povrchy, pokud nemáte příslušná povolení a souhlasy příslušných orgánů.** Nepoužívejte tento spotřebič v uzavřených nebo nevětraných prostorách, uvnitř domů, vozidel, stanů, garáží. Tento spotřebič na pelety z tvrdého dřeva nesmí být umístěn pod hořlavým hořlavým stropem nebo převisem. Gril udržujte na volném prostranství bez hořlavých materiálů, benzínu a jiných hořlavých výparů a kapalin.

VAROVÁNÍ: Pokud dojde k požáru tuku, gril vypněte a nechte víko zavřené, dokud oheň . Odpojte napájecí kabel. Na přístroj nelijte vodu. Nepokoušejte se oheň udusit. Použití schváleného hasicího přístroje všech tříd (třídy ABC) je cenné mít na místě. Pokud dojde k nekontrolovanému požáru, zavolejte hasiče.

2. Elektrické přívodní kabely a palivo udržujte v dostatečné vzdálenosti od vyhřívaných povrchů. Nepoužívejte gril za deště nebo v blízkosti vodních zdrojů. Pokud je přívodní kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo nebezpečí.
3. Po určité době skladování nebo nepoužívání zkontrolujte, zda se ve spalovací nádobě nenachází překážky, zda v násypce nejsou cizí předměty a zda nedošlo k ucpání přívodu vzduchu kolem sání ventilátoru nebo komína. Před použitím hořák vyčistěte. Pro prodloužení životnosti zařízení je nutná pravidelná péče a údržba. **Pokud je gril uložen venku v období dešťů nebo v období s vysokou vlhkostí, je třeba dbát na to, aby se do násypky nedostala voda.** Vlhké pelety z tvrdého dřeva nebo pelety vystavené vysoké vlhkosti se značně rozpínají, rozkládají se a mohou ucpat podávací systém. Před prováděním jakéhokoli servisu nebo údržby vždy odpojte napájení.

DŮLEŽITÉ! Vždy spotřebič vypněte a nechte proběhnout cyklus vypnutí. Spotřebič odpojte ze zásuvky až po dokončení vypínacího cyklu a/nebo před čištěním. Nedodržení tohoto upozornění může způsobit poškození, vážné zranění, požár, úraz elektrickým proudem nebo smrt.

VAROVÁNÍ: Nepřeppravujte gril, pokud je v provozu nebo pokud je gril horký. Před přemístěním se ujistěte, že oheň zcela vyhasl a že je gril na dotek zcela chladný.

4. Při obsluze grilu doporučuje používat žáruvzdorné grilovací rukavice nebo rukavice. Nepoužívejte příslušenství, které není určeno pro použití s tímto spotřebičem. Do úložného prostoru pod grilem neumísťujte kryt grilu ani nic hořlavého.
5. Aby se zabránilo kontaktu prstů, oděvu nebo jiných předmětů se šnekovým podávacím systémem, je spotřebič vybaven kovovou bezpečnostní zástěnou namontovanou na vnitřní straně násypky. Tato zástěna nesmí být odstraněna, pokud k tomu nedá pokyn oddělení péče o zákazníky.

VAROVÁNÍ: Tento spotřebič by neměly používat, čistit ani udržovat děti nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi. Osoby s nedostatečnými zkušenostmi nebo znalostmi by měly být pod dohledem nebo by měly být poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem, aby pochopily související nebezpečí.

6. Části grilu mohou být velmi horké a může dojít k vážnému zranění. Během grilu udržujte malé děti a domácí zvířata v bezpečné vzdálenosti.
7. Nevětšujte otvory zapalovače ani nepřipalujte hrnce. Nedodržení tohoto upozornění může vést k nebezpečí požáru a ublížení na zdraví a vede ke ztrátě záruky.
8. Výrobek může mít ostré hrany nebo hroty. Při kontaktu může dojít ke zranění. Zacházejte s ním opatrně.

LIKVIDACE POPELA

Popel by měl být uložen do kovové nádoby s těsně přiléhajícím víkem. Uzavřená nádoba s popelem by měla být až do konečné likvidace umístěna na nehořlavé podlaze nebo na zemi, v dostatečné vzdálenosti od všech hořlavých materiálů. Pokud je popel likvidován zakopáním do půdy nebo jiným místním rozptýlením, měl by být uchovávan v uzavřené nádobě, dokud veškerá škvára důkladně nevychladne.

PALIVO Z TVRDÉHO DŘEVA

Tento spotřebič na pelety je navržen a schválen pouze pro pelety z přírodního tvrdého dřeva. Jakýkoli jiný typ paliva spalovaného v tomto spotřebiči bude mít za následek ztrátu záruky a bezpečnostního seznamu. Používejte pouze palivo na dřevěné pelety určené výrobcem. Nepoužívejte peletové palivo označené jako palivo s přísadami. Pelety z tvrdého dřeva jsou velmi náchylné na vlhkost a měly by být vždy skladovány ve vzduchotěsné nádobě. Pokud gril skladujete delší dobu bez použití, doporučujeme vyčistit zásobník a šnek grilu od všech pelet, aby nedošlo k jejich zaseknutí. Střední výhřevnost peletového paliva je 18 569-20 362 KJ/KG (8 000-8 770 BTU/LB), obsah popela < 1 %.

UPOZORNĚNÍ: Nikdy nepoužívejte benzín, benzínové palivo do svítlen, petrolej, tekutinu do zapalovačů na dřevěné uhlí nebo podobné kapaliny k rozdělení nebo "osvěžení" ohně v tomto spotřebiči. Všechny tyto kapaliny udržujte v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče, pokud je používán.

V době tisku tohoto článku neexistovala žádná průmyslová norma pro pelety z tvrdého dřeva na grilování, ačkoli většina peletáren používá stejné normy pro výrobu pelet z tvrdého dřeva pro domácí použití. Další informace naleznete na adrese www.pelletheat.org nebo na stránkách Institutu pro peletová paliva.

O kvalitě pelet ve vaší oblasti a o kvalitě značky se informujte u místního prodejce. Vzhledem k tomu, že není možné kontrolovat kvalitu použitých pelet, pelety ovlivněné vlhkostí, nepřebíráme žádnou odpovědnost za škody způsobené špatnou kvalitou paliva.

CREOSOTE

Kreozot - vznik a potřeba odstranění. Při hoření vytváří černý kouř se zbytky, které mají rovněž černou barvu. Při pomalém spalování dřevěných pelet vzniká dehet a další organické páry, které se spojují s vyloučenou vlhkostí a vytvářejí kreozot. Kreozotové páry kondenzují v relativně chladném kouřovodu a v digestoři pomalu hořícího ohniště. V důsledku toho se na vyzdívice kouřovodu a odsavači spalin hromadí zbytky kreozotu. Při zapálení tento kreozot vytváří extrémně horký oheň.

Tukový kanál by se měl kontrolovat nejméně dvakrát ročně, aby se zjistilo, kdy došlo nahromadění tuku a/nebo kreozotu. Pokud se tuk nebo kreozot nahromadí, měl by být odstraněn, aby se snížilo riziko požáru.

OXID UHELNATÝ

Dodržujte tyto pokyny, abyste se tímto bezbarvým plynem bez zápachu neotrávili vy, vaše rodina nebo ostatní:

- Znáte příznaky otravy oxidem uhelnatým: bolest hlavy, závratě, slabost, nevolnost, zvracení, ospalost a zmatenost. Oxid uhelnatý snižuje schopnost krve přenášet kyslík. Nízká hladina kyslíku v krvi může mít za následek ztrátu vědomí a smrt.
- Pokud se u vás nebo u jiných osob během vaření nebo v blízkosti spotřebiče objeví příznaky nachlazení nebo chřipky, vyhledejte lékaře. Otrava oxidem uhelnatým, kterou lze snadno zaměnit za nachlazení nebo chřipku, je často zjištěna příliš pozdě.
- Konzumace alkoholu a užívání drog zvyšuje účinky otravy oxidem uhelnatým.

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

OBSAH

Důležitá ochranná opatření	2
Obsah balení	5
Specifikace	5
Seznámení s grilem	6
Kontrolní komise	7
Operace	8
• Nastavení	
• Zalévání šnekem	
• První použití (Burn Off)	
• Pravidelné používání	
• Předvolby a horké kouření	
• Vaření v režimu uzení	
• Ruční spuštění	
• Vypnutí	
• Další funkce	
Péče a údržba	14
Řešení problémů	16
Záruka	19
• Podmínky a pravidla	
• Péče o zákazníky	

OBSAH BALENÍ

1	x	GRIL & DÍLY
1	x	BLISTROVÉ BALENÍ HARDWARU
1	x	MASO PROBE
1	x	PRŮVODCE MONTÁŽÍ
1	x	NÁVOD K POUŽITÍ

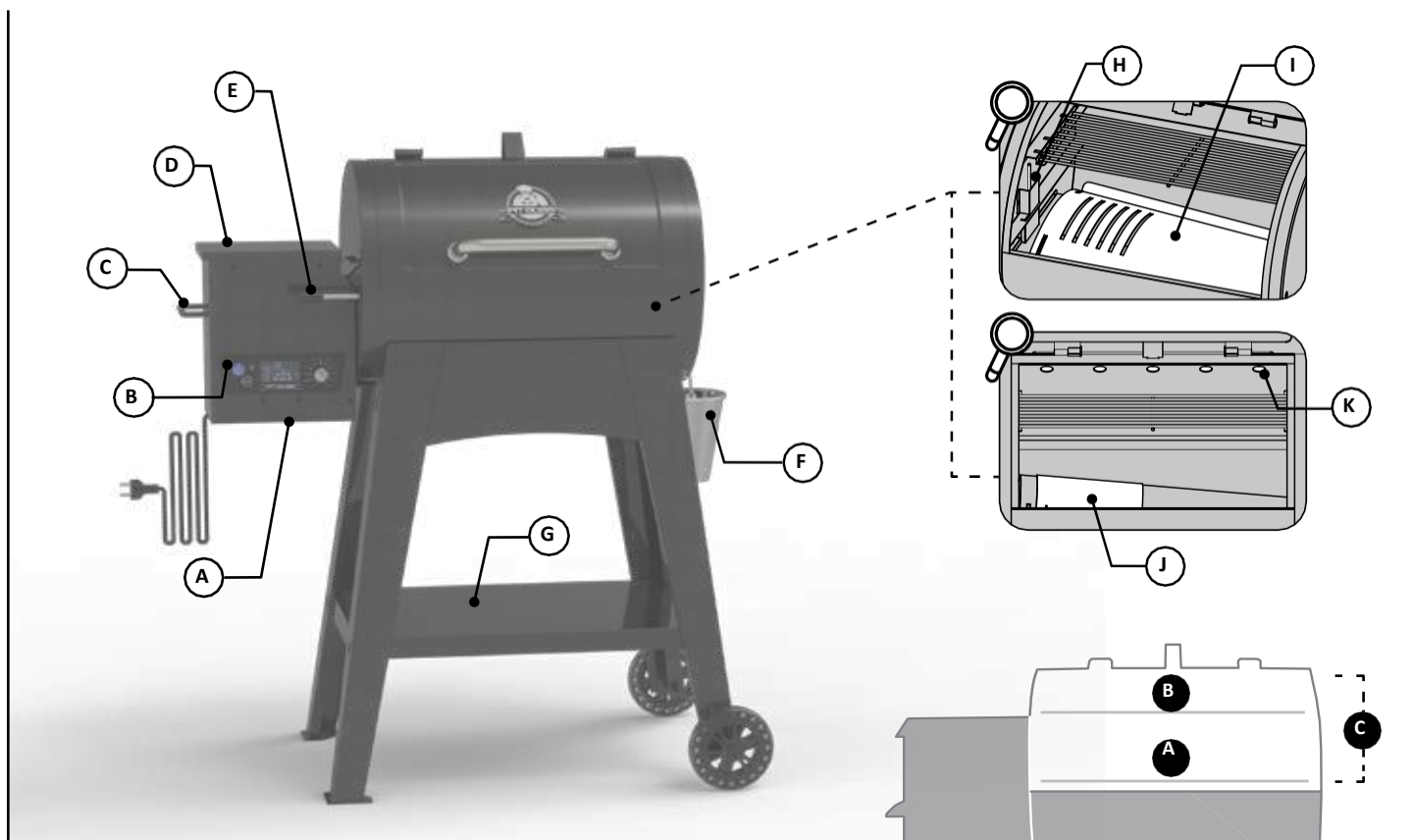
SPECIFIKACE

MODEL	PB500FB1
NAPÁJENÍ	AC 220-240V, 50Hz
HODNOCENÝ VÝKON	250W
TYP PALIVA	PELETY Z TVRDÉHO DŘEVA
KAPACITA PALIVA	2.2 KG / 5 LBS
TEPLOTNÍ ROZSAH	82-260°C / 180-500°F
ROZMĚRY	1 020 X 616 X 1 148 MM / 40,1 X 24,2 X 45,2 PALCE
WEIGHT	40,5 KG 89,2 LBS



©2022 DANSONS US, LLC.

POZNÁVÁNÍ GRILU



A Přístupový panel

Odstraňte přístupový panel, abyste získali přístup k elektrickému součástem pro opravy a údržbu.

B Kontrolní komise

Řídicí systém, který řídí dávkování pelet, ventilátor s proměnlivými otáčkami a nastavitelné prostředí.

C Rukojeť násypky

Pomocí této rukojeti na násypce můžete gril naklánět a přesouvat z jedné oblasti do druhé.

D Hopper

Dostatečně velká násypka, která vystačí na celou kuřáckou seanci. Bezpečnostní sítko násypky při přidávání paliva rozbíjí případné hrudky paliva.

E Nastavovací lišta plamene™

Posunutím lišty doleva nebo doprava bezpečně a nastavte výškovou desku plamene.

F Snadno přístupný mazací kbelík

Zachycuje tuk z grilu a udržuje tak čistou plochu pro grilování. Snadno se vyjímá z vývodu podvozku.

G Otevřené dno vozíku

Robustní otevřený vozík je ideální pro grilovacího nářadí a koření mimo zem.

H Grilovací sonda (senzor)

Tento svislý kus nerezové oceli vnitřní teplotu jednotky. Nastavte teplotu na ovládací desce, poté grilovací sonda odečte vnitřní teplotu jednotky a nastaví ji na požadovanou teplotu.

I Flame Broiler™ Hlavní deska

Smažte a opékejte na přímém plameni nad hrncem podle svých představ. Vyznačte do masa tmavé linie jako ve vaší oblíbené steakové restauraci.

J Plamenný brojler™ Posuvná deska

Nepřímý ohřev neboli konvekční vaření je možné, když skluzná deska zakrývá štěrbinu hlavní desky. Nepřímým ohřevem dodáte velkým kusům masa nebo choulostivým potravinám více chuti.

K Výfukové otvory

Tyto otvory umožňují proudění vzduchu v celé hlavni. Jsou umístěny podél zadní části hlavě pro rovnoměrné rozložení tepla. Udržujte v čistotě.



VARNÁ ZÓNA

2 403 CM² /

A 372,57 IN²

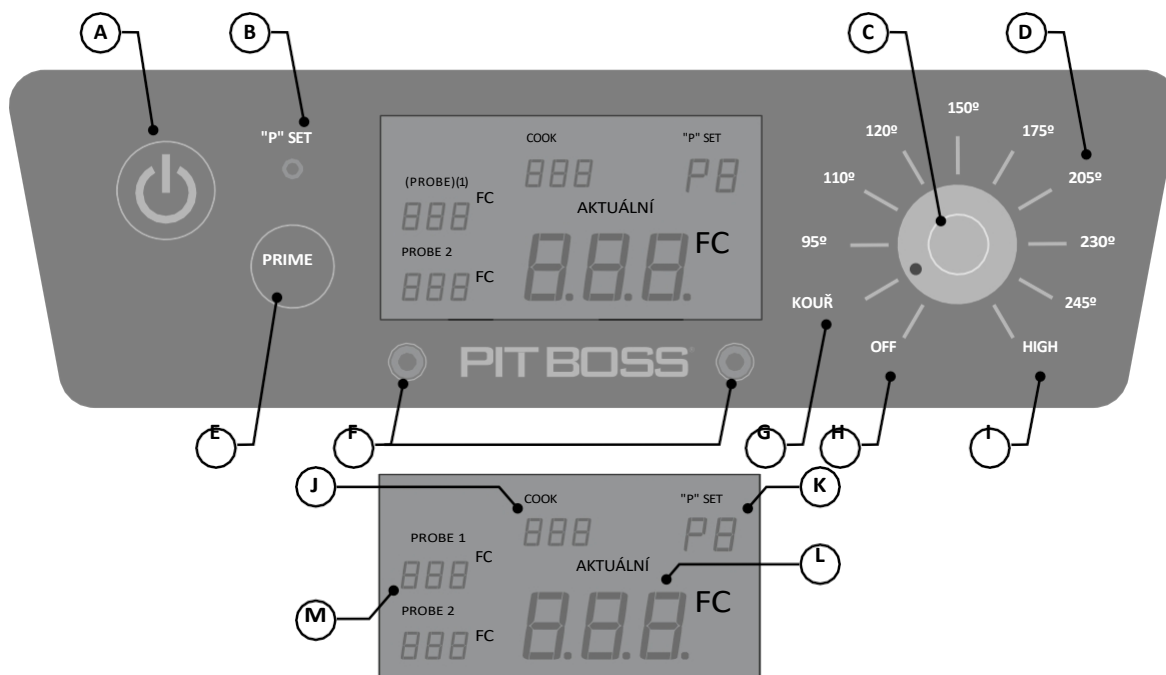
938 CM² /

B 145,43 IN²

3 341 CM² /

C 518,0 IN²

KONTROLNÍ DESKA



A Tlačítko napájení

Jedním stisknutím se zapne a dalším stisknutím se vypne. Pokud je jednotka připojena ke zdroji napájení, tlačítko svítí modře.

B Tlačítko nastavení "P"

Toto tlačítko se používá, když je ovladač teploty nastaven na SMOKE, k ovládní rychlosti cyklu šneku přivádějícího pelety do hořáku.

C Ovládací kolečko teploty

Otočte ovladačem teploty (knoflíkem) a zvolte požadovanou přednastavenou teplotu.

D Předvolby teploty

Nejjednodušší způsob vaření je použití přednastavené teploty. Požadovanou předvolbu zvolte otáčením ovladače teploty.

E Tlačítko Prime

Stisknutím a podržením tlačítka aktivujete dodatečné přikládání pelet do hořáku.

F Připojovací porty pro masové sondy

Připojte koncovku adaptéru masové sondy k připojovacímu portu. Na displeji se zobrazí údaje pro příslušnou vybranou masovou sondu.

G KOUŘ

Při této přednastavené teplotě je gril provozován při nejnižší teplotě, aniž by došlo k zhasnutí ohně.

H OFF

Když je ovladač teploty otočen do polohy vypnuto, displej zůstane vypnutý.

I HIGH

Při této přednastavené teplotě je gril provozován na nejvyšší teplotu.

J Teplota COOK

Zobrazí požadovanou teplotu vaření. Jedná se o přednastavenou teplotu, která se volí otáčením ovladače teploty.

K Cyklus SET "P"

Zobrazí zvolenou frekvenci cyklu "P" Set. se volí lehkým stisknutím tlačítka "P" Set, cyklicky od P0 do P7.

L AKTUÁLNÍ teplota

Zobrazuje skutečnou teplotu uvnitř. Údaje jsou snímány grilovací sondou (čidlem).

M Údaje z masové sondy

Zobrazuje údaj o teplotě připojené masové sondy (nebo sond). Údaj odpovídá zvolenému zásuvnému připojovacímu portu.

OPERACE

NASTAVENÍ

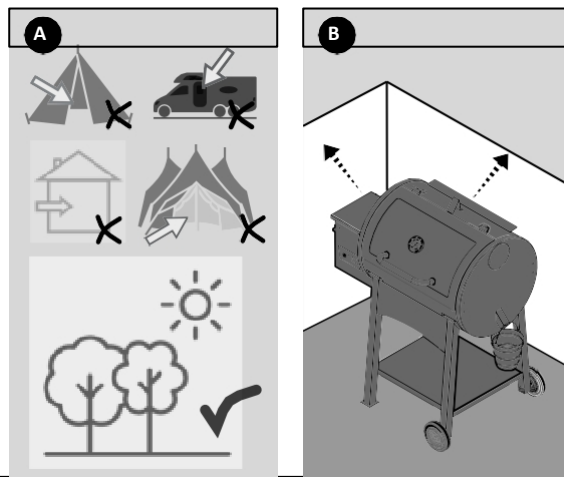
1. U všech venkovních spotřebičů hrají venkovní povětrnostní podmínky velkou roli při výkonu grilu a době přípravy pokrmů. Tento spotřebič nesmí být umístěn pod horlavým hořlavým stropem nebo převisem (A). Gril uchovávejte v prostoru, kde se nenachází hořlavé materiály, benzín a jiné hořlavé výpary a kapaliny.

Všechny jednotky Pit Boss® by měly být v minimální vzdálenosti 305 mm (12 palců) od hořlavých konstrukcí a tato vzdálenost musí být zachována i během provozu grilu. (B)

2. Díly jsou rozmístěny po celé přepravní krabici, včetně mřížky pod ní. Po vyjmutí z ochranného přepravního kartonu zkontrolujte gril, díly a blistr s hardwarem. Před montáží zlikvidujte všechny obalové materiály zevnitř i zvenčí grilu, poté si prohlédněte a zkontrolujte všechny díly podle návodu k montáži.

Pokud některý díl chybí nebo je poškozený, nepokoušejte se jej sestavit. Kontaktujte svého prodejce nebo oddělení péče o zákazníky společnosti Pit Boss® a vyžádejte si náhradní díly.

3. Sestavte jednotku podle k montáži.



VYHRABÁVÁNÍ HLOUBEK

Při prvním použití grilu nebo kdykoli dojdou pelety v zásobníku, je třeba šnek naplnit. Pokud není šnek naplněn, dojde k přerušení provozu grilu před zapálením pelet a nevznikne. Pro naplnění šneku postupujte podle následujících kroků:

1. Otevřete víko zásobníku. Zkontrolujte, zda se v násypce nenacházejí žádné cizí předměty nebo zda neblokuje šnekový podávací systém.
2. Vyjměte všechny součásti grilu z jeho vnitřku. Ve spodní části grilu na pelety najděte nádobu na spalování.
3. Zapojte napájecí kabel do zdroje napájení.
4. Stisknutím tlačítka napájení přístroj. Tím zahájíte cyklus spouštění. Otočte ovladač teploty do polohy SMOKE. Zkontrolujte následující položky:
 - Zkontrolujte, zda slyšíte otáčení šneku. Položte ruku nad nádobu na spalování a zkontrolujte pohyb vzduchu. **NEDÁVEJTE** ruce ani prsty dovnitř spalovacího hrnce, mohlo by dojít ke zranění.
 - Přibližně po minutě byste měli ucítit hořící zapalovač a začít cítit, jak se vzduch nad hořákem zahřívá. Špička zapalovače nezačne svítit červeně, ale bude extrémně horká a bude hořet. Zapalovače se nedotýkejte.
5. Po ověření, všechny elektrické komponenty fungují správně, gril vypněte.
6. Naplňte zásobník přírodními grilovacími peletami z tvrdého dřeva.
7. Stisknutím tlačítka napájení přístroj. Držte ovladač teploty v poloze SMOKE. Tím se zahájí cyklus spuštění.
8. Stiskněte a podržte tlačítko Prime, dokud nevidíte, že pelety padají ze šneku do spalovací nádoby. Nyní můžete tlačítko Prime uvolnit.
9. Nyní můžete gril vypnout. Ujistěte se, že gril zůstane zapojený do sítě, dokud nedokončí cyklus ochlazování. Jakmile se ventilátor vypne, gril dokončil cyklus vypnutí a je možné gril bezpečně odpojit ze zásuvky.
10. Znovu namontujte varné komponenty do hlavního sudu.
11. Váš gril je nyní připraven k použití! Pokud je gril používán poprvé, proveďte zapálení grilu.

PRVNÍ POUŽITÍ (VYPÁLENÍ)

Jakmile je šnek připraven a před prvním grilováním je důležité provést vypálení grilu, aby se gril vypálil a zbavil cizích látek.

1. Při zapínání přístroje postupujte podle pokynů pro běžné použití (níže).
2. Otočte ovladač teploty na libovolnou teplotu nad 176 °C (se sklopeným víkem) na 30 až 40 minut.
3. Podle pokynů pro vypnutí vypněte přístroj nebo pokračujte v grilování při požadované teplotě.

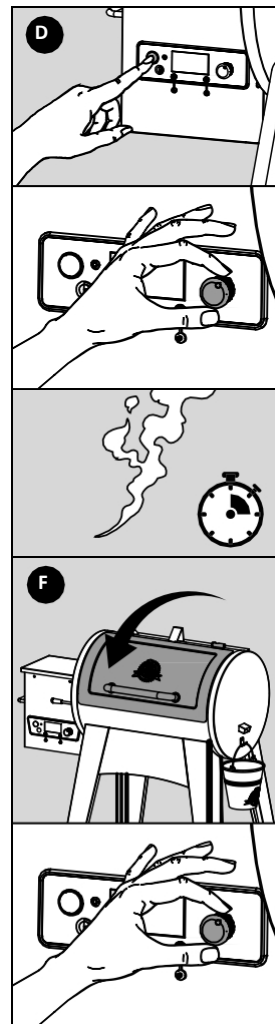
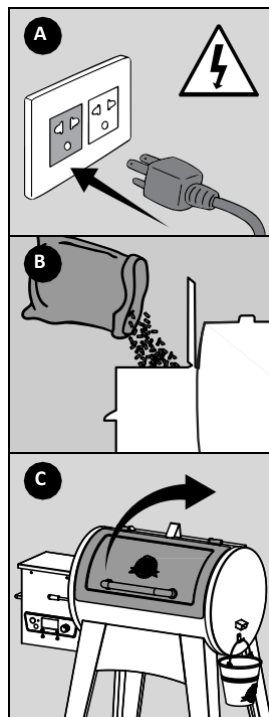
OBYČEJNÉ POUŽITÍ

Při uzení a grilování můžete dosáhnout různých výsledků v závislosti na čase a teplotě. Pro dosažení nejlepších výsledků si zapisujte, co jste vařili, při jaké teplotě, jak dlouho jste vařili a jaké byly výsledky. Pro příště je upravte podle své chuti. Jakmile se s grilem seznámíte, je rozumné umístit venkovní teploměr do blízkosti grilovací plochy. Cvičení dělá mistra.

Údaje o teplotě na řídicí desce nemusí přesně odpovídat údajům teploměru. Teplota vaření je ovlivněna následujícími faktory: venkovní teplotou, intenzitou a směrem větru, kvalitou použitého peletového paliva, otevřeným víkem a množstvím vařeného jídla.

Při pravidelném používání grilu postupujte podle následujících pokynů:

1. Zkontrolujte, zda je zásobník naplněn. Pokud tomu tak není, zásobník naplňte.
2. Zapojte napájecí kabel do uzemněného zdroje napájení. **(A)**
3. Otevřete víko zásobníku. Naplňte násypku suchými přírodními peletami z tvrdého dřeva na grilování. **(B)**
4. Otevřete víko grilu. **(C)**
5. Stisknutím tlačítka napájení přístroj zapněte. Otočte ovladač teploty do polohy SMOKE **(D)**. Tím se aktivuje cyklus spouštění:
 - Šnekový podavač se začne otáčet a ventilátor bude přivádět vzduch do spalovacího kotle.**Víko musí zůstat během cyklu spouštění otevřené.**
 - Během cyklu spouštění začne gril produkovat kouř **(E)**. Chcete-li potvrdit, že cyklus spouštění začal správně, poslouchejte, zda se ozývá dunivý hukot, a všimněte si, že se vytváří určité teplo.
6. Jakmile se rozptýlí hustý bílý kouř, je cyklus spouštění dokončen. Zavřete víko grilu. Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu a začněte grilovat! **(F)**



PŘEDVOLBY A HORKÉ KOUŘENÍ

Při uzení a grilování můžete dosáhnout různých výsledků v závislosti na čase a teplotě. Umění uzení za tepla znamená delší dobu přípravy, ale výsledkem je přirozenější chuť tvrdého dřeva (a vyhledávaný kouřový prsteneček) na maso. Vyšší teploty vaření vedou ke kratší době vaření, při níž se zachovává méně kouřové chuti.

Abyste dosáhli nejlepších výsledků, nechte maso po uvaření odpočinout. Díky tomu se přirozené šťávy dostanou zpět do masových vláken a maso je mnohem šťavnatější a chutnější. Doba odpočinku může být pouhé 3 minuty a až 60 v závislosti na velikosti bílkoviny.

PŘEDVOLBY TEPLoty

	VELMI NÍZKÁ	NÍZKÝ	STŘEDNÍ	STŘEDNÍ/VYSOKÁ	VYSOKÁ				
KOUŘ	95°C 200°F	110°C 225°F	120°C 250°F	150°C 300°F	175°C 350°F	205°C 400°F	230°C 450°F	245°C 475°F	HIGH

TYP MASA	PŘEDNASTAVENÁ TEPLota	PŘEDPOKLÁDANÝ ČAS	CÍLOVÁ TEPLota
POULTRY			
Krůtí maso (celé)	110°C / 225°F	30-35 MIN/LB	74°C / 165°F
Kuře (celé)	190°C / 375°F	3-4 HR	74°C / 165°F
Paličky, prsa	190°C / 375°F	1-2 HR	74°C / 165°F
Ptáci drobné zvěře	190°C / 375°F	1-2 HR	74°C / 165°F
Duck	135°C / 275°F	2-3 HR	74°C / 165°F
PORK			
Šunka (celá)	120°C / 250°F	15-20 MIN/LB	71°C / 160°F
Pečeně	190°C / 375°F	3-4 HR	74°C / 165°F
Náhradní žebra	120°C / 250°F	4 HR	88°C / 190°F
Baby Back Ribs	95°C / 200°F	3-4 HR	88°C / 190°F
Tenderloin	110°C / 225°F	1,5 HR	82°C / 180°F
Zadek (rameno)	110°C / 225°F	1,5 HR / LB	90-98°C / 195-210°F
BEEF			
Steak	120°C / 250°F	8-10 MIN	60°C / 140°F
Tenderloin	110°C / 225°F	2-3 HR	60°C / 140°F
Pečeně	110°C / 225°F	3-4 HR	63°C / 145°F
Náhradní žebra	110°C / 225°F	3-4 HR	79°C / 175°F
Žebírka Prime Rib	120°C / 250°F	15-20 MIN/LB	57°C / 135°F
Bůček	110°C / 225°F	1 HR / LB	90-98°C / 195-210°F
DIVOKÁ HRA			
Tenderloin	110°C / 225°F	1-2 HR / LB	74°C / 165°F
Pečeně	120°C / 250°F	1-2 HR / LB	74°C / 165°F
SEAFOOD			
Filé	110°C / 225°F	30-45 MIN	63°C / 145°F
Losos (celý)	95°C / 200°F	2-3 HR	63°C / 145°F
Humr	95°C / 200°F	2-3 HR	63°C / 145°F

VAŘENÍ V KOUŘOVÉM REŽIMU

Použití předvolby SMOKE (běžně označované jako režim Smoke) umožňuje uživateli přímo ovládat rychlost cyklu pelet, které přikládají do hořáku. Výběr režimu Smoke Mode (Kouřový režim) umožňuje uživateli přímo ovládat rychlost cyklu pelet, přivádějí do spalovacího hrnce. V režimu Smoke Mode může šnek spustit manuální režim vaření na základě zvolené hodnoty P Setting. Výchozí hodnota nastavení P je P-4. Při tomto nastavení, jako je cyklus spuštění, bude gril podávat pelety po dobu 18 sekund a po dobu 115 sekund bude mít pauzu. Ve většině případů budete chtít ponechat výchozí hodnotu nastavení P.

Tato předvolba je také velmi užitečná při vaření při nízkých teplotách, kdy je přístroj silně ovlivněn okolním venkovním počasím. Vzhledem k tomu, že extrémní povětrnostní podmínky mohou ovlivnit vnitřní teplotu grilování, je výhodné naučit se používat hodnotu nastavení "P" podle vaší zeměpisné polohy.

DŮLEŽITÉ: Netiskněte tlačítko "P" SET příliš silně, mohlo by dojít k poškození. Je třeba pouze lehce stisknout.

Postupujte podle níže uvedené tabulky nastavení P:

RYCHLOST ŠNEKOVÉHO CYKLU (SEKUNDY)

"P" SET VALUE	KRMENÍ NA	ČAS PAUZY	VENKOVNÍ TEPLOTA
P0	18	55	
P1	18	70	
P2	18	85	
P3	18	100	
P4	18	115	
P5	18	130	
P6	18	140	
P7	18	150	

Zvýšením nastavení P na P-5, P-6 nebo P-7 se prodlouží doba pauzy mezi jednotlivými dávkami pelet do hořáku. Vyšší nastavení P je užitečné v teplejším nebo horkém prostředí, kde chcete horký kouř, ale okolní venkovní teplota zesiluje teplotu pečení uvnitř grilu.

Poznámka: Pozorně sledujte hořák, protože příliš vysoké nebo rychlé zvýšení nastavení P může způsobit úplné vyhasnutí ohně.

Snížením nastavení P na P-3, P-2, P-1 nebo P-0 se zkrátí doba pauzy mezi jednotlivými dávkami pelet do hořáku. Nižší nastavení P se používá ke kompenzaci nižších teplot, kdy okolní venkovní teplota snižuje nebo oslabuje intenzitu tepla produkovaného uvnitř grilu. Snížení nastavení P může také minimalizovat výkyvy teploty při měnících se venkovních povětrnostních podmínkách.

RUČNÍ SPUŠTĚNÍ

Pokud z jakéhokoli důvodu selže elektrické zapalování nebo pokud plamen grilu během grilování zhasne, spusťte gril ručním způsobem.

Při bezpečném používání grilu bez funkčního zapalovače postupujte podle následujících pokynů:

1. Zkontrolujte, zda je zásobník naplněn. Pokud tomu tak není, zásobník naplňte.
2. Otevřete víko zásobníku. Naplňte násypku suchými přírodními peletami z tvrdého dřeva na grilování.
3. Otevřete víko grilu (A). Odstraňte grilovací komponenty, abyste odkryli nádobu na spalování. Zkontrolujte, zda v nádobě na spalování nejsou žádné překážky. Do nádoby na pelety (B) vložte velkou hrst pelet. Na vrch pelet nastříkejte gelový podpalovač nebo jiný vhodný podpalovač pelet. Vhodné je také malé množství podpalovače na tuhé palivo, například z pilin a vosku nebo dřevěných hoblin. Přidejte další malé množství pelet do hořáku.

UPOZORNĚNÍ: K zapálení nebo rozdělání ohně v grilu nepoužívejte líh, benzín, benzin, kapalinu do zapalovačů ani petrolej.

4. Zapalte obsah hořáku pomocí dlouhé zápalky nebo zapalovače s dlouhým nosem (C). Nechte zápalnou směs hořet 3 až 5 minut.

UPOZORNĚNÍ: Nepokoušejte se přidávat další podpalovač do hořáku. Může to způsobit zranění.

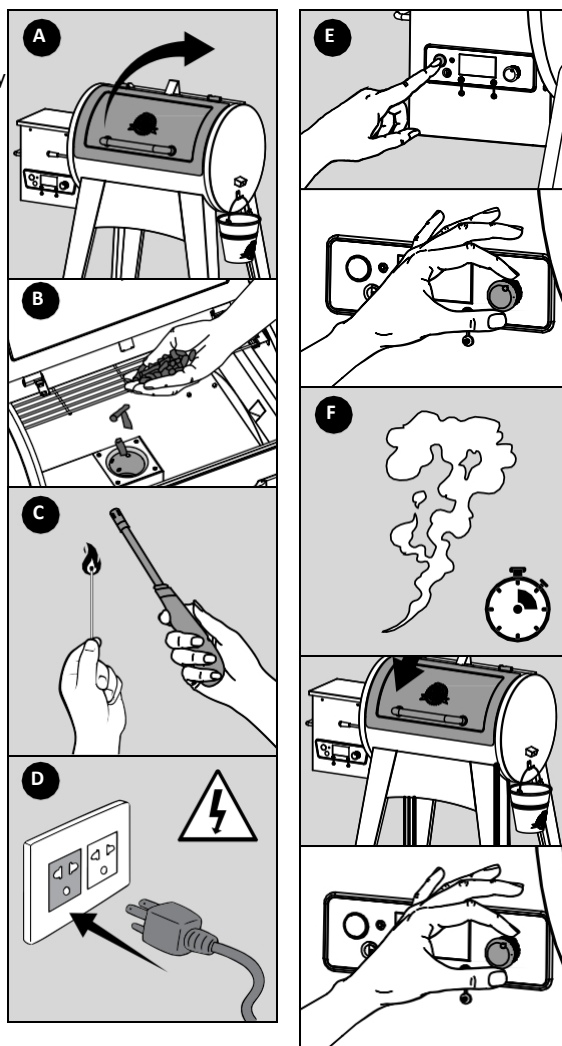
5. Rychle a opatrně vyměňte varné komponenty za vnitřní tělesa grilu.
6. Zapojte napájecí kabel do uzemněného zdroje napájení (D).
7. Stisknutím tlačítka napájení přístroj zapněte. Otočte ovladač teploty do polohy SMOKE (E). Tím se aktivuje cyklus spuštění:

- Šnekový podavač se začne otáčet a ventilátor začne dodávat vzduch do spalovacího kotle.

POZNÁMKA: Víko grilu musí zůstat otevřené po celou dobu zapínacího cyklu.

- Během cyklu spuštění se z grilu začne kouřit (F). Chcete-li potvrdit, že cyklus spuštění začal správně, poslouchejte, zda se ozývá dunivý hukot, a všimněte si, že se vytváří určité teplo.

8. Jakmile se rozptýlí hustý bílý kouř, je cyklus spuštění dokončen. Zavřete víko grilu. Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu a začněte grilovat! (G)

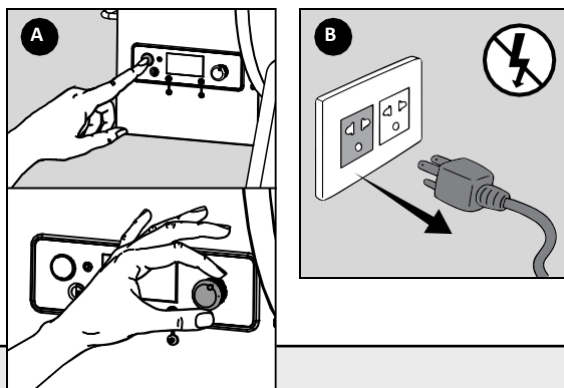


VYPNUTÍ

Pro bezpečné vypnutí grilu postupujte podle následujících pokynů:

1. Stisknutím tlačítka napájení přístroj vypněte a otočte ovladač teploty do polohy OFF. (A)
 - Gril zahájí automatický cyklus ochlazování. Šnekový systém přestane podávat palivo, plamen dohoří a ventilátor bude pokračovat v provozu, dokud nebude cyklus ochlazování dokončen.
2. Po dokončení cyklu vypnutí (ventilátor se vypne) odpojte napájecí kabel. (B)

DŮLEŽITÉ! Vždy spotřebič vypněte a nechte proběhnout cyklus vypnutí. Spotřebič odpojte ze zásuvky až po dokončení vypínacího cyklu a/nebo před čištěním. Nedodržení tohoto upozornění může způsobit poškození, vážné zranění, požár, úraz elektrickým proudem nebo smrt.



DALŠÍ FUNKCE

Přepínání jednotek teploty

1. Stiskněte a podržte tlačítko nastavení "P" po dobu dvě sekundy a jednotka teploty se změní z Fahrenheita (°F) na Celsia (°C).
2. Opakováním přepnete zpět na Fahrenheit (°F).

Tipy na masové sondy

Sonda na maso měří vnitřní masa v grilu, podobně jako v troubě. Více sond na maso znamená více údajů!

- Do nejsilnější části masa vložte masovou sondu.
- Pokud přístroj nepoužíváte, odpojte jej od přípojného portu masové sondy a odložte stranou, aby byl chráněný a čistý.

Ochrana proti přehřátí

- Pokud se gril přehřeje, automaticky se vypne jako bezpečnostní. Často je to způsobeno vznícením tuku nebo nadměrným přísunem paliva.
- Další podrobnosti naleznete v části Řešení problémů.

Přednost pro rychlé zotavení

Tlačítkem Prime aktivujete dodatečné přikládání pelet do hořáku.

- Před otevřením víka sudu tak lze do ohně přilít více paliva, což vede k rychlému obnově tepla.
- Používejte při nízkém uzení, abyste zvýšili intenzitu čistého kouře. Dodatečné přikrmování peletami dodá kouři na síle!

Varování před nízkým ohněm

- Pokud hrozí zhasnutí ohně v hořáku, začne blikat údaj AKTUÁLNÍ teplota jako varování.
- Doplněte do zásobníku další palivo nebo si přečtěte informace o řešení problémů.

ZÍSKEJTE PRACOVNÍ NÁSTROJE

Prozkoumejte řadu dostupného příslušenství pro grilování z našeho internetového obchodu pro všechny úrovně vaření.

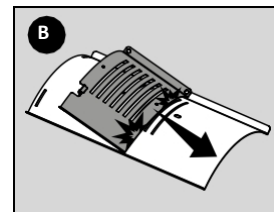
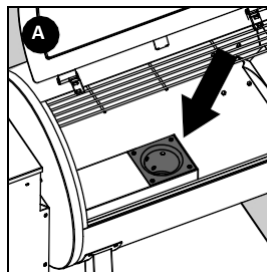


Každá jednotka Pit Boss® vám poskytne mnoho let chutné služby s minimálním čištěním. Při údržbě grilu postupujte podle následujících tipů:

Interiér grilu

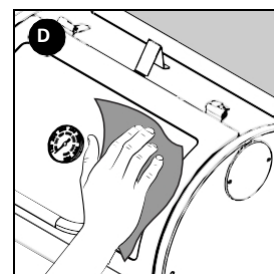
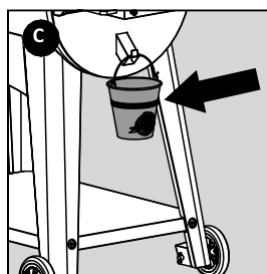
- Po každém použití vypalovací nádobu vyčistěte. Tím zajistíte správné zapálení a zabráníte usazování nečistot nebo popela. **(A)**
- Pomocí kartáče na čištění grilu odstraňte z roštů veškeré potraviny nebo nánosy. Nejlépe to udělejte, když jsou ještě teplé po předchozím vaření.
- Příčinou požáru mastnoty je příliš mnoho spadlých nečistot na grilovací součásti. K seškrábání hlavní desky použijte posuvnou desku plamene brojleru a naopak **(B)**. Odstraňte nečistoty z vnitřku hlavně pomocí mokrého/suchého vysavače. Pro extra hloubkové čištění použijte čisticí a odmašťovací prostředek Pit Boss® na vnitřní a vnější část grilu.

DŮLEŽITÉ: Vzhledem k vysokému žáru nezakrývejte součásti plamene brojleru hliníkovou fólií.



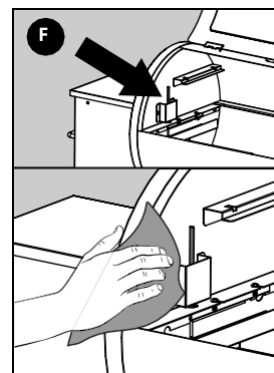
Exteriér grilu

- Často kontrolujte kbelík na tuk a v případě potřeby jej vyčistěte. Mějte na paměti typ vaření, které provádíte. **(C)**
- Po každém použití gril otřete **(D)**. K odstranění mastnoty použijte teplou mýdlovou vodu. Na vnější povrchy grilu nepoužívejte čisticí prostředky na trouby, abrazivní čisticí prostředky ani abrazivní čisticí podložky. Na všechny lakované povrchy se nevztahuje záruka, ale jsou spíše součástí obecné údržby a udržování. V případě poškrábání, opotřebení nebo odlupování laku lze všechny lakované povrchy retušovat pomocí vysokoteplotní barvy na grilování.
- Nejlepší ochranou před povětrnostními vlivy a vnějšími škodlivinami je kryt grilu. Pokud přístroj nepoužíváte nebo jej dlouhodobě skladujete, uchovávejte jej pod krytem v garáži nebo kůlně.



Sondy

- Po každém použití otřete sondu na maso. sonda na maso by měla být srolována do velkého volného závitů. Překroucení nebo záhyby vodičů sondy mohou způsobit poškození. Sondy nevkládejte do myčky nádobí ani ji neslučujte ve vodě. Poškození vnitřních vodičů vodou způsobí zkrat masové sondy, který způsobí falešné údaje. **(E)**
- Zkontrolujte a očistěte grilovací sondu, která se nachází uvnitř hlavního tělesa grilu na levé boční stěně, od případné mastnoty nebo nečistot. Pokud se údaj na ovládací desce značně liší od údaje na teploměru grilu, bývá příčinou znečištěná grilovací sonda. **(F)**
- Pokud je sonda poškozená, je třeba ji vyměnit.

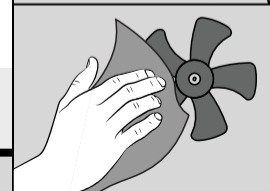
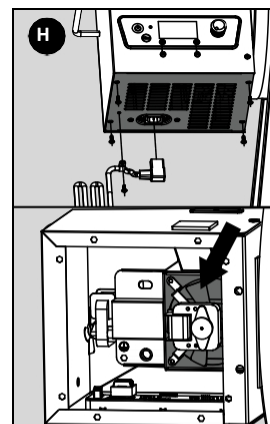
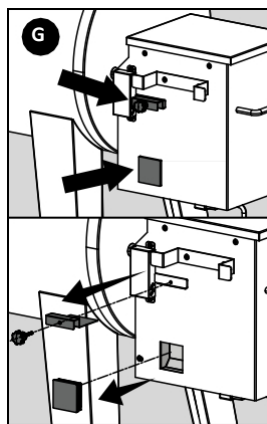


Montáž násypky

- Zásobník je vybaven čisticím otvorem, který umožňuje snadné čištění a výměnu příchutí pelet. Chcete-li násypku vyprázdnit, umístěte desku a kryt padacího žlabu na zadní straně násypky. Pod kryt padacího žlabu umístěte čistý prázdný kbelík a poté sejměte krycí díl. Odšroubujte desku, vysuňte ji směrem ven a pelety se vyprázdní. **(G)**

POZNÁMKA: K odstranění zbytků pelet, pilin a nečistot použijte kartáč s dlouhou rukojetí nebo dílenský vysavač, aby se zásobník zcela vyčistil přes sítko.

- Pokud gril nebude delší dobu používán, doporučuje se vypustit všechny pelety ze šnekového systému. To lze provést tak, že gril jednoduše spustíte s prázdným zásobníkem, dokud se všechny pelety ze šnekové trubice nevyprázdní.
- Zkontrolujte a vyčistěte případné nečistoty z ventilátoru sání vzduchu, který se nachází na dně násypky. Po sejmutí přístupového panelu násypky pečlivě setřete případnou mastnotu nahromaděnou přímo na lopatkách ventilátoru. Tím zajistíte, že proudění vzduchu do podávacího systému bude čisté a dostatečné. **(H)**



TAHÁK PRO PÉČI O GRIL

POLOŽKA	FREKVENCE ČIŠTĚNÍ	ZPŮSOB ČIŠTĚNÍ
Spodní část hlavního grilu	Každých 5 až 6 grilovacích sezení	Vyhazování, mokré/suché vysávání přebytečných nečistot
Vypalovací hmec	Každé 2-3 grilovací sezení	Vyhazování, mokré/suché vysávání přebytečných nečistot
Rošty na vaření	Po každém grilování	Vypalte přebytečné množství, mosazný drátěný kartáč
Plamenný brojler	Každých 5 až 6 grilovacích sezení	Hlavní desku oškrábejte posuvníkem, neumývejte ji čistě
Police	Po každém grilování	Hadřík a mýdlová voda
Kbelík na mazivo	Po každém grilování	Hadřík a mýdlová voda
Šnekový podávací systém	Když je vak na pelety prázdný	Nechte šnek vytlačit piliny a nechte je odejít. Zásobník je prázdný
Elektrické součásti zásobníku	Jednou ročně	Vyčistěte interiér od prachu, otřete lopatky ventilátoru mýdlem Voda
Ventilační otvor pro přívod vzduchu	Každých 5 až 6 grilovacích sezení	Prach, hadřík a mýdlová voda
Grilovací sonda (senzor) a štít	Každé 2-3 grilovací sezení	Hadřík a mýdlová voda

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Správné čištění, údržba a používání čistého, suchého a kvalitního paliva zabrání běžným provozním problémům. Pokud váš gril Pit Boss® pracuje špatně nebo méně často, mohou vám pomoci následující tipy pro řešení problémů.

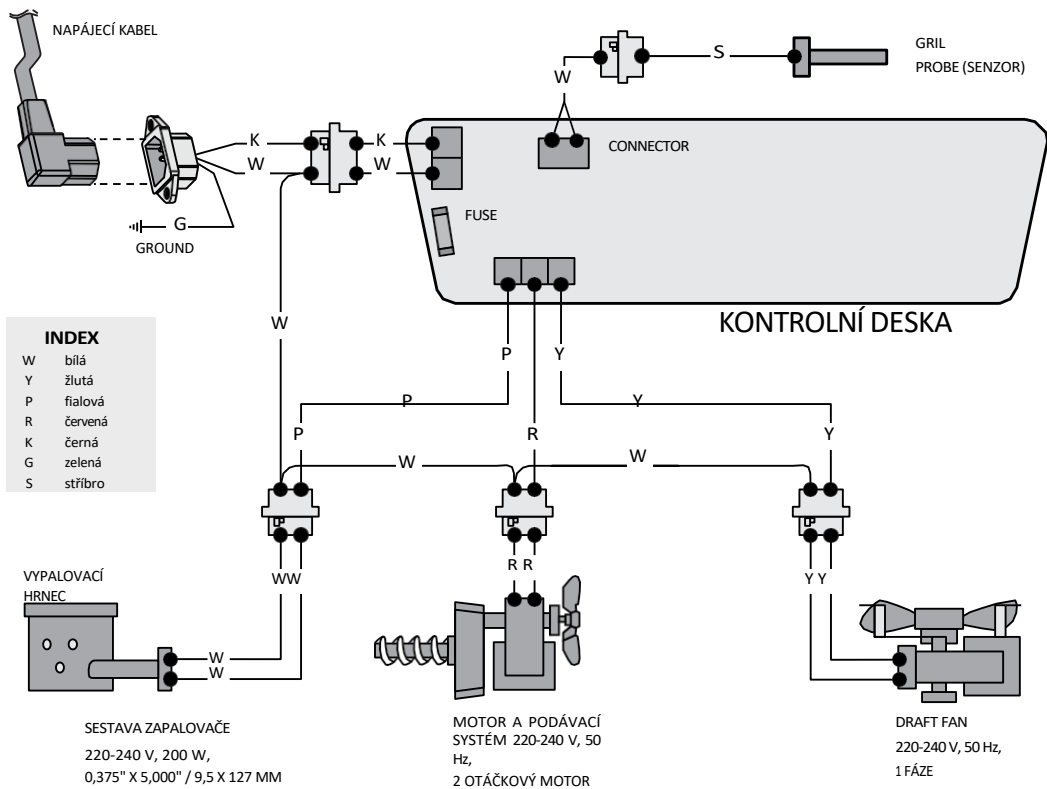
VAROVÁNÍ: Před otevřením grilu za účelem kontroly, údržby, čištění nebo vždy odpojte elektrický kabel. Ujistěte se, že je gril zcela vychladlý, aby nedošlo ke zranění.

PROBLÉM	PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Na řídicí desce nesvítí žádná kontrolka napájení	Ovladač teploty je stále vypnutý.	Stiskněte tlačítko napájení a ujistěte se, že tlačítko svítí modře, aby bylo znázorněno připojení k napájení. Otočte voličem regulace teploty na požadované nastavení teploty.
	Není připojen ke zdroji napájení	Ujistěte se, že je jednotka připojena k funkčnímu zdroji napájení. Resetujte jistič. Zajistěte připojení minimálně 10 A. Ujistěte se, že jsou všechny drátové spoje pevně připojené a suché.
	Přepálená pojistka na řídicí desce	Odstraňte přístupový panel. Stiskněte plastové výstupky, které drží řídicí desku na místě, a opatrně vytáhněte řídicí dovnitř zásobníku, aby se uvolnila. Zkontrolujte pojistku, zda není přerušen vodič nebo zda vodič nezčernal. Pokud ano, je třeba pojistku ručně vyměnit.
	Vadná řídicí deska	Je třeba vyměnit řídicí desku. Kontaktujte oddělení péče o zákazníky a vyžádejte si náhradní díl.
Oheň v hořáku se nezapálí	Šnek není naplněn	Před prvním použitím zařízení nebo kdykoli je zásobník zcela vyprázdněn, musí být šnek napuštěn, aby se pelety mohly naplnit do šnekové trubice. Pokud není šnek naplněn, dojde k přerušení zapalování dřívě, než pelety dosáhnou spalovací nádoby. Postupujte podle postupu pro zalití šneku. Vyjměte varné komponenty z hlavního sudu. Stisknutím tlačítka Power přístroj, otočte ovladač teploty do polohy SMOKE a zkontrolujte šnekový podávací systém. Vizually zkontrolujte, zda šnek shazuje pelety do spalovací nádoby. Pokud nefunguje správně, zavolejte do oddělení péče o zákazníky a požádejte o pomoc nebo o náhradní díl. Vyjměte varné komponenty z hlavního sudu. Stisknutím tlačítka napájení přístroj zapněte, otočte ovladač teploty do polohy SMOKE a zkontrolujte zapalovač. Vizually se přesvědčte, že zapalovač funguje, tak, že položíte ruku nad nádobu na spalování a nahmatáte teplo. Vizually se přesvědčte, že zapalovač vyčnívá přibližně 13 mm / 0,5 palce v hořáku. Pokud nefunguje správně, postupujte podle pokynů pro ruční uvedení do provozu a pokračujte v používání grilu. Zavolejte do oddělení péče o zákazníky a požádejte o pomoc nebo o náhradní díl.
	Motor šneku je zaseknutý	
	Selhání zapalovače	
Blikání bodů na displeji	Zapalovač je zapnutý	Nejedná se o chybu, která by měla vliv na gril. Slouží k zobrazení toho, že jednotka je napájena a nachází se ve startovacím cyklu (zapalovač je zapnutý). Zapalovač se po pěti minutách vypne. Jakmile blikající tečky zmizí, gril se začne nastavovat na požadovanou zvolenou teplotu.
Blikání teploty na displeji	Teplota grilu je nižší než 65°C / 150°F	Nejedná se o chybu, která by měla vliv na jednotku, nicméně se používá k tomu, aby bylo zřejmé, že existuje určité riziko, že by požár mohl uhasnout. Zkontrolujte zásobník, zda je v něm dostatek paliva, nebo zda není v přívodním systému překážka. Vyjměte pelety a postupujte podle pokynů pro péči a údržbu. Zkontrolujte grilovací sondu (čidlo) a v případě znečištění postupujte podle pokynů pro péči a údržbu. Zkontrolujte nádobu na spalování, zda se v ní nenahromadil popel nebo zda v ní nejsou , a v případě nahromadění popela postupujte podle pokynů pro péči a údržbu. Zkontrolujte ventilátor. Ujistěte se, že pracuje správně a že není zablokován přívod vzduchu. V případě znečištění postupujte podle pokynů pro péči a údržbu. Zkontrolujte motor šneku, zda funguje (otáčí se), a ujistěte se, že v trubce šneku není žádná překážka.

Kód chyby "ErH"	Jednotka se přehřála, pravděpodobně v důsledku vznícení tuku nebo přebytku paliva.	Stisknutím tlačítka napájení přístroj vypněte a nechte gril vychladnout. Postupujte podle pokynů pro péči a údržbu. Po údržbě vyjměte pelety a zkontrolujte umístění všech součástí. Po vychladnutí stisknutím tlačítka Power zapněte jednotku a poté zvolte požadovanou teplotu. Pokud se stále zobrazuje chybový kód, kontaktujte oddělení péče o zákazníky.
Kód chyby "Err"	Drát grilovací sondy se nepřipojuje.	Sejměte přístupový panel a zkontrolujte, zda nejsou poškozeny vodiče grilovací sondy. Odpojte a znovu připojte konektory grilovací sondy k řídicí desce.
Kód chyby "ErL"	Gril neprovede cyklus spuštění. Gril nezůstane zapnutý.	Zkontrolujte správnou polohu varných prvků. Zkontrolujte, zda je v zásobníku dostatek paliva nebo zda není v přívodním systému překážka. Vyjměte pelety a postupujte podle pokynů pro péči a údržbu. Zkontrolujte grilovací sondu (čidlo), zda je aktuální teplota správná a přesná. V případě znečištění postupujte podle pokynů pro péči a údržbu. Zkontrolujte umístění zapalovače a zda se správně zahřívá. V extrémních mrazech může gril vyžadovat druhé spuštění. Gril vypněte, počkejte a znovu zapněte. Zkontrolujte ventilátor. Ujistěte se, že pracuje správně. V případě znečištění postupujte podle pokynů pro péči a údržbu.
Kód chyby "NoP"	Špatné připojení na přípojovací portu Masová sonda je poškozená Vadná řídicí deska	Odpojte masovou sondu od přípojovacího portu na řídicí desce a znovu ji připojte. Zkontrolujte, zda je adaptér masové sondy pevně připojen. Zkontrolujte, zda na konci adaptéru nejsou známky poškození. Pokud stále selhává, zavolejte do oddělení péče o zákazníky a vyžádejte si náhradní díl. Zkontrolujte, zda nejsou poškozeny dráty masové sondy. V případě poškození zavolejte do oddělení péče o zákazníky a vyžádejte si náhradní díl. Je třeba vyměnit řídicí desku. Kontaktujte oddělení péče o zákazníky a vyžádejte si náhradní díl.
Teplota grilu v režimu SMOKE je příliš vysoká	Nastavení "P" je příliš nízké	Stiskněte tlačítko "P" SET a zvýšte nastavení "P".
Gril nedosahuje nebo neudržuje stabilní teplotu	Nedostatečné proudění vzduchu přes spalovací nádobu Nedostatek paliva, špatná kvalita paliva, překážka v přívodním systému Grilovací sonda (senzor)	Zkontrolujte, zda se v nádobě na spalování nehromadí popel nebo zda není ucpaná. Postupujte podle pokynů k péči a údržbě o nahromaděný popel. Zkontrolujte ventilátor. Zkontrolujte, zda správně funguje a zda není zablokováno proudění vzduchu. V případě znečištění postupujte podle pokynů pro péči a údržbu. Zkontrolujte motor šneku, zda funguje, a ujistěte se, že není ucpaná šneková trubka. Po provedení všech výše uvedených kroků gril spusťte, nastavte teplotu na hodnotu SMOKE a počkejte 10 minut. Zkontrolujte, zda je plamen jasný a živý. Zkontrolujte, zda je hladina paliva v zásobníku dostatečná, a pokud je nízká, doplňte ji. Pokud je kvalita pelet z tvrdého dřeva špatná nebo délka pelet příliš dlouhá, může dojít k ucpaní podávacího systému. Vyjměte pelety a postupujte podle pokynů pro péči a údržbu. Zkontrolujte stav grilovací sondy (senzoru). V případě znečištění postupujte podle pokynů pro péči a údržbu. V případě poškození kontaktujte oddělení péče o zákazníky a vyžádejte si náhradní díl.
Gril produkuje nadměrné množství kouře nebo kouř mění barvu, jídlo je od kouře zabarvené.	Nahromaděná mastnota Kvalita pelet z tvrdého dřeva Hořák je ucpaný Nedostatečný přívod vzduchu pro ventilátor	Dodržujte pokyny pro péči a údržbu. Vyjměte vlhké pelety z tvrdého dřeva ze zásobníku. Při čištění postupujte podle pokynů pro péči a údržbu. Nahraďte je suchými peletami z tvrdého dřeva. Průhledná nádoba na vlhké pelety z tvrdého dřeva. Postupujte podle postupu pro zalévání šneku. Zkontrolujte ventilátor. Ujistěte se, že je čistý, správně funguje a že není ucpaný přívod vzduchu. V případě znečištění postupujte podle pokynů pro péči a údržbu.
Časté vzplanutí	Teplota vaření Nánosy tuku na součástech varné desky	Zkuste vařit při nižší teplotě. Tuk má bod vzplanutí. Při vaření velmi mastných jídel udržujte teplotu pod 176 °C. Dodržujte pokyny pro péči a údržbu.

DIAGRAM VODIČŮ	
NAPÁJENÍ	AC 220-240V, 50Hz
HODNOCENÝ VÝKON	250W
PŘÍKON PALIVA	0,78 KG/H / 1,73 LB/H

POZNÁMKA: Elektrické součásti, které prošly testováním bezpečnosti výrobků a certifikačními službami, splňují zkušební toleranci ± 5-10 procent.



#12001