



11196

PIT BOSS®



DŮLEŽITÉ:
PŘEČTĚTE SI TENTO
DOKUMENT A
USCHOVEJTE HO
PRO BUDOUCÍ
POUŽITÍ.
PŘED POUŽITÍM
GRILU SI MUSÍTE
PŘEČÍST TENTO
NÁVOD!

LEXINGTON

PB500NXG

GRIL NA DŘEVĚNÉ UHLÍ A DŘEVO



©2025 OUTDOOR BRANDS, LLC.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

DŮLEŽITÉ, USCHOVEJTE PRO BUDOUCÍ POTŘEBU: PEČLIVĚ SI PŘEČTĚTE

HLAVNÍMI PŘÍČINAMI POŽÁRŮ SPOTŘEBIČŮ JSOU NEDOSTATEČNÁ ÚDRŽBA A NEDODRŽENÍ POŽADOVANÉ BEZPEČNÉ VZDÁLENOSTI OD HOŘLAVÝCH MATERIÁLŮ. JE NESMÍRNĚ DŮLEŽITÉ, ABY BYL TENTO VÝROBEK POUŽÍVÁN POUZE V SOULADU S NÁSLEDUJÍCÍMI POKYNY.

VAROVÁNÍ: Před instalací a použitím tohoto spotřebiče si přečtěte celý návod. Nedodržení těchto pokynů může mít za následek poškození majetku, zranění nebo dokonce smrt. O omezujících opatřeních a požadavcích na kontrolu instalace ve vaší oblasti se informujte u místních stavebních nebo požárních úřadů. Tyto pokyny si uschovejte.

NEBEZPEČÍ A VAROVÁNÍ

Musíte kontaktovat místní sdružení majitelů domů, stavební nebo hasičské úřady nebo příslušný orgán, abyste získali potřebná povolení, oprávnění nebo informace o jakýchkoli omezeních instalace, jako je instalace grilu na hořlavém povrchu, požadavky na kontrolu nebo dokonce možnost použití ve vaší oblasti.

1. Od hořlavých konstrukcí po stranách grilu musí být dodržena minimální vzdálenost 2 m (78 palců). **Neinstalujte zařízení na hořlavé podlahy nebo podlahy chráněné hořlavými povrchy, pokud jste nezískali příslušná povolení a oprávnění od příslušných orgánů.** Gril musí být před použitím nainstalován na bezpečném rovném podkladu. Tento spotřebič nesmí být umístěn pod hořlavým stropem, převisem, markýzou, slunečníkem nebo altánem. Nepoužívejte na terasách ani na jiných hořlavých površích, jako je suchá tráva, dřevní štěpka, listový mulč nebo dekorativní kůra. Nepoužívejte tento výrobek ve stanu, karavanu, autě, sklepě, podkroví nebo na lodi. Grilujte na volném prostranství bez hořlavých materiálů, benzínu a jiných hořlavých par a kapalin.

VAROVÁNÍ: V případě požáru způsobeného tukem uzavřete víko, dokud oheň neuhasne. Na zařízení nelijte vodu. Nepokoušejte se oheň uhasit. Je vhodné mít na místě hasicí přístroj schválený pro všechny třídy (třída ABC). Pokud dojde k nekontrolovatelnému požáru, volejte hasiče.

2. Tento gril na dřevěné uhlí nepoužívejte jako pec. Tento výrobek je určen pouze pro venkovní použití. Nepoužívejte jej v interiéru.

NEBEZPEČÍ POŽÁRU: Během používání může docházet k uvolňování horkých uhlíků.

VAROVÁNÍ: Tento výrobek se velmi zahřívá. Během provozu jej nepřemísťujte. Před přemístěním se ujistěte, že oheň je zcela uhašen a gril je na dotek zcela vychladlý.

3. Tento výrobek se velmi zahřívá a může dojít k vážnému zranění. Nikdy nenechávejte hořící oheň bez dozoru. Během používání udržujte malé děti a domácí zvířata v bezpečné vzdálenosti. Při obsluze grilu se doporučuje používat žáruvzdorné rukavice nebo čňapky. Nepoužívejte příslušenství, které není určeno pro použití s tímto spotřebičem.

UPOZORNĚNÍ: Tento spotřebič není doporučen pro děti, osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud nejsou pod přímým dohledem nebo vedením osoby odpovědné za jejich bezpečnost.

4. Po delším skladování nebo nepoužívání zkontrolujte před použitím, zda zařízení nevykazuje známky opotřebení nebo poškození, a v případě potřeby jej vyměňte. Před použitím zařízení vyčistěte. Pokud je gril skladován venku během období dešťů nebo období s vysokou vlhkostí, je třeba jej před provedením jakékoli údržby nebo servisu vysušit. Použijte kryt grilu, pokud je k dispozici.

VAROVÁNÍ: Dávejte pozor na hořlavé materiály v budově, udržujte oheň pod kontrolou, aby nedošlo k jeho přehřátí.

5. Důrazně doporučujeme používat v grilu na dřevěné uhlí kusové dřevěné uhlí. Hoří déle a produkuje méně popela, který může omezovat proudění vzduchu. Nepoužívejte v tomto výrobku uhlí. Dřevěné uhlí není součástí balení. Nechte dřevěné uhlí zahřát a udržujte ho rozžhavené po dobu nejméně 30 minut před prvním grilováním na grilu na dřevěné uhlí. Nezačínajte grilovat, dokud palivo není pokryto vrstvou popela.

VAROVÁNÍ: K zapalování nebo opětovnému zapalování nepoužívejte líh ani benzín. Používejte pouze podpalovače splňující normu EN1860-3. Během používání udržujte všechny tyto kapaliny v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

6. Části grilu mohou být velmi horké a může dojít k vážným zraněním. Odstraňte hrnce a pánve, když je zařízení v provozu bez dozoru, aby se snížilo riziko požáru. **VAROVÁNÍ!** Udržujte děti a domácí zvířata v bezpečné vzdálenosti.

LIKVIDACE POPELA

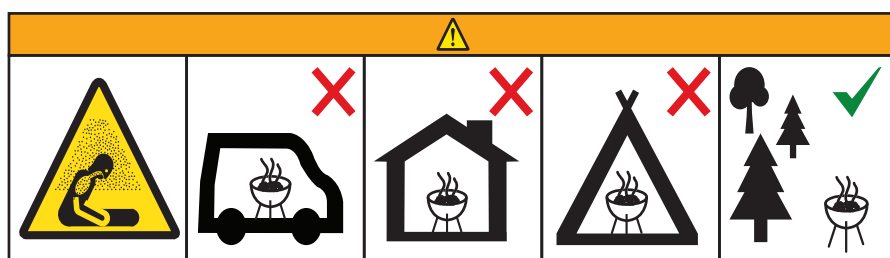
Popel by měl být uložen v kovové nádobě s těsně přiléhající pokličkou. Uzavřená nádoba s popelem by měla být umístěna na nehořlavé podlaze nebo na zemi, v dostatečné vzdálenosti od všech hořlavých materiálů, až do konečné likvidace. Pokud je popel likvidován zakopáním do země nebo jiným způsobem rozptýlen na místě, měl by být uchovávan v uzavřené nádobě, dokud všechny uhliky zcela nevychladnou.

OXID UHLIČITÝ

Dodržujte tyto pokyny, abyste zabránili otravě tímto bezbarvým a bez zápachu plynem vás, vaši rodinu nebo jiné osoby:

- Poznejte příznaky otravy oxidem uhelnatým: bolesti hlavy, závratě, slabost, nevolnost, zvracení, ospalost a zmatenost. Oxid uhelnatý snižuje schopnost krve přenášet kyslík. Nízká hladina kyslíku v krvi může vést ke ztrátě vědomí a smrti.
- 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 zvyšují účinky otravy oxidem uhelnatým.

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



Nepoužívejte gril v uzavřených a/nebo obytných prostorách např. v domech, stanech, karavanech, obytných vozech, lodích. Hrozí nebezpečí smrtelné otravy oxidem uhelnatým.

OBSAH

Důležitá bezpečnostní opatření	2
Obsah balení	4
Technické údaje	4
Seznámení s grilem	5
Provoz	6
· Nastavení	
· Regulace teploty	
· První použití (vypálení)	
· Postup zapalování	
· Doplnění paliva	
· Horké uzení	
· Vypínání	
Péče a údržba	11
Řešení problémů	12
Záruka	13
· Podmínky	
· Zaregistrujte svůj gril	
· Zákaznická podpora	

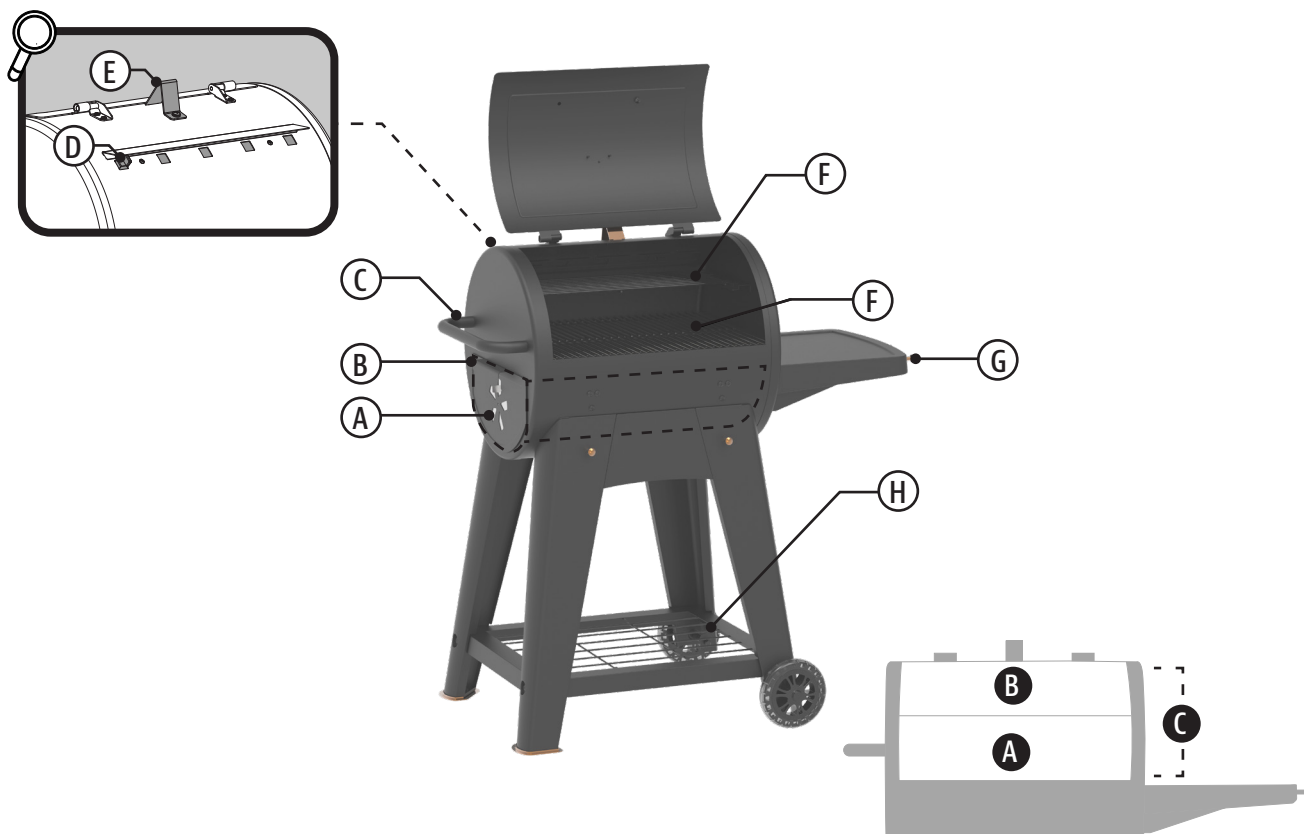
OBSAH BALENÍ

1 x	GRIL A DÍLY
1 x	BLISTR S HARDWAREM
1 x	MONTÁŽNÍ NÁVOD
1 x	NÁVOD K POUŽITÍ

SPECIFIKACE

MODEL	PB500NXC
TYP PALIVA	DŘEVĚNÉ UHLÍ A DŘEVO
ROZMĚRY	1 018 × 632 × 1 077 MM / 40,1 X 24,9 X 42,4 PALCE
HMOTNOST	33,8 KG / 74,5 LB

SEZNÁMENÍ S GRILEM



A Klapka ventilace

Otevřením ventilačního otvoru se zvýší proudění vzduchu z udírny. Nastavuje se otočením ventilačních jazýčků do otevřené nebo uzavřené polohy pro větrání.

B Zásuvka na palivovou komoru

Tuto odnímatelnou zásuvku na uhlí lze vyjmout z válce, aby bylo možné ji po vaření naplnit a vyčistit od popela.

C Rukojeť komory

Přesuňte gril z jednoho místa na druhé.

D Větrací otvor

Otevřete odvod vzduchu, abyste regulovali vnitřní teplotu v komoře grilu na dřevěné uhlí.

E Zarážka víka

F Grilovací rošty

G Boční police

Praktické police poskytují dostatek prostoru pro přípravu jídla a jsou vybaveny háčky na grilovací nářadí.

H Vozík s otevřeným dnem

Robustní design otevřeného vozíku je ideální pro uložení grilovacích nástrojů a koření mimo zem.



VARNÁ PLOCHA

A 2,502 cm² / 387.8 in²

B 1,001 cm² / 155.2 in²

C 3,503 cm² / 543.0 in²

PROVOZ

NASTAVENÍ

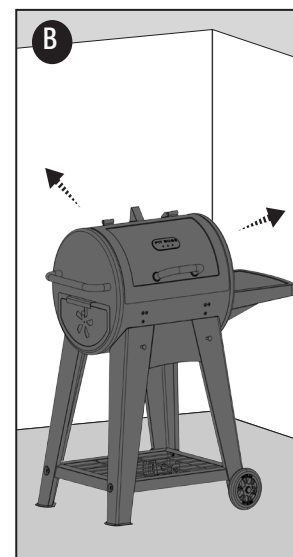
1. U všech venkovních spotřebičů mají vnější povětrnostní podmínky velký vliv na výkon grilu a na dobu potřebnou k dokonalé přípravě pokrmu. Tento spotřebič nesmí být umístěn pod hořlavým stropem nebo převisem (A). Gril udržujte v prostoru bez hořlavých materiálů, benzínu a jiných hořlavých par a kapalin.

Všechny jednotky Pit Boss® by měly být umístěny v minimální vzdálenosti 2 m (78 palců) od hořlavých konstrukcí a tato vzdálenost musí být dodržena i během provozu grilu. (B)

2. Díly jsou umístěny v přepravním kartonu, včetně prostoru pod grilem. Po vyjmutí z ochranného přepravního kartonu zkontrolujte gril, díly a blistrové balení s hardwarem. Před montáží zlikvidujte veškerý obalový materiál z vnitřku a vnějšku grilu a poté zkontrolujte a prohlédněte všechny díly podle montážního návodu.

Pokud některá součást chybí nebo je poškozená, nepokoušejte se gril sestavit. obraťte se na svého prodejce nebo zákaznický servis Pit Boss® a požádejte o náhradní součásti.

3. Sestavte jednotku podle pokynů v montážním návodu.



REGULACE TEPLoty

Grilování na dřevěném uhlí je velmi univerzální. Lze jej použít nejen ke grilování nebo uzení, ale také k pečení pizzy, chleba, koláčů a sušenek. Díky vynikajícím vlastnostem zadržování tepla lze dosáhnout a udržovat požadovanou teplotu vaření pomocí regulace proudění vzduchu bočními ventilačními klapkami. Otevřením vzduchové klapky, která umožňuje přívod většího množství kyslíku k ohni, se dřevěné uhlí spálí na velmi vysokou teplotu a vytvoří žhavé uhlíky. Chcete-li vařit při nižších teplotách, snižte množství paliva a nechte klapku otevřenou jen na malou vzdálenost, aby byl průtok vzduchu minimální a teplo v komoře se udržovalo na maximální úrovni.

Aby gril fungoval správně, je nezbytná správná údržba a čištění topeniště. Pokud gril nedosahuje požadované teploty, zkontrolujte, zda je zajištěn správný přívod vzduchu k palivu a zda není ucpaná klapka. **Gril může pracovat efektivně po dlouhou dobu, pokud je k dispozici suché a dostatečné množství paliva, správný přívod vzduchu a jsou čisté všechny součásti pro vaření.**

PRVNÍ POUŽITÍ (VYPÁLENÍ)

Je důležité provést vypálení grilu, aby se zbavil všech cizích látek. Chcete-li zapálit první oheň:

1. Postupujte podle pokynů pro zapálení a zapalte gril.

DŮLEŽITÉ: Použijte v tuto chvíli jednu hrst dřevěného uhlí. Nepřetěžujte zařízení palivem, protože by to způsobilo příliš vysokou teplotu a roztavení plstěného těsnění na víku.

2. Jakmile je dřevěné uhlí zapálené, zavřete víko grilu a nechte klapku téměř uzavřenou. Nechte hořet, dokud se nespotřebuje veškeré palivo a oheň neuhasne. To by mělo trvat přibližně dvě hodiny.
3. Po vychladnutí grilu lze gril na dřevěné uhlí používat jako obvykle.

POSTUP ZAPÁLENÍ

Při vaření potravin na grilu na dřevěné uhlí můžete dosáhnout různých výsledků v závislosti na čase a teplotě. Pro dosažení nejlepších výsledků si pořizujte záznamy o co jste vařili, při jaké teplotě, jak dlouho jste vařili a jaké byly výsledky. Příště si recept upravte podle své chuti. Umístěte venkovní teploměr poblíž místa vaření. Cvičení dělá mistra.

Teplota vaření je ovlivněna následujícími faktory: venkovní teplota, síla a směr větru, množství vzduchu proudícího přes klapky, kvalita použitého paliva, otevření víka grilu a množství připravovaných pokrmů.

Při běžném používání grilu postupujte podle těchto kroků:

1. Otevřete víko grilu (A).
2. Vytáhněte zásuvku ohniště z jednotky. (B)
3. Na rošt v těle grilu položte srolované noviny a několik kostek podpalovače nebo pevný podpalovač. Poté na noviny nasypete dvě až tři hrsti dřevěného uhlí ve tvaru hory (C).

UPOZORNĚNÍ: Nepoužívejte benzín, technický líh, zapalovací kapalinu, alkohol nebo jiné podobné chemikálie pro zapálení nebo opětovné zapálení.

4. Otevřete klapku přívodu vzduchu naplno, aby byl zajištěn maximální průtok vzduchu. (D)
5. Zapalte noviny a kostky podpalovače pod zásobníkem na dřevěné uhlí pomocí zapalovače s dlouhým hrotem nebo bezpečnostních zápalek. (E)

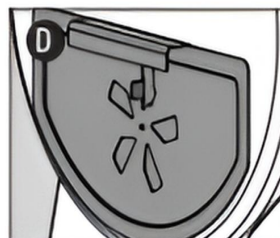
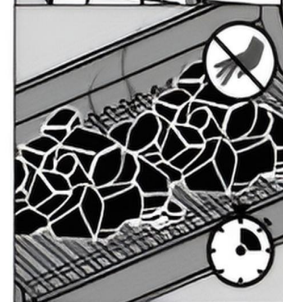
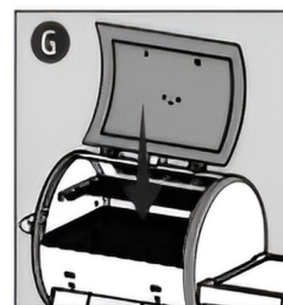
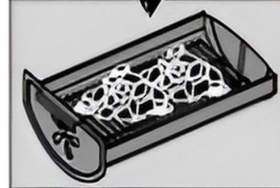
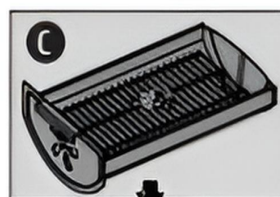
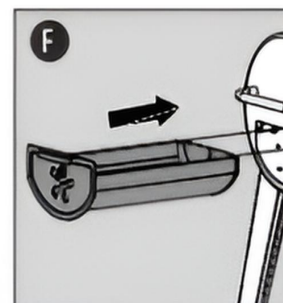
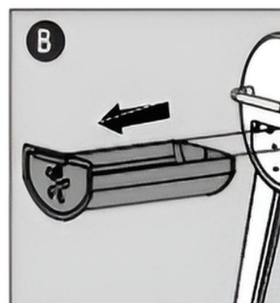
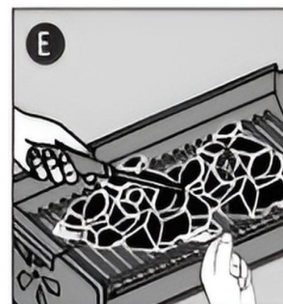
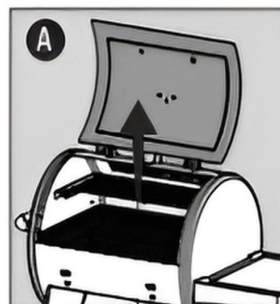
POZNÁMKA: Lze také použít elektrický zapalovač uhlí.

6. Jakmile se uhlí zapálí, zasuněte zásuvku ohniště do těla grilu (F).
7. Zavřete víko grilu. Po 10 minutách plameny uhasnou a okraje uhlí zžednou. Sledujte teplotu na víku grilu. Nechte gril předehřát a uhlí pokryjte bílým popelem, což znamená, že dosáhlo maximální teploty. (G)

POZNÁMKA: Doporučujeme, abyste po zapálení uhlí neprohrabávali ani je neotáčeli. To umožní, aby uhlí hořelo rovnoměrněji a efektivněji.

8. Po dokončení předehřívání můžete začít s vařením! Nastavte klapky tak, aby do grilu proudilo více nebo méně vzduchu, a dosáhnete tak požadovaného teplotního rozsahu (H).

UPOZORNĚNÍ: Při manipulaci s varnými plochami používejte pouze žáruvzdorné rukavice.



DOPLŇOVÁNÍ PALIVA

Pokud potřebujete delší dobu vaření (např. při pečení většího kusu masa nebo pomalé uzení), může být nutné přidat během vaření na gril více kusového uhlí grilu během vaření.

Postupujte podle těchto kroků, abyste bezpečně přidali více paliva do grilu:

1. Vytáhněte zásuvku topeniště z boku grilu. **(A)**.

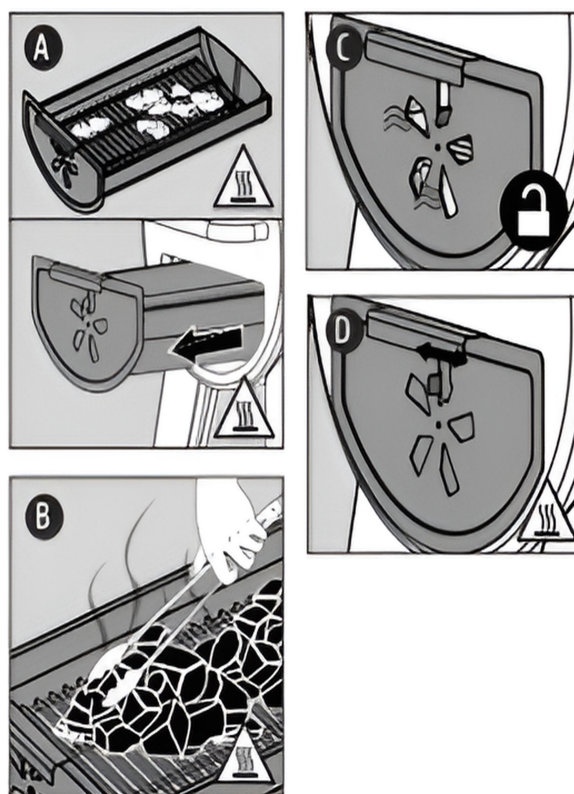
DŮLEŽITÉ: Gril bude velmi horký a může dojít k vážnému zranění. Vždy používejte žáruvzdorné rukavice, kleště s dlouhou rukojetí nebo kuchyňské rukavice.

2. Pomocí kleští s dlouhou rukojetí přidejte k zapálenému uhlí nové kusy dřevěného uhlí. **(B)**
 - Uhlí nerozprostírejte po celé topeniště, ale naskládejte nové uhlí na hořící uhlíky.
3. Otevřete klapku naplno, aby se k novému uhlí dostalo co nejvíce vzduchu **(C)**.

POZNÁMKA: Teplota se může mírně snížit v důsledku přidání nového paliva, ale jakmile se nové uhlí zapálí, rychle se zvýší.

4. Jakmile se nové uhlí zapálí, nastavte klapky podle potřeby a pokračujte v používání. **(D)**

DŮLEŽITÉ: Nepoužívejte k zapálení nebo rozhoření ohně ve grilu líh, benzín, benzín, kapalinu do zapalovačů ani petrolej. Nepokoušejte se také přidávat další podpalovač do již hořícího ohně nebo na horký rošt. Mohlo by dojít ke zranění.



HORKÉ UZENÍ

Forma vaření známá jako horké uzení se vyznačuje delší dobou vaření a nižšími teplotami (známá také jako „pomalé“), ale výsledkem je přirozenější chuť připravovaných pokrmů. Uzení potravin dřevěnými štěpkami změní světlé maso a drůbež na růžové, zatímco tmavším kusům masa dodá růžový pruh. Růžový pruh (po uzení) se nazývá kouřový prstenec a je velmi ceněn outdoorovými kuchaři.

Pro dosažení nejlepších výsledků nechte maso po upečení odpočinout. Tím se přirozené šťávy vrátí zpět do masových vláken, což zajistí mnohem šťavnatější a chutnější kus masa. Doba odpočinku může být od 3 minut až do 60 minut, v závislosti na velikosti masa.

Postupujte podle našeho průvodce uzením různých druhů bílkovin. Je důležité si uvědomit, že pouhým pohledem nelze určit, zda je maso hotové. Nejlepší způsob, jak zjistit vnitřní teplotu připravovaných potravin, je použití teploměru na maso nebo teploměru Pit Boss® Meat Thermometer.

Užitečné tipy:

- Maso uzavře své vlákna poté, co dosáhne vnitřní teploty 49 °C / 120 °F, proto je nejlepší začít uzení s masem, které je studené nebo velmi studené před vložením do grilu.
- Mezi potravinami na každé úrovni grilu nechte volný prostor, aby teplo mohlo správně proudit. Potraviny na přeplněném grilu budou vyžadovat delší dobu vaření. K obracení masa použijte kleště s dlouhou rukojetí a na měkčí potraviny, jako je ryba a sýr, použijte špachtli. Použití propichovacího nástroje, jako je vidlička, propíchne maso a umožní únik šťávy.
- Tučnější maso s velkým množstvím pojivové tkáně je nejvhodnější pro dlouhé uzení, protože tuky se rozpouštějí a dodávají masu šťavnatou uzenou chuť.
- Začněte s malým kusem vepřové plece, která je levná a jednodušší na přípravu, a poté přejděte k větším kusům, jako je hovězí hrudí a žebra.
- Svíčková a libové pečeně vyžadují větší pozornost, protože maso rychleji vysychá. U méně tučných druhů masa dbejte na to, aby se během uzení přidávala další tekutina (stříkejte ji na potraviny). Tekutiny jako ovocný džus, jablečný ocet, víno nebo pivo mohou masu dodat jemnou, ale chutnou příchuť.
- Omáčky na bázi cukru je nejlepší nanášet až ke konci vaření, aby nedošlo ke vzplanutí.

DRUH MAS

KONEČNÁ VNITŘNÍ TEPLOTA DRŮBEŽ

DRŮBEŽ

Krocán (celý)	74 °C
Kuře (celé)	74 °C
Stehna, prsa	74 °C
Drobní lovní ptáci	74 °C
Kachna	74 °C / 165 °F

VEPŘOVÉ

Šunka (celá)	71 °C / 160 °F
Pečeně	74 °C / 165 °F
Svíčková	82 °C / 180 °F
Žebra	88 °C / 190 °F
Žebírka	88 °C / 190 °F
Bůček (rameno)	90-98 °C / 195-210 °F

HOVĚZÍ

Prime Rib	57 °C
Svíčková	60 °C
Pečeně	63 °C / 145 °F
Žebra	79 °C / 175 °F
Hovězí hrudí	90-98 °C / 195-210 °F

DIVOKÁ ZVĚŘINA

Svíčková	74 °C / 165 °F
Pečeně	74 °C / 165 °F

MOŘSKÉ PLODY

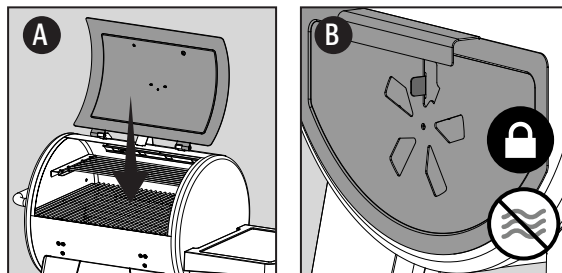
Filety	63 °C / 145 °F
Losos (celý)	63 °C / 145 °F
Humr	63 °C / 145 °F

VYPNUTÍ

Pro bezpečné vypnutí grilu postupujte podle těchto pokynů:

1. Zavřete víko grilu **(A)**. Přestaňte přidávat palivo.
2. Zcela uzavřete klapku a nechte oheň přirozeně uhasnout kvůli nedostatku kyslíku. **(B)**

DŮLEŽITÉ: K hašení uhlí nepoužívejte vodu, protože by to mohlo gril poškodit.



V případě požáru způsobeného tukem opatrně vyjměte jídlo z grilu, zavřete víko grilu a uzavřete klapku, aby se oheň udusil. Topeniště a tělo grilu vydrží extrémní teplo bez poškození.

**POŘÍDETE SI
PROFESIONÁLNÍ
NÁSTROJE**

Prozkoumejte širokou škálu grilovacích doplňků, které jsou k dispozici v našem internetovém obchodě pro všechny úrovně vaření.

PÉČE A ÚDRŽBA

Každý gril Pit Boss® vám při minimálním čištění poskytne mnoho let chutných grilování. Při údržbě grilu postupujte podle těchto tipů:

Vnitřek grilu

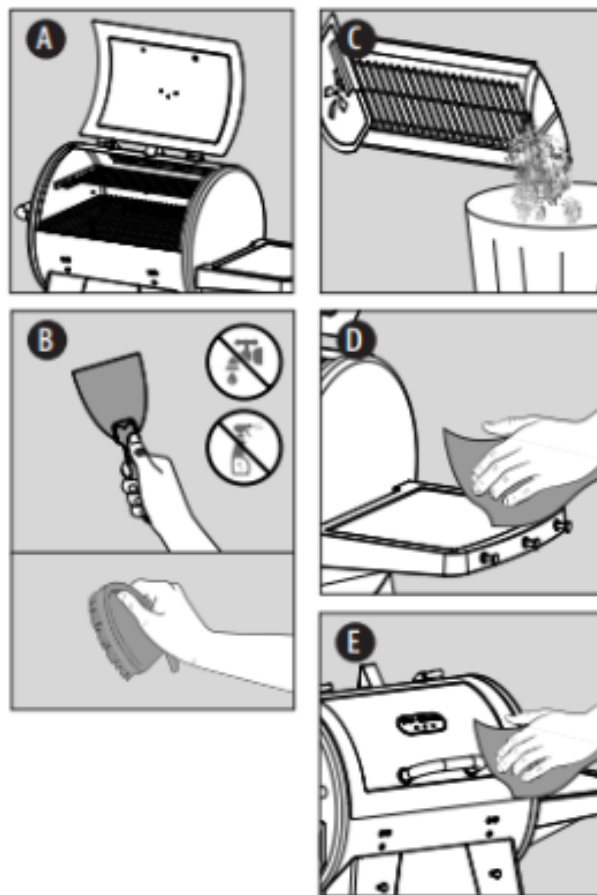
- Pomocí kartáče na čištění grilu odstraňte zbytky jídla nebo usazeniny z roštů (A). Požáry způsobené tukem vznikají v důsledku nadměrného množství nečistot napadených na varné součásti grilu. Nejlepší je čistit rošty krátce po vaření, dokud jsou ještě teplé. Pro důkladnější čištění vyjměte rošty z grilu a použijte čisticí odmašťovací prostředek Pit Boss®.
- Zaschlé zbytky potravin seškrábněte nylonovou škrabkou a po několika použitích otřete tepelný deflektor, topeniště a tělo grilu (B). Velmi užitečný je také kuchyňský kartáč.
- Vyjměte zásuvku topeniště a vysypte vychladlý popel do odpadu. (C)

Boční police

- Po použití každou polici otřete (D). K odstranění mastnoty použijte teplou mýdlovou vodu. **Nepoužívejte čisticí prostředky na trouby, abrazivní čisticí prostředky ani abrazivní čisticí houbičky, protože by mohly poškodit povrch bočních polic.**

Vnější část grilu

- Po každém použití otřete vnější část grilu (E). K odstranění mastnoty použijte teplou mýdlovou vodu. **Nepoužívejte čisticí prostředky na trouby, abrazivní čisticí prostředky ani abrazivní čisticí houbičky.**



PŘEHLED ÚDRŽBY GRILU

Položka	ČETNOST ČIŠTĚNÍ	METODA ČIŠTĚNÍ
Klapky	Podle potřeby	Otřete hadříkem a mýdlovou vodou
Grilovací rošty	Po každém grilování	Spalte přebytečné zbytky, vyčistěte kartáčem na čištění grilů
Tělo grilu (vnější část)	Po každém grilování	Otřete hadříkem a mýdlovou vodou
Ohniště, tělo grilu (vnitřek)	Každé 2-3 grilování	Zahřejte na 260 °C / 500 °F po dobu 30 minut, seškrábněte, vykartáčujte, vysajte popel a přebytečné nečistoty mokřým/suchým vysavačem

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

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

VAROVÁNÍ: Před otevřením nebo demontáží jakýchkoli částí za účelem kontroly, údržby, čištění nebo servisu se vždy ujistěte, že je gril zcela vychladlý.

PROBLÉM	PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Uhlí se nezapálí	Nedostatečný přívod vzduchu	Nastavte klapku tak, aby byl přívod vzduchu zcela otevřený a zajistil maximální proudění vzduchu k uhlí. Ujistěte se, že se v grilu nehromadí popel a že není ucpaný. V případě potřeby postupujte podle pokynů pro péči a údržbu. Pokud chcete dosáhnout vysokých teplot, otevřete víko grilu, aby se k ohni dostalo více kyslíku.
	Nedostatek paliva	Zkontrolujte rošt na dřevěné uhlí, zda je hladina paliva dostatečná. Přidejte několik kostky podpalovače nebo pevné podpalovače, aby se uhlí lépe zapálilo. Doporučené množství dřevěného uhlí je maximálně 1,0 kg / 2,2 lb na jedno zapálení.
Gril je příliš horký	Příliš velký průtok vzduchu	Nastavte klapku tak, aby se snížil průtok vzduchu k uhlí. Pokud je otevřený, zavřete víko grilu, aby palivo uhaslo v důsledku menšího množství/nedostatku kyslíku.
	Příliš mnoho paliva	Pro vaření při nízké teplotě použijte při zapalování grilu méně paliva. Opatrně pomocí kleští s dlouhou rukojetí odstraňte část paliva z uhlíkové misky a vložte je do kovové nádoby s těsně přiléhající pokličkou, aby popel zcela vychladl.
Gril není dostatečně horký	Zvyšte proudění vzduchu	Nastavte klapku tak, aby byl přívod vzduchu více otevřený a zvýšil se průtok vzduchu k uhlí. Ujistěte se, že v ohništi není nahromaděný popel ani žádné překážky. V případě potřeby postupujte podle pokynů pro péči a údržbu. Pokud chcete dosáhnout vysokých teplot, otevřete víko grilu, aby byl průtok vzduchu k uhlí maximální.
	Nedostatek paliva	Pro vaření při vysokých teplotách použijte více paliva. Při zapalování uhlí vložte do grilu více paliva, ale zajistěte, aby mezi kousky uhlí zůstalo dostatek prostoru pro proudění vzduchu. Při doplňování paliva do grilu postupujte podle pokynů pro doplňování paliva.
Vzplanutí	Gril je příliš horký	Při přípravě velmi mastných pokrmů (např. kuřete, pizzy, hamburgerů) udržujte teplotu pod 176 °C / 350 °F. Tuk má bod vzplanutí. Zkuste vařit při nižší teplotě. V případě, že během vaření dojde k požáru tuku, opatrně vyjměte jídlo z grilu, zavřete víko grilu a uzavřete klapku, aby se oheň udusil nedostatkem kyslíku.
	Usazování tuku	Postupujte podle pokynů pro péči a údržbu.

ZÁRUKA

OBCHODNÍ PODMÍNKY

Grily Pit Boss® („Pit Boss®“), mají 2 letou záruku na vady a zpracování všech dílů a 2 letou záruku na elektrické komponenty tohoto produktu. Výrobní společnost zaručuje, že všechny díly nebudou mít za normálního používání a podmínek vady materiálu a zpracování po dobu používání a vlastnictví původního kupujícího.

Na tento produkt se nevztahuje žádná další ani dodatečná záruka.

Tato záruka se nevztahuje:

- pokud není možné předložit doklad o koupi nebo po uplynutí záruční doby.
- na poškození nebo vady způsobené opotřebením, jako jsou škrábance, promáčkliny, vrypy, odštípnutí nebo drobné kosmetické praskliny. Tyto estetické změny produktu neovlivňují jeho funkčnost.
- pokud váš výrobek nebyl instalován, provozován, čištěn a udržován v přísném souladu s přiloženým návodem k obsluze. Záruka se nevztahuje na poškození nebo rozbití způsobené nesprávným použitím, nesprávnou manipulací nebo úpravami na míru.
- rezivění nebo oxidaci, pokud nedojde ke ztrátě strukturální integrity součásti grilu. I při použití materiálů, které odolávají rezivění, mohou být ochranné povlaky narušeny různými látkami a podmínkami, které výrobce nemůže ovlivnit. Mezi látky, které mohou ovlivnit kovové povlaky, patří vysoké teploty, nadměrná vlhkost, chlór, průmyslové výpary, hnojiva, pesticidy na trávníky a sůl.
- na škody nebo vady vzniklé během komerčního použití, pronájmu nebo jakéhokoli použití, pro které není výrobek určen.
- na škody nebo vady přesahující cenu výrobku.
- na škody nebo vady způsobené servisem nebo opravou produktu neoprávněným prodejcem společnosti Pit Boss®.

Během záruční doby se společnost zavazuje poskytnout náhradu za vadné a/nebo nefunkční součásti a nebude účtovat náklady na opravu ani výměnu dílů vrácených s předplaceným poštovním, pokud se při prohlídce zjistí, že jsou díly vadné.

Výrobní společnost a distributor značky Pit Boss nepřebírá odpovědnost, právní ani jinou, za náhodné nebo následné škody na majetku nebo osobách vzniklé v důsledku používání tohoto produktu během záruční doby nebo po ní. Veškeré záruky výrobce jsou zde uvedeny a vůči výrobcu nelze uplatnit žádný nárok na jakoukoli záruku nebo prohlášení. Některé státy neumožňují vyloučení nebo omezení náhodných nebo následných škod ani omezení implicitních záruk, takže se na vás omezení nebo vyloučení uvedená v této omezené záruce nemusí vztahovat. Tato omezená záruka vám poskytuje specifická zákonná práva a můžete mít i další práva, která se v jednotlivých státech liší.

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

Produkty Pit Boss se neustále dále vyvíjí. Změny produktů se proto mohou uskutečnit bez předchozího oznámení.

Po dobu trvání opravy není nárok na náhradní produkt.

Provedením záručního plnění se neprodlužuje záruka, ani nezačne záruka běžet od začátku.

Vyměněné díly přechází do vlastnictví PB.

Při výměně produktu začíná záruční doba od začátku.

Společnost Pit Boss a distributor David Lužný udíme-grilujeme neneseme odpovědnost za žádné zvláštní, nepřímé či následné škody.

Společnost Pit Boss neopravňuje žádné osoby či společnosti k přebírání jakýchkoliv závazků či odpovědností v souvislosti s instalací, používáním, odstraňováním, vrácením či náhradou jejich zařízení.

Ani společnost udíme-grilujeme, 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 udíme-grilujeme uplatněn nárok na základě porušení této záruky nebo jakéhokoli jiného typu záruky vyjádřené nebo předpokládané zákonem, výrobce v žádném případě neneseme 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 výrobcu 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. tel: +420 739 201 310

David Lužný

Obchodní zástupce a rozvoz zboží po České republice

UDIME-GRILUJEME.CZ

Tel: +420 732 779 911

Za Plumlovskou 3614

Prostějov 796 04

IČO: 75672201 DIČ: CZ8208093498

E-mail: da.wa@seznam.cz

SKLAD:

Hlavní centrální sklad: Za Plumlovskou 3614 Prostějov 796 04

Tel: +420 739 201 310

email: info@udime-grilujeme.cz

REGISTRUJTE SVŮJ GRIL

Zaregistrujte svůj produkt za méně než minutu a získajte rychlý a snadný přístup k působivé sbírce znalostí o vaření.

Vaše registrace (doklad o nákupu) vám zajistí nejlepší záruční servis pro váš produkt. V nepravděpodobném případě, že by došlo k bezpečnostním problémům, je to náš rychlý způsob, jak vás informovat.

MODEL PB500NXC

SÉRIOVÉ ČÍSLO

XXXXXXXXXXXX

DATUM NÁKUPU

YYYYMMDD

ZAKOUPENO U
(AUTORIZOVANÝ PRODEJCE)

XXXXXXXXXXXX



ZÁKAZNICKÁ PODPORA

Máte-li jakékoli dotazy nebo připomínky týkající se vašeho produktu, náš ochotný tým zákaznické podpory vám rád pomůže. Než se obrátíte na zákaznickou podporu, připravte si prosím své registrační údaje.



TELEFON



ŽIVÝ CHAT



APLIKACE

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



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

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

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

Evidenční číslo kolektivního systému: KH001/05-ECZ

a

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

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

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

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

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

Informujte se u svého prodejce.



PAPÍR



SKLO



PLASTY



ELEKTRO



KOV

Řiďte se prosím značkami na daném výrobku:

Přispějete tak ke správné likvidaci, obnově a recyklaci výrobku.

Děkujeme Vám

David Lužný

Plumlovská 3614, Prostějov 796 04

IČO: 756 72 201, DIČ: CZ8208093498

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

