



MODEL / MODÈLE / MODELO : PBMEMU2
PART / PIÈCE / PARTE : 10896



4 V 1 KOMBINOVANÝ GRIL

POUZE PRO VENKOVNÍ POUŽITÍ A POUŽITÍ V DOMÁCNOSTI.
NENÍ URČENO PRO KOMERČNÍ POUŽITÍ. PALIVO A
PŘÍSLUŠENSTVÍ NEJSOU SOUČÁSTÍ DODÁVKY.

RÉSERVÉ À L'USAGE EXTÉRIEUR ET RÉSIDENTIEL
UNIQUEMENT. NON DESTINÉ À UN USAGE COMMERCIAL.
CARBURANT ET ACCESSOIRES NON INCLUS.

SOLO PARA USO EN EXTERIORES Y EN EL HOGAR. NO ES PARA USO
COMERCIAL. COMBUSTIBLE Y ACCESORIOS NO INCLUIDOS.

UPOZORNĚNÍ: PŘED INSTALACÍ A POUŽÍVÁNÍM TOHOTO ELEKTRICKÉHO SPOTŘEBIČE SI PŘEČTĚTE CELÝ NÁVOD. NEDODRŽENÍ TĚCHTO POKYŇŮ 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.

AVERTISSEMENT : VEUILLEZ LIRE L'INTÉGRALITÉ DU MANUEL AVANT L'INSTALLATION ET L'UTILISATION DE CET APPAREIL ÉLECTRONIQUE. NEDODRŽENÍ TĚCHTO POKYŇŮ MŮŽE ZPŮSOBIT POŠKOZENÍ MAJETKU, ÚRAZY NEBO I SMRT. KOMUNIKUJTE S MÍSTNÍMI ÚŘADY PRO OCHRANU PŘED POŽÁRY A OCHRANU BUDOV OHLEDNĚ OMEZENÍ A POŽADAVKŮ NA INSTALACI VE VAŠEM REGIONU.

ADVERTENCIA: PŘED INSTALACÍ A POUŽITÍM TOHOTO ELEKTRICKÉHO PŘÍSTROJE SI PŘEČTĚTE KOMPLETNÍ NÁVOD K OBSLUZE. INCUMPLIR ESTAS INSTRUCCIONES PODRÍA CAUSAR DAÑOS MATERIALES, LESIONES CORPORALES, E INCLUSO LA MUERTE. CONSULTE A SUS FUNCIONARIOS LOCALES DE CONSTRUCCIÓN Y CONTROL DE INCENDIOS PARA INFORMARSE SOBRE LAS RESTRICCIONES Y LOS REQUISITOS DE INSPECCIÓN DE INSTALACIONES EN SU REGIÓN.

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



IMPORTANT, PRENEZ CONNAISSANCE DE CE DOCUMENT ET CONSERVEZ-LE POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE VOUS DEVEZ LIRE CE GUIDE AVANT D'UTILISER LE BARBECUE !

BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

HLAVNÍ PŘÍČINY POŽÁRŮ SPOTŘEBIČŮ JSOU DŮSLEDKEM ŠPATNÉ ÚDRŽBY A NEDODRŽENÍ POŽADOVANÉHO Odstupu OD HOŘLAVÝCH MATERIÁLŮ. JE NANEJVÝŠ DŮLEŽITÉ, ABY BYL TENTO VÝROBEK POUŽÍVÁN POUZE V SOULADU S NÁSLEDUJÍCÍMI POKYNY.

Než se pokusíte výrobek sestavit, obsluhovat nebo instalovat, přečtěte si celý tento návod a porozumějte mu. Zajistíte si tak co nejpříjemnější a bezproblémový provoz vašeho nového kombinovaného grilu. Doporučujeme vám také uschovat si tento návod pro budoucí použití.

VAROVÁNÍ PŘED PROPAN-BUTANEM

<p> NEBEZPEČÍ</p> <p>Pokud ucítíte plyn:</p> <ul style="list-style-type: none">• Uzavřete přívod plynu do spotřebiče.• Uhasit otevřený oheň.• Otevřete víko.• Pokud zápach přetrvává, nepřibližujte se ke spotřebiči a okamžitě zavolejte dodavatele plynu nebo hasiče.	<p> VAROVÁNÍ</p> <ul style="list-style-type: none">• V blízkosti tohoto ani jiného spotřebiče neskladujte ani nepoužívejte benzín nebo jiné hořlavé kapaliny či páry.• V blízkosti tohoto ani jiného spotřebiče nesmí být skladována láhev LP nepřipojená k použití.	<p>INSTALAČNÍ KÓDY</p> <ul style="list-style-type: none">• Instalace musí být v souladu s místními předpisy, nebo pokud místní předpisy neexistují, buď s národním předpisem o palivových plynech ANSI Z 223.1/NFPA 54, předpisem o instalaci zemního plynu a propanu CSA. B149.1 nebo předpis pro skladování a manipulaci s propanem B149.2.• Modely plynových grilů na LP jsou určeny pro použití se standardní kapalinou o hmotnosti 9 kg. plynová láhev na propan, o rozměrech 18-1/4" (46,35 cm) výška, 12-1/4" (31 cm) průměr, není součástí grilu. Nikdy nepřipojujte gril k plynové lahvi na LP, která přesahuje tento objem.
--	---	---

1. Ujistěte se, že je plynová láhev zakoupena u renomovaného dodavatele. Nesprávně naplněná nebo přeplněná plynová láhev může být nebezpečná. Přeplnění v kombinaci se zahřátím plynové lahve (horký letní den, plynová láhev ponechaná na slunci apod.) může způsobit uvolnění plynu LP, protože zvýšení teploty způsobuje rozpínání plynu. Plyn uvolněný z lahve je hořlavý a může být výbušný.
2. Přívodní systém nádrže musí být uzpůsoben k odběru par. Použitá nádrž na LP plyn musí mít límeč pro ochranu ventilu nádrže. Nepoužívejte láhev na LP plyn, pokud má poškozený ventil nebo vykazuje lehčí známky promáčklín, rýh, boulí, poškození požárem, koroze, netěsnosti, nadměrné koroze nebo jiných forem vizuálního vnějšího poškození; může být nebezpečná a měla by být okamžitě zkontrolována dodavatelem kapalného propanu.

Pokud vidíte, cítíte nebo slyšíte syčení plynu unikajícího z lahve, nepokoušejte se spotřebič zapálit. Uhaste jakýkoli otevřený plamen. Odpojte ho od přívodu paliva.

3. Plynovou láhev nepřipojujte ani neodpojujte, pokud je přístroj v provozu nebo je ještě horký. Pokud gril nepoužíváte, ujistěte se, že je knoflík regulátoru otočen do polohy OFF, a odpojte plynovou láhev. Nikdy přístroj nepřemísťujte ani nepřepřavujte, pokud je připojena plynová láhev. Náhradní plynovou láhev na LP neskladujte pod spotřebičem ani v jeho blízkosti.
4. Tlakové láhve musí být skladovány venku mimo dosah dětí a nesmí být skladovány v budově, garáži nebo jiném uzavřeném prostoru.
5. Při připojování a odpojování regulátoru k plynové lahvi vždy zkontrolujte, zda nedochází k úniku plynu, zejména po určité době skladování (například přes zimu). Všechny spoje zkontrolujte na těsnost pomocí roztoku mýdlové vody a kartáčku. Ke kontrole těsnosti nikdy nepoužívejte otevřený plamen.
6. Tento venkovní gril není určen k instalaci do/na rekreační vozidla nebo lodě.

Nikdy nepoužívejte tento spotřebič v uzavřených prostorách, jako je karavan, stan, auto, loď nebo dům. Tento spotřebič není určen a nikdy by neměl být používán jako topení.

7. Nebraňte přívodu spalovacího a větracího vzduchu k tomuto spotřebiči. Trubku hořáku a průzory udržujte čisté a zbavené nečistot. Před použitím ho vyčistěte. Pro prodloužení životnosti přístroje je nutná pravidelná péče a údržba.
8. Před každým použitím venkovního plynového spotřebiče na vaření vyčistěte a zkontrolujte regulátor plynu. Pokud jsou na regulátoru plynu patrné známky nadměrného oděru nebo opotřebení, před použitím jej vyměňte. Používejte pouze sestavu regulátoru plynu, která byla dodána s tímto plynovým grilem. Nepoužívejte regulátor od jiného výrobce.

K zapalování nebo přikládání nepoužívejte lávové kameny, dřevěné pelety, kousky dřeva, alkohol ani jiné podobné chemikálie. Všechny tyto látky a kapaliny udržujte v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče, pokud je používán.

9. Tento spotřebič provozujte pouze na zkapalněný ropný olej, který je rovněž uveden na výrobním štítku na přístroji. Gril se nepokoušejte provozovat na jiné plyny. Nepokoušejte se tento přístroj na zkapalněný plyn přestavět na zemní plyn. Nedodržení tohoto upozornění může vést k požáru, ublížení na zdraví a ke ztrátě záruky.
10. Umístění trubky hořáku vzhledem k otvoru je zásadní pro bezpečný provoz. Před použitím plynového grilu zkontrolujte, zda je ústí uvnitř trubice hořáku. Pokud trubka hořáku nesedí na ústí ventilu, může zapálení hořáku způsobit výbuch a/nebo požár.
11. Lahve na zkapalněný ropný plyn (LP) musí být konstruovány a označeny v souladu se specifikacemi pro lahve na zkapalněný ropný plyn Ministerstva dopravy USA (D.O.T.) nebo kanadskou národní normou CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods; and Commission.
12. Nádrž na LP plyn musí být vybavena uvedeným zařízením proti přeplnění a uzavíracím ventilem, který je zakončen výstupem ventilu zásobní nádrže na LP plyn a který je kompatibilní se zařízením pro připojení nádrže typu 1. Nádrž na LP plyn musí být rovněž vybavena bezpečnostním pojistným zařízením, které má přímé spojení s prostorem pro páry nádrže.
13. Pokud se venkovní plynový spotřebič na vaření nepoužívá, musí se plyn uzavřít na přívodní lahvi. Skladování venkovního plynového spotřebiče na vaření v interiéru je přípustné pouze v případě, že je láhev odpojena a vyjmuta z venkovního plynového spotřebiče na vaření.
14. Nikdy nepoužívejte gril bez nasazených nádobek na tuk nebo zásobníku na popel z dřevěného uhlí. Bez nádoby na tuk by mohl horký tuk a nečistoty unikat dolů a způsobit nebezpečí požáru.

VAROVÁNÍ PŘED DŘEVĚNÝM UHLÍM

K zapalování nebo opětovnému zapalování nepoužívejte benzín, technický benzín, tekutinu do zapalovačů, alkohol ani jiné podobné chemikálie. Používejte pouze podpalovače odpovídající normě en1860-3. Všechny tyto látky a kapaliny uchovávejte v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče, pokud je používán.

1. Při vaření opatrně otevírejte víko, abyste se nepopálili horkým vzduchem a párou, které se v něm zachycují. Při otevírání víka při vysokých teplotách je nutné víko zvednout jen mírně, což umožní pomalý a bezpečný přístup vzduchu a zabrání zpětnému proudění nebo vzplanutí, které by mohlo způsobit zranění. Během používání může vydávat žhavé uhlíky.
2. Důrazně doporučujeme používat v grilu kusové dřevěné uhlí. Hoří déle a produkuje méně popela, který může omezovat proudění vzduchu. V tomto výrobku nepoužívejte uhlí. Dřevěné uhlí není součástí dodávky.
3. Doporučuje se, abyste uhlíky po rozhoření nerozpalovali ani neotáčeli. Dřevěné uhlí tak hoří rovnoměrněji a účinněji.

NEBEZPEČÍ POŽÁRU: Při používání může vydávat žhavé uhlíky.

NEBEZPEČÍ A VAROVÁNÍ

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

1. Musí být dodržena minimální vzdálenost 914 mm od hořlavých konstrukcí po stranách grilu a 914 mm 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 interiéru nebo v uzavřeném, nevětraném prostoru. Tento spotřebič nesmí být umístěn pod hořlavým hořlavým stropem nebo převisem. Gril udržujte na volném prostranství bez hořlavých materiálů, benzínu a jiných hořlavých výparů a kapalin.

Pokud dojde k požáru tuku, gril vypněte a nechte víko zavřené, dokud oheň neuhasne. Odpojte napájecí kabel od připojené zásuvky. Na přístroj nelijte vodu. Nepokoušejte se oheň udušit. 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. Z důvodu ochrany před úrazem elektrickým proudem neponořujte šňůru ani zástrčky do vody nebo jiné tekutiny.
3. Při připojování nejprve připojte zástrčku k venkovnímu plynovému spotřebiči a poté spotřebič zapojte do zásuvky. S tímto venkovním plynovým spotřebičem používejte pouze obvod chráněný proti zemnímu přerušení (GFI). Nikdy neodstraňujte uzemňovací zástrčku ani ji nepoužívejte s adaptérem se 2 kolíky a používejte pouze prodlužovací šňůry s 3kolíkovou uzemňovací zástrčkou, dimenzovanou na výkon zařízení a schválenou pro venkovní použití s označením W-A.
4. Nenechávejte kabel viset přes okraj stolu ani se nedotýkejte horkých povrchů. Pokud přístroj nepoužíváte a před čištěním jej odpojte ze zásuvky. Před nasazením nebo sejmutím dílů nechte vychladnout. Nepoužívejte žádný plynový spotřebič pro venkovní vaření s poškozenou šňůrou, zástrčkou nebo po poruše či jakémkoli poškození spotřebiče. Obratě se na výrobce a požádejte ho o opravu. Nepoužívejte venkovní plynový spotřebič na vaření k jiným účelům, než pro které je určen.

Nepřepřavujte 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.

5. Při obsluze grilu se 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.

Tento spotřebič se nedoporučuje používat dětem, osobám se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osobám s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud nejsou pod přímým dohledem nebo pod vedením osoby odpovědné za jejich bezpečnost.

6. Části grilu mohou být velmi horké a může dojít k vážnému zranění. Během používání grilu udržujte malé děti a domácí zvířata v bezpečné vzdálenosti.
7. Nezvětšujte otvory zapalovače ani nádoby Burn Pots. 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 se popel likviduje zakopáním do půdy nebo jiným místním rozptýlením, měl by být uchovávan v uzavřené nádobě, dokud veškerá škvára důkladně nevychladne.

MONOXID UHLÍKU ("siLent KILLER")

Oxid uhelnatý je bezbarvý plyn bez zápachu a chuti, který vzniká při spalování plynu, dřeva, propanu, dřevěného uhlí nebo jiného paliva. Oxid uhelnatý snižuje schopnost krve přenášet kyslík. Nízká hladina kyslíku v krvi může mít za následek bolesti hlavy, závratě, slabost, nevolnost, zvracení, ospalost, zmatenost, ztrátu vědomí nebo smrt. Dodržujte tyto pokyny, abyste zabránili otravě tímto bezbarvým plynem bez zápachu vám, vaší rodině nebo jiným osobám:

- 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 osoby s problémy s krví nebo oběhovým systémem, jako je anémie nebo srdeční onemocnění.

BEZPEČNOSTNÍ SEZNAM

V souladu s postupy a specifikacemi uvedenými v normě ANS Z21.58-2018 / CSA 1.6-2018 "Plynové spotřebiče pro venkovní vaření". Varné spotřebiče Pit Boss® Grills byly nezávisle testovány a uvedeny na seznam CSA (akreditovaná zkušební laboratoř) podle norem CSA.





UPOZORNĚNÍ NA AUTORSKÁ PRÁVA

Autorská práva 2021. Všechna práva vyhrazena. Žádná část této příručky nesmí být kopírována, přenášena, přepisována, ukládána do vyhledávacího systému, v žádné formě ani žádným způsobem bez výslovného písemného souhlasu,

Dansons

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

www.pitboss-grills.com

Péče o zákazníky

USA: (480) 923-9630

Kanada (bezplatná linka): 1-877-942-2246

OBSAH

Bezpečnostní informace	2
Návod k obsluze	
Prostředí grilu	7
Teplotní rozsahy grilu	8
Připojení k přívodu plynu	
Požadavky na plynové lahve	9
Instalace plynové lahve	9
Příprava k použití - zkouška těsnosti	10
Odpojení plynové lahve	10
Plynové grilování	
První použití - Vypálení grilu	11
Postup osvětlení	11
Postup ručního osvětlení	12
Vypínání grilu	12
Kontrola vzplanutí	13
Grilování na dřevěném uhlí	
Systém zvedání zásobníku na dřevěné uhlí	13
První použití - Vypálení grilu	13
Postup osvětlení	14
Doplňování dřevěného uhlí	14
Hašení požáru	14
Používání elektrické udírny	
První použití - vytvrzování kuřáka	15
Postup spuštění	15
Doplňování vodní nádrže	16
Doplňování zásobníku na dřevěné štěpky	16
Vypnutí kuřáka	16
Péče a údržba	17
Tipy a techniky	19
Pokyny pro vaření	20
Řešení problémů	22
Schéma elektrického vedení	24
Náhradní díly	25
Záruka	28

NÁVOD K OBSLUZE

PROSTŘEDÍ GRILU

1. KDE NASTAVIT GRIL

U všech venkovních spotřebičů hrají venkovní povětrnostní podmínky velkou roli při výkonu grilu a době přípravy pokrmů. U všech zařízení Pit Boss® je třeba dodržovat minimální vzdálenost 914 mm (36 palců) od hořlavých konstrukcí a tato vzdálenost musí být zachována po celou dobu provozu grilu. Tento spotřebič nesmí být umístěn pod horlavým hořlavým stropem nebo převisem. Gril udržujte v prostoru, kde se nenachází hořlavé materiály, benzín a jiné hořlavé výpary a kapaliny.

2. VAŘENÍ ZA CHLADNÉHO POČASÍ

Když se venku ochladí, neznamená to, že sezóna grilování skončila! Řiďte se těmito radami, jak si grilování užít i v chladnějších měsících:

- Pokud se uzení při nízkých teplotách nedaří, mírně zvýšte teplotu, abyste dosáhli stejných výsledků.
- Organizace - Než vyrazíte ven, připravte si v kuchyni vše potřebné. V zimě přemístěte gril na místo, které je mimo dosah větru a přímého chladu. Zkontrolujte místní předpisy týkající se blízkosti grilu ve vztahu k vašemu domu a/nebo jiným stavbám. Dejte si vše potřebné na táč, pořádně se zabalte a pusťte se do toho!
- Abyste mohli sledovat venkovní teplotu, umístěte v blízkosti místa vaření venkovní teploměr. Zaznamenávejte si, co jste vařili, venkovní teplotu a dobu vaření. To vám později pomůže určit, co máte vařit a jak dlouho to bude trvat.
- Za velmi chladného počasí prodlužte dobu přehřívání alespoň o 20 minut.
- Nezvedejte víko více, než je nutné. Studené poryvy větru mohou teplotu grilu zcela ochladit. Buďte flexibilní v době podávání; po každém otevření víka přidejte další dobu přípravy.
- Připravte si vyhřívaný talíř nebo přikrývku, aby se jídlo při cestě zpět dovnitř zahřálo.
- Ideální potraviny pro zimní vaření jsou ty, které nevyžadují velkou pozornost, například pečeně, celá kuřata, žebra a krůty. Přípravu jídla si ještě více usnadníte přidáním jednoduchých položek, jako je zelenina a brambory.

3. VAŘENÍ V HORKÉM POČASÍ

Jakmile se venku oteplí, doba vaření se zkrátí. Řiďte se těmito několika doporučeními, jak si grilování užít i v horkých měsících:

- Upravte teplotu vaření směrem dolů. Předejdete tak nežádoucímu vzplanutí. I v horkém počasí je lepší grilovat se sklopeným víkem.
- Ke zjištění vnitřní teploty potravin používejte teploměr na maso. To vám pomůže zabránit převaření a vysušení masa.
- Potraviny můžete udržet teplé, když je zabalíte do fólie a vložíte do izolované chladicí nádoby. Kolem fólie nacpěte zmačkané noviny a jídlo tak vydrží teplé 3 až 4 hodiny.

TEPLOTA GRILU ROZSAHY

Údaje o teplotě na řídicí desce nemusí přesně odpovídat údajům teploměru. Všechny níže uvedené teploty jsou přibližné a jsou ovlivněny následujícími faktory: vnější okolní teplota, síla a směr větru, kvalita použitého paliva, otevřené víko a množství připravovaných potravin.



**VYSOKÉ
TEPLOTY**
190-215°C / 375-420°F

Tato řada se používá ke grilování při vysokém žáru bez kontaktu s plamenem. Vysoká teplota se používá také jako teplota vypalování pro čištění grilovacích roštů po použití. Kromě toho lze vysokou teplotu použít v extrémně chladných povětrnostních podmínkách k vyrovnání kontrastu teplot mezi venkovním prostředím a vnitřkem zařízení.



STŘEDNÍ TEPLOTY
135-180°C / 275-356°F

Tato řada je nejvhodnější pro pečení, zapékání a dokončování pomalu uzených pokrmů. Pečení při těchto teplotách výrazně snižuje pravděpodobnost vzplanutí tuku. Skvělý rozsah pro přípravu čehokoli obaleného ve slanině nebo tam, kde chcete mít všestrannost s kontrolou.



NÍZKÉ TEPLOTY
65-125°C / 150-257°F

Tato řada se používá k pomalému pečení, zvýšení kouřové chuti a k udržování teploty potravin. Delším pečením při nižší teplotě (známé také jako nízké a pomalé pečení) dodáte masu více kouřové chuti a udržíte ho šťavnaté. Důrazně doporučujeme pro velkého krocana na Den díkůvzdání, šťavnatou šunku na Velikonoce nebo velkou sváteční hostinu.

Uzení je variací na skutečné grilování a je skutečně hlavní výhodou udržitelnosti. Existují dva typy uzení: uzení za tepla a uzení za studena. Horké uzení, což je jiný název pro nízké a pomalé vaření, se obvykle provádí při teplotě 65-122 °C. Horké uzení se nejlépe osvědčuje v případě, že je zapotřebí delší doba vaření, například u velkých kusů masa, ryb nebo drůbeže. Studené uzení se provádí, když je potravina umístěna tak daleko od ohně, že se udí, aniž by se vařila, a to při teplotách 15-32 °C.

TIP: Chcete-li zintenzivnit pikantní chuť, přepněte ihned po vložení pokrmu na gril na nižší teplotu. To umožní kouři proniknout do masa.

Klíčem k úspěchu je experimentovat s délkou doby uzení, než se jídlo dokončí. Někteří venkovní kuchaři dávají přednost uzení na konci vaření, aby se jídlo udrželo teplé, dokud nebude připraveno k podávání. Praxe je dokonalá!

PŘIPOJENÍ K PŘÍVODU PLYNU

POŽADAVKY NA PLYNOVÉ LAHVE

Gril je nastaven a testován pouze na kapalný propan. Dodávaný regulátor je nastaven na 27,94 cm vodního sloupce (WC) a je určen pouze pro použití s kapalným propanem (LP). Regulátor a hadice dodané z výroby musí být použity s 9 kg (20 liber) lahví na LP plyn, do rozměrů 18-1/4" (46,35 cm) výška, 12-1/4"(31 cm) průměr. **Speciální regulátor pro volně ložený plyn, který pohání jiné spotřebiče, si vyžádejte u svého dodavatele plynu.**

POZOR: Je důležité zkontrolovat celou délku hadice plynového vedení. Pokud je zřejmé, že je hadice nadměrně odřená nebo opotřebovaná nebo je přerýznutá, je nutné ji před použitím spotřebiče vyměnit. Náhradní sestava hadice musí být taková, jakou určil výrobce.

INSTALACE PLYNOVÉ LAHVE

1. Zkontrolujte, zda je ventil plynové lahve v poloze ZAVŘENO.
 - Z boku vozíku nasadte na držák plynové láhve kroužek na noze plynové láhve. Poznámka: Obr. A.
 - K zajištění plynové lahve v pevné poloze použijte držák lanka plynové lahve. Vezměte na vědomí obr. B.
2. Je důležité zajistit, aby byla plynová láhev zcela ve svislé poloze, protože pokud není plynová láhev správně nainstalována, není provoz grilu bezpečný.
3. Ujistěte se, že je regulační ventil na grilu zcela uzavřen otočením knoflíku ve směru hodinových ručiček do polohy "O".
4. Odstraňte ochranné krytky z otvoru ventilu regulátoru a z horní části plynové lahve. Uzávěry uschovejte. Zkontrolujte, zda má plynová láhev správný vnější závít (připojení typu 1 podle normy ANS Z21.81).
5. Ventil plynové lahve zasuňte do závitového otvoru regulačního ventilu. Otáčejte rychlospojkovou maticí ve směru hodinových ručiček, dokud není pevná. Utahujte pouze ručně. Poznámka Obr. C.
6. Plynová láhev je nyní nainstalována.

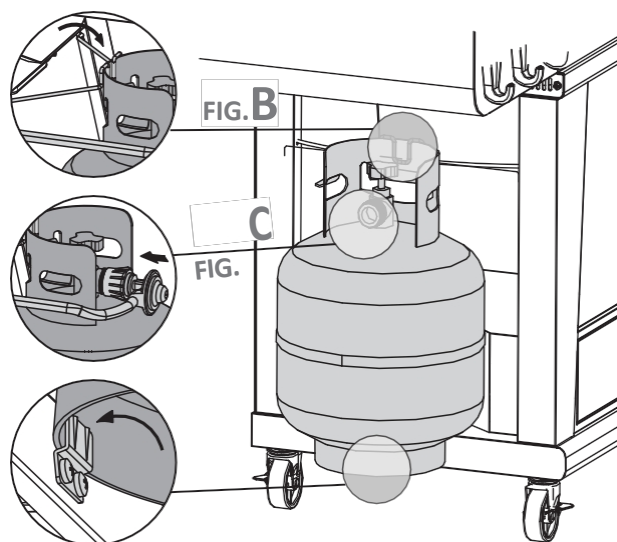


FIG. A

Venkovní gril musí být po instalaci elektricky uzemněn v souladu s místními předpisy, nebo pokud místní předpisy neexistují, v souladu s národním elektrickým předpisem ANS/NFPA 70 nebo kanadským elektrickým předpisem CSA C22.1.

1. Pod tímto spotřebičem ani v jeho blízkosti neskladujte náhradní plynovou láhev na LP.
2. Plynovou láhev nikdy nenaplňujte na více než 80 %.
3. Pokud nebudou přesně dodrženy informace uvedené v bodech 1) a 2), může dojít k požáru s následkem smrti nebo vážného zranění.
4. Kdykoli láhev nepoužíváte, nasadte na výstup ventilu prachovou krytku. Na výstup ventilu tlakové láhve instalujte pouze ten typ protiprachové krytky, který je dodáván s ventilem tlakové láhve. Jiné typy krytek nebo zátek mohou způsobit únik propanu.
5. Použitá plynová láhev na LP musí mít límeč chránící ventil plynové láhve.
6. Vždy udržujte láhev LP ve svislé poloze 90 stupňů, aby byl zajištěn odvod par.

POZNÁMKA: Normální průtok plynu regulátorem a hadicí může způsobovat hučení. Nízká hlasitost hluku je zcela normální a nenarušuje provoz grilu. Pokud je hučení hlasité a nadměrné, bude možná nutné vyčistit plynové potrubí od vzduchu nebo přenastavit zařízení regulátoru pro nadměrný průtok plynu. Tento postup pročištění by měl být proveden pokaždé, když je ke grilu připojena nová nádrž na LP plyn.

PŘÍPRAVA K POUŽITÍ - TESTOVÁNÍ TĚSNOSTI

Zkouška těsnosti se používá ke zjištění neporušenosti těsnění. Před použitím plynového grilu proveďte zkoušku těsnosti spojení mezi regulátorem a plynovou lahví, abyste snížili riziko vážného zranění nebo smrti v důsledku požáru nebo výbuchu. Test těsnosti by měl být prováděn minimálně jednou za sezónu, stejně jako:

- před prvním zapálením grilu,
- při každé výměně plynové lahve,
- po jízdě, zejména po nerovných nebo hrbolatých cestách,
- po delší době skladování nebo nepoužívání.

JAK PROVÉST ZKOUŠKU

TĚSNOSTI

Potřebné zásoby:

- 1 x Miska (prázdná, čistá)
- 1 x Štětec na malování (čistý)
- Tekutý prostředek na mytí nádobí
- Voda

Postup:

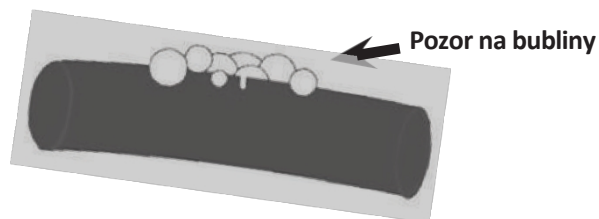
1. Gril umístěte na dobře větraném místě. Ujistěte se, že je gril chladný na dotek a není používán. Zkontrolujte, zda je hodnota regulátoru otočena do polohy "O" a zda je plynová láhev pevně utažena k regulátoru.

DŮLEŽITÉ: Ujistěte se, že se v blízkosti nenachází otevřený oheň ani kuřáci.

2. V misce smíchejte roztok jednoho dílu vody s jedním dílem prostředku na mytí nádobí. Roztok bude bublat, protože bude koncentrovaný.
3. Štětcem naneste roztok na těsnění mezi regulátorem a plynovou lahví. Vizually zkontrolujte, zda z defektu nebo porušení těsnění nevycházejí proudy bublin.

POZNÁMKA: Pokud se objeví netěsnost, opakujte postup instalace plynové lahve, ale příliš neutahujte. Utažte pouze ručně. Po opětovné instalaci zopakujte zkoušku těsnosti, abyste se ujistili, že je těsnění bezpečné.

DŮLEŽITÉ: Plynové grily nepoužívejte, pokud zjistíte únik plynu, který nelze odstranit pomocí postupu zkoušky těsnosti. Kontaktujte místní hasičský sbor nebo oddělení péče o zákazníky a informujte se o alternativních opatřeních pro testování, abyste zajistili správnou prevenci.



ODPOJENÍ PLYNOVÉ LAHVE

1. Ujistěte se, že je regulační ventil na grilu zcela uzavřen otočením knoflíku ve směru hodinových ručiček do polohy OFF.
2. Otočením lahve proti směru hodinových ručiček (rukou) ji odpojte od otvoru regulačního ventilu. Nasadte ochranné krytky na otvor ventilu regulátoru a na horní část plynové lahve pro uskladnění (pokud není prázdná).

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

VAROVÁNÍ: Neskládejte ani nepřevážujte gril s připojenou plynovou lahví. Tlaková láhev se může uvolnit z ventilu a způsobit únik plynu, což může mít za následek výbuch, požár nebo těžké ublížení na zdraví. Před cestováním nebo skladováním plynovou láhev nejprve odpojte.

GRILOVÁNÍ NA PLYNU

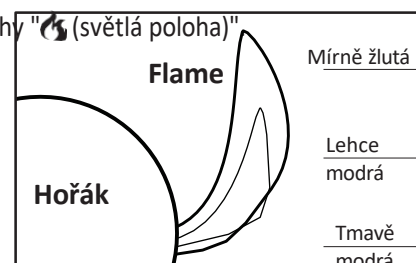
PRVNÍ POUŽITÍ - VYPÁLENÍ GRILU- OFF

Před prvním grilováním je důležité provést vypálení grilu. Spusťte gril a pracujte s ním při jakékoli teplotě vyšší než 176 °C (se sklopeným víkem) po dobu 30 až 40 minut, aby se gril vypálil a zbavil cizích látek.

POSTUP OSVĚTLENÍ

UPOZORNĚNÍ: Udržujte venkovní prostor plynového varného zařízení volný a bez hořlavých materiálů, benzínu a jiných hořlavých výparů a kapalin. NEBRÁNĚTE průtoku spalovacího a větracího vzduchu. Kontrolujte a čistěte hořáky/ventilační trubice, zda v nich není hmyz a hnízda. Ucpaná trubice může vést k požáru. Pokus o zapálení hořáku se zavřeným víkem může způsobit a výbuch.

1. Během zapalování otevřete víko.
2. Nastavte všechny ovládací knoflíky do polohy "O".
3. Otevřete ventil lahve/plynu podle návodu k obsluze na nádrži.
4. Zatlačte a otočte knoflíkem regulace hoření proti směru hodinových ručiček do polohy "🔥 (světlá poloha)".
5. Opakovaně stiskněte tlačítko zapalování, dokud hořák nezapálí. Poslechněte si zvuk "cvaknutí", který signalizuje jiskru ze zapalovače, a podívejte se na plamen, abyste se ujistili, že hořák hoří.
6. Pokud nedojde k zapálení do 5 sekund, otočte ventil do polohy "O", počkejte 5 minut a opakujte pokyn k zapálení. Po zapálení pozorujte plamen hořáku. Ujistěte se, že všechny otvory hořáku hoří a výška plamene odpovídá vyobrazení na obrázku.
7. Pokud výše uvedené body nefungují, **postupujte** podle **postupu ručního osvětlení**.



Pokud hořák během provozu zhasne, otočte ovládací knoflíky do polohy "O". Před pokusem o opětovné zapálení počkejte pět minut, aby se nahromaděný plyn mohl rozptýlit.

POSTUP PŘI PORUŠE ZAPALOVAČE

Pokud z jakéhokoli důvodu zapalovač po třech nebo čtyřech pokusech selže, zkontrolujte následující kroky nebo gril s p u s t ě ručním způsobem.

1. Zkontrolujte, zda jsou ovládací knoflíky otočeny do polohy "O". Nechte nahromaděný plyn odejít.
2. Po pěti minutách zkontrolujte následující údaje:
 - Vizualně se přesvědčte, že zapalovač funguje, a to tak, že stisknete tlačítko zapalovače a podíváte se na hrot zapalovače, zda se objevila jiskra. Pokud nedojde k jiskření, upravte vzdálenost mezi hrotem zapalovače (elektrody) a hořákem na 4,5 mm (3/16 palce).
 - Vizualně se přesvědčte, že trubice hořáku a průzory nejsou zakryté. Pokud jsou ucpané, postupujte podle pokynů pro **péči a údržbu** pokyny.
3. Pokud výše uvedené body nefungují, postupujte podle pokynů pro **řešení problémů**.

POSTUP RUČNÍHO OSVĚTLENÍ

1. Během zapalování otevřete víko.
2. Nastavte všechny ovládací knoflíky do polohy "O".
3. Otevřete ventil lahve/plynu podle návodu k obsluze na nádrži.
4. Zatlačte a otočte ovládací knoflík hořáku proti směru hodinových ručiček do polohy "🔥" (světelná poloha). Rychle a opatrně pomocí dlouhé zápalky nebo zapalovače s dlouhým nosem přiložte zapálený plamen k hořáku a sledujte, jak hořák vzplane. Získejte přístup k hořáku zesponu varných mřížek a tepelných stanů. Umístěte zapálenou

POZOR: Nepokoušejte se zapálit jinou část hořáku. Může to způsobit zranění.

zápalku do blízkosti boku hořáku.

5. Pokud se hořák nezapálí do 5 sekund, otočte ovládací knoflík hořáku do polohy "O", počkejte 5 minut a zopakujte pokyn k zapálení. Po zapálení pozorujte plamen hořáku. Ujistěte se, že všechny otvory hořáku hoří a výška plamene odpovídá dříve zobrazenému obrázku.

POZNÁMKA: Každý hořák se zapaluje samostatně - stejné kroky opakujte i pro druhý hořák.

VAROVÁNÍ: Při zapalování plynového grilu se nikdy nenaklánějte nad grilovací plochu. Při zapalování grilu zápalkami udržujte obličej a tělo v bezpečné vzdálenosti (nejméně 457 mm) od povrchu grilovacího roštu.

6. Pokud výše uvedené body nefungují, přečtěte si část **Řešení problémů**.

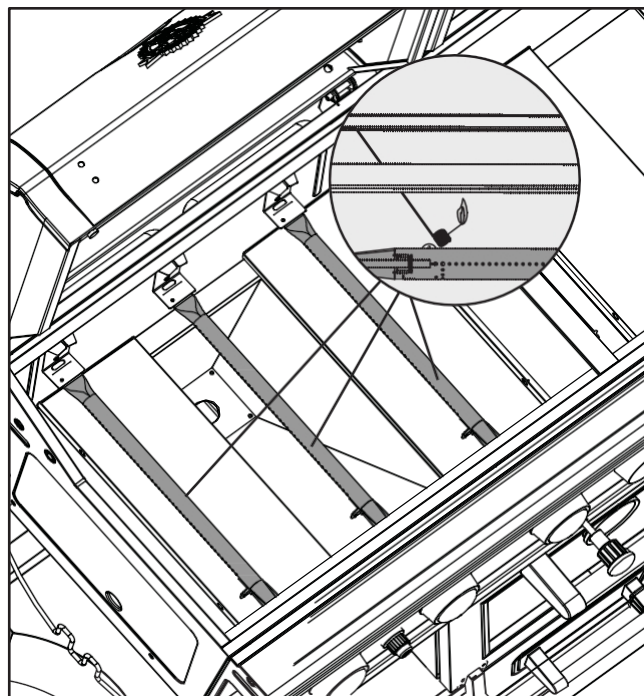
VYPNUTÍ GRILU

1. Po ukončení vaření otočte ventil plynové lahve do polohy ZAVŘENO a nechte knoflík regulátoru vyskočit. Tento bezpečnostní prvek zablokuje knoflík regulátoru, aby bylo zajištěno, že plyn již neproudí.
2. Otočte ovládací knoflíky do polohy "O".

POZNÁMKA: Zvuk "puf" je normální, když se spálí poslední zbytky plynu LP.

3. Odpojte přívod plynu podle pokynů v části **Odpojení plynové lahve**.

VAROVÁNÍ: Před přemístěním, cestováním nebo uskladněním nechte gril zcela vychladnout a vyjměte plynovou láhev.



KONTROLA VZPLANUTÍ

Vzplanutí je součástí přípravy masa na grilu a přispívá k jedinečné chuti grilování. Nadměrné vzplanutí může jídlo přepálit a být nebezpečné. Pokud dojde k zahoření tuku, zavřete víko a otočte knoflíkem (knoflíky) hořáku do polohy "O", dokud tuk nevyhoří. Při otevírání víka buďte opatrní, protože může dojít k náhlému vzplanutí. Pokud dojde k nadměrnému vzplanutí,

UPOZORNĚNÍ: Uhašení požáru tuku pouhým zavřením víka není možné. Nadměrné vzplanutí je důsledkem nahromadění tuku ve spodní části grilu.

nelijte vodu do plamenů.

1. Pokud dojde k požáru tuku, otočte knoflíky hořáku do polohy "O", ventil nádrže na LP plyn je UZAVŘENÝ. Na požár tuku nepoužívejte vodu. Může dojít k rozstříknutí tuku a následným vážným popáleninám, ublížení na zdraví nebo jiným škodám.
2. Nenechávejte gril bez dozoru, když je přehřátý nebo když se na něm připalují zbytky jídla na vysokém stupni. Pokud gril nebyl vyčištěn, může dojít k požáru od tuku.

VAROVÁNÍ: Při vaření by měly být hasicí prostředky snadno dostupné. V případě požáru oleje/tuku použijte suchý chemický hasicí přístroj typu BC nebo ho udusejte hlinou, pískem nebo jedlou sodou. NEPOKOUŠEJTE se hasit vodou.

MINIMALIZOVAT VZPLANUTÍ

- Před vařením odstraňte z masa přebytečný tuk.
- Maso s vysokým obsahem tuku vařte na nízkém stupni nebo nepřímo.
- Ujistěte se, že gril stojí na tvrdém, rovném a nehořlavém povrchu a že tuk může odtékat do nádoby na tuk.

GRILOVÁNÍ NA DŘEVĚNÉM UHLÍ

Grily na dřevěné uhlí jsou velmi univerzální. Vysoké teploty jsou ideální pro rychlou přípravu hamburgerů a klobás, zkuste do dřevěného uhlí přidat dřevěné štěpky nebo zkuste kombinovat dřevěné štěpky různých příchutí, aby bylo vaše maso ještě aromatictější.

SYSTÉM ZVEDÁNÍ ZÁSOBNÍKU NA DŘEVĚNÉ UHLÍ

Zásobník na dřevěné uhlí má šest poloh, ve kterých může pracovat. Při spuštění grilu zajistěte zásobník na dřevěné uhlí v nejvyšší poloze, co nejlépe grilovacím roštům. Tato poloha se také používá, když potřebujete největší žár, pro rychlé "sear" nebo intenzivní žár. Snížením zásobníku na dřevěné uhlí od pokrmu a nastavením přírodních otvorů se sníží teplota, což má za následek onu známou "pomalou a nízkou" chuť.

Teplotu můžete regulovat také posunutím předního větracího šoupátka Air Damper doleva nebo doprava. Variantou regulace teploty je také kouřový komín, protože můžete otáčet víkem kouřového komína, aby byl více otevřený nebo zavřený. Částečné nebo úplné uzavření těchto větracích otvorů pomůže ochladit uhlíky. Větrací otvory zcela nezavírejte, pokud se nesnažíte ochladit nebo uhasit plamen. Při zakrývání grilu za účelem uskladnění otevřete větrací otvory, abyste umožnili pohyb vzduchu uvnitř grilu.

PRVNÍ POUŽITÍ - VYPÁLENÍ GRILU- OFF

Před prvním grilováním je důležité provést vypálení grilu. Spusťte gril a pracujte s ním při jakékoli teplotě vyšší než 176 °C (se sklopeným víkem) po dobu 30 až 40 minut, aby se gril vypálil a zbavil cizích látek.

POSTUP OSVĚTLENÍ

DŮLEŽITÉ: Venkovní teplota, povětrnostní podmínky a kvalita briket z dřevěného uhlí ovlivňují teplotu vaření. Sledujte dobu potřebnou k dosažení požadované teploty a podle potřeby upravte dobu vaření.

DŮLEŽITÉ: Ujistěte se, že je popelník na dřevěné uhlí během zapalování a kdykoli během používání správně umístěn.

1. Otevřete víko grilu na dřevěné uhlí a vyjměte grilovací mřížky.
2. Brikety z dřevěného uhlí vložte do zásobníku na dřevěné uhlí na horní část desky pro proudění vzduchu. Tím se mezi ventilátorem a palivem vytvoří prostor pro proudění vzduchu. Přidejte několik kostek do zapalovače nebo tuhých podpalovačů, které pomohou při zapalování briket z dřevěného uhlí.
3. Zapalte kostky pomocí dlouhého zapalovače nebo zápalek. Po zapálení počkejte asi 10 minut, aby se zapálily všechny brikety dřevěného uhlí. Plně otevřete vzduchovou klapku umístěnou na přední straně přístroje na maximum.

POZNÁMKA: Doporučujeme, abyste uhlí po zapálení nerozpalovali ani neotáčeli. Dřevěné uhlí tak hoří rovnoměrněji a účinněji.

4. Po 10 minutách vyměňte grilovací rošty a zavřete víko grilu na dřevěné uhlí. Sledujte teplotu na víku grilu na dřevěné uhlí a nechte přístroj přibližně 15 až 20 minut předehřívát. Nastavte výšku zásobníku na dřevěné uhlí na nejvyšší úroveň. Zkontrolujte vzduchovou klapku na přední straně jednotky a víko kouřového komína a nechte průduchy pro proudění vzduchu zcela otevřené. Dřevěné uhlí potřebuje ke svému hoření kyslík.
5. Po dokončení předehřevu můžete grilovat na dřevěném uhlí při požadované teplotě! Nastavte vzduchovou klapku na přední straně zařízení a víko kouřového komína, abyste podpořili větší nebo menší proudění vzduchu přes komoru grilu na dřevěné uhlí.

DOPLŇOVÁNÍ DŘEVĚNÉHO UHLÍ

Pokud potřebujete delší dobu pečení (např. při pečení celého kusu masa nebo pomalém uzení), může být nutné přidat více dřevěného uhlí.

1. Při vaření opatrně otevírejte víko grilovací komory na dřevěné uhlí, abyste se nepopálili horkým vzduchem a párou, které jsou v ní zachyceny. Pomocí žáruvzdorných rukavic nebo kuchyňských chňapek sejměte grilovací rošty, abyste

DŮLEŽITÉ: Gril je velmi horký a může dojít k vážnému zranění. Nedotýkejte se horkých povrchů. Vždy používejte žáruvzdorné rukavice, kleště s dlouhou rukojetí nebo kuchyňské chňapky.

odkryjí zásobník na dřevěné uhlí.

2. Do zásobníku na dřevěné uhlí opatrně pomocí kleští s dlouhou rukojetí nasypete nové brikety. Otevřete vzduchové tlumiče a víko kouřového zásobníku na maximum, abyste podpořili větší proudění vzduchu přes grilovací komoru na dřevěné uhlí a zapálili nové brikety.
3. Jakmile se nové brikety zapálí, vyměňte rošty a pokračujte v používání.

HAŠENÍ POŽÁRU

1. Přestaňte přilévat palivo do zásobníku na dřevěné uhlí.
2. Úplně zavřete všechny vzduchové klapky a víko kouřového komína, aby se zastavilo proudění vzduchu přes grilovací komoru na dřevěné uhlí a oheň mohl přirozeně vyhasnout.

DŮLEŽITÉ: K hašení dřevěného uhlí nepoužívejte vodu, mohlo by dojít k poškození grilu na dřevěné uhlí.

POUŽÍVÁNÍ ELEKTRICKÉ UDÍRNY

Při dnešním životním stylu, kdy se snažíme jíst zdravé a výživné potraviny, je třeba vzít v úvahu důležitost snížení příjmu tuků. Jedním z nejlepších způsobů, jak snížit množství tuku ve stravě, je používat nízkotučný způsob vaření, například uzení. Protože elektrická udírna používá přírodní dřevěné štěpky, pikantní chuť dřeva se do masa provaří, čímž se sníží potřeba omáček s vysokým obsahem cukru.

PRVNÍ POUŽITÍ - VYTVRZOVÁNÍ SMOKER

Před prvním použitím elektrické udírny je důležité udírnu vytvrdit, aby se minimalizovalo poškození povrchové úpravy a aby se zbavila cizích látek.

1. Vyměňte zásobník na vodu a palivo ze zásobníku na dřevní štěpky.
2. Zavřete vzduchové tlumiče umístěné na zadní straně udírny. Otevřete dvířka udírny a vyčistěte vnitřní sklo pomocí roztoku octa a vody a papírové utěrky.

DŮLEŽITÉ: Nepoužívejte čisticí prostředek na trouby, čisticí prostředek na sklo ani abrazivní materiál, protože tyto prostředky zanechávají na skle film a při zahřátí se sklo rychleji zašpiní a zbytky se na něm zapečou.

3. Napájecí kabel zapojte do uzemněného zdroje napájení.
4. Spusťte elektrickou udírnu a pracujte při nejvyšší teplotě se zavřenými dvířky udírny po dobu 20 až 30 minut, aby se zařízení vypálilo.

POSTUP SPUŠTĚNÍ

1. Otevřete dvířka udírny a opatrně $\frac{3}{4}$ naplňte nádobu na vodu vodou nebo marinádou.

DŮLEŽITÉ: Nádobu na vodu zcela nenaplňujte ani nepřepĺňujte, protože by mohlo dojít k poškození elektrického prvku a/nebo součástí během používání udírny.

2. Pečicí mřížky nastavte do požadované výšky pro potraviny, které chcete udit. Jakmile budete s výškou mřížek spokojeni, zavřete dvířka udírny.
3. Vyměňte zásobník na dřevěné štěpky z přední spodní části vozíku. Otevřete víko zásobníku na dřevní štěpku, přidejte dřevní štěpku a poté jej zasuňte zpět do přední části vozíku.

POZNÁMKA: Doporučujeme používat dřevěné štěpky, nikoli kusy dřeva, protože dřevěné štěpky jsou menší a lépe se vejdu do zásobníku na dřevěné štěpky. Do zásobníku na dřevěné štěpky nepoužívejte dřevěné pelety.

4. Napájecí kabel zapojte do uzemněného zdroje napájení.
5. Když jsou dvířka udírny zavřená, otočte ovládacím knoflíkem udírny, abyste zapnuli elektrický prvek uvnitř udírny. Otevřete vzduchové tlumiče umístěné na zadní straně udírny.
6. Předehřejte udírnu. Během předehřívání začne udírna produkovat kouř.
7. Po dokončení předehřívání zjistíte, že se z dřevěných třísek kouří. Můžete si užívat uzení při požadovaném čase a teplotě! Vysuňte a umístěte potraviny na rošty, přičemž mezi jednotlivými položkami ponechte prostor, aby kouř a vlhkost mohly rovnoměrně cirkulovat.

DŮLEŽITÉ: Pokud po předehřátí zvolíte nastavení nízké teploty, počkejte, až se teplota udírny sníží a ustálí na nové požadované teplotě.

POSTUP PŘI PORUŠE ELEKTRICKÉHO PRVKU

Pokud elektrické těleso z jakéhokoli důvodu nefunguje, postupujte podle pokynů k **řešení problémů**.

DOPLŇOVÁNÍ VODY

Během vaření pravidelně kontrolujte hladinu vody a v případě potřeby ji doplňte.

1. V žáruvzdorných grilovacích rukavicích otevřete dvířka udírny.
2. Opatrně doplňte vodu nebo marinádu do pánve na vodu, dokud není plná do $\frac{3}{4}$. Zavřete dvířka udírny.

DŮLEŽITÉ: Nádobu na vodu zcela nenaplňujte ani nepřepĺňujte, protože by mohlo dojít k poškození elektrického prvku a/nebo součástí během používání udírny.

DOPLŇOVÁNÍ ZÁSObNÍKU NA DŘEVNÍ ŠTĚPKY

Během vaření pravidelně kontrolujte zásobník na dřevěné štěpky a v případě potřeby přidejte další štěpky.

1. V žáruvzdorných grilovacích rukavicích vyjměte zásobník na dřevěné štěpky z otvoru na předním panelu přístroje.
2. Opatrně otevřete víko a zásobník na dřevěné štěpky naplňte novými štěpkami. Po naplnění zásobníku na dřevěné štěpky víko zavřete.
3. Vložte zásobník na dřevěné štěpky do předního panelu.

POZNÁMKA: Použijte štěpky z tvrdého dřeva, které byly ochuceny, například pekanové, hikorové, dubové, jablečné, třešňové, olšové, mesquitové nebo konkurenční směsi. Štěpky není nutné před uzením namáčet, protože tvrdé dřevo má v sobě přirozenou vlhkost, která se při zahřívání a hoření uvolňuje. V udírně nepoužívejte pryskyřičná dřeva, jako je borovice nebo cedr. V zásobníku na dřevěné štěpky nepoužívejte dřevěné pelety.

VYPNUTÍ UDÍRNY

1. Po dokončení otočte ovládací knoflík udírny do polohy vypnuto. Elektrický článek se vypne a dřevěné štěpky se přestanou udit.

TIP: Pokud jste připravovali velmi mastné pokrmy, nechte udírnu při zavřených dvířkách udírny ještě 10 až 20 minut vypálit na vysokou teplotu.

PÉČE A ÚDRŽBA

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

1. KONTROLA HLADINY PLYNU

- Abyste mohli zkontrolovat množství paliva v plynové lahvi, musí být gril v provozu. Položte ruku na horní část nádrže a pomalu se pohybujte po straně dolů, dokud nebude nádrž na dotek chladná. Tím zjistíte přibližné množství plynu v nádrži; pokud je $\frac{3}{4}$ prázdná, vyměňte ji za plnou.

2. SOUČÁSTI HOŘÁKU

- Hořák vyčistěte vždy, když zjistíte silné usazeniny, abyste se ujistili, že na trubce hořáku nebo v otvorech hořáku nejsou žádné známky ucpání (nečistoty, hmyz). Po určité době skladování mohou pavouci nebo drobný hmyz stavět hnízda, pavučiny a klást vajíčka do trubice hořáku, čímž brání průtoku plynu do hořáku. Při skladování grilu nebo před delší dobou nepoužívání vyjměte hořák a obalte jej hliníkovou fólií, abyste snížili riziko vniknutí hmyzu do otvorů hořáku.
- Hořák byl přednastaven pro optimální výkon plamene. Modrý plamen, případně s malou žlutou špičkou, je výsledkem optimální směsi vzduchu a plynu. Pokud jsou plameny nadměrně žluté, oranžové nebo nepravidelné, vyčistěte povrch hořáku a průzory hořáku od usazenin oleje a potravin, aby se zvýšilo proudění vzduchu.

3. UHLÍKOVÝ ZÁSOBNÍK

- Při zjištění nahromadění popela vyčistěte zásobník na dřevěné uhlí, abyste se ujistili, že nedošlo k ucpání otvorů na desce pro proudění vzduchu. Zásobník na dřevěné uhlí často kontrolujte a v případě potřeby jej vyčistěte. Ucpání zásobníku na dřevěné uhlí může mít za následek nedosažení požadované teploty.

4. VNITŘNÍ POVRCHY

- Pomocí kartáče na čištění grilu s dlouhou rukojetí odstraňte z grilovacích roštů zbytky jídla nebo usazeniny. Nejlépe to udělejte, když jsou ještě teplé po předchozím vaření. Požáry od tuku jsou způsobeny příliš velkým množstvím spadlých zbytků na grilovací součásti. **Vnitřek grilu čistěte důsledně.** V případě, že dojde k požáru tuku, nechte víko grilu zavřené, abyste oheň udusili. Pokud oheň rychle neuhasne, opatrně odstraňte potraviny, vypněte gril a zavřete víko, dokud oheň zcela neuhasne. Pokud máte k dispozici, lehce posypte gril jedlou sodou.
- Často kontrolujte nádoby na tuk a zásobníky na tuk a v případě potřeby je vyčistěte. Mějte na paměti typ vaření, které provádíte.

DŮLEŽITÉ: V nádobě na vodu se může hromadit tuk. Často doplňujte a vyměňujte vodu ve vodní nádrže.

- Sklo dvířek elektrické udírny je tvrzené a při vysokém žáru se nerozbije; nadměrné usazeniny však mohou způsobit, že se dvířka nebudou zavírat, pokud nebudou pravidelně čištěna. Kouř a nečistoty lze odstranit častým čištěním skla.
- Těsnění dveří a vnitřní šev, ke kterému se těsnění připojuje, je třeba po každém použití očistit čistým vlhkým hadříkem, aby se těsnění udrželo ve správném funkčním stavu.

5. VNĚJŠÍ POVRCHY

- Po každém použití gril otřete. 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 nátěru lze všechny lakované povrchy retušovat pomocí vysokoteplotní barvy na grilování.
- Pro dokonalou ochranu grilu použijte kryt grilu! Kryt je nejlepší ochranou před povětrnostními vlivy a vnějšími škodlivinami. Pokud přístroj nepoužíváte nebo jej dlouhodobě skladujete, uchovávejte jej pod krytem v garáži nebo kůlně.

ČASOVÁ TABULKA ČETNOSTI ČIŠTĚNÍ (NORMÁLNÍ POUŽITÍ)

POLOŽKA	FREKVENCE ČIŠTĚNÍ	ZPŮSOB ČIŠTĚNÍ
Trubka hořáku, průzory	Každých 5-6 sezení grilu	Prach, drátěnka a mýdlová voda
Hořáky	Každých 5-6 sezení grilu	Drhnoucí podložka a mýdlová voda
Spodní část grilovacích komor	Každých 5-6 sezení grilu	Odstraňte přebytečné nečistoty lopatkou, vysajte je vysavačem.
Spodní část udírný	Každých 5-6 kouřových sezení	Odstraňte přebytečné nečistoty lopatkou, vysajte je vysavačem.
Vzduchové tlumiče	Každých 5-6 sezení grilu	Prach, drátěnka a mýdlová voda
Skleněné dveře kuřácké skříň	Každé 2-3 kouřové seance	Smíchejte jedlou sodu a ocet, drhněte ocelovou vlnou (jemnou).
Zásobník na dřevěné štěpky	Každé 2-3 kouřové seance	Odstraňte přebytečné nečistoty lopatkou, vysajte je vysavačem.
Zásobník na dřevěné uhlí	Každé 2-3 kouřové seance	Vyhrabejte přebytečný popel a vysajte jej.
Snímač teploty	Každé 2-3 kouřové seance	Prach, otřete prvek mýdlovou vodou
Mřížky na vaření	Po každém grilování	Vypalte přebytek, mosazný drátěný kartáč
Postranní stolky	Po každém grilování	Drhnoucí podložka a mýdlová voda
Mastné kelímky	Po každém grilování	Drhnoucí podložka a mýdlová voda
Pánev na vodu	Po každém kouření	Drhnoucí podložka a mýdlová voda
Zásobník na tuk	Po každém kouření	Drhnoucí podložka a mýdlová voda
Elektrický prvek	Dvakrát ročně	Prach, otřete prvek mýdlovou vodou
Košík	Podle potřeby	Neabrazivní hadřík a mýdlová voda

TIPY A TECHNIKY

Řiďte se těmito užitečnými radami a postupy, které vám předali majitelé společnosti Pit Boss®, naši zaměstnanci a zákazníci jako vy, abyste se lépe seznámili se svým grilem:

1. BEZPEČNOST POTRAVIN

- Udržujte vše v kuchyni a v prostoru pro vaření v čistotě. Na vařené maso používejte jiné talíře a náčiní než na přípravu nebo přepravu syrového masa na gril. Zabráňte tak křížové kontaminaci bakteriemi. Každá marináda nebo omáčka na podlévání by měla mít své vlastní nádoby.
- Horké potraviny udržujte teplé (nad 60 °C) a studené potraviny studené (pod 3 °C).
- Marinádu nikdy neukládejte k pozdějšímu použití. Pokud se ji chystáte použít k masu, nezapomeňte ji před podáváním přivést k varu.
- Vařené potraviny by neměly být ponechány v teple déle než hodinu. Horké potraviny nenechávejte v chladu déle než dvě hodiny.
- Maso rozmrazujte a marinujte v chladu. Nerozmrazujte maso při pokojové teplotě nebo na kuchyňské lince. V teplých a vlhkých potravinách se mohou rychle množit bakterie. Před zahájením přípravy jakéhokoli jídla a po manipulaci s čerstvým masem, rybami a drůbeží si důkladně umyjte ruce horkou mýdlovou vodou.

2. PŘÍPRAVA POKRMŮ

- Buďte připraveni aneb **Mise en Place**. Tím se rozumí příprava receptu na vaření, paliva, příslušenství, náčiní a všech potřebných ingrediencí na grilu před zahájením vaření. Před zapálením grilu si také přečtěte celý recept od začátku do konce.
- Rohož na grilování je velmi užitečná. Vzhledem k nehodám při manipulaci s potravinami a rozstříkům při vaření by rohož na grilování chránila terasu, terasu nebo kamennou plošinu před možností vzniku mastných skvrn nebo náhodného rozlití.

3. TIPY A TECHNIKY GRILOVÁNÍ

- Chcete-li do masa dostat více kouřové chuti, vařte ho déle a při nižších teplotách (tzv. **nízká a pomalá teplota**). Vlákna masa se uzavrou po dosažení vnitřní teploty 49 °C. Mlžení nebo mopování jsou skvělé způsoby, jak zabránit vysušování masa.
- Při pečení masa vařte se zakrytou pokličkou. Vždy používejte teploměr na maso, abyste zjistili vnitřní teplotu připravovaných potravin. Při uzení potravin štěpkou z tvrdého dřeva maso a drůbež zrudne. Růžový pruh (po uvaření) se označuje jako **kouřový prstenec** a je velmi ceněný venkovními kuchaři.
- Omáčky na bázi cukru se nejlépe aplikují ke konci vaření, aby se zabránilo připalování a vzplanutí.
- Mezi potravinami a koncovými částmi sudu ponechte volný prostor pro správné proudění tepla. Potraviny na přeplněném grilu budou vyžadovat delší dobu přípravy.
- K otáčení masa používejte kleště s dlouhými rukojeťmi a k otáčení hamburgerů a ryb špachtli. Použitím propichovacího náčiní, například vidličky, maso propichnete a umožníte tak únik šťávy.
- Pokrmy v hlubokých zapékacích mísách se budou připravovat déle než v mělkém pekáči.
- Uvařené jídlo je dobré položit na nahřátý talíř a udržovat ho teplé. Červeným masům, jako jsou steaky a pečeně, prospívá, když před podáváním několik minut odpočívají. Šťávy, které byly teplem vyhnány na povrch, se tak mohou vrátit zpět do středu masa a dodají mu více chuti.

POKYNY PRO VAŘENÍ

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. Praxe dělá mistra. Kulinářské umění uzení za tepla se týká delší doby vaření, ale výsledkem je přirozenější chuť dřeva (a vyhledávaný **kouřový prsteneček**) na maso. Vyšší teploty vaření vedou ke zkrácení doby vaření, čímž se zachytí méně kouřové chuti.

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

STYL VAŘENÍ	HORKÉ KOUŘENÍ (Velmi nízká)	ROAST (Nízká)	PEČENÍ (Střední)	GRILOVÁNÍ / PEČENÍ (Střední/vysoká)	SEAR (Vysoká)
Teplotní rozsah	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

POULTRY	Velikost	Vzácné - 54°C	Střední - 60°C	Dobře propečené - 77°C
Krůtí maso (<i>celé</i>)	4,5-5,0 kg. 5,3-6,4 kg / 12-14 liber. 6,8-7,7 kg / 15-17 liber. 8,2-10,0 kg / 18-22 lbs. 10,4-11,3 kg / 23-25 lbs.			Grilování 90 - 120 minut Grilování 110 - 140 minut Grilování 130 - 160 minut Grilování 140 - 170 minut Grilování 150 - 180 minut
Kuře (<i>celé</i>)	1,36-2,26 kg / 3-5 liber.			Grilování 1 - 1,5 hodiny
Paličky, prsa	0,45 - 0,86 kg / 1 - 1½ lbs.			Grilování 30-60 minut
Ptáci drobné zvěře	0,45 - 0,86 kg / 1 - 1½ lbs.			Grilování 30-45 minut
Duck	1,36-2,26 kg / 3-5 liber.			Pečení nebo grilování 2 - 2,5 hodiny

PORK	VELIKOST	Předvařeno k ohřevu 60°C / 140°F	Střední 66°C	Dobře připravené 71°C
Šunka (<i>Plně uvařená a vykostěná porce, uzený piknik vcelku a s kostí</i>)	2,5 cm / 1" 1,36-1,81 kg / 3-4 libry. 1,81-2,72 kg / 4-6 liber. 2,26-3,62 kg. 4,53-5,44 kg / 10-12 liber.	12 minut 50 minut - 1 hodina 1 - 2 hodiny 1 - 2,5 hodiny 2 - 2¾ hodiny		
Pečeně z kýty	1,36-1,81 kg.		1 - 2 hodiny	2 - 3 hodiny
Pečeně s žebrovou korunou	1,81-2,26 kg.		1½ - 2 hodiny	2 - 3 hodiny
Chop (<i>hřbet, žebra</i>)	1,9-2,5 cm - 1" 3,1-3,9 cm - 1,5"		10 - 12 minut 14 - 18 minut	
Tenderloin	1,9-2,5 cm - 1"		20 - 30 minut	30 - 45 minut
Pečeně z hřbetu (<i>bez kostí</i>)	1,36-2,26 kg / 3-5 liber.		1¼ - 1¾ hodiny	1¾ - 2½ hodiny

Bostonský zadek (Vepřová plec)	3,62-4,53 kg.			93 - 98°C / 200 - 210°F Vnitřní teplota	
BEEF	VELIKOST	HEAT	Vzácné - 54°C	Střední - 60°C	Dobře připravené - 65°C
Steak (New York, Porter-house, Rib-eye, Sirloin, T-bone nebo Tenderloin)	1,9 cm / ¾" 2,5 cm / 1" 3,8 cm / 1½" 5 cm / 2"	Vysoká	Smažte 8-10 minut Smažte 10-12 minut Smažte 10 minut, grilujte 8-10 minut Smažte 10 minut, grilujte 10-14 minut		
Steak z kýty	0,6 - 12,7 cm / ¼" - ½"	Vysoká	Smažte 5-7 minut		
Flank steak	0,45 - 0,86 kg / 1 - 1½ lbs., 1,9 cm / ¾"	Střední	Smažte 4 minuty, grilujte 8-10 minut		
Kabob	2,5 - 3,8 cm / 1 - 1½" kostky	Střední	Grilování 10 - 12 minut		
Svíčková, celá	1,58 - 1,81 kg.	Vysoká/střední	Smažte 10 minut, grilujte 15-20 minut		
Mleté hovězí maso Patty	1,9 cm / ¾"	Vysoká/střední	Smažte 4 minuty, grilujte 4-6 minut		
Pečeně z hovězího žebra (bez kostí)	2,26 - 2,72 kg.	Střední	Grilování 1½ - 2 hodiny		
Pečeně Tri-tip	0,9 - 1,13 kg / 2 - 2½ lbs.	Vysoká/střední	Smažte 10 minut, grilujte 20-30 minut		
Pečená žebra	5,44 - 6,35 kg / 12 - 14 liber.	Střední	2½ - 2¾ hodiny		
Telecí kotleta	2,5 cm / 1"	Střední	10 - 12 minut přímo		
Bůček	7,25 - 3,62 kg / 16 - 18 liber.	Horký kouř	Vařte, dokud vnitřní teplota nedosáhne 91 °C.		

LAMB	Velikost	Vzácné - 54°C	Střední - 60°C	Dobře propečené - 71 °C
Pečeně (čerstvá)	2,26 - 2,72 kg.		1 - 2 hodiny	
Pečeně s žebrovou korunou	1,36-2,26 kg / 3-5 liber.		1 - 1,5 hodiny	1,5 hodiny

SEAFOOD	Velikost	Vzácné - 54°C	Střední - 60°C	Dobře propečené - 82 °C
Ryby (celé)	0,5 kg / 1 lb. 0,9 - 1,1 kg / 2 - 2½ lbs. 1,4 kg			Grilování 10 - 20 minut Grilování 20 - 30 minut Grilování 30 - 45 minut
Ryby (filety)	0,6-1,3 cm / ¼" - ½"			Grilujte 3 - 5 minut, dokud se neudělají vločky.
Humří ocas	0,15 kg / 5 oz. 0,3 kg / 10 oz.			Grilujte 5 - 6 minut Grilování 10 - 12 minut

DIVOKÁ HRA	Velikost	Vzácné - 60°C	Střední - 71°C	Dobře propečené - 77 °C
Pečeně (čerstvá)	2,26 - 2,72 kg.		1 - 1,5 hodiny	1½ - 2 hodiny
Velké kusy (čerstvé)	3,62-4,53 kg.		1 hodina	1,5 hodiny

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. Nejčastější dotazy naleznete na **adrese** www.pitboss-grills.com. Můžete se také obrátit na místního autorizovaného prodejce Pit Boss® nebo kontaktovat zákaznický servis.

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

ELEKTRICKÁ UDÍRNA

PROBLÉM	PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Nesvítí kontrolka napájení / kontrolka topení	Není připojen ke zdroji napájení	Ujistěte se, že je udírna připojena k funkčnímu zdroji napájení. Resetujte jistič. Zkontrolujte, zda je GFCI správným zdrojem napájení (přístup k elektrickým součástem naleznete ve schématu elektrického vedení). Ujistěte se, že jsou všechny drátové spoje pevně připojené a suché.
	Spotřebič není zapnutý	Otočte ovládací knoflík udírny na vyšší stupeň, abyste zapnuli elektrický prvek. Kontrolka napájení se rozsvítí pouze tehdy, když je zapnutý elektrický prvek.
	Špatné připojení na prvku	Odstraňte zadní elektrický kryt ze zadní části udírny. Odpojte konektor elektrického vodiče a znovu jej připojte k přípojnému otvoru. Pokud nedojde ke zlepšení, zavolejte do oddělení péče o zákazníky a vyžádejte si náhradní díly.
Kontrolka napájení je		Zavolejte do oddělení péče o zákazníky a vyžádejte si výměnu a pokyny k výměně.
Teplota ve skříni udírny je nepřesná	vypálená	Zkontrolujte stav teplotního čidla uvnitř udírny. Postupujte podle pokynů pro péči a údržbu pokyny, pokud jsou znečištěné. V případě poškození kontaktujte zákaznický servis a vyžádejte si náhradní díl.
	Teplotní čidlo je znečištěné	
	Špatné připojení na prvku	Odstraňte zadní elektrický kryt ze zadní části udírny. Odpojte konektor elektrického vodiče a znovu jej připojte k přípojnému otvoru. Pokud nedojde ke zlepšení, zavolejte do oddělení péče o zákazníky a vyžádejte si náhradní díly.
Jednotka potřebuje příliš dlouhou / nadměrnou dobu k dosažení požadované teploty	Chladné klima	Venkovní teplota je nižší než 65 °C, takže jednotka může potřebovat delší dobu ohřevu.
	Použitý prodlužovací kabel	Použití prodlužovacího kabelu může snížit přívod energie do přístroje. Zapojte spotřebič přímo do zdroje napájení nebo zajistěte, aby maximální délka prodlužovacího kabelu byla 7,6 m / 25 stop, minimální průřez 12/3.
	Kuřák je příliš naplněný	Ve skříni je příliš mnoho potravin. Umístěte potraviny na rošty a nechte mezi jednotlivými položkami prostor, aby kouř a vlhkost mohly rovnoměrně cirkulovat.
	Nevhodně umístěná vodní nádrž	Zkontrolujte, zda vodní nádrž správně sedí na podpěrách. Další pokyny naleznete v montážním návodu .
	Dveře nejsou zavřené	Zavřete dveře a nastavte západky dveří tak, aby byly dveře správně vyrovnané a zcela těsnily po okrajích. Pokud je těsnění dvířek poškozené, zavolejte do oddělení péče o zákazníky a vyžádejte si náhradní díly.
Ovládací knoflík nemění teplotu	Teplotní čidlo je znečištěné	Zkontrolujte stav teplotního čidla uvnitř udírny. Postupujte podle pokynů pro péči a údržbu pokyny, pokud jsou znečištěné. V případě poškození kontaktujte zákaznický servis a vyžádejte si náhradní díl.
	Špatné připojení na prvku	Odstraňte zadní elektrický kryt ze zadní části udírny. Odpojte konektor elektrického vodiče a znovu jej připojte k přípojnému otvoru. Pokud nedojde ke zlepšení, zavolejte do oddělení péče o zákazníky a vyžádejte si náhradní díly.
Dveře se nezavírají správně		
	Špatné seřízení dveří	Seřídte závěsy dveří, abyste se ujistili, že jsou dveře správně namontovány. Viz návod k montáži .
Nevzniká žádný kouř	Poškozené těsnění dveří	Dveře je třeba vyměnit. Kontaktujte oddělení péče o zákazníky a vyžádejte si náhradní díly.
	Nedostatek paliva, špatná kvalita paliva	Zkontrolujte, zda je zásoba dřevěných štěpků dostatečná, a v případě nedostatku je doplňte. Pokud je kvalita dřevěných štěpků špatná nebo pokud je velikost paliva příliš velká, může to způsobit příliš dlouhou dobu do začátku kouření. Odstraňte nekvalitní palivo a postupujte podle pokynů pro péči a údržbu .
	Vypršení časového limitu prvku	Úplně otevřete větrací klapky. Nastavte ovládací knoflík na vyšší teplotu, aby se elektrické topné těleso zapnulo na delší dobu.

Poškozený zásobník na dřevěné štěpky

Je třeba vyměnit zásobník na dřevní štěpku. Kontaktujte oddělení péče o zákazníky a vyžádejte si náhradní díly.

PLYNOVÝ GRIL NA PROPAN

PROBLÉM	PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Gril se nerozsvítí	Z elektrického zapalovače/ventilu se odpojil drát zapalování.	Znovu připojte zapalovací vodič k elektrickému zapalovači/ventilu. Zavolejte na oddělení péče o zákazníky a požádejte o pomoc.
	Drát zapalování je přerušen	Kontaktujte oddělení péče o zákazníky a požádejte o pomoc nebo o náhradní díl.
	Baterie se vybil	Nainstalujte novou baterii.
	Nová baterie nefunguje	Zkontrolujte polaritu baterie. Záporná (-) strana baterie se vkládá jako první.
	Hrot elektrody nevytváří na hořáku jiskry.	Nastavte elektrodu. Pro pomoc zavolejte do oddělení péče o zákazníky.
	Plyn není dodáván	Zkontrolujte regulační ventil. Zkontrolujte těsnost připojení.
Nadměrné vzplanutí	Grilování tučného masa	Tučná masa grilujte, když jsou rošty studené a knoflíky nastavené na "NÍZKÝ" stupeň. Pokud se maso stále vznítí, přesuňte ho na ohřívací rošt.
	Teplota vaření	Zkuste vařit při nižší teplotě. Tuk má bod vzplanutí. Při vaření velmi mastných jídel udržujte teplotu pod 176 °C.
	Voda stříkaná na plynové plameny	Nestříkejte vodu na plynové plameny.
Hořák vyhoří	Plynová láhev je prázdná	Doplňte plynovou láhev nebo ji vyměňte za novou.
	Hořák není zarovnan s regulačním ventilem	Hořák správně nainstalujte. Pro pomoc zavolejte do oddělení péče o zákazníky.
	Nedostatečné zásobování plynem	Zkontrolujte přívodní plynovou hadici a ujistěte se, že netěsní a není zauzlovaná. Proveďte zkoušku těsnosti, abyste se ujistili, že je těsnění v pořádku.
Nízká teplota při nastavení "HIGH"	Porty jsou blokovány	Vyčistěte porty od všech překážek.
	Plynová láhev je prázdná	Doplňte plynovou láhev nebo ji vyměňte za novou.
"Barva" se zřejmě odlupuje uvnitř víka nebo kapoty.	Nánosy tuku na vnitřních plochách	Nejedná se o závadu. Odlupování je způsobeno ztuhlým tukem, který zasychá do podoby úlomků barvy, které se odlupují. Pravidelné čištění tomu zabrání. Postupujte podle pokynů pro péči a údržbu .

UHLÍKOVÁ JEDNOTKA

PROBLÉM	PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Nízká teplota / nízký plamen	Nesprávný předeheřev	Po zapálení grilujte na dřevěném uhlí se zavřeným víkem po dobu 20-25 minut.
	Nedostatečné proudění vzduchu	Více otevřete klapky vzduchu, abyste podpořili proudění vzduchu varnou komorou a zvětšili velikost plamene. Zkontrolujte a vyčistěte větrací nebo výfukové otvory. V případě znečištění postupujte podle pokynů pro péči a údržbu .
	Nedostatek paliva, špatná kvalita paliva	Zkontrolujte zásobník na dřevěné uhlí, zda je v něm dostatek dřevěného uhlí, a pokud je ho málo, doplňte ho. Pokud je kvalita dřevěného uhlí špatná, může trvat déle, než se rozhoří. Vyjměte palivo a postupujte podle pokynů pro péči a údržbu .
	Nesprávná výška zásobníku na dřevěné uhlí	Zvedněte zásobník na dřevěné uhlí do vyšší nebo nejvyšší polohy.
Po zapálení grilujte na dřevěném uhlí se zavřeným víkem po dobu 20-25 minut		
Nadměrné vzplanutí / nerovnoměrné zahřátí	Nesprávný předeheřev	
	Nadměrné usazování tuku a popela v popelníku na dřevěné uhlí	Pravidelně čistěte popelník/odkapávací misku. Pánev nevylévejte hliníkovou fólií. V případě znečištění postupujte podle pokynů pro péči a údržbu .
	Nesprávná výška zásobníku na dřevěné uhlí	Zvedněte zásobník na dřevěné uhlí do nižší nebo nejnižší polohy.
"Barva" se zřejmě odlupuje uvnitř víka nebo kapoty.	Nánosy tuku na vnitřních plochách	Nejedná se o závadu. Odlupování je způsobeno ztuhlým tukem, který zasychá do podoby úlomků barvy, které se odlupují. Pravidelné čištění tomu zabrání. Postupujte podle pokynů pro péči a údržbu .

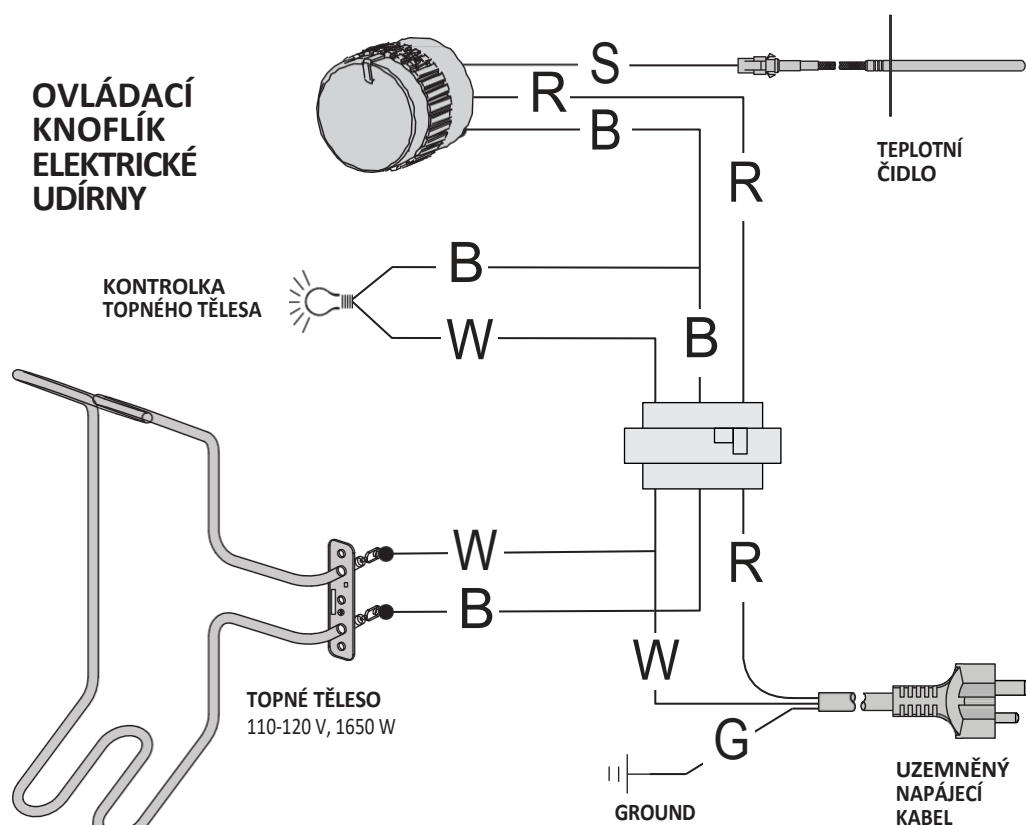
SCHÉMA ELEKTRICKÉHO VEDENÍ

Podle níže uvedeného schématu zapojení se ujistěte, že váš zdroj napájení je dostatečný pro provoz jednotky.

PB - ELEKTRICKÉ POŽADAVKY

110-120 V, 60 Hz, 1650 W, 3-PRONG uzemněná zástrčka

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



INDEX

W : BÍLÁ B :
MODRÁ R : RED
G : ZELENÁ S :
STŘÍBRN
Á

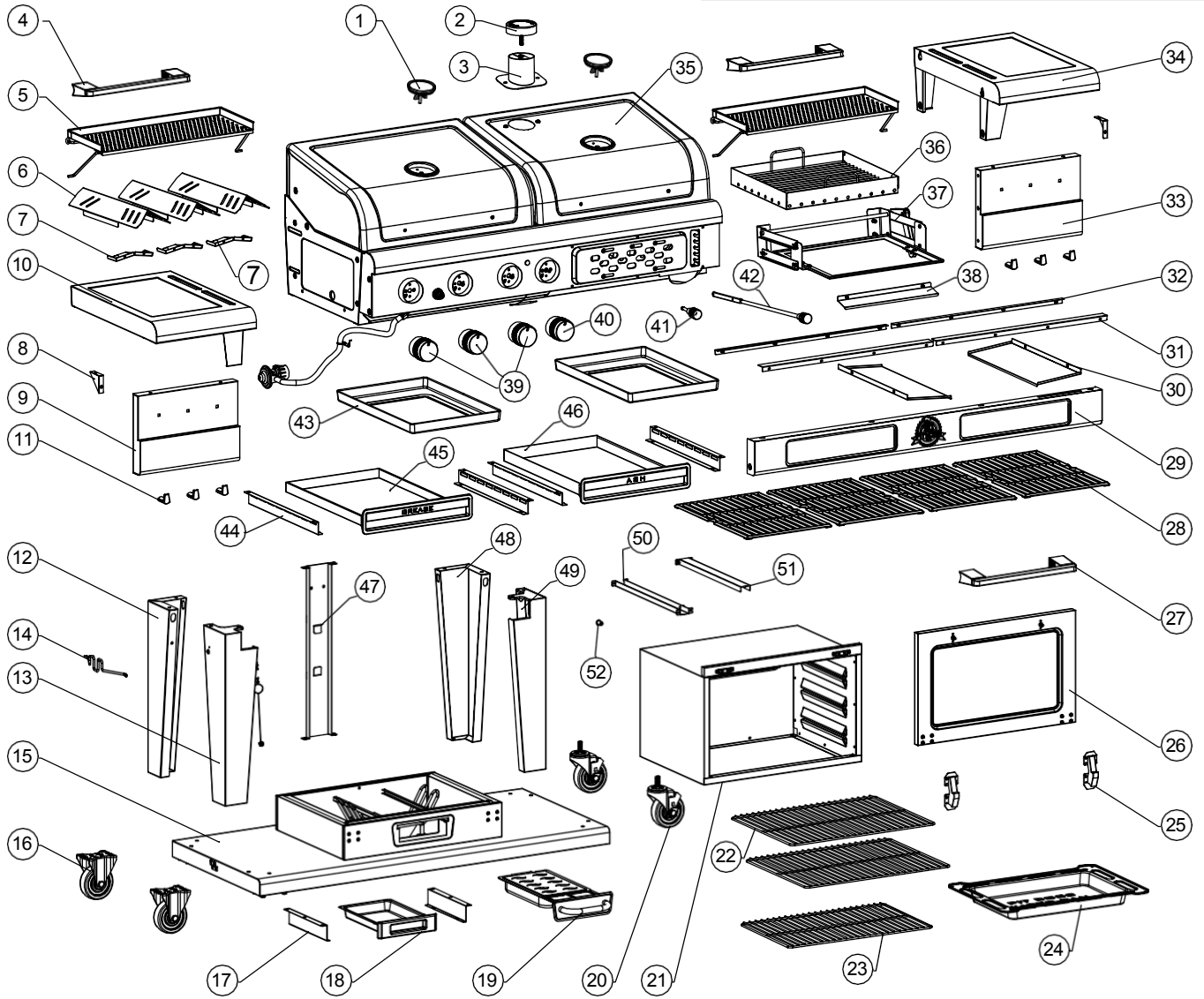
NÁHRADNÍ DÍLY

BALENÉ DÍLY

Část	Popis	Množství
1	Teploměr	2
2	Víko kouřového komína	1
3	Kouřový komín	1
4	Úchyty víka	2
5	Ohřívací stojany	2
6	Tepelné stany	3
7	Tepelné stany Podpěry	3
8	Boční podpěry polic	2
9	Levý boční panel police	1
10	Levá boční police	1
11	Háčky na nářadí	6
12	Levá zadní opěrná noha	1
13	Levá přední opěrná noha	1
14	Držák drátu lahve s plynem LP	1
15	*Sestava spodní skříňky	1
16	Kolečko	2
17	Podpěry tukových nádob kuřáků	2
18	Tuková nádoba pro kuřáky	1
19	Sestava krabice na dřevní štěpku	1
20	Blokovací kolečko	2
21	Skříňka pro kuřáky	1
22	Mřížka na vaření v udírně A	2
23	Mřížka na vaření v udírně B	1
24	Pánev na vodu	1
25	Závěsy dvířek kuřárny	2
26	Dvířka pro kuřáky	1
27	Rukojeť dvířek kuřárny	1
28	Mřížky na vaření	4
29	*Dolní ovládací panel	1
30	Mazací štíty	2
31	Přední podpěry mřížky na vaření	2
32	Mřížka na vaření Zadní podpěry	2

Část	Popis	Množství
33	Pravý boční panel police	1
34	Pravá boční police	1
35	*Montáž grilovacích komor	1
36	Zásobník na dřevěné uhlí	1
37	Systém zvedání zásobníku na dřevěné uhlí	1
38	Zadní mazací štít	1
39	Ovládací knoflíky plynu	3
40	Ovládací knoflík udírný	1
41	Rukojeť vzduchové klapky zásobníku na dřevěné uhlí	1
42	Zvedací rukojeť zásobníku na dřevěné uhlí	1
43	Fóliová vložka zásobníku	2
44	Průvodce zásobníkem	4
45	Zásobník na tuk	1
46	Zásobník na popel	1
47	Elektrické dráty Zadní kryt	1
48	Pravá zadní opěrná noha	1
49	Pravá přední opěrná noha	1
50	Spodní kryt elektrických vodičů	1
51	Horní kryt elektrických vodičů	1
52	Knoflík kuřácké skříně	1
A	Kombinovaný šroub M6x15 mm	16
B	Šroub M6x15 mm	57
C	Šroub M5x12 mm	11
D	Šroub M4x10 mm	28
E	Šroub M6x35 mm	8
F	Šroub M4x8 mm	16
G	Matice M6	4
H	R Klip	3
I	Čep závěsu	2
J	Baterie AA	1
-	Klíč na kola	1

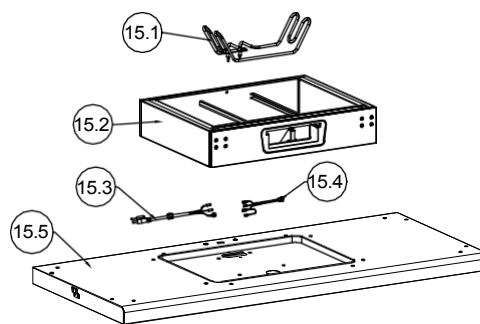
* Rozsáhlý rozpis této části najdete na následujících stránkách.



POZNÁMKA: Vzhledem k probíhajícímu vývoji produktu se mohou díly bez předchozího upozornění změnit.

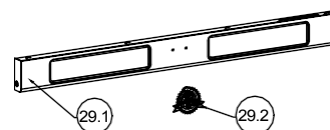
SESTAVA SPODNÍ SKŘÍŇKY

Část	Popis	Množství
15.1	Topný prvek	1
15.2	Dolní skříň	1
15.3	Napájecí kabel	1
15.4	Samičí konektor	1
15.5	Spodní tabulka	1



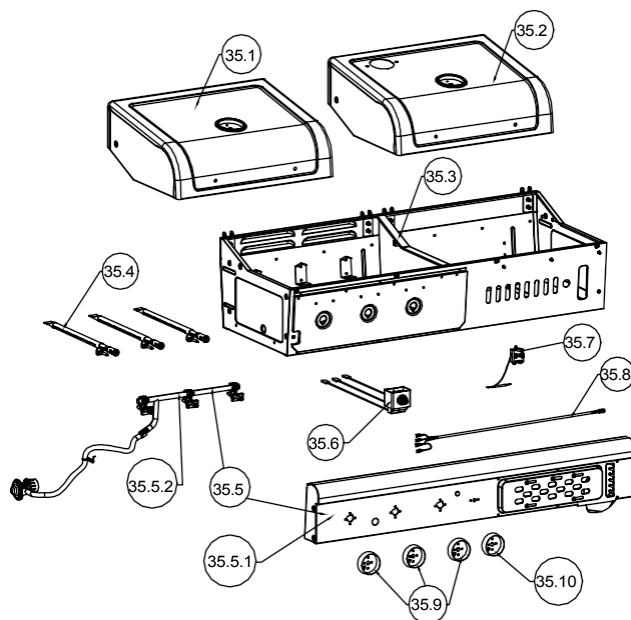
SPODNÍ OVLÁDACÍ PANEL

Část	Popis	Množství
29.1	Spodní ovládací panel	1
29.2	Deska s logem	1



SESTAVA GRILOVACÍCH KOMOR

Část	Popis	Množství
35.1	Plynové víko	1
35.2	Víko z dřevěného uhlí	1
35.3	Sestava hlavní komory	1
35.4	Sestava hořáku	3
35.5	Sestava ovládacího panelu a HVR	1
35.5.1	Sestava ovládacího panelu	1
35.5.2	Montáž HVR	1
35.6	Zapalovač s elektrickými vodiči	1
35.7	Elektrický analogový regulátor	1
35.8	Elektrické dráty	1
35.9	Rámeček ovládacího knoflíku plynu	3
35.10	Elektrický ovládací knoflík Rámeček	1



POZNÁMKA: Vzhledem k probíhajícímu vývoji produktu se mohou díly bez předchozího upozornění změnit.

ZÁRUKA

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

Záruka se vztahuje výhradně na odstranění závad, které při použití v souladu s určením prokazatelně souvisí s vadami materiálu nebo výrobní vadou.

Ihned po obdržení produktu zkontrolujte, zda výrobek funguje a nevykazuje závady. Pokud by koupený produkt měl neočekávaně závadu, respektujte prosím následující postup. Obrat'te se do 30 dnů od odhalení závady navašeho prodejce s dokladem prodeje 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, udící rošt, misku, spirálu a těsnění.
- Otěr, rez, deformace či změna zbarvení dílů (zejména díly z nerezové oceli) jsou přirozeným opotřebením při užívání a za žádných okolností nemohou být považovány za výrobní vady.
- Závady a/nebo škody z důvodu úprav, použití v rozporu s určením nebo svévolného poškození.
- Závady a/nebo škody z důvodu neodborné údržby a oprav.
- Závady a/nebo škody z důvodu neprovádění pravidelné údržby.
- Závady a/nebo škody, které vznikly při prvotní přepravě.
- Závady a/nebo škody z důvodu vyšší moci.
- Závady a/nebo škody z důvodu opotřebení při profesionálním používání (hotely, gastronomie, akce atd.).

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

Po dobu trvání opravy není nárok na náhradní produkt.

Provedením záručního plnění se neprodlužuje záruka, ani nezačne záruka běžet od začátku. Vyměněné díly přechází do vlastnictví PB.

Při výměně produktu začíná záruční doba od začátku.

Společnost Pit Boss a distributor **Graffishing&hunting David Lužný** nenese odpovědnost za žádné zvláštní, nepřímé či následné škody. Společnost Pit Boss neopravňuje žádné osoby či společnosti k přebírání jakýchkoliv závazků či odpovědností v souvislosti s instalací, používáním, odstraňováním, vrácením či náhradou jejich zařízení.

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

OBJEDNÁVKY 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

Obrat'te 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 Elektrowin i Ekokom, za veškerá elektrozařízení a materiály uvedené na trh v České republice.

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

Evidenční číslo kolektivního systému: KH001/05-ECZ

a

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

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

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

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

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

Informujte se u svého prodejce.



PAPÍR



SKLO



PLASTY



ELEKTRO



KOV

Řiďte se prosím značkami na daném výrobku:

Přispějete tak ke správné likvidaci, obnově a recyklaci výrobku.

Děkujeme Vám

David Lužný

Plumlovská 3614, Prostějov 796 04

IČO: 756 72 201, DIČ: CZ8208093498

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





Velkoobchodní a maloobchodní prodej značky PitBoss
pro Českou, Slovenskou.



udime-grilujeme.cz

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