ITM. / ART. 919310, 2592760, 49255025
MODEL: PBV4PS2
PART: 10739, 10748

PRO SERIES

UDÍRNA NA PELETY

DŮLEŽITÉ, ČTĚTE POZORNĚ, USCHOVEJTE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ. PŘED PROVOZEM JE NUTNÉ PŘEČÍST NÁVOD!

SMOKE iT®

PBV4PS2

54-215°C

VAROVÁNÍ: PŘED INSTALACÍ A POUŽITÍM TOHOTO ELEKTRICKÉHO SPOTŘEBIČE NA PELETOVÉ PALIVO SI PROSÍM PŘEČTĚTE CELÝ NÁVOD. NEDODRŽENÍ TĚCHTO POKYNŮ MŮŽE ZPŮSOBIT POŠKOZENÍ MAJETKU, ZRANĚNÍ NA TĚLE NEBO DOKONCE SMRT. O OMEZENÍCH A POŽADAVCÍCH NA KONTROLU INSTALACE VE VAŠÍ OBLASTI KONTAKTUJTE MÍSTNÍ SPRÁVU BUDOV NEBO HASIČE.

SESTAVENÍ A PROVOZ

POUZE PRO VENKOVNÍ A DOMÁCÍ POUŽITÍ. NENÍ URČENO PRO KOMERČNÍ POUŽITÍ.

BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

HLAVNÍ PŘÍČINY POŽÁRU SPOTŘEBIČE JSOU DŮSLEDKY ŠPATNÉ ÚDRŽBY A NEUDRŽOVÁNÍ POŽADOVANÉ VZDÁLENOSTI OD HOŘLAVÝCH MATERIÁLŮ. JE NAVÍC DŮLEŽITÉ, ABY SE TENTO PRODUKT POUŽÍVAL POUZE V SOULADU S NÁSLEDUJÍCÍMI POKYNY.

Před sestavením, provozem nebo instalací produktu si prosím přečtěte celý tento návod a pochopte jej. To Vám zajistí nejpříjemnější a bezporuchový provoz Vaší nové udírny na dřevěné pelety. Také Vám doporučujeme uschovat si tento návod pro budoucí použití.

NEBEZPEČÍ A VAROVÁNÍ

Musíte se obrátit na své místní domovské sdružení, stavební nebo požární úředníky nebo úřad s příslušnou jurisdikcí, abyste získali potřebná povolení nebo informace o jakýchkoli omezeních instalace, jako je instalace jakékoli udírny na hořlavý povrch, požadavky na kontrolu nebo dokonce schopnost používat ve vaší oblasti.

1. Musí být zachována minimální vzdálenost 305 mm od hořlavých konstrukcí ke stranám spotřebiče a 305 mm od zadní části udírny k hořlavým konstrukcím. **Neinstalujte spotřebič na hořlavé podlahy nebo podlahy chráněné hořlavými povrchy, pokud nezískáte příslušná povolení a povolení od příslušných úřadů.** Nepoužívejte toto zařízení uvnitř, v uzavřených či nevětraných prostorech, uvnitř domů, vozidel, stanů, garáží. Toto zařízení na dřevěné pelety nesmí být umístěno pod hořlavé převisy či stropy. Udržujte prostor udírny čistý a bez hořlavých materiálů, benzínu či hořlavých výparů, plynů a tekutin.

Pokud dojde k požáru mastnoty, vypněte udírnu a nechte dvířka skříně zavřená, dokud oheň neuhasne. Neodpojujte napájecí kabel. Nelijte na toto zařízení vodu. Nepokoušejte se oheň udusit. Je důležité používat hasicí přístroj schválený pro všechny třídy (třída ABC), který je třeba mít na místě. Pokud dojde k nekontrolovanému požáru, zavolejte hasiče.

2. Udržujte elektrické kabely a palivo mimo horké povrchy. Nepoužívejte udírnu v dešti či blízko jakéhokoliv vodního zdroje.
3. Po delší době skladování či nepoužívání zkontrolujte, zda není zablokovaný systém podavače, zda násypka neobsahuje cizí předměty a zda není jakékoli zablokování kolem sání ventilátoru. Před použitím vyčistěte. Pro dlouhou životnost vašeho zařízení je doporučováno pravidelné čištění a údržba. **Pokud je udírna skladována venku během dešťů či během sezóny s vysokou vlhkostí, zajistěte, aby se do násypky nedostala žádná voda.** Pokud se násypka namočí nebo je vystavena vysoké vlhkosti, dřevěné pelety nabobtnají, rozloží se a mohou ucpat podavač. Před servisem či údržbou vždy odpojte udírnu od napájení.

Nikdy nepřemisťujte udírnu během používání nebo pokud je udírna horká. Nechte oheň kompletně uhasit a udírnu pořádně vychladnout, než ji budete přemisťovat.

4. Při manipulaci s udírnou je doporučováno používat teplu odolné rukavice. Nepoužívejte příslušenství, které není určeno pro použití s tímto spotřebičem. Nedávejte kryt ani cokoliv hořlavého pod udírnu.
5. Tento spotřebič je vybaven kovovou bezpečnostní zástěnou umístěnou uvnitř násypky, aby byly ochráněny prsty, oblečení či jiné předměty přicházející do kontaktu se systémem podavače. Tato kovová bezpečnostní zástěna nesmí být odstraněna, pokud to nenařídí zákaznický servis či autorizovaný prodejce.

Tento spotřebič není doporučen pro děti, osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod přímým dohledem nebo pokyny osoby odpovědné za jejich bezpečnost.

6. Části udírny mohou být velmi horké a způsobit vážné poranění. Udržujte děti a zvířata mimo dosah během používání.
7. Nezvětšujte díry v zapalovači ani hořáku. Nedodržení tohoto pokynu může způsobit požár, újmu na zdraví a zneplatnění záruky.
8. Produkt může mít ostré hrany či body. Dotyk s těmito částmi může způsobit zranění. Manipulujte s tímto zařízením opatrně.

LIKVIDACE POPELA

Popel by měl být umístěn v kovové nádobě s těsně přiléhajícím víkem. Uzavřená nádoba s popelem by měla být umístěna na nehořlavé podlaze či na zemi, daleko od hořlavých materiálů, kde bude do konečné likvidace. Když je popel likvidován zakopáním do půdy nebo jinak lokálně rozptýlen, měl by být uchováván v uzavřené nádobě, dokud všechny části důkladně nevychladnou.

DŘEVĚNÉ PELETY

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

Nepoužívejte alkohol, benzín, tekuté podpalovače či petrolej pro zapálení či znovuzapálení ohně v udírně. Při používání udržujte všechny takové kapaliny v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

V době tisku neexistuje žádná průmyslová norma pro dřevěné pelety na grilování, ačkoli většina výrobců na pelety používá stejné normy pro výrobu dřevěných pelet pro domácí použití. Další informace lze nalézt na **www.pelletheat.org** nebo Pellet Fuel Institute.

Kontaktujte svého místního prodejce ohledně kvality pelet ve vaší oblasti a pro informace o kvalitě značky. Protože neexistuje žádná kontrola nad kvalitou používaných pelet, pelet ovlivněných vlhkostí, nepřebíráme žádnou odpovědnost za škody způsobené špatnou kvalitou paliva.

KREOZOT

Kreozot, neboli saze, je látka podobná dehtu. Při hoření vzniká černý kouř se zbytkem, který má rovněž černou barvu. Saze nebo kreozot se tvoří při nesprávné obsluze spotřebiče, např.: zablokování spalovacího ventilátoru, když se neprovádí čištění a údržba spalovací plochy nebo špatné spalování vzduch-palivo.

Provoz tohoto spotřebiče je nebezpečný, pokud plamen ztmavne, ušpiní se nebo je systém podavače přeplněný peletami. Když se tento kreozot zapálí, vytvoří extrémně horký a nekontrolovaný oheň, podobný tukovému ohni. Pokud k tomu dojde, VYPNĚTE jednotku, nechte ji zcela vychladnout a poté proveďte údržbu a čištění. Obvykle se hromadí podél výfukových oblastí.

Pokud se v jednotce vytvořil kreozot, nechejte přístroj zahřát na nízkou teplotu, vypněte přístroj a poté setřete veškeré nečistoty ručníkem. Podobně jako u dehtu se mnohem snadněji čistí za tepla, protože se stává tekutým.

OXID UHELNATÝ (“tichý zabiják”)

Oxid uhelnatý je bezbarvý plyn bez chuti a pachu, který vzniká spalováním plynu, dřeva, propanu, dřevěného uhlí či jiného paliva. Oxid uhelnatý snižuje schopnost krve přenášet kyslík. Nízký obsah kyslíku v krvi může způsobit bolest hlavy, závrať, slabost, nevolnost, zvracení, ospalost, zmatení, ztrátu vědomí či smrt. Dodržováním této příručky se vyhnete Vaší otravě či otrávením Vaší rodiny a ostatních tímto bezbarvým plynem bez zápachu.

- Navštivte lékaře, pokud se u vás či ostatních vyvine chřipka nebo podobné příznaky během vaření nebo v blízkosti spotřebiče. Otrava oxidem uhelnatým, kterou lze snadno zaměnit za chřipku či nachlazení, může být odhalena příliš pozdě.
- Konzumace alkoholu a drog během používání spotřebiče zvyšuje efekt otravy oxidem uhelnatým.

Oxid uhelnatý je obzvláště toxický pro matky a děti během těhotenství, děti, starší osoby, kuřáky a osoby, které mají potíže s krví či oběhovým systémem např. anémie nebo srdeční onemocnění.

OBSAH

Bezpečnostní informace 2

Díly a specifikace.....6

Příprava sestavení.....7

Pokyny k sestavení

- Sestavení předních panelů.....7
- Sestavení podpůrných noh k hlavní skříni 8
- Montáž podpůrných panelů 8
- Zajištění podpůrné tyče.....9
- Montáž držáků 9
- Montáž zadní rukojeti 9
- Zajištění komínu 10
- Instalace zarážky víka 10
- Připevnění knoflíku pro čištění násypky 10
- Montáž madla dvířek, západky 11
- Vložení zásobníku na popel 11
- Umístění misky na tuk 11
- Vložení varných komponent 12
- Připojení k el. zdroji 12

Návod k obsluze

- Prostředí udírny 13
- Rozsah teplot udírny 14
- Pochopení ovládacího panelu 15
- Funkce ovládacího panelu 17
- Připojení k aplikaci Smoke IT® 18
- Plnění násypky 19
- První použití - vypálení udírny 19
- Postup automatického zapnutí..... 19
- Vypnutí udírny 19

Péče a údržba 20

Používání dřevěných pelet.....22

Průvodce uzením 22

Tipy a technika 24

Řešení potíží 25

Schéma el. zapojení 27

Náhradní díly

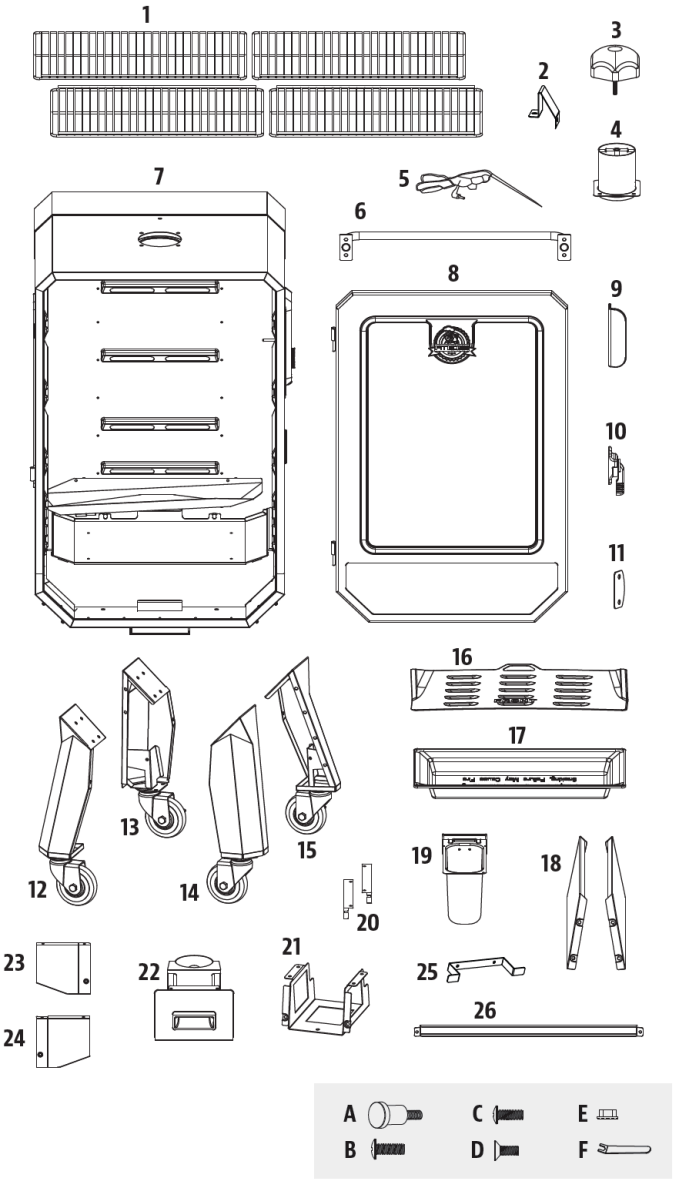
- Náhradní díly 28
- Náhradní elektrické díly.....29

Záruka 29

DÍLY A SPECIFIKACE

Díl#	Popis
1	Udící rošt (x4)
2	Zarážka víka (x1)
3	Komínové víko (x1)
4	Komín (x1)
5	Teplotní sonda (x1)
6	Rukojeť násypky (x1)
7	Hlavní udící skříň (x1)
8	Dveře skříně (x1)
9	Rukojeť dveří (x1)
10	Západka dveří (x1)
11	Tepelný filtr dveří skříně (x1)
12	Levá přední noha (x1)
13	Levá zadní noha (x1)
14	Pravá přední noha (x1)
15	Pravá zadní noha (x1)
16	Deflektorová deska (x1)
17	Miska na vodu (x1)
18	Podpůrný panel (x2)
19	Miska na tuk (x1)
20	Držák misky na tuk (x2)
21	Držák zásobníku na popel (x1)
22	Zásobník na popel (x1)
23	Levý přední panel (x1)
24	Pravý přední panel (x1)
25	Držák napájecího kabelu (x1)
26	Podpěrná tyč (x1)
A	Úchytka dvířek (x1)
B	Šroub (x4)
C	Šroub (x34)
D	Šroub (x4)
E	Matice (x16)
F	Klíč (x1)
-	Náhradní díly (Cx2)

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



PB – ELEKTRICKÉ POŽADAVKY

110-120V, 60Hz, 250W, 3-KOLÍKOVÁ UZEMNĚNÁ ZÁSTRČKA

MODEL		ROZMĚRY SESTAVY (WxDxH)	VÁHA	VARNÁ PLOCHA	VELIKOST NÁSYPKY	TEPLOTA
PB	PBV4PS2	679 MM X 682 MM X 1,394 MM	70 KG	OBJEM: 0.09 M^3 TOTAL - 6,948 CM^2	29.4 KG	54-215 °C

PŘÍPRAVA MONTÁŽE

Díly jsou umístěny v celém přepravním kartonu, včetně spodní části grilu. Po vyjmutí z ochranného přepravního kartonu zkontrolujte gril, díly a blistrové balení spojovacího materiálu. Před montáží zlikvidujte všechny obalové materiály zevnitř i zvenčí grilu, poté zkontrolujte všechny díly podle seznamu dílů. Pokud některá část chybí nebo je poškozená, nepokoušejte se ji sestavit. Na poškození při přepravě se nevztahuje záruka. Kontaktujte svého prodejce nebo zákaznický servis pro náhradní díly.

DŮLEŽITÉ: Pro snazší instalaci je při sestavování této jednotky užitečné (ale není nutné) použití dvou lidí.

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

POKYNY K SESTAVENÍ

DŮLEŽITÉ: Před zahájením montáže se doporučuje přečíst si každý krok podle pokynů. Šrouby úplně neutahujte, dokud nejsou namontovány všechny šrouby pro daný krok nebo pokud není uvedeno jinak.

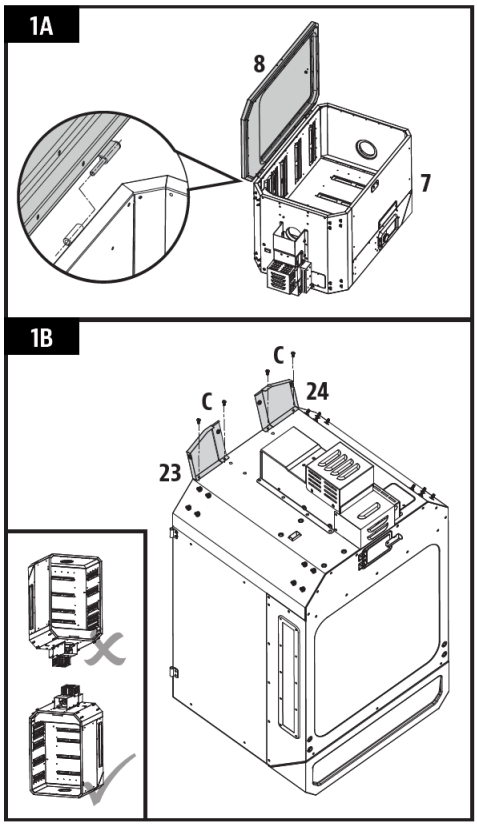
1. MONTÁŽ PŘEDNÍCH PANELŮ

Potřebné díly:

1 x Hlavní udící skříň (#7)
1 x Dveře skříně (#8)
1 x Levý přední panel (#23)
1 x Pravý přední (#24)
4 x Šroub (#C)

Montáž:

- Umístěte na zem kus kartonu, abyste zabránili poškrábání jednotky a dílů během sestavování. Nejprve zvedněte dveře skříně z pantů a dejte stranou, viz obr. 1A.
- Poté překlopte hlavní skříň spodní stranou nahoru na karton. Namontujte levý a pravý přední panel na spodní část hlavní skříně pomocí dvou šroubků na každém panelu. Viz obr. 1B.



2. MONTÁŽ NOH K HLAVNÍ SKŘÍNI

Potřebné díly:

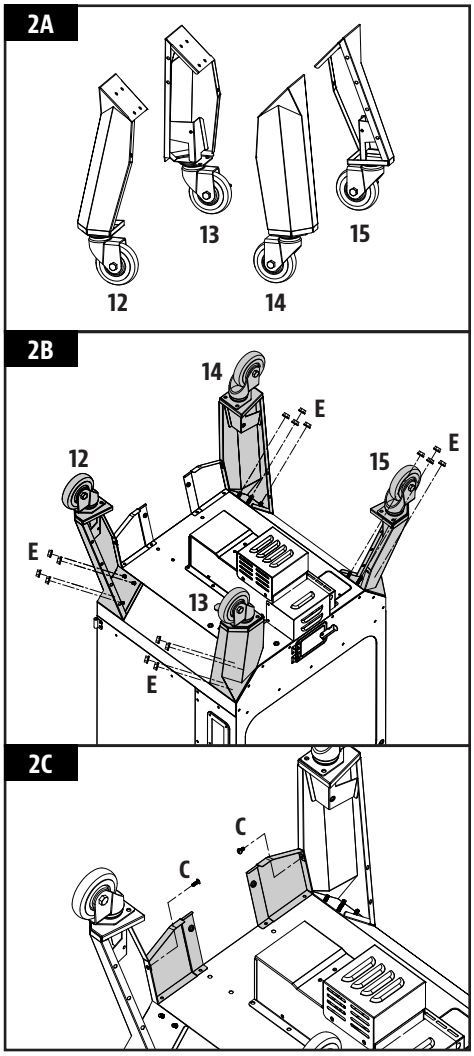
1 x Levá přední noha (#12)
1 x Levá zadní noha (#13)
1 x Pravá přední noha (#14)
1 x Pravá zadní noha (#15)
2 x Šroub (#C)
16 x Matice (#E)
1 x Klíč (#F)

Montáž:

- Připravte čtyři nohy pro montáž uspořádáním označených nohou, jak je znázorněno na obrázku 2A.
- Namontujte podpěrnou nohu zarovnáním na vyčnívající šrouby na spodní straně hlavní skříně a poté ji zajistěte čtyřmi maticemi pomocí klíče. Zopakujte montáž pro zbývající tři nohy, viz obr. 2B.

DŮLEŽITÉ: Čtyři nosné nohy musí být správně uspořádány, aby bylo možné správně nainstalovat nosné panely a nosnou tyč v pozdějších krocích.

- Upevněte přední panely na přední nohy pomocí šroubku na každém panelu, viz obr. 2C.



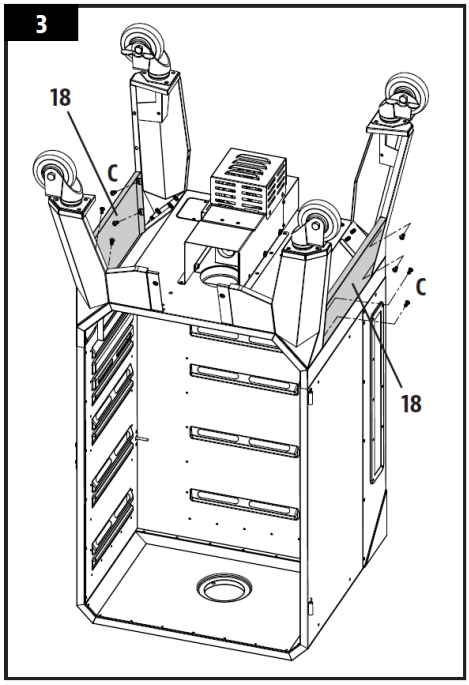
3. MONTÁŽ PODPĚRNÝCH PANELŮ

Potřebné díly:

2 x Podpěrný panel (#18)
8 x Šroub (#C)

Montáž:

- Nainstalujte jeden nosný panel na stranu jednotky mezi přední a zadní nohu. Zajistěte pomocí dvou šroubů na každé straně. Ujistěte se, že plochá strana podpůrného panelu směřuje ven. Opakujte stejnou instalaci pro montáž druhého podpůrného panelu. Všimněte si obrázku uspořádání nosného panelu.



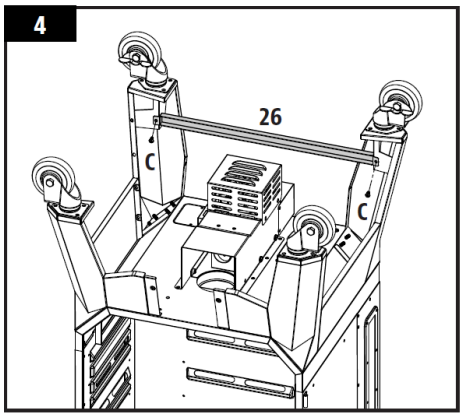
4. ZAJIŠTĚNÍ PODPĚRNÉ TYČE

Potřebné díly:

1 x Podpěrná tyč (#26)
2 x Šroub (#C)

Montáž:

- Nainstalujte opěrnou tyč do zadní části jednotky mezi dvě zadní nohy. Zajistěte pomocí jednoho šroubu na každé straně. Ujistěte se, že opěrná tyč je umístěna na spodní straně hlavní skříně směrem ven. Všimněte si obrázku uspořádání nosné tyče.



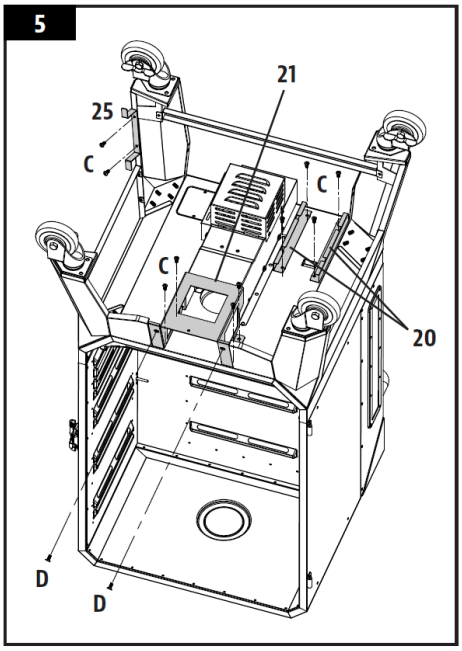
5. MONTÁŽ DRŽÁKŮ

Potřebné díly:

2 x Držák misky na tuk (#20)
1 x Držák zásobníku na popel (#21)
1 x Držák napájecího kabelu (#25)
10 x Šroub (#C)
2 x Šroub (#D)

Montáž:

- Najděte dva otvory na zadní pravé podpěrné noze. Připevněte držák napájecího kabelu k pravé zadní podpěře pomocí dvou šroubů (C).
- Pomocí 4 šroubů (C) namontujte držák na zásobník popela na spodní část hlavní skříně. Připevněte jej k levému a pravému přednímu panelu pomocí jednoho šroubu (D) na každém panelu.
- Pomocí čtyř šroubů (C) namontujte držáky misky na tuk na spodní část hlavní skříně.
- Zcela utáhněte všechny šrouby na základně vozíku. Poté opatrně otočte jednotku do vzpřímené polohy s kolečky na spodní straně.



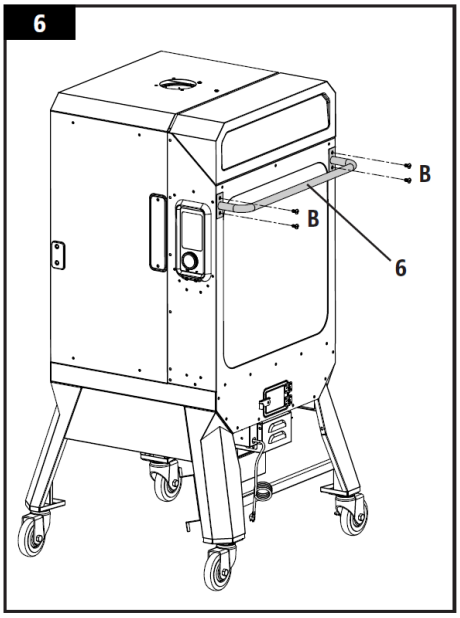
6. MONTÁŽ ZADNÍ RUKOJETI

Potřebné díly:

1 x Rukojeť násypky (#6)
4 x Šroub (#B)

Montáž:

- Namontujte rukojeť na zadní stranu násypky pomocí čtyř šroubů.



7. ZAJIŠTĚNÍ KOMÍNA

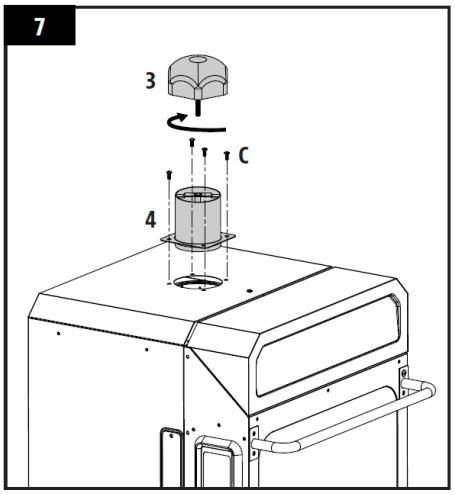
Potřebné díly:

1 x Komínové víko (#3)
1 x Komín (#4)
4 x Šroub (#C)

Montáž:

- Najděte otvor pro komín na horní straně hlavní skříně. Zvenčí připevněte komín k hornímu panelu pomocí čtyř šroubů. Šroub se připevní k samosvorné matici na vnitřní straně skříně. Poté našroubujte komínové víko na horní část komínu.

POZNÁMKA: Upravte kryt komína tak, aby ovlivnil proudění vzduchu uvnitř hlavní mřížky. Pokud udíte při nízké teplotě, nechte víko komína více otevřené.



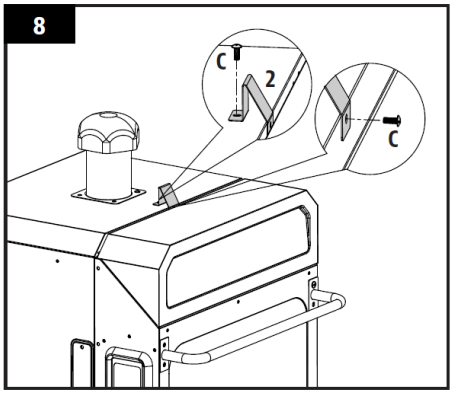
8. INSTALACE ZARÁŽKY VÍKA

Potřebné díly

1 x Zarážka víka (#2)
2 x Šroub (#C)

Montáž:

- Nainstalujte zarážku víka na horní část hlavní skříně poblíž víka koše pomocí jednoho šroubu na horní straně a jednoho šroubu na vnitřní hraně mezi závěsy víka násypky



9. PŘIPEVNĚNÍ ÚCHYTKY DVÍŘEK K ČIŠTĚNÍ NÁSYPKY

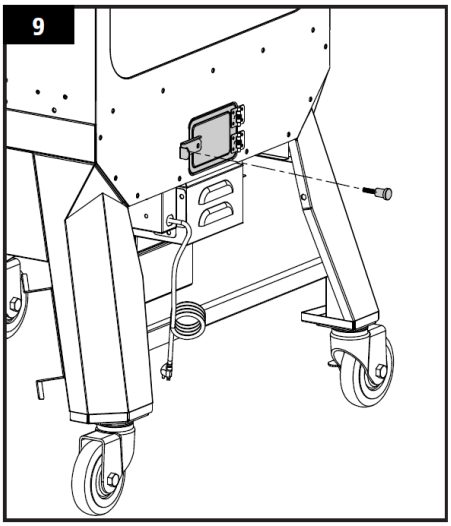
Potřebné díly:

1 x Úchytka dvířek (#A)

Montáž:

- Připevněte úchytku dvířek pro čištění násypky zašroubováním do otvoru ve dveřích. Zašroubujte ji, dokud není kompletně připevněna a západka dvířek je zajištěná.

POZNÁMKA: Chcete-li použít funkci čištění zásobníku, jednoduše uvolněte kliku dvířek, zvedněte západku dvířek pro čištění a otevřete dvířka.



10. MONTÁŽ MADLA DVEŘÍ, ZÁPADKY

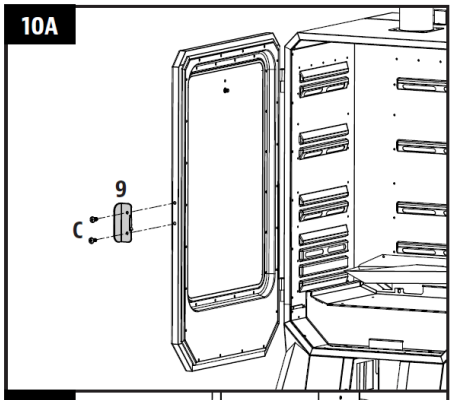
Potřebné díly:

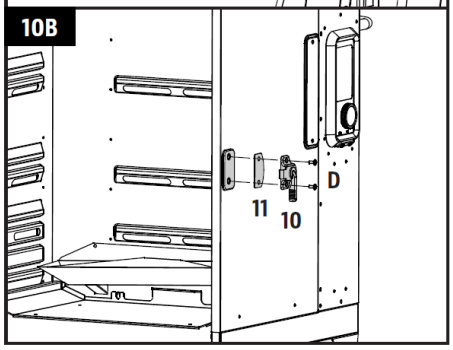
1 x Madlo dveří (#9)
1 x Západka dveří (#10)
1 x Tepelný filtr dveří skříně (#11)
2 x Šroub (#C)
2 x Šroub (#D)

Montáž:

- Nejprve namontujte dvířka skříně na hlavní skříň tak, že srovnáte a zajistíte oba panty. Ujistěte se, že jsou dvířka správně namontována, vyzkoušejte, zda se volně otevírají.
- Poté namontujte madlo dvířek skříně na přední stranu pomocí dvou šroubů (C). Všimněte si správného směru v 10A.
- Nainstalujte západku dveří skříně a tepelný filtr západky dveří na vnější stranu hlavní skříně pomocí dvou šroubů (D). Viz obr. 10B.

DŮLEŽITÉ: Jemně dolaďte a otestujte západku a háčky dvířek skříně, abyste se ujistili, že jsou správně zarovnány a že vše správně těsní, když jsou dvířka zavřená. Špatné vyrovnání může mít za následek tepelné ztráty a netěsnosti během používání.





11. VLOŽENÍ ZÁSOBNÍKU NA POPEL

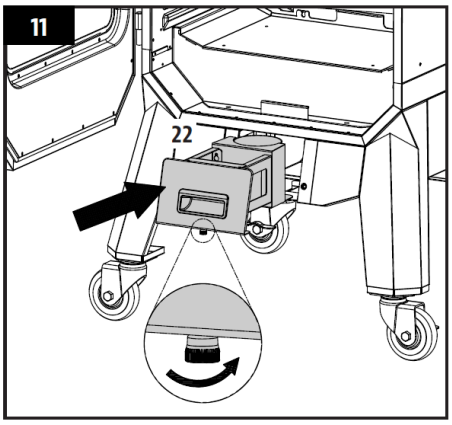
Potřebné díly:

1 x Zásobník na popel (#22)

Montáž:

- Otevřete dvířka skříně. Poté vložte zásobník na popel do pouzdra na předním panelu jednotky. Utáhněte spodní šroub proti směru hodinových ručiček, aby zapadl na místo.

DŮLEŽITÉ: Ujistěte se, že je zásobník na čištění popela zcela zasunutý, aby se popel z hlavní skříně správně shromažďoval.



12. UMÍSTĚNÍ MISKY NA TUK

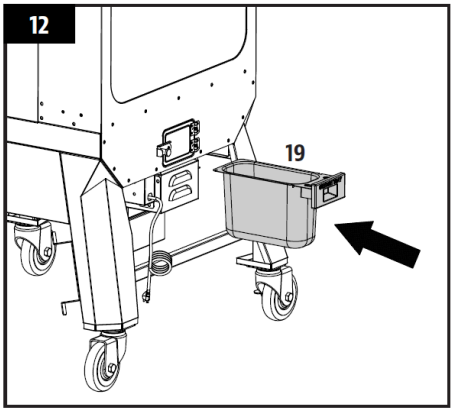
Potřebné díly:

1 x Miska na tuk (#19)

Montáž:

- Zasuňte misku na tuk do držáku misky na tuk vzadu na spodní straně hlavní udící skříně.

POZNÁMKA: Zásobník na tuk je zcela zasunutý, jakmile je přední část zásobníku zarovnána se zadní částí hlavní skříně.



13. VLOŽENÍ VARNÝCH KOMPONENT

Potřebné díly:

4 x Udící rošty (#1)
1 x Deflektorová deska (#16)
1 x Miska na vodu (#17)

Montáž:

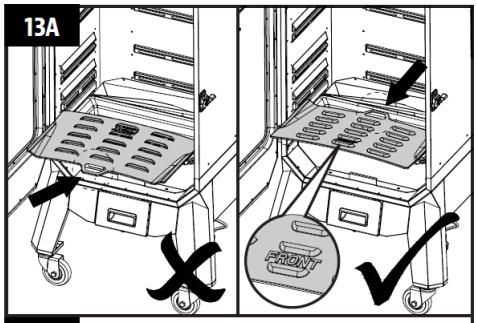
- Vložte misku na vodu do nejnižších vyražených mřížkových podpěr vnitřní skříňky. Naplňte nádobu na vodu asi do ¾ vody.

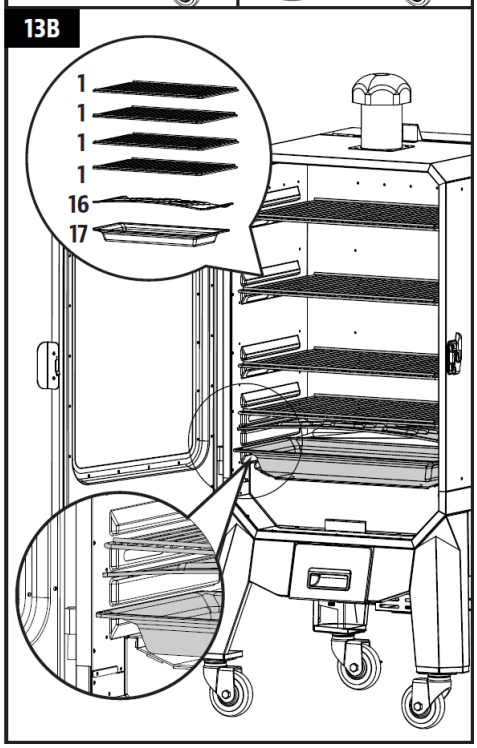
DŮLEŽITÉ: Během uzení mějte vodu v misce na vodu po celou dobu. Pokud udíte delší dobu, posuňte nádobu na vodu výše, aby voda vydržela déle.

- Poté vložte desku tepelného deflektoru do další sady embosovaných mřížkových podpěr nad miskou na vodu. Všimněte si obrázků 13A a 13B pro správné umístění, s nápisem "FRONT" směrem ke dveřím skříně.

POZNÁMKA: Nesprávné umístění desky tepelného deflektoru zabrání zatékání tuku do misky na tuk a může způsobit vznícení tuku. Ujistěte se, že tato část je vždy nainstalována pod vašimi grilovacími mřížkami. Tepelná deflektorová deska zachytí mastnotu a kapky z vašich výrobků a umožní snadnější čištění.

- Nakonec umístěte čtyři grilovací mřížky do zbývajících embosovaných mřížkových podpěr v hlavní skříni.
- Jednotka je nyní kompletně sestavena.



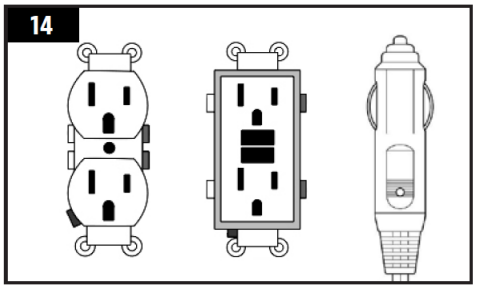


14. PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ ENERGII

- STANDARDNÍ VÝSTUP
  Tento spotřebič vyžaduje 110-120 V, 60 Hz, 250 W. Musí to být 3kolíková uzemněná zástrčka. Před použitím se ujistěte, že uzemněný konec není zlomený. Řízení používá 110-120 voltovou, rychlou pojistku k ochraně desky před zapalovačem.

- VÝSTUP GFCI
  Toto zařízení bude fungovat na většině zásuvek GFCI s doporučenou velikostí 15 ampérů. Pokud je vaše zásuvka GFCI vysoce citlivá na přepětí, pravděpodobně se během spouštěcí fáze provozu vypne. Během spouštěcí fáze zapalovač odebírá 200-700 wattů elektřiny, což může být příliš mnoho energie, než aby ji zvládla zásuvka GFCI. Při každém vypnutí se zvýší citlivost. Pokud GFCI stále vypíná, vyměňte zásuvku nebo ji vyměňte za zásuvku bez GFCI.

DŮLEŽITÉ: Pokud jednotku nepoužíváte, odpojte ji od zdroje napájení.



NÁVOD K POUŽITÍ

Při dnešním životním stylu, kdy se snažíme jíst zdravá a výživná jídla, je třeba zvážit důležitost snížení příjmu tuků. Jedním z nejlepších způsobů, jak snížit obsah tuku ve Vaší stravě, je použít nízkotučnou metodu vaření, jako je uzení. Vzhledem k tomu, že peletová udírna používá přírodní dřevěné pelety, pikantní dřevitá příchuť se do masa zavaří, což snižuje potřebu omáček s vysokým obsahem cukru.

PROSTŘEDÍ UDÍRNY

1. *KDE UMÍSTIT UDÍRNU*

U všech venkovních spotřebičů hrají venkovní povětrnostní podmínky velkou roli ve výkonu Vaší udírny a době vaření potřebné k dokonalosti vašich jídel. Pit Boss®, díky své konstrukci s dvojitou stěnou, by měl být považován za udírnu na 3 sezóny, v závislosti na tom, kde žijete. Všechny jednotky Pit Boss® by měly udržovat minimální vzdálenost 305 mm od hořlavých konstrukcí a tato vzdálenost musí být zachována, když je udírna v provozu. Tento spotřebič nesmí být umístěn pod hořlavým stropem nebo převisem. Udržujte svou udírnu v oblasti mimo dosah hořlavých materiálů, benzínu a jiných hořlavých výparů a kapalin.

2. *UZENÍ PŘI STUDENÉM POČASÍ*

Ochlazující se počasí neznamená, že grilovací a udící sezóna končí! Čistý chladný vzduch a nebeské aroma uzených jídel vám pomohou vyléčit podzimní deprese. Postupujte podle těchto doporučení, jak si užít udírnu během chladnějších měsíců:

- Pokud selhává spalování pelet při nízkých teplotách, mírně zvyšte teplotu, abyste dosáhli stejných výsledků.
- Organizujte – Než vyrazíte ven, připravte si v kuchyni vše, co potřebujete. Během zimy přemístěte udírnu na místo, které je bez větru a přímého chladu. Zkontrolujte místní předpisy týkající se blízkosti Vaší udírny ve vztahu k Vašemu domu a/nebo jiným objektům. Dejte vše, co potřebujete, na tác, upevněte a hotovo!
- Chcete-li sledovat venkovní teplotu, umístěte venkovní teploměr do blízkosti varného prostoru. Uchovávejte si záznamy nebo historii toho, co jste vyudili, venkovní teplotu a dobu uzení. Pomůže Vám to později, abyste zjistili, jak dlouho bude trvat vyudit si svoji oblíbenou pochoutku.
- Za velmi chladného počasí zvyšte dobu předehřívání nejméně o 20 minut.
- Vyhněte se otevírání dveří, kdykoliv to není nutné. Nárazy chladného větru mohou velmi snížit vnitřní teplotu v udírně. Buďte flexibilní s časem servírování; při každém otevření dveří přidejte vždycky nějaký čas navíc.
- Mějte nachystaný předehřátý talíř či kryt, abyste udrželi jídlo teplé během přenosu dovnitř.
- Ideální potraviny pro zimní vaření jsou ty, které vyžadují malou pozornost, jako jsou pečeně, celá kuřata, žebra a krůta. Usnadněte si přípravu jídla přidáním jednoduchých věcí, jako je zelenina a brambory.

3. *UZENÍ V HORKÉM POČASÍ*

Jakmile se venku oteplí, čas uzení se zkrátí. Následujte tyto doporučení, jak si užít uzení i během horkých dní:

- Snižte udící teplotu. Vyhnete se tak nežádoucímu vzplanutí.
- K určení vnitřní teploty potravin použijte teploměr na maso. Pomáhá to zabránit tomu, aby se Vaše maso nadměrně vyudilo a bylo vysušené.
- I za horkého počasí udržujte dvířka udírny neustále zavřená.
- Potraviny můžete udržovat v horkém stavu tím, že je zabalíte do fólie a umístíte je do izolovaného chladiče. Zmačkané noviny kolem fólie pomůže udržovat jídlo teplé až po dobu 3 až 4 hodin.

ROZSAH TEPLOT UDÍRNY

Údaje o teplotě na ovládací desce se nemusí přesně shodovat s teploměrem. Všechny níže uvedené teploty jsou přibližné a jsou ovlivněny následujícími faktory: venkovní teplotou, množstvím a směrem větru, kvalitou použitých pelet, otevřenými dvířky skříně a množstvím připravovaného jídla.

- *VYSOKÉ TEPLOTY (190-215 °C)*

Tento rozsah se používá k uzení při vysoké teplotě, bez kontaktu s plamenem. Vysoká teplota se také používá pro vypalování k vyčištění grilovacích mřížek po použití. Kromě toho lze vysoké teploty použít v extrémně chladných povětrnostních podmínkách pro kompenzaci kontrastu teplot mezi vnějškem a uvnitř jednotky.

- *STŘEDNÍ TEPLOTY (135-177 °C)*

Tyto teploty jsou nejlepší pro pečení, zapékání a dokončování pomalu uzených výrobků. Vaření při těchto teplotách výrazně sníží pravděpodobnost vzplanutí mastnoty. Skvělá teplota pro uzení čehokoli zabaleného ve slanině nebo tam, kde chcete mít vše pod kontrolou.

- *NÍZKÉ TEPLOTY (54-122 °C)*

Nízké teploty se používají ke zpomalení pečení, zvýšení kouřové chuti a k udržení tepla. Vdechněte více chuti kouře a udržujte vaše maso šťavnaté delším uzením při nižší teplotě (v USA známé jako **low and slow**). Vřele doporučujeme pro velkého krocana na Den díkůvzdání, šťavnatou šunku o Velikonocích nebo obrovskou sváteční hostinu.

Uzení je variací na opravdové grilování a je skutečně hlavní výhodou udírny. Existují dva druhy uzení: horké uzení a studené uzení.

- **Horké uzení**, jiný název pro low and slow, se obecně provádí při 54-122 °C. Horké uzení funguje nejlépe, když je vyžadována delší doba vaření, jako jsou velké kusy masa, ryb nebo drůbeže.
- **Uzení za studena** je, když je jídlo umístěno tak daleko od ohně, že se udí bez vaření, a při teplotách 15-32 °C.

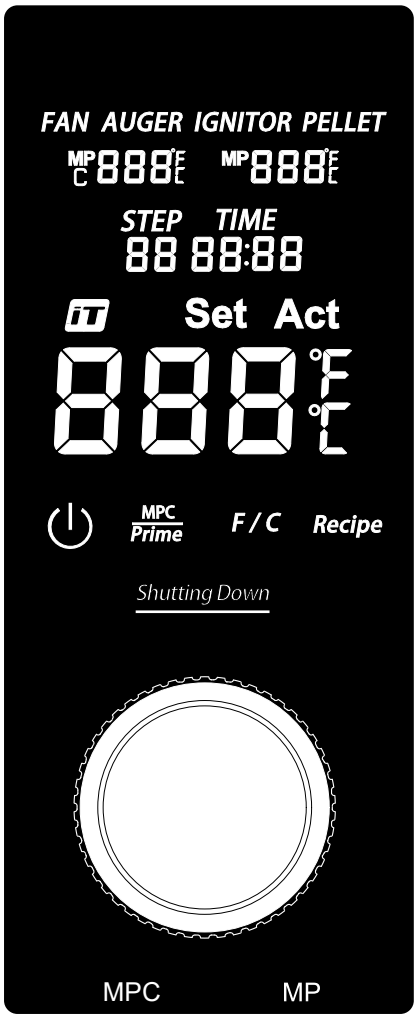
TIP: Chcete-li zesílit tuto pikantní chuť, přepněte na rozsah teplot SMOKE (nízký) ihned po vložení jídla do udírny. To umožňuje, aby kouř pronikl do masa, než se póry masa uzavřou při 49 °C.

Klíčem k úspěchu je experimentovat s délkou doby, kterou povolíte uzení, než se jídlo dovaří. Někteří kuchaři dávají přednost uzení na konci vaření, takže jídlo zůstane teplé, dokud nebude připraveno k podávání. Cvičení dělá mistra!

POCHOPENÍ OVLÁDACÍHO PANELU

Tento P.I.D. (proporcionálně-integrálně-derivační) digitální ovládací panel je velmi podobný ovládacím prvkům vaší kuchyňské trouby. Hlavními výhodami jsou schopnost automaticky kompenzovat různé okolní podmínky a druhy paliva.

DŮLEŽITÉ: Teplota uvnitř každého grilu se bude velmi lišit místo od místa. Dokonce i společně kalibrované přístroje spolu nemusí souhlasit.



KONTROLKA	POPIS
	Stisknutím tohoto tlačítka zapnete jednotku. Tím se zahájí cyklus automatického spouštění. Stisknutím a podržením tohoto tlačítka po dobu tří sekund vypnete jednotku a aktivujete cyklus automatického ochlazování. Tlačítko se rozsvítí bíle, když je připojeno ke zdroji napájení a když je jednotka zapnutá.
iT	Ikona Smoke iT® označuje připojení k Wi-Fi. Při hledání připojení přes Wi-Fi nebo Bluetooth® bude ikona Smoke iT® blikat. Jakmile je navázáno připojení Wi-Fi, ikona Smoke iT® zůstane svítit. Po připojení získáte aktuální informace o skutečných a nastavených teplotách grilu, době uzení a teplotách sondy na maso. Umožňuje také upravit nastavení ovládacího panelu.
F / C	Rychlým stisknutím tohoto tlačítka aktivujete spínač teplotních jednotek, čímž se změní hodnota teploty. Změna mezi stupni Celsia (ºC) a Fahrenheita (ºF), podle potřeby. Výchozí nastavení je Fahrenheit.
MPC / Prime	Toto tlačítko má dvě funkce: Programovatelná sonda (MPC) a Prime Button. 1. Rychlé stisknutí tohoto tlačítka aktivuje programovatelnou sondu do masa – což je první zásuvný port (MPC) sondy do masa. Pomocí ovládacího knoflíku nastavte teplotu programovatelné sondy do masa. Dalším stisknutím ovladače ovladače potvrďte a opusťte nastavení programovatelné sondy na maso. 2. Stisknutím a podržením tohoto tlačítka po dobu tří sekund aktivujete ruční nepřetržité podávání pelet do ohniště. Uvolněním tlačítka zastavíte ruční podávání pelet. To lze použít k přisypání dalšího paliva do ohně před otevřením dveří skříně, což má za následek rychlou rekuperaci tepla. Může být také použit při uzení, pro zvýšení intenzity čisté chuti kouře. Tato funkce byla požadována od soutěžních kuchařů.
	Ovladač se používá ke zvýšení, snížení a výběru hodnoty nastavení. Stisknutím a uvolněním ovladače ovladač aktivujte, poté otáčením ovladače vyberte čas, teplotu nebo krok v aktivní nabídce nastavení. Stisknutím ovladače potvrďte vybranou hodnotu.

Set Act 888 °F °C	Centrální displej zobrazuje aktuální i nastavenou teplotu. Skutečná teplota se zobrazuje neustále, pokud není nastavena teplota. Skutečná teplota je teplota uvnitř hlavní skříně. Skutečná teplota se odečítá grilovací sondou (senzorem) z vnitřku hlavní skříně. Chcete-li zobrazit nastavenou teplotu, stiskněte ovladač. Nastavená teplota je aktivní, když údaj bliká. Chcete-li nastavit teplotu, otáčejte ovladačem podle potřeby. Jakmile je dosaženo požadované nastavené teploty, stiskněte ovladač ovladače pro potvrzení nastavené teploty, poté se údaj vrátí zpět na skutečnou teplotu.
Recipe	Jedním stisknutím tlačítka aktivujete kroky receptu. K dispozici je devět kroků receptu, které lze nastavit. Upravte nastavení každého kroku receptury pomocí ovladače.
STEP 88	Zobrazuje aktuální krok receptu.
TIME 88:88	Zobrazuje čas nastavený během kroku receptury. Stiskněte tlačítko Recipe pro aktivaci nastavení Recipe. Pomocí ovladače ovladače přepínejte mezi kroky receptury, přičemž jedním je čas.
MP C 888 °F °C	Zobrazuje aktuální a nastavenou teplotu programovatelné sondy do masa – což je první zásuvný port sondy do masa (MPC). Skutečná teplota se zobrazuje neustále, pokud není nastavena teplota. Když stisknete tlačítko MPC, vybraný údaj Meat Probe (masové sondy) bude blikat a lze upravit nastavenou teplotu. Pokud sondu do masa nepoužíváte, odpojte ji od připojovacího portu a zobrazí se kód „noP“. Kompatibilní pouze se značkovými sondami do masa Pit Boss® Grills.
MP 888 °F °C	Zobrazuje skutečnou teplotu sondy do masa. Tento údaj Meat Probe odpovídá zásuvnému připojovacímu portu (MP). Pokud sondu do masa nepoužíváte, odpojte ji od připojovacího portu a zobrazí se kód „noP“. Kompatibilní pouze se značkovými sondami do masa Pit Boss® Grills.
Shutting Down	Tento údaj se zobrazí po volbě Vypnout. Indikuje, že se spustil cyklus automatického ochlazování. Jakmile je cyklus ochlazování dokončen, údaj již nebude viditelný.
FAN	Ikonka větráku (FAN) je viditelná, pokud je větrák zapnutý. Pokud se zobrazuje chybová hláška (Err) a ikona FAN bliká, větrák nefunguje. Pomoc najdete v kapitole “Řešení potíží“.
AUGER	Ikona podavače AUGER je viditelná, pokud je podavač zapnutý. Pokud se zobrazuje chybová hláška (Err) a ikona AUGER bliká, podavač nefunguje. Pomoc najdete v kapitole “Řešení potíží“.
IGNITOR	Ikona zapalovače IGTNITOR je viditelná, pokud je zapalovač zapnutý. Pokud se zobrazuje chybová hláška (Err) a ikona IGNITOR bliká, podavač nefunguje. Pomoc najdete v kapitole “Řešení potíží“.
PELLET	Když je na centrálním displeji zobrazen chybový kód (Err) a je viditelná ikona PELLET, oheň v udírně zhasl nebo může být násypka prázdná. Pomoc najdete v kapitole “Řešení potíží“.

FUNKCE OVLÁDACÍHO PANELU

- *NASTAVENÍ TEPLOTY*

Grilovací sonda měří vnitřní teplotu hlavní skříně. Když je nastavená teplota upravena, grilovací sonda přečte skutečnou teplotu uvnitř hlavní skříně a upraví se na požadovanou nastavenou teplotu.

DŮLEŽITÉ: Teplota vaší jednotky velmi závisí na okolním venkovním počasí, kvalitě použitých pelet, chuti pelet a množství připravovaného jídla.

NASTAVENÍ TEPLOTY

Chcete-li nastavit požadovanou teplotu udírny, postupujte podle následujících kroků:

1. Stiskněte ovladač. Tím začne blikat indikace nastavení teploty, což znamená, že je aktivní.
2. Znovu použijte ovládací knoflík pro nastavení požadované teploty.
3. Jakmile je dosaženo požadované nastavené teploty, stiskněte ovladač pro potvrzení nastavené teploty, poté se údaj vrátí zpět na skutečnou teplotu.

- *POUŽITÍ PROGRAMOVATELNÉ SONDY*

Masová sonda měří vnitřní teplotu masa, podobně jako Vaše trouba. Vložte nerezovou sondu do masa do nejsilnější části masa. Vnitřní teplota masa je zobrazena na displeji ovládacího panelu. Zasuňte adaptér sondy do připojovacího portu sondy na maso a ujistěte se, že je zcela zasunut do zástrčky. Ucítíte a uslyšíte, jak zapadne na místo. Nejen, že vyudí maso na požadovanou teplotu, ale automaticky sníží teplotu grilu na nízkou / “S“ (kouř), aby jídlo zůstalo teplé, dokud nebude připraveno k podávání. Stačí ji nastavit a poté relaxovat, zatímco sonda do masa udělá zbytek!

POZNÁMKA: Při vkládání sondy do masa se ujistěte, aby se sonda a dráty sondy do masa nedostaly do přímého kontaktu s plamenem nebo nadměrným teplem. To může mít za následek poškození sondy do masa. Vytáhněte přebytečný drát z dvířek skříně. Když sondu nepoužíváte, odpojte ji od připojovacího portu sondy na maso a umístěte do otvorů na rukojeti násypky, aby byla chráněna a čistá.

NASTAVENÍ PROGRAMOVATELNÉ SONDY

Chcete-li naprogramovat požadovanou nastavenou teplotu programovatelné sondy do masa, postupujte podle následujících kroků:

1. Rychlým stisknutím tlačítka MPC aktivujte programovatelnou sondu na maso. Když je aktivní, údaj teploty na sondě do masa bude blikat.
2. Pomocí ovládacího knoflíku nastavte požadovanou teplotu.
3. Jakmile dosáhnete požadované nastavené teploty Vámi vybrané sondy do masa, stiskněte znovu ovladač pro potvrzení a opuštění nastavení programovatelné sondy do masa.

- *NASTAVENÍ RECEPTU*

Funkce Recipe umožňuje uživateli naprogramovat pokyny pro vaření, známé jako Recipe Steps, pro řídicí panel, který bude následovat a automaticky spouštět. Tyto pokyny k vaření jsou kombinací mezi teplotou vaření a časem. Počínaje prvními kroky receptury (01) bude řídicí deska cyklicky procházet jednotlivými kroky receptury a udit jídlo. Po dokončení všech kroků receptu se ovládací panel automaticky přepne na nízkou teplotu 82 °C, takže jídlo zůstane teplé, dokud nebude připraveno k podávání. K dispozici je celkem devět kroků receptu, které lze naprogramovat.

JAK NAPROGRAMOVAT KROK RECEPTU

Chcete-li nastavit jeden nebo více kroků receptury, postupujte podle následujících kroků:

1. Stiskněte a podržte tlačítko Recept. To způsobí, že tlačítko Recipe začne blikat, čímž se ukáže, že nastavení Recept je aktivní. Tím se také aktivují kroky receptury a rozsvítí se písmeno ‘S‘, které značí, že je aktivní.
   - Pomocí ovladácího knoflíku vyberte krok receptury. Začněte prvním krokem receptury (01).
   - Po dosažení požadovaného kroku receptu stiskněte knoflík pro přechod na další nastavení.
2. Nastavte hodiny času. Hodiny na displeji budou blikat, což znamená, že je vybráno.
   - Pomocí ovládacího knoflíku vyberte požadované hodiny.
   - Po dosažení požadovaných hodin stiskněte knoflík pro přechod na další nastavení.
3. Nastavte minuty. Minuty na displeji budou blikat, což znamená, že je vybráno.
   - Pomocí ovládacího knoflíku vyberte požadované minuty.
   - Po dosažení požadovaných minut stiskněte knoflík pro přechod na další nastavení.
4. Nastavte teplotu. Údaj teploty na displeji bude blikat, což znamená, že je vybráno.
   - Pomocí ovládacího knoflíku vyberte požadovanou teplotu.
   - Když je dosaženo požadované teploty, stiskněte a podržte tlačítko Recept, abyste uzamkli všechna nastavení Receptu pro daný krok Receptu.
     - Chcete-li nastavit další krok receptu, rychle stiskněte tlačítko Recipe pro výběr jiného kroku receptu a naprogramujte vaření s několika kroky receptury. Opakujte výše uvedené kroky podle potřeby.

     nebo,
     - Dalším stisknutím a podržením tlačítka Recipe opustíte nastavení Receptu a spustíte Recept. Tlačítko Recept přestane blikat.

POZNÁMKA: Kroky receptury se resetují, když se jednotka vypne / vypne.

PŘIPOJENÍ K APLIKACI SMOKE IT®

Postupujte podle těchto pokynů, jak připojit gril k aplikaci Smoke iT® se zařízením Android™ nebo iOS®. Aplikace Vám umožní ovládat a sledovat teplotu grilu a sondy do masa z Vašeho mobilního zařízení. Užijte si výhody, které mobilní připojení Smoke IT® nabízí!

1. Stáhněte si aplikaci Smoke iT®. Otevřete aplikaci a povolte nastavení Bluetooth®. Noví uživatelé si budou muset vytvořit účet a postupovat podle pokynů k přihlášení.
2. Pokud jste v dosahu Bluetooth® (9 m), aplikace Smoke iT® automaticky rozpozná Váš gril. Vyberte model grilu. Pokud svůj gril na obrazovce nevidíte, ujistěte se, že je Vaše jednotka připojena ke zdroji napájení a je zapnutá.
3. V aplikaci pojmenujte svůj model grilu (např. Moje udírna) a v dolní části obrazovky vyberte „Připojit“. Tím se Váš model grilu uloží do nabídky zařízení.
4. V nabídce zařízení klikněte na model grilu, který chcete připojit. Tím se zobrazí obrazovka ovládacího panelu.
5. Klikněte na možnost nastavení (ozubené kolo) v pravém horním rohu, zadejte své přihlašovací údaje k Wi-Fi a poté se připojte kliknutím na zaškrtnutí v dolní části obrazovky. Nyní se v nabídce zařízení zobrazí ikony Bluetooth® a Wi-Fi (cloud), což ukazuje, že gril je připojen.

Při používání aplikace bude obrazovka jasně svítit, když je gril aktivní a připojený. Pokud obrazovka aplikace nebo gril v nabídce zařízení ztmavne, zkontrolujte bezdrátové připojení nebo zdroj napájení.

POSTUP NAPLNĚNÍ ZÁSOBNÍKU

Tyto pokyny je třeba dodržovat při prvním zapálení udírny a pokaždé, když udírně dojdou pelety v násypce. Šnek musí být naplněn, aby pelety mohly projít délkou šneku a naplnit podávací systém. **Pokud není zapáleno, zapalovač vyprší, než se pelety zapálí, a nezačne hořet.** Pro naplnění zásobníku postupujte takto:

1. Zapojte napájecí kabel do zdroje napájení. Stisknutím tlačítka Power zapněte jednotku. Zkontrolujte následující položky:
   - Že slyšíte, jak se šnek otáčí. Umístěte ruku do blízkosti ventilačního otvoru a vnímejte pohyb vzduchu.
   - Přibližně po minutě byste měli cítit hořící zapalovač a cítit oteplování vzduchu. Špička zapalovače nesvítí červeně, ale je extrémně horká a bude hořet. Nesahejte na zapalovač.
2. Po ověření, že všechny elektrické komponenty fungují správně, vypněte jednotku stisknutím tlačítka napájení.
3. Otevřete víko zásobníku. Ujistěte se, že v násypce nebo šnekovém systému nejsou žádné cizí předměty. Naplňte zásobník suchými, čistě přírodními peletami z tvrdého dřeva na grilování. Sledujte hladinu pelet pomocí průhledu na straně.
4. Stisknutím tlačítka napájení jednotku znovu zapněte. Spouštěcí cyklus udírny má přednastavenou teplotu “S“ (kouř), takže se začne zahřívat. Stiskněte a podržte tlačítko Prime, dokud neuslyšíte padat pelety do vnitřku udírny z trubice šneku. Jakmile začnou pelety padat do hořáku, uvolněte tlačítko Prime.
5. Stisknutím tlačítka napájení vypněte jednotku.
6. Znovu nainstalujte součásti vaření do hlavní skříně. Udírna je nyní připravena k použití.

PRVNÍ POUŽITÍ - VYPÁLENÍ UDÍRNY

Jakmile je násypka naplněná a před **prvním uzením** v udírně, je důležité dokončit vypálení grilu. Spusťte udírnu s otevřenými dvířky skříně, dokud nezačne kouř zaplňovat vnitřek skříně. Poté zajistěte dvířka skříně a nechte jednotku dosáhnout jakékoli teploty nad 176 °C (se zavřenými dvířky skříně) po dobu 30 až 40 minut, aby se jednotka vypálila a zbavila se všech cizích látek.

POSTUP AUTOMATICKÉHO ZAPNUTÍ

1. Zapojte napájecí kabel do uzemněného zdroje napájení. Otevřete dvířka skříně. Otevřete víko zásobníku. Ujistěte se, že v násypce nebo šnekovém systému nejsou žádné cizí předměty. Naplňte zásobník suchými, čistě přírodními peletami z tvrdého dřeva na grilování.
2. Stisknutím tlačítka napájení zapněte jednotku. Tím se aktivuje spouštěcí cyklus. Systém podávání šneku se začne otáčet, zapalovač začne žhnout a ventilátor bude dodávat vzduch do udírny. Během spouštěcího cyklu začne udírna produkovat kouř. Dvířka skříně musí zůstat během spouštěcího cyklu otevřená. Chcete-li se ujistit, že spouštěcí cyklus začal správně, poslouchejte zvuk ohně a všimněte si, že se vytváří určité teplo a kouř.
3. Začněte předehřívat udírnu se zavřenými dvířky skříně. Spouštěcí cyklus udírny má přednastavenou teplotu “S“ (kouř), takže se začne zahřívat. Nechte jednotku předehřát přibližně 15 až 20 minut.
4. Po dokončení předehřívání jste připraveni užít si udírnu při požadované teplotě!

VYPNUTÍ UDÍRNY

1. Po dokončení uzení dvířka skříně zůstávají zavřená a stisknutím a podržením tlačítka napájení po dobu tří sekund vypnete jednotku. Udírna zahájí cyklus automatického ochlazování. Systém šneku přestane dodávat palivo, plamen vyhoří a ventilátor bude pokračovat v chodu, dokud není dokončen cyklus ochlazování. Po dokončení cyklu se ventilátor vypne.

PÉČE A ÚDRŽBA

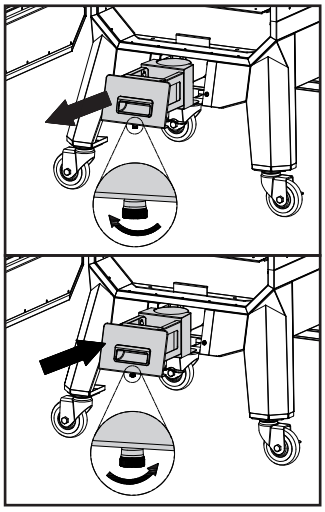
Jakákoli jednotka Pit Boss® Vám poskytne mnoho let chutných služeb s minimálním čištěním. Při údržbě grilu dodržujte tyto tipy pro čištění a údržbu:

1. *ČIŠTĚNÍ POPELA*
   - Na předním panelu je zásobník popelu, která Vám umožňuje snadný přístup k čištění popela z podávacího systému.

   1. Chcete-li nádobku na popel vyprázdnit, povolte spodní šroub ve směru hodinových ručiček, otevřete dvířka skříně a poté vytáhněte nádobu s popelem vysunutím z jednotky.

   2. Po vyprázdnění vraťte zásobník na popel. Otevřete dvířka skříně, zasuňte zásobník zpět do otvoru na panelu a poté utáhněte spodní šroub proti směru hodinových ručiček. Ujistěte se, že je zcela zasunutý.

      VAROVÁNÍ: Tuto funkci lze používat pouze tehdy, když je gril vychladlý.



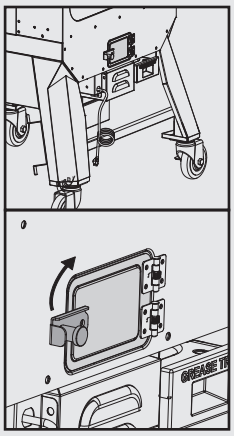
2. *SESTAVA ZÁSOBNÍKU*
   - Pokud nebudete gril delší dobu používat, doporučujeme vypustit všechny pelety ze systému podavače. To lze provést jednoduchým spuštěním udírny při prázdné násypce, dokud se všechny pelety nevyprázdní z trubice šneku.
   - Zkontrolujte a očistěte všechny nečistoty z otvoru pro nasávání vzduchu, který se nachází na dně zásobníku. Jakmile je přístupový panel násypky odstraněn (viz **schéma elektrického zapojení**), pečlivě otřete veškerý tuk nahromaděný přímo na lopatkách ventilátoru. Tím je zajištěno dostatečné proudění vzduchu do napájecího systému.

FUNKCE ČIŠTĚNÍ ZÁSOBNÍKU

Zásobník obsahuje funkci čištění, která umožňuje snadné čištění a možnost měnit příchutě paliva dřevěných pelet. Chcete-li vyprázdnit zásobník, postupujte takto:

1. Najděte čistící dvířka na zadní straně násypky.
2. Pod dvířka pro čištění umístěte čistou prázdnou nádobu. Mírně uvolněte kliku dveří, abyste uvolnili západku dveří. Otočením západky dvířek nahoru otevřete dvířka, čímž umožníte vyprázdnění pelet ze zásobníku.
3. Po vyprázdnění otočte západku dveří zpět na kliku dveří. Zajistěte utažením kliky dveří.

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



3. *SONDY*
   - Zalomení nebo záhyby vodičů sondy mohou způsobit poškození. Nepoužívaná sonda na maso by měla být svinutá do velké volné cívky.
   - Přestože jsou grilovací sonda i sondy do masa nerezové, nedávejte je do myčky na nádobí ani je neponořujte do vody. Poškození vnitřních vodičů vodou způsobí zkrat sondy, což způsobí falešné hodnoty. Pokud je sonda poškozená, měla by být vyměněna.

4. *VNITŘNÍ POVRCHY*

- Po každých několika použitích se doporučuje čistit podávací systém. Tím zajistíte správné zapálení a zabráníte jakémukoli hromadění nečistot nebo popela.
- Použijte kartáč na čištění grilu s dlouhou rukojetí (mosaz nebo měkký kov), odstraňte z udících mřížek veškeré jídlo nebo usazeniny. Nejlepší je to udělat, dokud jsou ještě teplé od předchozího uzení. **Požáry tuku jsou způsobeny příliš velkým množstvím nečistot spadlých na varné součásti udírny.** Důsledně čistěte vnitřek udírny. V případě, že vzplane tuk, nechte dveře hlavní skříně zavřené, abyste oheň uhasili. Pokud oheň rychle nezhasne, opatrně vyjměte potraviny, vypněte udírnu a zavřete dvířka skříně, dokud oheň úplně nezhasne. Dalším způsobem, jak uhasit požár, je obalit kouřový komín hliníkovou fólií a uzavřít tak vzduch do vnitřku udírny. Lehce posypte jedlou sodou, pokud je k dispozici.
- Často kontrolujte zásobník na tuk a v případě potřeby jej vyčistěte. Mějte na paměti, jakým způsobem udíte. Ujistěte se, že odtok tuku není ucpaný.

  DŮLEŽITÉ: V misce na vodu se může hromadit tuk. Pro snadnější čištění po vaření vyložte nádobu na vodu hliníkovou fólií. Vodu v nádobě na vodu často doplňujte a vyměňujte.
- Sklo dvířek skříně je tvrzené a nerozbije se vysokým teplem; nadměrné nánosy však mohou způsobit, že se dveře nezavřou, pokud nejsou pravidelně čištěny. Kouř a nečistoty lze odstranit častým čištěním skla.

5. *VNĚJŠÍ POVRCHY*

- Po každém použití udírnu otřete. K odstranění mastnoty použijte teplou mýdlovou vodu. Na vnější povrchy udírny nepoužívejte čistič trouby, abrazivní čisticí prostředky ani abrazivní čisticí polštářky.**Na všechny lakované povrchy se nevztahuje záruka**, ale spíše jsou součástí obecné údržby a údržby. V případě poškrábání laku, opotřebení nebo odlupování povrchu lze všechny lakované povrchy opravit pomocí vysokoteplotní BBQ barvy.
- Pro úplnou ochranu Vaší udírny použijte kryt! Kryt je Vaší nejlepší ochranou proti povětrnostním vlivům a venkovním škodlivinám. Pokud jednotku nepoužíváte nebo ji dlouhodobě skladujete, uchovávejte ji pod krytem v garáži nebo kůlně.

FREKVENCE ČIŠTĚNÍ (NORMÁLNÍ POUŽITÍ)

ČÁST	FREKVENCE ČIŠTĚNÍ	ZPŮSOB ČIŠTĚNÍ
Dveře udírny	Každé 2-3 uzení	Smíchejte jedlou sodu a ocet, očištěte ocelovou vlnou (jemnou)
Dno udírny	Každých 5-6 uzení	Odstranění nadbytečné nečistoty
Ohniště	Po každém uzení	Odstranění nadbytečné nečistoty
Udící mřížky	Po každém uzení	Vypálit zbytky, mosazný drátěný kartáč
Nádoba na vodu	Po každém uzení	Houbička a mýdlová voda
Miska na tuk	Po každém uzení	Houbička a mýdlová voda
Šnekový podavač	Když je peletový zásobník prázdný	Umožněte šneku vytlačit piliny a nechte zásobník prázdný
Elektrické části	Jednou ročně	Odprašte interiér, otřete lopatky ventilátoru mýdlovou vodou
Otvor pro nasávání vzduchu	Každých 5-6 uzení	Odprašte, houbička a mýdlová voda
Masová sonda	Po každém uzení	Houbička a mýdlová voda
Udící sonda	Každé 2-3 uzení	Houbička a mýdlová voda

POUŽÍVÁNÍ DŘEVĚNÝCH PELET

Čisté spalování grilovacích dřevěných pelet vytváří asi 8200 BTU na půl kila s velmi malým množstvím popela, nízkým obsahem vlhkosti (5-7 %) a jsou uhlíkově neutrální. Dřevěné pelety na grilování se vyrábí tak, že se čistá surovina (piliny) rozdrtí kladivovým mlýnem a materiál se pod tlakem protlačí matricí. Když je peleta protlačována matricí, je řezána, chlazena, prosévána, vysávána a poté balena do pytlů pro spotřebitelské použití. Ověřte si u svého místního prodejce příchutě dostupné ve vaší oblasti.

- ***HICKORY BLEND***
- ***CHERRY BLEND - třešeň***
- ***MESQUITE BLEND***
- ***COMPETITION BLEND***
- ***APPLE BLEND - jablko***

POZNÁMKA: Dřevěné pelety skladujte vždy na suchém místě. Jakýkoli kontakt nebo vystavení vlhkosti bude mít za následek nižší tepelný výkon nebo způsobí nabobtnání a rozbití pelet. Pro správné skladování používejte opakovaně uzavíratelný box nebo kbelík odolný proti vlhkosti.

POKYNY PRO VAŘENÍ

Styly vaření uzení a grilování Vám mohou poskytnout různé výsledky v závislosti na čase a teplotě. Chcete-li dosáhnout nejlepších výsledků, zaznamenejte si, co jste vařili, při jaké teplotě, jak dlouho jste vařili a jaké byly výsledky. Pro příště si upravte podle chuti. Cvičení dělá mistra. Kulinářské umění horkého uzení se vztahuje k delší době vaření, ale výsledkem je přirozenější dřevitá chuť (a vyhledávaný růžový prstenec) na Vašem mase. Vyšší teploty mají za následek kratší dobu vaření a zablokují méně kouřové chuti.

TIP: Nejlepších výsledků dosáhnete, když maso po uvaření necháme odpočinout. To umožňuje přírodním šťávám dostat se zpět do masových vláken, což dává mnohem více šťavnatosti a svěžesti. Doba odpočinku může být od 3 minut do 60 minut v závislosti na velikosti masa.

STYL VAŘENÍ	HORKÉ UZENÍ	PEČENÍ	PEČENÍ (střední)	GRILL (střední/vysoká)
Rozsah teplot	93-135°C	135-162°C	162-190°C	204-215°C

		PŘIBLIŽNÁ DOBA VAŘENÍ		
HOVĚZÍ	**Velikost**	**krvavý - 54°C**	**středně propečený - 60°C**	**propečený - 65°C**
vysoký roštěnec (bez kosti)	2.26 - 2.72 kg		1½ - 2 hodiny	
vysoký roštěnec	5.44 - 6.35 kg		2½ - 2¾ hodiny	
klobásy *(čerstvé)*	všechny velikosti			4 - 5 hodin
pečeně *s kostí*	všechny velikosti	4- 5 hodin		
Ribs	všechny velikosti	Vařte, dokud se maso nedělí od kosti (cca 4-6 hodin)		
Brisket	7.25 - 3.62 kg	Vařte, dokud vnitřní teplota nedosáhne 91°C		

VEPŘOVÉ	Velikost	Ohřáté - 60°C	Středně propečené - 66°C	Propečené - 71°C
šunka *(vařená)*	Všechny velikosti	2 - 2¾ hodiny		
šunka *(čerstvá)*	4.53 - 5.44 kg			7 - 8 hodin
klobása *(čerstvá)*	Všechny velikosti			4 - 5 hodin
pečeně	1.36 - 1.81 kg		1 - 2 hodiny	2 - 3 hodiny
pečená žebírka	1.81 - 2.26 kg		1½ - 2 hodiny	2 - 3 hodiny
vepřové trhané *(vepřové ramínko)*	3.62 - 4.53 kg			93 - 98°C vnitřní teplota
žebra	Všechny velikosti	Vařte, dokud se maso nedělí od kosti (cca 4-6 hodin)		
kotleta	Všechny velikosti	Vařte, dokud se maso nedělí od kosti (cca 4-6 hodin)		

JEHNĚČÍ	Velikost	Krvavý - 54°C	Středně propečený - 60°C	Propečený - 71°C
pečeně *(čerstvá)*	2.26 - 2.72 kg		5 - 6 hodin	

DRŮBEŽ	Velikost	Krvavý - 54°C	Středně propečený - 60°C	Propečený - 82°C
krocan *(celý)*	4.53 - 5.44 kg			7 - 8 hodin
kuře *(celé)*	všechny velikosti			5 - 6 hodin
paličky, prsa	všechny velikosti			4 - 5 hodin
drobná pernatá zvěř	všechny velikosti			4 - 5 hodin
kachna	1.36-2.26 kg			5 - 6 hodin

RYBY	Velikost	Krvavý - 54°C	Středně propečený - 60°C	Propečený - 82°C
celá	všechny velikosti			2 -3 hodiny, až šupinatí
filety	všechny velikosti			1 -2 hodiny, až šupinatí

ZVĚŘINA	Velikost	Krvavý - 60°C	Středně propečený - 71°C	Propečený - 77°C
pečeně *(čerstvá)*	2.26 - 2.72 kg		5 -6 hodin	
velké pláty *(čerstvé)*	3.62 - 4.53 kg			7 - 8 hodin

TIPY A TECHNIKY

Chcete-li se lépe seznámit se svou udírnou, řiďte se těmito užitečnými tipy a technikami, které předali majitelé Pit Boss®, náš personál a zákazníci, jako jste Vy:

1. *BEZPEČNOST JÍDLA*
   - Udržujte všechno v kuchyni a v oblasti vaření čisté. Používejte jiné talíře a nádobí pro uvařené jídlo a jiné pro přípravu či přepravu syrového masa k udírně. Takto zamezíte křížové kontaminaci bakterií. Každá marináda či jiná omáčka na potírání masa by měla mít svou vlastní nádobu.
   - Udržujte horká jídla v teple (nad 60 °C) a studená jídla v chladu (do 3 °C).
   - Marináda by neměla být uschovávána pro pozdější použití. Pokud ji chcete servírovat s masem, ujistěte se, že před podáváním prošla varem.
   - Vařená jídla by neměla být ponechána v teple déle než hodinu. Nenechávejte horké potraviny mimo chladničku déle než dvě hodiny.
   - Rozmrazujte a marinujte maso v ledničce. Nerozmrazujte maso při pokojové teplotě či na kuchyňské lince. Bakterie se v teple a vlhku mohou rychle množit a růst. Před zahájením jakékoli přípravy jídla a po manipulaci s čerstvým masem, rybami a drůbeží si důkladně umyjte ruce horkou mýdlovou vodou.
2. *PŘÍPRAVA VAŘENÍ*
   - Buďte připraveni a mějte vše na svém místě. Týká se to přípravy receptu, paliva, příslušenství, náčiní a nádobí a všech ingrediencí, které potřebujete mít při uzení a grilování po ruce. Také si přečtěte celý recept od začátku do konce než rozpálíte udírnu.
   - BBQ podložka je velmi užitečná. Při nehodách při manipulaci s potravinami a rozstřikům při vaření podlahová rohož na BBQ chrání terasu, verandu či kamennou podlahu před možností mastných skvrn nebo náhodného rozlití.
3. *UDÍCÍ TIPY A TECHNIKY*
   - Chcete-li do masa vnést více kouřové chuti, vařte déle a při nižších teplotách. Maso uzavře svá vlákna, jakmile dosáhne vnitřní teploty 49°C. Maso také můžete postříkat rozprašovačem či potřít tzv. mopem (speciální mašlovačka) speciálním roztokem. Zabráníte tak vysychání masa.
   - K určení vnitřní teploty pokrmů, které pečete, vždy používejte teploměr na maso. Uzení potravin s peletami z tvrdého dřeva zbarví maso a drůbež do růžova. Růžový pruh (po uvaření) je označován jako kouřový prstenec a je vysoce ceněn.
   - Omáčky na bázi cukru je nejlepší aplikovat těsně před koncem, abyste se vyhnuli připálení či vzplanutí.
   - Ponechejte volný prostor mezi potravinami a konci roštu pro správný tok tepla. Jídlo na přeplněném grilu bude vyžadovat delší dobu vaření.
   - K obracení masa použijte sadu kleští s dlouhou rukojetí a k obracení hamburgerů a ryb špachtle. Pomocí propichovacího náčiní, jako je vidlička, propíchnete maso a necháte uniknout šťávu.
   - Pokrmy v hlubokých zapékacích mísách budou vyžadovat více času na vaření než v mělkém pekáči.
   - Je dobré dát hotové porkmy na vyhřívaný talíř, aby bylo jídlo teplé. Červené maso, jako je steak a pečeně, je vhodné nechat před podáváním několik minut odpočívat. Umožňuje šťávě, která byla vytlačena na povrch teplem, aby se vrátila do středu masa a přidala více chuti.

ŘEŠENÍ POTÍŽÍ

Správné čištění, údržba a používání čistého, suchého a kvalitního paliva zabrání běžným provozním problémům. Pokud Vaše Pit Boss® udírna nefunguje správně nebo ji používáte méně často, mohou pro vás být následující tipy užitečné. Pro více informací také můžete kontaktovat prodejce či zákaznický servis.

VAROVÁNÍ: Před otevřením udírny za účelem kontroly, čištění, údržby nebo servisních prací vždy odpojte elektrický kabel. Ujistěte se, že je udírna zcela vychladlá, aby nedošlo ke zranění.

PROBLÉM	PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Žádná kontrolka ne svítí	Není připojeno ke zdroji napájení	Ujistěte se, že je jednotka zapojena do funkčního zdroje napájení. Resetujte jistič. Ujistěte se, že GFCI je minimálně 10 A (přístup k elektrickým součástem viz **Schéma elektrického zapojení**). Ujistěte se, že všechny vodiče jsou pevně připojeny a suché.
	Spálená pojistka na řídicí desce	Odstraňte bezpečnostní zástěnu a kryt řídicí desky z násypky (viz **Schéma elektrického zapojení**), zatlačte na plastové západky, které drží řídicí desku na místě, a opatrně vytáhněte ovladač z násypky, abyste ovladač uvolnili. Zkontrolujte pojistku, zda není přerušený vodič nebo zda vodič nezčernal. Pokud ano, pojistku je třeba vyměnit ručně.
	Zásuvka GFCI byla vypnuta.	Odstraňte z násypky bezpečnostní zástěnu a kryt řídicí desky (viz **Schéma elektrického zapojení**) a ujistěte se, že všechny vodiče jsou pevně připojeny a suché. Ujistěte se, že GFCI je minimálně 10 ampérová.
	Vadná kontrolní deska	Kontrolní deska musí být vyměněna. Kontaktujte zákaznický servis pro výměnu.
Oheň se nezapálí	Šnek není naplněn	Před prvním použitím jednotky nebo kdykoli dojde k úplnému vyprázdnění zásobníku, musí být šnek napuštěn, aby pelety mohly naplnit šnekový podavač. Pokud není naplněno, zapalovač zhasne, než se pelety dostanou do ohniště. Dodržujte **Postup plnění násypky.**
	Šnekový motor je ucpán	Vyjměte součásti vaření z hlavní skříně. Stisknutím tlačítka napájení zapněte jednotku a zkontrolujte systém podávání šneku. Zavolejte zákaznický servis a požádejte o pomoc nebo náhradní díl.
	Vadný zapalovač	Vyjměte zásobník na čištění popela. Stisknutím tlačítka napájení zapněte jednotku a zkontrolujte zapalovač. Ověřte, že zapalovač funguje umístěním ruky nad podávací systém a pocitem tepla. Pokud nefunguje správně, požádejte o pomoc nebo náhradní díl zákaznický servis.
Odečet skutečné teploty se neupraví	Sonda je znečištěná	Vyčistěte sondu dle instrukcí pro údržbu.
	Sonda je poškozená	Sonda musí být vyměněna. Kontaktujte zákaznický servis.
Gril nedosáhne ani neudrží stabilní teplotu	Nedostatečný průtok vzduchu ohništěm	Zkontrolujte, zda v ohništi není nahromaděný popel nebo překážky. Dodržujte ***Pokyny pro péči a údržbu*** pro hromadění popela. Zkontrolujte ventilátor. Ujistěte se, že funguje správně a že není blokován přívod vzduchu. V případě znečištění postupujte podle pokynů pro péči a údržbu. Zkontrolujte motor šneku, abyste potvrdili činnost, a ujistěte se, že trubka šneku není ucpaná. Po provedení všech výše uvedených kroků spusťte gril, nastavte teplotu na SMOKE a počkejte 10 minut. Zkontrolujte, zda je vytvářený plamen jasný a zářivý.
	Nedostatek paliva, špatná kvalita paliva, překážky v podávacím systému	Zkontrolujte násypku a zkontrolujte, zda je hladina paliva dostatečná, a pokud je nízká, doplňte. Pokud je kvalita dřevěných pelet špatná nebo jsou pelety příliš dlouhé, může to způsobit překážku v podávacím systému. Odstraňte pelety a postupujte podle ***Pokynů pro péči a údržbu.***
	Sonda	Zkontrolujte stav grilovací sondy. V případě znečištění postupujte podle ***Pokynů pro péči a údržbu.*** V případě poškození se obraťte na zákaznický servis a požádejte o náhradní díl.
Gril produkuje nadměrný kouř nebo kouř se změněnou barvou	Nahromadění mastnoty	Postupujte dle ***Pokynů pro péči a údržbu.***
	Kvalita pelet	Vyjměte vlhké pelety ze zásobníku. Postupujte dle ***Pokynů pro péči a údržbu.*** Nahraďte je suchými peletami.
	Ohniště je ucpané	Vyčistěte ohniště od vlhkých pelet. Postupujte dle ***Pokynů pro naplnění zásobníku.***
	Nedostatečný přívod vzduchu pro ventilátor	Zkontrolujte větrák. Ujistěte se, že funguje správně a přívod vzduchu není blokován. Pokud je znečištěn, postupujte dle ***Pokynů pro péči a údržbu.***

Časté vzplanutí	Teplota vaření	Zkuste vařit při nižší teplotě. Tuk má bod vzplanutí. Při vaření vysoce mastných potravin udržujte teplotu pod 176 °C.
	Nahromadění tuku na součástech vaření	Postupujte dle ***Pokynů pro péči a údržbu.***
ErP Error	Sonda v udírně	Zkontrolujte stav grilovací sondy. V případě znečištění postupujte podle ***Pokynů pro péči a údržbu.*** V případě poškození se obraťte na zákaznický servis a požádejte o náhradní díl.
ErH Error	Jednotka se přehřála, pravděpodobně kvůli požáru mastnoty nebo přebytku paliva	Stisknutím tlačítka napájení vypněte jednotku a nechte gril vychladnout. Dodržujte ***Pokyny pro péči a údržbu.*** Po údržbě odstraňte pelety a potvrďte umístění všech součástí. Po ochlazení zapněte jednotku stisknutím tlačítka napájení a poté vyberte požadovanou teplotu. Pokud se chybový kód stále zobrazuje, kontaktujte zákaznický servis.
ErL Error	Udírna neprovede spouštěcí cyklus	Zkontrolujte správné umístění součástí vaření. Zkontrolujte, zda v násypce je dostatek paliva nebo zda není překážka v podávacím systému. Odstraňte pelety a postupujte dle ***Pokynů pro péči a údržbu.*** Zkontrolujte grilovací sondu. Potvrďte, zda je skutečná teplota správná a přesná. V případě znečištění postupujte podle ***Pokynů pro péči a údržbu.*** Zkontrolujte umístění zapalovače a správné zahřívání. V extrémních mrazech může udírna vyžadovat druhé spuštění. Vypněte udírnu, počkejte a poté znovu zapněte. Zkontrolujte ventilátor. Ujistěte se, že funguje správně. V případě znečištění postupujte podle ***Pokynů pro péči a údržbu.***
	Udírna nezůstane zapálená	
Err Error s blikající ikonou PELLET	Nedostatek paliva, špatná kvalita paliva, překážka v podávacím systému, zaseknutý šnek	Zkontrolujte násypku a zkontrolujte, zda je hladina paliva dostatečná, a pokud je nízká, doplňte. Pokud je kvalita dřevěných pelet špatná nebo jsou pelety příliš dlouhé, může to způsobit překážku v podávacím systému. Odstraňte pelety a postupujte podle ***Pokynů pro péči a údržbu.***
Err Error s blikající ikonou IGNITOR	Zapalovač nefunguje správně, nenavazuje spojení	Vyjměte zásobník na čištění popela. Stisknutím tlačítka napájení zapněte jednotku a zkontrolujte zapalovač. Ověřte, že zapalovač funguje, umístěním ruky nad podávací systém a pocitem tepla. Pokud nefunguje správně, požádejte o pomoc nebo náhradní díl zákaznický servis.
	Vadný zapalovač	Zapalovač musí být vyměněn. Kontaktujte zákaznický servis.
Err Error s blikající ikonou AUGER	Šnek není naplněn	Před prvním použitím jednotky nebo kdykoli je zásobník zcela vyprázdněn, musí být šnek naplněn, aby pelety mohly naplnit podávací systém. Pokud není naplněn, zapalovač vyhasne, než se pelety zapálí. Dodržujte ***Postup plnění násypky.***
	Motor šneku je zaseknutý, nenavazuje spojení	Vyjměte zásobník na čištění popela. Stisknutím tlačítka napájení zapněte jednotku a zkontrolujte systém podávání šneku. Pokud nefunguje správně, požádejte o pomoc nebo náhradní díl zákaznický servis.
Err Error s blikající ikonou FAN	Ventilátor nefunguje správně, nenavazuje spojení	Zkontrolujte ventilátor. Ujistěte se, že funguje správně a že není blokován přívod vzduchu. Odstraňte kryt ventilátoru (viz ***Schéma elektrického zapojení***) a zkontrolujte, zda nejsou kabely ventilátoru poškozeny. Pokud jsou lopatky ventilátoru znečištěné, postupujte ***Pokynů pro péči a údržbu.***

SCHÉMA ELEKTRICKÉHO ZAPOJENÍ

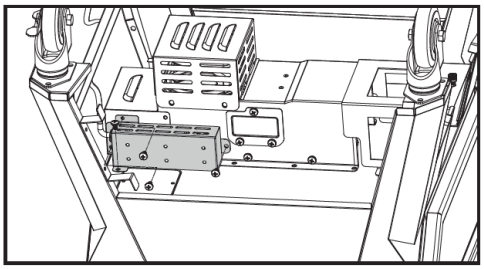
Systém Digital Control Board je složitá technologie. Chcete-li zajistit ochranu před přepětím a elektrickým zkratem, prostudujte si schéma drátů níže, abyste se ujistili, že Váš zdroj energie je dostatečný pro provoz jednotky.

PB – ELEKTRICKÉ POŽADAVKY

110-120V, 60Hz, 250W, 3-KOLÍKOVÁ UZEMNĚNÁ ZÁSTRČKA

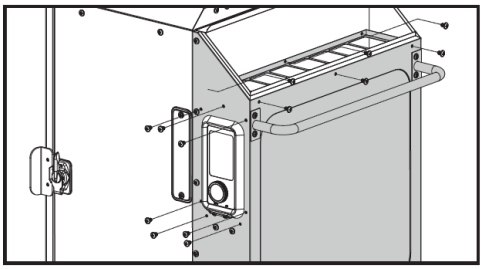
POZNÁMKA: Elektrické komponenty, které prošly zkušebními a certifikačními testy bezpečnosti výrobků, vyhovují zkušební toleranci ± 5-10 procent

❶



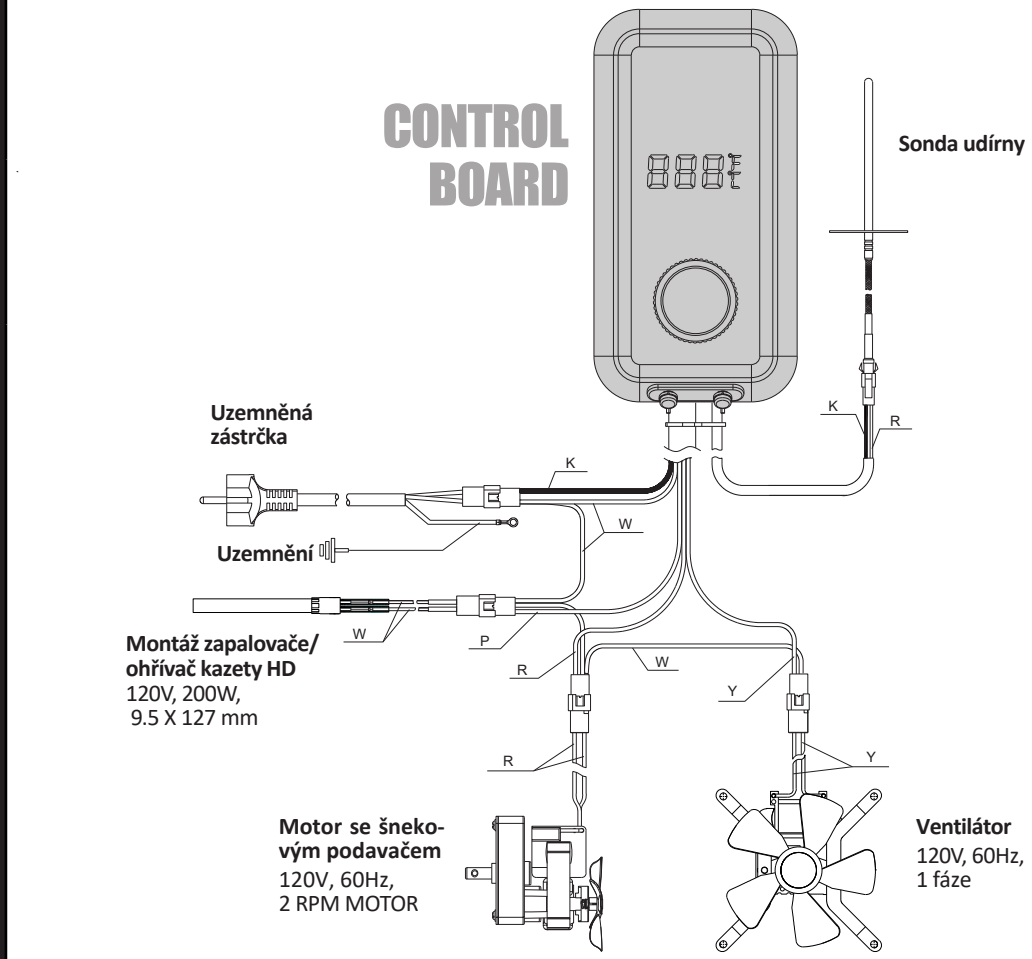
Najděte a odstraňte čtyři šrouby krytu elektrického vodiče na spodní straně jednotky.

❷



Najděte a vyjměte třináct šroubů, které zajišťují zásobník.

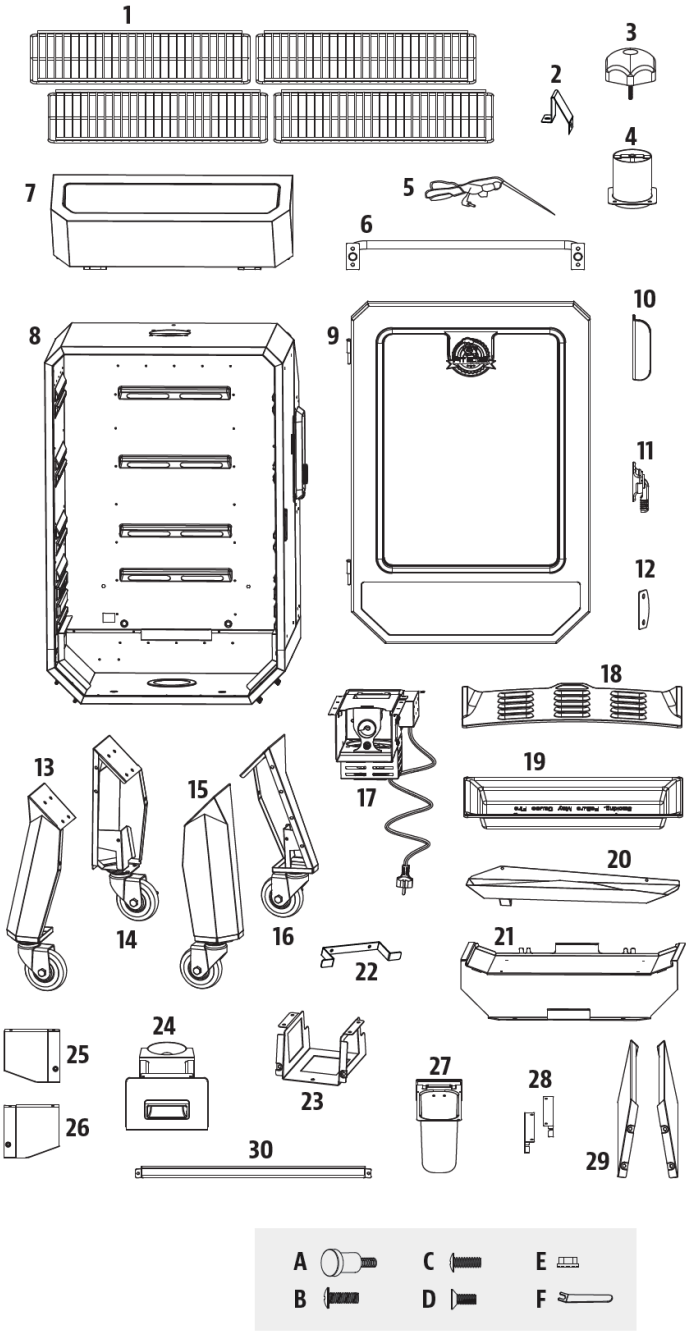
Spotřeba pelet
1.5 KG/ H



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

DÍLY A SPECIFIKACE

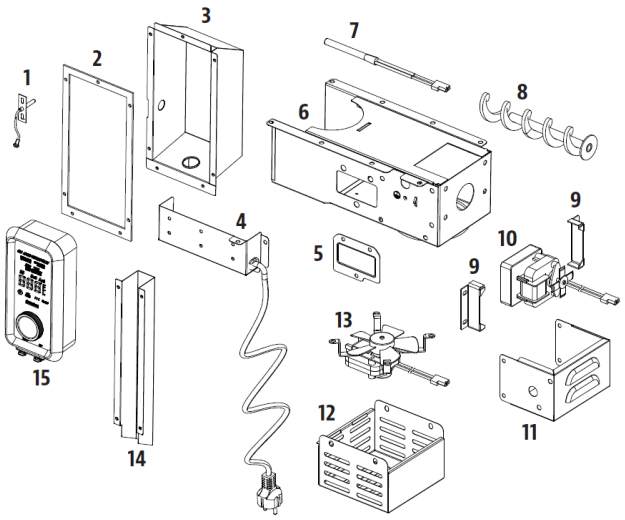
Díl#	Popis
1	Udící mřížky (x4)
2	Zarážka víka (x1)
3	Kryt komínu (x1)
4	Komín (x1)
5	Masová sonda (x1)
6	Madlo násypky (x1)
7	Víko násypky (x1)
8	Hlavní udící skříň (x1)
9	Dveře (x1)
10	Rukojeť (x1)
11	Západka (x1)
12	Dveřní filtr (x1)
13	Levá přední noha (x1)
14	Levá zadní noha (x1)
15	Pravá přední noha (x1)
16	Pravá zadní noha (x1)
17	Posuvný systém (x1)
18	Deflektorová deska (x1)
19	Nádoba na vodu (x1)
20	Plech na tuk (x1)
21	Regulace plamene (x1)
22	Držák kabelu (x1)
23	Držák zásobníku na popel (x1)
24	Zásobník na popel (x1)
25	Levý přední panel (x1)
26	Pravý přední panel (x1)
27	Miska na tuk (x1)
28	Držák misky na tuk (x2)
29	Podpěrný panel (x2)
30	Podpěrná tyč (x1)
A	Úchytka dvířek (x1)
B	Šroub (x4)
C	Šroub (x34)
D	Šroub (x4)
E	Matice (x16)
F	Klíč (x1)



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

DÍLY A SPECIFIKACE

Díl#	Popis
1	Udící sonda (x1)
2	Těsnění řídící jednotky (x1)
3	Kryt řídící jednotky (x1)
4	Kryt elektrických kabelů (x1)
5	Krycí deska šnekového boxu (x1)
6	Obal šnekového podavače (x1)
7	Zapalovač (x1)
8	Sestava šnekového podavače (x1)
9	Držáky šnekového motoru (x2)
10	Motor šnekového podavače (x1)
11	Obal motoru šnekového podavače (x1)
12	Skříň ventilátoru (x1)
13	Ventilátor (x1)
14	Kryt elektrických kabelů (x1)
15	Řídící jednotka (x1)



ZÁRUKA

Nákupem produktu Pit Boss u autorizovaného prodejce jste získali na produkt ze strany výrobce záruku na 2 roky. Pit Boss poskytuje 2letou záruku od data nákupu proti výrobním vadám v případě, že výrobek byl vždy používán v souladu s pokyny k jeho užívání. Záruka se vztahuje výhradně na odstranění závad, které při použití v souladu s určením prokazatelně souvisí s vadami materiálu nebo výrobní vadou.
Ihned po obdržení produktu zkontrolujte, zda výrobek funguje a nevykazuje závady. Pokud by koupený produkt měl neočekávaně závadu, respektujte prosím následující postup. Obraťte se do 30 dnů od odhalení závady na Vašeho prodejce s dokladem o prodeji s datem nákupu. Nahlaste výrobní číslo výrobku a popište závadu 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 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 např, poškození chybnou montáží nebo neodborným čištění 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, 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 následujících škod v souvislosti s vadou, ušlého zisku a škod při přepravě, které nebyly nahlášeny prodejci ve lhůtě 30 dnů po obdržení produktu. Produkty Pit Boss se neustále dále vyvíjí. Změny produktů se proto mohou uskutečnit bez předchozího oznámení.
Po dobu trvání opravy není nárok na náhradní produkt.
Provedením záručního plnění se neprodlužuje záruka, ani nezačne záruka běžet od začátku. Vyměněné díly přechází do vlastnictví PB.
Při výměně produktu začíná záruční doba od začátku.
Společnost Pit Boss a distributor Graffishing&hunting David Lužný nenese odpovědnost za žádné zvláštní, nepřímé či následné škody.

Společnost Pit Boss neopravňuje žádné osoby či společnosti k přebírání jakýchkoliv závazků či odpovědností v souladu s instalací, používáním, odstraňováním, vracením či náhradou jejich zařízení.
Ani společnost Graffishing, ani autorizovaný prodejce Pit Boss nepřijímají odpovědnost za náhodné nebo následné škody na majetku nebo osobách způsobené používáním tohoto produktu. Ať už je vůči společnosti Graffishing uplatněn nárok na základě porušení této záruky nebo jakéhokoli jiného typu záruky vyjádřené nebo předpokládané zákonem, výrobce ani autorizovaný prodejce v žádném případě nenese odpovědnost za žádné zvláštní, nepřímé, následné nebo jiné škody jakékoli povahy, které by přesahovaly smysl původního nákupu tohoto produktu. Veškeré záruky výrobce jsou uvedeny v tomto dokumentu a nevzniká vůči výrobci žádné nároky na jakoukoli záruku nebo zastoupení.

OBJEDNÁVKY NÁHRADNÍCH DÍLŮ
Chcete-li objednat náhradní díly, kontaktujte místního distributora Pit Boss.
KONTAKTUJTE SLUŽBY ZÁKAZNÍKŮ
Pokud máte jakékoli dotazy nebo problémy, obraťte se na zákaznický servis, od pondělí do pátku, 8:00 - 17:00 hod.
David Lužný
Obchodní zástupce a rozvoz zboží po České republice
GRAFFISHING & HUNTING
Tel: +420 732 779 911
Plumlovská 3614
Prostějov 796 04
IČO: 75672201 DIČ: CZ8208093498
E-mail: da.wa@seznam.cz
Email: graffishing.info@gmail.com
www.graffishing.cz

SKLAD: Honza Schwarz
Hlavní centrální sklad: Plumlovská 3614 Prostějov 796 04
Tel: +420 739 201 310
Objednávky: honza@kamofish.cz

Záruční Servis

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

_____	_____
Model	Sériové číslo
_____	_____
Datum nákupu	Autorizovaný dealer

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

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

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

ELEKTROWIN A.S. MICHELSKÁ 300/60 140 00 PRAHA 4 ČESKÁ REPUBLIKA
Evidenční číslo kolektivního systému: KH001/05-ECZ
a
EKO-KOM, a.s. Na Pankráci 1685/17 140 21 Praha 4

Kolektivní systém **Elektrowin a Ekokom** má v rámci České republiky vybudovanou mimořádně hustou síť sběrných míst a sběrných nádob, kde mohou spotřebitelé bezplatně odevzdat vyřazené elektrospotřebiče a recyklační materiály námi uváděné na trh.
Detailnější informace o sběrné síti kolektivního systému Elektrowin a Ekokom jsou blíže k dispozici na internetové adrese www.elektrowin.cz, www.ekokom.cz a ve veřejně přístupném registru míst zpětného odběru vedeným Ministerstvem životního prostředí na internetové adrese **www.mzp.cz**.

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

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

Informujte se u svého prodejce.

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

Přispějete tak ke správné likvidaci, obnově a recyklaci výrobku.

Děkujeme Vám

David Lužný
Plumlovská 3614, Prostějov 796 04
IČO: 756 72 201, DIČ: CZ8208093498
Výhradní dovozce značek : Bradley Smoker, Borniak, Pitboss, Louisiana grills, SmooKing, Nexgrill.

Poznámky:

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

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

Česká republika

IČ: 75672201
DIČ: CZ8208093498

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