



11099

PIT BOSS®

COMPETITION SERIES



DŮLEŽITÉ:

POZORNĚ SI PŘEČTĚTE

A USCHOVEJTE PRO

BUDOUCÍ POUŽITÍ.

PŘED POUŽITÍM JE

NUTNÉ SI PŘEČÍST

NÁVOD K OBSLUZE!

TITAN

PB1600CST

220-240 V

WI-FI

Gril na pelety Competition Series 1600 TITAN

DŮLEŽITÁ OCHRANNÁ OPATŘENÍ

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

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

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

BEZPEČNOSTNÍ SEZNAM



Splňuje normy EN 60335-2-102:2016, EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019 + A15:2021 + A16:2023, EN62233:2008, EN 55014-1:2017, EN 61000-3-2:2014, EN 61000-3-3:2013, EN 55014-2:2015.

NEBEZPEČÍ A VAROVÁNÍ

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

1. Musí být dodržena minimální vzdálenost 914 mm od hořlavých konstrukcí po stranách grilu a 914 od zadní strany grilu od hořlavých konstrukcí. **Neinstalujte spotřebič na hořlavé podlahy nebo podlahy chráněné hořlavými povrchy, pokud nemáte příslušná povolení a souhlasy příslušných orgánů.** Nepoužívejte tento spotřebič v uzavřených nebo nevětraných prostorách, uvnitř domů, vozidel, stanů, garáží. Tento spotřebič na pelety z tvrdého dřeva nesmí být umístěn pod hořlavým hořlavým stropem nebo převisem. Gril udržujte na volném prostranství bez hořlavých materiálů, benzínu a jiných hořlavých výparů a kapalin.

UPOZORNĚNÍ: Dávejte pozor na stavbu hořlavého materiálu, udržujte oheň, aby nedošlo k přehoření. Pokud dojde k požáru, gril vypněte a nechte víko zavřené, dokud oheň neuhasne. Odpojte napájecí kabel ze zásuvky. Na přístroj nelijte vodu. **Nepokoušejte se oheň udusit. Použití schváleného hasicího přístroje všech tříd (třídy ABC) je cenné mít na místě. Pokud dojde k nekontrolovanému požáru, zavolejte hasiče.**

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

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

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

4. Při obsluze grilu doporučuje používat žáruvzdorné grilovací rukavice nebo rukavice. Nepoužívejte příslušenství, které není určeno pro použití s tímto spotřebičem. Do úložného prostoru pod grilem neumísťujte kryt grilu ani nic hořlavého. Odstraňte hrnce a pánve, pokud je provozní spotřebič bez dozoru, abyste snížili riziko požáru.
5. Aby se zabránilo kontaktu prstů, oděvu nebo jiných předmětů se šnekovým podávacím systémem, je spotřebič vybaven kovovou bezpečnostní zástěnou namontovanou na vnitřní straně násypky. Tuto zástěnu nesmíte odstranit, pokud vám to nedoporučí oddělení péče o zákazníky nebo autorizovaný prodejce.

Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.

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

LIKVIDACE POPELA

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

PALIVO Z TVRDÉHO DŘEVA

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

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

Pro správnou funkčnost grilu používejte pouze originální pelety značek Pit Boss a Louisiana. Nepoužívejte pelety od jiných značek - může dojít k poškození grilu a ztrátu záruky

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

KREOSOT

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

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

OXID UHELNATÝ

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

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

SPRÁVNÁ LIKVIDACE TOHOTO VÝROBKU



Toto označení znamená, že tento výrobek by neměl být likvidován společně s ostatními odpady z domácností v celé EU. Aby se zabránilo možnému poškození životního prostředí nebo lidského zdraví v důsledku nekontrolované likvidace odpadu, recyklujte jej zodpovědně a podpořte tak udržitelné opětovné využívání materiálových zdrojů. Pro vrácení použitého zařízení využijte systémy pro vrácení a sběr odpadu nebo se obraťte na prodejce, u kterého byl výrobek zakoupen. Ti mohou tento výrobek převzít k ekologicky bezpečné recyklaci." Směrnice 2002/96/ES

OBSAH

Důležitá ochranná opatření	2
Obsah balení	5
Specifikace	5
Seznámení s grilem	6
Kontrolní komise	7
Operace	10
- Nastavení - Připojení k aplikaci - Nastavení teploty - Používání sond do masa - Zalévání šnekem - První použití (vypálení) - Režim PID (běžné použití) - Režim kouře - Režim ručního zapalování - Vaření a uzení za tepla - Režim ventilátoru - Flexibilní mřížkový systém - Míchání tvrdých dřevin - Vypnutí	
Péče a údržba	19
Řešení problémů	21

OBSAH BALENÍ

1	x	GRIL & DÍLY
1	x	BLISTROVÉ BALENÍ HARDWARU
2	x	MASOVÉ SONDY
1	x	PRŮVODCE MONTÁŽÍ
1	x	NÁVOD K OBSLUZE

SPECIFIKACE

MODEL	PB1600CST
NAPÁJENÍ	AC 220-240V, 50Hz
HODNOCENÝ VÝKON	260W
TYP PALIVA	PELETY Z TVRDÉHO DŘEVA
KAPACITA PALIVA	18,1 KG
TEPLOTNÍ ROZSAH	65-260°C / 150-500°F
ROZMĚRY	1 642 X 830 X 1 270 MM / 64,6 X 32,6 X 50,0 PALCŮ
WEIGHT	120,0 KG / 264,5 LB

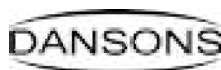
ČESKÁ REPUBLIKA / SLOVENSKO

Za Plumlovskou 3614/201

Prostějov, 79604

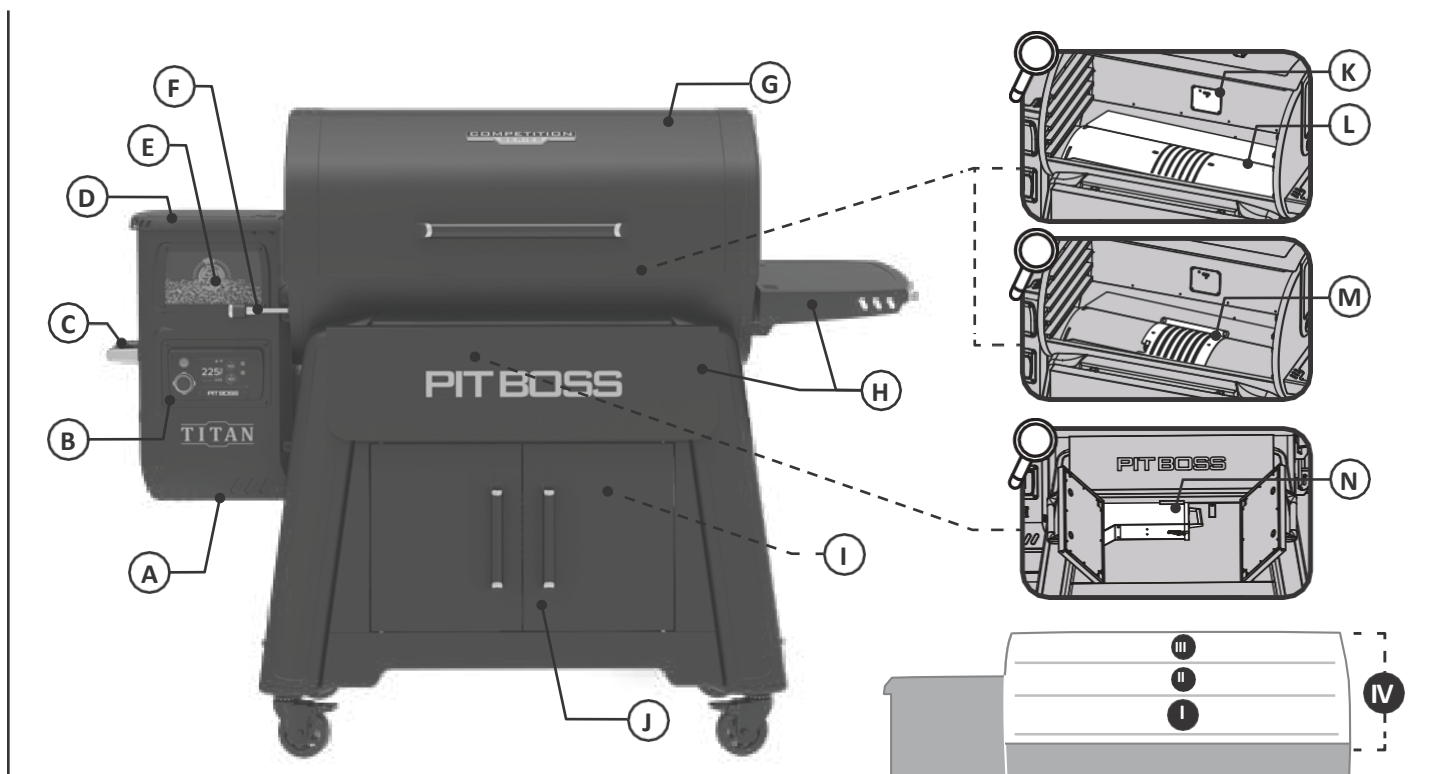
+420 739 041 041

INFO@UDIME-GRILUJEME.CZ



©2024 DANSONS US, LLC.

POZNÁVÁNÍ GRILU



A Vyčištění zásobníku

Pod násypku umístěte velký, čistý a prázdný kbelík. Zatáhněte za čisticí rukojeť směrem ven, čímž se odjistí deska padacího žlabu a zásobník se vyprázdní od pelet. Během vaření můžete přepínat mezi směsmi pelet a měnit tak chuťové profily.

B Kontrolní komise

Řídicí systém, který řídí přísun paliva, otáčky ventilátoru a nastavení prostředí.

C Rukojeť násypky

Pomocí této vložené rukojeti na násypce můžete gril naklánět a přesouvat z jedné oblasti do druhé. Odstraňte přístupový panel násypky, abyste získali přístup k elektrickým součástem pro opravy a údržbu.

D Hopper

Větší zásobník, který vydrží na celou dobu kouření. Bezpečnostní sítko násypky rozbíjí případné hrudky paliva při přikládání. Pomocí rozdělovače násypky můžete pelety z tvrdého dřeva míchat a vytvářet nové chuťové profily. Další informace naleznete v části **Míchání tvrdého dřeva**.

E Průhledové sklo násypky

Snadno můžete sledovat hladinu pelet v zásobníku, aniž byste museli neustále otevírat víko zásobníku.

F Plamen brojleru™ Nastavovací lišta

Posunutím tyče doleva nebo doprava bezpečně a snadno nastavíte posuvnou desku plamene.

G Rolovací víko grilu

Rolovací víko, které šetří místo a snadno se zvedá, se zasouvá dozadu, aby byl přístup k obsahu grilu snadný. Otevřete je do poloviny a rychle je uchopte, čímž minimalizujete tepelné ztráty.

H Přední a boční police

Pohodlné police – dostatek prostoru pro přípravu pokrmů a háčky na grilovací nářadí.

I Kbelík na mazivo

Otevřete skříň vozíku, abyste získali přístup ke kbelíku na tuk. Zachycuje tuk z grilu a udržuje tak čistý prostor pro vaření. Pro vyprázdnění jej snadno vyjměte z výlevky podvozku.

J Skříňka s vozíkem

Robustní dvoudveřová skříňka je ideální pro uložení grilovacího náčiní a koření.

K Grilovací sonda (senzor)

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

L Flame Broiler™ Hlavní deska

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

M Plamenný brojler™ Posuvná deska

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

N Vyjímatelná nádoba na spáleniny

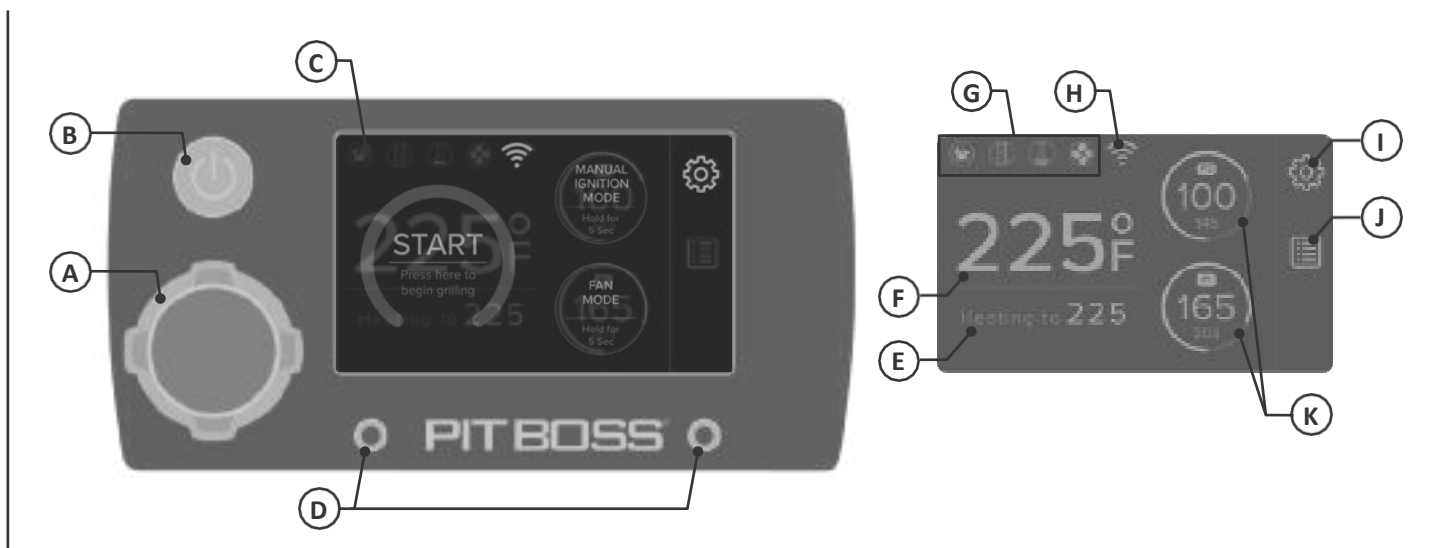
Otevřete skříň vozíku, abyste získali přístup. Snadno uvolněte západku spony a vyjměte nádobu na spalování, vysypte popel a vraťte ji na místo. Západku přezky udržujte bezpečně zajištěnou, aby nedocházelo ke ztrátám tepla během používání.



VARNÁ ZÓNA

- I** 3 795 CM² / 588,3 IN²
- II** 3 795 CM² / 588,3 IN²
- III** 2 884 CM² / 447,1 IN²
- IV** 10 474 CM² / 1 623,7 IN²

KONTROLNÍ DESKA



A Knoflík ovladače

Navigujte, zvyšujte nebo snižujte, vybírejte a nastavujte hodnoty. Otáčením kolečka můžete procházet možnosti dílčí obrazovky. Stisknutím ovládacího kolečka aktivujete změnu cílové teploty grilu. Výběr bliká modře, když je vybrán k nastavení. Stisknutím ovládacího knoflíku potvrdíte/akceptujete zvolenou hodnotu nebo volbu, přičemž se zbarví bíle.

B Tlačítko napájení

Stisknutím a podržením po dobu jedné sekundy zapnete a aktivujete úvodní obrazovku pro výběr režimu vaření. Stisknutím a podržením po dobu tří sekund se vypne a aktivuje se cyklus ochlazování. Tlačítko bude svítit modře, pokud je přístroj připojen ke zdroji napájení.

C Obrazovka displeje

Dotyková obrazovka slouží jako informační centrum a zároveň jako nabídka pro výběr. Obrazovka je velmi citlivá a k aktivaci a ovládání stačí lehký dotyk. Během používání se na displeji zobrazují nabídky a příslušné volby pro zvolené možnosti. Tato úvodní obrazovka se ve výchozím nastavení zobrazí po zapnutí napájení přístroje. Pokud je obrazovka displeje 5 minut neaktivní, přejde do režimu spořiče obrazovky.

D Připojovací porty pro masové sondy

Připojte koncovku adaptéru masové sondy k jednomu z připojovacích portů. Na displeji se zobrazí údaj na obrazovce displeje pro příslušnou vybranou masovou sondu. Levý port sondy je P1 a pravý port sondy je P2.

E Cílová teplota

Zobrazí požadovanou cílovou teplotu. Jedná se o teplotu, která je zvolena pomocí ovládacího knoflíku.

F Skutečná teplota

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

G Ikony operací

Ikona je viditelná, když je komponenta v provozu. Pokud dojde k poruše komponenty, zobrazí se chybová obrazovka. Pomoc naleznete v části **Řešení problémů**. Po restartování jednotky proveďte diagnostický test.

H Ikona připojení

Označuje připojení k síti Wi-Fi. Při vyhledávání připojení ikona bliká. Po navázání připojení zůstane ikona svítit.

I Nastavení

Tato nabídka umožňuje přístup k přizpůsobení funkcí a údajů pro váš gril. Tato nastavení umožňují přístup k režimu uzení a nastavení P Setting, nastavení jasu displeje, přepínání teplotní stupnice, nastavení spořiče obrazovky, nastavení teploty při spuštění, změnu jazyka a další.

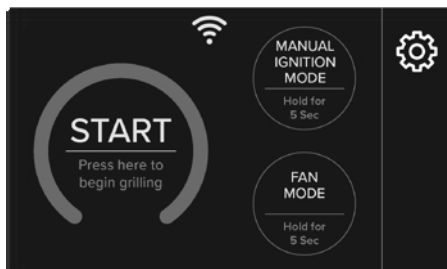
J Nabídka

Tato nabídka umožňuje přístup k funkci Prime. Výběrem této nabídky získá uživatel možnost dávkovat pelety do grilu nepřetržitě nebo podávat pelety po předem nastavenou dobu.

K Údaje z masové sondy

Na těchto dvou ukazatelích se zobrazují o teplotě připojené programovatelné sondy (sond): velká hodnota je skutečná teplota, malá hodnota je cílová teplota. Údaje odpovídají zvolenému portu zásuvného připojení.

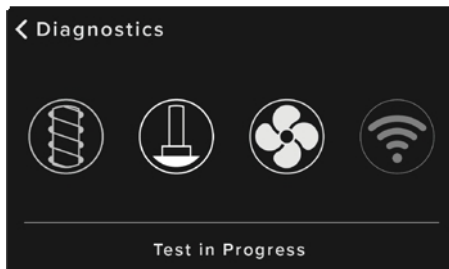
START SCREEN



OBRÁZEK 1: ÚVODNÍ OBRAZOVKA

Úvodní obrazovka

Při spuštění grilu se po stisknutí tlačítka napájení zobrazí úvodní obrazovka. Na úvodní obrazovce se zobrazí režimu grilování: PID režim (včetně režimu kouře), režim ručního zapalování a režim ventilátoru. Po výběru režimu vaření se displej vhodně změní na úvodní obrazovku zvoleného režimu vaření.



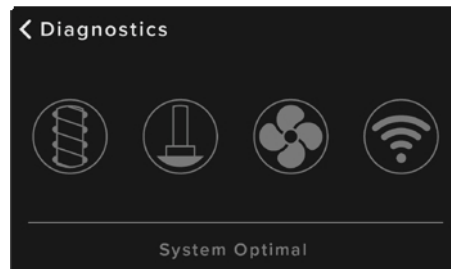
OBRÁZEK 2: OBRAZOVKA SPUŠTĚNÍ DIAGNOSTIKY

Spustit diagnostiku

Je užitečné provést rychlý diagnostický test, který uživateli pomůže zjistit případné výstrahy nebo poruchy před zahájením provozu jednotky. Diagnostický test lze spustit pouze z úvodní obrazovky.

Spuštění diagnostického testu:

1. Dotkněte se ikony nabídky Nastavení na úvodní obrazovce.
2. Výběrem možnosti Diagnostický test zahájíte test. Test může trvat několik okamžiků.

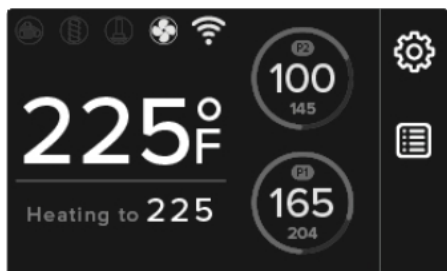


OBRÁZEK 3: OBRAZOVKA PROVEDENÉ DIAGNOSTIKY

3. Po provedení testu si zapište výsledky. Pokud byla zjištěna závada zapalovače, zvolte režim ručního zapalování a pokračujte.

V případě dalších problémů si přečtěte část **Odstraňování problémů**, kde najdete další diagnostiku a nápravná opatření.

REŽIMY VAŘENÍ



OBRÁZEK 4: DOMOVSKÁ OBRAZOVKA - REŽIM PID

Režim PID

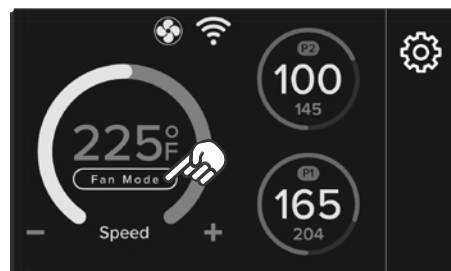
Jedná se o výchozí a běžný provozní režim. Ten umožňuje grilovací sondě (teplotnímu čidlu) řídit, kolik paliva je potřeba k dosažení a udržení požadované cílové teploty.



OBRÁZEK 5: DOMOVSKÁ OBRAZOVKA - MANUÁLNÍ REŽIM

Režim ručního zapalování

Pokud byla zjištěna porucha nebo selhání zapalovače, zvolte režim ručního zapalování a pokračujte v používání grilu. Viz část **Postup ručního zapalování**.



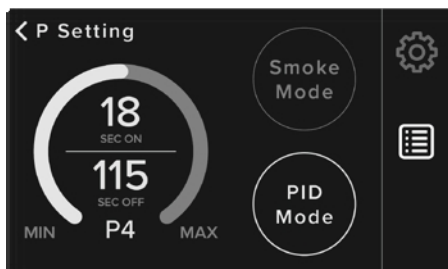
OBRÁZEK 6: DOMOVSKÁ OBRAZOVKA - REŽIM VENTILÁTORU

Režim ventilátoru

Pomocí režimu ventilátoru a kouřové trubice (prodává se samostatně) můžete přidat hlubokou chuť kouře bez použití tepla (studený kouř). Zapalte kouřovou trubici na roštu a nechte ventilátor cirkulovat vzduch uvnitř grilovacího sudu.

V režimu ventilátoru lze i nadále programovatelné masové sondy; je však třeba si uvědomit, že při nižších teplotách uzení nemusí být dosaženo některých cílových teplot masových sond.

NASTAVENÍ



OBRÁZEK 7: OBRAZOVKA ÚPRAV NASTAVENÍ P

P Nastavení

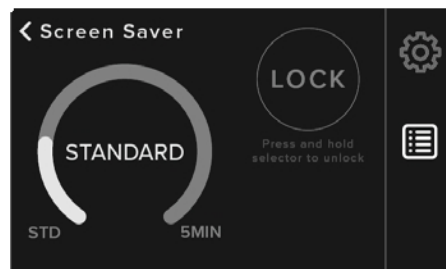
Režim PID je výchozím a běžným provozním režimem, ale uživatelé mohou v této nabídce aktivovat také režim Smoke. Výběr režimu Smoke Mode (Kouřový režim) umožňuje uživateli přímo ovládat rychlost cyklu pelet, které přivádějí do spalovacího kotle. Viz část **Kouření při nízkých teplotách**.



OBRÁZEK 8: OBRAZOVKA ÚPRAV DISPLEJE

Zobrazit

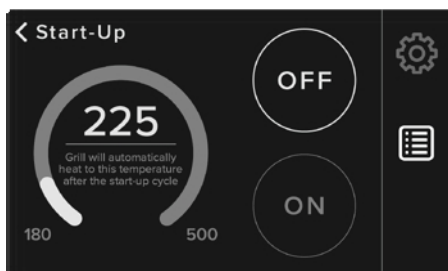
Nastavte jas displeje podle svých preferencí a vyberte teplotní stupnici. Výchozí nastavení je Celsius (°C).



OBRÁZEK 9: OBRAZOVKA ÚPRAV SPOŘIČE OBRAZOVKY

Spořič obrazovky

Zvolte čas, kdy chcete přepnout jas displeje do režimu spánku, a poté stiskněte zámek pro aktivaci. Přejde do režimu spořiče obrazovky a obrazovka displeje se uzamkne; aktuální teplota a teplota sondy však zůstanou viditelné. Když se dotknete obrazovky nebo ovládacího knoflíku, posunutím odemkněte displej.



OBRÁZEK 10: ÚVODNÍ OBRAZOVKA ÚPRAV

Start-up

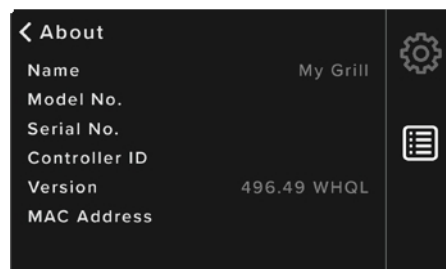
Tato možnost umožňuje uživateli změnit výchozí teplotu při spuštění. Tovární nastavení je 107 °C (225 °F). Pomocí ovládacího knoflíku upravte a vyberte novou teplotu spuštění a poté zvolte ON, aby se nová hodnota aktivovala jako výchozí teplota spuštění.



OBRÁZEK 11: OBRAZOVKA PRO ÚPRAVU JAZYKA

Jazyk

Nastavení regionálních preferencí. Výchozí je angličtina. K dispozici je také francouzština a španělština.



OBRÁZEK 12: O SCREENU

O stránkách

Získejte přístup k informacím o servisu a podpoře vaší jednotky, které můžete předat oddělení péče o zákazníky. Zobrazuje číslo modelu, kód pro spuštění programu a jedinečná hardwarová kritéria.

MENU

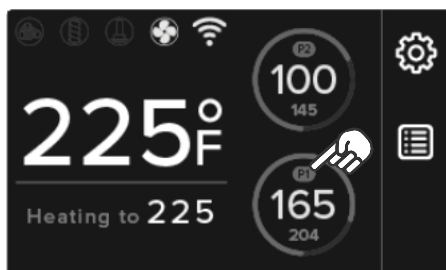


OBRÁZEK 13: OBRAZOVKA NABÍDKY

Nabídka Prime

Výběrem možnosti Podržet zahájíte nepřetržitě podávání pelet, a to maximálně po dobu 30 sekund. Stiskněte tlačítko znovu zastavit šnekový posuv. Časované volby se budou přednastavovat po danou .

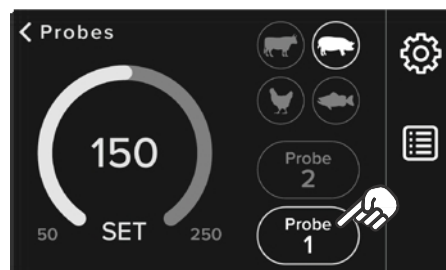
MASOVÉ SONDY



OBRÁZEK 14: DOMOVSKÁ OBRAZOVKA - REŽIM PID

Sondy

Zobrazuje údaj o teplotě připojené programovatelné masové sondy (sond): velká hodnota je skutečná teplota, malá hodnota je cílová teplota. Údaj zvolenému portu zásuvného připojení. Na na dílčí obrazovce Sondy vyberte předvolbu proteinu (ikony zvířat) nebo pomocí ovládacího knoflíku nastavte požadovanou cílovou teplotu podle svého výběru.



OBRÁZEK 15: OBRAZOVKA ÚPRAV SOND

Přednastavená teplota každé bílkoviny je bezpečná minimální vnitřní teplota pro zajištění propečení.

Vnější kroužek ukazuje průběh dokončení od skutečné teploty k požadované cílové teplotě, 0-100 %. Další podrobnosti naleznete v části **Použití masových sond**.

OPERACE

NASTAVENÍ

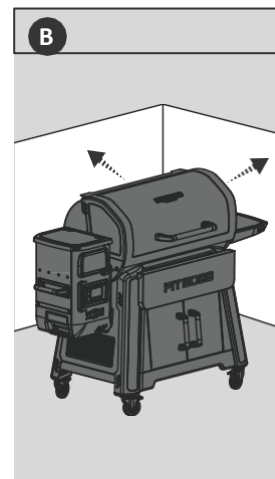
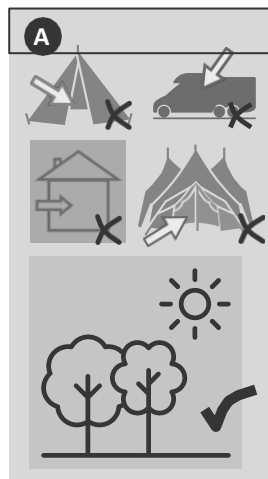
1. U všech venkovních spotřebičů hrají venkovní povětrnostní podmínky velkou roli při výkonu grilu a době přípravy pokrmů. Tento spotřebič nesmí být umístěn pod horlavým hořlavým stropem nebo převisem **(A)**. Gril uchovávejte v prostoru, kde se nenachází hořlavé materiály, benzín a jiné hořlavé výpary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

Všechny jednotky Pit Boss® by měly být v minimální vzdálenosti 914 mm (36 palců) od hořlavých konstrukcí a tato vzdálenost musí být zachována i během provozu grilu. (B)

2. Díly jsou rozmístěny v celém přepravním kartonu, včetně pod mřížkou. Po vyjmutí z ochranného přepravního kartonu zkontrolujte gril, díly a blistr s hardwarem. Před montáží zlikvidujte všechny obalové materiály zevnitř i zvenčí grilu, poté si prohlédněte a zkontrolujte všechny díly podle návodu k montáži.

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

3. Sestavte jednotku podle k montáži.



PŘIPOJENÍ K APLIKACI

Aplikace vám umožní ovládat a sledovat teplotu grilu a masové sondy z mobilního zařízení. výhod, které mobilní připojení Pit Boss®! Postupujte podle následujících pokynů, jak připojit gril k aplikaci Pit Boss® pomocí zařízení se systémem Android™ nebo iOS®:

1. Stáhněte si aplikaci Pit Boss®. Otevřete aplikaci. Postupujte podle pokynů a výzev k bezproblémovému nastavení. Noví uživatelé budou přesměrováni k vytvoření účtu a přihlášení. Zvolte možnost "Vždy povolit" služby určování polohy a Bluetooth pro lepší zážitek z mobilního připojení.
2. Vyberte model grilu. Pokud se nacházíte v dosahu Bluetooth® nebo Wi-Fi (9 m), aplikace Pit Boss® automaticky detekuje váš přístroj. Na dotaz "Add Grill?" (Přidat gril?) vyberte možnost "Yes" (Ano). Připojte přístroj ke zdroji napájení a zapněte jej. Po párování vyberte ze seznamu správný gril. Gril pojmenujte (např. My Smoker) a zvolte "Continue" (Pokračovat).
3. Vyberte síť Wi-Fi a připojte se k ní. Aplikace Pit Boss® potřebuje k připojení signál 2,4 GHz. Tím se váš model grilu přidá do seznamu párovaných jednotek.

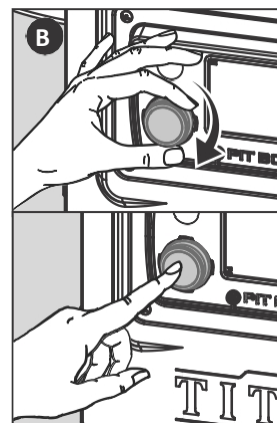
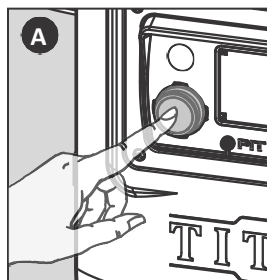
DŮLEŽITÉ: Případné problémy s připojením Wi-Fi řešte s poskytovatelem internetových služeb. Náš tým podpory v Pit Boss® nemůže nabídnout řešení problémů s Wi-Fi ani pomoc.

4. Po potvrzení mobilního připojení vás aplikace může vyzvat k provedení aktualizace firmwaru. Vyberte možnost "OK". Aktualizace firmwaru umožní programování pokračovat v efektivním provozu, opravit případné chyby a aktualizovat bezpečnostní funkce.
5. Po dokončení aktualizace firmwaru můžete začít ovládat gril přímo prostřednictvím aplikace Pit Boss®.

NASTAVENÍ TEPLOTY

Grilovací sonda měří vnitřní teplotu grilu. Po nastavení cílové teploty grilovací sonda odečte skutečnou teplotu uvnitř grilovacího válce a nastaví ji na požadovanou cílovou teplotu. Chcete-li nastavit požadovanou teplotu Target grilu, postupujte podle níže uvedených kroků:

1. Stiskněte ovládací kolečko nebo se dotkněte aktuální teploty na obrazovce. Cílová teplota bude blikat, čímž se ukáže, že je aktivní. **(A)**
2. Otáčením ovládacího knoflíku změňte hodnotu cílové teploty na požadovanou teplotu. Jakmile je dosaženo požadované cílové teploty, zablokujte ji stisknutím ovládacího knoflíku nebo dotykem na skutečnou teplotu. **(B)**



POUŽITÍ MASOVÝCH SOND

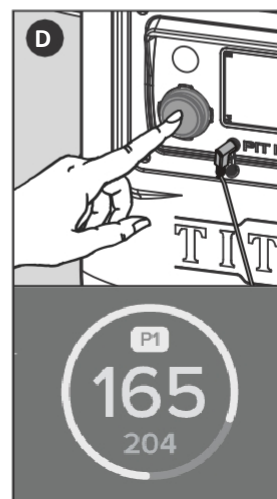
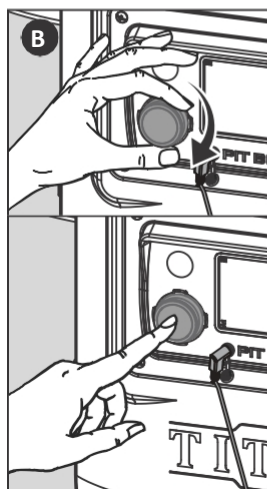
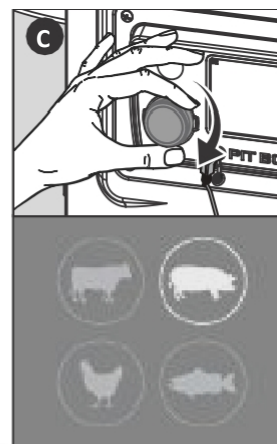
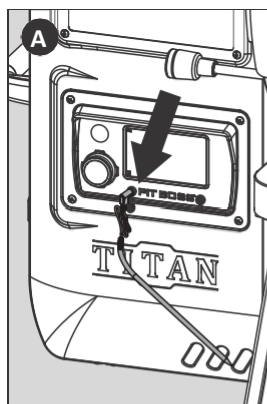
Masová sonda měří vnitřní teplotu kusu masa. Připojte adaptér masové sondy k připojovacímu otvoru masové sondy a ujistěte se, že je zasunutý až na doraz. Ucíťte a uslyšíte, jak zapadla na místo. Zasuňte masovou sondu z nerezové oceli do nejsilnější části masa a vnitřní teplota se zobrazí na displeji ovládacího panelu.

POZNÁMKA: Dbejte na to, aby se masová sonda a vodiče masové sondy nedostaly do kontaktu s plamenem nebo nadměrným teplem. To může mít za následek poškození masové sondy. Pokud sondu na maso nepoužíváte, odpojte ji a odložte stranou, aby byla chráněná a čistá.

Podle následujících kroků nastavte cílovou teplotu masové sondy:

1. Zapojte koncovku adaptéru masové sondy do připojovacího portu na řídicí jednotce. **(A)**
2. Dotkněte se obrazovky displeje nebo otáčením ovládacího knoflíku vyberte na obrazovce displeje požadovanou masovou sondu (P1 nebo P2). Výběr provedte stisknutím ovládacího knoflíku. **(B)**
3. Pomocí ovládacího knoflíku nebo volbou předvolby proteinu (ikony zvířat) nastavte požadovanou cílovou teplotu **(C)**. Zvolený údaj teploty masové sondy bude během úpravy blikat modře.
4. Po dosažení/zvolení požadované cílové teploty masové sondy ji zajistěte stisknutím ovládacího knoflíku. Obrazovka displeje se vrátí na hlavní obrazovku a zobrazí údaje připojené programovatelné sondy (sond) na maso: velká hodnota je skutečná teplota, malá hodnota je cílová teplota. **(D)**

POZNÁMKA: Přednastavené teploty bílkovin jsou nastaveny podle norem USDA pro vaření. Abyste zajistili správnou tepelnou úpravu pokrmu, zkontrolujte pokrm na konci doby vaření. Pokud jídlo potřebuje více vaření nebo ho bylo potřeba méně, upravte podle toho dobu vaření.



P1 a P2 jsou programovatelné masové sondy. Nastavte požadovanou cílovou teplotu masové sondy, a jakmile masová sonda dosáhne cílové teploty, zazní zvukový signál a zobrazí se ikona zvonku. Odpojením/zapojením do zásuvky ikonu zvonku zrušíte.

NAPLNĚNÍ ZÁSOBNÍKU PELETAMI

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

1. Otevřete víko zásobníku. Zkontrolujte, zda se v násypce nenacházejí žádné cizí předměty nebo zda neblokuje šnekový podávací systém.
2. Ve spodní části grilu na pelety najděte nádobu na spalování. Zkontrolujte, zda je západka spony na odnímatelné nádobě na spalování dobře upevněna (zajištěna), aby dobře těsnila.
3. Zapojte napájecí kabel do zdroje napájení.
4. Stisknutím a podržením tlačítka napájení na jednu sekundu přístroj zapněte. Dotkněte se ikony nabídky Settings (Nastavení) na úvodní obrazovce. Výběrem možnosti Diagnostický test zahájíte test.
5. Po ověření, všechny elektrické komponenty fungují správně, gril vypněte.
6. Naplňte zásobník přírodními grilovacími peletami z tvrdého dřeva.
7. Stisknutím a podržením tlačítka napájení na jednu sekundu přístroj zapněte. Na úvodní obrazovce vyberte režim PID (běžné použití). Dotkněte se ikony nabídky Settings (Nastavení) na úvodní obrazovce. Zvolte možnost Prime. Zvolte možnost pět sekund a opakujte, dokud neuslyšíte, jak pelety padají ze šneku do spalovací nádoby.
8. Nyní můžete gril vypnout. Ujistěte se, že gril zůstane zapojen do sítě, dokud se nedokončí cyklus vypnutí. Jakmile se ventilátor vypne, gril dokončil cyklus vypínání a je možné jej bezpečně odpojit ze zásuvky.
9. Váš gril je nyní připraven k použití! Pokud je gril používán poprvé, proveďte zapálení grilu.

PRVNÍ POUŽITÍ (VYPÁLENÍ)

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

1. Při zapínání jednotky postupujte podle pokynů pro režim PID (běžné použití).
2. Otočte knoflíkem regulátoru na jakoukoli teplotu nad 176 °C (se sklopeným víkem) na 30 až 40 minut.
3. Podle pokynů pro vypnutí vypněte přístroj nebo pokračujte v grilování při požadované teplotě.

REŽIM PID (BĚŽNÉ POUŽITÍ)

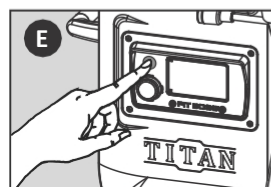
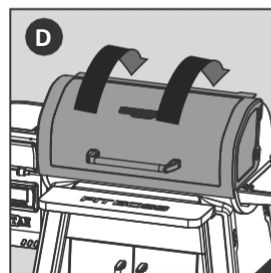
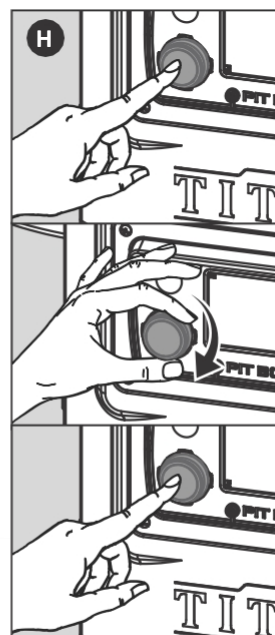
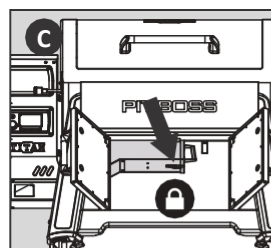
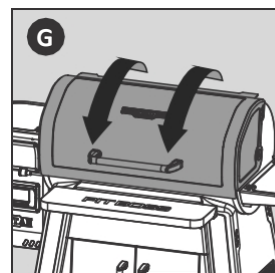
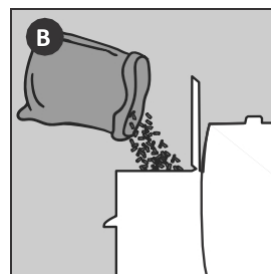
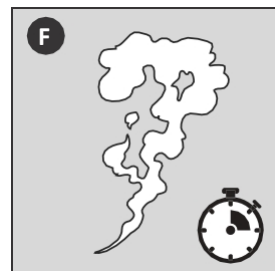
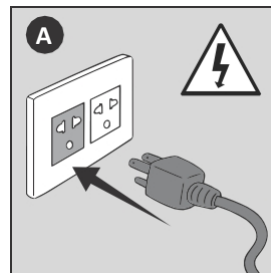
Při uzení a grilování můžete dosáhnout různých výsledků v závislosti na čase a teplotě. Pro dosažení nejlepších výsledků si zapisujte, co jste vařili, při jaké teplotě, jak dlouho jste vařili a jaké byly výsledky. Pro příště je upravte podle své chuti. Jakmile se seznámíte se svým grilem, je rozumné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

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

Při pravidelném používání grilu postupujte podle následujících pokynů:

1. Zkontrolujte, zda je šnek naplněn. Pokud tomu tak není, šnek zalijte.
2. Zapojte napájecí kabel do uzemněného zdroje napájení. **(A)**
3. Otevřete víko zásobníku a zkontrolujte hladinu pelet. V případě potřeby doplňte přírodní pelety z tvrdého dřeva na grilování. **(B)**
4. Zkontrolujte západku spony na odnímatelném hrnci na spalování. Ujistěte se, že je upevněna (zajištěna), aby dobře těsnila. **(C)**
5. Otevřete víko grilu. **(D)**
6. Stisknutím a podržením tlačítka napájení na jednu sekundu přístroj zapnete **(E)**. Na úvodní obrazovce vyberte režim PID (běžné použití). Tím se aktivuje cyklus spouštění:
 - Řídicí deska řídí systém šnekového posuvu a ventilátor přivádí vzduch do spalovacího kotle.
 - **Víko musí zůstat během cyklu spouštění otevřené.**
 - Během cyklu spouštění se z grilu začne kouřit **(F)**. Chcete-li potvrdit, že cyklus spuštění začal správně, poslouchejte, zda se ozývá dunivý hukot, a všimněte si, že se vytváří určité teplo.
7. Jakmile se rozptýlí hustý bílý kouř, je cyklus spouštění dokončen. Zavřete víko grilu. **(G)**
8. Stiskněte knoflík ovladače. Otáčením ovládacího knoflíku změňte hodnotu cílové teploty na požadovanou teplotu. Po dosažení požadované cílové teploty ji opětovným stisknutím ovládacího knoflíku zablokujte a začněte grilovat! **(H)**

TIP: Pomocí funkce Prime můžete aktivovat dodatečné přikládání pelet do hořáku. Tímto způsobem lze do ohně přidat více paliva před otevřením víka sudu, což vede k rychlejšímu obnovení tepla.



REŽIM KOUŘENÍ

Když je gril v režimu PID, řídicí deska pečlivě upravuje dávkování pelet a minimalizuje tak kolísání teploty. Přepnutí grilu do režimu Smoke Mode umožňuje uživateli vnést do pokrmu více kouřové chuti, nicméně by docházelo k určitému kolísání teploty, protože je požadováno více kouře. Uživatelé mohou zvolit režim Smoke Mode na začátku přípravy pokrmů nebo v průběhu přípravy pokrmů.

Spuštění vaření v režimu Kouř:

1. Při zapínání jednotky postupujte podle pokynů pro režim PID (běžné použití). Nechte gril provést spouštěcí cyklus. Výchozí teplota pro spuštění je 107 °C / 225 °F a tato teplota vytvoří silný oheň v hořáku. Jakmile se rozptýlí silný bílý kouř, je cyklus uvedení do provozu ukončen.
2. Poté vyberte možnost **Nastavení > Nastavení P > Režim kouře**. Tím se aktivuje režim časovače pro vytvoření většího množství kouře (s menším/minimálním množstvím tepla).
 - Pokud chcete kouř napouštět při nižší teplotě, snižte cílovou teplotu na 65 °C a aktivujte hodnoty P-Setting. Hodnoty P-Setting jsou nastavitelné pouze při nastavení cílové teploty na 65°C. / 150°F.
3. V případě pokračujte ve vaření v režimu uzení. Pokud jste spokojeni s dodatečnou infuzí kouře nebo chcete přepnout zpět, zvolte **Nastavení > P Nastavení > Režim PID**.

Vzhledem k tomu, že podmínky prostředí mohou ovlivnit vnitřní teplotu grilování, mohou se vyskytovat vyšší špičky a poklesy naměřených teplot, ale je velmi výhodné naučit se používat hodnotu P-Setting podle zeměpisné polohy. Hodnotu P-setting nastavte na základě okolní (venkovní) teploty. Výchozí hodnota je P4.

- Pokud je vaše okolní klima teplejší, zvýšte nastavení P, abyste prodloužili dobu pauzy mezi jednotlivými dávkami pelet do hořáku. Vyšší nastavení se používá v teplejším nebo horkém prostředí, které chce horký kouř, ale ambientní venkovní teplota by zesílila teplotu pečení uvnitř grilu.

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

- Pokud je okolní klima chladnější, snižte nastavení P, abyste zvýšili frekvenci přísunu pelet do hořáku. Nižší nastavení se používá ke kompenzaci nižších teplot, kdy okolní venkovní teplota snižuje nebo oslabuje intenzitu tepla produkovaného uvnitř grilu.

TIP: Snižováním nastavení P lze také minimalizovat teplotní výkyvy při různých venkovních povětrnostních podmínkách.

RYCHLOST ŠNEKOVÉHO CYKLU (V SEKUNDÁCH)			
		NA	OFF
P7		18	150
P6		18	140
P5		18	130
P4		18	115
P3		18	100
P2		18	85
P1		18	70
P0		18	55

Přepnutí do režimu kouře během vaření:

1. Vyberte **nastavení > P Nastavení > Režim kouře**. Tím se aktivuje režim časovače pro vytvoření většího množství kouře.
 - I když jste přepnuli na režim Kouř, cílová teplota grilu zůstává stejná.
2. V případě pokračujte ve vaření v režimu uzení. Pokud jste spokojeni s dodatečnou infuzí kouře nebo chcete přepnout zpět, zvolte **Nastavení > P Nastavení > Režim PID**.

REŽIM RUČNÍHO ZAPALOVÁNÍ

Pokud z jakéhokoli důvodu selže elektrické zapalování, spusťte gril pomocí tlačítka metoda ručního zapalování.

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

1. Zkontrolujte, zda je šnek naplněn. Pokud tomu tak není, šnek zalijte.
2. Otevřete víko zásobníku. Naplňte násypku suchými přírodními peletami z tvrdého dřeva.
3. Zkontrolujte západku spony na odnímatelném hrnci na spalování. Ujistěte se, že je upevněna (zajištěna), aby dobře těsnila. **(A)**
4. Otevřete víko grilu **(B)**. Vyměňte grilovací komponenty a vyjměte nádobu na spalování. Zkontrolujte, zda v hrnci na spalování nejsou žádné překážky. Do nádoby na spalování vložte velkou hrst pelet **(C)**. Na vrch pelet nastříkejte gelový podpalovač nebo jiný vhodný podpalovač pelet. Vhodné je také malé množství podpalovače na tuhá paliva, například složeného z pilin a vosku nebo dřevěných hoblin. Přidejte další malé množství pelet do hořáku.

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

5

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

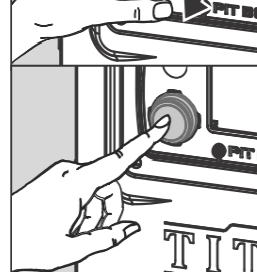
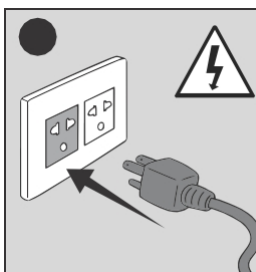
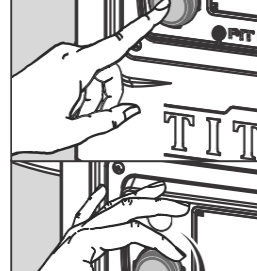
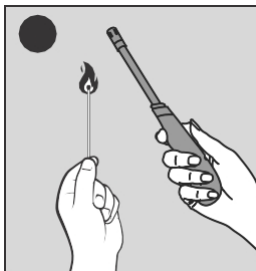
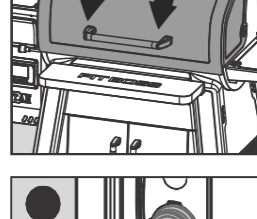
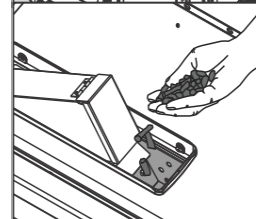
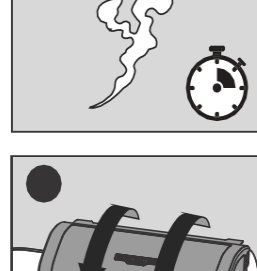
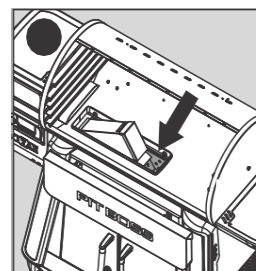
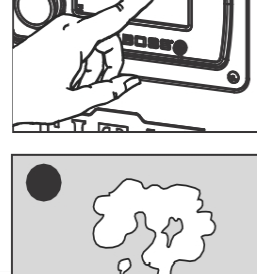
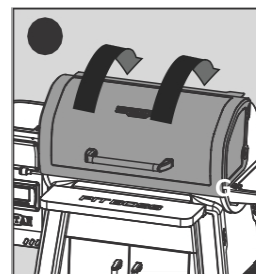
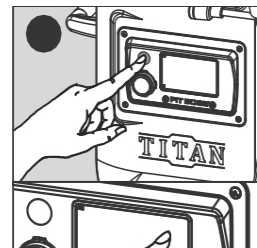
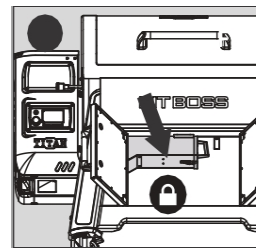
UPOZORNĚNÍ: Nepokoušejte se přidávat další podpalovač do hořáku. Může to způsobit zranění.

6. Rychle a opatrně nasadte grilovací komponenty na vnitřní stranu grilovacího tělesa.
7. Zapojte napájecí kabel do uzemněného zdroje napájení **(E)**.
8. Stisknutím a podržením tlačítka napájení na jednu sekundu přístroj zapnete.

Na úvodní obrazovce **(F)** vyberte režim ručního zapalování.

Tím se aktivuje cyklus spouštění:

- Řídicí deska řídí systém šnekového posuvu a ventilátor přivádí vzduch do spalovacího kotle.
 - **Víko musí zůstat během cyklu spouštění otevřené.**
 - Během cyklu spouštění začne gril produkovat kouř **(G)**. Chcete-li potvrdit, že cyklus spuštění začal správně, poslouchejte, zda se ozývá dunivý hukot, a všimněte si, že se vytváří určité teplo.
9. Jakmile se rozptýlí hustý bílý kouř, je cyklus spouštění dokončen. Zavřete víko grilu. **(H)**
 10. Stiskněte knoflík ovladače. Otáčením ovládacího knoflíku změňte hodnotu cílové teploty na požadovanou teplotu. Po dosažení požadované cílové teploty ji opětovným stisknutím ovládacího knoflíku zablokujte a začněte grilovat! **(I)**



GRILOVÁNÍ A UZENÍ ZA TEPLA

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

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

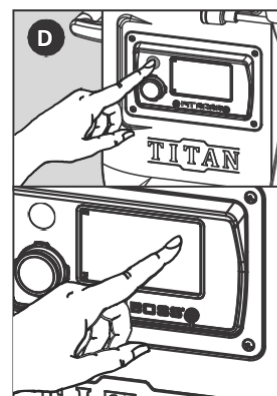
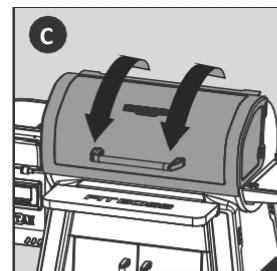
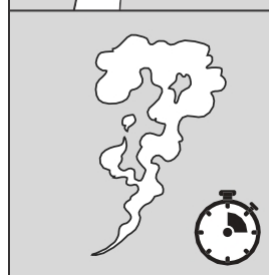
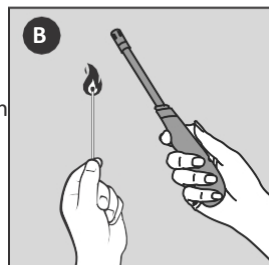
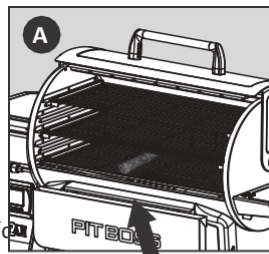
TYP MASA	TEPLOTA VAŘENÍ	PŘEDPOKLÁDANÝ ČAS	CÍLOVÁ TEPLOTA
POULTRY			
Krůtí maso (celé)	110°C / 225°F	30-35 MIN/LB	74°C / 165°F
Kuře (celé)	190°C / 375°F	3-4 HR	74°C / 165°F
Paličky, prsa	190°C / 375°F	1-2 HR	74°C / 165°F
Ptáci drobné zvěře	190°C / 375°F	1-2 HR	74°C / 165°F
Duck	135°C / 275°F	2-3 HR	74°C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

REŽIM VENTILÁTORU

Vylepšete pikantní chuť dřevěného kouře v jakékoli zelenině, maso nebo sýru uzením za studena. Pomocí udicí trubice Pit Boss® Smoke Tube nebo udicího bludiště A-Maze-N Smoker Maze můžete udit bez vystavení žáru v grilu. Obvyklá doba uzení za studena se pohybuje od 2 do 12 hodin; některé doby uzení za studena však mohou být delší. Potraviny, jako jsou sýry, koření a zelenina, obvykle vyžadují kratší dobu uzení. Maso, jako je slanina a šunka, se udí delší dobu.

Při používání režimu ventilátoru pro studené kouření postupujte podle následujících kroků:

1. Naplňte dýmovnici Pit Boss® Smoke Tube peletami z tvrdého dřeva podle návodu k použití.
2. Otevřete víko grilu. Postavte kouřovou trubici Pit Boss® Smoke Tube přímo na grilovací rošty (A). Ujistěte se, že je v rovině, aby hořela rovnoměrně.
3. Zapalte pelety otevřeným koncem (B). Jakmile se objeví malý plámeník, nechte ho 10 minut hořet. Jemně foukněte na uhlíky, abyste se ujistili, že pelety dobře hoří.
4. Po 10 minutách, jakmile se pelety dobře , sfoukněte plamen a přidejte potraviny na gril. Zavřete víko grilu (C).
5. Stisknutím tlačítka napájení přístroj . Na úvodní obrazovce (D) vyberte režim ventilátoru. Tím se zapne ventilátor pro nepřetržité proudění vzduchu.



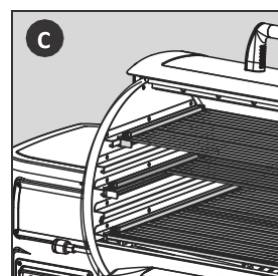
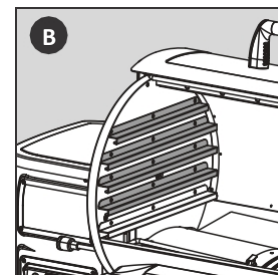
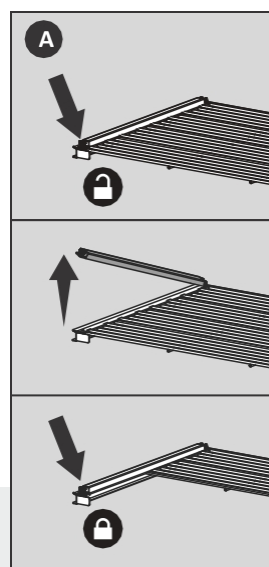
DŮLEŽITÉ: Kouřová trubice Pit Boss® nebo A-Maze-N Smoker Maze je generátor kouře a je určena pouze k produkci kouře. Nevytvářejí dostatek tepla k vaření potravin. Většina potravin bude k vaření stále potřebovat zdroj tepla.

FLEXIBILNÍ MŘÍŽKOVÝ SYSTÉM

Flexibilní mřížový systém lze přizpůsobit všem vašim potřebám, od nastavitelných polic až po vyjímatelné sekce. Díky nezávislým a vyjímatelným rámcům roštu na každé úrovni můžete změnit uspořádání grilu, získat více prostoru pro vaření a to vše během několika minut. Gril snadno přestavíte na různé typy potravin, což vám poskytne flexibilitu při vaření pro každodenní potřeby i speciální příležitosti.

- Dvě velké mřížky obsahují čtyři nezávislé mřížkové rámy, zatímco horní mřížka obsahuje tři nezávislé mřížkové rámy, které nabízejí dostatečnou flexibilitu v horizontální rovině. Promyšleně designované rošty lze zvednout uvolněním zajišťovacího šroubu roštu. Vyjměte jeden nebo více rámců mřížky, spusťte mřížku a zajistěte šroub zpět do uzamčené polohy (A). Každou úroveň lze také vysunout do poloviny, pokud se předměty ocitnou mimo dosah.
- Ve svislé rovině si vyberte některou z mřížkových konzol pro optimální výškovou flexibilitu (B). Výška mezi rovinami držáků je ideální pro umístění plechů nebo kratších potravin.

TIP: Pokud vaříte vysoké potraviny, jako je krocan nebo kuře v plechovce, odstraňte ze středového roštu dva mřížkové rámy, abyste uvolnili svislý prostor, a na této úrovni zůstane místo pro ostatní potraviny. (C)



MÍCHÁNÍ TVRDÝCH DŘEVIN

Ať už dáváte přednost silnému nebo jemnému kouři, sladkému nebo slanejšímu, mícháním pelet z tvrdého dřeva získáte nové chuťové profily pokrmů. Míchání různých poměrů pelet může přinést různé chutě kouře, a tím pozvednout vaši grilovací hru na vyšší úroveň.

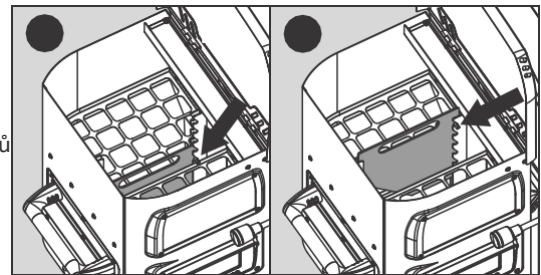
Chcete-li začít experimentovat s mícháním tvrdého dřeva, postupujte podle následujících kroků

1. Začněte s prázdnou násypkou. Vložte dělič zásobníku do nejnižšího nastavení zářezu. **(A)**

POZNÁMKA: Nejnížší zářez bude mít nejrovnoměrnější rozložení pelet z každé přihrádky. Vyšší zářezy přidají směs pelet s méně vyrovnaným poměrem (B).

2. Do zadního prostoru zásobníku přidejte pelety s dominantní příchutí. Do přední části násypky (průzor) přidejte pelety se sekundární příchutí.
3. Přistupte k naplnění násypky a začněte gril pravidelně používat.

POZNÁMKA: Pro dosažení nejlepších výsledků si zapisujte, co jste vařili, jaký typ pelet jste použili, výšku zářezu rozdělovače násypky a výsledky. Pro příště upravte podle své chuti a pokračujte v experimentování s různými směsmi tvrdého dřeva.

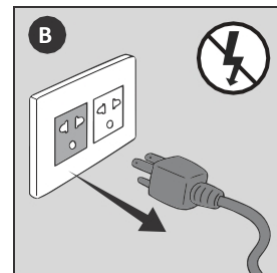
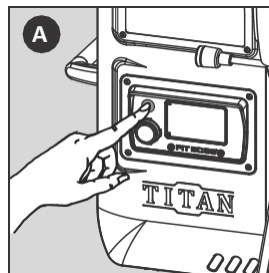


VYPNUTÍ GRILU

Pro bezpečné vypnutí grilu postupujte podle následujících pokynů:

1. Stisknutím a podržením tlačítka napájení na tři sekundy přístroj vypnete. **(A)**
 - Gril zahájí cyklus automatického vypnutí. Systém au-ger přestane podávat palivo, plamen dohoří a ventilátor bude pokračovat v provozu, dokud cyklus vypnutí nedokončí.
2. Po dokončení cyklu vypnutí (ventilátor se vypne) odpojte napájecí kabel. **(B)**

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

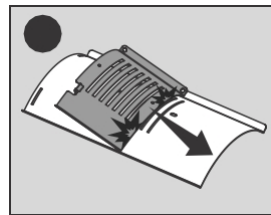


PÉČE A ÚDRŽBA

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

Interiér grilu

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



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

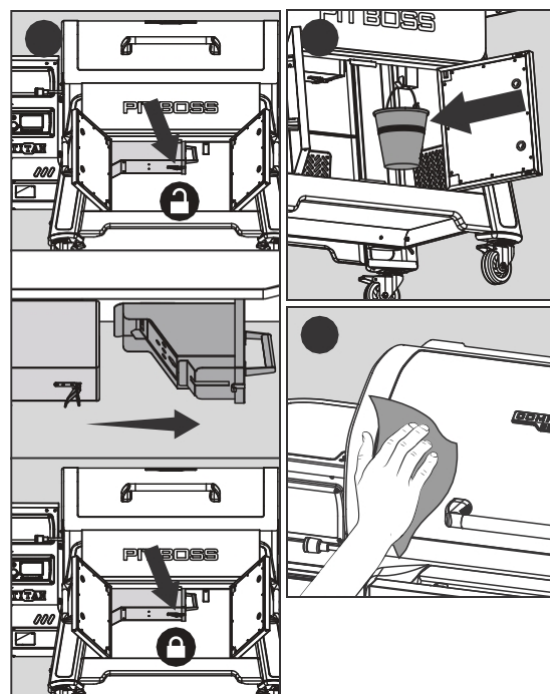
Exteriér grilu

- Pod hlavními grilu se nachází odnímatelný kotlík, který umožňuje snadný přístup k vyjmutí kotlíku a jeho snadné vyprázdnění. Chcete-li ho vyjmout, uvolněte západku spony z háčku. Zatímco držíte rukojeť, odsuňte vyjímatelný hrnec na hoření od spony a poté jej vyjměte tahem dolů. Po vyprázdnění vyměňte nádobu na hoření za novou tak, že ji zvednete zpět do kanálu pod hlavními grilu a poté nádobu na hoření posunete směrem k přezce. Abyste zajistili správné utěsnění, upevněte háček pomocí západky spony.

(B)

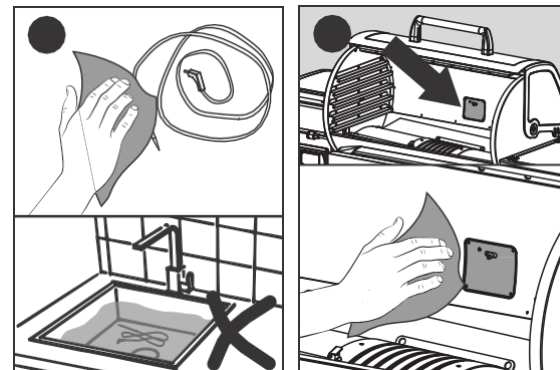
UPOZORNĚNÍ: Tuto funkci lze použít pouze tehdy, když je gril vychladlý.

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



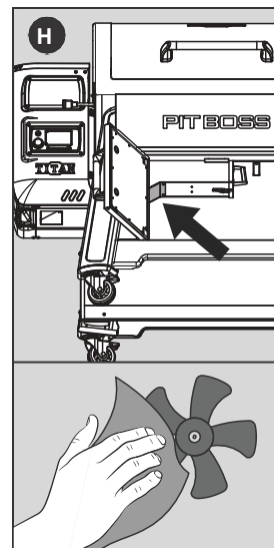
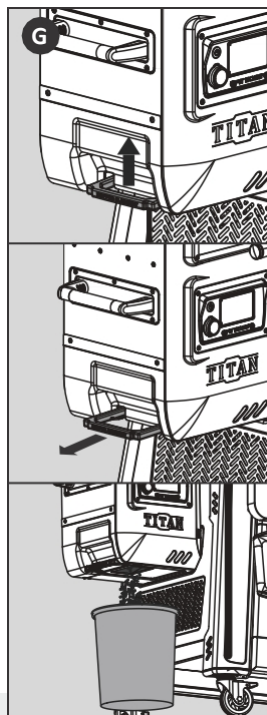
Sondy

- Po každém použití otřete sondu na maso. sonda na maso by měla být srolována do velkého volného závitu. Překroucení nebo záhyby vodičů sondy mohou způsobit poškození. Sondu nevkládějte do myčky nádobí ani ji neslučujte ve vodě. Poškození vnitřních vodičů vodou způsobí zkrat masové sondy, který způsobí falešné údaje. **(E)**
- Vyjměte rošty. Zkontrolujte a očistěte grilovací sondu (čidlo), která se nachází uvnitř hlavního tělesa grilu uprostřed zadní stěny, od případné mastnoty nebo nečistot. **(F)**
- Pokud je sonda poškozená, je třeba ji vyměnit.



Montáž násypky

- Zásobník je vybaven funkcí čištění zásobníku, která umožňuje snadné čištění a výměnu příchutí dřevěných pelet. Chcete-li násypku vyprázdnit, najdete na boku násypky rukojeť pro její vyčištění. Pod násypku umístěte čistý, prázdný kbelík, protože pelety budou vycházet ze dna. Zatáhněte za rukojeť pro čištění násypky, čímž odemknete přístupovou desku a umožníte vyprázdnění pelet zespodu. Po vyprázdnění zvedněte rukojeť pro čištění násypky a zatlačte ji dovnitř, aby se přístupová deska zajistila v uzavřené poloze. **(G)**
- Pokud gril nebude delší dobu používán, doporučuje se vyjmout všechny pelety ze zásobníku a ze šnekového systému. To lze provést vyprázdněním násypky a spuštěním grilu na prázdnou násypku, dokud se všechny pelety ze šnekové trubice nevyprázdní.
- Zkontrolujte a vyčistěte případné nečistoty z otvoru pro přívod vzduchu do ventilátoru, který se nachází na spodní straně funkce pro čištění popela v krytu grilovacího vozíku. Po sejmutí přístupového panelu ventilátoru pečlivě setřete případné nánosy mastnoty přímo na lopatkách ventilátoru. K odstranění sazí a mastnoty použijte teplou mýdlovou vodu. Tím zajistíte, že proudění vzduchu do spalovacího systému bude čisté a dostatečné. **(H)**



TAHÁK PRO PÉČI O GRIL

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

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

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

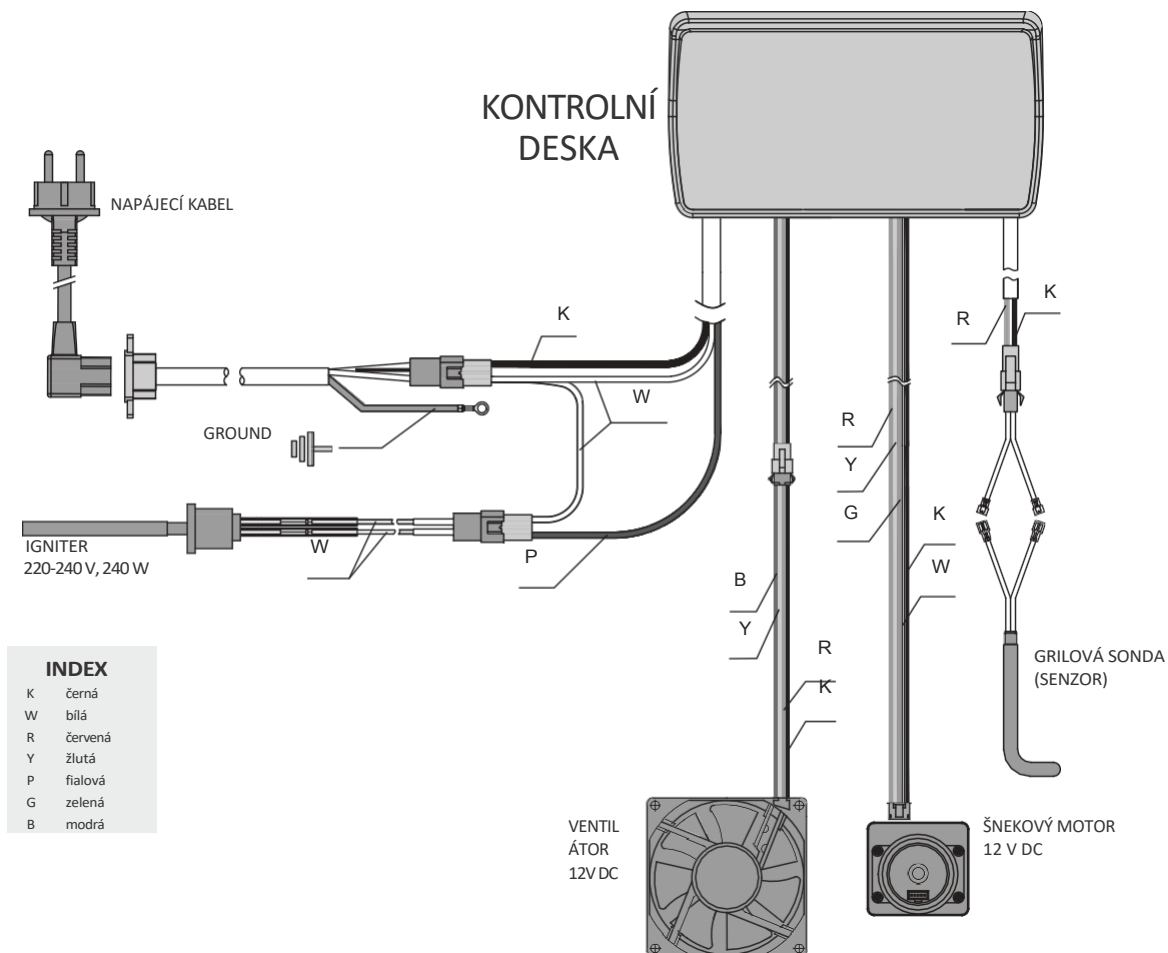
VAROVÁNÍ: Před otevřením grilu za účelem kontroly, údržby, čištění nebo vždy odpojte elektrický kabel. Ujistěte se, že je gril zcela vychladlý, aby nedošlo ke zranění.

PROBLÉM	PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Na řídicí desce nesvítí kontrolky napájení	Není připojen ke zdroji napájení	Ujistěte se, že je jednotka připojena k funkčnímu zdroji napájení. Zajistěte připojení k síti o minimálním příkonu 10 A. Ujistěte se, že jsou všechny drátové spoje pevně připojené a suché.
	Přepálená pojistka na řídicí desce	Vyšroubujte čtyři šrouby, které drží řídicí desku na místě. Opatrně vytáhněte řídicí desku dopředu a prohleďte si její zadní stranu. Zkontrolujte pojistku, zda není přerušený vodič nebo zda vodič nezčernal. Pokud ano, je třeba pojistku ručně vyměnit.
	Vadná řídicí deska	Je třeba vyměnit řídicí desku. Kontaktujte oddělení péče o zákazníky a vyžádejte si náhradní díl.
Oheň v hořáku se nezapálí	Teplota při spuštění je nastavena příliš nízká	Zkontrolujte teplotu při spuštění. Pokud je nastavena příliš nízká, zapalovač bude mít potíže se zapálením pelet. Doporučujeme nastavit maximálně 107 °C (225 °F), aby šnek podával dostatek pelet k zapálení ohně ve spalovací nádobě.
	Šnek není naplněn	Před prvním použitím zařízení nebo kdykoli je zásobník zcela vyprázdněn, je třeba šnek naplnit, aby se pelety mohly dostat do šnekové trubice. Pokud není šnek naplněn, dojde k přerušení zapalování dříve, než pelety dosáhnou spalovací nádoby. Postupujte podle postupu pro zalití šneku.
	Zapalovač není správně nainstalován	Vyměňte varné komponenty z hlavního sudu. Vizuálně zkontrolujte, zda je zapalovač v jedné rovině se zapalovací trubicí. Pokud nefunguje správně, zavolejte do oddělení péče o zákazníky a vyžádejte si pomoc nebo náhradní díl.
Gril nedosahuje nebo neudržuje stabilní teplotu	Nedostatečné proudění vzduchu přes spalovací nádobu	Zkontrolujte, zda se v nádobě na spalování nehromadí popel nebo zda není ucpaná. Postupujte podle pokynů k péči a údržbě o nahromaděný popel. Zkontrolujte ventilátor. Zkontrolujte, zda správně funguje a zda není zablokován přívod vzduchu. V případě znečištění postupujte podle pokynů pro péči a údržbu. Zkontrolujte motor šneku, zda funguje, a ujistěte se, že není ucpaná šneková trubka. Po provedení všech výše uvedených kroků gril spusťte a počkejte 10 minut. Zkontrolujte, zda je vytvořený plamen jasný a živý.
	Odnímatelná nádoba na spalování není správně nainstalována	Zkontrolujte, zda umístění vyjímatelné nádoby na spalování zpod grilovacího sudu dobře těsní. Postupujte podle pokynů pro péči a údržbu, abyste zajistili usazování popela, správné upevnění západky spony a správnou instalaci. V případě poškození se obraťte na oddělení péče o zákazníky a vyžádejte si náhradní díl.
	Nedostatek paliva, špatná kvalita paliva, překážka v přívodním systému	Zkontrolujte, zda je hladina paliva v zásobníku dostatečná, a pokud je nízká, doplňte ji. Pokud je kvalita pelet z tvrdého dřeva špatná nebo délka pelet příliš dlouhá, může dojít k ucpání podávacího systému. Vyměňte pelety a postupujte podle pokynů pro péči a údržbu.
	Grilovací sonda (senzor)	Zkontrolujte stav grilovací sondy (senzoru). V případě znečištění postupujte podle pokynů pro péči a údržbu. V případě poškození kontaktujte oddělení péče o zákazníky a vyžádejte si náhradní díl.
Teplota grilu při nízké teplotě je stále příliš vysoká.	P Nastavení je příliš nízké	Nastavení P můžete upravit v nabídce Nastavení. Zvyšte nastavení P, abyste prodloužili dobu pauzy mezi jednotlivými dávkami pelet do hořáku. To se často stává v teplejším nebo horkém prostředí, kde chcete horký kouř, ale okolní venkovní teplota by zesílila teplotu pečení uvnitř grilu. Dbejte na to, abyste nastavení P zvyšovali jen pomalu, protože jeho příliš vysoké nebo příliš rychlé zvýšení může způsobit úplné vyhasnutí ohně.
Skutečná teplota se neupravuje	Znečištění grilovací sondy	Zkontrolujte stav grilovací sondy. V případě znečištění postupujte podle pokynů pro péči a údržbu.
Gril produkuje nadměrné množství kouře nebo kouř mění barvu, jídlo je od kouře zabarvené.	Nahromaděná mastnota	Dodržujte pokyny pro péči a údržbu.
	Kvalita pelet z tvrdého dřeva	Vyměňte vlhké pelety z tvrdého dřeva ze zásobníku. Při čištění postupujte podle pokynů pro péči a údržbu. Nahraďte je suchými peletami z tvrdého dřeva.
	Hořák je ucpáný	Průhledná nádoba na vlhké pelety z tvrdého dřeva. Postupujte podle postupu pro zalévání šneku.
	Nedostatečný přívod vzduchu pro ventilátor	Zkontrolujte ventilátor. Ujistěte se, že je čistý, správně funguje a že není ucpáný přívod vzduchu. V případě znečištění postupujte podle pokynů pro péči a údržbu.

PROBLÉM	PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Časté vzplanutí	Teplota vaření	Zkuste vařit při nižší teplotě. Tuk má bod vzplanutí. Při vaření velmi mastných jídel udržujte teplotu pod 176 °C.
	Nánosy tuku na součástech varné desky	Dodržujte pokyny pro péči a údržbu.
Porucha ERH	Jednotka se přehřála, pravděpodobně v důsledku vznícení tuku nebo přebytku paliva.	Stisknutím a podržením tlačítka napájení na tři sekundy přístroj vypnete a nízký gril vychladne. Postupujte podle pokynů pro péči a údržbu. Po provedení údržby vyjměte pelety a zkontrolujte umístění všech součástí. Po vychladnutí stisknutím tlačítka Power jednotku a poté zvolte požadovanou teplotu. Pokud se stále zobrazuje chybový kód, kontaktujte oddělení péče o zákazníky.
Porucha systému ERP	Drát grilovací sondy se nepřipojuje.	Sejměte přístupový panel a zkontrolujte, zda nejsou poškozeny vodiče grilovací sondy. Odpojte a znovu připojte konektory grilovací sondy k řídicí desce.
	Grilovací sonda je rozbitá	Je třeba vyměnit grilovací sondu. Pro výměnu kontaktujte oddělení péče o zákazníky.
Porucha ERL	Gril neprovede cyklus spuštění.	Zkontrolujte správnou polohu varných komponent. Zkontrolujte, zda je v zásobníku dostatek paliva nebo zda není v přívodním systému překážka. Vyjměte pelety a postupujte podle pokynů pro péči a údržbu. Zkontrolujte grilovací sondu (čidlo), zda je aktuální teplota správná a přesná. V případě znečištění postupujte podle pokynů pro péči a údržbu. Zkontrolujte umístění zapalovače a zda se správně zahřívá. V extrémních mrazech může gril vyžadovat druhé spuštění. Gril vypněte, počkejte a znovu zapněte. Zkontrolujte ventilátor. Ujistěte se, že pracuje správně. V případě znečištění postupujte podle pokynů pro péči a údržbu.
Porucha šneku	Motor šneku je zaseknutý, nedochází k propojení	Vyjměte varné komponenty z hlavního sudu. Zapněte přístroj a zkontrolujte šnekový podávací systém. Vizualně zkontrolujte, zda šnek shazuje pelety do spalovacího hrnce. Odpojte a znovu připojte konektor motoru šneku k řídicí desce. Pokud šnek nepracuje správně, zavolejte do oddělení péče o zákazníky a požádejte o pomoc nebo o náhradní díl.
Porucha zapalovače	Zapalovač nefunguje správně, nenavazuje spojení	Vyjměte varné komponenty z hlavního sudu. Zapněte přístroj a zkontrolujte zapalovač. Vizualně se přesvědčte, že zapalovač funguje, tak, že položíte ruku nad nádobu s hořákem a nahmatáte teplo. Vizualně se přesvědčte, že je zapalovač zarovnan s otvorem ve spalovací nádobě a otevřen, aby se zapálily pelety. Odpojte a znovu připojte konektor zapalovače k řídicí desce. Pokud nefunguje správně, zavolejte do oddělení péče o zákazníky a požádejte o pomoc nebo o náhradní díl.
	Selhání zapalovače	Je třeba vyměnit zapalovač. Kontaktujte oddělení péče o zákazníky a vyžádejte si náhradní díl.
Porucha ventilátoru	Ventilátor nepracuje správně, nenavazuje spojení	Zkontrolujte ventilátor. Ujistěte se, že pracuje správně a že není zablokován přívod vzduchu. Odstraňte přístupový panel (viz schéma elektrických vodičů) a zkontrolujte, zda nejsou poškozeny vodiče ventilátoru. Odpojte a znovu připojte konektor ventilátoru k řídicí desce. Pokud jsou lopatky ventilátoru znečištěné, postupujte podle pokynů pro péči a údržbu.
Porucha pelet	Nedostatek paliva, Špatná kvalita paliva, Gril nezůstane zapálený	Zkontrolujte, zda je hladina paliva v zásobníku dostatečná, a pokud je nízká, doplňte ji. Pokud je kvalita pelet z tvrdého dřeva špatná nebo délka pelet příliš dlouhá, může dojít k ucpání podávacího systému. Vyjměte pelety a postupujte podle pokynů pro péči a údržbu.

DIAGRAM VODIČŮ	
NAPÁJENÍ	AC 220-240V, 50Hz
HODNOCENÝ VÝKON	260W
PŘÍKON PALIVA	1,12 KG/H / 2,48 LB/H

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



INDEX

K	černá
W	bílá
R	červená
Y	žlutá
P	fialová
G	zelená
B	modrá



NÁHRADNÍ DÍLY

Obráťte se na svého místního
prodejce.

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 bez zbytečného odkladu od odhalení závady na vašeho prodejce s dokladem o prodeji s datem nákupu. Nahlaste výrobní číslo výrobku a popište situaci závady produktu.

Závadu na záruku nemůžeme uznat v následujících případech:

- Obvyklé opotřebení při použití v souladu s určením.
- Závady a/nebo škody z důvodu nesprávného neodborného používání nebo použití v rozporu s určením a také z důvodu neodborné instalace, montáže a pokusů o opravu neautorizovanými osobami.
- Závady a/nebo škody z důvodu nedodržování návodu k obsluze nebo pokynů k provozu / údržbě (jako například poškození chybnou montáží nebo neodborným čištěním povrchu, udicího 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 neomezuji použití v souladu s určením nebo používáním produktu.
- Obecně na opotřebitelné díly, udicí rošt, misku, spirálu a těsnění.
- Otěr, rez, deformace či změna zbarvení dílů (zejména díly z nerezové oceli) jsou přirozeným opotřebením při užívání a za žádných okolností nemohou být považovány za výrobní vady.
- Závady a/nebo škody způsobené použitím neoriginálních pelet (mohou mít jiné vlastnosti, např. vysoká/nízká výhřevnost, vlhkost, tvrdost)
- Závady a/nebo škody z důvodu úprav, použití v rozporu s určením nebo svěvolného poškození.
- Závady a/nebo škody z důvodu neodborné údržby a oprav.
- Závady a/nebo škody z důvodu neprovádění pravidelné údržby.
- Závady a/nebo škody, které vznikly při prvotní přepravě.
- Závady a/nebo škody z důvodu vyšší moci.
- Závady a/nebo škody z důvodu opotřebení při profesionálním používání (hotely, gastronomie, akce atd.).

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

Po dobu trvání opravy není nárok na náhradní produkt.

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

Při výměně produktu začíná záruční doba od začátku.

Společnost Pit Boss a distributor **udime-grilujeme.cz David Lužný** nenesí 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 David Lužný, 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 David Lužný uplatněn nárok na základě porušení této záruky nebo jakéhokoli jiného typu záruky vyjádřené nebo předpokládané zákonem, výrobce v žádném případě nenesí 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.