



SILVER STAR

ELEKTRICKÁ UDÍRNA NA DŘEVĚNÉ PELETY – 3. SÉRIE

**DŮLEŽITÉ ! PŘEČTĚTE SI POZORNĚ
A USCHOVEJTE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.
MANUÁL SI PŘEČTĚTE PŘED POUŽITÍM UDÍRNY!**



POKYNY PRO MONTÁŽ A PROVOZ

VAROVÁNÍ: Před instalací a použitím tohoto elektrického zařízení na spalování dřevní štěpky si prosím přečtěte celou příručku ke spotřebiči. Nedodržení těchto pokynů může mít za následek poškození majetku, zranění nebo dokonce smrt. Ohledně omezení a dozoru instalace kontaktujte místní budovu nebo požárníky.



INFORMACE O BEZPEČNOSTI



HLAVNÍ PŘÍČINY POŽÁRU SPOTŘEBIČE JSOU VÝSLEDKEM ŠPATNÉ ÚDRŽBY A CHYBÁCH V ÚDRŽBĚ POŽADOVANÉHO ČIŠTĚNÍ KOMBUSTIBILNÍCH MATERIÁLŮ. JE VÍCE NEŽ DŮLEŽITÉ, ABY SE TENTO VÝROBEK POUŽÍVAL POUZE V SOULADU S NÁSLEDUJÍCÍMI POKYNY.

Než se pokusíte sestavit, zprovoznit nebo instalovat produkt, prostudujte prosím celou tuto příručku. Tím zajistíte, že Vaše nová udírna na dřevěné pelety bude připravena na bezproblémový provoz. Doporučujeme také uschovat si tuto příručku pro budoucí použití.



NEBEZPEČÍ A UPOZORNĚNÍ



Chcete-li získat nezbytná povolení nebo informace o jakýchkoli instalačních omezeních, (jako je například udírna instalovaná na hořlavém povrchu) požadavky na kontrolu nebo dokonce možnosti použití, musíte kontaktovat místní domovskou asociaci, stavební nebo požární úředníky nebo příslušné úřady ve Vaší oblasti.

1. Musí být zachována minimální vzdálenost 305 mm (12 palců) od hořlavých konstrukcí po stranách udírny a 305 mm (12 palců) od zadní strany udírny k hořlavým konstrukcím. Neinstalujte spotřebič na hořlavé podlahy nebo podlahy obsahující hořlavé materiály. Nepoužívejte tento spotřebič v interiéru ani v uzavřeném, malém místě. Tento spotřebič na dřevěné pelety nesmí být umístěn pod stropem hořlavého stropu nebo převisem. Udržujte udírnu na čistém místě bez hořlavých materiálů, benzínu a jiných hořlavých par a kapalin. Pokud dojde k požáru plastického maziva nebo sazí, vypněte udírnu a nechte víko zavřené, dokud oheň nezhasne. Neodpojujte napájecí kabel. Na jednotku nedávejte vodu. Nezkoušejte oheň udusit. Důležité! Mějte po ruce hasicí přístroj schválený pro všechny třídy (třída ABC). Dojde-li k nekontrolovanému požáru, zavolejte hasiče.
2. Elektrické přírodní kabely a palivo udržujte mimo vyhřívané povrchy. Nepoužívejte udírnu v dešti nebo v blízkosti zdroje vody.
3. Po delší době skladování, kdy udírnu nepoužíváte zkontrolujte rošt hořáku, ventilační tlumiče zda neobsahují překážky a násypku na štěpku zda neobsahuje cizí předměty. Před použitím očistěte. Pro prodloužení životnosti jednotky je nutná pravidelná péče a údržba. Pokud je udírna skladována venku během období dešťů nebo v období vysoké vlhkosti, je třeba zajistit, aby se voda nedostala do zásobníku. Když jsou mokré nebo vystaveny vysoké vlhkosti, dřevěné pelety výrazně nabobtnají, rozloží se a mohou zaseknout systém přívodu štěpky. Před prováděním jakékoli údržby nebo servisu vždy odpojte napájení. Nepřenášejte udírnu během používání nebo během toho, když je horká. Před přemístěním se ujistěte, že je udírna vypnutá a zda je zcela chladná na dotek.
4. Při provozu udírny se doporučuje používat tepelně odolné rukavice na grilování nebo ochranné rukavice. Nepoužívejte příslušenství, které není určeno pro použití s tímto spotřebičem. Nepokládejte do úložného prostoru pod udírnou rozžhavený kryt nebo cokoli hořlavého. Části udírny mohou být velmi horké a může dojít k vážnému zranění. Během používání udržujte malé děti a domácí zvířata v bezpečí. Toto zařízení se nedoporučuje dětem, osobám se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod přímým dohledem nebo po učením osoby odpovědné za jejich bezpečnost.



LIKVIDACE POPELU



Popel by měl být umístěn v kovové nádobě s pevně přiléhajícím víkem. Uzavřená nádoba na popel by měla být umístěna na nehořlavou podlahu nebo na zem, daleko od všech hořlavých materiálů, až do konečné likvidace. Pokud se popel likviduje zakopáním v půdě nebo jiným lokálním rozptýleným, měl by být uchováván v uzavřené nádobě, dokud se všechny hořlavé části důkladně neochladí.

OBSAH

Informace o bezpečnosti	2
Díly a specifikace	6
Příprava sestavy	7

Pokyny pro montáž

Montáž koleček	7
Upevnění nohou ke spodní sestavě udírny	8
Montáž zadní opěrné desky na zadní nohy	9
Upevnění nosných panelů k nohám	9
Montáž dna do sestavy spodní části udírny	9
Montáž napájecího kabelu	10
Montáž držáku napájecího kabelu	10
Montáž vzduchových klapek	10
Montáž zadní rukojeti	11
Montáž udící skříně ke spodní sestavě udírny	11
Montáž podpěr roštů	11
Umístění odkapávací misky, podpěry misky a roštů	12
Upevnění loga na dveře udírny	12
Montáž dveří k udírně	12
Montáž západky dveří	13
Montáž kliky dveří udírny	13
Posuvná násypka na štěpku s víkem	14
Zásobník na tuky	14

Návod k obsluze

Porozumění řídicí jednotce	16
Porozumění sondám	17
Tipy a techniky	17
Pokyny pro vaření	18
Odstraňování problémů	19
Schéma elektrického drátu	21
Péče a údržba	22
Náhradní díly	23

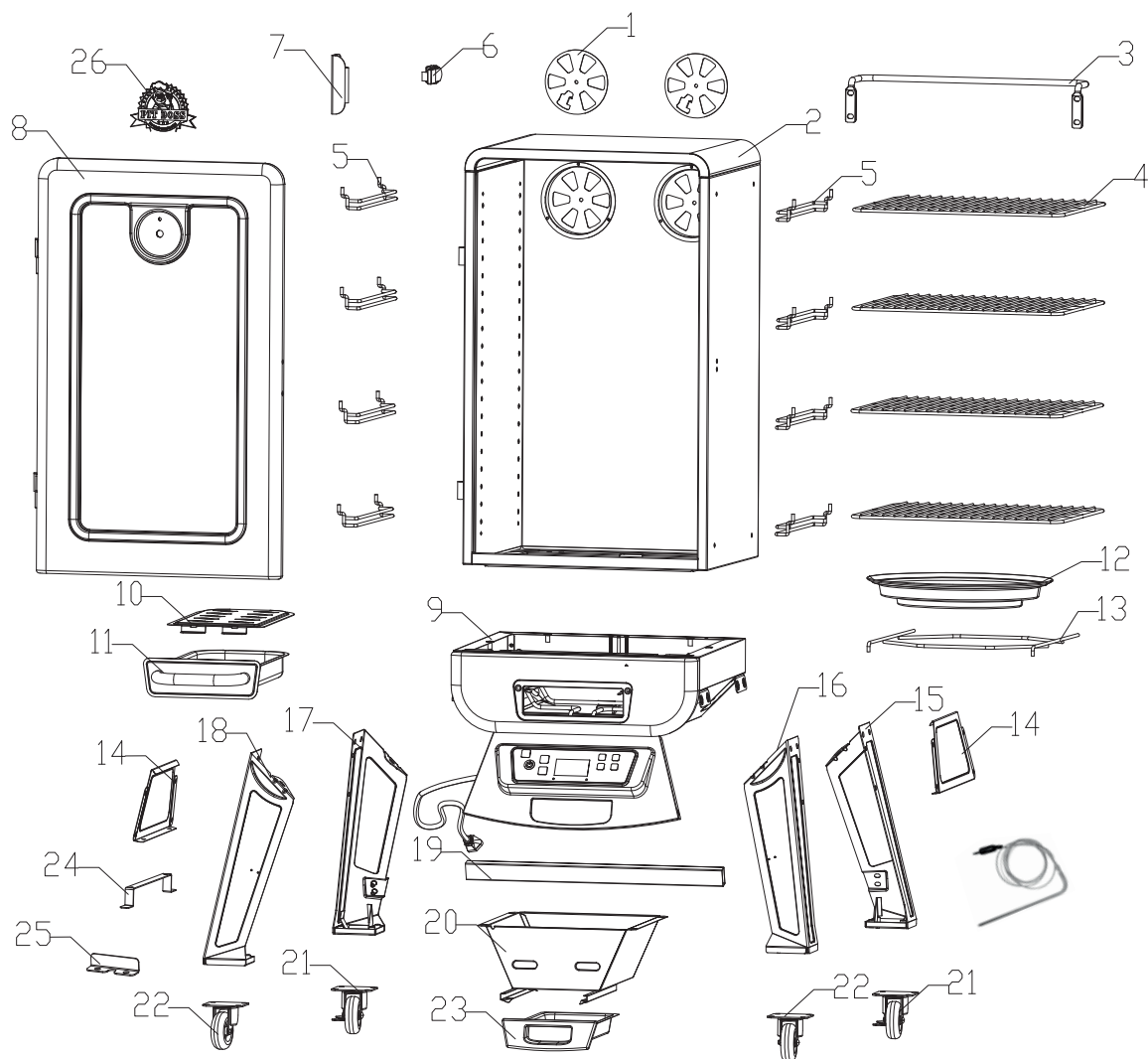
Záruky	
Záruční podmínky	25
Výjimky	25
Objednání náhradních dílů	26
Kontaktujte zákaznický servis	26
Záruční servis	26

DÍLY A SPECIFIKACE

Část	Popis	
1.	vzduchové klapky	(2ks)
2.	udící skříň	(1ks)
3.	zadní rukojeť	(1ks)
4.	udící rošt	(4ks)
5.	podpěry roštu	(8ks)
6.	sestava západky dveří	(1ks)
7.	klika dveří	(1ks)
8.	dvířka udírny	(1ks)
9.	sestava spodní části udírny	(1ks)
10.	víko na násypku štěpky (	(1ks)
11.	posuvná násypka na štěpku	(1ks)
12.	miska na vodu	(1ks)
13.	podpěra misky	(1ks)
14.	nosný panel	(2ks)
15.	pravá zadní noha	(1ks)
16.	pravá přední noha	(1ks)
17.	levá zadní noha	(1ks)
18.	levá přední noha	(1ks)
19.	zadní opěrná deska	(1ks)
20.	dno spodní části udírny	(1ks)
21.	6,3cm kolečko aretovací	(2ks)
22.	6,3cm kolečko	(2ks)
23.	zásobník na tuky	(1ks)
24.	držák napájecího kabelu	(1ks)
25.	držák teplotního senzoru	(1ks)
26.	logo Pit Boss	(1ks)
27.	sonda na maso	(1ks)
A	A Šroub $\frac{1}{4}$ – 20* $\frac{5}{8}$ "	(4ks)
B	Šroub $\frac{1}{4}$ – 20* $\frac{1}{2}$ "	(28ks)
C	Šroub # 10–24* $\frac{1}{2}$ "	(32ks)
D	Matice # 10–24 "	(2ks)
E	M5 Podložka	(2ks)
F	Šroub # 8–32* $\frac{1}{2}$ "	(2ks)
G	matice # 8–32	(2ks)

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

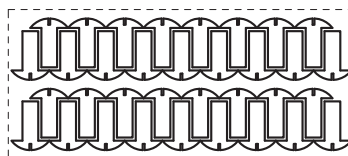
SPECIFIKACE DÍLŮ



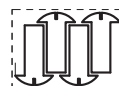
Model No:



1/4-20x1/2 Screw Qty 28



#10-24x1/2 Screw Qty 3



1/4-20x5/8 Screw Qty 4



#10-24 Lock Nut Qty 2



5-32x1/2 Screw Qty 2



Extra Hardware



M5 Spring Washer Qty 2

PB - ELEKTRICKÉ POŽADAVKY
120V, 2.1AMP, 60HZ, 250W, 3-PRONG GROUNDED PLUG

MODEL	MONTÁŽ (ŠxVxH)	JEDNOTKOVÁ HMOTNOST	OBLAST VAŘENÍ	TEPLOTNÍ ROZSAH
PB PBV3DU1	55cm x 119cm x 51cm	30kg	celková plocha 0,44m ²	38-176 °C

PŘÍPRAVA MONTÁŽE

Díly jsou umístěny v přepravním kartonu, včetně umístění pod elektrickou udírnou. Po vyjmutí z ochranného přepravního obalu zkontrolujte bublinkové balení i jeho součásti. Před montáží výrobku si přečtěte všechny součásti a seznam všech součástí. Pokud některá část chybí nebo je poškozena, nepokoušejte se sestavit. Na poškození při přepravě se nevztahuje záruka. O náhradní díly požádejte distributora nebo zákaznický servis Graffishing&hunting

DŮLEŽITÉ: Chcete-li usnadnit instalaci a zabránit zranění, požádejte o pomoc druhou osobu.

Nástroje potřebné pro montáž: šroubovák a vodováha

Nástroje nejsou součástí dodávky.

POKYNY PRO MONTÁŽ

POZNÁMKA: U všech následujících kroků neutahujte žádné šrouby, dokud nejsou nainstalovány všechny šrouby pro tento krok. Po instalaci všech šroubů je pevně dotáhněte.

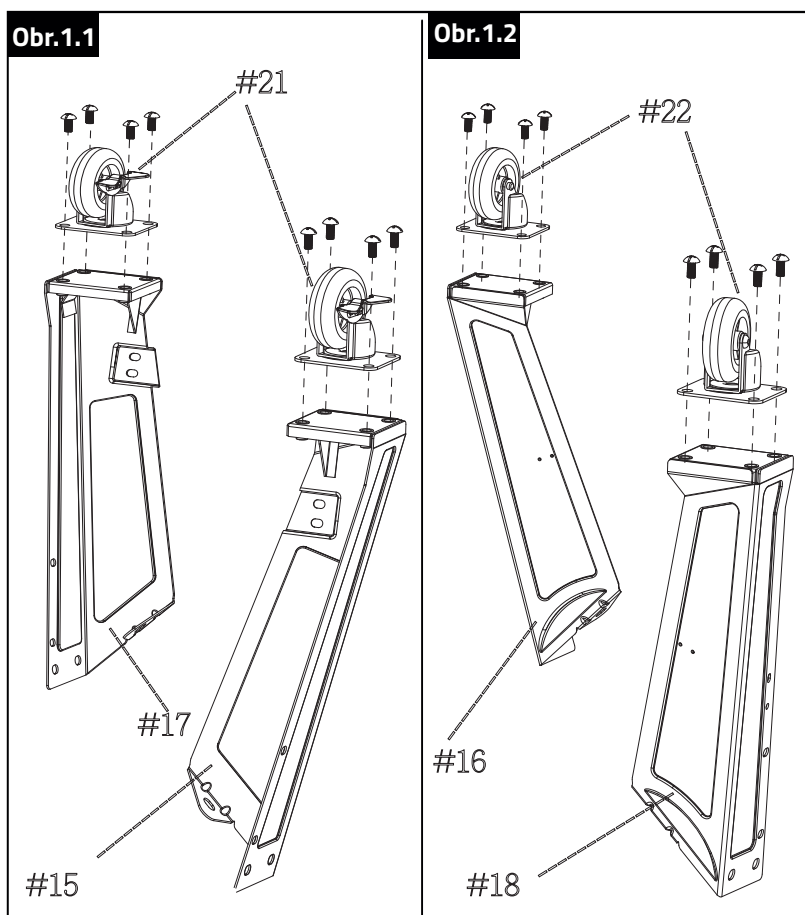
1. MONTÁŽ KOLEČEK

Požadované díly:

- 2 x 6,3cm kolečko aretovací (č.21)
- 2 x 6,3cm kolečko (č.22)
- 1 x pravá zadní noha (č.15)
- 1 x levá zadní noha (č.17)
- 1 x pravá přední noha (č.16)
- 1 x levá přední noha (č.18)
- 16 x Šroub $\frac{1}{4}$ – 20* $\frac{1}{2}$ " (č.B)

Instalace

- Na podlahu položte kus lepenky, aby nedošlo k poškrábání jednotky a částí během montáže.
Nejprve zvedněte dveře hlavní skříně ze závěsů a odložte stranou.
- Namontujte 2x kolečko s pojistkou (č.21) na pravou a levou zadní nohu pomocí 8x šroubů (č.B) Viz obr.1.1
- Namontujte 2x kolečko (č.22) na pravou a levou přední nohu pomocí 8x šroubů (č.B) Viz obr.1.2



2. UPEVNĚNÍ NOHOU KE SPODNÍ SESTAVĚ UDÍRNY

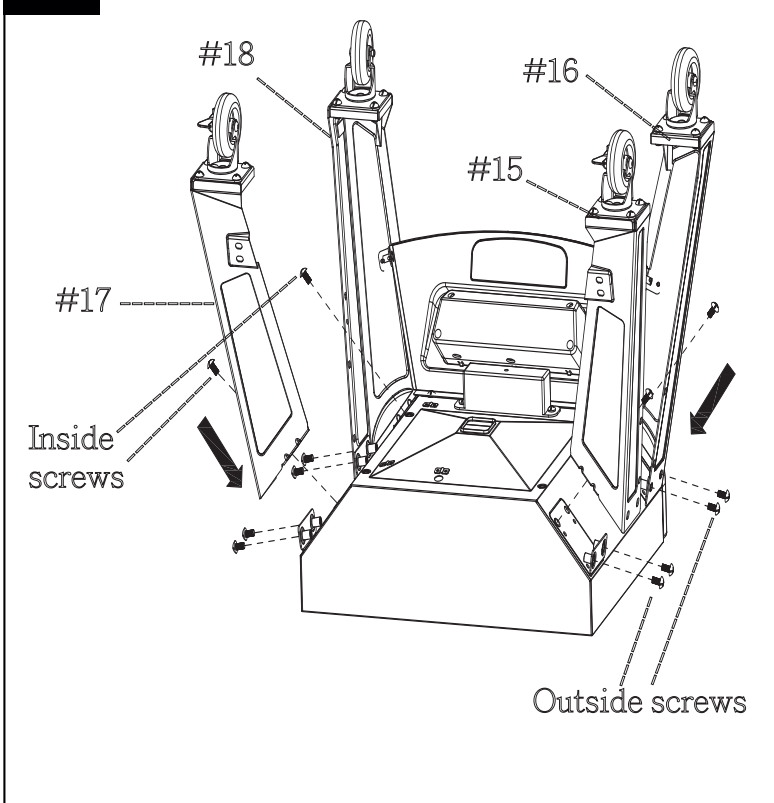
Požadované díly:

- 1 x sestava spodní části udírny (č.9)
- 1 x pravá přední noha (č.16)
- 1 x levá přední noha (č.18)
- 1 x pravá zadní noha (č.15)
- 1 x levá zadní noha (č.17)
- 12 x Šroub $\frac{1}{4} - 20 \times \frac{1}{2}$ " (B)

Instalace:

- Položte spodní sestavu udírny horní stranou dolů na lepenku, jak je znázorněno na obr.2
- Namontujte pravou přední nohu, levou přední nohu, pravou zadní nohu a levou zadní nohu na spodní sestavu udírny pomocí šroubů jak je znázorněno na obr.2, utáhněte pouze vnitřní šrouby, ale zatím nedotahujte všechny vnější šrouby. Viz obr.2

Obr. 2



3. MONTÁŽ PŘEDNÍCH NOH NA SPODNÍ ČÁST UDÍRNY SE SESTAVOU OVLÁDACÍHO PANELU

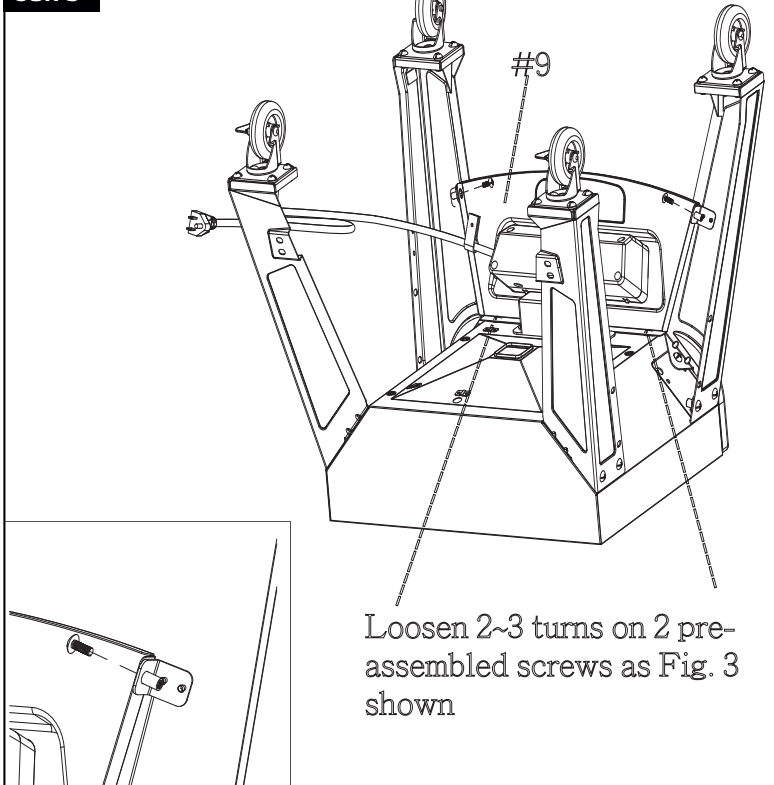
Požadované díly:

- 1 x sestava spodní části udírny (č.9)
- 1 x pravá přední noha (č.16)
- 1 x levá přední noha (č.18)
- 2 x Šroub # 10-24* $\frac{1}{2}$ " (C)

Instalace:

- U ovládacího panelu povolte dva šrouby připojující přední panel k hlavní skříni. Viz obr. 3
- Namontujte pravou a levou přední nohu na spodní sestavu ovládacího panelu udírny pomocí 2x šroubů (C) a poté znovu utáhněte 2 šrouby na ovládacím panelu ke spodní části sestavy udírny. Viz obr.3

Obr. 3



4. MONTÁŽ ZADNÍ OPĚRNÉ DESKY NA ZADNÍ NOHY

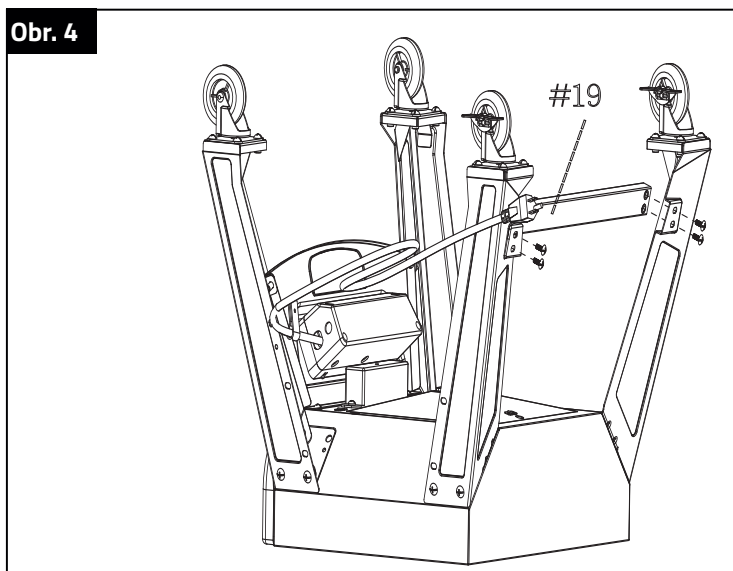
Požadované díly

- 1 x zadní opěrná deska (č.19)
- 1 x pravá zadní noha (č.15)
- 1 x levá zadní noha (č.17)
- 4 x Šroub # 10–24*½" (C)

Instalace

- Namontujte zadní opěrnou desku k pravé a levé zadní noze pomocí 4 šroubů (C). Viz obr.4

Obr. 4



5. UPEVNĚNÍ NOSNÝCH PANELŮ K NOHÁM

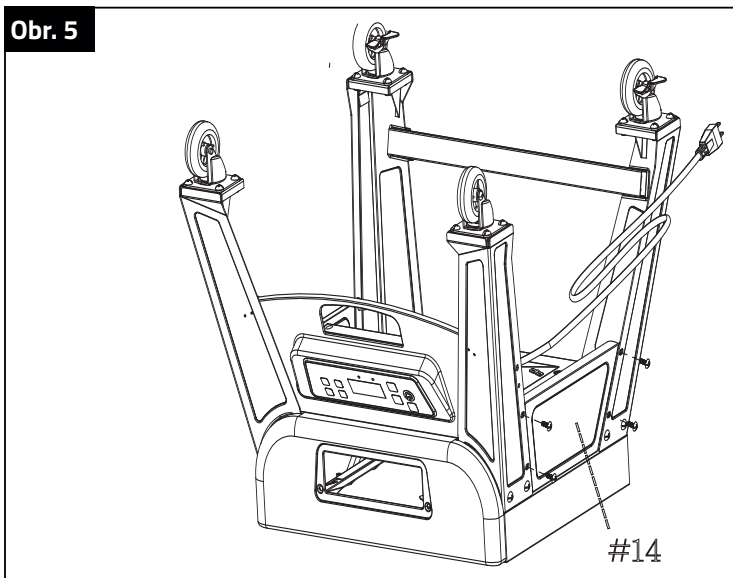
Požadované díly

- 2 x nosný panel (č.14)
- 1 x pravá přední noha (č.16)
- 1 x levá přední noha (č.18)
- 1 x pravá zadní noha (č.15)
- 1 x levá zadní noha (č.17)
- 8 x Šroub # 10–24*½" (C)

Instalace

- Namontujte nosný panel na pravou přední nohu a pravou zadní nohu pomocí šroubů. Viz obr.5
- Namontujte nosný panel na levou přední nohu a levou zadní nohu pomocí šroubů. Viz obr.5

Obr. 5



6. MONTÁŽ DNA DO SESTAVY SPODNÍ ČÁSTI UDÍRNÝ

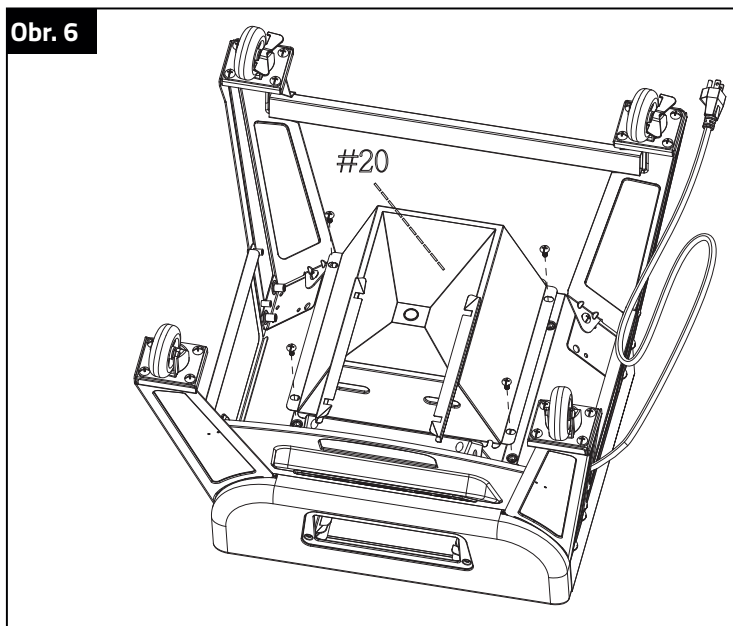
Požadované díly

- 1 x dno spodní části udírný (č.20)
- 1 x sestava spodní části udírný (č.9)
- 4 x Šroub # 10–24*½" (C)

Instalace:

- Namontujte dno do sestavy spodní části udírný pomocí 4 šroubů. Viz obr.6

Obr. 6



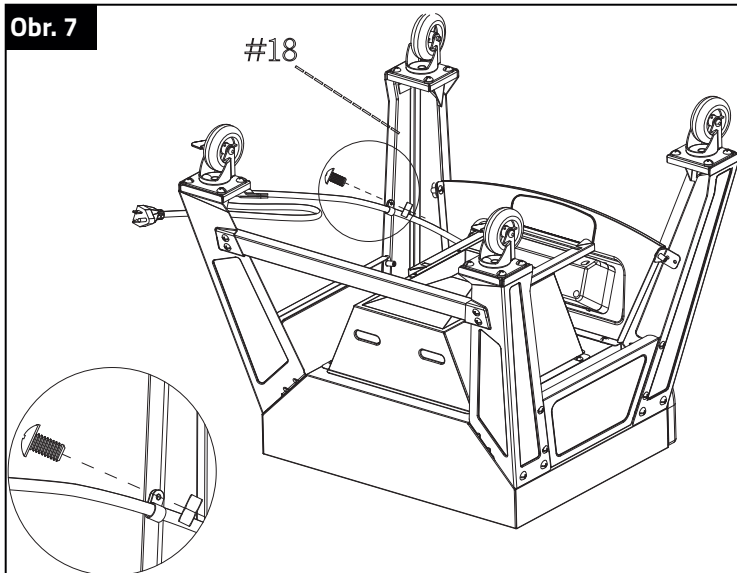
7. MONTÁŽ NAPÁJECÍHO KABELU NA LEVOU PŘEDNÍ NOHU

Požadované díly:

- 1 x levá přední noha (č.18)
- 1 x Šroub # 8-32* $\frac{1}{2}$ " (F)
- 1 x matice # 8-32 (G)

Instalace:

- Namontujte upevňovací držák napájecího kabelu na levou přední nohu pomocí šroubů a matic. Viz.obr.7



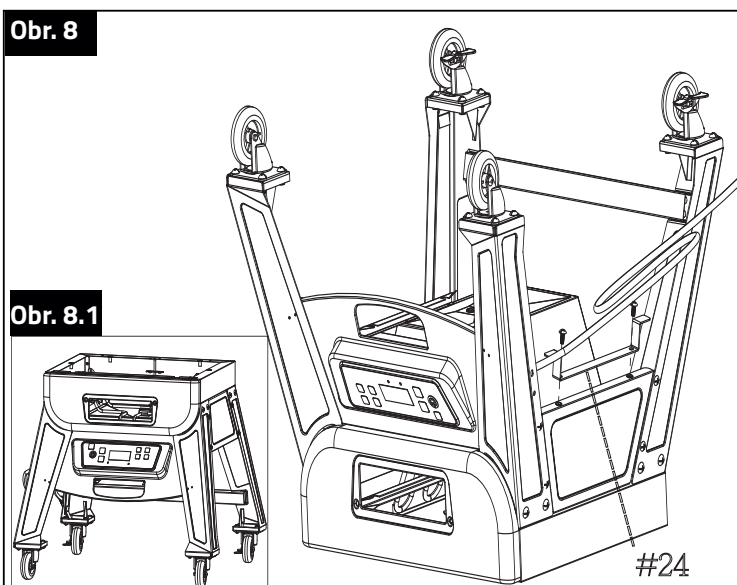
8. MONTÁŽ DRŽÁKU NAPÁJECÍHO KABELU NA LEVÝ PANEL NOHY

Požadované díly:

- 1 x nosný panel (č.14)
- 1 x držák napájecího kabelu (č.24)
- 2 x Šroub # 10-24* $\frac{1}{2}$ " (C)

Instalace:

- Namontujte držák napájecího kabelu na levou stranu nosného panelu. Viz. obr.8.1



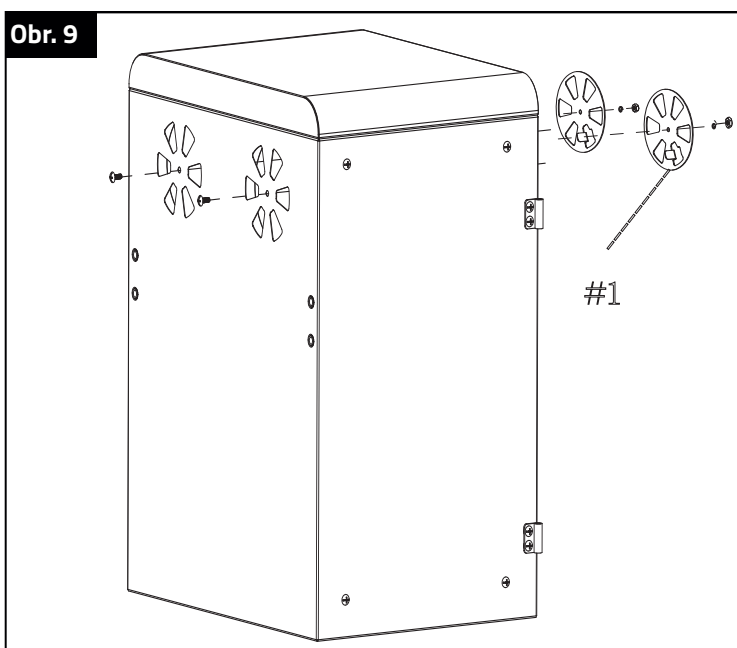
9. MONTÁŽ VZDUCHOVÝCH KLAPEK NA UDÍCÍ SKŘÍŇ

Požadované díly:

- 1 x dvířka udírný (č.8)
- 1 x udící skříň (č.2)
- 2 x vzduchový tlumič
- 2 x Šroub # 10-24* $\frac{1}{2}$ " (C)
- 2 x Matice # 10-24 " (D)
- 2 x M5 Podložka (E)

Instalace:

- Namontujte vzduchové tlumiče na udící skříň pomocí šroubů, podložek a matic. Viz.obr.9



10. PŘIPEVNĚNÍ ZADNÍ RUKOJETI K UDÍCÍ SKŘÍŇCE

Požadované díly:

- 1 x Udící skříň (č.2)
- 1 x zadní rukojeť (č.3)
- 4 x Šroub $\frac{1}{4}$ – 20* $\frac{5}{8}$ " (A)

Instalace:

- Namontujte zadní rukojeť k udící skříňce pomocí 4 šroubů. Viz.obr.10

11. MONTÁŽ UDÍCÍ SKŘÍŇE KE SPODNÍ SE-STAVĚ UDÍRNY

Požadované díly:

- 1 x udící skříň (č.2)
- 1 x sestava spodní části udírny (č.9)
- 1 x sonda na maso (č.27)
- 6 x Šroub # 10–24* $\frac{1}{2}$ " (C)
- 2 x Šroub # 8–32* $\frac{1}{2}$ " (F)

Instalace:

- Namontujte horní udící skříň na spodní sestavu udírny pomocí 6ti šroubů C a 2 šroubů F

Poznámka: Namontujte všechny šrouby, vyrovnejte horní část a poté utáhněte všechny šrouby. Viz.obr. 11.1 a 11.2.

Vyjměte také montážní držák topného tělesa odmontováním dvou šroubů. Viz obr.11.4

- Namontujte sondu na maso s držákem snímače teploty tak, aby přesahovala nad okraj spodní skříňky pomocí 2 šroubů (zbyly z odmontování držáku). Viz.obr.11.3

12. MONTÁŽ PODPĚR ROŠTŮ

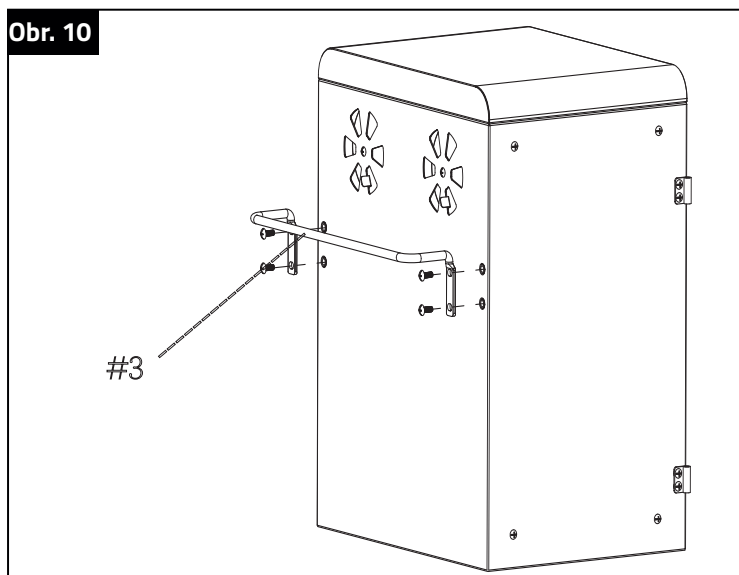
Požadované díly:

- 8 x podpěry roštu (č.5)
- 1 x udící skříň (č.2)

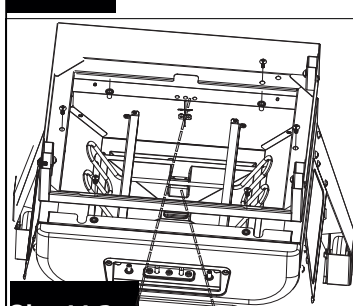
Instalace:

- Nasadte 4 podpěry do otvorů na levé vnitřní straně udírny a opakujte i pro pravou stranu. Ujistěte se, že podpěry jsou na levé i pravé straně ve stejné výšce, tak, aby rošty byly ve vodorovné poloze. Viz. obr.12

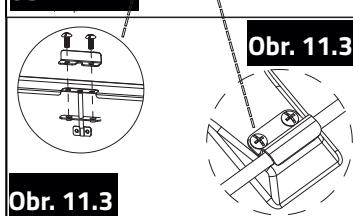
Obr. 10



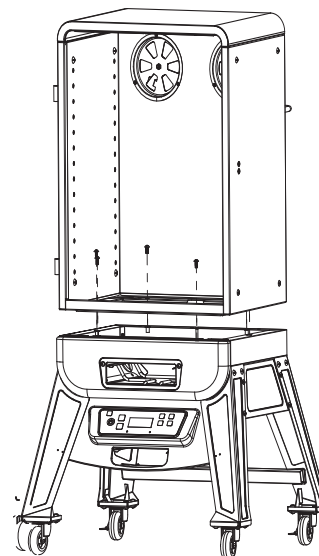
Obr. 11.1



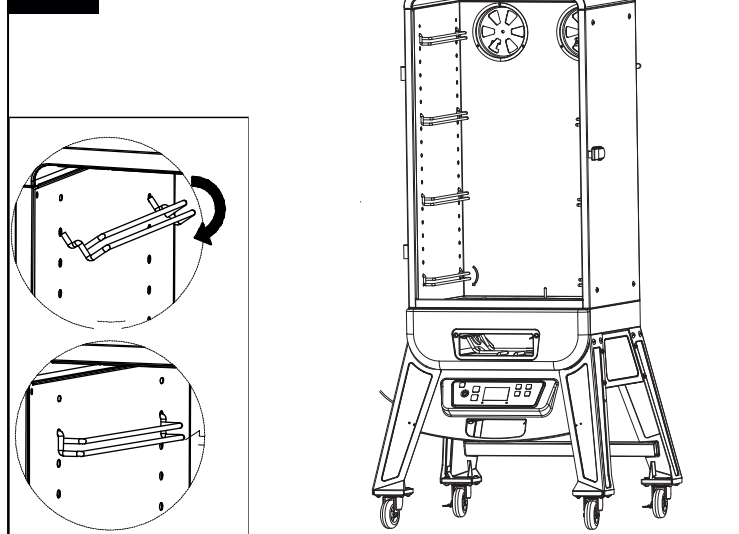
Obr. 11.2



Obr. 11.3



Obr. 12



13. UMÍSTĚNÍ ODKAPÁVACÍ MISKY , PODPĚRY MISKY A ROŠTŮ

Požadované díly:

4 x udící rošt (č.4)
1 x podpěra misky (č.13)
1 x miska na vodu (č.12)

Instalace:

Umístěte podpěru misky a misku na dno udící skříně a 4 rošty do podpěr roštů. Viz. obr.13.1 a 13.2

Obr. 13.1

#4

#12

Obr. 13.2

#13

14. UPEVNĚNÍ LOGA NA DVEŘE UDÍRNY

Požadované díly:

1 x dveře udírny
1 x logo Pit Boss

Poznámka: Logo je dodáváno s jednou podložkou a jednou křídlovou maticí

Instalace:

Vložte logo do montážního otvoru v přední části dveří. Z vnitřní strany dveří vložte na upevňovací závit podložku a křídlovou matici a ručně ji utáhněte. Viz. obr.14

Obr. 14

#26

15. MONTÁŽ DVEŘÍ K UDÍRNĚ

Požadované díly:

1 x dveře udírny ((č.8)
1 x udící skříň (č.2)

Instalace:

Nasad'te dveře na udírnu.

Obr. 15

16. MONTÁŽ ZÁPADKY DVEŘÍ

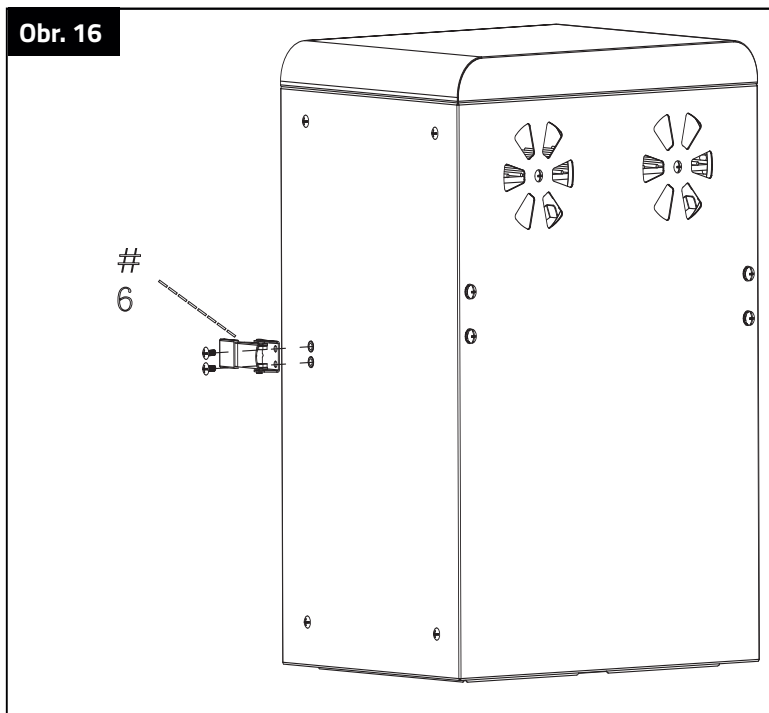
Požadované díly:

- 1 x sestava západky dveří (č.6)
- 1 x udíací skříň (č.2)
- 2 x Šroub # 10-24*1/2" (C)

Instalace:

Připevněte západku dveří k udíací skříni dle obr.16

Obr. 16



17. MONTÁŽ KLIKY DVEŘÍ UDÍRNY

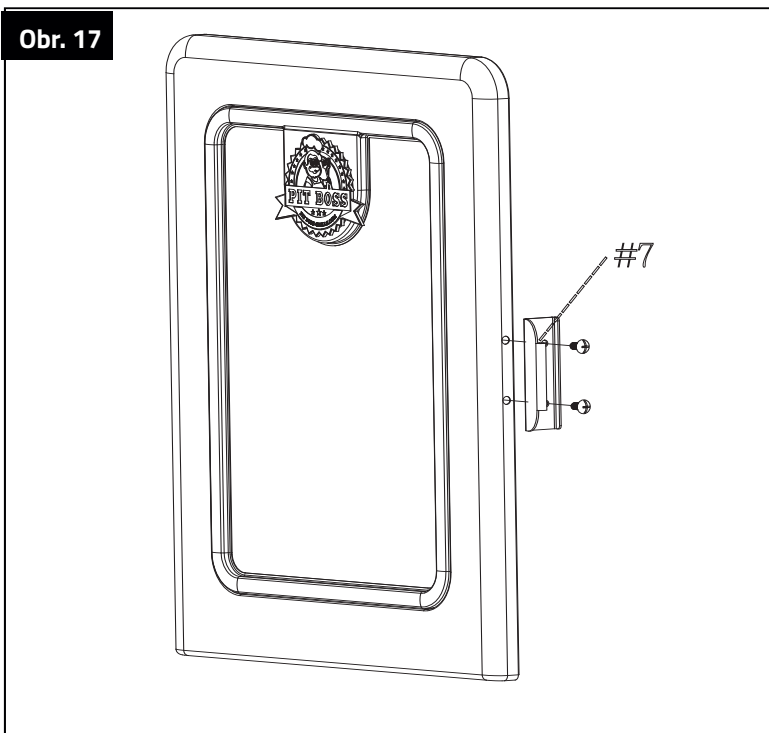
Požadované díly:

- 1 x klika dveří (č.7)
- 1 x montáž dveří (č.8)
- 2 x Šroub # 10-24*1/2" (C)

Instalace:

Namontujte montáž dveří a kliku na dveře udírný pomocí 2 šroubů (C). Viz. obr. 17

Obr. 17



18. POSUVNÁ NÁSYPKA NA ŠTĚPKU S VÍKEM

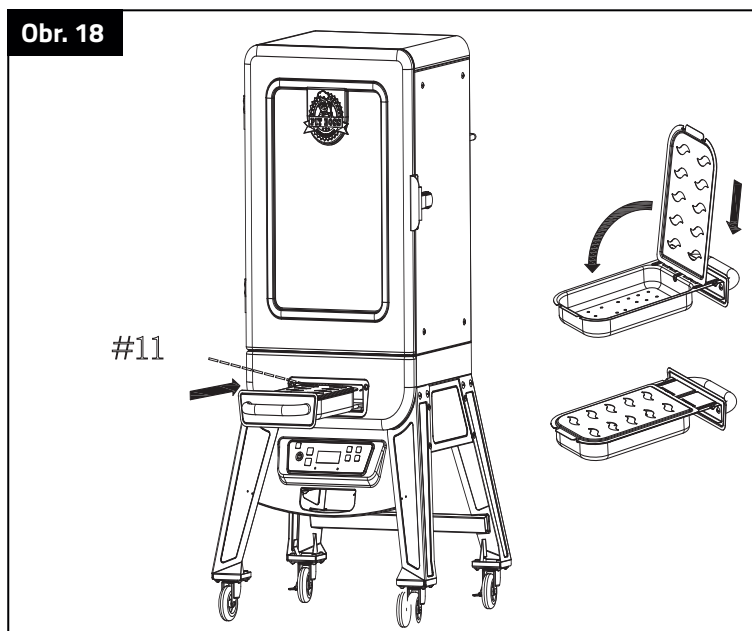
Požadované díly:

- 1 x víko na násypku štěpky (č.10)
- 1 x posuvná násypka na štěpku (č.11)
- 1 x sestava spodní části udírny (č.9)

Instalace:

Nasadíte víko na násypku dřevní štěpky a nasuňte na kolejnice ve spodní části udírny. Viz. obr.18

Obr. 18



19. ZASUNUTÍ ZÁSObNÍKU NA TUKY

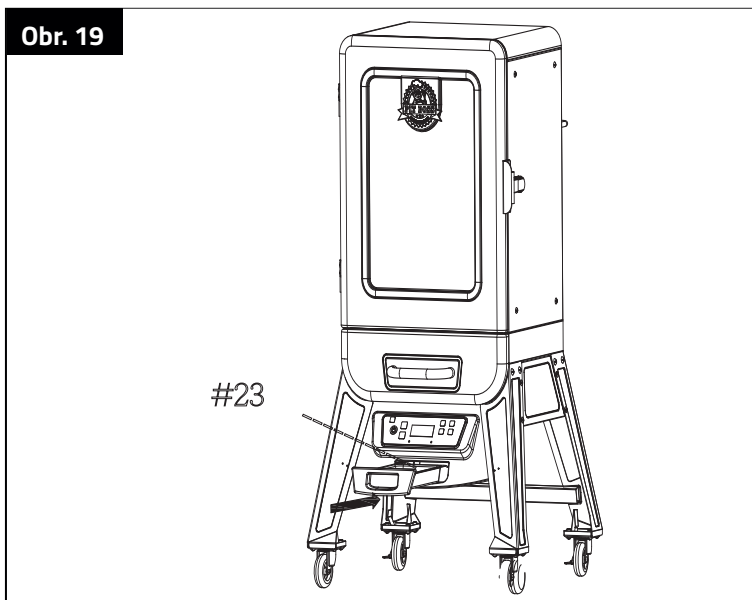
Požadované díly:

- 1 x zásobník na tuky (č.23)

Instalace:

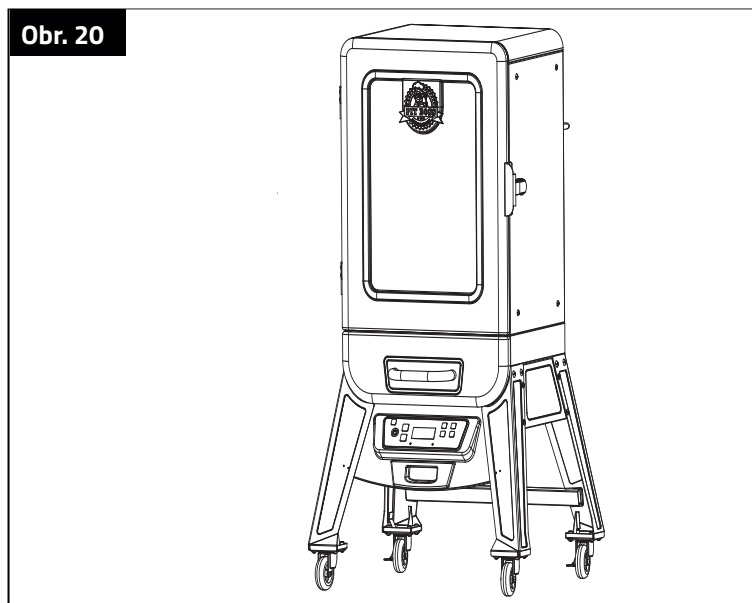
Zasuňte zásobník na tuky na kolejnice ve spodní části udírny. Viz.obr.19

Obr. 19



20. UDÍRNA JE KOMPLETNĚ DOKONČENA

Obr. 20



NÁVOD K OBSLUZE

- Udírna je určena pouze pro venkovní použití a měla by být používána na tvrdém, rovném a nehořlavém podkladu. U všech udíren Pit Boss by měla být dodržována minimální vzdálenost 305 mm (12 palců) od hořlavých konstrukcí po stranách udírny a 305 mm (12 palců) od zadní strany udírny k hořlavým konstrukcím. Tato vzdálenost musí být zachována, dokud je udírna v provozu. Tento spotřebič nesmí být umístěn pod hořlavým stropem nebo převisem. Udržujte svou udírnu v prostoru bez hořlavých materiálů, benzínu a jiných hořlavých par a kapalin.
- Uvedení udírny do provozu :
Před prvním použitím zkontrolujte a umyjte udírnu, aby se minimalizovalo poškození exteriéru a zbavili jste se tak zápachu z barev .
Při prvním vypálení udírny nepoužívejte ochucené dřevo.
 1. Potřete nebo nasprejujte všechny vnitřní povrchy udírny a rošty rostlinným olejem
Poznámka : nepotírejte a nesprejujte olejem elektrické prvky a ovladače
 2. Připojte udírnu do elektrické zásuvky

Varování: Vždy používejte 3 vodičovou uzemněnou zásuvku zapojenou pro 120 V, která je chráněna GFCI při 15 nebo 20 ampérů. V případě pochybností kontaktujte kvalifikovaného elektrikáře. Nepoužívejte žádné jiné spotřebiče nebo elektrická zařízení na stejném okruhu jako udírnu.

3. Pomocí neochuceného dřeva a vody vypalte svou udírnu na přibližně 150 po dobu 45 - 60 minut. Nechte udírnu vychladnout a poté vyčistěte vodou. Tento proces umožní, aby teplo spálilo veškerý prach nebo zbytky, které zůstaly během výrobního procesu.

Než začnete udit:

1. Otevřete dvířka a odstraňte misku na vodu a stojan na misku.
2. Sejměte víko z násypky na štěpky a přidejte štěpky. Doporučujeme používat dřevěnou štěpku, ne kousky dřeva. Nasadte víko násypky na dřevěnou štěpku a zasuněte zpět do udírny.
3. Opatrně naplňte misku vodou asi ze 3/4 . Neplňte misku až k okraji, protože při uzení může voda přetéct a poškodit elektriku udírny.
4. Upravte držáky roštů na požadovanou výšku Vašich dobrot , které chcete udit a umístěte rošty.
5. Položte jídlo na rošty v jedné vrstvě a mezi jednotlivými kousky ponechte prostor, aby mohl mezi ně pronikat kouř a vlhkost pro rovnoměrný oběh.
6. Zavřete dvířka a zapojte udírnu do elektrické zásuvky.
7. Nastavte elektrický ovladač na požadovanou teplotu a nechte udírnu zahřát se. Displej na ovladači Vám ukazuje aktuální teplotu.
8. Nechte jídlo udit přibližně 30-45 minut na každých 0,5kg. Kontrolujte pravidelně vodu v misce.

Varování: Na elektrické prvky a ovladač nelijte vodu, marinádu ani jiné kapaliny

9. Pomocí teploměru na maso zkontrolujte teplotu svého jídla. Displej na ovladači poskytuje teplotu uvnitř udírny, ale měli byste použít teploměr na maso, abyste se ujistili, že je Vaše jídlo plně vyuzené.
10. Po ukončení uzení stiskněte vždy tlačítko ON / OFF na ovladači, odpojte udírnu z elektrické zásuvky a nechte ji vychladnout.

Můžete si nastavit vzduchové klapky , abyste dosáhli optimálního uzení.

Toto jsou doporučená nastavení, která pomohou štěpkám dobře hořet a vytvořit optimální kouř. (Vaše nastavení se může lišit v závislosti na velikosti použitých dřevěných štěpek a tvrdosti použité štěpky.)

1. Doporučuje se plně otevřít klapky během prvních 20 minut, aby se štěpka plně zahřála a rozhořela.
2. Pokud chcete udit při nižší teplotě, doporučuje se plně otevřít klapky.
3. Doporučujeme uzavřít klapky po prvních 20 minutách uzení při vyšší teplotě uzení.

POZNÁMKA:

- a) Venkovní prodlužovací šňůry by se měly používat s povrchovou úpravou označené příponovým písmenem „W“ a štítkem s nápisem „Vhodné pro použití s venkovními spotřebiči“.
- b) Připojení k prodlužovací šňůře by mělo být udržováno v suchu.
- c) Skladujte výrobky uvnitř, pokud se nepoužívají a mimo dosah dětí.
- d) Nečistěte tento produkt postříkáním vodou nebo podobně.

POROZUMĚNÍ ŘÍDÍCÍ JEDNOTKY



	Stisknutím tlačítka zapnete napájecí jednotku. Tlačítko bude svítit modře, pokud je udírna připojena ke zdroji energie. Dalším stisknutím tlačítka jednotku vypnete.
	Tlačítko teplotního spínače se používá ke změně teploty na digitální LED obrazovce. Pomocí párátko můžete stisknutím zapuštěného tlačítka přepnout na stupně Celsia (° C) nebo na Fahrenheit (° F), podle preferencí. Výchozí hodnota je Fahrenheit.
	Indikátor světelného prvku se používá k zobrazení, pokud je topný článek zapnutý nebo vypnutý. Pokud světlo svítí, topné těleso funguje a je zapnuté. Pokud světlo nesvítí, je prvek vypnutý. Topné těleso zůstane zapnuté pokud je aktuální teplota pod požadovanou teplotou. Jakmile je dosaženo požadované teploty, indikátor světelného prvku se automaticky vypne.
	Digitální LED obrazovka se používá jako informační centrum pro vaši jednotku. Zobrazuje vaši požadovanou teplotu uzení (SET), skutečnou teplotu uzení (AKTUAL), teplotu sondy na maso (pokud je připojena) a případné chybové zprávy. Pokud je připojena pouze jedna sonda masa, zobrazí se pouze jedna hodnota. Teplota může být zobrazena buď ve stupních Fahreneita, nebo ve stupních Celsia.
	Šipky pro nastavení umožňují zvýšit nebo snížit čas/TIME a teplotu/TEMP na ovládací desce. Podržte tlačítka pro rychlejší zvýšení nebo snížení hodnoty.
	Stisknutím tlačítka TEMP na ovládacím panelu upravte teplotu uzení. Jedním stisknutím vyberete nastavení teploty, poté šipkami pomocného tlačítka změníte teplotu na pět různých stupňů. Po dokončení změn opětovným stisknutím zablokujete nastavení teploty. Topné těleso se nezapne, dokud nenastavíte také čas. Výchozí teplota prvku je nastavena na 37 ° C / 100 ° F
	Stisknutím tlačítka TIME na ovládacím panelu upravte dobu uzení. - Jedním stisknutím vyberte nastavení času a poté stisknutím šipek pro úpravu hodin změňte hodiny. Změny jsou v krocích po 1 hodině (v rozmezí od 00 do 99). - Opětovným stisknutím vyberte nastavení minut, poté stisknutím šipek pro nastavení změňte minuty. Změny se zvyšují po 10 minutách (v rozsahu od 00 do 50).
	Stisknutím tlačítka SET/ACT na ovládacím panelu zobrazíte požadovanou hodnotu (SET) nebo skutečnou hodnotu (ACT) času a teploty. Displej ve výchozím nastavení zobrazuje skutečné (ACT) nastavení pro TIME a TEMP. - Pro zobrazení požadovaných hodnot TIME a TEMP stiskněte jednou tlačítko SET. Po 15 sekundách se displej přepne zpět na skutečné (ACT) nastavení. - Chcete-li změnit požadovanou hodnotu, stiskněte jednou tlačítko SET a poté stiskněte TIME nebo TEMP. Poté zmáčkněte seřizovací šipky pro změnu nastavení.
	Stisknutím tlačítka SMOKE na ovládací desce ručně zapnete topné těleso, které zvyšuje hladinu kouře, nebo můžete pomoci s kouřením čerstvých dřevěných štěpek - Jedním stisknutím zapnete prvek po dobu 20 minut. Po dokončení se automaticky vypne. - Stiskněte dvakrát pro vypnutí prvku během 20minutového cyklu.
	Zásuvné připojovací porty na přední straně ovládací desky jsou pro sondu na maso. Po připojení sondy na maso se na LED obrazovce zobrazí teplota. Když sondu na maso nebudete používat odpojte sondu od připojovacího portu. Udírna zahrnuje jednu sondu na maso. Kompatibilní pouze s masovými sondami značky Pit Boss. Další sonda na maso se prodává samostatně

POROZUMĚNÍ SONDÁM

▪ TEPLOTNÍ SONDA

Nachází se uvnitř hlavní hlavice, na zadní stěně je teplotní sonda. Je to malý, svislý kus z nerezové oceli. Teplotní sonda měří vnitřní teplotu jednotky. Když je teplota nastavena na řídicí desce, teplotní sonda odečte skutečnou teplotu uvnitř jednotky a upraví se na požadovanou teplotu.

DŮLEŽITÉ: Teplota vaší jednotky je vysoce ovlivněna venkovním počasím, kvalitou použitých pelet, chutí pelet a množstvím vařeného jídla.

▪ SONDA NA MASO

Sonda měří vnitřní teplotu vašeho masa, podobně jako vnitřní trouba. Připojte adaptér sondy na maso k portu pro připojení sondy na maso na řídicí desce a vložte sondu na maso z nerezové oceli do nejhrubší části masa a na ovládací desce se zobrazí teplota. Aby bylo zajištěno, že je sonda masa správně připojena k připojovacímu portu, můžete cítit a slyšet, jak zapadne na své místo.

TIPY A TECHNIKY

Postupujte podle těchto užitečných tipů a technik předávaných od majitelů Pit Boss, našich zaměstnanců a zákazníků stejných jako vy, abyste se s grilem seznámili:

1. BEZPEČNOST POTRAVIN

- Udržujte vše v kuchyni a v kuchyňské lince čisté. Pro maso používejte jiné talíře a nádobí než ty, které jste použili k přípravě nebo přepravě syrového masa do udírny. Tím se zabrání kontaminaci bakterií. Každá marináda nebo jiná omáčka na potírání masa by měla mít vlastní nádobu.
- Udržujte horká jídla v teple (nad 60 ° C / 140 ° F) a studená jídla v chladu (do 3 ° C / 37 ° F).
- Marináda by nikdy neměla být uložena pro pozdější použití.
- Vařená jídla by neměla být ponechána v žáru déle než hodinu. Nenechávejte horká jídla v chladu déle než dvě hodiny.
- Rozmrazování a marinování chlazeného masa. Nerozmrazujte maso při pokojové teplotě ani na přepážce. Bakterie se mohou rychle množit v teplých a vlhkých potravinách. Před zahájením přípravy jídla a po manipulaci s čerstvým masem, rybami a drůbeží si důkladně umyjte ruce horkou mýdlovou vodou.

2. PŘÍPRAVA VAŘENÍ

- Při přepínání z vysoké teploty na nízkou teplotu otevřete dvířka a nechte je otevřené, dokud se skutečná teplota nepřiblíží požadované teplotě. To urychluje proces a zajišťuje, že oheň nezhasne.
- Buďte připraveni. To se týká přípravy kuchařského receptu, paliva, doplňků, nádobí a všech přísad, které potřebujete k uzení.
- Podlahová rohož BBQ je velmi užitečná. Díky nehodám při manipulaci s potravinami podlahová rohož BBQ chrání plochu, terasu nebo kamennou platformu před možným znečištěním mastnotou.

3. TIPY NA GRILOVÁNÍ A TECHNIKY

- Chcete-li do masa vnést více kouře, udělejte déle a při nižších teplotách (známé také jako nízké a pomalé). Maso uzavře svá vlákna poté, co dosáhne vnitřní teploty 49 ° C
- Pro stanovení vnitřní teploty potravin, které udíte, vždy používejte masový teploměr.
- Omáčky na bázi cukru se nejlépe aplikují na konci uzení, aby se zabránilo spálení a vzplanutí.
- Mezi potravinami ponechte volný prostor pro správný tok tepla. Jídlo v přeplněné udírně bude vyžadovat více času na uzení.

POKYNY PRO VAŘENÍ

Různé styly grilování a uzení vám dají různé výsledky v závislosti na čase a teplotě. Chcete-li dosáhnout nejlepších výsledků, zaznamenejte si, co jste uvařili, jakou teplotu, jak dlouho jste vařili a jaký byl výsledek. Příště se přizpůsobte svému vkusu. Cvičení dělá mistra.

Kulinářské umění grilování a uzení se vztahuje na delší doby vaření, ale má za následek přirozenější chuť vašeho masa díky požití dřeva. Vyšší teploty uzení mají za následek kratší dobu uzení, čímž se zajistí menší kouřová chuť.

TIP: Nejlepších výsledků dosáhnete, pokud po vaření necháte maso odpočinout. To umožňuje přirozené šťávy migrovat zpět do masové vlákniny, což dává více šťavnatosti a svěžesti. Doby odpočinku mohou být podle velikosti masa 3 minuty až 60 minut.

STYL VAŘENÍ	HORKÉ UZENÍ	PEČENÍ	PEČENÍ (střední)	GRILOVÁNÍ (vysoké)
Teplotní rozsah	93-135°C	135-162°C	162-190°C	204°C
		Přibližný čas vaření		
HOVĚZÍ	velikost	Polosyrový 54 °C	Střední 60 °C	Dobře propečený 65 °C
Vysoký roštěnec (bez kosti)	2.26 - 2.72 kg		1½ – 2 hod	
Vysoký roštěnec	5.44 - 6.35 kg		2½ – 2¾ hod	
Klobásy	Všechny velikosti			4 - 5 hod
Telecí kotleta	Všechny velikosti	4 - 5 hod		
Žebra	Všechny velikosti	Udte, dokud maso nevytrhne z kosti (přibližně 4 - 6 hodin)		
Hovězí hrudní	7.25 - 3.62 kg	Udte, dokud vnitřní teplota nedosáhne 91 ° C		
VEPŘOVÉ	velikost	Polosyrový 54 °C	Střední 60 °C	Dobře propečený 65 °C
Šunka vařená	Všechny velikosti	2 - 2¾ hod		
Šunka	4.53-5.44 kg			7 – 8 hod
Klobása (čerstvá)	Všechny velikosti			4 - 5 hod
Hovězí pečeně	1.36-1.81 kg		1 - 2 hod	2 - 3 hod
Pečeně s kostí	1.81-2.26 kg		1½ – 2 hod	2 - 3 hod
Vepřové ramínko	3.62-4.53 kg			93 - 98°C vnitřní teplota masa
Žebra	Všechny velikosti	Vařte, dokud se maso neodtrhne od kosti (přibližně 4 - 6 hodin)		
Kotleta	Všechny velikosti	Vařte, dokud se maso neodtrhne od kosti (přibližně 4 - 6 hodin)		
JEHNĚČÍ	velikost	Polosyrový 54 °C	Střední 60 °C	Dobře propečený 82 °C
Pečené jehněčí	2.26 - 2.72 kg		5 -6 Hod	
DRŮBEŽ	Velikost	Polosyrový 54 °C	Střední 60 °C	Dobře propečený 82 °C
Krocan (celý)	4.53-5.44 kg			7 - 8 Hod
Kuře (celé)	Všechny velikosti			5 - 6 Hod
Paličky, prsa	Všechny velikosti			4 - 5 Hod
Menší křídla	Všechny velikosti			4 - 5 Hod
Kachna	1.36-2.26 kg			5 - 6 Hod
KUŘECÍ	Velikost	Polosyrový 54 °C	Střední 60 °C	Dobře propečený 82 °C
Kuře celé	Všechny velikosti			5 - 6 Hod
Paličky, prsa	Všechny velikosti			4 - 5 Hod
MOŘSKÉ PLODY	Velikost	Polosyrový 54 °C	Střední 60 °C	Dobře propečený 82 °C
Ryba – celá	Všechny velikosti			2 - 3 Hod
Ryba - filet	Všechny velikosti			1 – 2 Hod
ZVĚŘINA	Velikost	Polosyrový 54 °C	Střední 60 °C	Dobře propečený 82 °C
Pečeně	2.26 - 2.72 kg		5 -6 Hod	
Velké pláty – (čerstvé)	3.62-4.53 kg			7 - 8 Hod

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Správné čištění, údržba a používání čistého, suchého a kvalitního paliva zabrání běžným provozním problémům. Pokud vaše udírna funguje špatně nebo méně často, mohou být užitečné následující tipy pro řešení problémů.

Před otevřením udírny vždy odpojte elektrický kabel, abyste mohli provádět jakékoli kontroly, čištění, údržbu nebo servis. Zajistěte, aby byla udírna zcela ochlazená, aby nedošlo ke zranění.

PROBLÉM	PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Na ovládacím panelu nesvítí žádná kontrolka napájení	Ovládání teploty je stále vypnuté	Stiskněte tlačítko Napájení a ujistěte se, že tlačítko svítí modře, což znamená, že je připojeno napájení. Otočte ovladač teploty na nastavení teploty
	Není připojen ke zdroji napájení	Ujistěte se, že je jednotka připojena k funkčnímu zdroji energie. Resetujte jistič. Ujistěte se, že GFCI je minimálně 10 Amp (přístup k elektrickým součástem viz schéma elektrického drátu). Ujistěte se, že všechna připojení vodičů jsou pevně připojena a suchá.
	Vyhozená pojistka na ovládacím panelu	Demontujte dva šrouby na čelním panelu zásobníku, nad a pod digitální ovládací deskou. Zvedněte mírně a opatrně ji vytáhněte dopředu. Zkontrolujte pojistku, zda není přerušena, nebo zda je vodič černý. Pokud ano, je třeba pojistku vyměnit ručně.
	Vadná řídící deska	Řídící deska musí být vyměněna. Pro náhradní díl kontaktujte zákaznický servis.
Nesvítí kontrolka topení	TEMP / TIME nenastaveno	Nastavte TEMP a TIME na ovládacím panelu, aby se rozsvítilo světlo topení
	Vadná řídící deska	Řídící deska musí být vyměněna. Pro náhradní díl kontaktujte zákaznický servis
TEMP / TIME neregulují	Vadná řídící deska	Řídící deska musí být vyměněna. Pro náhradní díl kontaktujte zákaznický servis
Teplota v udírně je nepřesná	Teplotní dráty jsou přerušené	Zkontrolujte, zda nedošlo k poškození vodičů sondy snímače teploty (viz schéma elektrického drátu). Zkontrolujte teplotní sondu a konektory, jestli jsou pevně připojeny a správně připojeny k řídící desce.
	Vadná řídící deska	Řídící deska musí být vyměněna. Pro náhradní díl kontaktujte zákaznický servis
Jednotka se příliš dlouho nahřívá do požadované teploty	Chladné podnebí	Venkovní teplota je příliš nízká, takže jednotce může trvat déle doba zahřívání.
	Špatný prodlužovací kabel	Použitím prodlužovacího kabelu můžete snížit napájení jednotky. Připojte spotřebič přímo do zdroje napájení nebo zajistěte prodlužovací kabel o maximální délce 7,6 metrů.
	Dveře nejsou zavřené	Ujistěte se, že jsou dveře zavřené, těsnění není poškozeno a je zajištěna pojistka dveří
	Miska na vodu není správně umístěna	Zkontrolujte misku a ujistěte se, že správně sedí na podpěrných konzolách.
	Vadná řídící deska	Řídící deska musí být vyměněna. Pro náhradní díl kontaktujte zákaznický servis
Dveře se nezavírají správně	Špatná montáž dveří	Zajistěte správné namontování dveří. Viz montážní pokyny.
	Poškozené těsnění dveří	Dveře je třeba vyměnit. Pro náhradní díly kontaktujte zákaznický servis.
Kouř vychází z udírny	Dveře se nezavírají správně	Ujistěte se, že jsou dveře zavřené, těsnění není poškozeno a je zajištěna pojistka dveří.
	Jednotka stojí křivě	Přesuňte jednotku na rovnou plochu. Zajistěte, aby nedošlo k poškození podpěrných nohou
	Zásobník na tuk je plný	Vyprázdněte zásobník na tuk a znovu jej nainstalujte. Postupujte podle pokynů pro péči a údržbu.
	Vypouštěcí trubice je ucpaná	Postupujte podle pokynů pro péči a údržbu

Udírna nevyrábí kouř	Žádné dřevní štěpky	Přidejte dřevěné štěpky do násypky
	Nastavená teplota pro uzení je nízká	Topný článek dostatečně nenahřívá což způsobuje nezahřívání štěpky /TEMP je nastaven příliš nízkou. Nejprve úplně otevřete zadní větrací otvory, abyste podpořili proudění vzduchu. Tlačítkem TEMP zapnete prvek po dobu 20 minut.
	Nekvalitní štěpka	Dřevěné štěpky je třeba vyměnit. Pro náhradní díly kontaktujte zákaznický servis
Chybový kód „noP“	Špatné připojení na připojovací portu	Odpojte sondu pro maso od připojovacího portu na řídicí desce a znovu ji připojte. Zkontrolujte, zda je adaptér sondy na maso pevně připojen. Zkontrolujte známky poškození konce adaptéru. Pokud stále hlásí chybu, obraťte se na zákaznický servis a požádejte o náhradní díl.
	Porucha sondy masa	Zkontrolujte známky poškození vodičů sondy na maso. Pokud je poškozen, obraťte se na zákaznický servis a vyměňte jej.
	Vadná řídicí deska	Řídicí deska musí být vyměněna. Pro náhradní díl kontaktujte zákaznický servis.
Chybový kód „Er1“	Udírna je příliš studená	Venkovní teplota je příliš nízká na to, aby zapalovač fungoval. Přesuňte udírnu na teplejší místo a zkuste to znovu. Pokud prvek selže i po více pokusech, kontaktujte zákaznický servis.
Chybový kód „ErH“	Udírna je přehřátá – překročeno 315 °C	Stisknutím a podržením tlačítka napájení jednotku vypněte a nechte udírnu vychladnout. Postupujte opatrně při údržbě. Po údržbě jednotku stisknutím tlačítka napájení zapněte a poté vyberte požadovanou teplotu. Pokud se kód chyby stále zobrazuje, kontaktujte zákaznický servis.
Chybový kód „Err“	Drát sondy teploty se nepřipojuje	Demontujte přístupový panel zásobníku (viz schéma elektrického drátu) a zkontrolujte, zda nedošlo k poškození vodičů teplotní sondy. Ujistěte se, že konektory sondy pro teplotní sondu jsou pevně připojeny a správně připojeny k řídicí desce.

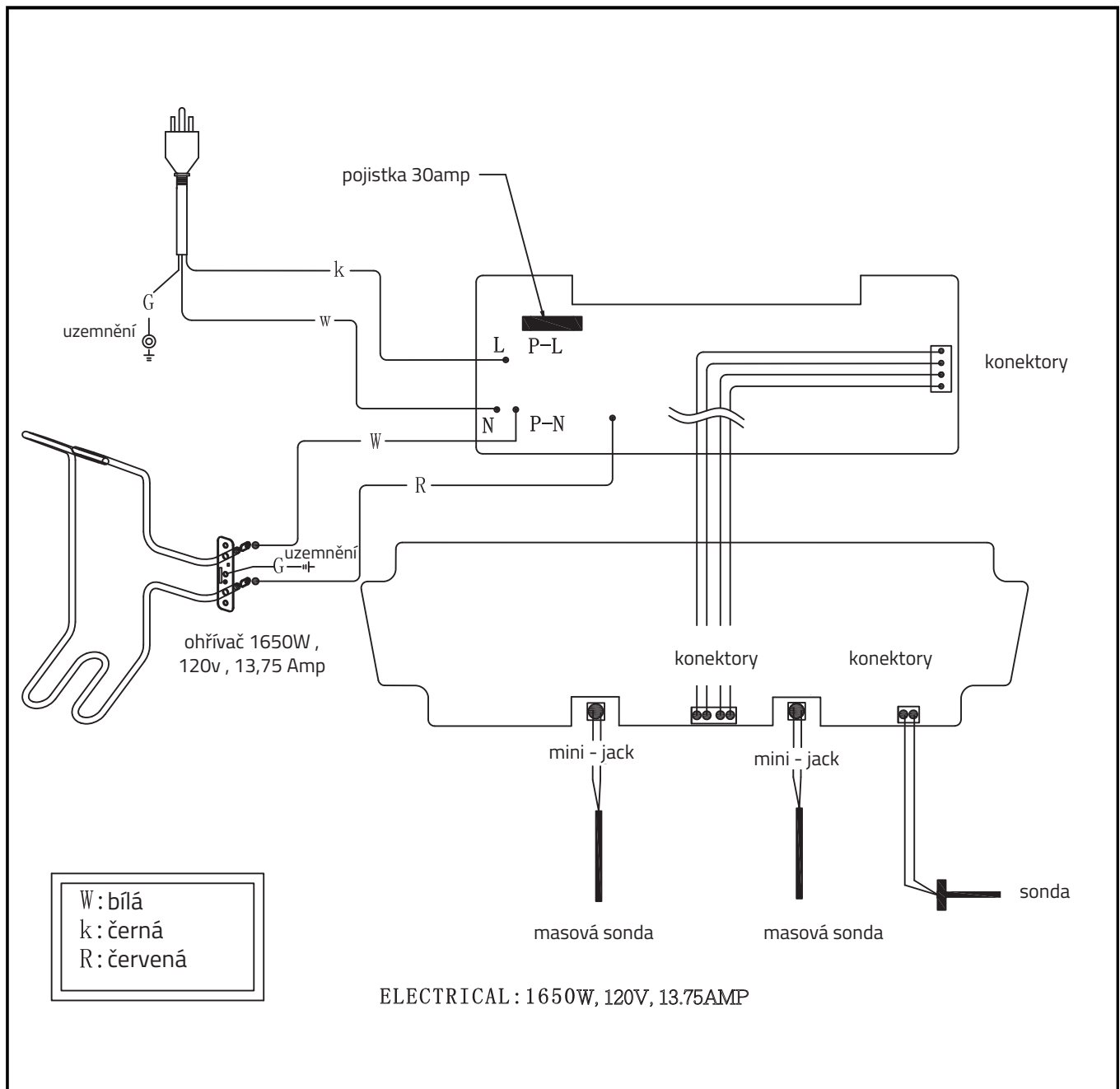
ELEKTRICKÁ DIAGRAMOVÁ DRÁHA

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

120V, 2.1AMP, 60HZ, 1650W, 3-PRONG GROUNDED PLUG

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



PÉČE A ÚDRŽBA

Každý spotřebič Pit Boss vám poskytne mnoho let výborné služby s minimálním čištěním. Při údržbě udírny postupujte podle následujících tipů pro čištění a údržbu:

1. SONDY

- Úlomky nebo přehyby vodičů sondy mohou způsobit poškození součásti. Dráty by měly být srolovány do velké, volné cívky.
- Přestože jsou sondy z nerezové oceli, neumistujte je do myčky ani neponořujte do vody. Poškození vnitřních vodičů vodou způsobí zkrat sondy, což způsobí chybné hodnoty. Pokud je sonda poškozená, měla by být vyměněna.

2. VNITŘNÍ POVRCHY

- Doporučujeme po každém použití vyčistit ohniště. Tím se zajistí správné zapálení a zabrání se usazování nečistot nebo popelu v ohništi.
- Použijte kartáč na čištění roštů s dlouhou rukojetí (mosaz nebo měkký kov), odstraňte z roštů veškeré jídlo nebo usazeniny. Doporučujeme to dělat, když jsou ještě teplé z předchozího uzení. Pozor na popálení. Mastné požáry jsou způsobeny příliš velkým množstvím zbytků na udících součástech udírny. Důkladně očistěte vnitřek udírny.
- Často kontrolujte zásobník na tuk a podle potřeby ji vyčistěte.
- Sklo dveří udírny je zušlechťené a nepraská při vysoké teplotě; nadměrné nahromadění sazí však může způsobit, že se dveře nezavírají, pokud nejsou pravidelně čištěny. Kouř a úlomky lze odstranit častým čištěním skla.
- Rošty mohou být lehce potřeny rostlinným olejem nebo kuchyňským olej-sprejem, aby se zabránilo přilepování potravin. Lehký povlak rostlinného nebo kuchyňského olej-spreje lze také aplikovat na vnitřní stranu udírny, aby se zabránilo korozi. Pokud se objeví rez, k odstranění použijte ocelovou vlnu a poté ji natřete rostlinným olejem nebo kuchyňským olej-sprejem

3. VNĚJŠÍ POVRCHY

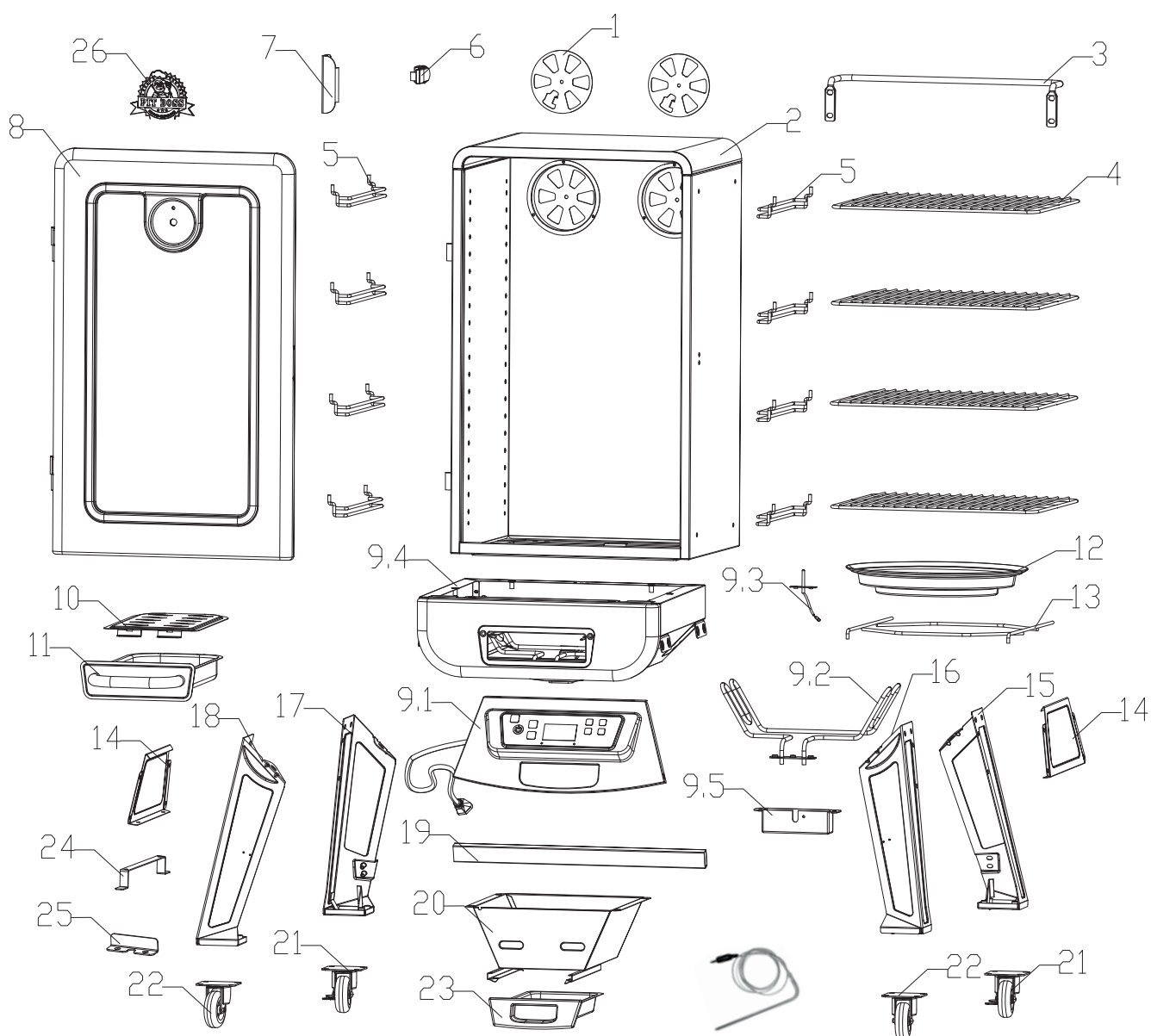
- Po každém použití utřete udírnu. K odstranění tuku použijte teplou mýdlovou vodu. Na vnější povrchy udírny nepoužívejte čisticí prostředky, abrazivní čisticí prostředky ani abrazivní čisticí složky. Na všechny lakované povrchy se nevztahuje záruka, ale jsou součástí obecné údržby a ošetření. Pro poškrábání barev, opotřebení nebo odlupování povrchové úpravy mohou být všechny lakované povrchy ošetřeny pomocí vysokoteplotní BBQ barvy.
- Pro úplnou ochranu udírny použijte kryt ! Kryt je nejlepší ochranou před povětrnostními vlivy a vnějšími škodlivinami. Pokud jednotku nepoužíváte nebo ji dlouhodobě skladujete, uložte ji pod kryt v garáži nebo kůlně.

POLOŽKA	FREKVENCE ČIŠTĚNÍ	ZPŮSOB ČIŠTĚNÍ
Skleněné dveře	Po každém 2-3 uzení	Smíchejte sodu s octem a vyčistěte sklo
Dno udírny	Po každém 5-6 uzení	Odstranění nadbytečné nečistoty
Grilovací mřížky	Po každém uzení	Mosazný drátěný kartáč
Saze	Po každém 5-6 grilování	Seškrábněte vrstvu, nečistěte
Nádoba na vodu	Po každém grilování	Mýdlová voda
Zásobník na tuk	Po každém grilování	Mýdlová voda
Tuková trubice	Po každém 5-6 uzení	Mýdlová voda
Přívod vzduchu	Po každém 5-6 grilování	Oprášit, kartáč a mýdlová voda
Sonda na teplotu	Po každém 2-3 grilování	Vyčistěte + mýdlová voda

DÍLY A SPECIFIKACE

Část	Popis	
1-A	tlumič vzduchu	(2ks)
2-A	udící skříň	(1ks)
3-A	zadní rukojeť	(1ks)
4-A	udící rošt	(4ks)
5-A	podpěry roštu	(8ks)
6-A	sestava západky dveří	(1ks)
7-A	klika dveří	(1ks)
8-A	dvířka udírny	(1ks)
9-A	sestava spodní části udírny	(1ks)
9.1-A	kontrolní panel a sestava řadiče	(1ks)
9.2-A	topné těleso	(1ks)
9.3-A	sensor teploty	(1ks)
9.4-A	spodní udící skříňka	(1ks)
10-A	víko na násypku štěpku	(1ks)
11-A	posuvná násypka na štěpku	(1ks)
12-A	odkapávací miska	(1ks)
13-A	podpěra misky	(1ks)
14-A	nosný panel	(2ks)
15-A	pravá zadní noha	(1ks)
16-A	pravá přední noha	(1ks)
17-A	levá zadní noha	(1ks)
18-A	levá přední noha	(1ks)
19-A	zadní opěrná deska	(1ks)
20-A	dno spodní části udírny	(1ks)
21-A	6,3cm kolečko aretovací	(2ks)
22-A	6,3cm kolečko	(2ks)
23-A	zásobník na tuky	(1ks)
24-A	držák napájecího kabelu	(1ks)
25-A	držák teplotního senzoru	(1ks)
26-A	logo Pit Boss	(1ks)
27-A	sonda na maso	(1ks)

A-A	Šroub $\frac{1}{4}$ – 20* $\frac{5}{8}$ "	(4ks)
B-A	Šroub $\frac{1}{4}$ – 20* $\frac{1}{2}$ "	(28ks)
C-A	Šroub # 10–24* $\frac{1}{2}$ "	(32ks)
D-A	Matice # 10–24 "	(2ks)
E-A	M5 Podložka	(2ks)
F-A	Šroub # 8–32* $\frac{1}{2}$ "	(2ks)
G-A	G-A matice # 8–32	(2ks)



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. Obrátte 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 čištěním povrchu udícího roštu atd.)
- Změny barvy a poškození produktu (např. Barevného povrchu) vlivem povětrnosti (i kroupy), neodborného skladování produktu (bez ochrany před povětrnostními vlivy) nebo neodborného používání chemikálií.
- Závady, které zjevně neomezuji použití v souladu s určením nebo používáním produktu.
- Obecně na opotřebitelné díly, udící rošt, miskou, 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, vrácením či náhradou jejich zařízení.

Ani společnost Graffishing, ani autorizovaný prodejce Pit Boss nepřijímají odpovědnost za náhodné nebo následné škody na majetku nebo osobách způsobené používáním tohoto produktu. At' už je vůči společnosti Graffishing uplatněn nárok na základě porušení této záruky nebo jakéhokoli jiného typu záruky vyjádřené nebo předpokládané zákonem, výrobce 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 výrobcovi žádné nároky na jakoukoli záruku nebo zastoupení.

OBJEDNÁVKY NÁHRADNÍ DÍLY

**Chcete-li objednat náhradní díly, kontaktujte místního distributora Pit Boss .
KONTAKTUJTE SLUŽBY ZÁKAZNÍKŮ**

Pokud máte jakékoli dotazy nebo problémy, obraťte se na zákaznický servis, od pondělí do pátku, 8:00 - 17:00 hod.

David Lužný
Obchodní zástupce a rozvoz zboží po České republice
GRAFFISHING & HUNTING
Tel: +420 732 779 911

Plumlovská 3614
Prostějov 796 04

IČO: 75672201 DIČ: CZ8208093498
E-mail: da.wa@seznam.cz
Email: graffishing.info@gmail.com
www.graffishing.cz

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

ZÁRUČNÍ SERVIS

Obrat'te se na nejbližšího prodejce Pit Boss o opravu nebo výměnu náhradních dílů. 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 Elektrowin i Ekokom, za veškerá elektrozařízení a materiály uvedené na trh v České republice.

ELEKTROWIN A.S. MICHELSKÁ 300/60 140 00 PRAHA 4 ČESKÁ REPUBLIKA
Evidenční číslo kolektivního systému: KH001/05-ECZ

a

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

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

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

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

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

Informujte se u svého prodejce.



PAPÍR



SKLO



PLASTY



ELEKTRO



KOV

Řiďte se prosím značkami na daném výrobku:

Přispějete tak ke správné likvidaci, obnově a recyklaci výrobku.

Děkujeme Vám

David Lužný

Plumlovská 3614, Prostějov 796 04

IČO: 756 72 201, DIČ: CZ8208093498

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





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

velkoobchod
GRAFFISHING
&
hunting

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



Obchodní zástupce PitBoss Polsko :
Daniel Karpinski
mobil: +48 604 179 628
e-mail: dkarpinski@wp.pl

