

MANUÁL, POPIS, BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE



PIT BOSS®

Gril keramický

KAMADO XL

na dřevěné uhlí Pit Boss / PBK24

kod : 10763

GRIL JE URČEN POUZE PRO VENKOVNÍ POUŽITÍ.

DŮLEŽITÉ! NÁVOD SI PEČLIVĚ PŘEČTĚTE

A USCHOVEJTE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.

PŘED MONTÁŽÍ GRILU SI DŮKLADNĚ PŘEČTĚTE

CELÝ NÁVOD NA SESTAVENÍ

VAROVÁNÍ: Než se pokusíte tento gril na dřevěné uhlí sestavit, prosím pečlivě si prostudujte bezpečnostní pokyny a všechny informace v tomto manuálu. Nedodržení těchto pokynů může mít za následek poškození majetku, zranění nebo dokonce smrt. Ohledně omezení a dozoru instalace kontaktujte příslušné orgány nebo požárníky. Manuál uschovejte tak, abyste do něj mohli kdykoli nahlédnout nebo jej případně mohli nabídnout k prostudování dalším uživatelům.



INFORMACE O BEZPEČNOSTI

HLAVNÍ PŘÍČINY POŽÁRU SPOTŘEBIČE JSOU VÝSLEDKEM ŠPATNÉ ÚDRŽBY A CHYBÁCH V ÚDRŽBĚ POŽADOVANÉHO ČIŠTĚNÍ KOMBUSTIBILNÍCH MATERIÁLŮ A PLYNOVÉHO ZAŘÍZENÍ.

JE VÍCE NEŽ DŮLEŽITÉ, ABY SE TENTO VÝROBEK POUŽÍVAL POUZE V SOULADU S NÁSLEDUJÍCÍMI POKYNY.

Než se pokusíte sestavit, zprovoznit nebo instalovat produkt, přečtěte si pozorně celou tuto příručku. Tím zajistíte, že Váš nový gril na dřevěné pelety a plyn bude připraven 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 gril instalovaný 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 92cm (36 palců) od hořlavých konstrukcí po stranách grilu a 92 cm (36 palců) od zadní strany grilu 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 gril na místě čistém a bez hořlavých materiálů, benzínu a jiných hořlavých par a kapalin.

Pokud dojde k požáru tukového maziva nebo sazí, vypněte gril a nechte víko zavřené, dokud oheň nezhasne.. Na jednotku nedávejte vodu. Nezkoušejte oheň udusit. Důležité ! Mějte po ruce práškový hasicí přístroj schválený pro všechny třídy (třída ABC) Dojde-li k nekontrolovanému požáru, zavolejte hasiče.

2. Nepoužívejte tento keramický gril k vyhřívání interiéru. Nepřenášejte gril během používání nebo během toho, když je gril horký. Před přemístěním se ujistěte, že v ohništi nejsou žhavé uhlíky a zda je gril na dotek chladný.
3. Části grilu mohou být velmi horké a může dojít k vážnému zranění. Během používání udržujte malé děti a domácí zvířata v bezpečí.
Při provozu grilu se doporučuje používat tepelně odolné rukavice na grilování nebo rukavice. Nepoužívejte příslušenství, které není určeno pro použití s tímto spotřebičem.
Toto zařízení se nedoporučuje používat dětem, osobám se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod přímým dohledem nebo poučením osoby odpovědné za jejich bezpečnost.
4. Po určité době skladování nebo nepoužívání zkontrolujte gril jestli není jakkoliv poškozen. Před použitím očistěte. Pro prodloužení životnosti jednotky je nutná pravidelná péče a údržba.
5. Důrazně doporučujeme, abyste při grilování použili kusové dřevěné uhlí. Hoří déle a produkuje méně popela. Dřevěné uhlí není součástí dodávky.

K oživení ohně nepoužívejte dřevěné kousky, dřevěné uhlí, lehké tekutiny, alkohol ani jiné podobné chemikálie nebo spreje. Používejte pouze zapalovací zařízení splňující normu EN1860-3. Uchovávejte všechny takové látky a kapaliny mimo dosah spotřebiče při používání.

Při používání udržujte všechny tyto kapaliny v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

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 rozptýlením, měl by být uchovávan v uzavřené nádobě, dokud se všechny hořlavé části důkladně neochladí

Oxid uhelnatý („tichý zabiják“)

Oxid uhelnatý je bezbarvý plyn bez chuti a zápachu, který vzniká při spalování plynu, dřeva, propanu, uhlí nebo jiného paliva. oxid uhelnatý snižuje schopnost krve přenášet kyslík. Nízká hladina kyslíku v krvi může způsobit bolesti hlavy, závratě, slabost, nevolnost, zvracení, ospalost, zmatek, ztráta vědomí nebo smrt. Postupujte podle těchto pokynů, abyste zabránili tomuto plynu otrávit vás, vaši rodinu nebo jiné.

- Pokud se u vás nebo u ostatních objeví příznaky nachlazení nebo chřipky během vaření nebo v blízkosti spotřebiče, navštivte lékaře. Otrava oxidem uhelnatým, který lze snadno zaměnit za nachlazení nebo chřipku, je často detekována příliš pozdě.
- Spotřeba alkoholu a užívání drog zvyšují účinky otravy oxidem uhelnatým. Oxid uhelnatý je zvláště toxický pro matku a dítě během těhotenství, kojenců, starších lidí, kuřáků a lidí s nemocí krve nebo problémy s oběhovým systémem, jako je anémie nebo srdeční onemocnění.



Informace o bezpečnosti	2
Díly a specifikace	4
Příprava montáže	5

Pokyny pro montáž

Montáž koleček	5
Sestavení vozíku	5
Usazení grilu na vozík.....	6
Montáž vzduchové klapky.....	6
Instalace držáků bočních polic.....	6
Montáž bočních polic.....	6
Montáž rukojeti víka	7
Umístění grilovacích komponentů.....	7

Návod k obsluze grilu na dřevěné uhlí

Úvod do keramického grilování	8
Proudění vzduchu a ovládání klapky.....	8
První použití - Vypálení grilu	8
Postup zapálení grilu	9
Postup doplnění dřevěného uhlí	9
Zhasínání grilu	9

Péče a údržba	10
Pokyny pro vaření.....	11
Tipy a techniky.....	13
Řešení problémů	14

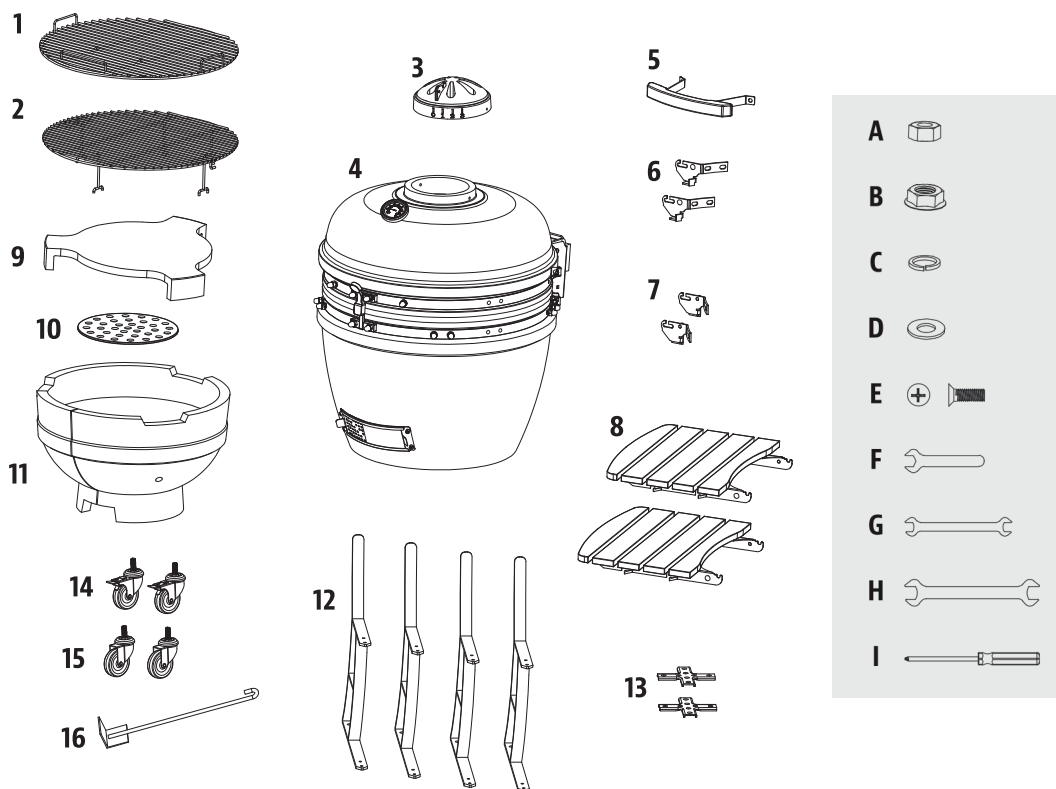
Záruka	15
Zákaznický servis.....	16

DÍLY A SPECIFIKACE

Část	Popis	
1	Hlavní rošt na grilování	1ks
2	Vrchní rošt na grilování	1ks
3	Vzduchová klapka	1ks
4	Keramické tělo	1ks
5	Rukojeť víka	1ks
6	Držák levé police	1ks
7	Držák pravé police	1ks
8	Boční police	2ks
9	Deflektor tepla	1ks
10	Spalovací rošt	1ks
11	Topeníště	1ks
12	Držák podpěry vozíku	4ks
13	Podpěra konzoly	2ks

Část	Popis	
14	Zamykací kolečko	2ks
15	Otočné kolečko	2ks
16	Nástroj na dřevěné uhlí	1ks
A	Matice malá	16ks
B	Matice velká	4ks
C	Zajišťovací podložka	16ks
D	Podložka	16ks
E	Šroub	16ks
F	Plochý klíč	1ks
G	Klíč 9/11	1ks
H	Klíč 17/19	1ks
I	Šroubovák	1ks

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



MODEL	JEDNOTKA	MONTÁŽ (ŠxVxH)	JEDNOTKOVÁ HMOTNOST	OBLAST VAŘENÍ	TEPLOTNÍ ROZSAH
PBK24	Kamado 24"	138 cm/ 119cm/ 90cm	115 kg	Vrchní rošt 0,2047 m ² Hlavní rošt 0,237 m ² Celkem 0,442 m ²	0-350 °C

PŘÍPRAVA MONTÁŽE

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

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

Nástroje potřebné pro montáž: šroubovák, plochý klíč, klíč 9/11, klíč 17/19. Nástroje jsou 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:

- 4x Podpěry vozíku (č. 12)
- 2x Zamykací kolečko (č. 14)
- 2x Otočné kolečko (č. 15)
- 4x Matice velká (B)

Instalace:

- Připojte čtyři kolečka s předzávitem ke každé ze čtyř podpěr držáku ručním utahením do otvoru a zajistěte kolečka velkou maticí.

Instalace:

- Smontujte podpěru mazacího zásobníku A k podpěře mazacího zásobníku B pomocí čtyř šroubů.

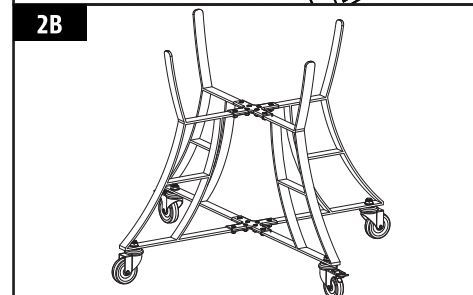
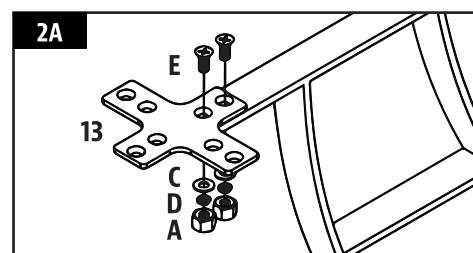
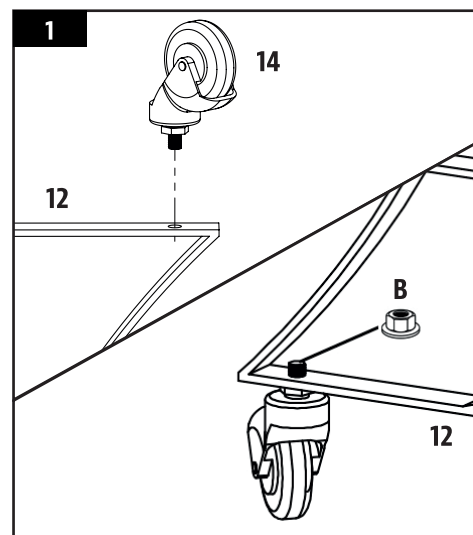
2. Montáž vozíku

Požadované díly:

- 2x Spojovací díl (č. 13)
- 16x Šroub (E)
- 16x Podložka (D)
- 16x Zajišťovací podložka (C)
- 16x Matice malá (A)

Instalace:

- Chcete-li vozík sestavit, připevněte k jedné podpěře 2 spojovací díly pomocí šroubů, podložek, zajišťovacích podložek a matic. Viz obr. 2A.
- Připojte ke spojovacím dílům ostatní podpěry vozíku. Nyní je vozík grilu sestaven. Viz obr. 2B



3. Usazení grilu do vozíku

Požadované díly:

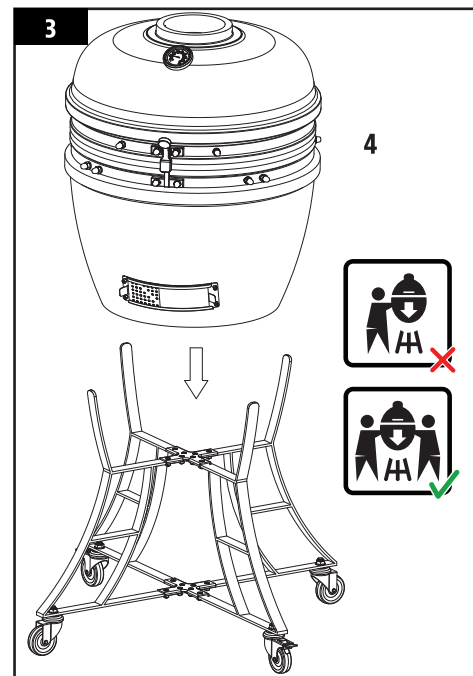
Keramické tělo grilu (č.4))

Instalace:

- Nejprve odstraňte všechny části, které jsou uvnitř keramického tělesa, abyste si usnadnili zvedání. Ujistěte se, že je vozík zabezpečený a všechny šrouby před vložením keramického tělesa jsou dobře utáhnuté. Zabrzděte kolečka, ať se při usazování těla grilu vozík nepohne.

Upozornění: Požádejte druhou osobu s usazením těla grilu do vozíku. Nedodržení tohoto doporučení může mít za následek vážné zranění nebo poškození výrobku.

- Chcete-li umístit keramické tělo na vozík, položte jednu ruku do spodního otvoru keramického tělesa a druhou pod gril. Ujistěte se, že dolní ventilační otvor je mezi dvěma podpěrami vozíku. Ventilační otvor se musí volně otevírat a zavírat.



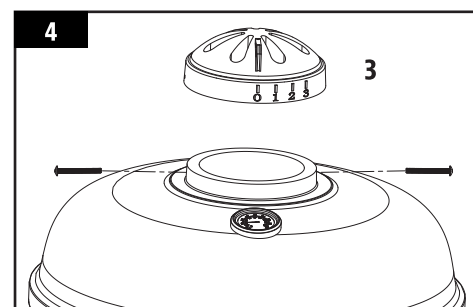
4. Montáž vzduchové klapky

Požadované díly:

1x Vzduchová klapka (č.3)

Instalace:

- Srovnajte boční zářez horního tlumiče s teploměrem na přední straně keramického tělesa a zasuněte přes horní otvor. Zajistěte předem připevněnými šrouby, podložkami a maticemi.



5. Instalace bočních držáků police

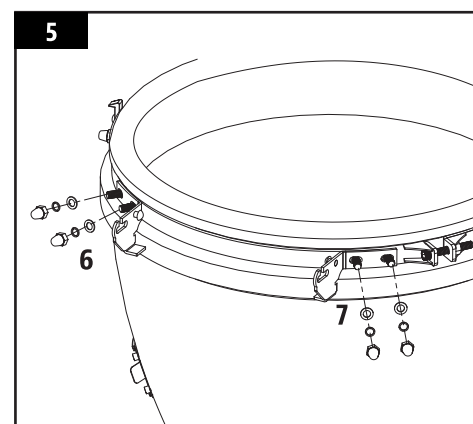
Požadované díly:

2x Držák levé police (č.6)

2x Držák pravé police (č.7)

Instalace:

- Levý boční držák připevněte ke keramickému tělu pomocí předem připevněných šroubů s příslušnými podložkami, zamykacími podložkami a maticemi.
- Stejnou instalaci zopakujte pro pravý boční držák. Po instalaci všech držáků bezpečně utáhněte všechny šrouby.



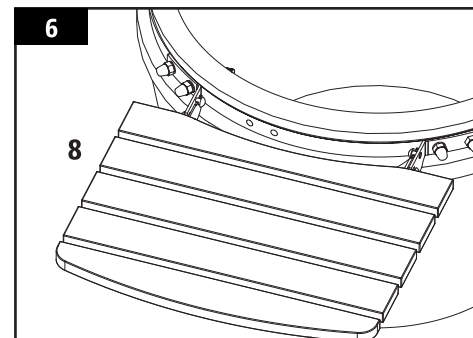
6. Montáž bočních polic

Požadované díly:

2x Boční police (č.8)

Instalace:

- Vložte závěsy každé boční police do každého z držáků boční police na obou stranách keramického tělesa.



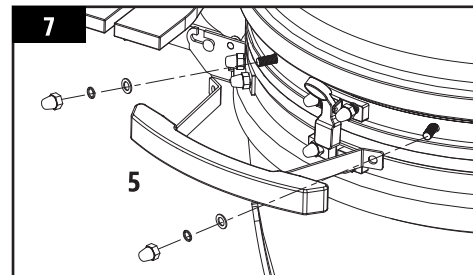
7. Montáž rukojeti víka

Požadované díly:

1x Rukojeť víka (č.5)

Instalace:

- Připevněte rukojeť víka ke keramickému tělu pomocí předem předinstalovaných šroubů, podložek, zamykacích podložek a matek.



8. Umístění grilovacích komponentů

Požadované díly:

1x Vrchní rošt (č.2)

1x Hlavní rošt (č.1)

1x Deflektor tepla (č.9)

1x Spalovací rošt (č.10)

1x Topeniště (č.11)

Instalace:

- Otevřete víko keramického těla a vložte topeniště do základny keramického tělesa. Přední část topeniště s obloukem spodní okraj by měl směřovat k přední části jednotky a vyrovnat se se spodní částí otvoru na čištění popela. Viz obr.8A

Poznámka: Dilatační spára v krbu je vytvořena tak, aby zohledňovala expanzi keramiky v extrémním horku. Tato trhlinka není chyba v keramice, ale úmyslně v návrhu konstrukce

- Umístěte spalovací rošt tak, aby spočíval na vnitřní základně topeniště

DŮLEŽITÉ: Spalovací rošt musí být během používání v topeništi.

Chybějící část by mohla vést k výpadku hoření v důsledku nedostatku kyslíku k dřevěnému uhlí po zapálení.

- Umístěte deflektor tepla tak, aby spočíval uvnitř topeniště.

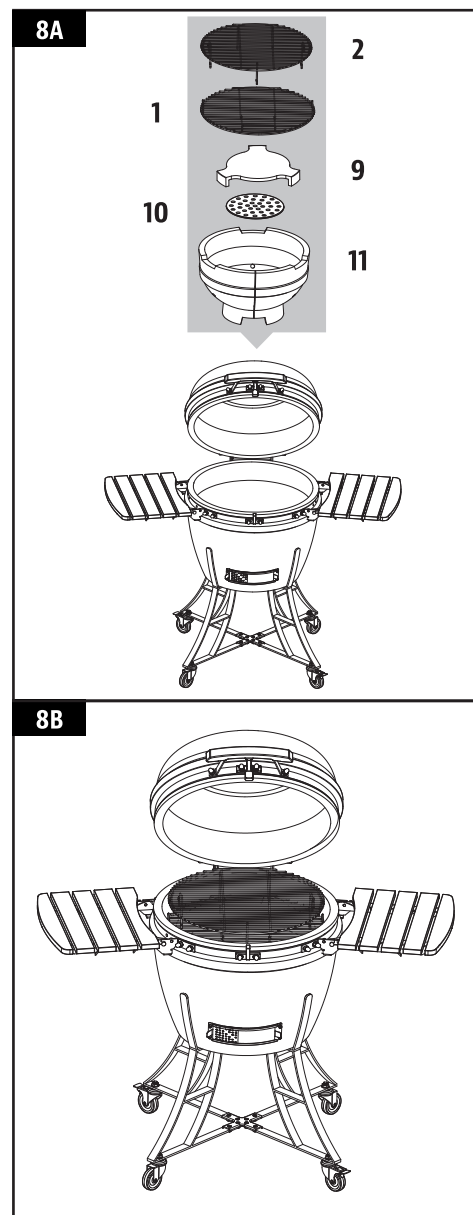
POZNÁMKA: Deflektor tepla lze použít pro nepřímé vaření.

- Umístěte hlavní varnou mřížku dovnitř keramického těla. Horní varnou mřížku umístěte nad hlavní varnou mřížku.

POZNÁMKA: Pro zachování grilovacího výkonu vašich grilovacích roštů je nutná pravidelná péče a údržba.

- Keramický gril na dřevěné uhlí je nyní připraven k použití. Viz obr.8B

DŮLEŽITÉ: Pečlivě si přečtete pokyny k prvnímu vypálení jednotky před prvním použitím



Úvod keramického grilování

Keramické grily na dřevěné uhlí jsou mimořádně všestranné. Lze je použít nejen ke grilování nebo uzení, ale také na pizzy, chléb, koláče a sušenky, které lze bez námahy upéct uvnitř. Díky svým vynikajícím tepelně-retenčním vlastnostem lze vysokých teplot dosáhnout a udržovat je přesnou regulací proudění vzduchu horním a spodním průduchem. Vysoké teploty jsou ideální pro rychlé grilování burgerů a uzenin, zatímco nízké teploty mohou grilovat větší kusy po delší dobu. Zkuste přidat nějaké ochucené dřevěné štěpky na dřevěné uhlí, nebo zkuste kombinovat různé příchutě dřevěných štěpek, aby vaše maso ještě více chutnalo.

Porozumění průtoku vzduchu a ventilační klapky

Srdcem vašeho grilu je vztah mezi horním a spodní ventilační klapkou. Otevřením vzduchových klapek umožní proudit více vzduchu systémem a umožní dřevěnému uhlí hořet velmi hore a vytvářet ohnivé uhlíky. Chcete-li grilovat při nižších teplotách, nechte vzduchové klapky otevřené jen na malou vzdálenost, což umožní minimální proudění vzduchu a maximální zadržování tepla v keramické komoře.

Pro zajištění správného fungování grilu je nezbytná správná údržba a vyčištění topeniště. Pokud gril nedosahuje požadovanou teplotu, zkontrolujte, zda k palivu proudí dostatečný vzduch a zda není blokována žádná ventilační klapka.

TIP: Gril může účinně fungovat po delší dobu, pokud je k dispozici suché a dostatečné množství paliva, správné proudění vzduchu a součásti grilování jsou čisté.

PRVNÍ POUŽITÍ - VYPÁLENÍ GRILU

Pokud jsou první popáleniny příliš horké, mohly by poškodit plstěné těsnění dříve, než to bylo možné zralý s použitím. Spuštění prvního požáru:

Vypálení keramického grilu na dřevěné uhlí je důležité pro jeho dlouhodobý provoz a péči. Vyhnutí se vytvrzovacímu postupu by mohlo vést k poškození jednotky.

Pokud jsou první vypálení příliš horké, mohlo by poškodit plstěné těsnění dříve, než bude mít možnost dozrát s použitím.

První zapálení grilu:

1. Na desku s dřevěným uhlím položte jednu zapalovací kostku nebo pevný podpalovač a jednu hrst kusového uhlí. Otevřete spodní ventilační klapku a zapalte kostku zapalovače pomocí dlouhého zapalovače nebo bezpečnostních zápalek.

POZNÁMKA: *Nepoužívejte lih, benzín, zapalovač nebo petrolej k zapálení nebo osvěžení ohně v grilu.*

2. Jakmile se dřevěné uhlí rozhoří uzavřete víko grilu a ponechte obě klapky průduchů z velké části uzavřené. Gril hoří dokud není spotřebováno veškeré palivo a oheň není uhašen. To by mělo trvat přibližně dvě hodiny. Nezatěžujte jednotku velkým množstvím paliva.
3. Po vychladnutí grilu zkontrolujte všechny spojovací prostředky. Kovový pásek spojující víko se základnou se teplem rozšíří a mohl by se uvolnit. Doporučuje se zkontrolovat a v případě potřeby utáhnout pásku klíčem.
4. Keramický gril na dřevěné uhlí lze nyní použít jako obvykle.

Postup zapálení grilu

Při používání grilu vždy zatlačte na brzdy zajišťovacích koleček, abyste zabránili pohybu grilu během grilování.

Ujistěte se, že keramický gril je umístěn na rovném, čistém a tepelně odolném nebohořlavém povrchu. Tento spotřebič nesmí být umístěn pod hořlavým stropem nebo převisem. Udržujte svůj gril v prostoru bez hořlavých materiálů, benzínu a jiných hořlavých par a kapalin.

Minimální odstup je 2m od hořlavých konstrukcí a tato vzdálenost musí být zachována, dokud je gril v provozu.

1. Chcete-li založit oheň, umístěte srolované noviny a několik lehčích kostek nebo pevných podpalovačů na spalovací rošt v topeništi. Poté položte dvě nebo tři hrsti dřevěného uhlí na horní část novin.

POZNÁMKA: Nepoužívejte lih, benzín, zapalovač nebo petrolej k zapálení nebo osvěžení ohně v grilu.

2. Otevřete spodní ventilační klapku a zapalte noviny dlouhým zapalovačem nebo bezpečnostními zápalkami. Jakmile se zapálí, ponechte spodní ventilační klapku a víko grilu otevřené po dobu asi 10 minut a vytvořte malé lůžko z horkých uhlíků.
3. Před prvním grilováním nechte dřevěné uhlí zahřát a udržujte ho horké po dobu nejméně 30 minut. Negrilujte, dokud není uhlí pokryto popelem.

Jakmile se uhlí zapálí, nedoporučuje se jím hýbat ani ho otáčet. To umožňuje efektivnější spalování uhlí.

4. Po zapálení grilu používejte tepelně odolné rukavice při manipulaci s horkou keramikou nebo varnými plochami.

Postup doplňování dřevěného uhlí

Se zavřeným horním a spodním větracím otvorem zůstane keramický gril na dřevěné uhlí při vysoké teplotě několik hodin. Pokud potraviny vyžadují delší dobu grilování (např. při pečení celého kusu nebo při pomalém kouření bude nutné přidat více dřevěného uhlí.

1. Otevřete víko a pomocí žáruvzdorných rukavic nebo špachtle odstraňte rošty a tepelný deflektor.
2. Přidejte další uhlí do topeniště
3. Vraťte deflektor a mřížky a pokračujte v grilování jako obvykle.

DŮLEŽITÉ: Nepoužívejte lih, benzín, zapalovač nebo petrolej k zapálení nebo osvěžení ohně v grilu. Ani je nepřidávejte do již hořícího ohně nebo na horký rošt. Mohlo by dojít ke zranění.

Hašení grilu

1. Po dokončení grilování přestaňte přidávat palivo. Uzavřete všechny vzduchové klapky a zavřete víko grilu, aby oheň mohl přirozeně uhynout nedostatkem kyslíku.

DŮLEŽITÉ K uhašení dřevěného uhlí nepoužívejte vodu, protože by to mohlo poškodit keramický gril na dřevěné uhlí.

Každý spotřebič Pit Boss vám poskytne mnoho let výborné služby s minimálním čištěním. Důležitým krokem je umožnění samočištění grilu a mřížky na grilování spuštěním grilu při vysoké teplotě po každém použití. Při údržbě grilu postupujte podle následujících tipů pro čištění a údržbu:

1. Vnitřní povrchy

- Doporučujeme po každém použití vyčistit ohniště. Tím se zajistí správné zapálení a zabrání se usazování nečistot nebo popelu v ohništi. Zahřejte gril na 260 °C po dobu 30 minut, abyste spálili veškeré zbytky jídla na roštích.

Poznámka: K čištění vnitřku vašeho keramického grilu na dřevěné uhlí nepoužívejte vodu ani jiné čisticí prostředky. Stěny keramiky jsou porézní a absorbují veškeré použité tekutiny a mohlo by to porušit či zničit tento gril.

- Použijte kartáč na čištění grilu s dlouhou rukojetí (mosaz nebo měkký kov), odstraňte z grilovacích mřížek veškeré jídlo nebo usazeniny. Doporučujeme to dělat, když jsou ještě teplé z předchozího grilování. Pozor na popálení. Mastné požáry jsou způsobeny příliš velkým množstvím zbytků na grilovacích součástech grilu. Důkladně očistěte vnitřek grilu. V případě vzplanutí ohně mazivem nechte víko grilu zavřené, aby se oheň uhasil. Pokud oheň nezhasne rychle, opatrně vyjměte jídlo, vypněte gril a zavřete víko, dokud oheň úplně nezhasne. Lehce posypte jedlou sodou, je-li k dispozici.
- Spalovací rošt, deflektor tepla ani mřížky nejsou vhodné do myčky nádobí. Použijte jemný čisticí prostředek s teplou vodou.
- Po úplném vychladnutí jednotky vyčistěte zbytky popela a uhlíků spodní vzduchovou klapkou. Vyjměte mřížky, deflektor a spalovací rošt a opatrně vymetěte popel do nehořlavé nádoby otvorem vzduchové klapky. Studený popel zlikvidujte.

4. Vnější povrchy

- Při důkladné prohlídce se může zdát, že povrch vašeho keramického grilu na dřevěné uhlí má praskliny. Tohle není popraskání keramiky. To je známé jako crazing a je způsobeno různými rychlostmi expanze mezi povrchovou úpravou glazury a jílu. Pavučinový vzor popraskání se liší od zlomu v aspektu, který nelze cítit na povrchu, pokud nepoužíváte nehet. Vizuálně je však zřetelnější, když je povrch zaprášený nebo zvětšený.
- Po každém použití utřete gril. K odstranění tuku použijte teplou mýdlovou vodu. Na vnější povrchy grilu nepoužívejte čisticí prostředky, abrazivní čisticí prostředky ani abrazivní čisticí složky.
- Zkontrolujte a utáhněte kovové kroužky keramického těla a víka a panty naolejujte, v případě potřeby dvakrát ročně nebo i vícrát.
- Pro úplnou ochranu grilu použijte kryt grilu! 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.

Časová tabulka čisticí frekvence pro běžné používání

POLOŽKA	FREKVENCE ČIŠTĚNÍ	ZPŮSOB ČIŠTĚNÍ
Spodní část topeniště	Po každém 5-6 grilování	Odstranění nadbytečné nečistoty
Grilovací mřížky	Po každém grilování	Kartáč na čištění grilu
Závěs víka	Dvakrát ročně	Olej
Kovový pásek	Dvakrát ročně	Utáhněte pomocí imbus klíče
Spalovací rošt	Po každém 5-6 grilování	Teplá voda a jemný čisticí prostředek
Vnitřek grilu	Po každém 2-3 grilování	Zahřívejte 30 min na 260 °C
Vnější keramické tělo grilu	Po každém grilování	Mýdlová voda

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 VAŘENÍ (velmi nízké)	OPÉKÁNÍ (nízké)	PEČENÍ (střední)	GRILOVÁNÍ (střední/ vysoké)	OŽEHNUTÍ (vysoké)
Rozsah teploty	93-135°C	135-162°C	162-190°C	190-232°C	260-330°C
Horní vzduchová klapka // otevřeno zavřeno					
Spodní vzduchová klapka // otevřeno zavřeno					

DRŮBEŽ	Velikost	Rare 54°C / 130°F Jemně - mírně opečený	Medium 60°C / 140°F středně pečený/ mírně propečený	Well Done 77°C / 170°F úplně propečený
Krocan (celý)	4,5-5,0 kg 5,3-6,4 kg 6,8-7,7 kg 8,2-10,0 kg 10,4-11,3 kg			90-120 min 110-140 min 130-160 min 140-170 min 150-180 min
Kuře (celé)	1,36-2,26 kg			1 h - 1 h 30 min
Paličky, prsa	0,45-0,86 kg			30-60 min
Menší křídla	0,45-0,86 kg			30-45 min
Kachna	1,36-2,26 kg			Pečte nebo grilujte 2-2,5 hod

VEPŘOVÉ	Velikost	Předvařené k ohřevu 60°C / 140°F	Medium – Středně pečený/ mírně propečený 66°C / 150°F	Well Done – úplně propečený 71°C / 160°F
Šunka (plně vařená a vykostěná část, uzená v celku a s kostí)	2,5 cm 1,36-1,81 kg 1,81-2,72 kg 2,26-3,62 kg 4,53-5,44 kg	12 min 50 min-1 hod 1-2 hod 1-2½ hod 2-23/4 hod		
Hovězí pečeně	1,36-1,81 kg		1-2 hod	2-3 hod
Pečená žebra	1,81-2,26 kg		1 h 30 min - 2 h	2-3 hod
Kotleta (bedra, žebro)	1,9-2,5 cm 3,1-3,9 cm		10-12 min 14-18 min	
Panenka, svičková	1,9-2,5 cm		20-30 min	30-45 min
Hovězí pečeně (bez kostí)	1,36-2,26 kg		1 h 15 min - 1 h 45 min	1 h 45 min - 2 h 30 min
Vepřové trhané	3,62-4,53 kg			93-98°C Vnitřní teplota

HOVĚZÍ	Velikost	teplota	Polosyrový - 54 °C Střední - 60 °C Propečený - 65 °C
Steak	1,9 cm 2,5 cm 3,8 cm 5 cm	vysoká	8-10 min 10-12 min 10 min , gril 8-10 min 10 min , gril 10-14 min
Hovězí pupek	0,6-12,7 cm	vysoká	5-7 min
Flank steak	0,45-0,86 kg	střední	4 min , gril 8-10 min
Kabob – hovězí kostky	2,5-3,8 cm	střední	Gril 10-12 min
Hovězí svíčková, celá	1,58-1,81 kg	vysoká/střední	10 min , gril 15-20 min
Mleté hovězí – na Burger	1,9 cm	vysoká/střední	4 min , gril 4-6 min
Žebro vykostěné	2,26-2,72 kg	střední	Gril 1 h 30 min - 2 hod
Vysoký roštěnec (bez kosti)	0,9-1,13 kg	vysoká/střední	10 min , gril 20-30 min
Žebra	5,44-6,35 kg	střední	2 h 30 min - 2 h 45 min
Telecí kotlety	2,5 cm	střední	10-12 min napřímo
Hovězí hrudní	7,25-8,16 kg	horký kouř	Udte dokud vnitřní teplota nedosáhne 91 °C

JEHNĚČÍ	Velikost	Rare(polosyrový) - 54 °C	Medium(střední) - 60 °C	Well Done (propečený) - 71 °C
Pečené jehněčí	2,26 2,72 kg		1-2 hod	
Pečená královská žebra	1,36-2,26 kg		1 h - 1 h 30min	1 h 30 min

MOŘSKÉ PLODY	Velikost	Rare(polosyrový) - 54 °C	Medium(střední) - 60 °C	Well Done (propečený) - 71 °C
Ryba – celá	0,5 kg 0,9-1,1 kg 1,4 kg			gril 10-20 min gril 20-30 min gril 30-45 min
Ryba - filet	0,6-1,3 cm			gril 3-5 min do upečení
Humr - ocas	0,15 kg 0,3 kg			gril 5-6 min gril 10-12 min

ZVĚŘINA	Velikost	Rare(polosyrový) - 54 °C	Medium(střední) - 60 °C	Well Done (propečený) - 71 °C
Pečeně	2,26-2,72 kg		1 h - 1 h 30 min	1 h 30 min - 2h
Velké pláty – (čerstvé)	3,62-4,53 kg		1 hod	1 h 30 min

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

1. BEZPEČNOST POTRAVIN

- Udržujte si vše v kuchyni a na kuchyňské lince čisté. Pro maso používejte jiné talíře a nádobí než ty, které jste použili k přípravě nebo přepravě syrového masa na gril. 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.
- Grilovaná 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 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 GRILOVÁNÍ

- Budte připraveni. To se týká přípravy kuchařského receptu, paliva, doplňků, nádobí a všech přísad, které potřebujete na grilu před zahájením vaření.
- Podlahová rohož BBQ je velmi užitečná. Díky nehodám při manipulaci s potravinami a rozstříku při grilování podlahová rohož BBQ chrání plochu, terasu nebo kamennou platformu před možným znečištěním.

3. TIPY NA GRILOVÁNÍ A TECHNIKY

- Chcete-li do masa vnést více kouře, grilujte -ud'te déle a při nižších teplotách (známé také jako nízké a pomalé). Maso uzavře svá vlákna poté, co dosáhne vnitřní teploty 49 °C / 120 °F.
- Během pečení masa grilujte s víkem dolů. Pro stanovení vnitřní teploty potravin, které grilujete, vždy používejte masový teploměr. Grilování-uzení potravin z tvrdých pelet změní maso a drůbež na růžovou. Pás růžového je označován jako kouřový prsten a je vysoce ceněn venkovními kuchaři.
- Omáčky na bázi cukru se nejlépe aplikují na konci vaření, aby se zabránilo spálení a vzplanutí.
- Mezi potravinami ponechte volný prostor pro správný tok tepla. Jídlo na přeplněném grilu bude vyžadovat více času na grilování.
- Na maso používejte sadu kleští s dlouhým držadlem a špachtle pro přípravu hamburgerů a ryb. Používání náčiní, jako je vidlička, není vhodné, protože může propíchnout maso a umožní šťávám uniknout.
- Potraviny v hlubokých kastrolích budou vyžadovat více času na vaření než mělký pekáč.
- Je dobré dát ugrilované jídlo na vyhřívaný talíř a udržovat jídlo v teple. U červeného masa, jako jsou steaky a pečeně, se před podáváním doporučuje masu odpočinout několik minut. Umožňuje to, aby šťávy, které byly vedeny na povrch teplem, uvolnily zpět do středu masa a přidaly více chuti.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

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

VAROVÁNÍ: Před čištěním grilu nebo údržbou se vždy ujistěte, že gril je zcela ochlazen, aby nedošlo ke zranění nebo poškození jednotky.

PELETOVÝ GRIL

PROBLÉM	PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Gril se nezapálí	Vzduchové klapky jsou zavřené, nedostatek vzduchu	Ujistěte se, že jsou klapky otevřené. Oheň potřebuje kyslík aby se rozhořel. Jakmile se rozhoří, ponechte spodní ventilační klapku a víko grilu otevřené po dobu asi 10 minut a vytvořte malé lůžko z horkých uhlíků.
	Bylo použito nekvalitní palivo	Tento gril vyžaduje použití kvalitního dřevěného uhlí. Podle postupu zapálení pokračujte v používání grilu; v případě potřeby však požádejte o pomoc zákaznický servis.
Gril si neudrží stabilní teplotu	Gril je příliš horký	Zavřete víko, většinou zavřete oba ventilační otvory a gril nechte dusit nedostatkem kyslíku. Pro nízké vaření použijte méně paliva.
	Gril se dost neohřívá	Zkontrolujte množství paliva. Gril může rychle ztratit oheň, pokud v keramickém těle není dostatek uhlí. Doporučené použití dřevěného uhlí je maximálně 1,81 kg / 4 libry na jedno spálení. Přidejte více paliva a nechte oba ventilační otvory zcela otevřené. Větší průtok kyslíku umožní zvýšení ohně a spálení většího množství uhlí.
	Nedostatečné proudění vzduchu v grilu	Zkontrolujte, zda není na spodním větracím otvoru usazen popel nebo zda není ucpaný. Postupujte podle pokynů v části Péče a údržba. Zkontrolujte odvětrání horní vzduchové klapky zda správně funguje a zda není blokována. Pokud jsou klapky znečištěné, postupujte podle pokynů pro péči a údržbu. Jakmile budou provedeny všechny výše uvedené kroky,
Vzplanutí ohně	Teplota grilování je příliš vysoká	Pokuste se grilovat při nižší teplotě. Tuk má bod vzplanutí. Udržujte teplotu pod 176 ° C při grilování vysoce mastných potravin
	Nahromadění tuku na grilovacích mřížkách	Postupujte podle pokynů Péče a údržba
Spodní vzduchová klapka nejde otevřít	Klapka je slepená popelem	Lehce poklepejte na klapku gumovým kladivem, aby se uvolnila. Postupujte podle pokynů pro péči a údržbu. Nedojde-li k žádnému zlepšení, volejte zákaznický servis.
Dokončení na jednotce	Povrchová úprava je odštípnutá	Povrchová úprava vaší jednotky se může na keramice odštípnout, ale to nemá vliv na výkon ani životnost vašeho grilu. Pokud je odštípnutí značné, volejte zákaznický servis
	Pavučinový vzor praskání	Tohle není popraskání keramiky. To je známé jako crazing a je způsobeno různými rychlostmi expanze mezi povrchovou úpravou glazury a jílu. Pavučinový vzor popraskání se liší od zlomu v aspektu, který nelze cítit na povrchu, pokud nepoužíváte nehet. Vizually je však zřetelnější, když je povrch zaprášený nebo zvětšený. Postupujte podle pokynů pro péči a údržbu. I když se tyto trhliny mohou jevit jako závada, neovlivňuje to výkon nebo životnost vašeho keramického grilu na dřevěné uhlí; proto se nejedná o záruční záležitost.
Víko je zaseknuté	Gril není správně udržován	Vytvrzení keramického grilu je důležité pro jeho dlouhodobý provoz. Pokud první vytvrzení je příliš horké, mohlo by poškodit plstěné těsnění dřívě, než by mělo šanci dozrát. Pokud se víko zasekne, nebo se těsnění slepí se základem, použijte opatrně nůž k jeho odstranění a odřízněte plstěné těsnění. Po odstranění těsnění budete moci víko otevřít. Nové vysoce tepelné plstěné těsnění, které zakoupíte v obchodech s krby, namontujte před dalším grilováním.

ZÁRUKA

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

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

Ihned po obdržení produktu zkontrolujte, zda výrobek funguje a nevykazuje závady. Pokud by koupený produkt měl neočekávaně závadu, respektujte prosím následující postup. Obrat'te se do 30 dnů od odhalení závady 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 opotřebenění při použití v souladu s určením.
- Závady a/nebo škody z důvodu nesprávného neodborného používání nebo použití v rozporu s určením a také z důvodu neodborné instalace, montáže a pokusů o opravu neautorizovanými osobami.
- Závady a/nebo škody z důvodu nedodržování návodu k obsluze nebo pokynů k provozu / údržbě (jako například poškození chybnou montáží nebo neodborným čištěním povrchu, udícího roštu atd.).
- Změny barvy a poškození produktu (např. barevného povrchu) vlivem povětrnosti (i kroupy), neodborného skladování produktu (bez ochrany před povětrnostními vlivy) nebo neodborného používání chemikálií.
- Závady, které zjevně neomezují použití v souladu s určením nebo používáním produktu.
- Obecně na opotřebitelné díly, 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 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 opotřebenění při profesionálním používání (hotely, gastronomie, akce atd.).

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

Po dobu trvání opravy není nárok na náhradní produkt.

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

Při výměně produktu začíná záruční doba od začátku.

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

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

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

Model

Sériové číslo

Datum nákupu

Autorizovaný dealer

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



Vážení zákazníci, vzhledem k tomu, že vstoupil v účinnost nový zákon o výrobcích s ukončenou životností ode dne 1. ledna 2021, dovoluujeme 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 **daném dokladu** podle zákona o dani z přidané hodnoty.

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

Informujte se u svého prodejce.



PAPÍR



SKLO



PLASTY



ELEKTRO



KOV

Řiďte se prosím značkami na daném výrobku:

Příspějete 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.



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