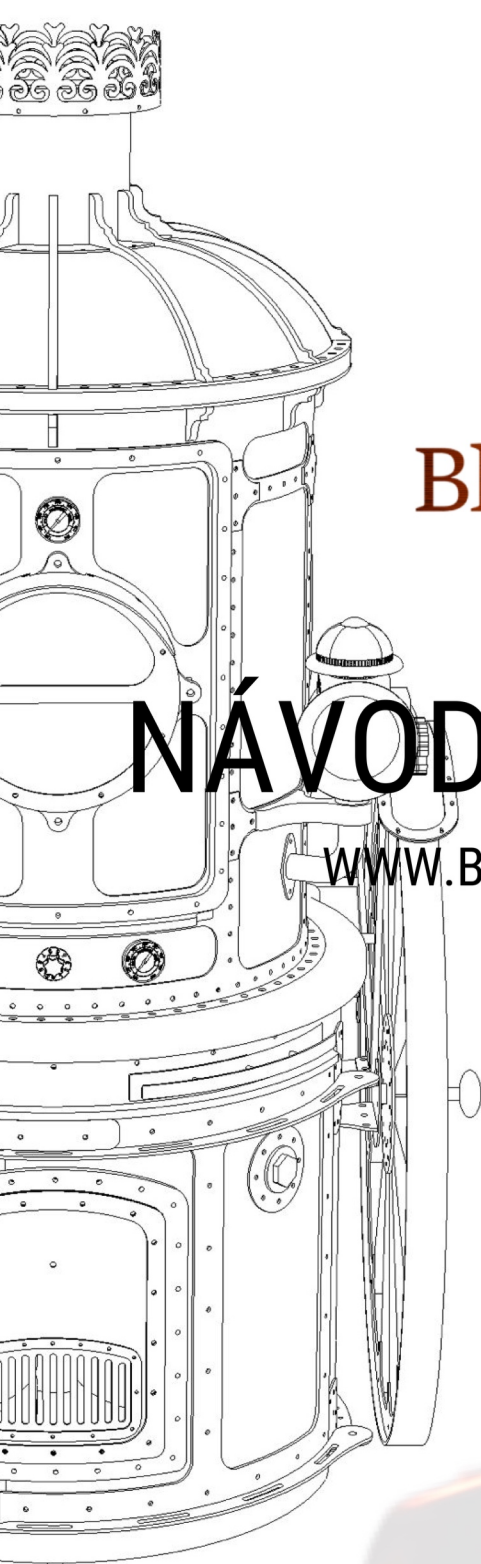




NÁVOD K POUŽITÍ

WWW.BLACKBEAST.INFO

Všeobecné údaje

Popis produktu	1
Bezpečnostní pokyny	2
Technické výkresy, vysvětlivky	3-6
Pokyny pro spuštění stroje.....	7
Konzervace a čištění.....	8

Chladicí systém, pивní kohouty a CO2

Pokyny pro správné použití, čištění.....	9-13
--	------

Elektronická grilovací deska

Návod k použití.....	14
Údržba a čištění.....	15

Udírna a generátor kouře

Základní popis.....	18
Jak aktivovat generátor kouře.....	19
Popis generátoru kouře.....	20
Čištění a druh paliva.....	21-22

Elektroinstalace

Základní údaje elektrického obvodu.....	23-24
---	-------

Bluetooth, hudební zařízení

Vlastnosti a výhody	
Umístění zařízení na stroji	
Bezdrátové Bluetooth přehrávání.....	25

Odstraňování problémů, doprava

Odstraňování problémů.....	26
Přepavní postupy.....	27

Data zákaznického servisu

Technická podpora, kontakty.....	28
Záruční podmínky	
Osvědčení o registraci.....	29-31

Všeobecné údaje

Popis produktu, bezpečnostní pokyny, vnitřní a venkovní použití

Většina stroje je vyrobená z hliníku, nerezové oceli a uhlíkové oceli. Kola jsou ocelová s dřevěnými výztuhami.

Povrch kol je chráněn gumou. Manipulaci se strojem usnadňuje malé pomocné otočné kolečko. Nachází se vpředu dole. Se strojem se pohodlně manipuluje pomocí dvou dřevěných rukojetí.

Stroj lze zajistit proti pohybu brzdou, která je umístěna vzadu a aktivuje se červenou rukojetí.

Ve spodní části stroje je prostor pro dva pивní sudy, každý o objemu 50 litrů a láhev oxidu uhličitého (CO₂)

V zadní části se nachází pивní chladič s kapacitou 70 l/h.

V horní zadní části jsou dva kohouty na pivo (nebo jiné druhy nápojů)

Mezi kohouty je imitace "vařícího se" piva

Pro kontrolu tlaku CO₂ je pod každým kohoutkem instalován manometr.

V horní části je malá stříška a prostor pro reklamu.

Pod každým kohoutem je držák sklenice a systém odtoku, který vede do nádrčky nad chladičem.

Tuto nádrčku lze vyprázdnit kohoutkem ve spodní části stroje.

Ve vrchní části je udírna. Má přední dveře s kulatým oknem. Pod dvířky je ovládací panel teploty. Vnitřek udírný je vyroben z nerezového plechu a zateplen tepelnou izolací. Udírna je ohřívána topnou deskou.

Ve spodní části stroje je generátor kouře pro udírnu. Tento generátor má otvor, kterým se palivo plní do nádrže (dřevo)

Uvnitř komína je redukce pro možnost napojení na menší průměr při nutnosti odvodu kouře z vnitřních prostor.

Bezpečnostní pokyny

Při používání elektrických spotřebičů je důležité dodržovat základní bezpečnostní pravidla, aby se snížilo riziko požáru, úrazu elektrickým proudem a poškození osob nebo majetku.

Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte všechny pokyny.

Ujistěte se, že napětí odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku.

Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit servisní dílna nebo vhodně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo nebezpečí.

Spotřebič se nesmí otevírat.

Neobsahuje žádné díly opravitelné uživatelem.

Neumísťujte výrobek na sklon větší než 30°.

Nelijte vodu na povrchy stroje, ventilační otvory, kabel nebo zástrčku atd.

Zařízení nečistěte chemikáliemi.

Po použití nebo před čištěním spotřebič odpojte.

Zajistěte dobré větrání kolem spotřebiče, minimálně 50 cm.

Používejte pouze příslušenství doporučené výrobcem.

Tento spotřebič mohou používat děti ve věku od 18 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo jsou poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí nebezpečí.

Děti si se spotřebičem nesmí hrát.

Čištění a uživatelskou údržbu by neměly provádět děti bez dozoru.

Nepoužívejte tento spotřebič v blízkosti otevřeného ohně

Nikdy nečistěte agresivními čistícími prostředky, práškem nebo jinými tvrdými předměty.

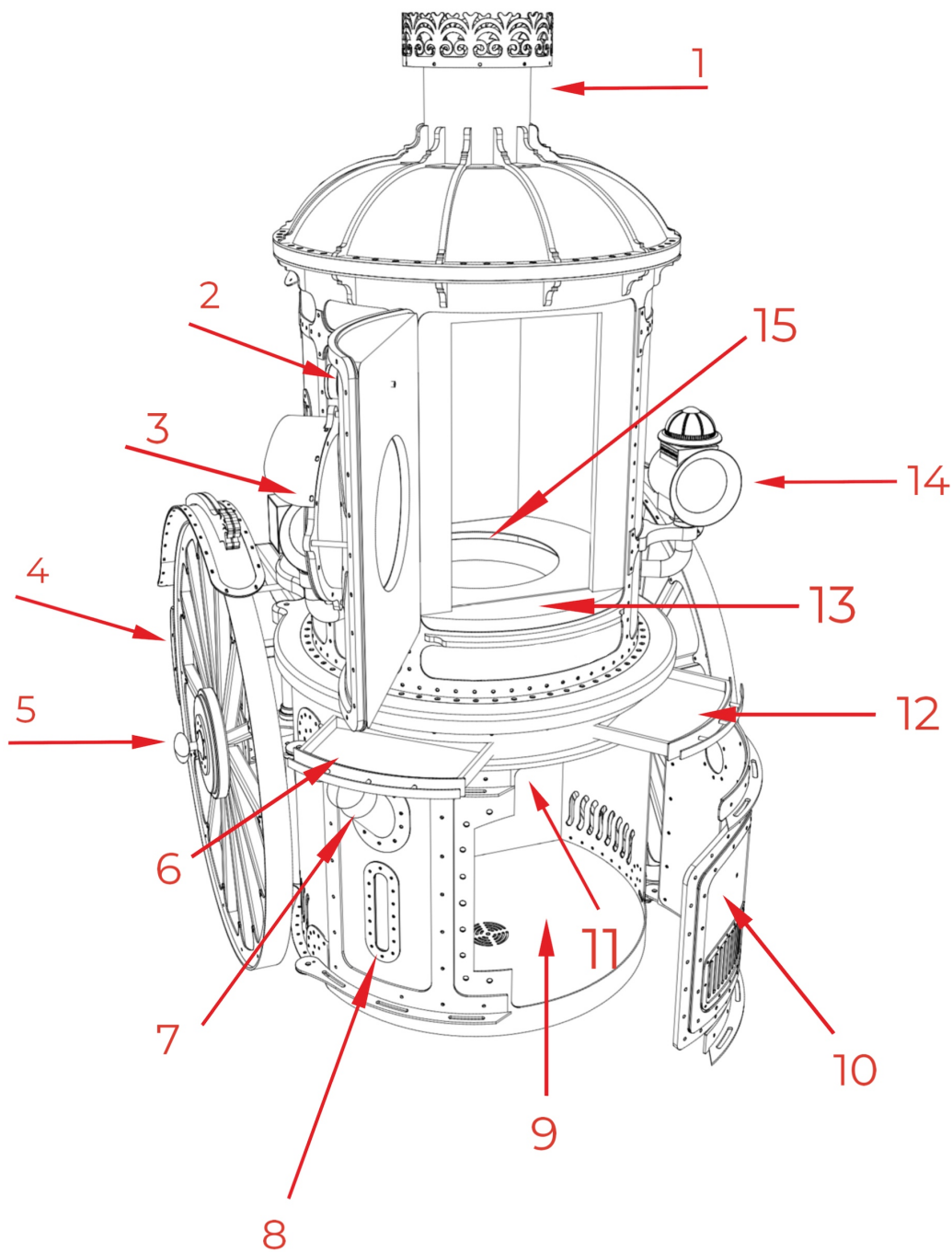
Varování: V tomto spotřebiči neskladujte výbušné látky, jako jsou aerosolové plechovky s hořlavou látkou.

Tento spotřebič je určen pro použití vnitřního a venkovního užití. V případě vnitřního použití musí uživatel zajistit dobré větrání zařízení a odvod kouře. V případě venkovního použití zajistěte zařízení proti vodě a vlhkosti.

Technické plány, vysvětlivky

přední pohled

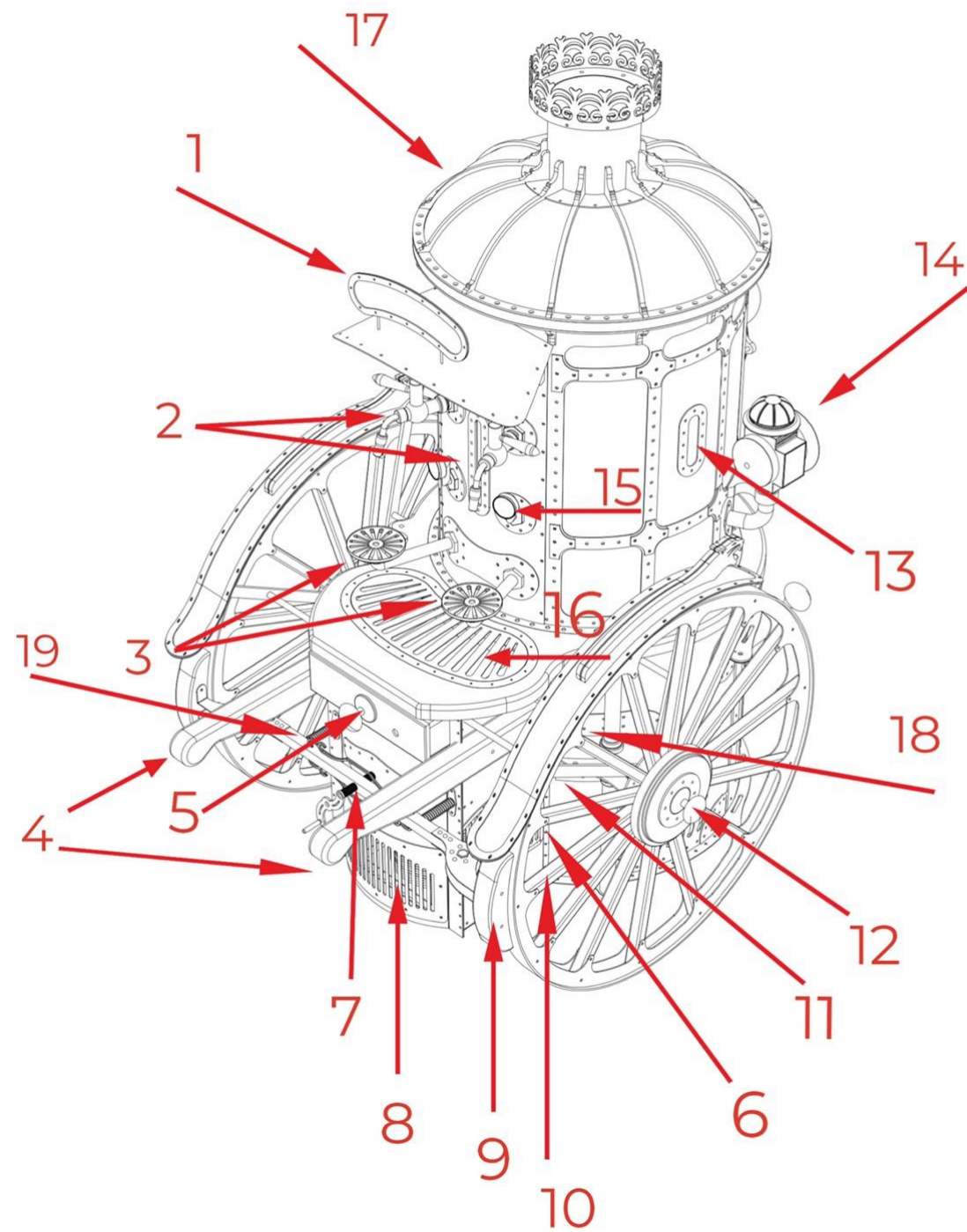
- 1) Komín
- 2) Dvířka udírny, teploměr
- 3) Okno udírny
- 4) Brzda kola
- 5) Kolo
- 6) Šuplík na nože
- 7) Plnicí trubice generátoru kouře
- 8) Okénko ovládání paliva generátoru kouře
- 9) Prostor pro uložení sudů a láhve s CO₂
- 10) Spodní dvířka, elektronický panel, dekorace ohně
- 11) Regulátor termostatu chlazení
- 12) Prkénko
- 13) Elektronický ovládací panel topné desky
- 14) Lampy
- 15) Elektronická topná deska, vnitřek udírny



Technické plány, vysvětlivky

zadní pohled

- 1) Reklamní plocha
- 2) Kohouty na pivo
- 3) Odkapávač
- 4) Dřevěná madla
- 5) Pokladní šuplík
- 6) Bluetooth reproduktory
- 7) Rukojeť brzdy
- 8) Větrání chladiče
- 9) Brzdový kola
- 10) Připojovací zástrčka 230V
- 11) Proudový chránič
- 12) Náboj kola
- 13) Větrání
- 14) Svítidla
- 15) Tlakoměry nastaveného tlaku CO_2
- 16) Odkapávač
- 17) Mechanismus zavírání a otevírání komínu
- 18) Vypínač
- 19) Kohout na vypouštění nádrže odkapávače



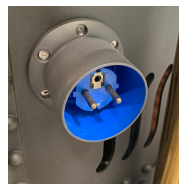
Instrukce jak uvést stroj do provozu

POZOR! Vždy se ujistěte, že elektrická zásuvka, ke které připojujete zařízení, má volný přístup, abyste mohli v případě potřeby kabel okamžitě odpojit.

Při odpojování kabelu uchopte zástrčku a vytáhněte ji. V žádném případě netahejte za propojovací kabel, mohlo by dojít k jeho poškození.

Chcete-li počítač úplně vypnout, odpojte napájecí kabel z elektrické zásuvky.

1) Pro připojení spotřebiče k elektrické síti musíte zapojit kabel 230V do dílu číslo 10 (zadní pohled)



2) Pro aktivaci zařízení zvedněte páčku el. chrániče pod hliníkovým krytem v čísle dílu 11 (zadní pohled)



3) Chcete-li aktivovat chladič piva, otočte ovladačem mechanického termostatu od 2°C do 8°C. Termostat má číselnou stupnici od 1 do 7. V části 11 (přední pohled)



POZNÁMKA:

Po zapnutí napájení se ozve pípnutí a aktivuje se bublinková dekorace a LED ohnivá dekorace na předních dveřích. Světlo trouby zůstane svítit. Reklamní světlo, odtokové a mosazné lampy se zapínají vypínačem na dílu číslo 18 (zadní pohled)

Konzervace a čištění

Čištění a sanitace jsou základní operace údržby. Ty musí být prováděny pravidelně při každém ukončení výroby s maximální pečlivostí, aby byla zaručena kvalita produktů a respektovány hygienické normy.

Životnost stroje lze optimalizovat a prodloužit řádným prováděním údržby. Každý podnikatel ví, že chuť jeho produkce je základním kamenem jeho podnikání a to může být ovlivněno nesprávným zacházením se strojním zařízením.

mytí:

Vyvarujte se použití rozpouštědel, alkoholu nebo čisticích prostředků, protože mohou poškodit a znečistit funkční díly ve výrobě a dekorativní díly.

Použití práškových produktů, brusiva, brusných houbiček, špičatých nástrojů zvyšuje riziko odstranění nebo oslabení ochranného filmu na povrchu stroje. Použití brusné oceli a syntetické vlny může způsobit oxidační jevy a poškodit povrchy.

Čisticí prostředky s chlórem, bělidly, čpavkem, kyselinou muriatovou a deriváty nenávratně napadnou složení oceli, zbarví ji nebo ji zoxidují a způsobí poškození materiálů.

tipy:

Díly omyjte ručně neagresivním čisticím prostředkem navlhčeným vlněným hadříkem.

Každá součást by se měla osušit měkkým, čistým hadříkem vhodným pro styk s potravinami, aby se zabránilo tomu, že jakýkoli typ vlhkosti bohaté na minerální soli a chlór napadne kovové povrchy a nezanechá stopy, které zmatní lesk.

Vždy pamatujte, že váš stroj je více než jen pracovní nástroj, je to váš spojenec v podnikání.

Pivo, kohouty, chlazení

Návod na správné používání pivního chladiče, čištění

VŠEOBECNÉ INDIKACE A BEZPEČNOSTNÍ PRAVIDLA

Při používání zařízení dodržujte základní bezpečnostní pokyny stanovené výrobcem uvedeného zařízení a svou vlastní bezpečnost. Chladicí zařízení je určeno pro průtokové chlazení nápojů ze sudů. Jakékoli jiné použití je považováno za nevhodné a tudíž nebezpečné. Poskytovatel neodpovídá za škody způsobené nesprávným používáním.

**NEPOUŽÍVEJTE ZAŘÍZENÍ K JINÝM ÚČELŮM, KTERÉ NEUVEDE VÝROBCE!
POZORNOST ! DODAVATEL NENÍ ODPOVĚDNÝ ZA ŠKODY ZPŮSOBENÉ
ČINNOSTMI PROVEDENÉ NA TOMTO ZAŘÍZENÍ, KTERÉ NESPLŇUJÍ
NÁSLEDUJÍCÍ POKYNY!**

POZOR! Toto zařízení mohou používat pouze děti starší 18 let a dospělí se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí mohou toto zařízení používat pod dohledem nebo po obdržení instrukcí o bezpečném používání zařízení, rozumí možným nebezpečím. . Dětem je zakázáno hrát si s vybavením.

Čištění a údržbu zařízení nesmějí provádět děti bez dozoru. Před připojením k hlavnímu zdroji napájení zkontrolujte, zda napětí a frekvence odpovídají údajům uvedeným na zařízení. Vždy se ujistěte, že elektrická zásuvka, kam zařízení připojujete, má vhodný diferenciál (16 A dle typu) dle normy ČSN 33 1500.

Před jakoukoliv manipulací se zařízením, např. jeho čištěním, VŽDY odpojte zařízení od elektrické zásuvky: dejte termostat do polohy „O“ a odpojte jej. Nikdy nepokládejte nástroje nebo jiné předměty na lopatky ventilátoru. Nikdy se nedotýkejte elektrických částí mokřma nebo vlhkýma rukama. Pro zajištění výkonu chladicí jednotky nikdy neblokujte přívod vzduchu.

POZORNOST ! BĚHEM ČIŠTĚNÍ NESMÍ TEPLOTA VODY PŘEKROČIT 25°C!

Vždy se ujistěte, že elektrická zásuvka, ke které připojujete zařízení, má volný přístup, abyste mohli v případě potřeby kabel okamžitě odpojit.

Při odpojování kabelu uchopte zástrčku a vytáhněte ji.

V žádném případě netahejte. propojovací kabel, protože by se mohl poškodit.

Chcete-li zařízení úplně vypnout, odpojte napájecí kabel z elektrické zásuvky.

V případě poškození elektrických částí elektrického obvodu je nutné zavolat vyškoleného servisního technika.

V žádném případě jej neopravujte sami.

Mimořádnou údržbu, jako je čištění a manipulace s chladicím systémem, musí provádět kvalifikovaní a autorizovaní technici se znalostmi chladicích a elektrických systémů.

Při chemickém čištění VŽDY noste rukavice.

Po vybalení chlazení umístěte tak, aby bylo možné teplo produkované chladicí jednotkou řádně odvětrávat.

Zařízení MUSÍ být umístěné uvnitř na suchém, stabilním vodorovném povrchu. Na chlazení by neměly být umístěny předměty, které by mohly bránit cirkulaci vzduchu. Instalace a umístění.

Zařízení umístěte na pevnou podložku ve vodorovné poloze a před prvním připojením jej nechte asi 2 hodiny aklimatizovat v prostředí.

UPOZORNĚNÍ!

V ŽÁDNÉM PŘÍPADĚ SE NESMÍ PŘEVŘÁTIT

Je lepší používat zařízení v chladné, dobře větrané místnosti. Zařízení musí být používáno při minimálních teplotách 6°C a maximálně 28°C.

Zařízení NESMÍ být používáno ani skladováno při teplotách pod 0°C.

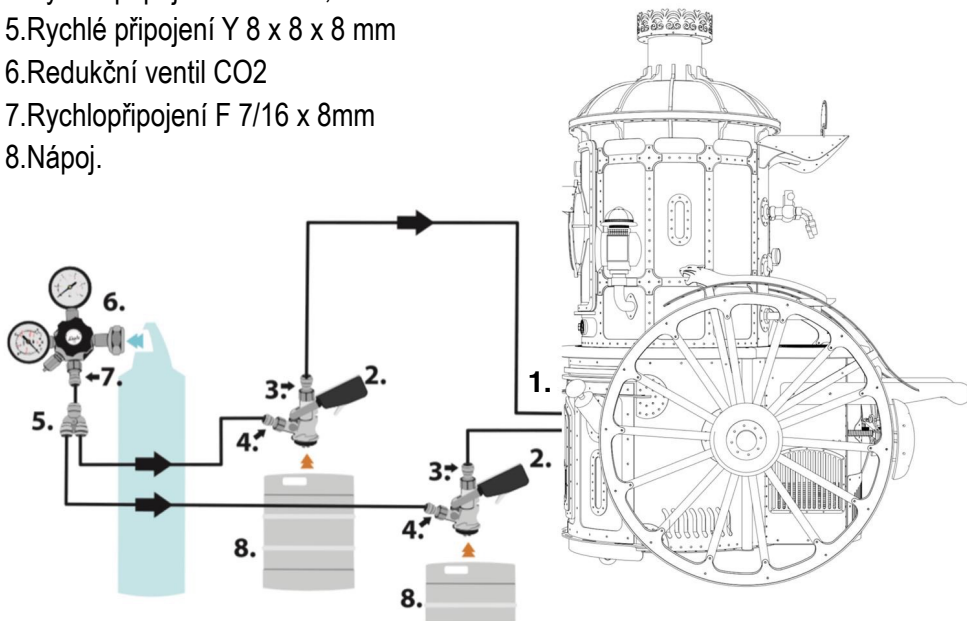
Zařízení lze používat v zařízeních s běžným prostředím; dle normy ČSN 33 200-3 a je zařazen do klimatologické kategorie N.

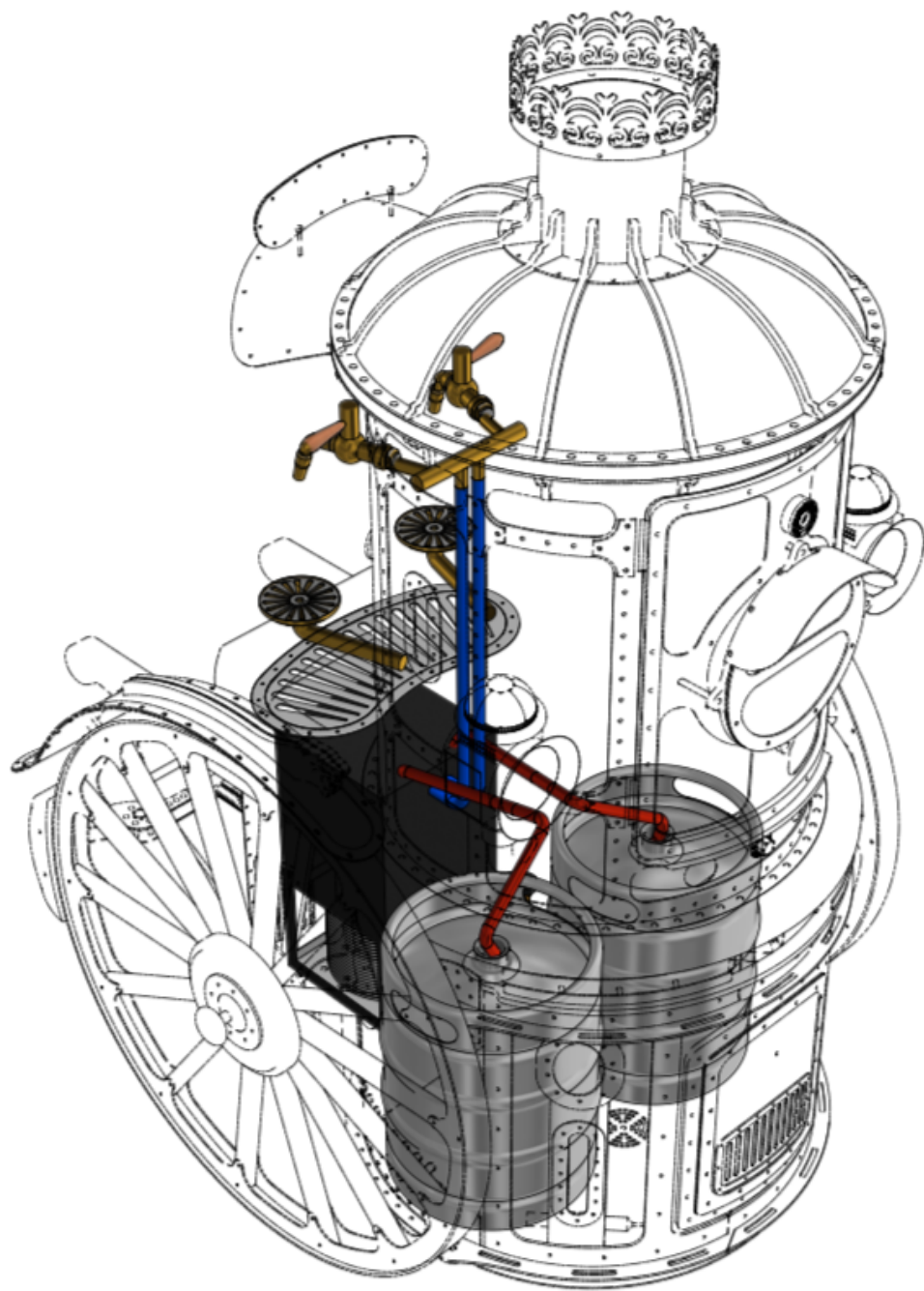
NESMÍ VŠAK BÝT UMÍSTĚNO V BLÍZKOSTI ZDROJŮ TEPLA ANI VYSTAVENO PŘÍMÉMU SLUNEČNÍMU ZÁŘENÍ NEBO DEŠTI.

Pro správnou funkci je důležité nezakrývat žádný ventilační otvor.

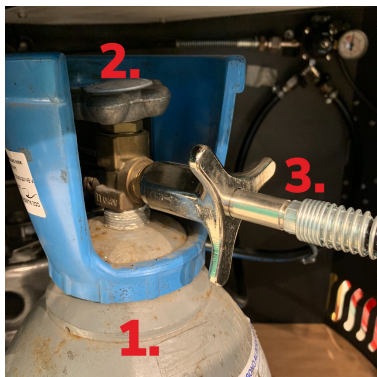
1. Přišroubujte rychlospojky k hlavě
2. Vložte trubku 3/8 a 5/16 do rychlospojek na hlavě
3. Připojte hadici 3/8 a 5/16 k rychlospojkám umístěným na chladicím zařízení podle popisu na štítku umístěném nad rychlospojkami.
4. Pomocí posuvné matice přišroubujte vysokotlakou hadici k tlakové láhvi CO₂.
5. Umístěte hlavy nápojů, ale držte hlavu v uzavřené poloze (horní poloha).
6. Otevřete uzavírací ventil CO₂ láhve a pomocí seřizovacích šroubů na horní části chladničky nastavte potřebný tlak pro obě trubky, které jsou nezávislé (upravený tlak je indikován na manometrech na přední straně chladničky). stroj pod kohoutky).
7. Naražte sud

1. Vstup na pití
2. Naražeč (S, G, A nebo Keykeg)
3. Rychlé připojení F 5/8 x 9,5 mm
4. Rychlé připojení F 5/8 x 8,0 mm
5. Rychlé připojení Y 8 x 8 x 8 mm
6. Redukční ventil CO₂
7. Rychlopřipojení F 7/16 x 8mm
8. Nápoj.

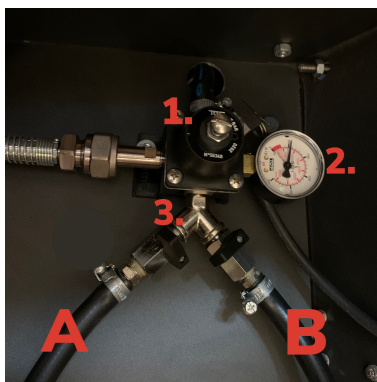




Systém tlakoměrů a ventilů CO2

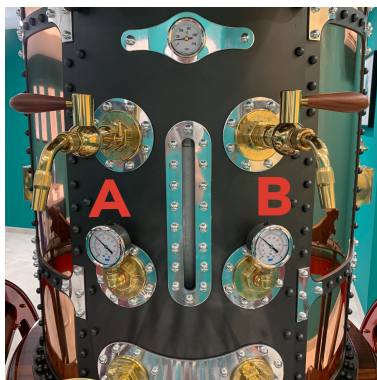


1. Láhev Co2
2. Zavírací ventil Co2
3. Připojení Co2 do stroje



1. Regulátor tlaku Co2
2. Indikace náplně Co2
3. Zavírací ventily kohoutů A y B

A - Trubice plynu Co2 kohoutu A
B - Trubice plynu Co2 kohoutu B



A,B - Kohouty s tlakoměry

Elektronická grilovací deska

Návod k použití

Před prvním použitím grill očistěte mírně navlhčeným hadříkem. Poté dobře osušte a pomocí hadříku nebo kuchyňského papíru potřete trochou oleje.

Před každým použitím potřete rošt trochou oleje. Umístěte spotřebič na rovný, tepelně odolný povrch.

Zásobník musí být na svém místě. Jinak se šťáva nebo tuky vzniklé vařením vylijí na povrch.

Pokud si přejete, můžete povrch grilu naklonit, což usnadňuje sběr omáček a tuků. Chcete-li to provést, otočte skládací podpěru směrem dovnitř žehličky, dokud se nezastaví, a držte ji v této poloze a nechte grill odpočívat.

Stiskněte tlačítko napájení, automaticky se spustí teplota, obě se rozsvítí. Poté zvolte požadovanou teplotu, doporučuje se začít s nejvyšší teplotou, aby grill brzy dosáhl vysoké teploty. Následně můžete, pokud to uznáte za vhodné, upravit teplotu:



-  Tlačítko zapnuto
-  Nízká teplota
-  Střední teplota
-  Vysoká teplota
-  velmi vysoká teplota

K přemísťování nebo otáčení potravin vždy používejte dřevěné náčiní.

Použití vidliček nebo jiných kovových předmětů by mohlo poškrábat povrch.

Údržba a čištění

Než začnete s čištěním, odpojte spotřebič od sítě

Nečekejte, až žehlička úplně vychladne.

Čištění povrchu je snazší, když je ještě teplé.

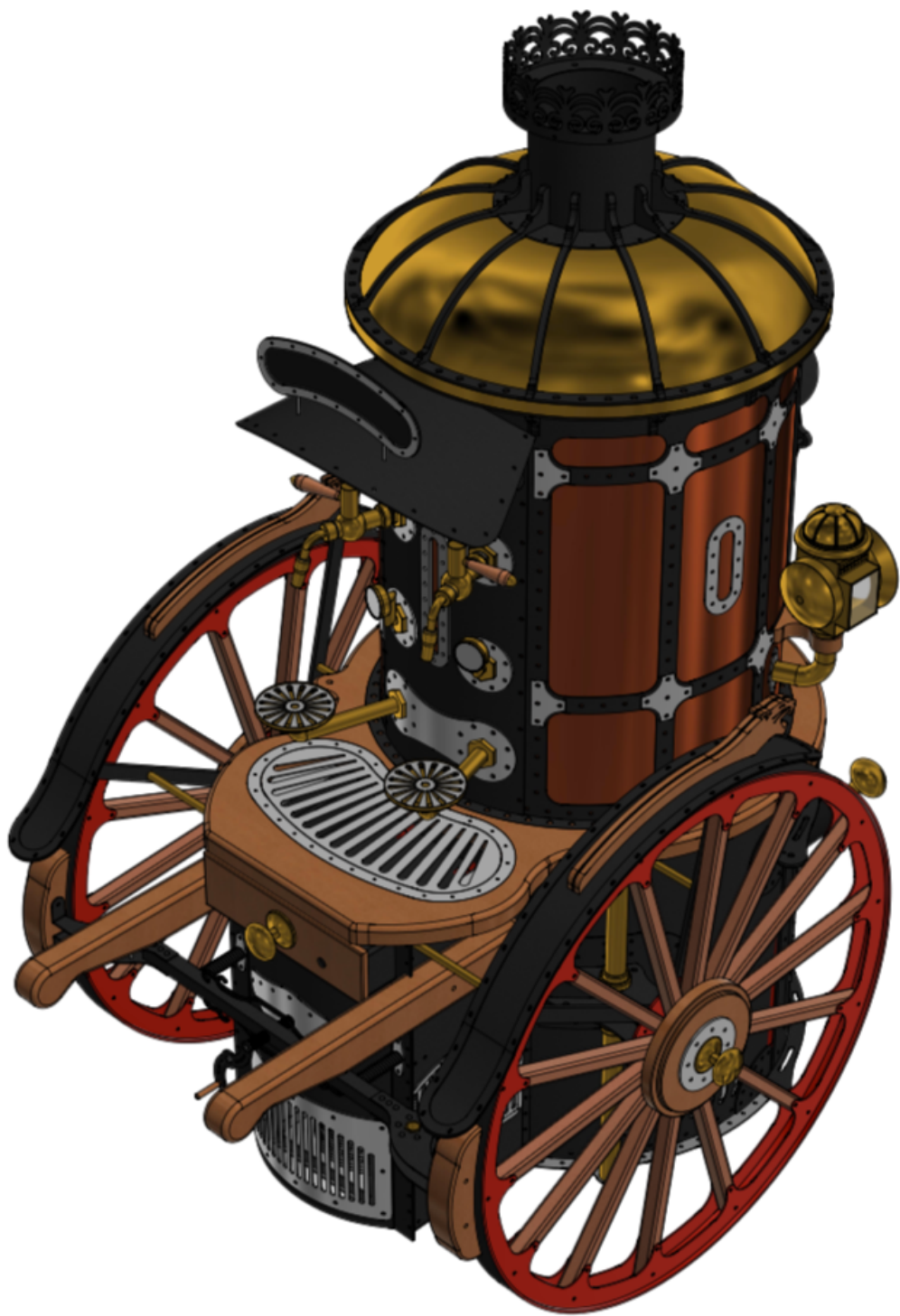
Postačí otřít vlhkým hadříkem a pokud jsou ulpívající zbytky, můžete je odstranit hadříkem namočeným v troše oleje.

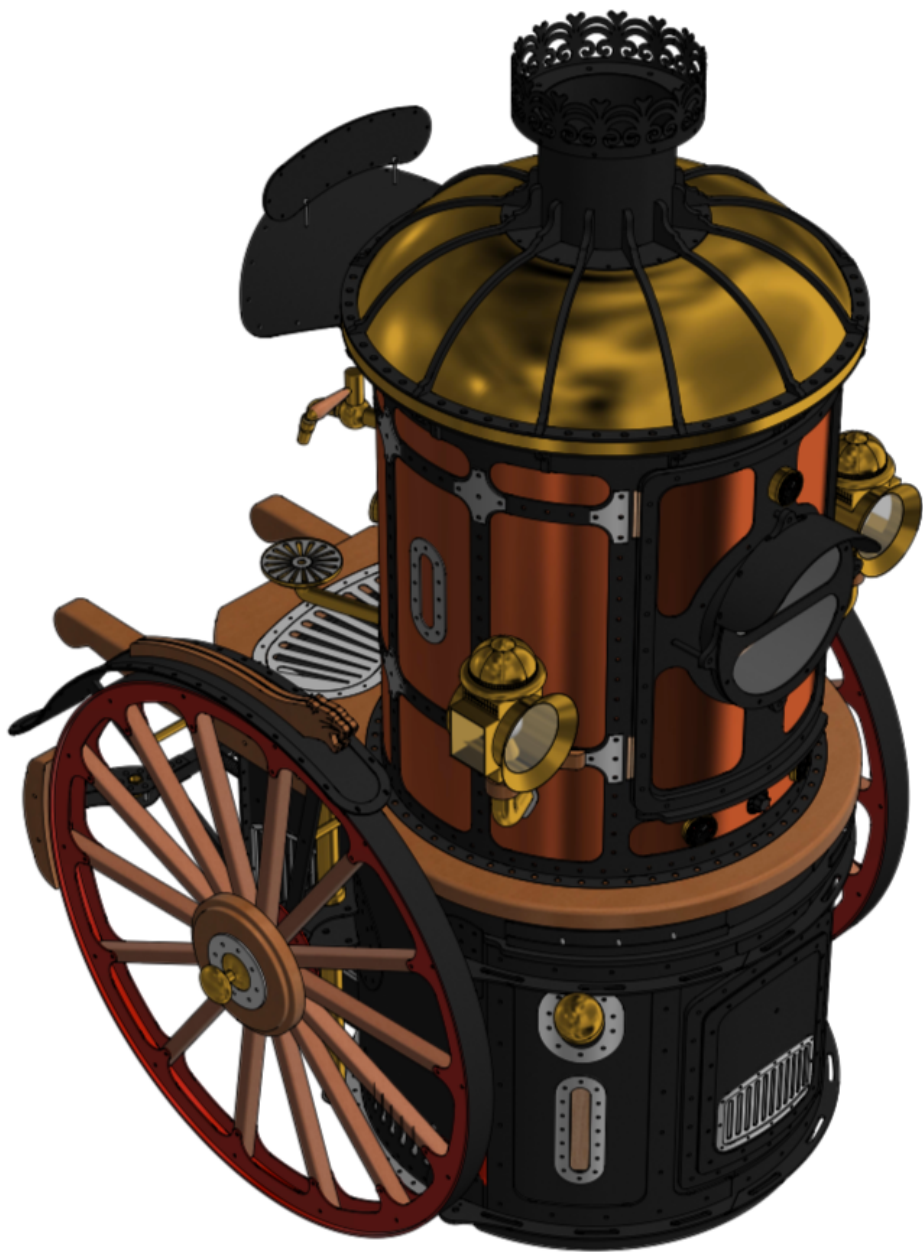
K čištění nepoužívejte chemické nebo abrazivní prostředky, kovové drátěnky atd. které mohou poškodit povlak.

Podnos lze čistit vodou a prostředkem na mytí nádobí.



1. Elektrický grill
2. Vstup kouře z generátoru
3. Ovládací panel





Udírna a vyvíječ kouře

Udírna s izolovanou komorou je navržena tak, aby vytvářela nepřetržitý proud čistého kouře.

Jedná se o zařízení, které vám umožní udit jak za tepla, tak za studena s trvale vynikajícími výsledky a minimální námahou.

VAROVÁNÍ: Přístupné části se mohou během používání zahřát. Abyste se vyhnuli popálení, malé děti by měly být mimo dosah.

VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se během používání zahřívají. Je třeba dávat pozor, abyste se vyhnuli popáleninám.

Studené uzení - Používejte pouze generátor kouře. Udržujte elektronický grill vypnutý.

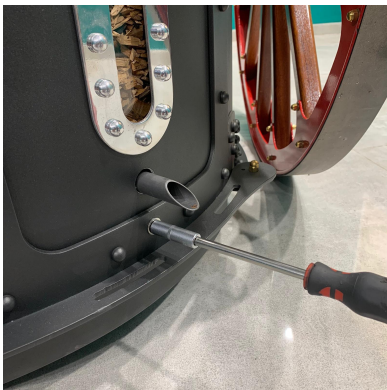
Horké uzení - Generátor kouře a elektronický grill budou zapnuté.

Poznámka: Teploměr zaznamená pouze teplotu vzduchu uvnitř udírny. Pro přesnější teplotu uzení použijte teploměr na maso. Vezměte prosím na vědomí, že teplota okolí ovlivní teplotu v udírně.



Jak aktivovat generátor kouře

1. Připojte zařízení k elektrické síti
2. Naplňte nádrž generátoru (č. 3) dřevem
3. Zkontrolujte přípojky odvodu kouře a přívodní potrubí
4. Zapněte elektronický gril (v případě horkého uzení)
5. Počkejte, dokud teploměr neukáže uvnitř trouby 60 °C
6. Umístěte jídlo, které chcete udit, a zavřete dvířka trouby
7. Zapalovačem zapalte dřevo trubicí (č.5)
8. Nastavte komínový ventil podle potřeby (č. 17 zadní pohled)

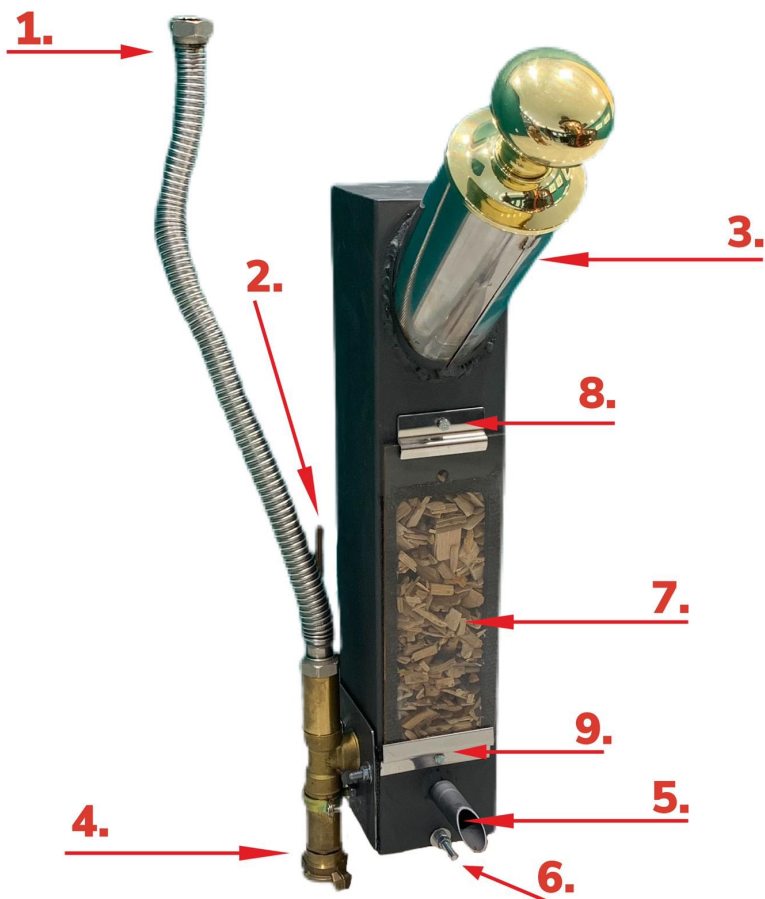


Postup vyjmutí generátoru kouře:

Odpojte trubici odvodu kouře a trubici přívodu vzduchu do trouby (č. 1), (č. 2)
Odšroubujte šroub, který drží generátor (č.6)
Odšroubujte kondenzační zátku generátoru (č.4)
Oddělte generátor kouře od stroje jemným zvednutím generátoru kouře a jeho vytáhnutím.

Popis vyvíječe kouře

1. Hlavní odvod kouře (připojení k troubě)
2. Přívod vzduchu kompresorem
3. Vstup paliva (dřevo)
4. kondenzační zátka
5. Trubice pro zapálení dřeva
6. Šroub pro zajištění generátoru na stroji
7. Sklo pro kontrolu paliva
8. Šroub pro uchycení skla
9. Šroub pro uchycení skla



Čištění a druh paliva

Nejllepší grilovači čistí své grily před použitím z nějakého důvodu.

Pokud to myslíte s pomalou přípravou jídla při nízkých teplotách v udírně vážně, pak je správná péče o vaše vybavení nutností. Udiči vaří jídlo při relativně nízkých teplotách (60 - 80 °C) ve srovnání s grily, které vaří jídlo při 200 °C nebo i vyšších.

Tato nižší teplota vypalování vyžaduje určitou přípravu kovu a vytváří určité problémy, které jsou specifické pro uzení. Například prudké teplo grilu může spálit většinu tuku ve spalovací komoře, zatímco při uzení mají tendenci nechat tyto tuky nedotčené.

Maximální využití uzení začíná již při prvním použití. Mnoho udíren potřebuje zaudit, většinu z nich je třeba pravidelně opravovat a natírat a všechny je třeba pravidelně čistit po každém použití.

Pokud necháte tuk nahromadit, můžete způsobit požár! Vždy jej vyčistěte.

Důležitost čištění udírny

Jakmile je vaše udírna řádně zauzená, je důležité, abyste ji udržovali v čistotě a správně udržovali její ochranný povlak. To se provádí odstraněním nahromaděného popela a zbytků jídla z udírny, ale dávejte pozor, abyste nedrhli až na kov. Možná budete muset čas od času vyčistit celou udírnu a znovu ji "ochutit", ale je důležité, abyste tento mastný, kouřový povrch na kovu ponechali, abyste zabránili korozi.

Této rovnováhy může být trochu obtížné dosáhnout. Tuto ochrannou olejovou vrstvu je třeba udržovat, ale pravidelně odstraňovat popel a mastnotu. Popel ponechaný po dlouhou dobu může absorbovat vodu a olej a způsobit rezivění spalovací komory. Vzhledem k tomu, že mastnota může také zachycovat vodu na kovu, silné usazeniny by měly být jemně seškrábány.

I když mnoho uživatelů tento úkol zanedbává, měli byste po každém použití vyčistit z udírny nahromaděný tuk a popel.

Je to pravděpodobně nejméně okouzlující práce v uzení, ale jedna z nejdůležitějších. Na tom závisí životnost vaší udírny, nemluvě o chuti vašich uzených jídel

Typ paliva

Kouř je to, co odlišuje normální vaření od chutné a intenzivní chuti grilování.

Do receptury můžete jednoduše přidat ochucené dřevěné štěpk, nebo dokonce udit lososa – vaše pokrmy dosáhnou zcela nové úrovně lahodnosti.

Udicí štěpka Weber®

Je to druh paliva složený z malých kousků dřeva.

Poskytují vařeným pokrmům nuance, chutě a vůně typické pro palivové dřevo.

Mohou to být olivové, třešňové, bukové, citronové nebo dubové stromy.

Existují také dřeviny, které obsahují whisky, červené víno nebo ovocné aroma. Jsou vhodné k obohacení tučných ryb, masa nebo zvěřiny.

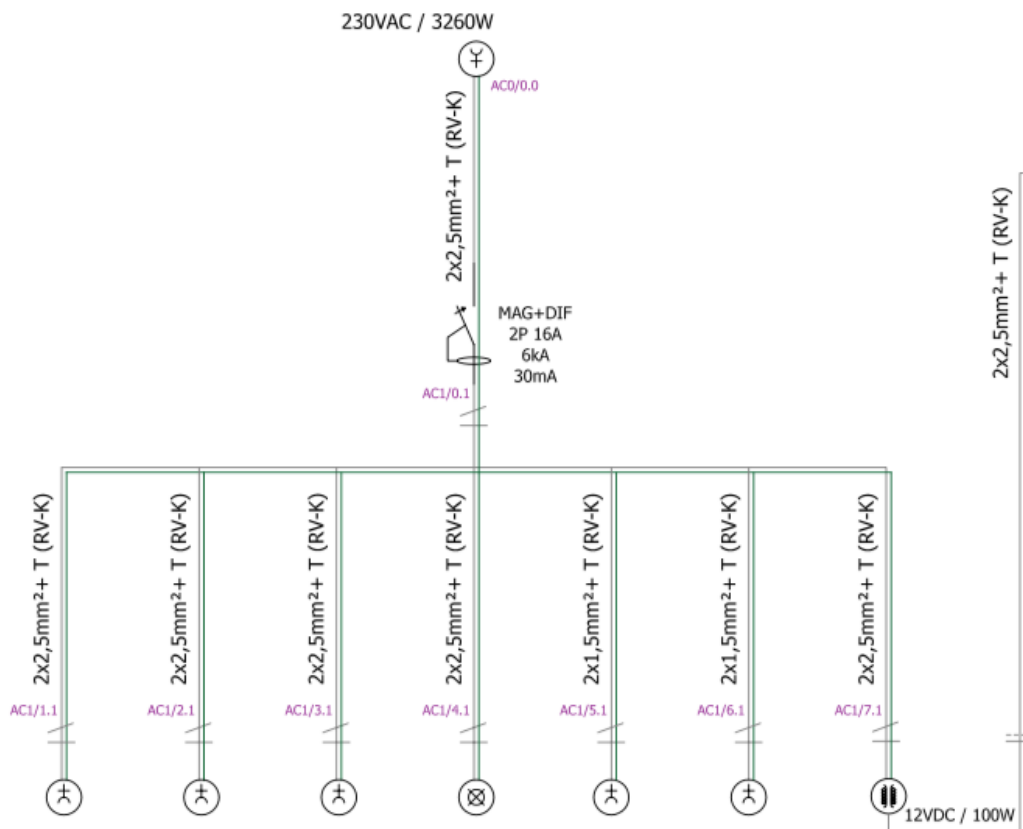
Obecně lze říci, že na uzení je dobré každé dřevo, které je tvrdé a bez pryskyřice. Doporučuje se vyhybat se měkkým a stálezeleným dřevinám (cypřiš, borovice, sekvoje, eukalyptus). Pokud strom plodí ovoce nebo ořechy (vlašské ořechy, kaštiny, žaludy atd.), které rádi konzumujete, pak je dobré ho udit. Dřeva jako jabloň mají jemnou chuť a během krátké doby nepřidávají mnoho chuti, ale pokud se chystáte udit několik hodin, pak má čas dodat jemnou chuť, aniž by přehlušily ostatní příchutě. Dub je silný, ale nepřebije ani chutě, velmi dobře se hodí k hovězímu a jehněčímu masu, ale je také velmi univerzální, takže se hodí téměř ke každému masu nebo jídlu.



Elektroinstalace

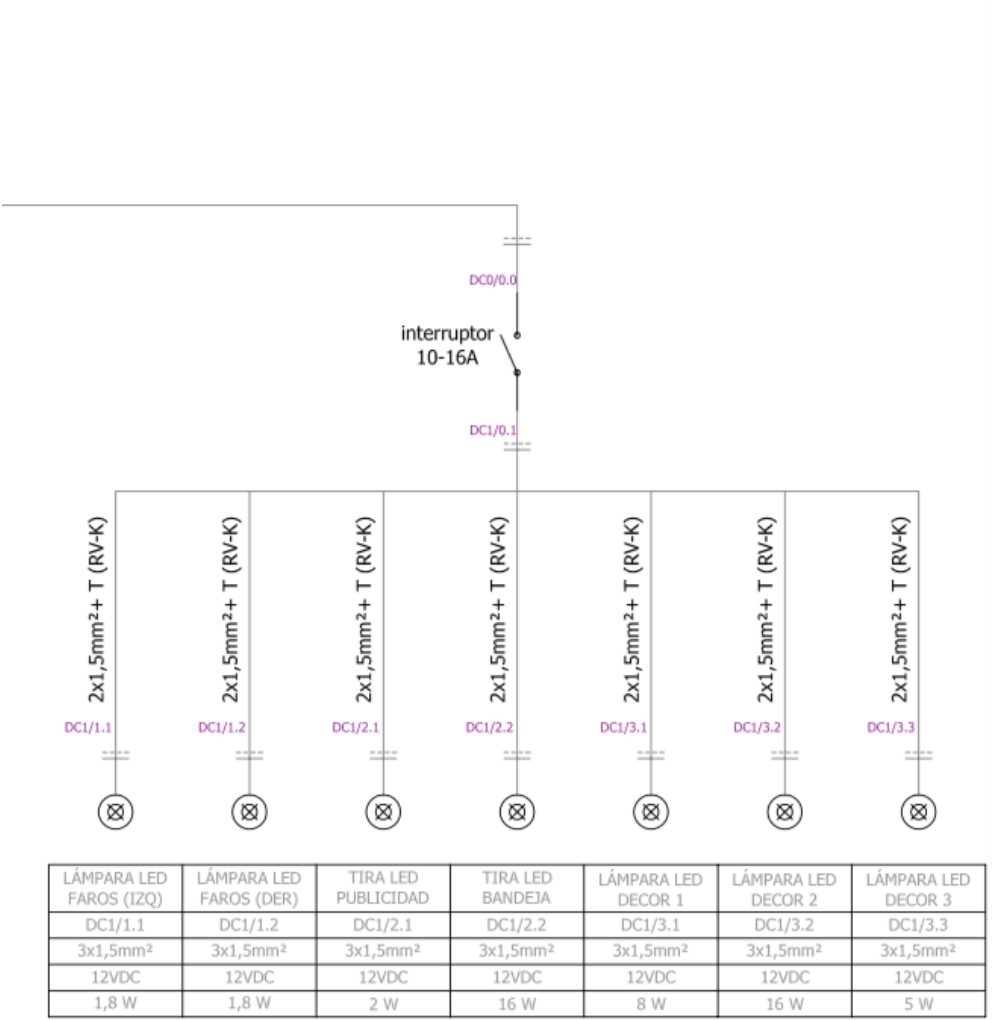
Celkový výkon zařízení:
2360W, 230V AC/50Hz

JEDNODRÁTOVÉ SCHÉMA - DÍL 220 - 240 V, AC



PLANCHA ELÉCTRICA	ENFRIADOR CERVEZA	CARGADOR ALTAVOCES	LÁMPARA LED AHUMADOR	COMPRESOR 1	COMPRESOR 2	FUENTE ALIM. 12V
AC1/1.1	AC1/2.1	AC1/3.1	AC1/4.1	AC1/5.1	AC1/6.1	AC1/7.1
3x2,5mm ²	3x2,5mm ²	3x2,5mm ²	3x2,5mm ²	3x1,5mm ²	3x1,5mm ²	3x2,5mm ²
220-240V	220-240V	220-240V	220-240V	220-240V	220-240V	220-240V
2.600 W	506 W	2 W	50 W	2,7 W	2,7 W	100 W

JEDNODRÁTOVÉ SCHÉMA - ČÁST 12 V, DC



Vlastnosti a výhody

Výkonný zvuk JBL Original Pro

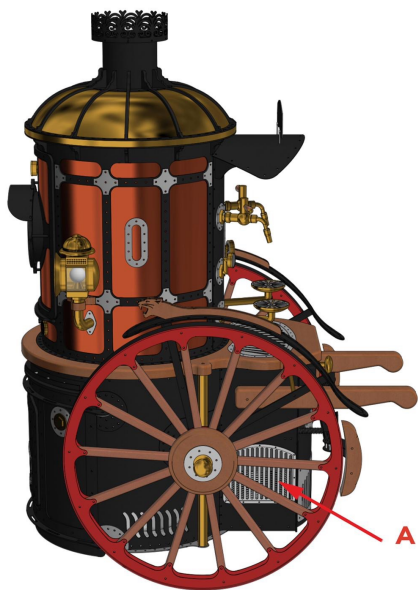
Užijte si neuvěřitelnou sílu zvuku JBL Original Pro.

JBL Charge 5 obsahuje optimalizovaný měnič s vysokou amplitudou, samostatný výškový reproduktor a dva basové zářiče JBL, které vám poskytnou bohatý a čistý zvuk. Získejte zvuk těch největších místností, dokonce i venku.

JBL Charge 5 udrží vaši párty v chodu ve dne i v noci díky své neuvěřitelné 20hodinové výdrži baterie.

Odolnost proti prachu a vodě dle standardu IP67

Jít do bazénu. Jít do parku. JBL Charge 5 je odolný proti prachu a vodě podle IP67, takže si svůj reproduktor můžete vzít kamkoli.



A + B reproduktory na obou stranách

Bezdrátové přehrávání Bluetooth

Připojte k reproduktoru bezdrátově až dva mobilní telefony nebo tablety a vychutnejte si zvuk JBL Pro.

Režim PartyBoost vám umožní připojit dva kompatibilní reproduktory JBL pro stereo zvuk nebo více než dva pro vytvoření dokonalého zvukového prostředí pro skutečnou párty.

Odstraňování závad

Závada:

1. Stroj se nezapne
2. Nápoje nejsou studené
3. Nápoje nevycházejí
4. Nápoje vycházejí s malým tlakem
5. Jeden ze dvou kohoutů nefunguje
6. Světla se nerozsvítí
7. Trouba se dostatečně nezahřeje nebo se nezapne
8. Generátor kouře neprodukuje kouř
9. Z vnitřku stroje vychází kouř
10. Trouba nedrží kouř nebo kouř nevychází
11. Stroj se obtížně pohybuje
12. Pod strojem uniká nápoj.
13. Nelze se připojit k reproduktorům
14. Tlakoměry neukazují tlak CO₂
15. Zásobník na nápoje je plný a nevytéká do odpadu

Řešení:

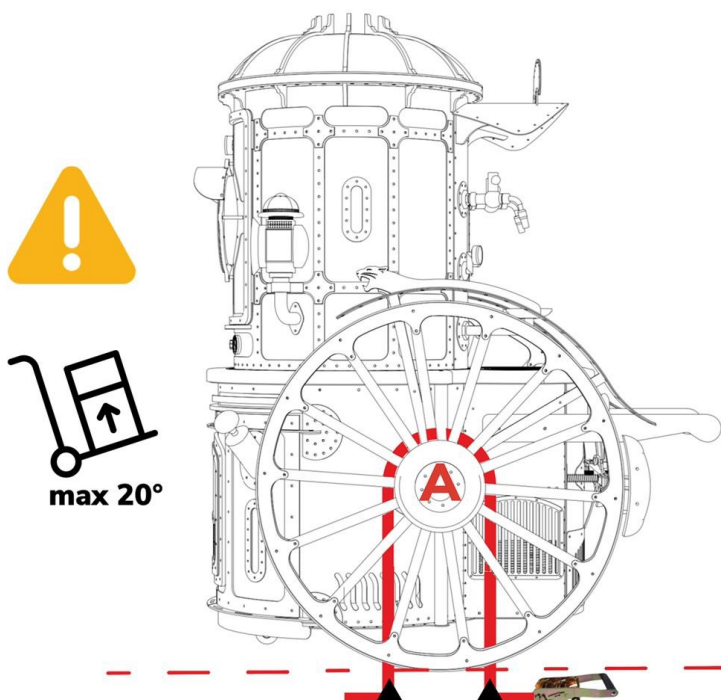
1. Zkontrolujte připojení el. proudu a stav proudového chrániče
2. Zkontrolujte polohu termostatu
3. Nápojový soudek není správně připojen nebo chybí tlak CO₂
4. Zkontrolujte náplň CO₂, nastavený tlak a ventily A a B otevřené
5. Soudek není připojen, ventil CO₂ A nebo B je uzavřen, kohoutek je uzavřen
6. Zkontrolujte připojení a spínač světel
7. Zkontrolujte stav ON/OFF el. grilu a nastavený režim
8. Zkontrolujte, zda není ucpané palivo v nádrži
9. Odvod kouře je ucpaný nebo je špatně umístěno těsnění
10. Zkontrolujte stav komínového ventilu
11. Stroj je zabřděn
12. Vypouštěcí nádrž je plná, vypusťte kohoutkem dole (č.19)
13. Stiskněte symbol Bluetooth na obou reproduktorech
14. Láhev je uzavřená, prázdná nebo ventily A nebo B uzavřeny
15. Vypouštěcí nádrž je plná, vypusťte s kohoutkem dole (č.19)

Přepravní postupy

Pro přepravu stroje v dodávce i na přívěsu je nutné zajistit, aby zařízení bylo prázdné a pohyblivé části byly zajištěny proti pohybu.

Než budete pokračovat v přepravě:

1. Odpojte nápojové sudy a vyjměte je ze stroje
2. Odpojte láhev s CO₂ a vyjměte ji ze stroje
3. Vyjměte rošty trouby
4. Odstraňte zátku 230V zástrčky a zástrčku generátoru kouře
5. Odstraňte horní část komína
6. Vyjměte mřížky držáku nápojů a vypusťte je
7. Zavřete a zajistěte dvířka trouby a spodní část
8. Naložte stroj na přívěs nebo dodávku
9. Zabrzděte stroj, dokud se dřevěné špalíky nedostanou ke kolům
10. Kola zajistěte dřevěnými špalíky
11. V poloze A,B použijte poutací popruhy proti samovolnému pohybu
12. Chraňte povrch stroje krytem Black Beast



Zákaznická podpora, kontakty servis



info@blackbeast.info



www.blackbeast.info



+34 678 820 427



+34 611 326 494



+34 658 729 941



Black Beast S.L.

Calle Algarrobos, 6A

35118 Agüimes

Las Palmas, España

Technická podpora, servis

V případě poruchy nás můžete kontaktovat 24 hodin, 7 dní v týdnu

Záruční podmínky

PRVNÍCH 20 DNÍ

Tato záruka se vztahuje na jakoukoli poruchu během prvních 20 kalendářních dnů, v takovém případě bude její výskyt vyřešen výměnou vadného dílu nebo výměnou vadného výrobku. Pro její uplatnění je nezbytné, aby byla součástí vráceného nákupního lístku/faktury (originál nebo fotokopie). Toto bude zasláno podle podmínek dohodnutých s naší službou. Telefon **+34 678 820 427**.

20denní záruka Plus platí pouze pro pevninské Španělsko a Baleárské ostrovy.

EVROPSKÁ ZÁRUKA (2 ROKY)

Pokud zjistíte jakýkoli problém s produktem, volejte **+34 611 326 494** a budou vás informovat o dalším postupu. Tato záruka se vztahuje na jakoukoli poruchu po dobu dvou let, aniž by to vlastníka něco stálo. Pro jeho využití bude nezbytné předložit nákupní lístek nebo nákupní fakturu, kde musí být zakoupený model uveden s datem pořízení. Z blackbeast.info vám nabízíme možnost zaregistrovat svůj nákup pohodlně na našem webu. Tímto způsobem bude vaše faktura pro váš klid zaregistrována v našem systému.

U produktů získaných v propagačních akcích nebo prostřednictvím online nákupu se ujistíte, že získáte dokument, který uvádí model, datum dodání a identifikaci dodavatele. Tento dokument bude sloužit k registraci na našem webu. Kromě toho bude držitel záruky po celou dobu požívat všech práv, která mu poskytuje současná legislativa.

VÝJIMKY ZE ZÁRUKY

Záruka se nevztahuje na poškození nebo poruchy způsobené pády, ztrátou příslušenství nebo částí produktu, nesprávnou instalací, celkovou nebo částečnou manipulací s produktem jinými osobami než technickými službami Black Beast, ani na vnější příčiny vyšší moci. Black Beast (geologické jevy, disturbance, mimodomácí využití atd.). Stejně tak záruka nemá vliv na součásti a příslušenství, které podléhají opotřebení, stejně jako na předměty podléhající rychlé zkáze, jako jsou plastové směsi, pryž, sklo, lampy, smalty, barvy nebo povlaky poškozené nesprávným používáním nebo reakcí na čidla, jako je např. teplo, voda nebo vnější chemikálie. Na poruchy způsobené nesprávným používáním se záruka nevztahuje. Stejně tak jsou ze záruky vyjmuty operace seřizování a čištění, které jsou popsány v návodech a které budou nezbytné pro správnou funkci výrobku.

Technické údaje

MODEL	MK - 326
DATUM VÝROBY	
ČÍSLO SÉRIE	
ČÍSLO REGISTRACE PATENTU	NO-008564017-0001
DÉLKA	163 cm
ŠÍŘKA	136 cm
VÝŠKA	225 cm
VÁHA	xxx Kg
OBSAH UDÍRNÝ	250 L
OBSAH ZÁSOBNÍKU GENERÁTORU KOUŘE	5 L
MAXIMÁLNÍ TEPLOTA EL.GRILLU	260 C°
MAXIMÁLNÍ TEPLOTA UDÍRNÝ	80 C°
PŘÍKON	3260 W
NAPĚTÍ	220-240 V 50/60 Hz
VÝKON PRŮTOKOVÉHO CHLAZENÍ	70 L/hora
CHLADÍCÍ MEDIUM	R290 / 0.135 Kg



Fabricante/Manufacture: Martin Kratochvil

Dirección/Address: C/Los Pasitos, 36, 35140, Mogán, Las Palmas (España)

Denominación/Denomination: Máquina de hostelería

Marca/Brand: Black Beast

Modelo/Model: MK - 326

Número de serie/Serial number: 0001

Entrada/Input: 220-240 V 50/60 Hz

Año de fabricación/Year of manufacture: 2022



OSVĚDČENÍ O REGISTRACI ÚŘADU PRO DUŠEVNÍ VLASTNICTVÍ EVROPSKÉ UNIE

Toto osvědčení o registraci se vydává pro níže uvedený registrovaný
výkres Společenství nebo model. Odpovídající nápisy byly zapsány
do rejstříku vzorů a vzorů Společenství



Registrováno 03/06/2021 No 008564017-0001

