

HEAT C-265

Uživatelská příručka



1. SÉRIOVÉ ČÍSLO VAŠEHO GRILU A PROČ JE TO DŮLEŽITÉ	5
2. UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA	5
2.1 Uložení uživatelské příručky	
3. DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE	6
3.1 Instalace a montáž	
3.2 Provoz	
3.3 Skladování a/nebo nepoužívání	
4. PLYNOVÉ LAHVE	8
5. PRVNÍ POUŽITÍ GRILU	9
5.1 Připojení plynové hadice	
5.2 Zkouška těsnosti	
6. VYSVĚTLENÍ OVLÁDACÍ KONZOLE	11
7. BEZPEČNOSTNÍ SVĚTLO	11
8. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM	12
9. BLAZING ZONE®	12
9.1 Infračervený hořák	
9.2 Obsluha Blazing Zone®	
9.3 Čištění a údržba Blazing Zone®	
10. PLANCHA GRIL	15
10.1 Umístění planchy	
10.2 Čištění a údržba planchy	
11. VARNÁ ZÓNA	17
11.1 Tři nastavení výšky	
11.2 Obsluha varné zóny	
11.3 Čištění a údržba varné zóny	
12. PŘESOUVÁNÍ HEAT C	19
13. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ	20
14. LIKVIDACE ODPADU	21



## 1. SÉRIOVÉ ČÍSLO VAŠEHO GRILU A PROČ JE TO DŮLEŽITÉ

**CE** 0063  
PIN: 0063BP3505

Typ:  
Article No.:


Butan / Propan  
G30 / G31  
Kat. I. 3B/P

Total rate overall Qm=9,70 kW Hs (702 g/h)

Outdoorchef AG  
Eggbühlstrasse 28, 8050 Curych

Sériové číslo:

**50 mbar**



DISTRIBUTION  
Outdoorchef Deutschland GmbH  
Wickerer Weg 13 -15, 65719 Hofheim am Taunus  
Vyrobeno v Číně

**DŮLEŽITÉ:**

Sériové číslo vašeho grilu v závislosti na modelu najdete na datovém štítku, který se nachází buď na rámu grilu, nebo na základní desce.

Sériové číslo a číslo položky jsou důležité pro bezproblémové zpracování poptávek, objednávek náhradních dílů a případných reklamací.

Uschovejte si uživatelskou příručku na bezpečném místě. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, provozu a údržbě. Poznamenejte si prosím sériové číslo vašeho grilu do pole „Sériové číslo“ výše.

## 2. UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA

Před použitím plynového grilu OUTDOORCHEF si prosím pečlivě přečtěte tyto pokyny.

### 2.1 UCHOVÁNÍ UŽIVATELSKÉ PŘÍRUČKY

Poznámka pro spotřebitele: Tuto uživatelskou příručku musí spotřebitel uchovávat a mít ji vždy po ruce.

Všechny manuály jsou k dispozici také na [www.outdoorchef.com](http://www.outdoorchef.com).

Poznámka pro instalačního technika: Tato uživatelská příručka musí zůstat u spotřebitele.

### 3. DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Před použitím plynového grilu OUTDOORCHEF si prosím pečlivě přečtěte tuto uživatelskou příručku.

Používejte pouze venku.

V této uživatelské příručce jsou uvedeny poznámky NEBEZPEČÍ, VAROVÁNÍ a POZOR, které zdůrazňují důležité a kritické informace o používání. Přečtěte si prosím tyto pokyny a dodržujte je, abyste zajistili bezpečnost a předešli poškození majetku a zranění osob.

**NEBEZPEČÍ:** Označuje nebezpečné situace, které mohou mít za následek smrt nebo vážné zranění, pokud nebudou tyto pokyny dodrženy.

**VAROVÁNÍ:** Označuje nebezpečné situace, které mohou vést k úmrtí nebo vážnému zranění, pokud nebudou tyto pokyny dodrženy.

**POZOR:** Označuje nebezpečné situace, které mohou vést k lehkým nebo středně těžkým zraněním, pokud nebudou tyto pokyny dodrženy.

NEBEZPEČÍ	VAROVÁNÍ
<p>Pokud cítíte plyn:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Odpojte přívod plynu ke grilu.</li><li>• Uhaste veškerý otevřený oheň.</li><li>• Otevřete víko.</li><li>• Pokud stále cítíte plyn, odstupte od grilu a okamžitě kontaktujte hasiče.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Neskladujte hořlavé kapaliny, materiály a/nebo plyny (benzín, plyn, vysoce hořlavé materiály atd.) v bezprostřední blízkosti grilu.</li><li>• Nikdy neskladujte nepoužitou plynovou lahev v blízkosti grilu nebo v uzavřených místnostech.</li></ul>

#### 3.1 INSTALACE A MONTÁŽ

Před použitím spotřebiče si přečtěte uživatelskou příručku.

Před zapálením grilu vyberte místo, které je co nejvíce chráněné před větrem.

**NEBEZPEČÍ:** Tento gril není vhodný k instalaci v lodích nebo karavanech.

**VAROVÁNÍ:** Gril je dodáván s vhodnou plynovou hadicí a regulátorem tlaku plynu. Je nezbytné udržovat plynovou hadici v dostatečné vzdálenosti od horkých vnějších povrchů grilu. Hadice nesmí být zkroutěná.

U modelů grilů, které mají vodítko hadice, je nezbytné, aby byla hadice v tomto vodítku zajištěna.

**VAROVÁNÍ:** Hadice a regulátor odpovídají příslušným národním předpisům a normám EN a BS. (regulátor tlaku plynu BS EN 16129/plynová hadice BS EN 16436/regulátor tlaku plynu EN 16129/plynová hadice EN 16436).

**VAROVÁNÍ:** Neprovádějte žádné úpravy spotřebiče. V případě podezření na poruchu se obraťte na odborníka.

**VAROVÁNÍ:** Před prvním použitím a vždy po připojení nové plynové lahve zkontrolujte připojovací díly v souladu s pokyny níže v části TEST TĚSNOSTI této uživatelské příručky.




## 3.2 PROVOZ

Každý, kdo obsluhuje gril, musí znát a přesně dodržovat postup zapalování. Děti nesmí gril používat.

Přesně dodržujte montážní pokyny. Nesprávná montáž může mít nebezpečné následky.

Neumísťujte žádné hořlavé kapaliny, materiály ani náhradní plynové lahve v blízkosti grilu. Nikdy neinstalujte gril ani plynovou lahev(e) v uzavřených prostorách bez větrání.

Před použitím plynového grilu OUTDOORCHEF si pečlivě přečtěte tento návod. Gril je určen pouze k venkovnímu použití. Ujistěte se, že je gril umístěn před nehořlavou zadní stěnou nebo že je v bezpečné vzdálenosti alespoň 1,5 metru od hořlavých předmětů.

- NEBEZPEČÍ:** Gril používejte pouze venku. Nikdy jej nepoužívejte uvnitř, např. v garážích, budovách, stanech a jiných uzavřených prostorách nebo pod hořlavými konstrukcemi.
- NEBEZPEČÍ:** Nikdy nepoužívejte gril pod přístřeškem.
- NEBEZPEČÍ:** Tento spotřebič musí být během používání uchovávan mimo dosah hořlavých materiálů.
- NEBEZPEČÍ:** Gril používejte pouze na pevném a bezpečném povrchu. Nikdy nestavte gril na dřevěné podlahy nebo jiné hořlavé povrchy během používání. Udržujte gril mimo dosah hořlavých materiálů.
- NEBEZPEČÍ:** Po použití uzavřete přívod plynu u plynové lahve.
- NEBEZPEČÍ:** Po grilování vždy otočte regulátor plynu do polohy  a uzavřete přívod plynu na plynové lahvi.
- NEBEZPEČÍ:** Při výměně plynové lahve se ujistěte, že je regulační knoflík plynu v poloze  a přívod plynu k plynové lahvi je uzavřen. Ujistěte se, že v blízkosti grilu nejsou žádné zdroje zapálení.
- VAROVÁNÍ:** Hadici a regulátor tlaku plynu vyměňte po 3 letech používání od data zakoupení. Ujistěte se, že regulátor tlaku plynu a hadice splňují příslušné normy EN a BS (regulátor tlaku plynu BS EN 16129 / plynová hadice BS EN 16436 / regulátor tlaku plynu EN 16129 / plynová hadice EN 16436).
- VAROVÁNÍ:** Pokud je plynová hadice poškozená nebo vykazuje známky opotřebení, okamžitě ji vyměňte. Hadice nesmí být zalomená ani prasklá. Nezapomeňte vypnout regulátor plynu a přívod plynu před demontáží hadice.
- VAROVÁNÍ:** Pokud máte podezření, že z některých součástí uniká plyn, otočte regulačním knoflíkem plynu do polohy  a zavřete přívodu plyn na plynové lahvi. Nechte díly, kterými plyn vede, zkontrolovat u specializovaného prodejce plynového zařízení.
- VAROVÁNÍ:** Gril nikdy nenechávejte během provozu bez dozoru.
- VAROVÁNÍ:** Během používání spotřebič nepřemísťujte.
- VAROVÁNÍ:** Zbytky tuku v odkapávacích miskách se mohou vznítit a způsobit požár. Tyto misky je nutné po každém použití vyčistit.
- VAROVÁNÍ:** Nikdy neblokuje velký otvor pro přívod vzduchu na dně mísy ani vzduchové štěrby ve víku. Větrací otvory v prostoru pro plynovou lahev nesmí být nikdy uzavřeny ani zakryty.
- VAROVÁNÍ:** Během provozu nikdy nezakrývejte povrchy VARNÉ ZÓNY, mohlo by dojít k hromadění tepla.
- VAROVÁNÍ:** Nikdy nestavte hrnce, pánve ani grilovací desky na BLAZING ZÓNU®, smí být umístěny pouze na VARNÉ ZÓNĚ.
- VAROVÁNÍ:** Na VARNÉ ZÓNĚ se nesmí používat hrnce ani pánve s následujícími průměry <20 cm >32 cm.
- VAROVÁNÍ:** Vždy se ujistěte, že jsou baterie vloženy správně a že póly (+ a -) jsou správně umístěny. Viz montážní návod.
- VAROVÁNÍ:** Pokud dojde k úniku tekutiny z baterie, zabraňte kontaktu s kůží a řádně ji zlikvidujte. Za žádných okolností je dále nepoužívejte.
- VAROVÁNÍ:** Baterie nikdy nepřivádějte do kontaktu s ohněm ani vysokými teplotami. Baterie nesmí být zkratovány.
- VAROVÁNÍ:** Přístupné části mohou být velmi horké. Udržujte děti v dostatečné vzdálenosti.
- POZOR:** Rukojeť se může zahřát, uchopte ji pouze za vroubkovanou oblast.
- POZOR:** Doporučená délka plynové hadice je 90 cm a nesmí být delší než 150 cm.
- POZOR:** Gril zůstává horký ještě nějakou dobu po vypnutí. Dbejte na to, abyste se nepopálili, a na gril nepokládejte žádné předměty, abyste se nepopálili.
- POZOR:** Při dotyku s horkými částmi používejte ochranné rukavice.
- POZOR:** Pokud není dosaženo plného výkonu a máte podezření, že by mohlo dojít k ucpaní přívodu plynu, obraťte se na specializovaného prodejce plynových zařízení.
- POZOR:** Spotřebiče s kolečky se nesmí tlačít po nerovném povrchu nebo schodech.
- POZOR:** Neumísťujte žádné hořlavé předměty do bezprostřední blízkosti grilovací komory.

**POZOR:** Nikdy nepokládejte horké předměty, jako jsou grilovací rošty, grilovací pánve a litinové pánve, na rošt nebo přípravné plochy grilu. Mohlo by to poškodit lak nebo nátěr vašeho grilu.

### 3.3 SKLADOVÁNÍ A/NEBO NEPOUŽÍVÁNÍ

**NEBEZPEČÍ:** Neskladujte gril v blízkosti snadno hořlavých kapalin nebo materiálů.

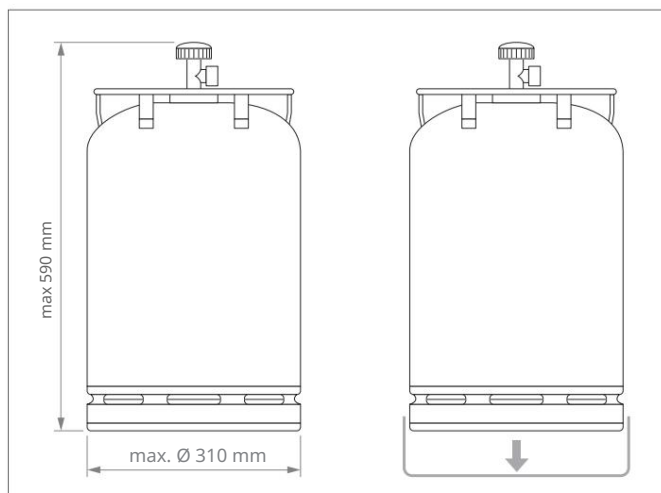
**NEBEZPEČÍ:** Pokud gril přes zimu skladujete uvnitř, je nezbytné vyjmout plynovou láhev. Vždy by měl být skladován venku na dobře větraném místě, které není přístupné dětem.

**POZOR:** Pokud gril nepoužíváte a jakmile zcela vychladne, chraňte jej před poškozením vlivem počasí pomocí krytu. Kryty lze zakoupit u prodejce grilů.

**POZOR:** Abyste zabránili hromadění kondenzace, po silném dešti sejměte kryt a nechte gril uschnout.

## 4. PLYNOVÉ LAHVE

- Na základní desku smí být umístěny pouze plynové lahve o maximální čisté hmotnosti 11 kg. Umístěte lahev do určeného prostoru.



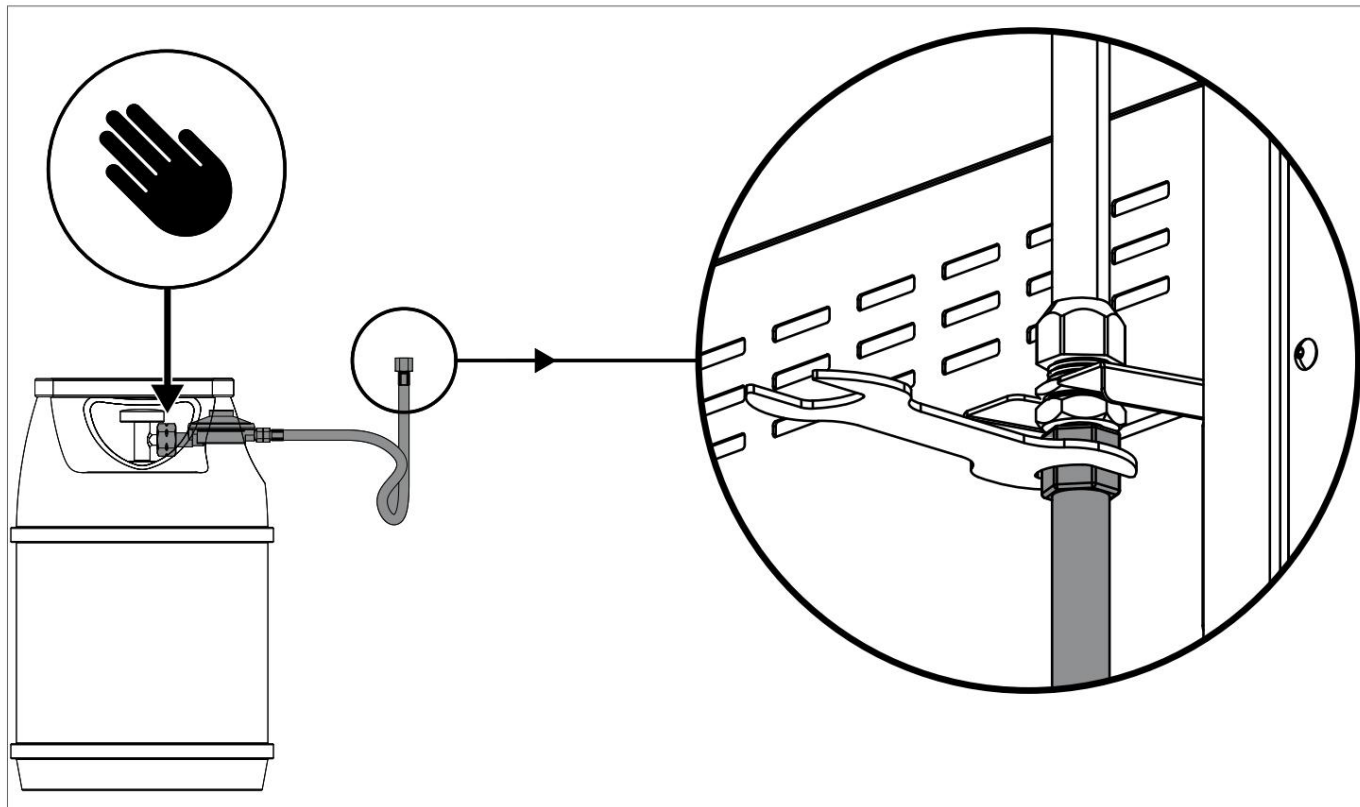
- Ujistěte se, že nejsou žádné netěsnosti u šroubových spojů.
- ZKOUŠKA TĚSNOSTI před použitím a po každé výměně plynové lahve.
- Plynové lahve nesmí být vystaveny teplotám přesahujícím 50 °C a nikdy nesmí být skladovány v uzavřené místnosti nebo sklepě.
- Přečtěte si a dodržujte bezpečnostní pokyny uvedené na používaných plynových lahvích.

**POZNÁMKA:** Zkontrolujte, zda jsou regulátor tlaku a plynová láhev schváleny pro použití ve vaší zemi. Používejte pouze plynové lahve, které splňují platné národní normy. Různé systémy těsnění znamenají, že jakýkoli rozdíl v systémech regulátoru tlaku a plynových láhví zabrání bezpečnému uzavření těsnění. To by mohlo vést k úniku plynu, který by se pak mohl vznítit otevřeným ohněm nebo jiskrou. Z bezpečnostních důvodů a důvodů odpovědnosti doporučujeme ve všech případech zkontrolovat plynové grily určené k prodeji a v případě potřeby upravit regulátor tlaku a plynovou hadici v souladu s národními předpisy nebo nechat provést tuto práci.

## 5. PRVNÍ POUŽITÍ GRILU

### 5.1 PŘIPOJENÍ PLYNOVÉ HADICE

**VAROVÁNÍ:** K připojení plynové hadice vždy používejte dodaný klíč, abyste zajistili dostatečné utažení. Pro vaši bezpečnost nikdy neutahujte plynovou hadici ručně, abyste předešli riziku požáru grilu.



Viz také informace v samostatném návodu k montáži vašeho grilu.

## 5.2 ZKOUŠKA TĚSNOSTI

- VAROVÁNÍ:** Během zkoušky těsnosti se ujistěte, že v blízkosti nejsou žádné zdroje zapálení. To zahrnuje i kouření. Nikdy nekontrolujte těsnost hořící zápalkou ani otevřeným ohněm a tuto kontrolu provádějte vždy venku.
- VAROVÁNÍ:** ZKOUŠKU TĚSNOSTI proveďte při každém připojení nebo výměně plynové lahve a také na začátku grilovací sezóny.
- VAROVÁNÍ:** Gril nepoužívejte, dokud nebudou odstraněny všechny netěsnosti.

1. Regulační knoflík plynu musí být v poloze 

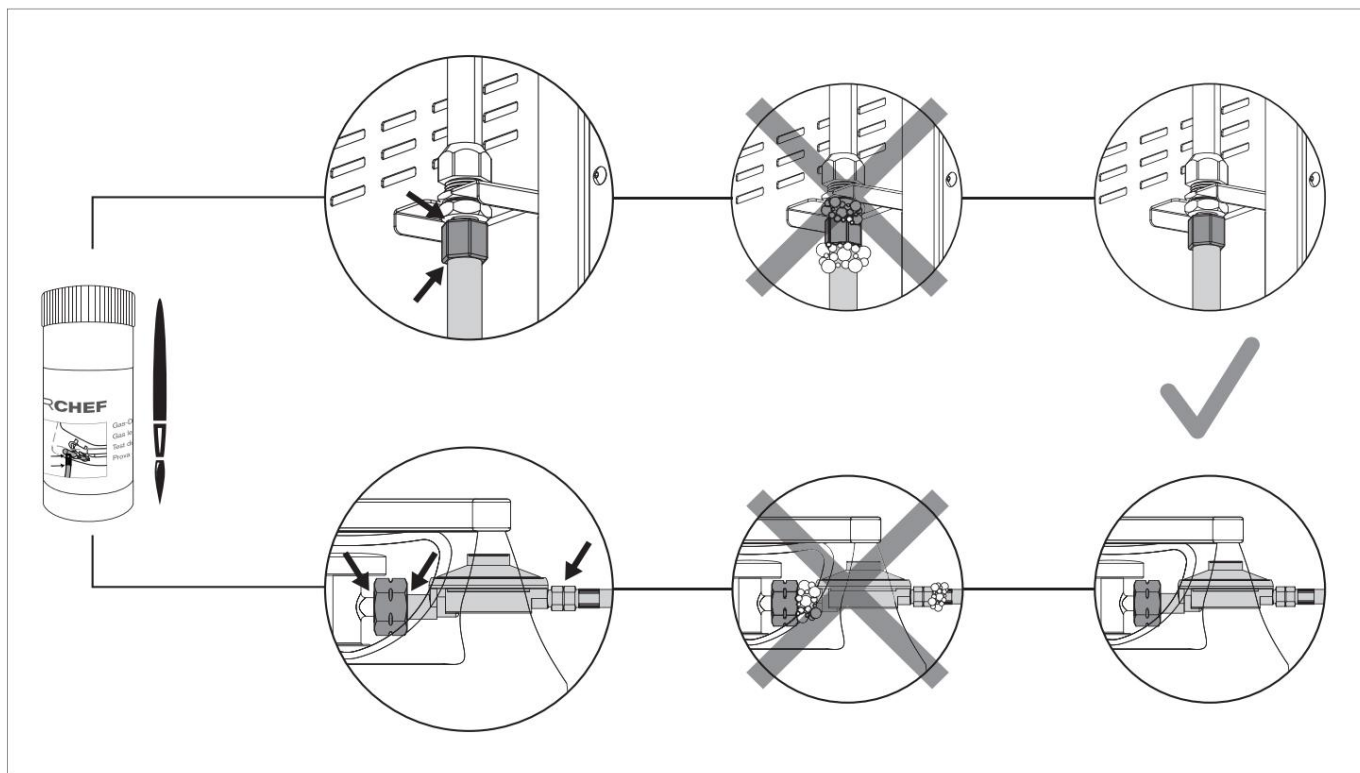
2. Otevřete přívod plynu na lahvi a naneste štětcem dodaný roztok mýdlové vody nebo domácí mýdlový roztok obsahující 50 % tekutého mýdla a 50% vody na všechny části, kterými vede plyn (připojení na plynové lahvi / regulátoru tlaku plynu / plynové hadici / vstupu plynu / připojení na ventilu). Můžete také použít sprej na netěsnosti.

3. Bublinky tvořící se v mýdlovém roztoku naznačují, že dochází k netěsnostem. Vypněte přívod plynu u plynové lahve.

4. Pokud je to možné, odstraňte netěsnosti utážením spojů, nebo vyměňte vadné díly.

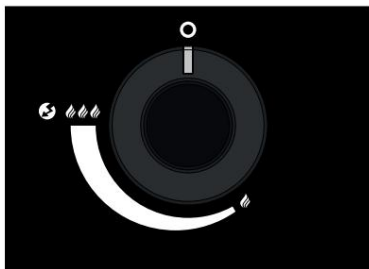
5. Opakujte kroky 1 a 2.

6. Pokud nelze netěsnosti odstranit, obraťte se na specializovaného prodejce plynového zařízení.



## 6. VYSVĚTLENÍ OVLÁDACÍ KONZOLE

Nastavení/úroveň ohřevu a zapalování



○	Vypnuto
🔥	Nízký výkon
🔥🔥	Střední výkon
🔥🔥🔥	Vysoký výkon
🔥🔥🔥🔥	Zapalování
🔥🔥🔥🔥🔥	Zapalovač

Ovládací kolečko dosáhne nejvyššího výkonu při 🔥🔥🔥 nastavení a jeho nejnižší výkon při 🔥 nastavení.

## 7. BEZPEČNOSTNÍ SVĚTLO

**VAROVÁNÍ:** Nezapomeňte po grilování vždy uzavřít přívod plynu u plynové lahve a zavřít plynový kohoutek.

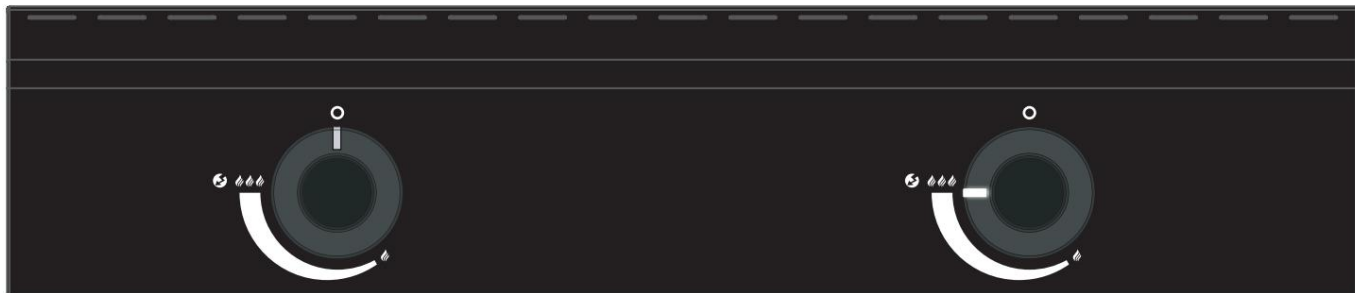
BEZPEČNOSTNÍ KONTROLKA na ovládacím knoflíku vašeho grilu se aktivuje otočením regulačního knoflíku plynu proti směru hodinových ručiček z polohy ○ k 🔥🔥🔥🔥 - tím se otevře přívod plynu.

Napájení bezpečnostního světla je zajištěno dodanými bateriemi AAA.


Výhoda:

- BEZPEČNOSTNÍ KONTROLKA vám připomíná, že je ventil otevřený a může unikat plyn.

Ovládací konzole HEAT – otočný ovladač s bezpečnostní kontrolkou



## 8. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Vyčistěte všechny části, které přicházejí do styku s potravinami.
2. Zkontrolujte všechny části, kterými protéká plyn, jak je popsáno v kapitole ZKOUŠKA TĚSNOSTI. Udělejte to i v případě, že vám prodejce doručil gril již smontovaný.
3. Nechte každý hořák hořet samostatně asi 20–25 minut při  nastavení.

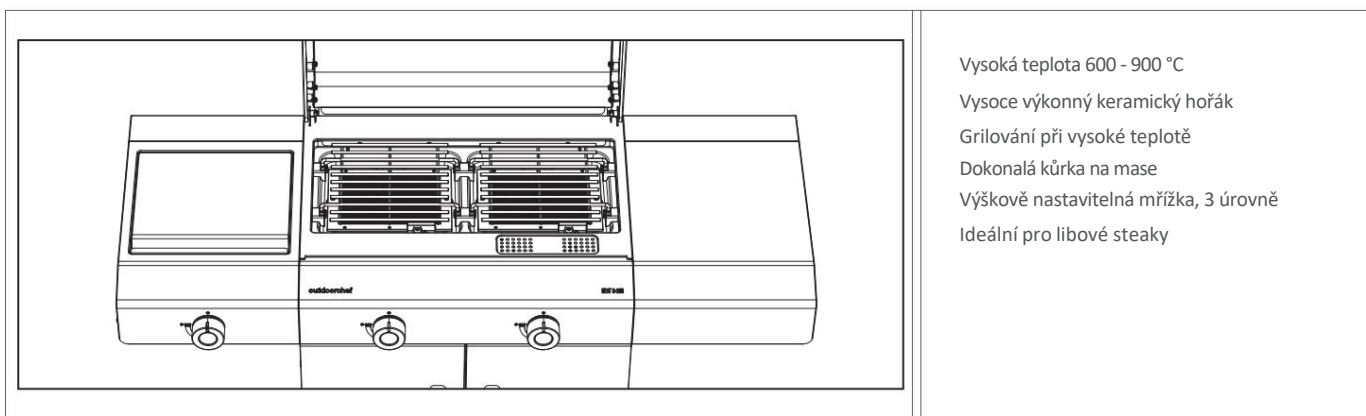
**VAROVÁNÍ:** Nepoužívejte všechny hořáky současně na plný výkon, protože vysoký odběr plynu může způsobit výrazné ochlazení plynové láhve a tím snížení jejího výkonu.

## 9. BLAZING ZONE®

### 9.1 INFRAČERVENÝ HOŘÁK

Jak funguje infračervený hořák?


Plynový plamen vznikající při zapálení BLAZING ZONE® se rovnoměrně rozloží v keramické desce a generuje na povrchu infračervené záření. To vyzařuje na grilované jídlo koncentrované přímé teplo až do 900 °C. To umožňuje pracovat s mnohem vyššími teplotami ve srovnání s tradičním plynovým hořákem.

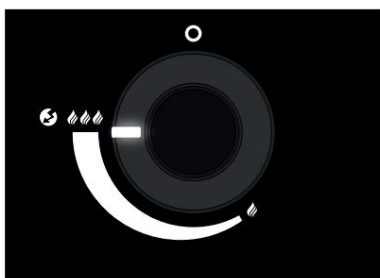



S funkcí BLAZING ZONE® je možné grilovat steaky a další kusy masa při maximální teplotě přes 900 °C pro dokonale opečenou kůrku.

### 9.2 OBSLUHA BLAZING ZONE®

#### 9.2.1 ZAPÁLENÍ BLAZING ZONE®








1. Ujistěte se, že všechna spojení mezi plynovou hadicí, regulátorem tlaku plynu a plynovou lahví jsou pevně utažena (viz část ZKOUŠKA TĚSNOSTI).
2. Otevřete víko.
3. Otevřete přívod plynu na plynové lahvi.
4. Stiskněte regulační knoflík plynu požadované BLAZING ZONE® a otočte jím proti směru hodinových ručiček do polohy  . Držte regulační knoflík plynu stisknutý, dokud se BLAZING ZONE® nezapálí.

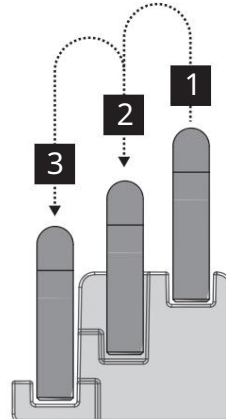
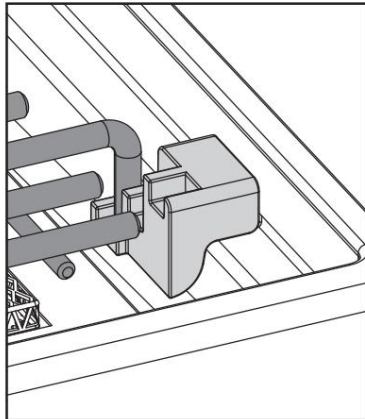


5. Pokud se plyn nezapálí do 8 sekund, nastavte regulační knoflík plynu na  .  
Počkejte 2 minuty, aby se nespálený plyn rozptýlil. Poté opakujte krok 3.
6. Pokud se hořák BLAZING ZONE® nepodaří zapálit ani po 3 pokusech, zjistěte příčiny (viz část ŘEŠENÍ POTÍŽÍ).


### 9.2.2 PŘED GRILOVÁNÍM

**VAROVÁNÍ:** Při práci vždy používejte tepelně odolné rukavice.  
Než se dotknete jakýchkoli částí, nechte zařízení BLAZING ZONE® zcela vychladnout.

1. Přesuňte grilovací rošt do požadované polohy.
2. Zahřívajte BLAZING ZONE® přibližně 10 minut na požadovaném stupni  –   
3. Položte jídlo ke grilování na grilovací rošt a upravte teplotu dle potřeby mezi  –  



### 9.2.3 PO GRILOVÁNÍ

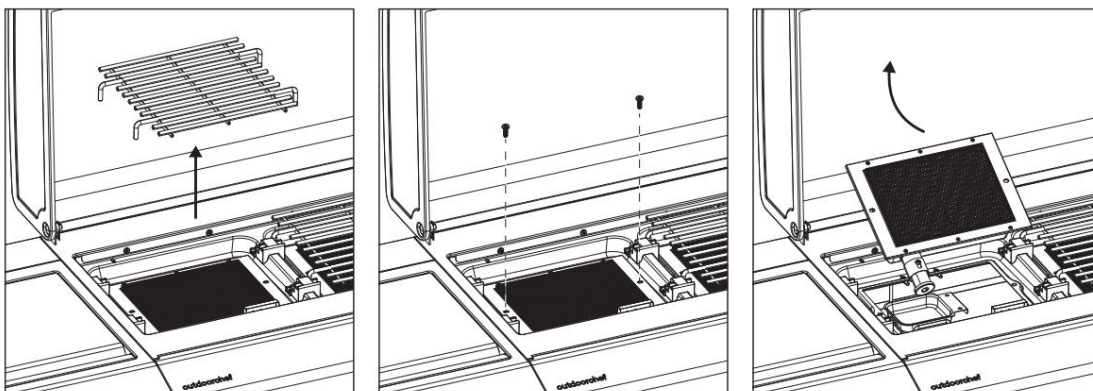
1. Nastavte regulační knoflík plynu pro BLAZING ZONE® na  .
2. Vypněte přívod plynu u plynové lahve.  
Kohoutek na lahvi musí být uzavřen i u prázdných lahví.
3. Nechte BLAZING ZONE® zcela vychladnout a poté očistěte rošt grilu.
4. Chraňte gril příslušným krytem.

## 9.3 ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA BLAZING ZONE®

### 9.3.1 ČIŠTĚNÍ

Doporučujeme čistit BLAZING ZONE® po každém třetím použití. Vyměňte grilovací rošt a jednoduše jej umyjte v myčce nádobí. Vnitřek otřete suchým hadříkem a vyprázdněte odkapávací misku.

Také doporučujeme jednou ročně demontovat hořák BLAZING ZONE®, abyste vyčistili všechny okolní části a odstranili pavučiny a zbytky jídla.



Po odstranění BLAZING ZONE® proveďte následující kroky:

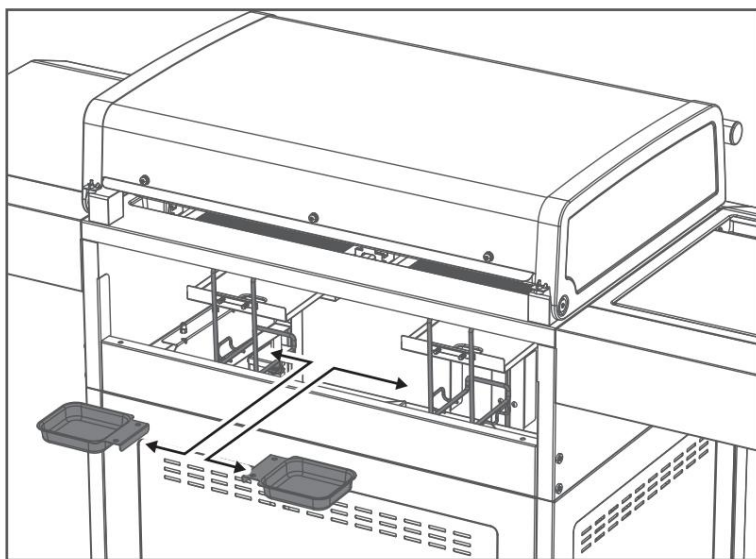
1. Zkontrolujte hořák, zda není deformovaný nebo prasklý.
2. Venturiho trubice (část trubice na hořáku) lze čistit/kartáčovat tenkým kartáčem na lahve.
3. Vyčistěte vnitřek nosného rámu BLAZING ZONE®. Nepoužívejte k tomu žádné agresivní ani hořlavé čisticí prostředky.
4. Umístěte celý BLAZING ZONE® zpět do odkládacího stolku, jak je popsáno v samostatném montážním návodu.

**DŮLEŽITÉ:** Pokud při čištění používáte čisticí prostředek, musíte po vyčištění nechat gril řádně vyschnout.  
Pro urychlení procesu sušení můžete zapnout BLAZING ZONE® a nechat ho několik minut hořet na nejvyšší výkon.

### ČIŠTĚNÍ ODKAPÁVACÍ MISKY

**VAROVÁNÍ:** Zanedbání čištění odkapávacích misek může vést k vzplanutí.  
Po každém použití zkontrolujte odkapávací misky a odstraňte případné zbytky tuku.

**TIP:** Perfektním doplňkem pro sběrnou misku je grilovací prášek OUTDOORCHEF.  
Tím se absorbuje odkapávající tuk a umožňuje jeho snadnou likvidaci.



### ČIŠTĚNÍ VNĚJŠÍ ČÁSTI GRILU

**POZNÁMKA:** K čištění grilu nikdy nepoužívejte čistič skla ani jiné čisticí spreje, protože by mohly poškodit povrchy.

Vnější povrch grilu a roštů čistěte pouze běžnými neagresivními čisticími prostředky (např. běžným saponátem na nádobí).  
V případě speciálních čističů grilů (nedoporučujeme) doporučujeme nejprve vyzkoušet přípravek na skrytém místě.

### 9.3.2 ÚDRŽBA

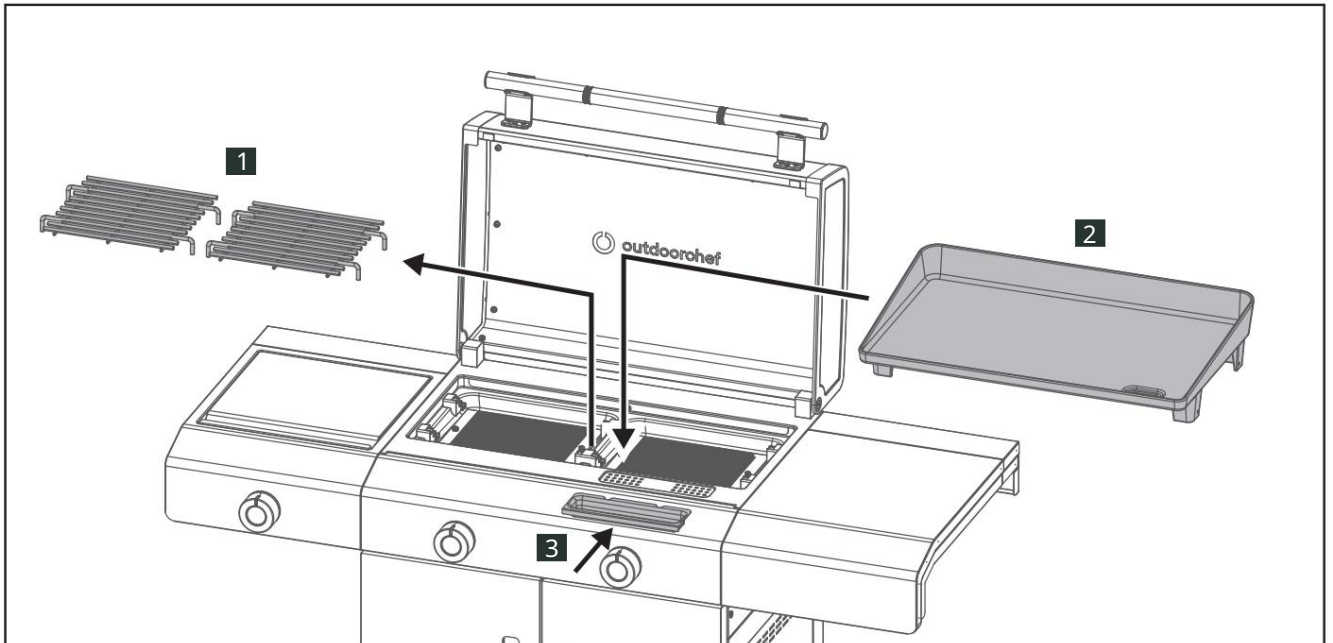
Pravidelná údržba vašeho zařízení BLAZING ZONE® zajistí jeho správnou funkci.

- Alespoň dvakrát ročně zkontrolujte všechny části, kterými protéká plyn; zkontrolujte je také po delším skladování. Pavouci nebo hmyz mohou způsobit ucpání, která je nutné před použitím odstranit.
- Pokud je gril pravidelně posouván po nerovném povrchu, čas od času kontrolujte, zda jsou všechny šrouby stále pevně utažené.
- Pokud jste gril delší dobu nepoužívali, měli byste před jeho opětovným použitím provést ZKOUŠKU TĚSNOSTI. V případě jakýchkoli pochybností se obraťte na dodavatele plynu nebo prodejce.
- Abyste zabránili poškození korozí, před delším skladováním namažte všechny kovové části olejem.
- Po delším skladování a alespoň jednou ročně během grilovací sezóny byste měli zkontrolovat plynovou hadici, zda není prasklá, zalomená či jinak poškozená. Poškozená plynová hadice musí být okamžitě vyměněna, jak je popsáno v části BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.
- Abyste si mohli svůj BLAZING ZONE® užívat co nejdéle, chraňte jej po úplném vychladnutí před povětrnostními vlivy vhodným krytem OUTDOORCHEF.
- Po dešti sejměte kryt, abyste zabránili hromadění kondenzace. Kryty lze zakoupit u prodejce grilů.

## 10. PLANCHA GRILL

Pro grilování na plancha grilu jednoduše vyměňte dva rošty BLAZING ZONE za pevnou plancha XL (součástí balení) a užijte si výhody funkčního grilu plancha se dvěma samostatně nastavitelnými teplotními zónami. Plancha se dá použít k přípravě nejrůznějších chutných pokrmů smažených na pánvi s masem, zeleninou, těstovinami nebo mořskými plody, a také všeho, co potřebujete pro lahodný domácí burger, například: burgerové karbanátky, opečené housky, slaninu, cibule a karbanátky posypané sýrem. Snídaně se smaženými vejci, slaninou, zeleninou nebo palačinkami je na plancha také perfektní a nemůže být jednodušší.

### 10.1 UMÍSTĚNÍ PLANCHY



**POZOR:** Během provozu se ujistěte, že je odkapávací miska vždy umístěna pod otvorem v planše.

**VAROVÁNÍ:** Odkapávací miska se velmi zahřívá, používejte ochranné rukavice.

**TIP:** Perfektním doplňkem pro sběrnou misku je grilovací prášek OUTDOORCHEF. Tím se absorbuje odkapávací tuk a umožňuje jeho snadnou likvidaci.

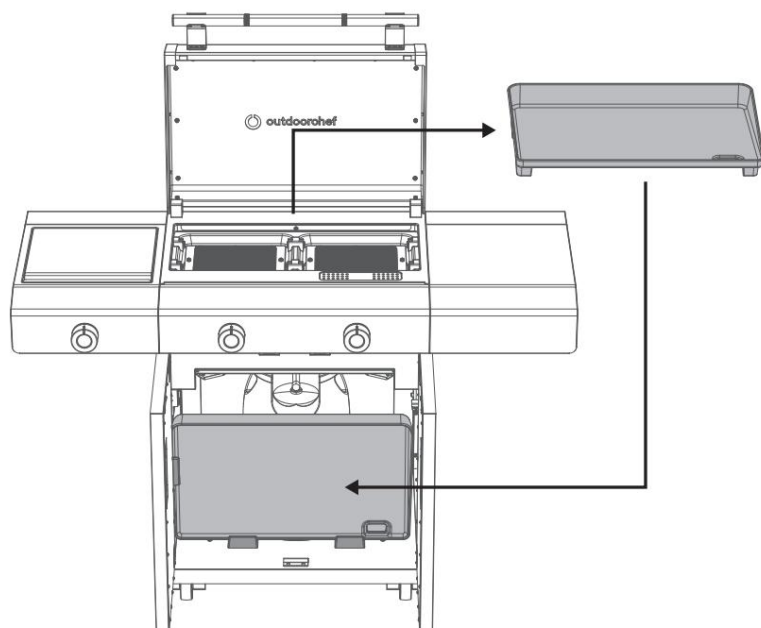
**TIP:** Plochá deska Outdoorchef Plancha L (není součástí balení) se perfektně hodí na jednu BLAZING ZONE® nebo VAŘÍCÍ ZÓNU.

## 10.2 ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA PLANCHY

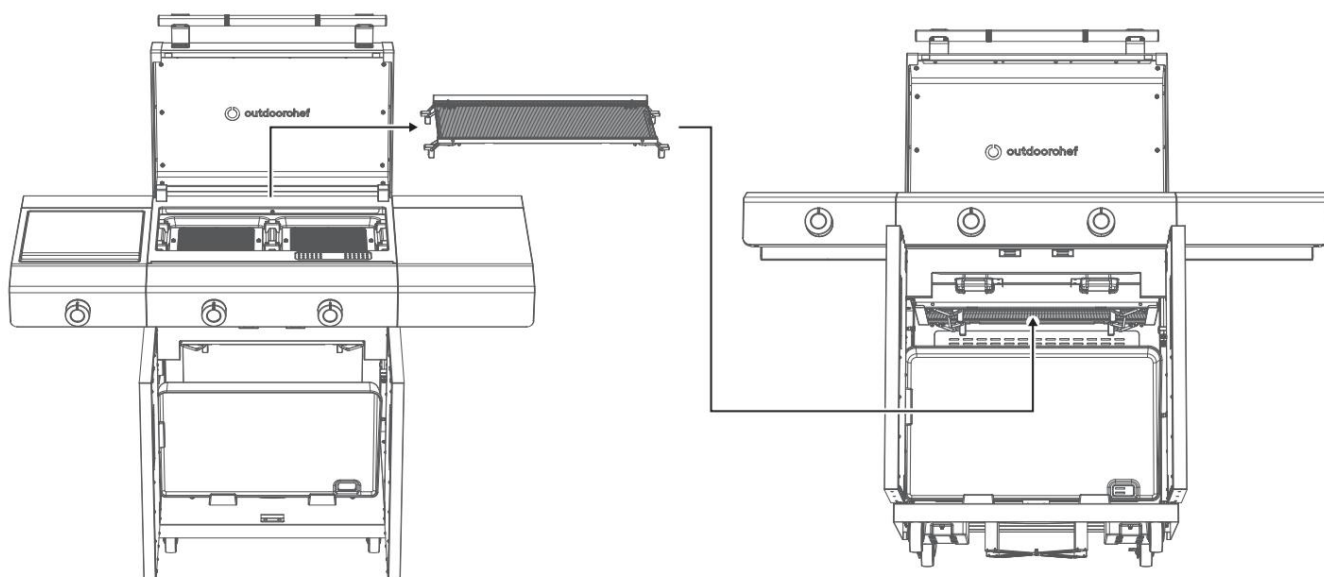
Doporučené čištění pro silnější znečištění:

1. Nejlepší je čistit planchu, dokud je ještě teplá. K odstranění hrubých zbytků jídla a mastnoty použijte kus kuchyňské utěrky.
2. Odolné zbytky lze opatrně odstranit škrabkou. Dbejte na to, abyste nepoškodili smalt.
3. Jemný čisticí prostředek používejte pouze v případě potřeby.
4. Nakonec planchu důkladně opláchněte teplou vodou a osušte ji.
5. Pravidelně vyprazdňujte a čistěte odkapávací misku

Uložte planchu do spodní skříňky grilovací stanice v dodaném držáku.



POZNÁMKA: Ve spodní skříňce je také držák pro BLAZINGLAS XXL (volitelné příslušenství).



## 11. VARNÁ ZÓNA

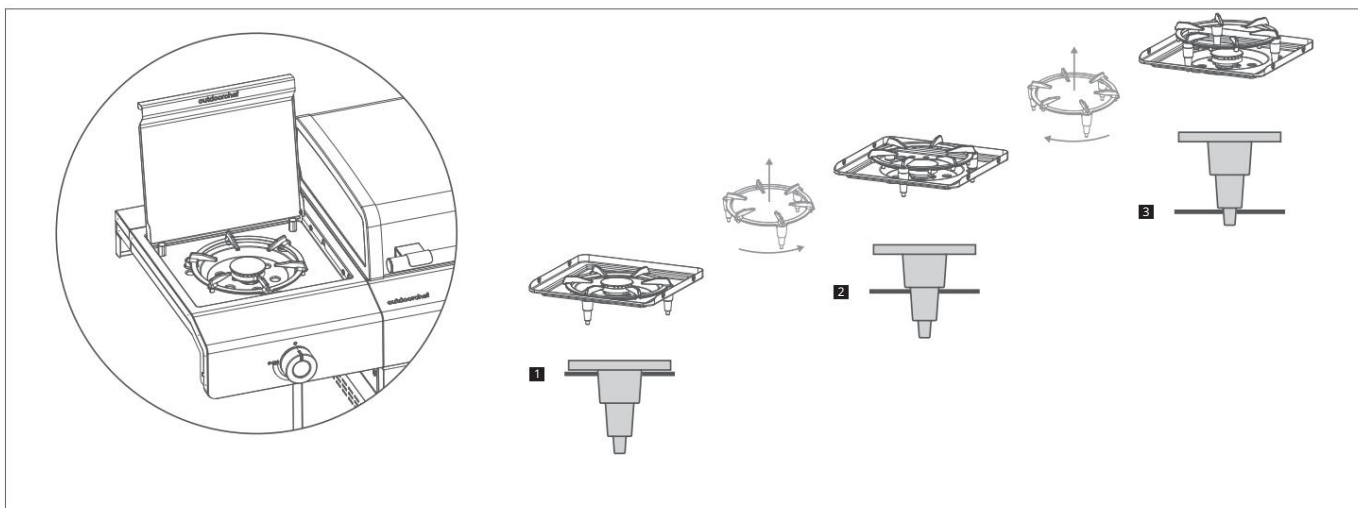
### 11.1 TŘI NASTAVENÍ VÝŠKY

Zcela nově vyvinutá VARNÁ ZÓNA je, jak název napovídá, více než jen konvenční boční varná deska, protože otevírá mnohem širší teplotní rozsah. Zatímco standardní boční varné desky jsou obvykle určeny pro střední a vysoké teploty, VARNÁ ZÓNA může být použita i k vaření pokrmů na nízké teplotě (omáčky na těstoviny, polévky, dušená jídla atd.).

To je umožněno zcela novým designem hořáku a možností použití boční varné desky ve 3 různých výškách.

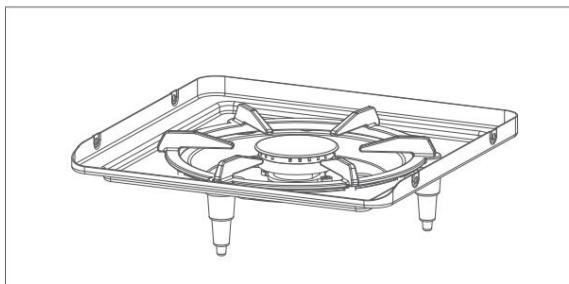
Konkávni tvar masivního litinového povrchu umožňuje ideální kombinaci VARNÉ ZÓNY s wokem OUTDOORCHEF BBQ, který lze používat přímo na povrchu (bez adaptéru na wok).

#### Nastavení výšky litinové varné desky



#### Ochranné kryty pro litinovou varnou desku

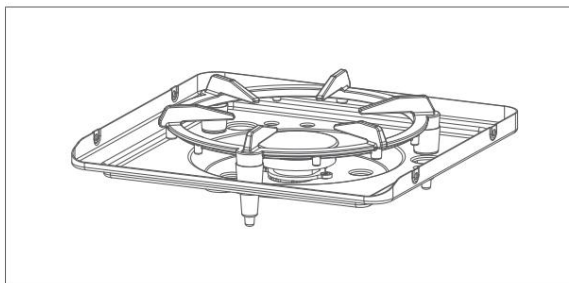
Vždy používejte dodané ochranné silikonové kryty na litinovou varnou desku. Ty chrání otvory sloužící k nastavení výšky roštu před poškrábáním.



##### Vysoká teplota

V kombinaci s otočným regulátorem jsou možné různé aplikace ve vysokoteplotním rozsahu

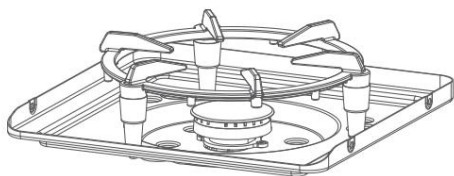
- Opékání masa, ryb a zeleniny



##### Střední teplota

V kombinaci s otočným regulátorem lze pokrýt různé aplikace v rozsahu středních teplot

- Opékání/vaření v páře masa, ryb a zeleniny
- Opékání škrobové zeleniny, např. smažených brambor, růsti atd.



#### Nižší teplota

V kombinaci s otočným regulátorem lze pokrýt různé oblasti použití v rozsahu nízkých teplot.

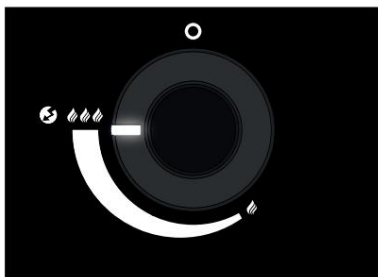
- Ohřívání omáček, polévek a dušených pokrmů, vaření pokrmů na bázi rýže

## 11.2 OBSLUHA VARNÉ ZÓNY

### 11.2.1 POKYNY PRO ZAPÁLENÍ

**VAROVÁNÍ:** Víko musí být během provozu vždy otevřené.

1. Ujistěte se, že všechna spojení mezi plynovou hadicí, regulátorem tlaku plynu a plynovou lahví jsou pevně utažena (viz část ZKOUŠKA TĚSNOSTI).
2. Otevřete víko.
3. Otevřete přívod plynu na plynové lahvi.
4. Stiskněte regulační knoflík plynu pro VARNOU ZÓNU a otočte jím proti směru hodinových ručiček na nastavení . Držte regulační knoflík plynu stisknutý, dokud se varná zóna nezapálí.



5. Pokud se plyn nezapálí do 8 sekund, nastavte regulační knoflík plynu na . Počkejte 2 minuty, aby se nespálený plyn rozptýlil. Poté opakujte krok 3.

6. Pokud se po 3 pokusech nepodaří zapálit hořák VARNÉ ZÓNY, zjistěte příčiny (viz část ŘEŠENÍ POTÍŽÍ).

**POZOR** Nepoužívejte všechny hořáky současně na plný výkon, protože vysoký odběr plynu může způsobit výrazné ochlazení plynové láhve a tím snížení jejího výkonu.

### 11.2.2 PŘED VAŘENÍM

**VAROVÁNÍ:** Při práci vždy používejte žáruvzdorné rukavice. Před dotykem jakékoli části nechte VARNOU ZÓNU zcela vychladnout.

1. Nastavte litinový povrch do požadované polohy (3 výškové úrovně).
2. Umístěte pánev nebo wok na litinový povrch a zahřívajte jej 5 minut na požadovanou úroveň - .
3. Vložte jídlo ke grilování do pánve nebo woku a upravte teplotu dle potřeby mezi - .

### 11.2.3 PO VAŘENÍ

1. Nastavte regulační knoflík plynu hořáku na .
2. Vypněte přívod plynu u plynové lahve.  
Kohoutek na lahvi musí být uzavřen i u prázdných lahví.
3. Nechte VARNOU ZÓNU zcela vychladnout a poté očistěte prostor pod litinovou varnou deskou.
4. Chraňte gril a celou VARNOU ZÓNU příslušným krytem.

## 11.3 ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA VARNÉ ZÓNY

### 11.3.1 ČIŠTĚNÍ

Doporučujeme čistit VARNOU ZÓNU po každém 3. použití. Sejměte litinový povrch a jednoduše vyčistěte prostor pod ním.

### 11.3.2 ÚDRŽBA

Pravidelná údržba vaší VARNÉ ZÓNY zajistí její správné fungování.

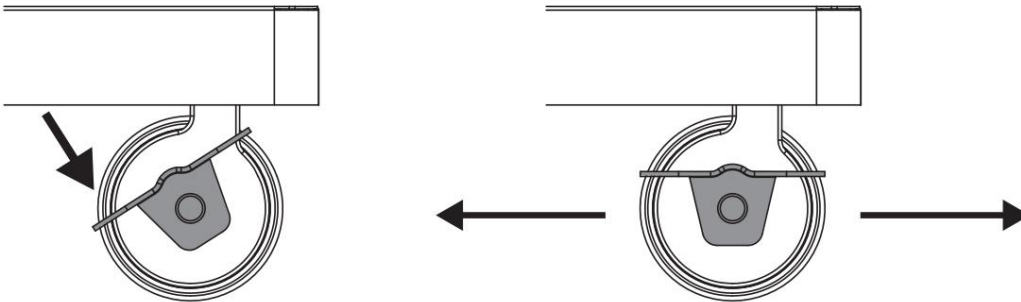
- Alespoň dvakrát ročně zkontrolujte všechny části, kterými protéká plyn; zkontrolujte je také po delším skladování. Pavouci nebo hmyz mohou způsobit ucpání, která je nutné před použitím odstranit.
- Pokud je gril pravidelně posouván po nerovném povrchu, čas od času kontrolujte, zda jsou všechny šrouby stále pevně utažené.
- Pokud jste gril delší dobu nepoužívali, měli byste před jeho opětovným použitím provést ZKOUŠKU TĚSNOSTI. V případě jakýchkoli pochybností se obraťte na dodavatele plynu nebo prodejce.
- Abyste zabránili poškození korozí, před delším skladováním namažte všechny kovové části (zejména litinovou varnou desku) olejem.
- Po delším skladování a alespoň jednou ročně během grilovací sezóny byste měli zkontrolovat plynovou hadici, zda není prasklá, zalomená a jiné poškození. Poškozená plynová hadice musí být okamžitě vyměněna, jak je popsáno v části BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.
- Abyste si mohli gril a VARNOU ZÓNU užívat co nejdéle, chraňte gril před účinky počasí s použitím vhodného obalu OUTDOORCHEF.
- Po dešti sejměte kryt, abyste zabránili hromadění kondenzace. Kryty lze zakoupit u prodejce grilů.

## 12. PŘESOUVÁNÍ A MANIPULACE S HEAT C

Před přemísťováním nebo manévrováním grilu vždy uvolněte brzdy na kolečkách. Ke zvedání a přemísťování grilu můžete použít oba boční stolky. Gril přemísťujte a manipulujte s ním pouze tehdy, když je vypnutý a plynová láhev je uzavřená.

**VAROVÁNÍ:** Nezvedejte gril za boční stolky.

**POZOR:** Po přemístění grilu vždy zablokujte obě parkovací brzdy na kolech.



## 13. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

### Hořák se nezapálí:

- Zkontrolujte, zda mezi elektrodou a hořákem neprochází jiskry.

UPOZORNĚNÍ: Tato kontrola se smí provádět pouze při zcela uzavřeném přívodu plynu.

- Zkontrolujte, zda je otevřený přívod plynu u plynové lahve.
- Ujistěte se, že je v lahvi dostatek plynu.

### Žádná jiskra:

- Ujistěte se, že je baterie správně vložena (u grilů s elektrickým zapalováním).
- Vzdálenost mezi hořákem a elektrodou musí být pouze 5–8 mm.
- Zkontrolujte, zda jsou kabely elektrického zapalování a elektrody zapojené a pevně připojené.
- Vložte 2 nové baterie (typ AAA, LR03, 1,5 V) do elektrického zapalování.
- Ruční zapálení je možné pomocí zapalovače uvnitř spalovací komory, přímo na hořáku.

### Žádný nebo snížený výkon:

- Zkontrolujte, zda nejsou hořáky zablokovány hmyzem nebo pavouky/pavučinami.

### Bezpečnostní světlo nefunguje:

- Zkontrolujte, zda je přívod plynu otevřený regulačními knoflíky plynu (při zavřeném ventilu plynové lahve).
- Ujistěte se, že je powerbanka správně vložena a nabitá.

### Náprava je zaseknutá:

- Abyste zabránili zasekávání nápravy, doporučujeme alespoň jednou ročně odstranit prach, nečistoty a pyl zpoza kol.

## 14. LIKVIDACE ODPADU



Tento štítek označuje, že tento výrobek a baterie, které obsahuje, nesmí být v celé EU likvidovány s domovním odpadem. Abyste předešli možnému poškození životního prostředí nebo zdraví v důsledku nekontrolované likvidace odpadu, recyklujte jej zodpovědně. Chcete-li vrátit použitý spotřebič, použijte prosím systém sběru a vracení odpadu nebo se obraťte na prodejce, od kterého jste výrobek zakoupili. Tento výrobek můžete použít k ekologické recyklaci.

Před odnesením zařízení do sběrného dvora vyjměte baterie z něj a zlikvidujte jej v souladu s místními předpisy.



## 15. TECHNICKÉ INFORMACE

### HEAT C-265

CE	0063DQ3495
Plyn	Butan G30 / Propan G31
I3+ (28/30/37 mbarů)	Butan 30 mbar, propan 37 mbar
I3B/P (30 mbar)	Butan / propan 30 mbar
I3B/P (50 mbar)	Butan / propan 50 mbar
Výstup plynu	10,10 kW Hs
Spotřeba plynu	710 g/h

### BLAZING ZONE®

Výkon	3,60 kW Hs
Spotřeba plynu	254 g/h
Tryska (28–30/37 mbar)	0,90 mm/značení: BM
Trysky (50 mbar)	0,78 mm / Značení: BD

### VARNÁ ZÓNA

Moc	2,90 kW Hs
Spotřeba plynu	202 g/h
Tryska (28–30/37 mbar)	0,84 mm / Značení: AR
Trysky (50 mbar)	0,74 mm / Značení: AE

### **Elektrické zapalování**

Pro elektrické zapalování jsou potřeba dvě baterie (typ AAA, LR03, 1,5 voltu).

Poznámka k zobrazení teploty

Zobrazení teploměru podléhá kolísání +/-10 %.

Webová stránka

Více informací, tipů, triků, receptů a nejrůznějších užitečných informací o produktech OUTDOORCHEF naleznete na [www.outdoorchef.com](http://www.outdoorchef.com)

# ZÁRUKA

Nákupem produktu OUTDOORCHEF u autorizovaného prodejce jste získali na produkt ze strany výrobce záruku na 2 roky. Společnost OUTDOORCHEF 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. Nahláste 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 chybou montáží nebo neodborným čištěním povrchu, udicího roštu atd.).
- Změny barvy a poškození produktu (např. barevného povrchu) vlivem povětrnosti (i kroupy), neodborného skladování produktu (bez ochrany před povětrnostními vlivy) nebo neodborného používání chemikálií.
- Závady, které zjevně 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.).

Společnost OUTDOORCHEF vylučuje jiné nároky zákazníka, než ty, které jsou výslovně uvedeny v těchto záručních ustanoveních, pokud neexistuje povinný zákonný závazek nebo ručení. Zvláště to platí 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 OUTDOORCHEF 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 OUTDOORCHEF.

Při výměně produktu nezačíná záruční doba od začátku dle Nového občanského zákoníku č. 89/2012 Sb.

Společnost OUTDOORCHEF a distributor **David Lužný, udime-grilujeme.cz** nenesou odpovědnost za žádné zvláštní, nepřímé či následné škody.

Společnost OUTDOORCHEF neopravňuje žádné osoby či společnosti k přebírání jakýchkoliv závazků či odpovědností v souvislosti s instalací, používáním, odstraňováním, vrácením či náhradou jejich zařízení.

Ani společnost David Lužný, udime-grilujeme.cz, ani autorizovaný prodejce OUTDOORCHEF nepřijímají odpovědnost za náhodné nebo následné škody na majetku nebo osobách způsobené používáním tohoto produktu. Ať už je vůči společnosti David Lužný, udime-grilujeme.cz uplatněn nárok na základě porušení této záruky nebo jakéhokoli jiného typu záruky vyjádřené nebo předpokládané zákonem, výrobce v žádném případě nenesou odpovědnost za žádné zvláštní, nepřímé, následné nebo jiné škody jakékoli povahy, které by přesahovaly smysl původního nákupu tohoto produktu. Veškeré záruky výrobce jsou uvedeny v tomto dokumentu a nevzniká vůči výrobci žádné nároky na jakoukoli záruku nebo zastoupení.

## OBJEDNÁVKY NÁHRADNÍ DÍLY

Chcete-li objednat náhradní díly, kontaktujte místního distributora OUTDOORCHEF.

## 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

udime-grilujeme.cz

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:

Hlavní centrální sklad: Plumlovská 3614 Prostějov 796 04

Tel: +420 739 201 310

## ZÁRUČNÍ SERVIS

Obraťte se na nejbližšího prodejce OUTDOORCHEF o opravu nebo výměnu náhradních dílů. Distributor výrobků OUTDOORCHEF 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 grilu 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](http://www.elektrowin.cz), [www.ekokom.cz](http://www.ekokom.cz) a ve veřejně přístupném registru míst zpětného odběru vedeném Ministerstvem životního prostředí na internetové adrese **[www.mzp.cz](http://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.

