



Vestavěný gril AROSA

Manuál

1.	SÉRIOVÉ ČÍSLO VAŠEHO GRILU A PROČ JE DŮLEŽITÉ	5
2.	NÁVOD K OBSLUZE	5
2.1	Uschování návodu k obsluze	
3.	DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	6
3.1	Instalace a montáž	
3.2	Obsluha	
3.3	Skladování a/nebo nepoužívání	
4.	PLYNOVÉ LÁHVE	10
5.	UVEDENÍ GRILU DO PROVOZU	11
5.1	Připojení plynové hadice	
5.2	Kontrola těsnosti	
6.	VYSVĚTLIVKY KE KOTLOVÉMU GRILU	13
6.1	Vysvětlení symbolů na ovládacím panelu	
6.2	Systémy hořáků	
6.3	Gourmet Burner Technology (GBT)	
6.4	Gas Safety System (GSS)	
6.5	Safety Light	
6.6	Vysvětlení trychtýřového systému	
7.	OBSLUHA KOTLOVÉHO GRILU	16
7.1	Před prvním použitím	
7.2	Před grilováním	
7.3	Návod k zapalování	
7.4	Teplotní rozsah / použití modelu AROSA 570 G	
7.5	Po grilování	
7.6	Čištění grilu	
7.7	Údržba grilu	
8.	VYSVĚTLIVKY K BLAZING / COOKING ZONE	20
8.1	Symboly na ovládacím panelu	
8.2	BLAZING ZONE®	
8.3	COOKING ZONE	
9.	OVLÁDÁNÍ BLAZING / COOKING ZONE	23
9.1	Před prvním použitím	
9.2	Návod k zapalování	
9.3	BLAZING ZONE®	
9.4	COOKING ZONE	
9.5	Čištění BLAZING ZONE®	
9.6	Údržba	
9.7	Grilovací rošty z nerezové oceli jednotky BLAZING® ZONE	

10. ODSTRAŇOVÁNÍ PORUCH	26
11. SPOTŘEBITELSKÁ ZÁRUKA / ODPOVĚDNOST ZA VADY	27
12. LIKVIDACE ODPADU	27
13. TECHNICKÉ INFORMACE	28

1. SÉRIOVÉ ČÍSLO VAŠEHO GRILU A PROČ JE DŮLEŽITÉ

 0063/ PIN:0063BP3505		Outdoorchef AG Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich
Typ:		Serial No.:
Article No.:	<input type="text"/>	
Butane / Propane G30 / G31	30/37 mbar	DISTRIBUTION Outdoorchef Deutschland GmbH Ochsenmattstr. 10 79618 Rheinfelden Germany
Cat. I ₃ , Cat. I ₃ BP Total rate $\Sigma Q_n=9.70kW H_s$ (702g/h)		Made in China

DŮLEŽITÉ:
Sériové číslo Vašeho grilu najdete na zadní straně přiložené složky „Manual & Inspiration“. V závislosti na modelu grilu naleznete číslo navíc na **samolepce s údaji**, která se nachází na stojanu grilu nebo na spodní desce.

Sériové číslo a číslo výrobku je důležité pro bezproblémový průběh při dotazech, objednávání náhradních dílů a při případných nárocích na záruku. Uložte návod k obsluze na bezpečném místě. Obsahuje důležité informace týkající se bezpečnosti, provozu a údržby. Poznamenejte si sériové číslo Vašeho grilu do určeného pole nahoře „Serial No.“.

2. NÁVOD K OBSLUZE

Před uvedením Vašeho plynového grilu OUTDOORCHEF do provozu si prosím pozorně přečtete tento návod.

2.1 USCHOVÁNÍ NÁVODU K OBSLUZE

Pokyn pro spotřebitele: Spotřebitel musí tento návod k obsluze uschovat, aby jej měl kdykoli po ruce.

Pokyn pro instalatéry: Tento návod k obsluze musí zůstat u spotřebitele.

3. DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před uvedením Vašeho plynového grilu OUTDOORCHEF do provozu si prosím pozorně přečtete tento návod k obsluze. Používejte pouze ve venkovním prostředí.

Pro zdůraznění důležitých a kritických informací týkajících se užívání jsou v tomto návodu k obsluze použita upozornění **NEBEZPEČÍ**, **VAROVÁNÍ** a **POZOR**. Pro zajištění bezpečnosti, zamezení věcným škodám a újmě na zdraví tato upozornění čtěte a respektujte.

- **NEBEZPEČÍ:** Upozornění na nebezpečnou situaci, která v případě nerespektování bude mít za následek lehká nebo středně těžká zranění.
- **VAROVÁNÍ:** Upozornění na nebezpečnou situaci, která v případě nerespektování může mít za následek lehká nebo středně těžká zranění.
- **POZOR:** Upozornění na nebezpečnou situaci, která v případě nerespektování může mít za následek lehká nebo středně těžká zranění.

<ul style="list-style-type: none">• NEBEZPEČÍ <p>Pokud ucítíte plyn:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Vypněte přívod plynu ke grilu.▪ Uhaste šlehající plameny.▪ Otevřete víko.▪ Pokud i nadále budete cítit plyn, uchylte se do bezpečné vzdálenosti od grilu a kontaktujte neprodleně hasiče.	<ul style="list-style-type: none">• VAROVÁNÍ <ul style="list-style-type: none">▪ Neuchovávejte v bezprostřední blízkosti grilu hořlavé kapaliny, materiály a/nebo plyny (benzín, plyn, vysoce hořlavý materiál atd.).▪ Nepoužívanou plynovou láhev nikdy neskladujte v blízkosti grilu nebo v uzavřených prostorech.
---	--

3.1 INSTALACE A MONTÁŽ

Před uvedením spotřebiče do provozu si přečtěte návod k obsluze.

Gril před uvedením do provozu umístěte tak, aby byl pokud možno chráněný před větrem.

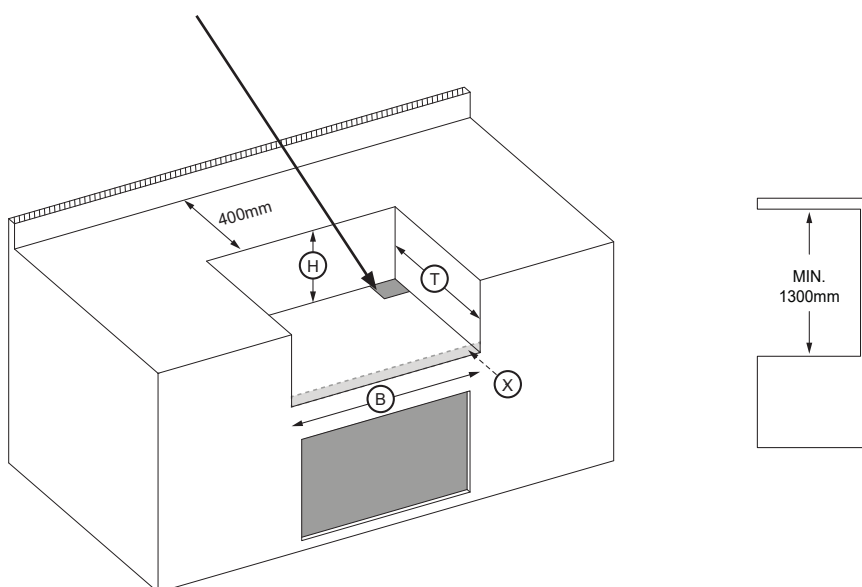
⚠ **NEBEZPEČÍ:** Ujistěte se, že je váš vestavný gril zabudován pouze do ohnivzdorných a teplotně odolných materiálů, a dodržuje bezpečnou vzdálenost alespoň 1,5 m od hořlavých předmětů.

⚠ **NEBEZPEČÍ:** Toto grilovací zařízení není vhodné pro instalaci na člunech, lodích nebo v obytných vozech.

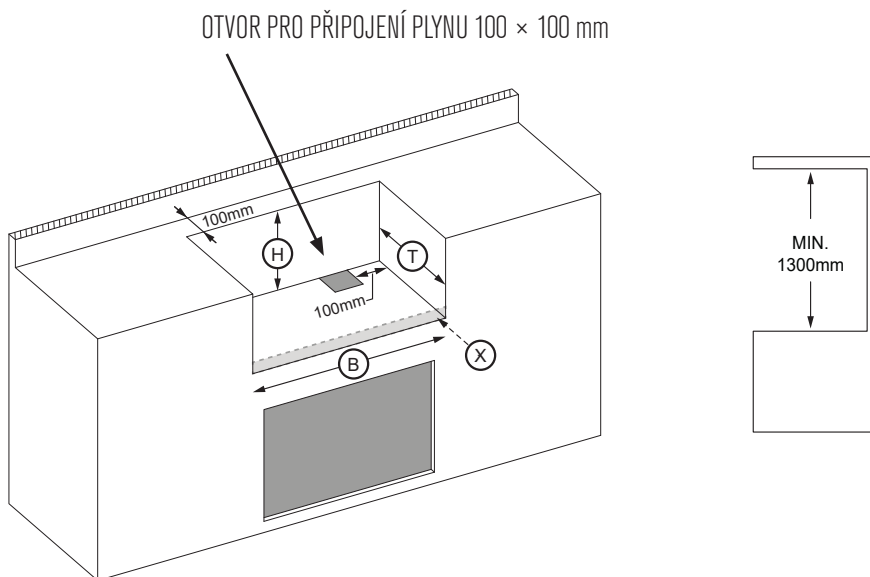
⚠ **NEBEZPEČÍ:** Bezpodmínečně dodržujte pokyny k instalaci v samostatném návodu k montáži.

MODEL	Rozměr výřezu			
	Š	H	V	X
AROSA 570 G H	745 mm	582 mm	285 mm	min. 98 mm

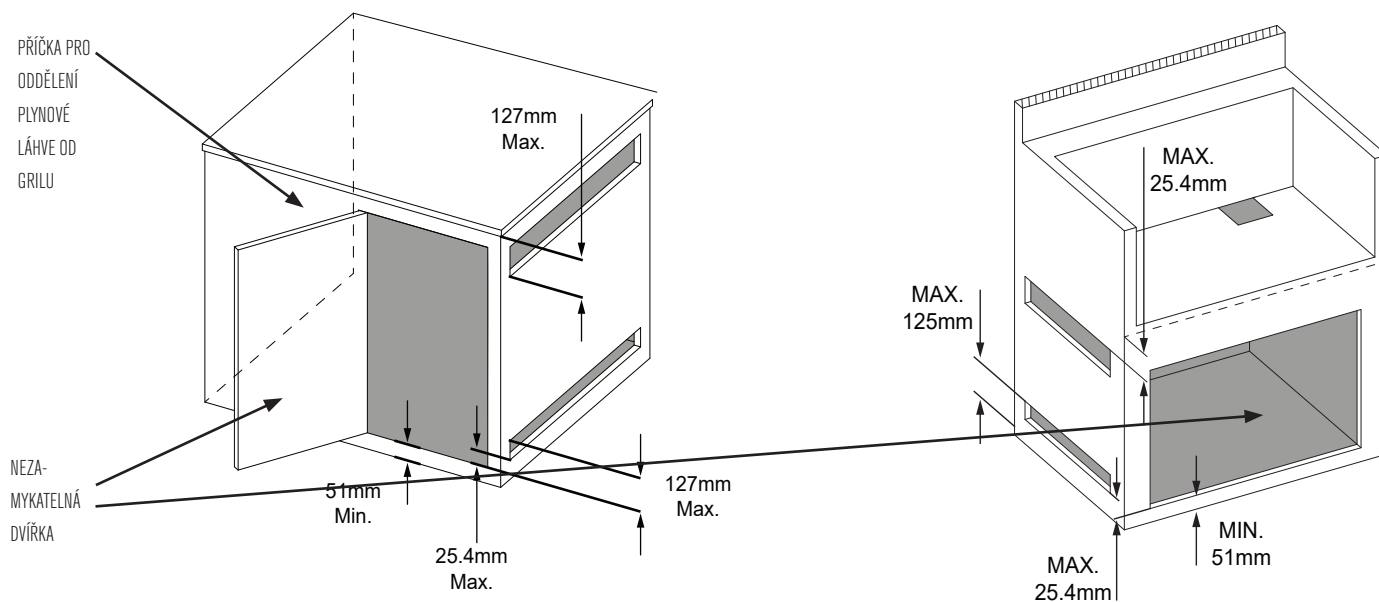
OTVOR PRO PŘIPOJENÍ PLYNU 100 × 100 mm



MODEL	Rozměr výřezu			
	Š	H	V	X
BZ / CZ H	690 mm	410 mm	285 mm	min 30 mm



- ⚠ **VÝSTRAHA:** V případě uložení plynové láhve pod vestavným grilem se doporučuje instalační výška **min. 1 100 mm**. Hmoty pro ventilaci místnosti s plynovými lahvemi by měla být odebrána z plynové skříně.



- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Gril se dodává s vhodnou plynovou hadicí včetně regulátoru tlaku plynu. Plynová hadice nesmí v žádném případě přijít do styku s horkými vnějšími plochami grilu. Hadice nesmí být zkroucená. Hadice musí být u modelů grilů, které jsou vybavené vedením pro hadici, uchycená v tomto vedení.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Hadice a regulátor splňují příslušné národní předpisy a normy EN a normu BS (regulátor tlaku plynu podle ČSN BS EN 16129 / plynová hadice podle ČSN BS EN 16436 / regulátor plynu tlaku podle ČSN EN:16129 / plynová hadice podle ČSN EN 16436).
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Jakékoliv úpravy spotřebiče mohou být nebezpečné. Máte-li podezření, že některá funkce není v pořádku, obraťte se na odborníka.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Před uvedením do provozu i po každém připojení nové plynové láhve zkontrolujte spoj podle níže uvedeného návodu **KONTROLA TĚSNOSTI** v tomto návodu.




3.2 OBSLUHA

Každá osoba obsluhující gril musí znát a dodržovat přesný postup při zapalování. Děti gril ovládat nesmějí.

Je nutno přesně dodržovat montážní pokyny uvedené v návodu k instalaci. Neodborná montáž může mít nebezpečné následky.

Neumísťujte do blízkosti grilu hořlavé kapaliny a materiály nebo náhradní plynové láhve. Nikdy neumísťujte gril nebo plynové láhve do uzavřených prostor, které nejsou odvětrávány.

Před uvedením vašeho plynového grilu OUTDOORCHEF do provozu si prosím pozorně přečtete tento návod. Gril lze používat pouze ve venkovních prostorech a instalovat pouze do ohnivzdorných materiálů.

- ⚠ NEBEZPEČÍ:** Gril používejte pouze ve venkovním prostředí. Nikdy nepoužívejte v interiéru, jako např. v garáži, uvnitř budov, ve stanech a jiných uzavřených prostorech nebo pod hořlavými konstrukcemi.
- ⚠ NEBEZPEČÍ:** Nikdy nepoužívejte gril pod stříškou.
- ⚠ NEBEZPEČÍ:** Gril lze montovat pouze do ohnivzdorných materiálů. Dodržujte bezpečnou vzdálenost minimálně 1,5 m od hořlavých předmětů. Viz samostatný návod k montáži.
- ⚠ NEBEZPEČÍ:** Po použití uzavřete přívod paliva na plynové láhvi.
- ⚠ NEBEZPEČÍ:** Po ukončení grilování nastavte knoflík k regulaci množství plynu vždy do polohy  a uzavřete přívod plynu na plynové láhvi.
- ⚠ NEBEZPEČÍ:** Při výměně plynové láhve dbejte na to, aby byl knoflík k regulaci množství plynu v poloze  a aby byl uzavřený přívod plynu na plynové láhvi. V blízkosti nesmí být žádný zdroj, který by mohl způsobit zapálení.
- ⚠ VAROVÁNÍ:** Vyměňte hadici a regulátor tlaku plynu po 3 letech používání od data nákupu. Zajistěte, aby regulátor tlaku plynu a hadice odpovídaly příslušným normám EN (regulátor tlaku plynu podle ČSN EN 16129 / plynová hadice podle ČSN EN 16436).
- ⚠ VAROVÁNÍ:** Je-li plynová hadice poškozená nebo opotřebovaná, musí se ihned vyměnit. Hadice nesmí být ohnutá („zalomená“) a nesmí mít praskliny. Nezapomeňte před odstraněním hadice uzavřít knoflík k regulaci množství plynu a přívod plynu.
- ⚠ VAROVÁNÍ:** Máte-li podezření, že jsou některé díly netěsné, nastavte knoflík k regulaci množství plynu do polohy  a uzavřete přívod plynu na plynové láhvi. Díly vedoucí plyn nechte zkontrolovat ve specializovaném obchodě s plynovými spotřebiči.
- ⚠ VAROVÁNÍ:** Během provozu nenechávejte gril nikdy bez dozoru.
- ⚠ VAROVÁNÍ:** Nikdy nezahrazujte velký kulatý otvor k nasávání vzduchu na spodní straně nádoby nebo štěrby pro přívod vzduchu ve víku. Otvory pro přívod vzduchu v prostoru, kde je umístěna plynová láhev, se nesmí v žádném případě uzavírat nebo zakrývat.
- ⚠ VAROVÁNÍ:** Plochy BLAZING ZONE a COOKING ZONE během provozu nikdy nezakrývejte, mohlo by to vést k nadměrnému vytváření tepla.
- ⚠ VAROVÁNÍ:** Na BLAZING ZONE® se nesmí pokládat žádné hrnce, pánve nebo grilovací desky. To lze pouze na COOKING ZONE
- ⚠ VAROVÁNÍ:** V COOKING ZONE se nesmí používat hrnce nebo pánve s následujícími průměry <20 cm >32 cm.
- ⚠ VAROVÁNÍ:** Vždy se ujistěte, že jsou baterie správně vloženy (správně umístěné připojení + a -) Viz návod k montáži.
- ⚠ VAROVÁNÍ:** Pokud baterie vytéká, vyhněte se kontaktu s pokožkou a řádně ji zlikvidujte. Za žádných okolností byste ji neměli nadále používat.
- ⚠ VAROVÁNÍ:** Zajistěte, aby se baterie nikdy nedostaly do kontaktu s plameny a vysokými teplotami. Baterie nesmí být zkratovány.
- ⚠ POZOR:** Při montáži grilu používejte ochranné rukavice. Některé součásti mohou mít ostré hrany.
- ⚠ POZOR:** Doporučená délka plynové hadice je 90 cm a nesmí překročit 150 cm.
- ⚠ POZOR:** Přístupné části mohou být velmi horké. Chraňte před dětmi
- ⚠ POZOR:** Gril zůstává i po vypnutí ještě delší dobu horký. Dbejte na to, abyste se nespálili a nepokládejte na gril žádné předměty. Existuje nebezpečí požáru.
- ⚠ POZOR:** Dotýkáte-li se horkých částí grilu, používejte ochranné rukavice.
- ⚠ POZOR:** Pokud gril nedosahuje plného výkonu a je podezření, že je ucpaný přívod plynu, obraťte se na specializovaný obchod s plynovými spotřebiči.
- ⚠ POZOR:** Nikdy nepokládejte horké předměty jako grilovací rošty, grilovací a litinové pánve na odkládací plochy vedle grilu. Hrozí poškození těchto povrchů.
- ⚠ POZOR:** Do bezprostřední blízkosti grilovací komory neumísťujte hořlavé předměty.

3.3 SKLADOVÁNÍ A/NEBO NEPOUŽÍVÁNÍ

- ⚠ **NEBEZPEČÍ:** Gril neskladujte v blízkosti snadno zápalných kapalin nebo materiálů.
- ⚠ **NEBEZPEČÍ:** Je-li gril přes zimu umístěný v místnosti, musí být bezpodmínečně demontována plynová láhev. Měla by se vždy skladovat venku na dobře větraném místě, kam nemají přístup děti.
- ⚠ **POZOR:** Když se gril nepoužívá, měl by se po úplném vychladnutí chránit víkem před povětrnostními vlivy. Víko je k dostání u Vašeho prodejce grilů.
- ⚠ **POZOR:** Aby nedocházelo k hromadění vlhkosti, víko po silném dešti sejměte a nechte gril nejdříve vyschnout.

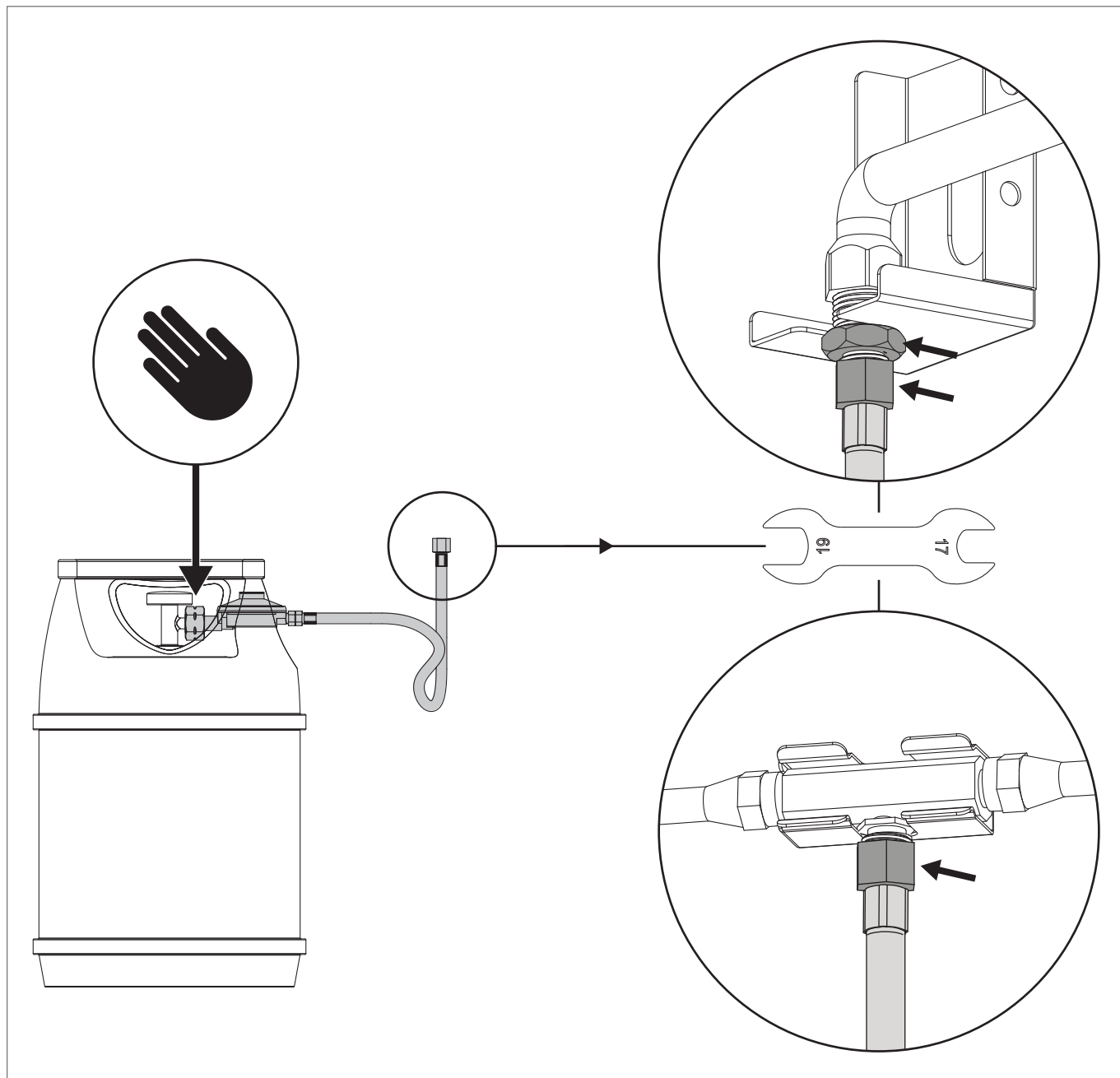
4. PLYNOVÉ LÁHVE

- ⚠ **NEBEZPEČÍ:** Gril je vhodný pouze pro provoz s plynovými láhvemi, nesmí být provozován přes přípojku zemního plynu.
- Vždy musí být zaručen snadný přístup do místnosti s plynovou láhví a k plynové láhvi. Věnujte prosím pozornost informacím v samostatném návodu k montáži.
- Dbejte prosím na to, aby veškeré šroubové spoje byly těsně utažené.
- Před uvedením do provozu a po každé výměně láhve proveďte **KONTROLU TĚSNOSTI**.
- Plynové láhve se nesmí vystavovat teplotě vyšší než 50 °C a nikdy se nesmí skladovat v uzavřené místnosti nebo ve sklepě.
- Respektujte a dodržujte bezpečnostní předpisy, které jsou uvedeny na použitých plynových láhvích.
- **UPOZORNĚNÍ:** Zkontrolujte, jestli jsou tlakový regulační ventil a plynová láhev homologované pro řádný provoz ve Vaší zemi. Používejte jen plynové láhve odpovídající normě příslušného státu. Z důvodu různých těsnících systémů tlakových regulačních ventilů a plynových láhví není možné provedení těsného šroubení. Tato netěsnost může způsobit, že unikající plyn může být zapálen otevřeným plamenem nebo jiskrou. Z bezpečnostních důvodů a z důvodů ručení Vám doporučujeme v každém případě zkontrolovat plynové grily, které se dostanou do prodeje a, pokud je to nutné, tlakový regulační ventil a plynovou láhev upravit nebo nechat upravit podle předpisů platných v příslušné zemi.

5. UVEDENÍ GRILU DO PROVOZU

5.1 PŘIPOJENÍ PLYNOVÉ HADICE

- **VAROVÁNÍ:** Pro zajištění dostatečně pevného upevnění je nutné plynovou hadici utáhnout pomocí přiloženého klíče. Z důvodu Vaší bezpečnosti a zamezení případného požáru grilu nesmíte plynovou hadici přišroubovat pouze rukou.

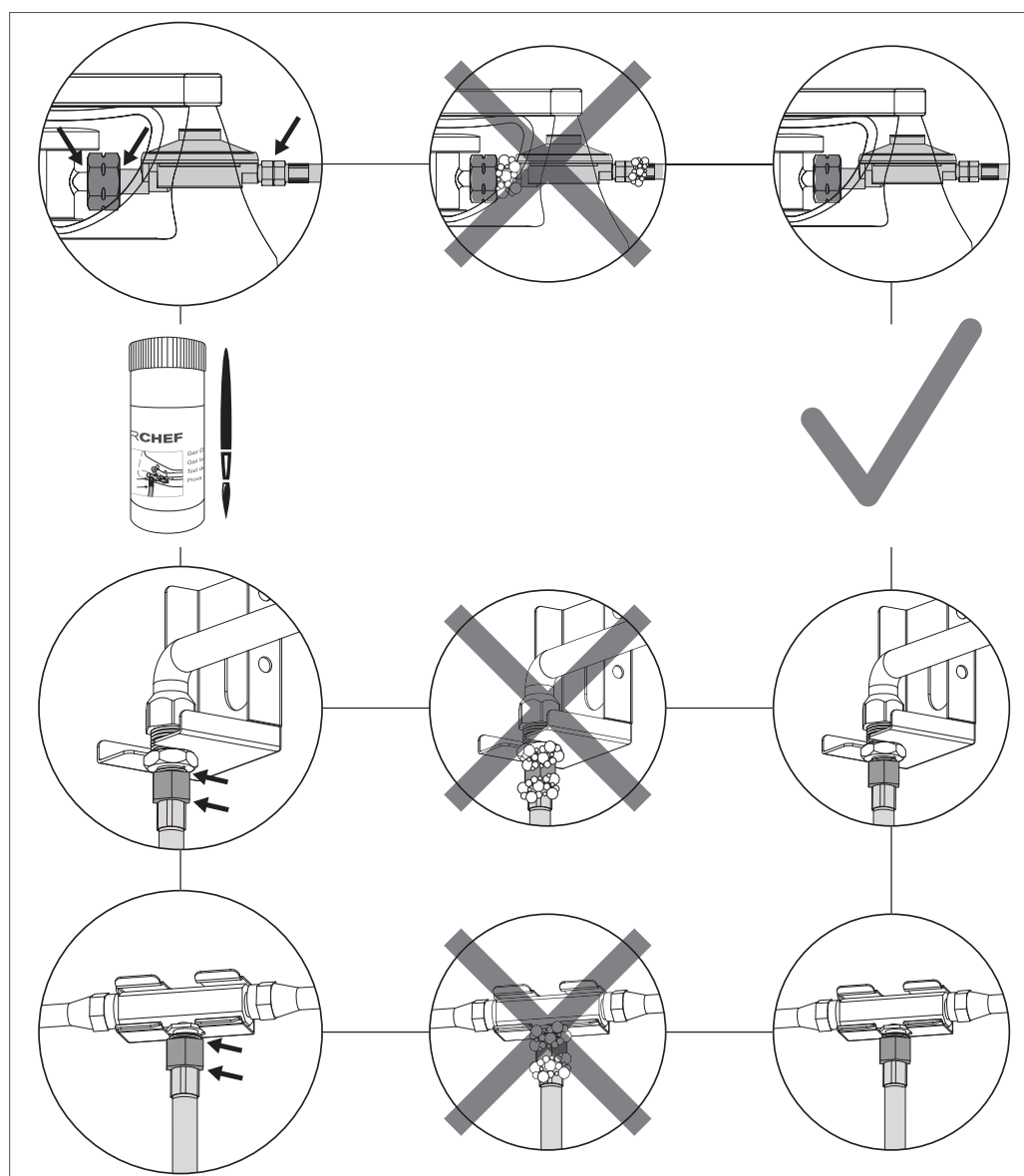


Dodržujte v této souvislosti také pokyny v samostatném návodu k instalaci Vašeho grilu.

5.2 KONTROLA TĚSNOSTI

- **VAROVÁNÍ:** Během kontroly těsnosti nesmí být v blízkosti žádné zdroje, které by mohly způsobit zapálení. To platí i pro kouření. Nikdy nekontrolujte těsnost hořící zápalkou nebo otevřeným plamenem a kontrolu vždy provádějte venku.
- **VAROVÁNÍ:** Provádějte **KONTROLU TĚSNOSTI** po každém připojení nebo výměně plynové láhve a také na začátku grilovací sezóny.
- **VAROVÁNÍ:** Gril se smí používat teprve po odstranění všech netěsností.

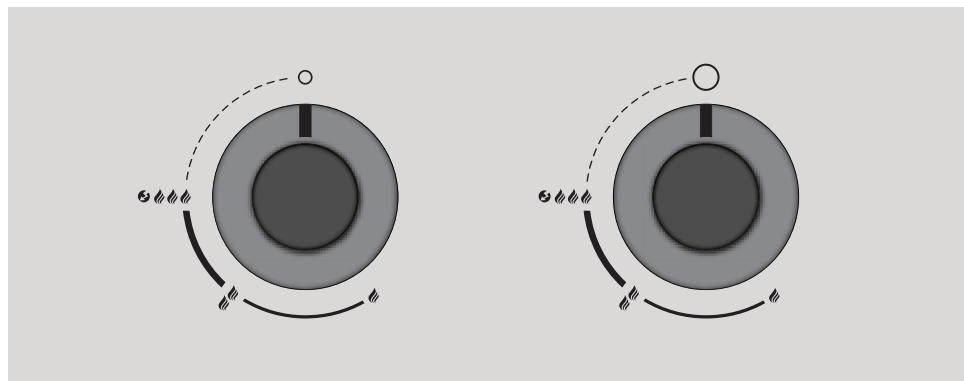
1. Knoflík k regulaci množství plynu musí být nastavený do polohy ○.
2. Otevřete přívod plynu na láhvi a potřete pomocí štětce všechny díly vedoucí plyn (připojení k plynové láhvi / regulátor tlaku plynu / plynovou hadici / vstup plynu / spoj na ventilu) dodaným mýdlovým roztokem nebo vlastním mýdlovým roztokem z 50 % tekutého mýdla a 50 % vody. Můžete použít i sprej k vyhledávání netěsností.
3. Vznik bublin mýdlového roztoku ukazuje netěsná místa. Uzavřete přívod plynu na plynové láhvi.
4. Pokud je to možné, odstraňte netěsnosti dotažením spojů, nebo vyměňte vadné díly.
5. Zopakujte kroky 1 a 2.
6. Pokud nelze netěsnosti odstranit, obraťte se na svého specializovaného prodejce plynových spotřebičů.



6. VYSVĚTLIVKY KE KOTLOVÉMU GRILU

6.1 VYSVĚTLENÍ SYMBOLŮ NA OVLÁDACÍM PANELU

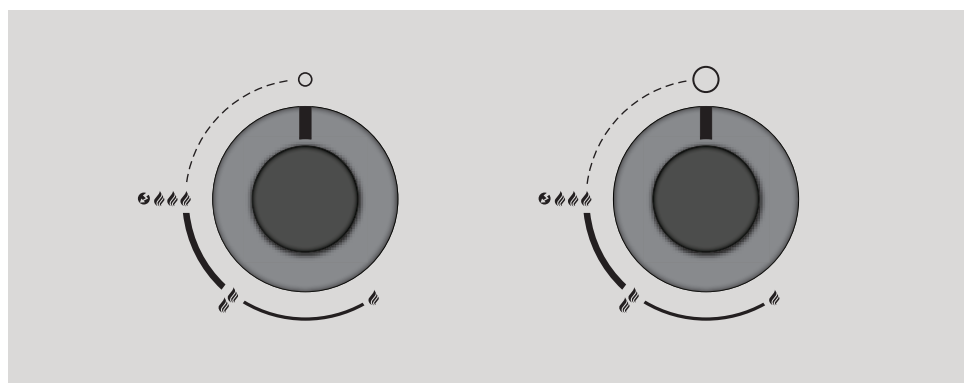
Stupně tepla a zapalování



- : Vypnuto
- 🔥 : Nízký výkon
- 🔥🔥 : Střední výkon
- 🔥🔥🔥 : Vysoký výkon
- 🔥🔥🔥⚡ : Zapalování

6.2 SYSTÉMY HOŘÁKŮ

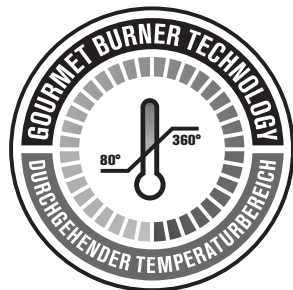
Grilovací systémy se dvěma otočnými ovladači



Otočný ovladač vpravo dosahuje na stupni 🔥🔥🔥 maximálního výkonu a na 🔥 nejnižšího výkonu. Je dimenzovaný pro používání při středních až vysokých teplotách.

Otočný ovladač vlevo dosahuje na stupni 🔥🔥🔥 maximálního výkonu a na 🔥 nejnižšího výkonu. Je dimenzovaný pro používání při středních až nízkých teplotách.

6.3 GOURMET BURNER TECHNOLOGY (GBT)



Vestavný gril AROSA 570 G je vybaven hořáky nejnovější generace, díky kterým můžete využívat nepřerušené rozpětí teplot od 80–360 stupňů v celém svém rozsahu. To přináší zcela nové možnosti využití grilu, protože můžete grilovat, vařit nebo péct při jakékoli teplotě.

6.4 GAS SAFETY SYSTEM (GSS)



Vestavný gril AROSA 570 G je vybaven inovativním systémem GAS SAFETY SYSTEM (GSS), který má níže popsané vlastnosti:

FLAME GUARD

FLAME GUARD je uzavřený systém zapalování a plamene. Po otevření plynového kohoutu a stisknutí tlačítka zapalování dojde k zapálení. Systém FLAME GUARD chrání plamen před povětrnostními vlivy, např. před silným větrem, a zajišťuje, aby se hořáky samy znovu zapálily, pokud dojde k náhodnému zhasnutí plamene*. Zapálené hořáky tak fungují stabilně v různých povětrnostních podmínkách (např. při větru).

Výhody:

- Plamen hořáků je dobře chráněn před povětrnostními vlivy.
- Grilovat je možné při velmi nízkých teplotách od 80 °C, i při větru.
- Zamezení unikajícího, nezapáleného plynu.

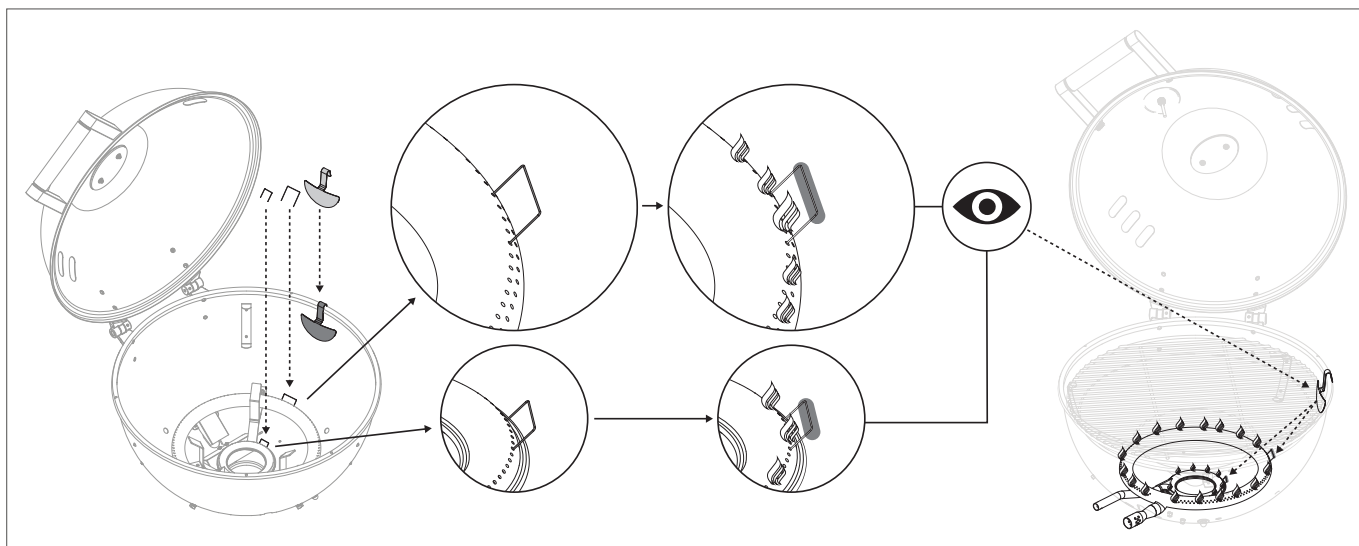
- * • **VAROVÁNÍ:** Nelze stoprocentně zaručit, že hořáky v extrémních povětrnostních podmínkách nezhasnou. Při manipulaci s plynem nenechávejte gril za provozu nikdy bez dozoru. Všechny testy proběhly v laboratorních podmínkách.

FLAME CHECK

FLAME CHECK je bezpečnostním prvkem umožňujícím dodatečnou vizuální kontrolu. Dva žhavicí dráty vložte po jednom do malého a velkého kruhového hořáku. Když se dráty po zapálení grilu rozžhají, intenzivně svítí. Do grilu jednoduše zavěste zrcátko, a tím žhavý drát zvenku dobře uvidíte. Můžete se tak dodatečně ujistit, že jsou hořáky opravdu zapálené.







Výhoda:

- Dodatečné, vizuální ujištění, že jsou hořáky zapálené a neuniká plyn



6.5 SAFETY LIGHT

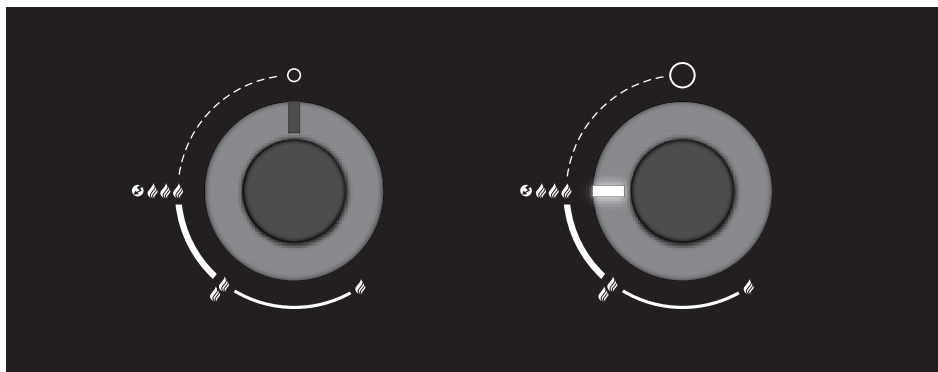
- **VAROVÁNÍ:** Nezapomeňte po ukončení grilování zavřít přívod plynu na plynové láhvi a zavřít plynový kohout.

System SAFETY LIGHT Vašeho grilu se aktivuje, jakmile se knoflík k regulaci množství plynu otočí z polohy  proti směru hodinových ručiček ve směru     , a tím se otevře přívod plynu. V regulačních kolečkách je dioda LED. Napájení systému SAFETY LIGHT je zajištěno bateriemi AAA, které jsou součástí dodávky.

Výhoda:

- System Safety Light vás upozorní, pokud je ještě otevřený ventil a mohl by být přiváděn plyn.

OVLÁDACÍ PANEL GRILU AROSA 570 – OTOČNÝ OVLADAČ S FUNKCÍ SAFETY LIGHT



6.6 VYSVĚTLENÍ TRYCHTÝŘOVÉHO SYSTÉMU

6.6.1 ZÁKLADNÍ POLOHA



Základní poloha trychtýře je vhodná pro většinu použití při grilování. Zajišťuje jedinečnou cirkulaci tepla uvnitř kotle. Grilované pokrmy budou dokonale rovnoměrně propečené bez nutnosti je během grilování otáčet. Maso, ryby, zelenina atd. budou obzvláště šťavnaté, křehké a křupavé.

Základní poloha se tak výborně hodí pro přípravu jakéhokoli druhu masa, šetrně grilovaných ryb, zapékání a k přípravě křupavé zeleniny, pizzy, chleba nebo slaných koláčů.

6.6.2 POLOHA PRO PŘÍMÉ GRILOVÁNÍ



Otočením trychtýře do polohy pro přímé grilování se veškerý žár soustředí do horké zóny uprostřed mřížky. Pro tento způsob přípravy se perfektně hodí speciálně navržené příslušenství **OUTDOORCHEF**, jako pánev Barbecue Wok, aromatizační pánvička nebo litinová grilovací deska.

Přímé grilování nejlépe využijete, pokud budete chtít vmžiku orestovat steak z tuňáka, svatojakubské mušle nebo wok zeleninu.

7. OBSLUHA KOTLOVÉHO GRILU

7.1 PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

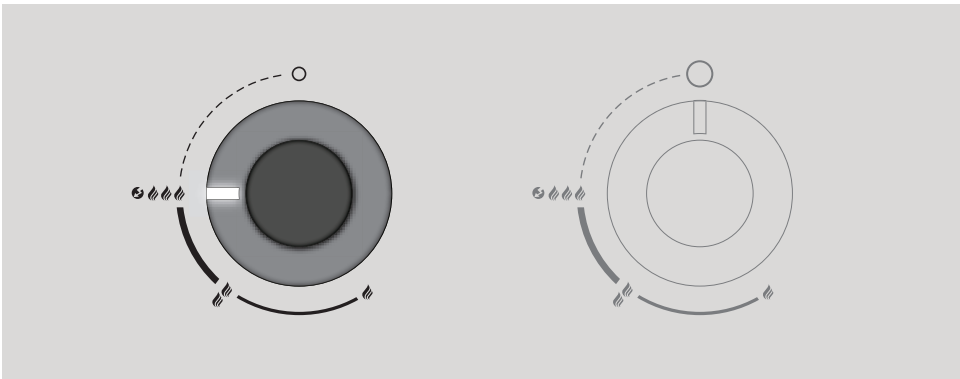
1. Vyčistěte všechny díly, které přicházejí do styku s potravinami.
2. Zkontrolujte všechny díly vedoucí plyn, jak je popsáno v kapitole **KONTROLA TĚSNOSTI**. Udělejte to i tehdy, pokud byl Váš gril dodán prodejcem ve smontovaném stavu.
3. Vypalujte gril po dobu asi 20–25 minut na stupni 🔥🔥🔥.

7.2 PŘED GRILOVÁNÍM

- **VAROVÁNÍ:** Během grilování měňte polohu trychtýře jen s rukavicemi chránícími před vysokou teplotou.
 - **VAROVÁNÍ:** Při grilování nebo vaření v poloze s otočeným trychtýřem při výkonu 🔥🔥🔥 nechte víko otevřené. Pouze na stupni 🔥 – 🔥🔥 lze i při přímém grilování pracovat se zavřeným víkem.
 - **POZOR:** Zachycený horký tuk v záchytné misce může způsobit popáleniny. Před odstraněním ze záchytné misky nechte tuk nejprve zcela vychladnout.
4. Umístěte trychtýř do požadované polohy (základní poloha nebo poloha pro přímé grilování).
 5. Je-li třeba, zvolte odpovídající příslušenství.
 6. Předehřívejte gril s uzavřeným víkem po dobu asi 10–15 minut na stupni 🔥🔥🔥 (v základní poloze).
 7. Položte potraviny určené ke grilování na grilovací rošt a teplotu si plynule regulujte dle svého přání v rozsahu 🔥 – 🔥🔥🔥.















7.3 NÁVOD K ZAPALOVÁNÍ

- **VAROVÁNÍ:** Gril nikdy nezapaluje s uzavřeným víkem.
1. Zajistěte, aby byly všechny spoje mezi plynovou hadicí, regulátorem tlaku plynu a plynovou láhví pevně našroubované (postupujte podle pokynů v kapitole **KONTROLA TĚSNOSTI**).
 2. Otevřete víko grilu.
 3. Otevřete přívod plynu na plynové láhvi.
 4. Stiskněte knoflík k regulaci množství plynu požadovaného velkého kruhového hořáku a otáčejte jím proti směru hodinových ručiček na stupeň 🔥🔥🔥🔥. Držte knoflík k regulaci množství plynu stlačený, dokud nezačne hořet plyn.




5. Pokud se plyn během 5 sekund nezapálí, nastavte knoflík k regulaci množství plynu na ○. Počkejte 2 minuty, aby mohl nespálený plyn uniknout. Potom zopakujte bod 4.
6. Není-li možné gril po 3 pokusech zapálit, vyhledejte příčiny (jak je popsáno v odstavci **ODSTRAŇOVÁNÍ PORUCH**).

7.4 TEPLOTNÍ ROZSAH / POUŽITÍ MODELU AROSA 570 G

	TEPLOTA	OTOČNÝ OVLADAČ VLEVO	OTOČNÝ OVLADAČ VPRAVO
min.	cca 80*		
mid.	cca 120*		
max.	cca 170*		
min.	cca 170*		
mid.	cca 240*		
max.	cca 300*		
absolutní maximum	cca 360*		

* Orientační hodnoty bez povětrnostních vlivů

7.5 PO GRILOVÁNÍ

1. Umístěte regulační knoflík množství plynu každého hořáku na .
2. Uzavřete přívod plynu na plynové láhvi.
I při prázdné láhvi je nutné kohoutek na láhvi uzavřít.
3. Nechte gril úplně vychladnout a vyčistěte jej.
4. Zakryjte gril vhodným víkem.

7.6 ČIŠTĚNÍ GRILU

- **VAROVÁNÍ:** Při čištění vnitřku grilu kolem hořáků dávejte pozor, aby se nepoškodily díly hořáků.

ČIŠTĚNÍ VNĚJŠÍCH KOMPONENTŮ GRILU

UPOZORNĚNÍ: K čištění povrchu grilu nikdy nepoužívejte čistič skla nebo jiné čističe v láhvi s rozprašovačem – takové prostředky by mohly povrch rozleptat.

Vnější komponenty a odkládací plochy čistěte jen běžnými, neagresivními čisticími prostředky (např. běžným prostředkem na umývání nádobí). V případě, že použijete speciální čistič grilu (nedoporučujeme), vyzkoušejte jej nejdříve na neviditelném místě.

ČIŠTĚNÍ VNITŘNÍCH KOMPONENTŮ GRILU

UPOZORNĚNÍ: Při čištění pomocí nylonového kartáče na čištění grilů vždy počkejte, až gril zcela vychladne.

Díky jedinečnému trychtýřovému systému je mezi jednotlivými grilováními potřebné jen velmi malé čištění, protože většina tuku se buď odpaří, nebo odteče do záchytné misky.

Doporučené čištění v případě silnějšího znečištění:

1. Rozpalte gril na cca 10 minut na plný výkon tak, aby se spálily zbytky potravin (zbytky masa, mastnota, cukr z marinád atd.).
2. Gril poté nechte zcela vychladnout, aby všechny zbytky potravin ztuhly/ztvrdly (čištění je pak mnohem jednodušší a efektivnější).

3. Pro nejlepší výsledek vyčistěte rošt kartáčem na čištění grilu s nylonovými nebo mosaznými drátky OUTDOORCHEF (nepoužívejte ocelové drátky).
4. Odejměte grilovací rošt a vyčistěte trychtýř pomocí kartáče na trychtýře OUTDOORCHEF.

TIP: V případě, že čistíte grilovací rošt po každém použití, nemusíte jej před další grilovací párty čistit.

7.7 ÚDRŽBA GRILU

- Pravidelná údržba Vašeho grilu zaručuje jeho bezvadné fungování.
- Kontrolujte všechny díly vedoucí plyn alespoň dvakrát ročně a pokaždé po delším skladování. Pavouci a jiný hmyz mohou způsobit ucpání, které se musí před použitím odstranit.
- Pokud se grilem pravidelně pojíždí na nerovném terénu, zkontrolujte občas, zda jsou všechny šrouby ještě pevně dotažené.
- Pokud gril delší dobu nepoužíváte, měli byste před dalším použitím provést **KONTROLU TĚSNOSTI**. Máte-li jakékoli pochybnosti, obraťte se prosím na Vašeho dodavatele plynu nebo na prodejce.
- Pro zabránění poškození korozí namažte před delším skladováním všechny kovové součástky olejem.
- Po delším skladování a minimálně jednou během grilovací sezóny byste měli zkontrolovat, zda nejsou na plynové hadici praskliny, ohnutá („zalomená“) místa a jiná poškození. Poškozená hadice se musí ihned vyměnit, jak je popsáno v kapitole **BEZPEČNOSTNÍ POKYNY**.
- Chraňte svůj gril po úplném vychladnutí vhodným víkem OUTDOORCHEF před povětrnostními vlivy.
- Pro zamezení kondenzování vody v grilovacím teploměru nechte gril po čištění nebo dešti vždy zcela vyschnout.
- Aby nedocházelo k hromadění vlhkosti, víko po dešti suňte. Víko je k dostání u Vašeho prodejce grilů.

8. VYSVĚTLIVKY K BLAZING / COOKING ZONE

8.1 SYMBOLY NA OVLÁDACÍM PANELU

Stupně tepla a zapalování



- : Vypnuto
- 🔥 : Nízký výkon
- 🔥🔥 : Střední výkon
- 🔥🔥🔥 : Vysoký výkon
- 🔥🔥🔥⚡ : Zapalování

Hořák dosahuje na stupni 🔥🔥🔥 maximálního výkonu a na 🔥 nejnižšího výkonu.

8.2 BLAZING ZONE®

8.2.1 GRILOVÁNÍ POMOCÍ INFRAČERVENÉHO ZÁŘENÍ

Jak funguje infračervený hořák?

Plamen plynu, který začne hořet při zapálení jednotky BLAZING ZONE® PLUS se rovnoměrně rozloží po ploše keramické desky a na povrchu přitom vydává infračervené záření, z něhož vychází intenzivní přímý žár až 900 °C na grilovaný pokrm. Díky tomu lze dosáhnout mnohem vyšších teplot než s běžným plynovým hořákem.

8.2.2 DVĚ OBLASTI POUŽITÍ

BLAZING ZONE® PLUS není jen tak ledajakým keramickým hořákem. Na rozdíl od běžných keramických hořáků má mnohem širší rozsah teplot. Zatímco většina keramických hořáků funguje pouze ve vysokoteplotní oblasti (600–900 °C), umožňuje BLAZING ZONE® PLUS díky sofistikovanému systému grilování i při středně vysokých teplotách od 200 °C do 350 °C, stejně jako na běžném plynovém grilu.

Systém je založen na moderním zařízení HEAT DIFFUSER, které zadržuje teplo a rovnoměrně jej rozmisťuje na rošt.



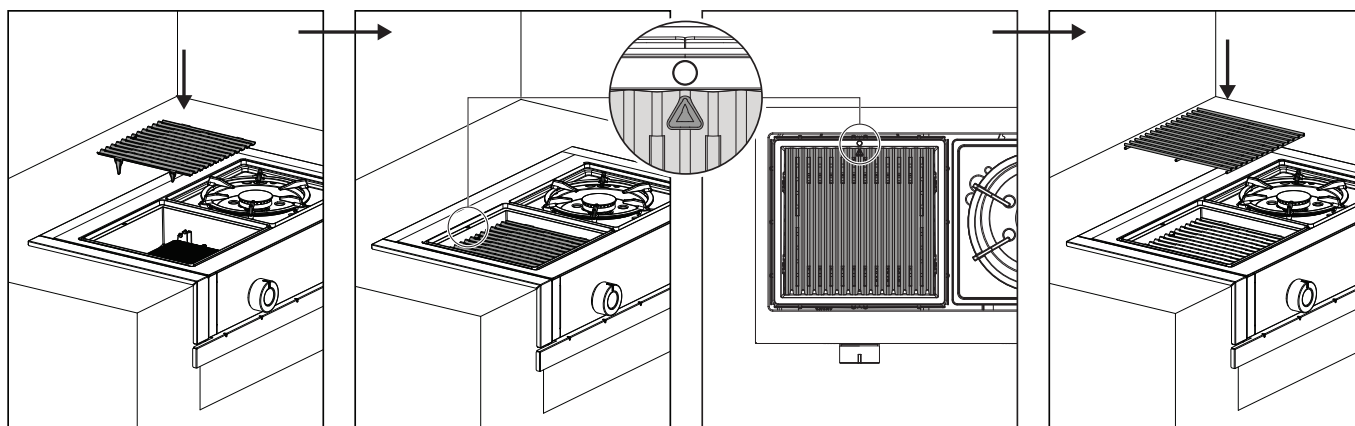


Můžete tak při maximálním žáru až přes 900 °C připravit steaky apod. s perfektní kůrčičkou. Stačí odejmout HEAT DIFFUSER.

Pokud máte v úmyslu připravovat citlivější potraviny, jako jsou ryby, drůbež nebo zelenina, při střední teplotě (200–350 °C) a vyhnout se hoření odkapávající mastnoty, použijte HEAT DIFFUSER, který rozprostře teplo po větší ploše roštu a zajistí rovnoměrný žár – tak jako u klasického plynového grilu.

Sami si tak můžete vybrat, zda chcete grilovat při maximálním žáru přes 900 °C, nebo při nižších teplotách 200 – 350°C – pro maximální flexibilitu!

8.2.3 VLOŽENÍ ZAŘÍZENÍ HEAT DIFFUSER



8.3 COOKING ZONE

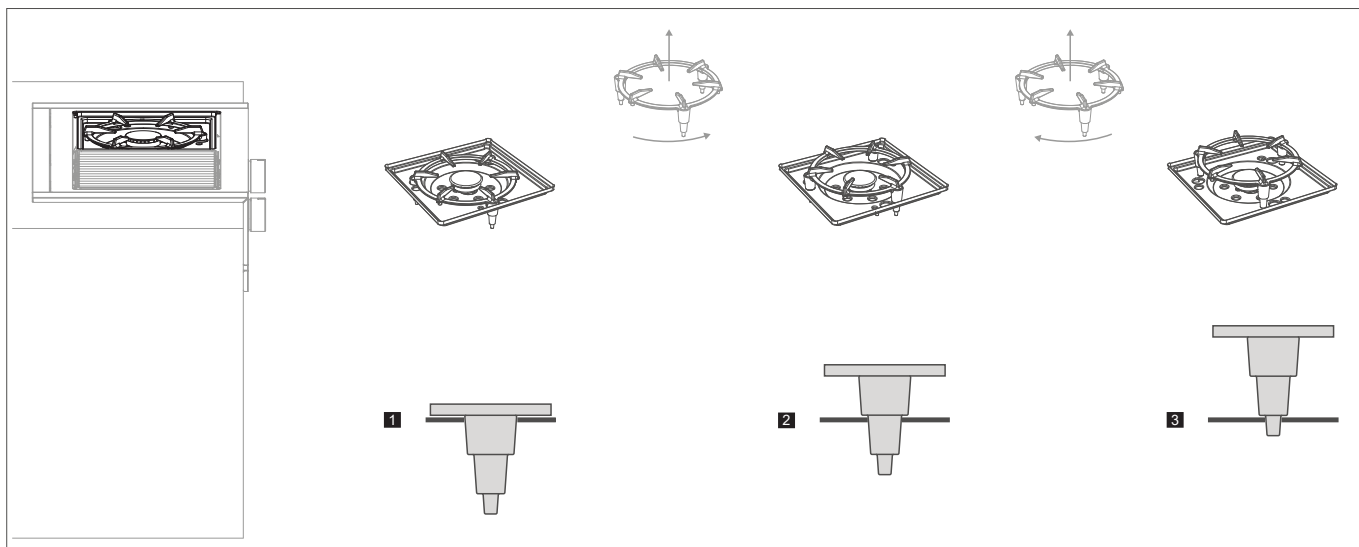
8.3.1 TŘI OBLASTI POUŽITÍ

Kompletně nově vyvinutá COOKING ZONE je, jak už sám název napovídá, více než jen obyčejný boční vaříč – k dispozici totiž máte mnohem širší rozsah teplot. Zatímco běžné boční vaříče jsou koncipovány pro střední a vyšší teploty, na COOKING ZONE lze připravovat i pokrmy, které vyžadují menší žár (omáčky na těstoviny, polévky, vývary atd.).

Umožňuje to inovace hořáku a možnost provozovat boční vaříč na 3 různých výškových úrovních.

Díky konkávnímu tvaru masivního litinového nástavce lze na COOKING ZONE báječně pracovat také s grilovací pánví OUTDOORCHEF BBQ Wok, pro niž je nástavec jako ulitý (bez adaptéru).

Nastavení výšky litinového nástavce



Ochranné krytky pro litinový nástavec

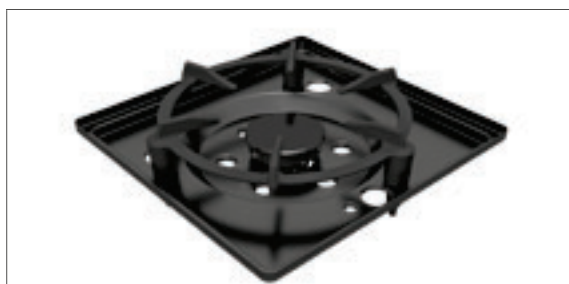
Pro litinový nástavec vždy použijte dodané silikonové krytky. Chrání otvory pro výškové nastavení roštu před poškrábáním.



Vysoký žár

V kombinaci s otočným ovladačem zařízení pokrývá různé případy použití v horní oblasti teplot

- Prudké osmahnutí masa, ryb a zeleniny



Střední žár

V kombinaci s otočným ovladačem zařízení pokrývá různé případy použití ve střední oblasti teplot

- Osmahnutí/dušení masa, ryb a zeleniny
- Osmahnutí zeleniny s vysokým podílem škrobu, např. bramboráky, bramborové rosti atd.




Nižší žár

V kombinaci s otočným ovladačem zařízení pokrývá různé případy použití ve spodní oblasti teplot

- Vaření omáček, polévek, dušené a rýžové pokrmy


9. OVLÁDÁNÍ BLAZING / COOKING ZONE

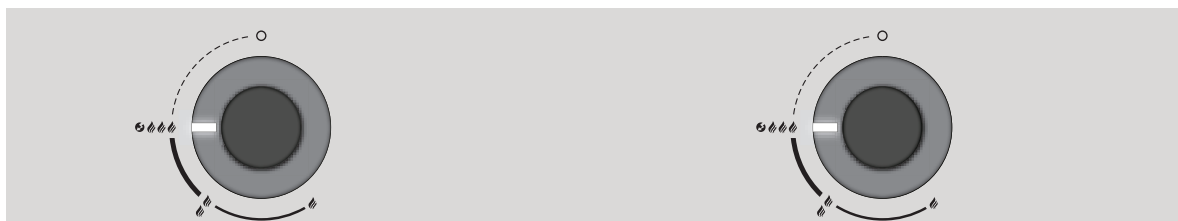
9.1 PŘED PRVNÍM POUŽITÍM


1. Vyčistěte všechny díly, které přicházejí do styku s potravinami.
2. Zkontrolujte všechny díly vedoucí plyn, jak je popsáno v kapitole **KONTROLA TĚSNOSTI**. Udělejte to i tehdy, pokud byl Váš gril dodán prodejcem ve smontovaném stavu.
3. Vypalujte gril po dobu asi 20–25 minut na stupni .

9.2 NÁVOD K ZAPALOVÁNÍ

UPOZORNĚNÍ: Platí pro oba hořáky (BLAZING ZONE® a COOKING ZONE).









1. Zajistěte, aby byly všechny spoje mezi plynovou hadicí, regulátorem tlaku plynu a plynovou láhví pevně našroubované (postupujte podle pokynů v kapitole **KONTROLA TĚSNOSTI**).
2. Otevřete přívod plynu na plynové láhvi.
3. Stiskněte knoflík k regulaci množství plynu jednotky BLAZING ZONE® a/nebo COOKING ZONE a otáčejte jím proti směru hodinových ručiček na stupeň . Držte knoflík k regulaci množství plynu stlačený, dokud nezačne hořet plyn.




4. Pokud se plyn během 5 sekund nezapálí, nastavte knoflík k regulaci množství plynu na . Počkejte 2 minuty, aby mohl nespálený plyn uniknout. Potom zopakujte bod 3.
5. Není-li možné hořák jednotky BLAZING ZONE® a/nebo COOKING ZONE po 3 pokusech zapálit, zkontrolujte příčiny (jak je popsáno v odstavci **ODSTRAŇOVÁNÍ PORUCH**).

9.3 BLAZING ZONE®

9.3.1 PŘED GRILOVÁNÍM









- **VAROVÁNÍ:** Pracujte vždy pouze v rukavicích odolných proti žáru.
Než sáhnete na součásti, **nechte zařízení BLAZING ZONE®** vždy nejdříve vychladnout.
Pro manipulaci s grilovacím roštem a vyjmutí zařízení HEAT DIFFUSER použijte rukojeť na grilovací rošt, která je součástí dodávky.
1. Grilovací rošt a HEAT DIFFUSER umístěte do požadované polohy.
 2. BLAZING ZONE® přehřejte přibližně 10 minut na požadovaném stupni  –   .
 3. Položte potraviny určené ke grilování na grilovací rošt a teplotu si regulujte podle svého přání v rozsahu  –   .

9.3.2 PO GRILOVÁNÍ


1. Otočte regulační knoflík množství plynu hořáku na .
2. Uzavřete přívod plynu na plynové láhvi.
I při prázdné láhvi je nutné kohoutek na láhvi uzavřít.
3. Nechte BLAZING ZONE® zcela vychladnout a poté vyčistěte grilovací rošt.
4. Zakryjte gril a celou BLAZING / COOKING ZONE vhodným víkem.

9.4 COOKING ZONE

9.4.1 PŘED VAŘENÍM

- **VAROVÁNÍ:** Pracujte vždy pouze v rukavicích odolných proti žáru.
Nechte COOKING ZONE vždy nejdříve zcela vychladnout, než sáhnete na součásti.
1. Umístěte litinový nástavec do požadované polohy (3 výškové stupně).
 2. Položte pánev, např. pánev Wok, na litinový nástavec a 5 minut ji rozehřejte na požadovaném stupni  –   .
 3. Vložte do pánve suroviny určené ke grilování a teplotu si regulujte podle svého přání v rozsahu  –   .

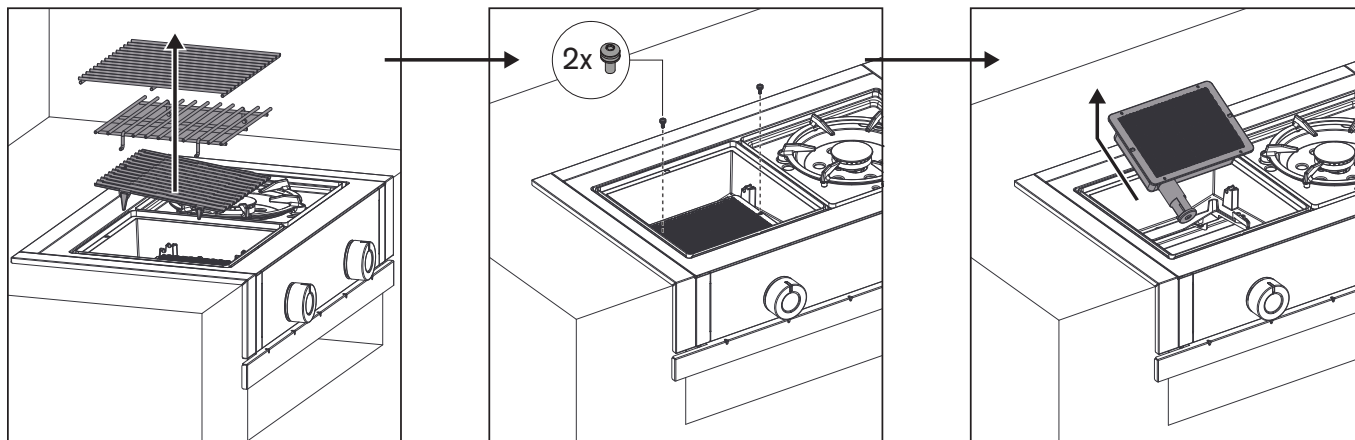
9.4.2 PO VAŘENÍ

1. Otočte regulační knoflík množství plynu hořáku na .
2. Uzavřete přívod plynu na plynové láhvi.
I při prázdné láhvi je nutné kohoutek na láhvi uzavřít.
3. Nechte COOKING ZONE zcela vychladnout a teprve poté vyčistěte plochu pod litinovým nástavcem.
4. Zakryjte gril a celou BLAZING / COOKING ZONE vhodným víkem.

9.5 ČIŠTĚNÍ BLAZING ZONE®

Doporučujeme čistit Váš BLAZING ZONE® po každém třetím grilování. Jednoduše vyjměte grilovací rošt a HEAT DIFFUSER a umyjte je v myčce. Vnitřek vytřete suchou utěrkou a vyprázdněte záchytnou misku na tuk.

Dále Vám doporučujeme jednou za rok demontovat hořák jednotky BLAZING ZONE® a všechny okolní součásti vyčistit od pavučin a zbytků po grilování.



Po vyjmutí jednotky BLAZING ZONE® postupujte následovně:

1. Zkontrolujte, zda není hořák zdeformovaný nebo v něm nejsou trhliny.
2. Trubky Venturi (část trubky na hořáku) lze vyčistit/vykartáčovat pomocí úzkého kartáče na láhve.
3. Vyčistěte vnitřní stranu nosného rámu BLAZING ZONE®, nepoužívejte přitom žádné agresivní nebo hořlavé čisticí prostředky.
4. Poté vložte kompletní BLAZING ZONE® zpět do postranního stolku, postupujte přitom podle samostatného návodu k montáži.

DŮLEŽITÉ: Pokud použijete pro čištění čisticí prostředky, musíte nechat gril po vyčištění dobře vyschnout. Pro urychlení schnutí můžete jednotku BLAZING ZONE® zapnout a nechat ji na nejvyšším stupni několik minut vypalovat.

9.6 ÚDRŽBA

Pravidelná údržba Vaší jednotky BLAZING / COOKING ZONE zaručuje její bezvadné fungování.

- Kontrolujte všechny díly vedoucí plyn alespoň dvakrát ročně a pokaždé po delším skladování. Pavouci a jiný hmyz mohou způsobit ucpaní, které se musí před použitím odstranit.
- Pokud se grilem pravidelně pojíždí na nerovném terénu, zkontrolujte občas, zda jsou všechny šrouby ještě pevně dotažené.
- Pokud gril delší dobu nepoužíváte, měli byste před dalším použitím provést **KONTROLU TĚSNOSTI**. Máte-li jakékoli pochybnosti, obraťte se prosím na Vašeho dodavatele plynu nebo na prodejce.
- Pro zabránění poškození korozi namažte před delším skladováním všechny kovové součástky olejem.
- Po delším skladování a minimálně jednou během grilovací sezóny byste měli zkontrolovat, zda nejsou na plynové hadici praskliny, ohnutá („zalomená“) místa a jiná poškození. Poškozená hadice se musí ihned vyměnit, jak je popsáno v kapitole **BEZPEČNOSTNÍ POYKYNY**.
- Abyste se mohli ze svého grilu a jednotky BLAZING / COOKING ZONE radovat co nejdéle, chraňte gril po jeho úplném vychladnutí vhodným víkem OUTDOORCHEF před povětrnostními vlivy.
Aby nedocházelo k hromadění vlhkosti, víko po dešti sundejte. Víko je k dostání u Vašeho prodejce grilů.

9.7 GRILOVACÍ ROŠTY Z NEREZOVÉ OCELI JEDNOTKY BLAZING® ZONE

POUŽITÍ

Povrch grilovacího roštu by měl být vždy lehce naolejovaný, aby se grilovaný pokrm nespálil. Používejte rostlinný olej s vysokým kouřovým bodem (např. avokádový nebo řepkový olej).

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Grilovací rošty z nerezové oceli očistěte před prvním použitím vodou nebo jemným mýdlovým roztokem. Během používání na grilu se dotýkejte roštů pouze v grilovacích rukavicích. Nepokládejte grilovací rošty z nerezové oceli v horkém stavu na hořlavé nebo choulostivé povrchy.

ČIŠTĚNÍ

Při čištění dodržujte následující body:

- Nechte grilovací rošty z nerezové oceli vypálit na grilu při plném výkonu po dobu asi 10 minut.
- Poté nechte grilovací rošt zcela vychladnout, aby zbytky po grilování ztuhly.
- K čištění používejte kartáč s nylonovými nebo mosaznými drátky (ne s ocelovými drátky).
- Při odolném znečištění: Použijte čistič grilů OUTDOORCHEF CHEF.

POKYN

Po vyčištění lehce potřete stolním olejem (např. avokádový nebo řepkový olej), který lze rozpálit na vysokou teplotu.

10. ODSTRAŇOVÁNÍ PORUCH

Hořák se nezapálí:

- Zkontrolujte, zda je otevřený přívod plynu na plynové láhvi.
- Zajistěte, aby bylo v láhvi dostatečné množství plynu.
- Zkontrolujte, zda jiskry z elektrody přeskakují na hořák.
 - **POZOR:** Tato kontrola se smí provádět pouze s uzavřeným přívodem plynu!

Jiskra nepřeskakuje:

- Zajistěte, aby byla baterie správně vložená (u grilů s elektrickým zapalováním).
- Vzdálenost mezi hořákem a elektrodou smí být jen 5-8 mm.
- Zkontrolujte, zda jsou kabely zapojené v elektrickém zapalování a elektrodě a pevně drží.
- Vložte dvě nové baterie (typ AAA, LR03, 1,5 V) do elektrického zapalování.

Žádný nebo jen velmi malý výkon:

- Zkuste zkontrolovat, zda hořáky nejsou ucpané hmyzem, pavouky nebo pavučinami.

Více informací o čištění hořáků najdete zde:

<https://de.outdoorchef.com/blogs/fragen-tipps/wie-reinige-ich-meinen-brenner>

SYSTÉM SAFETY LIGHT nefunguje:

- Zkontrolujte, zda je otevřený přívod plynu na knoflíčích k regulaci množství plynu. (Při uzavřeném ventilu plynové láhve).
- Zajistěte, aby byly baterie pro systém Safety Light správně vloženy.
- Vložte nové baterie.

Nepodaří-li se Vám gril pomocí výše uvedených opatření uvést do provozu, spojte se prosím s Vaším prodejcem.

11. SPOTŘEBITELSKÁ ZÁRUKA / ODPOVĚDNOST ZA VADY

Podrobné informace o spotřebitelské záruce / odpovědnosti za vady najdete ve Všeobecných obchodních podmínkách (VOP) na <https://www.outdoorchef.com/agb>

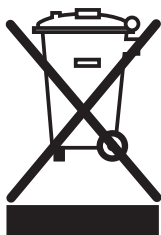
Registrovaná značka OUTDOORCHEF je zastupována následujícím podnikem:

Outdoorchef AG | Eggbühlstrasse 28 | Postfach | 8050 Zürich, Švýcarsko | www.outdoorchef.com

* Potvrzení prodejce naleznete na naší webové stránce OUTDOORCHEF.COM

** Výrobní číslo a číslo výrobku naleznete na nálepce s údaji na Vašem grilu (viz první odstavec tohoto **NÁVODU K OBSLUZE**).

12. LIKVIDACE ODPADU



Toto označení odkazuje na to, že tento produkt a baterie, které obsahuje, nesmí být likvidovány s domovním odpadem nikde v EU. Abyste předešli možnému poškození životního prostředí nebo zdraví způsobenému nekontrolovanou likvidací odpadu, recyklujte jej zodpovědně. Chcete-li vrátit použité zařízení, použijte systém vracení a sběru nebo kontaktujte prodejce, u kterého byl produkt zakoupen. Tento produkt můžete použít k ekologické recyklaci.

Před odnesením na místo likvidace prosím baterie ze zařízení vyjměte a zlikvidujte v souladu s místními předpisy.

13. TECHNICKÉ INFORMACE

AROSA 570 G

CE	0063 BP 3505
Plyn	butan G30 / propan G31
I ₃₊ (28/30/37 mbar)	butan 30 mbar / propan 37 mbar
I _{3B/P} (30 mbar)	butan/propan 30 mbar
I _{3B/P} (50 mbar)	butan/propan 50 mbar
Spotřeba plynu celkem	686 g/hod.

KOTEL

Výkon	
- malý hořák	2,90 kW H _S
Spotřeba plynu	210 g/hod.
- velký hořák	6.60 kW H _S
Spotřeba plynu	476 g/hod.
Trysky (28–30/37 mbar)	
- tryska malý hořák	0,78 mm / označení: BD
- tryska velký hořák	1,22 mm / označení: BG
Trysky (50 mbar)	
- tryska malý hořák	0,68 mm / označení: AU
- tryska velký hořák	1,06 mm / označení: AI

BLAZING ZONE®

Výkon	3,40 kW H _S
Spotřeba plynu	238 g/hod.
Trysky (28–30/37 mbar)	0,86 mm / označení: CG
Trysky (50 mbar)	0,74 mm / označení: CF

COOKING ZONE

Výkon	2,90 kW H _S
Spotřeba plynu	206 g/hod.
Trysky (28–30/37 mbar)	0,82 mm / označení: BH
Trysky (50 mbar)	0,72 mm / označení: AO

Elektrické zapalování

Pro provoz elektrického zapalování potřebujete dvě baterie (typ AAA, LR03, 1,5 V).

Upozornění k ukazateli teploty

Odchylka ukazatele od teploměru může být +/-10 %.

Webová stránka

Další informace, tipy a triky, recepty a všechny důležité informace k produktům OUTDOORCHEF naleznete na 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, www.ekokom.cz a ve veřejně přístupném registru míst zpětného odběru vedeném Ministerstvem životního prostředí na internetové adrese **www.mzp.cz**.

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

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

Informujte se u svého prodejce.



PAPÍR



SKLO



PLASTY



ELEKTRO



KOV

Řiďte se prosím značkami na daném výrobku:

Přispějete tak ke správné likvidaci, obnově a recyklaci výrobku.

Děkujeme Vám

David Lužný

Plumlovská 3614, Prostějov 796 04

IČO: 756 72 201, DIČ: CZ8208093498

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

