

GRILOVACÍ MODUL HEAT

(HEAT X-245 K | HEAT X-415 RB K | HEAT X-515 RB K)

Uživatelský manuál



1. SÉRIOVÉ ČÍSLO VAŠEHO GRILU A PROČ JE TO DŮLEŽITÉ	5
2. NÁVOD K POUŽITÍ	5
2.1 Uložení návodu	
3. DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE	6
3.1 Instalace a sestavení	
3.2 Používání	
3.3 Uskladnění	
4. PLYNOVÉ LÁHVE	9
5. PRVNÍ POUŽITÍ GRILU	10
5.1 Připojení hadice	
5.2 Test těsnosti	
6. OVLÁDACÍ KONZOLE	12
6.1 Hlavní vypínač	
6.2 Ovládací kolečko	
6.3 Ambientní osvětlení	
7. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM	13
8. VYSVĚTLENÍ VESTAVNÝCH STANIC HEAT X-415 A X-515	14
8.1 Dvojitý hořák	
8.2 Teplotní regulátor	
9. PROVOZ VESTAVĚNÝCH STANIC HEAT X-415 A X-515	15
9.1 Zapálení	
9.2 Před grilováním	
9.3 Po grilování	
9.4 Čištění a údržba grilovací komory	
9.5 Přímé a nepřímé grilování s HEAT	
9.6 Grilování ve dvou komorách	
9.7 Obsluha zadního hořáku	
9.8 Čištění a údržba zadního hořáku	
10. VYSVĚTLENÍ A OBSLUHA BLAZING ZONE/VARNÉ ZÓNY VESTAVNÉHO GRILU HEAT X-245	20
10.1. Vysvětlení Blazing Zone®	
10.2 Obsluha Blazing Zone®	
10.3 Čištění a údržba Blazing Zone®	
10.4 Vysvětlení varné zóny	
10.5 Obsluha varné zóny	
10.6 Čištění a údržba varné zóny	
11. BEZPEČNOSTNÍ OSVĚTLENÍ	25

12. POWER BANKA	26
13. ÚLOŽNÉ PROSTORY	26
14. PŘESOUVÁNÍ A MANIPULACE S MODULEM HEAT	26
15. POZNÁMKY K LITINOVÝM ROŠTŮM	27
16. ŘEŠENÍ OBTÍŽÍ	27
17. TECHNICKÉ INFORMACE	28
18. LIKVIDACE ODPADU	29
19. ZÁRUKA	30

1. SÉRIOVÉ ČÍSLO VAŠEHO GRILU A PROČ JE TO DŮLEŽITÉ

CE 0063
PIN: 0063BP3505

Typ:
Article No.:


Butan / Propane
G30 / G31
Cat. I _{3B/F}

Total rate overall Qn=9.70kW H_s(702g/h)

Outdoorchef AG
Eggbühlstrasse 28, 8050 Zürich

Serial No.:

50 mbar



DISTRIBUTION
Outdoorchef Deutschland GmbH
Wickerer Weg 13 -15, 65719 Hofheim am Taunus
Made in China

DŮLEŽITÉ:
Sériové číslo vašeho grilu najdete na zadní straně přiložené složky „**Manuál a inspirace**“. V závislosti na modelu grilu najdete sériové číslo také na datovém štítku, který je připevněn buď k rámu grilu, nebo k základní desce.
Sériové číslo a číslo položky jsou důležité pro bezproblémové zpracování požadavků, 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. NÁVOD K POUŽITÍ

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

2.1 ULOŽENÍ NÁVODU

Poznámka pro spotřebitele:

Tuto uživatelskou příručku musí spotřebitel uchovávat a mít ji vždy po ruce.

Poznámka pro instalačního technika:

Tato uživatelská příručka musí zůstat u spotřebitele.

3. DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Před použitím plynového grilu OUTDOORCHEF si prosím pečlivě přečtete 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. Přečtete 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.
- ⚠ **UPOZORNĚNÍ:** Označuje nebezpečné situace, které mohou vést k lehkým nebo středně těžkým zraněním, pokud nebudou tyto pokyny dodrženy.

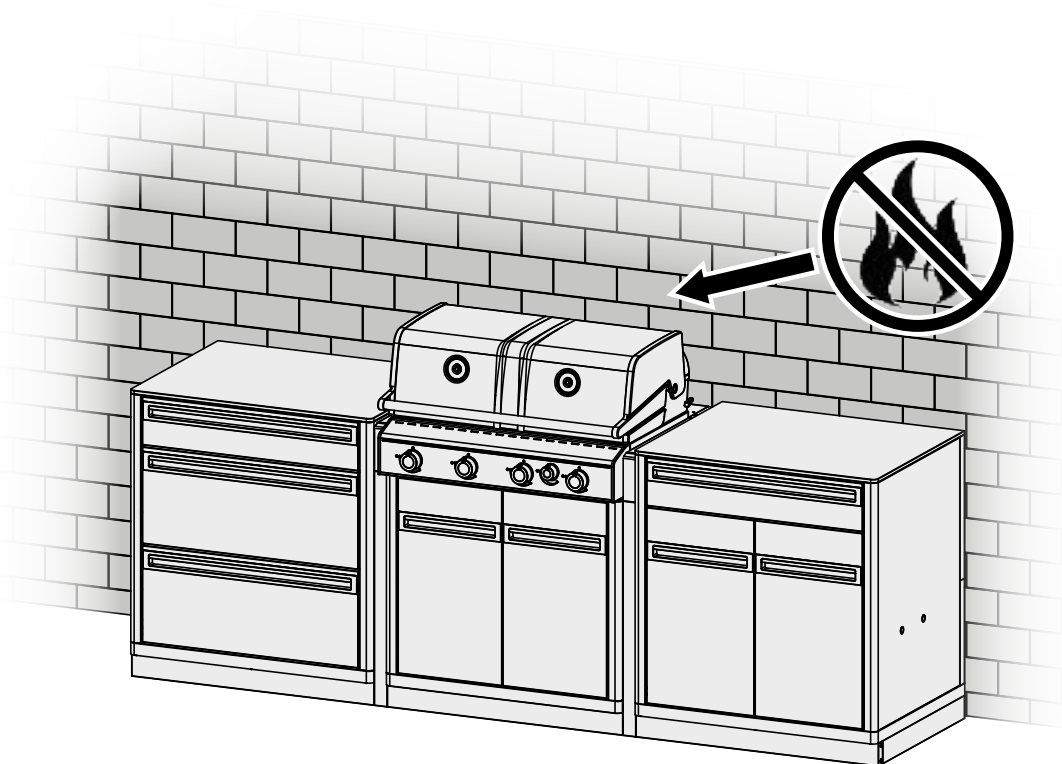
<p>⚠ NEBEZPEČÍ</p> <p>Pokud cítíte plyn:</p> <ul style="list-style-type: none">• Odpojte přívod plynu ke grilu.• Uhaste veškerý otevřený oheň.• Otevřete víko.• Pokud stále cítíte plyn, odstupte od grilu a okamžitě kontaktujte hasiče.	<p>⚠ VAROVÁNÍ</p> <ul style="list-style-type: none">• Neskladujte hořlavé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

3.1 INSTALACE A SESTAVENÍ

Před použitím spotřebiče si přečtěte pokyny

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

- ⚠ **NEBEZPEČÍ:** Ujistěte se, že vaše vestavná stanice je umístěna před nehořlavou a žáruvzdornou zadní stěnou nebo má bezpečnostní vzdálenost alespoň 1,5 metru od hořlavých předmětů.
- ⚠ **NEBEZPEČÍ:** Tato vestavná stanice není vhodná pro 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 zkroucená.
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 (plynové regulátor tlaku 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 POUŽÍVÁNÍ

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.

Neumisťujte žádné hořlavé kapaliny, materiály ani náhradní plynové lahve do blízkosti grilu. Nikdy neinstalujte gril ani plynovou lahev(e) v uzavřených prostorech 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 prostorech 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 ani jiné hořlavé povrchy, když je v provozu.

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:** Vyměňte hadici a regulátor tlaku plynu po 3 letech používání od data zakoupení. Ujistěte se, že regulátor tlaku plynu a hadice splňují odpovídající normy EN a normy 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. Před odpojením hadice nezapomeňte vypnout regulátor plynu a přívod plynu.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Pokud máte podezření, že z některých součástí uniká plyn, otočte regulační knoflík plynu do polohy  a uzavřete přívod plynu na kohoutku plynové lahve. Nechte díly, kterými vede plyn, zkontrolovat u specializovaného prodejce plynového zařízení.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Gril nikdy nenechávejte během provozu bez dozoru.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Během používání spotřebič nepřemisťujte.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Zbytkytukův odkapávacích miskách se mohou vznítit a způsobit požár.

Tyto je nutné po každém použití vyčistit.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Nikdy neblokujte velký otvor pro přívod vzduchu na dně mísy ani vzduchové štěrbinu ve víku.

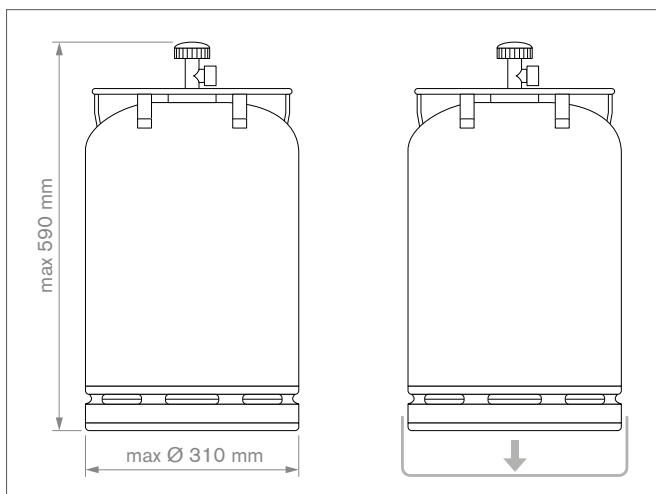
Větrací otvory v prostoru pro plynovou láhev nesmí být nikdy uzavřeny ani zakryty.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Během provozu nikdy nezakrývejte povrchy BLAZING ZONE® a VAŘÍCÍ ZÓNY, mohlo by dojít k nahromadění tepla.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Nikdy nestavte hrnce, pánve ani grilovací desky na BLAZING ZONE®, smí být umístěny pouze na varné zóně.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Nikdy nepřivádějte powerbanku do kontaktu s ohněm ani vysokými teplotami.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Na VAŘÍCÍ ZÓNĚ se nesmí používat hrnce ani pánve s následujícími průměry:
<20cm>32 cm.
- ⚠ **UPOZORNĚNÍ:** Doporučená délka plynové hadice je 90 cm a nesmí být delší než 150 cm.
- ⚠ **UPOZORNĚNÍ:** Přístupné části mohou být velmi horké. Udržujte děti v dostatečné vzdálenosti.
- ⚠ **UPOZORNĚNÍ:** Gril zůstává horký ještě nějakou dobu po vypnutí. Dbejte na to, abyste se nepopálili, a na gril nepokládejte žádné předměty, abyste je nespálili.
- ⚠ **UPOZORNĚNÍ:** Při dotyku s horkými částmi používejte ochranné rukavice.
- ⚠ **UPOZORNĚNÍ:** Pokud není dosaženo plného výkonu a máte podezření, že by mohlo dojít k ucpání přívodu plynu, obraťte se na specializovaného prodejce plynových zařízení.
- ⚠ **UPOZORNĚNÍ:** Spotřebiče s kolečky se nesmí tlačít po nerovném povrchu nebo schodech.
- ⚠ **UPOZORNĚNÍ:** Neumisťujte žádné hořlavé předměty do bezprostřední blízkosti grilovací komory.
- ⚠ **UPOZORNĚNÍ:** Teplo z grilu může silně zahřát sousední pracovní desku. Zabraňte kontaktu s horkým povrchem.
- ⚠ **UPOZORNĚNÍ:** Nikdy nepokládejte horké předměty, jako jsou grilovací rošty, grilovací pánve a litinové pánve, na rošt nebo přípravné plochy grilu. Mohlo by dojít k poškození laku nebo nátěru grilu.

3.3 USKLADNĚNÍ

- ⚠ **VAROVÁNÍ:** Neskladujte gril v blízkosti snadno hořlavých kapalin nebo materiálů.
- ⚠ **VAROVÁNÍ:** 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.
- ⚠ **UPOZORNĚNÍ:** Pokud gril nepoužíváte a jakmile zcela vychladne, použijte kryt, který jej chrání před poškozením vlivem počasí. Kryty lze zakoupit u prodejce grilů.
- ⚠ **UPOZORNĚNÍ:** Abyste zabránili hromadění kondenzace, po silném dešti sejměte kryt a nechte gril uschnout.

4. PLYNOVÉ LÁHVE

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

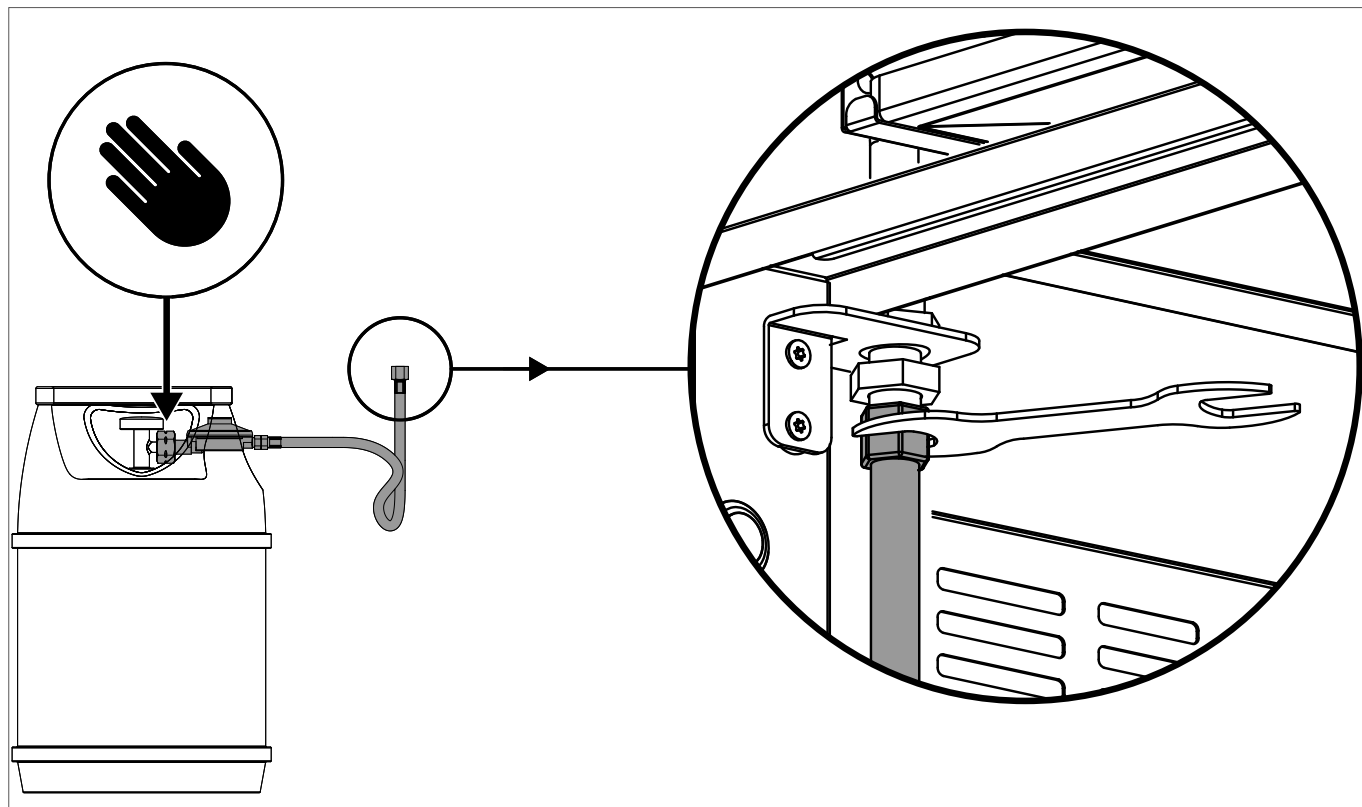


- Ujistěte se, že nejsou žádné netěsnosti na šroubových spojích.
- Před použitím a po každé výměně plynové lahve proveďte **ZKOUŠKU TĚSNOSTI**.
- Plynové lahve nesmí být vystaveny teplotám přesahujícím 50 °C a nikdy nesmí být skladovány v uzavřené místnosti nebo sklepě.
- Přečtěte si a dodržujte bezpečnostní 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 si tuto práci nechat provést.

5. PRVNÍ POUŽITÍ GRILU

5.1 PŘIPOJENÍ HADICE


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

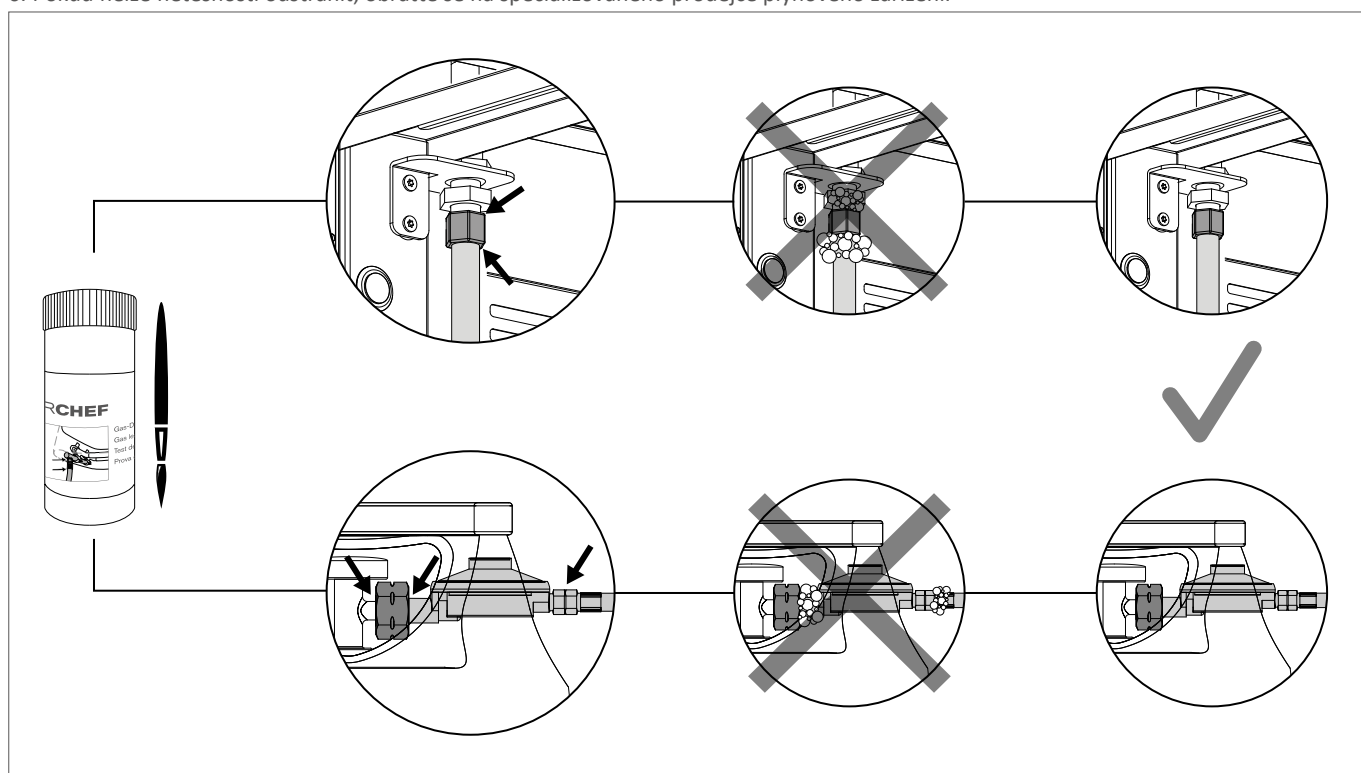


Viz také informace v samostatném návodu k montáži vašeho grilu.

5.2 TEST 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.

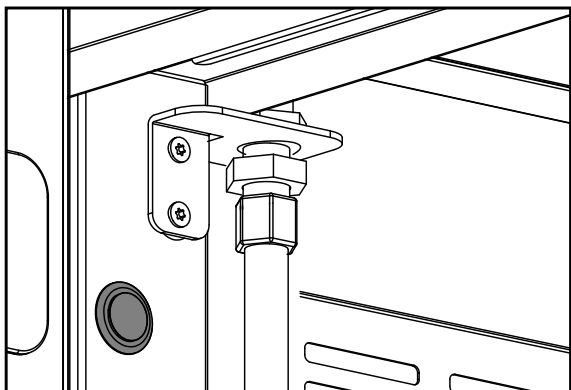
1. Regulační knoflík plynu musí být v poloze .
2. Otevřete přívod plynu na lahvi a naneste kartáčem dodaný roztok mýdlové vody nebo domácí mýdlový roztok obsahující 50 % tekutého mýdla a 50% vody na všechny části, kterými vede plyn (připojení na plynové lahvi / regulátoru tlaku plynu / plynové hadici / 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 utažením spojů, nebo vyměňte vadné díly.
5. Opakujte kroky 1 a 2.
6. Pokud nelze netěsnosti odstranit, obraťte se na specializovaného prodejce plynového zařízení.



6. OVLÁDACÍ KONZOLE

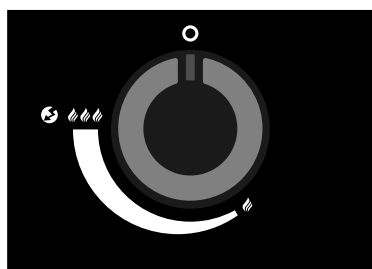
6.1 HLAVNÍ VYPÍNAČ

Hlavní vypínač pro napájení zapalování a osvětlení se nachází na vnitřní levé straně podlahové jednotky. V poloze ZAPNUTO se tlačítko rozsvítí zeleně.

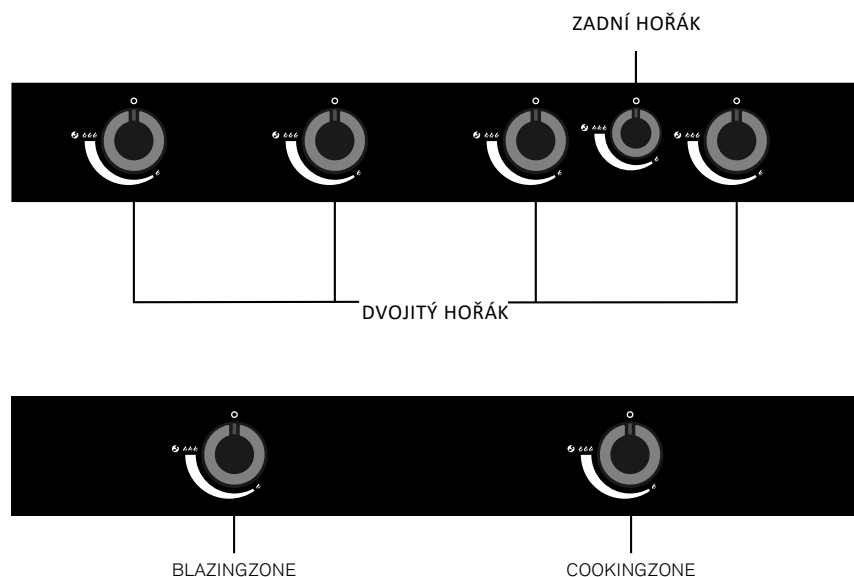


6.2 OVLÁDACÍ KOLEČKO

Stupně ohřevu/úrovně ohřevu a zapalování



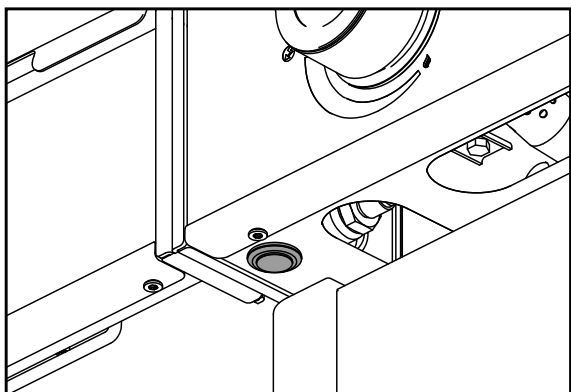
- : Vypnuto
- 🔥 : Nízký výkon
- 🔥🔥 : Střední výkon
- 🔥🔥🔥 : Vysoký výkon
- 🔥🔥🔥🔥 : Zapalování
- 🔥🔥🔥🔥🔥 : Zapalovač




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

6.3 AMBIENTNÍ OSVĚTLENÍ

Požadovanou barvu světla lze nastavit pomocí tlačítka v levém dolním rohu předního panelu. Stiskněte tlačítko na několik sekund pro aktivaci světla a poté kliknutím vyberte požadovanou barvu světla. K dispozici v zelené, modré, červené a bílé barvě.



7. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

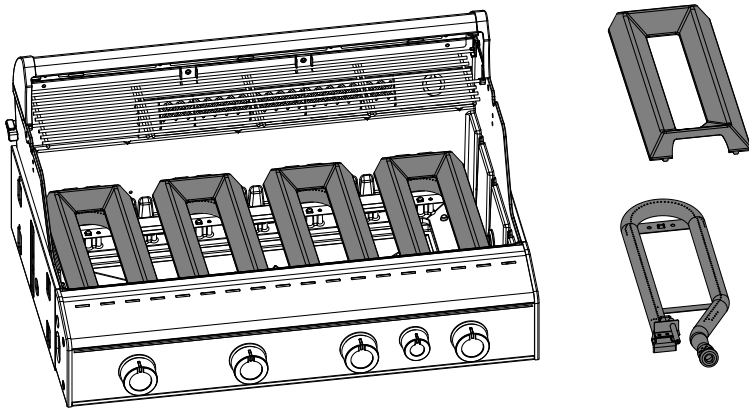
1. Vyčistěte všechny části, které přicházejí do styku s potravinami.
2. Zkontrolujte všechny části, kterými prochází plyn, jak je popsáno v části **ZKOUŠKA TĚSNOSTI**. Udělejte to i v případě, že vám prodejce doručil gril již smontovaný.
3. Nechte každý hořák hořet samostatně asi 20–25 minut při  nastavení.

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

8. VYSVĚTLENÍ VESTAVNÝCH STANIC HEAT X-415 A X-515

8.1 DVOJITÝ HOŘÁK

Dvojité hořáky z nerezové oceli s elektrickým zapalováním jedním dotykem zajišťují širší teplotní rozsah použití ve srovnání s běžnými hořáky. Kryty plamene z nerezové oceli snižují vzplanutí a zajišťují rovnoměrné rozložení tepla.



8.2. REGULÁTOR TEPLA

Pomocí regulátoru teploty lze teplotu na grilovacím roštu a ohřívacím roštu nastavit ještě přesněji.

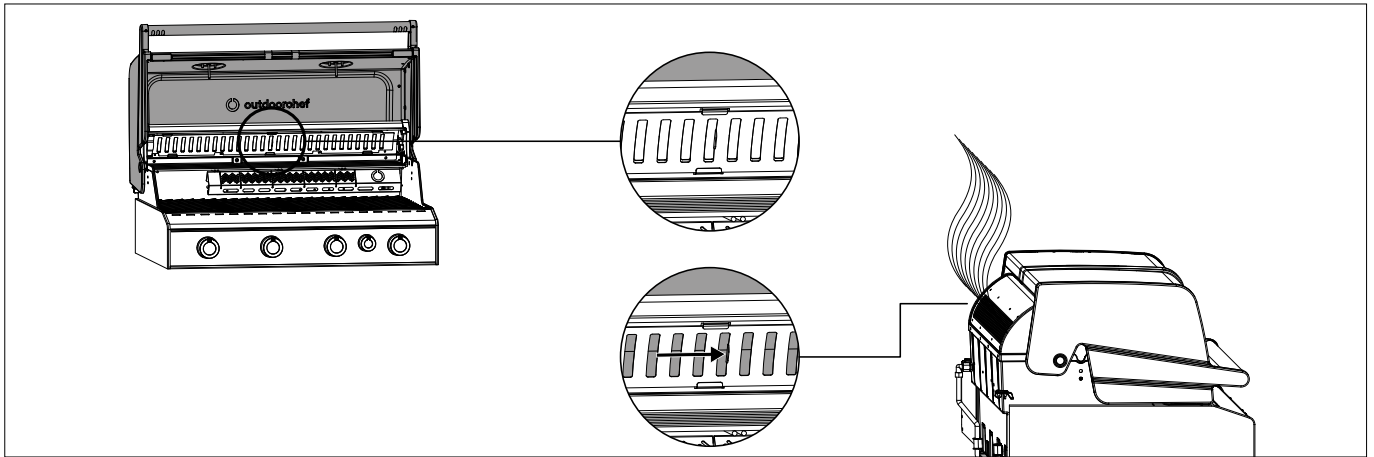
Pomalé pečení

Pokud je regulátor tepla otevřený a hořák je nastaven odpovídajícím způsobem, je s funkcí HEAT možné i pomalé pečení.

Udržování teplého jídla

Pomocí regulátoru teploty upravte teplotu ohřívacího roštu a zabraňte dalšímu vaření jídla.

POZNÁMKA: Chraňte regulátor tepla krytem, abyste zabránili vniknutí vody do komory grilu.



8.3 ZADNÍ HOŘÁKY

⚠ NEBEZPEČÍ: Ujistěte se, že vaše vestavná stanice je umístěna před nehořlavou a žáruvzdornou zadní stěnou nebo má bezpečnostní vzdálenost alespoň 1,5 metru od hořlavých předmětů.
U zadního hořáku vždy existuje riziko unikajících plamenů ze zadní části grilu.

Sálavé teplo vyzařované zezadu

Zadní hořák se používá v kombinaci s rožněm (není součástí balení).






Otáčením rožně se jídlo pomalu propeče ze všech stran a získá lahodnou kůrku.

TIP: Doporučujeme používat rožeň a sadu na rožeň OUTDOORCHEF HEAT.

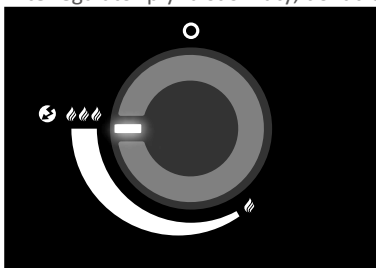
9. PROVOZ VESTAVNÝCH STANIC HEAT X-415 A X-515


9.1 ZAPÁLENÍ

⚠ NEBEZPEČÍ: Nikdy nezapalujte gril, když je víko zavřené.








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 grilu.
3. Otevřete přívod plynu na plynové lahvi.
4. Stiskněte regulační knoflík plynu vybraného hořáku a otočte jím proti směru hodinových ručiček do polohy     

Držte regulátor plynu stisknutý, dokud se plyn nezačne hořet.




5. Pokud se plyn nezapálí do 8 sekund, nastavte regulační knoflík plynu na  . Počkejte 2 minuty, aby se nespálený plyn rozptýlil. Poté opakujte krok 4.
6. Pokud se gril nepodaří zapálit ani po 3 pokusech, zjistěte příčiny (jak je popsáno v části **ŘEŠENÍ ZÁVAD**).

9.2 PŘED GRILOVÁNÍM

1. Předehřejte gril se zavřeným víkem asi 10–15 minut na    nastavení.
2. Umístěte jídlo ke grilování na grilovací rošt a volně regulujte teplotu mezi –  –    dle vašich požadavků.

9.3 PO GRILOVÁNÍ

1. Nastavte regulační knoflík plynu pro každý hořák na pozici  .
2. Vypněte přívod plynu u plynové lahve.
Kohoutek na lahvi musí být uzavřen i u prázdných lahví.
3. Nechte gril zcela vychladnout a vyčistěte jej.
4. Chraňte gril příslušným krytem.

9.4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA GRILOVACÍ KOMORY

9.4.1 ČIŠTĚNÍ

⚠ NEBEZPEČÍ: Při čištění vnitřku grilu v okolí hořákového systému dbejte na to, abyste nepoškodili žádné jeho součásti.

ČIŠTĚNÍ VNĚJŠÍ ČÁSTI GRILU

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

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.

ČIŠTĚNÍ VNITŘKU GRILU

POZNÁMKA: Při čištění nylonovým kartáčem na gril se vždy ujistěte, že gril zcela vychladl.

Doporučené čištění pro silnější znečištění:

1. Gril rozehřívejte přibližně 10 minut na plný výkon, aby se spálily zbytky jídla (zbytky masa, tuk, cukr z marinád atd.).
2. Nechte gril zcela vychladnout, aby všechny zbytky jídla ztuhly/vytvrdly.
(to umožňuje snadnější a efektivnější čištění)
3. Pro dosažení optimálních výsledků očistěte rošt grilu nylonovým nebo mosazným kartáčem na grilování OUTDOORCHEF (nepoužívejte kartáč s ocelovými štětinami)
4. Sejměte rošt grilu a vyčistěte hořácí komoru. Případně můžete k odstranění všech uvolněných zbytků použít nylonovou kuchyňskou houbičku a mýdlovou vodu. Pro důkladné čištění doporučujeme čistič grilů a generátorů studeného kouře OUTDOORCHEF.
5. Nerezové součásti můžete čistit běžným čističem nerezové oceli nebo lešticí houbičkou, kterou lze zakoupit v obchodech s domácími potřebami.

POZNÁMKA: Doporučujeme pravidelné čištění, abyste předešli tvorbě usazenin a vzplanutí.

TIP: Příprava na další grilování začíná okamžitě, protože pokud po každém použití vyčistíte rošt grilu, ušetříte si tak práci před dalším grilováním.

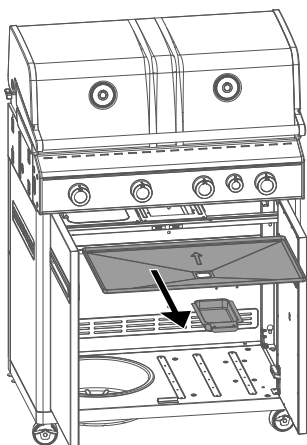
ČIŠTĚNÍ ODKAPOVÉ MISKY

VAROVÁNÍ: Zanedbání čištění odkapávacích misek může vést k vzplanutí.

Po každém použití zkontrolujte odkapávací misky a odstraňte případné zbytky tuku.

TIP: Perfektním doplňkem pro odkapovací misku je grilovací prášek OUTDOORCHEF.

Tím se absorbuje odkapávající tuk a umožňuje jeho snadnou likvidaci.

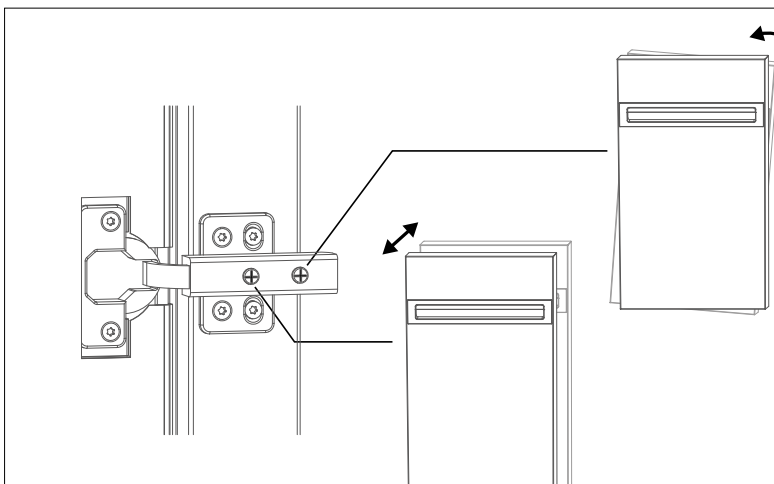


9.4.2 ÚDRŽBA

Pravidelná údržba vašeho grilu 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 a jiné poškození. Poškozená plynová hadice musí být okamžitě vyměněna, jak je popsáno v části BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.
- Abyste si gril mohli 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.

- Funkci tlumeného zavírání dveří je nutné čas od času seřídit.



9.5 PŘÍMÉ A NEPŘÍMÉ GRILOVÁNÍ NA GRILECH HEAT

JAKÝ JE ROZDÍL?

METODA PŘÍMÉHO GRILOVÁNÍ

Jak název napovídá, při přímém grilování se jídlo umísťuje přímo nad zdroj tepla. Tato metoda je ideální pro rychlé grilování masa. Vysoká teplota vytvoří na steaku pěknou kůrku nebo dokonale opečený vzor.

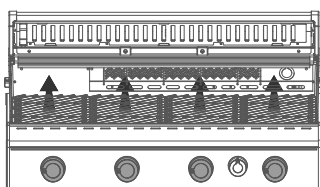
NEPŘÍMÁ METODA GRILOVÁNÍ

Při nepřímém grilování teplo cirkuluje kolem grilovaného pokrmu. Zavřené víko promění gril v horkovzdušnou troubu. Tato metoda grilování je ideální pro vaření velkých kusů masa při nízkých teplotách nebo pro šetrné vaření ryb. Metoda grilování „low&slow“ pro pokrmy jako trhané vepřové maso, žebra nebo hrudí je založena na nepřímém grilování.

System grilování HEAT vám umožní během mrknutí oka přepnout z přímého na nepřímý ohřev.

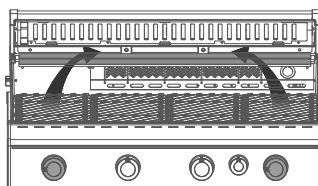
Pro nepřímé grilování, vaření a pečení umístěte grilované jídlo doprostřed roštu a zapalte pouze dva vnější hořáky.

PŘÍMÉ GRILOVÁNÍ



Pro přímé grilování a vaření: Umístěte grilované jídlo nad zapálené hořáky.

NEPŘÍMÉ GRILOVÁNÍ



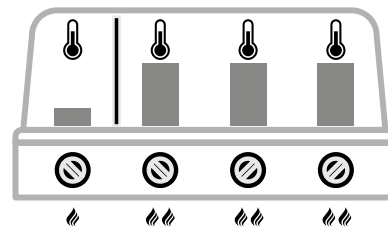
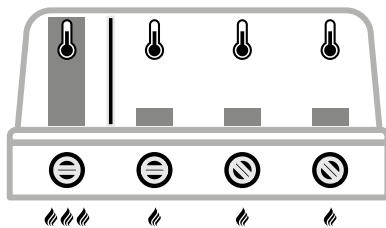
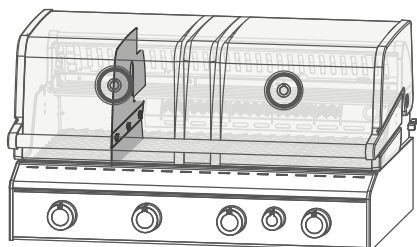
Pro nepřímé grilování, vaření a pečení: Vložte grilované jídlo doprostřed, zavřete víko a zapalte pouze dva vnější hořáky.

9.6 GRILOVÁNÍ VE DVOU KOMORÁCH

Kromě tradičních metod grilování (viz kapitola PŘÍMÉ A NEPŘÍMÉ METODY GRILOVÁNÍ) nabízí HEAT také unikátní grilování ve dvou grilovacích komorách.

Dělicí přepážka zón OUTDOORCHEF HEAT (k dispozici jako příslušenství) lze použít k rozdělení vašeho grilu HEAT na dvě grilovací zóny. Dělicí přepážka zón nabízí nové možnosti – ať už připravujete více pokrmů současně, nebo se vyhýbáte přenosu chuti a vůní mezi různými grilovanými pokrmy.

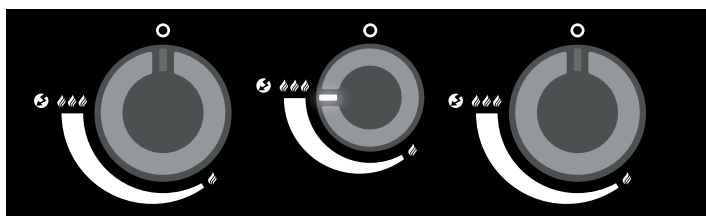
Grilovací zóny lze ovládat a monitorovat nezávisle pomocí jednotlivých hořáků. Dva teploměry ve víku ukazují teplotu příslušných zón.



9.7 OBSLUHA ZADNÍHO HOŘÁKU

9.7.1 ZAPÁLENÍ

1. Ujistěte se, že všechna spojení mezi plynovou hadicí, regulátorem tlaku plynu a plynovou lahví jsou pevně utažena (jak je popsáno v ZKOUŠKA TĚSNOSTI).
2. Otevřete víko grilu.
3. Otevřete přívod plynu na plynové lahvi.
4. Stiskněte regulační knoflík plynu pro zadní hořák a otočte jím proti směru hodinových ručiček na nastavení. Držte regulační knoflík plynu stisknutý, dokud se gril 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 zadní hořák nepodaří zapálit ani po 3 pokusech, zjistěte příčiny (jak je popsáno v části ŘEŠENÍ ZÁVAD).

POZNÁMKA: Pro dosažení dokonalých výsledků grilování doporučujeme používat rožeň OUTDOORCHEF HEAT. Ten je k dostání jako příslušenství u vašeho prodejce.

⚠ NEBEZPEČÍ: Nikdy nepoužívejte zadní hořák v kombinaci s hlavními hořáky v oblasti zadního hořáku.

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




9.7.2 PŘED GRILOVÁNÍM

1. Sejměte ohřívací rošt. Teplo ze zadního hořáku ho poškodí.
2. Předehřejte zadní hořák se zavřeným víkem po dobu asi 10–15 minut na nastavení.
3. Umístěte jídlo, které chcete grilovat, na rožeň a volně regulujte teplotu mezi – podle vašich požadavků.

TIP: Pod rožeň a gril umístěte misku na zachycení odkapávající šťávy a tuku, abyste zabránili zbytečnému znečištění grilu. Odkapávající šťávy a tuky jsou také ideální jako základ pro lahodné omáčky.

9.7.3 PO GRILOVÁNÍ

1. Nastavte regulační knoflík plynu pro zadní hořák do polohy pozice  .
2. Vypněte přívod plynu u plynové lahve.
Kohoutek na lahvi musí být uzavřen i u prázdných lahví.
3. Nechte gril zcela vychladnout a vyčistěte jej.
4. Chraňte gril příslušným krytem.

9.8 ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA ZADNÍHO HOŘÁKU

9.8.1 ČIŠTĚNÍ

Doporučujeme čistit zadní hořák po každém použití. Čistěte jej běžným čističem na nerezovou ocel nebo leštící houbičkou, kterou lze zakoupit v obchodech s domácími potřebami.

9.8.2 ÚDRŽBA

Pravidelná údržba zadního hořáku zajistí jeho správnou funkci.

- Alespoň dvakrát ročně zkontrolujte všechny části, kterými protéká plyn; zkontrolujte je také po delším skladování. Pavouci nebo hmyz mohou způsobit ucpaní, 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. Po delším skladování a alespoň jednou ročně během sezóny grilování byste měli zkontrolovat plynovou hadici, zda není prasklá, zalomená nebo jinak poškozená. Poškozenou plynovou hadici je nutné okamžitě vyměnit, jak je popsáno v části BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.

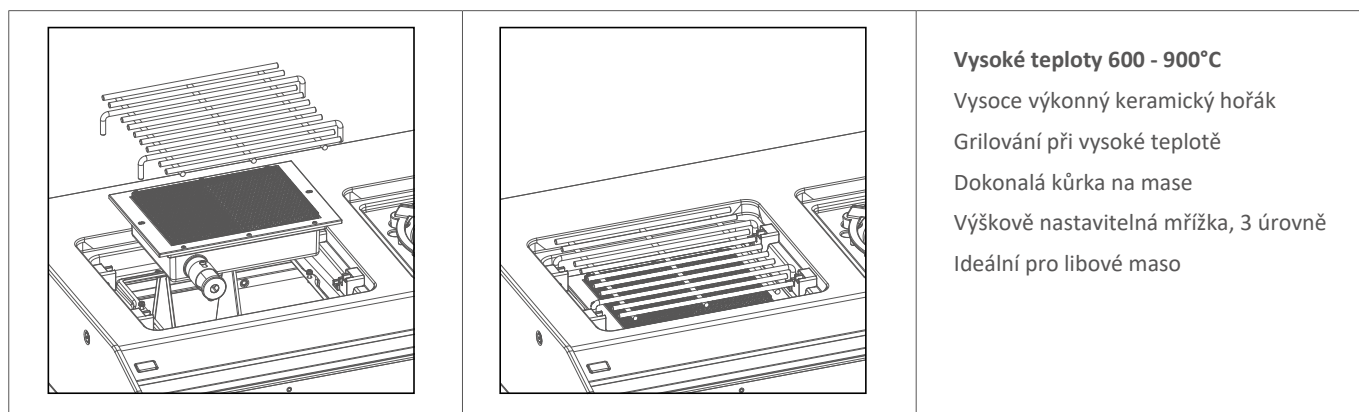
10. VYSVĚTLENÍ A OBSLUHA BLAZING ZONE/VARNÉ ZÓNY VESTAVNÉHO GRILU HEAT X-245

10.1. VYSVĚTLENÍ BLAZING ZONE®

10.1.1 INFRAČERVENÉ GRILOVÁNÍ

Jak funguje infračervený hořák?

Plynový plamen, který vzniká při zapálení BLAZING ZONE®, se rovnoměrně rozloží v keramické desce a generuje na povrchu infračervené záření. To vyzařuje koncentrované přímé teplo o teplotě až 900 stupňů Celsia na grilované jídlo. To umožňuje pracovat s mnohem vyššími teplotami ve srovnání s tradičním plynovým hořákem.









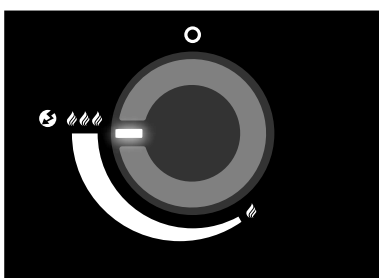
S funkcí BLAZING ZONE® je možné grilovat steaky a další kusy masa při maximální teplotě přes 900 °C pro dokonale opečenou kůrku.


10.2 OBSLUHA BLAZING ZONE®

10.2.1 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 (jak je popsáno v **ZKOUŠKA TĚSNOSTI**).
2. Otevřete víko.
3. Zapněte přívod plynu na plynové lahvi. Stiskněte regulační knoflík plynu na BLAZING ZONE® a otočte jím proti směru hodinových ručiček do polohy      . Držte regulátor plynu stisknutý, dokud se plyn nezačne hořet.



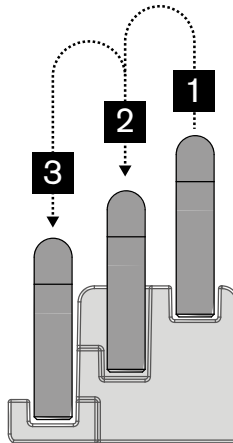
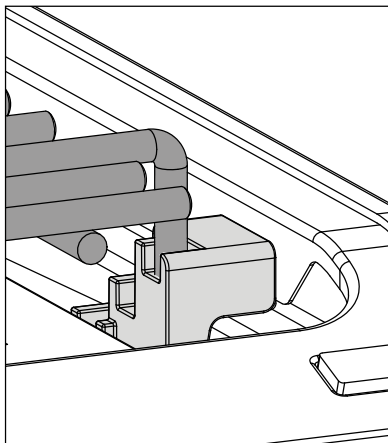
4. Pokud se plyn nezapálí do 8 sekund, nastavte regulační knoflík plynu na  . Počkejte 2 minuty, aby se nespálený plyn rozptýlil. Poté opakujte krok 3.
5. Pokud se hořák BLAZING ZONE® nepodaří zapálit ani po 3 pokusech, zjistěte příčiny (viz **ŘEŠENÍ POTÍŽÍ**).

⚠ **UPOZORNĚNÍ** Používání všech hořáků na plný výkon může způsobit zamrznutí plynové lahve a tím zhoršit její funkci.

10.2.2 PŘED GRILOVÁNÍM

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

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



10.2.3 PO GRILOVÁNÍ

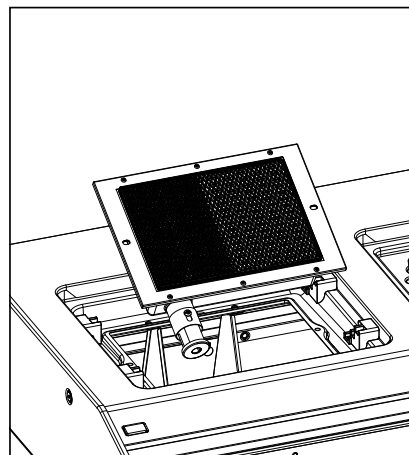
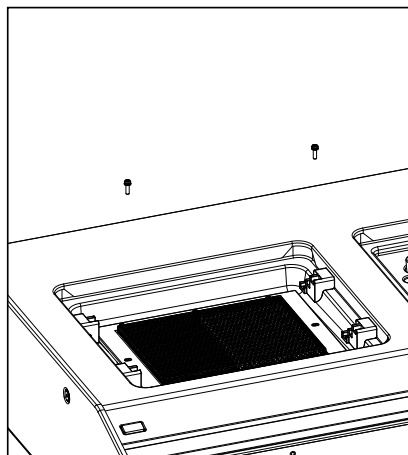
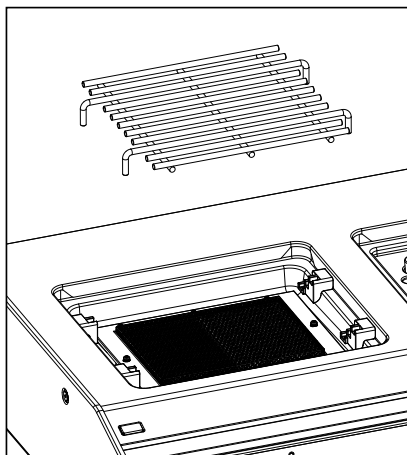
1. Nastavte regulační knoflík plynu pro BLAZING ZONE® na ○.
2. Vypněte přívod plynu u plynové lahve.
Kohoutek na lahvi musí být uzavřen i u prázdných lahví.
3. Nechte BLAZING ZONE® zcela vychladnout a poté očistěte rošt grilu.
4. Chraňte gril a celou HOŘÍČÍ ZÓNU příslušným krytem.

10.3 ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA BLAZING ZONE®

10.3.1 ČIŠTĚNÍ

Doporučujeme čistit BLAZING ZONE® po každém třetím použití. Vyjměte 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 případné pavouky, 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.

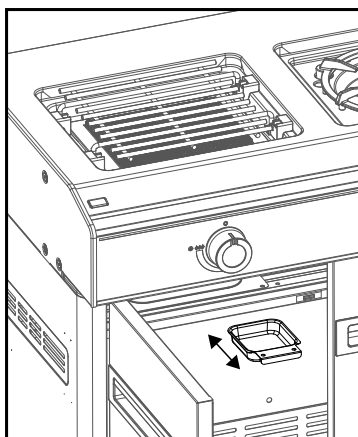
3. Vyčistěte vnitřek nosného rámu BLAZING ZONE®. Nepoužívejte k tomu žádné agresivní ani hořlavé čisticí prostředky.
4. Umístěte celý BLAZING ZONE® zpět do odkládacího stolku, jak je popsáno v samostatném montážním návodu.

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 ODKAPOVÉ 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.



10.3.2 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 korozi, 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 a jinak poškozená. Poškozená plynová hadice musí být okamžitě vyměněna, jak je popsáno v části **BEZPEČNOSTNÍ POKYNY**.
- Abyste mohli svůj BLAZING ZONE® užívat co nejdéle, chraňte jej po úplném vychladnutí před povětrnostními vlivy vhodným krytem OUTDOORCHEF.
- Podešti sejměte kryt, abyste zabránili hromadění kondenzace. Kryty lze zakoupit u prodejce grilů.

10.4. VYSVĚTLENÍ VARNÉ ZÓNY

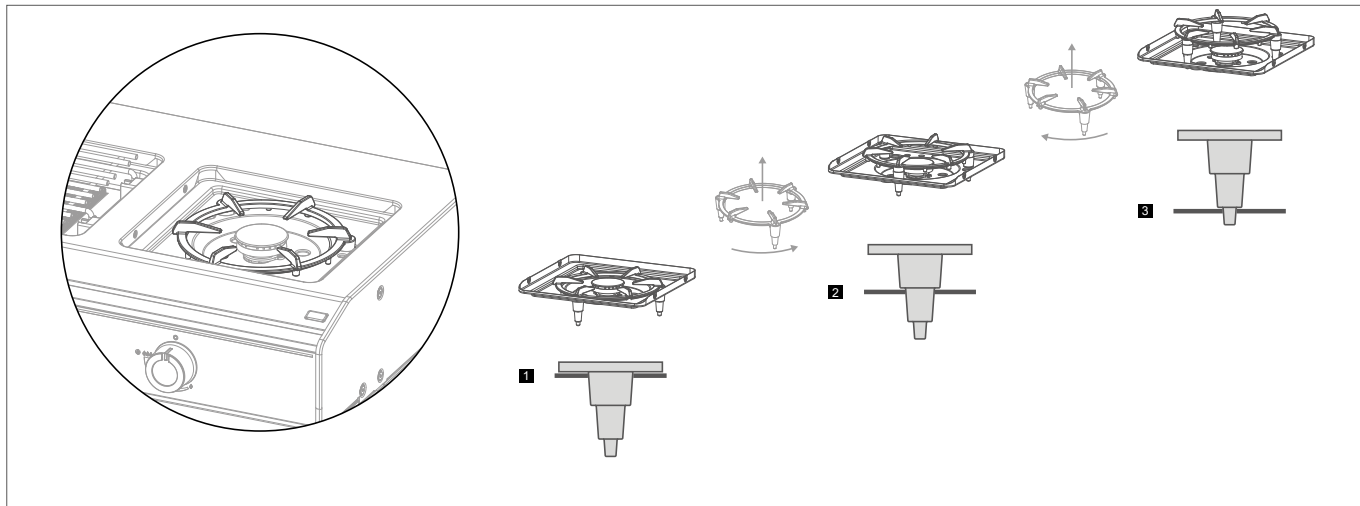
10.4.1 VYSVĚTLENÍ VARNÉ ZÓNY

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.

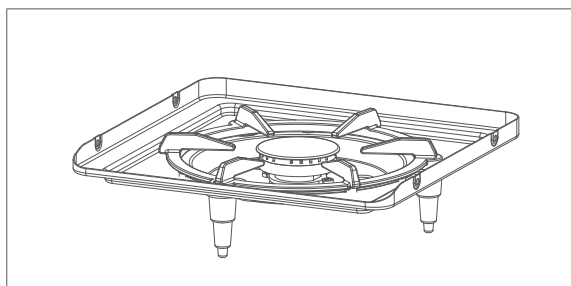
Konkávni tvar masivního litinového povrchu umožňuje ideální kombinaci varné zóny s wokem OUTDOORCHEF BBQ, který lze používat přímo na povrchu (bez adaptéru na wok).

Nastavení výšky litinové varné desky



Ochranné kryty pro litinovou varnou desku

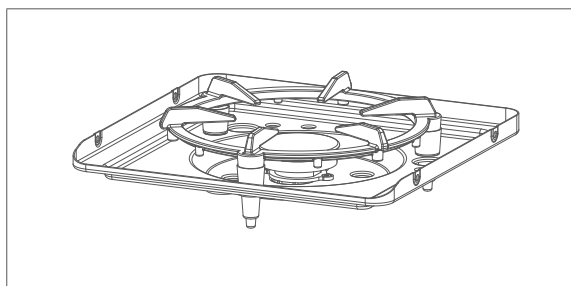
Vždy používejte dodané ochranné silikonové kryty na litinovou varnou desku. Ty chrání otvory sloužící k nastavení výšky roštu před poškrábáním.



Vysoká teplota

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

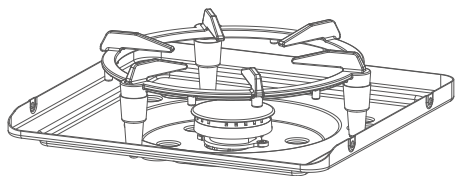
- Opékání masa, ryb a zeleniny



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, rosti atd.



Nízká teplota






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

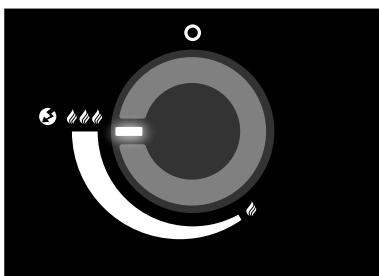
- Ohřívání omáček, polévek a dušených pokrmů, vaření pokrmů na bázi rýže


10.5 OBSLUHA VARNÉ ZÓNY

10.5.1 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 (jak je popsáno v 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).


⚠ **UPOZORNĚNÍ** Používání všech hořáků na plný výkon může způsobit zamrznutí plynové lahve a tím zhoršit její funkci.

10.5.2 PŘED VAŘENÍM

⚠ **VAROVÁNÍ:** Při práci vždy používejte žárovzdorné rukavice. Vždy nechte VARNOU ZÓNU zcela vychladnout, než se dotknete jakýchkoli částí.

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

10.5.3 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.

10.6 ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA VARNÉ ZÓNY

10.6.1 ČIŠTĚNÍ

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

10.6.2 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 ucpaní, 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 korozi, 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 VAŘÍČÍ 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.

11. BEZPEČNOSTNÍ OSVĚTLENÍ

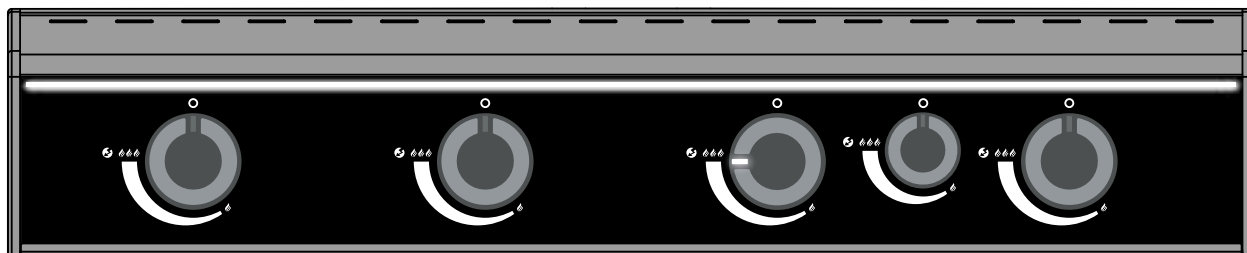
VAROVÁNÍ: Nezapomeňte po grilování vždy uzavřít přívod plynu u plynové lahve a zavřít plynový kohoutek.

BEZPEČNOSTNÍ KONTROLKA na ovládacím kolečku vašeho grilu se aktivuje, když otočíte regulačním knoflíkem plynu proti směru hodinových ručiček z polohy  do  čímž se otevře přívod plynu.

Napájení pro BEZPEČNOSTNÍ SVĚTLO je dodáváno s powerbankou.

Výhoda:

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



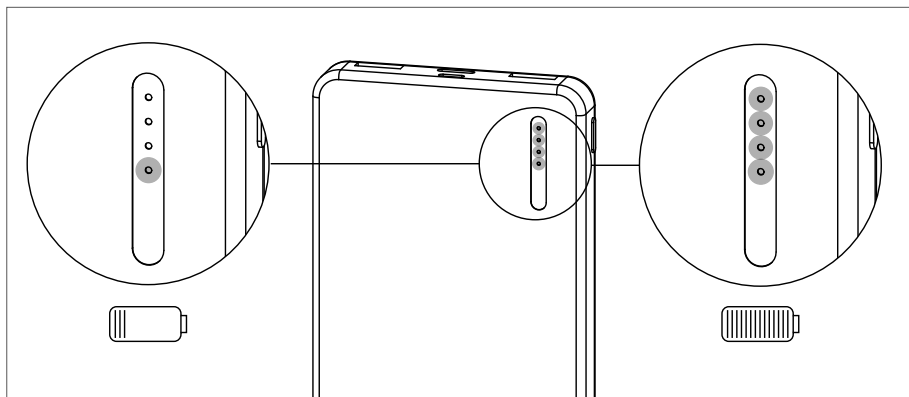
12. POWER BANKA

Powerbanka napájí bezpečnostní světlo, elektrické zapalování a veškeré LED osvětlení topení.

Doporučujeme je po každém použití grilu vyjmout, plně nabít a uložit na suchém místě.

Provozní doba je přibližně 8 hodin; doba nabití z vybité na plnou kapacitu je přibližně 7 hodin.

Aktuální stav nabíjení je viditelný na displeji powerbanky.



TIP: Doporučujeme po každém použití powerbanku vyjmout a plně nabít.

TIP: Pokud potřebujete druhou powerbanku, můžete si ji objednat na www.outdoorchef.com v sekci Náhradní díly.

TIP: Alternativně k powerbankě můžete svůj HEAT připojit také přímo k elektrické síti pomocí transformátorového napájecího zdroje OUTDOORCHEF (k dispozici jako příslušenství).

POZNÁMKA: Obecně doporučujeme používat powerbanku OUTDOORCHEF. Pokud však chcete použít jinou, ujistěte se, že výstup nepřesahuje 5V/2,1A.

13. ÚLOŽNÝ PROSTOR

Kromě plynové lahve nabízí spodní skříň vašeho zařízení HEAT dostatek prostoru pro individuální úložná řešení.

TIP: Pro udržení pořádku ve vaší spodní skříňce doporučujeme organizační sadu OUTDOORCHEF HEAT. Kuchyňské utěrky, odpadky a další příslušenství lze perfektně uložit.

14. PŘESOUVÁNÍ A MANIPULACE S MODULEM HEAT


Před pohybem nebo manévrováním vždy uvolněte výškově nastavitelná kolečka.

Gril přemísťujte a manipulujte s ním pouze tehdy, když je vypnutý a plynová lahev je uzavřená.

⚠ UPOZORNĚNÍ: Po přemístění vždy seřídte výškově nastavitelná kolečka a ujistěte se, že je gril v rovině.

15. POZNÁMKY K LITINOVÝM GRILOVACÍM ROŠTŮM

OCHRANNÉ VYPÁLENÍ

- Litinové grilovací rošty před prvním použitím očistěte vodou.
- Mřížky tence potřete rafinovaným olejem na vaření.
- Rošty vypalujte přibližně 20–25 minut při  nastavení.
- Proces koření vytváří patinu, která chrání vaše litinové rošty před rzi.

POUŽÍVÁNÍ

Litinové rošty před každým použitím zahřívejte alespoň 5 minut na nastavení .

Během grilování si před dotykem roštů vždy nasadte rukavice. Horké litinové rošty nikdy nepokládejte na hořlavé materiály nebo povrchy citlivé na teplo.

ČIŠTĚNÍ

- Nechte litinové grilovací rošty rozhořet na grilu na plný výkon po dobu přibližně 10 minut.
- Nechte je poté vychladnout
- K odstranění zbytků a nečistot použijte kartáč s nylonovými nebo mosaznými štětinami (ne ocelovými štětinami).
- V případě odolného znečištění: Pro důkladné čištění použijte čistič OUTDOORCHEF.
- Nepoužívejte žádné agresivní, tuk rozpouštějící ani chemické čisticí prostředky.

POZNÁMKA: Čisticí prostředky a velké množství vody poškozují ochrannou patinu, takže litinový rošt bude náchylnější ke korozi.

16. ŘEŠENÍ POTÍŽÍ

Hořák se nezapálí:

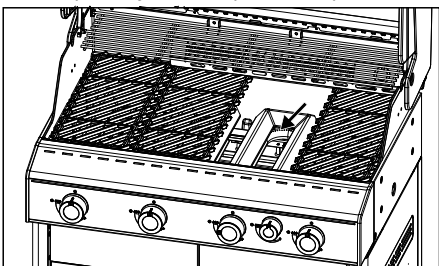
- Zkontrolujte, zda mezi elektrodou a hořákem neprocházejí jiskry.

⚠ 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 powerbanka správně připojena a je plně nabitá.
- Vzdálenost mezi hořákem a elektrodou musí být pouze 5–8 mm.
- Zkontrolujte, zda jsou kabely elektrického zapalování a elektrody zapojené a pevně připojené.
- 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.

17. TECHNICKÉ INFORMACE

HEAT X-415 RB K

CE	0063 DP 3432
Plyn	Butane G30 / Propane G31
I ₃₊ (28/30/37 mbar)	Butane 30 mbar / Propane 37 mbar
I _{3B/P} (30 mbar)	Butane / Propane 30 mbar
I _{3B/P} (50 mbar)	Butane / Propane 50 mbar
Výstup plynu	21.2 kW H _S
Spotřeba plynu	1483 g/h

HEAT X-245 K

CE	0063 DP 3432
Plyn	Butane G30 / Propane G31
I ₃₊ (28/30/37 mbar)	Butane 30 mbar / Propane 37 mbar
I _{3B/P} (30 mbar)	Butane / Propane 30 mbar
I _{3B/P} (50 mbar)	Butane / Propane 50 mbar
Výstup plynu	6.50 kW H _S
Spotřeba plynu	455 g/h

HLAVNÍ HOŘÁK

Výkon	4.20 kW H _S
Spotřeba plynu	294 g/h
Tryska (28–30/37 mbar)	0.98 mm/mark: BK
Tryska (50 mbar)	0.86 mm/mark: BE

BLAZING ZONE*

Výkon	3.60 kW H _S
Spotřeba plynu	252 g/h
Tryska (28–30/37 mbar)	0.90 mm/mark: BM
Tryska (50 mbar)	0.78 mm/mark: BD

VARNÁ ZÓNA

Výkon	2.90 kW H _S
Spotřeba plynu	203 g/h
Tryska (28–30/37 mbar)	0.84 mm/mark: AR
Tryska (50 mbar)	0.74 mm/mark: AE

ZADNÍ HOŘÁK

Výkon	4.40 kW H _S
Spotřeba plynu	308 g/h
Tryska (28–30/37 mbar)	1.02 mm/mark: AN
Tryska (50 mbar)	0.90 mm/mark: BM

POWER BANKA

Výkon	10,000 mAh
Vstup	5V / 2.0 A
Výstup	5V / 2.1 A

Elektrické zapalování

Dodaná powerbanka napájí elektrické zapalování.

Poznámka k zobrazení teploty

Zobrazení teploměru podléhá kolísání +/-10 %.

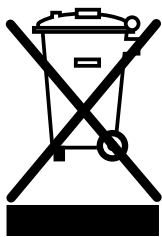
Webová stránka

Více informací, tipů, triků, receptů a nejrůznějších užitečných informací o produktech OUTDOORCHEF naleznete na www.outdoorchef.com

HEAT X-515 RB K

CE	0063 DP 3432
Plyn	Butane G30 / Propane G31
I ₃₊ (28/30/37 mbar)	Butane 30 mbar / Propane 37 mbar
I _{3B/P} (30 mbar)	Butane / Propane 30 mbar
I _{3B/P} (50 mbar)	Butane / Propane 50 mbar
Výstup plynu	25.4 kW H _S
Spotřeba plynu	1776 g/h

18. 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 nebo se obraťte na prodejce, od kterého jste výrobek zakoupili. Tento výrobek je vhodný k ekologické recyklaci.

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

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.

